



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Ημερολόγιο 2016



Θασίων Τεύσεις

και

Εικόνες από τη Θάσο του ΧΘΕΣ

Κολλούμα στα Τουίτρια Σωτήρης (Αρχείο Θανάση Αθανασίου)



Φίλες και φίλοι της Θάσου,

Η Θασιακή Ένωση Καβάλας, μετά την ενθουσιώδη αποδοχή και τους επαίνους που δέχτηκε για το Ημερολόγιο του 2015, συνεχίζει και φέτος το γευστικό ταξίδι με αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές από κάθε χωριό του αιγαίοπελαγίτικου νησιού μας.

Με το Ημερολόγιο του 2016 ο ιστορικός σύλλογός μας επιχειρεί να σκαλίσει και πάλι τις κιτρινωμένες από το χρόνο μνήμες και να φέρει στην επιφάνεια στοιχεία από τη γαστρονομική (διατροφική) λαογραφία της Θάσου.

Πιστεύοντας πως κάθε συνταγή είναι και μια μικρή ιστορία, θέλουμε να διασώσουμε τη σοφία των γιαγιάδων που ήξεραν, σε δύσκολους καιρούς, να χορταίνουν και να ευχαριστούν τις πολυμελείς φαμίλιες τους.

Στις σελίδες του Ημερολογίου φιλοξενούνται πεντανό-

στιμες παραδοσιακές συνταγές, γνωστές και ξεχασμένες, αρτύσιμες, νηστίσιμες, γιορτινές αλλά και για κάθε μέρα του χρόνου. Συνταγές από αγνά και εύγευστα υλικά, που τόσο απλόχερα προσφέρει η εύφορη γη της Θάσου και η θάλασσα που την περιβάλλει.

Το φετινό Ημερολόγιο εμπλουτίζεται και με σπάνιες φωτογραφίες από πανηγύρια και γιορτές, που συνδέονται με τη θρησκευτική λατρεία και την καθημερινή ζωή των κατοίκων του νησιού μας. Εικόνες του χτες που μας θυμίζουν την ιδιαίτερη σχέση κάθε γιορτής - εθίμου με την τοπική ιστορία και λαογραφία.

Ευχαριστούμε θερμά όλους όσους μας βοήθησαν στη συλλογή των συνταγών και των φωτογραφιών. Θερμές ευχαριστίες εκφράζουμε και σε όσους μας ενίσχυσαν οικονομικά για την έκδοση του Ημερολογίου.

*Σας ευχόμαστε υγεία και ηρεμία για το Νέο Έτος 2016
και καλή σας όρεξη.*

Χρόνια Πολλά και Ευτυχισμένα
Ο Πρόεδρος και το Δ.Σ. της Θασιακής Ένωσης Καβάλας



Πρωτομαγιά στις
Άσπρες Πέτρες
της Καλλιράχης,
δεκαετία του 1960

(Αρχειο
Αγλαΐας Τερλελέ).



ΘΑΣΙΑΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΒΑΛΑΣ

Στοά Μ. Αλεξάνδρου 28

65302 ΚΑΒΑΛΑ

Τηλ. & φαξ: 2510 227227

E-mail: thasiakienosi@yahoo.gr

Website: www.thasiakienosi.gr





Το γευστικό ταξίδι στη θάσο του χθες ξεκινά με γλυκό σύκα

από την κυρία Παναγιώτα Δ. Παπαγεωργίου (Πρίνος)

Υλικά:

- 30 μεγάλα σύκα
- Γαλαζόπετρα στο μέγεθος ενός φασολιού
- 1 ½ κιλό ζάχαρη
- 2 ποτήρια νερό
- Χυμό από ένα λεμόνι
- Σιρόπι για 30 μεγάλα σύκα.
- 1 ½ κιλό ζάχαρη, βάζουμε 2 ποτήρια νερό και δένουμε καλά το σιρόπι προσθέτοντας και το χυμό από ένα λεμόνι. Το αφήνουμε να κρυώσει.

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε σταυρωτά τα σύκα. Τα βράζουμε δυο φορές αλλάζοντας το νερό για να ξεπικρίσουν και δοκιμάζουμε αν έχουν βράσει με μια βελόνα. Αν έχουν βράσει, τα ξαναβάζουμε να βράσουν και καθώς βράζουν ρίχνουμε γαλαζόπετρα στο μέγεθος ενός φασολιού. Αφού θα βράσουν μια φορά με τη γαλαζόπετρα χύ-

νουμε το νερό και τα πλένουμε πολύ καλά. Τα απλώνουμε σε μια χοντρή πετσέτα για να φύγουν τα νερά. Στραγγίζουμε καλά ένα- ένα τα σύκα, τα ρίχνουμε στο κρύο σιρόπι και τα βράζουμε για να δέσει καλά το γλυκό. Τα αφήνουμε μια νύχτα και αν τα σύκα βγάλουν νερό, τα ξαναβράζουμε.



Αντιπρόσωπος Θάσου
Αριστείδης Α.Ε.



Ραχώνι, Θάσος
Τ. 25930 81129



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Το κέρασμα της νύφης
από την πεθερά, Πρίνος 1967
(Αρχειο Εμμανουήλ Λιόλιου).



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Ιανουάριος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Κολοκυθοπατατοκερτεδάκια της ηεθερούλας μου

από την κυρία Μαρία Αγγελίδου (Λιμενάρια)

Υλικά:

- ½ κιλό πατάτες
- ½ κιλό κολοκύθια
- ½ κιλό μάραθο
- 2-3 κλωνάρια μαϊντανό
- 1 βιτάμ
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Βράζω τις πατάτες σ' αλατισμένο νερό 15 λεπτά. Τρίβω τα κολοκυθάκια σε χοντρό τρίφτη και τ' αφήνω να φύγουν τα νερά. Αφού κρυσώσουν οι πατάτες τις τρίβω κι αυτές. Ρίχνω σε μπολ τις πατάτες, τα κολοκυθάκια,

το μάραθο, το μαϊντανό, το αλάτι, το πιπέρι, μισό βιτάμ κι ανακατεύω. Αφήνω το μείγμα στο ψυγείο μισή ώρα. Πλάθω το μείγμα σε σχήμα μπιφτεκιών και τα ψήνω στο φούρνο ή τα τηγανίζω σε καυτό λάδι.

Καντίνα "Η Καστρινή"



Κάστρο Λιμεναρίων - Τ. 6944931112

Allustrust A.E.

Αρχοντίτσας Άγγελος - Λιμενάρια Θάσου
Τ. 2593051262 - F. 2593052460
info@allustrust.gr

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Άγιος Αθανάσιος, Κάστρο Λιμεναρίων 1964 (Αρχείο ιερέως Αγγέλου Λιγνού).



Πεταλίδες ηλιόφι

από τον κύριο Γιώργο Καβάζη (Παναγία)

Υλικά:

- ½ κιλό πεταλίδες
- ¼ του κιλού ρύζι
- 1 Ξηρό κρεμμύδι
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού λάδι
- 4 φλιτζάνια του τσαγιού νερό,
- αλάτι κατά βούληση στο τέλος

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε καλά τις πεταλίδες. Ξηραίνουμε το κρεμμύδι μαζί με τις πεταλίδες και μετά ρίχνουμε νερό και τις αφήνουμε να βράσουν. Στο τέλος βάζουμε το ρύζι και τις βράζουμε για 10'.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Φεβρουάριος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	01	02	03	04	05	06

Hotel
Golden Sand
 Jannis Chrisafis
 Chresi Ammoudia Thassos
 Summer telephone: 25930.61771

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Στο πανηγύρι του «Αι-Χαράλαμπου», Παναγία, δεκαετία του 1920 (Αρχείο Στεργιανής Χρήσταινας).

Αναμνηστική φωτογραφία από την άφιξη των δύο νέων στο πανηγύρι του Άι-Χαράλαμπου με τις λιμουζίνες της εποχής, αφού έχουν φροντίσει πρώτα το ντύσιμό τους να είναι η τελευταία λέξη της μόδας.



Χταπόδι στιφάδο

από την κυρία Αγγελική Κυπαρισσιάδου (Μαριές)
(συνταγή της πεθεράς μου Βιργινίας Κυπαρισσιάδου)

Υλικά:

- 1 χταπόδι 1.300
- 1 κιλό κρεμμυδάκια στιφάδου
καθαρισμένα
- 1 κυδώνι μέτριο
- 2 κουταλιές σούπας Εύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1/2 ποτήρι νερού κρασί
- 1 κουταλάκι γλυκού μέλι
- 1 κρεμμύδι καθαρισμένο
- 1/2 ποτήρι νερού λάδι
- 4 ντομάτες φιλοκομμένες
- 2 φύλλα δάφνης
- 5 σπυριά μπαχάρι

Εκτέλεση:

Βράζουμε σε σιγανή φωτιά το χταπόδι με το κρασί, το Εύδι και το κρεμμύδι άκοπο. Κόβουμε το χταπόδι κομμάτια, πετάμε το κρεμμύδι, ρίχνουμε τα κρεμμυδάκια, το κυδώνι καθαρισμένο σε φέτες,

(η κάθε φέτα στα δύο), τα σκόρδα, το μέλι, τις ντομάτες, το λάδι τη δάφνη ή το μπαχάρι, 1 ποτήρι νερό και το αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να δέσουν όλα τα υλικά.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Μάρτιος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	01	02	03

Ψαροταβέρνα - Ουζερί

ARMENO

Σκάλα Μαριές Θάσου

Τηλ.: 25930 51277

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Γλέντι την Καθαρά Δευτέρα, Σκάλα Μαρίας 1962 (Αρχειο Νικολάου Καρτάλη).

Την Καθαρά Δευτέρα όλοι στρωματσάδα με νηστίσιμα, αδειάζουν νταμιτζάνες* και γεύονται θαλασσινά, προσφορές των ψαράδων. Σε λίγο άναβε το γλέντι και ο χορός συνεχιζόταν μέχρι το απόγευμα.



Τατάρκα

από την κυρία Βασιλική Βαγάνωφ - Κυδώνη (Ραχώνι)

Υλικά:

- ½ κιλό σπανάκι
- ½ κιλό αγριολάχανα (τζάτζαλα)
- 1 δεματάκι φρέσκα κρεμμύδια (μόνο τα πράσινα φύλλα)
- 1 Ξηρό τριμμένο κρεμμύδι
- 1 δεματάκι αγριοσελίδες (μοιάζει με μαϊντανό, αλλά γλυκίζει σαν χόρτο και φύεται στον Απ Γιώργη Ραχωνίου)
- 1 δεματάκι μάραθο
- Μια χούφτα (παλάμη) εξωλάχανα και μια χούφτα (παλάμη) παζιά
- 3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο θασπίτικο
- 2 κουταλιές σούπας νερό
- Αλάτι
- Πιπέρι κατά βούληση

Εκτέλεση:

Πλένουμε πολύ καλά όλα τα λαχανικά και τα μυρωδικά. Τα κόβουμε σε χοντρά τεμάχια. Βάζουμε τις 3 κουτάλες ελαιόλαδο στην κατσαρόλα να κάψει και ρίχνουμε το Ξηρό τριμμένο κρεμμύδι και τα φρέσκα φύλλα κρεμμυδιών να μαραθούν. Ρίχνουμε όλα τα λαχανικά και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Προσθέτουμε τις δύο κουταλιές νερό. Τ' αφήνουμε να πάρουν

μια βράση και δοκιμάζουμε εάν έχουν βράσει τα λαχανικά (εξαρτάται από την τρυφεράδα των φύλλων). Εάν χρειασθεί προσθέτουμε άλλη μια κουταλιά νερό, αφού προσθέσουμε αλάτι και πιπέρι. Το φαγητό πρέπει να μείνει με το λάδι. Συνοδεύουμε με ζυμωτικό ψωμί και θρούμπες (ελιές θάσου) ή κλασάδες (πράσινες ελιές) και μελιτζάνα τουρσί.

Θασιακή Ένωση Καβάλας Απρίλιος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
				01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	01



Θασιακή Ένωση Καβάλας



Στον «Αι-Γιώργη», Ραχώνι 1962 (Αρχείο Αμβέρσας Πατρούδη).



Σαλιάγκοι (άσηροι)

από την κυρία Μαρίκα Δημητρίδη (Κοίνουρα)
Τους μαζεύουμε σε βραχώδες μέρος, μετά από
βροχή και αφού βγει ο ήλιος.

Υλικά:

- 50 κομμάτια σαλιάγκοι
- 1 δεματάκι φρέσκα κρεμμύδια
- 1 Ξερό κρεμμύδι
- ½ ματσάκι άνιθο
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- 500 γραμ. σπανάκι
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Λάδι (κατά βούληση)

Εκτέλεση:

Πλένουμε τους σαλιάγκους και τους βάζουμε σε μια κατσαρόλα με αλάτι (για τα σάλια που θα βγάλουν), τους ζεματάμε για 5 λεπτά από τη στιγμή που αρχίζει να βράζει το νερό. Τους σουρώνουμε και τους ξεπλένουμε (αυτή την διαδικασία την κάνουμε 3 φορές). Κατόπιν βάζουμε σε μια κατσαρόλα λίγο λάδι και

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Μάιος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
						01
02	03	04	05	06	07	08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	01	02	03	04	05



ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
Τ. 25930.52485
Κ. 6946068794

tavernairene@yahoo.gr
<http://www.tavernairene.com/>

ρίχνουμε τα κρεμμύδια (φρέσκα και Ξερά) και τα σοτάρουμε. Μετά ρίχνουμε τα σαλιγκάρια και τα σοτάρουμε και αυτά για λίγο.

Έπειτα ρίχνουμε τον άνιθο, το μαϊντανό και το σπανάκι με λίγο νερό, ώσπου να βράσει το σπανάκι. Πάντα σε μέτρια φωτιά.

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Μιχαήλ Αρχάγγελος, Θεολόγος 1937 (Αρχειο Σωτήρη Γερακούδη)



Πτάρια (Πταρούδια)

από την κυρία Δήμητρα Εμμανουηλίδη (Πρίνος)

Υλικά:

- | | | |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|
| - 500 γρ. σπανάκι | - 200 γρ. κρεμμυδάκια | - 1 κουταλάκι μαυροπίπερο |
| - 1 ματσάκι άνιθο | - 2 Ξερά κρεμμύδια | - 1 κουταλάκι ρίγανη |
| - 1 ματσάκι μαϊντανό | - 4 αυγά | - 100 γρ. λάδι (στη ζύμη) |
| - 250 γρ. παζά | - 200 γρ. τυρί | - 300 γρ. νερό |
| (σέσκουλα) | - 1 κουταλιά σούπας αλάτι | - αλεύρι |
| - 100 γρ. δυόσμο | - 1 κουταλιά σούπας ζάχαρη | (όσο φάει ο κυλός) |

Εκτέλεση:

Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε μια λεκάνη. Ρίχνουμε το αλάτι και τα τρίβουμε όλα μαζί με το χέρι μέχρι να “μαραθούν”. Στη συνέχεια προσθέτουμε το τυρί, τα αυγά, πιπέρι, ζάχαρη, ρίγανη και νερό. Έπειτα ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ανακατεύ-

ουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει κυλός που να στέκεται πάνω στο κουτάλι. Τέλος βάζουμε το λάδι στο τηγάνι κι όταν κάψει, ρίχνουμε το κυλό με το κουτάλι σε σχήμα στρογγυλό και τηγανίζουμε κι απ’ τις δυο πλευρές.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Ιούνιος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
		01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	01	02	03

Kazaviti

Traditional Restaurant

Μεγάλος Πρίνος
Τηλ. 25930 71111

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Χορός στο πανηγύρι των «Αγίων Αποστόλων», Μεγάλο Καζαβήτι 1980
(Αρχείο Δημητρίου Θεοδωρίδη).

Χασαποσερβικό με χάρη στην «πλατάνα» του χωριού. Ήταν ένα όμορφο θέμα για να
απαθανاتیσει ο άγνωστος φωτογράφος.



Ξεβράκωτη (Πασπαλόηια)

Κολοκυθόπιτα που δεν είναι σκεπασμένη
με φλουμάρι (φύλλο)

από την κυρία Βαΐτσα Παπακωνσταντίνου (Πρίνος)

Υλικά:

- 1 μέτρια σε μέγεθος κολοκύθα
 - 2 φλιτζανάκια του καφέ τραχανά
 - 2 φλιτζανάκια ρύζι
 - 4 αυγά
 - 1/2 κιλό ζάχαρη και λίγη κανέλα
 - 300 γραμ. τυρί (αν θέλουμε αρμυρή)
 - 1 ποτήρι κρασιού λάδι
 - μια χούφτα αλεύρι
 - μία χούφτα σιμιγδάλι
- (αν θέλουμε να γίνει γλυκιά)

Εκτέλεση:

Τρίβουμε την κολοκύθα σε μια λεκάνη. Ρίχνουμε όλα τα υλικά και τα ανακατώνουμε. Βάζουμε στο ταψί λίγο λάδι. Ρίχνουμε τη μισή ποσότητα από το αλεύρι και το σιμιγδάλι μέχρι να καλυφθεί ο πάτος του ταψιού. Μετά ρίχνουμε το κυλό με όλα τα υλικά και

πασπαλίζουμε (καλύπτουμε) από πάνω με το υπόλοιπο αλεύρι και σιμιγδάλι. Τέλος, ρίχνουμε από πάνω το λάδι και λίγο νερό. Ψήνουμε για 1 ώρα στους 180 βαθμούς.

Θασιακή Ένωση Καβάλας Ιούλιος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					01	02
03						
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Θασιακή Ένωση Καβάλας



Στον «Άγιο Παντελεήμονα», Μικρό Καζαβήτι 1935 (Αρχειο Λάзарου Αλβανού).

Ιδιαίτερα αγαπητή στους κατοίκους του νησιού ήταν η εορτή του Αγίου Παντελεήμονα στις 27 Ιουλίου, η οποία συνδεόταν παραδοσιακά με την ολιγοήμερη θερινή διαμονή κατοίκων γεπονικών χωριών στα καταλύματα γύρω από το μοναστήρι. Καφενεία, οργανοπαίχτες, ψητά, φωτογράφοι έδιναν το ραντεβού τους κάθε χρόνο εκεί στο γύρω πλατανότοπο. Μετά τη Θεία Λειτουργία άρχιζε ο χορός σε πολλά σημεία του χώρου γύρω από το μοναστήρι, που συνεχιζόταν μέχρι αργά το βράδυ. Τα βιολιά, τα κλαρίνα και τα λαγούτα, ανέβазαν στα ύψη τον πυρετό του γλεντιού.



Αυγόπιτα

από την κυρία Σταματία Τερλελέ (Καλλιράχη)

Υλικά:

- 1 κούπα ρύζι
- 2 κούπες νερό
- 1 λίτρο γάλα
- 2 κουταλιές μεγάλες της σούπας ζάχαρη
- 6 αυγά
- 1 βανίλια
- 1 κουταλιά σούπας βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1 συσκευασία φύλλα κρούστας
- Λίγη κανέλα για το πασπάλισμα και λίγο γάλα και ένα ασπράδι αυγού

Εκτέλεση:

Βράζουμε πρώτα το νερό με το ρύζι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το γάλα και τη ζάχαρη και τα βράζουμε όπως κάνουμε το ρυζόγαλο. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ρίχνουμε τη 1 κουταλιά το βούτυρο, και τα 6 αυγά χτυπημένα με τη βανίλια. Στρώνουμε σ' ένα λαδωμένο ταψί τα μισά φύλλα κρούστας, βουτυρωμένα ή λαδωμένα ένα- ένα. Προ-

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Αύγουστος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31	01	02	03	04



σθέτουμε τη γέμιση και σκεπάζουμε με τα υπόλοιπα βουτυρωμένα ή λαδωμένα φύλλα. Το τελευταίο φύλλο το αλείφουμε με λίγο γάλα χτυπημένο με τ' ασπράδι (ανακατωμένο). Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 3/4 της ώρας. Σερβίρουμε την αυγόπιτα αφού κρυώσει, πασπαλισμένη με λίγη κανέλα.

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Κλουμπάνι της «Παναγίας», Ραχώνι δεκαετία του 1930 (Αρχειο Αμβέρσας Πατρούδη).

Το κοινό φαγητό, ντόπιο κρέας με κρεμμύδια ή πατάτες, ετοιμάζεται όλη τη νύχτα σε μεγάλα καζάνια και το πρωί της 15ης Αυγούστου, στη γιορτή της Παναγίας, μετά τη Θεία Λειτουργία, αφού δεχθεί την ευλογία της Εκκλησίας, διανέμεται στους κατοίκους του χωριού και στους προσκυνητές. Μετά το φαγητό οι πανηγυριστές δισκεδάζουν όλοι μαζί. Στη φωτογραφία, οι ιερείς με τη συνοδεία των Αρχών του τόπου, των επιτρόπων της εκκλησίας και πλήθους κόσμου ευλογούν το φαγητό πριν τη διανομή του.

Κολοκυθολούλουδα γιομιστά

από την κυρία
Καλλιρόη Πιστέλα (Θεολόγος)

Θασιακή Ένωση Καβάλας Σεπτέμβριος

Υλικά:

- 50 κολοκυθολούλουδα
- 3 κρεμμύδια Ξηρά φιλοκομμένα
- 2 φλιτζάνες τσαγιού ρύζι (καρολίνα)
καθαρισμένο, πλυμένο, στραγγισμένο
- 1 δεμάτι μαϊντανό
- 1 δεμάτι μάραθο
- 1 δεμάτι άνιθο
- ½ δεμάτι δυόσμο

- 1 μεγάλη ντομάτα ώριμη φιλοκομμένη
- 1 φλιτζάνα θασίτικο τυρί, φρέσκο,
κατοικίσιο, τριμμένο (εάν δεν έχουμε θα
βάλουμε 1 φλιτζάνα κεφαλογραβιέρα
τριμμένη)
- 1 φλιτζάνα τσαγιού ελαιόλαδο
- 2 φλιτζάνες νερό, αλάτι, πιπέρι επάνω
από τα γεμισμένα κολοκυθολούλουδα

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά τα κολοκυθολούλουδα ανάποδα (κρατάμε από το μίσχο με το άνοιγμα προς τα κάτω) και τ' αφήνουμε επάνω σε καθαρή πετσέτα να στραγγίσουν. Πλένουμε καλά και ψιλοκόβουμε όλα τα μυρωδικά (άνιθο, μαϊντανό, μάραθο, δυόσμο). Προσθέτουμε τα φιλοκομμένα κρεμμύδια και τη ντομάτα (τα κρεμμύδια τα τσιγαρίζουμε με ½ φλιτζάνι νερό, τη φιλοκομμένη ντομάτα και βράζουμε 5 λεπτά. Σβήνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το πλυμένο ρύζι

και αφήνουμε 5 λεπτά να φουσκώσει το ρύζι. Προσθέτουμε τη φλιτζάνα με το θασίτικο τριμμένο τυρί, ανακατεύουμε και παίρνουμε μ' ένα κουταλάκι από τη γέμιση και με προσοχή γεμίζουμε το ένα δίπλα στ' άλλο πлагίως στην κατασρόλα. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε ½ φλιτζάνα ελαιόλαδο, 1 φλιτζάνα νερό. Σκεπάζουμε μ' ένα καθαρό πιάτο και ένα βαρίδιο επάνω στο πιάτο (μια καθαρή πετσέτα) και σιγοβράζουμε μισή ώρα περίπου (30 λεπτά).

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	01	02

ΛΟΥΚΟΥΛΟΣ
ΜΑΓΕΙΡΟΤΕΧΝΟΥΡΓΕΙΟΝ

ΛΙΜΕΝΑΡΙΑ ΘΑΣΣΟΣ
ΤΗΛ 2593052520



FAST FOOD
HELLO!

Giros - Souvlaki - Hamburger
Pan cake - Ice cream - Sandwiches

Λιμενάρια 64002 Θάσος
Limenaria 64002 Thassos

Tel. 2593052056

MOLOS
Restaurant
Fresh Fish- Sea food

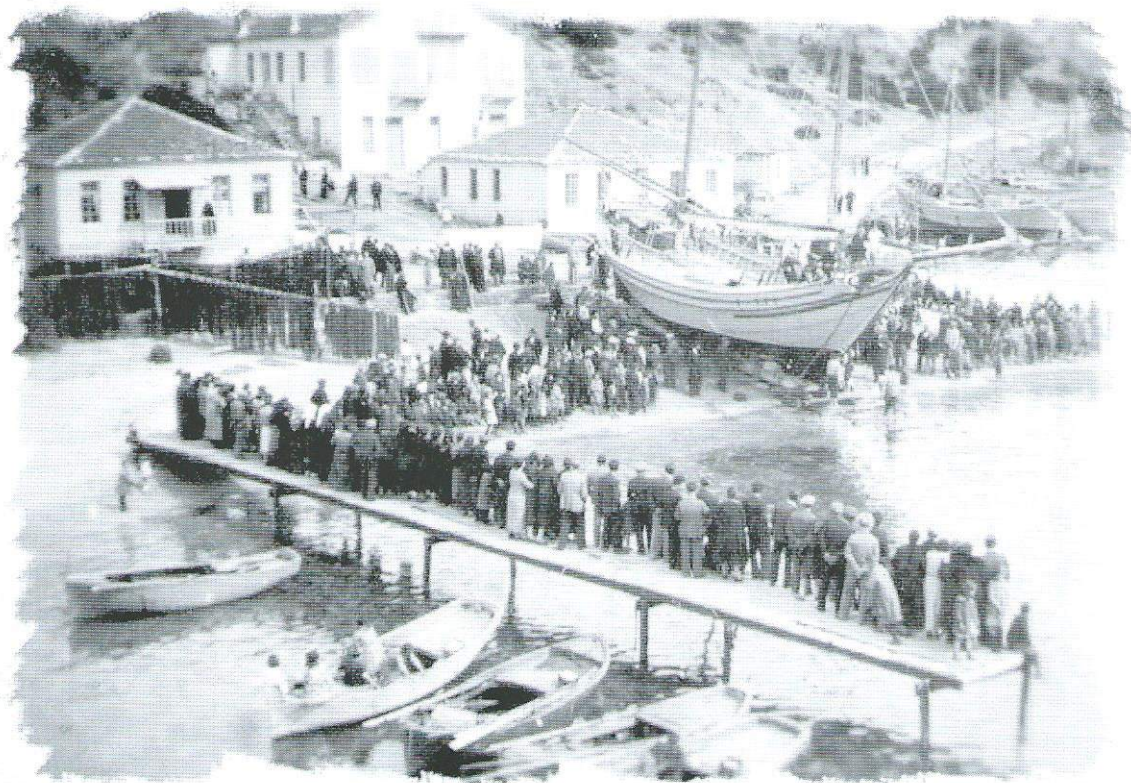
ARGIRIS SALAMIS

LIMENARIA THASSOS - T. 6979396445
www.molos-hotel.gr

RESTAURANT - BAR
Nautilus
ΕΛΛΑΣ

Vasilis Kontogeorgiou
Limenaria Thassos - 6949555016
next to the post office

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Η καθέλκυση του καϊκιού του Ζαγοριανού, Λιμενάρια 1925 (Αρχείο Γεωργίου Αυγουστήδη).

Ιστορική μέρα για τους κατοίκους των Λιμεναρίων, που κατέβηκαν στην παραλία του χωριού για να γιορτάσουν όλοι μαζί την καθέλκυση του ιστοφόρου επιβατηγού πλοίου του Ζαγοριανού, που θα τους έφερνε πιο κοντά με την απέναντι στεριά της Καβάλας.



Χουχλιοί (σαλιγκάρια θαλάσσης)

από την κυρία Κωστούλα Τσιλογεώργη (Θεολόγος)

Υλικά:

- 1,5 κιλό χουχλιοί (μεγάλοι)
- 3 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 ώριμες ντομάτες
- 1 κουτάλι του γλυκού κοφτό πελτέ ντομάτας
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Λάδι (κατά βούληση)

Εκτέλεση:

Σπάμε το πίσω μέρος του χοχλιού μ' ένα σφυράκι (την ουρίτσα, αυτό το κάνουμε για να βγει το εσωτερικό μέρος πιο εύκολα). Στη συνέχεια τους βάζουμε σε μια λεκάνη με ενάμισι ποτήρι νερό και τους αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κάνουμε την προετοιμασία του φαγητού. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τα κρεμμύδια κομμένα σε φετάκια μαζί με λίγο νεράκι και τα αχνίζουμε για λίγο (σε μέτρια φωτιά). Αφού πιουν το νερό ρίχνουμε

το λάδι και καραμελώνουμε τα κρεμμύδια. Στη συνέχεια στραγγίζουμε τους χουχλιούς (δεν πετάμε το νερό) με ένα σουρωτήρι. Κατόπιν τους πλένουμε κάτω από τρεχούμενο νερό (για να φύγουν τα τυχόν πετραδάκια) και τους ρίχνουμε στην κατσαρόλα ώστε να σοταριστούν ελαφρώς. Μετά ρίχνουμε την ντομάτα, τον πελτέ, το αλάτι, το πιπέρι και το ανάλογο νερό (από αυτό που κρατήσαμε). Βράζουμε για περίπου 30 λεπτά.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Οκτώβριος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31	01	02	03	04	05	06

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΙ

ΚΑΛΟ ΣΟΥΡΜΠΙΓΜΑ

Υ.Γ. Θα πιστούν τα σαγούνια σας από το σουρμπιγμα, αλλά στο τέλος θα πείτε «χα-λάλι». Το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει.

ΤΟΥ ΚΩΣΤΑ Ι. ΙΑΤΡΟΥ

ΤΑΒΕΡΝΑ ΚΛΕΟΝΙΚΗ

απόλαυση στην πανοραμική μας ταβέρνα...

Σπεσιαλιτέ μας

ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ, ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙ, ΚΑΤΣΙΚΑΚΙΙ

...η ποιότητα στη ζεύση...

ΘΕΟΛΟΓΟΣ ΘΑΣΟΥ

T. 25930 31000 - 31245

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Κλουμπάνι «Αγίου Δημητρίου», Θεολόγος 1906 (Αρχειο Κων/νου Χιόνη).

Κάτοικοι του Θεολόγου στο κλουμπάνι του Αγίου Δημητρίου στις 26 Οκτωβρίου 1906.
Ξεχωρίζει ο γιατρός Δ. Λαμπίρης με το μούσι και τη ρεμπούπλικα.

Προετοιμασία παρασκευής

τραχανά

από την κυρία Γεωργία Αγαπητού (Σωτήρος)

Υλικά:

- 1 μπαλάκι προζύμι (από το ψωμί που ζυμώνουμε κρατάμε ένα κομμάτι ίσο με μία χούφτα έξω από το ψυγείο και τ' αφήνουμε σ' ένα μπολ, σκεπασμένο με πετσέτα, να φουσκώσει και να εινίσει, για να έχουμε το προζύμι για τον τραχανά).
- 1 ποτήρι χλιαρό νερό
- 2 φλιτζάνες τσαγιού αλεύρι

- 2 κιλά αλεύρι
- 1 κιλό σιμιγδάλι φιλό
- Γάλα πρόβειο ή κατσικίσιο (ποσότητα όση για να διαλύσουμε το προζύμι όταν ζυμώνουμε τραχανά).
- 1 φλιτζάνι τσαγιού τυράρμη (ζωμός από τον τενεκέ τυριού)

Εκτέλεση:

Σε μία λεκάνη, ρίχνουμε το προζύμι με το χλιαρό νερό να διαλυθεί. Ανακατεύουμε συνεχώς μ' ένα κουτάλι και προσθέτουμε σιγά-σιγά 2 φλιτζάνες αλεύρι. Ζυμώνουμε έως ότου γίνει μια απαλή ζύμη. Σκεπάζουμε με πετσέτα και τ' αφήνουμε να διπλάσιασθεί σε όγκο (ίσως χρειασθεί να περιμένουμε ολόκληρη μέρα). Σε μεγάλη λεκάνη ρίχνουμε τ' αλεύρι και το σιμιγδάλι, ανακατεύουμε κι ανοίγουμε μία λακούβα στη μέση, όπου βάζουμε το φουσκωμένο προζύμι. Αφού προηγουμένως το έχουμε βράσει, προσθέτουμε το χλιαρό γάλα, έως ότου διαλυθεί το προζύμι.

Παίρνουμε από τα τοιχώματα της λεκάνης τ' αλεύρι με το σιμιγδάλι, προσθέτουμε την τυράρμη και συνεχίζουμε το ζύωμα μέχρι να γίνει μια σφιχτή ζύμη. Σκεπάζουμε τη λεκάνη μ' ένα τραπεζομάντιλο και την αφήνουμε ένα βράδυ, να διπλάσιασθεί ο όγκος. (όλη η διαδικασία ζυώματος γίνεται συνήθως νωρίς το βράδυ). Το πρωί κόβουμε τη ζύμη σε μικρά κομμάτια (μεγέθους καρδιού), τα πιέζουμε για να βγει ο αέρας της ζύμης και αραδιάζουμε σ' ένα καθαρό σεντόνι επάνω σ' ένα κρεβάτι. Διπλασιάζονται σε μέγεθος μετά από 2 ώρες περίπου, ξαναπιέζουμε να

ξεφουσκώσουν και τα γυρίζουμε να στεγνώσουν κι από την άλλη πλευρά. Δεν πρέπει να ξεραθεί η ζύμη γιατί δεν θα τρίβεται στο ειδικό κόσκινο για τραχανά. Από τη στεγνή κομματιασμένη ζύμη παίρνουμε 2 χούφτες τις ρίχνουμε στο κόσκινο και με το χέρι τρίβουμε ώστε να πέφτουν οι κόκκοι τραχανά στο σεντόνι. Το επαναλαμβάνουμε έως ότου τελειώσει η ζύμη. Απλώνουμε με το χέρι σε μια στρώση επάνω στο σεντόνι και αφήνουμε να στεγνώσουν περίπου 20 μέρες σε σκιερό δωμάτιο μ' ανοιχτό το παράθυρο.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Νοέμβριος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	01	02	03	04

Κατά διαστήματα ανακατεύουμε έτσι ώστε να στεγνώσει καλά ο τραχανάς. Τον μαζεύουμε σε πάννη θήκη και τον διατηρούμε σε δροσερό χώρο. Τώρα μπορούμε να διατηρήσουμε τον τραχανά σε γυάλινα αποστειρωμένα βάζα.

Σαραγλί - Χαλβάς
Χειροποίητα κουλουράκια

Θεόδωρος Ελευθερίου

ΚΟΥΜΑΝ

Καλλιράχη - Τ. 2593091667

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Ελαιομάζωμα, δεκαετία του 1960 (Αρχειο Γεωργίου Φ. Παπαφιλίππου).

«...Από τα χαράματα ήταν όλοι στο πόδι: η κουμπάνια* μέσα στον τρίκινο τουρβά* ή τις υφαντές σακλές* και οι γιατίκοι* φορτωνόταν στα άγκιστρα του σαμαριού του ζώου και ξεκινούσαν για το τεμπίχι*. Όταν φθάνανε στα κτήματα, ο καθένας ήξερε τη δουλειά του. Άλλος άναβε φωτιά, άλλος ανέβαινε στη σκάλα και τινάζε, άλλη μάζευε χωριστά το χαμολόι*, άλλη διάλεγε τις αλατίσες*, άλλη μάζευε «σειρά» και φυσικά ο αρχηγός νοικοκύρης φρόντιζε για το τσουβάλισμα του καρπού από τα γεμάτα καλάθια και τη φόρτωση στο μουλάρι που περίμενε για τη μεταφορά στο λιοτριβι*. Τα τραγούδια των πιναχτάδων πάνω στις κορφές των δέντρων ανταλαλούσαν σ' όλο τον κάμπο, τα καλαμπούρια και τα ξεκαρδίσματα των γυναικών εξουδετέρωναν τη σωματική κόυραση...» (Κωνσταντίνου Αγγελούδη, Θάσος - Η πατρίδα μου, Καβάλα 1996).



Καλαμαράκια γεμιστά με ρύζι, σταφίδες και κανέλα

μια μικρασιάτικη συνταγή
από τον κύριο Αναστάσιο Μπίλια (Λιμένας)

Υλικά:

- 1 κιλό καλαμαράκια
- 2 κρεμμύδια τριμμένα
- 1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- 1/2 φλιτζάνι τσαγιού
ρύζι απλό
- 2 κ.σ. σταφίδες
- Αλάτι, πιπέρι, κανέλα

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά τα καλαμαράκια. Χωρίζουμε τα κεφάλια από το σώμα και τα καθαρίζουμε. Τρίβουμε τα καλαμαράκια με αλάτι, τα ξεπλένουμε και τα στραγγίζουμε. Τα μουστάκια τα κόβουμε ψιλά κομματάκια. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το μισό λάδι, προσθέτουμε το ρύζι, τα φιλοκομμένα μουστάκια, τις σταφίδες, το αλάτι, το πιπέρι και την κανέλα. Τα σβήνουμε με νερό. Γεμίζουμε με το μείγμα τα

καλαμαράκια και ράβουμε το άνοιγμά τους. Ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το υπόλοιπο λάδι και τοποθετούμε μέσα τα γεμισμένα καλαμαράκια, τα σοτάρουμε όλα μαζί και σβήνουμε με νερό. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει για μερικά λεπτά μέχρι να μελώσει. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. (Η κανέλα και η σταφίδα βγάζει τη μυρουδιά και το μέλωμα της σάλτσας).

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Δεκέμβριος

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
			01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	01





**ευρω
κατασκήνωση
Θάσου**

T. 25930.22982 - 25930.23280
Fax. 2310.427310
Γ. Παπανδρέου 38 - 54646 - Θεσσαλονίκη
e-mail: info@eurocamp.gr

Θασιακή Ένωση Καβάλας



Περιφορά της εικόνας του Αγίου Νικολάου, Λιμένας δεκαετία του 1950
(Αρχειο 2ου Δημοτικού Σχολείου Θάσου).

Ο άγνωστος φωτογράφος απαθανατίζει την πολυπληθή πομπή των πιστών στο χώρο του παλιού λιμανιού.
Στην κορυφή της πομπής παιδιά κρατούν τα εξαπτέρυγα.



Το γευστικό ταξίδι στη Θάσο του χθες τελειώνει με μπακαλιάρo ηαστό με πατάτες και κρεμμύδια στο φούρνο

από την κυρία Βαγγελιώ Πετράκη (Ποταμιά)

Υλικά:

- 1 1/2 κιλό ξαρμυρισμένο μπακαλιάρo,
- 1 κιλό & 200 γραμ. πατάτες χοντροκομμένες,
- 4 - 5 κρεμμύδια χοντροκομμένα,
- 2 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένες,
- 4 ντομάτες ώριμες φιλοκομμένες,
- 1 1/2 κούπα λάδι,
- σέλινο,
- πιπέρι, ελάχιστο αλάτι.

Εκτέλεση:

Βάζουμε τις πατάτες στο ταψί με όλα τα υλικά και τα ανακατεύουμε. Τοποθετούμε ενδιάμεσα τον μπακαλιάρo και ρίχνουμε νερό μέχρι να σκεπαστούν

σχεδόν οι πατάτες. Ψήνουμε στην αρχή στους 250ο για 15 λεπτά. Χαμηλώνουμε στους 200ο και το αφήνουμε μέχρι να πιει τα υγρά του.

Έρευνα - καταγραφή συνταγών: Καλαμούκη Δέσποινα, Τερλελέ Αγγαΐα



Θασιακή Ένωση Καβάλας



Γιορτή Ζωοδόχου Πηγής, Ποταριά 1956 (Αρχειο Γιάννη Τσουλκάνη).

Διακρίνονται οι οικογένειες του Άγγελου Λασκαρίδη, του Θεαγένη Τσουλκάνη,
του Κλεάνθη Βαμβακά και του Γεωργίου Βοζίκη.

Ιανουάριος

- 1 Βασίλης, Βασιλική, Βασιλεία,
- 2 Συλβέστρος, Σεραφείμ
- 3 Γενοβέφα
- 5 Θεώνη
- 6 Φώτης, Φωτεινή, Θεοφάνης, Θεοφανεία, Φανή, Ιορδάνης, Θεανώ, Ουρανία
- 7 Ιωάννης, Ιωάννα, Πρόδρομος
- 8 Αγάθων, Δομνίκη, Παρθένα, Κύρος
- 11 Θεοδόσης, Θεοδοσία
- 12 Τατιάνα, Τατιανή
- 14 Νίνα
- 17 Αντώνης, Αντωνία
- 18 Αθανάσιος, Αθανασία, Κύριλλος, Θεοδούλα, Θεόδουλος
- 19 Μακάριος
- 20 Ευθύμις, Ευθυμία, Φαβιανός
- 21 Αγνή, Μάξιμος, Νεόφυτος, Πάτροκλος
- 22 Τιμόθεος, Αναστάσιος, Αναστασία
- 23 Αγαθάγγελος
- 24 Ξένη, Φίλωνας, Ζωσιμάς
- 25 Μαργαρίτα
- 26 Ξενοφών
- 28 Χάρις, Παλλάδιος
- 30 Τριών Ιεραρχών, Μαύρος, Χρυσή
- 31 Ευδοξία, Κύρος

Φεβρουάριος

- 2 Υπαπαντή
- 3 Σταμάτης, Σταματία, Συμεών, Συμεωνή, Σιμών, Ασημάκης, Ασημίνα, Μαλαματή
- 4 Ισιδώρος, Ιάσιμος, Ιασίμη
- 5 Αγαθή
- 6 Φώτης
- 7 Παρθένιος, Παρθενία
- 8 Ζαχαρίας, Ζαχαρούλα
- 9 Μάρκελος, Νικηφόρος, Νίκη
- 10 Χαράλαμπος, Χαράλαμπία, Χαρίκλεια, Χαρίλαος, Χαρούλα

- 11 Βλάσης, Βλασία, Αυγή, Θεοδώρα
- 12 Μελέτης, Πλωτίνος
- 13 Πρίσκιλλα
- 14 Βαλεντίνος, Βαλεντίνη, Παγκόσμια
- 15 Ημέρα Ερωτευμένων
- 15 Ευσέβιος, Ευσεβία
- 16 Πάμφιλος, Παμφίλη, Σέλευκος, Σελεύκη
- 18 Λέων, Αγαπητός
- 19 Φιλοθέη
- 22 Ανθούσα
- 23 Πολύκαρπος
- 26 Πορφύρης, Φωτεινή, Σεβαστιανός
- 28 Μαριάννα

Μάρτιος

- 1 Ευδοκία, Χαρίσιος, Παράσχος
- 2 Ευθαλία
- 3 Κλεόνικος, Κλεονίκη
- 5 Αρχέλαος, Ευλόγιος
- 6 Ησύχιος
- 7 Ευγένιος, Ευγενία
- 8 Παγκόσμια Ημέρα της Γυναίκας
- 8 Ερμής, Θεοφύλακτος
- 9 Σμαράγδος, Σμαράγδα, Ηλιάν, Λεόντιος, Λεοντία, Λυσιμαχος, Λυσιμάχη, Ξάνθος, Ξανθούλα, Σαράντης, Σαραντούλα, Φιλοκτήμων
- 11 Θαλλής, Θάλεια, Σωφρόνιος, Σωφρονία
- 13 Λεάνδρος
- 14 Βενέδικτος, Βενεδίκτη
- 14 Καθαρά Δευτέρα,
- 17 Αλέξιος, Αλεξία
- 18 Ασκληπιός
- 19 Θεόδωρος, Θεοδώρα, Δώρα, Ντόρα, Θώδης, Θώδος, Δώρη
- 19 Χρύσανθος, Χρυσάνθη
- 20 Λωξάντρα, Ρωξάνη, Ορθοδόξη

- 22 Δρόσος, Δροσούλα
- 23 Αγάπιος
- 24 Χριστόδουλος, Ιουλιανός
- 25 Ευάγγελος, Ευαγγελία
- 26 Πούλιος, Σύλας, Σύλια, Γαβριήλ
- 27 Λυδία, Μακεδόνιος
- 27 Γρηγόρης, Γρηγορία,

Απρίλιος

- 6 Ευύχιος, Ευτυχία
- 9 Ιωσήφ, Ιωσηφίνα
- 10 Δημοσθένης, Ηρακλής, Μιλτιάδης, Περικλής, Σοφοκλής, Επαμεινώνδας, Διονύσης, Διονυσία
- 10 Όμηρος, Πελοπίδας, Παρμενίων, Πολύβιος, Αναξιμένης, Φοιλοποίμην
- 11 Αντύπας
- 14 Αρίσταρχος, Θωμαΐς
- 15 Λεωνίδας
- 22 Ραφαήλ, Ραφαηλία, Ραφαέλα, Ιάσωνα
- 22 Ναθαναήλ, Νέαρχος, Νιάρχος
- 23 Λάζαρος
- 24 Βάιος, Βαία, Δάφνη, Γαλήνη, Χιονία, Ελισάβετ, Αχιλλέας
- 29 Ιάσων
- 30 Αργυρώ, Ασημάκης, Ασημίνα, Ιάκωβος

Μάιος

- 1 Ιερεμίας, Ισιδώρα, Αναστάσιος, Αναστασία, Λάμπρος, Λαμπρινή, Πασχάλης
- 2 Γεώργιος, Γεωργία
- 3 Μάρκος, Μαρκής, Μαρκία, Μαρκούλης, Μαρκούλα, Ροδόπη
- 5 Ειρήνη, Ειρηναίος, Ευφραίμ
- 6 Ζωή, Πηγή, Ζωζώ, Ζώης
- 7 Αγίων Πάντων, Νίκη
- 8 Θεοχάρης, Θωμάς, Θεολόγος
- 8 Γιορτή της Μητέρας,
- 9 Ολυμπία, Χριστόφορος, Ησαΐας

- 10 Σίμων
- 11 Αρμόδιος, Μεθόδιος
- 12 Επιφάνιος
- 13 Γλυκερία, Σέργιος
- 14 Αριστοτέλης, Ισιδώρος, Ισιδώρα
- 15 Καλή, Μυροφόρα
- 17 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη, Ιουνία,
- 18 Ιουλία, Γαλάτεια
- 19 Θεόκτιστος, Μαγδαληνή, Πατρίκιος
- 20 Λυδία
- 21 Κωνσταντίνος, Κωνσταντίνα, Ελένη
- 22 Αιμίλιος, Αιμιλία, Έμυ
- 24 Μαρκανή
- 29 Θεοδοσία, Ανάληψη

Ιούνιος

- 1 Πύρρος, Ιουστίνος,
- 2 Νικηφόρος, Μαρίνος
- 4 Μάρθα
- 5 Απόλλων, Δωρόθεος, Δωροθέα, Σελήνη,
- 7 Σεβαστιανή, Σεβαστή, Σέβη
- 8 Καλλιόπη
- 9 Ροδάνθη, Νεφέλη
- 11 Βαρθολομαίος, Βαρνάβας
- 12 Ονούφριος
- 14 Ελισαίος
- 15 Αυγουστίνος, Αυγούστα, Ιερώνυμος,
- 18 Έρασμος, Ερασμία
- 19 Παΐσιος, Ζωσιμάς, Ζήσης
- 19 Γιορτή του πατέρα
- 20 Αγίου Πνεύματος, Τριάδα, Κορίνα
- 22 Ευσέβιος, Ευσεβία, Υπάτιος, Υπατία
- 23 Αριστοκλής
- 25 Φεβρωνία, Ερωτας
- 26 Αγίων Πάντων
- 28 Γερμανός
- 29 Πέτρος, Πέτρα, Παύλος, Παυλίνα
- 30 Απόστολος, Αποστολία, Μελίτων

Ιούλιος

1 Αργύρης, Αργυρώ, Κοσμάς, Δαμιανός
 3 Υάκινθος, Ζουμπουλιά
 6 Λυκίας, Λύκιος, Λυκία
 7 Κυριακή
 8 Θεόφιλος, Προκόπιος
 11 Ευφημία, Όλγα
 12 Βερονίκη, Βερενίκη
 13 Σάρα
 14 Ακύλας, Νικόδημος
 15 Βλαδίμηρος, Ιουλίττα, Κήρυκος
 17 Μαρίνα
 18 Αιμίλιος, Αιμιλία
 20 Ηλίας, Ηλιάνα
 22 Μαγδαληνή, Μαρκέλλα, Μαριλένα
 23 Φωκάς
 24 Αθηναγόρας
 25 Άννα, Ολυμπία
 26 Παρασκευή, Παρασκευάς, Έρση
 27 Παντελής, Παντελίνα
 28 Ειρήνη, Χρυσοβαλάντης, Βαλάντης, Χρυσοβαλάντου, Ακάκιος
 29 Καλλίνικος
 30 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη
 31 Ιωσήφ, Ιωσηφίνα

Αύγουστος

1 Μάρκελος
 6 Σωτήρης-ία, Ευμορφία, Μορφούλα
 7 Αστέριος, Αστερία
 8 Τριαντάφυλλος, Τριανταφυλλιά
 9 Ρωμανός
 10 Λαυρέντης, Λαυρεντία, Ευλαμπία
 15 Μάριος, Παναγιώτης, Παναγιώτα, Δέσποινα, Θεοτόκης
 16 Γεράσιμος, Αλκιβιάδης, Σαράντης
 17 Λευκοθέα, Μύρων, Μίρκα

18 Φλώρα

20 Σαμουήλ, Θεοχάρης
 22 Αγαθόνικος
 24 Κοσμάς
 25 Βαρθολομαίος, Τίτος
 26 Ναταλία, Ανδριανός, Ανδριανή
 27 Φανούριος, Φανουρία, Αρκαδία
 29 Θεοπίστη
 30 Αλέξανδρος, Αλεξάνδρα,

Σεπτέμβριος

1 Αδαμάντιος, Αδαμαντία, Αθηνά, Αντιγόνη, Ασπασία, Αφροδίτη, Δωδώνη, Ελπινίκη, Ερασμία, Ερατώ, Ευτέρπη, Θάλεια, Θεανώ, Καλλίστη, Κλειώ, Κλεονίκη
 1 Κλεοπάτρα, Κοραλία, Μαργαρίτα, Μαριάνθη, Μελέτιος, Μελπομένη, Ουρανία, Πανδώρα, Πηνελόπη, Πολυμνία, Πολυνίκη, Σαπφώ, Συμεών, Τερψιχόρη, Χαίδω
 2 Μάμας
 3 Άνθιμος, Πολύδωρος, Αρχοντία, Φοίβος
 4 Ερμιόνη, Μωυσής, Ροζαλία
 5 Ζαχαρίας
 7 Κασσιανή, Σώζων
 8 Τσαμπίκα, Τσαμπίκος
 9 Ιωακείμ
 10 Εράστη, Εράστος, Μητροδώρα,
 11 Ευανθία
 13 Αριστείδης, Κορνήλιος
 14 Σταύρος, Σταυρούλα
 15 Νικήτας, Βισσαρίων
 16 Ευφημία, Μελίνα
 17 Σοφία, Ελπίδα, Αγάπη, Πίστη, Σόνια
 18 Αριάδνη
 20 Ευστάθιος, Ευσταθία
 21 Ίωνας
 22 Φωκάς, Ζωγραφιά

23 Πολυξένη, Ξανθίππη, Ξάνθιππος

24 Θέκλα, Μυρσίνη, Μυρτώ
 25 Ευφροσύνη
 27 Ζήνων
 29 Κυριάκος, Κυριακή

Οκτώβριος

1 Θηρεσία
 2 Κυπριανός
 3 Διονύσης, Διονυσία
 4 Ιερόθεος, Φραγκίσκος
 5 Χαρτινή
 7 Σέργιος, Πολυχρόνης, Χρόνης
 8 Πελαγία
 10 Ευλάμπιος, Ευλαμπία
 12 Ανδρομάχη, Ανδρόμαχος
 13 Αγαθονίκη, Φλωρέντιος
 15 Λουκιανός
 18 Λουκάς
 20 Γεράσιμος, Αρτέμιος
 21 Σωκράτης, Χριστόδουλος, Ούρσουλα
 23 Ιάκωβος
 24 Σεβαστιανή, Σεβαστή
 25 Χρυσάνθη, Χρυσάφης
 26 Δημήτριος, Δημήτρα, Δανάη
 27 Νέστορας
 30 Ζηνοβία, Κλεόπας, Μαρκιανός
 31 Αριστόβουλος

Νοέμβριος

1 Αργύρης, Αργυρώ, Κοσμάς, Δαμιανός
 2 Αφθόνιος, Αφθονία
 4 Ιωννίκιος, Ιωννίκη
 5 Επιστήμη, Λίνος
 6 Λεονάρδος
 7 Αθηνόδωρος
 8 Σταμάτιος, Σταματία, Μιχάλης, Γαβριήλ, Γαβριέλα, Ταξιάρχης, Άγγελος, Αγγελική, Ματίνα, Σεραφείμ
 9 Νεκτάριος, Νεκταρία

10 Ορέστης

11 Μηνάς, Μήνα, Βίκτωρ, Βικτωρία
 13 Χρυσόστομος
 14 Φίλιππος
 16 Ματθαίος, Ιφιγένεια
 18/11 Πλάτωνας
 21 Μαρία, Μάριος, Σουλτάνα
 22 Φιλίμων
 23 Μερόπη
 25 Κατερίνα, Μερκούριος
 26 Στέλιος, Στέλλα, Στέργιος
 29 Φαίδρα
 30 Ανδρέας, Ανδριάντα, Ανδριανή

Δεκέμβριος

1 Αρετή, Θεόκλητος, Ιακώβ, Ναούμ,
 4 Βαρβάρα, Δαμασκηνός
 5 Σάββας, Σαββούλα, Διογένης
 6 Νίκος, Νικολέττα
 7 Αμβρόσιος
 9 Άννα
 12 Σπύρος, Σπιριδούλα
 13 Ευστράτιος, Λουκάς, Λουκία, Άρης
 13 Ααρών, Αβραάμ, Αδάμ, Αδαμάντιος, Διαμαντής, Αδαμαντία, Διαμαντούλα, Διαμάντω, Δαυίδ, Δανάη, Δανιήλ, Δεβόρα, Εύα, Ισαάκ, Ρεβέκκα, Ρουμπίνη, Σάρα
 15 Ελευθέριος, Ελευθερία, Ανθή,
 17 Διονύσης, Διονυσία, Δανιήλ
 18 Σεβαστιανός, Σεβαστή
 19 Αγλαΐα
 20 Ιγνάτιος
 21 Θεμιστοκλής, Ιουλία
 22 Αναστασία
 24 Ευγένιος, Ευγενία
 25 Χρήστος, Χριστίνα, Χρύσα
 26 Εμμανουήλ, Εμμανουέλα
 27 Στέφανος, Στεφάνια
 28 Δόμνα, Θεοφίλη
 30 Ιωσήφ, Ιωσηφίνα