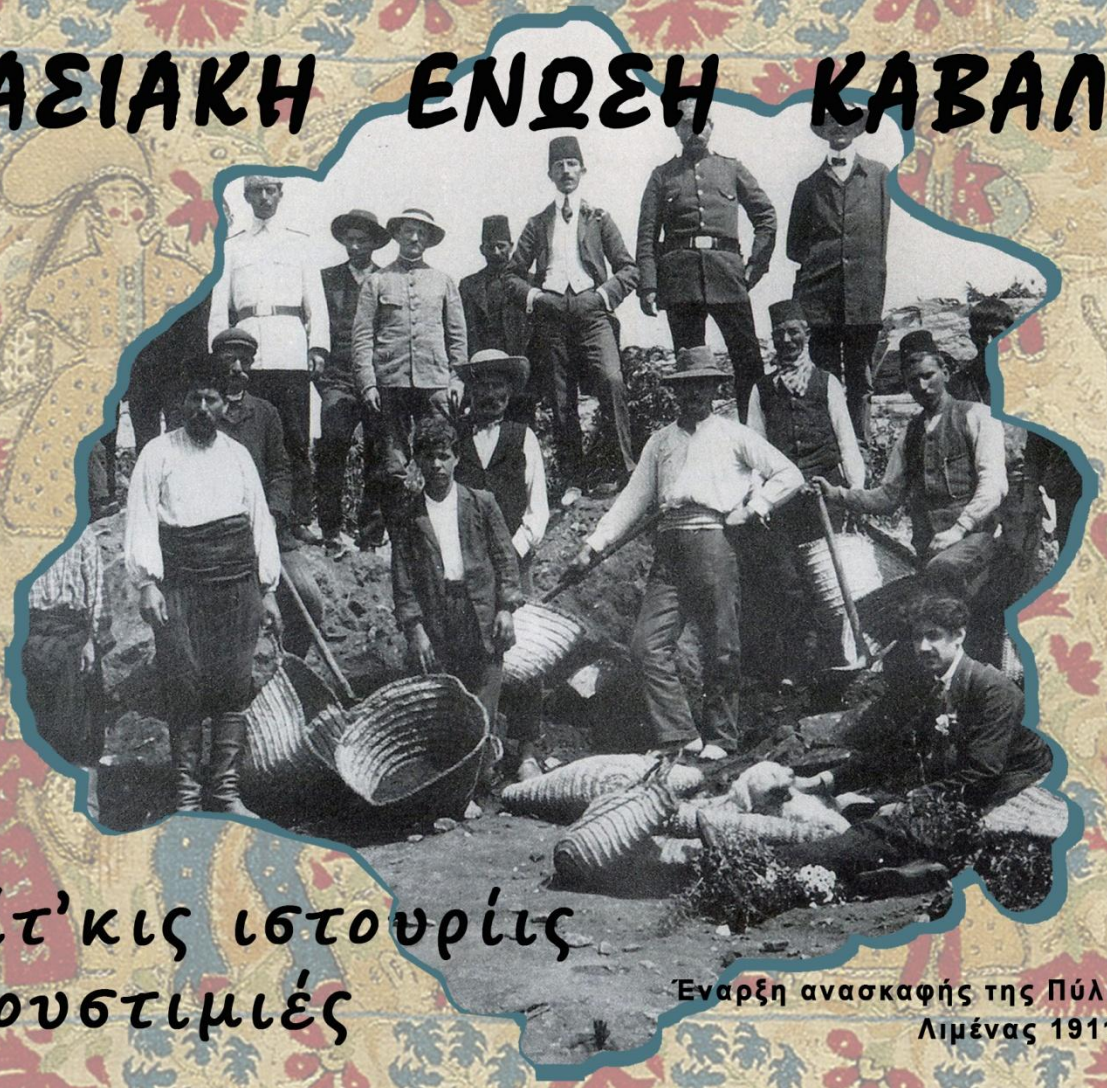
ΘΑΣΙΑΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΒΑΛΑΣ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ

2022



Θασίτ'κις ιστουρίις κι νουστιμιές

Έναρξη ανασκαφής της Πύλης του Σειληνού,
Λιμένας 1911

Θασίτ'κις ιστουρίις κι νουστιμιές

Με το Ημερολόγιο του 2022 η Θασιακή Ένωση Καβάλας επιχειρεί ένα ταξίδι στην πολιτισμική μνήμη και τη λαϊκή παράδοση, προβάλλοντας κάποια στοιχεία από το τοπικό γλωσσικό ιδίωμα (ντοπιολαλιά) και **τη γαστρονομική (διατροφική) λαογραφία της Θάσου.**

Το γλωσσικό ιδίωμα της Θάσου, λένε οι γλωσσολόγοι, όπως και των νησιών της Σαμοθράκης, της Λήμνου, του Άι-Στράτη, της Λέσβου και της Σάμου, ανήκει στα βόρεια ιδιώματα, όπου τα φωνήεντα «ι» και «ου», όταν δεν τονίζονται, αποβάλλονται, ενώ το «ε» και το «ο», όταν δεν τονίζονται, μεταβάλλονται σε «ι» και σε «ου» (χωράφι = χουράφ΄, κεφάλι = κιφάλ΄, παιδί = πιδί, γουρούνι = γ΄ρούν΄).

Και στη Θάσο, παρά την ισχυρή επίδραση και πίεση της Κοινής Νεοελληνικής Γλώσσας, υπάρχουν αρκετά χωριά – θύλακες όπου άτομα, κυρίως ηλικιωμένα, διασώζουν υπολείμματα του τοπικού γλωσσικού ιδιώματος στον λόγο τους. Αξίζει να τονιστεί ότι τα τελευταία χρόνια έγιναν σημαντικές προσπάθειες, κυρίως από τοπικούς ερευνητές, καταγραφής και διάσωσης του γλωσσικού πλούτου της Θάσου. Το γεγονός αυτό καθιστά επιτακτική την ανάγκη έκδοσης ενός λεξικού με το γλωσσικό υλικό του νησιού μας προτού αυτό χαθεί οριστικά.

Στις σελίδες του φετινού Ημερολογίου, με ιδιαίτερη χαρά, φιλοξενούμε κείμενα με σημαντική λογοτεχνική αξία, γραμμένα στο τοπικό ιδίωμα της Θάσου από τον εκδότη - συγγραφέα Σωτήρη Γερακούδη, τον οποίο και ευχαριστούμε θερμά για την παραχώρηση.

Στο Ημερολόγιό μας υπάρχουν ακόμη, για πολλοστή φορά, παραδοσιακές συνταγές, καθώς η κουζίνα της Θάσου είναι τόσο γεμάτη από γεύσεις και αρώματα, όσο καρποφόρα και πλούσια είναι η θασιακή γη και η θάλασσα που την περιβάλλει.

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

Σας ευχόμαστε το 2022

να χαρίσει σ' όλους Υγεία και Προκοπή.

Χρόνια Πολλά και Ευτυχισμένα

Ο Πρόεδρος και το Δ.Σ. της Θασιακής Ένωσης Καβάλας

Το γευστικό ταξίδι
στη Θάσο του χτες ξεκινά
με λικέρ φράουλας
από την κυρία Δέσποινα Καλαμούκη (Καλλιράχη)

Υλικά:
1 κιλό φράουλες φρέσκες,
4 φλιτζάνια τσαγιού ούζο (χωρίς γλυκάνισο) ή τσίπουρο,
3 ½ φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη,
Φύλλα δυόσμου βιολογικού (προαιρετικά)

Εκτέλεση:
Πλένουμε καλά τις φράουλες, τις κόβουμε σε 2 ή 3 κομμάτια την καθεμιά και τις βάζουμε σε γυάλινο μπολ. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το ούζο και προαιρετικά 2-3 φύλλα δυόσμου. Σκεπάζουμε το μπολ με το καπάκι του ή με διάφανη μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο. Κάθε 48 ώρες ανακατεύουμε το μείγμα, ώστε να λιώσει η ζάχαρη και να δέσουν τα υλικά. Ένα μήνα μετά, φιλτράρουμε το λικέρ σε αποστειρωμένα μπουκάλια και το διατηρούμε στο ψυγείο. Αν θέλουμε τα κομμάτια της φράουλας τα βάζουμε σε βάζο, σκεπασμένα με ζάχαρη, και τα διατηρούμε στο ψυγείο. Μπορούμε να τα χρησιμοποιήσουμε για την παραδοσιακή βαρβάρα, για τον χαλβά ή για κέικ φρούτων.

Καλή επιτυχία!!!
Στην υγειά σας.



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη

Γιόκα μ' μι τα ιλληνικούδια σ'!

Στα παλιά τα χρόνια, για να μάθ γράμματα, δυο πράματα χρειγιάζουνταν. Να έχ' παράδις η οικουγένεια σ', αλλά «**να τα παίρνεις**» κιόλα. Γιατί άμα δε ντα ήπιρνις κι ήσαν χουντρουκέφαλους, μλάρ' πήγινις… κι γάδαρους γύρζις.
Είχι πάει ένας τέτοιους κι γύρσι ύστιρα απού λίγουν γκιρό ούλου πουλιτικούρις. Ήθιλι, ας πούμ', να διώξ' ντ γκατσίκα κι ήλιγι:
- Γκιτς, καλέ κατσίκα, θα σε χτυπήσω με το καλάμι!
Ήταν να μη ντου γιλά ου κόσμους;
- **Μίλα σαν άθρουπους, μαρέ λαφρόστχι, ντου λέγαν.**
Μια μέρα λοιπόν κατέφκι ου μουρφουμένους στου κατώι - ποιος ξέρ' τι δλειά είχι ικεί ου άθρουπους. Σι λίγου τρέχ' απάν' σ' μάνα τ' κι ντ βάζ' μια φουνή:
- **Μήτερ, ο οίνος ρέει εκ της κανώλης του βυτίου.**
Η μάνα μόν' αμπ' ντουν άκγι, ουλουκατούρτ'*
- **Αχ, γιόκα μ μι τα ουραία τα ιλληνικούδια σ'.**
Αυτός όμους δε σταμάτσι κι φώναζι πιο δυνατά:
- **Μήτερ, ο οίνος ρέει εκ της κανώλης του βυτίου.**
Θα του είπι ίσαμι πέντι φουρές. Η μάνα τ', του θκό τς:
- Αχ, γιόκα μ', μι τα ουραία τα ιλληνικούδια σ'.
Τότι λοιπόν αυτός άλλαξι ντ γκουβέντα κι λέει:
- **Μάνα, χάλασι η κάνουλα κι του κρασί απ' του βαρέλ' χύνιτι καταή...**
Τότι κατάλαβι η μάνα τ' τι ντν ήλιγι τόσην ώρα κι έβαλι τσ' φουνές:
- **Να συ πάρ' ου διάουλους μι τα ιλληνικούδια σ'. Γιατί δε μι του λες μαρέ τόσην ώρα;**
Αλήθεια έν αυτά απ' σας λέου. Δε ντα βγάζου αμπ ντη γκλιά μ'.

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Αχ, γιόκα μ' μι τα ελληνικούδια σ'… (2000), σ. 73

Τα τραγανά της Καλλιράχης
Από τη σεφ Φωτεινή Κοντογεωργίου

Υλικά:

1 φλιτζάνι (κούπα) καλαμποκέλαιο,
½ φλιτζάνι βούτυρο και ½ καλαμποκέλαιο ή ¼ βούτυρο αγελαδινό,
1 φλιτζάνα ζάχαρη,
½ φλιτζάνα χυμό φρέσκου πορτοκαλιού,
1 κουταλάκι σόδα φαγητού
4 φλιτζάνες αλεύρι κοσκινισμένο, 1 μπέκιν πάουντερ,
½ κουταλάκι κανέλα, ½ κουταλάκι τριμμένα μοσχοκάρφια,
ξύσμα από ένα μεγάλο πορτοκάλι ή λεμόνι,
1 κουτάκι σόδα με γεύση πορτοκαλιού ή λεμονιού ή κουτάκι τόνικ,
¼ σουσάμι ωμό ή αραβική καρύδα ή αμύγδαλα

Εκτέλεση:

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο ή το καλαμποκέλαιο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το ξύσμα πορτοκαλιού και τη μισή κούπα τον χυμό πορτοκαλιού, όπου προηγουμένως διαλύσαμε τη σόδα φαγητού. Σε λεκάνη ζυμώματος βάζουμε το αλεύρι και προσθέτουμε το μπέικιν, την κανέλα και τριμμένα γαρύφαλλα. Ζυμώνουμε, αφού προσθέσουμε τα υγρά υλικά (η ζύμη δεν πρέπει να κολλάει στα τοιχώματα της λεκάνης). Χωρίζουμε τη ζύμη σε 4-5 κομμάτια και τα πλάθουμε σε λουρίδες, όπως την πλεξούδα του τσουρεκιού. Τυλίγουμε με μεμβράνη τις λουρίδες ξεχωριστά και τις αφήνουμε μία ώρα στο ψυγείο.

Βγάζουμε μία - μία τις λουρίδες από το ψυγείο και σε ίσιο ξύλο ή πιατέλα τις ξετυλίγουμε και με μαχαίρι τις κόβουμε σε ίσα μέρη (ούτε πολύ λεπτά, ούτε πολύ χοντρά κομμάτια). Βουτάμε ένα - ένα τα μπισκοτάκια στο γυάλινο μπολ με τη σόδα και μετά στο μπολ με το σουσάμι ή τα αμύγδαλα. Τα τοποθετούμε στο ταψί, αφού προηγουμένως το αλείψουμε με βούτυρο ή καλαμποκέλαιο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στον αέρα, στους 180^{o}C, για 20 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα διατηρούμε σε γυάλινα βάζα.

Καλή επιτυχία!!!

Γινάρ

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 1950

Τότι απ' έκανι μιγάλα τ'φάνια...

Βρέχει-βρέχει πάππου. Πάρι και αμπ ντου λάκκου. Να βραχούν οι τσουμπανοί, μι τα γίδια ντουν μαζί… Αυτό του τραγούδ λέγαν ικείνα τα χρόνια τα πιδγιά καθ'μένα στου παραθύρ' όταν έβριχι ντου χ'μώνα.

Άμα του κρύγιου έσφιγγι, πλακώναν γύρου γύρου απ' τ' ατζάκ' κι απλώναν απάν' ζ μπαραστιά τα πουδάρια ντουν μι τα σκφούνια να ζουσταθούν.

Στ' ατζάκ' βάζαν κι έναν δαυλό λόρτουν. Ώσπου να καεί ου δαυλός πιρνούσαν δυο τρεις μέρις, κι ύστιρα βάζαν άλλουν. Τα πιδγιά ντου σουγλούσαν μι ντη τζμπίδα κι ου δαυλός ίβγαζι σπίθρις πουλλές. Αυτές τσι σπίθρις τα πιδγιά τς λέγαν λίρις. Κάθι λίγου γκντούσαν τα δαυλάρια να καούν.

Όποιου πιδί έπιανι δαυλάρια του φουβουρίζαν οι μιγάλ' ότι άμα πιάν' φουτιές θα κατρηθεί του βράδ'.

Όταν έπιανι νύχτα βάζαν κι μια αγκίδα στ' ατζάκ' για να φέγγουντιν. Ου κόσμους είχαν κι γκαζόλαμπις, αλλά κι που τς ανάβαν τς είχαν χαμπλουμένις για οικουνουμία στου πιτρέλιου (γκαζ του λέγαμ' τότι).

Καλά ήταν να κάθισι στ' ατζάκ' κι να σι χτυπά η χλιά, αλλά στα μιγάλα τα τ'φάνια έπριπι να ζουσταίνισι απού μπρουστά κι ύστιρα να γυρίις για να ζουσταθεί λίγου κι η πλάτ' σ'.

Όταν σμουχρίγιαζι δε μπιρινούσι η ώρα. Τα πιδγιά μαζώνουνταν γύρου γύρου απ' τ'ατζάκ' κι παίζαν του γκάργκαλου. Άμα είχαν τίπουτα για ψήσμου, του ψήναν κι του τρώγαν.

Ψήναν πουλλά πράματα. Ψήναν ριβίθια κι κ'κιά. Ουραία ήταν κι τα ψ'τά τα καρύδια, Του καρύδ' κάπνιζι λίγου σν αρχή κι μόλις ίπιρνι φουτιά του ζήβας. Του άνγις κι απού μέσα οι σκέλδις τ' ήταν ουραίις. Αμύγδαλα κι κάστανα δεν είχαμ'. Τα κδώνια ή τα ψήναμ' στα κάρβνα ή τα βάζαμ' μέσα σν αθρακούφ'. Άμα η μάνα έκουβι κανένα κουλουκύθ' για κουλουκ'θόπ'τα, τα πιδγιά αλατίζαν τς κουλουκ'θές και τσι ψήναν. Όπους ακριβώς τα σπόρια.

Άμα είχαν καλαμπούκ', ψήναν μπουμπότις. Έβαζις του καλαμπούκ' κουντά σ' φουτιά, κι αυτό ζουσταίνουνταν κι έσκαζι. Αυτήν ήταν η μπουμπότα. Δεν μπιριμέναμ' να μαζιφτούν πουλλές μπουμπότις. Ένα ένα σπυρί καλαμπούκ' μόλις γίνταν μπουμπότα του τρώγαμ'.

Ουραία ψήνουνταν σν αθρακούφ' τα κρουμύδια κι οι πατάτις. Τα κρουμύδια γίνταν σκέτου γλύκισμα.

Του καλύτιρου ήταν να ψήις ψουμί κι να του αλείψεις απάν' ιλές. Μουσκουβουλούσι.

Έτσ' πιρνούσαν ικείνα τα χρόνια τα πιδγιά στα μιγάλα τα τ'φάνια, τότι που δε μπιρνούσι η ώρα γύρου γύρου απ' τ' ατζάκ' κι όταν έβριχι κάθουνταν στου παραθύρ' κι τραγδούσαν: ***Βρέχει-βρέχει πάππου. Πάρι και αμπ ντου λάκκου…***

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, περιοδικό «Θασίων γη» τ. 34, σελ. 44-45.

Σουπιές με τζάτζαλα

Από τον κύριο Αναστάσιο Μπίλια (Λιμένας)

Για πολλές οικογένειες τα ψάρια και τα θαλασσινά αποτελούσαν την κύρια τροφή τους. Έτσι εκμεταλλεύονταν τις εποχές για να ποικίλουν τις γεύσεις τους. Τον χειμώνα έφτιαχναν τα ψάρια σούπα και τα θαλασσινά με ζυμαρικά, ρύζι ή πατάτες. Την άνοιξη χρησιμοποιούσαν αρωματικά χόρτα, τζάτζαλα, για να συνοδεύσουν τα θαλασσινά τους και τα ψάρια, το καλοκαίρι τα έψηναν. Θαλασσινά έτρωγαν και τις μέρες της νηστείας. Τα έτρωγαν ωμά ή τα μαγείρευαν με ρύζι ή πατάτες για να γίνουν χορταστικά.

Υλικά:

700 γρ. σουπιές,
1 ½ κιλό αρωματικά χόρτα του βουνού, τα γνωστά τζάτζαλα,
3 κουταλιές καυκαλίθρες ψιλοκομμένες,
1 ποτήρι ελαιόλαδο θασίτικο,
2 μέτρια κρεμμύδια ξερά ή 3-4 φρέσκα, ψιλοκομμένα,
1 λεμόνι, τον χυμό,
αλατοπίπερο.

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τις σουπιές, τις στραγγίζουμε πολύ καλά και τις χτυπάμε με το ξύλινο γουδοχέρι αρκετά. Όταν "μαζέψουν" και ύστερα "απλώσουν" είναι έτοιμες για να τις κόψουμε σε λωρίδες ή παραλληλόγραμμα κομμάτια. Βάζουμε στην κατσαρόλα τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και τα τσιγαρίζουμε, προσθέτουμε τις σουπιές. Τις τσιγαρίζουμε κι αυτές και τις "σβήνουμε" με το κρασί, τις αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε ένα ποτήρι ζεστό νερό και τις αφήνουμε να βράσουν μέχρι να μαλακώσουν αρκετά. Προσθέτουμε τα τζάτζαλα (τα χόρτα του βουνού), ζεματισμένα, στραγγισμένα και κομμένα, τις καυκαλίθρες ωμές, ψιλοκομμένες, και αφήνουμε να βράσουν για περίπου 15 λεπτά. Το φαγητό να μείνει με το "λάδι" του.

Λίγο πριν το κατεβάσουμε προσθέτουμε το χυμό λεμονιού. Πασπαλίζουμε και θασίτικη ρίγανη.

Καλή επιτυχία!!!

Φλιβάρς

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						



Λιμένας δεκαετία του 1930

Τρώγαν γάδαρου κι νουμίζαν ότι εν μουσκάρ'

Μιγάλ' μανία έχ' ου κόσμους μι τα ντόπια, απ' τα παλιά τα χρόνια.
Του ντόπιου έν πάντα ντόπιου κι σίγουρου. Του λεν κι για τα παπούτσα αμπ ντου ντόπου σ', κι ας έν κι μπαλουμένα.
Κι ντουμάτις να έν κι παζά να έν, άμα έν αμπ ντου μακτσέ σ', έν πιο νόστμα.
Του ίδιου κι μι τα κρέατα. Τα ζα τα θασίτκα, τα ντόπια, μουσκουβουλά του κρέας ντουν.
Έχ' όμους κι βλαμάκια που ικμιταλλεύουντιν ντου γκόσμου απ' τα παλιά τα χρόνια.
Έφτασι ου μπαρμπα-Δημητρός απ' του Θιουλόγου, ντου ξέρτι, να πλήσ' γάδαρου για μουσκάρ' ζ μΠουταμιά. Ντουν είχι κόψ' του κιφάλ' κι ντν ουρά για να μη γνουρίζιτι. Κι ντου φάγαν ου κόσμους.
Του ίδιου έκανι κι ένας χασάπς απ' του Θιουλόγου, Μήτσους κι αυτός. Αυτός έσφαξι γάδαρου ζ μΠουταμιά κι ντουν ίφιρι για μουσκάρ' στου Θιουλόγου. Κι αγάντα κάτ' μπαρμπάδις «***βάλι μι, Δημητράκ', ένα κιλό σα του προυψισνό του μουσχαράκ'***». Κι τρώγαν ου κόσμους γάδαρου αντί για ντόπιου μουσκάρ' Ποταμιώτκου.
Κι μι τα αυγά του ίδιου γίνκι. Ένας γέρους στου μΠουτό, του είχι κάν' ιπάγγιλμα. Αυτός ου γέρους, πουλύς κόσμους ντου θμάτι, είχι τς Καλύβις στου μΠουτό ένα κατοίκ' μι δυο τρεις όρνιθις ου άθρουπους για να πουρέβ'.
Μια δυο φουρές ντου γυρέψαν οι γτόνσις «***μπάρμπα, μπελ έχς κανένα αυγό για του μκρό***», «***θα πάου να δγιώ στου κατοίκ' άμα κάναν κανένα***», ίλιγι αυτός. Άλλις φουρές ίβρισκι, κι άλλις δεν ίβρισκι ούτι ένα αυγό, μόν' του προυσφώλ'.
Του σκέφκι, του ξανασκέφκι όσαμι απ' βρήκι άκρηγια. Πήγνι στου μπακάλ' κι ψούνζι αυγά κι απού βραδίς τα έβαζι κρυφά μέσα στου κουφίν' στ' χουλιά στου κατοίκ'.
Ντν ιπάβριου όποιους ντου γύριβι αυγά «θα πάου να δγιώ στου κατοίκ' άμα έχ' κανένα», ίλιγι. Κι πάντα ίβρισκι όσα ντου γυρέβαν κι τα μουσκουπλούσι για ντόπια. Κι μι τρόπου, έπιανι ντου γκόσμου «***άμα θέλς κανέ αυγό για του πιδί, θα σι φέρου, αλλά μη του λες κανέναν γιατί δεν έχου πουλλά***». Μέχρι κι τς Καλύβις στα Λμινάρια πλούσι αυγά!
Όταν ντου μπήραν χαμπάρ' ου κόσμους, σταμάτσι να κάν' αυτήν ντη δλειά, αλλά πάλι, μάξους*, ντου λέγαν «***δγιέ, μπάρμπα στου κατοίκ' για κανέ αυγό***», αυτός δε μπαραξηγιένταν κι ίλιγι:
- ***Σταματήσαν πιδάκι μ' να γιννούν, γιατί κλουσσήσαν οι ιβλουγημένις***!

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, «Τα Θασίτικα», Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 94-95.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

<u>Χουχλοί (σαλιγκάρια θαλάσσης)</u>
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 αχνίζουμε για λίγο (σε μέτρια φωτιά). Αφού πιουν το νερό ρίχνουμε το λάδι και καραμελώνουμε τα κρεμμύδια. Στην 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.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΟ ΣΟΥΡΜΠΙΓΜΑ

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

Μαρτς

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			



Θεολόγος δεκαετία του 1950

Μι ντου ψήφου απ' τα κατρουλιά βγήκι σύμβουλους!!!

Αυτό αμπ γίνιτι παραμουνές ικλουγών έν σκέτου καρναβάλ', γι' αυτό κι του γράφουμ' αυτήν ντν ιπουχή αμπ ζγών' του κανονικό του καρναβάλ'.

Ούλ' οι υπουψήφιοι πιρνούν τα σπίτια πόρτα πόρτα μι τα ψηφουδέλτια στου γκόρφου ντουν. Έν κι τα σόγια, αλλά ικεί έν εύκολου, «***κιρό είχαμ' να κταχτούμ'***, ***τι κάν' ου μπάρμπας ιμ***, ***πώς πάν οι δλές***, ***να, σας ίφιρα κι ψηφουδέλτια κατβαίνου υπουψήφιους***».

Κι έχ' κι κόσμου αμπ ντουν αρέζ να πιρνούν απ' του σπίτι τ' οι υπουψήφιοι. Του ικτιμά. Σι λέει, να, μι θμήθκι!

Έχ' όμους κι κόσμου συφιρουντουλόγουν, που για να ντου μπάρς ντου ψήφου τ' πρέπ' να ντου ντάξεις. Αυτά τα ταξίματα έν απ' μας φάγαν ούλα τα χρόνια. Γιατί, για ντουν υπουψήφιου, δεν υπάρχ' ρουσφέτ' που να μη μπουρεί να του κάν'. Ρώτσι έν υπουψήφιου μπρουστά απ' τς ικλουγές:

- ***Ανιβαίν' ου γάδαρους, ζ γκαρυά***;
- ***Ανιβαίν' κι παραανιβαίν'***, θα σι πει.

Κι αυτά όμους δεν έν κακό γιατί ούλα έν για ντουν άθρουπου, χρόνια τώρα.

Αλλά ου κάθι υπουψήφιους σοφίζιτι* πράματα αμπ δε ντα βάζ' ου νους σ', κι άλλις φουρές έν να κλαις κι άλλις να γιλάς.

Πουρπάτγι μια γριγιά, ίσαμι απ συρμιτεύουνταν*, μι μια σακλούδα καλαμπούκ'. Τζ ντν άρπαξι ου υπουψήφιους απ' τα χέρια «***δόμ' την θειά να σι ντ μπάου στου σπίτ'***», κι ντ μπιρίμινι ζ μπόρτα για να ντ δώσ' κι του ψηφουδέλτιου. «***Κι άμα θέλς τίπουτα θειά, ιμένα να στέλνεις να σι του φέρνου***».

Κι άλλουν υπουψήφιου ντου ρουτήσαν «***μπελ πας αύριου ζ γΚαβάλα, έχου ένα μπουκαλούδ' να του πας σι έναν γιατρό***». Ήταν τα ούρα τ'! Τα πήρι απουβραδίς στου σπίτι τ'. Η γναίκα τ' τσιρουμάχι: «***Ντέφ' να γίνς κι συ κι οι ικλουγές, μι κβανείς τα κατρουλιά ντουν στου σπίτ' για έναν ψήφου***».

Κι σκιφτείτι, μι ντου ψήφου απ' τα κατρουλιά βγήκι σύμβουλους!!!

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, «Τα Θασίτικα», Πνας άντρα μ' να ζμώσου;(2005), σ. 135.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Ντόπιο αρνάκι γεμιστό
Από την κυρία Κεραμάρη Κωνσταντίνα (Καζαβήτι)

Υλικά:
Ένα αρνάκι 10 κιλά , η συκωταριά του μόνο (όχι τα έντερα),
1/2 κιλό παζά , 1/2 κιλό σπανάκι, 1 δεμάτι μάραθο, 1/2 δεμάτι δυόσμο,
1/2 δεμάτι μαϊντανό, 1 δεμάτι φρέσκα κρεμμυδάκια, αλάτι, πιπέρι,
4 σκελίδες σκόρδο, 1 κούπα νερό, 2 κούπες ρύζι καρολίνα,
2 κουτάλες γεμάτες (του φαγητού) ελαιόλαδο Θάσου,
1 ποτηράκι ή 1 φλιτζάνι του καφέ λευκό κρασί,
1 λεμόνι και ελαιόλαδο για επάλειψη.

Εκτέλεση:
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 στην κατσαρόλα το ελαιόλαδο (2 κουτάλες του φαγητού) 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 και αφήνουμε άλλα 5 λεπτά. Προσθέτουμε αλατοπίπερο (κατά προτίμηση) και 1 ποτηράκι λευκό κρασί. Τα αφήνουμε να πάρουν άλλη μια βράση και τα τραβάμε από τη φωτιά να κρυώσουν λίγο. Γεμίζουμε την κοιλιά του αρνιού και την ράβουμε με βελόνα και κλωστή. Χαράζουμε με το μαχαίρι το αρνάκι κυρίως στα χέρια και στα πόδια και αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε τις σκελίδες σκόρδου. Στρώνουμε στο ταψί πλυμένες κληματσίδες και τοποθετούμε το γεμιστό αρνάκι επάνω, το αλείφουμε με ένα πινέλο με λαδολέμονο. Εάν Θέλουμε, καθαρίζουμε πατάτες, τις κό-

Απρίλης

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	

-βουμε σε χοντρά κομμάτια, αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε φρέσκια ρίγανη, περιχύνουμε με λαδολέμονο και σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο. Ανάβουμε το φούρνο στους 200 ^{o}C στην αρχή περίπου 45 λεπτά και ύστερα χαμηλώνουμε στους 150 ^{o}C και σιγοψήνουμε για 4-5 ώρες. Η διάρκεια του ψησίματος εξαρτάται από το βάρος του αρνιού και από την κουζίνα κάθε νοικοκυράς.



Καζαβήτι 1952

Ας έν Σαρακουστή. Φάι, δε συ βλέπ' ου Θι' ός!

Δεν έν κι τόσου εύκουλου πράμα η νηστεία. Έχ' κόσμου που μπουρεί να νηστέψ' ούλ' τ' Σαρακουστή, χώρια που ουλουχρουνίς νηστέβ' δυο μέρις ντν αβδουμάδα. Κι δε μιλούμ' για τώρα, μιλούμ' για τα παλιά τα χρόνια. Γιατί τότι ου κόσμους έκανι νηστεία, ήθιλι δεν ήθιλι. Άμα είχις δηλαδή 5-6 πιδιά έπριπι να δλέβ' ου τζέτζιρς ***χίπ'****(γεμάτος μέχρι πάνω). Κι τα πράματα τότι οικουνουμικά ήταν ***στρουμόκουλα****(δύσκολα). Σύμφιρνι ντν οικουγένεια να νηστέβ', αφού δεν είχι να φάει.

Ουπότι, ξυπνούσις ένα προυί κι σύ 'ρχουνταν σαν ανθάρητου:

- ***Σήμιρα τσάι μι ιλές κι ψουμί. Αρχίζουμ' νηστεία***.
- ***Άλλου πάλι κι τούτου! Καλά τι έν σήμιρα;***
- ***Μιγάλ' Σαρακουστή, Θέ μ' σχώρησέ μι.***
- ***Λάδ' κάν' να φάμ';***
- ***Λάδ' κάν', αλλά μι μέτρου. Του ξύδ' έν πιο νηστίσιμου. Βάλαμ' κι κ'κιά στου νιρό να τα παπουδιάνουμ'****.

Δε μπιρνούσαν εύκουλα σαράντα μέρις νηστεία. Στου τέλους γίνουσαν ***τιλατίν****(με εντελώς άδεια κοιλιά) απ' μπείνα. Πόμνησκεις μουνάχα ου ***κυριστές****(πετσί και κόκκαλο).

Κι ντ' Μιγάλ' Αβδουμάδα φκιάναν ούλις οι γνέκις κουλούρια κι βάφαν κι αυγά. Τα ίβλιπις κι τρέχαν τα σάλια σ', Θέμ' σχώρησέ μι κι κουλάζουμι, μέρις απ' έν.

… Πίσου απού μια πιζούλα ήμαν κι αβλάτζα*(κοίταγα) που ξιφουρνίζαν κουλούρια. Καταμουσκουβουλούσι ου τόπους! Θα πρέπ' να ήταν Μιγάλ' Πέφτ'. Μόλις βγάλαν έναν νταβά παίρνι ένα κουλούρ' η μάνα κι του τρώι, παίρνι ένα του πιδί, παίρνι κι τ' άλλου του παιδί, ξαναπαίρνι η μάνα, ξαναπήραν τα πιδιά, ντου φάγαν ούλουν ντου νταβά. Έτσ' μι ήρτι να τσ' φουνάξου «***τι κάντι ικεί βρε κουλασμέν'; Σας βλέπ' ου Θι'ός! Δεν αντρέπιστι***;». Αλλά λέου, σώπανι, μη τσ' μιλάς.

Τρέχου ντουγρού* ζ' γιαγιά μ'. Αυτό κι αυτό, γιαγιά, ντ' λέου. Ισύ μι βάεις κι νηστεύου κι αυτοίν τρων κι δε τσ' τιμουρά ου Θι'ός.

Τότι η γιαγιά μ' μι πήρι απ' του χέρ', μι πήγι μεσ' στν απουθήκ', σκουτνά όπους ήταν, κι μ' έδουσι ένα κουλούρ'.

- ***Φάει κι συ ένα. Ιδώ μέσα έν σκουτνά. Δε συ βλέπ' ου Θιός***.

Του καταηφχαριστήθκα. Σκούπσα καλά τα ψούχλα απ' τα χείλια μ' κι βγήκα όξου.

Σι κανέναν δε ντου είπα μέχρι σήμιρα κι ούτι πρόκειτι να του πω!

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, «Τα Θασίτικα», Αχ, γιόκα μ' μι τα ελληνικούδια σ'… (2000), σ. 61-62.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Κουκιά φρέσκα με μάραθο

Από την κυρία Μαρία Αγγελίδου (νύφη)
(Λιμενάρια)

Υλικά:

1 κιλό κουκιά φρέσκα (πράσινα) ξεφλουδισμένα,
1 ματσάκι μάραθο,
1 φλιτζάνι λάδι,
2 κρεμμύδια ξερά ,
1 λεμόνι,
1 κουταλιά της σούπας σάλτσα ντομάτας,
αλάτι και πιπέρι.

Εκτέλεση:

Αχνίζω τα κρεμμύδια στην κατσαρόλα με νερό και ύστερα προσθέτω το λάδι και αφήνω να βράσουν για 15 λεπτά. Προσθέτω τα κουκιά καθαρισμένα από το μαύρο που έχει το κουκί στο «στόμα» του. Ρίχνω τη σάλτσα και όσο νερό χρειάζεται. Αφού βράσουν λίγο ρίχνω το μάραθο πλυμένο και τεμαχισμένο, το λεμόνι, το αλάτι και το πιπέρι.

Καλή σας όρεξη!!!

Μαϊς

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					



Θάσος αρχές δεκαετίας του 1920



Λιμενάρια δεκαετία του 1930

Τα παιχνίδια απ' παίζαμ' παλιά !

Πουλλά κι ουραία πιγνίδια παίζαν ου κόσμους ικείνα τα χρόνια. Τότι ήταν κι τα πιδγιά πουλλά σι κάθι μαχαλά.
Οι μιγάλ' τα βράδια κάθουνταν όξου απ' τα σπίτια, τσι σκάλις κι τα παιδιά παίζαν. Δεν αγουράζαν τότι πιγνίδια για τα πιδιά. Του πιγνίδ' δεν αγουράζιτι. Του πιγνίδ' του φκιάνς. Του πιγνίδ' παίζιτι. Κι γίνουνταν μιγάλου τσιράγαλου κι πουλλές φουρές τα πιδγιά μαλώναν κιόλα κι ανιξιτκιώνουνταν ου κόσμους, κι μι του δίκιου τ' τα κουλλούσι.
Μπουρούσι όμους σι κάθι παρέα στου πιγνίδ' να έχ' κι ένα πιδί που έκανι ***κουλουχιλέδις****(ζαβολιές). Άμα ου άλλους ήταν μιγάλους κουλουχιλές, δεν είχι χάρ' του πιγνίδ'. Γιατί ου κουλουχιλές δε μπαραδέχουνταν του σουστό.
Έπιζις, ας πούμ', τσ' κουλουβούτις. Ου άλλους μπουρούσι να μη μπαραδιχτεί ότι ντου γκαμάκιασις. Αυτός ήταν κουλουχιλές.
Έπιζις κρυφτό. Ου άλλους δε μπαραδέχουνταν ότι ντου φούτσις αρχύτιρα. Τέτγοιν ήταν οι κουλουχιλέδις κι πουλλές φουρές δε τσ' παίζαν. Γιατί όταν «***τα βάζαν***», παίρνου-παίρνεις, ντου γκουλουχιλέ ντουν αφήναν απ' όξου. Δεν ντουν ίπιρνι κανένας σν ουμάδα τ'. Όταν «***τα βάζαν***» λέγαν κάτ' λόγια μπιρδιμένα ή κάναν χλέρ - ξέρ. Φτύναν αμπ ντι μια ένα πλακί κι του πιτάζαν στουν αέρα κι ό,τ' πέσ'.
Στα πιγνίδια αυτά τα παλιά, απ' ήταν πουλλά κι ουραία, παίζαν ακόμα κι μιγάλ', απ' είχαν βγάλ' του σκουλειό. Αυτοίν είχαν ντου σκουπό ντουν. Παίζαν μόν' κι μόν' για γάμπριζμα. Αγόρια κι κουρίτσα. Ίβλιπις ντν άλλ', ουλόκληρ' γαδούρα ου κουλέκουτς κι έπιζι πλακατόπ' κι να οι βζάριτς σα δώ σα κεί. Ου άλλους κόντιβι να φύγ' φαντάρους, ου κουλές τ' γιαλουμαχούσι σα λαδουμπουτκός (απ' του κιούπ' τα λάδουνι) κι έπαιζι τάχα μ' μι τσι μκρέλδις κι να του μάτι τ' στου μπαλκόν' μπελ βγει όξου η Σουτήρου, ας πούμ'. Τώρα, για να τα γράψουμ' ούλα τα πιγνίδια ιδώ, έν τόσα πουλλά, που θέλ' μέρις. Κι πάλι καμπόσα μπουρεί να τα ξιχάσουμ'.
… Είχι κι ένα πιγνίδ' απ' του λέγαν «**προυσβουλές**». Αυτό του πιγνίδ' του θμούμι λίγου (ου Παναγιώτς ου Μουραΐτς του θμάτι καλά) κι μι φαίνιτι ότι του παίζαν οι λίγου πιο μιγάλ'. Αμπ ντη μια ντ μιριά ήταν αγόρια κι αμπ ντν άλλ' κουρίτσα. Τα κουρίτσα κρυφά διαλέγαν απού ένα αγόρ'. Ξικνούσαν ύστιρα κι ένα-ένα αγόρ' διάλιγι ένα κουρίτς κι πίγινι κι του ρουτούσι: Μι θέλς; Άμα του κουρίτς είχι διαλέξ' αυτόν, ντουν ίλιγι: Σι θέλου. Κι αυτός πόμνησκι ικεί. Άμα του κουρίτς δε είχι διαλέξ' αυτόν, ντου γύρζει ντου γκώλου τς, ντου χτυπούσι μι του χέρ' κι ίλιγει: φάει ντου γκώλου μ'. Κι αυτός γύρζι πάλι πίσου. Ύστιρα μπουρούσι να πάει σι άλλου κουρίτς, ύστιρα σι άλλου να μαζώξ' ένα σουρό προυσβουλές όσαμι να βρει ποιο ντουν ήθιλι.
Αυτό έν ουραίου πιγνίδ' να του παίζουμ' κι σήμιρα.
Έτσ' αμπ γίναν τα πράματα…

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 28.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Φτεροκεφτέδες
Από την κυρία Θωμαή Βαμβακά (Ποταμιά)

Στην περιοχή της Ποταμιάς που σκιάζεται από τον όγκο του Ψαριού η φτέρη αναπτύσσεται παντού την άνοιξη. Είναι το πιο κοινό φυτό με πολλαπλές χρήσεις. Η ποταμιώτικη κουζίνα, τα δύσκολα χρόνια, χρησιμοποίησε τη φτέρη σαν τροφή φτιάχνοντας αρκετά νόστιμα παρασκευάσματα. Ένα από τα πιο πλούσια και παραδοσιακά είναι οι φτεροκεφτέδες. Αναζητήστε τους και σε ταβέρνες του χωριού.

Υλικά:
30 νεαρά βλαστάρια φτέρης, τα κόβουμε όταν είναι ακόμη τρυφερά (πριν ανοίξουν τα φύλλα τους), 10 εκ. περίπου.
Άνηθο, μαϊντανό, δυόσμο, ρίγανη, φρέσκο σκόρδο & σκορδόφυλλα,
αλεύρι για όλες τις χρήσεις (ή προαιρετικά, που φουσκώνει μόνο του, όσο παίρνει προκειμένου να πλάθονται),
λίγο σιμιγδάλι (ψιλό),
μία κουταλιά της σούπας λάδι θασίτικο, (προαιρετικά 2 αυγά και λίγο τυρί φέτα τριμμένο),
4 μέτριες πατάτες βρασμένες,
αλάτι, αλεύρι, ελαιόλαδο Θάσου

Εκτέλεση:
Ζεματάμε σε καυτό νερό τα βλαστάρια της φτέρης, αφού κόψουμε το μέρος απ΄ όπου θα αναπτυχθούν τα φύλλα της, και τα λιώνουμε με το πιρούνι. Τα αναμειγνύουμε σε ένα σκεύος με τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύοντας ομογενοποιούμε το μείγμα. Πλάθουμε σε μπαλάκια και τα κάνουμε κεφτεδάκια πιέζοντας με την παλάμη μας. Τα αλευρώνουμε και τα τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο.

Καλή επιτυχία!!!

Μαλουσοκεφτέδες
Από τον κύριο Καβάζη Γιώργο (Παναγία)

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

Ιούνιους

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			

θάλασσας), 1 κρεμμύδι, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο Θάσου για τηγάνισμα.

Εκτέλεση:
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!!!

Νόμσις απ' ήταν πόρδους;

Πήγι μια γριγιά στου δικαστήριου για μάρτυρας**. Ώμουσι*** στου Ιβαγγέλιου κι άρχισι να μαρτρεί. Έτσ' ιτούτου, έτσ' ικείνου, η γλώσσα τς πήγινι ρουδάν'. Μόλις είπι όσα είχι να πει, ντ ρώτσι ου δικαστικός:

- ***Αυτά απ' μας λες, τα είδις ατή σ'***;
- ***Όχ', πιδάκι μ', λέει η γριγιά. Ακστήκαν όμους αμπ ντου γκόσμου, βούιξι ούλου του χουργιό.***
- **Άντι πήγινι, ντ λέει ου δικαστικός, κι άλλ' βουλά να μαρτρείς μουνάχα ό,τ' βλέπς μόν' μι τα μάτια σ' ισύ η ίδια.**

Ντν ώρα απ' έκανι να φύγ' σα πίσου η γριγιά, τνάζ' έναν. Βούιξι του δικαστήριου κι ου κόσμους απ' ήταν ικεί πατλαντίσαν στα γέλια.

- ***Γύρνα πίσου, ντ λέει ου δικαστικός. Ισύ ντου μπούφνιξις. Δεν αντρέπισι, γριγιά γναίκα, να κλάνς μέσα στου δικαστηρίου;***

Η γριγιά πήγι ικεί μπρουστά τ' κι χουρίς να χάσ' του θάρρους ιτς, ντου ρώτσι κι αυτήν:

- ***Καλά, μι είδις απ' ήμαν ιγώ;***
- ***Όχ', δε σι είδα, αλλά σι άκσα. Ισύ ντου μπούφνιξις.***
- ***Εμ, άμα δε δγεις ένα πράμα μι τα μάτια σ', πώς μιλάς; Ισύ μι του είπις αυτό***.

Αυτό απ' έκανι η γριγιά, όλους ου κόσμους του κάν', κι ας μη φαίνιτι. Ακγέτι μουνάχα, αλλά έν σα νόμους: «***Ουδείς κώλους άκλαστους***», λεν καμπόσιν για δικιουλουγία. Αλλά κι οι κώλ' εν πουλλώ λουγιώ κι αυτό απ' ακγέτι έν λουγιώ λουγιώ, ικτός άμα έν ζούφιους. Τότι στλιζουκουπά ου τόπους κι καλύτερα άνξι τα παραθύρια.

Έχ' κόσμου που ντου ντνάζ' μπρουστά σ' κι κάν' του λουλό. «***Αϊρίσκα***», λέει, κι βλέπ' αλλού.

Ικείνα τα χρόνια ου κόσμους τρώγαν πουλύ σκόρδου κι φασούλια κι τα πράματα ήταν χειρότιρα. Άμα ου άλλους είχι φάει φασούλια μι σκόρδου, ήταν να σι φλάξ' ου Θιός. Τότι τρώγαν ό,τι νά ΄ν κι γουργουρίζαν πολύ τα σκώτια ντουν ου κόσμους κι του γουργούλσμα του είχαν για δικιουλουγία.

Μι έτχι κι αυτό του πράμα. Κάθουνταν γναίκις κι χουρατίζαν και μια μπούφνιξι έναν κι έκανι αμπ δε γκαταλάβινι.

- ***Δεν αντρέπισι μαρή;***
- ***Όχ' δεν αντρέπουμι. Γουργουλίξαν τα σκώτια μ'.***

Καλά. Γουργουλίζαν πουλύ τα σκώτια ντουν τότι, αλλά απού γουργούλσμα σι γουργούλσμα είχι διαφουρά.

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 121-122.

Πτάρια (Πταρούδια)
Από την κυρία Δήμητρα Εμμανουηλίδη
(Πρίνος)

Υλικά:

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

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

Καλή σας όρεξη!!!

Ιούλιους

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



Δημοτικό Σχολείο Πρίνου, 1947

Ου μιγαλύτιρους Ουλυμπιουνίκς ήταν Θασίτς

Ου μιγαλύτιρους Ουλυμπιουνίκς στου ντουνιά ολόκληρουν, ίσαμι σήμερα, ήταν αμπ ντου Λμένα κι ντου λέγαν Θιαγέν. Όποιους δε μι πιστέβ' κι νουμίζ' ότι λέου παρασάλλακα*, ας ρουτήσ' κι ντου γΚώστα ντου Χιόν'. Ας ρουτήσ' όποιουν καταλαβαίν'. Κι αυτά απ' θα σας πω ιγώ ιδώ για ντου Θιαγέν, πάλι λίγα έν:

Ήταν ένας μκρέλους ικείνα τα χρόνια, ου Θιαγένς. Πήγνι στου σκουλειό κι θα πρέπ' να ήταν όσαμι ιννιά χρουνώ. Ένα μισμέρ' αμπ γύρζι απ' του σκουλειό στου σπίτι τ', λμπίσκει ένα άγαλμα, - τότι στου Λμένα οι δρόμ' ήταν ***πραγνί****(πατικωμένος, γεμάτος) απού αγάλματα. Ου διάουλους ***του σόφσι****; Αφήν' τα τιτράδια τ' καταή κι ζέφκι του άγαλμα. Του ***ξικούτκισι*** (αφαίρεσε, έβγαλε)* αμπ ντ βάσ', του ***λτσάσκι**** (φορτώνομαι κάτι βαρύ) σα πιτέλα στα κατίνια κι του πήγι στου σπίτ'. Ιννιά χρουνώ πιδί, του σκασμένου, κι σήκουσι κουντά ένα γαδρουφόρτ' βάρους!

- ***Αουπού, ρε κτάβ', του πήρις του άγαλμα;*** ντου ρώτσι νιβριασμένους ου μπαμπάς τ'.
- ***Απού δουνά παρακάτ', πειράζ; Του είδα κι μ' άρισι, γιαυτό του πήρα***.

Ου Θιαγένς μπουρούσι να πει θα πάου μια βόλτα κι να πατουθεί αμπ ντου Λμένα στου Σουτήρους μι τα πουδάρια. Κι πάλι πίσου. Μπουρούσι να πάει στα ξύλα κι να μη μπάρ' γάδαρου. Φουρτώνταν μουναχός όσαμι ένα μλάρ'. Στου πάλιμα ήθιλις, τζ γρουθές ήθιλις, στου τρέξμου ήθιλις, παντού ίβγινι πρώτους ου Θιαγένς.

Λουλός ήταν να μη μπάει τς Ουλυμπιακοί; Κι σι ούλ' τς αγώνις πήγινι. Κι ούτι παράδις ίβγαζι όταν νκούσι. Ένα στιφάν' απού αγρουλιά, για κάθι νίκ', αυτό ήταν ούλου του μπιρικέτ'. Αλλά κέρδισι, ούλα τα χρόνια, χίλια τιτρακόσα στιφάνια! Βάλι μι ντου νους!

… Σας λέου ότι δε μεταφάνκι αθλητής σα ντου Θιαγέν'.

- ***Βουρνίξτι ένα κουμμάτ' απ' του τείχους, δε φουβούμαστι κανέναν κιαρατά***, φουνάζαν οι Λιμινιώτις όταν ***πρατιγάρζι**** (πλεύριζε) μι του καΐκ' στου Λμένα ου Θιαγένς. Κι κάθι φουρά ίφιρνι κι απού μια σκουσά αγρουλίτκα στιφάνια. Κι βουρνίζαν οι Λιμινιώτις μια πιζούλα απ' του τείχους.

Δε μπέρασι ουλιμπιουνίκς σ' ούλουν ντου γκόσμου μέχρι σήμιρα, ούτι σα του δαχτλούδ' τ' Θιαγέν'.

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Πνας άντρα μ' να ζμώσου;(2005), σ. 15-17.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

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 ξερό τριμμένο κρεμμύδι
1 δεματάκι αγριοσελίδες (μοιάζει με μαϊντανό, αλλά γλυκίζει σαν χόρτο και φύεται στον Αη Γιώργη Ραχωνίου)
1 δεματάκι μάραθο
Μια χούφτα (παλάμη) εξωλάχανα και μια χούφτα (παλάμη) παζιά
3 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο θασίτικο
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 κουταλιές ελαιόλαδο στην κατσαρόλα να κάψει και ρίχνουμε το ξερό 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 χρειαστεί προσθέτουμε άλλη μια κουταλιά νερό, αλάτι και πιπέρι. Το φαγητό πρέπει να μείνει με το λάδι. Συνοδεύουμε με ζυμωτικό ψωμί και θρούμπες (ελιές Θάσου) ή κλαστάδες (πράσινες ελιές) και μελιτζάνα τουρσί.

Καλή σας όρεξη!!!

Αύγουστους

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				



Ραχώνι αρχές δεκαετίας του 1950

Τα ξένα έν σα τα Θασίτκα

Πουλλά ξένα απ' ακούμ' του καλουκαίρ' έν ουλόιδια μι τα Θασίτκα. Αυτό γίνιτι γιατί πουλλές γλώσσις έν βγαλμένις απ' του ίδιου τσισίτ κι μπουρούμ' ούλ' να τα κουτρουκιάζουμ' κι να καταλαβαίνουμέστι.

Σταμάτσι στου μΠρίνου ένας τουρίστας κι ρώτγι. Κανένας δε ντου γκαταλάβινι. Ίλιγι ου τουρίστας, λέγαν οι Πρινιώτις. Στου τέλους ου τουρίστας είπι γες. Τότι καταλάβαν οι Πρινιώτις:

- ***Βρε συ, αυτός ρωτά αουπού παν τς Μαργές...***

Ντου δείξαν κι ντου δρόμου. Αυτός ήταν ούλου γες κι γες.

Δεν ήξιρι να του πει ουλόκληρου του Μαργές.

Τι σι έν ου άθρουπους, ε;

Κι άλλ' φουρά μέσα στου φεριμπότ κάναν κουβέντα μι τουρίστα. Ντου μιλούσαν οι Θασίτις κι ου τουρίστας, έναν γκιριμέ, ίλιγι Τάσος, Τάσος. Δηλαδή Θάσος. Οι Θασίτις καταλάβαν ότι αυτός είχι έναν φίλου αμπ ντου λέγαν Τάσου. Κι πιάσαν ούλ' τς Τασάδις για να βρουν ποιος ήταν ου φίλους τ'. Σι λέει μπελ' έν ου Τάσους ου Κουστής, ή ου Τάσους ου Κιαχαγιάς ή ου Τάσους ου Καψουγιώρς ή ου Τάσους ου Πανάριτους. Δεν αφήσαν Τάσου για Τάσου, ούλα τα χουργιά. Όταν έφτασι του φεριμπότ στου μΠρίνου βγήκαν όξου κι ου τουρίστας έδειξι καταή κι λέει πάλι Τάσος. Σκύψαν ούλ' ικεί καταή απ' έδειξι, αλλά δε δγήκαν κανέναν Τάσου. Τότι πήκαν ούλ' ότι ου τουρίστας αυτός μπορεί να ήταν ***τσαρπζμένους****(τρελός, παρασάλακος).

- ***Ιγώ ντου μπνάσκα αμπ ν' αρχή,*** είπι ένας Μαργιώτς. ***Δε μι γιλάς, κόβ' του μάτ' του θκό μ'***.
- ***Α ρε, ουλ' οι παρασάλακ' ιδώ πλακώσαν***, είπι ένας Καλλιραχιώτς. ***Άμα έν έτσ', κι γώ βλέπου ιδώ καταή ντου Γιώρη...***

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 65.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

Χουχ'λόπιτα
Από την κυρία Πιστέλα – Κιοσκέρογλου Καλλιόπη (Θεολόγος)

Υλικά:

1 κρεμμύδι ξερό, πλυμένο, ψιλοκομμένο. Σοτάρουμε σε μισό φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο Θάσου έως ότου να ροδίσει. Μετά ρίχνουμε μέσα ένα φλιτζάνι τσαγιού ρύζι καρολίνα να σοταριστεί και αυτό.

Προσθέτουμε ½ κιλό χουχούλια (είδος μανιταριών που έχουμε πλύνει πολύ καλά και ζεματίσει με καυτό νερό μέσα σε τρυπητό για καλύτερο καθάρισμα). Αφού στραγγίσουν, τα ψιλοκόβουμε και τα ρίχνουμε να σοταριστούν λίγο. Προσθέτουμε 3 φλιτζάνια τσαγιού νερό, μισή κουταλιά του γλυκού αλάτι και μισή κουταλιά του γλυκού πιπέρι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το μίγμα για 10 λεπτά (έως ότου φουσκώσει το ρύζι). Το αφήνουμε να κρυώσει. (Εγώ προσθέτω και ½ δεματάκι μάραθο, πλυμένο, κομμένο).

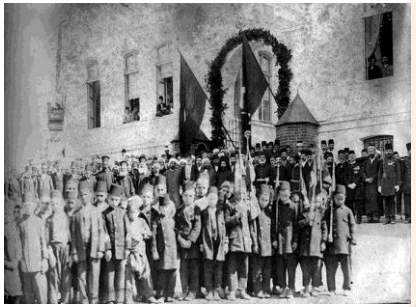
Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ ρίχνουμε 2 φλιτζάνια αλεύρι, ½ φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο και μια πρέζα αλάτι. Ρίχνουμε 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό. Το ζυμώνουμε έως ότου γίνει μια σφιχτή ζύμη. Το χωρίζουμε σε δύο μέρη και ανοίγουμε με τη πλασταριά (πλαστήρι) πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια 2 φύλλα για μικρό ταψί φούρνου. Λαδώνουμε το ταψί και απλώνουμε το ένα φύλλο. Το αλείφουμε με λίγο λάδι και προσθέτουμε το μίγμα. Το ισιώνουμε με 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^{o}C. (εξαρτάται από την κουζίνα της καθεμιάς).

Καλή σας όρεξη!!!

Σεπτέμβριους

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		



Ελληνική Σχολή Θεολόγου 1885

Μήνας τρυγ'της

Μήνας τρυγ'τής έν' ου Σιπτέμβριους. Απ' ντουν Αύγουστου, μόλις κουκκνίζαν οι πρώτις ρόγις θέλαμ' να τσαμπρουλουγήσουμ'. Άμα πάει η κλοιά στα κατίνια και τρέμιν τα λάγαρα σ' τι θα κάνς'; Μια-μια ρόγα μόλις κουκκνίζ' έν' για φαΐ. Δε μας αφήναν όμους οι μιγάλ'. Μας λέγαν ότι πρέπ' να ουρμάσιν καλά κι ύστιρα να φαμ'. Να πήγινι δηλαδή είκουσ' ου μήνας. Τι να προυλάβς';

Κατά τσ' είκουσ' άρχιζι ου τρύγους. Τα καλά τα σταφύλια τα κάναν κρατστά. Τα πανουστάφλα τα βάζαν σν' άκρηγια για ξύδ'. Πρώτ' στράτα μι ντου γάδαρου, δεύτιρ', τρίτ', ξανά πίσου στ' αμπέλ'. Τιλείουνι αυτήν η δλειά.

Μπουρούσαμ' μι μια κλουστή κι βιλόν' να κάνουμ' ρουμαθιές ρόγις κι να τσ' κριμάσουμ' στουν ήλιου για να γίνιν σταφίδις. Αλλά μπουρεί να μας τσι τρώγαν οι σφίγγις ή οι μυρμίγκ' κι να πόμνησκι μουνάχα η κλουστή.

Ύστιρα ήταν του πάτμα μι τα πουδάρια μέσα στου τάντς. Όσου κι να ήταν πλυμμένα τα πουδάρια, αυτό άστου καλύτιρα...

Στου χαλάτ', - είχι πουλλά χαλάτια -, πηγαίναν ατοί ντουν κι τα ξύλα για του καζάν'. Ουλνυχτιά φιγγουμαχούσι ου τόπους. Του ρακί ίβγινι ζουστό.

Πουλλοί πηγαίναν τότι στα χαλάτια, τάχαμ' για να γραδάριν του ρακί κι φεύγαν τουλούμ'. Άλλους ίβγαζι μέχρι κι πέντι βρασές.

Είχι κι ουραίοι αητουνύχ'. Είχι κι χμουνιάτκα σταφύλια σι κριβατίνις ή απάν σι διντρικά που γίνουνταν κουντά απ' βγαίναν ου κόσμους τς ιλές. Κι αυτά ήταν ουραία σταφύλια για φάγουμα.

Τώρα να μπούμ' κι στου λακιρντί:

- Ρε, ισείς αμπ βγάζτι τώρα ρακί, μπέλ* πηγαίντι απού κει μιριά στου Ιλιουχώρ κι παίρνιτι σταφύλια κι τα βγάζτι τσίπουρου Θάσου; Σα πουλλή μι φαίνιτι η παραγουγή σας τώρα τιλιφταία!

Αλλά δε μι πέφτ' λόγους ιμένα.

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Αχ, γιόκα μ' μι τα ελληνικούδια σ'… (2000), σ. 35-36.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

<u>Χταπόδι στιφάδο</u>
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 ξίδι
2 σκελίδες σκόρδο
½ ποτήρι νερού κρασί
1 κουταλάκι γλυκού μέλι
1 κρεμμύδι καθαρισμένο
½ ποτήρι νερού λάδι Θάσου
4 ντομάτες ψιλοκομμένες
2 φύλλα δάφνης
5 σπειριά μπαχάρι

Εκτέλεση:
Βράζουμε σε σιγανή φωτιά το χταπόδι με το κρασί, το ξίδι 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.

Καλή σας όρεξη!!!

Οκτώβριους

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						



Δεκαετία του 1910

Ούλα τα χουριά μας έν άστα να πάν'…

Δεν έχ' χουριό απάν' σ' Θάσου που να μην έν καλύτιρου απ' ούλα τ' άλλα. Έτσ' λεν. Ου καθένας πινέβιτι μουναχά του θκό τ'. Αυτό γίνιτι απ' τα παλιά τα χρόνια.

Πιργιλούν τς Θιουλουγίτις ότι έν αμπ ντου Μπάμπρα κι τς λεν Μπαμπριγιώτις.

Πιργιλούν τς Πουταμιώτις ότι τάχαμ έν ***ψουφασλάδις****, ιπειδή ικείνα τα χρόνια κάναν ουραία ψουφάσλα. Για να έχουμ' να λέμ' δηλαδή. Όταν όμους παγαίναν ζ μΠουταμιά απ' ούλα τα χουριά κι γιμίζαν του μσουτσούβαλου ψουφάσλα κι του λτσάζουνταν στη μπλάτ', τότι ήταν καλοί οι Πουταμιώτις.

Πιργιλούν τς Καλλιραχιώτις κι τς λεν κτσουράδις, ιπειδή οι αθρώπ' αυτήν έν η δλειά ντουν. Κι δε φτάν' αυτό! Τς λεν, αλήθεια - ψέματα, ότι φκιάνιν κι κτσούρ' γλυκό. Κανένας όμους μέχρι σήμιρα δε δουκίμασι κτσούρ' γλυκό. Κι άμα αυτό έν αλήθεια, ιγώ θα τς πω μπράβου ντουν!

Πιργιλούν τς Λιμιναριώτις κι τς λεν τρακουσάρδις. Ό,τ' θέλ' ας έν οι αθρώπ'! Ιμάς τι μας πειράζ'; Μι τα μάτια μ' έχου δγει μαγαζί στου Λμένα απ' έγραφι η νταμπέλα ό,τ' πάρς 300! Για δε οι Λιμιναριώτις, σκέφκα, μέχρι ιδώ έφτασι η χάρ' ντουν! Μπήκα μέσα, γιμάτους αέρα, κι ντου ρώτσα «***ρε φίλι, Λιμιναριώτς είσι;».*** «***Ιγώ***», μι είπι, «***είμι γινμένους τρακουσάρς. Πέντι μαγαζά έχου ότ' πάρς 300 κι του καφκιέμι***». Δεν ήταν όμους απ' τα Λμινάρια ου άθρουπους...

Μόλις πει ου άλλους ότι έν Μαργιώτς, ντου βλέπιν σα σούσαλου, σάμα κι έν απού δουνά καταή... Σιγά ρε ψουριάρ', ισύ αουπού είσι δηλαδή; Ακούσκι καμιά φουρά κανένας Μαργιώτς του όνουμα τ'; Όπ' στου γκόσμου πήγαν οι αθρώπ' αυτοίν δώσαν του ναμ. Αλλά τέτγ' σκατάδις είμιστι, ούλα τα χουριά!

Σ' όποιου χουριό πάου, μόλις τς πω ότι είμι απ' του Θιουλόγου, ξνίζιν τα μούτρα ντουν. Κι πουλλές φουρές αρπάχκα για του ζήτημα αυτό. Κουβέντιαζα μι μια Καλλιραχιώτσα κι ντν είπα ότι του Θιουλόγου έχ' ουραία κουρίτσα. Η αλήθεια έν, δε ξέρου πώς μι κατέφκι κι μένα.

- Σιγά τς όμουρφις! Ιμείς ούλα τα χρόνια απ' του Θιουλόου παίρναμ' μουνάχα γαδάρ' κι μλάρια...

Ντη μπιάνς κι ντη σκίις τ' αχείλια τς; Αντί να μας σχουρά, μας πιργιλά.

Του ίδιου έχουμ' κι μι τς Λιμιναριώτις. Μόλις τς πεις ότι είσι απ' του Θιουλόγου, να η μούρ' ντουν σαπάν' σα προυβουσκίδα! Ιξηνταουχτώ Λιμιναριώτις όμους παντριφτήκαν Θιουλουγίτσις γναίκις, κι τι γναίκις! Άμα δε μας αρέζαν, ας πουμέναν ντε γιρουντουπαλίκαρα... Αλλά, πήκαμ', αυτό έν του ιφχαριστώ...

Ούλα τα χουριά μας έν άστα να πάν'...

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα, Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 133-134.

Πιπερολάχανα

Από την αείμνηστη Αγαπητού Γεωργία (Σωτήρος)

Υλικά:

1 κιλό ντομάτες άγουρες (πράσινες),
1 κιλό πιπεριές σταμπόλια (κέρατα) πράσινες,
3 κιλά λαχανίδες πράσινες (κραμπιά στο θασίτικο ιδίωμα),
2 μεγάλες φλιτζάνες αλάτι,
3 κουταλιές της σούπας γεμάτες ξινό (λεμόν'τοζου),
1 δεμάτι μάραθο.

Εκτέλεση:

Πλένουμε καλά όλα τα λαχανικά. Τεμαχίζουμε ψιλά - ψιλά τις λαχανίδες. Χαρακώνουμε (χαράζουμε) τις ντομάτες και τις πιπεριές. Παλιά υπήρχαν ειδικοί κουβάδες από ξύλο, τώρα χρησιμοποιούμε γυάλινο δοχείο καλύτερα, ή πλαστικό χωρητικότητας 5 κιλών. Τοποθετούμε στη βάση τις χαραγμένες ντομάτες, τις πιπεριές και επάνω τις λαχανίδες ψιλοκομμένες και τον μάραθο άκοπο. Προσθέτουμε τα 2 φλιτζάνια αλάτι και τις 3 κουταλιές της σούπας ξινό και τ' αφήνουμε σκεπασμένα ένα βράδυ. Το πρωί προσθέτουμε νερό μέχρι να τα σκεπάσει και κάθε μέρα τα ανακατεύουμε. Επαναλαμβάνουμε επί 20 μέρες. Είναι έτοιμα για μαγείρεμα. Ξεπλένουμε την άλμη καλά. Για 4 μερίδες γεμίζουμε με λαχανικά ένα τρυπητό που στραγγίζουμε τα μακαρόνια, τα ξεπλένουμε από την άλμη καλά και τα ψιλοκόβουμε. Σωτάρουμε 1 μεγάλο κρεμμύδι ή 2 μικρά ψιλοκομμένα με ένα φλιτζάνι μεγάλο ελαιόλαδο Θάσου για 5 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσει. Ρίχνουμε τα πιπερολάχανα να σωταριστούν και προσθέτουμε νερό, έως ότου να καλυφθούν τα λαχανικά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσουν περίπου 30 λεπτά.

Εντωμεταξύ έχουμε βράσει ½ κιλό φασόλια ψιλά ξερά. Αφού τα στραγγίσουμε τα ρίχνουμε στα πιπερολάχανα και τα αφήνουμε 10-15 λεπτά να χυλώσουν. Εάν θέλουμε, προσθέτουμε 1 κόκκινη καυτερή πιπεριά. Το φαγητό συνοδεύεται με ελιές χλαστάδες (τσακιστές) και κρασί.

Καλή σας όρεξη!!!

Νουέμβριους

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				



Αρχές δεκαετίας του 1950

Πόσα φουρτιά κάντι σήμιρα;

Αμπ ντου Μα αρχίζ' η γκρίνα:
- Πουλύ σταφύλ' τα δέντρα φέτου, αλλά, για να δγιούμ', τι ιλές θα δέσιν.
*- **Ε, άμα δε γκάν' καμιά ζέστα να του κάψ', θα έχουμ' πουλλές.***
- Πρέπ' κι να μη βρέξ' όμους, γιατί κι μι ντ βρουχή χαλνά του άνθους.
Ύστιρα πιάν' σαπέρα ντου Αύγουστου.
*- **Μια βρουχή άμα έβαζι, φέτου θα είχαμ' μιγάλου μαξούλ'*** (σοδειά).
*- **Τα δέντρα κουκνίσαν αμπ ντη ξέρα, κρίμας!***
Ύστιρα βάζ' κι μια βρουχή.
*- **Μπιρικιάτ', καλή βρουχούδα ήταν, αλλά φέτου φαίνιτι να έχ' πουλύν δάκου κι πυρηνουτρίφτ***'.
Πιρνά ακόμα κανένας μήνας κι σα ντου Σιπτέμβριου αρχίζ' να πέφτ' από καμιά ιλιά καταή.
*- **Καταστραφήκαμ'! Δε θα πουμείν' ιλούδα απάν' στα δέντρα.***
Κι τα βλέπ' ου κόσμους, τα ξαναβλέπ' κι όλου παρακαλεί να μην έχ' πουλύν δάκου κι πυρηνουτρίφτ'.
Ύστιρα, αρχές Νουιμβρίου, λίγις-πουλλές, αρχίζ' του μάζιμα.
*- **Πόσα φουρτιά κάντι σήμιρα;***
- Απ' τα χαμένα! Οι μσές πέσαν καταή...
- Αργείτι ακόμα;
- Έ, σι καμιά δικαριά μέρις, άμα δε χαλάσ' ου κιρός... Ιψέ, μι του καθόρ' (*βροχή μικρής διάρκειας*) ***απ' ίφιρι, γίναμ' μουζγούδ'*** (μούσκεμα) ***κι τα παρατήσαμ' κι φ***ύγαμ'.
Ύστιρα αρχίζ' η αγιυνία:
*- **Πόσου τς ικατό λάδ' θα βγάλουμ';***
- Πόσου οξύτητα θα έν;
- Πόσου θα του πάρ' ου έμπουρας του κιλό;
- Κρίμας! Μουνάχα η τυρανίδα μας πόμνι!
Κι όσαμι να πάρουμ' τα προυπιρσνά τα πριμ, γιατί πάντα αργούμ' να τα πάρουμ, τα δέντρα αρχίζιν του άνθους κι μείς αρχίζουμ' πάλι να παρακαλούμ' ντου Θιό να έχουμ' καλό μαξούλ'!

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα , Πνας άντρα μ' να ζμώσου; (2005), σ. 131-132.

Θασιακή Ένωση Καβάλας

<u>Σαραγλί θασίτκου</u>
Από την αείμνηστη Μαρία Δρακοπούλου-Χαλδέζου (Μαριές)

Υλικά:
1 κιλό αλεύρι κοσκινισμένο,
1 ποτήρι του νερού λάδι (εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο Θάσου),
1 ποτήρι του νερού νερό,
1/2 κουταλιά της σούπας ξίδι,
1/2 ποτήρι του νερού λάδι επάνω στα φύλλα.

Σιρόπι:
4 φλιτζάνες τσαγιού ζάχαρη,
1 φλιτζάνι μέλι,
6 φλιτζάνες νερό,
κανέλα ξύλο, γαρύφαλλα, ξύσμα πορτοκαλιού.
ΚΑΝΕΛΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ ΤΡΙΜΜΕΝΑ ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Εκτέλεση:
Σε λεκάνη ζυμώματος βάζουμε το κοσκινισμένο αλεύρι με το ποτήρι του λαδιού και τη ½ κουταλιά σούπας ξίδι και το νερό και ζυμώνουμε να γίνουν όλα μία μαλακή ζύμη.
Την αφήνουμε να ξεκουραστεί 15 λεπτά και τη χωρίζουμε σε 5 ίσες μπάλες που ανοίγουμε επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια σε φύλλα μετρίου πάχους. Τοποθετούμε το κάθε φύλλο στο ταψί μαζεμένο (σουρωμένο) το ένα δίπλα στο άλλο και ρίχνουμε το μισό ποτήρι λάδι επάνω στα φύλλα και ψήνουμε στους 180^{o}C, σε προθερμασμένο φούρνο με αέρα για 30 λεπτά έως ότου ροδίσει. 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!!!

Δικέμβριους

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	



Μαριές αρχές δεκαετίας του 1960

Να σι πούμ' τα κάλαντα, θειά;

Μιγάλ' ιτοιμασία χρειγιάζουνταν για να πας στα κάλαντα. Άμα ήταν δυο μαζί, ήταν καλύτιρα. Αλλά έπριπι να κάνιν πουλλές μπρόβις. Να μη λέει άλλα ου ένας κι άλλα ου άλλους, κι προυπαντός να μη ντα χάνιν.

- Άμα ξιχάεις τα λόγια, σταμάτσι κι πε: Κι του χρόν'! Κανουνικά ου ένας βαστούσι του φανάρ' κι ου άλλους ντου δίσκου. Του φανάρ' ήθιλι κι στόλζμα μι κουρδέλλις απού ακόλις που φκιάναν τα πιτάμινα κι ήθιλΙ μιγάλ' προυσουχή να μη συ σβήσ' απ' ντουν αέρα.

Του καλύτιρου ήταν να πας στα κάλαντα μι αγκλησσά που να έχ' μέσα κι φάτν'. Μάζιβις κι κάτ' παραπάν άμα είχις αγκλησσά. Αλλά ήθιλι μπαταρία, καλώδιου κι λαμπάκ', που δε βρίσκουνταν εύκουλα.

Είπα ότι μι αγκλησσά μπουρεί να συ δίναν κάτ' παραπάν αλλά άμα έπιφτις σι **τσιφνουκούραδου*(**πολύ τσιγγούνης) κι σπαγγόραμα - ό,τ' κι να είχις - μπορούσι να συ δώσ' ένα **ψταδόσκου***(ξεραμένο σύκο) ή ένα **σκλουκέρατου*** (ξυλοκέρατο, χαρούπι) κι όξ' αμπ' μπόρτα.

Ξικνήσαν κατ' Χριστούγιννα ου Κώστας ου Τσίκνας, που έν τΣαλουνίκ' τώρα κι ου Παναγιώτς ου Τσίκνας που έν ζΓιρμανία, να παν στα κάλαντα μι ντου φακό!

- Να τα πούμ', θειά;

- Ίστι μι τα καλά σας, μαρέ; Μι ντου φακό τα λεν τα κάλαντα; Για δε...

- Είχι πολύ αέρα, θειά, κι μας του έσβηνι του φανάρ', γιαυτό αναγκαστήκαμ' κι πήραμ' ντου φακό.

- Αυτά να τ' αφήστι κατά μέρους. Κάλαντα λέν' μόν' μι του φανάρ'.

Κι σ' όσα σπίτια κι να πήγαν, πουθινά δε τσ' αφήσαν να τα πουν.

Άι, κι του χρόν'!

Βλ. Σωτήρη Γερακούδη, Τα Θασίτικα , Αχ, γιόκα μ' μι τα ελληνικούδια σ'… (2000), σ. 47-48.

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ Θασιακή Ένωση Καβάλας 2022

Ιανουάριος

1 Βασίλειος, Βασιλική
2 Σεραφείμ, Σεραφειμία*, Σίλβεστρος
3 Γενοβέφα
5 Θεωνάς, Θεώνη
6 **Τα Άγια Θεοφάνεια**. Φώτης, Φωτεινή, Φάνης, Φανή, Θεοφάνης, Θεοφανία, Ιορδάνης, Θεανώ, Ουρανία*, Περιστέρα, 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 Ισίδωρος, Ιάσιμος, Σιδέρης
5 Αγαθή
6 Φώτιος, Φωτεινή*
7 Παρθένιος, Παρθενία, Λουκάς, Λουκία*
8 Ζαχαρίας, Ζαχαρούλα*, Μάρθα*
9 Μάρκελος*, Παγκράτιος, Νικηφόρος
10 Χαράλαμπος, Χαραλαμπία, Χαρίλαος, Χαρίκλεια
11 Βλάσιος, Αυγή, Θεοδώρα*
12 Μελέτιος, Μελετία, Πλωτίνος
13 Πρίσκιλλα, Πρισίλλα, Μαρτινιανός
14 Βαλεντίνος, Βαλεντίνη
15 Ευσέβιος, Ευσεβία
18 Αγαπητός, Λέων
19 Φιλόθεος, Φιλοθέη
20 **Του Ασώτου**
21 Τιμόθεος, Ευστάθιος
23 Πολύκαρπος, Πολυχρόνης*
24 **Τσικνοπέμπτη**
26 **Ψυχοσάββατο**
27 **Της Απόκρεω**, Ασκληπιός
28 Μαριάννα

Μάρτιος

1 Ευδοκία, Παράσχος, Χαρίσιος
2 Ευθαλία
3 Κλεόνικος, Κλεονίκη
4 Γεράσιμος, Γερασιμούλα*
5 Αρχέλαος, Ευλόγιος
6 **Τυροφάγου**. Ησύχιος
7 **Καθαρά Δευτέρα**. Ευγένιος*
8 Ερμής, Θεοφύλακτος
9 Λυσίμαχος, Ξάνθος, Ξανθή, Σμαράγδα, Φιλοκτήμων, Σαράντης*
10 Αναστασία , Πατρικία, Κυπριανός
11 **Α΄ Χαιρετισμοί**. Θαλής, Σωφρόνιος
13 **Κυριακή της Ορθοδοξίας**. Ορθοδοξία, Ρωξάνη, Λωξάντρα
14 Βενέδικτος, Βενεδίκτη, Ευφράσιος
15 Αγάπιος, Αριστόβουλος
17 Αλέξιος, Αλεξία
18 **Β΄ Χαιρετισμοί**. Εδουάρδος
19 Χρύσανθος, Χρυσάνθη
20 **Β' Κυριακή των νηστειών**.
21 Λωξάνδρα, Ρωξάνη
22 Δρόσος, Δροσίδα
24 Ζαχαρίας
25 **Γ΄ Χαιρετισμοί** . Εθνική εορτή - Ευαγγελισμός της Θεοτόκου. Ευάγγελος, Ευαγγελία, Άγγελος, Αγγελική
26 Πούλιος, Σύλας
27 **Γ' Κυριακή των νηστειών**.
31 Υπάτιος

Απρίλιος

1 **Δ΄ Χαιρετισμοί**
2 Τίτος
3 **Δ΄ Κυριακή των Νηστειών**. Ιλλύριος, Ιλλυρία
4 Πλάτων, Ζωσιμάς
5 Αργυρώ
6 Ευτύχιος, Ευτυχία
8 **Ακάθιστος Ύμνος**.
9 Ευψύχιος
10 **Ε΄ Κυριακή των Νηστειών.** Δημοσθένης, Επαμεινώνδας, Ηρακλής, Θεμιστοκλής, Θεόφραστος, Μιλτιάδης, Όμηρος, Πελοπίδας, Περικλής, Σοφοκλής, Σωκράτης*, Τιμόθεος*, Φωκίων
11 Αντίπας
13 Μαρτίνος, Μαρτίνη
14 Αρίσταρχος, Θωμαΐς,
15 Λεωνίδας
16 **Σάββατο του Λαζάρου**. Λάζαρος., Γαληνός, Γαλήνη
17 **Κυριακή των Βαίων**. Βάιος, Βάια, Δάφνη
18 **Μεγάλη Δευτέρα**
19 **Μεγάλη Τρίτη**. Φιλιππία
20 **Μεγάλη Τετάρτη**.
21 **Μεγάλη Πέμπτη**. Ιανός
22 **Μεγάλη Παρασκευή.** Νέαρχος, Ναθαναήλ
23 **Μεγάλο Σάββατο**.
24 **Άγιο Πάσχα**. Αναστάσιος, Αναστασία, Πασχάλης, Πασχαλίνα, Λάμπρος, Λαμπρινή
25 Γεώργιος, Γεωργία
26 Γλαφυρός, Πάγκαλος
29 **Ζωοδόχου Πηγής**. Ζώης, Ζωή, Ιάσων
30 Αργυρή, Ασημίνα, Μαλαματή

Μάιος

1 Θωμάς, Θωμαή, Ιερεμίας, Ισιδώρα
2 Ζωή
4 Πελαγία*, Μάρκος
5 Ειρήνη*, Εφραίμ, Θεοχάρης*
6 Σεραφείμ, Σεραφειμία*, Ιώβ*
7 Ακάκιος, Νείλος
8 Μυροφόρα, Θεολόγος, Μήλιος, Κασσιόπη
9 Χριστόφορος, Ησαΐας
10 Σίμων
11 Αρμόδιος, Αργύρης, Αργυρώ
12 Επιφάνειος
13 Γλυκερία, Σέργιος*
14 Αριστοτέλης*, Ισίδωρος*
15 Αχίλλειος, Καλή
17 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη *, Σόλων
18 Ιούλιος, Ιουλία*, Γαλάτεια
19 Πατρίκιος, Πατρικία, Θεόγνωστος, Θεόκτιστος, Μένανδρος
20 Θαλής, Λυδίας Φιλιππισίας
21 **Κωνσταντίνου και Ελένης**. Κωνσταντίνος, Κωσταντίνα, Ελένη
22 Αιμίλιος, Αιμιλία, Κόδρος
24 Μαρκιανή*, Χριστιανός
29 Θεοδοσία*, Υπομονή

Ιούνιος

1 Πύρρος, Ιουστίνος, Ευέλπιστος
2 Αναλήψεως του Σωτήρος
4 Μάρθα *
5 Δωρόθεος,, Πλούταρχος, Απόλλωνας
7 Ζηναΐς, Παναγής, Σεβαστή
8 Καλλιόπη
9 Ροδάνθη
10 Νεφέλη
11 Βαρνάβας, Ζαφείριος
12 **Πεντηκοστή**. Ονούφριος, Ονουφρία
13 **Αγίου Πνεύματος**. Τριφύλλιος

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ Θασιακή Ένωση Καβάλας 2022

15 Αυγουστίνος, Ιερώνυμος, Ορτανσία
18 Έρασμος, Λεόντιος
19 Παΐσιος*, Ζώσιμος, Ζωσιμαία
22 Ευσέβιος, Ευσεβεία*
23 Αριστοκλής, Αγριππίνα
25 Φεβρωνία
26 Μακάριος, Μακαρία*
27 **Των Αγίων Πάντων**
28 Ανάργυρος*, Γερμανός
29 **Αποστόλων Πέτρου και Παύλου**
30 Απόστολος, Αποστολία*, Μελίτων

Ιούλιος

1 Αργύρης, Αργυρώ, Κοσμάς, Δαμιανός
3 Ζουμπουλία, Υάκινθος, Υακίνθη
4 Λουκία
7 Κυριακή, Οδυσσέας
8 Θεόφιλος, Προκόπιος
10 Αμαλία
11 **Άγιος Ιωάννης ο θάσιος,** Ευφημία,Όλγα
12 Βερονίκη, Παΐσιος*, Ιλάριος*
14 Νικόδημος, Ακύλας
15 Βλαδίμηρος, Κήρυκος, Ιουλίτη
16 Θεόφραστος
17 Μαρίνος, Μαρίνα, Αλίκη
18 Αιμιλιανός, Αιμιλία
19 Γαρυφαλλιά, Μακρίνα
20 **Προφήτη Ηλία**. Ηλίας, Ηλιάνα
22 Μαγδαληνή, Μαρκέλλα, Μενέλαος
24 Χριστίνα, Αθηναγόρας
25 Ευπραξία, Ολυμπία
26 Παρασκευάς, Παρασκευή, Ερμόλαος
27 Παντελής, Παντελίνα
28 Χρυσοβαλάντης, Βαλάντης
29 Θεόδοτος, Καλλίνικος
30 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη*
31 Ευδόκιμος, Ιωσήφ*, Φρειδερίκος

Αύγουστος

1 Μάρκελος
6 Σωτήριος, Σωτηρία, Ευμορφία
7 Αστέριος
8 Μύρων*, Τριαντάφυλλος, Τριανταφυλλιά
10 Ήρων, Ηρώ, Λαυρέντιος
13 Μάξιμος
15 **Κοίμησις της Θεοτόκου**. Παναγιώτης, Παναγιώτα, Δέσποινα*, Μαρία*, Θεοτόκης
16 Αλκιβιάδης, Γεράσιμος*, Σαράντης*
17 Λευκοθέα, Μύρων*, Μίρκα
18 Αρσένιος*, Φλώρα*
20 Θεοχάρης*, Σαμουήλ
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
12 **Δανιήλ του Θασίου**
13 Αριστείδης, Αριστέα, Κορνήλιος
14 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, Ξανθίππη, 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, Ερμογένης
7 Σέργιος, Πολυχρόνης
8 Πελαγία
9 Αβραάμ
10 Ευλάμπιος, Ευλαμπία
11 Φίλιππος
12 Ανδρόμαχος, Ανδρομάχη, Βαλάντης
13 Αγαθονίκη, Χρυσή*, Φλωρέντιος
15 Λουκιανός, Λουκιανή
18 Λουκάς, Λουκία
20 Αρτέμιος, Γεράσιμος, Κερασιά
21 Χριστόδουλος*, Ούρσουλα
22 Αβέρκιος, Αλέξανδρος
23 Ιάκωβος, Ιακωβίνα
24 Σεβαστιανή
25 Χρυσάνθη, Χρυσάφης, Χρυσαφένια
26 Δημήτριος, Δήμητρα, Κυπαρισσία
27 Νέστορας
28 **Εθνική εορτή**. Ευνίκη
30 Απολλωνία, Ζηνοβία, Μαρκιανός
31 Αριστόβουλος, Στρατονίκη

Νοέμβριος

1 Κοσμάς, Δαμιανός, Διόνυσος
2 Αφθόνιος, Ελπιδοφόρος
5 Επιστήμη, Λίνα, Σιλβάνα
6 Λεονάρδος
7 Αθηνόδωρος, Θεαγένης, Θεμέλη
8 Άγγελος, Γαβριήλ, Μιχαήλ, Σεραφείμ, Ευστρατία, Ραφαήλ, Σταμάτης, Ταξιάρχης
9 Νεκτάριος, Νεκταρία
10 Αρσένιος, Ορέστης
11 Μηνάς, Βίκτωρας, Βικέντιος
13 Δαμασκηνός, Χρυσόστομος*
14 Φίλιππος
16 Ιφιγένεια, Ματθαίος
18 Πλάτων
21 Μαρία*, Δέσποινα*, Λεμονιά, Σουλτάνα
25 Αικατερίνη, Μερκούριος
26 Στυλιανός, Στυλιανή, Στέργιος
29 Φαίδρα
30 Ανδρέας, Ανδριανή

Δεκέμβριος

1 Αρετή*, Θεόκλητος, Ναούμ
2 Μερόπη, Σόλων, Πορφύριος*
3 Γλυκέριος, Γλυκερός
4 Βαρβάρα, Σεραφείμ*
5 Διογένης, Σάββας
6 Νικόλαος, Νικολέττα
7 Αμβρόσιος, Αμβροσία
9 Άννα
11 Αδαμάντιος Διαμαντής, Διαμαντούλα, Εύα, Δαυίδ, Δανάη*, Σάρα
12 Σπυρίδων, Σπυριδούλα. Αδάμ, Εύα
13 Ευστράτιος
14 Λευκή,
15 Ελευθέριος, Ελευθερία, Ανθή, Σωσσάνα
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, Στεφανία
28 Δόμνα, Θεοφίλη

ΧΟΡΗΓΟΙ 2022

ΧΟΡΗΓΟΙ 2022

atrium hotel
THASSOS GREECE
Potos, 64002, Thassos
Tel. 25930 534000 Fax. 25930 53404
Email: atrium@atriumthassos.gr

ConTour
The Hotel & Touristic Construction & Renovation Specialist
ΠΑΠΑΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
papaoikonomoug@gmail.com

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

San Antonio Beach
multiplex

Σούπερ Μάρκετ
ΓΚΑΓΚΟΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ
ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
ΤΗΛ .25930.51727

ΡΗΓΑΣ
Building Materials
Ρήγας Γεώργιος Ποτός Θάσος
Ηλεκτρολογικό Υλικό • Τηλ. 2593052280, fax: 2593052082
Οικοδομικά Υλικα | Υδραυλικά • Κιν. 6972400935
Χρώματα | Σιδηρικα • email: georgerigas4@gmail.com

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

ANONYMO
Cafe Bar
POTOS 64002 THASSOS GREECE
Cafe-bar anonymo t. +30 25930 51078

ΤΣΟΥΜΑΣ

του ΚΩΣΤΑ Ι. ΙΑΤΡΟΥ
ΤΑΒΕΡΝΑ ΚΛΕΟΝΙΚΗ
Σπεσιαλιτέ μας
ΚΟΚΟΡΕΤΣΙ, ΓΟΥΡΟΥΝΑΚΙ, ΚΑΤΣΙΚΑΚΙΑ
...η ποιότητα στη χεύση...
ΘΕΟΛΟΓΟΣ ΘΑΣΟΥ
Τ. 25930 31000 - 31245

TAVERNA IRENE
ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
Τ. 25930 52485
Κ. 6946068794
tavernairene@yahoo.com
www.tevernairene.com

ΠΕΡΙΦΡΑΞΕΙΣ
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
ΣΑΡΗΜΠΑΛΑΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
25930 31141 - 6973973330

ΧΟΡΗΓΟΙ 2022

ΧΟΡΗΓΟΙ 2022

























ΘΑΣΙΑΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΒΑΛΑΣ
Στοά Μ. Αλεξάνδρου 28
Τηλ. & φαξ: 2510 227227
E-mail: thasiakienosi@yahoo.gr
Site: www.thasiakienosi.gr

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ
Πρόεδρος: Τσιλογεώργης Νικόλαος**, Αντιπρόεδρος:** Καραμπάσης Γεώργιος,
Γενική Γραμματέας: Τερλελέ Αγλαΐα**, Ειδική Γραμματέας:** Ψυρούκη Ελένη,
Ταμίας: Χρηστίδης Παντελής, **Έφορος:** Καλαμούκη Δέσποινα,
Μέλος: Αγαπητός Παναγιώτης, **Μέλος:** Σιαμαντούρας Γεώργιος, **Μέλος:** Χατζηεμμανουήλ Παναγιώτης

«Ημερολόγιο 2022»

Επιμέλεια: Νικόλαος Τσιλογεώργης
Συνεργάστηκαν: Δέσποινα Καλαμούκη
Αγλαΐα Τερλελέ
Ελένη Ψυρούκη

Γραφιστικά – Σχεδιασμός: Γιάννης Λιόγκας
Εκτύπωση – Βιβλιοδεσία: Εκδόσεις «Ξυράφι», Γιάννης Γανίτης