

12 Days of Christmas

AQH
VED

Giving Back * Wellness * Books * Gifts * Kids * Theater * Movies * Art * Wine * Recipes * Travel * Music



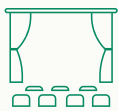
Περιεχόμενα



Giving Back

12 Προτάσεις για Γιορτινές,
Καλές Πράξεις με το Δεσμό

6



Movies

12 Λόγοι Να Πάτε Σινεμά Φέτος
τα Χριστούγεννα

48



Wellness

Τα 12 Καλύτερα Δώρα
(Από Εσάς για Εσάς)

12



Art

10+2 #MustSee Εκθέσεις
για την Περίοδο των Εορτών

54



Books

12 Προτάσεις Βιβλίων

18



Wine

Γευτείτε τη Μουσική

60



Gifts

12 Ιδιαίτερα Δώρα
για τις Φετινές Γιορτές

28



Recipes

12 Γιορτινές Συνταγές

66



Kids

12 Τρόποι Να Απασχολήσουμε
τα Παιδιά Μας Φέτος τα
Χριστούγεννα

38



Travel

12+ Ταξιδιωτικοί Προορισμοί
Για Κάθε Διάθεση

82



Theatre

Επιλογές από τις Θεατρικές Σκηνές
της Γιορτινής Αθήνας

42



Music

Ένας Μουσικός Επίλογος
για Όλα τα Γούστα

107



EDITORIAL

A Note from αθηNEA...

“On the first day of Christmas my true love gave to me...”

Τον πρώτο αυτό στίχο του ομώνυμου χριστουγεννιάτικου τραγουδιού για τις 12 μέρες των Χριστουγέννων ακολουθεί ένας ολόενα και πιο απαιτητικός γλωσσοδέτης που ομολογώ ποτέ δεν κατάφερα να μνημονεύσω επιτυχώς. Αποτέλεσμα; Και μόνο η σκέψη του μου προκαλεί άγχος!

Αν, όπως εγώ, ετοιμάζεστε να υποδεχθείτε τις γιορτές με ένα μίγμα προσμονής, εξάντλησης και επιτακτικής ανάγκης για ξεκούραση, ο φετινός εποχικός οδηγός μας για την εορταστική περίοδο είναι φτιαγμένος με εσάς στο νου. Περιλαμβάνει έναν χρηστικό συνδυασμό αφιερωμάτων, ιδεών και προτάσεων για να αξιοποιήσετε τη σεζόν με τον τρόπο που σας ταιριάζει περισσότερο.

Για κάποιους τα Χριστούγεννα θέλουν καλό φαγητό, καλό κρασί και τη θαλπωρή της οικογενειακής εστίας. Άλλοι θέλουν το χώρο τους, ετοιμάζονται λοιπόν για κοντινές και μακρινές εξορμήσεις που θα διευρύνουν τους ορίζοντές τους.

Υπάρχουν αυτοί ανάμεσά μας που ζουν για να διαλέξουν το τέλειο δώρο για τα αγαπημένα τους πρόσωπα και άλλοι που οφείλουν να κάνουν ένα -αργοπορημένο- δώρο στον εαυτό τους.

Μετρώ τον εαυτό μου σ' εκείνους που φιλοδοξούν να περάσουν αρκετό χρόνο βυθισμένοι σ' εκείνο το βιβλίο που εδώ και μήνες παλεύουν να τελειώσουν, ενώ άλλοι θα αξιοποιήσουν τις μέρες αυτές για να δουν την έκθεση που καιρό θέλουν να επισκεφθούν ή την παράσταση για την οποία άκουσαν τόσα ή την ταινία που θα ευχαριστηθούν αλλιώς σε μια απ' τις σκοτεινές αίθουσες της πόλης μας.

Αν κάποια στιγμή χρειαστείτε ιδέες για το πώς να απασχολήσετε τα παιδιά σας, θα βρείτε στο τεύχος αυτό μια σειρά από επιλογές. Αν αναζητάτε την κατάλληλη μουσική υπόκρουση για να στολίσετε το δέντρο σας, για το φετινό ρεβεγιόν, για ένα βράδυ με φίλους, θα τη βρείτε εδώ.

Τέλος, αν νιώθετε την ανάγκη να δώσετε πίσω στους συνανθρώπους σας -δεν είναι τελικά αυτό ακριβώς το πνεύμα των εορτών;- ζητήσαμε από τον Δεσμό να μας προτείνει 12 τρόπους να προσφέρουμε φέτος τα Χριστούγεννα.

Διαλέξαμε να ονομάσουμε το χριστουγεννιάτικο e-book μας “12 Days of Christmas” γιατί μας αρέσει ο αριθμός 12. Χωρίσαμε το τεύχος που έχετε στα χέρια σας σε 12 θεματικές ενότητες, μία για κάθε μέρα από τα Χριστούγεννα έως τα Θεοφάνεια, σηματοδοτώντας το τέλος μιας χρονιάς και την αρχή μιας νέας.

Σας ευχόμαστε η νέα αυτή χρονιά να σας γεμίσει δημιουργικότητα, να σας βρει τριγυρισμένους από πολλή αγάπη και να σας φέρει πιο κοντά σε όλα τα όνειρά που τολμάτε να κάνετε, αλλά και σ' εκείνα που δεν έχετε ακόμα παραδεχθεί στον εαυτό σας.

Καλές γιορτές από ολόκληρη την ομάδα της αθηNEΑΣ!

Μαριάννα Σκυλακάκη
Editor-In-Chief, αθηNEA



GIVING BACK

12 Προτάσεις για Γιορτινές, Καλές Πράξεις με το Δεσμό

Κοινωνική Προσφορά - Αλληλεγγύη - Εθελοντισμός



Τα Χριστούγεννα αναλογιζόμαστε όλα αυτά που μας κάνουν να νιώθουμε ευτυχισμένοι και ευγνώμονες, αλλά συχνά σκεφτόμαστε όλους εκείνους που δεν είναι τόσο τυχεροί.

Στο Δεσμό πιστεύουμε ότι η κοινωνική προσφορά, η αλληλεγγύη και ο εθελοντισμός γεμίζει αγάπη πρώτα από όλα εμάς τους ίδιους που προσφέρουμε, ενώ η υπεύθυνη προσφορά υποστηρίζει ουσιαστικά και αποτελεσματικά ευάλωτες κοινωνικές ομάδες που ακόμη και σήμερα αντιμετωπίζουν σοβαρές προκλήσεις στη χώρα μας.

Κάθε δωρεά, μεγάλη ή μικρή, γίνεται ακόμη πιο σημαντική γιατί μέσω του Δεσμού ο θετικός αντίκτυπός της πολλαπλασιάζεται x9, ενώ συνεισφέρει σε ένα δίκτυο 800 κοινωφελών φορέων σε όλη την Ελλάδα. Κάθε συμβολή μέσω του Δεσμού, εκτός της βοήθειας σε πλήθος κοινωνικών και ανθρωπιστικών σκοπών, συμβάλλει στη δημιουργία αξίας που ξεπερνά τα €7 εκατ. υπέρ της ελληνικής κοινωνίας.

Φέτος τα Χριστούγεννα κάντε όχι μία, αλλά δώδεκα καλές πράξεις με το Δεσμό για να στηρίξουμε μαζί συνανθρώπους μας που το έχουν ανάγκη.



1 Φέτος κάντε το πιο όμορφο δώρο: αυτό της προσφοράς στους άλλους!

Η Μελέτη Αντικτύπου της Deloitte για το έργο του Δεσμού έδειξε ότι για κάθε €1 που προσφέρεται για τη λειτουργία μας, €9 επιστρέφονται ως αξία στην ελληνική κοινωνία, χάρη σε όλες τις δράσεις, project και τα πανελλαδικά προγράμματα που υλοποιούμε. Με μια δωρεά στο Δεσμό αντί δώρου μοιράζετε την χαρά την προσφοράς με τους φίλους και την οικογένειά σας! Φέτος συνεργαζόμαστε με τις υπέροχες σοκολάτες **ESOPHY**, τις μαγικές συνθέσεις λουλουδιών **SECRET GARDEN**, και το εξαιρετικό ελαιόλαδο **CARELIA**, που για κάθε δωρεά σας άνω των €50 προσφέρουν τις δημιουργίες τους για τους οικοδεσπότες σας. Επικοινωνήστε με το Δεσμό για όλες τις λεπτομέρειες.



2 Οι εταιρικές Χριστουγεννιάτικες κάρτες που ενισχύουν το Δεσμό

Η **Έλενα Τοπούζογλου**, συγγραφέας και εικονογράφος παιδικών βιβλίων, έχει δημιουργήσει δύο υπέροχες ευχητήριες κάρτες για εταιρικά «Χρόνια Πολλά!» με την παράλληλη ενίσχυση του Δεσμού. Επικοινωνήστε μαζί μας στο info@desmos.org για περισσότερες πληροφορίες.

3 Το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι των «άλλων»: τρόφιμα & είδη πρώτης ανάγκης για αυτούς που δεν έχουν

Με τη δική σου βοήθεια προσπαθούμε να μη λείπει τίποτα σε όσους δυσκολεύονται αυτά τα Χριστούγεννα. Στο Δεσμό συγκεντρώνουμε καθημερινά συσκευασμένα τρόφιμα, όπως ζυμαρικά, όσπρια, γάλα εβαπορέ, αλλά και είδη προσωπικής υγιεινής και είδη καθαριότητας για να στηρίξουμε φορείς που φροντίζουν οικογένειες και άτομα που τα έχουν ανάγκη.



4 Γιορτές σημαίνει ζεστασιά: πετρέλαιο θέρμανσης για φορείς και σχολεία.

Η λειτουργία φορέων όπως ορφανοτροφεία, ξενώνες αστέγων και κέντρα φιλοξενίας ηλικιωμένων, αλλά και σχολεία σε όλη την Ελλάδα, απειλείται συχνά από την έλλειψη πόρων για την κάλυψη των αναγκών τους σε θέρμανση. Με κάθε συνεισφορά στο πρόγραμμα «Ο Δεσμός Προσφέρει Ζεστασιά» δημιουργείς ζεστές αγκαλιές θαλπωρής για τους αδύναμους συνανθρώπους μας. Περισσότερα, [εδώ](#).

5 Φάρμακα & φαρμακευτικό υλικό: Αντί να το πετάξεις, χάρισέ το!

Το ήξερες ότι 78% των αναγκών σε φάρμακα και ιατρικό υλικό που παρέχονται από κοινωνικά φαρμακεία σε άτομα που είναι ανασφάλιστα ή άπορα καλύπτεται χάρη στις δωρεές ιδιωτών; Πριν μπει ο νέος χρόνος, ρίξε μια ματιά στο φαρμακείο του σπιτιού και ό,τι είναι εντός ημερομηνίας λήξης αλλά δεν χρειάζεται πια, πρόσφερε το μέσω του Δεσμού.



6 Δημιούργησε τη δική σου εμπειρία προσφοράς: Desmos tailored projects για εταιρείες και ιδιώτες

Κάθε γιορτή, κοινωνική και εταιρική περίπτωση γίνεται η τέλεια αφορμή να δημιουργήσεις μια μοναδική εμπειρία για όλους τους καλεσμένους σου. Προσκάλεσε φίλους, γνωστούς και συνεργάτες να κάνουν μια δωρεά στο Δεσμό αντί για δώρο και δημιούργησε ένα ολοκληρωμένο project προσφοράς για τον κοινωνικό σκοπό που σε συγκινεί με την τεχνογνωσία και την υποστήριξη της αφοσιωμένης ομάδας μας. Συνεργαζόμαστε με περισσότερους από 800 κοινωνοφείς φορείς σε όλη την Ελλάδα καταγράφοντας τις ανάγκες τους καθημερινά ώστε να γνωρίζουμε τι ακριβώς χρειάζεται και πού!



7 Τεχνολογία, αθλητισμός, χαρτί και μελάνι σε όλα τα σχολεία της χώρας!

Μέσα από το πρόγραμμα «Δεσμός για τα Σχολεία» βελτιώνουμε την εμπειρία της μάθησης για τα παιδιά όλης της Ελλάδας, ιδίως σε απομακρυσμένες ή υποβαθμισμένες περιοχές προσφέροντας διαδραστικούς πίνακες, γραφική ύλη, αθλητικό εξοπλισμό μέχρι και σετ ρομποτικής. Κάθε ευρώ μπορεί να αλλάξει την μαθησιακή εμπειρία για εκατοντάδες παιδιά! Δείτε περισσότερα, [εδώ](#).

8 Άλλαξε τη ζωή ενός άνεργου νέου: Δεσμός για τους Νέους

Η ανεργία στους νέους κάτω των 30 στη χώρα μας αγγίζει το 45%, το υψηλότερο ποσοστό στην Ευρώπη. Γίνε δωρητής και δώσε την ευκαιρία στους νέους να δουλέψουν στο αντικείμενο που αγαπούν, στον κοινωνοφελή οργανισμό της επιλογής τους για έναν χρόνο: με τη βοήθειά σου κερδίζουν πολύτιμη εργασιακή εμπειρία, ενώ μέσα από τη δουλειά τους πολλαπλασιάζουν το έργο των φορέων στους οποίους εργάζονται. Μέχρι σήμερα οι 26 νέοι μας, πέρα από τη δική τους ζωή, έχουν αλλάξει τις ζωές 82.000 ανθρώπων. Δείτε το βίντεο, [εδώ](#).



9

Το “κουλ” φούτερ που χτίζει παιδικές χαρές

Ο Απόστολος Μητρόπουλος συνεργάζεται με το Δεσμό για να υποστηρίξει το μεγάλο project ανοικοδόμησης παιδικών χαρών που κήκηκαν ολοσχερώς στο Μάτι και το Μαραθώνα από τις τραγικές πυρκαγιές του Ιουλίου. Για να στηρίξεις την προσπάθειά μας να φέρουμε ξανά το γέλιο και τη χαρά στις περιοχές της Ανατολικής Αττικής, δες [εδώ](#).



10

Νοιάζεσαι; Δράσε!

Κι αν όλα τα παιδιά είχαν την ευκαιρία να κατανοήσουν την αξία του εθελοντισμού, της αλληλεγγύης και την δύναμή τους να αλλάξουν τον κόσμο προς το καλύτερο; Το καινοτόμο εκπαιδευτικό πρόγραμμα «Νοιάζομαι και Δρώ» είναι το μοναδικό που, με την έγκριση του Υπουργείου Παιδείας και Θρησκευμάτων, έχει καταφέρει να αλλάξει τη νοοτροπία 40,000 μαθητών και εκπαιδευτικών στις 13 περιφέρειες της Ελλάδας να νοιαστεί για το «εμείς», αντί για το «εγώ» με χιλιάδες εμπειρίες εθελοντικής δράσης μέσα σε μόλις τρία χρόνια υλοποίησης. Γίνε μέρος της αλλαγής τώρα! Δείτε το βίντεο, [εδώ](#).



11

My New Year's Resolution: Βρες το χρόνο να γίνεις εθελοντής!

Οι κοινωφελείς φορείς, όπως και ο Δεσμός, αναζητούν κάποιον ακριβώς σαν κι εσένα που με την προθυμία και τις δεξιότητές σου μπορείς να εμπλουτίσεις το έργο τους και να χτίσεις καθημερινές εμπειρίες προσφοράς. Στείλε μας λίγα λόγια για εσένα και τα ενδιαφέροντά σου για να σε συνδέσουμε με αυτό που σε ευαισθητοποιεί, [εδώ](#)!

12

Everyday ways to help: Με κάθε αγορά μου όλο το χρόνο στηρίζω το Δεσμό χωρίς επιβάρυνση!

Μέσω του www.easyfundraising.co.uk μπορείτε να κάνετε τις γιορτινές – και όχι μόνο- αγορές σας στα μεγαλύτερα online καταστήματα ενισχύοντας το Δεσμό χωρίς καμία επιπλέον επιβάρυνση. Οι κάρτες Alpha Bank σας δίνουν τη δυνατότητα να εξαργυρώσετε τους bonus πόντους σας για να ενισχύσετε το έργο μας!

Επικοινωνήστε μαζί μας στο +302168090840 και στο info@desmos.org για κάθε μία από τις 12 προτάσεις για γιορτινές, καλές πράξεις με το Δεσμό. Για όλες μας τις δράσεις επισκεφθείτε το www.desmos.org.

DESMOS
NON-PROFIT FOUNDATION
Inspiring Giving

12 Days of Giving

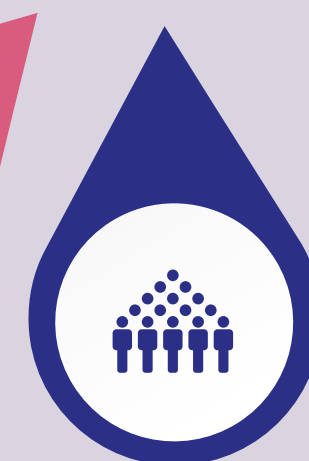
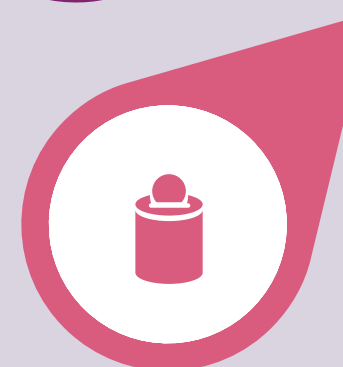
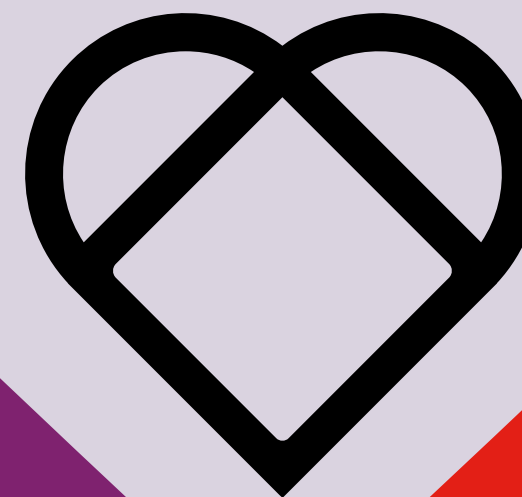
Φέτος τα Χριστούγεννα κάντε όχι μία, αλλά δώδεκα καλές πράξεις με το Δεσμό για να στηρίξουμε μαζί συνανθρώπους μας που το έχουν ανάγκη!

Πολλαπλασιαστικό Όφελος x 9

Για κάθε €1 που δωρίζετε στον Δεσμό, δημιουργείται αξία €9 για την κοινωνία.

€7,071,000

Το οικονομικό αποτύπωμα της δραστηριότητας του Δεσμού για την κοινωνία.



€1,464,000

Η εξοικονόμηση δημοσίων πόρων που επιτυγχάνεται μέσω της δραστηριότητας του Δεσμού.

136,098 Άνθρωποι

Έχουν καλύψει το σύνολο των αναγκών τους μέσω του Δεσμού.

61 Θέσεις Εργασίας

Έχουν δημιουργηθεί μέσα από τη δραστηριότητα και τα προγράμματα του Δεσμού.



WELLNESS

Τα 12 Καλύτερα Δώρα (Από Εσάς για Εσάς)

της Αλεξίας Εμμανουλοπούλου



Όσο πλησιάζουν τα Χριστούγεννα, η λίστα με τα δώρα για τους αγαπημένους μας μεγαλώνει. Εκτός όμως από τα δώρα που θα χαρίσετε σε οικογένεια και φίλους, σκεφτείτε κι εσάς! Σας προτείνω τα 12 καλύτερα δώρα που μπορείτε να δώσετε στον εαυτό σας, για κάθε πορτοφόλι...

1

Ευχαριστίες

Ας αρχίσουμε με κάτι απλό. Πείτε ένα μεγάλο ΜΠΡΑΒΟ στον εαυτό σας, για όλα όσα καταφέρατε αυτή τη χρονιά και κυρίως για την προσπάθεια που καταβάλατε - σε οποιονδήποτε τομέα της ζωή σας, ακόμα κι αν υπάρχουν πολλά ακόμα που θέλετε να πετύχετε. Η προσωπική αναγνώριση είναι συχνά πιο σημαντική από την κοινωνική επιβεβαίωση και είναι στο χέρι μας!

2

Διατροφή

Φροντίστε τον εαυτό σας εκ των έσω, χωρίς πολύπλοκες δίαιτες, ακολουθώντας **μερικές απλές συμβουλές**. Αυξήστε την ποσότητα λαχανικών και φρούτων (τουλάχιστον 5 ποσότητες την ημέρα), προσπαθήστε να ψωνίζετε προϊόντα εγχώριας παραγωγής και βιολογικής καλλιέργειας, περιορίστε τις επεξεργασμένες τροφές, τη ζάχαρη και τα τηγανητά και ξεκινήστε την μέρα σας με ένα ποτήρι ζεστό νερό με στημένο λεμόνι για να αποβάλετε τις τοξίνες.

3

Διασκέδαση

Έρθε η ώρα να περάσετε καλά. Αφιερώστε χρόνο σε ό,τι σας δίνει χαρά και βοηθάει να ξεδώσετε. Αν ψάχνετε για έμπνευση, σας προτείνω δύο από τα αγαπημένα μου χόμπι για μεγάλη δόση αδρεναλίνης και αίσθηση ξεγνοιασιάς: δοκιμάστε αναρρίχηση εσωτερικού χώρου ή aerial yoga. Θα με θυμηθείτε!



4 Οικονομία

Αν δεν το έχετε κάνει ήδη, είναι μια καλή στιγμή να οργανώσετε τα οικονομικά σας, αντιμετωπίζοντας το στρες που προκαλούν τα απρόσμενα έξοδα. Ξεκινήστε από τυχόν χρέη, στη συνέχεια καταγράψτε τα μηνιαία εισερχόμενα/εξερχόμενα, θέστε έναν στόχο αποταμίευσης και τέλος αρχίστε να επενδύετε - όσο μικρό και αν είναι το κεφάλαιο που διαθέτετε. Για τους αρχάριους **προτείνω αυτό το βιβλίο**, που είναι γραμμένο με πολύ χιούμορ και θα σας βοηθήσει σε καθένα από τα παραπάνω στάδια.

5 Πλανήτης

Σκεφτείτε τι αλλαγές μπορείτε να κάνετε στην καθημερινότητά σας για να **φροντίσετε το περιβάλλον**. Ξεκινήστε σιγά σιγά, μειώνοντας τη χρήση πλαστικού και τα σκουπίδια που πετάτε, ψωνίζοντας πιο συνειδητά ή τρώγοντας λιγότερο κόκκινο κρέας και δείτε που θα σας οδηγήσει η προσπάθεια βήμα-βήμα.

6 Σκέψεις

Ζωντανέψτε τις σκέψεις σας με ένα ημερολόγιο. Διαλέξτε ένα απλό τετράδιο και σημειώστε καθημερινά σκέψεις, ιδέες, στίχους, στόχους, όνειρα (που βλέπετε στον ύπνο σας ή επιθυμείτε στο ξύπνιο σας). Ό,τι θέλετε να πετύχετε ή να θυμόσαστε. Ένα από τα πολλά οφέλη του να κρατάει κανείς ημερολόγιο (σε οποιαδήποτε ηλικία) είναι πως βοηθάει να εξελίξει σταδιακά τις σκέψεις του σε σχέδια δράσης και, εν συνεχεία, να τις κάνει πραγματικότητα.



7 Γνώσεις

Πρόσφατα διάβασα το εξής: “αυτό που διαβάζεις, σχηματίζει το ποιος θα γίνεις”. Αν θέλετε να γίνετε ειδικός στο κρασί, την κηπουρική ή την αστρονομία, ξεκινήστε μ' ένα βιβλίο και καλλιεργήστε σταδιακά τις γνώσεις σας! Αν πάλι σας αρέσουν τα οργανωμένα μαθήματα, στο **Coursera** θα βρείτε αμέτρητες επιλογές σε πολύ χαμηλές τιμές.

8 Νέοι Ορίζοντες

Όλοι περνάμε φάσης ρουτίνας και βαρεμάρας - καμιά φορά χρειάζεται κι αυτό! Για να εξελιχθούμε όμως και να ανακαλύψουμε νέες πτυχές του χαρακτήρα μας χρειαζόμαστε προκλήσεις. Προκλήσεις που θα αντιμετωπίσουμε δοκιμάζοντας τα όριά μας, επεκτείνοντας τους ορίζοντές μας και ξεφεύγοντας από τη σιγουριά του γνώριμου. Δοκιμάστε σήμερα κιόλας κάτι που σας φοβίζει, αλλά παράλληλα σας κινεί την περιέργεια, και οδηγηθείτε σε νέες περιπέτειες!

9 Είμαι, Έχω

Στο **7 Habits of Highly Effective People**, ο Stephen Covey αναφέρεται στην ευκολία του να σκεφτόμαστε όσα δεν έχουμε, που άμα τα είχαμε θα... (συμπληρώστε ό,τι σας λείπει). Αν όμως αναρωτηθούμε “ποιος” θα μπορούσαμε να είμαστε - κάνοντας ό,τι περνάει από το χέρι μας για να αντιμετωπίσουμε τις προκλήσεις της καθημερινότητας και χωρίς να περιμένουμε να αλλάξει κάτι ως διά μαγείας, θα φτάσουμε πολύ πιο μακριά. Αρκεί να δοκιμάσουμε.



10 Ηρεμία

Για 10 λεπτά την ημέρα, καθίστε στο μαξιλάρι σας και αναπνεύστε, αφήνοντας πίσω σας όσα έχουν ήδη συμβεί και ό,τι μελλοντικό σας αγχώνει. Εντάξτε τον διαλογισμό στην καθημερινότητά σας για καλύτερη συγκέντρωση, λιγότερο άγχος και βαθύτερο ύπνο, ακολουθώντας μερικά **απλά βήματα**.

11 Πρόσωπα

Πάμε σε κάτι εύκολο... Σκεφτείτε τους ανθρώπους που ξεχωρίζουν στη ζωή σας και περάστε χρόνο μαζί τους. Χωρίς κινητά, προσδοκίες και όρια. Ο χρόνος με τους αγαπημένους μας δεν είναι ποτέ αρκετός!

12 Κοινότητα

Αφού φροντίσετε τον εαυτό σας, κοιτάξτε γύρω σας. Τι μπορείτε να προσφέρετε στους ανθρώπους που έχουν ανάγκη από αγάπη ή βοήθεια; Μια ερώτηση για όλους μας, για να απαντήσει ο καθένας με τον δικό του τρόπο.

Καλές γιορτές και ελπίζω να σας αρέσει το δώρο που θα λάβατε (από εσάς)!



*I love to love, to create, to express, to laugh, to be bold.
 Titanium is my one and only colour.
 Colour makes life more fun and now I
 decided to use it. Confidence allows you to be fearless.
 I love to dance, to glow, to make a statement.
 I am a lover of all the beautiful things and moments.
 All moments of happiness should have music, fireworks
 and diamonds. All the colors of the rainbow are for me
 to make things that make me smile inspired by life,
 Geisha, my DNA, dream of the universe,
 all the things my father, my siblings,
 my friends, the sea, the beach, what
 makes me work, wear an earring, make
 peonies, a small room, lots of
 diamonds and a golden touch. Nothing
 will stop me from running through fields of
 ideas. I believe in luck, in the energy of each piece and
 in the power of love. My name is Anastasia Kessaris
 and I am eagerly trying to create something of my own,
 an exciting brand, something to add to the myriads of
 dazzling crafted jewelry, long time my
 loving father along with my incredible mother have
 chosen, designed and created a passion for all the
 amazing people in this beautiful world full of fun.*

KESSARIS

ATHENS • MYKONOS • HILTON • GOLDEN HALL • COSTA NAVARINO

www.kessariss.gr



BOOKS

12 Προτάσεις Βιβλίων

Επιλεγμένοι Τίτλοι από τις Εκδόσεις Ίκαρος



Μέσα από τα βιβλία ζούμε ζωές που δεν θα προλάβουμε να ζήσουμε. Ταξιδεύουμε, πλάθουμε εικόνες, αναπολούμε.

Μέσα στην ψηφιακή εποχή που διανύουμε, το βιβλίο αποτελεί ακόμα ένα μικρό καταφύγιο ηρεμίας, ησυχίας και απομόνωσης. Μας ανοίγει την πόρτα σε ένα κόσμο σελίδων που θα αγγίξουμε, θα μυρίσουμε και που σπάνια θα μας απογοητεύσει.

Μέσα από τη μεγάλη γκάμα των εκδόσεων Ίκαρος επιλέξαμε 12 βιβλία τόσο διαφορετικά μεταξύ τους όσο και οι αναγνώστες μας. Διαλέξτε ένα για εσάς ή ως δώρο σε κάποιο αγαπημένο σας πρόσωπο.

Για τους λάτρεις των graphic novel

Για αυτούς που αγαπούν τις νουβέλες



1

Solour – Ο Συλλέκτης

«Παράλογος πόλεμος χαρακωμάτων εκεί που κάποτε υπήρχε αγάπη. Κάπου ανάμεσα, στα ερείπια των ερώτων, παιδιά μπερδεμένα καλούνται να διαλέξουν στρατόπεδο.»

Πέντε διηγήματα και ένα παραμύθι συνθέτουν μια σύγχρονη καλειδοσκοπική ιστορία που μιλάει με άμεσο τρόπο για την αποξένωση των παιδιών από τους γονείς τους μετά από ένα διαζύγιο. Μια σχέση ειδική από την οπτική γωνία του πατέρα, με τη μορφή ενός αφηγηματικού κόμικ από το πενάκι του Solour.

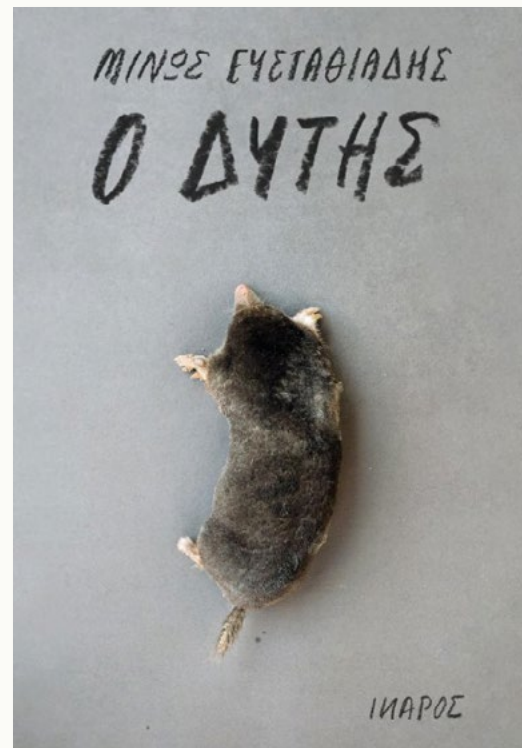


3

Μαριαλένα Σεμιτέκολου – Οι Κυριακές, το Καλοκαίρι

«Ανοίγει τα μάτια της απότομα, το σεντόνι κολλημένο πάνω της, το μαξιλάρι να βράζει, το ρολόι να δείχνει δέκα και είκοσι, και η ησυχία του δρόμου να προμηνύει μια ελαφρώς δυσσιώπη Κυριακή.»

Οι σκέψεις και οι αναμνήσεις τυλίγουν τη Μαρίνα, την πρωταγωνίστρια της Μαριαλένας Σεμιτέκολου σε μια ιστορία όπου όλα κινούνται με ήρεμους ρυθμούς· δεν συμβαίνει τίποτα, κι όμως συμβαίνουν τα πάντα...

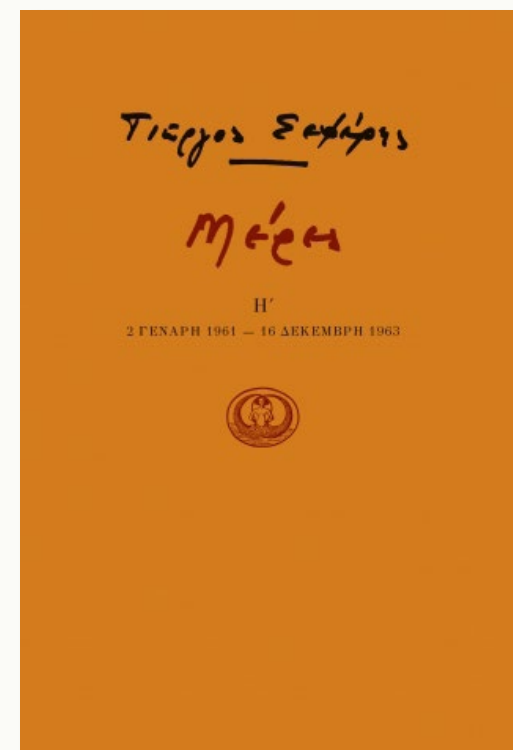
Για όσους θέλουν να διαβάσουν
ένα συναρπαστικό ελληνικό νουάρΓια όσους ενδιαφέρονται να διαβάσουν
το ημερολόγιο ενός σπουδαίου ανθρώπου

2

Μίνως Ευσταθιάδης – Ο Δύτης

«Μια περιπλάνηση που αρχίζει από το νυχτερινό Αμβούργο για να καταλήξει στον βυθό της ελληνικής θάλασσας. Η αλυσίδα διαδοχικών αυτοκτονιών και ανεξήγητων θανάτων περιστρέφεται γύρω από μια ταινία διάρκειας λίγων λεπτών.»

Ο Μίνως Ευσταθιάδης εγκαινιάζει τη συνεργασία του με τον Ίκαρο με ένα δυνατό αστυνομικό μυθιστόρημα που θα ενθουσιάσει ακόμη και τους πιο έμπειρους αναγνώστες αστυνομικής λογοτεχνίας. Ο ντετέκτιβ Κρις Πάπας κάνει μια βουτιά στο σκοτάδι, σε μια σφιχτή ιστορία δοσμένη με σκληρότητα και χιούμορ.



4

Γιώργος Σεφέρης – Μέρες Η'

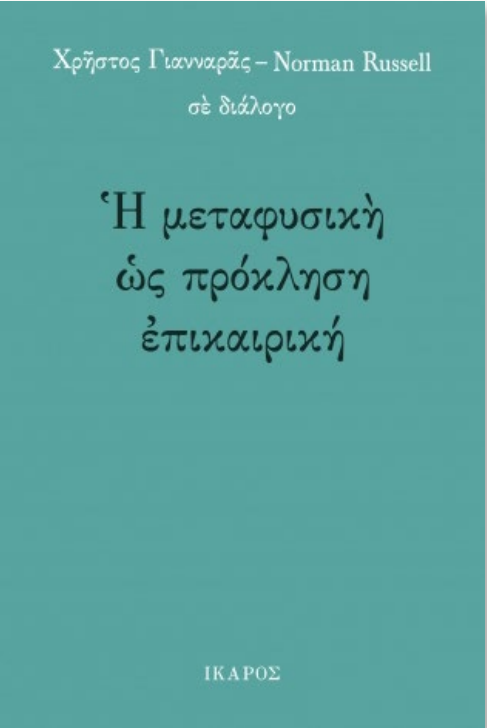
«Πρόκειται για μια σπάνια καταγραφή των εσωτερικών αναζητήσεων του νομπελίστα ποιητή, αλλά και μια ιδιαίτερη τοιχογραφία μιας ολόκληρης εποχής που φωτίζεται μέσα από τις σελίδες του.»

Ο Γιώργος Σεφέρης, μέσα από το προτελευταίο βραχύβιο ημερολόγιό του, καταγράφει και αποκαλύπτει τις σκέψεις του για μια σειρά γεγονότων που καλύπτουν τους τελευταίους μήνες της θητείας του ως Πρέσβης στη Μεγάλη Βρετανία και φτάνουν ως τον επαναπατρισμό του και την αναγγελία του Βραβείου Νόμπελ. Οι επεξηγήσεις της Κατερίνας Κρίκου-Davis ρίχνουν φως σε λεπτομέρειες που θα μας διέφευγαν.



Για τους λάτρεις της φιλοσοφίας

Για τους ανήσυχους γονείς



5

Χρήστος Γιανναράς & Norman Russell – Η Μεταφυσική ως Πρόκληση Επικαιρική

«Έτσι προέκυψε η ιδέα, να επιχειρήσουμε, παράλληλα με την εργασία της μετάφρασης, έναν ανυπότακτο σε άλλη σκοπιμότητα διάλογο, που να γονιμοποιείται από τις μεταφραστικές αφορμές-προκλήσεις, αλλά και να τις υπερβαίνει. Να γονιμοποιεί ο διάλογος τα όσα ουσιώδη αντιπαρερχόμαστε συχνά σαν αυτονόητα ή χωρίς να υποψιαζόμαστε επαρκώς τη δυναμική τους.»

Ο Χρήστος Γιανναράς και ο Norman Russell επιχειρούν ένα ζωντανό διάλογο που προέκυψε μέσα από την αλληλογραφία τους κατά τη διάρκεια της μετάφρασης των έργων του Έλληνα στοχαστή και φιλοσόφου από τον Russell. Το βιβλίο αποτελεί μία εξαιρετική εισαγωγή στην σκέψη του Χρήστου Γιανναρά και μια ευκαιρία για τους λάτρεις του στοχασμού να ερευνήσουν το έργο του.



7

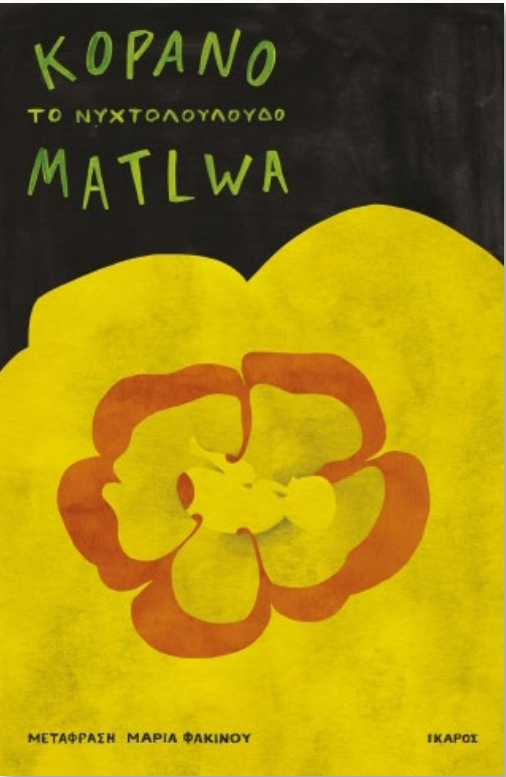
Αθανάσιος Αλεξανδρίδης - Σχολή Ανήσυχων Γονέων: Παιδικοί Φόβοι

«Γιατί πώς αλλιώς μπορείς να αντιμετωπίσεις τα άγχη του θανάτου, της απώλειας προσφιλών ανθρώπων και τόπων, της ασθένειας, της αναπηρίας, που από πολύ νωρίς έρχονται και τυραννούν την παιδική ψυχή; Πώς να απαντήσεις σε όλα αυτά, όταν μάλιστα αφορούν όχι φανταστικές καταστάσεις αλλά αληθινές, καταστάσεις αγαπημένων προσώπων ή και του ίδιου του παιδιού; Και πώς να μιλήσεις με τα παιδιά για τη διαρκώς παρούσα βία, κρίση, τρομοκρατία;»

Πρόκειται για το 2ο βιβλίο της σειράς «Σχολή Ανήσυχων Γονέων» του ψυχιάτρου και ψυχαναλυτή Αθανάσιου Αλεξανδρίδη και προέκυψε από μαγνητοφωνημένες συζητήσεις με γονείς. Το βιβλίο πραγματεύεται το φόβο από την αρχή της ζωής του παιδιού και το πόσο αποδιοργανωτικός ή οργανωτικός μπορεί να γίνει, ανάλογα με τη στάση της οικογένειας και της κοινωνίας.

Για αυτούς που θέλουν να ακούσουν μια σπουδαία γυναικεία φωνή

Για όσους θέλουν να αφεθούν σε ένα ταξίδι τεσσάρων γενεών στην Ιαπωνία



6

Korano Matlwa – Το Νυχτολούλουδο

Μετάφραση: Μαρία Φακίνου

«Όταν η Μασετσάμπα πετυχαίνει το μεγαλύτερο όνειρο της παιδικής της ηλικίας και γίνεται γιατρός, η φιλοδοξία της έρχεται αντιμέτωπη με τη σκληρή πραγματικότητα του δημόσιου συστήματος υγείας της Νότιας Αφρικής.»

Η Korano Matlwa περιγράφει την πικρή ιστορία της Μασετσάμπα στη Νότια Αφρική του απαρτχάιντ. Ένα διήγημα για τη γνώση και τη μόρφωση ως αντίδοτα στο ρατσισμό και την άγνοια. Μια ηρωίδα που παλεύει με εσωτερικούς και εξωτερικούς δαίμονες σε μια γη προικισμένη που μετατράπηκε σε κόλαση.



8

Min Jin Lee - Πατσίνκο

Μετάφραση: Βάσια Τζανακάρη

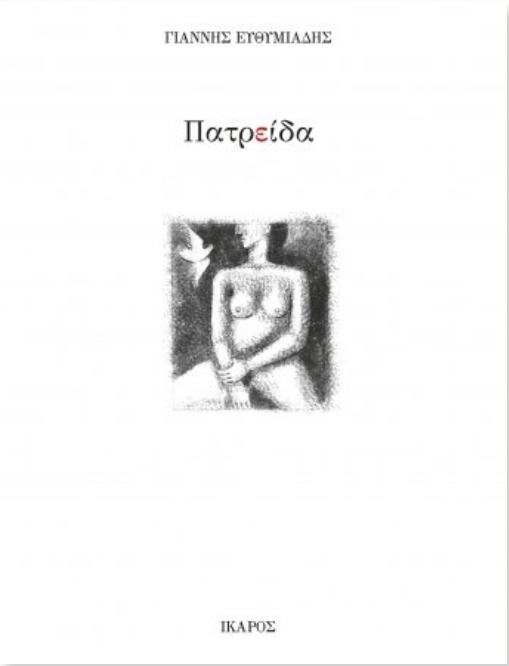
«Γιόνγκντο, Κορέα, 1911. Σε ένα μικρό ψαροχώρι στην ακτή της Ανατολικής Θάλασσας, ένας ψαράς παντρεύεται ένα δεκαπεντάχρονο κορίτσι. Το φτωχό ζευγάρι φέρνει στον κόσμο μια κόρη, την πολυτιμή τους Σάντζα.»

Η Αμερικανίδα, με νοτιοκορεατική καταγωγή, Min Jin Lee στήνει μια ιστορία με βάθος τεσσάρων γενεών, περιγράφοντας τους απέλτιδους αγώνες και τους σκληρά κερδισμένους θριάμβους μιας οικογένειας μεταναστών από την Κορέα στην Ιαπωνία στη διάρκεια οκτώ δεκαετιών. Τα μέλη της οικογένειας παραμένουν βαθιά συνδεδεμένα μεταξύ τους, καθώς αντιμετωπίζουν ζητήματα πίστης, ταυτότητας και διαρκούς επιβίωσης.



Για όσους αγαπούν την ποίηση

Για αυτούς που θέλουν να μαθαίνουν και να εξερευνούν τα πάντα γύρω από τα ναυάγια



9

Γιάννης Ευθυμιάδης - Πατρείδα

«Για μια πατρίδα που (αυτο)ενεχυριάζεται, η ποίηση γίνεται πνοή (απ)ελευθερίας.»

Η ποιητική συλλογή του Γιάννη Ευθυμιάδη προσπαθεί να δει την πατρίδα, όχι απλώς ως τόπο, αλλά ως μια κοινή εμπειρία των ανθρώπων που έζησαν σ' αυτήν.



11

Erik Larson - Βουβό Κύμα

Μετάφραση: Νίκος Ρούσσος

«Την 1η Μαΐου 1915, κατά τη διάρκεια του Πρώτου Παγκοσμίου πολέμου, το Λουζιτάνια, ένα πολυτελές υπερωκεάνιο, απέπλευσε από τη Νέα Υόρκη με προορισμό το Λίβερπουλ [...] Παρότι η Γερμανία είχε ανακηρύξει τις θάλασσες γύρω από τη Βρετανία εμπόλεμη ζώνη, οι επιβάτες του υπερωκεανίου δεν πίστευαν ότι διέτρεχαν κάποιο κίνδυνο, καθώς επί έναν αιώνα τα πλοία που δεν ήταν πολεμικά είχαν παραμείνει ασφαλή από επιθέσεις.»

Ο Erik Larson τοποθετεί τη δράση του βιβλίου στο Λουζιτάνια, το υπερωκεάνιο που βυθίστηκε από το γερμανικό υποβρύχιο U-20 το 1915, παρασύροντας στο θάνατο 1.201 επιβάτες. Μια συναρπαστική σελίδα της σύγχρονης ιστορίας έρχεται στο φως, μέσα από τις ζωές των επιβλητικών χαρακτήρων και τις σχέσεις που αναπτύσσονται μεταξύ τους.

Για όσους θέλουν να εξερευνήσουν την τέχνη της βιβλιοθεραπείας

Για όσους θέλουν να κατανοήσουν σε βάθος τις προκλήσεις του νέου κύματος παγκόσμιας καινοτομίας



10

Fabio Stassi - Η Χαμένη Αναγνώστρια

«Ο Βίντσε Κόρσο, σωσίας του Ζεράρ Ντεπαρντιέ, είναι ένας άνεργος καθηγητής, καρπός της φευγαλέας σχέσης της μητέρας του με έναν άγνωστο ταξιδιώτη. Το μοναδικό ενθύμιο που έχει από τον πατέρα του είναι τρία βιβλία που ξέμειναν στο δωμάτιο ενός ξενοδοχείου: μια κληρονομιά που του σημάδεψε τη ζωή. Για να επιβιώσει, καταφεύγει στη βιβλιοθεραπεία, ως επάγγελμα.»

Ο Fabio Stassi στήνει ένα νουάρ μυθιστόρημα για τα βιβλία ως θεραπεία και φάρμακο. Ο ήρωας εργάζεται ως βιβλιοθεραπευτής, απαλύνοντας τις πνευματικές ή σωματικές παθήσεις των ανθρώπων, προτείνοντάς τους τα κατάλληλα βιβλία, ώσπου μια εξαφάνιση τον μετατρέπει σε ντετέκτιβ βιβλίων.



12

Alec Ross - Οι Βιομηχανίες του Μέλλοντος

Μετάφραση: Νίκος Ρούσσος

«Συνδυάζοντας την αφήγηση με την οικονομική ανάλυση, δίνει μια ζωντανή και τεκμηριωμένη άποψη για το πώς οι σαρωτικές παγκόσμιες τάσεις επηρεάζουν τον τρόπο που ζούμε, σημειώνοντας τα εμπόδια που θα αναδυθούν αλλά και το πώς θα μπορέσουμε να τα αντιμετωπίσουμε.»

Ο ειδικός σε θέματα καινοτομίας, Alec Ross, καταγράφει τις προκλήσεις που συνοδεύουν το νέο κύμα παγκόσμιας καινοτομίας και διαγράφει τι πρόκειται να συμβεί στον κόσμο μέσα στα επόμενα δέκα χρόνια. Εξηγεί πώς θα διαμορφωθούν τομείς όπως η ρομποτική, η ασφάλεια στον κυβερνοχώρο, η εμπορευματοποίηση της γονιδιωματικής (genomics), τα μεγάλα δεδομένα (big data), καθώς και τις επικείμενες επιπτώσεις της ψηφιακής τεχνολογίας στα νομίσματα και τις αγορές.



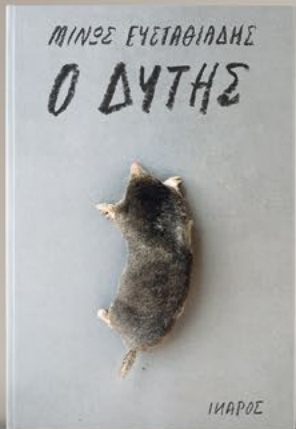
ΜΑΡΤΥΡΙΑ



Απόστολος Δοξιάδης
**ΕΡΑΣΙΤΕΧΝΗΣ
ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΗΣ**

Ο συγγραφέας αφηγείται τη ζωή του μέχρι τα 21 του χρόνια με επίκεντρο το βίωμα της πολιτικής. Η ιστορία του τόπου στην ταραγμένη δεκαετία του '60 αλλά και οι ιδέες και οι πράξεις ενός νέου ανθρώπου που εντάσσεται στην Αριστερά στα χρόνια του αντιδικτατορικού αγώνα.

ΑΣΤΥΝΟΜΙΚΟ ΜΥΘΙΣΤΟΡΗΜΑ



Μίνως Ευσταθιάδης
Ο ΔΥΤΗΣ

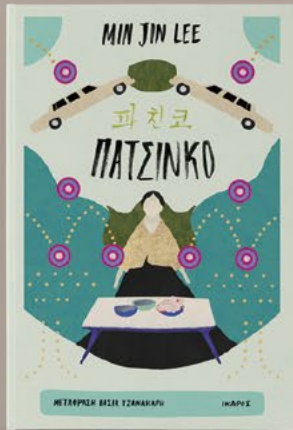
Κάποιες φορές το ταξίδι στο παρελθόν δεν είναι τίποτα άλλο παρά μια βουτιά στον πυρήνα της φρίκης. Ένα δυνατό αστυνομικό μυθιστόρημα που θα ενθουσιάσει ακόμη και τους πιο έμπειρους αναγνώστες αστυνομικής λογοτεχνίας, κάνοντάς τους να το θυμούνται για καιρό.



Κρίτων Σαλπικτής
**ΘΡΥΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗ
ΦΡΥΓΑΝΙΑ**

Ένα νουάρ μυθιστόρημα με αναρίθμητα θύματα, ανεξχνιάστους φόνους, συμφέροντα οικογενειών και μυστικές υπηρεσίες υπερδυνάμεων, που αλληλεπιδρούν φέρνοντας στην επιφάνεια απόκρυφα γεγονότα και μυστικά σ' ένα ταξίδι μέχρι τη Θεσσαλονίκη στα χρόνια της Κατοχής.

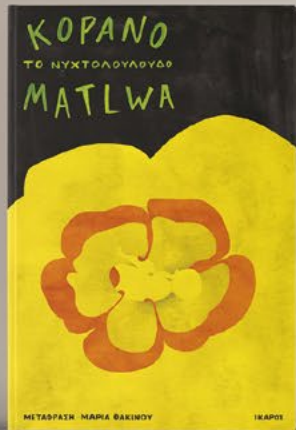
ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΞΕΝΗ ΠΕΖΟΓΡΑΦΙΑ



Min Jin Lee
ΠΑΤΣΙΝΚΟ

Μετάφραση: Βάσια Τζανακάρη

Με στοιχεία που θυμίζουν τα μυθιστορήματα του Charles Dickens και του Leo Tolstoy, η αφήγηση της Min Jin Lee εκτείνεται σε βάθος τεσσάρων γενεών, περιγράφοντας τους απέλpidους αγώνες και τους σκληρά κερδισμένους θριάμβους μιας οικογένειας μεταναστών στην Ιαπωνία.



Kopano Matlwa
ΤΟ ΝΥΧΤΟΛΟΥΛΟΥΔΟ

Μετάφραση: Μαρία Φακίνου

Η συγγραφέας καταγράφει δεξιοτεχνικά τη βίαιη και συγκεχυμένη ατμόσφαιρα της σημερινής Νότιας Αφρικής και διερευνά θέματα φυλής και φύλου, παρατηρώντας το επάγγελμα του γιατρού μέσω από τα μάτια της ηρωίδας. Αλήθεια, πόση ανθρωπιά χωρά στον σύγχρονο κόσμο μας;



Fabio Stassi
Η ΧΑΜΕΝΗ ΑΝΑΓΝΩΣΤΡΙΑ

Μετάφραση: Δήμητρα Δότση

Στο γοητευτικό νουάρ μυθιστόρημα του Fabio Stassi που αναζητά τα όρια της μοιραίας σχέσης μεταξύ λογοτεχνίας και πραγματικότητας, τα βιβλία καταλήγουν να αποτελούν θεραπείες, φάρμακα, μέχρι και ερευνητικά μέσα για την εξιχνίαση ενός εγκλήματος.



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΙΚΑΡΟΣ



Βουλής 4, 105 62 Αθήνα • Τ.: 210 3225152

www.ikarosbooks.gr



GIFTS

12 Ιδιαίτερα Δώρα για τις Φετινές Γιορτές

Επιλογές από το E-Shop του
Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία

GIFTS



Τα Χριστούγεννα αποτελούν την κατάλληλη εποχή για να προσφέρουμε ένα μικρό ή και μεγάλο δώρο στους ανθρώπους που αγαπάμε, στους ανθρώπους που θέλουμε να τιμήσουμε, στους συνεργάτες που όλο το χρόνο βρίσκονται δίπλα μας.

Η πολυτέλεια και η άνεση είναι έννοιες συνυφασμένες με τη Μεγάλη Βρεταννία, ενώ το e-shop του ξενοδοχείου μπορεί να καλύψει την ανάγκη μας για ένα δώρο κομψό και ιδιαίτερο, χωρίς να χρειαστεί να απομακρυνθούμε από το χώρο μας.

Η αθηNEA επέλεξε 12 δώρα, μέσα από μια μεγάλη γκάμα προϊόντων, με γνώμονα το συμβολισμό που επιθυμείτε και το ποσό που θέλετε να διαθέσετε. Το μόνο σίγουρο είναι ότι μία προς μία οι παρακάτω επιλογές θα “ζεστάνουν” τους δικούς σας ανθρώπους αυτές τις όμορφες μέρες του χρόνου.



1. Δέντρο Advent Calendar by Arnaud Larher

Κρύψτε από ένα γλυκό μυστικό πίσω από κάθε ένα από τα 24 “συρταράκια” του μοναδικού αυτού δέντρου που μετρά αντίστροφα τις μέρες από την 1η Δεκεμβρίου έως τη μεγάλη νύχτα της παραμονής των Χριστουγέννων και κάντε το δώρο σε έναν μικρό ή μεγάλο φίλο σας! Αγοράστε το advent calendar το οποίο πωλείται άδειο και γεμίστε το επί τόπου στο GB Corner με γλυκά και σοκολάτες που φέρουν την υπογραφή του καταξιωμένου Γάλλου pâtissier Arnaud Larher. Η προσμονή για το άνοιγμα των δώρων που μας περιμένουν κάτω από το στολισμένο έλατο επιβάλλεται να είναι γλυκιά.

Τιμή: €23,00



2. Αρωματικό Κερι

Υπάρχει πιο ζεστό καλωσόρισμα από ένα σπίτι που μυρίζει όμορφα; Το κερι αρωματικής πούδρας του GB Spa έχει κάτι από φροντίδα, δεν βαραίνει την αναπνοή και ηρεμεί. Η φλόγα του ζεσταίνει το χώρο και δημιουργεί την κατάλληλη ατμόσφαιρα για όμορφες χριστουγεννιάτικες στιγμές.

Τιμή: €35,00



3. Αρωματικό Χώρου με Ξυλάκια

Όποιος έχει περάσει το κατώφλι του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία έχει να το λέει: το χαρακτηριστικό φινό άρωμα του χώρου εντυπώνεται για καιρό στο υποσυνείδητο, κάποιοι δε από εμάς τους “κυνηγούς” αρωμάτων θα ήθελαν πολύ να μπορούσαν να αναπαράγουν την αίσθηση που αφήνει και στο ίδιο τους το σπίτι. Το Lobby Scent Diffuser κάνει την ευχή μας πραγματικότητα, αρωματίζοντας το σαλόνι μας με διακριτικά αιθέρια έλαια από πατσουλί, κεχριμπάρι, μόσχο και βανίλια, που αποπνέουν μια αίσθηση ήρεμης πολυτέλειας.

Τιμή: €37,00



4. Κλεψύδρα Τσαγιού

Το τσάι έχει την ιεροτελεστία του. Η κλεψύδρα τσαγιού Perfect Tea Timer σας δίνει τη δυνατότητα να ορίσετε εσείς πόσο ελαφρύ, βαρύ ή αρωματικό θέλετε το τσάι σας, ανάλογα με την ποικιλία που έχετε επιλέξει. Οι τρεις κλεψύδρες με τα τρία διαφορετικά χρώματα αναλογούν στο χρόνο των τριών, τεσσάρων ή πέντε λεπτών. Μέχρι την επόμενη φορά που θα το χρησιμοποιήσετε, θα σας περιμένει σαν όμορφο διακοσμητικό στην κουζίνα ή το σαλόνι σας. Το τέλειο gadget για φίλους του τσαγιού.

Τιμή: €38,00



5. Χριστουγεννιάτικο Τσάι

Εξοπλιστήκατε με την κλεψύδρα τσαγιού - ήρθε η ώρα να την αξιοποιήσετε με το χριστουγεννιάτικο αυτό blend από πράσινο και λευκό τσάι, αμύγδαλο, κεράσι, κανέλα, κάρδαμο, πιπέρι και γαρύφαλλο. Σε μια πολυτελή συσκευασία, θα γεμίσει την κούπτα σας με ζεστασιά και γιορτινή διάθεση. Αφήστε το κρύο έξω και απολαύστε το λίγο πριν έρθει ο νέος χρόνος.

Τιμή: €51,00

6. Gift Voucher: Απογευματινό Τσάι για Δύο στο Winter Garden

Χαρίστε μια κομψή εορταστική εμπειρία στα αγαπημένα σας πρόσωπα. Το Winter Garden της Μεγάλης Βρεταννίας υποδέχεται τους επισκέπτες και τους προσκαλεί να πάρουν μέρος σε μια τελετουργία, το Afternoon High Tea, καθημερινά από τις 12:00 έως τις 20:00. Το μόνο που έχουν να κάνουν είναι να επιλέξουν τα βότανα ή τα blends τσαγιού που επιθυμούν και το προσωπικό του Winter Garden θα φροντίσει για τα υπόλοιπα: την παρασκευή του τσαγιού, το σερβίρισμα και τα απολαυστικά συνοδευτικά εδέσματα.

Τιμή: €65,00





7. Gift Voucher: GB Collection Exclusive Massage

Όλοι έχουμε ανάγκη από ένα διάλειμμα από την καθημερινότητα, στα χέρια των ειδικών του GB Spa που θα μας περιποιηθούν και θα φροντίσουν για την ευεξία μας. Κάντε δώρο το τελετουργικό αυτό περιποίησης. Ένα μοναδικό Σουηδικό μασάζ που ανακουφίζει από την ένταση και το στρες, ενώ αναζωογονεί, θρέφει και προστατεύει το δέρμα, χρησιμοποιώντας ένα πολύτιμο μείγμα από τοπικά φυτικά έλαια. Επιλογή από λάδι σώματος με άρωμα Μεγάλη Βρεταννία, Μέλι ή Σύκο. Στο GB Spa θα βρείτε πλήθος προτάσεων περιποίησης που θα αποτελέσουν το τέλειο δώρο για ένα αγαπημένο σας πρόσωπο ή, γιατί όχι, για τον εαυτό σας.

Τιμή: €125,00



9. Christmas Gift Hamper: Wine

Ένα ζηλευτό καλάθι για τους λάτρεις του κρασιού αποτελεί την επόμενη πρόταση μας. Χαρίστε ένα λευκό και ένα κόκκινο κρασί από δύο βραβευμένους παραγωγούς: ένα λευκό fumé Sauvignon από το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη και ένα κόκκινο βασισμένο στο Syrah από το Κτήμα Άλφα. Μαζί τους και τα απαραίτητα αξεσουάρ κρασιού: η κασετίνα με το ανοιχτήρι, το επιπλέον πώμα, το δαχτυλίδι φιάλης και το πώμα ελέγχου ροής, για μια ολοκληρωμένη ιεροτελεστία σερβιρίσματος του. Το καλάθι περιέχει επίσης δύο κρυστάλλινα ποτήρια κρασιού για τις αντίστοιχες ποικιλίες. Το δώρο σας θα απογειωθεί γευστικά με το Botanico, ένα πληθωρικό, αρωματικό ξύδι, και δύο βάζα παραδοσιακής μαρμελάδας με γεύση μανταρίνι και δαμάσκηνο με ρόδι. Για το τέλος, ένας χρηστικός και γιορτινός καρυοθραύστης στη μορφή του αγαπημένου Ρούντολφ.

Τιμή: €195,00



8. Gift Voucher: Signature Half-Day Retreats - Couple's Suite

Ένα δώρο κατάλληλο για ζευγάρια. Ζήστε ή χαρίστε μια πολυτελή περιποίηση, με χρήση των εγκαταστάσεων του GB Spa για 90 λεπτά. Ξεκινήστε με το Serail Mud Chamber που σας περιμένει για την απόλυτη χαλάρωση και ηρεμία σώματος και νου. Καθαρίστε το πρόσωπο και το σώμα σας με τη χρήση масκών που περιέχουν μεταλλικά στοιχεία κατάλληλα για το δέρμα. Ο ατμός θα απομακρύνει το περιττό φορτίο και θα σας αφήσει με μια αίσθηση απαλότητας. Στη συνέχεια, το couple's suite θα σας υποδεχθεί για ένα GB Collection Exclusive μασάζ αποκλειστικά για δύο.

Τιμή: €310,00

10. Christmas Gift Hamper: For Women

Ένα πλούσιο καλάθι για κυρίες κάθε ηλικίας καταφέρνει να σαγηνεύσει όλες τις αισθήσεις. Ας δούμε όμως τι περιέχει. Από το αποσμητικό χώρου που πλανάται σε όλους τους χώρους του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία και κλείστηκε σ' ένα κομψό διαφανές μπουκάλι, στο υγρό σαπούνι και την κρέμα χεριών με αρώματα τζιντζερ και κόκκινου πιπεριού που φέρουν την υπογραφή της Esra. Στο καλάθι θα βρείτε επίσης τρεις στρογγυλές μπάρες σαπουνιών με δύο αφράτες μικρές πετσέτες χεριών με το λογότυπο της Μεγάλης Βρεταννίας, ενώ σε ένα ξεχωριστό κουτί ξεπροβάλλουν 9 διαφορετικά, γευστικά μακαρόν, spécialité του ξενοδοχείου, μαζί με τις μοναδικές σοκολάτες με την υπογραφή Ma Bretagne από τον μετρ του είδους Arnaud Larher. Τέλος, η σαμπάνια Veuve Clicquot με το κατάλληλο κρυστάλλινο ποτήρι που αφήνει τις φυσαλίδες της να απελευθερώσουν τα αρώματά της, χαρίζει την απαραίτητη νότα πολυτέλειας στο γιορτινό αυτό καλάθι.

Τιμή: €235,00





11. Christmas Gift Hamper: Christmas & Tea

Μια γευστική πρόταση σε ένα κουτί που εσωκλείει και πολλές ελληνικές γεύσεις. Το τσάι πρωταγωνιστεί, αλλά οι συνοδευτικές γεύσεις δεν λείπουν. Η ποικιλία Winter Garden, το πράσινο τσάι που θυμίζει χειμωνιάτικο κήπο που περιμένει την άνοιξη αλλά αποκαλύπτει την ομορφιά του, το δυνατό πράσινο τσάι Tear of Chios, με τη μοναδική μυρωδιά της μαστίχας, του λεμονιού, του αμύγδαλου και του φιστικιού, και το blend βοτάνων Herbs of Olympus με ό,τι πιο δυναμωτικό και αρωματικό από τη γη του βουνού των Θεών. Όλα αυτά σε τρία μεταλλικά κουτιά στο χρώμα των Χριστουγέννων, το κόκκινο, και μαζί τους, μία βελούδινη θήκη τσαγιού σε πολυτελές βυσσινί χρώμα, με κεντημένο το λογότυπο της Μεγάλης Βρεταννίας, καθώς και ένα μοναδικά σχεδιασμένο πορσελάνινο φλιτζάνι Versace. Όσο για τα συνοδευτικά, καλύπτουν κάθε γούστο. Γλυκά κουταλιού περγαμόντο και βύσσινο, μαζί μ' ένα σοκολατένιο χριστουγεννιάτικο δέντρο, δύο βάζα μαρμελάδα μανταρίνι και δαμάσκηνο με ρόδι, ένα κουτί μαρόν γλασέ με τη σφραγίδα του Arnaud Larher και, φυσικά, θρεπτικό "βασιλικό" μέλι από καστανιά, δρυ και έλατο. Τέλος, η μοναδική Τεντούρα, το ηδύποτο με την έντονη γεύση κανέλας, γαρύφαλλου και βοτάνων.

Τιμή: €305,00

12. Christmas Gift Hamper: For Men

Ένα καλάθι που θα ικανοποιήσει ακόμη και τον πιο απαιτητικό bon viveur. Το ρούμι Zacara Xo, από τα υψίπεδα της Γουατεμάλας, με το κεχριμπαρένιο βαθύ του χρώμα, με λεπτές φρουτώδεις γεύσεις να μένουν στο στόμα, έχει για μοναδική παρέα ένα από τα πιο φημισμένα malt whiskeys, το Laddie Classic της φημισμένης Bruichladdich, ώριμο και εκλεπτυσμένο, το οποίο θα σας ταξιδέψει στη Σκωτία. Μαζί τους, το άρωμα και η γεύση του ελληνικού καφέ, σε ειδική συσκευασία για να μη χάνει τη μοναδική του γεύση και το ταξιδιάρικό του άρωμα, και ένα κουτί μπισκότων, μαζί με 12 κομμάτια σοκολάτας fumé, με την υπογραφή του Arnaud Larher. Το ξεχωριστό αυτό καλάθι συμπληρώνεται ιδανικά με ένα στυλό με την υπογραφή του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία, αλλά και ένα κουβανέζικο πούρο Romeo Y Julieta, μαζί με το απαραίτητο συνοδευτικό τασάκι, διαμορφωμένο αποκλειστικά για πούρα.

Τιμή: €350,00



Το **πρόγραμμα των festive events** του Ξενοδοχείου Μεγάλη Βρεταννία μας επιφυλάσσει και φέτος μοναδικές εορταστικές προτάσεις:

- Ήδη από τις 7 Δεκεμβρίου και κάθε απόγευμα μέχρι τις 7 Ιανουαρίου, το Winter Garden σερβίρει κάθε απόγευμα (16:00-22:00) χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα από όλο τον κόσμο, συνοδεία πιάνου.

- Στις 24/12, την παραμονή των Χριστουγέννων, το GB Roof Garden σας περιμένει με ένα εκλεκτό μενού και τη συνοδεία DJ, ενώ στο Winter Garden θα κινηθείτε σε πιο χαλαρούς γιορτινούς ρυθμούς, με ένα ποτήρι σαμπάνια και τη συνοδεία πιάνου.

- Ανήμερα Χριστούγεννα το GB Roof Garden ετοιμάζει ένα μοναδικό μπουφέ με εορταστική μουσική υπό την επιμέλεια DJ.

- Στις 31/12, παραμονή Πρωτοχρονιάς, τρεις χώροι σας περιμένουν. Το GB Roof Garden με γιορτινό μενού και τον DJ να αναλαμβάνει την ψυχαγωγία σας, το Royal Room με εξίσου εορταστικό μενού και συνοδεία πιάνου και φωνής, αλλά και το Winter Garden με live κουαρτέτο εγχόρδων και στη συνέχεια DJ, καθώς θα απολαμβάνετε τη σαμπάνια σας.

- Την Πρωτοχρονιά, το GB Roof Garden θα φιλοξενήσει έναν εξαιρετικό μπουφέ ενώ ο DJ θα καλωσορίζει το νέο χρόνο.

για τα δώρα των Χριστουγέννων
ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ ΤΟ
GB CORNER GIFTS & FLAVORS
ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ

Η πιο γνωστή “γωνιά της Αθήνας” σας καλωσορίζει
σε ένα μαγικό κόσμο γεμάτο υπέροχες ιδέες δώρων
μεταξύ των οποίων και τα διάσημα γλυκά
του βραβευμένου Γάλλου Pastry Chef, Arnaud Larher.



ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΜΕΓΑΛΗ ΒΡΕΤΑΝΝΙΑ
ΒΑΣ. ΓΕΩΡΓΙΟΥ Α' 1 - ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΜΑΤΟΣ
105 64 ΑΘΗΝΑ | 210 3330 000
ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:
ΔΕΥΤΕΡΑ - ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: 11.00-20.30
ΣΑΒΒΑΤΟ: 10.00-20.30
GRANDEBRETAGNE.GR

ΜΗΤΕΛ/ΛΟΓΟΤΕΧΝΙΑΣ/ΑΘΕ/1500





KIDS

12 Τρόποι Να Απασχολήσουμε τα Παιδιά Μας Φέτος τα Χριστούγεννα

Επιλεγμένες Δραστηριότητες,
Παραστάσεις & Εκδηλώσεις

KIDS



*"A pair of hop-along boots and a pistol that shoots
Is the wish of Barney and Ben
Dolls that will talk and will go for a walk
Is the hope of Janice and Jen
And Mom and Dad can hardly wait
for school to start again"*

Τα Χριστούγεννα μέσα από τα μάτια των παιδιών είναι πραγματικά μαγικά. Δεν χρειάζονται πολλά για να μπουν οι μικροί μας φίλοι στο κλίμα των Χριστουγέννων. Με λίγη μόλις βοήθεια, η φαντασία τους καλπάζει. Αρκεί ένα απόγευμα ζαχαροπλαστικής, μια παλιά χριστουγεννιάτικη ταινία ή ένα επιτραπέζιο παιχνίδι δίπλα στο τζάκι... Τις παραδόσεις των γιορτών τις φτιάχνουμε εμείς και οι αναμνήσεις που χτίζονται κρατούν για μια ζωή.

Ας είμαστε όμως ειλικρινείς. Ακόμη κι ο πιο ενεργητικός και οργανωμένος γονέας έρχεται η στιγμή που θα αποζητήσει μια οργανωμένη δραστηριότητα για να απασχολήσει το παιδί του κατά τη γιορτινή περίοδο.

Αν δεν έχετε ακόμη οργανωθεί, ορίστε 12 ιδέες που θα εμπλουτίσουν τα οικογενειακά πρόγραμμα φέτος τα Χριστούγεννα.



1. Christmas Theatre

Το Christmas Theatre στο Κλειστό Ολυμπιακό Στάδιο Γαλασίου, αποτελεί το πρώτο θεματικό θέατρο στα Χριστούγεννα. Από τις 19 έως τις 30 Δεκεμβρίου, τα Εθνικά Μπαλέτα Αγίας Πετρούπολης, μαζί με κορυφαίους σολίστ του θεάτρου Μαρίνσκι θα ζωντανέψουν στη σκηνή τον γιορτινό “Καρουοθραύστη”. Από την Πρωτοχρονιά μέχρι τις 3 Ιανουαρίου, η ορχήστρα Franz Lehar της Βιέννης φέρνει στην πόλη μας κάτι από τη μαγεία των βιεννέζικων βαλς, ενώ από τις 4 έως τις 6 Ιανουαρίου, το Christmas Magic Festival θα φιλοξενήσει “μάγους” από το Λας Βέγκας, οι οποίοι θα παίξουν με τα όρια του αληθινού και της ψευδαίσθησης.



3. Πάρκο Σταύρος Νιάρχος

Το Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος φοράει τα γιορτινά του για άλλη μια χρονιά. Από ένα πλήθος εκδηλώσεων, σας προτείνουμε ανεπιφύλακτα το παγοδρόμιο, τον Φάρο, όπου γνωστοί καλλιτέχνες θα διηγούνται παραμύθια, το μοντέρνο τσίρκο Attraction-Moi από τον Καναδά και τέλος πολλά εργαστήρια όπου τα παιδιά θα μπορούν να φτιάξουν χριστουγεννιάτικα στολίδια, κάρτες, ημερολόγια, γιρλάντες, γούρια και κοσμήματα με τον Άγιο Βασίλη.



5. Αηδονάκια

Τα Θρυλικά Αηδονάκια, πέρα από τις εγκαταστάσεις του λούνα παρκ που όλοι μας έχουμε κάποια στιγμή τιμήσει, με τους εξωτερικούς παιδότοπους και τις πολλαπλές δραστηριότητες, θα φιλοξενήσουν φέτος για 8η χρονιά μια όμορφη γιορτή για τα μικρότερα παιδιά. Τα αγαπημένα Paw Patrol και η μασκότε του Marshall θα είναι εκεί για να φωτογραφηθούν και να βοηθήσουν τον Άγιο Βασίλη να σώσει τα Χριστούγεννα.



2. Santa Claus Kingdom

Το Μεσογειακό Εκθεσιακό Κέντρο (ΜΕΚ) Παιανίας θα μεταμορφωθεί από την 1η Δεκεμβρίου μέχρι τις 4 Ιανουαρίου σε Santa Claus Kingdom. Ο στεγασμένος χώρος των 13 τετραγωνικών στρεμμάτων θα είναι ανοιχτός για μικρούς και μεγάλους για 12 ώρες κάθε μέρα και με ένα ενιαίο εισιτήριο θα μπορείτε να απολαύσετε μεγάλη ποικιλία παιχνιδιών, διαδραστικά εργαστήρια, παιδικές παραστάσεις και μάγους, ενώ θα λειτουργεί και χριστουγεννιάτικη αγορά.



4. Μέγαρο Μουσικής

Το Μέγαρο Μουσικής δεν θα μπορούσε να λείπει από τη λίστα μας. Τα μπαλέτα του Μόντε Κάρλο παρουσιάζουν τη “Σταχτοπούτα”, ενώ το κλασικό έργο “Ο Πέτρος και ο Λύκος” μαζί με την “Πρώτη Συναυλία του Αρκούδου Πάντινγκτον” παρουσιάζονται με τη συνοδεία των Μουσικών της Καμεράτα - Ορχήστρας Φίλων της Μουσικής, σε αφήγηση Κωνσταντίνου Μαρκουλάκη. Ακόμα, για βρέφη από την ηλικία των 10 μηνών (!) έως και παιδιά 3 ετών, η παράσταση “Αβγώ” υπόσχεται μια όμορφη εμπειρία ήχων και μουσικής, ενώ άφθονο γέλιο θα προσφέρουν “Τα Χριστούγεννα του Καραγκιόζη στη Χαβάη”, με τον Ηλία Καρελά και τους απίθανους Burger Project πίσω από τον μπερντέ.

6. Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης

Το Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης προτείνει και φέτος διαφορετικές γιορτινές δραστηριότητες για τα παιδιά και τους γονείς, αναλόγως την ηλικία των παιδιών. Με επίκεντρο την τέχνη, περνάμε από τα αυτοσχέδια στολίδια και τον στολισμό του σαλονιού, στα παραμύθια και την κατασκευή ενός θεάτρου σκιών, και από εκεί στα comics, χάρη σε ένα κυνήγι θησαυρού μέσα στο μουσείο. Τα μεγαλύτερα παιδιά θα μάθουν όμορφα πράγματα για τη μοντέρνα τέχνη και θα μεταμορφώσουν ένα αντικείμενο του μουσείου.



7. Τεχνόπολη

Η Τεχνόπολη θα καταληφθεί και φέτος από τα ξωτικά και θα μεταμορφωθεί στο μεγαλύτερο χριστουγεννιάτικο χωριό της πόλης. Τα παιδιά θα μπορούν να στείλουν γράμμα στον Άγιο Βασίλη με την βοήθεια των ΕΛΤΑ, ενώ στο χώρο θα υπάρχουν πολλά εργαστήρια, χριστουγεννιάτικη αγορά αλλά και escape room και πίστα με παιχνίδια εμπνευσμένα από το “Survivor”.



9. Δεινόσαυροι: Θεματικό Πάρκο & Μουσείο

Οι δεινόσαυροι πάντα εξιτάρουν μικρούς και μεγάλους. Στο κτίριο της Helixro στο Μαρούσι, τα ομοιώματα των δεινοσαύρων που μπορούν να κινούνται και να παράγουν ήχους από μια άλλη εποχή, χαρίζουν μια πρωτόγνωρη εμπειρία στους επισκέπτες, οι οποίοι περιπλανώνται γύρω από τα προϊστορικά αυτά ζώα, ανάμεσα σε βράχους και φυτά.



11. Christmas Fantasy Fun Park & Theater

Ένας ξεχωριστός συνδυασμός λούνα παρκ και θεματικού χριστουγεννιάτικου πάρκου, το Christmas Fantasy Fun Park & Theater θα λειτουργήσει στο Ολυμπιακό Κέντρο Ξιφασκίας Ελληνικού. Τα ξωτικά κάνουν απόβαση στο πολύχρωμο καρουζέλ και στην πίστα με τα συγκρουόμενα, ο Άγιος Βασίλης οδηγεί το Polar Express, ενώ το παγοδρόμιο σας περιμένει για φιγούρες ή έστω για απλή ισορροπία. Παράλληλα, υπάρχουν παραστάσεις τσίρκου και καλλιτεχνικού πατινάζ, μάγοι, bubble show, αλλά και παιδικές θεατρικές παραστάσεις.

8. Η Χιονάτη στον Πάγο

Το γήπεδο του Tae Kwo Do, αλλά και το Μέγαρο Μουσικής Θεσσαλονίκη, θα μεταμορφωθούν σε μια μεγάλη παγοπίστα. Η μοναδική ιστορία της Χιονάτης θα παρουσιαστεί με μαγικό τρόπο από την ομάδα των Russian Ice Stars. Το κλασικό παραμύθι θα μεταφερθεί στον πάγο με θεαματικό χορό και ακροβατικά, ονειρικά σκηνικά και θεατρικά εφέ. Οι Ρώσοι χορευτές θα συνδυάσουν, όπως μόνο αυτοί ξέρουν, το καλλιτεχνικό πατινάζ, το μπαλέτο, τα ακροβατικά τσίρκου και την παντομίμα, υπό τις οδηγίες του χορογράφου Cavalieri Giuseppe Arena.



10. Leonardo da Vinci - 500 Years of Genius

Η έκθεση αποτελεί αφιέρωμα στη ζωή και στο έργο του Leonardo da Vinci και φιλοξενείται στο παλιό αμαξοστάσιο του ΟΣΥ στη συμβολή Ερμού και Πειραιώς. 75 αντίγραφα των μηχανικών του εφευρέσεων και συνολικά πάνω από 200 μοναδικά εκθέματα σχεδιασμένα σε συνεργασία με το Μουσείο Leonardo da Vinci της Ρώμης αποκαλύπτουν τη μοναδικότητα του da Vinci, την οξυδέρκεια και την επιστημονικότητά του. Θα έχετε επίσης την ευκαιρία να δείτε μια λεπτομερή επιστημονική ανάλυση και παρουσίαση της “Μόνα Λίζα”, που καταπιάνεται με τα μυστικά του πιο αινιγματικού έργου τέχνης στην ιστορία.



12. Christmas Camp 2018

Μια διαφορετική χριστουγεννιάτικη ακαδημία φιλοξενεί το Eurohoops Dome, ώστε τα παιδιά να προσεγγίσουν τις βασικές αρχές του μπάσκετ και να ευχαριστηθούν παιχνίδι κοντά σε δύο από τους μεγαλύτερους μπασκετμπολίστες της χώρας. Πρόκειται για ένα ειδικά διαμορφωμένο πρόγραμμα για αγόρια και κορίτσια, σε δυο περιόδους κατά τη διάρκεια των γιορτών: ένα διήμερο στις 27-28 Δεκεμβρίου και ένα τριήμερο στις 2-4 Ιανουαρίου. Με την επίβλεψη των Θεωρή Παπαλουκά και Δημήτρη Διαμαντίδη, τα παιδιά θα κάνουν τα πρώτα τους βήματα στο μπάσκετ.

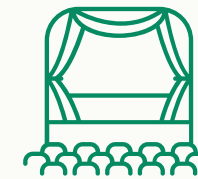




Theatre

12 Θεατρικές Παραστάσεις Που Αξίζει Να Δείτε

Επιλογές από τις Θεατρικές Σκηνές
της Γιορτινής Αθήνας



Είναι αυτό το διαπεραστικό χριστουγεννιάτικο κρύο της πόλης που αφήνουμε για λίγο πίσω μας όταν καθόμαστε στην πλατεία και βγάζουμε τα παλτά μας και τα κασκόλ.

Οι ηθοποιοί είναι εκεί, στις φιλόξενες θεατρικές σκηνές της πόλης, για να δώσουν τον καλύτερο εαυτό τους. Να μας κάνουν να κλάψουμε, να γελάσουμε, να ταυτιστούμε ή να νευριάσουμε με τους ήρωες που υποδύονται.

Διαλέξτε, λοιπόν, μία από τις 12 προτάσεις της αθηNEAs για Θεατρικά Χριστούγεννα, απενεργοποιήστε τα κινητά σας και... η παράσταση αρχίζει!



1. Lemon στο Θέατρο Radar

Βασισμένο στο μονόλογο του Alessandro Baricco και την κινηματογραφική μεταφορά του Giuseppe Tornatore “Ο Θρύλος του 1900”, το Lemon είναι ένα γρήγορο, έξυπνο έργο, στο οποίο πέρα από τις καταπληκτικές ερμηνείες, θα δείτε πώς ένα πιάνο μπορεί να “ζωντανέψει” και να συνδράμει σε μια ιστορία για το πού τελικά είναι το σπίτι του καθενός, η “γη” και οι ρίζες του, αλλά και το πώς μετριέται, τελικά, η ευτυχία.



4. Ο Φάρος στο Θέατρο Αθηνών

Ένα έργο με έντονο το ιρλανδικό ταπεραμέντο, χάρη στην πένα του Conor McPherson. 4 φίλοι -γεροί πότες- θα έρθουν αντιμέτωποι με έναν ιδιόρρυθμο επισκέπτη που γνωρίζει πράγματα γι'αυτούς. Έχουν, τελικά, κάποια ελπίδα αυτοί οι ντροπαλοί, ενοχικοί τύποι να σώσουν την ψυχή τους; Θα βρουν έναν φάρο να τους δείξει το δρόμο;



2. Το κάλεσμα της Λορίν στο Θέατρο 104

Ένας φυλομεταβατικός άνδρας βιώνει την καταπίεση στην προσπάθειά του να βρει την πραγματική του ταυτότητα. Οι κοινωνικές και οικογενειακές συμβάσεις είναι αυτές που καταπνίγουν κάθε προσπάθεια να την ανακαλύψει και να την αποκαλύψει, όμως η αποκάλυψη τελικά έρχεται μια βραδιά Αποκριάς, όταν ο ίδιος μεταμφιέζεται σε Lauren Bacall, ενώ η γυναίκα του σε Humphrey Bogart, σ'ένα παιχνίδι ρόλων και καταστάσεων.



5. Έγκλημα στο Όριεντ Εξπρές στο Θέατρο Κάτια Δανδουλάκη

Το κλασικό έργο της Agatha Christie, σε θεατρική διασκευή του Ken Ludwig, ανεβαίνει στο Θέατρο Κάτια Δανδουλάκη. Ο Ηρακλής Πουαρώ υποψιάζεται τους πάντες για το φόνο που συνέβη στο βαγόνι του, ενώ η κλειστοφοβική αίσθηση του τρένου που τρέχει όσο τρέχει κι η παράσταση, η ατμόσφαιρα του '30, τα ευρήματα και οι ενδείξεις, συνθέτουν ένα μοναδικό έργο.



3. Άγριος Σπόρος στο Θέατρο Επί Κολωνών

Ένα απόλυτα νεοελληνικό δράμα, ποτισμένο με κωμωδία. Στο θέατρο Επί Κολωνών, οι χαρακτήρες της ελληνικής επαρχίας και όχι μόνο ζωντανεύουν για να παλέψουν με το σύστημα ή να ελιχθούν τόσο ώστε το σύστημα να μη τους “πειράξει”. Μια εξαφάνιση θα φέρει τα πάνω κάτω και πολλοί θα προσπαθήσουν να ξεριζώσουν τον “άγριο σπόρο” που φυτρώνει παντού.



6. Master Class στο Θέατρο Μικρό Χορν

Η μοναδική Μαρία Κάλλας ζωντανεύει από τη Μαρία Ναυπλιώτου στη σκηνή του Μικρού Χορν. Ο μονόλογος του Terrence McNally εμπνέεται από τα μαθήματα φωνητικής που παρέδωσε η Κάλλας στη Νέα Υόρκη του '70, λίγο πριν το τέλος της καριέρας της και αποτελεί μια αναδρομή στη “δύσκολη” ζωή της, χωρίς να προκαλεί λύπηση, αλλά, αντιθέτως, γεννώντας τον θαυμασμό για τη ντίβα της όπερας.



7. Ρόζα Εσκενάζυ, η Βασίλισσα του Ρεμπέτικου στο Θέατρο Αγγέλων Βήμα

Πρόκειται για μια από τις βιογραφίες που μας φέρνουν κοντά σε γυναίκες-θρύλους που αψήφησαν το κατεστημένο της εποχής τους και έζησαν ελεύθερες ή σύμφωνα με τις δεσμεύσεις που αυτές επέλεγαν. Στο Θέατρο Αγγέλων Βήμα, η Νεφέλη Ορφανού μεταμορφώνεται στη ρεμπέτισσα Ρόζα και ξεδιπλώνει μια εποχή που πέρασε και μας άφησε παρακαταθήκη τα τραγούδια της.



10. Ψιλικατζού στο Θέατρο Vault

Μια ιστορία από το blog και το ημερολόγιο της Κωνσταντίνας Δελημήτρου που διαδραματίζεται στο ψιλικατζίδικο του Θεάτρου Vault. Με βασικό άξονα τη δύναμη του απλού ανθρώπου, το έργο αναλύει τις δυσκολίες της ζωής, τις αντοχές του καθενός από εμάς και τη δύναμη που ανακαλύπτει κανείς μέσα του για να σταθεί όρθιος. Άλλωστε, το ψιλικατζίδικο ήταν ένα "blog" της γειτονιάς μας πριν την ψηφιακή εποχή.



8. Dr. Jekyll & Mr. Hyde στο Θέατρο Αργώ

Η γκόθικ νουβέλα του Robert Louis Stevenson παρουσιάζεται για πρώτη φορά στο Θέατρο Αργώ. Ο Dr. Jekyll, προσπαθώντας να διαχωρίσει την παρουσία του καλού και του κακού στη συνείδηση του ανθρώπου πειραματίζεται με τον εαυτό του, δοκιμάζοντας ένα κοκτέιλ βαμμάτων δικής του κατασκευής. Στη διάρκεια των πειραμάτων ο Dr. Jekyll μεταμορφώνεται σε μια νέα προσωπικότητα, τον Mr. Hyde, και οι συνέπειες θα είναι απρόβλεπτες...



11. Προσωπική Συμφωνία στο Από Μηχανής Θέατρο

Ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος μόλις έχει τελειώσει και τα ερείπιά του είναι το ιδανικό σκηνικό που στήθηκε στο Από Μηχανής Θέατρο. Ένας μαέστρος ανακρίνεται από τους νικητές αμερικάνους. Ποιος όμως είναι νικητής και ποιος χαμένος, με τις μνήμες να είναι γεμάτες θλίψη; Ένα έργο με πολλές αναφορές στο σήμερα και σε φαντάσματα που ξυπνάνε.



9. Τζάσμιν στο Θέατρο Διάνα

Η μεταφορά της κινηματογραφικής "Blue Jasmine" του Woody Allen από την Ελένη Ράντου στο Θέατρο Διάνα, θα σας χαρίσει μια όμορφη θεατρική βραδιά. Με τις αναγκαίες αλλαγές και ένα κλικ "πιο ελληνικό", το έργο πραγματεύεται την άνοδο και την πτώση της Τζάσμιν, μαζί με τα θέλω και τα πρέπει της κοινωνικής ανέλιξης, που πολλές φορές στηρίζεται σε σαθρά θεμέλια.



12. Stambul Train στο Τρένο στο Ρουφ

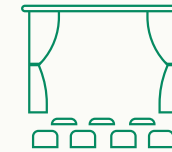
Το διάσημο θρίλερ Stambul Train του Graham Green, σε σκηνοθεσία Τατιάνας Λύγαρη, επαναλαμβάνεται φέτος για 2η χρονιά στο Θεατρικό Βαγόνι της Αμαξοστοιχίας - Θεάτρου το Τρένο στο Ρουφ, μια επίσκεψη στο οποίο αποτελεί από μόνη της καταπληκτική εμπειρία. Το συναρπαστικό μυθιστόρημα του Greene παρουσιάζεται για πρώτη φορά στην Ελλάδα και διαδραματίζεται παραμονές του Β' Παγκοσμίου Πολέμου, κατά τη διάρκεια ενός τριήμερου ταξιδιού με το Orient Express από την Οστάνδη στην Κωνσταντινούπολη. Ένα περιπετειώδες και μοιραίο, για τους επιβάτες του, ταξίδι.



MOVIES

12 Λόγοι Να Πάτε Σινεμά Φέτος τα Χριστούγεννα

Ταινίες για Κάθε Γούστο στις Σκοτεινές Αίθουσες
Αυτή την Εορταστική Σεζόν



Το σινεμά μπορεί από μόνο του να αποτελέσει μια μοναδική εορταστική έξοδο. Λίγο η παχιά, μαλακή μοκέτα, λίγο ο στολισμός, λίγο τα φώτα που χαμηλώνουν, και λίγο η μυρωδιά του βουτυράτου, φρέσκου ποπ κορν, καταφέρνουν να μας βάλουν σε γιορτινή διάθεση είτε το θέλουμε είτε όχι.

Για να σας βοηθήσουμε να προγραμματιστείτε, επιλέξαμε 12 ταινίες παντός είδους για τα Χριστούγεννα, ώστε να διαλέξετε όποια σας ταιριάζει καλύτερα. Τα παιδιά έχουν φυσικά την τιμητική τους, όμως και οι μεγάλοι θα μπορέσουν να δουν αξιόλογα έργα, λίγο πριν αποχαιρετίσουμε το 2018.



1. Shoplifters | Κλέφτες Καταστημάτων

Το γιαπωνέζικο δράμα του Hirokazu Kore-eda “Shoplifters” έφυγε από τις φετινές Κάννες με τον Χρυσό Φοίνικα. Η πλοκή ακολουθεί μια τετραμελή οικογένεια και τη δύσκολη επιβίωσή της, κάνοντας δουλειές του ποδαριού και μικροκλοπές σε καταστήματα, μέχρι που στο δρόμο της θα βρεθεί ένα εγκαταλελειμμένο κοριτσάκι, το οποίο θα αποφασίσει να περιθάλπει.



2. Girl | Κορίτσι

Η έκπληξη των πρόσφατων Καννών, που έφυγε με το βραβείο της Χρυσής Κάμερας, ήρθε φέτος από το Βέλγιο. Το “Κορίτσι” του Lukas Dhont -για το οποίο μας έγραψε αναλυτικά η Δήμητρα Μπιλάλη, **εδώ** - είναι μια συγκινητικά ρεαλιστική ταινία, μια ωμή μα συνάμα βαθιά ανθρώπινη καταγραφή, ντοκιμαντερίστικής κοπής, του προσωπικού αδιεξόδου ενός κοριτσιού με αγγελικό πρόσωπο, που είχε την ατυχία να γεννηθεί σε ανδρικό σώμα.



3. Widows | Οι Χήρες

Οι Viola Davis, Michelle Rodriguez, Elizabeth Debicki και Cynthia Erivo ενσαρκώνουν τέσσερις γυναίκες που μένουν χήρες έπειτα από μια αποτυχημένη ληστεία. Μέσα στο πένθος τους πρέπει να επιστρέψουν στη μαφία τα χρήματα που της χρωστούσαν οι εκλιπόντες. Μόνη λύση; Να πάρουν την υπόθεση στα χέρια τους και να φέρουν τη ληστεία εις πέρας.



4. Dogman

Ο Μαρτσέλο, ένας μικροκαμωμένος και ευγενικός ιδιοκτήτης ενός κομμωτηρίου για σκύλους, θέλοντας να εκδικηθεί τον Σιμόνε, έναν πρώην πυγμάχο που τον ταπεινώνει συνεχώς και τρομοκρατεί όλη τη γειτονιά, καταστρώνει ένα σχέδιο που όπως φαίνεται κανείς δεν φανταζόταν την κατάληξή του. Η βραβευμένη στις Κάννες ταινία του σκηνοθέτη του “Γόμορρα” Matteo Garrone βασίζεται σε μια αληθινή ιστορία βασανισμού και αγριότητας που συγκλόνησε την Ιταλία τη δεκαετία του ‘80 και αποτελεί την επίσημη πρόταση της Ιταλίας για το Όσκαρ Καλύτερης Ξενόγλωσσας Ταινίας.



5. Kursk

Η ταινία εμπνέεται από την αληθινή ιστορία του K-141 KURSK, ενός ρωσικού πυρηνικού υποβρυχίου που βυθίστηκε στον πυθμένα της θάλασσας του Μπάρεντς τον Αύγουστο του 2000. Επρόκειτο για μια απλή ναυτική άσκηση που όμως είχε τραγική κατάληξη, με τη ρωσική κυβέρνηση να αρνείται τη βοήθεια από τις ξένες κυβερνήσεις, προτού τελικά συμφωνήσει να δεχθεί τη συνδρομή των Βρετανών και των Νορβηγών.



6. The Eyes of Orson Welles | Το Βλέμμα του Όρσον Γουέλς

Η κόρη του Όρσον Γουέλς είχε στην κατοχή της διάφορα σκίτσα και ζωγραφικά έργα του πατέρα της. Θέλοντας να τα αξιοποιήσει, τα έδωσε στο Βορειοϊρλανδό ντοκιμαντερίστα Mark Cousins, δημιουργό του τηλεοπτικού “The Story of Film: An Odyssey”. Αυτός τα αξιοποίησε με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούμε για λίγο στο σύμπαν του Welles και να καταλάβουμε τον πολυεπίπεδο χαρακτήρα και το έργο του που επηρέασε όσο λίγων δημιουργών το σύγχρονο σινεμά.



7. A Prayer Before Dawn | Προσευχήσου Πριν Πεθάνεις

Η αληθινή ιστορία του Άγγλου μποξέρ Billy Moore, που φυλακίστηκε σε μια από τις πιο διαβόητες φυλακές της Ταϊλάνδης. Η ταινία πραγματεύεται τη φρίκη της φυλακής, τον κόσμο των ναρκωτικών και της βίας, αλλά και την προσπάθειά του να κερδίσει την ελευθερία του αγωνιζόμενος σε τουρνουά Muay Thai.



8. The Front Runner | Ο Υποψήφιος

Η ταινία παρακολουθεί την άνοδο και την πτώση του χαρισματικού γερουσιαστή Gary Hart, που το 1988 είχε κερδίσει τις εντυπώσεις και είχε θεωρηθεί φαβορί για το προεδρικό χρίσμα των Δημοκρατικών, όταν η καμπάνια του πέρασε σε δεύτερη μοίρα, εξαιτίας της αποκάλυψης ότι είχε εξωσυζυγική σχέση. Καθώς ο κίτρινος τύπος άρχισε να αλλοιώνει την πολιτική δημοσιογραφία για πρώτη φορά, ο Γερουσιαστής Hart υποχρεώθηκε να εγκαταλείψει την προεδρική κούρσα.



9. The Grinch | Ο Γκριντς

Ο Γκριντς είναι ο ήρωας των βιβλίων του Theodor Seuss Geisel και οι πιο παλιοί τον θυμούνται από τον “Κατεργάρη των Χριστουγέννων”, όπου τον είχε ενσαρκώσει ο Jim Carrey. Ως καρτούν πλέον, επιστρέφει το ίδιο πικρός και φοβικός απέναντι στους ανθρώπους, ζώντας σε μια σπηλιά μαζί με τον πιστό του σκύλο. Όταν το κοντινό χωριό ανακοινώνει ότι φέτος θα γιορτάσει τα Χριστούγεννα, το σχέδιό του να κλέψει τα εορταστικά δώρα παίρνει σάρκα και οστά. Πρόκειται για μια ευχάριστη διασκευή του αρχικού παραμυθιού που απευθύνεται σε παιδιά.

10. Mary Poppins Returns | Η Μαίρη Πόπινς Επιστρέφει

Στη νέα Mary Poppins της Disney, η Emily Blunt ενσαρκώνει με το δικό της μοναδικό τρόπο τη θρυλική νταντά με τις μαγικές ικανότητες και το χαρακτηριστικό ταμπεραμέντο, η οποία μπορεί να μεταμορφώσει ακόμη και την πιο βαρετή δουλειά σε μια ξεχωριστή περιπέτεια. Σε αυτό το φρέσκο σίκουελ που μένει πιστό στο πνεύμα της πρώτης ταινίας, η Mary Poppins επιστρέφει για να βοηθήσει τη νέα γενιά της οικογένειας Banks να ξαναβρεί τη χαρά και την όρεξη για ζωή, μετά από μια τραγική απώλεια. Η Mary Poppins επιστρέφει παρέα με το φίλο της Jack, έναν αισιόδοξο φανοκόρο που φέρνει φως -και ζωή- στους δρόμους του Λονδίνου.



11. Spider-Man: Into the Spider-Verse | Spider-Man: Μέσα στο Αραχνο-Σύμπαν

Ο Phil Lord και ο Chris Miller, οι ιδιοφυΐες πίσω από την “Ταινία Lego” και το “21 Jump Street” χαρίζουν νέα πνοή με το ταλέντο τους στο σύμπαν του Spider-Man, με ένα πρωτοποριακό οπτικό στίλ, που είναι μοναδικό στο είδος του. Το “Spider-Man: Μέσα στο Αραχνο-Σύμπαν” μας συστήνει τον έφηβο Miles Morales από το Brooklyn, και τις αμέτρητες ικανότητές του Αραχνο-Σύμπαντος, όπου περισσότεροι από ένας μπορεί να φορούν τη διαβόητη μάσκα.



12. Bumblebee

Κυνηγημένος το έτος 1987, ο Transformer Bumblebee βρίσκει καταφύγιο σε μια μάντρα με παρατημένα αυτοκίνητα σε μια μικρή παραλιακή πόλη της Καλιφόρνια. Η νεαρή Τσάρλι, λίγο πριν κλείσει τα 18, ανακαλύπτει τον Bumblebee χτυπημένο και γεμάτο σημάδια. Καθώς η Τσάρλι τον επισκευάζει, συνειδητοποιεί ότι αυτό που έχει απέναντί της δεν είναι ένας συνηθισμένος κίτρινος Σκαρβαίος. Θα ανακαλύψει ότι το σαραβαλάκι της είναι ένας Transformer και κάπου εκεί θα ξεκινήσουν τα κυνηγητά, αλλά και μια τρυφερή ιστορία.

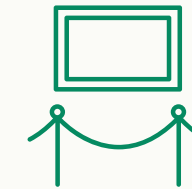
“
Mistakes are the portals
of discovery.”

James Joyce



WOMEN ACT
empowering leadership

We support equal opportunities for all, women and men alike, and we promote women as leaders and agents of change.



Η Αθήνα των Χριστουγέννων φιλοξενεί πλήθος από εκθέσεις νέων καλλιτεχνών, ρετροσπεκτίβες, πρωτότυπες δουλειές, αναγνωρισμένες ή νέας κοπής, όμως πάντα διεγερτικές για τις αισθήσεις μας.

Επιλέξαμε 10 εκθέσεις στην Αθήνα που παρουσιάζονται σε μικρές και μεγάλες αίθουσες, αλλά και 2 εκθέσεις που διεξάγονται στο Λονδίνο και το Παρίσι, δυο κατεξοχήν γιορτινούς και κοντινούς προορισμούς αυτής της περιόδου.

ART

10+2 #MustSee Εκθέσεις για την Περίοδο των Εορτών

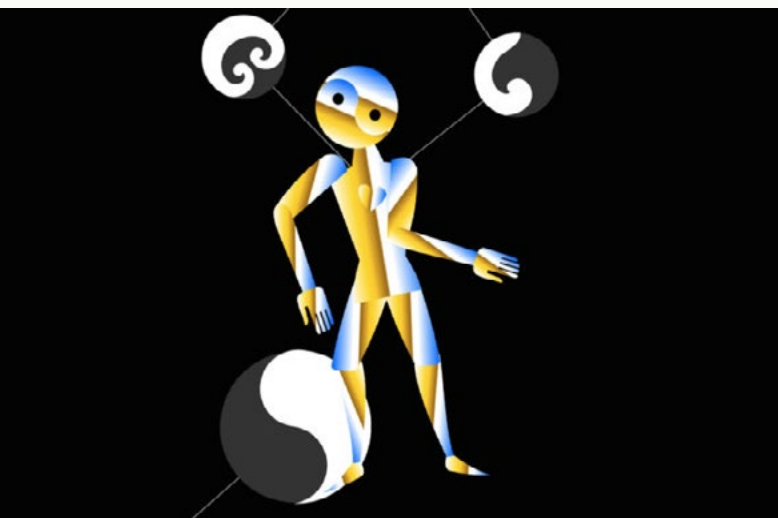
Αθήνα, Λονδίνο, Παρίσι



1. Guilty Secret

Ο Δημήτρης Ντάσιος και η Ιωάννα Παρασκευά συμπλέουν με "όπλο" τους ένα ένοχο μυστικό και μας καλούν να το ανακαλύψουμε στην έκθεσή τους στην Enripides Art Gallery. Με αφετηρία το παραμύθι των αδελφών Grimm "The Twelve Dancing Princesses", ο Ντάσιος μεταμορφώνει ενδυματολογικά 12 γλυπτές, γυναικείες φιγούρες της Παρασκευά σε σύγχρονες πριγκίπισσες, ενώ η βραβευμένη σχεδιάστρια φωτισμού Ελευθερία Ντεκώ "ντύνει" με φως το παραμυθένιο σκηνικό, κορυφώνοντας το ενδιαφέρον.

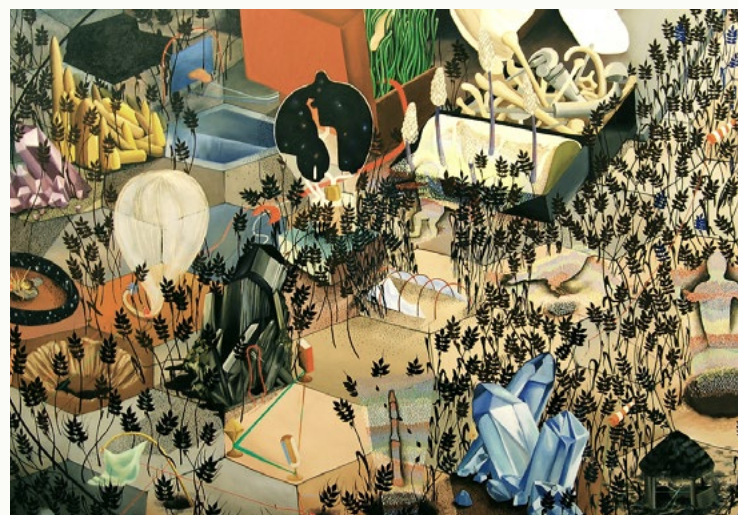
Από τις 14 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 12 Ιανουαρίου 2019.



2. Karma Mechanics

Ο βραβευμένος Angelo Plessas εξερευνά το "μετά την τεχνολογία" ανθρώπινο περιβάλλον. Η ιδιωτική ζωή μετατρέπεται ηθελήμενα σε δημόσια, ενώ η τεχνολογία είναι ήδη το νέο φετίχ, γεγονός που θα οδηγήσει σε αποθέωση αλλά και σε δεισιδαιμονίες. Μια νέα κουλτούρα που χτίζεται με γρήγορο ρυθμό και θα επηρεάσει τον ανθρώπινο νου. Η έκθεση χωρίζεται σε εκθέματα για την επιστήμη, τη φύση και την πνευματικότητα και παρουσιάζει εναλλακτικά σενάρια τόσο ουτοπικών, όσο και δυστοπικών προτάσεων.

Από τις 7 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 26 Ιανουαρίου 2019.



3. The Ruralists

13 καλλιτέχνες που ζουν και εργάζονται εκτός των αστικών κέντρων, ενώνουν τις δυνάμεις τους στην a.antiope-art. Είτε πρόκειται για ζωγραφική και γλυπτά, είτε για φωτογραφίες και κατασκευές, οι καλλιτέχνες χρησιμοποιούν προς όφελός τους την καθαρότητα και την ηρεμία του τοπίου, ενώ και τα υλικά τους παραπέμπουν στη φυσικότητα, ώστε να αποτυπώσουν την ευρηματικότητα, τη φαντασία και τη σκοπιμότητα ακόμα, των ανθρώπων που ζουν εκτός των πόλεων.

Από τις 5 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 19 Ιανουαρίου 2019.



5. Από την Απαγορευμένη Πόλη: Αυτοκρατορικά Διαμερίσματα του Qianlong

Για πρώτη φορά βγαίνουν από τα κλειστά διαμερίσματα του Αυτοκράτορα της Κίνας Qianlong (1711-1799) στην Απαγορευμένη Πόλη του Πεκίνου 154 προσωπικά αντικείμενα, έργα τέχνης και έπιπλα που αντιπροσωπεύουν έναν αιώνα κινεζικού πολιτισμού και εκτίθενται στο Μουσείο της Ακρόπολης. Ο Qianlong είναι ο Αυτοκράτορας που αναμόρφωσε την Κίνα, διπλασίασε την έκταση και τον πληθυσμό της, φρόντισε για την ευημερία των πολιτών της και κυρίως υποστήριξε με πάθος τις τέχνες και τα γράμματα. Παρέμεινε στο θρόνο για 60 χρόνια (1736-1795) και σφράγισε με τις προσωπικές του επιλογές την τέχνη της Κίνας του 18ου αιώνα.

Από τις 14 Σεπτεμβρίου 2018 έως τις 14 Φεβρουαρίου 2019.



4. Τρεις Συλλέκτες - Τρεις Εποχές: Γ. Βογιατζόγλου - Σ. Φέλιος - Χ. Χριστοφής

100 έργα ζωγραφικής, γλυπτικής και φωτογραφίας από 70 Έλληνες δημιουργούς που γεννήθηκαν από το 1930 και μετά, παρουσιάζονται στην Πινακοθήκη Γ. Βογιατζόγλου. Με την επιμέλειά του, ο Μάνος Στεφανίδης επιχειρεί μια γενικότερη εξιστόρηση της μεταπολεμικής μας τέχνης μέσα από ποικίλα πρόσωπα και γεγονότα, ώστε το κάδρο της να είναι το πληρέστερο δυνατό. Έργα καλλιτεχνών γεννημένων την εικοσαετία 1930-1950 προέρχονται από την Συλλογή Βογιατζόγλου, αυτών της περιόδου 1950-1970 από την Συλλογή Φέλιου και της περιόδου 1970-1990 από την Συλλογή Χριστοφής.

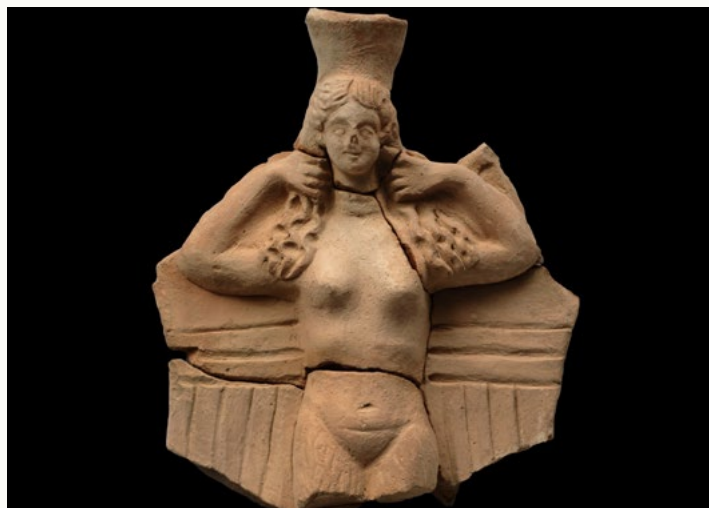
Από τις 10 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 9 Φεβρουαρίου 2019.



6. Αναδρομική Έκθεση Γιάννη Μόραλη

Η έκθεση "επιχειρεί να χαρτογραφήσει την πορεία του Γιάννη Μόραλη ανά δημιουργική δεκαετία, αναδεικνύοντας άγνωστες πτυχές της ζωής και του έργου του". Στο Μουσείο Μπενάκη στην Πειραιώς, όπου φιλοξενείται, παρουσιάζεται συνολικά το έργο του Γιάννη Μόραλη από τη δεκαετία του '30 έως τη δεκαετία του '00, με έργα, σχέδια, προσχέδια, σπουδές, αυθεντικά κοστούμια παραστάσεων, αρχειακά έγγραφα και φωτογραφίες, χωρίς βέβαια να παραλείπονται στοιχεία για τη μακρά βιογραφική του πορεία.

Από τις 20 Σεπτεμβρίου 2018 έως τις 5 Ιανουαρίου 2019.



7. Κρήτη. Αναδυόμενες Πόλεις: Άπτερα - Ελεύθερνα - Κνωσός

Στο Μουσείο Κυκλαδικής Τέχνης, μια έκθεση για τη μοναδική γη της Κρήτης. Η έκθεση περιγράφει τη ζωή τριών πόλεων, της Απτέρας, της Ελεύθερνας και της Κνωσού από τη γέννησή τους, το πώς εξελίχθηκαν με το πέρασμα του χρόνου, την εγκατάλειψή τους, καθώς και το τι ήρθε στο φως από τις νεότερες ανασκαφές και έρευνες. 500 περίπου αρχαιότητες κάθε είδους από τρεις πρωτεύουσες πόλεις της "Εκατόμπολης" Κρήτης, ζωντανεύουν μέσα από νέες ανασκαφές αλλά και παλαιά ευρήματα που για πρώτη φορά βγαίνουν στο φως. Ορισμένες μάλιστα από τις αρχαιότητες αυτές ξεχωρίζουν μέσα από τις προσωποποιημένες ιστορίες που τις συνοδεύουν.

Από τις 12 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 30 Απριλίου 2019.

9. Μαγευτικές Πινελιές: Ομαδική Έκθεση Χριστουγέννων

Στη Gallery Skoufa, η έκθεση "Μαγευτικές Πινελιές" έρχεται για να μας κάνει να εξερευνήσουμε λίγη από τη μαγεία των γιορτών, μέσα από πολύχρωμες και διαφορετικές αφηγήσεις γνωστών δημιουργών. Μια γιορτή που ξεκινάει από το μεσημέρι γεμάτη με παιδικές αναμνήσεις, όνειρα και άρωμα Χριστουγέννων. Οι συμμετέχοντες της έκθεσης μας καλούν να αναλογιστούμε τη δική μας αγαπημένη χριστουγεννιάτικη ιστορία, τη δική μας αγαπημένη μαγευτική πινελιά.

Από τις 15 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 12 Ιανουαρίου 2019.



8. Νέα Αποκτήματα 2017-2018

Το Εθνικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, λίγο πριν ανοίξει επίσημα πλέον τους μοντέρνους και μετα-βιομηχανικούς χώρους του, παρουσιάζει μια έκθεση με επιλογή από τα έργα που αποκτήθηκαν από το 2017 έως το 2018. Ιστορικά και σύγχρονα έργα 24 καλλιτεχνών, από δωρεές καλλιτεχνών και σημαντικών Ελλήνων συλλεκτών, ενίσχυσαν υπάρχουσες ενότητες της συλλογής του μουσείου και προσέθεσαν νέες κατευθύνσεις στο πεδίο της έρευνας και του στοχασμού γύρω από ζητήματα της σύγχρονης τέχνης. Η έκθεση αυτή αποτελεί συνέχεια της έκθεσης Νέα Αποκτήματα 2014-2017.

Από τις 5 Δεκεμβρίου 2018 έως τις 20 Ιανουαρίου 2019



10. Ουροβόρος

Η πλατφόρμα σύγχρονης τέχνης και πολιτισμού Δύο Χωριά παρουσιάζει τη δεύτερη ατομική έκθεση του Αμερικανού καλλιτέχνη Matthew Palladino, που φιλοξενείται στον Φιλολογικό Σύλλογο Παρνασσός στην πλατεία Καρύτση. Η έκθεση αποτελείται από 6 νέα έργα - γλυπτικά ανάγλυφα που θυμίζουν αρχαίες μετόπες. Το περιεχόμενο των μετοπών αλληλοσχετίζεται θεματικά, έτσι ώστε, το σύνολο των μεμονωμένων σκηνών που απεικονίζουν να σχηματίζει μια γενικότερη εικόνα κάποιου ιστορικού ή μυθικού γεγονότος της σύγχρονης πραγματικότητας. Ο Palladino ξεκίνησε μελετώντας θραύσματα πάνω σε μετόπες αρχαίων ναών και συνέχισε με τη μετατροπή αρχαίων θεμάτων και συμβόλων στη σύγχρονη μορφή τους, όπως ο ίδιος θεωρεί πως έχουν διαμορφωθεί σήμερα στη συλλογική συνείδηση.

Από τις 27 Νοεμβρίου 2018 έως τις 10 Ιανουαρίου 2019



11. Modern Couples: Art, Intimacy and the Avant-Garde

Η Barbican Art Gallery φιλοξενεί στο Λονδίνο μια πρωτοποριακή έκθεση που προβάλλει τη δημιουργική παραγωγή περισσότερων από 40 διάσημων ζευγαριών καλλιτεχνών που δραστηριοποιήθηκαν στο πρώτο μισό του 20ού αιώνα. Τα εκθέματα είναι χαρακτηριστικά της τέχνης που υπηρέτησαν και περιλαμβάνει ζωγράφους, γλύπτες, φωτογράφους, αρχιτέκτονες, σχεδιαστές, συγγραφείς, μουσικούς και λοιπούς καλλιτέχνες. Στην παρουσίαση περιλαμβάνονται προσωπικές φωτογραφίες, ερωτικές επιστολές, δώρα και σπάνιο αρχαιακό υλικό.

Από τις 10 Οκτωβρίου 2018 έως τις 27 Ιανουαρίου 2019.



12. Picasso. Blue and Rose

Το Musée d'Orsay στο Παρίσι φιλοξενεί έργα από τη Μπλέ και τη Ροζ περίοδο του Pablo Picasso, σε συνεργασία με το Εθνικό Μουσείο Picasso. Η έκθεση, πέρα από τα αριστουργήματα των δύο περιόδων, θέλει να αναδείξει τα γλυπτά και τα χαρακτηριστικά της περιόδου 1900-1906, που δεν είναι εξίσου γνωστά στο ευρύ κοινό.

Από τις 18 Σεπτεμβρίου 2018 έως τις 6 Ιανουαρίου 2019.



WINE

Γευτείτε τη Μουσική

12 Κρασιά για τα Χριστούγεννα, Συνδυασμένα
με Κομμάτια Κλασικής Μουσικής

της Μαρίας Τριτάρη



Έξω κάνει κρύο, οι αναπνοές των ανθρώπων αχνίζουν διασχίζοντας την ατμόσφαιρα, ενώ τα φωτάκια που στολίζουν την πόλη δημιουργούν μια παραμυθένια αίσθηση. Η ανάγκη να βρεθούμε στη θαλπωρή του σπιτιού μας και να μοιραστούμε ένα κρασί με τους αγαπημένους μας ανθρώπους, δίπλα στο τζάκι, φαντάζει επιτακτική. Η μουσική όμως που θα επιλέξουμε να συνοδεύσει τις όμορφες αυτές στιγμές έχει πλέον αποδειχθεί ότι είναι ένας παράγοντας που θα επηρεάσει καταλυτικά τη γεύση μας, αλλά και τη συνολική εμπειρία της γευστικής δοκιμής.

Σύμφωνα με **μελέτη του Charles Spencer**, καθηγητή πειραματικής ψυχολογίας στο πανεπιστήμιο της Οξφόρδης, η απόλαυση του κρασιού αυξάνεται και η εμπειρία διαφοροποιείται εάν πίνουμε και ταυτόχρονα ακούμε το κατάλληλο είδος μουσικής. Ένα μουσικό κομμάτι ενεργοποιεί μνήμες και συναισθήματα, με αποτέλεσμα να επιδρά στην τελική γευστική εντύπωση που θα διαμορφώσουμε για το κρασί. Αντίστοιχα, ο τόνος και ο ρυθμός μπορούν να αλλάξουν εντελώς τη γεύση, αλλά ακόμα και την υφή ενός κρασιού. Η σωστή αντιστοιχία του ήχου με τη γεύση μπορεί να τονίσει κάποια χαρακτηριστικά του κρασιού και να τα αναδείξει πιο αποτελεσματικά.

Επέλεξα λοιπόν για εσάς 12 διαφορετικά κρασιά, ιδανικά για τις μέρες των εορτών, και τα συνδύασα με αγαπημένα μου κομμάτια κλασικής μουσικής. Γευτείτε λοιπόν τη μουσική και περιμένουμε τις εντυπώσεις σας!



Sparkling

Οι ευγενείς φυσαλίδες της σαμπάνιας δε νοείται να λείπουν από τις γιορτινές μέρες που διανύουμε, όπως άλλωστε δεν μπορεί να λείπει το αγαπημένο άκουσμα του New Year's Concert της Βιέννης το πρωινό της Πρωτοχρονιάς. Ο ζωηρός ρυθμός της **Tritsch-Tratsch-Polka** του Johann Strauss II αναδεικνύει τα φρέσκα αρώματα που απελευθερώνονται από τις φυσαλίδες της σαμπάνιας, αφήνοντας την εντύπωση ότι συνομιλούν μεταξύ τους με πονηρή διάθεση “κουτσομπολιού”.



Cuvée No 738, Jacquesson

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Τιμή: € 52,70



Brut Rosé, Billecart-Salmon

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Chardonnay, Pinot Noir
Τιμή: € 78,90

White

Ένα Chardonnay μπορεί να εκδηλώνεται δυναμικά, ειδικά όταν έχει δουλευτεί προσεκτικά μαζί με το βαρέλι, διατηρώντας παράλληλα μια απίστευτη κομψότητα. Συνοδεύεται λοιπόν άψογα από το σταθερό τέμπο και την αποφασιστικότητα του μουσικού έργου **Eine Kleine Nachtmusik** του Wolfgang Amadeus Mozart.



Meursault 2015, Joseph Drouhin

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Chardonnay
Τιμή: € 41,40



Dum Vinum Sperum 2015, Σκούρας

Προέλευση: Αργολίδα
Ποικιλία: Chardonnay
Τιμή: € 22,30





Red

Ένα στιβαρό Cabernet Sauvignon, με τον δυναμισμό και τον ευθύ χαρακτήρα του, σίγουρα ταιριάζει απόλυτα με το **Boléro** του Maurice Ravel, που θα δώσει μια διαφορετική χροιά στις βελούδινες τανίνες.



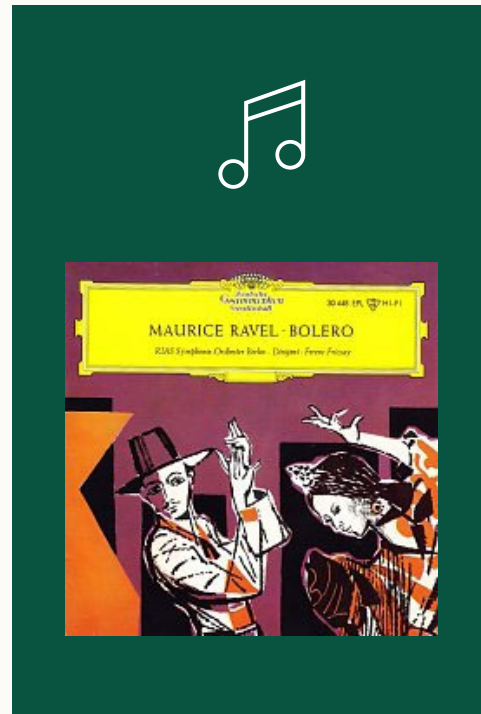
Haut Médoc 2012, Chateau Sociando Mallet

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Τιμή: € 28,50



Cabernet Sauvignon 2011, Οινοποιείο Λύκος

Προέλευση: Εύβοια
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon
Τιμή: € 28,10



Δύο πολύ ισορροπημένα κρασιά που γεμίζουν το ποτήρι μας με φρουτώδη και ανθικά αρώματα, και τη φαντασία μας με όμορφες εικόνες γεμάτες ρομαντισμό, μέσα από τον υπέροχο συνδυασμό μιας κόκκινης ποικιλίας του Syrah, η οποία συν-οινοποιείται με τη λευκή ποικιλία Viognier. Αρμονικό ταίριασμα η **μουσική** του Frédéric Chopin.



Crozes-Hermitage Laya 2015, Cave Yves Cuilleron

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Syrah
Τιμή: € 22,15



Κτήμα Αβαντίς Άγιος Χρόνος 2014

Προέλευση: Εύβοια
Ποικιλία: Syrah, Viognier
Τιμή: € 22,50



Ένα Pinot Noir και, αντίστοιχα, το αγαπημένο μας Ξινόμαυρο είναι πολύπλοκα κρασιά που αν συνοδευτούν από τις **Τέσσερις Εποχές** του Antonio Lucio Vivaldi θα μας ταξιδέψουν σε διαφορετικά συναισθηματικά μονοπάτια, μέσα από την αφήγηση της δίκης τους γευστικής ιστορίας.



Gevrey Chambertin 2014, Domaine Serafin

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Pinot Noir
Τιμή: € 45,00



Grande Reserve Naoussa 2011, Μπουτάρη

Προέλευση: Νάουσα
Ποικιλία: Ξινόμαυρο
Τιμή: € 15,80

Sweet

Ο Γάλλος εκπρόσωπος της avant-garde σύνθεσης Erik Satie, με τις ήρεμες, παιχνιδιάρικες και επαναληπτικές **συνθέσεις** του θα ενισχύσει την φαντασία μας, ώστε να περιηγηθούμε στα ατελείωτα αρώματα των δύο αυτών γλυκών κρασιών.



Sauterne 2009, Château Doisy-Vedrine

Προέλευση: Γαλλία
Ποικιλία: Sémillon, Sauvignon Blanc
Τιμή: € 35,00



Vinsanto 12 Ετών 2002, Κτήμα Αργύρου

Προέλευση: Σαντορίνη
Ποικιλία: Αηδάνι, Αθήρι, Ασύρτικο
Τιμή: € 51,20





RECIPES

12 Γιορτινές Συνταγές

Γευστικές Ιδέες για τα
Εορταστικά σας Τραπέζια



Υπάρχει λόγος που τα πλατώ με τα crudités γίνονται ανάρπαστα κάθε Χριστούγεννα. Αφενός, έχουμε την τραγανή φρεσκάδα των ωμών λαχανικών -καρότο, αγγούρι, σέλερι, πιπεριά, τοματίνι- που έρχονται να ελαφρύνουν λίγο το γιορτινό μενού και, γιατί όχι, να το κάνουν ένα κλικ πιο υγιεινό. Είναι όμως το dip γύρω από το οποίο στήνεται η πολύχρωμη αυτή γιορτή των λαχανικών sticks που πραγματικά κλέβει την παράσταση.

Στα καθιερωμένα χριστουγεννιάτικα drinks της ομάδας της αθηNEAs φέτος δοκιμάζουμε ένα κρεμώδες dip που ισορροπεί τέλεια μεταξύ της έντονης γεύσης του μπλε τυριού και της φινέτσας της sour cream. Θα το συνοδεύσουμε με τα καθιερωμένα λαχανικά, όμως θα προσθέσουμε για τους πιο ορεξάτους και κάποια εύγευστα κριτσίνια, όπως και ιταλικά χειροποίητα crackers.

1. Dip με Τυρί Castello Danablu

Για 8 μερίδες // Προετοιμασία 30' // Ψύξη τουλάχιστον 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- ½ Castello® Danablu
- 2 κ.σ. sour cream (αν δεν μπορείτε να τη βρείτε έτοιμη, μπορείτε να την παρασκευάσετε μόνοι σας, ακολουθώντας μερικά απλά βήματα εδώ)
- ¼ φλιτζανιού κρέμα γάλακτος
- 1 λεμόνι
- Αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βγάζουμε το τυρί από το ψυγείο μισή ώρα πριν ξεκινήσουμε την παρασκευή του dip, έτσι ώστε να έχει τον απαραίτητο χρόνο να μαλακώσει.

2. Ανακατεύουμε το μπλε τυρί Castello® Danablu με τη sour cream.

3. Ξύνουμε λίγο λεμόνι και προσθέτουμε λίγο χυμό λεμονιού. Δοκιμάζουμε μέχρι να πετύχουμε την απαραίτητη οξύτητα. Για να ρυθμίσουμε την υφή, μπορούμε επίσης να προσθέσουμε λίγη από την κρέμα γάλακτος.

4. Αλατοπιπερώνουμε και σερβίρουμε με τα λαχανικά, τα κριτσίνια και τα crackers μας.



2. Harry's Dip

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 6-8 άτομα // Προετοιμασία μπακαλιάρου 24 ώρες // Προετοιμασία dip 25'

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. φιλέτο παστού μπακαλιάρου χωρίς δέρμα, ξαλμυρισμένος και κομμένος σε κομμάτια των 2 εκ.
- 1 φλιτζάνι γάλα
- 1 σκελίδα σκόρδο πολύ ψιλοκομμένη
- 1 χούφτα μαϊντανός πολύ ψιλοκομμένος
- ¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο
- 4 φιλέτα αντζούγιας
- 1 κ.γ. λευκό ξύδι
- Αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε το γάλα σε ένα κατσαρολάκι να βράσει και προσθέτουμε τον μπακαλιάρo.

2. Βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 10' και μετά τον στραγγίζουμε πολύ καλά σε ένα σουρωτήρι, πιέζοντάς τον από πάνω. Κρατάμε λίγο από το γάλα.

3. Βάζουμε σε ένα μπολ τον μπακαλιάρo, τα φιλέτα αντζούγιας (αφού τα έχουμε αφήσει 2-3' σε χλιαρό νερό και ψιλοκόψει), το μαϊντανό, το σκόρδο και το ξύδι.

4. Ανακατεύουμε καλά χρησιμοποιώντας τη ράβδο και ταυτόχρονα προσθέτουμε σιγά-σιγά και το λάδι. Προσέχουμε να μη πολτοποιηθεί τελείως το μίγμα, καθώς θέλουμε να νιώθουμε τα κομματάκια. Αν θέλουμε το μίγμα λίγο πιο υγρό, προσθέτουμε και μια κουταλιά σούπας από το γάλα που έχουμε κρατήσει. Το δοκιμάζουμε και βλέπουμε αν χρειάζεται αλάτι.

5. Σερβίρουμε επάνω σε φρυγανισμένο ψωμί με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Άνοιξη του 2005, βροχερή και σκιερή, σε απόλυτη κόντρα με το όνομά της. Μετά από αρκετή ώρα περιπλάνησης στα υγρά στενά, ανοίγουμε την ξύλινη πόρτα και μπαίνουμε. Η ατμόσφαιρα προδίδει ξεπεσμένη αιγλή και στην αίθουσα, που ποτέ δεν έχει ανακαινιστεί από το 1931, ο αισθησιασμός είναι διάχυτος.

Οι θαμώνες ηλικιωμένοι, οι πιο καλοντυμένοι που έχω ποτέ δει. Οι κύριοι με άψογα δεμένες γραβάτες και κασμιρένια κοστούμια. Με rochette όλοι τους, για να έχουν πάντα αφορμή να πλησιάσουν μια κυρία: να της το προσφέρουν και με τον τρόπο αυτό να τη γνωρίσουν, να τη φλερτάρουν. Οι κυρίες καλοχτενισμένες, με μεταξωτά μαντήλια και εντυπωσιακά αλλά understated κοσμήματα. Το βλέμμα μου σταματάει σε δύο νέες γυναίκες-γαζέλες, που παισιώνουν έναν κύριο της προηγούμενης περιγραφής. Είναι τόσο όμορφες που δεν χωράει αμφιβολία: η ομορφιά τους είναι το επάγγελμά τους.

Καθόμαστε στο μπαρ. Παραγγέλνουμε από ένα prosecco. Και μαζί, πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί, έρχεται αυτό το μοναδικό dip. Καλά καταλάβετε. Βρισκόμαστε στο Harry's Bar στη Βενετία!



Σύμφωνα με την οικογενειακή μας παράδοση των τελευταίων ετών, το χριστουγεννιάτικο τραπέζι γίνεται στο σπίτι μας, οπότε κάθε χρόνο τέτοια εποχή ψάχνω καινούριες συνταγές να συμπεριλάβω στο μενού.

Εξαίρεση αποτελούν τα γεμιστά πουγκάκια καπνιστού σολωμού, τα οποία φτιάχνω κάθε χρόνο, καθώς, εκτός του ότι κάνουν θραύση με τους καλεσμένους μας, είναι δυσανάλογα εύκολα σε σχέση με το πόσο εντυπωσιακά και γιορτινά δείχνουν και -εξίσου σημαντικό- μπορούν να προετοιμαστούν από την προηγούμενη μέρα, οπότε έχω ένα πράγμα λιγότερο με το οποίο να τρέχω πανικόβλητη την ημέρα του τραπέζιού!

3. Γεμιστά Πουγκάκια Καπνιστού Σολωμού

της Ειρήνης Μποτονάκη

Για 8 μερίδες // Προετοιμασία 30' // Ψύξη τουλάχιστον 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- Περίπου 500 γρ. καπνιστό σολωμό, κομμένο σε λεπτές φέτες (παίρνω τον τυποποιημένο που βρίσκουμε στα σουπερ μάρκετ)
- 100 γρ. μαλακό κατσικίσιο τυρί (προτιμώ ένα που περιέχει και σχοινόπρασο) κομμένο/θρυμματισμένο σε κυβάκια/κομματάκια
- 3-4 κ.σ. σχοινόπρασο ψιλοκομμένο
- 3 μεγάλα ώριμα (αλλά όχι υπερβολικά μαλακά) αβοκάντο, κομμένα σε μικρά κυβάκια
- Χυμό από 1 λεμόνι
- Sweet chilli sauce
- Φύλλα σαλατικών/ρόκας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λαδώστε ελάχιστα 8 φορμάκια για cup-cakes. Απλώστε πάνω τους μεμβράνη κουζίνας, αφήνοντας αρκετή να κρέμεται έξω από τα φορμάκια (η μεμβράνη θα τυλίξει τα φορμάκια, οπότε υπολογίστε ανάλογα πόση θα κρέμεται έξω από αυτά).

2. Απλώστε πάνω στη μεμβράνη λωρίδες καπνιστού σολωμού, αφήνοντας αρκετό να κρέμεται έξω από το φορμάκι (με την ίδια λογική, ο επιπλέον σολωμός θα καλύψει τη βάση της φόρμας). Δεν είναι ανάγκη το κομμάτι του σολωμού να είναι ενιαίο, καθώς ακόμα και πολλές μικρές λωρίδες θα ενωθούν σαν μία, αφού μένουν στο ψυγείο.

3. Σε ένα μπολ ανακατέψτε τα κομματάκια τυριού και αβοκάντο με το ψιλοκομμένο σχοινόπρασο και το χυμό λεμονιού. Κατά το ανακάτεμα, το μείγμα μπορεί να πολτοποιηθεί λίγο.

4. Γεμίστε τα φορμάκια με το μείγμα (πατήστε τη γέμιση καλά μέσα στα φορμάκια), κλείστε τα με το σολωμό που προεξέχει και σφραγίστε από πάνω με τη μεμβράνη που προεξέχει.

5. Βάλτε τα στο ψυγείο από την προηγούμενη μέρα ή τουλάχιστον 4 ώρες πριν το σερβίρισμα.

6. Για να τα σερβίρετε, ανοίξτε τη μεμβράνη και αναποδογυρίστε σε ένα πιάτο τα φορμάκια. Περιχύστε λίγο sweet chilli sauce από πάνω και γαρνίρετε με τα φύλλα σαλάτας.



4. Βελούδινη Σούπα Κολοκύθας με Μήλα

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 4-5 άτομα // Προετοιμασία 15' // Βράσιμο 20'

ΕΡΓΑΛΕΙΑ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

- 1 μεγάλο κοφτερό μαχαίρι
- 1 μεγάλη βαθιά κατσαρόλα
- 1 ραβδομπλέντερ

ΥΛΙΚΑ

Για τη σούπα...

- 3 κ.σ. βιολογικό ελαιόλαδο
- 1 κιλό καθαρισμένη και κομμένη σε κύβους κολοκύθα (δείτε πώς να την καθαρίσετε στο βίντεο αυτό)
- 1 μέτριο φιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 μεγάλο βιολογικό καρότο ξεφλουδισμένο και κομμένο σε λεπτές ροδέλες
- 2 μήλα αρωματικά (pink lady ή άλλα της αρεσκείας σας), ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κύβους
- 1 λίτρο στοκ λαχανικών ή κότας, ζεστό*
- ¼ κ.γ. ginger σε σκόνη
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- Αλάτι & πιπέρι

Για το γαρνίρισμα (προαιρετικό)...

- Γιαούρτι στραγγιστό
- Σπόρους ροδιού
- Ηλιόσπορους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάζουμε την κατσαρόλα με το λάδι σε δυνατή φωτιά και προσθέτουμε την κολοκύθα, το κρεμμύδι, το καρότο, το μήλο, το ginger, και το μοσχοκάρυδο. Σωτάρουμε ανακατεύοντας για 1-2'.

2. Προσθέτουμε το ζεστό στοκ. Μόλις πάρει βράση χαμηλώνουμε σε μέτρια προς χαμηλή τη θερμοκρασία και αφήνουμε για περίπου 20'.

3. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε με το ραβδομπλέντερ μέχρι να αποκτήσουμε ένα εντελώς ομοιογενές και βελούδινο μίγμα.

4. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι.

5. Σερβίρουμε ζεστή τη σούπα και προαιρετικά γαρνίρουμε με γιαούρτι κρύο, σπόρους ροδιού και ηλιόσπορους. Yum-yum!

* Μπορούμε να προετοιμάσουμε το στοκ μία μέρα που έχουμε χρόνο και να το φυλάξουμε για αρκετούς μήνες στην κατάψυξη. Αρκεί να το ξεπαγώσουμε και να το ζεστάνουμε για να το χρησιμοποιήσουμε. Δείτε τη συνταγή για στοκ λαχανικών εδώ και στοκ κότας εδώ.



Αφράτη, υπέροχη, πολυεπίπεδη και πεντανόστιμη, αυτή η γαλλίδα τρελαίνεται για πάρτι και εορταστικά τραπέζια! Χρυσοψημένη και αρωματική, έχει σκοπό να δελεάσει κάθε προσκεκλημένο με τα φρέσκα υλικά της γέμισής της και την τραγανή βουτυράτη βάση της. Υποδεχθείτε την πριγκίπισσα του τραπέζιού, τη φινετσάτη quiche με σπανάκι, καπνιστό ζαμπόν και τυριά και διοργανώστε φέτος το τραπέζι των γιορτών που θα συζητηθεί!

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη...

- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 150 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak®
- 3-4 κ.σ. παγωμένο νερό
- Λίγο αλάτι

Για τη γέμιση...

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 100 γρ. φιλοκομμένο φρέσκο κρεμμυδάκι, ιδανικά μόνο το άσπρο μέρος
- 200 γρ. σπανάκι, πλυμένο & καθαρισμένο
- 200 γρ. γαλλικό καπνιστό ζαμπόν σε λεπτές φέτες, κομμένες σε πολύ λεπτές και μακριές λωρίδες
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 50 γρ. γάλα
- 2 αυγά
- 100 γρ. τριμμένη γραβιέρα Νάξου
- 100 γρ. τριμμένη mozzarella
- 150 γρ. θρυμματισμένο με το χέρι κατσικίσιο τυρί
- Μισή χούφτα άνηθο φιλοκομμένο
- 1 κ.γ. κοφτό αλάτι
- Πιπέρι
- Μοσχοκάρυδο

5. Quiche με Σπανάκι, Καπνιστό Ζαμπόν & Τυριά

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 8 κομμάτια // Προετοιμασία 60' // Ψήσιμο περίπου 40'

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.

2. Ξεκίνημα με τη ζύμη, τη γνωστή pâte brisée που χρησιμοποιείται κατά κόρον για τάρτες και quiche. Για την ποσότητα που σας δίνω θα χρειαστείτε ένα στρογγυλό 26-27 εκ. μεταλλικό κατά προτίμηση, ταψάκι ή ταρτιέρα. Ακολουθήστε τα βήματα που θα δείτε σε αυτό το αναλυτικό βίντεο και προψηστε την όπως σας το δείχνει η κοκκινομάλλα! Αν δεν έχετε βαρίδια ψησίματος χρησιμοποιήστε εναλλακτικά αρκετό ρύζι ή φασόλια.

3. Συνέχεια με τη γέμιση που προετοιμάζετε όση ώρα προψήνεται η ζύμη. Σε αντικολλητικό τηγάνι και δυνατή φωτιά βάζουμε το ελαιόλαδο και το φρέσκο κρεμμυδάκι. Γυροφέρνουμε για 2' περίπου, ίσα να μαλακώσει όχι να αλλάξει χρώμα. Προσθέτουμε το σπανάκι με ελάχιστο αλάτι και ανακατεύουμε για περίπου 4' να πέσει και να μαραθεί. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.

4. Σε μπολ χτυπάμε με πιρούνι τα αυγά και ανακατεύουμε μαλακά μέσα τα 2 τριμμένα τυριά, το ζαμπόν, το γάλα, τη μισή κρέμα γάλακτος, το σπανάκι, τον άνηθο, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

5. Το αδειάζουμε στην προψημένη ζύμη και προσθέτουμε από πάνω το θρυμματισμένο κατσικίσιο τυρί και την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος. Το ψήνουμε στο φούρνο σε μεσαία θέση για περίπου 35' με 40' ή μέχρι να ροδίσει όμορφα.

6. Προσωπικά, προτιμώ την quiche αφού έχει κρυώσει εντελώς και έχουν αποκτήσει τα υλικά μια πιο συμπαγή μορφή. Το δέσιμο του καπνιστού ζαμπόν με την ουδετερότητα του σπανακιού, την πυκνή υγρασία της κρέμας, το melting effect των τυριών και την υπογράμμιση του βουτύρου στην τραγανή ζύμη, θα σας προσφέρει μια killer γευστική εμπειρία... Ειδικά αν συνοδεύσετε το κομμάτι σας με μια χούφτα πράσινη σαλάτα και ένα ποτήρι δροσερό λευκό κρασί!

ΑΠΟΚΑΛΥΨΗ ΓΕΥΣΗΣ



Δοκιμάστε το Castello® Danish Blue
με μέλι και μύρτιλο





Πολυαγαπημένο πιάτο και ιερό, καθώς δεν χωράνε εκπτώσεις στην παρασκευή του: risotto di zucca ή ριζότο με κολοκύθα επί το ελληνικότερον. Πλούσιο, heart-warming, με βάθος γεύσης, πολυεπίπεδο, κρεμώδες και απολαυστικό, θα μπορούσα να το εκθειάζω για ώρες. Αν αγαπάτε το ριζότο πρέπει να σεβαστείτε τα μυστικά του και εδώ θα τα αποκαλύψουμε ένα-ένα.

Πρώτον - η ποιότητα των υλικών. Το βούτυρο πρέπει να είναι εξαιρετικής ποιότητας, το ρύζι ποικιλία Arborio ή Carnaroli, η παρμεζάνα τριμμένη εκείνη την ώρα.

Δεύτερον - το στοκ. Ριζότο χωρίς στοκ δεν νοείται. Δείτε τι ωραία που μας δίνει τη συνταγή για το στοκ λαχανικών ή το στοκ κοτόπουλου ο κύριος Genaro Contaldo. Μπορούμε να το φτιάξουμε όποτε έχουμε χρόνο και να το καταψύξουμε. Την ημέρα που θα το χρειαστούμε, θα το αποψύξουμε και θα το ζεστάνουμε για να το χρησιμοποιήσουμε.

Τρίτον - ο χρόνος. Το ριζότο θέλει συνεχές απαλό ανακάτεμα για 20', από τη στιγμή που η κατσαρόλα μπαίνει στη φωτιά, μέχρι το τέλος. Μη βαρυγκομάτε, το risotto di zucca θα σας ανταμείψει και με το παραπάνω για τον κόπο σας και την υπομονή σας.

6. Ριζότο με Κολοκύθα

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 4 άτομα // Προετοιμασία 20' // Μαγείρεμα 20' & 20'

ΥΛΙΚΑ

- 600 γρ. καθαρισμένη κολοκύθα κομμένη σε μικρούς κύβους
- 50 γρ. λάδι
- 200 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak®
- 1 κλαράκι δεντρολίβανο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 350 γρ. ρύζι Arborio ή Carnaroli
- 200 ml λευκό ξηρό κρασί
- 1,2 λίτρα στοκ κοτόπουλου
- 150 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
- 6-7 μισχάκια σαφράν
- 1 ολόκληρο ακέρωτο λεμόνι
- Αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι και σε δυνατή φωτιά βάζουμε το 1/3 του λαδιού, το σκόρδο, το δεντρολίβανο και τα κομμάτια της κολοκύθας. Τα γυροφέρνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και καπακώνουμε για 20' περίπου μέχρι να διαλυθεί η κολοκύθα. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφαιρούμε το κλαράκι του δεντρολίβανου και το σκόρδο.
2. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το υπόλοιπο λάδι, προσθέτουμε το κρεμμύδι και ανακατεύουμε για 1-2', να ιδρώσει αλλά να μη πάρει χρώμα. Προσθέτουμε το ρύζι και ανακατεύουμε για άλλα 2-3'. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να βράσει για 3' ώστε να εξατμιστεί καλά το αλκοόλ.
3. Συνεχίζουμε προσθέτοντας λίγο-λίγο στοκ και το μίγμα της κολοκύθας ανακατεύοντας απαλά συνεχώς και στην πορεία προσθέτουμε και το σαφράν. Στο 20λεπτο και αφού έχουμε βάλει όλο το στοκ κατεβάζουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε όλο το βούτυρο και 100 γρ. από την παρμεζάνα και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν, δοκιμάζουμε και μετά προσθέτουμε το αλάτι ανάλογα με το γούστο μας.
4. Το τέλειο ριζότο είναι ζουμερό και δεν πρέπει να έχει πει όλο το στοκ. Όταν παίρνουμε μια πιρουνιά δεν πρέπει να στέκεται η μπουκιά, αλλά να γλιστράει απαλά. Το σερβίρουμε σε βαθιά πιάτα και πρέπει να βλέπουμε λίγο υγρό γύρω, όπως στη φωτογραφία. Πασπαλίζουμε με παρμεζάνα, πασπαλίζουμε με φρέσκο πιπέρι και με τον ψιλό τρίφτη τρίβουμε ξύσμα τη φλούδα του λεμονιού σε κάθε πιάτο. Τρώμε αμέσως πριν προλάβει το ριζότο να πει όλα του τα υγρά. Μμμμ, πείνασα, εσείς;



Έχω, αυτό που λένε, μεγάλο σόι. Κάθε Πρωτοχρονιά, σημείο συνάντησης το πατρικό μου, όπου παραδοσιακά οι γονείς μου οργανώνουν το ρεβεγιόν εδώ και 30 χρόνια. Από τη μία είναι μια μάλλον φωτοτυπικά πανομοιότυπη βραδιά: οι καλεσμένοι μαζεύονται γύρω στις 20:00, τρώμε από το τραπέζι στρωμένο buffet γύρω στις 22:00, τα μεσάνυχτα η οικοδέσποινα μαμά μου σβήνει τα κεντρικά φώτα, αμέσως μετά περί τα 40 άτομα ανταλλάζουν μεταξύ τους ευχές και ασπασμούς, τους οποίους διαδέχονται τα τραγούδια - πρωτοχρονιάτικα κάλαντα σε τρεις γλώσσες- για να υποδεχθούν, όχι τη νέα χρονιά, αλλά το παραδοσιακό χαρτί της πρώτης ημέρας του νέου έτους.

Από την άλλη, κάθε χρόνο, όλο και κάτι διαφορετικό συμβαίνει: στα κλασικά πιάτα προστίθενται και νέες γαστρονομικές προτάσεις, πού και πού ο Άγιος Βασίλης αυτοπροσώπως επισκέπτεται τους νεότερους της παρέας, κάποιο boyfriend/girlfriend μονιμοποιείται και γίνεται το talk of the evening, κάποιο πιτσιρίκι γεννιέται...

Όλο και κάτι συνεισφέρω κι εγώ στο πρωτοχρονιάτικο buffet και φέτος λέω να πάω με τραγανή ψητή πάπια με sauce paradis.

7. Τραγανή Ψητή Πάπια με Sauce Paradis

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 8-10 άτομα // Ψήσιμο 1 ώρα περίπου

ΥΛΙΚΑ

- Για την πάπια...
- 2 πάπιες 1,5-2 κιλά (θα βρούμε κατεψυγμένες στα καλά σουπέρ μάρκετ) πλυμένες και στεγνωμένες με χαρτί
 - 150 ml ηλιέλαιο
 - Ένα πορτοκάλι κομμένο στη μέση
 - Αλάτι & πιπέρι
- Για τη sauce...
- 100 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak®
 - 300 ml χυμό ανανά
 - 100 ml κρασί madeira
 - 100 γρ. καστανή ζάχαρη
 - 50 γρ. σταφίδα ξανθή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Αλατοπιπερώνουμε τις πάπιες καλά, τοποθετούμε από μισό κομμένο πορτοκάλι στο εσωτερικό της κάθε μίας και τις ψήνουμε για μία ώρα περίπου. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος και ανά 20λεπτο, τις βρέχουμε με το ηλιέλαιο από το ταψί για να γίνουν τραγανές.
2. Όσο ψήνονται οι πάπιες ετοιμάζουμε τη sauce paradis. Σε ένα κατσαρόλακι βάζουμε τη ζάχαρη με 2-3 κουταλιές σουπας νερό και βράζουμε μέχρι να λιώσει εντελώς και να πάρει ένα πιο καφετί χρώμα, ανακατεύοντας συνεχώς. Προσθέτουμε τα 2/3 από τις σταφίδες και το κρασί και συνεχίζουμε το βράσιμο για 2-3', πάντα ανακατεύοντας. Τέλος ρίχνουμε το χυμό ανανά και βράζουμε για ακόμη 5'. Κατεβάζουμε από τη φωτιά αφήνουμε να κρυώσει για λίγο και πολτοποιούμε στο multi πολύ καλά. Ξαναβάζουμε στη φωτιά και προσθέτουμε λίγο-λίγο το βούτυρο ανακατεύοντας απαλά με ένα σύρμα μέχρι να δέσει η sauce. Αν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο cornflour για να δέσει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τις υπόλοιπες σταφίδες και λίγο φρέσκο πιπέρι. Με αυτή τη sauce συνοδεύουμε τις πάπιες, αφού πρώτα τις έχουμε κόψει με τη μαεστρία που μας δείχνει ο κύριος στο βίντεο αυτό. Τοποθετούμε τα κομμάτια σε μια πιατέλα και περιχύνουμε με τη sauce. Η πάπια είναι μια ωραιότατη, τραγανή και πρωτότυπη εναλλακτική για εμάς που δεν είμαστε fan της γαλοπούλας. Το βράδυ εκείνο, θα συνοδέψω τη συνταγή αυτή με ένα ρύζι basmati που της πάει τέλεια.



Αν σας αρέσουν τα αμύγδαλα, αυτή η βασιλόπιτα αμυγδάλου θα σας ανοίξει την όρεξη, αλλά και τη χρονιά! Τι μπορείτε να περιμένετε από το 2019 ειλικρινά δεν ξέρω, αλλά μπορώ να σας πω τι να περιμένετε από τη βασιλόπιτα αυτή: η γεύση της θα σας θυμίσει εργολάβο -το γνωστό old school κερασμάκι- σε πιο ελαφριά εκδοχή.

Εσωτερικά είναι μέτρια νωπή και θυμίζει λίγο στην υφή το μελομακάρονο. Δεν είναι αφράτη και φουσκωτή αυτή η βασιλόπιτα, είναι φίνα και εκλεπτυσμένη: κόβεται σε μικρά κομμάτια, τοποθετείται σε περίτεχνα πιατάκια, τρώγεται με μικρές μπουκίτσες και είναι διακριτικά αρωματισμένη με μανταρίνι.

8. Βασιλόπιτα Αμυγδάλου

της Ιωάννας Γιωτάκη

Για 16 άτομα // Προετοιμασία 10' + 30' για τα αμύγδαλα // Ψήσιμο 40-45'

ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο
- 400 γρ. αμύγδαλα, αποφλοιωμένα και αλεσμένα στο multi
- 320 γρ. ζάχαρη άχνη
- 180 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak® λιωμένο
- 6 ασπράδια αυγών
- ξύσμα από ένα μανταρίνι
- 60 γρ. χυμός μανταρίνι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 160 βαθμούς.

2. Προετοιμάζετε τα αμύγδαλα όπως εδώ ή εναλλακτικά αγοράζετε έτοιμα τα αλεσμένα αμύγδαλα από κατάστημα delicatessen.

3. Σε δυνατό μίξερ χτυπάμε τα ασπράδια για 5' μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα 1-2' μέχρι να ομογενοποιηθούν τελείως μεταξύ τους.

4. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα στρογγυλό αντικολλητικό ταψί φούρνου διαμέτρου 24 εκ.

5. Ψήνουμε για 40-45', μέχρι να ροδίσει και βυθίζουμε τη λάμα ενός μαχαιριού σε κεντρικό σημείο της βασιλόπιτας. Αν η λάμα βγει με κομματάκια ψήνουμε για λίγο ακόμη. Δοκιμάζουμε ξανά σε άλλο σημείο της πίτας μέχρι η λάμα να βγει καθαρή.

6. Βγάζουμε από το φούρνο, ξεφορμάρουμε μετά από 15' και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς σε σχάρα. Αφού κρυώσει πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.



Μια από τις ωραιότερες αναμνήσεις από τα παιδικά μου χρόνια που με ακολουθεί έως και σήμερα είναι η μυρωδιά ενός λαχταριστού κέικ στο φούρνο. Θυμάμαι τη μητέρα μου να το ετοιμάζει και μαζί με την αδερφή μου να χορεύουμε γύρω από το φούρνο μέχρι να ετοιμαστεί με ανυπομονησία. Την ίδια ανυπομονησία νιώθω ακόμα και σήμερα, περιμένοντας πώς και πώς να κόψουμε το πρώτο κομμάτι!

Η συνταγή που θα μοιραστώ μαζί σας είναι πολύ απλή και γρήγορη.

9. Κέικ Λεμονιού με Frosting από Μασκαρπόνε & Αμυγδαλόψιχα

της Κωνσταντίνας Μπρεδάκη

Προετοιμασία 15' // Ψήσιμο 46'

ΥΛΙΚΑ

Για το κέικ...

- 225 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak®
- 225 γρ. ζάχαρη άχνη
- 4 αυγά
- Ξύσμα ενός ολόκληρου λεμονιού

Για το σιρόπι...

- Χυμό από 1½ λεμόνι
- 35 γρ. ζάχαρη άχνη

Για το frosting...

- 90 γρ. Arla® φρέσκο τυρί κρέμα
- 180 γρ. μασκαρπόνε
- 100 γρ. αμυγδαλόψιχα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς (fan) ή στους 160 βαθμούς (gas).

2. Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν κρεμώδη, και στη συνέχεια προσθέτουμε τα αυγά με το αλεύρι. Στο τέλος προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού και είμαστε έτοιμοι να το βάλουμε στο φούρνο. Tip: Καλό είναι να έχουμε λαδώσει πρώτα την επιφάνεια πάνω στην οποία θα βάλουμε το κέικ για να είναι πιο εύκολο να το αφαιρέσουμε στο τέλος.

3. Όσο το κέικ μας ψήνεται στο φούρνο, ρίχνουμε σε ένα μπολ το χυμό λεμονιού και τη ζάχαρη άχνη και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει σιρόπι. Το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

4. Στη συνέχεια, όταν βγει το κέικ από το φούρνο, το χύνουμε σε όλη του την επιφάνεια. Tip: Είναι σημαντικό το σιρόπι να χυθεί στο κέικ αμέσως μόλις βγει από το φούρνο για να απορροφηθεί, αλλιώς υπάρχει ο κίνδυνος να μείνει μόνο στην επιφάνεια.

5. Όσο για το frosting, αναμειγνύουμε το φρέσκο τυρί κρέμα και το μασκαρπόνε, προσθέτοντας την αμυγδαλόψιχα στο τέλος. Μπορούμε να προσθέσουμε όσο θέλουμε, ανάλογα με τις προτιμήσεις μας.

6. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για περίπου 30'. Καλό θα ήταν να τοποθετήσουμε το frosting αφού το κέικ έχει κρυώσει τελείως, ώστε να μη λιώσει.



Συνταγή για μπισκότα shortbread - βουτυράτα και φίνα, κυριολεκτικά λιώνουν στο στόμα. Θα μπορούσατε να τα φτιάξετε φέτος για τις γιορτές, αντί για κουραμπιέδες. Είναι εξίσου απολαυστικά!

10. Μπισκότα Shortbread

της Ιωάννας Γιωτάκη

30-40 κομμάτια ανάλογα το μέγεθος
// Προετοιμασία 30' // Ψήσιμο 10-12'

ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak® κατευθείαν από το ψυγείο κομμένο σε κύβους
- 130 γρ. ζάχαρη άχνη
- 225 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 100 γρ. αλεύρι ρυζιού (θα το βρείτε εδώ)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Στρώνουμε σε μια λαμαρίνα αντικολητικό χαρτί.
2. Σε ένα μίξερ αναμιγνύουμε όλα τα υλικά ανακατεύοντας με το γάντζο μέχρι να δέσουν. Συνεχίζουμε με το χέρι μας, μέχρι να έχουμε μία ενιαία μάζα. Τη βάζουμε στο ψυγείο να σταθεί για 10'.
3. Χρησιμοποιώντας ένα κουταλάκι του γλυκού, παίρνουμε μία κουταλιά από το μίγμα στα χέρια μας και το πλάθουμε σε μία μπάλα. Την ακουμπάμε στη λαμαρίνα και την πιέζουμε ελαφρά ώστε η βάση της μπάλας να ισιώσει και να στέκεται στη λαμαρίνα. Συνεχίζουμε να κάνουμε μπαλίτσες και με επόμενες κουταλιές και τοποθετούμε τις μπάλες στη λαμαρίνα σε απόσταση περίπου 2 εκ. τη μία από την άλλη.
4. Ψήνουμε σε μεσαία προς τα επάνω θέση στο φούρνο για 10-12' μέχρι να αποκτήσουν πολύ ελαφρύ χρώμα.
5. Τις βγάζουμε από το φούρνο και όπως είναι ζεστές, τις πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη.



Χριστούγεννα για μένα ίσον οικογένεια, πολύ φαγητό, δώρα της τελευταίας στιγμής, μελαγχολικά τραγούδια και αγαπημένα πρόσωπα. Όλα όμως αρχίζουν τη στιγμή που καταφτάνουν οι κουραμπιέδες και τα φοινίκια (μελομακάρονα) από τις δύο γιαγιάδες! Και επειδή είναι και οι δύο φοβερές μαγειρίσες, δεν υπάρχουν προτιμήσεις...

Η Γιαγιά Αλίκη είναι Συμυριά και φτιάχνει Φοινίκια αντί για Μελομακάρονα, όπως λέει με περηφάνια. Δυστυχώς τη συνταγή της δεν μου την έχει δώσει ακόμα διότι, όπως λέει, “πρέπει να με δεις πώς τα φτιάχνω για να μπορέσεις να τα κάνεις κι εσύ!”*

Η Γιαγιά Λίνα έχει ιδιαίτερο ταλέντο στους κουραμπιέδες και τα μηλοπιτάκια (τα οποία ευτυχώς μας στέλνει και άλλες εποχές του χρόνου), τις συνταγές της οποίας αποφάσισα να μοιραστώ μαζί σας όπως μου τις μετέφερε!

*** Κάποια στιγμή υπόσχομαι να επανέλθω με βιντεάκι από την παρασκευή Φοινικιών...**

Κουραμπιέδες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό βούτυρο γάλακτος (στο βαζάκι)
- 2 κιλά παρά 1 χούφτα αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 3 κρόκοι αυγών, 600 γρ. αμυγδαλόψιχα (βλ. παρακάτω)
- ½ πιτάκι του καφέ (75-80 γρ.) ζάχαρη άχνη για τη ζύμη
- Άφθονη ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα (τουλάχιστον 500 γρ.)

11+12. Παραδοσιακοί Κουραμπιέδες & Μηλοπιτάκια της Γιαγιάς Λίνας

της Αλεξίας Εμμανουλοπούλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Για την αμυγδαλόψιχα...
1. Παίρνουμε 600g ασπρισμένα αμύγδαλα χωρίς φλούδα και τα καβουρδίζουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να πάρουν ξανθό χρώμα.
 2. Στη συνέχεια τα αφήνουμε να πάρουν θερμοκρασία δωματίου και τα περνάμε από το μπλέντερ.

- Για τους κουραμπιέδες...
3. Δουλεύουμε το βούτυρο με την ζάχαρη στο μίξερ μέχρι το βούτυρο να γίνει άσπρο (15-20'). Στη συνέχεια ρίχνουμε τους κρόκους, την αμυγδαλόψιχα και το αλεύρι.
 4. Ζυμώνουμε τα υλικά στο μίξερ ή στο χέρι. Όταν δέσει η ζύμη, παίρνουμε μικρά κομμάτια και φτιάχνουμε μπαλίτσες και μισοφέγγαρα.
 5. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (180-200 βαθμούς), μέχρι να ροδίσουν.
 6. Σε μια λαδόκολλα, πάνω στον πάγκο της κουζίνας, απλώνουμε ζάχαρη άχνη. Βάζουμε πάνω τους κουραμπιέδες, όσο είναι ζεστοί, και τους πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη (χρησιμοποιώντας ένα σουρωτήρι).

Μηλοπιτάκια

ΥΛΙΚΑ

- Για τη ζύμη...
- 200 γρ. βούτυρο ανάλατο Lurpak®
 - 1 κρόκος αυγού
 - 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
 - ½ ποτήρι κρασιού κονιάκ
 - 2,5 ποτήρια νερού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

- Για τη γέμιση...
- 4 μεγάλα μήλα γλυκά, καθαρισμένα και τεμαχισμένα σε μικρά τετραγωνάκια - 4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
 - Λίγο νερό (½ ποτηράκι του κρασιού)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χρησιμοποιώντας μίξερ ή στο χέρι, πρώτα ανακατεύουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και τον κρόκο. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κονιάκ και τέλος το αλεύρι, μέχρι να μπορεί η ζύμη να γίνει μπάλα και να μη κολλάει.
2. Σε καθαρολάκι βάζουμε τα μήλα και τη ζάχαρη (από πάνω) και ανακατεύουμε συνεχώς. Προσθέτουμε το νερό αφού καραμελώσουν λίγο.
3. Με πλάστη ή με το χέρι ανοίγουμε τη ζύμη και με ένα μικρό ποτήρι την κόβουμε. Βάζουμε ένα κουταλάκι του γλυκού γέμιση και από πάνω πάλι ζύμη, κομμένη με το ποτήρι.
4. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (200 βαθμούς) για 20', σε ταψί βουτυρωμένο και πασπαλισμένο με αλεύρι.



ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ
ΑΕΙΖΟΥΝ
LURPAK





TRAVEL

12+ Ταξιδιωτικοί Προορισμοί Για Κάθε Διάθεση

Επιλογές Εντός & Εκτός Ελλάδας

TRAVEL

1. Χειμερινή Εκδρομή στην Καστοριά και τη Φλώρινα

του Λευθέρη Πλακίδα

Ένα ταξίδι στην Καστοριά και στη Φλώρινα μέσα στο χειμώνα, την περίοδο των Χριστουγέννων, μπορεί να σας ταξιδέψει σε πολλά και διαφορετικά σημεία του χρόνου και του χώρου. Όσοι δεν έχετε ανέβει εκεί ψηλά, στην άκρη της χώρας, θα νιώσετε ότι υπάρχουν ορεινές περιοχές που, αν ήμασταν λίγο αλλιώς, θα μπορούσαν να προσελκύσουν πλήθη επισκεπτών από το εξωτερικό. Ποια Ελβετία και ποια Αυστρία; Μιλάμε για τη λίμνη της Καστοριάς – και μόνο στο Ντολτσό να μείνεις νιώθεις ότι μεταφέρθηκες σε ένα ατμοσφαιρικό παρελθόν. Αν νοικιάσεις ποδήλατο και κάνεις το γύρο της λίμνης, είναι στιγμές που αισθάνεσαι ότι όλα γύρω σου αλλάζουν, ότι ξαναγίνεσαι παιδί, μέσα από εικόνες ονειρεμένες.

Η Καστοριά έχει πολλά να προσφέρει στον επισκέπτη. Αν θέλει κάποιος να ζήσει σε μια πόλη όπου το χειμώνα παγώνει η λίμνη, από ένα κρύο τσουχτερό, θα βρει τον τρόπο, με πολύ κρασί και νόστιμο φαγητό, να ζήσει καλά. Τα μπαρ έχουν ωραίες μουσικές για όλα τα γούστα. Τα εστιατόρια θέλουν κράτηση, γιατί έχει αρκετούς τουρίστες τις μέρες των γιορτών. Οι ξενώνες είναι πάντως πολλοί, μέσα και έξω από την Καστοριά. Δοκιμάστε το **Βυσσινόκηπο**. Αν και δεν θα είναι εκεί ο εικαστικός Κώστας Λάκης για να σας υποδεχθεί, υπάρχει διάχυτη η αύρα και η αισθητική του.

Πάρτε το αυτοκίνητό σας και ταξιδέψτε λίγο προς τα έξω, ως το χωριό Σιδηροχώρι. Θα σας ανταμείψει. Στο καφενείο του Δημήτρη θα φάτε τα πιο νόστιμα μανιτάρια που έχετε δοκιμάσει ποτέ, σε όποια εκδοχή φαντάζεστε. Τα μαζεύει ο ίδιος και τα μαγειρεύει η γυναίκα του. Με ό,τι έχουν θα σας φιλέψουν. Δεν είναι πολύ εμφανίσιμο το καφενείο, άλλωστε ο κόσμος -οι λίγοι γέροντες που έχουν απομείνει- ζει εκεί πολλούς μήνες χωρίς επισκέπτες, με τα ζάρια από το τάβλι να αντηχούν, τα χαρτιά να θροϊζουν και τη σόμπα να καίει. Ό,τι επιλέξετε θα σας ξετρελάνει. Από τα λαχανικά και τις πατάτες τηγανητές μέχρι το κρέας του. Κάντε και μια βόλτα στο χωριό, που είχε γίνει σκηνικό για την ταινία “Ψυχή Βαθιά” του Παντελή Βούλγαρη, και απολαύστε τη θέα προς τη λίμνη από ψηλά.

Η Καστοριά έχει και ένα ακόμη αξιοθέατο που αξίζει. Πρόκειται για τον λιμναίο οικισμό στο Δισπηλιό, που είναι ουσιαστικά ένα υπαίθριο μουσείο το οποίο αποτυπώνει τη ζωή των ανθρώπων στη νεολιθική εποχή. Μια πραγματικά ωραία εμπειρία. Η βόλτα με ποδήλατο ενδείκνυται, ενώ και για όσους αγαπούν το τρέξιμο έχει ωραίες διαδρομές γύρω από τη λίμνη.



Κοντά στην πόλη της Καστοριάς είναι και τα Κορέστεια, 8 χωριά με πλίνθινα σπίτια που εγκαταλείφθηκαν από τους κατοίκους τους. Ένα μικρό φάρ ουεστ που θυμίζει σκηνικό ταινίας – εδώ όμως η πραγματικότητα ξεπερνά τη φαντασία. Η ιστορία τους έχει ενδιαφέρον και αν επιλέξετε να πάτε -η διαδρομή είναι ωραία και ο προορισμός όχι πολύ μακριά από την Καστοριά- διαβάστε τι συνέβη πριν 70 χρόνια και ερήμωσαν ξαφνικά όλα αυτά τα χωριά.

Ένας δρόμος ασφάλτινος συνδέει την Καστοριά με τη Φλώρινα. Είναι στενός και θα σας πάρει αρκετή ώρα η διαδρομή. Δε θα συναντήσετε πολλά αυτοκίνητα, αλλά θα είναι μια αξέχαστη εμπειρία, καθώς θα οδηγείτε μέσα στις οξές και στα έλατα – αν μάλιστα έχει χιονίσει, θα νιώσετε ότι ταξιδεύετε σε σε όνειρο. Είναι όμως ένας δρόμος παντός καιρού: βάλτε σάμπα ή τζαζ και αφεθείτε σε μία οδηγική εμπειρία που θα προκαλέσει την επιθυμία σας να ξαναβρεθείτε στο ίδιο μέρος και άλλη εποχή. Αν πάντως κάνετε το ταξίδι σας χειμώνα, να τσεκάρετε πριν ξεκινήσετε μήπως είναι κλειστός ο δρόμος, σε περίπτωση που έχει πέσει πολύ χιόνι.



Μετά από μία ώρα θα φτάσετε στο Σκλήθρο του νομού Φλώρινης. Εκεί είναι η πρώτη στάση ενός συγκλονιστικού γαστρονομικού τριγώνου, ίσως του κυριότερου στη Βόρεια Ελλάδα, που αποτελεί μια πρότυπη πρόταση για το πώς να αναδείξεις μια περιοχή μέσω του φαγητού και των κρασιών της. Σας προτείνω να πιείτε κρασιά από το Αμύνταιο και ειδικά από το **Κτήμα Άλφα**, τα οποία θα βρείτε στα εστιατόρια σε τιμές λίγο παραπάνω απ' ό,τι στην κάβα. Στο Σκλήθρο θα φάτε στην **Ταβέρνα Θωμάς** και θα εκπλαγείτε από την ποικιλία της λίστας κρασιών που διατηρεί. Εμπιστευθείτε τον και θα σας προτείνει το κατάλληλο κρασί για να συνοδεύσετε το φαγητό σας.

Στην Αγραπιδιά, λίγα λεπτά μετά το Σκλήθρο, θα κάνετε στάση για να ξεναγηθείτε στο Καταφύγιο του Λύκου και να δείτε και τον ελληνικό ποιμενικό. Κλείστε ραντεβού για την ωριαία ξενάγηση που θα είναι εκπαιδευτική και εμπνευστική. Αν έχετε παιδιά επιβάλλεται η επίσκεψη, όπως και στο Καταφύγιο της Αρκούδας, πάνω στο πανέμορφο χωριό Νυμφαίο που βρίσκεται λίγα χιλιόμετρα μακριά. Εκεί θα βρείτε ξενώνες και αξίζει να αφιερώσετε χρόνο για περπάτημα. Η διαδρομή στο μονοπάτι που οδηγεί από το πάρκινγκ στο Καταφύγιο της Αρκούδας είναι σα να μπαίνεις σε ταινία του Disney, περιμένοντας να συναντήσεις στην επόμενη στροφή ξωτικά. Μόνο που στην περιοχή, το ξωτικό είσαι εσύ.

Τις αρκούδες που ζούνε μόνιμα εκεί, σε ιδανικές συνθήκες για άγρια ζώα, τις έχουν σώσει από ζωολογικούς κήπους ή από ιδιοκτήτες -τους παλιούς "αρκουδιάρηδες"- που ουσιαστικά τις βασάνιζαν. Περνάνε μάλιστα από το σημείο όπου γίνεται η ενημέρωση και πολλές φορές αναρωτιέσαι αν εσύ τις παρατηρείς ή εκείνες. Παιχνιδιάρες οι περισσότερες, προσφέρουν ωραίες εικόνες, μέχρι τα μέσα περιπτου Ιανουαρίου, οπότε και θα πέσουν σε χειμερία νάρκη.

Η επόμενη στάση είναι στο χωριό Ξινό Νερό. Ναι, σε αυτό που είναι γνωστό για το ομώνυμο νερό του. Και αν σταματήσετε σε κάποια υπαίθρια βρύση για να γεμίσετε το μπουκαλάκι σας, θα είναι το γνωστό ξινό νερό που θα απολαύσετε, δωρεάν και παντού. Εκεί, στο κέντρο του χωριού, θα πρέπει να κάνετε μια πολύωρη στάση για την επόμενη γαστρονομική εμπειρία, στο εστιατόριο **Κοντοσώρος**. Θα πρέπει να έχετε κλείσει τραπέζι αρκετά νωρίτερα, αν μάλιστα σας αρέσουν οι ιδιαίτερες γεύσεις και θέλετε να ζήσετε κάτι ξεχωριστό, θα ζητήσετε να σας φτιάξει ο ίδιος μια σειρά από πιάτα που να συνοδεύονται από το κατάλληλο κρασί. Πέντε έως εννιά πιάτα φτιαγμένα με βάση τα τοπικά προϊόντα που έχουν στην περιοχή – οι γεύσεις ονειρεμένες και τις τιμές δεν θα τις πιστεύετε. Δίπλα υπάρχει ξενώνας που θα σας λύσει το πρόβλημα του πού να κοιμηθείτε μετά από ένα τέτοιο λουκούλλιο γεύμα ή δείπνο.

Συνέχεια στο Κτήμα Άλφα. Είναι επισκέψιμο και θα ευχαριστηθείτε μία εξαιρετική οινογνώση. Θα δείτε τους αμπελώνες και θα καταλάβετε γιατί ο Άγγελος Ιατρίδης έχει βάλει τόσο ψηλά τον πήχη. Η τρίτη στάση στην περιοχή είναι το εστιατόριο **Ναουμίδης** στον Άγιο Παντελεήμονα. Πασίγνωστος για τις κόκκινες πιπεριές του και για όλες τις εκδοχές συνδυασμών τους σε φαγητά.

Ο δρόμος συνεχίζει για την πόλη της Φλώρινας και για τις Πρέσπες. Στη Φλώρινα περπατήστε στο δρόμο όπου είναι το ποτάμι. Θα δείτε τα παλιά αρχοντικά και θα καταλάβετε πώς θα ήταν ολόκληρη η πόλη αν δεν τα είχαν γκρεμίσει. Μαγική εικόνα. Οι Πρέσπες είναι από μόνες τους προορισμός. Η εποχή του χειμώνα είναι ιδανική για όσους θέλουν να δουν μιαν άλλη Ελλάδα. Ο Άγιος Αχιλλεός μέσα στο νησάκι σας περιμένει, και αφού περπατήσετε στον αρχαιολογικό χώρο, δοκιμάστε μια φασολάδα. Στα χωριά Λαιμός και Άγιος Γερμανός θα βρείτε ξενώνες, ενώ στο χωριό Ψαράδες θα φάτε τοπικές νοστιμιές.

Αν είστε τολμηροί, κάντε μια βόλτα μέσα στη λίμνη με τους βαρκάρηδες που θα σας δείξουν τα αξιοθέατα. Θα εκτιμήσετε τους αναχωρητές που για αιώνες είχαν χτίσει εκκλησάκια στα βράχια και προσεύχονταν για τη σωτηρία του κόσμου και τη δική τους. Σίγουρα ο Θεός τους άκουσε, περιφρουρώντας την αισθητική στη γύρω περιοχή. Στη Μικρολίμνη κάντε στάση στην Άρτεμη. Δεν είναι το φαγητό, δεν είναι το σημείο – που είναι κινηματογραφικό. Είναι η ίδια η Άρτεμις και η ενέργειά της. Αγοράστε φασόλια σε όλα τα μεγέθη, αλλά και άλλα τοπικά προϊόντα. Θα καταλάβετε τη διαφορά όταν θα τα φτιάξετε πίσω στο σπίτι σας.

Ένα ταξίδι σε αυτά τα μέρη μας θυμίζει ότι η Ελλάδα είναι ευλογημένος τόπος. Κάπου όπου μπορείς να ζήσεις ό,τι ονειρεύεσαι. Το ταξίδι δε θα σταματήσει όταν επιστρέψετε. Θα σας συνοδεύουν οι εικόνες και οι εμπειρίες για μήνες. Η Καστοριά, η Φλώρινα, τα χωριά, οι άνθρωποι που θα συναντήσετε – είναι όλα βαφτισμένα με μία αίσθηση γλυκιάς μελαγχολίας, με μια αύρα που μόνον εκεί συναντάς. Γιατί σε όλη αυτή την περιοχή, η φύση δίνει το ρυθμό και ο άνθρωπος, ακόμη και τώρα που μπαίνει το 2019, κινείται σε αυτόν.

"Η διαδρομή στο μονοπάτι που οδηγεί από το πάρκινγκ στο Καταφύγιο της Αρκούδας είναι σα να μπαίνεις σε ταινία του Disney, περιμένοντας να συναντήσεις στην επόμενη στροφή ξωτικά. Μόνο που στην περιοχή, το ξωτικό είσαι εσύ."



2. Καρπενήσι: Τα Βουνά Είναι Εκεί Και Σας Περιμένουν

του Λευθέρη Πλακίδα

Ο τόπος όπου ο χρόνος διαστέλλεται. Έχεις την αίσθηση ότι μπορεί να είσαι στο παρελθόν, αλλά και στο μέλλον. Ένα μέρος όπου το καθετί δείχνει να είναι εκεί από πάντα. Η φύση είναι ο οδηγός και όλα κινούνται γύρω από εκείνη. Το Καρπενήσι και όλος ο νομός Ευρυτανίας έχει καταφέρει να γίνει τόσο ελκυστικός προορισμός ώστε να γεμίζει με κόσμο και το καλοκαίρι. Πολλοί επιλέγουν πια το βουνό αντί για τη θάλασσα. Τα ελατοσκέπαστα βουνά, τα ποτάμια που με τον ήχο τους προσφέρουν απλόχερα το σάουντρακ της περιοχής, τα φαράγγια που αgridεύουν το βλέμμα. Αν μάλιστα χωθείς μέσα τους, αντιλαμβάνεσαι το μέγεθος της προσωρινότητάς μας και επιβεβαιώνεις την επιθυμία σου για ζωή.

Οι σταλακτίτες στο φαράγγι Πάντα Βρέχει είναι κάποια εκατομμύρια χρόνια. Μία σταγόνα τους η ζωή μας όλη. Τέλεια αίσθηση για να χαλαρώσεις και να αφεθείς στη γαλήνη της φύσης και στην ευλογία που προσφέρει το πράσινο με το γαλάζιο του ουρανού. Εδώ δεν ακούς τζιτζικία, αλλά το θρόισμα των φύλλων από τα έλατα, τα πεύκα και τα κυπαρίσσια που τα κάνει ο άνεμος να κινούνται ελαφρά και να προσφέρουν αυτήν την ηχητική, χαλαρωτική διάθεση.

Η δροσιά είναι παντού. Στη σκιά θέλεις φούτερ και μπουφάν, το βράδυ πάπλωμα. Ο ήλιος είναι δυνατός και αν περπατάς το πρωί και το μεσημέρι θέλει αντιηλιακό, καπέλο και άφθονο νερό. Βρύσες παντού. Τα νερά κατεβαίνουν από τις πηγές και τρέχουν σε όλα τα χωριά και όχι μόνο.





Τα μονοπάτια είναι για όλους. Έχει μεγάλο δίκτυο που είναι σχεδιασμένο και με εξαιρετική σήμανση. Και όπου δεν έχει, τα νέα παιδιά που αγαπούν το βουνό και τον τόπο τους ξεκινούν και τα ανοίγουν. Όπως ο Δημήτρης Ελευθερίου και η παρέα του στο Μεγάλο Χωριό. Εκεί, με αφορμή τον αγώνα ορεινού τρεξίματος το “Καλιακούδα Trail”, έφτιαξαν και άνοιξαν μονοπάτια που θα μείνουν παρακαταθήκη για το μέλλον και για όλους όσους έχουν διάθεση να γνωρίσουν τα βουνά και τη φύση.

Στα χωριά, οι καμπάνες ακούγονται ευχάριστα και δεν έχεις ανάγκη από ρολόι. Υπάρχει κόσμος που επιστρέφει το καλοκαίρι αλλά και πολλοί που επιμένουν να ζουν ακόμα στα χωριά τους. Αυτάρκεις από τρόφιμα και με πρόβλεψη για ξύλα για το χειμώνα, δεν έχουν κανέναν ανάγκη. Ή μήπως έχουν; Υπάρχει καλή διαχείριση από την τοπική αυτοδιοίκηση σε πολλά θέματα και ειδικά στο κομμάτι της καθαριότητας και της διάνοιξης δρόμων. Θα βοηθήσει μελλοντικά να υλοποιηθεί και το όραμα του Παύλου Μπακογιάννη που πριν από πολλά χρόνια είχε σχεδιάσει ένα δρόμο που να ξεκινάει πριν τη Λαμία και να φτάνει στο Καρπενήσι. Η αύρα του σημερινού Περιφερειάρχη Κώστα Μπακογιάννη αιωρείται παντού και είναι καθολική η αποδοχή για το έργο του.

Τα βουνά είναι εκεί και θα περιμένουν. Σε πολλά χωριά υπάρχουν ελάχιστοι κάτοικοι. Είναι σκαρφαλωμένα σε γκρεμούς και σκέφτεσαι ότι μάλλον κάποιος τα έφτιαξε για σκηνικό. Δύσκολα θα βρεις κάτι να σε ενοχλεί αισθητικά στην Ευρυτανία. Δεν έχει και τη ξέφρενη ανάπτυξη που άλλαξε την εικόνα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Είναι και μακριά. Είναι και οι άνθρωποι της που έχουν περάσει πολλά. Εδώ ξέρουν τι σημαίνει εμφύλιος και δεν το συζητάνε ούτε για πλάκα. Υπέφεραν όλοι. Ανεξαιρέτως ιδεολογικής τοποθέτησης. Αυτό το αισθάνεσαι από τον τρόπο που έχουν φτιάξει τα μνημεία και έχουν ελέγξει τη μυθολογία της ιστορίας.

Όσον αφορά τα αξιοθέατα, το φαράγγι του Πάντα Βρέχει είναι εύκολο και μπορείτε να το ζήσετε με τη συνοδεία της Trekking Hellas, κάνοντας βουτιές στα δροσερά και πεντακάθαρα νερά του ποταμού. Η Μαύρη Σπηλιά έχει ένα ωραίο μονοπάτι και λίγο πριν φτάσετε έχει μία βάθρα που καλό θα είναι να την επιλέξετε για μια βουτιά. Εκεί θα νιώσετε τι σημαίνει ψυχρολουσία, όταν όμως βγείτε θα έχετε ενέργεια και διάθεση και θα έχετε αφήσει μέσα όλη την αρνητικότητα και την ένταση που πιθανώς θα κουβαλάτε.

Το μοναστήρι της Παναγιάς της Προυσιότισσας είναι σκαρφαλωμένο στο βράχο. Εξαιρετική θέα έχει και από απέναντι από το καμπαναριό. Κάντε τα λίγα ανηφορικά μέτρα και βγάλτε εικόνες που θα σας συνοδεύουν στο μέλλον.

Όσο για τη γαστρονομία, έχει πολλές αναφορές. Τα τοπικά προϊόντα που είναι τα τυριά, το μέλι, οι μαρμελάδες, οι χυλοπίτες, ο τραχανάς και το τσάι του βουνού είναι υπέροχα και αξίζει να τα πάρετε μαζί σας. Εστιατόρια που έχουν καλό φαγητό θα βρείτε στον Άγιο Νικόλαο στο **Casa di Neve** (και με εξαιρετικό πρωινό για όσους μείνουν), στον Άγιο Αθανάσιο στο Μεγάλο Χωριό, στην Αντιγόνη στο Κρίκελο. Στην πόλη του Καρπενησίου έχει ξενοδοχεία όπως η Ελβετία και το Lecadin που είναι προσιτά και διαχρονικά. Το Μονήσι για πιο απαιτητικούς. Διαμονή θα βρείτε σε όλα τα χωριά.

Δραστηριότητες για παιδιά (για ψαγμένους γονείς) θα βρείτε στη Νημεμία. Το δε Αθλητικό Κέντρο που βρίσκεται πέντε χιλιόμετρα από τον Άγιο Νικόλαο και πέντε από το Καρπενήσι, είναι ένα τεράστιο δώρο για την περιοχή και για όσους ονειρεύονται να κάνουν προπόνηση σε ιδανικές συνθήκες. Αξίζει ακόμη κι αν δεν είστε πρωταθλητές να ζήσετε αυτή την εμπειρία. Πολλές ομάδες ποδοσφαίρου και μπάσκετ κάνουν προετοιμασία και πάμπολλοι δρομείς.

Όλοι οι ελίτ αθλητές μεγάλων αποστάσεων έχουν πατήσει τα άγια χώματα του Καρπενησίου και έχουν χύσει τόνους ιδρώτα. Αλλά όλοι έχουν δικαιωθεί για την επιλογή τους. Κάποια μέρα θα συνεννοηθούν και θα κάνουν και κοινή προετοιμασία όλοι οι δρομείς μεγάλων αποστάσεων της Ελλάδας. Το χωμάτινο στάδιο, το ταρτάν που είναι γεμάτο μπαλώματα, αλλά έχει την αύρα του, τα γύρω μονοπάτια, ακόμη και η άσφαλτος είναι ωραία. Ο Σεραφείμ είναι ο φύλακας άγγελος του Κέντρου και ο άνθρωπος που ξέρει πόσα οφέλη προσφέρει ο αθλητισμός.

Εξαιρετική περίοδος για επίσκεψη στην περιοχή είναι το φθινόπωρο. Αξίζει να αφιερώσετε ίσως και κάτι παραπάνω από ένα long weekend. Να έρθετε με διάθεση για περπάτημα. Αναζητήστε κάτι παραπάνω από όσα βλέπετε. Τα βουνά είναι εκεί και σας περιμένουν. Ήταν πάντα εκεί. Αυτό είναι το μαγικό με τη φύση. Είναι εκεί και μας περιμένει να τη γνωρίσουμε, να γίνουμε ένα μ' εκείνη. Να πάρουμε λίγη από την αιωνιότητά της.



“Σε πολλά χωριά υπάρχουν ελάχιστοι κάτοικοι. Είναι σκαρφαλωμένα σε γκρεμούς και σκέφτεσαι ότι μάλλον κάποιος τα έφτιαξε για σκηνικό. Δύσκολα θα βρεις κάτι να σε ενοχλεί αισθητικά στην Ευρυτανία.”



3. Χριστούγεννα στη Θεσσαλονίκη του Λευθέρη Πλακίδα

Χριστούγεννα στη Θεσσαλονίκη. Είναι μια εξαιρετική πρόταση και προλαβαίνετε, οριακά. Λίγα μόνο δωμάτια έχουν απομείνει! Πριν λίγα χρόνια αυτό θα ακουγόταν μόνο ως πλάκα. Έτσι ακριβώς όμως το μετέφερε πρόσφατα σε συνέντευξή του ο Γιάννης Μπουτάρης, ο δήμαρχος της πόλης, που επένδυσε στην αύξηση του τουρισμού από την αρχή της πρώτης θητείας του, πριν 7 χρόνια. Μαζί με τον αντιδήμαρχο Τουρισμού Σπύρο Πέγκα, πέτυχαν μαζί να γίνει προορισμός η Θεσσαλονίκη. Και καλά το Σεπτέμβριο που είναι η ΔΕΘ. Τώρα;

Η Θεσσαλονίκη έχει πρώτα απ' όλα την υπέροχη αγορά του κέντρου, που είναι ζωντανή και δυναμική. Εκεί, εκτός από βόλτες στην Τσιμισκή, στη Μητροπόλεως και στην Προξένου Κορομηλά, θα πας για καφέ, για φαγητό, και θα είσαι χαρούμενος να περάσεις όλη σου τη μέρα. Και όλη τη νύχτα. Βγαίνεις απ' το ένα μαγαζί και μπαίνεις στο άλλο. Από τη Βογατσικού, στην Παλαιών Πατρών Γερμανού και μετά πίσω στη Μητροπόλεως. Κάτι για όλα τα γούστα, σε απόσταση περπατήματος.

Οπωσδήποτε αξίζει και μια βόλτα στο Μπεζεστένι, που θα είναι ανοιχτό. Στη Βενιζέλου, δίπλα στα μπαράκια της Βαλαωρίτου. Εκεί όπου βρίσκεται η καλύτερη σωσμένη οθωμανική αγορά εκτός Τουρκίας. Με τα δίδυμα μαγαζιά – ένα με πρόσοψη στο δρόμο, και το άλλο πίσω. Θα βρείτε προϊόντα να αγοράσετε και θα κάνετε μια βόλτα σ' έναν χώρο που έχει ιστορία αρκετών αιώνων, είναι όμως ζωντανός και φιλόξενος.

Πολύ κοντά, αξίζει να επισκεφτείτε επίσης τα λούτρα που είναι στην Εγνατία, στο ύψος της Πλατείας Αριστοτέλους. Έχουν κι ένα ωραίο καφέ. Στη διαδρομή, θα κάνετε μια στάση στη βυζαντινή εκκλησία, την ονομαζόμενη Χαλκαίων. Εκεί θα κατεβείτε αρκετά σκαλοπάτια και θα νιώσετε ότι κατηφορίζετε στους αιώνες. Και έτσι είναι, κάθε μέτρο κι ένα αιώνας. Στη στάθμη που είναι η είσοδος της εκκλησίας, εκεί ήταν παλιά όλη η πόλη. Ωραίος διάκοσμος και κατάνυξη, ειδικά αν είναι απόγευμα, με τα κεριά να δίνουν τη δική τους ατμόσφαιρα. Μέρες που είναι, μπορεί να ακούσετε και τον εσπερινό.

Για περισσότερο Βυζάντιο, θα ανηφορίσετε προς την Άνω Πόλη. Όχι πολύ μακριά από το κέντρο και την πυρίκαυστο ζώνη, εκεί όπου δημιουργήθηκε ο αστικός ιστός της Θεσσαλονίκης, στο ναό του Όσιου Δαυίδ. Είναι ένα σημείο της πόλης που θυμίζει περισσότερο κινηματογραφικό καρέ. Αξίζει να τολμήσετε να ξυπνήσετε ανήμερα Χριστουγέννων στις 6 το πρωί και να πάτε στη λειτουργία. Μπορείτε και απευθείας, από όπου είστε για ρεβεγιόν. Είναι εμπειρία ζωής. Σε ένα μικρό ναό, με ξυλόσομπα, κεριά για φωτισμό και λίγες καρέκλες, με τη φωνή του ιερέα να μαγνητίζει, ακόμη και τους αδιάφορους. Θα σας μείνει αξέχαστη.



Αν το κάνετε, αξίζει στη συνέχεια, που θα έχει ξημερώσει, να κατηφορίσετε με τα πόδια και να δείτε τη Θεσσαλονίκη να ξυπνάει. Να δείτε τον Όλυμπο να φέγγει, γιατί πέφτει ο ήλιος και τον φωτίζει. Θα είναι ονειρεμένα.

Για καφέ, η καλύτερη πρόταση είναι στην παραλία, υπάρχει όμως και μια άλλη ιδέα: να ανεβείτε στο Λευκό Πύργο. Ναι, μπορείτε να μπίτε μέσα και να δείτε αν έχετε χρόνο και το μουσείο. Είναι συγκλονιστικές οι πληροφορίες που θα βρείτε συγκεντρωμένες, για μια ιστορική περίοδο για την οποία ούτε οι κάτοικοι της πόλης γνωρίζουν πολλά. Παλιά, ο Πύργος φιλοξενούσε τους Ναυτοπροσκόπους, και έχει ακόμη λίγη από την ενέργειά τους.



Μετά τη βόλτα και τη θέα της πόλης από ψηλά, κατεβείτε και περπατήστε μέχρι τον Ιστιοπλοϊκό Όμιλο, εκεί θα πιείτε τον καφέ σας. Ο Όμιλος είναι σε ένα καθοριστικό σημείο για την παραλία, καθώς περπατιέται εύκολα. Στην οδό Δημητρίου Γούναρη θα βρείτε την αρχαία αγορά του Γαλέριου, και περπατώντας λίγο πιο ψηλά θα περάσετε από την Καμάρα και τη Ροτόντα. Στους κοσμογυρισμένους θα θυμίσει το Πάνθεον της Ρώμης. Είναι δίδυμο έργο, του ιδίου αρχιτέκτονα. Αν είστε τυχεροί και έχει κάποια εκδήλωση, μη τη χάσετε. Στην κοντινή ΔΕΘ έχει τον Αστερόκοσμο – είναι μια καλή περίπτωση, αν έχετε παιδιά, για να περάσετε κάποιες ώρες.

Θα κάνετε τέλος οπωσδήποτε μια στάση και στο Μακεδονικό Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης, για να δείτε τη συλλογή Ιόλα. Θα θαυμάσετε έργα τέχνης που ο μεγάλος Αλεξανδρινός συλλέκτης είχε προλάβει να δωρίσει στο Μουσείο, λίγο πριν πεθάνει. Είναι από τα λίγα σημεία στην Ελλάδα που θα σας κάνουν να νιώσετε (από άποψη σύγχρονης τέχνης) λίγο σαν να βρίσκεστε στο Παρίσι.

Της Θεσσαλονίκης της αρμόζει το περπάτημα. Της χρειάζεται ξενύχτι. Προσφέρει ταξίδι στο χρόνο. Τα 2500 χρόνια τα έκλεισε και συνεχίζει απόρητη. Θέλει να αφήσετε το Βαρδάρη να σας απογειώσει. Καθαρίζει τον τόπο και τις ψυχές. Αφήστε το βλέμμα σας να χαθεί στον ορίζοντα, με τον Όλυμπο να δείχνει ότι η βεβαιότητα χτίζεται στα όρη και στις κορυφές.

Θα σας αποζημιώσει η Θεσσαλονίκη ό,τι προσδοκίες κι αν έχετε. Δοκιμάστε την και θα δε θα μετανιώσετε. Παλιά θα το έλεγαν για πλάκα. Τώρα την προτείνουν οι New York Times.

“Αξίζει να τολμήσετε να ξυπνήσετε ανήμερα Χριστουγέννων στις 6 το πρωί και να πάτε στη λειτουργία... Είναι εμπειρία ζωής. Σε ένα μικρό ναό, με ξυλόσομπα, κεριά για φωτισμό και λίγες καρέκλες, με τη φωνή του ιερέα να μαγνητίζει, ακόμη και τους αδιάφορους. Θα σας μείνει αξέχαστη.”



4. Με Ταξιδιάρικη Διάθεση
στη Λίμνη Κερκίνη

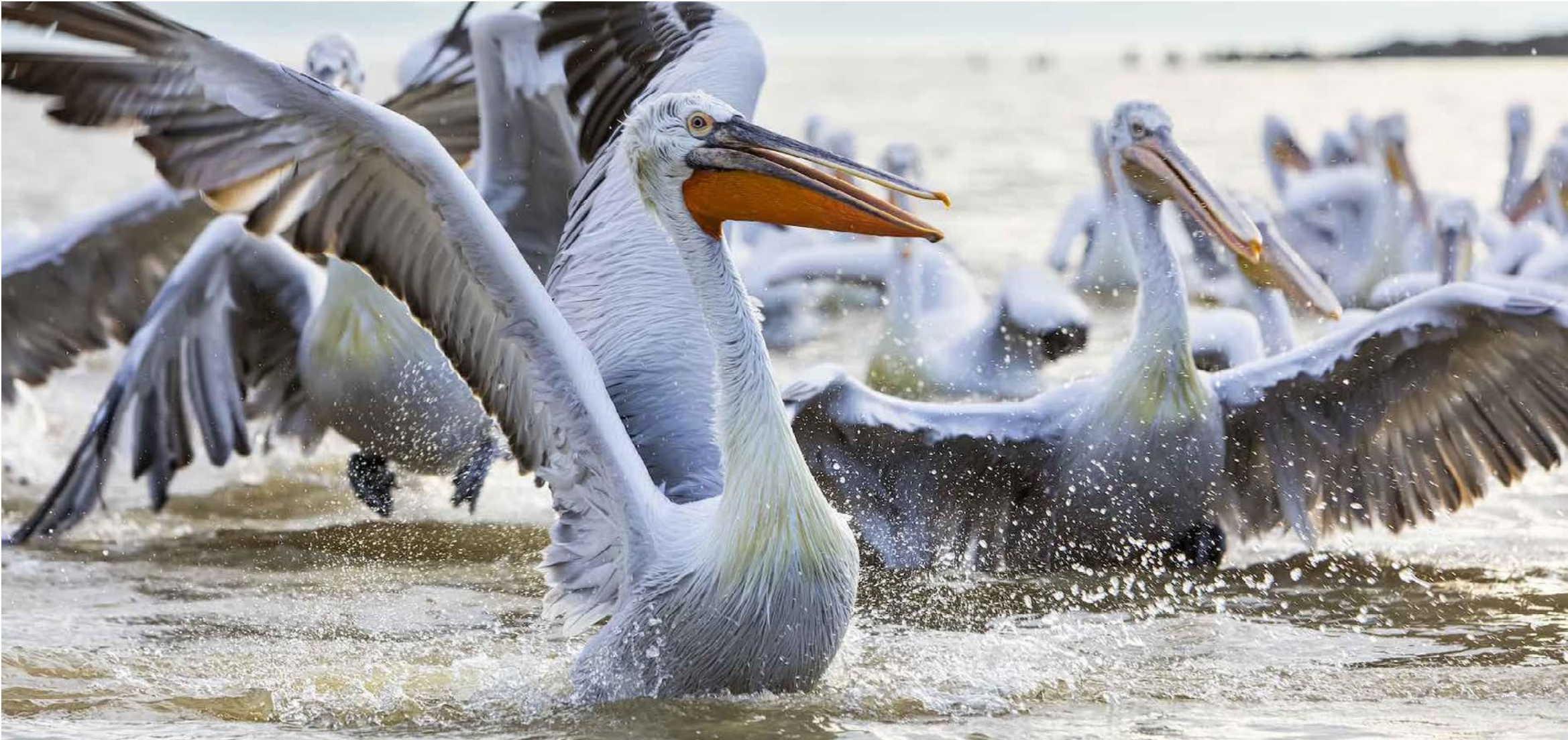
του Λευθέρη Πλακίδα

Το τοπίο το διάλεξε ο σκηνοθέτης Θόδωρος Αγγελόπουλος για να στήσει ένα υπέροχο σκηνικό μέσα στη λίμνη για την ταινία του “Το Λειβάδι Που Δακρύζει”. Ξεχείλιζε όμως τόσο η φύση από μόνη της, που δεν χρειάστηκε πολλά για να δημιουργήσει την ατμόσφαιρα που ήθελε. Η Κερκίνη είναι από μόνη της ένας τόπος που κάθε εποχή μεταμορφώνεται σε κάτι διαφορετικό. Η λίμνη που χέρι ανθρώπου τη δημιούργησε το 1932 και η φύση την επέκτεινε σε φυσική, ήταν η αφορμή για την επανεκκίνηση της περιοχής σε τόπο επισκέψιμο. Η συνέχεια ανήκει στον Οικοπεριηγητή και στο Γιάννη Ρέκλο, που πριν από 20 χρόνια έδωσε την ευκαιρία σε εκπαιδευτικά προγράμματα από μαθητές και σ’ ένα ευρύ κοινό να έρθουν σε επαφή με τον υδάτινο κόσμο.

Τα πρωινά, τον Μάιο και τον Ιούνιο έχει ζέστη, αλλά τα βράδια την άνοιξη έχει ψύχρα και το καλοκαίρι δροσιά. Με κανό και βάρκες πλησιάζουν οι επισκέπτες κοντά στα πουλιά που γεμίζουν το φθινόπωρο και την άνοιξη τη λίμνη, για να παρατηρήσουν τα φτερωτά πλάσματα και το πώς αυτά κινούνται, και να ακούσουν από τους ξεναγούς τους πληροφορίες για τα 300 είδη πουλιών που έχουν καταγραφεί στην Κερκίνη. Πρόκειται άλλωστε για τον μεγαλύτερο υδροβιότοπο στην Ελλάδα και έναν από τους μεγαλύτερους στην Ευρώπη και στον κόσμο.

Τα πουλιά ταξιδεύουν χιλιόμετρα για να περάσουν λίγες εβδομάδες στην Κερκίνη και να προσφέρουν ένα απίθανο θέαμα. Ερωδιοί, κορμοράνοι, καταδυτικές πάπιες και ασπρομετωπόχρηνα. Πελαργοί που θα τους δείτε να κάνουν φωλιές σε κάθε στήλο στα κοντινά χωριά. Οι αργυροπελεκάνοι με το τεράστιο άνοιγμα των φτερών τους, όταν προσγειώνονται πάνω στο νερό θυμίζουν πώς γλιστράει ο χορευτής στον πάγο. Είναι ντόπιοι, όπως και η λαγγόνα, και απειλούνται με εξαφάνιση. Γι’ αυτό και έρχονται στην Κερκίνη επισκέπτες απ’ όλο τον πλανήτη και με κιάλια περνάνε ώρες παρακολουθώντας τη ζωή αυτών των υπέροχων πουλιών.

Η ταξιδιάρικη διάθεση χαρακτηρίζει ολόκληρη την περιοχή, αν ξεκινήσετε για να περάσετε κάποιες μέρες ή έστω ώρες στο κομμάτι αυτό του νομού Σερρών που είναι γνωστό σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό. Πριν μερικά χρόνια ήταν λίγες μόλις χιλιάδες αυτοί που επισκέπτονταν την περιοχή όλο το χρόνο. Σήμερα είναι εκατοντάδες χιλιάδες. Η αύξηση της επισκεψιμότητας είναι και ένας καλός τρόπος να σωθεί το οικοσύστημα, που κινδυνεύει από το παράνομο κυνήγι, τη λαθραία αλιεία και τη ρύπανση του Στρυμώνα ποταμού, που φέρνει το νερό μέσα από το φράγμα στο Λιθότοπο που έγινε για να δημιουργηθεί η λίμνη.



Το ομώνυμο χωριό Κερκίνη είναι το σημείο εκκίνησης για την επίσκεψη στη λίμνη. Μπορείτε να νοικιάσετε ποδήλατα και να κάνετε βόλτες πάνω στο ανάχωμα. Είναι ισάδι και εύκολη διαδρομή, ακόμη και για όσους δεν είναι μυημένοι. Χωματόδρομος που συνήθως δεν έχει αυτοκίνητα, οπότε είναι ασφαλής η διάσχιση του, ακόμη κι αν έχετε μαζί σας παιδιά.

Είναι πολλά τα χιλιόμετρα, αλλά μπορείτε να κάνετε όσο αντέχετε ή μέχρι να σας ανοίξει η όρεξη για βουβαλίσιας μπριζόλες και σουτζουκάκια... Φυσικά, θα δείτε τους νεροβούβαλους μέσα στο νερό σε αρκετά σημεία – είναι ο πιο σημαντικός βιότοπος για τα βουβάλια στην Ελλάδα. Η περιοχή έχει και άλογα να νοικιάσετε για βόλτα, μικροί και μεγάλοι. Μπορείτε όσοι τρέχετε να κάνετε προπόνηση σ’ ένα υπέροχο τοπίο.

Στην οργανωμένη ξενάγηση από το γραφείο του **Οικοπεριηγητή** θα σας μιλήσουν για την πανίδα της λίμνης και της ευρύτερης περιοχής. Δίπλα είναι και το όρος Μπέλες – ιδανικό για πεζοπορία μέσα στις οξές και ανάμεσα στα ποταμάκια, με τη φύση, ειδικά την άνοιξη, να κάνει τρελό πάρτι. Αν έχετε μέρες προτείνεται μια βόλτα, για να ζήσετε και αυτό το κομμάτι της περιοχής.

Στο χωριό Άνω Πορόια θα βρείτε πολλές ταβέρνες με ποταμίσιο ψάρι και κρεατικά. Έχει κι ένα μαγαζί με τοπικά προϊόντα από το συνεταιρισμό γυναικών, όπως και πολλά πλατάνια. Περιπατώντας στο όμορφο χωριό θα συναντήσετε καφέ παραδοσιακά, αλλά και μοντέρνα, και έναν όψιμο υφαντουργό, που έχει αφήσει τη μεγαλούπολη και εγκαταστάθηκε στο χωριό όπου υφαίνει στον αργαλειό του σκουφιά και κασκόλ. Να τον βρείτε και να πάρετε κάτι για το χειμώνα. Θα σας ζεσταίνει και θα λέτε ότι είναι από χέρι. Μπορείτε να μείνετε στο **Βιγλάτορα**, έναν από τους παλιούς ξενώνες της περιοχής.

Κοντά στην Κερκίνη είναι και το Χαμάμ στο Άγγιστρο, δίπλα στον Προμαχώνα. Είναι ένα 40λεπτο οδήγημα, αλλά αξίζει τον κόπο. Να κλείσετε τηλεφωνικά για να κάνετε λουτρό στο παλιό τούρκικο, ανακαινισμένο χαμάμ. Παλιότερα το νερό ήταν πραγματικά πολύ ζεστό, τα τελευταία χρόνια είναι λιγότερο, αλλά η εμπειρία είναι μοναδική και αξίζει κάθε λεπτό από τη μισή ώρα που θα έχετε κλείσει. Για όσους θέλετε κάτι παραπάνω, κλείστε μία ώρα. Είναι ιδιωτικός ο χώρος που θα κλείσετε, κι έτσι μπορείτε να χαλαρώσετε και να απολαύσετε την πισίνα.

“Η ταξιδιάρικη διάθεση χαρακτηρίζει ολόκληρη την περιοχή, αν ξεκινήσετε για να περάσετε κάποιες μέρες ή έστω ώρες στο κομμάτι αυτό του νομού Σερρών που είναι γνωστό σε όλη την Ελλάδα και το εξωτερικό.”



5. Αγόριανη: Η Αετοφωλιά του Παρνασσού της Ειρήνης Συνεφιά

Είμαι από τους λίγους ανθρώπους που όταν αναφέρονται σε μια χειμερινή απόδραση στον Παρνασσό δεν έχουν στο μυαλό τους την Αράχωβα, αλλά την πανέμορφη Αγόριανη!

Το στολίδι του Παρνασσού, όπως την αποκαλούν οι ντόπιοι, αποτελεί προορισμό ξεκούρασης και γαλήνης, χωρίς όμως να λείπουν και οι βραδιές αναπάντεχου γλεντιού για τους τακτικούς θαμώνες της! Η πλατεία με τα περίφημα πλατάνια, το άκουσμα του καταρράκτη, οι περίπατοι και το εξαιρετικό φαγητό της δεν μου προκαλούν παρά απίστευτη ανυπομονησία για τα πρώτα κρύα.

Η Αγόριανη δεν αφήνει παραπονεμένους ούτε τους λάτρεις του ski/snowboard, καθώς το χιονοδρομικό του Παρνασσού απέχει μόλις 16 χιλιόμετρα από το χωριό.

“Η πλατεία με τα περίφημα πλατάνια, το άκουσμα του καταρράκτη, οι περίπατοι και το εξαιρετικό φαγητό της δεν μου προκαλούν παρά απίστευτη ανυπομονησία για τα πρώτα κρύα.”

Για όσους λοιπόν ενδιαφερθούν να την επισκεφτούν, προτείνω ανεπιφύλακτα φαγητό οποιαδήποτε ώρα της ημέρας στην **Ταβέρνα του Νίκου** στην πλατεία, με must παραγγελία -εκτός από τα ψητά της ώρας- τη specialité του μαγαζιού: φανταστικές τηγανιτές πατάτες με αυγά. Εάν επισκεφτείτε την ταβέρνα κατά τις βραδινές ώρες και είστε τυχεροί, μπορεί να πετύχετε κι ένα από τα πιο ξέφρενα γλέντια με ελληνική μουσική, χορούς πάνω στα τραπέζια και εμπειρία ολοσχερούς καταστροφής του μαγαζιού!

Για τους λάτρεις του ιταλικού -και όχι μόνο- φαγητού, καθώς και για πιο ήσυχες και ατμοσφαιρικές στιγμές, ένα βραδινό φαγητό στο εστιατόριο του **Teresa Country Lodge** στην άλλη πλευρά του χωριού θεωρώ πως αποτελεί μονόδρομο. Εξίσου απαραίτητη βρίσκω και μια απογευματινή επίσκεψη στο **Grand Chalet** για μια ζεστή σοκολάτα ή ένα ζεστό ρακόμελο, ανάλογα με τις ορέξεις του καθενός. Το Grand Chalet βρίσκεται λίγα μέτρα πάνω από την πλατεία του χωριού και προσφέρει εκτός των άλλων φοβερή θέα στα έλατα.



6. Απόκοσμα Μετέωρα του Λευθήρη Πλακίδα

Ο χειμώνας είναι το πιο κατάλληλο σκηνικό για τα Μετέωρα. Αν μάλιστα την ώρα που οδηγείτε επιλέξετε και κλασική μουσική, θα είναι το πιο ταιριαστό soundtrack. Η εποχή δίνει μια δραματική νότα στο απόκοσμο περιβάλλον.

Τα Μετέωρα είναι ένα σύμπλεγμα από τεράστιους σκοτεινόχρωμους βράχους από ψαμμίτη, η γέννηση των οποίων ξεκινά πριν από 25 εκατομμύρια χρόνια. Πρόκειται χωρίς αμφιβολία για έναν απ' τους πιο συναρπαστικούς και αξιομνημόνευτους προορισμούς στην Ελλάδα, αλλά και στη Νοτιοανατολική Ευρώπη ευρύτερα – δεν έχει χαρακτηριστεί τυχαία μνημείο παγκόσμιας κληρονομιάς εδώ και 30 σχεδόν χρόνια.

Το μαγικό με τα Μετέωρα είναι ότι έχουν τα πάντα. Η φύση έχει φροντίσει να προσφέρει κάτι πραγματικά μοναδικό. Εικόνες που μόνο σε ταινίες επιστημονικής φαντασίας έχουν θέση, γεωλογικά φαινόμενα που ταξιδεύουν το μυαλό σε μύθους και θρύλους.

Είναι καλό να έχετε διαβάσει κάποια πράγματα για τα Μετέωρα από πριν. Με την ευκολία βέβαια του ίντερνετ, κι εκείνη την ώρα που είστε εκεί μπορείτε να το κάνετε. Αν επιλέξετε να εμβαθύνετε λίγο, θα εκπλαγείτε από τον όγκο των πληροφοριών που θα ανακαλύψετε. Για όλα όσα θα βλέπετε. Για το πώς και γιατί δημιουργήθηκαν. Για το τι πίστευαν για την προέλευσή τους οι παλαιότεροι ή το τι νιώθουν όσοι μένουν εκεί σήμερα.

Οι κάτοικοι των Μετέωρων εδώ και 6 αιώνες είναι μοναχοί. Καλόγεροι. Σκαρφαλωμένα στα βράχια βρίσκονται 24 μοναστήρια, από τα οποία μόνο τα 6 παραμένουν κατοικήσιμα και επισκέψιμα.



Το εντυπωσιακό είναι ότι όσο εξελίσσεται η τεχνολογία και η επιστήμη, τόσο πιο ελκυστική γίνεται για κάποιους η επιλογή να ζήσουν εκεί, να γίνουν ένα με τους βράχους και τις μονές, που κουβαλούν τα δικά τους μυστικά και τις ιστορίες, με τους αιώνες να βαραίνουν τους τοίχους τους.

Κατά τη δική σας επίσκεψη, είναι σημαντικό να έχετε χρόνο. Να ξεκινήσετε πρωί και να μείνετε μέχρι τη δύση του ήλιου. Τώρα το χειμώνα, αυτό σημαίνει πριν τις 5 το απόγευμα. Αφιερώστε κάποια ώρα στην κάθε μονή – έχοντας πρώτα επιβεβαιώσει τα ωράρια και τις μέρες που είναι ανοιχτές στο κοινό. Προτεινόμενη ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες, είναι και η πεζοπορία. Πριν από μερικά χρόνια, σε κάποιες μονές ανέβαιναν και με τροχαλία, που είναι τώρα ατραξιόν.

Όσο για το πώς θα συνδυάσετε την εκδρομή σας, τα Μετέωρα πάνε εύκολα με τα Τρίκαλα, τη Λάρισα, την Καρδίτσα και το Βόλο – με όλη τη Θεσσαλία δηλαδή. Θέλουν δύο μέρες, αν σας αρέσει η ιστορία και η φύση και θέλετε να σας μείνουν οι εικόνες και οι αναμνήσεις από μια επίσκεψη που μπορεί να εξελιχθεί σε ανεπανάληπτη εμπειρία, όμως και σε μια μέρα και λίγες ώρες, μπορείτε αν θέλετε μια γρήγορη γεύση να τα ξεπετάξετε.

Μπορείτε να περάσετε το βράδυ σας στα κοντινά χωριά ή στην Καλαμπάκα. Υπάρχει και το Πετρούλι, που έχει ωραίους παραδοσιακούς ξενώνες, αλλιώς μπορείτε και να επιστρέψετε από όπου ξεκινήσατε, αν το κάνετε αυθημερόν εκδρομή. Οι δρόμοι είναι σχετικά άνετοι και εύκολοι. Ακόμη και με χιόνια δεν κλείνει ποτέ η περιοχή.

Όσο για το φαγητό, στα κοντινά μέρη θα βρείτε ψησταριές με κρέας. Δοκιμάστε επίσης τα τοπικά προϊόντα που έχουν οι μονές. Βότανα και μέλι.

Βρείτε μια γωνιά μέσα στα βράχια και αφήστε το βλέμμα σας να χαθεί. Στον ορίζοντα. Στο χρόνο. Στην ηρεμία. Είναι η αίσθηση που μόνο σε έναν τέτοιο ευλογημένο τόπο μπορείτε να νιώσετε.



7. Ομορφιά Κρυμμένη στις Πλαγιές του Κισσάβου

του Λευθήρη Πλακίδα

Αν τη ζήσεις την εμπειρία μία φορά, την επόμενη θα πας τρέχοντας. Κυριολεκτικά, αν είναι η εποχή του Μαραθωνίου της Αγιάς – μεταφορικά αλλιώς. Η απόσταση από την Αθήνα είναι ευκαιρία να αφήσεις πίσω σου την πόλη, τις έννοιες και ό,τι άλλο συνδέεται με την πρωτεύουσα μιας χώρας, η περιφέρεια της οποίας έχει τόσα να σου προσφέρει αν είσαι έτοιμος να τα ζήσεις.

Οι πλαγιές του Κισσάβου είναι φτιαγμένες για να τις υμνήσει ο ποιητής ή να γίνουν αφορμές για να μάθεις να περπατάς σε μονοπάτια που μπορεί να έχουν προορισμό κάτι που ποτέ δε φανταζόσουν.

Πολλοί οι συμβολισμοί στα χωριά του Κισσάβου. Η Ανατολή, με την υπέροχη πλατεία της, τα πέτρινα σπίτια που θα μπορούσαν να στεγάζουν επισκέπτες αν είχαν γίνει ξενώνες, αλλά αποτελούν σκηνικό μόνο για όσους κάνουν την υπέρβαση να ανέβουν στο απομακρυσμένο ορεινό χωριό.

Στα λίγα σπίτια κατοικούν γέροντες που όταν ήταν παιδιά περπατούσαν όλο τον Κίσσαβο, όπως οι αστοί πηγαίνουν απ’ το σπίτι τους στο μετρό και μετά στη δουλειά. Γι’ αυτό και δε σκοπεύουν να φύγουν ποτέ από τα ταλαιπωρημένα –από την παλαιότητα και τις καιρικές συνθήκες– σπίτια και το χωριό τους. Για τους λίγους επισκέπτες, είναι έκπληξη το βλέμμα και η επιμονή των παλαιών να απολαμβάνουν τη θέα στον κάμπο.

Στην Ανατολή οι ταβέρνες αποτελούν αφορμή για να φτάσετε, μετά από μια υπέροχη διαδρομή, οδηγικά συναρπαστική. Γι’ αυτό και την επιλέγουν οι μηχανόβιοι (οι κανονικοί, όχι οι τύποι με τις χαλασμένες εξαμίσεις της πόλης) για τις συναντήσεις τους. Μαζί με μουσικούς που φέρνουν μαζί τους μουσικές. Οι μέρες γίνονται νύχτες όταν ανταμώνουν.

Κατεβαίνοντας προς το Μεταξοχώρι, θα απολαύσετε ένα από τα καλύτερα διατηρημένα παραδοσιακά χωριά. Το ποτάμι που το διασχίζει προσφέρει ένα μοναδικό σάουντρακ, αν δε κάτσετε στην πλατεία, στο καφεενδάκι, το μόνο που χρειάζεστε για να φτάσετε σε μια κατάσταση ζην, είναι ένα καραφάκι τσίπουρο. Για φαγητό έχει και την ταβέρνα το **Κεραμίδι**. Οι εκκλησίες είναι επισκέψιμες και κομμάτι της ομορφιάς του τοπίου.

Το Αρχοντικό Σουλιώτη είναι ο μοναδικός ξενώνας στο χωριό – απ’ τον οποίο δε θα θέλετε να φύγετε, αφού προσφέρει θαλπωρή για την καρδιά και αγαλλίαση της ψυχής. Κάθεσαι στο τραπέζακι στο προαύλιο χώρο, πίνεις καφέ ή τσίπουρο και αναρωτιέσαι, γιατί αυτό να μη το έχεις συχνότερα;

Η Αγιά παρακάτω είναι το κεφαλοχώρι. Εκεί είναι και η εκκίνηση και ο τερματισμός του Ορεινού Μαραθωνίου



που γίνεται κάθε πρωτομαγιά. Η διαδρομή προσφέρεται για όλους. Στα 12 χιλιόμετρα μπορείτε να περπατήσετε. Οι έμπειροι δρομείς έχουν και τα 42 για να ξεχαρμανιάσουν.

Κατεβαίνοντας προς τη θάλασσα, συναντάμε τον Αγίδακμπο, τη Σωτηρίτσα, τη Βελίκα. Την Άνοιξη την περιοχή την επιλέγουν οι ξένοι επισκέπτες και την απολαμβάνουν γιατί είναι στα καλύτερα της. Η θάλασσα προσφέρει τον ορίζοντα που χρειάζεται το ανθρώπινο βλέμμα για να ταξιδέψει σε μέρη μακρινά. Στην πλάτη έχουν τον Κίσσαβο και το πράσινο κυριαρχεί παντού. Φαγητό στην **Ώστρια** – γκουρμέ λιχουδιές και πρώτες ύλες από την περιοχή.



Εξαιρετική η διακόσμηση και η κατασκευή του καφέ εστιατορίου που κοσμεί με την αισθητική του την παραλιακή ζώνη που έχει ελάχιστα τέτοια δείγματα. Διαμονή στη Βελίκα στο **Garden House**. Με τα πολλά λουλούδια και τις μυρωδιές από τους κοντινούς, μερακλίδικους κήπους.

Η απόσταση από την Αθήνα είναι ένα τρίωρο. Στη δεύτερη έξοδο για Λάρισα στρίβετε για Αγιά. Πάρτε αθλητικά μαζί σας για να ανακαλύψετε διαδρομές μέσα στο δάσος. Για όσους θέλουν να δουν τη ζωή τους αλλιώς, να ρωτήσουν από πού ξεκινάει το παλιό μονοπάτι από την Αγιά για το Μεγαλόβρυσο. Το ορεινό χωριό που έχει θέα τη θάλασσα, καλό φαγητό και πολλά λουλούδια.

Εκεί, ανεβαίνοντας, όταν οι σφυγμοί θα πολλαπλασιάζονται και οι αναπνοές θα είναι βαριές, θα νιώσετε ότι μόνο έτσι η ζωή αξίζει. Όταν το σώμα, μας οδηγεί σε ανηφορικά μονοπάτια, μέσα σε ανθισμένες κερασιές και αρωματικά φυτά και λειτουργούν όλες μας οι αισθήσεις. Είμαστε στο νομό Λάρισας και το βουνό είναι ο Κίσσαβος που δεν έχει την αίγλη του Ολύμπου, έχει όμως αυτή την κρυμμένη ομορφιά που είναι πάντα εκεί και προσφέρεται για να την ανακαλύψουν όσοι θέλουν κάτι παραπάνω στη ζωή τους.

“Στα λίγα σπίτια κατοικούν γέροντες που όταν ήταν παιδιά περπατούσαν όλο τον Κίσσαβο, όπως οι αστοί πηγαίνουν απ’ το σπίτι τους στο μετρό και μετά στη δουλειά.”



8. Τρεις Μέρες στη Βιέννη

της Μαριάννας Σκυλακάκη

Κάποια Σαββατοκύριακα είναι καλύτερα από άλλα! Την περασμένη Παρασκευή, μετά από μια φρενήρη εβδομάδα, αφήσαμε για λίγο υποχρεώσεις, καθημερινότητα και τη μόλις λίγων μηνών κόρη μας πίσω στην Αθήνα για να επισκεφθούμε την παγωμένη Βιέννη. Η αυτοκρατορική πρωτεύουσα της Αυστρίας δεν μας απογοήτευσε, ακόμη κι η θερμοκρασία ήταν τέτοια που, με λίγη βοήθεια από τα πιο ζεστά μας ρούχα, μας επέτρεψε να κάνουμε ατελείωτες βόλτες στο εντυπωσιακό της κέντρο.

Φτάσαμε στο ξενοδοχείο μας αργά το απόγευμα. Πεινασμένοι από το ταξίδι, σύντομα κατευθυνθήκαμε σ' ένα από τα φημισμένα εστιατόρια **Plachutta** για να απολαύσουμε το αγαπημένο πιάτο του Αυτοκράτορα Franz Joseph: το παραδοσιακό βιεννέζικο Tafelspitz, το οποίο τρώγεται με συγκεκριμένη **ιεροτελεστία**. Εκεί δοκιμάσαμε και το πρώτο -από τα πολλά- σνίτσελ του ταξιδιού.

Το Σάββατό μας ξεκίνησε στο **Ulrich**, ένα café που φημίζεται για το brunch του, λίγα μέτρα απ' το ξενοδοχείο μας. Ήπιαμε τα Bloody Marys μας -νέοι γονείς σε διακοπές- και ξεκινήσαμε το περπάτημα στην πόλη, το οποίο ήταν μια πραγματική απόλαυση. Ο δρόμος σύντομα μας έφερε στα Ανάκτορα Χόφμπουργκ -ίσως να ευθύνεται γι' αυτό κι η παιδική αγάπη μου για την Πριγκίπισσα Σίσι- επισκεφθήκαμε τα μουσεία που στεγάζονται εκεί, καθώς και τα αυτοκρατορικά διαμερίσματα. Δεν ξέρω πόσες φορές είχαμε δει ως παιδιά τις βιντεοκασέτες που μας είχε γράψει η γιαγιά μας με την τριλογία της Σίσι και τη Romy Schneider στον ομώνυμο ρόλο. Ομολογώ ότι η χαριτωμένη πριγκίπισσα που είχε πλάσει η παιδική μου φαντασία απείχε αρκετά από τη θλιμμένη αυτοκράτειρα, τη ζωή της οποίας παρουσιάζει το **Μουσείο Σίσι**.

Συνεχίσαμε τον περίπατό μας στους δρόμους του κέντρου, και όταν κάπως κρυώσαμε, πήραμε το **Vienna Ring Tram** και κάναμε το γύρο της περίφημης Ρίνγκστρασσε, της κυκλικής κεντρικής λεωφόρου επί της οποίας βρίσκονται κάποια από τα πιο χαρακτηριστικά κτίρια της πόλης: το Δημαρχείο, το Κοινοβούλιο, η Κρατική Όπερα.

Μεσημεριανό -ξανά σνίτσελ, ακόμη καλύτερο από το προηγούμενο- φάγαμε στο **Pürstner**. Το πρώτο βράδυ είχαμε κλείσει να φάμε στο Μουσείο Εφαρμοσμένων Τεχνών της Βιέννης, το **MAK**, για ένα δείπνο λίγο πιο ευρηματικό, στο **Salonplafond** – μια εμπειρία που άξιζε τελικά έτσι κι αλλιώς για την ατμόσφαιρα και τον υπέροχο, ψηλοτάβανο χώρο. Εκτός από το εξαιρετικό σέρβις, θετική εντύπωση μας έκανε το γεγονός ότι πολλοί από τους θαμώνες, Βιεννέζοι ως επί το πλείστον, είχαν μαζί τους και τους τετράποδους τους φίλους!

“Η αυτοκρατορική πρωτεύουσα της Αυστρίας δεν μας απογοήτευσε, ακόμη κι η θερμοκρασία ήταν τέτοια που, με λίγη βοήθεια από τα πιο ζεστά μας ρούχα, μας επέτρεψε να κάνουμε ατελείωτες βόλτες στο εντυπωσιακό της κέντρο.”

Η Κυριακή μας ήταν αφιερωμένη στην τέχνη. Μετά από ένα απολαυστικό brunch στην brasserie **The Bank** στο Park Hyatt, περάσαμε αρκετό χρόνο στο **Μουσείο Ιστορίας της Τέχνης της Βιέννης**, το μεγαλύτερο μουσείο της Αυστρίας, το οποίο περιέχει μεταξύ άλλων μια εντυπωσιακή συλλογή έργων μεγάλων Ιταλών δασκάλων του 15ου και 16ου αιώνα και έργων φλαμανδικής ζωγραφικής του 15ου-17ου αιώνα – εκεί θα βρει κανείς τη μεγαλύτερη συλλογή έργων του Pieter Bruegel διεθνώς. Κάναμε μια τελευταία στάση στο Μουσείο Leopoldsdorf, όπου διεξάγονταν δύο εξαιρετικά ενδιαφέρουσες εκθέσεις – **η μία με έργα του Egon Schiele**, με αφορμή τα 100 χρόνια από τον πρόωρο θάνατο του καλλιτέχνη σε ηλικία μόλις 28 ετών το 1918, η άλλη με έργα από την πλούσια συλλογή της Heidi Horten.

Το βράδυ, σειρά είχαν **Οι Γάμοι του Φίγκαρο** στην **Κρατική Όπερα της Βιέννης**, τα εισιτήρια για τις παραστάσεις της οποίας εξαντλούνται καθημερινά. Υπήρξαμε προνοητικοί και κλείσαμε τα δικά μας πριν από μήνες – η εμπειρία της σπουδαίας όπερας μπούφα του Wolfgang Amadeus Mozart, στην πόλη όπου παιχτηκε για πρώτη φορά το 1786 μας αντάμειψε με το παραπάνω! Μετά την όπερα, και δεδομένου ότι επρόκειτο για το τελευταίο μας βράδυ στην πόλη, επομένως δεν θα είχαμε πολλές ακόμα ευκαιρίες να δοκιμάσουμε τα φημισμένα της λουκάνικα, κάναμε μια στάση στο βραβευμένο Wurstelstand **Bitzinger**. Το πιο κατάλληλο τέλος σε ένα χορταστικό Σαββατοκύριακο!

9. Λονδρέζικο, Χριστουγεννιάτικο Φως

του Λευθήρη Πλακίδα

Τα φώτα της πόλης είναι εκείνα που κάνουν τους δρόμους φωτεινούς και ελκυστικούς. Που σε παρακινούν να βγεις για βόλτα, να χαρείς τον κόσμο και τα μαγαζιά. Αλλά υπάρχουν και τα φώτα της πόλης που δίνουν φως στις ψυχές και στο πνεύμα των ανθρώπων. Στο Λονδίνο άναψαν τα φώτα των γιορτών και στόλισαν την πόλη. Μια πόλη ο τουρισμός της οποίας ξεπερνά κατά πολύ τον τουρισμό ολόκληρων άλλων χωρών.

Αυτό όμως που δίνει στη βρετανική πρωτεύουσα άλλο φως είναι τα ανοιχτά της μουσεία. Η δυνατότητα σε όλους να μπουν σε μια σειρά από μουσειακούς χώρους χωρίς εισιτήριο. Να απολαύσουν την Tate Modern δίπλα στον Τάμεση, στο παλιό εργοστάσιο ενέργειας, με μία σειρά από σύγχρονης έργα τέχνης που από μόνα τους καθιστούν σημαντική μια επίσκεψη στο Λονδίνο. Να μπουν στο Victoria and Albert και να νιώσουν τον τρόπο που είχαν έδιναν βάρος στην τέχνη και στους δημιουργούς της οι Βρετανοί, ήδη από τον 18ο αιώνα.

Οι περίπατοι μπορούν να συνεχιστούν με προορισμό το Βρετανικό Μουσείο, για μια περιήγηση στην ιστορία της ανθρωπότητας. Η βιβλιοθήκη του μουσείου είναι από μόνη της ένα σημείο που αξίζει να επισκεφθεί κάποιος. Νιώθεις ότι η γνώση όλου του κόσμου βρίσκεται μέσα στις σελίδες των χιλιάδων βιβλίων που είναι παντού στις ψηλοτάβανες αίθουσες που θυμίζουν περισσότερο σκηνικό ταινίας, παρά πραγματικότητα.

Όλα συνηγορούν μέσα στα μουσεία για να κάνουν τον επισκέπτη να αισθανθεί ότι μπορεί να ανέβει λίγο ψηλότερα. Να πετάξει με τα φτερά της αισθητικής, του πολιτισμού και της γνώσης.

Μπορείς να χαζέψεις τα καφέ και τα εστιατόρια, τα καλόγουστα καταστήματα πώλησης αναμνηστικών και λευκωμάτων ή τους χώρους που κάποια βράδια φιλοξενούν εταιρικές δεξιώσεις. Με αυτό τον τρόπο καταφέρνουν να συντηρούν τα μουσεία τους και να τα προσφέρουν δωρεάν σε όλους.

Σε κάποια σημεία στην Tate Modern έχει καθιστικά και χώρους όπου βλέπεις ανθρώπους να εργάζονται, να διαβάζουν, να σκέφτονται. Δεν είναι χώροι ανάπαυσης ή αναμονής. Είναι ειδικά διαμορφωμένοι για όποιον θέλει, ελεύθερα, να ζει κάποιες ώρες της ημέρας του στο μουσείο, με την ενέργεια και την αύρα ενός χώρου που έχει γίνει σπίτι για πολλούς. Θα δείτε μαθητές που φεύγουν από το σχολείο τους για να περάσουν χρόνο στις αίθουσες του και θεωρούν διασκεδαστικό να επισκέπτεσαι ένα μουσείο.

Μένεις έκθαμβος από τα φώτα της πόλης που την τυλίγουν για να κάνουν ένα τεράστιο πάρτι, φωτεινό και χαρούμενο. Τα πεζοδρόμια ξεχειλίζουν από κόσμο και είναι απόλαυση να βλέπεις τους δρόμους φωτεινούς και στολισμένα τα μαγαζιά, καθώς οι έμποροι ξέρουν καλά ότι αυτό σου δημιουργεί αίσθηση χαράς και σε ωθεί να καταναλώσεις.





Το concept του στολισμού για φέτος είναι ένας άγγελος, ένα μεταλλικό γλυπτό που δημιουργήθηκε για να δώσει την αίσθηση της αιώρησης – πραγματικής και μεταφορικής. Ωραίο σκηνικό, εξαιρετική υλοποίηση και μία κοινή αισθητική σε όλη την πόλη. Στην Carnaby Street όλοι οι στίχοι του Bohemian Rhapsody των Queen, φωτισμένοι, θυμίζουν ότι η μουσική βιομηχανία στην Αγγλία είναι το ίδιο σημαντική και μακροχρόνια όσο και η βαριά βιομηχανία των Βρετανών.

Στο Λονδίνο αισθάνεσαι πολύ γρήγορα ότι είσαι ευπρόσδεκτος, ότι είσαι κομμάτι της πόλης. Έτσι κι αλλιώς, είναι η πόλη που οι κάτοικοί της έχουν έρθει από κάθε γωνιά της παλιάς, κραταιάς Βρετανικής αυτοκρατορίας, της μεγαλύτερης και ισχυρότερης όλων των εποχών. Στο Λονδίνο η ανεκτικότητα στο διαφορετικό είναι καθημερινότητα και κανείς δεν προσπαθεί επιτηδευμένα γι' αυτό.

Μια επίσκεψη πρέπει να έχει πάντα και άλλες παραμέτρους. Γιατί, αν μείνεις μόνο στα τουριστικά αξιοθέατα και στα μαγαζιά, θα επιστρέψεις όπως έφυγες. Το Λονδίνο είναι μια ευκαιρία για ένα ταξίδι στο χρόνο, στο παρελθόν και στο μέλλον, με χρήσιμα μαθήματα για τον τρόπο που μπορεί κανείς να αξιοποιήσει μια πόλη τουριστικά. Ακόμη και τώρα, που η Μεγάλη Βρετανία είναι μία ανάσα πριν το Brexit, το Λονδίνο είναι ίσως η πιο ευρωπαϊκή και ταυτόχρονα η πιο παγκόσμια από όλες τις ευρωπαϊκές πόλεις.

“Στο Λονδίνο
η ανεκτικότητα στο
διαφορετικό είναι
καθημερινότητα και
κανείς δεν προσπαθεί
επιτηδευμένα γι' αυτό.”

10. Αθήνα-Εδιμβούργο σε 4 Χρόνια! της Ίριδας Κρέμερ

Στάθηκα στη μέση της Royal Mile, ενός εκ των πιο κεντρικών δρόμων του Εδιμβούργου. Πίσω μου το Κάστρο και στο τέλος της κατηφόρας, μακριά μου, το **Holyrood Palace**, εκεί όπου φιλοξενείται η Βασίλισσα Ελισάβετ όταν επισκέπτεται την πόλη κι εκεί όπου θα βρείτε ένα από τα πιο ενδιαφέροντα κτίρια της πόλης, το **κοινοβούλιο**. Μπροστά μου, στο βάθος, απλωνόταν η θάλασσα, καθώς ο ήλιος γλύκαινε με ροζ και πορτοκαλί αποχρώσεις κάθε γωνία και παράθυρο των κτιρίων γύρω μου. Το ήξερα! Θα ήταν 4 χρόνια, αλλά εκείνη τη στιγμή αισθάνθηκα σίγουρη ότι θα μπορούσα να ζήσω εκεί!

Ως Ελληνίδα είχα ανάγκη να ανακαλύψω την πόλη και να αποκτήσω δικά μου αγαπημένα spots! Ο καλύτερος καφές είναι στο **Forth Floor** bar-restaurant του καταστήματος **Harvey Nichols** στη Saint Andrews Square. Μοντέρνο, minimal και «the place to be» τα Σαββατοκύριακα, το αγαπημένο μου μέρος για light dinner, coffee with friends ή σημείο μελέτης και χαλάρωσης τις καθημερινές. Το χειμώνα κοιτάξεις έξω από τα μεγάλα και απλόχερα παράθυρα και βλέπεις δεξιά τη θάλασσα και τα χιονισμένα βουνά, διαγώνια αριστερά το Κάστρο να δεσπόζει και μπροστά σου τη Saint Andrews Square, γύρω από την οποία στέκονται εδώ και χρόνια τα κτίρια όλων των τραπεζών και των ασφαλιστικών εταιριών του Εδιμβούργου, με τα very British, stylish black cabs να γυροφέρνουν. Ένα από τα πιο μοντέρνα σημεία της πόλης στο New Town, που παραδόθηκε προς χρήση το 2005. Υπέροχες, σιλάτες και ευφάνταστες βιτρίνες (ειδικά τη περίοδο των Χριστουγέννων), σε κάνουν να νιώθεις ότι αν και πολλά μίλια μακριά από το Λονδίνο, αυτή η πόλη είναι μία επάξια πρωτεύουσα του Ηνωμένου Βασιλείου.

Ένα βήμα και βγήκα στην Princes Street! Ο δρόμος ξεκινά με ένα από τα πιο συμβολικά και επιβλητικά κτίρια της πόλης: **The Balmoral Hotel**. Το bar του θα μπορούσε κάλλιστα να φιλοξενήσει τον James Bond για ένα dry martini -shak- en not stirred- ενώ η εμπειρία του να πεις τσάι στο βραβευμένο tea room του ξενοδοχείου, **Palm Court**, είναι μια υπέροχη τελετουργία. Vintage σαμπάνια, ποικιλίες τσαγιού, scones και cucumber sandwiches καταφθάνουν στο τραπέζι μαζί με πορσελάνινα φλιτζάνια, ενώ οι όροφοι με τα γλυκά, εναλλάσσονται τα αλμυρά! Ατμοσφαιρικός φωτισμός με 60's διακόσμηση και άσογη εξυπηρέτηση! Αν θέλετε να το επισκεφθείτε Σάββατο, τότε φροντίστε να έχετε κάνει κράτηση από νωρίς.

Λίγο πιο έξω από το κέντρο με περιμένει η Αγγελική για να επισκεφθούμε τη **Scottish National Gallery of Modern Art**. Με την άφιξη μου μαγεύομαι για ακόμα μία φορά από την πανέμορφη λίμνη/γλυπτό στο κήπο της γκαλερί, η οποία σε προϊδεάζει για τη σύγχρονη ματιά του χώρου. Μαζί με την **Dean Gallery** που στέκεται αντικριστά, αποτελούν τη στέγη μοντέρνων καλλιτεχνών αλλά και νέων φωτογράφων, ενώ στη συλλογή τους συγκαταλέγονται έργα ονομάτων όπως Francis Bacon, David Hockney, Andy Warhol και Lucian Freud.





Ο χώρος, το πράσινο και η καλή παρέα είναι ο ιδανικός συνδυασμός για μια όμορφη Κυριακή, ειδικά αν έχετε παιδιά.

Παρά το τσουχτερό κρύο και το χιόνι που τυλίγει την πόλη, από τα μέσα Νοέμβρη δε σταματάω τις βόλτες μου, γιατί ξέρω ότι τα Χριστουγεννιάτικα φώτα και τις βιτρίνες με τα χιλιάδες λαμπιόνια δύσκολα θα τα βρω στην Ελλάδα. Όπως επίσης ξέρω ότι την πιο λαμπερή και εντυπωσιακή Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση θα τη βρω στο **The Dome** στη George Street. Μπαίνοντας στο κτίριο θα σε συνεπάρει η μυρωδιά από τα φρέσκα λουλούδια που στολίζουν δεξιά κι αριστερά σε επιβλητικά βάζα την πόρτα της κεντρικής αίθουσας. Το κτίριο στο παρελθόν έχει στεγάσει την «Com-mercial Bank of Scotland» και η φινέτσα και η αίγλη της τράπεζας παραμένει φανερή. Ψηλοτάβανο με θόλο και μεγάλα παράθυρα. Τα παλιά ταμεία της τράπεζας έχουν μετατραπεί σε ένα κυκλικό bar όπου στο κέντρο του ορθώνεται το πιο ψηλό Χριστουγεννιάτικο δέντρο της πόλης με πανέμορφα, πολύχρωμα στολίδια και φωτάκια που θα έβαζαν στο κλίμα των γιορτών ακόμα και τον πιο αδιάφορο! Το menu προσφέρει από ελαφρύ γεύμα με λαχταριστά club sand- wiches δίπλα στο bar, μέχρι φρέσκο σολομό με άγριο ρύζι σε ένα όμορφα στρωμένο τραπέζι με λευκό τραπεζομάντιλο. Your choice...

“Τα παλιά ταμεία της τράπεζας έχουν μετατραπεί σε ένα κυκλικό bar, όπου στο κέντρο του ορθώνεται το πιο ψηλό Χριστουγεννιάτικο δέντρο της πόλης με πανέμορφα, πολύχρωμα στολίδια και φωτάκια που θα έβαζαν στο κλίμα των γιορτών ακόμα και τον πιο αδιάφορο!”

22:00 η ώρα και έχω δώσει ραντεβού με τους φίλους μου στο **Tigerlily**. Ένα νεανικό και μονάτο ξενοδοχείο στη καρδιά της πόλης, του οποίου το bar τα βράδια σφύζει από ζωή! Μοντέρνα φωτιστικά, δυνατή μουσική και έντονο flirting με συνδαιτυμόνες ηλικίας 30 something και άνω. And because the night is young και οι Έλληνες δεν έχουμε συνηθίσει να κοιμόμαστε νωρίς, αναρωτιέμαι τελικά προς τα πού να κατευθυνθώ; Το **Lulu** είναι κυριολεκτικά κάτω από τα πόδια μας, καθώς το ξενοδοχείο διαθέτει και club! Στον ίδιο τόνο, το «Lulu» μοιάζει να είναι ο καθρέφτης του «Tigerlily», αλλά σε σκούρες αποχρώσεις και με πιο νεαρές παρουσίες... Η εναλλακτική πρόταση της βραδιάς για τους πιο sophisticated τύπους, είναι το **Bramble** στην Queen Street. Κατεβαίνω 2-3 σκαλιά και μπαίνω σε ένα μικρό, αλλά ζεστό bar που φημίζεται για τα ιδιαίτερα cock- tail του, με ειδικότητα στο Gin αλλά και τους -θα έλεγε κανείς- ανορθόδοξους τρόπους σερβιρίσματος! Έξω έχει αρχίσει πάλι να χιονίζει και έχω ήδη σκεφτεί την αυριανή μου απόδραση.

Ξυπνάω, ετοιμάζομαι και καλώ ταξί. Σήμερα θα αποδράσω από την πόλη σε 15 μόλις λεπτά! Κατευθύνομαι προς το **The Prestonfield House Hotel**, η πύλη έχει ανοίξει, η πυρσοί έχουν ανάψει και το αυτοκίνητο προχωρά προς την είσοδο. Τα πάντα γύρω λευκά και μια γαλήνια σιωπή απλωμένη γύρω! Είμαστε στην εξοχή. Οι στάβλοι έχουν μετατραπεί σε ένα από τα πιο glamorous σημεία της πόλης για να παντρευτεί κανείς.

Στην είσοδο ένας γεροδεμένος γοητευτικός σκοτσέζος με kilt μου ανοίγει ευγενικά την πόρτα του ταξί και με καλωσορίζει στο ζεστό χώρο της πρώην έπαυλης. Τα δωμάτια έχουν μετατραπεί σε πολυτελείς σουίτες και είναι μόνο 4. Η ιστορία λέει ότι ο ιδιοκτήτης του ξενοδοχείου ταξίδεψε σε όλο τον κόσμο για να βρει και να φέρει πίσω, από δημοπρασίες, τα αντικείμενα/έπιπλα αντίκες που είχε πουλήσει η οικογένεια. Ξύλο, δέρμα, ακριβά βάζα, φρέσκα λουλούδια και η θαλπωρή της μυρωδιάς από το αληθινό τζάκι κάνει το μέρος αυτό μοναδικό και απόλυτα Βρετανικό! Βυθίζομαι στο βελούδινο καναπέ και απολαμβάνω τις νιφάδες του χιονιού που συμπληρώνουν τη παραμυθένια εικόνα από το παράθυρο μου.

Επιστρέφω σπίτι, αλλάζω σε ένα μαύρο chic φόρεμα και κατευθύνομαι προς την παλιά πόλη. Είμαι καλεσμένη για δείπνο στο **The Tower**, στον τελευταίο όροφο του **National Museum of Scotland**, εκεί όπου γιόρτασα με τους γονείς μου μία από τις πιο ευτυχισμένες μου στιγμές, την αποφοίτηση μου! Το κόκκινο κρασί πρωταγωνιστεί, καθώς το εστιατόριο φημίζεται για το «κυνήγι». Λίγα τραπέζια, λιτή ατμόσφαιρα, διακριτικό και φίνο service, με φόντο την πιο εντυπωσιακή θέα της πόλης, το Κάστρο!

Και με αυτή την εικόνα σας αφήνω από εκεί όπου σας καλωσόρισα. Καλό ταξίδι & Merry Christmas everybody!

Υ.Γ. Επισκεφθείτε το **Enjoy Edinburgh** για περισσότερες πληροφορίες και φαντασμαγορικές φωτογραφίες!



11. Μπαλί: Πέφτει Λίγο Μακριά, Αλλά Αξίζει

της Ειρήνης Συνεφιά

Πάνε πια πολλά χρόνια από τότε που επισκέφθηκα το Μπαλί, όμως κάτι τέτοια μέρη σου μένουν αξέχαστα, όσος καιρός κι αν περάσει. Δεν είναι ότι δεν έχω δει ομορφότερα τοπία, είναι ο τρόπος με τον οποίο “δένει” ο εξωτισμός του νησιού με το χαμόγελο των ανθρώπων και την κοσμοθεωρία τους που κάνει το Μπαλί τόσο μοναδικό.

Ο νησιωτικός αυτός παράδεισος της Ινδονησίας αποτελεί ιδανικό προορισμό για honeymooners, παρέες ή ακόμα και solo ταξιδιώτες που αναζητούν αλλαγή παραστάσεων, περιπετειώδεις εξερευνήσεις, μαγικά ηλιοβασιλέματα και θαλάσσια σπορ. Στα αρνητικά: πέφτει λίγο μακριά, όμως λόγω των χαμηλών τιμών του, μπορεί κανείς να το ζησει “on a budget!” χωρίς να χρειαστεί να θυσιάσει κανέναν κομμάτι της εμπειρίας!

Το **Airbnb** προσφέρει άπειρες λύσεις για όσους δεν θέλουν να ξοδευτούν πολύ, ενώ γι’ αυτούς που θέλουν να ζήσουν τη χλιδή στο έπακρο, οι ξενοδοχειακές μονάδες που προσφέρονται είναι ασύγκριτες! Το **Four Seasons** και το **Grand Hyatt** είναι τα πρώτα που μου έρχονται στο μυαλό αν και είμαι σίγουρη ότι μέσα στα 14 χρόνια που έχουν μεσολαβήσει από τη δική μου επίσκεψη θα έχουν ανοίξει άπειρα καινούρια resorts.

Ξεκάθαρα λοιπόν, η διαμονή δεν είναι κάτι που θα πρέπει να σας ανησυχεί στο Μπαλί, καθώς το task του να κλείσετε δωμάτιο θα σας ταλαιπωρήσει μόνο από την άποψη του να μην ξέρετε τι να πρώτο-διαλέξετε στις φοβερές τιμές. Γενικότερα όμως, στο Μπαλί τίποτα δεν θα πρέπει να σας ανησυχεί! Σ’ ένα νησί που είναι μικρότερο από την Κρήτη θα προλάβετε σε μια εβδομάδα να τα δείτε και να τα δοκιμάσετε όλα.

Θα ξεκινήσω από το τουριστικό του κομμάτι, το νότιο, όπου βρίσκεται η πρωτεύουσα του νησιού, το **Ντενπασάρ**. Η τουριστική πρωτεύουσα τώρα, και το κέντρο του τουριστικού και εμπορικού “χαμού” είναι η **Κούτα**, στην οποία θα βρείτε άφθονα μαγαζιά με ρούχα, καθώς και εστιατόρια και μπαράκια. Εκεί θα δείτε επίσης και την ξακουστή ομώνυμη παραλία που βρέχεται από τον Ινδικό Ωκεανό και είναι η αγαπημένη των surfers, λόγω των μεγάλων κυμάτων.

Για όσους προτιμούν ήσυχες και ίσως λίγο πιο ποιοτικές βόλτες προτείνω να επισκεφτούν το **Σανούρ**, το οποίο αν και αναπτύχθηκε τουριστικά νωρίτερα από την Κούτα, διατηρεί ακόμα την ηρεμία του, χωρίς όμως να υστερεί καθόλου σε εστιατόρια και μπαράκια. Η παραλία που απλώνεται μπροστά στη συνοικία είναι μοναδική, με τροπικά δέντρα τριγύρω και σχετικά διακριτικά χτισμένα ξενοδοχεία.



Ξεφεύγοντας λίγο από τα παράλια, επισκεφτείτε το **Ούμπουντ**, μια μικρή ηπειρωτική πόλη μέσα στους ορυζώνες, κέντρο της μπαλινέζικης ζωγραφικής. Έγινε τρομερή φαν και πλέον τα έργα άγνωστων καλλιτεχνών κοσμούν πολλούς από τους τοίχους του σπιτιού μου! Το Ούμπουντ, επίσης, είναι ένα καλό ορμητήριο αν θέλετε να εξερευνήσετε την ενδοχώρα του Μπαλί.

Αυτά που πρέπει οπωσδήποτε να επισκεφθείτε στο Ούμπουντ είναι ο ναός **Πούρα Γκουνούνγκ Λεμπαχ** ή Καμπουχάν και το Δάσος των Πιθήκων. Ο ναός βρίσκεται στο φαράγγι δυτικά από το Ούμπουντ και κτίστηκε μάλλον τον 8ο αιώνα. Θα δείτε πομπές από χωρικούς να περνούν την πέτρινη γέφυρα για να συλλέξουν αγιασμό για τους ναούς τους.

Το Δάσος των Πιθήκων βρίσκεται ένα χιλιόμετρο μακριά από το κέντρο της πόλης, ακολουθώντας τον ομώνυμο δρόμο. Σ’ αυτό το μεγάλο άλσος θα βρείτε τρεις αγέλες μακάκων με μακριά ουρά. Σας προειδοποιώ όμως πως οι μακάκοι είναι μεγάλοι απατεώνες, καθώς και επιδέξιοι κλέφτες, γι’ αυτό από εμπειρία, προσοχή με τα γυαλιά ηλίου σας, καθώς και το φαγητό στις τσάντες σας αν επιλέξετε να έχετε μαζί σας, κάτι το οποίο δεν συνιστώ!

Για τους πιο τολμηρούς εξερευνητές, προτείνω ν’ αφήσουν το νότιο και τουριστικό μέρος του νησιού και να οδεύσουν προς τον Βορρά ο οποίος δικαίως φημίζεται για το εξαιρετο

φυσικό κάλλος του, τα άγρια βουνά του, καθώς και την πληθώρα καταρρακτών. Ο πιο γνωστός και αξιοσημείωτος καταρράκτης είναι ο **Γκιτγκίτ**, τον οποία ως λάτρης τέτοιων τοπίων προτείνω ανεπιφύλακτα.

Στη γύρω περιοχή υπάρχει και το μοναδικό βουδιστικό μοναστήρι στο Μπαλί καθώς και η μοναδική βιβλιοθήκη με μπαλινέζικα χειρόγραφα, ενώ στο ανατολικό Μπαλί θα βρείτε το **όρος Αγκούνγκ**, το οποίο αποτελεί ενεργό ηφαίστειο, και “ομφαλό του Κόσμου” για τους Μπαλινέζους.

Δυστυχώς, λόγω των πολλών χρόνων που έχουν μεσολαβήσει από την επίσκεψή μου στο Μπαλί, δεν έχω συγκεκριμένες προτάσεις για εστιατόρια. Θα σας πω όμως ότι κι εγώ είχα πάει χωρίς καμία σύσταση, και όπου έφαγα ήταν μοναδικά. Μάλιστα, λόγω της εμπειρίας μου τότε, δήλωνα για ένα διάστημα πως η Ινδονησιακή κουζίνα είναι η αγαπημένη μου!

Προσπαθώ να σκεφτώ κάτι να σας πω να αποφύγετε, αλλά η αλήθεια είναι πως δύσκολα το Μπαλί θα σας χαλάσει την διάθεση. Οι κάτοικοι, παρά την έντονη φτώχεια, είναι μονίμως μ’ ένα χαμόγελο και θα κάνουν τα πάντα ν’ αγαπήσετε τον τόπο τους όπως του αξίζει.

“Ο νησιωτικός αυτός παράδεισος της Ινδονησίας αποτελεί ιδανικό προορισμό για honeymooners, παρέες ή ακόμα και solo ταξιδιώτες που αναζητούν αλλαγή παραστάσεων, περιπετειώδεις εξερευνήσεις, μαγικά ηλιοβασιλέματα και θαλάσσια σπορ.”



12. Κοντινές Εκδρομές στη Φύση της Αλεξίας Εμμανουλοπούλου

Η ζωή στην πόλη είναι μια καθημερινή υπενθύμιση της ανάγκης μου για πράσινο, βουνά και απέραντους ορίζοντες. Στη φύση ακούω, σκέφτομαι, χαλαρώνω, παρατηρώ και χαμογελάω χωρίς λόγο.

Με την αλλαγή της ώρας, ο ερχομός του χειμώνα είναι πιο αισθητός (παρά τις υψηλές θερμοκρασίες στη χώρα μας!) και τα σκοτεινά απογεύματα μπορούν να επηρεάσουν την διάθεση και τα επίπεδα ενέργειάς μας. Πολλοί κινούμαστε μεταξύ σπιτιού και γραφείου, στερούμενοι την επαφή με την φύση και τα πολλά οφέλη της.

Η φύση είναι το φυσικό μας περιβάλλον, συνήθως όμως την κρατάμε σε απόσταση. Δεν είναι παράξενο;

Λίγος χρόνος στην ύπαιθρο μπορεί να **περιορίσει το άγχος**, την αίσθηση κόπωσης, να βελτιώσει τη συγκέντρωση, ακόμη και να ρίξει την πίεση. Η φύση λειτουργεί σαν πηγή καλλιτεχνικής έμπνευσης, βοηθά στην καταπολέμηση της κατάθλιψης και ενισχύει το ανοσοποιητικό μας σύστημα. Παράλληλα, **εντείνει την ενσυναίσθηση και τη γενναιοδωρία**, συνεισφέροντας στη σύσταση ομάδων κοινωνικής στήριξης και την ενδυνάμωση ανθρωπίνων σχέσεων.



Περνώντας χρόνο στη φύση μπορούμε να εκτιμήσουμε την ομορφιά της, να αγαπήσουμε τα φυτά, τα ζώα και τους ήχους της, να νιώσουμε την ανάγκη να την προστατέψουμε από περιττά σκουπίδια και άσκοπη κατανάλωση ενέργειας – σαν να “ήταν” το σπίτι μας.

Αυτό το Σαββατοκύριακο, διαλέξτε φύση – εντός ή εκτός Αττικής. Δεν χρειάζεται να πάτε μακριά:

- Για μια γρήγορη απόδραση από το καυσαέριο, πεταχτείτε στο Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος και εξερευνήστε τους κήπους του – ιδανικοί και για μικρά παιδιά.

- Απλό και αγαπημένο, το Άλσος Συγγρού είναι τέλειο για τρέξιμο, ποδήλατο ή πικ-νικ.

- Το πανέμορφο εθνικό πάρκο της Πάρνηθας βρίσκεται μόλις 40’ από το κέντρο με διαδρομές για **ορειβασία** και **αναρρίχηση** γύρω στα 130 είδη πουλιών και ελαφάκια!

- Επισκεφτείτε τον **Εθνικό Δρυμό Σουνίου** (μη χάσετε το Χάος, ακολουθώντας αυτή την **διαδρομή**) και στη συνέχεια απολαύστε το ηλιοβασίλεμα από τον Ναό του Σουνίου.

- Αν σας λείπει το νησί, η Αίγινα είναι μόλις 40’ από τον Πειραιά και θα σας βάλει σε καλοκαιρινή διάθεση.

- Ένας λίγο πιο μακρινός προορισμός (2,5 ώρες οδικώς από την Αθήνα), που θα σας αποζημιώσει, είναι η Λίμνη Δόξα στο Φενεό για **πεζοπορίες** ανάμεσα στα έλατα και καγιάκ στην λίμνη.

Καλές εξορμήσεις!





MUSIC

'Ένας Μουσικός Επίλογος για Όλα τα Γούστα



A Very αθηNEA Christmas

της Μαριάννας Σκυλακάκη

Η ραχοκοκαλιά αυτού του playlist υπάρχει εδώ και χρόνια, κάθε χρόνο όμως προστίθενται καινούργια (ή παλιά, ξεχασμένα) αγαπημένα. Εκδοχές του υπάρχουν σε CD στο αυτοκίνητο, περιμένουν δίπλα στο στερεοφωνικό για την ετήσια ετοιμασία του δέντρου, μάλιστα έχουν δοθεί και ως δώρο σε οικογένεια και φίλους, σε χρονιές ιδιαίτερου γιορτινού οίστρου! Κάποια τραγούδια του με ταξιδεύουν στο παρελθόν, ενώ κάποια με κάνουν να ονειρεύομαι για το μέλλον. Το πιο σημαντικό: κάποιες ερμηνείες θα σας εκπλήξουν, θα σας κάνουν να ακούσετε παραδοσιακά (για κάποιους ακόμη κι ενοχλητικά) εποχικά κομμάτια με άλλα αυτιά... Είναι η προσωπική μου συνταγή για χαρούμενες γιορτές! 3 ώρες εορταστικής μουσικής...

[YouTube](#) / [Spotify](#)

Ari's Christmas Favorites

του Άρη Γαβριελάτου

Πώς να χωρέσεις 20 τραγούδια για 12 ημέρες που αποτελούν μια έκρηξη συναισθημάτων; Στις τελευταίες μέρες του χρόνου ένας απολογισμός είναι αναπόφευκτος, αλλά και μια αδημονία για τη νέα χρονιά και όσα αυτή θα φέρει. Τα τραγούδια είναι το soundtrack στην ταινία της ζωής μας και είναι ταιριαστά σε αυτές τις μέρες που η ανείπωτη χαρά και η γλυκειά θλίψη μπορούν να συνυπάρξουν αρμονικά. Είναι τα τραγούδια που θα μας ταξιδέψουν, που θα μας ανεβάσουν και θα μας μελαγχολήσουν. Η λίστα αυτή απαιτεί μια ωραία ζεστή ατμόσφαιρα, μετά από τα ψώνια για τις γιορτές, με καλή παρέα ή και μόνοι μας. Με ένα χαλαρωτικό ποτό ή ένα ωραίο τσάι. Απαιτεί, όμως και όρεξη για μουσικά ταξίδια, καθώς οι διασκευές σε πασιγνωστά κομμάτια διαδέχονται τα αυθεντικά, ενώ εναλλάσσονται γνωστοί καλλιτέχνες από ένα ευρύ μουσικό φάσμα. Κάτι τελευταίο, η δική μου λίστα δεν περιέχει το Last Christmas! Καλές γιορτές με πολύ μουσική στη ζωή σας!

[YouTube](#) / [Spotify](#)

Marcel's Classical Pleasures

του Marcel Cremer

Έχουμε όλοι, λίγο-πολύ, ταυτίσει την περίοδο των Χριστουγέννων με την κατανάλωση και την ευκαιρία να ξεφύγουμε από την καθημερινότητα. Αυτό είναι απολύτως ανθρώπινο, αφού είναι σαφές πως οι έντονοι καιροί που ζούμε απαιτούν μια διαρκή παρουσία ημών στις επάλξεις, που συχνά μας απορροφά όλη την ενέργεια που διαθέτουμε. Ωστόσο, οι στιγμές που θα ζήσουμε προς το τέλος της χρονιάς μπορούν να έχουν και άλλο σκοπό. Η περισυλλογή, η φιλανθρωπία, η προσέγγιση των οικείων μας (υπό το πρίσμα της πολυτέλειας του χρόνου) ή ακόμη και ο χρόνος που θα αφιερώσουμε αποκλειστικά στον εαυτό μας και θα κοιτάξουμε λίγο πιο προσεκτικά την ουσία των πραγμάτων. Συνέλεξα ορισμένα κομμάτια από την κλασσική δισκοθήκη, με γνώμονα όλα τα παραπάνω, για να συντροφεύσουν τους φίλους της αθηNEAs στις διακοπές τους αυτές, χωρίς να είναι απαραίτητα χριστουγεννιάτικα. Καλή απόλαυση!

[YouTube](#) / [Spotify](#)

**Επισκεφθείτε το portal της αθηΝΕΑΣ
και γραφτείτε στο newsletter μας για να
λαμβάνετε την ηλεκτρονική μας εφημερίδα
στο inbox σας καθημερινά:**

www.a8inea.com