

Πρόγραμμα Εκδηλώσεων 3^ο Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας

Παρασκευή 2 Δεκεμβρίου 2011

- 16:00** Έναρξη 3^{ου} Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας
- 17:00 - 17:30** Σεμιναριακή ενημέρωση για το μέλι από την ΟΜΣΕ για τους μαθητές της σχολής Les Chefs
- 17:30 - 18:30** Διαγωνισμός γευσιγνωσίας μελιού για τους μαθητές της σχολής Les Chefs
- 19:00** Τελετή Επίσημων Εγκαινίων
- 19:30** Χορευτικό Ομοσπονδίας Δωδεκανησιακών Σωματείων Αθηνών - Πειραιά
- 19:30** “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτσα

Σάββατο 3 Δεκεμβρίου 2011

- 10:00** Έναρξη έκθεσης
- 11:15 - 11:45** Σεμιναριακή ενημέρωση για το μέλι από την κτηνίατρο της ΟΜΣΕ για το κοινό και τους μαθητές της σχολής Les Chefs
- 12:00 - 14:00** Ημερίδα με θέμα “Μέλι, λοιπά Προϊόντα Κυψέλης και Καταναλωτής”
- 12:30 - 13:30** Διαγωνισμός γευσιγνωσίας μελιού για το κοινό και του μαθητές της σχολής Les Chefs
- 13:00** “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτσα
- 13:30 - 16:00** Ζωντανή επίδειξη μαγειρικής με βάση το μέλι από τον καθηγητή της σχολής κο Λέκκα Γιώργο με βοηθούς μαθητές της σχολής Les Chefs
- 14:00 - 16:00** Παρουσίαση εστιατορικού μενού με μέλι από τους τριτοετείς μαθητές της σχολής Les Chefs (executive sous chefs)
- 15:00** Παρουσίαση Μετάφρασης Βιβλίου “Γενική Πραγματεία περί νήσων των Μελισσών Μετά Μίας νέας Μεθόδου Καλλιέργειας τους, όπως εφαρμόζεται στην Σύρα, νησί του Αρχιελάγουσ”, του αββά Σ.Δέλλα Ρόκα από τον Σαγκινέτο Δομένικο, π. Πρόεδρο και Μέλος του Μελισσοκομικού Συλλόγου Σύρου, Δημοτικό Σύμβουλο Δήμου Σύρου

- 16:00 “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτοα
- 17:00 – 19:00 Ζωντανή επίδειξη μαγειρικής με βάση το μέλι από τον καθηγητή της σχολής κο Λέκκα Γιώργο με βοηθούς μαθητές της σχολής Les Chefs
- 18:00 – 20:00 Ημερίδα με θέμα “110 Χρόνια Ινστιτούτο Γεωπονικών Επιστημών”
- 19:00 “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτοα

Κυριακή 4 Δεκεμβρίου 2011

- 10:00 Έναρξη έκθεσης
- 12:00 – 14:00 Ζωντανή γευσιγνωσία κρασιού σε συνδυασμό με τυρί και μέλι από τον καθηγητή σομελιέ της σχολής κο Γιαννόπουλο Ανδρέα σε συνεργασία με τους μαθητές της σχολής Les Chefs
- 13:00 “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτοα
- 15:00 – 16:00 Οι μαθητές της σχολής Les Chefs με τις οδηγίες του καθηγητή Bartender κου Ζαχόπουλου Γιάννη , δημιουργούν και σερβίρουν ποτά και κοκτέιλ με μέλι
- 16:30 – 17:00 Flair Bartending - Les Chefs (επίδειξη σερβιρίσματος ποτών από bartender , με συνοδεία μουσικής)
- 16:00 “Μουσικομαγειρέματα” με τον Ευτύχη Μπλέτοα
- 20:00 Λήξη 3^{ου} Φεστιβάλ Ελληνικού Μελιού & Προϊόντων Μέλισσας