

Προϊόντα με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης.

- Ντέτσικα Νίκη
- Παπαευθυμίου Δήμητρα
- Πράπα Γεωργία
- Φούντζουλα Ιωάννα
- Χαρακίδα Πατρούλα



Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

•Ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) νοείται το όνομα μιας περιοχής, που χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού ή κτηνοτροφικού προϊόντος που παράγεται σε αυτήν και η ποιότητα του ή τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον.



ΠΟΠ Προϊόντα της Μακεδονίας.

- Μανούρι
- Γαλοτύρι
- Μπάτζος
- Μουντοβίνα
- Ακτινίδιο Πιερίας
- Φασόλια
- Κρόκος Κοζάνης



Μανούρι

•Το μανούρι είναι φρέσκο μαλακό τυρί με συμπαγή δομή, με πλούσια και γλυκεία γεύση και χαρακτηριστικό άρωμα γάλακτος. Παράγεται στην Θεσσαλία, στην Κεντρική και Δυτική Μακεδονία. Το μανούρι, παρασκευάζεται με θέρμανση πρόβειου ή κατσικίσιου τυρογάλακτος ή μίγματος αυτών, στο οποίο προστίθεται πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα ή η κρέμα τους.



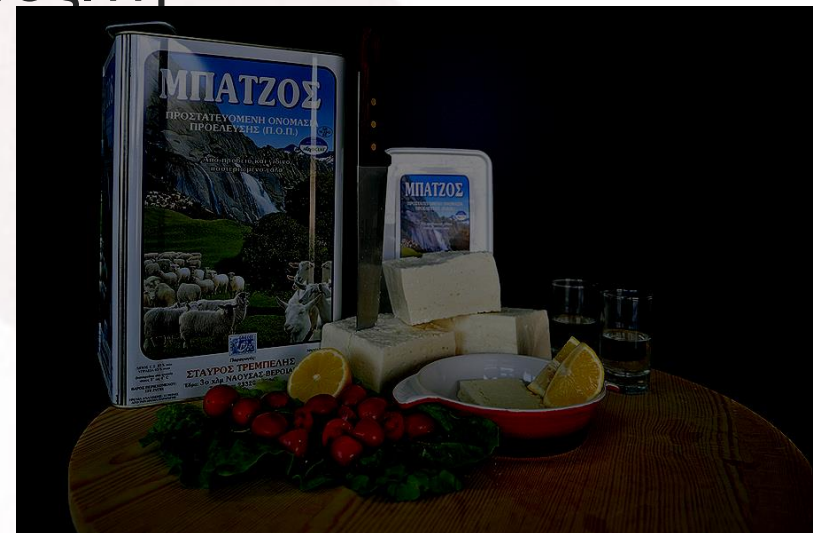
Γαλοτύρι

•Το γαλοτύρι παράγεται από πολύ λιπαρό πρόβειο γάλα. Αφότου βραστεί, προστίθεται αλάτι και αφήνεται σε χώρο με σταθερή θερμοκρασία 18-20 βαθμούς σκεπασμένο. Κάθε μέρα πρέπει να ανακατεύεται για να μη σβωλιάζει, καθώς στο τέλος πρέπει να αποκτήσει πηχτή κρεμώδη υφή.



Μπάτζος

•Ο μπάτζος είναι Ελληνικό λευκό, σκληρό αιγοπρόβειο τυρί. Παράγεται από πρόβειο ή γιδινό αποβουτυρωμένο γάλα, ή μίξη αυτών. Χαρακτηρίζεται από τρύπες στο εσωτερικό του. Εξαιτίας της χαμηλής λιπαρότητας διατηρείται στην άλμη, για να κρατιέται υγρό. Η γεύση του είναι υπόξινη και ελαφρώς πικάντικη και αλμυρή.



Μουντοβίνα

• Η μουντοβίνα θεωρείται ως το τσίπουρο ή το ρακί των μελισσοκόμων. Βγαίνει από τις κηρήθρες των μελισσών, για την ακρίβεια είναι απόσταξη από κεριά και μέλι, κι όταν δεν έχει μέσα γλυκάνισο τότε μοιάζει με τσίπουρο αλλά αφήνει ένα άρωμα όπως αυτό του κεριού των μελισσών.



Ακτινίδιο Πιερίας

•Το ακτινίδιο Πιερίας παράγεται στον κάμπο της Πιερίας και είναι γνωστό ως «φρούτο του Ολύμπου». Διακρίνεται για τη γλυκόξινη γεύση του, την πλούσια θρεπτική του αξία, το γνωστό πράσινο χρώμα, και δροσιστική του γεύση γεωγραφική ζώνη που καλλιεργείται είναι ο κάμπος της Πιερίας.



Φασόλια

•Τα φασόλια γίγαντες ελέφαντες καλλιεργούνται στην περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας. Είναι πεντανόστιμα και εκτός από το παραδοσιακό μαγείρεμα χρησιμοποιούνται ως μεζές ή και στις σαλάτες. Οι γίγαντες είναι κατάλληλοι για ξηρά παραγωγή, αποτελούνται από σκληρούς φλοιους.



Κρόκος Κοζάνης

Ένα από τα πιο πολύτιμα μπαχαρικά θεωρείται ο κρόκος Κοζάνης και καλείται ως το ‘καμάρι’ της Ελλάδας. Το ελληνικό σαφράν εκτός από την νοστιμιά που χαρίζει στο φαγητό, περιέχει πολλές φαρμακευτικές ιδιότητες και εξάγεται σε πολλά μέρη σε όλο τον κόσμο. Μπορούμε να το πιούμε είτε να το χρησιμοποιήσουμε ως μπαχαρικό.

