


*Γιορτινό  
Τραπέζι*

*Happy  
Holidays*





Σας προτίνουμε  
τις πιο όμορφες  
συνταγές μας,  
από καταξιωμένους  
και βραβευμένους  
σεφ για να τις  
απολαύσετε  
στο γιορτινό  
σας τραπέζι!

***Χιλιάδες ευχές!  
Καλές γιορτές!***



# ASTERIOS

## ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΛΙ

Όντας παραγωγοί 3<sup>ης</sup> γενιάς, η εταιρεία ASTERIOS σας προσφέρει ελληνικό μέλι υψηλής ποιότητας. Η ενασχόληση μας με το μέλι θα μπορούσαμε να πούμε ότι ήρθε ως μία φυσική εξέλιξη των πραγμάτων αλλά ταυτοχρόνως και ως συνειδητή επιλογή.

Παρέχουμε στην αγορά και την ελληνική οικογένεια μεγάλη ποικιλία μελιού σε δέκα διαφορετικά είδη:  
Ανθέων, Βελανιδιάς, Ελάτης, Ελάτης Βανίλια, Ερείκης, Θυμαρίσιο, Καστανιάς, Κουμαριάς, Πεύκου, Πορτοκαλιάς.

Μπορείτε να μας βρείτε σε εξειδικευμένα παντοπωλεία delicatessen.



T.: +30 211 00 32 927 | [info@asteriosbio.com](mailto:info@asteriosbio.com) | [www.asteriosbio.com](http://www.asteriosbio.com)



“ Συνταγές  
του 1864  
που ζουν ακόμη  
αναηλοίωτες ”

 **ΜΑΥΡΑΚΙΣ**  
*Since 1864*

*Με πάνω από 150 χρόνια παράδοσης και τεχνογνωσίας, η Ποτοποιία Μαυράκη συνεχίζει να παράγει προϊόντα υψηλής ποιότητας, δημιουργώντας συνεχώς πρωτότυπες επιλογές στην οικογένεια των προϊόντων της.*



Βασ. Κωνσταντίνου 20 Άργος 212 00 - Τηλ. 27510 67322 - Φαξ. 27510 68453 - info@mavrakis.gr

[www.mavrakis.gr](http://www.mavrakis.gr)



BY G. KARAMITROS

[www.winerymonsieurnicolas.gr](http://www.winerymonsieurnicolas.gr)



Στέκεις δίπλα του, από τα πρώτα του βήματα. Φροντίζεις να μην του λείπει τίποτα, να μεγαλώσει ξέγνοιαστα, να χαρεί, να παίξει, να ονειρευτεί. Δεν μετράς τον κόπο ούτε το χρόνο. Μόνη σου ανταμοιβή, να γίνει καλό και να αγαπηθεί. Η δημιουργία ενός ποιοτικού κρασιού είναι, για εμάς στο **WINERY MONSIEUR NICOLAS**, σαν την ανατροφή ενός παιδιού. Όσο περισσότερα του δίνεις, τόσο καλύτερο θα γίνει. Όσπου μια μέρα θα σε αφήσει για το δικό του ταξίδι. Έτσι είναι η ζωή. Η ζωή μας. Και την αφιερώνουμε σε κάθε ετικέτα που υπογράφουμε.

**ΜΙΑ ΙΣΤΟΡΙΑ ΑΙΩΝΩΝ ΚΛΕΙΣΜΕΝΗ ΣΕ ΕΝΑ ΜΠΟΥΚΑΛΙ**


**Οινοποιείο (επισκέψιμο κατόπιν ραντεβού):**


Μεσενικόλας Καρδίτσας, Τ.Κ.: 43067

**Κάβα:** Πλαστήρα 58, Καρδίτσα

**Τηλέφωνο & Fax:** 24410 70871 | **Κιν.:** 693 7153183

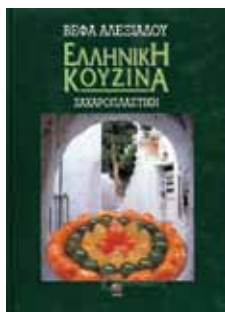
**E-mail:** [info@domainemessenicolas.gr](mailto:info@domainemessenicolas.gr)

 WINERY MONSIEUR NICOLAS

 LE PETIT CIRQUE

# ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

Συγγραφέας-Εκδότριας  
Βιβλίων Μαγειρικής-  
Ζαχαροπλαστικής & TV Chef



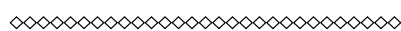
[www.vefaalexiadou.gr](http://www.vefaalexiadou.gr)

Πιστεύω ακράδαντα πως η αγάπη και το πάθος για τη δουλειά που ξεκινάμε να κάνουμε, προδιαγράφουν την επιτυχία! Με αυτά ξεκίνησα και δεν δείλιασα μπροστά σε καμία δυσκολία! Έτσι κατάφερα βάζοντας

πάντα κοντινούς στόχους και κατακτώντας τους, ν' ανεβώ σκαλί σκαλί την κορυφή της σκάλας. Πιστεύω πως κάποια εμπόδια που παρεμβαίνουν στο δρόμο μας έχουν θετική επίδραση στους στόχους μας.

Δεν έβρισκα εκδότρια για τα βιβλία μου και έγινα η ίδια εκδότριας.

Οι δυσκολίες, ξυπνούν κρυμμένες δυνάμεις μας, που όταν τις ενεργοποιήσουμε καταφέρνουμε να κάνουμε τα αδύνατα δυνατά!



Η έμφυτη αγάπη της Βέφας Αλεξιάδου για τη μαγειρική, το ταλέντο και η δεξιοτεχνία της στο να αυτοσχεδιάζει και να δημιουργεί πιάτα ξεχωριστά, την οδηγούσε πολλές ώρες στην κουζίνα.

Τα πιάτα που έβγαιναν από τα χέρια της διέθεταν όχι μόνο υπέροχη γεύση αλλά κι εξαιρετική παρουσία! Η Βέφα Αλεξιάδου εκσυγχρόνισε την Ελληνική Κουζίνα, χρησιμοποιώντας μοντέρνες μεθόδους και συσκευές, διατηρώντας παράλληλα την παραδοσιακή γεύση.



# Κοτόπουλο Μιλανέζα Χριστουγεννιάτικο

Χρόνος ετοιμασίας  
2 ώρες και 30'

της Βέφας Αλεξιάδου

## Υλικά

ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ 3 ΣΤΗΘΗ :  
 ΝΕΡΟ : 7 ΚΟΥΠΕΣ  
 ΒΟΥΤΥΡΟ Η ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ : 1/2 ΚΟΥΠΑ  
 ΠΙΠΕΡΙ : 20 ΚΟΚΚΟΙ  
 ΑΛΑΤΙ : 2 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙΑ  
 ΡΥΖΙ ΓΙΑ ΠΙΛΑΦΙ : 2 ΚΟΥΠΕΣ

## Για τη σάλτσα

ΒΟΥΤΥΡΟ Η ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ : 1/4 ΚΟΥΠΑΣ  
 ΑΛΕΥΡΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΧΡΗΣΕΙΣ : 3 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ  
 ΖΩΜΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ (ΧΛΙΑΡΟ) : 2 ΚΟΥΠΕΣ  
 ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΑΣΠΡΟ ΠΙΠΕΡΙ :  
 ΧΥΜΟ ΛΕΜΟΝΙΟΥ : 2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ

## Για το γαρνίρισμα

ΠΡΟΚΟΛΑ ΖΕΜΑΤΙΣΜΕΝΑ  
 ΑΣΤΕΡΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ  
 ΚΛΩΝΑΡΑΚΙΑ ΜΑΪΝΤΑΝΟ



## Εκτέλεση

Βγάλετε την πέτσα από το κοτόπουλο, χωρίστε το σε κομμάτια και βάλτε το μαζί με τα στήθη σε μια κασαρόλα. Προσθέστε το νερό και τα υπόλοιπα υλικά εκτός από το ρύζι. Σκεπάστε την κασαρόλα και σιγοβράστε, ώσπου να μαλακώσει καλά το κοτόπουλο. Βγάλετε με τρυπητή κουτάλα τα κομμάτια του κοτόπουλου από την κασαρόλα. Χωρίστε τα στήθη και φυλάξτε τα σκεπασμένα στο θερμοθάλαμο. Αφαιρέστε τα κόκαλα από τα υπόλοιπα κομμάτια και ψιλοκόψτε τα. Περάστε το ζουμί από λεπτή σίτα και μετρήστε το. Πρέπει να είναι 7 κούπες, αλλιώς συμπληρώστε με νερό. Ετοιμάστε το πιλάφι, χρησιμοποιώντας 5 κούπες από το ζωμό του κοτόπουλου, κι ανακατέψτε το με τα ψιλοκομμένα κομμάτια κοτόπουλο. Τοποθετήστε το μίγμα σε μια φόρμα για κέικ, με λεία επιφάνεια, σκεπάστε και διατηρήστε το ζεστό. Σε μια μικρή κασαρόλα λιώστε το βούτυρο, προσθέστε το αλεύρι και σοτάρετέ το ανακατεύοντας 2'-3'. Ρίξτε μεμιάς τον υπόλοιπο ζωμό ανακατεύοντας ζωηρά. Εάν σβολιάσει το αλεύρι, περάστε τη σάλτσα από λεπτή σίτα. Ανακατέψτε τη σάλτσα σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να πήξει. Κατεβάστε την από τη φωτιά κι αφήστε τη να κρυώσει λίγο. Ρίξτε κι ανακατέψτε το χυμό λεμονιού, άσπρο πιπέρι και λίγο αλάτι, αν χρειάζεται. Για να σερβίρετε το φαγητό, αναποδογυρίστε τη φόρμα με το ρύζι σε μια μεγάλη πιατέλα, τοποθετήστε τριγύρω τα στήθη του κοτόπουλου μαζί με φούντες από μπρόκολα βρασμένα. Περιχύστε το ρύζι και τα στήθη με τη σάλτσα και στολίστε με αστεράκια κόκκινης πιπεριάς και μικρά κλωναράκια μαϊντανό.

# Αστεράκια Χριστουγεννιάτικα

της Βέφας Αλεξιάδου

Χρόνος ετοιμασίας 2 ώρες

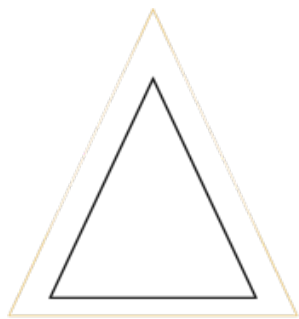
## Υλικά

ΣΦΟΛΙΑΤΑ (2 ΦΥΛΛΑ) : 1/2 ΚΙΛΟ  
 ΚΡΙΜ ΤΣΙΖ ΜΑΛΑΚΟ : 400 γρ.  
 ΖΑΧΑΡΗ : 2/3 ΚΟΥΠΑΣ  
 ΑΥΓΑ : 2  
 ΒΑΝΙΛΙΑ : 1/4 ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ  
 ΣΑΛΤΣΑ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ : 2 ΚΟΥΠΕΣ  
 ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ : 250 γρ.



## Εκτέλεση

Σ' ένα μπόλ χτυπήστε το κριμ τσιζ με τη ζάχαρη, τ' αυγά και τη βανίλια, να ενωθούν. Σε αλευρωμένη επιφάνεια απλώστε τα φύλλα της σφολιάτας και κόψτε απ' το καθένα έξι φυλλαράκια πεντάγωνα με πλευρά 9 εκ. χρησιμοποιώντας ένα πατρόν από χαρτόνι, όπως δείχνει το σχήμα. Μεταφέρετε τα φυλλαράκια ένα, ένα σε βουτυρωμένο ταψί. Ξεκινώντας από το κέντρο κάθε πλευράς κάντε 5 ψαλιδιές, προς το κέντρο του πενταγώνου, 3 εκ. περίπου. Βάλτε στο κέντρο το 1/12 του μίγματος που ετοιμάσατε με το κριμ τσιζ κι απλώστε το λίγο προς τις γωνίες του πενταγώνου. Σηκώστε τις ψαλιδισμένες άκρες από δεξιά και αριστερά της κάθε γωνίας και φέρνοντάς τες επάνω από τη γέμιση, κολλήστε τες επανωτίζοντας λίγο τη μια στην άλλη. Για να κολλήσουν καλύτερα και να μην ανοίξουν στο ψήσιμο, βρέξτε τες με λίγο νερό. Όταν ετοιμαστούν όλα τα αστεράκια, αλείψτε τις γωνίες με λίγο λιωμένο βούτυρο χρησιμοποιώντας ένα πινελάκι. Χρειάζεστε δύο ταψιά. Αν έχετε φούρνο με αέρα, θα τα ψήσετε όλα συγχρόνως, στους 200°C 15'-20'. Αλλιώς θα βάλετε στο φούρνο πρώτα το ένα ταψί και ύστερα το άλλο. Για να φουσκώσει καλύτερα η σφολιάτα πρέπει να είναι κρύα. Όσο θα ψήνονται τα πρώτα, τα άλλα φυλάξτε τα στο ψυγείο. Όταν τα βγάλετε από το φούρνο, μεταφέρετέ τα σε σχάρα κι αφήστε τα, να κρυώσουν. Στο μεταξύ χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη και τη βανίλια σε σαντιγύ. Πριν σερβίρετε τα αστεράκια, απλώστε στο κέντρο 2 κουταλιές σάλτσα με κεράσια και περιτρι γυρίστε τη με μια γυρίλντα από σαντιγύ χρησιμοποιώντας το κορνέ σας. Φυλάξτε τα στο ψυγείο.



**DIMITRIS CHRONOPOULOS**

*Pastry Chef*

Ο Δημήτρης Χρονόπουλος μετράει σχεδόν 30 χρόνια στο χώρο της ζαχαροπλαστικής, αφού από πολύ μικρός ήξερε τι ήθελε να κάνει.

Αν και τα γλυκά δεν έπαιζαν πολύ μεγάλο ρόλο στην οικογένεια, ο πατέρας του ήταν αυτός που τον παροτρυνε να ασχοληθεί με τη ζαχαροπλαστική.

Από τη φύση του ανήσυχο και δημιουργικό πνεύμα κατάφερε να αποτυπώσει την καλλιτεχνική του τάση στις γλυκές αμαρτίες που δελεάζουν τους πάντες.

Με εκπαιδεύσεις σε εστιατόρια με αστέρια Michelin στη Γαλλία, ο Δημήτρης Χρονόπουλος δεν είναι τυχαίο που έχει συνεργαστεί με τα εστιατόρια που έχουν καταφέρει να λάβουν το ποθητό αστέρι όπως το Βαρούλκο, η Σπονδή και το Vardis.

Από το 2007 είναι τεχνικός σύμβουλος της εταιρίας Valrhona στην Ελλάδα και έπειτα στην Ευρώπη και τη Μέση Ανατολή, μια από τις μεγαλύτερες εταιρίες ζαχαροπλαστικής στον κόσμο.

Επιπλέον, η δραστηριότητα του ως Σύμβουλος επιχειρήσεων σε θέματα οργάνωσης του χώρου της ζαχαροπλαστικής και της δημιουργίας tailor made μενού, τον έχει οδηγήσει να συνεργάζεται με τα καλύτερα εστιατόρια εντός, αλλά και εκτός Ελλάδος.

Πάθος του, όμως αποτελεί η διδασκαλία, αφού έχει πραγματοποιήσει αναρίθμητα σεμινάρια και workshops ανά τον κόσμο προσπαθώντας να μεταλαμπαδεύσει το πάθος του για γλυκές δημιουργίες και σε τρίτους.

- Το 1992 αποφοίτησε από τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελμάτων (ΣΤΕ).
- Το 2006 η Ελευθεροτυπία τον τίμησε με το βραβείο Καλύτερου Ζαχαροπλάστη στην Ελλάδα για το 2005-2006.
- Έχει εργαστεί ως Pastry Chef και Pastry Chef Consultant σε πολλά αξιόλογα εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία και ξενοδοχεία στην Ελλάδα, στην Κύπρο και στο εξωτερικό, μεταξύ αυτών



Φωτογραφία: Παύλος Γασκόνουγλου

# ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΧΡΟΝΟΠΟΥΛΟΣ

www.dechronopoulos.com  
info@dechronopoulos.com

**“Η ζαχαροπλαστική θέλει υπομονή και επιμονή, αλλά χωρίς δημιουργικότητα και έμπνευση δεν γίνεται τίποτα”**

- σε βραβευμένα εστιατόρια με αστέρι Michelin.
- Το 2007 ξεκίνησε η συνεργασία του με την εταιρία Deals και την Valrhona ως τεχνικός σύμβουλος της σοκολάτας Valrhona στην Ελλάδα, ενώ 3 χρόνια αργότερα η Valrhona S.A τον επέλεξε ως τεχνικό της σύμβουλο και για την Ευρώπη και την Μέση Ανατολή.
- Παράλληλα από το 2007 δραστηριοποιείται στον ευρύτερο χώρο της ζαχαροπλαστικής

- ως Σύμβουλος Επιχειρήσεων, με βασικά αντικείμενα την άρτια οργάνωση και λειτουργία ενός χώρου ζαχαροπλαστικής, αλλά και την προώθηση πρώτων υλών ή προϊόντων μέσω της έρευνας και δημιουργίας tailor-made συνταγών, παρουσιάσεων και διαφημιστικών καμπανιών.
- Τα τελευταία χρόνια πραγματοποιεί επαγγελματικά σεμινάρια και workshop ζαχα-

- ροπλαστικής σε Ελλάδα και εξωτερικό ενώ συνταγές του τόσο για επαγγελματική όσο και για οικιακή χρήση έχουν δημοσιευθεί και δημοσιεύονται σε αρκετά έντυπα αλλά και ηλεκτρονικά μέσα.
- Έχει λάβει μέρος σε διάφορες τηλεοπτικές εκπομπές ως καλεσμένος καθώς επίσης και ως κριτής στο τηλεοπτικό πρόγραμμα Bake Off Greece.





# Χ Μ Α Σ C a k e

του Chef Δημήτρη Χρονόπουλου



Photo: Παύλος Τσοκούνογλου

## Για το ΧΜΑΣ Cake Υλικά

ΒΟΥΤΥΡΟ 82%	195 γρ.
ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ	6 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗ	85 γρ.
ΖΑΧΑΡΗ ΜΑΥΡΗ	105 γρ.
ΑΥΓΑ	240 γρ.
ΑΛΕΥΡΙ 55%	262 γρ.
ΡΟΥΜΙ ΜΑΥΡΟ	45 γρ.
ΣΤΑΦΥΔΕΣ ΞΑΝΘΕΣ	85 γρ.
CRANBERRIES	45 γρ.
ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΧΟΝΤΡΟΣ/ΜΕΝΑ	45 γρ.
ΚΑΡΥΔΙΑ ΧΟΝΤΡΟΣ/ΜΕΝΑ	45 γρ.
ΒΑΝΙΛΙΑ STICK	1 τμχ.
ΞΥΣΜΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	1 τμχ.
ΧΥΜΟΣ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ	85 γρ.
ΑΛΑΤΙ	1 γρ.

## Εκτέλεση

- Αφήνουμε σε ένα μπολ τις σταφίδες με το ρούμι για ένα βράδυ
- Προσθέτουμε και ανακατεύουμε στο μείγμα με τις σταφίδες και το ρούμι, τα cranberries, το ξύσμα πορτοκάλι, τα καρύδια και τα φουντούκια
- Στη συνέχεια, σε ένα άλλο μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικιν πάουντερ
- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε το βούτυρο, τη βανίλια, τις ζάχαρες και χτυπάμε με το φτερό έως ότου αφρατέψουν ελαφρώς
- Προσθέτουμε τα αυγά ένα προς ένα, και αφού αφομοιωθούν στο μείγμα, συνεχίζουμε την ανάδευση
- Έπειτα, ρίχνουμε σταδιακά το χυμό πορτοκαλιού
- Προσθέτουμε το μείγμα με τις σκόνες στον κάδο του μίξερ και ανακατεύουμε σε χαμηλή ταχύτητα για 2 λεπτά
- Τέλος, προσθέτουμε το μείγμα με τα αποξηραμένα φρούτα και το ρούμι
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μια βουτυρωμένη και αλευρωμένη, στρογγυλή φόρμα για κέικ
- Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° για περίπου 30-40 λεπτά
- Σερβίρουμε σε μια πιατέλα και αφήνουμε να κρυώσει
- Αφού κρυώσει το περιχύνουμε με το αυγόγλασο, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και διακοσμούμε ανάλογα

## Για το Αυγόγλασο Υλικά

ΖΑΧΑΡΗ ΑΧΝΗ	360 γρ.
ΑΣΠΡΑΔΙ	145 γρ.
ΧΥΜΟΣ ΛΕΜΟΝΙ	25 γρ.

## Εκτέλεση

- Στον κάδο του μίξερ ανακατεύουμε τα ασπράδια και τη ζάχαρη με το φτερό σε μεσαία ταχύτητα
- Έπειτα, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού

# POMO D'ORO

— CORFU —

Ο Αριστοτέλης Μέγκουλας γεννήθηκε 3/6/1978 στο Παρίσι, μεγάλωσε στον Πειραιά, σπούδασε Οικονομικά στη Μπολόνια, την γαστρονομική πρωτεύουσα της Ιταλίας, για να τον κερδίσει στο τέλος η δημιουργία, η μαγειρική και η ιδιαίτερη πατρίδα του η Κέρκυρα.

Έχοντας εικόνες από τα μέρη που έχει ζήσει αλλά και από τις διαφορετικές ρίζες της οικογένειάς του και με γνώμονα την αγάπη του για την Κέρκυρα και τα τοπικά προϊόντα, ο Αριστοτέλης δίνει ένα καθαρά δικό του στίγμα στις γαστρονομικές συνήθειες του τόπου παντρεύοντας την αστική κουζίνα με τοπικά προϊόντα αλλά και την πολυπολιτισμική ταυτότητά του.

- Εργάστηκε από το 1997 έως το 2006 στο gruppo Rosa Rose Bologna (bar-bistrot ristorante-pasticceria-catering) οπότε και επέστρεψε στην Ελλάδα.

- Από το 2006 ως και σήμερα η δημιουργική του βάση είναι το αγαπημένο του εστιατόριο Pomo d' Oro Corfu (εστιατόριο-private chef-boutique catering-μαθήματα μαγειρικής) με σημαντικές διακρίσεις.

- Δύο αστέρια στον οδηγό του fnl-guide, βραβείο σύγχρονης Ελληνικής κουζίνας από το Αθηνόραμα-Alpha Guide, χρυσό φοίνικα από τον γαστρονομικό οδηγό Flag no 52 στην λίστα Restaurant 100 και συνεχή συμμετοχή στον θεσμό Good France του Γαλλικού υπουργείου εξωτερικών.

- Ως επισφράγιση της σκληρής διαχρονικής δουλειάς, βρέθηκε στο νο 57 της λίστας με τους 100 πιο επιδραστικούς σεφ της δεκαετίας, και στο νο 35 για το 2022-23 από το fnl-guide.

- Είναι συνεργάτης της Gastronomy Essentials

- Είναι γαστρονομικός σύμβουλος του TRYP by WYNDHAM CORFU DASSIA, της Kuziniera pasta Corfiana, της KONTEX Κοντόπουλος εξοπλισμοί και της Normann extraordinary chilling για την Ελλάδα.

- Έλαβε μέρος στον δεύτερο κύκλο του γνωστού τηλεοπτικού διαγωνισμού Master chef Ελλάδος στο Mega channel και έχει τηλεοπτικές εμφανίσεις ως καλεσμένος στον Σκαϊ, το Mega, το E TV, Start Corfu, Corfu channel, Ant1 Romania.

Συνταγές και γαστρονομικά του κείμενα έχουν δημοσιευτεί σε πληθώρα περιοδικών και κοινωνικών μέσων.



Λέω αστεϊευόμενος πως η καταγωγή μου είναι η Μεσόγειος. Μικτή καταγωγή και εμπειρίες. Γεννήθηκα στο Παρίσι, μεγάλωσα στον Πειραιά, ενώ έζησα για περισσότερο από δέκα χρόνια στη Μπολόνια, την γαστρονομική πρωτεύουσα της Ιταλίας, όπου και ανδρώθηκα. Σπούδασα οικονομικά αλλά με κέρδισε η δημιουργία, η μαγειρική και η Κέρκυρα στο αγαπημένο μου Pomo d'Oro Corfu.

Λάτρης της εποχικότητας, της εντοπιότητας, της ηθικής μαγειρικής και των προϊόντων φτιαγμένων με μεράκι. Φιλοδοξία μου είναι να δημιουργώ γεύσεις με απρόσμενους συνδυασμούς υλικών όπου το ένα αποθεώνει το άλλο, να κάνω τον κόσμο να διασκεδάζει, είτε στο εστιατόριο είτε στο σπίτι, γύρω από ένα τραπέζι με κρασί, αγάπη, νοστιμιές, να δημιουργεί στιγμές και αναμνήσεις γύρω από το φαγητό και την μαγειρική.



## ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ ΜΕΓΚΟΥΛΑΣ

# Νερατζοσαλάτα

## του Chef Αριστοτέλη Μεγούλα

### Υλικά

ΣΑΓΚΟΥΙΝΙ	1
ΡΟΖ ΓΚΡΕΪΠΦΡΟΥΤ	1
ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ	1
ΚΟΥΜΚΟΥΑΤ	4
ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ	1
ΡΑΠΑΝΑΚΙΑ	2-3
ΦΡΕΣΚΟ ΚΡΕΜΜΥΔΙ	1
ΑΝΘΟ ΚΑΠΑΡΗΣ	1 Κ.Γ.
ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	1
Η ΛΙΓΟ ΚΑΥΤΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟΠΙΠΕΡΟ	
ΚΛΑΡΑΚΙΑ ΔΥΟΣΜΟ	2-3
ΠΡΕΖΑ ΜΑΡΑΘΟΣΠΟΡΟ Η ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ	1
ΠΙΚΡΑΜΥΓΔΑΛΑ	10
1 ΠΡΕΖΑ ΑΝΘΟ ΑΛΑΤΙΟΥ	1
*ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΑΦΙΔΕΣ	
*ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ	
*ΤΑΡΑΜΑ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	

### Γλυκόξινο καρύκευμα

ΣΤΗΜΟΝΕΣ ΚΡΟΚΟΥ ΚΟΖΑΝΗΣ	10
ΛΕΜΟΝΙ ΧΥΜΟ	1/2
ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΜΕΛΙ ΔΑΣΟΥΣ Η ΑΝΘΕΩΝ	1 Κ.Σ.
ΚΕΡΚΥΡΑΪΚΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ ΠΑΡΘΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	100 γρ.

### Για τον ταραμά αβοκάντο

1 ΜΙΚΡΟ ΑΒΟΚΑΝΤΟ	1
½ ΣΚΕΛΙΔΑ ΣΚΟΡΔΟ (ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ)	1/2
2 Κ.Σ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ	2 Κ.Σ.
1 Κ.Σ ΤΑΡΑΜΟΠΟΛΤΟ ΛΕΥΚΟ	1 Κ.Σ.
1 Κ.Σ. ΓΛΥΚΟΞΙΝΟ ΚΑΡΥΚΕΥΜΑ	1 Κ.Σ.
ΑΛΑΤΙ	
ΚΑΥΤΕΡΟ ΚΟΚΚΙΝΟ ΠΙΠΕΡΙ	
Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΚΑΥΤΕΡΗ ΠΙΠΕΡΙΑ	

### Για τις σταφίδες

ΣΤΑΦΙΔΕΣ	50 γρ.
ΑΓΟΥΡΙΔΑ	ΤΟΣΗ ΟΣΗ ΝΑ ΤΙΣ ΚΑΛΥΨΕΙ



### Εκτέλεση

#### Για το καρύκευμα

Βάλτε τους στήμονες στο χυμό λεμόνι για 30 λεπτά να μουλιάσουν και να απελευθερώσουν το άρωμα, την γεύση και το χρώμα τους. Σε ένα μπολ με την βοήθεια ενός αυγοδάρτη ανακατεύετε καλά να ομογενοποιηθούν το μέλι με τον αρωματισμένο χυμό λεμόνι. Στην συνέχεια ενσωματώνετε σιγά σιγά το ελαιόλαδο σαν να φτιάχνετε μαγιονέζα.

#### Για τις μαριναρισμένες σταφίδες

Βάλτε από βραδύς σε ένα βαζάκι τις σταφίδες να φουσκώσουν σε αγουρίδα

#### Για τον ταραμά αβοκάντο

Καθαρίζετε το αβοκάντο και χτυπάτε καλά σε πολυκοπτικό μηχάνημα με όλα τα υλικά. Δοκιμάζετε και διορθώστε αν χρειαστεί σε αλάτι καυτερό και οξύτητα. Μεταφέρετε σε μπολ, σκεπάστε με μεμβράνη σε επαφή με τον ταραμά για να μην μαυρίσει το αβοκάντο και διατηρείτε στο ψυγείο για το σερβίρισμα.

#### Για τα υπόλοιπα υλικά

Με κοφτερό μαχαίρι αφαιρείτε την φλούδα από το γκρέιπφρουτ και το πορτοκάλι. Με το μαχαίρι σας κόβετε ξεκινώντας από την μια πλευρά όσο πιο κοντά στην λευκή μεμβράνη κάθε κομματιού εσπεριδοειδών και στην συνέχεια από την άλλη. Αφαιρείτε τα φιλέτα φροντίζοντας να πάρετε την περισσότερη δυνατή σάρκα. Καθαρίζετε και ξεχωρίζετε τα κομμάτια του μανταρινιού. Τέλος κόβετε τα κουμκουάτ στα 4.

Κόβετε σε πολύ λεπτές φέτες το λευκό μέρος του κρεμμυδιού και ξεχωρίστε κάθε φέτα σε ροδέλες. Κόβετε επίσης σε λεπτές φέτες την καυτερή πιπεριά.

Κόψτε την μαραθόριζα και το ραπανάκι σε πολύ λεπτές φέτες.

Σπάστε σε χοντρά κομμάτια τα πικραμύγδαλα.

Ξεχωρίστε τα φύλλα δυόσμου και κόψτε τους μίσχους σε μικρά κομμάτια.

### Στήσιμο/τελείωμα

Μοιράζετε στο πιάτο εναλλάξ τα φιλέτα και τα κομμάτια εσπεριδοειδών, τις φέτες μαραθόριζα και ραπανάκι. Περιχύστε ομοιόμορφα με το γλυκόξινο καρύκευμα. Στην συνέχεια πάνω σε κάθε φιλέτο τοποθετείτε μια ροδέλα κρεμμύδι, μία φέτα πιπεριά, ένα κομμάτι πικραμύγδαλο, μια κάπαρη, μια σταφίδα και ένα φύλλο δυόσμο. Βάλτε τελειές από ταραμά ομοιόμορφα στα εσπεριδοειδή. Σκορπίστε τους σπόρους μαραθο, τους μίσχους δυόσμο και τον ανθό αλατιού.

### Λίγη ιστορία

#### #corfu\_experience

Τα δύσκολα χρόνια αυτή την εποχή που τα υλικά δεν περισσεύαν η καυτερή νεραντζοσαλάτα με άγριες ρίζες βολβούς ήταν προσιτή πολυτέλεια για τους ανθρώπους αφού τα εσπεριδοειδή κρεμόντουσαν στα κλαριά χωρίς να χαλάνε για μέρες. Μπορούσαν με λίγο παστό ψάρι, ένα αλλαντικό αέρος ή μερικές ελιές, μια μπουκιά ψωμί και ελαιόλαδο να θραφούν και να αντιμετωπίζουν το κρύο και τις δυσκολίες των αγροτικών εργασιών όπως το μάζεμα τις ελιάς και την σπορά πριν μπει η άνοιξη.

### #cucina\_nobile

Το γλυκόξινο του καρυκεύματος, η δροσιά των εσπεριδοειδών, το γλυκανισάτο της μαραθόριζας, η αφάδα της καυτερής πιπεριάς, η όμορφη πίκρα του ελαιόλαδου και του πικραμύγδαλου σε συνδυασμό με την λιπαρότητα του ταραμά αβοκάντο δημιουργούν τέλειες μπουκιές γεμάτες εντάσεις και αφήνουν στο πιάτο το απαραίτητο ζουμάκι για να βουτήξετε ένα νόστιμο προζυμένιο ψωμί.

### #μυστικά\_που\_μοιραζόμαστε

Αν σκεφτείτε τα υλικά που συνθέτουν το πιάτο θα καταλάβετε ότι μιλάμε για διατροφική βόμβα βιταμίνης και υπετροφή!

Ρυθμίστε την ποσότητα του κρεμμυδιού και του καυτερού ανάλογα με τα γούστα σας. Μην τα φοβηθείτε η δροσιά του δυόσμου και η οξύτητα των εσπεριδοειδών θα κατευνάσουν την αφάδα τους.

Αν σας δυσκολεύει να βγάλετε τα φιλέτα μπορείτε να κόψετε τα εσπεριδοειδή σε φέτες.

Αν θέλετε να το πάτε ένα βήμα παραπέρα, σωτάρετε μερικές γαρίδες ή μερικά καλαμαράκια και προσθέστε τα στο πιάτο.



από το 1946

# ΟΥΖΟ ΚΟΥΛΑΣ

“άρωμα και γεύση” Ελλάδας

**ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΒΑΣ. ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΟΥΛΙΟΥ**

ΕΚΘΕΣΗ: Κρέονας 2 - Σέρρες  
Τηλ: 23210 35383, Fax: 23210 23207  
ΕΡΓΟΣΤΑΣΙΟ: 30ο Χλμ. Ε.Ο. Σερρών - Δράμας  
Τηλ.: 23240 23525

[www.ouzokoulas.gr](http://www.ouzokoulas.gr)

ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΒΑΣ. ΣΤΕΡΓΙΟΥ ΠΟΥΛΙΟΥ



## Χωρί & Σέσουλα

Τσιγάρα | Κάρτες κινήτης τηλεφωνίας | Αναψυκτικά | Νερά | Ποτά  
Αποστάγματα | Ξηροί καρποί | Αποξηραμένα φρούτα | Ζαχαρώδη προϊόντα  
Καφεκοπτείο | Τρόφιμα | Γλυκά | Καταψυγμένα Προϊόντα | Χαρτικά | Απορρυπαντικά  
Μπουκάλες υγραερίου | Ξύλα για τζάκι | Κάρβουνα | Παιχνίδια

Καβα - Παντοπωλείο

Παρασκευόπουλος & Υιός

**ΧΩΝΔΡΙΚΗ ΠΩΛΗΣΗ**

**ΣΙΠΚΟΥ 38, ΑΓ. Ι. ΡΕΝΤΗΣ**  
(10:00 ημ έως 18:00μμ)  
ΤΗΛ.: 210 48 22 230 - 210 48 22 280  
ΚΙΝ.: 6974 231 809

**Λ. ΦΛΕΜΙΝΓΚ 42, ΑΓ. Ι. ΡΕΝΤΗΣ**

(10:00 ημ έως 23:00μμ)

ΤΗΛ.: 210 48 22 240

Delivery 10:00πμ - 18:00μμ από Δευτέρα έως Σάββατο

**ΑΓ. ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ 74, ΚΑΜΙΝΙΑ**

(8:00 ημ έως 00:00μμ)

ΤΗΛ.: 210 48 22 330

Delivery 10:00πμ - 18:00μμ από Δευτέρα έως Σάββατο





ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΥΡΙ ΛΟΙΠΟΝ, ΦΤΙΑΧΤΗΚΕ ΣΧΕΔΟΝ ΤΥΧΑΙΑ. ΞΕΧΑΣΑΜΕ ΓΙΑ ΚΑΠΟΙΕΣ ΜΕΡΕΣ ΕΝΑ ΛΕΥΚΟ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΤΟ ΘΥΜΗΘΗΚΑΜΕ ΚΑΠΟΙΟ ΜΕΣΗΜΕΡΙ, ΤΗΝ ΩΡΑ ΠΟΥ ΤΡΩΓΑΜΕ ΚΟΛΑΤΣΙΟ. ΤΟ ΤΥΡΙ ΕΙΧΕ ΑΡΧΙΣΕΙ ΝΑ ΩΡΙΜΑΖΕ ΚΑΙ ΝΑ ΚΙΤΡΙΝΙΖΕΙ. Η ΓΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΜΑΣ ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΑΝ.



ΕΝΑ ΤΥΡΙ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΑΠΟ ΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΟΠΩΣ ΤΗΝ ΞΕΡΟΥΜΕ. ΓΙΑ ΑΚΟΜΗ ΜΙΑ ΦΟΡΑ, ΣΤΡΑΦΗΚΑ ΣΤΗ ΦΥΣΗ. ΗΘΕΛΑ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΣΩ ΕΝΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟ ΤΥΡΙ, ΚΑΙ ΝΑ ΤΟ ΣΥΝΔΥΑΣΩ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΤΟΠΙΚΑ ΒΟΤΑΝΑ.



ΑΠΟΦΑΣΙΣΑ ΝΑ ΑΣΧΟΛΗΘΩ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΜΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΓΑΛΑ, ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΑΔΙΚΟ, ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΝΩ ΤΥΡΙΑ. ΝΤΟΠΙΑ ΤΥΡΙΑ ΑΠΟ ΝΤΟΠΙΟ ΓΑΛΑ. ΑΥΤΟ ΛΟΙΠΟΝ ΤΟ ΤΥΡΙ, ΤΟ ΚΑΤΣΕΝΟ, ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΠΟΥ ΕΦΤΙΑΞΑ.

## ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΤΥΡΙΑ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΘΑΚΗ

**ithaca's  
poem**

ΒΑΘΥ, ΙΘΑΚΗ, 28300  
Τ: 6944 365691, ΧΡΥΣΑΝΘΟΣ ΚΑΡΑΒΙΑΣ  
Τ: 6977 701195, ΑΛΕΚΟΣ ΣΕΛΑΣ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: INFO@ITHACASPOEM.GR  
ΠΩΛΗΣΕΙΣ: SALES@ITHACASPOEM.GR  
**WWW.CHEESE.ITHACASPOEM.GR**

# ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΟΝΤΟΣΤΑΝΟΣ

Γέννημα θρέμμα του νησιού της Κέρκυρας,  
ο Ανδρέας Κοντοστάκος ξέρει καλά να τιμά τον τόπο του  
και τα υλικά που του προσφέρει.

Κάποιες λέξεις που τον χαρακτηρίζουν, είναι:

**"Δημιουργικός, ρομαντικός, συγκρατημένα αισιόδοξος"**

Ίσως μερίδιο στην δημιουργικότητα του να είχαν και οι σπουδές του σε σχολή ζαχαροπλαστικής, επάγγελμα που δεν ακολούθησε όμως ποτέ. Στα 20 του, μπήκε πίσω από το μπαρ αρχικά για βιοποριστικούς λόγους, αλλά στη συνέχεια αυτό έμελλε να γίνει η ζωή του! Ανήσυχος, με ταλέντο όπως φάνηκε στην πορεία του, έδειξε από νωρίς τις διαθέσεις του. Να πρωταγωνιστήσει το όνομα του σταδρώμενα του Bartending. Παρακολουθώντας πλήθος εκπαιδευτικών σεμιναρίων, ενημερώσεων, και με πολύ ζήλο κατάφερε να διακριθεί.

Το 2012 κατέκτησε την 1η Θέση στον Πανελλήνιο Διαγωνισμό "Young Bartenders" που διοργάνωσε η Ένωση Μπαρτεντερς Ελλάδος" και διεξήχθη στο Ρίο της Πάτρας. Εκεί το Cocktail του με όνομα "Adriatic Spicy Sun" κατάφερε να κλέψει τις εντυπώσεις αλλά και τις καλύτερες βαθμολογίες! (Θα δούμε συνταγή παρακάτω). Το 2013 στέγασε την τρέλα του και την δημιουργικότητα του στο "παιδί του" το Barden Bar, στην απέραντη παραλία της Αχαράβης στην Κέρκυρα όπου μέχρι και σήμερα εκπλήσσει με τις δημιουργίες του ντόπιους αλλά και τουρίστες. Αυτό ήταν μόνο η αρχή, καθώς την αμέσως επόμενη χρονιά, το 2014, κατέκτησε ξανά την κορυφή με το cocktail "Sior Aggiolina" για τον Πανελλήνιο διαγωνισμό της Ένωσης Μπαρτεντερς Ελλάδος στην κατηγορία "Cocktail με Ελληνικά Προϊόντα". Ενδιάμεσα από τους 2 διαγωνισμούς παρακολούθησε και αποφοίτησε από το πρόγραμμα του WSPC spirits. Το 2016, εκλέχτηκε στο Δ.Σ της Ένωσης Μπαρτεντερς Ελλάδος, όπου και άσκησε την Ζετή θητεία του. Κορυφαίες στιγμές, το να είναι πλέον κριτής σε εγχώριους διαγωνισμούς cocktail. Τώρα πλέον, κατέχει τον τίτλο του



"Εκπαιδευτή" καθώς πιστοποιήθηκε από την IBA (International Bartenders Association) και εκπαιδεύει στην δική του σχολή Bartenders (Raise the Bar). Σημαντική στιγμή, το 2017 όπου ξεκίνησε να εργάζεται ως Brand Ambassador για την εταιρία

Tsaknakis Premium Brands(και συνεχίζει έως σήμερα) την κορυφαία εταιρία της χώρας που εισάγει premium brands που αφορούν το σύγχρονο mixology.

Ο Ανδρέας έχει ως αρχή το ρητό: **"Μόνος πας γρήγορα, μαζί πας**

**πιο μακριά"**. Οπαδός λοιπόν της ομαδικότητας.

Εδώ μαζί μας μοιράζεται τα υλικά των Cocktails που του χάρισαν την κορυφή, αλλά και Bonus ένα εκ των Best sellers Cocktails του Bar του.



# "PORCELINO"

## ΓΙΟΡΤΙΝΟ ΚΟΚΤΕΪΑ



50 ml Bounty spiced Rum  
20 ml spices syrup ( tonka/ falernum/ hazelnut)  
25 ml lime juice  
30 ml pineapple puree  
bitter peach mist  
Spiced cranberry biiters

Garnished with mint leaves and lime

🌟🌟 Τι το κάνει γιορτινό?  
Μα φυσικά τα μπαχαρικά!



## Οικογένεια Χριστοδούλου

Οι πάγκοι του Φίλιωνα και του Ιωάννη Χριστοδούλου προσφέρουν τα βιολογικά τους προϊόντα καθημερινά στις βιολογικές αγορές της Αττικής, που προέρχονται αποκλειστικά από δικούς τους σπόρους, αφού ο πατριάρχης της οικογένειας, Δημοσθένης Χριστοδούλου, διαθέτει μεγάλη συλλογή από παλιές ελληνικές ποικιλίες. Η συνήθεια αυτή μεταδόθηκε και στα παιδιά του, κι έτσι ο Φίλιωνας και ο Γιάννης συλλέγουν συνέχεια παραδοσιακούς σπόρους. Τα κτήματά τους, εκτάσεως 600 στρεμμάτων, πιστοποιημένα βιολογικά από το 2008, βρίσκονται κοντά στον Παύλο. Πίσω από τον πάγκο τους στην αγορά βρίσκεται η μητέρα τους Γεωργία και η γιαγιά Παγώνα. Όλο το χρόνο θα βρείτε τα πεντανόστιμα καρδιά τους (καραμέλλες), τις αλόφρεσκες πατάτες τους και τα γευστικά κρεμμύδια τους. Πώς και πώς περιμένουν οι πελάτες τους τα λεπτόφλουδα καρπούζια τους και την ποικιλία από πεπόνια με παραδοσιακούς σπόρους Παρνασσού.

**Τηλ. παραγωγού: 6984 740 797**  
Τους βρίσκουμε στις βιολογικές αγορές:  
Κηφισιάς (Δευτέρα), Ψυχικού (Τρίτη),  
Ηλιούπολης (Τετάρτη), Γέρακα (Πέμπτη),  
Βούλας και Ιλίου (Σάββατο)



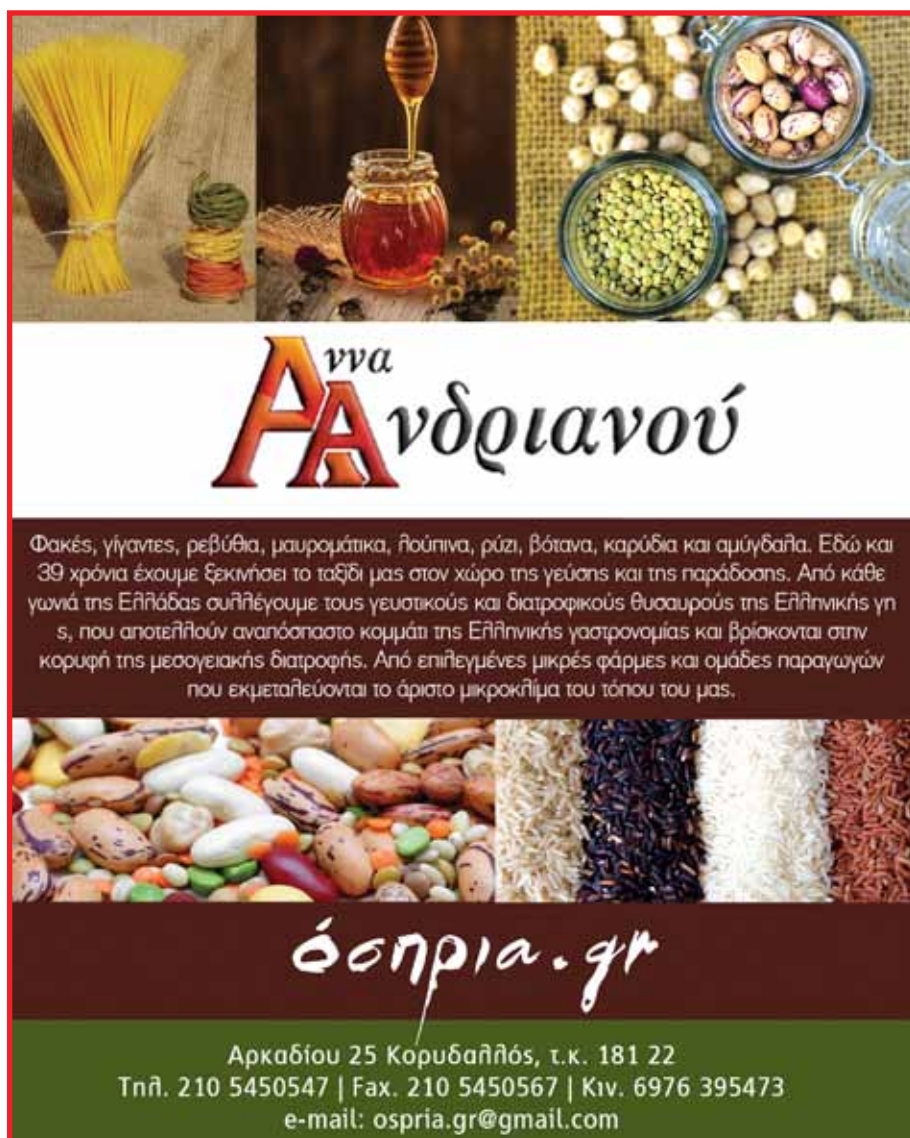
visit  
our **winery**  
& taste  
our wines!

### ESTATE MANOLESAKIS

Αδριανή Δράμας, Τ.Κ. 66100  
Τ.: +30 25210 82010 - +30 25210 82033  
E.: info@manolesakis.gr

**www.manolesakis.gr**

Το **ΚΤΗΜΑ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗ** της οικογένειας Μανωλεσάκη δραστηριοποιείται στην αμπελουργία & οινοποίηση από το 1989, μια κομβική περίοδος που συμπίπτει με το ξεκίνημα του αμπελώνα της περιοχής της Αδριανής στη Δράμα, με τις κοσμοπολίτικες γαλλικές ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah.



## Αννα Ανδριανού

Φακές, γίγαντες, ρεβίθια, μαυρομάτικα, ρούπια, ρύζι, βότανα, καρύδια και αμύγδαλα. Εδώ και 39 χρόνια έχουμε ξεκινήσει το ταξίδι μας στον χώρο της γεύσης και της παράδοσης. Από κάθε γωνιά της Ελλάδας συλλέγουμε τους γευστικούς και διατροφικούς θησαυρούς της Ελληνικής γης, που αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της Ελληνικής γαστρονομίας και βρίσκονται στην κορυφή της μεσογειακής διατροφής. Από επιλεγμένες μικρές φάρμες και ομάδες παραγωγών που εκμεταλλεύονται το άριστο μικροκλίμα του τόπου του μας.

**όσπρια.gr**

Αρκαδίου 25 Κορυδαλλός, τ.κ. 181 22  
Τηλ. 210 5450547 | Fax. 210 5450567 | Κιν. 6976 395473  
e-mail: ospria.gr@gmail.com



## Το Μανάβικο της Λαχαναγοράς

Τα πιο φρέσκα φρούτα και λαχανικά στις καλύτερες τιμές

Κεντρική Λαχαναγορά Αθηνών  
Είσοδος από την κεντρική πύλη της Λαχαναγοράς  
Τηλ. 210 4837575 | info@manavikolahanoagoras.gr  
FB: Manavikolahanoagoras.gr

**www.manavikolahanoagoras.gr**



# ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ

Η Ελλάδα στο ποτήρι σου



[www.varvayanni.com](http://www.varvayanni.com)

απολαύστε υπεύθυνα

## Οι χριστουγεννιάτικες κάρτες της βασιλικής οικογένειας της Βρετανίας για το 2023

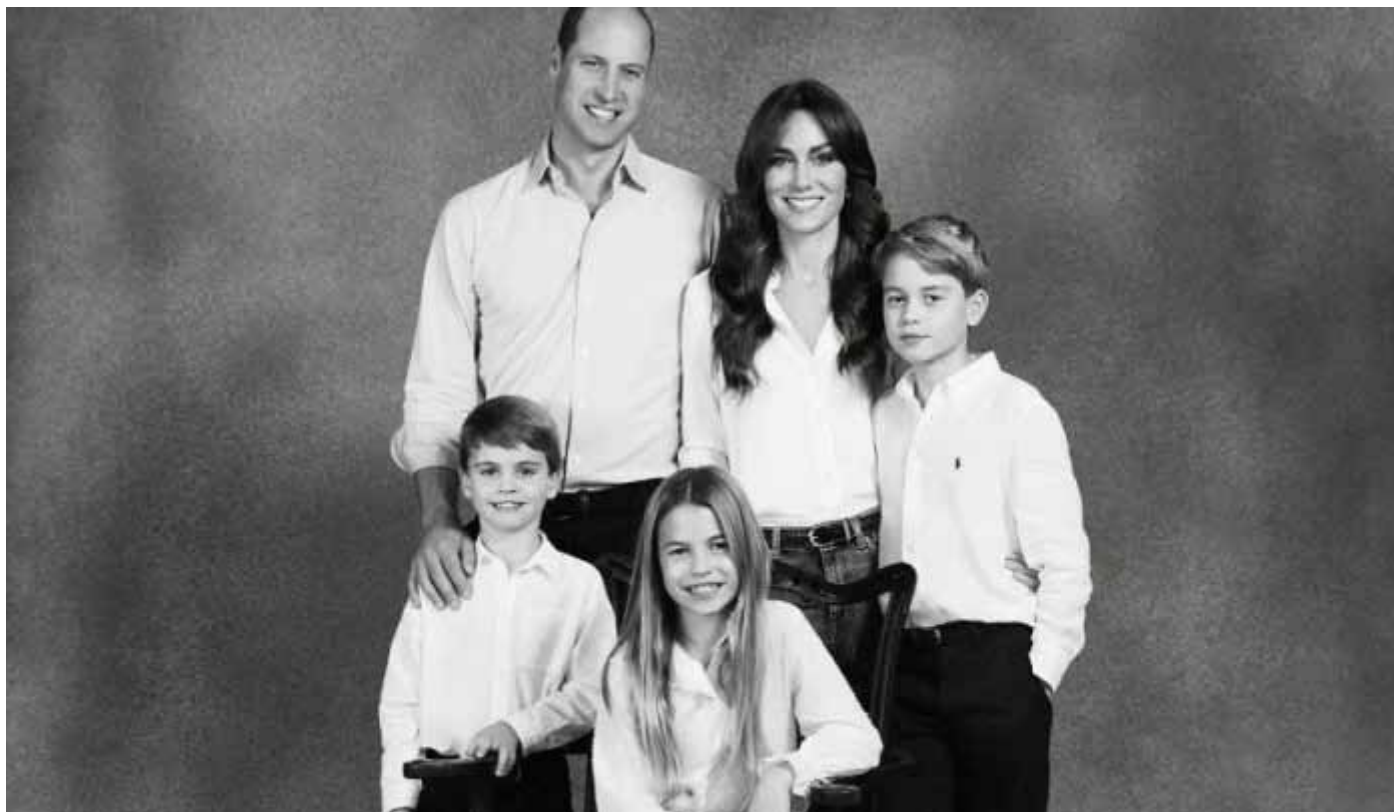
Ο πρίγκιπας και η πριγκίπισσα της Ουαλίας με τα τρία τους παιδιά μοιράστηκαν στα μέσα κοινωνικά δικτύωσης τη χριστουγεννιάτικη κάρτα για το 2023 η οποία είναι πολύ διαφορετική από όσες έχουν κυκλοφορήσει τα τελευταία χρόνια.

Πόζαραν στο φακό του καταξιωμένου φωτογράφου Τζος Σίνερ (Josh Shinner), μέσα στο σπίτι τους στο Ουίνδσορ αυτή τη φορά σε casual στυλ.

Τα Ανάκτορα του Μπάκιγχαμ κυκλοφόρησαν επίσης τη χριστουγεννιάτικη κάρτα του Βασιλιά και της Βασίλισσας, δια χειρός Ούγκο Μπέρναντ από την ημέρα της στέψης στις 6 Μαΐου.

Τα Χριστούγεννα η βασιλική οικογένεια αναμένεται να συγκεντρωθεί, όπως κάθε χρόνο στο κτήμα Sandringham με δημοσιεύματα να αναφέρουν ότι η οικογένεια της Καμίλα θα συμμετάσχει για πρώτη φορά.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ



## Η «χρυσή» χριστουγεννιάτικη κάρτα των Γκριμάλντι



Από το παλάτι των Μονεγάσκων δόθηκε στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης η χριστουγεννιάτικη κάρτα του 2023 με την οικογένεια του πρίγκιπα Αλβέρτου και της πριγκίπισσας Σαρλίν να κλέβει τις εντυπώσεις.

Στο στιγμιότυπο ο επικεφαλής του Οίκου των Γκριμάλντι και γιος της star του Χόλιγουντ Γκρέις Κέλι, στέκεται όρθιος δίπλα στο στολισμένο χριστουγεννιάτικο δέντρο και δείχνει χαμογελαστός φορώντας ένα σμόκιν με κόκκινο βελούδινο παπιγιόν.

Η πριγκίπισσα Σαρλίν ποζάρει με τα δίδυμα που πριν από λίγες ημέρες έκλεισαν τα 9α τους χρόνια και φαίνεται εντυπωσιακή με ένα βελούδινο χρυσό φόρεμα. Το συνδύασε με ένα ζευγάρι πληθωρικά διαμαντένια σκουλαρίκια κι ένα ασορτί βραχιόλι.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ

## Και... οικολογικό το χωριό του Άη Βασίλη

Το χωριό του Άγιου Βασίλη στη Φινλανδία είναι ένας από τους πιο τουριστικούς προορισμούς παγκοσμίως την περίοδο των Χριστουγέννων. Στόχος είναι ο συνδυασμός του τουρισμού στην περιοχή με τη βιωσιμότητα.

Πηγή: dw.com





www.zagorin.gr



ZagorinApple

Αγροτικός Συνεταιρισμός Ζαγοράς Πηλίου  
Οργάνωση Παραγωγών



“ ΔΕΙΞΕ ΜΟΥ  
ΤΟ ΜΗΛΟ ΣΟΥ  
ΝΑ ΣΟΥ ΠΩ  
ΠΟΙΟΣ ΕΙΣΑΙ ”

**Επανάσταση; Δημιουργία; Έκπληξη;** Εσύ επιλέγεις αυτό που θέλεις να γίνεις. Είσαι οι επιλογές σου. Φρέσκες ιδέες, γεμάτες τόλμη και αισιοδοξία έχουν τη δύναμη να αλλάξουν τον κόσμο σου και να δημιουργήσουν έναν ολοκαίνουργιο, έναν καλύτερο κόσμο για όλους. Τα μήλα Ζαγορίν ολόφρεσκα, γεμάτα υγεία και δύναμη, σε στηρίζουν κάθε μέρα να γίνεις αυτό που εσύ θέλεις.



ΔΙΑΒΗΜΕΤΙΚΗ ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΠΟΥ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΕΙΤΑΙ ΜΕ ΤΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΤΗΣ Ε.Ε.





We wish you  
**Happy Holidays!**



τηλέφωνο παραγγελιών: **210-9421930**

**electro**  
*mania*

ΜΟΤΑΚΗΣ

**BOSCH SONY SHARP PITSOS SIEMENS**  
**Whirlpool NEFF SAMSUNG FUJITSU LG TeKa**

TV-LCD • ΚΟΥΖΙΝΕΣ • ΠΛΥΝΤΗΡΙΑ  
ΨΥΓΕΙΑ • ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 100 & ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΕΩΣ 145 - ΜΟΣΧΑΤΟ  
ΤΗΛ.: 210 94 13 258 FAX: 210 94 02 916  
info@electromania.com.gr



Απολαύστε ελεύθερα, νόστιμα & υγιεινά!

Τρέφεται ΜΟΝΟ με 100% πιστοποιημένες τροφές

Βραβείο Ανώτερης Γεύσης από το Διεθνές Ινστιτούτο Γεύσης & Ποιότητας ΙΤQΙ στις Βρυξέλλες



Διατηρεί τα θρεπτικά συστατικά και μετά το μαγείρεμα, λόγω της υψής του κρέατος

Το 65% των τροφών του είναι καλαμπόκι, γι' αυτό και έχει το χαρακτηριστικό κίτρινο χρώμα, πριν και μετά το μαγείρεμα



TO FILEMA TIS LELAS



Δημοκρατίας 1, Κιάτο Κορινθίας, Τ.Κ.: 20200  
Τ: 27420 27027 | info@tofilematislelas.gr  
www.tofilematislelas.gr

“ Βραβευμένες μαρμελάδες και γηυνιά του μουνταλιού χωρίς προσθήκη ζάχαρης ”



## «Κήπος του Πράσινου», έκθεση ιστορικών κοσμημάτων του Van Cleef & Arpels

Το 2024 ετοιμάζεται να μας υποδεχθεί με μια τελευταία ευκαιρία να βρεθούμε σε έναν «κήπο θαυμάτων». Καμιά επίσκεψη στο Αμερικανικό Μουσείο Φυσικής Ιστορίας (AMNH) στη Νέα Υόρκη δεν είναι πλήρης χωρίς περιδιάβαση των Mignone Halls of Gems and Minerals, αλλά εδώ και κάποιους μήνες μια πράσινη λάμψη αναδύεται από έναν από τους εκθεσιακούς χώρους, τη Meister Gallery.

Εκεί το μουσείο φιλοξενεί την έκθεση «Garden of Green: Exquisite Jewelry from the Collection of Van Cleef & Arpels» πρόκειται για ένα ταξίδι από την επιστήμη στην τέχνη και ναι, υπάρχει πολύ πράσινο χρώμα, από το πράσινο του μήλου μέχρι το πράσινο των αιθαλών δέντρων: τα κοσμήματα με πετράδια και τα αντικείμενα που εκτίθενται ιχνηλατούν έναν αιώνα της ιστορίας 117 χρόνων του οίκου κοσμημάτων Van Cleef & Arpels.

«Το πράσινο συμβολίζει την ελπίδα και, βεβαίως, την έμπνευση της φύσης» τόνισε η Alexandrine Maviel-Sonet, διευθύντρια των εκθέσεων της κοσμηματοποιίας, η οποία συνεργάστηκε με τον Dr. George E. Harlow του AMNH για να διαμορφώσουν τον «Κήπο του Πράσινου».

Η έκθεση παρουσιάζει 44 κομμάτια από την ιστορία του γαλλικού οίκου.



Ανάμεσα σε αυτά και το εντυπωσιακό κολιέ Quatre Chemins (<https://www.instagram.com/p/CtP2t7pOWuD/>). Τα περισσότερα από τα εκθέματα προέρχονται από το αρχείο του Van Cleef & Arpels αλλά κάποια είναι δάνεια

από ιδιωτικές συλλογές. Τριάντα δύο κομμάτια εκτίθενται σε κοινή θέα για πρώτη φορά στις ΗΠΑ. Μπορεί στη συνείδηση του κοινού να βασιλεύει το σμαράγδι και ο νεφρίτης (το ζαντ) αλλά οι επισκέπτες ενδέχεται να αγα-

πήσουν κάποιον πολύτιμο λίθο με τον οποίο προηγουμένως δεν ήταν εξοικειωμένοι (<https://www.instagram.com/p/CuHvBnuAIOz/%20>).

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ

## Χριστουγεννιάτικο δέντρο 103 ετών πωλήθηκε 4.000 δολάρια

Τεχνητό χριστουγεννιάτικο δέντρο 103 ετών, ένα από τα πρώτα που παρήχθησαν μαζικά πωλήθηκε σε δημοπρασία στη Βρετανία έναντι 4.000 δολαρίων.

Ο οίκος Hansons Auctioneers ανέφερε ότι το δέντρο ύψους 76 εκατοστών, χαρακτηρίζεται ως το «πιο ταπεινό χριστουγεννιάτικο στον κόσμο».

Το δέντρο μεταφέρθηκε στο σπίτι της οικογένειας της Ντόροθι Γκραντ, όταν ήταν 8 ετών το 1920 και έγινε

βασικό στοιχείο των γιορτών της για όλη της τη ζωή μέχρι τον θάνατό της σε ηλικία 101 ετών.

Το δέντρο, το οποίο έχει 25 κλαδιά, 12 κόκκινους καρπούς και έξι μικροσκοπικά κηροπήγια, πιστεύεται ότι είναι ένα από τα πρώτα τεχνητά χριστουγεννιάτικα δέντρα μαζικής παραγωγής και πιθανότατα αγοράστηκε από τη μητέρα της Γκραντ στο Woolworth's στο Λονδίνο.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ



## Νοικιάστε το έλατό σας για πιο οικολογικά Χριστούγεννα

Τα Χριστούγεννα έχουν σχεδόν φθάσει, η κορύφωση της σεζόν για τον Τζόναθαν Μέρνς, ο οποίος από το 2017 ενοικιάζει έλατα στο Λονδίνο στην πολύ χαρούμενη πελατεία του, που ξαναβρίσκει κάθε χρόνο το έλατό της, στο οποίο δίνει ακόμα και... όνομα.

Σε μια προηγούμενη ζωή, ο Τζόναθαν Μέρνς εργαζόταν στην αντιτρομοκρατική υπηρεσία της Σκωτίας, για την οποία είχε πάει και ζούσε στην Αφρική. Όμως, το 2017, ξεκίνησε την επιχείρησή του "London Christmas Tree Rental". Ήταν, όπως θυμάται ο ίδιος, σήμερα σε ηλικία 49 ετών, ένα είδος ψυχοθεραπείας.

Αυτή η ιδέα να νοικιάζει χριστουγεννιάτικα έλατα γεννήθηκε κατά



τη διάρκεια μιας βόλτας στο δυτικό Λονδίνο, αφηγείται στο Γαλλικό Πρα-

κτορείο. «Είδα όλα τα χριστουγεννιάτικα

δέντρα που είχαν κοπεί, εγκαταλελειμμένα στους δρόμους. Είπα στον εαυτό μου ότι θα έπρεπε να υπάρχει ένας καλύτερος τρόπος να το κάνουμε αυτό».

Στους πελάτες του εξηγεί πόσο απλό είναι να νοικιάσει κανείς ένα χριστουγεννιάτικο έλατο: «νοικιάστε το, ποτίστε το και φέρτε το πίσω μετά τα Χριστούγεννα». Αυτό επιτρέπει να μειώσουμε τα απορρίμματα, υπογραμμίζει.

«Προσφέρουμε στους πελάτες τη δυνατότητα να νοικιάσουν ένα ζωντανό δέντρο που έχει αναπτυχθεί σε γλάστρα και να παίρνουν το ίδιο δέντρο κάθε χρονιά», διευκρίνισε ο Τζόναθαν Μέρνς. Μετά τα Χριστούγεννα, το δέντρο τοποθετείται σε ένα αρδευόμενο σύστημα, σε ένα αγρόκτημα στο Κάτσογουολντς, στο δυτικό Λονδίνο.

Πηγή: ΑΠΕ-ΜΠΕ



Το κατάστημα "ΠΙΠΕΡΙ" είναι μια οικογενειακή επιχείρηση τρίτης γενιάς, που ξεκίνησε το 1953 στην πλατεία Μοναστηρακίου, ενώ από τις αρχές της δεκαετίας του '80 βρίσκεται στην οδό Ευριπίδου 38.

Στο κατάστημά μας θα βρείτε μεγάλη ποικιλία μπαχαρικών και βοτάνων, όπως επίσης υπερτροφές και αιθέρια έλαια. Θα χαρούμε πολύ να μας επισκεφτείτε και να μας δώσετε την ευκαιρία να σας κερδίσουμε με την ποιότητα και την ποικιλία των προϊόντων μας και φυσικά με την εξυπηρέτησή μας, είτε είστε ιδιώτης είτε επαγγελματίας.



**Πιπέρι**

από το 1953

Ευριπίδου 38, Αθήνα, Τ.Κ. 10552 Τ.: 210 321 5891 | [www.piperi-evripidou.gr](http://www.piperi-evripidou.gr)



**ΜΕΛΑΝΕΣ**  
**ΠΙΤΤΑΡΑΣ**  
- 1970 -  
ΝΑΞΟΣ

**ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ**  
**ΝΙΚΟΛΑ ΠΙΤΤΑΡΑ**  
**ΜΕΛΑΝΕΣ - ΝΑΞΟΣ**

Το τυροκομείο και η κτηνοτροφική μονάδα του Νικόλα Πιτταρά βρίσκονται σε ημιορεινή περιοχή στις Μέλανες της Νάξου, περιτοιχισμένα από ξεροφιθιές που οριοθετούν μικρούς οικογενειακούς ελαιώνες και περιβόλια. Όλα τα προϊόντα φτιάχνονται από γάλα που προέρχεται 100% από την ιδιόκτητη κτηνοτροφική μονάδα. Οι ζωτροφές που χρησιμοποιούνται είναι μη γενετικά τροποποιημένες και προέρχονται κυρίως από τα οικογενειακά κτήματα.

Κεφαλοτύρι Νάξου Πιτταρά  
12μηνς Ορίμανσης

ΧΙΝΟΤΙΡΙ ΠΙΤΤΑΡΑ  
ΜΕΛΑΝΕΣ ΝΑΞΟΥ  
12μηνς Ορίμανσης

Ενοτύρι Φρέσκο Νάξου

Γραβιέρα Πιτταρά μασουίν  
Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ  
Γραβιέρα Νάξου ΠΟΠ  
12μηνς Ορίμανσης  
Μυζήθρα Γλυκά Νάξου

Τυροκομείο Νικόλα Πιτταρά  
Μέλανες, Νάξος  
Τ.Κ. 84 300  
Τ: 22 850 62 223  
6944 831 555  
[tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr](mailto:tyrokomeio.pittaras@hotmail.gr)  
[www.gravierapittara.gr](http://www.gravierapittara.gr)



**ΔΙΚΤΑΜΟ**  
προϊόντα φτιαγμένα με έρωτα

Με σεβασμό στη φύση και την υγεία σας προσφέρουμε τα καλύτερα προϊόντα!

Μια ποικιλία από τις μεγαλύτερες εταιρείες βιολογικών, παραδοσιακά της Κρήτης, από το Σπήλι, την επαρχία Α.γ Βασιλείου, το Αμάρι, τα Χανιά, νησιά της Εβλήδας αβλήα και από κάθε ενδιαφέρουσα και αυθεντική, μικρή μονάδα παραγωγής σε ολόκληρη τη χώρα. Σας περιμένουμε, παραμένοντας πιστοί στην ποιότητα, στην προσωπική, με χαμόγελο εξυπηρέτηση και στην συνεχή ανακάλυψη του ξεχωριστού.

Καραοδή & Δημητρίου 63 16231 Βύρωνας | Τ.: 210 765 8530  
[kalkoument@gmail.com](mailto:kalkoument@gmail.com) | [www.diktamo.gr](http://www.diktamo.gr) @f



**τυροζύρα**

Προϊόντα εμπνευσμένα από την παράδοση και φτιαγμένα με μεράκι

Με πολυετή εμπειρία, γνώση, σεβασμό και αγάπη για την παράδοση του νησιού, μια ομάδα παραγωγών γάλακτος, διέσωσε τις παραδοσιακές συνταγές και τις μεθόδους παρασκευής τυριών και έτσι δημιουργήθηκε η **Τυροκομική Τυροζύρα**. Τα βασικά προϊόντα που παράγουμε είναι το τυρί **Σαν Μιχάλη ΠΟΠ** και η **Φραγκοσυριανή** που βγαίνει σε 2 ωριμάνσεις, σε 4 και 8 μηνών αντίστοιχα. Στις σύγχρονες εγκαταστάσεις της μονάδας, η οποία τηρεί πιστοποιημένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων κατά ISO 22000:2018, παράγεται μία γκάμα προϊόντων, ΠΟΠ και μη, αποκλειστικά από Συριανό γάλα, διατηρώντας την υψηλή ποιότητα και τις παραδοσιακές αξίες.

Βύσσας, 84100  
Σύρος Κυκλάδες  
Τ. 22810 42152  
[info@tyrosyra.com](mailto:info@tyrosyra.com) [www.tyrosyra.com](http://www.tyrosyra.com)

MTA Platinum 2021  
MTA Gold 2021



The Tobacco Hotel is the transformation of one of the oldest tobacco houses of Thessaloniki into a first class hotel. The Tobacco Hotel aspires to offer you a home away from home whether you visit Thessaloniki for business or recreation. Its location offers the unique advantage of being at the city centre while at the same time in a quiet neighbourhood.

Το Tobacco Hotel αποτελεί την μεταμόρφωση ενός από τα παλαιότερα καπνοαγάθα της Θεσσαλονίκης σε παραδοσιακό ξενοδοχείο Α\* Κατηγορίας (4 αστέρων), στο κέντρο της πόλης, έτοιμο να σας υποδεχτεί. Δίνοντας μεγάλη σημασία στην λεπτομέρεια, πάντα με σεβασμό προς τον επισκέπτη και κατανοώντας τις ανάγκες του, δημιουργήσαμε ένα ζεστό και ευχάριστο περιβάλλον όπου κύριο μέλημά μας είναι η προσφορά υπηρεσιών φιλοξενίας υψηλού επιπέδου. Οι προσεγμένοι χώροι, οι εξειδικευμένοι συνεργάτες και το φιλικό περιβάλλον είναι κάποιοι από τους λόγους που αξίζει να μας επισκεφθείτε.



[www.davitel.gr](http://www.davitel.gr)



Καθώς οι συνθήκες που διαμορφώνονται λόγω του Covid-19 είναι πραγματικά μοναδικές για όλους, στο Tobacco Hotel έχοντας ως απόλυτη προτεραιότητα την ασφάλεια, την υγεία και την άνεση των επισκεπτών αλλά και όλων των στελεχών μας, έχουμε προσαρμόσει τις λειτουργικές διαδικασίες σε όλα όσα προβλέπονται από τον Π.Ο.Υ. και τις Ελληνικές υγειονομικές αρχές.

Ως μέρος της δέσμευσής μας για την υγεία και την ευημερία των επισκεπτών, των εργαζομένων και της κοινωνίας μας, παρακολουθούμε στενά τις εξελίξεις σχετικά με τον covid-19 με τακτικές ενημερώσεις και καθοδήγηση από τον Εθνικό Οργανισμό Δημόσιας Υγείας (Ε.Ο.Δ.Υ.) και το Υπουργείο Υγείας, καθώς κι από πρόσθετους κυβερνητικούς και Ευρωπαϊκούς οργανισμούς.

Με βάση την καθοδήγηση που έχουμε λάβει και τη γενική κατάσταση της ετοιμότητας μας, είμαστε βέβαιοι ότι οι εγκαταστάσεις και οι υπηρεσίες μας εξακολουθούν να είναι ασφαλείς και οι ομάδες μας έτοιμες να εξυπηρετήσουν τους επισκέπτες μας.

**Εκτιμούμε κάθε επισκέπτη που μας τιμά με την παρουσία του στο Davitel Tobacco Hotel.**