



This image shows the open pages of the Gourmet magazine. The left page features a section titled "ΓΛΥΚΟΞΙΝΑ" (Sweets) with a recipe for "Τα υλικά και τα πνευματικά" (The ingredients and the spiritual). It includes a quote: "Στην κουζίνα των Βυζαντίου τα καπούρια λέγονται μηλοπέπονες" (In the kitchen of Byzantium, melons are called melopepones). The right page contains several food-related articles and images. It features a book titled "ΒΥΖΑΝΤΙΟΥ ΓΥΣΕΣΣΕΣ" by Andrew Dalby, a jar of "ACORN COOKIES", two jars of honey, a bottle of "ΛΙΓΑΝΙΩΝ ΛΙΓΑΝΙΩΝ" wine, and a photograph of a traditional drink being prepared. There are also sections for "Η ΚΟΥΙΖ ΤΟΥ ΚΑΠΟΥΡΙΟΥ" and "Η ΚΟΥΙΖ ΤΟΥ ΜΕΛΟΥΠΕΠΟΝΟΥ".

**ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΕΣ!**

Το θυμαρίσιο μέλι με μύρτιλο από το Χρυσόμελο είναι γευστικό και γεμάτο αντιοξειδωτικές ουσίες, ένζυμα, αμινοξέα, μεταλλικά στοιχεία, κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο και φυτικές ίνες.

**XRYSUMELO:** ΙΘΑΚΗΣ 56, ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ, ΤΗΛ. 211 2164 510 ΚΑΙ 6971 955 753, WWW.XRYSOMELO.COM

**ΝΕΡΟ - ΕΜΠΕΙΡΙΑ**

Δεν είναι ένα απλό νερό. Το ελφερός ανθρακούχο φυσικό μεταλλικό νερό San Pellegrino, που πηγάζει από τις ιταλικές Άλπεις, το πρωτότυπη η Παγκόσμια Ένωση Οινοχόων (ASI) δίνει η κρυσταλλόνηση, υπέλκεται γευση του και σι λεπτότατα φυσαλίδες του ανιδικευόντων στο μέντο τις γεύσεις και τα αρώματα κάθε φαγητού. Η κρασιού. Συνδέει, ιδονικά κόκκινα κρασιά, αλλά και λευκά με έντονη γεύση.

ΣΕ ΝΙΤΕΛΑΚΑΤΕΣΣΕΝ

**ΚΡΑΣΙΑ ΑΖΙΔΕΣΙΩΝ**

Το περαδοσιακό υπερβολή, με λίγο περισσότερο σκέρτο, από τις Μικέλια: με βατόμουρο και φραγκοστάφυλο, με καρφομέλα και με σοκολάτα.

ΤΑ ΜΥΡΕΛΑ: ΛΕΙΦΕ ΜΑΡΑΘΟΝΙΩΝ 29, ΑΓΙΟΣ ΕΥΕΛΠΙΟΣ, ΤΗΛ. 210 671 979.

**ΠΡΩΤΟΤΥΠΙΕΣ!**

Το θυμαρίσιο μέλι με μύρτιλο από το Χρυσόμελο είναι γευστικό και γεμάτο αντιοξειδωτικές ουσίες, ένζυμα, αμινοξέα, μεταλλικά στοιχεία, κάλιο, μαγνήσιο, φώσφορο και φυτικές ίνες.

ΧΡΥΣΟΜΕΛΟ: ΙΘΑΚΗΣ 56, ΑΓΙΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΡΕΝΤΗΣ, ΤΗΛ. 211 2164 510 ΚΑΙ 6971 955 753, WWW.XRYSOMELO.COM

**ΚΡΟΤΤΙΝΙ ΚΟΛΟΚΥΝΘΙΟΥ**

Αλείφουμε τις ροδέλις του κολοκύνθιου και του φαγητού με το λάδι και αλεπόζουμε. Φτινούμε στο γκριλ για περίο δέλτη. Αλεπόζουμε τη ρικάτα και τη μαρμέλασμα στο φαγητό. Βάζουμε από πάνω τις ροδέλια κολοκύνθιου και τελειώνουμε με τον βασιλικό. Προσφετικά βίρρωνει 1 κ.σ. κουκουναρόστορο και λίγη κρέμα μπαλοδικού.