

"Via Egnatia" 2018

4^ο Φεστιβάλ Περιφέρειας Ανατολικής Μακεδονίας και Θράκης
Αλεξανδρούπολη

Σάββατο 8 Σεπτεμβρίου (Νομαρχείο)

Διοργανωτής: Περιφερειακή Ενότητα Έβρου

με την υποστήριξη της «Ένωσης Πολιτιστικών Φορέων Έβρου» (Ε.ΠΟ.Φ.Ε.)

ΒΙΟΓΡΑΦΙΚΟ ΣΥΛΛΟΓΟΥ



Σύλλογος ``ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ`` Αλεξανδρούπολης

Ο «Πολιτιστικός Σύλλογος ``ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ`` Αλεξανδρούπολης», ιδρύθηκε το έτος 1976 υιοθετώντας την επωνυμία αυτή σε ανάμνηση της Σχολής Μέσης Εκπαίδευσης της Αίνου που ιδρύθηκε το 1652 καθώς και το έμβλημα που είναι δυο κλαδιά δάφνης να αγκαλιάζουν τη γλαύκα. Σκοπός του Συλλόγου είναι η αναβίωση του έργου της Ελληνικής κοινότητας και του Ελληνομουσείου της Αίνου, η καταγραφή της ιστορίας της Αίνου, η ενδυνάμωση των παραδόσεων, η περίσωση των ηθών και εθίμων και γενικότερα η διασφάλιση της μετάδοσης της ιστορικής κληρονομιάς της Αίνου στις επόμενες γενιές.

Από τις πρώτες δράσεις του Συλλόγου ήταν η ανέγερση του μνημείου των Αινιτών ηρώων του 1821, **Χατζηαντώνη και Δόμνας Βισβίζη**, στην πλατεία του Φάρου Αλεξανδρούπολης το 1987. Το 1998 ο Σύλλογος σε συνεργασία με το Δήμο Αλεξανδρούπολης, ανήγειρε μικρό εκκλησάκι του **Αγίου Εύπλου** - προστάτη των ναυτικών της Θράκης - στην είσοδο του λιμανιού της Αλεξανδρούπολης, πανομοιότυπο του ναΐσκου που βρίσκεται στην Αίνο. Ο Σύλλογος συμβάλλει στη διατήρηση της ιστορικής κληρονομιάς των Αινιτών με την ίδρυση και διατήρηση ιστορικής βιβλιοθήκης που περιέχει ιστορικά βιβλία και ντοκουμέντα, με τη συλλογή τοπικών ενδυμασιών καθώς και τη συλλογή λαογραφικών αντικειμένων. Από το 2005 εκδίδει το περιοδικό ``**ΤΑ ΝΙΤΚΑ**`` όπου καταγράφεται η ιστορική πορεία της Αίνου, οι δράσεις του Συλλόγου και όλα τα ντοκουμέντα που αφορούν τη αλησμόνητη πατρίδα. Όλες αυτές οι μνήμες φυλάσσονται στα ιδιόκτητα γραφεία του Συλλόγου τα οποία είναι χορηγία του ιδρύματος ``Σταύρος Νιάρχος``.

Θα μας βρείτε στην οδό ΣΚΡΑ 4 -68131 Αλεξανδρούπολη,
Τηλ/fax. Επικοινωνίας: **25510 33615**, email: info@ainites.gr, Web site: <http://www.ainites.gr>,
FACEBOOK: **ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ**

Επωνυμία συλλόγου: ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ

Σωληνόπιτα της Αίνου

Υλικά:

- 1 κιλό σωλήνες
- 1 ματσάκι κρεμμύδια φρέσκα
- 1 κρεμμύδι ξερό
- 1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- Δυόσμος (φρέσκο και ξερό) και λίγο μάλαθρο
- Αλάτι – πιπέρι
- 10 φύλλα για πίτα

Εκτέλεση:

Βάζουμε από το προηγούμενο βράδυ τις σωλήνες σε λεκάνη με νερό και τις αφήνουμε στο ψυγείο. Το επόμενο πρωί βγάζουμε τις σωλήνες από το κέλυφος και το νερό (ζουμί) που πέφτει το μαζεύουμε σε ένα δοχείο. Τις πλένουμε πολλές φορές (πάνω από 10) ώστε να καθαρίσουν από την άμμο. Τις φιλοκόβουμε και τις σοτάρουμε με το κρεμμύδι. Προσθέτουμε λίγο από ζουμί τους αφού προηγουμένως το έχουμε στραγγίσει από ψιλό τουλπάνι (γάζα). Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τον δυόσμο. Το αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να τελειώσει το υγρό τους.

Στη συνέχεια στρώνουμε σε ταψί τα φύλλα που ενδιάμεσα τα λαδώνουμε. Στρώνουμε σε δύο στρώσεις τη γέμιση και φουρνίζουμε την πίτα για 1 ώρα περίπου στους 180 ° C.

Επωνυμία συλλόγου: ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ

Κρεατόπιτα της Αίνου

Υλικά:

- 1 κιλό κιμά
- 2 αυγά
- 2 κρεμμύδια
- ½ ποτήρι λάδι
- 50 γραμ. σταφίδες μαύρες
- 1 πρέζα κανέλλα
- 1 ποτήρι Άσπρο κρασί
- 250 γραμ. βούτυρο για επάλειψη των φύλλων
- 10 φύλλα χωριάτικα

Εκτέλεση:

Τσιγαρίζουμε τον κιμά με το κρεμμύδι (πατώντας με το πιρούνι ώστε να μην μείνουν κομμάτια από τον κιμά) μέχρι να τελειώσουν τα υγρά. Προσθέτουμε το λάδι και τον γυρνάμε 2-3 φορές μέχρι να λαδωθεί όλος ο κιμάς. Το σβήνουμε με το κρασί και το αφήνουμε στη φωτιά μέχρι να εξατμισθεί το κρασί. Προσθέτουμε τις σταφίδες και την κανέλλα και όταν κρυώσει το μίγμα ανακατεύουμε μέσα τα 2 αυγά.

Λαδώνουμε το ταψί και στρώνουμε 4 φύλλα που τα έχουμε βουτυρώσει ενδιάμεσα. Απλώνουμε το μισό μίγμα, από πάνω βάζουμε 2 φύλλα βουτυρωμένα και απλώνουμε το υπόλοιπο μίγμα. Τελειώνουμε με τα υπόλοιπα φύλλα (πάντα βουτυρωμένα ενδιάμεσα). Κόβουμε την πίτα σε κομμάτια και την ψήνουμε περίπου 1 ώρα στους 180 ° C.

Επωνυμία συλλόγου: ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ

Βασιλόπιτα Αίνου

Υλικά:

- ½ οκά βούτυρο
- 1 οκά ζάχαρη
- 10 αυγά
- 2 φλυτζάνια τσαγιού θολόσταχτη
- 1 μπέικιν
- 1 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- Ξύσμα λεμονιού
- 2 φλιτζάνια τσαγιού αμύγδαλα πολύ ψιλοκομμένα
- αλεύρι όσο σηκώσει

*** 1 οκά = 1280 γραμμάρια

Εκτέλεση:

Αφήνουμε το βούτυρο να λιώσει σε θερμοκρασία δωματίου και το χτυπάμε με τη ζάχαρη και τους κρόκους. Χτυπάμε τα ασπράδια χωριστά σε μαρέγκα και την αφήνουμε στην άκρη. Ασπρίζουμε τα αμύγδαλα και τα ψιλοκόβουμε σε ψίχα. Ανακατεύουμε το μείγμα βουτύρου με τα αμύγδαλα, το ξύσμα λεμονιού, τη θολόσταχτη, το μπέικιν, το κονιάκ και ρίχνουμε το αλεύρι έτσι ώστε να γίνει μια ζύμη παχύρρευστη. Ανακατεύουμε και τη μαρέγκα στο μείγμα με απαλές κινήσεις.

Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε το ταψί, ρίχνουμε το μείγμα και στολίζουμε συμμετρικά από πάνω με καρφάκια γαρίφαλο. Το ψήνουμε στους 180° C και μόλις η πίτα ροδίσει το βγάζουμε από το φούρνο.

Επωνυμία συλλόγου: ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ

Νισεστένιος Χαλβάς Αίνου

Υλικά:

- 5 ποτήρια νερό
- 1 ποτήρι νισεστέ
- 2- 3 κουταλιές σούπας βούτυρο ή λάδι
- 2 -2½ ποτήρια ζάχαρη
- 1 βανίλια ή ξύσμα λεμονιού
- 1 ποτήρι αμύγδαλα μέτρια κομμένα
- λίγο αλάτι

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το νισεστέ με 1 ποτήρι κρύο νερό. Ζεσταίνουμε τα υπόλοιπα 4 ποτήρια νερό με τη ζάχαρη, το βούτυρο, τη βανίλια και το αλάτι για να διαλυθούν και ρίχνουμε το διαλυμένο νισεστέ. Αφήνουμε να βράσουν μαζί μέχρι να πήξουν. Στο τέλος ρίχνουμε τα αμύγδαλα. Μετά τον απλώνουμε σε ένα ταψί και το κόβουμε μπακλαβοκόμματα (ρόμβους) βάζοντας ένα αμύγδαλο σε κάθε κομμάτι.

Επωνυμία συλλόγου: ΕΛΛΗΝΟΜΟΥΣΕΙΟΝ ΑΙΝΟΥ

Ρυζόπιτα Αίνου

Υλικά:

- 8 φλυτζάνια τσαγιού ρύζι καρολίνα
- ½ φλυτζάνι ζάχαρι
- 1 φλυτζάνι μαργαρίνη
- 2 κουταλιές κανέλλα
- 1 φλυτζάνι καρύδια
- 1 φλυτζάνι σταφίδες

Σιρόπι

- 3 ½ φλυτζ. Νερό
- 3 φλυτζ. Ζάχαρη
- 1 βανίλια
- 1 κουταλιά μέλι
- 1 ξύλο κανέλλας

Εκτέλεση:

Σε μία κατσαρόλα σοτάρουμε το ρύζι με το βούτυρο και ρίχνουμε 2 φλυτζ. νερό να σιγοβράσουν.

Όταν βράσει το ρύζι το μεταφέρουμε σε γαβάθα να κρυώσει και μετά ρίχνουμε και ανακατεύουμε τη σταφίδα, καρύδια, ζάχαρι και κανέλλα.

Λαδώνουμε το φύλλο, βάζουμε λίγη γέμιση και το στρίβουμε σαν κορδόνι.

Ομοίως και τα υπόλοιπα φύλλα. Μετά το ψήσιμο (1 ώρα περίπου) τη σιροπιάζουμε.