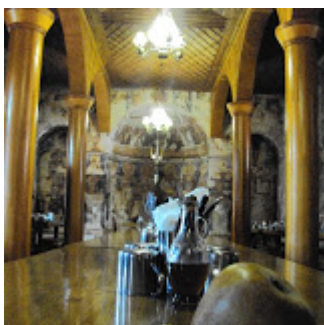
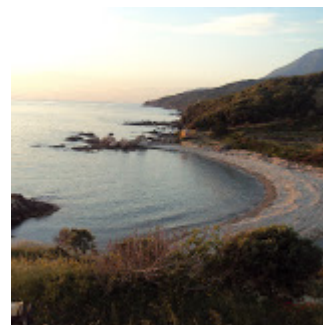


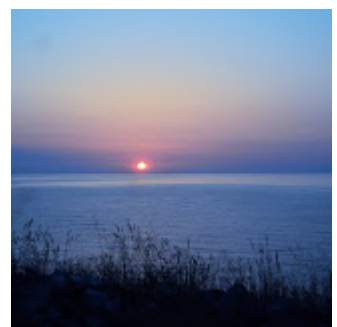
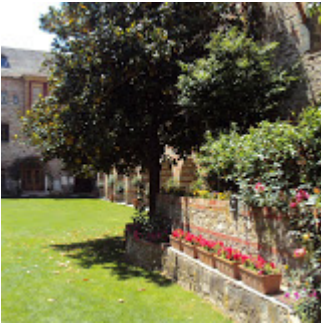
Επίσκεψη στο Άγιο Όρος

Την περασμένη εβδομάδα επισκέφθηκα το Άγιο Όρος. Ήταν η πρώτη μου φορά που πηγα εκεί και έμεινα καταενθουσιασμένος με την ηρεμία, τη φύση και την Αγιορίτικη Κουζίνα! Γνώρισα εκπληκτικούς ανθρώπους γεμάτους σοφία και είδα τις καλύτερες ανατολές της ζωής μου! Αυτό που παρατήρησα ήταν ο μεγάλος βαθμός αυτάρκειας που έχουν τα μοναστήρια, αφού παράγουν πολλά από τα τρόφιμα που καταναλώνουν. Μακάρι να λειτουργούσε έτσι όλη η Ελλάδα και να μην είχαμε τόσο ανάγκη τις εισαγωγές για να τραφούμε.

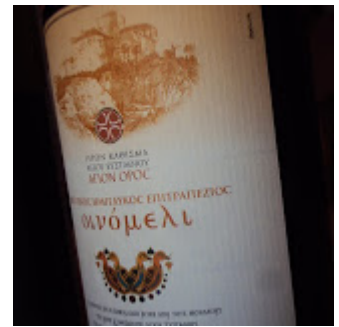
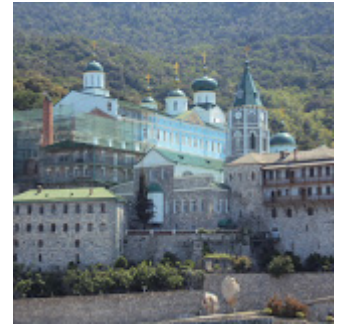
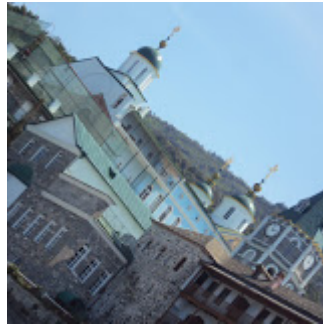


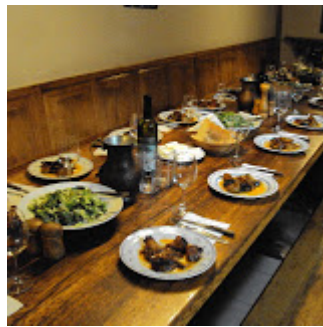
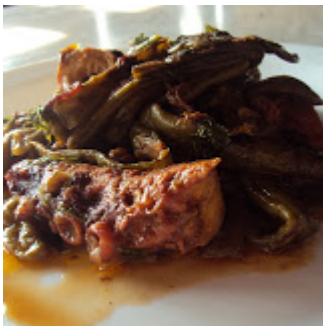
Ακολουθούν φωτογραφίες και διάφορες πληροφορίες.













Η χερσόνησος του Αθω είναι 300 τετραγωνικά χλμ και φιλοξενεί περίπου 2.500 χιλιάδες μοναχούς από κάθε γωνιά της γης. Οι κάτοικοι της είναι οι μονοί σε όλο τον πλανήτη που τηρούν ακόμα την βυζαντινή ώρα.

Το βουγουναριό του Μυλοποτάμου, το οινοποιεί δηλαδή είναι σχεδόν 1.000 χρόνων! Υπάρχει από το 937 που χτίστηκε η μονή. Η παραγωγή κρασιού σταμάτησε για 50 περίπου χρόνια, μέχρι που το 1992 ο πατήρ Επιφάνιος ανέλαβε το μοναστήρι και του έδωσε ξανά πνοή! Τα 50 στρ αμπελώνα βγάζουν ένα εξαιρετικής ποιότητας κρασί που εμφιαλώνεται εδώ και κυκλοφορεί στο εμπόριο σε Ελλάδα και εξωτερικό.

Στο Άγιο όρος λένε ότι όταν μαγειρεύουμε πρέπει να έχουμε πάντα στο νού μας αυτούς που αγαπάμε και η αγάπη μας θα κάνει νοστιμότερο το φαγητό. Οι μάγειρες των μοναστηριών προσεύχεται συνεχώς όταν μαγειρεύουν, στον Άγιο Ευφρόσυνο, τον προστάτη των μαγείρων, ζητώντας την ευλογία του. Εμείς νοστιμεύουμε τα φαγητά με λάδι και αλάτι- οι μοναχοί με άφθονη αγάπη και θετική ενέργεια!! Και...πιστέψτε με! Πιάνει!

Γενικά η τροφή των αγιορειτών μοναχών είναι πολύ λιτή και περιορίζεται συνήθως στο ψωμί, το λάδι, το κρασί, τις ελιές, τα όσπρια και τα λαχανικά. Το κρέας σπανίζει στο Όρος και από τα κοινόβια λείπει εντελώς. Οι ασκητές στην έρημο περιμένουν από τους περαστικούς να τους στείλουν ή να τους αφήσουν κάτι, συνήθως παξιμάδια και καμιά ελιά.

Οι μοναχοί τρώνε ελάχιστα γαλακτοκομικά και καθόλου κρέας -ακόμα και το Πάσχα, γιορτάζουν με παστό μπακαλιάρο στο φούρνο! Επειδή νηστεύουν σχεδόν τις μισές μέρες του χρόνου ακόμα και από λάδι, τρώνε πολλά φρούτα και χορταρικά και φυσικά πολλά θαλασσινά. Με άλλα λόγια, στις αγιορείτικες κουζίνες, η μεσογειακή διατροφή είναι στα καλύτερα της.

Οι μονές του Άγιου Όρους τηρούν ευλαβικά το έθιμο της φιλοξενίας εδώ και χίλια χρόνια. Οι επισκέπτες του όρους διαμένουν ελεύθερα στις μονές και τρώνε στην τράπεζα ως φιλοξενούμενοι των μοναχών. Έτσι ο μάγειρας είναι συνηθισμένος να μαγειρεύει καθημερινά τεράστιες ποσότητες. Θέλει μαεστρία να μαγειρεύεις σε τέτοια τεράστια σκεύη!

Ο κάθε μοναχός αναλαμβάνει και ένα διαφορετικό καθήκον για τηνεύρυθμη λειτουργία της Μονής, έχει δηλαδή ένα ξεχωριστό διακόνημα. Για παράδειγμα ο Τραπεζάρης: υπεύθυνος για την τράπεζα και την ετοιμασία της. Ο βαγενάρης είναι ο υπεύθυνος στο κελλάρι. Ο Μάγκκιπας είναι ο φουρνάρης που ψήνει το ψωμί και ο δοχειάρης ο διαχειριστής της αποθήκης.

Οι Μονές στον Αθω διατηρούν το παλιό έθιμο της φιλοξενίας για κάθε επισκέπτη τους. Πολλοί προσκυνητές ή εργάτες στο Όρος, ιδίως κατά τους θερινούς μήνες, βρίσκουν ύπνο και τροφή σε

αυτές εντελώς δωρεάν.