



Μια γεύση από τα βασικά συστατικά του πρωινού Θεσσαλονίκης: Κουλούρια Θεσσαλονίκης και τσουρέκι, όπως τα παρουσίασε η Λέσχη Αρχιμαγείρων Β. Ελλάδος

## «Πρωινό Θεσσαλονίκης» με βουβαλίσιο γάλα, κουλούρι και μπουγάτσα

**ΚΟΥΛΟΥΡΙ** Θεσσαλονίκης, μπουγάτσα, ρυζόγαλο, τσουρέκι και βουβαλίσιο γάλα. Είναι μερικά από τα προϊόντα που συνιστούν το Ελληνικό Πρωινό Θεσσαλονίκης, το οποίο στο εξής θα προσφέρεται στα ξενοδοχεία της πόλης, στο πλαίσιο του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό».

Η πρωτοβουλία του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος, που ξεκίνησε πριν από τέσσερα χρόνια, δεν θα μπορούσε να μη συμπεριλάβει και τη Θεσσαλονίκη, που έφτιαξε το δικό της πρότυπο πρωινό, με τη συμβολή της τοπικής Ένωσης Ξενοδόχων, αλλά και της Λέσχης Αρχιμαγείρων Β. Ελλάδος. Το Ελληνικό Πρωινό Θεσσαλονίκης αποτελεί το 13ο κατά σειρά πρότυπο πρωινού σε όλη την Ελλάδα και στόχο έχει να ενισχύσει την ταυτότητα και να εμπλουτίσει το τουριστικό προϊόν της πόλης. Θα δώσει στους επισκέπτες την ευκαιρία να ανακαλύψουν τους γαστρονομικούς της θησαυρούς με το... καλημέρα.



Σιμιγδαλένιος χαλβάς με αποξηραμένα φρούτα

**Η πρωτοβουλία  
θα «σερβιριστεί»  
αρχικά σε  
202 Ξενοδοχεία**

ασυνδέσει οργανικά δύο τομείς της εθνικής οικονομίας, με πρωταγωνιστικό ρόλο την προσπάθεια για την υπέρβαση της κρίσης» σημείωσε χαρακτηριστικά. Σύμφωνα με τον επικεφαλής του προγράμματος «Ελληνικό Πρωινό» Γιώργο Πίττα, με την ίδια ζέση συμμετέχουν στη δράση τόσο τα μεγάλα όσο και τα μικρά ξενοδοχεία.

Το Ελληνικό Πρωινό Δυτικής Μακεδονίας θα είναι το 13ο πρότυπο και θα παρουσιαστεί στις αρχές Δεκεμβρίου σε ειδική εκδήλωση στη Φλώρινα. «Θέλουμε να αναδείξουμε τα τοπικά προϊόντα και να κάνουμε τη Θεσσαλονίκη γαστρονομικό προορισμό» σημείωσε κατά την παρουσίαση η Κική Ερμανουπλίδου, μέλος της λέσχης Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδος. «Οι τουρίστες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν γεύσεις ξεχωριστές».