

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Η
Μ
Ε
Ρ
Ο
Λ
Ο
Γ
Ι
Ο



2
0
2
5

Επετειακή Έκδοση

Πρωτομαγιά 1961, Δασύλλιο Πρίνου
(Αρχείο Θ.Ε.Κ.)

Θασίων



γεύσεις

Τοπικές παραδοσιακές συνταχές

Thassian Union of Kavala

C
a
l
e
n
d
a
r



2
0
2
5

Anniversary Edition

May Day 1961, Prinos Forest
(Archive of the Th.U.K.)

Thassian



delicious tastes

Local Traditional Cooking Recipes



Χαιρετισμός Προέδρου

Επετειακό το Ημερολόγιο του 2025 καθώς συμπληρώνονται δέκα χρόνια από το 2015 που η Θ.Ε.Κ. άρχισε την έκδοση Ημερολογίων, με σκοπό να προβάλλει τις παραδόσεις, την ιστορία, τον πολιτισμό και τα ήθη και έθιμα της Θάσου.

Με το φετινό **Ημερολόγιο**, που εκδίδεται και στα αγγλικά, ο ιστορικός σύλλογός μας επιχειρεί να σκαλίσει τις κιτρινισμένες από το χρόνο μνήμες και να φέρει στην επιφάνεια κάποια στοιχεία από τη γαστρονομική (διατροφική) λαογραφία της Θάσου. Επιχειρεί ένα γευστικό οδοιπορικό με αυθεντικές παραδοσιακές συνταγές από κάθε χωριό του αιγαιοπελαγίτικου νησιού μας.

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. Θέλουμε να διασώσουμε τις συνταγές τους, που με μεγάλη προσοχή και αγάπη παρέδωσαν στις μητέρες μας κι εκείνες σε μας.

Στις σελίδες του Ημερολογίου 2025 φιλοξενούνται πεντανόστιμες, 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.

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

Μαζί με τις ευχές μας το 2025 να χαρίσει σ' όλους υγεία και προκοπή,

σας ευχόμαστε Καλή σας Όρεξη.

“Χρόνια Πολλά και Ευτυχισμένα”

Ο Πρόεδρος και τα μέλη του Α.Σ. της Θασιακής Ένωσης Καβάλας





Greetings from the President

This is the Anniversary Calendar 2025, because it has been ten years since 2015, when the Union of Thassians in Kavala launched the publication of Calendars, aiming at the promotion of traditions, history, civilization, culture and customs of Thassos.

By this year's **Calendar**, issued also in English language, our historical union attempts to bring to notice the timeworn memories and reveal certain elements by the gastronomical (nutritional) folklore of Thassos. Our union attempts a delicious tour with authentic traditional recipes from each village of our Aegean Island.

Being our belief that every recipe constitutes also a small story, we want to preserve the wisdom of our grandmothers who knew, even at hard times, to satisfy the taste and offer pleasure to their multi-membered families. We wish to keep their recipes extremely carefully and with great love, as those were granted to our mothers and our mothers gave them to us.

The pages of the Calendar 2025 include yummy, traditional recipes, known and forgotten, non-fasting and fasting, festive but also everyday recipes for each day of the year. Recipes consisting of pure and tasteful ingredients generously offered by the fertile land of Thassos and the surrounding sea.

We would like to thank kindly all those who helped and translated the collection of the recipes. Many thanks also to the individuals who assisted financially the publication of the Calendar.

*Our best wishes for 2025 to bring health and progress to all,
and heartfelt wishes for Bon Appetit.*

“” Merry and Happy Christmas””

The President and the members of the Board of Directors of the Union of Thassians in Kavala

Translation E.D.



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Το γευστικό ταξίδι στη Θάσο του χθες ξεκινά μ' ένα λικέρ καρυδάκι,
από την Σταματία Τερλελέ (Καλλιράχη)

ΥΛΙΚΑ:

20 καρύδια πράσινα,
γαρύφαλλα ολόκληρα τα οποία καρφώνουμε πάνω στα καρύδια (5-6
γαρύφαλλα στο κάθε καρύδι),
1 ξύλο κανέλας,
1 κιλό ζάχαρη,
1 λίτρο κονιάκ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βάζουμε όλα τα παραπάνω υλικά, εκτός από το κονιάκ, σε μεγάλο
γυάλινο βάζο και τ' αφήνουμε στον ήλιο για 20 μέρες. Στη συνέχεια
προσθέτουμε 1 κιλό κονιάκ και τ' αφήνουμε στον ήλιο για άλλον ένα με ενάμιση
(1 – 1 ½) μήνα. Βάζουμε ένα σουρωτήρι σε άλλο γυάλινο βάζο, αδειάζουμε το
λικέρ και τώρα μπορούμε να το προσφέρουμε στους φίλους και
προσκεκλημένους μας.

Καλή επιτυχία!



Το κέρασμα, 1928. Αρχείο Γεωργίου Αυγουστίδη
(Λικέρ καρυδάκι)



Thassian Union of Kavala

The delicious voyage to Thassos from the past starts with liquer from walnuts, from Stamatia Terlele (Kallirachi)

INGREDIENTS:

20 fresh green walnuts,
1 cinnamon stick,
1 kg brandy.

5 cloves nailed to each walnut,
1 kg sugar,

COOKING RECIPE: We put everything, except the brandy, in a large glass jar and leave them in the sun for 20 days. Then we add the brandy and we leave them in the sun for another month. We strain them and serve.

Enjoy!



The treat, 1928. George Avgoustides Archive
(with liquer with walnuts)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Καλαμαράκια γεμιστά με ρύζι, σταφίδες και κανέλα,
μια μικρασιάτικη συνταγή από τον κ. Αναστάσιο Μπίλια (Λιμένας)**

ΥΛΙΚΑ:

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

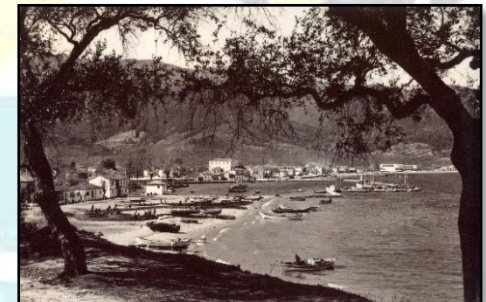
ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

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 ψιλοκομμένα 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).

Καλή επιτυχία!!!

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Λιμένας, δεκαετία του 1950
(Αρχείο Ιωάννη Τσούπρα)



Thassian Union of Kavala

Squids stuffed with rice, raisins and cinnamon, an old Asia-Minor recipe by Mr. Anastasios Mpilias (Limenas)

INGREDIENTS:

1 kg squids
2 grated onions
1 tea cup oil
1/2 tea cup plain rice
2 tbsp. raisins
salt, pepper, cinnamon

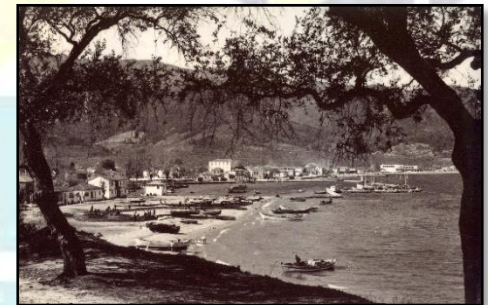
EXECUTION: Wash the squid well. Separate the heads from the body and clean them. Rub the squid with salt, rinse and drain. Cut the mustaches into small pieces. Fry the onion with half the oil, add the rice, chopped mustaches, raisins, salt, pepper and cinnamon. We extinguish them with water. Fill the squid with the mixture and sew up their opening. Heat the rest of the oil in a saucepan and place the stuffed squid in it, sauté them all together and extinguish with water. Let the sauce boil for a few minutes until it thickens. Add salt and pepper. (Cinnamon and raisins bring out the smell and sweetness of the sauce).

Good luck!

Translation E.D.

JANUARY

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Limenas, 1950s (Ioannis Tsoupras Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Πτάρια (Πταρούδια),
από την κα Δήμητρα Εμμανουηλίδη (Πρίνος)**

ΥΛΙΚΑ:

μισό κιλό σπανάκι,
1 ματσάκι άνηθο,
1 ματσάκι μαϊντανό,
250 γραμ. παζά (σέσκουλα),
100 γραμ. δυόσμο,
200 γρ. κρεμμυδάκια φρέσκα,
2 ξερά κρεμμύδια,
4 αυγά,

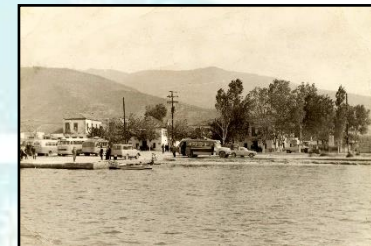
200 γραμ. τυρί,
1 κουταλιά σούπας αλάτι,
1 κουταλιά σούπας ζάχαρη,
1 κουταλάκι γλυκού μαυροπίπερο,
1 κουταλάκι ρίγανη,
100 γραμ. λάδι για το τηγάνι,
300 γραμ. νερό,
αλεύρι (όσο χρειαστεί να γίνει χυλός).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε πολύ καλά όλα τα χόρτα (σπανάκι, άνηθο, μαϊντανό, δυόσμο, κρεμμυδάκια), καθαρίζουμε, πλένουμε και ψιλοκόβουμε σε μία λεκάνη τα ξηρά κρεμμύδια, τα φρέσκα, το σπανάκι, και τα μυρωδικά (άνηθο, μαϊντανό, δυόσμο) (Μετά το καλό πλύσιμο τ' αφήνουμε να στραγγίσουν καλά τα νερά πριν τα ψιλοκόψουμε). 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 κι ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνει χυλός που να στέκεται πάνω στο κουτάλι. Τέλος βάζουμε το λάδι στο τηγάνι

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

κι όταν κάψει, ρίχνουμε το χυλό με το κουτάλι σε σχήμα στρογγυλό και τηγανίζουμε κι από τις δύο πλευρές.



Καλή
όρεξη!!!

Σκάλα Πρίνου, δεκαετία 1960
(Αρχείο Αναστασίου Εμμανουηλίδη)



Thassian Union of Kavala

Fried little pies, from Mrs Dimitra Emmanouilidi (Prinos)

INGREDIENTS:

500 g spinach leaves,
1 bunch dill,
1 bunch parsley,
1 bunch mint,
250 g (sescula) scallions,
200 g fresh onions,
2 dry onions,
4 eggs,

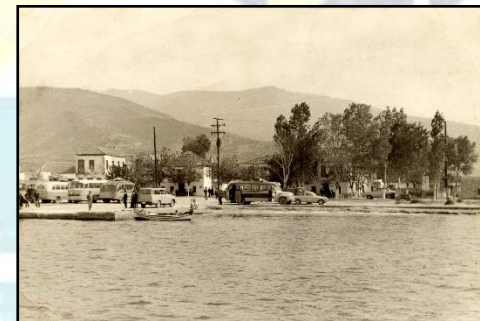
200 g feta cheese,
1 tablespoon salt,
1 tablespoon sugar,
1 teaspoon pepper,
teaspoon oregano,
100 g olive oil for frying,
300 g water and flour.

COOKING RECIPE: Wash the herbs, drain and chop them. Add salt and rub them, add the rest of the ingredients, mix them and finally the flour to make a porridge. Put the pan with the olive oil on the heat and put the porridge with the spoon. Fry on both sides.

Good appetite!

FEBRUARY

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		



Skala Prinos, 1960s
(Anastasios Emmanouilidis Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Μπακαλιάρος παστός με πατάτες και κρεμμύδια στο φούρνο,
από την κα Βαγγελιώ Πετράκη (Ποταμιά)**

ΥΛΙΚΑ:

1+1/2 κιλό ξαρμυρισμένο μπακαλιάρο,
4 ντομάτες ώριμες ψιλοκομμένες,
1 κιλό & 200 γραμ. πατάτες χοντροκομμένες,
4-5 κρεμμύδια ξηρά χοντροκομμένα,
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες,
σέλινο,
πιπέρι, ελάχιστο αλάτι.

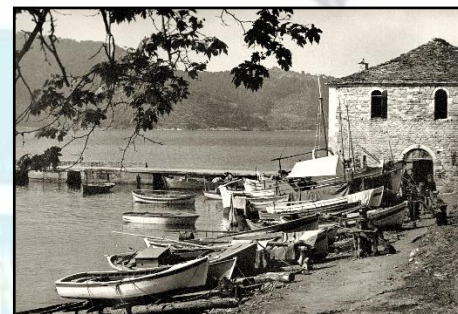
ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βάζουμε τις πατάτες στο ταψί με όλα τα υλικά και τ' ανακατεύουμε.
Τοποθετούμε ενδιάμεσα τα κομμάτια του μπακαλιάρου και ρίχνουμε νερό
μέχρι να σκεπαστούν σχεδόν οι πατάτες. Ψήνουμε στην αρχή στους 250 °C για
15 λεπτά. Χαμηλώνουμε στους 200 °C και το αφήνουμε μέχρι να πιει τα υγρά
του.

Καλή όρεξη!!!

Ο «Ταρσανάς», δεκαετία του 1960
(Αρχείο Θ.Ε.Κ.).

ΜΑΡΤΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						





Thassian Union of Kavala

Salted cod with potatoes and onions in the oven, from Mrs Evangelia Petraki (Potamia)

INGREDIENTS:

1+1/2 kg soaking cod,
1.200 g of coarsely chopped potatoes,
4-5 coarsely chopped onions,
2 chopped gloves of garlic,
4 chopped tomatoes,
1 and a half cup of olive oil,
1 punch of selery,
pepper and a little salt.

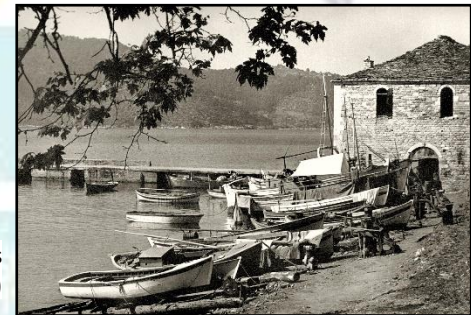
COOKING RECIPE: Put everything in a pan and cover with water. Bake at 250 °C for 15 minutes and lower the temperature to 200 °C until it absorbs all the liquid.

Good appetite !!!

The "Shipyard" (Tarsanas), 1960s
(Archive of the Th.U.K.)

MARCH

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
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

Ντόπιο αρνάκι γεμιστό, από την κα Κωνσταντίνα Κεραμάρη (Καζαβήτι)

ΥΛΙΚΑ: 1 αρνάκι 10 κιλά με τη συκωταριά του μόνο (όχι τα έντερα), ½ κιλό σέσκουλα, ½ κιλό σπανάκι, 1 δεμάτι μάραθο, ½ δεμάτι δυόσμο, ½ δεμάτι μαϊντανό, 1 δεμάτι φρέσκα κρεμμυδάκια, 4 σκελίδες σκόρδο, αλάτι, πιπέρι, 1 κούπα νερό, 2 κούπες ρύζι καρολίνα, 2 κουτάλες μεγάλες (του φαγητού) ελαιόλαδο, 1 ποτηράκι ή 1 φλιτζάνι του καφέ λευκό κρασί, 1 λεμόνι και ελαιόλαδο για επάλειψη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε και καθαρίζουμε καλά το αρνάκι. Πλένουμε τη συκωταριά, την ζεματάμε λίγο σε βραστό νερό και κόβουμε ψιλά κομματάκια το συκώτι και τα γλυκάδια και λίγο μεγαλύτερα κομμάτια τη σπλήνα (θα μαζέψει όταν μαγειρευτεί) και τ' αφήνουμε στο τρυπητό να στραγγίσει. Πλένουμε πολύ καλά τα μυρωδικά και τα χοντροκόβουμε. Πλένουμε και ψιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια. Καίμε στη κατσαρόλα το ελαιόλαδο (2 κουτάλες σούπας, και ρίχνουμε τη συκωταριά να τσιγαριστεί, μετά τα κρεμμυδάκια, ανακατεύουμε 2-3 φορές με την κουτάλα και προσθέτουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε για λίγο και προσθέτουμε το νερό. Αφήνουμε να σιγοβράσει 10-20 λεπτά. Ρίχνουμε τα λαχανικά, τα μυρωδικά κι αφήνουμε ακόμη 5 λεπτά. Προσθέτουμε αλατοπίπερο (κατά προτίμηση) και 1 ποτηράκι λευκό κρασί. Τ' αφήνουμε να πάρουν άλλη μια βράση και τα τραβάμε από τη φωτιά να κρυώσουν για λίγο. Γεμίζουμε την κοιλιά του αρνιού και τη ράβουμε με βελόνα και κλωστή. Χαράζουμε με το μαχαίρι το αρνάκι κυρίως στα χέρια και πόδια, βάζουμε τις σκελίδες σκόρδου κι αλατοπιπερώνουμε. Στρώνουμε στο ταψί πλυμένες κληματσίδες και τοποθετούμε το γεμιστό αρνάκι επάνω, το αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδολέμονο. Εάν θέλουμε,,

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

καθαρίζουμε πατάτες, τις κόβουμε σε χοντρά κομμάτια, αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε φρέσκια ρίγανη, περιχύνουμε με λαδολέμονο και σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 °C στην αρχή περίπου 45 λεπτά κι ύστερα χαμηλώνουμε στους 150 °C και σιγοψήνουμε για 4-5 ώρες. Η διάρκεια ψησίματος εξαρτάται από το βάρος του αρνιού και από την κουζίνα κάθε νοικοκυράς.

Καλή όρεξη!!!



Thassian Union of Kavala

Stuffed lamp, from Mrs Konstantina Keramari (Kazaviti)

INGREDIENTS:

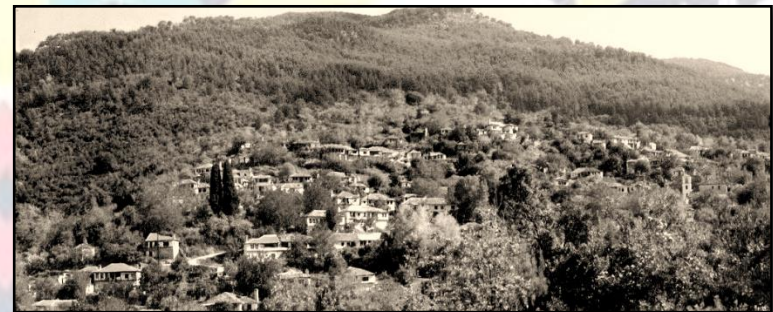
1 lamp 10 kg with the liver without the intestines,
500 g scallions (chard), 500 g spinach, 1 punch of fennel,
half a bunch of mint, half a bunch of parsley, 5 fresh onions,
salt and pepper, 4 cloves of garlic, 1 cup water,
2 cups of Carolina rice, 8 spoons of soup olive oil, 1 glass of white wine,
1 lemon juice oil for spreading.

COOKING RECIPE: Wash the lamb, wash the liver and blanch it in boiling water, chop it finely and drain it, wash the herbs and chop them coarsely. Put the oil in a saucepan to heat up and put the liver first, then the fresh onions, then the rice, the water and leave for 15 minutes. Add the rest and leave to cool. Stuff the lamb's belly and sew it up. Score the legs and arms and put salt, pepper and garlic. In a pan, lay vine leaves and put the lamb. If you want you can also put coarsely cut potatoes. Top with lemon oil and oregano. Cover and bake it at 150 °C for 5 hours.

Good appetite !!!

APRIL

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



Kazaviti, 1960s (Michael Kaltsas Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Χουχλοί (σαλιγκάρια θαλάσσης)
από την κυρία Κωστούλα Τσιλογεώργη (Θεολόγος)**

ΥΛΙΚΑ:

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

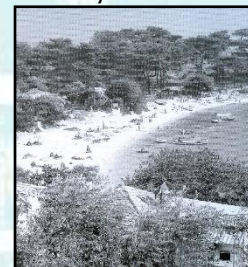
ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Σπάμε το πίσω μέρος του χουχλιού μ' ένα σφυράκι (την ουρίτσα, αυτό το κάνουμε για να βγει το εσωτερικό μέρος πιο εύκολα). Στη συνέχεια τους βάζουμε σε μια λεκάνη με ενάμισι ποτήρι νερό και τους αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κάνουμε την προετοιμασία του φαγητού. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε τα κρεμμύδια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

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΟ ΣΟΥΡΜΠΙΓΜΑ!

ΜΑΪΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Υ.Γ. Θα πιαστούν τα σαγούνια σας από το σούρμπιγμα, αλλά στο τέλος θα πείτε «χαλάλι». Το αποτέλεσμα θα σας δικαιώσει.



Αλυκή
(Αρχείο Νίκου Σπάλα)



Thassian Union of Kavala

-CHUHLIOS- Snails (sea snails) by Mrs. Kostoula Tsilogorgis (Theologos)

INGREDIENTS:

1.5 kg snails (big)	3 big onions
2 ripe tomatoes	1 teaspoon of chopped tomato paste
Salt	Pepper
Oil (optional)	

EXECUTION: We break the back of the screw with a hammer (the little tail, we do this so that the inner part comes out more easily). Then we put them in a basin with a glass and a half of water and leave them aside until we prepare the food. Put the sliced onions in a saucepan with a little water and steam for a while (on medium heat). After they drink the water, add the oil and caramelize the onions. Then drain the snails (chuhlios) (do not throw away the water) with a colander. Then we wash them under running water (to remove any stones) and put them in the pot so that they are lightly sauteed. Then add the tomato, the pulp, the salt, the pepper and the corresponding amount of water (from what we kept). Boil for about 30 minutes.

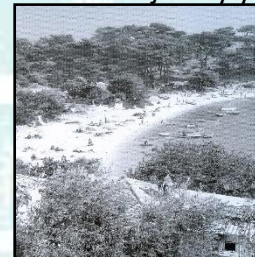
GOOD LUCK AND HAPPY SLURPING!

Translation E.D.

MAY

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

PS: Your jaws will clench from slurping, but in the end you'll say "something I enjoyed doing". The result will justify you.



Aliki
(Nikos Spalas archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Καρυδάκι γλυκό,
από την κα Αναστασία Δουβλέτη (Ραχώνι)**

ΥΛΙΚΑ: 330 άγουρα καρυδάκια από την ίδια καρυδιά, τα οποία με ένα καρφί τα σταυρώνουμε ένα ένα και τα τρυπάμε. Νερό χλιαρό ίσα που να καλύπτονται τα καρύδια. Στάχτη σε ποσότητα ενός καρυδιού τυλιγμένη σε τουλπάνι.

Σιρόπι: 12 ποτήρια νερό, 4 κιλά γλυκόζη, 5 κιλά ζάχαρη, 2 κουταλιές γαρύφαλλα μέσα σ' ένα τουλπάνι, 2 κιλά μέλι, 1 κουτάλα καθαρό ασβέστη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Αφού έχουμε ελέγξει τα 330 καρυδάκια, τα βάζουμε σε κατσαρόλα και τα καλύπτουμε με χλιαρό νερό να πάρουν μία βράση. Επαναλαμβάνουμε δεύτερη φορά, προσθέτοντας τη στάχτη. Μόλις πάρουν βράση, τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα προσεκτικά σε καθαρό πάγκο να κρυσώσουν. Διαλύουμε τον ασβέστη σε κρύο νερό. Προσθέτουμε σιγά σιγά τα κρύα καρύδια και τ' ανακατεύουμε σιγά σιγά μία φορά μόνο (1 γύρα) και τ' αφήνουμε να σταθούν 10 λεπτά. Τα βγάζουμε προσεκτικά και τα πλένουμε 3 φορές υπομονετικά να μην διαλυθούν. Τα αφήνουμε σε καθαρό πάγκο να ξεκουραστούν. Βάζουμε σε κατσαρόλα μεγάλη το νερό, τη ζάχαρη, το μέλι να βράσουν και ξαφρίζουμε. Αφού πάρει βράση ρίχνουμε τη γλυκόζη και τα γαρύφαλλα. Δεν πρέπει να δέσει το σιρόπι. Αφού τρυπήσουμε πολλές φορές τα καρύδια με βελόνα, τα βάζουμε στο χλιαρό σιρόπι σε χαμηλή φωτιά και όταν αρχίζει να βράζει, ξαφρίζουμε πάλι και σβήνουμε το μάτι, αφού πάρει μερικές βράσεις το γλυκό. Πρέπει να αφήσουμε τα καρύδια μέσα στο σιρόπι όλη νύχτα. Την επόμενη ανοίγουμε στο χαμηλό τη φωτιά να πάρει μία βράση. Το γλυκό μας θα είναι έτοιμο όταν με ένα κουταλάκι πάρουμε

ΙΟΥΝΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

λίγο σιρόπι και στάσουμε μια σταγόνα επάνω σε καθαρό στεγνό πιάτο. Εάν σταθεί, το γλυκό μας είναι έτοιμο. Όταν κρυσώσει εντελώς, προσεκτικά με τρυπητή κουτάλα παίρνουμε τα καρύδια, φιλτράρουμε το σιρόπι με το σουρωτήρι, όπου έχουμε βάλει τούλι επάνω στο γλυκό. Το αφήνουμε να κρυσώσει καλά, πριν το αποθηκεύσουμε σε γυάλινο δοχείο.
Καλή όρεξη!!!



Thassian Union of Kavala

Dessert with unripe walnuts, from Mrs Anastasia Douvleti (Rachoni)

INGREDIENTS: 330 unripe walnuts from the same tree. Pierce them with a nail on both sides. 20 g of ash wrapped in a tulle.

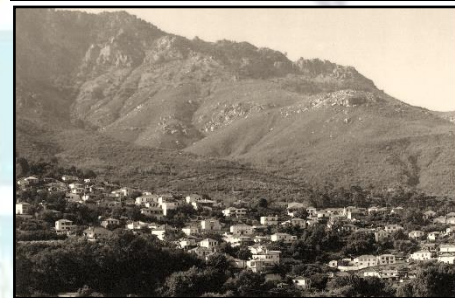
Syrup: 12 glasses of water, 5 kg of sugar, 2 kg of honey, 4 kg of glucose, 2 spoons of cloves wrapped in a tulle, 1 large spoonful of poor lime .

COOKING RECIPE: Put the walnuts in a saucepan and cover them with lukewarm water. As soon as they boil, drain them and add clean water with the ashes. As soon as they boil, drain them again and let them cool. Dissolve the pure lime in cold water, throw in the walnuts and leave them for 10 minutes. Drain and rinse them 3 times. Put the water, sugar and honey in a saucepan. Once it boils, throw in the glucose and cloves. Boil for a while. Pierce the nuts with a needle many times and put them in the syrup. We leave them all night. The next day boil the dessert until the syrup sets.

Good appetite !!!

JUNE

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



Rachoni, 1970s
(Lazaros Albanos Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Χταπόδι στιφάδο,
από την κα Αγγελική Κυπαρισσιάδου (Μαριές)
(συνταγή της πεθεράς της Βιργινίας)**

ΥΛΙΚΑ:

1 χταπόδι 1.300,	1 κουταλάκι γλυκού μέλι,
1κιλό κρεμμυδάκια στιφάδου καθαρισμένα	1 κρεμμύδι καθαρισμένο,
1 κυδώνι μέτριο,	½ ποτήρι νερού λάδι,
2 κουταλιές σούπας ξύδι,	4 ντομάτες ψιλοκομμένες,
2 σκελίδες σκόρδο,	2 φύλλα δάφνης,
½ ποτήρι νερού κρασί,	5 σπυριά μπαχάρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βράζουμε σε σιγανή φωτιά το χταπόδι με το κρασί, το ξύδι και το κρεμμύδι άκοπο. Κόβουμε το χταπόδι κομμάτια, πετάμε το κρεμμύδι, ρίχνουμε τα κρεμμυδάκια, το κυδώνι καθαρισμένο και κομμένο σε φέτες (η κάθε φέτα στα δύο), τα σκόρδα, το μέλι, τις ντομάτες, το λάδι, τη δάφνη, το μπαχάρι, 1 ποτήρι νερό και το αφήνουμε σε σιγανή φωτιά να δέσουν όλα τα υλικά.

Καλή όρεξη!!!

ΙΟΥΛΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Σκάλα Μαριές, δεκαετία του 1960
(Αρχείο Θ.Ε.Κ.).



Thassian Union of Kavala

**Octopus stew with onions,
from Mrs Agnelina Kiparisiadou (Maries)
(the cooking recipe belongs to her mother-in-law, Virginia)**

INGREDIENTS:

1 octopus 1.300 g,	1 kg small cleaned onions,
1 medium quince,	2 spoons of vinegar,
2 cloves of garlic, half a glass of wine,	1 teaspoon of honey,
1 cleaned onion,	half a glass of olive oil,
4 chopped tomatoes,	2 bay leaves,
5 peppercorns.	

COOKING RECIPE: Boil the octopus with the wine, vinegar and the onion over low heat. Cut the octopus into pieces, discard the onion, throw in the small onions, the cleaned quince cut into slices, the garlic, the honey, the tomatoes, the olive oil, the bay leaves, the peppercorns, and 1 glass of water. Simmer over low heat until all the liquid is absorbed.

Good appetite !!!

JULY

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Skala Maries, 1960s
(Archive of the Th.U.K.)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Μαλουσοκεφτέδες από τον κύριο Καβάζη Γιώργο (Παναγία)

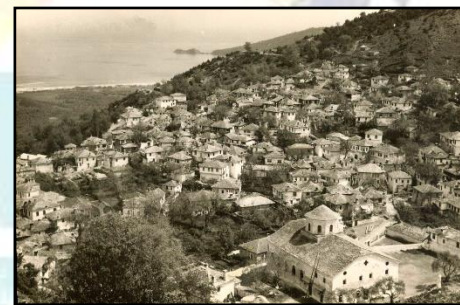
ΥΛΙΚΑ: Μια κούπα «Μαλούσες» (είδος μαλακίου με ονομασία ανεμώνες της θάλασσας), 1 κρεμμύδι, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο για τηγάνισμα .

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε πολύ καλά τις μαλούσες 3 φορές με κρύο νερό και μια φορά με χλιαρό για να ξεκολλήσει η άμμος. Τις βάζουμε στο σουρωτήρι για να στραγγίσουν. Μετά τις ρίχνουμε σε μια λεκάνη μαζί με το κρεμμύδι (ξυσμένο ή τριμμένο) ελάχιστο αλάτι - πιπέρι και αλεύρι, όσο χρειαστεί, ώστε να γίνει στερεό μείγμα. Όλα αυτά τα ανακατεύουμε πολύ καλά και ρίχνουμε κουταλιές μέσα σε ένα τηγάνι με καυτό λάδι για να ψηθούν κι από τις δύο πλευρές.

Καλή επιτυχία!

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Παναγία, δεκαετία του 1960
(Αρχείο Θ.Ε.Κ.).



Thassian Union of Kavala

Malouso meatballs by Mr. Kavazis Giorgos (Panagia)

INGREDIENTS:

A cup of "Maluses" (a type of mollusk called sea anemones)

1 onion, salt, pepper, olive oil for frying.

EXECUTION: Wash the bras very well 3 times with cold water and once with lukewarm water to remove the sand.

We put them in the colander to drain.

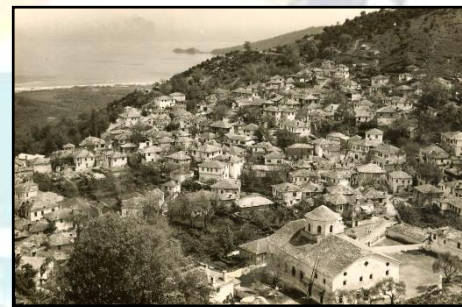
Then put them in a bowl together with the onion (scraped or grated), a little salt - pepper and flour, as much as needed, so that it becomes a solid mixture.

Mix all this very well and drop spoonfuls into a pan with hot oil to cook on both sides.

Good luck!

AUGUST

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Panagia 1960s (Archive of the Th.U.K.)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Σαρμαδάκια,
από την Μαγδαληνή Αγγελίδου (Λιμενάρια)**

ΥΛΙΚΑ:

100 αμπελόφυλλα,	1 κούπα άνηθο,
80 μικρά κουταλάκια ρύζι,	1 μεγάλη κούπα σαλάτας σπανάκι και χόρτα παλιά
8 κρεμμυδάκια φρέσκα,	(πιθανόν να είναι τα σέσκουλα) καλά πλυμένα και 3
κρεμμύδια ξερά,	ψιλοκομμένα,
1 ματσάκι μάραθο,	1 κούπα ελαιόλαδο,
λίγο αλάτι,	1 λεμόνι,
πιπέρι.	

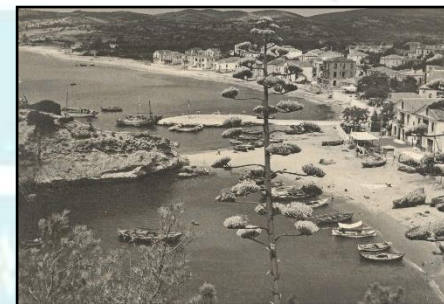
ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ζεματάμε τα φύλλα και τα στραγγίζουμε. Σε ένα μπουλ μεγάλο βάζουμε τα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, το ρύζι, τον μάραθο, τον άνηθο, αλάτι, πιπέρι και τα λαχανικά. Τα τρίβουμε όλα μαζί να γίνουν ένα μείγμα καλό. Βάζουμε σε κάθε φύλλο 1 κουταλάκι μείγμα και το τυλίγουμε. Μόλις συμπληρωθεί μία στρώση στην κατσαρόλα με σαρμαδάκια, βάζουμε λίγο λεμόνι και λίγο λάδι και συνεχίζουμε έως ότου τελειώσουν τα υλικά. Σκεπάζουμε με ένα μεγάλο ρηχό πιάτο, ρίχνουμε 4 φλιτζάνια ζεστό νερό, το λάδι, το λεμόνι και τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά με σκεπασμένο το καπάκι. Αφήνουμε να βράσουν τα σαρμαδάκια, σε μέτρια θερμοκρασία,

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

ώσπου να απορροφήσουν τα υγρά.

Καλή όρεξη!!!



Λιμενάρια, δεκαετία του 1930
(Αρχείο Κωνσταντίνου Πλιάτσικα).



Thassian Union of Kavala

Stuffed vine leaves, from Magdalini Agelidou (Limenaria)

INGREDIENTS:

100 vine leaves,
8 fresh onions,
1 bunch of dill,
and big cup of spinach and chard,
a cup of olive oil,
salt and pepper.

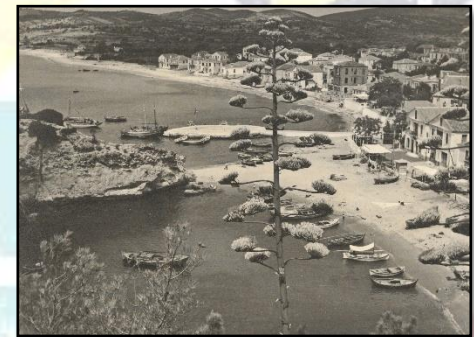
80 teaspoons rice,
3 onions,
a bunch of fennel,
washed and chopped,
juice of 1 lemon,

COOKING RECIPE: Blanch the vine leaves and drain them. Put in a large bowl the chopped onions, the dill, the fennel, the vegetables, salt and pepper. Rub them. Add the rice. Put a spoonful of the mixture on each leaf and wrap it tightly. Put them in a saucepan, pour the olive oil, the lemon juice and 4 cups of hot water. Cover them with a plate and put the lid on the pot. Boil at low temperatures until the liquids drain.

Good appetite!!!

SEPTEMBER

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Limenaria, 1930s
(Konstantinos Pliatsikas Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Χουχλόπιτα, από την Καλλιρόη Πιστέλα (Θεολόγος)

ΥΛΙΚΑ: 1 κρεμμύδι ξηρό, πλυμένο, ψιλοκομμένο. Σοτάρουμε σε μισό φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο έως ότου ροδίσει. Μετά ρίχνουμε μέσα 1 φλιτζάνι τσαγιού ρύζι καρολίνα να σοταριστεί κι αυτό. Προσθέτουμε ½ κιλό χουχούλια (είδος μανιταριών), αφού τα πλύνουμε πολύ καλά, τα βάζουμε στο τρυπητό και ρίχνουμε επάνω τους ζεστό νερό για καλύτερο καθαρίσμα. Αφού στραγγίσουν τα ψιλοκόβουμε και τα ρίχνουμε να σοταριστούν λίγο. Προσθέτουμε 3 φλιτζάνια τσαγιού νερό, ½ κουταλιά του γλυκού αλάτι και ½ κουταλιά του γλυκού πιπέρι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το μείγμα για 10 λεπτά (έως ότου φουσκώσει το ρύζι). Το αφήνουμε να κρυώσει. (Εγώ προσωπικά προσθέτω και ½ δεματάκι μάραθο, πλυμένο, κομμένο).

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Για τα 2 σπιτικά φύλλα που χρειάζονται για την πίτα:

Σε ένα μπολ ρίχνουμε 2 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι κοσκινισμένο, ½ φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο και μία πρέζα αλάτι. Ρίχνουμε 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό. Το ζυμώνουμε έως ότου γίνει μια σφιχτή ζύμη. Το χωρίζουμε σε δύο μέρη κι ανοίγουμε με την πλασταριά (πλαστήρι) πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια 2 φύλλα για μικρό ταψί φούρνου. Λαδώνουμε το ταψί κι απλώνουμε το ένα φύλλο. Το αλείφουμε με λίγο λάδι και προσθέτουμε το μείγμα. Το ισιώνουμε με

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

κουτάλι ομοιόμορφα και το σκεπάζουμε με το δεύτερο φύλλο. Λαδώνουμε την επιφάνεια, χαράζουμε την πίτα, σταυρώνουμε και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις για μισή ώρα περίπου στους 180 °C (εξαρτάται από την κουζίνα σας).

Καλή όρεξη!!!



Thassian Union of Kavala

**Wild mushroom pie,
the recipe is from Kalliroi Pistela (Theologos)**

INGREDIENTS – COOKING RECIPE:

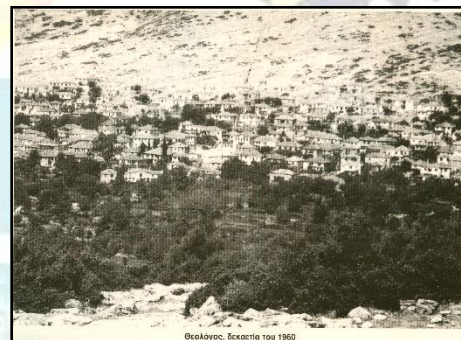
Saute in half a cup of olive oil a chopped onion and a cup of Carolina rice. Add 500 g of wild mushrooms, washed, scalded and chopped, 3 cups of warm water, half a teaspoon of salt and pepper. Boil at low temperature with 3 cups of water for 10'. Let it cool down. Add 1 bunch of chopped fennel.

Pour 2 cups of sifted flour into a bowl, a half a cup of olive oil, a little salt and a cup of warm water. Knead it, divide it into two pieces. Lay one pastry on an oiled pan, pour the filling, sprinkle with olive oil and cover with the second pastry, sprinkle with olive oil. Cut into pieces and bake at 180 °C for 1 hour.

Good appetite!!!

OCTOBER

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Theologos, 1960s
(Sotiris Gerakoudis Archive)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Πυπερολάχανα, από την Γεωργία Αγαπητού (Σωτήρος)

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό άγουρες ντομάτες (πράσινες), 2 μεγάλες φλιτζάνες αλάτι, 1 κιλό πράσινες πιπεριές σταμπόλια, 3 κουταλιές της σούπας γεμάτες ξινό (λεμόν'τοζου), 3 κιλά λαχανίδες πράσινες (κραμπιά στην θασίτικη διάλεκτο), 1 δεμάτι μάραθο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε όλα τα λαχανικά πολύ καλά. Τεμαχίζουμε ψιλά ψιλά τις λαχανίδες, χαρακώνουμε (χαράζουμε) τις ντομάτες και τις πιπεριές. Τότε υπήρχαν ειδικοί κουβάδες από ξύλο, τώρα σε γυάλινο δοχείο καλύτερα, ή πλαστικό χωρητικότητας 5 κιλών. Τοποθετούμε στη βάση τις χαραγμένες ντομάτες, τις πιπεριές, τις λαχανίδες ψιλοκομμένες και τον μάραθο άκοπο. Προσθέτουμε τα 2 φλιτζάνια αλάτι και τις 3 κουταλιές της σούπας ξινό (λεμόν'τοζου) και τ' αφήνουμε σκεπασμένα ένα βράδυ. Το πρωί προσθέτουμε νερό μέχρι να τα σκεπάσει και κάθε μέρα τα ανακατεύουμε καλά επί 20 μέρες. (Τότε έπλεναν τα χέρια τους και τα ανακάτευαν). Είναι έτοιμα για μαγείρεμα. Ξεπλένουμε την άλμη καλά (για 4 μερίδες ποσότητα των λαχανικών: ένα τρυπητό που στραγγίζουμε τα μακαρόνια) και τα ψιλοκόβουμε. Σοτάρουμε 1 μεγάλο κρεμμύδι ή 2 μικρά ψιλοκομμένα με ένα μεγάλο φλιτζάνι ελαιόλαδο για 5 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει. Προσθέτουμε τα πυπερολάχανα να σοταριστούν και νερό έως ότου καλυφθούν τα λαχανικά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά κι

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

αφήνουμε να σιγοβράσουν περίπου 30 λεπτά. Έχουμε βράσει $\frac{1}{2}$ κιλό φασόλια ψιλά ξηρά κι αφού τα στραγγίσουμε, τα ρίχνουμε στα πυπερολάχανα και τα αφήνουμε 10-15 λεπτά να χυλώσουν. Εάν θέλουμε, προσθέτουμε 1 κόκκινη καυτερή πιπεριά. Συνοδεύεται το φαγητό με ελιές χλαστάδες (τσακιστές) και κρασί.

Καλή όρεξη!!!



Thassian Union of Kavala

Turnip tops with green peppers, from Georgia Agapitou (Sotiros)

INGREDIENTS:

1 kg unripe tomatoes, 1 kg green peppers,
3 kg turnip tops, 2 cups of salt,
3 spoonfuls of citric acid, 1 bunch of fennel.

COOKING RECIPE: Wash and chop all the vegetables. Place them in a large container and leave them overnight with salt, citric acid and fennel. The next morning, cover them with water and leave them for 20 days, mixing every day. Ready for cooking. Saute a chopped onion with a cup of olive oil and add a plate of washed vegetables from the container. Cover them with water and simmer for 30'. Add half a kilo of boiled beans and leave them for another 15'. If you want add a hot red pepper and green olives.



Good appetite!!!

NOVEMBER

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Sotiros, 1920s
(Lazarus Albanos Archive)

Translation A.K.



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Κόκορας με φλιμάρια,
από την κα Αγγλαΐα Τερλελέ (Καλλιράχη)

ΥΛΙΚΑ:

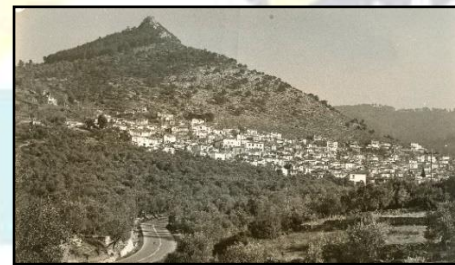
1 κόκορας 1-1,5 κιλό, 1 ξύλο κανέλας,
500 γρ. φλιμάρια, 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας,
1 ποτήρι κόκκινο κρασί, 1 κούπα ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, 1 σκελίδα
σκόρδο ψιλοκομμένη, 1 λίτρο ζεστό νερό,
1 κρεμμύδι ξηρό ψιλοκομμένο, ½ κιλό φρέσκιες ντομάτες τριμμένες.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε καλά τον κόκορα και τον αφήνουμε να στραγγίσει. Τον κόβουμε σε κομμάτια και τον ρίχνουμε στην κατσαρόλα, όπου έχουμε κάψει το λάδι κι έχουμε σοτάρει το κρεμμύδι και το σκόρδο. Τον σοτάρουμε απ' όλες τις πλευρές. Προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα και το 1 λίτρο ζεστό νερό, διαλύοντας τη 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας. Σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε περίπου 1 ώρα σε μέτρια φωτιά, ώσπου να μαλακώσει ο κόκορας. Προσθέτουμε τα φλιμάρια και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για ακόμη 8-10 λεπτά.

Καλή όρεξη!

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

Δ	Τ	Τ	Π	Π	Σ	Κ
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Καλλιράχη, δεκαετία του 1960
(Αρχείο Θ.Ε.Κ.)



Thassian Union of Kavala

Rooster with tagliatelle, from Mrs Aglaia Terlele (Kallirachi)

INGREDIENTS:

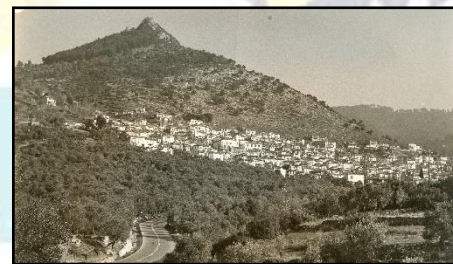
A rooster 1+ ½ kg, 500 g tagliatelle,
1 glass of red wine, 1 clove of garlic chopped,
1 onion chopped, a stick of cinnamon,
1 spoonful of tomato paste, a cup of olive oil,
half a kilo of crushed tomatoes, salt and pepper and 1 liter of hot water

COOKING RECIPE: Wash the rooster, drain it and cut it into pieces. Put it in a saucepan with oil, onion and garlic and saute it. Add the hot water, salt and pepper. Simmer for 1 hour until it softens. Throw in the tagliatelle and continue boiling for 8-10 minutes. Pour in the wine, the paste, the tomatoes.

Good appetite!!!

DECEMBER

Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa	Su
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				



Kallirachi, 1960s
(Archive of the Th.U.K.)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Το γευστικό ταξίδι στη Θάσο του χθες τελειώνει με
Σαραγλί θασίτ'κου,
από την Μαρία Δρακοπούλου – Χαλδέζου (Μαριές)**

ΥΛΙΚΑ:

1 κιλό αλεύρι κοσκινισμένο, ½ κουταλιά της σούπας ξύδι,
1 ποτήρι του νερού λάδι εκλεκτό, ½ ποτήρι του νερού λάδι επάνω στα φύλλα
1 ποτήρι νερό.

Σιρόπι:

4 φλιτζάνες τσαγιού ζάχαρη, 6 φλιτζάνες νερό,
1 φλιτζάνι μέλι, κανέλα ξύλο,
γαρύφαλλα, ξύσμα πορτοκαλιού,

Κανέλα και καρύδια τριμμένα για το σερβίρισμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Σε λεκάνη ζυμώματος βάζουμε το κοσκινισμένο αλεύρι με το ποτήρι του λαδιού και τη ½ κουταλιά σούπας ξύδι και το νερό και ζυμώνουμε να γίνουν όλα μια μαλακή ζύμη. Την αφήνουμε να ξεκουραστεί 15 λεπτά και τη χωρίζουμε σε 5 ίσες μπάλες που ανοίγουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια σε φύλλα μετρίου πάχους. Τοποθετούμε το κάθε φύλλο στο ταψί μαζεμένο (σουρωμένο) το ένα δίπλα στο άλλο, ρίχνουμε το μισό ποτήρι λάδι επάνω στα φύλλα και ψήνουμε

στους 180 °C σε προθερμασμένο φούρνο με αέρα για 30 λεπτά (άλλη κυρία λέει 1 ώρα κι άλλη 10 λεπτά) έως ότου ροδίζει. Το ραντίζουμε με λίγες στάλες νερό και το περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι (και τα δύο ζεστά) και πάλι στο φούρνο να πιει όλο το σιρόπι. Το βγάζουμε και πασπαλίζουμε με τριμμένα καρύδια και κανέλα.

Καλή επιτυχία!



Μαριές (από fb “Μαριές Θάσου - Maries Thassos”)



Thassian Union of Kavala

The taste trip in Thassos ends with
saragli thasit'ku, (saragli of Thassos)
by Maria Drakopoulou – Chaldezou (Maries)

INGREDIENTS:

1 kg sifted flour,	a glass of olive oil,
1 glass of water,	½ spoonful of vinegar
½ glass of olive oil to put for the pastry.	

Syrup:

4 cups of sugar,	1 cup of honey,
6 cups of water,	a cinnamon stick,
cloves,	orange zest,

Cinnamon and ground walnuts.

COOKING RECIPE: Put in a bowl the flour, the olive oil, the water, the vinegar, knead and leave it for 15'. Divide into 5 balls and roll out pastry. Place them strained in a pan, pour half a glass of olive oil on top and bake it at 180 °C for 30'. Sprinkle it with a little water and pour the hot syrup. Put it back in the warm oven to absorb the syrup. Finally sprinkle with grated walnuts and cinnamon.



Maries (from fb Μαριές Θάσου - Maries Thassos)

**Ιανουάριος**

- 1 Βασίλειος, Βασιλική, Τηλέμαχος
- 2 Σεραφείμ, Σεραφειμία*, Σίλβεστρος
- 3 Γενοβέφα
- 5 Θεωνάς, Θεώνη
- 6 **Τα Άγια Θεοφάνεια.** Φώτης, Φωτεινή, Φάνης, Φανή, Θεοφάνης, Θεοφανία, Ιορδάνης, Θεανώ, Ουρανία*, Περιστερά, Θεοπούλα
- 7 Ιωάννης, Ιωάννα, Πρόδρομος
- 8 Αγάθων, Δομινίκη, Παρθένα, Έλσα
- 11 Θεοδόσιος, Θεοδοσία*
- 12 Τατιανή, Μυρτιά
- 14 Νίνα
- 17 Αντώνιος, Αντωνία, Θεοδόσιος*
- 18 Αθανάσιος, Αθανασία, Κύριλλος, Θεόδουλος
- 19 Μάρκου Ευγενικού, Μακάριος*
- 20 Ευθύμιος, Ευθυμία
- 21 Αγνή, Μάξιμος*, Νεόφυτος, Πάτροκλος
- 22 Τιμόθεος, Αναστάσιος, Αναστασία*
- 23 Αγαθάγγελος, Διονύσιος*
- 24 Ξένη, Φίλωνας, Ζωσιμάς
- 25 Γρηγόριος, Γρηγορία, Μαργαρίτα*
- 26 Ξενοφών
- 28 Παλλάδιος, Χάρις
- 30 **Τριών Ιεραρχών.** Αρχοντής, Χρυσή*, Μαυρουδής
- 31 Ευδοξία, Κύρος

Φεβρουάριος

- 1 Τρύφωνας
- 2 Υπαπαντή, Μαρούλα
- 3 Σταμάτιος, Σταματία, Συμεών
- 4 Ισιδωρος, Ισίδωρος, Σιδέρης
- 5 Αγαθή
- 6 Φώτιος, Φωτεινή*
- 7 Παρθένιος, Παρθενία, Λουκάς
- 8 Ζαχαρίας, Ζαχαρούλα*, Μάρθα*
- 9 Μάρκελος*, Παγκράτιος, Νικηφόρος
- 10 Χαράλαμπος, Χαρίλαος, Χαρίκλεια

- 11 Βλάσιος, Αυγή, Θεοδώρα*
- 12 Μελέτιος, Μελετία
- 13 Πρίσκιλλα, Πρισίλλα, Μαρτινιανός
- 14 Βαλεντίνος, Βαλεντίνη
- 15 Ευσέβιος, Ευσεβία
- 17 Θεόδωρος, Θεοδώρα
- 18 Αγαπητός, Λέων
- 19 Φιλόθεος, Φιλοθέη
- 20 **Τσικνοπέμπτη**
- 22 **Ψυχασάββατο**
- 23 **Της Απόκριεω.** Πολυχρόνης*
- 26 Φώτης* Φωτεινή*
- 27 Ασκληπιός
- 28 Μαρίαννα

Μάρτιος

- 1 Ευδοκία, Παράσχος, Χαρίσιος
- 2 **Τυροφάγου.** Ευθαλία
- 3 **Καθαρά Δευτέρα.** Κλεόνικος, Κλεονίκη
- 4 Γεράσιμος, Γερασιμούλα, Μίκη
- 5 Αρχέλαος, Ευλόγιος
- 6 Ησύχιος
- 7 **Α' Χαιρετισμοί.** Ευγένιος*
- 8 Ερμής, Θεοφύλακτος
- 9 **Κυριακή της Ορθοδοξίας.** Λυσίμαχος, Ξάνθος, Ξανθή, Σμαράγδα, Φιλοκτήμων, Σαράντης*
- 11 Θαλής, Σωφρόνιος
- 13 Λέανδρος, Μάριος
- 14 **Β' Χαιρετισμοί.** Βενέδικτος, Βενεδίκτη
- 15 Αγάπιος
- 16 **Β' Κυριακή των νηστειών**
- 17 Αλέξιος, Αλεξία
- 19 Χρύσανθος, Χρυσάνθη
- 21 **Γ' Χαιρετισμοί**
- 23 **Της Σταυροπροσκυνήσεως (Γ' Κυριακή των Νηστειών)**
- 25 **Ευαγγελισμός της Θεοτόκου-Εθνική εορτή.** Ευάγγελος, Ευαγγελία, Άγγελος, Άγγελική
- 26 Σύλας

- 27 Λυδία, Μακεδόνιος
- 28 **Δ' Χαιρετισμοί.**
- 30 **Δ' Κυριακή των Νηστειών.**
- 31 Υπάτιος

Απρίλιος

- 2 Τίτος
- 3 Ιλλύριος, Ιλλυρία
- 4 Πλάτων, Ζωσιμάς
- 5 Αργυρώ
- 6 **Ε' Κυριακή των Νηστειών.** Ευτύχιος, Ευτυχία
- 9 Ευψύχιος
- 10 Δημοσθένης, Επαμεινώνδας, Ηρακλής, Θεμιστοκλής, Θεόφραστος, Μιλτιάδης, Όμηρος, Πελοπίδας, Περικλής, Σοφοκλής, Σωκράτης*, Τιμόθεος*, Φωκίων
- 11 Αντίπας
- 12 **Σάββατο του Λαζάρου.** Ακάκιος, Ανθούσα
- 13 **Κυριακή των Βαίων.** Βαΐα, Δάφνη
- 14 **Μεγάλη Δευτέρα.** Αρίσταρχος, Θωμαΐς.
- 15 **Μεγάλη Τρίτη.** Λεωνίδα
- 16 **Μεγάλη Τετάρτη.** Γαληνός, Κάλλι, Χιονούλα
- 17 **Μεγάλη Πέμπτη.**
- 18 **Μεγάλη Παρασκευή.**
- 19 **Μεγάλο Σάββατο.** Φιλίππια, Φιλίω
- 20 **Άγιο Πάσχα.** Αναστάσιος, Αναστασία, Πασχάλης, Πασχαλιά, Λάμπρος, Λαμπρινή
- 21 Αλεξάνδρα
- 22 Νέαρχος, Ναθαναήλ
- 23 Γεώργιος, Γεωργία, Θεοχάρης
- 24 Αχιλλέας, Ελισάβετ, Δούκας, Ελισάβετ
- 25 **Ζωοδόχου Πηγής.** Ζωή, Πηνή, Μάρκος
- 27 **Του Θωμά.** Θωμάς, Θωμαή
- 29 Ιάσων, Πάτρα.
- 30 Αργυρή, Ασημίνα, Μαλαματή, Ιάκωβος

Μάιος

- 1 **Πρωτομαγιά.** Ιερεμίας, Ισιδώρα
- 2 Αυγερινός, Έσπερος

- 3 Ροδόπη, Μαύρος, Μαυρούλα
- 4 **Των Μυροφόρων.** Πελαγία*, Μέλιος, Μελίτσα
- 5 **Αγίας Ειρήνης Μεγαλομάρτυρος.** Ειρήνη, Ειρηναίος, Εφραίμ
- 6 Σεραφείμ, Σεραφειμία*, Ιώβ
- 8 Αρσένιος, Θεολόγος, Μήλιος, Κασσιόπη, Θεοχάρης
- 9 Χριστόφορος, Ησαΐας
- 10 Σίμων
- 11 Αρμόδιος, Αργύρης, Αργυρώ
- 12 Επιφάνειος, Θεόδωρος
- 13 Γλυκερία, Σέργιος*
- 14 Αριστοτέλης*, Ισιδωρος*, Δώρα
- 15 Αχιλλέος, Καλή
- 17 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη*, Σόλων
- 18 Ιούλιος, Ιουλία*, Γαλάτεια
- 19 Πατρίκιος, Πατρικία, Θεόγνωστος, Θεόκτιστος
- 20 Θαλής, Λυδίας, Φιλιππησίας
- 21 **Κωνσταντίνου και Ελένης.** Κωνσταντίνος, Κωσταντίνα, Ελένη
- 22 Αιμίλιος, Αιμιλία, Κόδρος
- 24 Μαρκιανή*, Χριστιανός, Παλλάδιος
- 29 **Ανάληψη του Χριστού.** Θεοδοσία*, Υπομονή

Ιούνιος

- 1 Πύρρος, Ιουστίνος, Ευέλπιτος
- 2 Νικηφόρος, Μαρίνος
- 4 Μάρθα *
- 5 Δωρόθεος,, Πλούταρχος, Απόλλωνας
- 7 Ζηναΐς, Παναγής, Σεβαστή
- 8 **Πεντηκοστή.** Καλλιόπη
- 9 **Αγίου Πνεύματος.** Ροδόνη
- 11 Βαρνάβας, Βαρθολομαίος
- 12 Ονούφριος, Ονουφρία
- 13 Τριφύλλιος
- 15 **Των Αγίων Πάντων.**
- 18 Έρασμος, Λέοντιος
- 19 Παΐσιος*, Ζώσιμος, Ζωσιμαία



22 Ευσέβιος, Ευσεβεία*, Ζήνα
23 Αριστοκλής, Αργυρίνα
25 Φεβρωνία, Έρως
26 Μακάριος, Μακαρία*
28 Ανάργυρος*, Γερμανός
29 **Αποστόλων Πέτρου και Παύλου.**
30 **Σύναξις των Αγίων 12 Αποστόλων.**
Απόστολος, Αποστολία, Μελίτων

Ιούλιος

1 Αργύρης, Αργυρώ, Κοσμάς, Δαμιανός,
Μαυρίκος
3 Ζουμπουλία, Υάκινθος, Υακίνθη
4 Λουκία
7 Κυριακή, Οδυσσέας
8 Θεόφιλος, Προκόπιος
10 Αμαλία
11 **Άγιος Ιωάννης ο θάσιος**, Ευφημία,
Όλγα

12 Βερόνικη, Παΐσιος*, Ιλάριος*
13 Σάρρα, Ηλιοφώτος
14 Νικόδημος, Ακύλας
15 Βλαδίμηρος, Κήρυκος, Ιουλίτη
17 Μαρίνος, Μαρίνα, Αλίκη, Αλεξάνδρα
18 Αιμιλιανός, Αιμιλία
19 Γαρυφαλλία, Μακρίνα
20 **Προφήτη Ηλία**. Ηλίας, Ηλιάνα
22 Μαγδαληνή, Μαρκέλλα, Μενέλαος
24 Χριστίνα, Αθηνάγορας
25 Ευπραξία, Ολυμπία, Άννα
26 Παρασκευάς, Παρασκευή, Ερμόλαος
27 Παντελής, Παντελίνα
28 Χρυσοβαλάντης, Βαλάντης
29 Θεόδοτος, Καλλίνικος
30 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη*
31 Ευδόκιμος, Ιωσήφ*, Φρειδερίκος

Αύγουστος

1 Μάρκελος
3 Ολύμπιος, Σαλώμη
6 **Μεταμόρφωσις του Σωτήρος.**
Σωτήριος, Σωτηρία, Ευμορφία

7 Αστέριος
8 Μύρων*, Τριαντάφυλλος,
Τριανταφυλλία
10 Ήρων, Ηρώ, Λαυρέντιος
15 **Κοίμησις της Θεοτόκου.** Παναγιώτης,
Παναγιώτα, Δέσποινα*, Μαρία*,
Θεοτόκης, Κρυσταλλία, Συμέλα
16 Αλκιβιάδης, Γεράσιμος*, Σαράντης*
17 Λευκοθέα, Μύρων*, Μίρκα
18 Αρσένιος*, Φλώρα*
20 Θεοχάρης*, Χαμουήλ
22 Αγαθόνικος
24 Αιτωλία, Ευτύχιος, Ευτυχία
25 Βαρθολομαίος*, Τίτος
26 Αδριανός, Αδριανή, Ναταλία
27 Αρκάδιος, Φανούριος, Φανουρία
30 Αλέξανδρος, Αλεξάνδρα

Σεπτέμβριος

1 Αδαμάντιος, Μαντώ, Αθηνά, Αντιγόνη,
Ασπασία, Αφροδίτη, Ελπινίκη, Ερασμία,
Ευτέρπη, Θάλεια, Θεανώ, Καλλιρόη, Κλειώ,
Κλεονίκη, Ραλλία, Μαριάνθη, Μελπομένη,
Πηνελόπη, Σαπφώ, Τερψιχόρη, Χάιδω,
Ισμήνη, Πολυτίμη
3 Άνθιμος, Αρχοντία, Πολύδωρος,
Φοίβος

4 **Σύναξη Αγίων Θάσου**, Ερμιόνη
5 Ζαχαρίας, Ζαχαρούλα
6 Βιβή, Ευδόξιος
7 Κασσιανός, Κασσιανή, Κασσία
8 Δέσποινα*, Τσαμπίκος
9 Ιωακείμ και Άννης
10 Κλήμης, Κλημεντίνη, Πουλχερία
11 Ευανθία

Δανιήλ του Θασίου

12 Αριστείδης, Αριστέα, Κορνήλιος
13 **Υψωσις Τιμίου Σταυρού.** Σταύρος,
Σταυρούλα, Σταυριανή
15 Βησσαρίων, Νικήτας
16 Ευφημία, Μελίνα, Μελιτίνη

17 Σοφία, Πίστη, Ελπίδα, Αγάπη
18 Αριάδνη, Ρωμύλος, Ρωμυλία
20 Ευστάθιος, Ευσταθία, Θεοπίστη
21 Ίωνας, Ιωνία
22 Ζωγραφιά, Λουίζα, Φωκάς
23 Ξάνθιππος, Ξανθίτη, Πολυξένη, Ίρις
24 Θέκλα, Μυρσίνη, Αμέρσα, Περσεφόνη
25 Ευφροσύνη
29 Κυριάκος

Οκτώβριος

1 Ανανίας*, Ρωμανός, Θηρεσία
3 Διονύσιος, Διονυσία
4 Βέρα, Ιερόθεος, Καλλισθένης
5 Χαριτίνη, Μεθοδία, Ερμονόγης
7 Σέργιος, Πολυχρόνης
8 Πελαγία
9 Αβραάμ
10 Ευλάμπιος, Ευλαμπία
12 Ανδρόμαχος, Ανδρομάχη, Βαλάντης
13 Αγαθονίκη, Χρυσή*, Φλωρέντιος
15 Λουκιανός, Λουκιανή
16 Λουκάς, Λουκία
19 Κλεοπάτρα, Κλειώ
20 Αρτέμιος, Γεράσιμος, Κερασία
21 Χριστόδουλος*, Ούρσουλα
23 Ιάκωβος, Ιακωβίνα
24 Σεβαστιανή
25 Χρυσάνθη, Χρυσάφης, Χρυσάφεια
26 Δημήτριος, Δήμητρα, Κυπαρισσία
27 Νέστορας
28 **Εθνική εορτή.** Ευνίκη
30 Απολλωνία, Ζηνοβία, Μαρκιανός
31 Αριστόβουλος, Στρατονίκη

Νοέμβριος

1 Κοσμάς, Δαμιανός, Διονύσιος
2 Αφθόνιος, Ελπιδοφόρος
5 Επιστήμη, Λίνα, Σιλβάνα
6 Λεονάρδος
7 Αθηνόδωρος, Θεαγένης, Θεμέλη

8 Άγγελος, Γαβριήλ, Μιχαήλ, Σεραφείμ,
Ευστρατία, Ραφαήλ, Στάματης, Ταξιάρχης
9 Νεκτάριος, Νεκταρία
10 Αρσένιος, Ορέστης
11 Μηνάς, Βίκτωρας, Βικέντιος
13 Δαμασκηνός, Χρυσόστομος*
14 Φίλιππος
16 Ιφιγένεια, Ματθαίος
18 Πλάτων
21 **Εισόδια της Θεοτόκου.** Μαρία*,
Δέσποινα*, Λεμονία, Σουλτάνα
25 Αικατερίνη, Μερκούριος
26 Στυλιανός, Στυλιανή, Στέργιος
29 Φαίδρα
30 Ανδρέας, Ανδριανή

Δεκέμβριος

1 Αρετή*, Θεόκλητος, Ναούμ
2 Μερόπη, Σόλων, Πορφύριος*
3 Γλυκερίος, Γλυκερός
4 Βαρβάρα, Σεραφείμ*
5 Διογένης, Σάββας
6 Νικόλαος, Νικολέττα
7 Αμβρόσιος, Αμβροσία
9 Άννα
12 Σπυρίδων, Σπυριδούλα.
13 Ευστράτιος
14 Κυριακή των Προπατόρων.
15 Ελευθέριος, Ελευθερία, Ανθή, Σωσάνα
16 Θεοφανώ
17 Δανιήλ
18 Φλώρα
19 Αγλαΐα, Ιακώβ, Ιωσήφ*
20 **Άγιος Ιωάννης ο θάσιος**, Ιγνάτιος
21 Θεμιστοκλής, Ιούλιος, Ιουλία
22 Αναστασία
24 Ευγενία,
25 **Χριστούγεννα**, Χρήστος, Χριστίνα,
26 Εμμανουήλ
27 Στέφανος, Στεφάνια
28 Δόμνα, Θεοφίλη

ΧΟΡΗΓΟΙ 2025



ΧΟΡΗΓΟΙ 2025

asg sa
GREECE
Hotel & Tourist Enterprises

ConTour
The Hotel & Tourist Construction & Renovation Specialist
ΠΑΠΑΔΟΚΟΝΟΜΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
papadokononmou@gmail.com

AEGLE THASSOS PALACE
Τηλ. 25930 51831
Email: info@aegle-thassos.gr
Θάσος Αστρίς, 64000

San Antonio Beach
multiplex

Σούπερ Μάρκετ
ΓΚΑΓΚΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
ΤΗΛ. 25930.51727

ΡΗΓΑΣ
Building Materials
Ρήγας Γεώργιος Πότος Θάσος
Ηλεκτρολογικό Υλικό • Τηλ. 2593052280, fax 2593052082
Οικοδομικό Υλικό | Υδραυλικό • Κιν. 6972407935
Χρώματα | Σιδηρώνα • email: georgerigas4@gmail.com

ΤΑΒΕΡΝΑ
"ΣΤΕΛΙΟΣ"
στον Παραδοσιακό Θεολόγο
Τηλ.: 25930 31451

ANONYMO
Cafe Bar
POTOS 64002 THASSOS GREECE
f Cafe-bar anonymous t. +30 25936 51078

Μελέτη - Επιβλέψη - Κατασκευή
Τοπογραφικές Μελέτες - Γεωδαιτικές Εφαρμογές

ΙΩΑΝΝΗΣ Κ. ΜΑΡΚΙΑΝΟΣ
& συνεργάτες
- Αγρονόμος Τοπογράφος Μηχανικός ΑΠΘ
- Πολιτικός Μηχανικός ΤΕ

Θεολόγος Θάσου
Υπομ. γκ. Λυμνός Θάσου
Κιν. 6972 620 012
Τηλέφωνο & Φαξ 25930 31 419
email: gmarkianos@gmail.com

του ΚΩΣΤΑ Ι. ΙΑΤΡΟΥ
ΤΑΒΕΡΝΑ ΚΛΕΟΝΙΚΗ
επίβλεψη στην πανοραμική μας ταβέρνα...
Στεταλικά μας
ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ, ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙ, ΚΑΤΣΙΚΑΚΗ
...η ποιότητα στη ψύξη...
ΘΕΟΛΟΓΟΣ ΘΑΣΟΥ
T. 25930 31000 - 31245

ΤΑΒΕΡΝΑ
IRENE

ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
T. 25930 52485
K. 6946068794
tavernairene@yahoo.com
www.tevernairene.com

ΠΕΡΙΦΡΑΣΕΙΣ
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΣΑΡΗΜΠΑΛΑΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
25930 31141 - 6973973330

ΧΟΡΗΓΟΙ 2025



ΧΟΡΗΓΟΙ 2025



ALEXANDRA BEACH
THASSOS SPA RESORT

TK 64002, Potos, Thassos
T. +30 25930 58000
Email: book@alexandrabeach.gr



Ζακαρπαστείο
"ΣΤΑΜΑΤΗΣ"

Παπικουραϊκού Στρατίου Α.
Θάσος
T. 25930.22131



MARKET
Λατσούρης

Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΕΧΕΙ ΟΝΟΜΑ
Σκόλη Ραλλίει Θάσου Τηλ: 25930 81453



Kazaviti
Traditional Restaurant

Μεγάλος Πρίνος
Τηλ. 25930 71111



Ζηλιαχωβινός Απ. Ιωάννης

Οικονομολόγος

Γραφεία: Λιμένας Θάσου
Τηλ.: 25930 22795
Fax: 25930 23445
Mob.: 6974 149404
e-mail: zil9@otenet.gr
www.zil8.gr

ΓΚΟΥΜΑΣ
BAKERY

1963

Potos - Thassos 640 04
+30 2593051335
+30 6974740777



Taverna Georgios
Potos Thassos

☎ 2593 052774
giorgostavern@yahoo.com



APHRODITE
BAR | RESTAURANT | PIZZA
Σκόλη Ποταμιάς



Krambousa
RESTAURANT

ΠΑΡΑΛΙΑ ΠΟΤΑΜΙΑΣ
Κώστος & Δημήτρης Κουδής
Τηλ. 25930 62312



Μπαλαούρο
balaouro restaurant
sea flavors & more...

☎ 251 022 5222
✉ balaouro@hotmail.gr
Καβάλα Σπορτίο, Kavála, Greece



TAVERNA
ΣΤΑ ΚΑΛΑ
KATHOUMENA
Kinira.Thassos.GR.

KINIRA - THASSOS - TEL:25930 41289



Ψαροταβέρνα - Ουζερί
ARMENO

Σκόλη Μαρίας Θάσου
Τηλ.: 25930 51277



ΘΑΣΙΑΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΒΑΛΑΣ

Στοά Μ. Αλεξάνδρου 28

Τηλ. & φάξ: 2510 227227

E-mail: thasiakienosi@yahoo.gr

Site: www.thasiakienosi.gr

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Πρόεδρος: Τσιλογεώργης Νικόλαος, **Αντιπρόεδρος:** Καλαμούκη Δέσποινα

Γενική Γραμματέας: Ψυρούκη Ελένη, **Ειδική Γραμματέας:** Τερλελέ Αγλαΐα,

Ταμίας: Χρηστίδης Παντελής, **Έφορος:** Χατζηεμμανουήλ Παναγιώτης,

Μέλος: Αγαπητός Παναγιώτης, **Μέλος:** Οικονομίδου Ευαγγελία, **Μέλος:** Παπαγεωργίου Ευφροσύνη

«Ημερολόγιο 2025»

Επιμέλεια: Νικόλαος Τσιλογεώργης, Δέσποινα Καλαμούκη, Αγλαΐα Τερλελέ

Μετάφραση - Δακτυλογράφηση: Αγγελική Κυπαρισσιάδου, Ευανθία Δαμκαούτη, Ελένη Κοσκινιώτη

Γραφιστικά – Σχεδιασμός: Γιάννης Λιόγκας

Εκτύπωση – Βιβλιοδεσία: Εκδόσεις «Ξυράφι», Γιάννης Γανίτης



