

ΔΙΑΣΗΜΟΙ ΓΑΛΛΟΙ/ΓΕΡΜΑΝΟΙ ΣΕΦ ΤΟΥ ΧΘΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΗΜΕΡΑ

Α' ΑΡΣΑΚΕΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΨΥΧΙΚΟΥ
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Κουράκος Βασίλης

Μαλακάση Μαρίλια

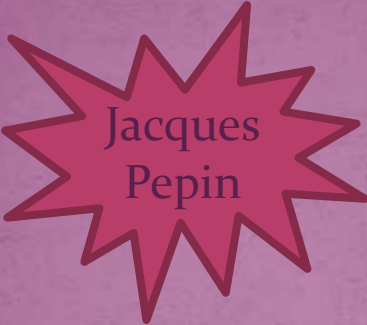
Μπεκύρη Μαριλένα

Παρασκευουλάκου Βασιλειάνα

Πετράκη Στέλλα

... Το Παρίσι φημίζεται διεθνώς ως η παγκόσμια πρωτεύουσα της γαστρονομίας. Για τους παριζιάνους, η γαστρονομία ή η τέχνη και η επιστήμη του καλού φαγητού και ποτού, είναι κάτι περισσότερο από διασκέδαση-είναι τρόπος ζωής-σε μία πόλη όπου οι κάτοικοι ξοδεύουν μεγάλο μέρος του εισοδήματός τους για τη διατροφή παρά για οτιδήποτε άλλο.





Jacques
Pepin



✓ Κατάγεται από το Παρίσι.

✓ Ήταν ο αγαπημένος chef του πρώην πρωθυπουργού της Γαλλίας (Charles De Gaulle).

✓ Έγινε διάσημος σε Γαλλία και Αμερική με τις μαγειρικές του εκπομπές.



Marie-
Antoine
Careme



✓ (1784-1833)

✓ Τον αποκάλεσαν αρχιτέκτονα της γαλλικής κουζίνας.

✓ Σχεδίαζε πελώριες, εξεζητημένες διακοσμήσεις τραπεζιών που ονόμαζε συνθέσεις (pieces montees) και ήταν αληθινά αρχιτεκτονήματα



Prosper
Montagne



✓ (1865- 1948)

✓ Δημιουργός του «Larousse Gastronomique» (1938), το ευαγγέλιο της γαλλικής γαστρονομίας.



Georges-
Auguste
Escoffier



✓ (1846- 1935)

- ✓ Απλοποίησε την κουζίνα, τα εδεσματολόγια, επιταχύνοντας το σερβίρισμα και οργανώνοντας τις ομάδες των μαγείρων.
- ✓ Συνέβαλε στη δημιουργία της μεγάλης αλυσίδας πολυτελών ξενοδοχείων ανά τον κόσμο «Ritz».



Bernard
Loiseau



✓ Μπήκε στη λίστα των 100 πιο σημαντικών Γάλλων του εικοστού αιώνα.

- ✓ Τρία αστέρια στον Michelin, ανώτατες διακρίσεις σε όλους τους γαστρονομικούς οδηγούς και μια πληθωρική κουζίνα που αποθεώνει τη γεύση και τον κατατάσσει στην πρώτη θέση.
- ✓ Εγκαινίασε μια σειρά μαγειρεμένων σπεσιαλιτέ εν κενώ με το όνομά του και είναι ο μόνος μάγειρας σε όλο τον κόσμο που έχει εισαχθεί στο χρηματιστήριο.

✓ *Paul Bocuse, Michel Guerard, Jean and Pierre Troisgros, Alain Chapel:*

Στη δεκαετία του 1970 εφεύραν ένα καινούργιο ρυθμό μαγειρικής που ονομάστηκε «nouvelle cuisine», αντικαθιστώντας τους κανόνες της *grande cuisine*. Υγιεινότερη και οικονομικότερη κουζίνα, με πολλή φαντασία και δημιουργικότητα.



« 50 καλύτερα εστιατόρια
παγκοσμίως για το 2011 »

✓ Σύμφωνα με στοιχεία από μια ψηφοφορία του περιοδικού *Restaurant* βρήκαμε τα καλύτερα 50 εστιατόρια ανά τον κόσμο που ανάμεσα σε αυτά ήταν και 7 Γαλλικά.

✓ Η Γαλλία είχε τα περισσότερα εστιατόρια μέσα στον κατάλογο του 2011 – συνολικά οκτώ, στις θέσεις 9, 13, 14, 16, 19, 30, 44 και 45



Paul Bocuse :

Ο Paul Bocuse είναι ένας γάλλος σεφ με βάση του τη Λυών, γνωστός για την υψηλή ποιότητα των εστιατορίων του και τις καινοτόμες προσεγγίσεις του στην κουζίνα. Αυτός είναι ένας από τους πιο εξέχοντες σεφ που σχετίζονται με την nouvelle cuisine, η οποία είναι λιγότερο πλούσια σε θερμίδες από την παραδοσιακή Classique cuisine, και τονίζει τη σημασία της φρέσκα συστατικά της υψηλότερης ποιότητας.

Έχει τιμηθεί με το "Chef of the Century" βραβείο.

Το πολυτελές εστιατόριο L' Auberge du Pont des Collonges , στη Λυών.



Raymond Blanc :

Κατάγεται από τη Γαλλία. Ζει και εργάζεται στην Αγγλία από το 1972, όπου ξεκίνησε ως σερβιτόρος σε ένα μικρό, επαρχιακό εστιατόριο. Κάποια στιγμή που ο μάγειρας του εστιατορίου αρρώστησε, ο Blanc προθυμοποιήθηκε να πάρει τη θέση του στην κουζίνα. Μέσα σε λιγότερο από δύο χρόνια το εστιατόριο μπήκε στον Οδηγό Υψηλής Κουζίνας Michelin και όλος ο κόσμος άρχισε να μιλάει για εκείνον.

Η πιο μεγάλη διάκριση για εκείνον - όπως λέει ο ίδιος- ήταν το 1999, όταν, στο πλαίσιο δημοσκόπησης του κλαδικού περιοδικού «Caterer & Hotelkeeper», σύσσωμος ο κλάδος των εστιατόρων, ξενοδόχων και σεφ της Αγγλίας τον τίμησε για την προσφορά του και αναγνώρισε το εστιατόριό του ως «εκείνο που ο κλάδος θα προτιμούσε να επισκεφτεί».



Tips του Raymond Blanc :

- ✓ «Δώστε μεγάλη προσοχή στη σωστή θερμοκρασία στη μαγειρική. Η θερμότητα μπορεί να είναι ο καλύτερος φίλος ή ο χειρότερος εχθρός της γεύσης»!
- ✓ «Όταν μαγειρεύεται το κρασί...»

Αυτό που αξιοποιούμε από το κρασί είναι η οξύτητά του, για να δώσει σπιρτάδα στο φαγητό, αλλά και το άρωμά του, που θα λειτουργήσει συμπληρωματικά με τους υπόλοιπους γευστικούς καταλύτες της συνταγής, όπως το λεμόνι, η κρέμα ή τα μυρωδικά. Όπως καταλαβαίνετε λοιπόν, ένα αδιάφορο κρασί έχει και αδιάφορη επιρροή στο μαγείρεμα»...
- ✓ «Το κακό κρασί προδίδει πάντα τον μάγειρα. Να θυμάστε ότι λίγοι άνθρωποι μπορούν να αναγνωρίσουν την ποικιλία ή την προέλευση ενός κρασιού, σχεδόν όλοι όμως μπορούν να ξεχωρίσουν το καλό από το κακό κρασί...»

Τύποι γαλλικής κουζίνας :

- ❖ Η *haute cuisine* η οποία διαθέτει σταθερή κλασική βάση και στηρίζεται σε μακρόχρονες, φιλόπρονες και δύσκολες μαθητείες και σπουδαίες τεχνικές, είναι η μαγειρική των επαγγελματιών σεφ των υψηλών επιδόσεων.
- ❖ Η *nouvelle cuisine* είναι μια σύγχρονη απόδοση της *haute cuisine*. Οι κορυφαίοι σεφ έδωσαν μια νέα μορφή σε κλασικά γαλλικά πιάτα ανταποκρινόμενη στη ζήτηση της δεκαετίας του 80 για ελαφρότερα, πιο διακοσμητικά και ευφάνταστα εδέσματα που βασιζόνταν σε μεγάλο βαθμό σε πολύ αραιωμένες σάλτσες που αναδείκνυαν τα αρώματα.
- ❖ Η *improvisée cuisine* έχει χωριάτικη ή αγροτική προέλευση και τρόπο μαγειρέματος.
- ❖ Η *cuisine bourgeoise*, δηλαδή η γαλλική τοπική κουζίνα, βασίζεται στα απλά καθημερινά πιάτα της συνηθισμένης μαγειρικής των γάλλων μεσοαστών.
- ❖ Η *cuisine regionale* χαρακτηρίζεται από τις θαυμάσιες τοπικές σπεσιαλιτέ της Γαλλίας, αντιπροσωπευτικές των προϊόντων των διάφορων περιοχών, όπως η μπουγάτσες και το *estouffant de bœuf* (βοδινό ψητό κατσαρόλας) της Προβηγίας.

ΠΡΟΒΗΓΚΙΑ :



Τα φαγητά της Προβηγκίας δικαίως είναι γνωστά ως *cuisine du soleil* («κουζίνα του ήλιου»). Γνωστή για την αφθονία των φρούτων και των λαχανικών, η προβηγκιανή κουζίνα είναι επίσης πλούσια σε φρέσκα ψάρια και θαλασσινά και καλής ποιότητας άπαχα κρέατα από τα ορεινά βοσκοτόπια

Τα περίπλοκα γλυκά σπανίζουν, καθώς υπάρχει μεγάλη ποικιλία από νόστιμα φρούτα για να διαλέξει κανείς. Τα πεπόνια του Canavon είναι από τα καλύτερα της Γαλλίας, ενώ τα περίφημα λεμόνια του Menton υμνούνται στο ετήσιο φεστιβάλ του λεμονιού. Ζαχαρωμένα φρούτα παράγονται στην Art συνεχώς από το Μεσαίωνα έως σήμερα. Το ντόπιο μέλι έχει άρωμα κάστανου, λεβάντας ή δενδρολίβανου.



• **ΣΠΕΣΙΑΛΙΤΕ:**

- *Beignets de fleurs de courgettes!*(Τηγανητοί κολοκυθανθοί)
- *Fougasse* (ψωμί με ελαιόλαδο , συχνά γεμιστό με ελιές)
- *Ratatouille* (ραγού με μελιτζάνες ,ντομάτες ,κολοκυθάκια και πιπεριές)
- *Salade nicoise* (Μαρούλι με σφιχτά βραστά αβγά ,ελιές και φασολάκια ,ντομάτες και αντσουγιες)
- *Socca* (τηγανίτες με ρεβίθια , μια σπεσιαλιτέ της Νίκαιας)
- *Tarte tropezienne* (αφράτο παντεσπάνι του Σαν Τροπέ γεμισμένο με κρέμα ζαχαροπλαστικής)
- *Tourte de blettes* (πίτα με σέσκουλα , σταφίδες και κουκουνάρια)



**Η περιοχή της Προβηγκίας είναι από τις πλουσιότερες
οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας.**

**ΛΕΥΚΑ
ΚΡΑΣΙΑ**

- ✓ *Clos Ste-Magdeleine (Chassis)*
- ✓ *Chateaux Vol Joanis (côte du luberon)*
- ✓ *Domaine St-Andre-de-Figuiere (côte de provence)*
- ✓ *Domaines Gavoty (côte de provence)*



**ΡΟΖΕ
ΚΡΑΣΙΑ**

- ✓ *Chateau Romassan (Bandol)*
- ✓ *Commanderie de Bargemone(côte de provence)*
- ✓ *Commanderie de Peyrassol(côte de provence)*
- ✓ *Domaine la Forcadiere(Tavel)*
- ✓ *Domaines Gavoty(côte de provence)*

Διάσημα γαλλικά καφέ και εστιατόρια :

- Τίποτα δεν είναι πιο Παριζιάνικο από τα καφέ. Από τα διάσημα, του συρμού και τα εξωτικά έως το στέκι της γειτονιάς, το Παρίσι δεν θα ήταν Παρίσι χωρίς τα περίπου 10.000 καφέ του. Υπάρχει ένα σχεδόν σε κάθε σταυροδρόμι, ένα μέρος όπου συναντιούνται φίλοι και από όπου θα χαζέψετε τον κόσμο. Από τον 17^ο αιώνα, τα καφέ σημείωσαν αμέσως επιτυχία ως μέρη όπου οι άνθρωποι μπορούσαν να αποβάλλουν τις κοινωνικές και ταξικές τους διακρίσεις και να συζητήσουν ελεύθερα για την πολιτική και για θέματα της επικαιρότητας. Τα καφέ είναι αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας του Παρισιού, είτε επιλέξετε το παραδοσιακό zinc café (αποκαλούμενο έτσι λόγω του μεταλλικού του πάγκου) ή ένα philo-café στην Αριστερή όχθη (που έγινε διάσημη από τους «κουλτουριάδηδες» θαμώνες της).

✓ *Le fouquet*

Σε αυτό το κομψό καφέ, σε περίοπτη θέση των Ηλυσίων Πεδίων, συχνάζε κάποτε ο Ιρλανδός συγγραφέας Τζέημς Τζόυς. Στις μέρες μας, είναι το μέρος όπου θα δείτε ντόπιους αστέρες της γαλλικής ραδιοφωνίας, της τηλεόρασης και του κινηματογράφου. Εάν μπορείτε, δηλαδή, να πληρώσετε τον καφέ σας εκεί!

✓ *Café Marly*

Τα τελευταία χρόνια, διάσημοι αρχιτέκτονες και σχεδιαστές σχεδίασαν διάφορα καφέ στο Παρίσι, χαρίζοντάς τους αμέσως κύρος. Το συγκεκριμένο, σχεδιασμένο από τον Ολιβιέ Γκανιέ, έχει να επιδείξει ένα γοητευτικό περιβάλλον, τη γυάλινη πυραμίδα του I.M. Πεί, και προσφέρει την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στη μνημειακή αρχιτεκτονική του Λούβρου, την ανάγκη απομόνωσης και την ανάγκη να σας δουν.

✓ *Le Procope*

Το πρώτο καφέ του Παρισιού, και συνεπώς το πρώτο στον κόσμο (σήμερα είναι εστιατόριο), άνοιξε το 1686. Σημείωσε αμέσως επιτυχία, και με το πέρασμα του χρόνου, έχει προσελκύσει την ντόπια πολιτική και λογοτεχνική ελίτ, συμπεριλαμβανομένων των Ρουσσώ και Βολταίρου, που έπιναν εδώ καθημερινά 40 φλιτζάνια καφέ με σοκολάτα. Ο Όσκαρ Ουάιλντ ήταν επίσης τακτικός θαμώνας. Φημολογείται ότι εδώ ο Μαρά σχεδίασε τη γαλλική επανάσταση και ο Ναπολέων Βοναπάρτης, τότε άφραγκος νεαρός αξιωματικός του πυροβολικού, υποχρεώθηκε να αφήσει ως εγγύηση το καπέλο του για να φέρει χρήματα για τον λογαριασμό.





Εσωτερικός χώρος του « Le Procope »

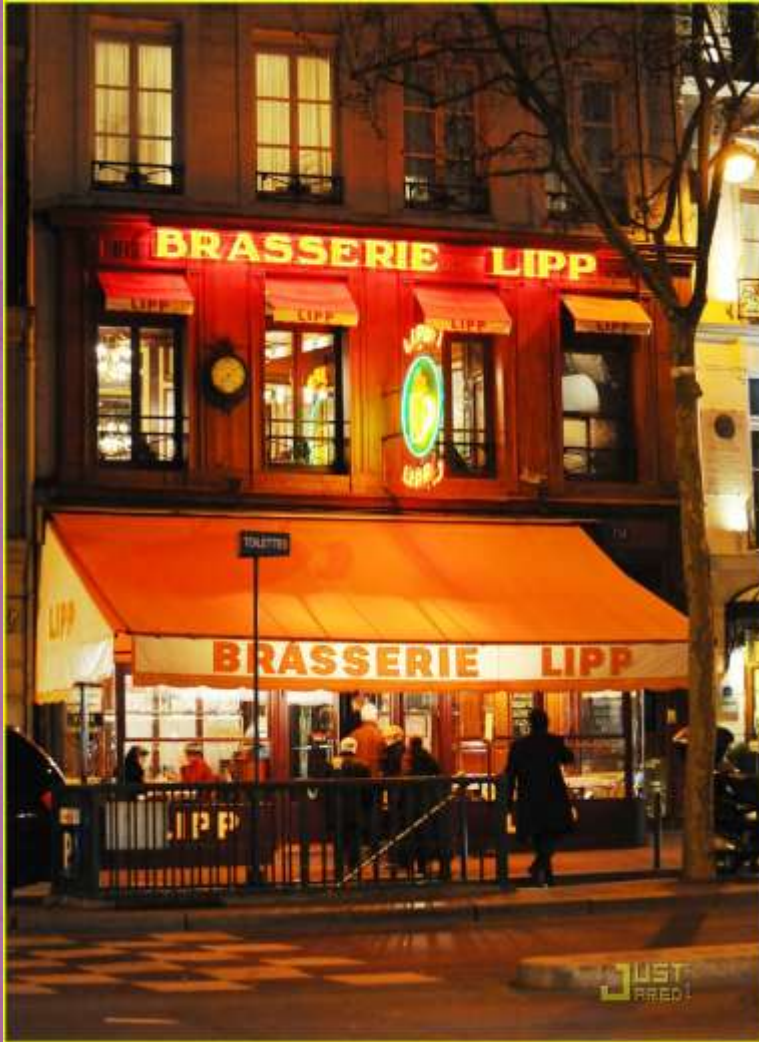
✓ **Le deux Magots :**

Το *le deux magots*, το οποίο ο δημοσιογράφος Αλμπέρ Τιμπωντέ περιέγραψε ως «μια διασταύρωση δρόμων, ένα σταυροδρόμια επαγγελματιών, ένα σταυροδρόμι ιδεών», ιδρύθηκε το 1881 και πήρε το όνομα του από τα ξύλινα αγάλματα δύο Κινέζων αξιωματούχων (*magots*) που κάθονται πάνω σε δύο κάσες με χρήματα και βρίσκονται πάνω σε ένα βάθρο μέσα στο καφέ. Ήταν το αγαπημένο στέκι του Πικάσο και του Χέμινγουεϊ, ο οποίος διάβαζε δυνατά τα έργα του εδώ. Ωστόσο, ο Ζαν-Πωλ Σαρτ και η Σιμόν ντε Μποβουάρ, προτιμούσαν το γειτονικό *café de flore*, ενώ η *brasserie lipp* ήταν το στέκι των Σαιν-Εξιπερί, του Καμύ και του εκλιπόντος Προέδρου Μιτεράν. Σήμερα, τα καφέ αυτά είναι δημοφιλή τουριστικά στέκια, αλλά οι θρύλοι πεθαίνουν δύσκολα και ακόμα προσελκύουν έναν αριθμό διασημοτήτων και μελών της λογοτεχνικής ελίτ που ξαφνιάζει.





Brasserie Lipp:



- ❖ Ιδρύθηκε το 1880 από τον Leonard Lipp Brasserie έχει μια ισχυρή λογοτεχνική και πολιτική φήμη .
- ❖ Είναι η διασημότερη brasserie του Παρισιού.
- ❖ Φιλοξενεί μεγάλα ονόματα που σημάδεψαν γαλλική φιλολογία (Ζιντ, Μαλρό, ο Προυστ, St Exupéry, Camus, Sartre)
- ❖ Φιλοξενεί όλες τις πολιτικές, δημοσιογραφικές, λογοτεχνικές και καλλιτεχνικές λογαριασμό του Παρισιού, όπως Fabrice Luccini, Jean Paul Gaultier, ο Jack Nickolson, Σοφία Κόπολα, Sandrine Kimberlain, Benjamin Biolay όπως και ο συμβολιστής συγγραφέας Αντρέ Γκιντ.
- ❖ Στην brasserie Lipp ο χρόνος φαίνεται να έχει σταματήσει, αποτελεί ένα ιστορικό μνημείο με τον αξιοθαύμαστο διάκοσμο της δεκαετίας του '20 .

Zac Le Divellec :



- ✓ Είναι ένας από τους εξέχοντες εκπροσώπους της σύγχρονης μαγειρικής ψαριών της πρωτεύουσας
- ✓ Μια από τις δημιουργίες συνδυάζει το ωμό ψαρί *fois gras*.
- ✓ Η τραπεζαρία έχει θέα στην *Esplanade des Invalides* και η διακόσμηση έχει ναυτικό θέμα, το οποίο πλαισιώνει την απλή αλλά πρωτοποριακή κουζίνα.

Café de la Paix:



- ✓ Στη διάσημη πελατεία του φιγουράρουν ο Όσκαρ Ουάιλντ, ο Εμίλ Ζολά, και, δεδομένου ότι βρίσκεται δίπλα στην Όπερα, η Μαρία Κάλλας και ο Πλάθινο Ντομίγκο.
- ✓ Αξίζει να αφιερώσετε στην απόλαυση των άψογων γλυκών και των τεράστιων διαστάσεων παγωτών.
- ✓ Ο καφές είναι επίσης υψηλής ποιότητας αλλά θα πληρώσετε το κάτι παραπάνω για τη θέα Όπερας και του πλήθους των περαστικών Παριζιάνων.
- ✓ Ο Σαρλ Γκαρνιέ έχει σχεδιάσει το εσωτερικό, και οι τοίχοι είναι διακοσμημένοι με ωραίες τοιχογραφίες της Δεύτερης Αυτοκρατορίας.

Ledoyen:

- Είναι ένα από τα ιστορικότερα εστιατόρια της πόλης, στο οποίο κατά το παρελθόν σύχναζε ο Ροβεσπιέρος.
- Άνοιξε το 1792 σε κάποιο περίπτερο κοντά στο petit palais στους Κήπους των Ηλυσίων Πεδίων, και η πολύ κομψή τραπεζαρία του πρώτου ορόφου βλέπει στους κήπους.
- Το έχει ζωγραφίσει ο Τισό και έγραψε γι αυτό ο Μωπασάν.
- Τα σύγχρονα πιάτα που περιγράφονται απλά και παρασκευάζονται με ιδιαίτερη προσοχή στη λεπτομέρεια.



Beauvillier:



Αυτό το ανθοστόλιστο
κατάστημα της
Montmartre που
δημιούργησε με αγάπη ο
σεφ και ιδιοκτήτης του
Εντουάρ Καρλιέ έχει μια
πολύ ρομαντική
ατμόσφαιρα

Το μενού περιλαμβάνει διάφορες
παραδοσιακές σπεσιαλιτέ, όπως
καβούρι με αγκινάρες, πέρκα με
ζαφορά, γλυκάδια μοσχαριού
γιαχνί με μανιτάρια και κλαφουτί
κόκκινων μούρων



“Ο εσωτερικός χώρος του Beauvillier”

Το φαγητό στις Βαυαρικές Άλπεις

Παρόλο ότι το φαγητό που σερβίρεται στις Βαυαρικές Άλπεις δεν χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη φαντασία, είναι πάντα νόστιμο και χορταστικό. Ψητό χοιρινό κότσι, λουκάνικα και η απαραίτητη μπύρα στο ποτήρι του λίτρο. Αυτό είναι το βασικό μενού σε όλα τα πανδοχεία, καθώς και στις περίφημες παμπ του Μονάχου.



- Παρόλο ότι το φαγητό που σερβίρεται στις Βαυαρικές Άλπεις δεν χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερη φαντασία, είναι πάντα νόστιμο και χορταστικό. Ψητό χοιρινό κότσι, λουκάνικα και η απαραίτητη μπύρα στο ποτήρι του λίτρο. Αυτό είναι το βασικό μενού σε όλα τα πανδοχεία, καθώς και στις περίφημες παμπ του Μονάχου.



*Οι υπαίθριες μπυραρίες (Biergarten)
είναι το σήμα κατατεθέν της Βαυαρίας.*

*Οι γνωστότερες που συνήθως
βρίσκονται κοντά σε ζυθοποιίες
μοναστηριών, αποτελούν δημοφιλή
σημεία συνάντησης των ντόπιων, αλλά
και των τουριστών*



- Στην Βαυαρία σερβίρονται γεύσεις που δεν τις βρίσκει κανείς σε άλλες περιοχές τις Γερμανίας. Ένα από τα πιο γνωστά πιάτα είναι το Weisswurst, βραστό λευκό λουκάνικο που τρώγεται με γλυκιά μουστάρδα. Άλλο δημοφιλές πιάτο είναι το Leberkäse, που σημαίνει τυρί συκωτιού αν και δεν έχει καμία σχέση ούτε με συκώτι ούτε με τυρί (πρόκειται για ένα είδος λουκάνικου που τρώγεται ζεστό). Δύο γνωστά πιάτα της Σουηδίας είναι το Kasespätzle, νταμπλινγκ που σερβίρονται ζεστά με τριμμένο τυρί και το Maultaschen, πιτούλες γεμιστές με κρέας και λαχανικά.



Η ΜΠΥΡΑ ΣΤΗΝ ΒΑΥΑΡΙΑ:

- Η Βαυαρία φημίζεται για την εξαιρετική μπύρα της, που εξάγεται σε 140 χώρες. Οι Βαυαροί σέβονται και τηρούν κατά γράμμα τον *Reinheitsgebot*, νόμο του 1516, σύμφωνα με τον οποίο τα μόνα συστατικά της μπύρας πρέπει να είναι το κριθάρι, ο λυκίσκος και το νερό. Οι Βαυαροί προσχώρησαν, το 1919 στη Δημοκρατία της Βαϊμάρη υπό τον όρο να γίνει δεκτός ο νόμος. Κάθε χρόνο η Οκτόμπερφεστ αποτελεί κορυφαία έκφραση της παράδοσης που έχει η Βαυαρία στην παραγωγή και κατανάλωση μπύρας



- Το 1040 οι μοναχοί του μοναστηρίου *Weihenstephan*, που σήμερα βρίσκεται στα περίχωρα του Φράιζινγκ πήραν από τον αρχιεπίσκοπο της πόλης άδεια για να παρασκευάσουν μπίρα. Η ζυθοποιία αυτή που ακόμα παράγει μπύρα είναι στις δύο ζυθοποιίας της Βαυαρίας.



Oktoberfest

(Οκτόμπερφεστ):

- Γιορτή διάρκειας δυο εβδομάδων στο Μόναχο της Βαυαρίας, όπου κυριαρχεί η μπύρα, το λουκάνικο και η εύθυμη μουσική της περιοχής από ορχήστρες πνευστών. Η Οκτόμπερφεστ, παρότι Γιορτή του Οκτωβρίου, ανοίγει τις πύλες της 16 μέρες πριν από την πρώτη Κυριακή του Οκτωβρίου σε μια περιοχή του Μονάχου, ονόματι Theresienwiese (Το λιβάδι της Τερέζας). Η μπύρα παίζει τον κεντρικό ρόλο στη γιορτή. Μόλις το ρολόι σημάνει 12 το μεσημέρι την ημέρα των εγκαινίων, ο δήμαρχος του Μονάχου θα ανοίξει με ένα σφυράκι το πρώτο βαρέλι μπύρας, αναφωνώντας: «O zapft is!», σε ελεύθερη μετάφραση «Το βαρέλι είναι στη διάθεσή σας!»





ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!
