



# ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΙΣ

Κύριε Μπογιατζίδη, είστε ένας καταξιωμένος καλλιτέχνης στον χώρο του κολάζ με πολλές εκθέσεις στο ενεργητικό σας. Αλλά τι είναι το κολάζ και τι το διαφοροποιεί από την απλή χειροτεχνία;

Το κολάζ πράγματι ανήκει στις «Καλές Τέχνες» και εγώ το τοποθετώ ανάμεσα την ζωγραφική και την γλυπτική. Τον όρο κολάζ χρησιμοποίησαν πρώτοι οι κυβιστές ζωγράφοι με κύριους εκπροσώπους τον Πικάσο και τον Μπράκ οι οποίοι ανέπτυξαν την Τέχνη του Κολάζ, η οποία σημειώνει ότι ανάγεται στην εποχή της καλλιγραφίας στην Κίνα πολλούς αιώνες π.Χ.

Τι σας ώθησε να ασχοληθείτε με αυτήν την τέχνη και ποια η έμπνευσή σας;

Κυρίως η ανάγκη που διακρίνει τους καλλιτέχνες στο να αποδοθούν κάτι και μετά να το επανασυναρμολογούν με τον δικό τους τρόπο. Η ενασχόλησή μου με το κολάζ έγινε σαν συνέχεια άλλων τεχνικών ζωγραφικών που χρησιμοποιούσα και κατέληξε στο να «επινοήσω» την τωρινή τεχνοτροπία που χρησιμοποιώ στα έργα μου.

Αισθάνεστε ενίοτε ότι κάνετε ένα έργο στηριζόμενος σε δουλειά άλλων; Μα, ακριβώς αυτή είναι η πρόκληση: το να κλείνεις το μάτι στον δημιουργό «ακυρώνοντας» αρχικά την δημιουργία του και «συμπληρώνοντας» και παρουσιάζοντας την σύμφωνα με την προσωπική σου αισθητική και έμπνευση.

Τι πρόκειται να δούμε φέτος από σας στα Δημήτρια? Η εξαιρετική συνεργασία με το Πείραμα και τους συντελεστές του στην σειρά σεμιναρίων που υλοποιήσαμε μαζί πέρυσι, μας οδήγησε στην απόφαση να επαναλάβουμε το «πείραμα» και να ξεκινήσουμε έναν νέο κύκλο σεμιναρίων που θα υλοποιηθεί την φετινή χρονιά. Στις 25 Σεπτεμβρίου, όμως, στα πλαίσια της εκδήλωσης των Δημητρίων στην περιοχή της Βαλαωρίτου συμμετέχω μαζί με μαθητές μου με μια εγκατάσταση κολάζ με εικόνες από την Θεσσαλονίκη είτε σε παρελθόντα είτε σε ενεστώτα χρόνο. Στην Ολύμπιο Στοά.

Ο Γιώργος Μπογιατζίδης μοιράζεται την ιδιαίτερη τεχνοτροπία του στο τρίμηνο workshop «Κολάζ με βάση τις αρχές του βιτρό» στο Πείραμα. Τις σκέψεις του μοιράστηκε με την Ευτυχία Πουλουκτσή. Έργα του μπορείτε να δείτε στο blog του [collagereloaded.blogspot.com](http://collagereloaded.blogspot.com).



# NOT SEMINAR

ΤΟ ΣΙΝΕΜΑ ΤΟΥ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΑ

Πρόκειται για μια σειρά 12 απογευματινών τριώρων σεμιναρίων που θα γίνονται κάθε Παρασκευή 6-9μ.μ. στο Πείραμα, Βαλαωρίτου 18, Θεσσαλονίκη σχετικά με τη σύνθεση και τη δημιουργία στον κινηματογράφο, την αρχιτεκτονική και τις τέχνες.

Χωρίς να υποτιμάται ο ρόλος της τεχνικής και της σύγχρονης τεχνολογίας, αναλύονται τα οικουμενικά και διαχρονικά μέσα και οι τρόποι σύνθεσης, μέσα από καλά επιλεγμένα παραδείγματα, σε μια προσπάθεια σύνδεσης της θεωρίας με την πράξη.

Παράλληλα αναλύονται διάφοροι τρόποι «μετάφρασης» και μεταφοράς κειμένων και λέξεων σε εικόνες, τοπίων - φυσικών η τεχνητών - με το φωτισμό και την κατασκευή τους, σχέσεων εικόνας και ήχου και «αναπαραστάσεων» από μια μορφή τέχνης σε μιαν άλλη μορφή.

Στόχος είναι να ανοίξουν για δημιουργική συζήτηση και κριτική για μια σειρά από θέματα με παράλληλη επεξεργασία ενός μικρού ατομικού θέματος από όσους συμμετέχουν που θα αποτελεί αντικείμενο συζήτησης ομαδικά.

Ενδεικτικά, θα προβληθούν μικρά αποσπάσματα από

την απόπειρα μουσικής επιτόπου στο «Νοσφεράτου» του Μούρναου, από την ταινία «Περιφρόνηση» του Γκοντάρ, από το τέλος της σημαντικής ταινίας «Επάγγελμα ρεπόρτερ» του Αντονιόνι, από τις μεταφορές σε φιλμ αποσπασμάτων του Δημήτρη Χατζή από τον «Ντετέκτιβ», από την «Ευδοκία» του Αλέξη Δαμιανού, σπουδές σε κείμενα του Ίταλο Καλβίνο, ταινίες του Τζον Κασσαβέτη, το χρώμα στον Κουροσάβα, καθώς και θέματα που απασχόλησαν τις «κινηματογογεγραμμένες πόλεις» στην ΑΣΚΤ και «Το σινεμά του αρχιτέκτονα» στην Αρχιτεκτονική του Α.Π.Θ. και τη Σχολή Κινηματογράφου.

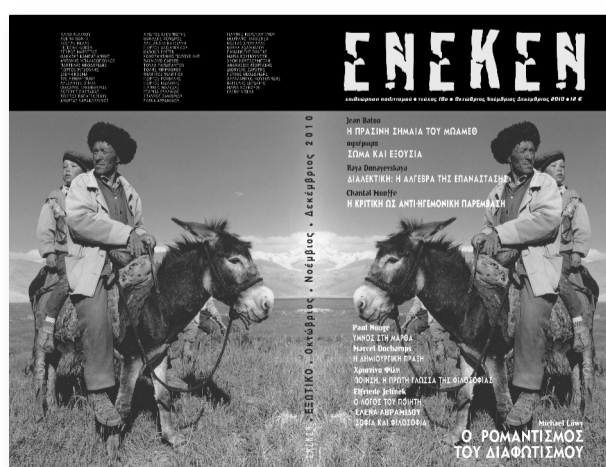
Η καταγραφή αυτών των 12 σεμιναρίων, πιθανώς αποτελέσει στο τέλος υλικό για μια δημόσια έκθεση «πεπραγμένων» και προετοιμασίας του επόμενου σεμιναρίου. Θα χορηγηθούν βεβαιώσεις - διπλώματα παρακολούθησης του σεμιναρίου.

Την ευθύνη του σεμιναρίου έχει ο καθηγητής αρχιτεκτονικής και κινηματογράφου Γιάννης Χατζηγώγας με συμμετοχή του μουσικού Σάκη Παπαδημητρίου και του ζωγράφου Νίκου Κρυωνίδη και προσκεκλημένους γνω-

στούς δημιουργούς από το χώρο των τεχνών σε ειδικές περιπτώσεις.

Εννοείται ότι «παρεκβάσεις» και «υπερβάσεις» προς τα πάνω και πέραν του προγράμματος βρίσκονται μέσα στο πνεύμα αυτού του σεμιναρίου που θέλει να έχει πολύ καλές σχέσεις με το αληθινό νόημα αυτοσχεδιασμού και πρωτοπορίας που εκπέμπει ο χώρος του Πειράματος, χωρίς να αποκλείονται και επισκέψεις σε εργαστήρια δημιουργών η επιτόπου στο δρόμο παρεμβάσεις κατά περίπτωση...

Δηλώσεις συμμετοχής στη διεύθυνση [peirama18@gmail.com](mailto:peirama18@gmail.com) με πλήρη στοιχεία (ονοματεπώνυμο, τηλέφωνο, mail, ηλικία, προηγούμενες σπουδές) μαζί με σύντομη περιγραφή των εργασιών που βρίσκονται ήδη «στα σκαριά», ή αποτελούν στόχο και κυρίως με τη βούληση ενεργού συμμετοχής, που θα εξασφαλίσει τη συνέχεια και την προϋπόθεση ομαδικότητας, όπου αυτό είναι εφικτό.



## ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

### Δημιουργική εγγραφή

Εργαστήριο πέντε δίωρων μαθημάτων που απευθύνεται κυρίως σε δημιουργούς (συγγραφείς, δημοσιογράφους, εικαστικούς, γραφίστες, φωτογράφους, σκηνοθέτες, ηθοποιούς, μουσικούς, αρχιτέκτονες).

Απαρτίζεται από τις εξής θεματικές ενότητες:

1. απώλεια - τραύμα - θάνατος.
2. εγγραφή. Κάθε είδους έκφραση παράγει σύμβολα, την πρώτη ύλη νοηματοδότησης του κόσμου.
3. έρωτας - αυταπάτη.
4. ιστορία - μνήμη.
5. η παραμυθία της τέχνης.

Αυτό που ενδιαφέρει δεν είναι ο τρόπος εκφοράς της δημιουργίας αλλά μάλλον η διαδρομή από τη γέννηση της σκέψης μέχρι την ωριμότητα της, που θα προκαλέσει και τις ωδύνες τοκετού στον δημιουργό.

Το εργαστήριο εισηγείται ο Γιώργος Γιαννόπουλος εκδότης της επιθεώρησης πολιτισμού **ΕΝΕΚΕΝ**.

# ΧΟΡΟΕΣΠΕΡΙΔΑ, ΚΑΠΟΤΕ Η ΕΛΙΤ...

ΘΕΑΤΡΙΚΟ ΔΡΩΜΕΝΟ ΔΡΟΜΟΥ, ΒΑΣΙΣΜΕΝΟ ΣΤΟ ΚΑΤΩΘΙ ΚΕΙΜΕΝΟ

ΣΚΗΝΟΘΕΣΙΑ: **ΑΧΙΛΛΕΑΣ ΨΑΛΤΟΠΟΥΛΟΣ**

23.00 ΣΤΟ ΚΑΦΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 9

Γιώργος Πανάγος, *Ρέκβιεμ για τρεις γενιές*

Την άνοιξη του 1881 έφτασε στη Θεσσαλονίκη, απεσταλμένος της βελγικής εταιρίας «Γενικές Επιχειρήσεις», ο μηχανικός Ρενέ Μιρέιγ. Η εταιρία αυτή, που ήταν μια από τις μεγαλύτερες της εποχής στη δυτική Ευρώπη, είχε απλωμένα τα πλοκάμια της σ' όλα τα σημεία του κόσμου κι αναλάμβανε μαζί με την εκτέλεση κάθε είδους τεχνικών έργων και εμπιστευτικές αποστολές με αδρή αμοιβή ή άλλα ανταλλάγματα, για λογαριασμό διαφόρων κρατών. [...] Σύμφωνα με τις εντολές που είχε, καταπιάστηκε αμέσως με τη σύνταξη του γαιοφυσικού χάρτη. Ο υποπρόξενος Χανς Σνάιντερ τον συνέδεσε με τους τεχνικούς συνεργάτες του που ήταν κιόλας εγκατεστημένοι σε ένα ευρύχωρο οίκημα της παραλιακής λεωφόρου. Τα βράδια τα περνούσε στο μπαρ του ξενοδοχείου «Μάζεστικ», όπου είχε την ευκαιρία να γνωριστεί με τα πιο σημαντικά πρόσωπα της πόλης, με τη χάι-λάιφ όπως τα λέγανε. Ταυτόχρονα συνδέθηκε με τις ξένες παροικίες, οι οποίες τον καλούσαν στις δεξιώσεις τους που τότε, από έλλειψη μεγάλων κέντρων αναψυχής, ήταν στην ημερήσια διάταξη. Οι κυρίες των προξένων, οι Ντόναλτσον, οι Αλντίνι, οι Μπενβενίστε, του έδειχναν εξαιρετική εύνοια. Στις συνάξεις αυτές, ύστερα από άφθονη κατανάλωση καμπανίτη, οι κυρίες μαζεύονταν γύρω του για ν' ακούσουν τις σκαμ-

πρόζικες ιστορίες του που τις διηγούνταν με το πιο αθώο ύφος ενώ μια λάμπη πονηριάς σπίθιζε στα έξυπνα μάτια του. Στο διάστημα αυτό οι σύζυγοι, με τα μπώλ στο χέρι συζητούσαν χαμηλόφωνα στην άλλη γωνιά της σάλας με τα πρόσωπα που τους ενδιέφεραν. Αρχίζαν με σχόλια πάνω στις τελευταίες ειδήσεις, προσέχοντας να μην αποκαλύψουν τις προσωπικές τους ιδέες γι' αυτές, κι ύστερα περνούσαν στο κύριο θέμα τους, τις «μπίζνες». Ο βαλής της πόλης, ένας γραφικός τύπος, δεν παρέλειπε να είναι πάντα παρόν. Τον δέχονταν σε χωριστό δωμάτιο, όπου σε ασημένιους δίσκους του σέρβιραν εκλεκτούς μεζέδες με επικρατέστερο τον παστουρμά παρασκευασμένο με διάφορους τρόπους. Στο θέμα του παστουρμά είχε αναπτυχθεί ανάμεσα στις οικοδέσποινες ένας σιωπηλός ανταγωνισμός στην εξεύρεση νέων τρόπων παρουσίασης του. Περίμεναν με αγωνία την κρίση του πασά, κι όταν αυτός πλαταγίζοντας τις χειλάρες του εξέδιδε την ετυμηγορία του με τις λέξεις «άι ασκολσούν» με τη ματιά του στραμμένη προς την οικοδέσποινα, αυτό σήμαινε έναν εξαιρετικό θρίαμβο, μια πολύ επιτυχημένη βραδιά, για την οποία οι κυρίες θα συζητούσαν ως την επόμενη σύναξη. Ο πασάς, ύστερα από την κατανάλωση αρκετής ποσότητας τσίπουρου με παγάκια από το βουνό Χορτιάτη, ερχόταν σε τσακίρ-κέφι κι

αφού λευτέρωνε την πελώρια κοιλιά του από το σφίξιμο των πρώτων κουμπιών του παντελονιού του, χαϊδολογούσε με τα παχουλά χέρια του τις ωραίες κυρίες που τις έστελναν οι άντρες τους για να του κρατήσουν συντροφιά. Τότε εκείνος ξεχνούσε κάθε τι που είχε σχέση με την κραταιά οθωμανική αυτοκρατορία. Ο Αυστριακός υποπρόξενος Χανς Σνάιντερ, σφιγμένος στο καλοραμμένο φράκο του, είχε αποκτήσει μεγάλη οικειότητα με τον πασά χάρη στις φροντίδες του να του πασάρει ξανθές φρούιλάν από τη Βιέννη. Στο ισόγειο μαζεύονταν οι Αρβανιτάδες καβάσηδες κι οι αμαξάδες και το ρίχναν κι αυτοί στο φαγοπότι. Από δίπλα τους ξεχύνονταν γαργαλιστικές μυρωδιές της κουζίνας ενώ ροδαλές υπηρέτριες πηγαινόερχονταν κρατώντας πιατέλες με εκλεκτά εδέσματα, μην παραλείποντας να ρίχνουν γύρω τους πονηρές ματιές που υπόσχονταν πολλά.

Εξω η πόλη ησύχαζε. Τα φανάρια των δρόμων,τσιμπλισμένα από την κάπνα, έριχναν περισσότερη σκιά παρά φως. Λίγο πριν σκάσει η μέρα, σήκωναν τον πασά και τον μετέφεραν σε κακό χάλι στο κονάκι του. Εκεί βυθιζόταν σε έναν εφιαλτικό ύπνο. Στις περιπτώσεις αυτές έβλεπε πάντα τον ίδιο εφιάλτη.



## 9

### Καποδιστρίου

εστιατόριο - καφέ - μπουραρία

Το ισόγειο του Μεγάρου Μπενρουμπή, δεσπόζων δεκαετίες στη γωνιά που σχηματίζει η Καποδιστρίου με την Πάικου μεταμορφώθηκε σε εστιατόριο-καφέ-μπουραρία. Με σεβασμό στην αρχιτεκτονική του κτιρίου κι έκδηλη την προσπάθεια συντήρησης του -έχει παραμείνει το ίδιο το χρηματοκιβώτιο του Μπενρουμπή- αλλά και με προσθήκες έξοχα εναρμονισμένων στοιχείων -πάτωμα, σκάλα,κιγκλι-δώματα- το Καποδιστρίου 9 προσφέρει στην πόλη ένα «στέκι» συνεπές στην ποιότητά του από τον καφέ μέχρι την κουζίνα, τις οινικές επιλογές και φυσικά την αισθητική. Κι όπως η τιμιότητα διακρίνει τις παροχές, διέπει εξίσου και τις τιμές.

# ΓΙΑ ΝΑ ΞΕΡΟΥΜΕ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΜΑΣΤΕ



Ξεχωριστή μνεία πρέπει να γίνει στον ιστότοπο [www.thessaloniki360.com](http://www.thessaloniki360.com) που ξεκίνησε δοκιμαστικά τον Ιούνιο του 2008, έκτοτε δε βρίσκεται σε σταδιακή εξέλιξη, και καλύπτει πολύ αποτελεσματικά όποιο κενό μπορεί κανείς να έχει σε σχέση με την πόλη. Βασισμένος στην τεχνολογία των εικονικών περιηγήσεων με την χρήση των διαδραστικών πανοραμάτων (interactive panoramas), φιλοδοξεί επάξια να συστήσει την πόλη μας στον παγκόσμιο διαδικτυακό χώρο με τρόπο εφάμιλλο και αντάξιο με αυτόν που ακολουθούν άλλες μεγάλες πόλεις του εξωτερικού.

Στο στάδιο αυτό, υπάρχουν 700 υψηλής ποιότητας εικονικές περιηγήσεις που ολοένα αυξάνονται και δίνουν την ευκαιρία στον ξένο αλλά και τον Έλληνα επισκέπτη όχι μόνο να δει αλλά και να

«ζήσει» την εμπειρία της πόλης. Η Ιστορία, η Τέχνη, ο Πολιτισμός, εκδηλώσεις, πρόσωπα και σκηνές απο την καθημερινότητα και την ζωή παρουσιάζονται με ένα τρόπο που κάνει τον επισκέπτη συμμετοχό χαρίζοντάς του μια μοναδική οπτική εμπειρία. Επίσης, ιδιαίτερη έμφαση και προσοχή έχει δοθεί στα κείμενα που συνοδεύουν τα πανοράματα αυτά με σκοπό τη σωστή και έγκυρη ενημέρωση και πληροφόρηση του επισκέπτη.

Το [www.thessaloniki360.com](http://www.thessaloniki360.com) δίνει την ευκαιρία στον κάτοικο της πόλης να ξανακαλύψει την πόλη του, μέσα από μία άλλη ματιά ή οπτική γωνία και στον επισκέπτη όχι μόνο να δει, αλλά και να απολαύσει τρισδιάστατα μπροστά του το παρελθόν και το παρόν της πόλης. Ταυτόχρονα, όμως, είναι και ένας οδηγός πόλης οπότε ο χρήστης μπορεί εύκολα να ψάξει

και να βρει εκατοντάδες χρήσιμες πληροφορίες γεωγραφικά τοποθετημένες πάνω στον ψηφιακό χάρτη, διευθύνσεις και στοιχεία για νοσοκομεία, δημόσιες υπηρεσίες Κ.Ε.Π, Μ.Μ.Ε κ.ά.

Δημιουργοί του, οι άνθρωποι της Little Planet Image Services (μία εταιρεία παραγωγής εικόνας, από φωτογραφία μέχρι φωτορεαλισμό), που με πολύ μεράκι και προσωπική εργασία χάρισαν στη Θεσσαλονίκη την προβολή που θα όφειλε ο δήμος να της έχει εξασφαλίσει. Η ομάδα του [thessaloniki360](http://thessaloniki360.com) αποτελείται:

Φωτογραφία: **Γιάννης Ψαθάς**  
 Προγραμματισμός: **Γιώργος Ποντικάκης**  
 Υπεύθυνη σύνταξης: **Δάφνη Μουστακλίδου**  
 Κείμενα: **Δήμητρα Τσάκου-Αλέξανδρος**  
 Φυτάς-Δέσποινα Παπαδοπούλου  
 Μεταφράσεις: **Amber Ioannidis-Στέφανος**

**Αλμετίδης**  
 Σύμβουλος Εκδοσης και επικοινωνίας:  
**Αντώνης Βλαβογελάκης**  
 Αξίζει τέλος να επισκεφτεί κανείς και τον ιστότοπο [www.littleplanet.gr](http://www.littleplanet.gr) που διαθέτει εξαιρετικά δείγματα της δουλειάς του Γιάννη Ψαθά από συναυλιακή φωτογραφία (συνεργάτης του περιοδικού Rolling Stone, Ισπανία) και φωτογραφία δρόμου, μέχρι πανοραμική φωτογραφία και αρχιτεκτονικές απεικονίσεις απο τον Αντώνη Βλαβογελάκη.

Ο **Γιάννης Ψαθάς** θα εισηγηθεί τη φετινή χρονιά το εργαστήριο συναυλιακής φωτογραφίας και το εργαστήριο φωτογραφίας δρόμου στο Πείραμα.

Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στη διεύθυνση [www.peirama.gr](http://www.peirama.gr).



## ΑΠΟ ΤΟ ΤΟΠ ΧΑΝΕ ΣΤΟ ΤΖΕΡΕΜΠΟΥΛΟ. ES ΦΡΑΓΚΩΝ 2-4

Στη νοτιοδυτική πλευρά της οχύρωσης της Θεσσαλονίκης (περιοχή Πλατείας Δημοκρατίας-Βαρδαρίου) προεξέχει ένας πεταλόσχημος περίβολος. Είναι το Φρούριο του Βαρδαρίου όπως το ονομάζει τουρκική έκθεση του 1733, γνωστό και με τις ονομασίες Τοπ-Χανέ (πύργος Πυροβολοστασίου) και Ταμπάκ-Χανέ (πύργος Βυρσοδεψείων).

Σύμφωνα με τον Εβλιγιά Τσελεμπί, τον Τούρκο περιηγητή και συγγραφέα του 17ου αιώνα, το φρούριο κτίστηκε το 1546 από το σουλτάνο Σουλεϊμάν τον Μεγαλοπρεπή. Το οχυρωματικό έργο που έχει τεχνικά χαρακτηριστικά για πόλεμο με πυροβόλα όπλα, ασφαλώς εντάσσεται στην προσπάθεια εκσυγχρονισμού της οχύρωσης που ανέλαβαν οι Τούρκοι μετά την κατάληψη της Θεσσαλονίκης, το 1430.

Το φρούριο του Βαρδαρίου περιέλαβε στην κατασκευή του μέρη της παλαιότερης παλαιοχριστιανικής και βυζαντινής οχύρωσης. Έτσι ο τετράγωνος πύργος στην ανατολική άκρη του, γνωστός ως Πύργος του Αναγλύφου από το ελληνιστικό ανάγλυφο που υπάρχει εντοιχισμένο σ' αυτόν, επισκευάστηκε ριζικά το

862, από το βασιλικό πρωτοσπαθάριο Μαρίνο με επιστασία του βασιλικού στρατόρα Κακίκη. Τις σχετικές πληροφορίες διασώζει επιγραφή χαραγμένη σε μάρμαρο, η οποία βρέθηκε κατά τις αναστηλωτικές εργασίες στον πύργο το 1981, ο οποίος διατηρείται σχεδόν σε όλο του το ύψος.

Επισκευές και ενισχύσεις έγιναν στο Φρούριο και αργότερα, με σπουδαιότερη αυτή του 1741 κατά την οποία διαπλατύνθηκε κατά 18 μέτρα το νότιο τμήμα του τείχους προς το εσωτερικό, δημιουργώντας ανάχωμα στο οποίο κατασκευάστηκαν τρεις πυριτιδαποθήκες.

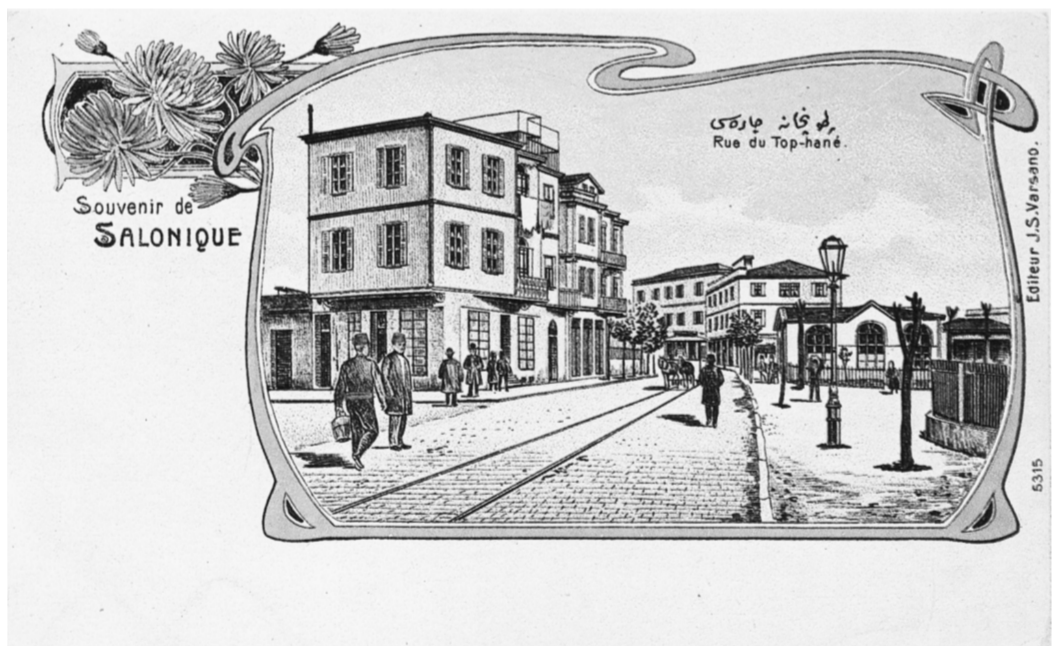
Πρόσφατες ανασκαφές έδειξαν ότι ο Πύργος του Αναγλύφου πατά στη δυτική του πλευρά σε παλαιότερο τοίχο, κατασκευασμένο με μεγάλους ορθογώνιους δόμους, ο οποίος κατευθύνεται Ν.-Ν.Α. Ο τοίχος αυτός ταυτίστηκε με το «Τζερέμπουλο» των βυζαντινών πηγών του 15ου αιώνα, δηλαδή το λιμενοβραχίονα που έκλεινε το λιμάνι από τη νοτιοδυτική του πλευρά. Βρισκόμαστε λοιπόν στη

δυτική άκρη του τεχνητού λιμανιού που κατασκεύασε ο Μέγας Κωνσταντίνος το 322-323. Η θάλασσα εισχωρούσε τότε μέσα στη σημερινή πόλη και έφθανε σχεδόν ως την οδό Φράγκων, καθώς μαρτυρούν τμήματα του θαλάσσιου τείχους που βρέθηκαν σε ανασκαφές οικοπέδων στις οδούς Φράγκων, Λέοντος Σοφού, Τιμισκή, Κατούνη, Μητροπόλεως, Προξένου Κορομηλά και στην πλατεία Ελευθερίας. Το συνολικό εμβαδόν του βυζαντινού λιμανιού υπολογίζεται σε 1 τετραγωνικό χιλιόμετρο. Το λιμάνι καταχώθηκε σταδιακά στα χρόνια της

Τουρκοκρατίας και μετά την κατάχωση δημιουργήθηκε στο χώρο του η εμπορική συνοικία Istira, τα σημερινά «Λαδάδικα».

Ε. Κουρκουτίδου-Νικολαΐδου – Α. Τούρτα, *Περίπατοι στη Βυζαντινή Θεσσαλονίκη*, εκδόσεις «Καπόν», Αθήνα 1997, σ. 137-139.

Σήμερα, εκεί που βρισκόταν το Τοπ Χανε παραμένει το πρώτο κτίριο της Σχολής Δελασάλ. Στο ισόγειο του φιλοξενείται το PUNTOES (cocina, cocteleria, arte).



## SAVOIR MANGER

Ο **Snoore Walden** είναι Νορβηγός, κατοικεί εδώ και χρόνια στην Ελλάδα και ασχολείται με τη γαστρονομία πολυσχιδώς. Παράγει: δουλεύει στη γη επομένως, εμπορεύεται παραδοσιακά προϊόντα της πατρίδας του, παρέχει συμβουλευτικές και οργανωτικές υπηρεσίες σε χώρους εστίασης.

**Νίκος Παπαδημητρίου:** Η χώρα που σας φιλοξενεί, κλιματολογικά, μορφολογικά είναι φυσικά ευεργετημένη. Ο σύγχρονος Έλληνας, ειδικά με τη μαγειρική να εξελίσσεται σε καυτή μόδα, κάνει χρήση αυτών των ευεργετημάτων;

**Snoore Walden:** Η Ελλάδα όπου κι αν στραφείς έχει ελαιώνες, μπαξέδες, αμπελώνες, σιτηρά. Τα κατσίκια, τα αρνιά της είναι εξαιρετικής ποιότητας και γεύσης. Αυτά χάρη στο κλίμα και τα εδάφη της. Οσον αφορά στην κουζίνα, αυτή βασίζεται κυρίως στο τρίπτυχο: περιβάλλον, παράδοση, επιρροές.

Από τη μια πλευρά ο Έλληνας εξερευνά την κουζίνα επιφυλακτικά θα έλεγα, λόγω των περιορισμένων επιρροών του - Ανατολή και Βαλκάνια- επομένως και οι γευστικοί του κάλυ-

ρες είναι ακόμα εσωστρεφείς, ενώ διαπιστώνω παράλληλα πως έχει απωλέσει την επαφή που παραδοσιακά είχε με την

πρώτη ύλη. Πέραν των άμεσα εμπλεκόμενων στη διαδικασία παραγωγής, όπως οι αγρότες, κτηνοτρόφοι, ψαράδες, ιχθυοκαλλιεργητές, στους υπόλοιπους ελλοχεύει κενό γνώσης σχετικά με την εκτροφή ενός ζώου, φερ' ευτείν, έως και τη στιγμή που φθάνει στην κουζίνα. Το ίδιο ισχύει για την εποχικότητα των λαχανικών. Κανείς δεν ασχολείται με το πριν της μαγειρικής.

**N. Π.:** Ετοιμάζετε μια σειρά σεμιναρίων σχετικά με την προέλευση των τροφών. Σε τι και ποιους αφορούν;

**S. W.:** Θέλουμε να γεφυρώσουμε το κενό που ανέφερα μόλις. Μια εισαγωγή στην τροφή, από τον πρώτο, βασικό κρίκο της αλυσού τη φάρμα, το κτηνοτροφείο, τη θάλασσα.

Οι κύκλοι των σεμιναρίων θα αφορούν στα βασικά είδη διατροφής όπως κρέας, ψάρι, λαχανικά, όσπρια.

Ο πρώτος κύκλος αφορά στο κρέας. Πέραν του εισαγωγικού μαθήματος, ξεκινάμε από την κτηνοτροφική μονάδα να γνωρίσουμε τον εκτροφέα, τη ράτσα, τη διατροφή και ανάπτυξη του ζώου, ακόμα και τη συμβολή της επιστήμης, όχι στα G. M. P. (genetically modified product) αλλά στην αιεφόρο κτηνοτροφία.

Εν συνεχεία ακολουθεί επιτόπια επίσης γνωριμία με έναν αρνητικό χώρο, βαρύνουσας σημασίας όμως το σφαγείο. Εκεί μαθαίνουμε για τον χειρισμό του ζώου, του άγχους του, αναγνώριση των κομματιών του, τις συνθήκες υγιεινής, λάθη κοπής κι αναγνώριση αυτών. Τέλος, σειρά έχει ο κρεοπώλης. Ενημερωνόμαστε σχετικά με τη διατήρηση του κρέατος, τη χρήση κάθε κομματιού, τη διαφοροποίηση των τιμών και την ορθολογική αγορά βάσει των εκάστοτε αναγκών.

Αντίστοιχη δομή θα έχουν και οι υπόλοιποι θεματικοί κύκλοι. Αφορούν στον άνθρωπο που επιθυμεί να γνωρίζει τι τρώει και πως αυτό φτάνει στην κουζίνα του, στους επαγγελματίες του χώρου που επιζητούν την εξέλιξη, στον καθένα που επιζητεί να εξασφαλίσει τη βέλτιστη σχέση μεταξύ ποιότητας και τιμής στις αγορές του.

Τελειώνοντας, είναι θαρρώ κι ένας τρόπος να διευρύνουμε το κατώφλι της γευστικής μας αντίληψης, ερχόμενοι παράλληλα εγγύτερα στη φύση.

Πληροφορίες για τον πρώτο κύκλο σεμιναρίων μπορείτε να απευθύνετε με mail στο [peirama18@gmail.com](mailto:peirama18@gmail.com), ή τηλεφωνικώς, στο 6942.463531 και απογευματινές ώρες στο 2310-533859.

## ΤΙ ΤΡΩΓΟΥΝ ΟΙ ΑΘΗΝΑΙΟΙ

Εμμανουήλ Ροΐδης

Μετά των ευεργετημάτων της θείας προνοίας πρέπει να συναριθμήσω, ότι πανταχού σχεδόν φαίνεται επικρατούσα αναλογία τις μεταξύ της ποιότητας του εδάφους και της κράσεως των επ' αυτού κατοικούνταν. Οπου η γη είναι παχεία και γόνιμος, έχουν και οι κάτοικοι ανάγκη αφθόνου και ευχύμου τροφής, όπου δε ξηρά και άγονος, γεννώνται ικανοί ν' αρκεσθώσιν εις τα οιαδήποτε αυτής προϊόντα. Η Αγγλία και Ολλανδία, όπου το πολύ ύδωρ παράγει τον άφθονο χόρτον, ο χόρτος τα ευτραφή κτήνη και ταύτα το βούτυρον, τον παχύν τυρόν και το καλόν κρέας, έχει κατοίκους φύσει κρεωφάγους και πολυφάγους, οίτινες θ' απέθνησκον της πείνης ή τουλάχιστον θα εξεφυλίζοντο, αν ηναγκάζοντο ως οι Βεδουίνοι ν' αρκεσθώσιν εις κρίθινο άρτον και δράκα φοινίκων. Τοιαύτη τις μεταξύ της ποιότητας του χώματος και των απαιτήσεων του στομάχου αναλογία παρατηρείται και παρ' ημίν. Τον επισκεπτόμενο ημάς ξένον εκπλήσσει η φολακρότης των περιχώρων της Αττικής. Εξ όλων των χρωμάτων της Ιριδος το πράσινο σπανίζει μάλλον παντός άλλου, σπαρμένο κατά μικράς και αραιάς κηλίδας. Τας άλλας πρωτευούσας περιζώνουσι φυτεΐαι και λαχανόκηποι παντός είδους, τας δε Αθήνας άδενδροι λόφοι και διψαλέα πεδιάς. Την τρέφουσαν τα ποιμίνα χλόην καιούσι προ του έαρος αι ακτίνες του ηλίου, τα δένδρα πλην της ελαιάς δεν ευδοκμοΐσι και τα μικρά Σεπτόλια είναι το μόνον σχεδόν εργοστάσιο μαρουλιών και ραφανίδων.

Ανάλογος προς την όψιν των αγρών επόμενον ήτο να είναι και η της αθηναϊκής αγοράς των τροφίμων. Ουδέν μεν εκ των αλλαχού προκειμένων εις πώλησιν φαγωσίμων ελλείπει εξ αυτής απολύτως, αλλά τα

πάντα είναι μετρίας ποιότητος, ολίγα και προ πάντων ακριβά. Το βόειον κρέας δεν είναι δεκτικό συγκρίσεως, δεν λέγομεν προς το της Ιταλίας και της Ρωμουνίας, αλλ' ουδέ προς το του Βόλου και της Λαρίσης, ότε λίγο μετά την προσάρτησιν επε-

σκέφθημεν τας πόλεις ταύτας. Τούτο δε είναι επόμενον, αφού νομαί δεν υπάρχουν εν Αττική, όπως δε φθάσει εις βους από Λεβαδείας εις Αθήνας απαιτούνται δεκαπέντε ημέραι οδοπορίας, κατά τας οποίας το ζών ανεπαρκώς τρεφόμενο χάνει το τρίτον του βάρους αυτού. Αι άλλως ευάρητοι εν Αθήναις και τοις περιχώροις γαλακτοχόι αγελάδες, αι δι' έλλειψιν νομής τρεφόμεναι δια τινός είδους κολοκυνθών, παρέχουσι γάλα υδαρές, το οποίον και άδολον ομοιάζει το αλλαχού βαπτισμένον. Το βούτυρον είναι άπαχο και ατελώς χωρισμένον από του αποστάζοντα εξ αυτού γάλακτος, το δε μόνον είδος κοινού και πάντοτε προχείρου τυρού, το λεγόμενον τουλούμισιον, είναι συνήθως αλμυρόν και ανούσιον. Προ τινων ετών έγενεν απόπειρα κατασκευής παχύτερου τύρου και ιδρύσεως εν Κηφισσία ευρωπαϊκού βουστασιού και γαλακτοκομείου, αλλ' αυτή απέτυχε τελείως. Της αποτυχίας ταύτης ενδέχεται να υπάρχωσι και άλλοι λόγοι, ο κυριώτατος όμως είναι ο πολυς ήλιος και το ολίγον νερόν της Αττικής.

Κάπως καλλίτερον του των μεγάλων είναι το κρέας των μικρών σφαγίων, ουδέ τούτο όμως άφθονον ή ευθηνόν. Οι κριοί και τα αρνιά της Ελλάδος είναι ονομαστά. Η φήμη όμως αυτών είναι πολύ μάλλον φιλολογική παρά πραγματική, οφειλομένη προ πάντων εις τα κλέφτικα τραγούδια, τα οποία ανύμνησαν τα κριάρια και τα τραγιά, δια τον λόγον πιθανώς ότι άγνωστοι ήσαν εις τα όρη οι βόες και οι μόσχοι. Το βέβαιον είναι ότι πρόβατα γιγάντια και ολοστρόγγυλα, ως τα αγγλικά του Δούραχμ ή λυπαρά μπουτία (gigots) ως των Αλμυρών Λιβαδιών (Presales) της Γαλλίας, ούτε να ιδεί ούτε να φάγει εν Ελλάδι. Αι αίγες εφ' ετέρου είναι υπεράφθητοι, ου μόνον εις τους πέριξ αγρούς, αλλά

και εις τας κεντρικάς οδούς της πρωτευούσης, όπου περιδιαβάζουσι κατ' αγέλας, φέρουσαι επί του στόματος φίμωτρα, ως τα των σκύλων, προς φύλαξιν των νεοφυτευτων δένδρων από της αδηφάγας των, εις ην αποδίδεται η αποφαλάκρωσις των περιχώρων. Αντί ταύτης παρέχουσι γάλα, το οποίον, αν δεν έβλεπε τις αμελγόμενον προ των οφθαλμών του, θα υπέθετε μεμιγμένον μετά διπλάσιου ποσού ύδατος, και ποσόν τι ευθηνότερου κρέατος, δυναμένο να χρησιμεύσει εις τους έχοντας αμβλείαν την αίσθησιν της γεύσεως και οξείς οδόντας. η συνέχεια στο επόμενο..

Παραδοσιακά Καπνιστός  
Σολομός Νορβηγίας



**FJORD**  
NORWEGIAN SEAFOOD

T 2310 285791 E [fjordns@gmail.com](mailto:fjordns@gmail.com)

**ΡΑΦΤΙΣΑΡΗ**  
VALAWRITOU 29, THESSALONIKI

**ΠΙΑΤΑ ΗΜΕΡΑΣ 13<sup>00</sup>-20<sup>00</sup>**

- Παβιτίτσιο 7,00
- Μηρίαφι 5,00
- Ριζότο λαχανικών 6,00

**ΣΑΛΑΤΕΣ**

- Ρόχα Μαρούλι παρμεζάνα 5,00
- Χωριάτικη 5,00
- Τσιουσαλάττα 6,00

**PIZZA**

- Μαργαρίτα 7,00
- Προσαύτο, παρμεζάνα 10,00

**ΤΟΪΤ**

- Απλό σουδα, ζαμπόν, γαρπύλια 3,50
- Ήλιο sandwich με τριανφι 3,50

**ΠΙΑΤΑ**

- Αρρπατακιών, τυριών Μεζ 12,00 Μικ 6,00

**ΓΛΥΚΟ: Cheese cake 3,00**

**Ημέρα**

6-20/9 Έκθεση ζωγραφικής ΑΝΤΙΘΕΣΕΙΣ Αντώνη Αντζουλιδή, Αγγελίκας Παναγιωτίδου

23-26/9 Contact festival έκθεση- προβολές - performance

4-15/10 Έκθεση φωτογραφίας ΑΜΕΡΙΚΑΝΙΚΑ ΥΠΟΓΕΙΑ ΦΑΡΑΓΓΙΑ ΚΑΙ ΤΟΠΙΑ Γιώργος Ελευθεριάδης

18-31/10 Έκθεση ζωγραφικής Ελίας Πατμάνογλου

Από 1/10 και κάθε δεύτερη παρασκευή DJ Kayetano



Η Multiversus, μια παλική εταιρεία που δραστηριοποιείται στην Ελλάδα από το 2004, εξειδικεύεται σε λύσεις που φέρνουν στον χώρο σας τον αυθεντικό «ιταλικό εσπρέσσο».

Οι μηχανές του καφέ διατίθενται δωρεάν, εσείς χρεώνετε μόνο τον καφέ, σύμφωνα με ένα συγκεκριμένο πρόγραμμα που ορίζεται στην πρώτη μας συνάντηση. Διαλέγετε τα χαρμάνια που προτιμάτε και παραλαμβάνετε τον καφέ απευθείας στον χώρο σας από τους αντιπροσώπους μας χωρίς να απαιτηθεί από εσας οποιαδήποτε προσπάθεια.

Μπορείτε να επικοινωνήσετε μαζί μας από τις 11 π.μ. έως τις 6 μ.μ. στο 6942934549.

## SAVOIR BOIRE

**ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ:** Η ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΙΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

Ελληνική ερυθρή ποικιλία, που η καλλιέργειά της είναι διαδεδομένη στη βόρεια Ελλάδα.

Αυτό που την κάνει να ξεχωρίζει και να θεωρείται ως σήμερα, από πολλούς Έλληνες και διεθνείς γευσσιγνώστες, η καλύτερη ελληνική ποικιλία είναι ο πολυδυναμικός της χαρακτήρας. Έτσι, ο τρόπος που θα καλλιεργηθεί το αμπέλι και η διαδικασία που θα εφαρμοστεί κατά την οινοποίηση είναι αλληλένδετα για την παραγωγή ενός καλού ξινόμαυρου.

Από τον τόπο και τον τρόπο καλλιέργειας καθορίζεται η πρώτη ύλη που θα παραχθεί, που είναι το σταφύλι. Βλέποντας το σταφύλι ο οινοποιός θα πρέπει να αποφασίσει τον τύπο του κρασιού που θα πρέπει και όχι που θα ήθελε να παράγει. Θα πρέπει να εκτιμήσει, τι είδος, ποιοτικού κρασιού μπορεί να του δώσει το σταφύλι που έχει να διαχειριστεί. Η ποικιλία, του δίνει τη δυνατότητα να επιλέξει από λευκό (blanc de noir), ροζέ, λεπτό φινετσάτο ερυθρό, αλλά και πληθωρικά ερυθρά που επιδέχονται από μικρή έως πολύ μεγάλη παλαίωση.

Τα χαρακτηριστικά του κρασιού δεν είναι σταθερά διότι η ποικιλία εκφράζει το terroir ( μικρο-

κλίμα) που καλλιεργείται. Έτσι μας δίνετε η δυνατότητα να γευόμαστε πληθώρα διαφορετικών κρασιών ακόμη και από την ίδια περιοχή.

Απόστολος Θυμίου-  
πουλος  
οινολόγος, οινοποιός

πρόταση ξινόμαυρου:

**ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ 2007**

ξινόμαυρο 100%  
ΟΠΑΠ Νάουσα

**ΓΗΛΑΛΙ 2006**

ξινόμαυρο - σταυρωτό - κρασάτο  
Κτήμα Αναγνωστόπουλου  
Καψάλα Ραψάνης  
gilali1963@gmail.com



Τα σεμινάρια που θα ξεκινήσουν από τον Οκτώβριο 2010 στο Πείραμα είναι τα εξής:

### Κινηματογράφος – βίντεο

DVSchool: video production αρχαρίων, video production προχωρημένων, σενάριο.

Γιάννης Κουφονίκος. Βλ. σελ. 4.

NOT SEMINAR: Το σινεμά του αρχιτέκτονα. Η η αρχιτεκτονική του σινεμά. Γιάννης Χατζηγιώργας. Βλ. σελ. 11.

AFTER EFFECTS: Δημήτρης Σαββαΐδης. Βλ. σελ. 4.

CLAYMATION: Δημήτρης Σαββαΐδης και Γιάννης Τεξής. Βλ. σελ. 4.

### Φωτογραφία

ΨΗΦΙΑΚΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: Θανάσης Παπαδόπουλος. Βλ. σελ. 4.

ΣΥΝΑΥΛΙΑΚΗ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ: Γιάννης Ψαθάς. Βλ. σελ. 13.

### Θέατρο

ΘΕΑΤΡΟ ΤΟΥ HAPPENING ΤΟΥ ΤΑΝΤΕΟΥΣ ΚΑΝΤΟΡ: Τριαντάφυλλος Μποσταντζής. Βλ. σελ. 6.

### Εικαστικά

ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ: Δημήτρης Βαρβάκης.

Ο άξονας του στοιχειοθετείται από ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΕΙΜΕΝΟΥ, ΣΤΗΣΙΜΟ ΕΙΚΟΝΑΣ, ΣΧΕΔΙΟ, ΜΕΣΑ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗΣ, ΑΥΤΟΤΕΛΗ ΕΙΚΟΝΟΓΡΑΦΗΣΗ.

ΚΟΛΑΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΒΙΤΡΟ: Γιώργος Μπογιατζίδης. Βλ. σελ. 11

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΤΕΧΝΗΣ ΚΑΙ ΤΗΣ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗΣ ΤΟΥ 20ου ΑΙΩΝΑ: Αναστασία Μπουρλίδου. Βλ. σελ. 8-9.

### Χορός

ΧΟΡΟΘΕΡΑΠΕΙΑ: Ρούλα Καραφέρη. Βλ. σελ. 3.

### Εξειδικευμένα

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ ΕΓ-ΓΡΑΦΗ (για δημιουργούς): Γιώργος Γιαννόπουλος. Βλ. σελ. 11.

ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΤΑΡΑΤΣΕΣ (για αρχιτέκτονες, σχεδιαστές, γεωπόνους): Αναστασία Μπουρλίδου. Βλ. σελ. 8-9.

MEAT STORIES (για κρεοφάγους): Snoore Walden. Βλ. σελ. 14.

Αν η προσπάθειά μας σας κέντρισε το ενδιαφέρον, μπορείτε να μας στείλετε γνώμες, θέματα για άρθρα ή παλιές ιστορίες της πόλης στη διεύθυνση peirama18@gmail.com.

Αν πάλι η δράση μας σας ενδιαφέρει και θα θέλατε να μας βοηθήσετε με οποιονδήποτε τρόπο θα χαρούμε να επικοινωνήσετε μαζί μας.



Τι θέλει ο άνθρωπος διά την εὐτυχίαν τού;  
Τους φίλους του την άνεσή του - και για να μη ξεχνιόμαστε!  
- τα τσιπουράκια του με τους ανάλογους μεξέδες.

Και ὅλα αὐτὰ τὰ θαυμάσια καὶ θαυμαστά, Πού;  
Στο στενότερο μεν δρομάκι της πόλης, την οδὸ Παΐκου,  
ανοιχτὸ δε στους ανθρώπους, τα χρώματα,  
τις γεύσεις και τις μουσικὲς.

Καὶ διὰ νὰ μὴν ἀμελοῦμεν ὅτι  
- εἴμαστε ὅ,τι τρώμε! - φροντίζουμε ἐδῶ και 11 χρόνια,  
με μεράκι, νὰ σας παρέχουμε τον ἀφρόν πάσης  
της ἑλληνικῆς περιφερείας.



τέσσερις  
**ΕΠΟΧΕΣ**



**ἈΝΑΚΟΙΝΩΣΙΣ!**

μετὰ την παύση του καλοκαιριού,

ἀπὸ 3/10 και γιὰ κάθε Κυριακὴ, στις 4:36 ακριβῶς,

ἐπιστρέφει το καθιερωμένο γλέντι με παραδοσιακὲς μουσικὲς.

Παΐκου 2, περιοχή Βαλαωρίτου, 2310540913



Το LE | CANNABIS - Motivation Drink, ανθρακούχο, με κάνναβη και γεύση εξωτικών φρούτων, επωφελείται των ιδιοτήτων της κάνναβης sativa, η οποία αυξάνει την εσωτερική ευεξία, αναζωογονεί, πνεύμα και ψυχή και αυξάνει τη λειτουργία ανανέωσης των κυττάρων.

Χωρίς αλκοόλ  
Χωρίς καφεΐνη  
Χωρίς συντηρητικά  
Χωρίς κρυσταλλική ζάχαρη  
Χωρίς τετραϋδροκανναβινόλη (THC)

Δροσιστική απόλαυση κατευθείαν από το κουτί ή κατά προτίμηση ανακατεμένο με χυμούς φρούτων και πάγο ή λευκών αλκοολούχων ποτών, όπως τζιν, βότκα, λευκό ρούμι, προσέκκο ή ότι άλλο προτιμάτε. Κατανάλωση και από διαβητικούς.

Λίγα λόγια για την κάνναβη sativa:  
Διατροφολογικά η κάνναβη είναι το πιο ανεπτυγμένο φυτό στη γη:

ιδανική σύνθεση πρωτεϊνών, υδατάνθρακες καθώς και μεταλλικά στοιχεία, ιχνοστοιχεία, βιταμίνες, μονοακόρεστα λιπαρά, χλωροφύλλες και αρωματικά στοιχεία. Ιδανική στην ενίσχυση της ανανέωσης των κυττάρων του ανθρωπίνου σώματος, τα οποία εξυπηρετούν στην καλή λειτουργία και ανάπτυξη του ανοσοποιητικού, ενδυναμώνοντάς το έναντι των μεταδοτικών ασθενειών. Υπάρχουν πολυάριθμες επιστημονικές μελέτες στον τομέα της παθολογίας και της ψυχολογίας, οι οποίες επιβεβαιώνουν τις περιγραφόμενες επιδράσεις.

Αν εξαιρέσουμε λοιπόν τη γευστική απόλαυση στην οποία μπορεί να εθιστεί κανείς, το LE | CANNABIS - Motivation Drink, είναι απόλυτα υγιεινό, γιατί ΔΕΝ περιέχει THC (τετραϋδροκανναβινόλη) και κατάλληλο για διαβητικούς. Αυτό επιτυγχάνθηκε με τη χρήση καθαρής φρουκτόζης και με σταδιακή προσαρμογή των συστατικών.