



ΘΑΣΙΑΚΗ ΕΝΩΣΗ ΚΑΒΑΛΑΣ

Η
Μ
Ε
Ρ
Ο
Λ
Ο
Τ
Ι
Ο



2
0
2
4

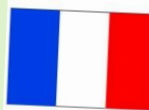
«Εν Θάσῳ»

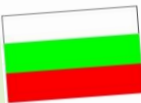
Παραδοσιακά Προϊόντα και Τεύσεις



 Welcome
to Thassos!

 Καλώς ήρθατε
στη Θάσο!

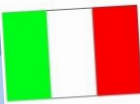
 Bienvenue
à Thassos !

 Добре дошли
в Тасос!

 Bine ati venit
în Thassos!

 Добродошли
на Тасосу!

 Hoş geldin
Thassos'ta!

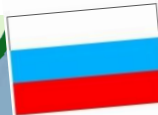
 Benvenuti
a Taso!

 Willkommen
auf Thassos!

 歡迎
在薩索斯!

 Mirë se vini
në Thassos!

 ¡Bienvenidos
a Tasos!

 Добро пожаловать
на Тасосе!



«Έν Θάσσω»

Παραδοσιακά προϊόντα και γεύσεις

Η Θασιακή Ένωση Καβάλας αφιερώνει το **Ημερολόγιο του 2024** στα τοπικά παραδοσιακά προϊόντα και τις γεύσεις από τα αγνά και εύγευστα υλικά που τόσο απλόχερα προσφέρει η θασιακή γη και η θάλασσα που την περιβάλλει.

Οι κάτοικοι της Θάσου συνεχίζουν έως σήμερα να παράγουν εξαιρετικά προϊόντα, **λάδι, μέλι και κρασί**, που η ιστορία τους χάνεται στα βάθη των αιώνων.

Η ελιά (θρούμπα) της Θάσου αποτελεί σημαντικό στοιχείο όχι μόνο της διατροφής μας, αλλά και της λαογραφίας μας. Μας προσφέρει **ελαιόλαδο άριστης ποιότητας** με χαμηλή οξύτητα και εξαιρετικό χρώμα και γεύση, που εξάγεται σε όλο τον κόσμο.

Φημισμένο από την αρχαιότητα είναι και **το μέλι της Θάσου**. Οι αρχαίοι συγγραφείς το διαφημίζουν και το αναφέρουν «**ως το κάλλιστον και εφάμιλλον με το μέλι του Υμηττού**».

Περίφημος και περιζήτητος ήταν και **ο οίνος της Θάσου**. Στα συμπόσια και τις κρασοκατανύξεις των πλουσίων της αρχαιότητας και του Βυζαντίου ήταν ο καλύτερος μετά από εκείνον της Χίου.

Ελιές και λάδι, μέλι και γλυκά, κρασί και τσίπουρο, κτηνοτροφικά και τυροκομικά, θαλασσινά και ψάρια είναι από τα αγαπημένα τοπικά προϊόντα που θα έχουν τη δυνατότητα να δοκιμάσουν και να απολαύσουν οι επισκέπτες σε κάθε χωριό του νησιού μας: γευστικές προτάσεις και γλυκές δημιουργίες με εμπνευσμένους συνδυασμούς και παραλλαγές, πολλές από τις οποίες μετέφεραν οι πρόσφυγες από τον Πόντο, τη Μικρά Ασία και την Ανατολική Θράκη. Και βέβαια μια ποικιλία από τα προϊόντα αυτά θα αποτελέσουν εξαιρετικά δώρα για γνωστούς και φίλους στο ταξίδι της επιστροφής.

*Σας ευχόμαστε Ευλογημένο και Δημιουργικό
το Νέο Έτος 2024*

Χρόνια Πολλά και Ευτυχισμένα

Ο Πρόεδρος και το Δ.Σ. της Θ.Ε.Κ.

Ευχαριστούμε θερμά όλους όσους μας ενίσχυσαν οικονομικά για την έκδοση του Ημερολογίου.



Καλή Χρονιά με κυδώνι γλυκό, από την Σωτηρία Ελευθεριάδου (Πρίνος)

ΥΛΙΚΑ: 1 Κιλό αφράτα κίτρινα κυδώνια, 1½ ποτήρι νερό, 1½ ποτήρι ζάχαρη, 1 μεγάλο λεμόνι, φύλλα αμπαρόριζας (δενδρισάκι) μαζί με ½ φλιτζάνι τσαγιού αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και ψημένα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε καλά τα κυδώνια, τα σκουπίζουμε και τ' αφήνουμε σε βαμβακερή πετσέτα να στεγνώσουν καλά. Μετά αφαιρούμε τις φλούδες και τα ξύνουμε στον τρίφτη ή τα κόβουμε σε λεπτές φετούλες και τα ρίχνουμε σε λεκάνη μ' άφθονο νερό και με χυμό φρέσκου λεμονιού για να μη μαυρίσουν. Τα στραγγίζουμε σε τρυπητό και τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά προσθέτοντας 1½ ποτήρι νερό. Όταν μαλακώσουν ρίχνουμε τη ζάχαρη (1½ ποτήρι) και τα φύλλα δενδρισάκι. Αν χρειασθεί, προσθέτουμε λίγο νερό ακόμη. Προσθέτουμε το χυμό από 1 λεμόνι ή 1 κουταλάκι ξινό (λεμόντοζου). Όταν πάρει 1-2 βράσεις, μ' ένα κουταλάκι παίρνουμε λίγο και το ρίχνουμε σε καθαρό πιατάκι σιγά-σιγά και το σηκώνουμε λίγο. Εάν σταθεί, είναι έτοιμο, εάν τρέξει στο πιατάκι, θέλει λίγο βράσιμο ακόμη. Πρέπει να έχει ρόδινο χρώμα το γλυκό. Προσθέτουμε τ' αμύγδαλα κι ανακατεύουμε. Σερβίρουμε σε βάζα αποστειρωμένα, τ' αφήνουμε σκεπασμένα με τούλι να κρυώσουν καλά και τα κλείνουμε σφιχτά με τα καπάκια.

Καλή επιτυχία!!!





Θασιακή Ένωση Καβάλας

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

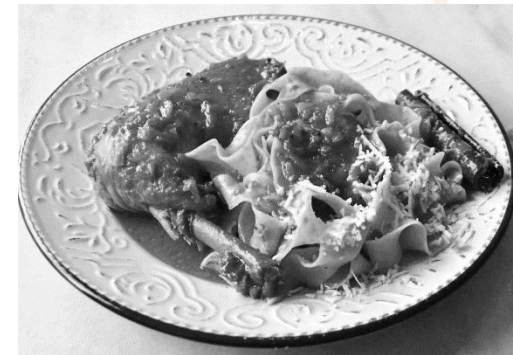
ΥΛΙΚΑ: 1 κόκορας 1 – 1,5 κιλό, 500 γραμ. φλιμάρια, 1 ποτήρι κόκκινο κρασί, 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη, 1 κρεμμύδι ξηρό ψιλοκομμένο, 1 ξύλο κανέλας, 1 κουταλιά σούπας πελτέ ντομάτας, 1 κούπα ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, 1 λίτρο ζεστό νερό, ½ κιλό φρέσκιες ντομάτες τριμμένες.

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!!!

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				



Από ιστοσελίδα «greekgastronomyguide.gr»



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Κακαβιά,
από τον Αρτακιανό καπετάνιο Καλαμούκη Στυλιανό στην Καλλιράχη**

ΥΛΙΚΑ: 2 κιλά διάφορα μικρά ψάρια στο καΐκι, στο σπίτι μεγάλα ψάρια σούπας, 2 ξηρά κρεμμύδια καθαρισμένα, ψιλοκομμένα ή 1 δεμάτι φρέσκα πλυμένα κρεμμύδια ψιλοκομμένα, ½ κιλό ώριμες ντομάτες, ξεφλουδισμένες, ψιλοκομμένες, 2-3 πατάτες, 2 καρότα, 1 ρίζα σέλινο με τα κλαδιά και φύλλα, ή ½ δεμάτι μαϊντανό, 2 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι.

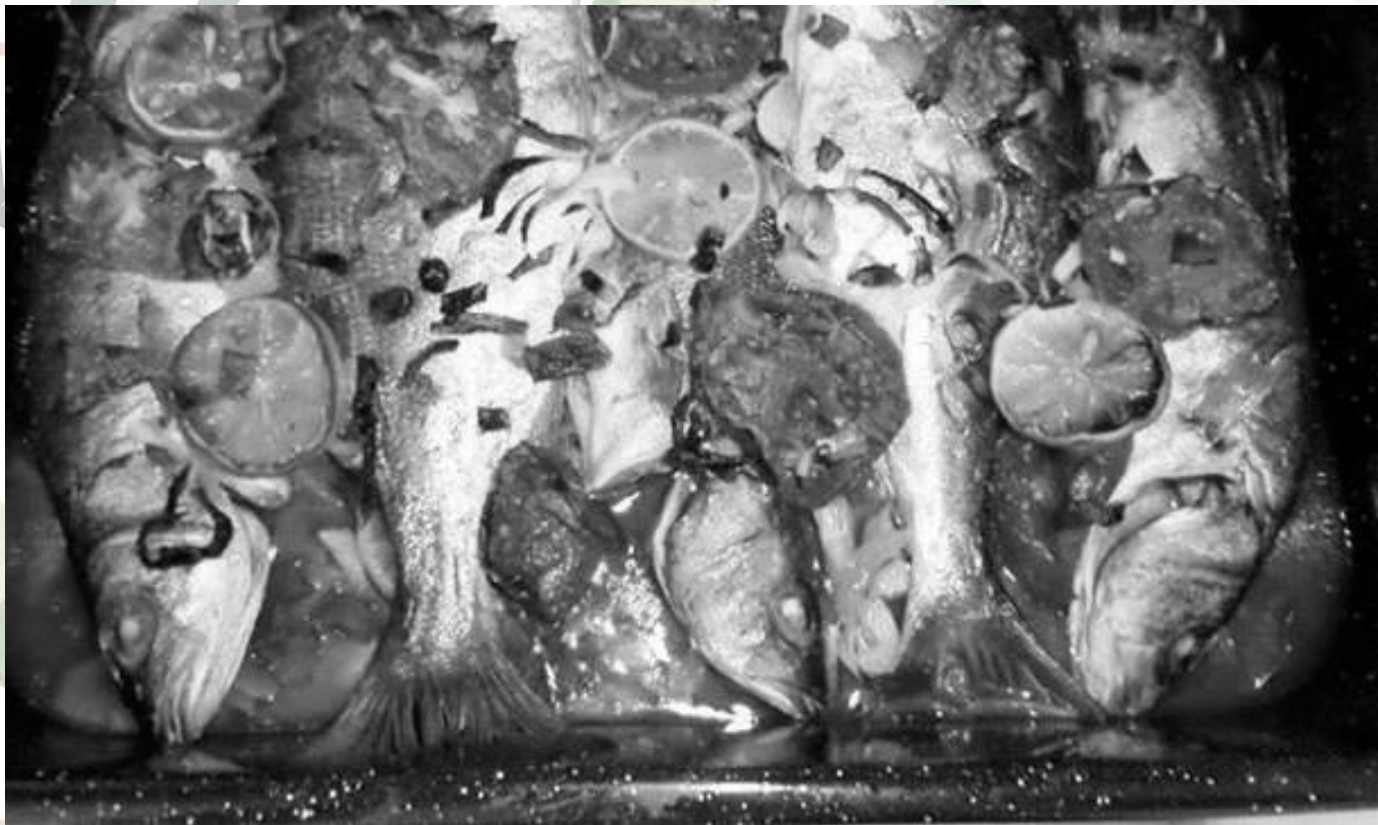
ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Σε μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε στον πάτο όλα τα λαχανικά πλυμένα, καθαρισμένα, ξεκινώντας από τα κρεμμύδια, τα καρότα, μετά τις πατάτες σε μικρά κομμάτια, τη ρίζα σέλινου, τις ντομάτες και τέλος τα κλαδιά & φύλλα σέλινου ή μαϊντανού. Μετά τα ψάρια που χρειάζονται περισσότερο βράσιμο και τελευταία επάνω, αυτά που βράζουν εύκολα. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και νερό έως ότου καλυφθούν τα ψάρια, όχι περισσότερο. Στο καΐκι τα μικρά ψάρια τα βράζουν 1,5 ώρα, έως ότου λιώσουν όλα τα υλικά.

Στο σπίτι τα μεγάλα ψάρια (σκορπιοί, φαγκριά, χελιδονόψαρα, ροφοί, μπακαλιάροι) τα βράζουμε σε δυνατή φωτιά με την κατσαρόλα ξεσκέπαστη και με ανοιγμένη την παλάμη του χεριού μας επάνω από τους ατμούς ελέγχουμε εάν είναι έτοιμο το φαγητό. Αυτό συμβαίνει αν κολλά το χέρι μας, οπότε κλείνουμε το μάτι της κουζίνας. Αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα όλα τα ψάρια

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	29			

και τα καθαρίζουμε. Λιώνουμε σε μπλέντερ όλα τα λαχανικά, σουρώνουμε τον ζωμό σ' άλλη κατσαρόλα, προσθέτουμε τα καθαρισμένα ψάρια και τον πολτό λαχανικών, τα ανακατεύουμε 2-3 λεπτά επάνω στη φωτιά. Μετά ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι και σερβίρουμε.



Από ιστοσελίδα «cookingwithtina.blogspot.com»



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Ψάρια πλακί,
από την κα Καλαμούκη Δέσποινα (Καλλιράχη)**

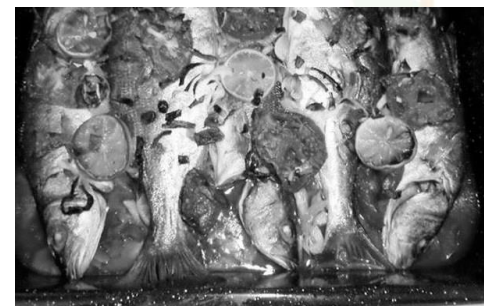
ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό μπαρμπούνια ή γόπες ή λιθρίνια ή σκουμπριά ή κολιοί, 2 κουτάλες σούπας ελαιόλαδο, 6 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες και κομμένες σε φέτες, 2 λεμόνια μεγάλα ξεφλουδισμένα σε φέτες στρόγγυλες, 1 δεμάτι μαϊδανό ή $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ δεμάτι άνιθο πλυμένα και κομμένα, 3 ντομάτες ώριμες, πλυμένες, κομμένες σε στρόγγυλες φέτες, 1 ποτήρι κρασί λευκό και 1 ποτήρι νερό, αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Βάζουμε τα καθαρισμένα, πλυμένα ψάρια σ' ένα ταψί, το ένα δίπλα στο άλλο, ανάμεσα τις φέτες σκόρδου, τα ψιλοκομμένα μαϊδανό, άνιθο, τις φέτες ντομάτες επάνω, ρίχνουμε το ποτήρι κρασιού, το νερό και τέλος τις φέτες λεμονιού, λίγο αλάτι και πιπέρι. Σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 180 °C για 50' λεπτά, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο κι αφήνουμε να πάρουν χρώμα 10' ακόμη.

Καλή επιτυχία!!!

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





GKOUMAS

BAKERY

1963

Potos - Thassos 640 04

+30 2593051335

+30 6974740777



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Προζύμι & παραδοσιακό ψωμί, από την κα Λασκαρίνα Κρομμύδα (Πρίνος) (Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη)

Σ' ένα μπολ διαλύστε 15 γρ. νωπή μαγιά ή 2 κουταλάκια ξερή σε λίγο νερό από 2 κούπες νερό που το προσθέτετε στη συνέχεια. Προσθέστε 250 γρ. αλεύρι και χτυπήστε το μείγμα μ' ένα ξύλινο κουτάλι να γίνει πηχτός χυλός (δεν θα είναι ο χυλός λείος). Η δράση της μαγιάς θα σπάσει τους τυχόν σβώλους του αλευριού. Σκεπάστε με μεμβράνη το μπολ κι αφήστε το σε ζεστό μέρος για 24 ώρες, ώσπου να γίνει σαν αφρός. Σ' αυτό το στάδιο μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για την παρασκευή ψωμιού. Κοσκινίστε 1 κιλό αλεύρι δυνατό με μία κουταλιά αλάτι στη λεκάνη ζυμώματος και κάντε στο κέντρο μία λακκούβα. Ρίξτε το προζύμι και 2 κούπες χλιαρό νερό (40°C) και ζυμώστε παίρνοντας λίγο λίγο το αλεύρι από τριγύρω, έως ότου γίνει μάζα. Βγάλτε τη σε αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε έως ότου γίνει εύπλαστη λεία ζύμη. Ξαναβάλτε τη στη λεκάνη, σκεπάστε τη με μεμβράνη κι αφήστε την σε ζεστό μέρος 1,5 – 2,5 ώρες. Βυθίστε το δάχτυλό σας μέσα σ' αυτήν, κι αν μείνει το αποτύπωμα, η ζύμη είναι έτοιμη. Τη χωρίζετε σε 3 μέρη. Ζυμώστε τα λίγο και πλάστε τα σε καρβελάκια. Καλύψτε τα με δύο πετσέτες, η μία να είναι λίγο υγρή. Αφήστε να σταθούν 15 λεπτά. Ξαναπλάστε τα και βάλτε τα σε λαδόχαρτα. Σκεπάστε κι αφήστε για 45' - 1 ώρα σε ζεστό μέρος να διπλασιαστούν σε όγκο. Με μαχαίρι κάντε δύο χαρακιές στο επάνω μέρος τους σε σχήμα σταυρού. Ζεστάνετε τον φούρνο και βάλτε ένα αβουτύρωτο ταψί

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					

να ζεσταθεί στους 240°C.

Τοποθετήστε στο πάτωμα του φούρνου ένα μπολ με ζεστό νερό να σχηματίζεται ατμός. Ψήστε τα καρβέλια 45'. Στα 20' αφαιρέστε το μπολ νερού και χαμηλώστε στους 200°C. Τα ψωμάκια είναι έτοιμα μόλις ροδίσει η κόρα. Βγάλτε τα από τον φούρνο και βρέξτε την επιφάνεια μ' ένα βρεγμένο πινέλο.



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες, από την κα Δέσποινα Καλαμούκη (συνταγή από το Αϊβαλί)

ΥΛΙΚΑ: 1 μπούτι αρνίσιο, 2 κιλά πλυμένο και τριμμένο με λεμόνι, 2 κιλά πατάτες καθαρισμένες, πλυμένες, κομμένες σε μεγάλα κομμάτια, 3 σκελίδες σκόρδο καθαρισμένες, ½ κούπας χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού με μία κουταλιά σούπας μέλι διαλυμένο μέσα, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, λίγο νερό, λίγο ελαιόλαδο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πασπαλίστε με αλάτι, πιπέρι, ρίγανη το μπούτι και βάλτε το σκόρδο μέσα στο κρέας. Βάλτε το στο ταψί του φούρνου. Αραδιάστε γύρω γύρω τις πατάτες που έχετε πασπαλίσει με αλάτι, ρίγανη, πιπέρι, προσθέστε το ελαιόλαδο επάνω στις πατάτες και το νερό. Περιχύστε το μπούτι και τις πατάτες με το διάλυμα μελιού στο χυμό πορτοκαλιού, λεμονιού. Σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και ψήστε στους 180°C μία ώρα. Αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο, αναποδογυρίστε το μπούτι κι αφήστε το φαγητό στον φούρνο έως ότου ροδίσει καλά.

Καλή όρεξη!!!

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		



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Το γνέσιμο του μαλλιού, αρχές δεκαετίας του 1950

**Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ.
«Η Θάσος του χθες σε άσπρο – μαύρο»**



Στον αργαλειό, αρχές δεκαετίας του 1960



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Η κτηνοτροφία και τα προϊόντα της, από την κα Αγλαΐα Τερλελέ

Οι Θάσιοι που έμεναν και μένουν στα ορεινά χωριά του νησιού ασχολούνταν και με την κτηνοτροφία. Τα προϊόντα τους , γάλα, γιαούρτι, τυρί, βούτυρο, κρέας, κάλυπταν και καλύπτουν ακόμη τις καθημερινές διατροφικές τους ανάγκες. Επίσης από το μαλλί των κατσικιών και αρνιών, που το έγνεθαν και το έκαναν νήμα, ύφαιναν ή έπλεκαν φανέλες, τσουράπια, κιλίμια κ.ά. και με το δέρμα έφτιαχναν παντόφλες, παπούτσια και λοιπά χρειώδη.



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



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Ψαράδες καθαρίζουν τα δίχτυα τους, αρχές δεκαετίας του 1950

**Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ.
«Η Θάσος του χθες σε άσπρο – μαύρο»**



Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Η αλιεία στο νησί μας, παράκτια, μέση και ερασιτεχνική,
και τα προϊόντα της,
από τον καπετάνιο Στέλιο Καλαμούκη (Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη)**

Στην παράκτια αλιεία χρησιμοποιούνται μικρά σκάφη (ανεμότρατες) που δουλεύουν γύρω από το νησί με τα μονωμένα δίχτυα και τα παραγάδια. Τα **μονωμένα δίχτυα** έχουν τρία στρώματα διχτυού και μπορούν να ψαρεύουν και χταπόδι, ενώ **τ' απλάδια** έχουν μονό στρώμα διχτυού και πιάνουν κουτσομούρες, γόπες, σαφρίδια και άλλα μικρά ψάρια.

Στη μέση αλιεία χρησιμοποιούνται μηχανότρατες και γρι γρι. Η μηχανότρατα διαθέτει ένα μεταλλικό καλάθι που σύρεται στον πυθμένα και πιάνει τα ψάρια που ζούνε εκεί, όπως μπακαλιάροι, πεσκανδρίτσες, βάτοι, ξιφίες, θράψαλα, σουπιές, γαρίδες, καραβίδες, αστακούς, τσιπούρες, συναγρίδες κ.ά. Το γρι γρι διαθέτει μεγάλο δίχτυ, με το οποίο κυκλώνει ένα συγκεκριμένο ψαρότοπο. Σήμερα με τη βοήθεια ραντάρ εντοπίζει μεγάλα κοπάδια από αφρόψαρα, όπως γαύρους, σαρδέλες, μαρίδες, κολιούς, σαφρίδια, γόπες και άλλα αφρόψαρα. Στη διάρκεια της Κατοχής οι ψαράδες της Καλλιράχης ψάρευαν και τάζιζαν όλους τους κατοίκους των ορεινών χωριών (μαρτυρία Σεϊτάνη Νίκου στην καταγραφή μου 03.11.1998).

Η ερασιτεχνική αλιεία ασκείται νόμιμα, αλλά ζημιώνει τους επαγγελματίες ψαράδες, ενώ η αλίευση του γόνου (των νεογνών ψαριών) από ανίδεους

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				

ερασιτέχνες ψαράδες διασαλεύει την πληθυσμιακή ισορροπία των διάφορων ειδών ψαριών . Προϊόντα που παράγονται από τα φρέσκα ψάρια είναι τα παστά που διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα (γάβροι, σαρδέλες, κολιοί κ.ά.), τα λιόκαφτα (κρεμασμένα στον ήλιο) τσίροι, σκουμπριά, σαφρίδια και το λιαστό χταπόδι.



Τρύγος μελιού, αρχές δεκαετίας του 1950

Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ.
«Η Θάσος του χθες σε άσπρο – μαύρο»



Από ιστοσελίδα «elialemoni.com»



Θασιακή Ένωση Καβάλας

**Μέλι, το νέκταρ της φύσης,
από τις κες Αγλαΐα Τερλελέ και Δέσποινα Καλαμούκη**

Η Θάσος από την αρχαιότητα έως σήμερα αποτελεί δυναμικό κέντρο μελισσοκομίας χάρη στα πευκοδάση, τα ελατοδάση και τα διάφορα είδη άγριων θάμνων και λουλουδιών του νησιού.

Μετά τον Δεκαπενταύγουστο οι μελισσοκόμοι αρχίζουν τον τρύγο των μελισσιών. Το μέλι είναι φυσική γλυκαντική ύλη που έχει και φαρμακευτικές ιδιότητες. Είναι πηγή ενέργειας για τον ανθρώπινο οργανισμό, αυξάνει τον ρυθμό λειτουργίας της καρδιάς, μειώνει τα προβλήματα αϋπνίας, πονόλαιμου και έλκους του στομάχου, αλλά διαθέτει και αντισηπτικές ιδιότητες. Χρησιμοποιείται ως βασικό συστατικό για την παρασκευή γλυκών και σιροπιών. Από την κερήθρα παρασκευάζεται η κεραλοιφή, που είναι θεραπευτική για τραύματα, τα μελισσοκέρια κ.ά.

Ο βασιλικός πολτός, η ξεχωριστή τροφή που παρασκευάζουν οι μέλισσες για τη βασίλισσά τους, είναι εξαιρετικά δυναμωτικός για τους ανθρώπους. Στην περιοχή της περιφερειακής οδού Σκάλας Πρίνου – Σκάλας Ραχωνίου λειτουργεί ο Μελισσοκομικός Συνεταιρισμός Θάσου που συνεργάζεται με πάνω

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	

από 100 μελισσοκόμους του νησιού. Ο Συνεταιρισμός ασχολείται με τη συγκέντρωση και τυποποίηση του μελιού και τροφοδοτεί με αυτό τις αγορές όλης της Ελλάδας και χωρών του εξωτερικού.



Πάτημα σταφυλιών, τέλη δεκαετίας του 1950
Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ.



Παραγωγή τσίπουρου, Μεγ. Καζαβήτι 1941
Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ.



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Αμπελουργία – Τρύγος αμπελιού, από τον κ. Μακαρίου Κων/νο (Θασιακά, τ. 8ος, 1998)

Προϊόντα: Σταφύλια, αμπελόφυλλα για ντολμαδάκια, κληματσίδες για το μαγείρεμα, μούστος, κρασί, ξύδι, προτοράκι, τσίπουρο.

Ο θάσιος οίνος ήταν ονομαστό κρασί από την αρχαιότητα (5ος , – 2ος, αι. π.Χ.).

Κατά τον Πλίνιο τα σταφύλια του νησιού είχαν πολύ γλυκές ρόγες και χρώμα σκούρο (μαύρες ή κόκκινες), εξού και ο χαρακτηρισμός **του θάσιου οίνου ως μέλανος**). Σύμφωνα με τον Διοσκουρίδη ήταν αθάλασσος οίνος (η άλμη που χρησιμοποιούσαν ως συντηρητικό για την παρασκευή του κρασιού δεν ήταν από τη θάλασσα). Μάζευαν τα ώριμα σταφύλια και τα μετά από 5 μέρες έκθεσης στον ήλιο για να μααραθούν λιγάκι τα έβαζαν σε ζεστό μείγμα από μούστο και αλάτι σε ίσα μέρη και τα έριχναν στον ληνό (πατητήρι). Μετά από ένα 24ωρο τα πατούσαν για να βγει ο χυμός τους, που τον άφηναν να ξεκουραστεί σε πιθάρια μέχρι την άνοιξη. Στη γιορτή των Ανθεστηρίων δοκίμαζαν για πρώτη φορά το νέο κρασί. Το διατηρούσαν σε ερμητικά σφραγισμένα πιθάρια σε σκοτεινές αποθήκες και το φίλτραραν πριν το πιουν. Συχνά το αραιώναν με νερό πριν το σερβίρουν ή το ζέσταιναν ή το δρόσιζαν με χιόνι τον χειμώνα.

Ο Πλίνιος αναφέρει επί πλέον ότι η ποικιλία *theriaca* χρησίμευε ως αντίδοτο στο δηλητήριο των φιδιών, ενώ το ξίδι ως φάρμακο για τις παθήσεις των ματιών.

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						

Δεν είναι τυχαίο που ο Διόνυσος, θεός βλάστησης, της αναγέννησης της φύσης και του κρασιού λατρεύτηκε με πάθος στη Θάσο κατά την αρχαιότητα. Στις γιορτές του η κατανάλωση κρασιού και η συνακόλουθη μέθη που οδηγούσε σε έκσταση εξέφραζαν την υπέρβαση των ανθρωπίνων ορίων και την ταύτιση με τον θεό.



Από: cretangastronomy.gr



Από: diaheiros.blogspot.com



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Φθινοπωρινές λichουδιές, από την κα Αγλαΐα Τερλελέ

Τον Οκτώβριο οι Θάσιοι ασχολούνται με τα χαμολόγια (μάζεμα πεσμένων ελιών). Έτσι τους δίνεται η ευκαιρία να εντοπίσουν και να μαζέψουν μανιτάρια και σαλιγκάρια. Τα μανιτάρια που βγαίνουν σε περιοχές καμένων δασών είναι τα Λαγόρδια. Άλλες ποικιλίες μανιταριών στο νησί μας είναι οι πιπερίτες, οι αδραχτίτες ή κρασομανιτάρια.

Πιπερίτες τηγανητοί, από την Σταματία Βαλσαμίδου (Καλλιράχη)

Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη (3/11/1998)

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό πιπερίτες, αλεύρι, ελαιόλαδο για τηγάνισμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Πλένουμε πολύ καλά τα μανιτάρια και τ' αφήνουμε σε πετσέτα να στεγνώσουν καλά. Σ' ένα μπολ με αλεύρι τα αλευρώνουμε γυρίζοντάς τα ώστε να πάει παντού το αλεύρι. Τα κοσκινίζουμε να φύγει το περίσσιο αλεύρι. Τα τηγανίζουμε σε μπόλικο καυτό ελαιόλαδο, ώσπου να ροδίσουν από τη μία πλευρά και τα γυρίζουμε κι από την άλλη. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο.

Φλιμάρια Θάσου, από την κα Σταματία Τερλελέ (Καλλιράχη)

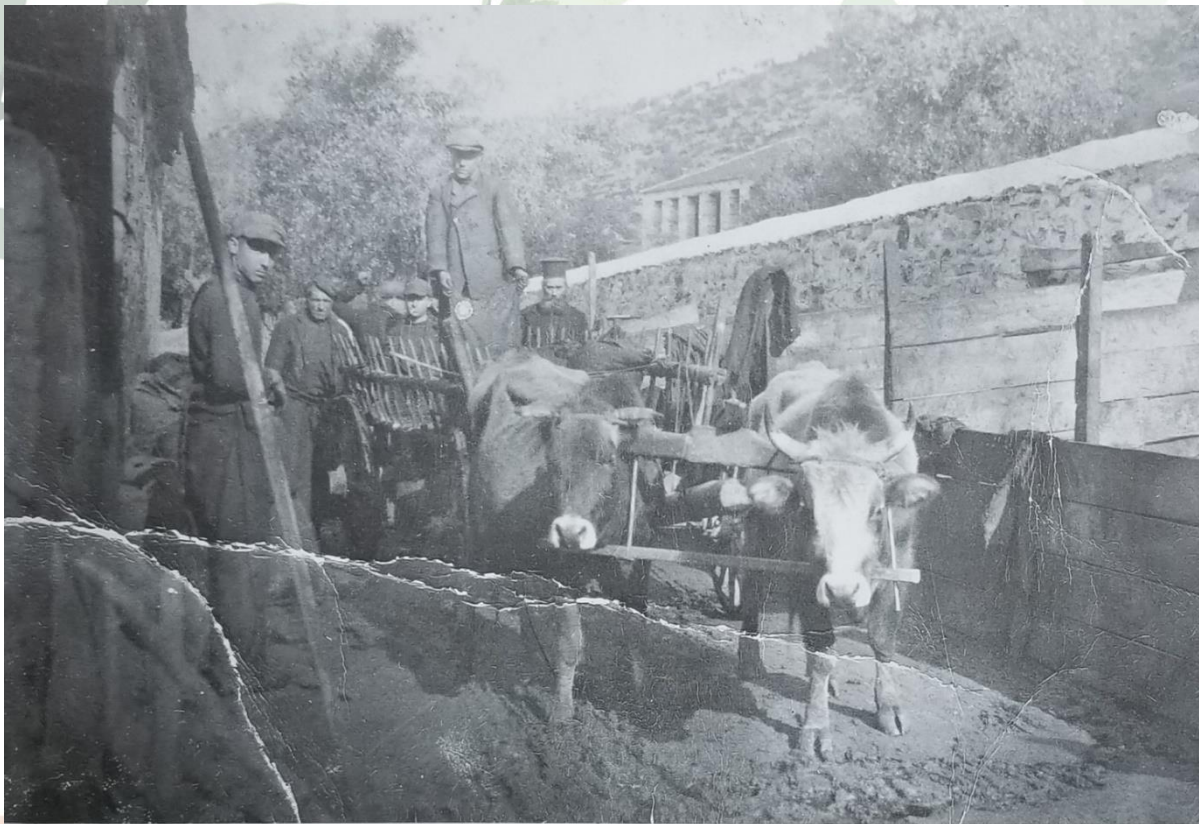
ΥΛΙΚΑ: 2,5 κιλά αλεύρι (θα γίνουν 12-13 φύλλα), 15 αυγά, 11/2 κιλό σιμιγδάλι ψιλό, γάλα όσο ρουφήξει το αλεύρι περίπου 2 λίτρα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ρίχνουμε όλα τα υλικά σε λεκάνη, τα ζυμώνουμε καλά κι ανοίγουμε με την πλασταριά (ξύλο που ανοίγουμε τα φύλλα) τα φύλλα, τα οποία απλώνουμε σε καθαρά σεντόνια μία ολόκληρη μέρα για να στεγνώσουν.

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			

Μετά κόβουμε το κάθε φύλλο σε λωρίδες. Τοποθετούμε τη μία λωρίδα επάνω στην άλλη και τις κόβουμε με κοφτερό μαχαίρι σε μικρότερα κομμάτια, που τ' απλώνουμε σε άλλα σεντόνια να στεγνώσουν εντελώς (1 μήνα). Μετά τα διατηρούμε σε πάνινες σακούλες (παλαιότερα σε βαμβακερές μαξιλαροθήκες).



Μεταφορά ελαιοκάρπου στο ελαιοτριβείο, τέλη δεκαετίας του 1940

Από το Λεύκωμα της Θ.Ε.Κ. «Η Θάσος του χθες σε άσπρο – μαύρο»



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Ελαιοσυλλογή, από την κα Αγλαΐα Τερλελέ (Καλλιράχη)

Ο Νοέμβριος είναι ο μήνας έναρξης του λιομαζώματος στο νησί. Δένδρο ευλογημένο η ελιά, που αποτελεί ο καρπός του αποτελεί βασικό διατροφικό στοιχείο των Θασίων από αρχαιότατων χρόνων. Σε έρευνα που έγινε στα μέσα της δεκαετίας του 1950 διαπιστώθηκε ότι όσοι καταναλώσουν ελαιόλαδο δεν παρουσιάζουν εγκεφαλικό, έμφραγμα μυοκαρδίου κλπ., γιατί μειώνει τη χοληστερίνη, ρυθμίζει τον διαβήτη, είναι ισχυρό αντιθρομβωτικό.

Τα προϊόντα τις ελιάς: Το ελαιόλαδο της Θάσου, που είναι φημισμένο εντός και εκτός Ελλάδος, το αγουρέλαιο, το πυρηνέλαιο, οι πράσινες ελιές (τσακιστές ή κλαστάδες ή αχλατσίδες από το αρχαίο ρήμα κλάω που σημαίνει σπάω), οι πράσινες χαρακιαστές, οι κόκκινες πιπιλανές – ξιδάτες και οι παστές μαύρες θρούμπες .

Από το ελαιόλαδο, με την προσθήκη σπαθόχορτου, κάνουν το ιαματικό σπαθόλαδο, που γιατρεύει πληγές του σώματος και όχι μόνο. Επίσης με ελαιόλαδο και κηρήθρα κάνουν την κεραλοιφή, γνωστή ιαματική αλοιφή.

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	



Ο Αναστάσιος Παναγιώτη Αγαπητός στο ελαιοτριβείο του κατά την σπείραξη της παραγωγής, Σκάλα Σωτήρος 1958

**Ο Αναστάσιος Π. Αγαπητός στο ελαιοτριβείο
του στη Σκάλα Σωτήρος το 1958.
(Αρχείο Θ.Ε.Κ).**



Χριστόπιτα (Αρχείο Δέσποινας Καλαμούκη)



Θασιακή Ένωση Καβάλας

Χριστόπιτα, από την κα Δέσποινα Καλαμούκη

Την παραμονή Χριστουγέννων οι νοικοκυρές ζύμωναν τη Χριστόπιττα, όπου στην επάνω επιφάνεια σχεδίαζαν με λωρίδες ζυμαριού το σπίτι, τα μελίσσια, τα δένδρα και μέσα έβαζαν ένα κουκούτσι ελιάς ή ένα κουκί. Μετά την εκκλησία η νοικοκυρά τη θύμιαζε, τη σταύρωνε και την έδινε στον πρωτότοκο γιο ή γαμπρό να την κόψει κρατώντας τη ψηλά επάνω από το κεφάλι του σε δύο κομμάτια. Αν το κουκούτσι ή το κουκί έπεφτε στη δεξιά πλευρά του, τότε όλη η χρονιά θα ήταν ευλογημένη.

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό χωριάτικο αλεύρι, μία δόση προζύμι (δες την παρασκευή του στον μήνα Μάιο) ή 30 γραμ. νωπή ή 1 κουταλιά ξερή μαγιά διαλυμένη σε μισή κούπα χλιαρό νερό. Ανακατέψτε με λίγο αλεύρι να γίνει πηχτός χυλός από το προηγούμενο βράδυ κι αφήστε το σε ζεστό μέρος. Η διαδικασία παρασκευής είναι ίδια με τη συνταγή ψωμιού (ίδιο μήνα με προζύμι), μόνο που στο λάκκο του αλευριού, εκτός από το προζύμι, θα ρίξετε 2 κουταλιές σούπας καλαμποκέλαιο, 2 κουταλιές σούπας μέλι και 2 κουταλιές σούπας γάλα. Συνεχίστε το ζύμωμα και την παρασκευή όπως στη συνταγή ψωμιού και με ό,τι αναφέρεται στην αρχή.

Κολοκυθόπιτα γλυκιά, από την κα Αγγαΐα Τερλελέ (Καλλιράχη)

ΥΛΙΚΑ: 1 κιλό ξερή κολοκύθα τριμμένη, 2 κούπες ζάχαρη, λίγο αλάτι (1 πρέζα αλάτι), 1 κουταλιά μέλι, μισή κούπα σταφίδες ξανθές, μισή κούπα καρύδια χοντροκομμένα, 1 κουταλάκι κανέλα, 1 φλιτζάνι ρύζι ή λίγη φρυγανιά για τα υγρά, 1 αυγό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Τρίβουμε την κολοκύθα και τη βάζουμε σ' ένα τρυπητό με αλάτι από το προηγούμενο βράδυ. Την επομένη τη στραγγίζουμε πολύ καλά και ρίχνουμε

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					

σ' ένα μπουλ μεγάλο, όπου ρίχνουμε και όλα τα υλικά. Ανακατεύουμε καλά. Ανοίγουμε 2 φύλλα.

Στρώνουμε τη γέμιση και χαράζουμε την πίτα σε ρόμβους. Αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε στους 180 °C για μισή ώρα, ανάλογα με τον φούρνο κουζίνας.

**Ιανουάριος**

- 1 Βασίλειος, Βασίλική
- 2 Σεραφείμ, Σεραφειμία*, Σίλβεστρος
- 3 Γενοβέφα
- 5 Θεωνάς, Θεώνη
- 6 **Τα Άγια Θεοφάνεια.** Φώτης, Φωτεινή, Φάνης, Φανή, Θεοφάνης, Θεοφάνια, 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, 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
- 13 Πρίσκιλλα, Πρισίλλα, Μαρτινιανός
- 14 Βαλεντίνος, Βαλεντίνη
- 15 Ευσέβιος, Ευσεβία
- 17 Θεόδωρος, Θεοδώρα
- 18 Αγαπητός, Λέων
- 19 Φιλόθεος, Φιλοθέη
- 23 Πολύκαρπος, Πολυχρόνης*
- 25 **Τελώνου & Φαρισ., Αρχή Τριωδίου.**
- 26 Φώτης* Φωτεινή*
- 27 Ασκληπιάς
- 28 Μαριάννα

Μάρτιος

- 1 Ευδοκία, Παράσχος, Χαρίσιος
- 2 Ευθαλία
- 3 **Του Ασώτου.** Κλεόνικος, Κλεονίκη
- 4 Γεράσιμος, Γερασιμούλα, Μίκης
- 5 Αρχέλαος, Ευλόγιος
- 6 Ησύχιος
- 7 **Τσικνοπέμπτη.** Ευγένιος*
- 8 Ερμής, Θεοφύλακτος
- 9 **Ψυχοσάββατο.** Λυσιμαχος, Ξάνθος, Ξανθή, Σμαράγδα, Φιλοκτήμων, Σαράντης*
- 10 **Της Αόκρεω.** Αναστασία, Πατρικία
- 11 Θαλής, Σωφρόνιος
- 13 Λέανδρος, Μάριος
- 14 Βενέδικτος, Βενεδίκτη, Ευφράσιος
- 15 Αγάπιος
- 17 **Τυροφάγου.** Αλέξιος, Αλεξία
- 18 **Καθαρά Δευτέρα.** Εδουάρδος
- 19 Χρυσάνθος, Χρυσάνθη
- 22 **Α' Χαιρετισμοί.** Δρόσος, Δροσίδα
- 24 **Κυριακή της Ορθοδοξίας.** Ρωξάνη
- 25 **Ευαγγελισμός της Θεοτόκου-Εθνική εορτή.** Ευάγγελος, Ευαγγελία, Άγγελος, Άγγελική
- 26 Σύλας

- 27 Λυδία, Μακεδόνιος
- 29 **Β' Χαιρετισμοί.**
- 31 **Β' Κυριακή των Νηστειών.** Υπάτιος

Απρίλιος

- 2 Τίτος
- 3 Ιλλύριος, Ιλλυρία
- 4 Πλάτων, Ζωσιμάς
- 5 **Γ' Χαιρετισμοί.** Αργυρώ
- 6 Ευτύχιος, Ευτυχία
- 9 Ευψύχιος
- 10 Δημοσθένης, Επαμεινώνδας, Ηρακλής, Θέμιστοκλής, Θεόφραστος, Μιλτιάδης, Όμηρος, Πελοπίδας, Περικλής, Σοφοκλής, Σωκράτης*, Τιμόθεος*, Φωκίων
- 11 Αντίπαας
- 12 **Δ' Χαιρετισμοί.** Ακάκιος, Ανθούσα
- 13 Μάρτινος, Μαρτίνη
- 14 **Δ' Κυριακή των Νηστειών.** Αρίσταρχος, Θωμάς.
- 15 Λεωνίδας
- 16 Γαληνός, Κάλλι, Χιονούλα
- 19 **Ακάθιστος Ύμνος.** Φιλιππία
- 21 **Κυριακή των Νηστειών.** Αλεξάνδρα
- 22 Νέαρχος, Ναθαναήλ
- 24 Αχλλέας, Ελισάβετ, Δούκας, Ελισάβετ
- 26 Γλαφυρός, Πάγκαλος
- 27 **Σάββατο του Λαζάρου.** Λάζαρος, Λάζος
- 28 **Κυριακή των Βαΐων.** Βάσιος, Βαΐα, Δάφνη
- 29 **Μεγάλη Δευτέρα.** Ιάσων, Πάτρα
- 30 **Μεγάλη Τρίτη.** Αργυρή, Ασημίνα, Μαλαματή

Μάιος

- 1 **Μεγάλη Τετάρτη.** Ιερεμίας, Ισιδώρα
- 2 **Μεγάλη Πέμπτη.** Αυγερινός, Έσπερος
- 3 **Μεγάλη Παρασκευή.** Ροδόπη
- 4 **Μεγάλο Σάββατο.** Πελαγία*, Μέλιος, Μελίτσα

- 5 **Άγιο Πάσχα.** Αναστάσιος, Αναστασία, Πασχάλης, Πασχαλία, Λάμπρος, Λαμπρινή
- 6 **Γεωργίου Μεγαλομάρτυρος.** Γεώργιος, Γεωργία, Σεραφείμ, Σεραφειμία*
- 7 Ακάκιος, Ραφαήλ, Μάρκος
- 8 Αρσένιος, Θεολόγος, Μήλιος, Κασσιόπη, Θεοχάρης
- 9 Χριστόφορος, Ησαΐας
- 10 **Ζωοδόχου Πηγής.** Ζωή, Πηνήγ, Σίμων
- 11 Αρμόδιος, Αργύρης, Αργυρώ
- 12 **Του Θωμά.** Θωμάς, Επιφάνειος, Θεόδωρος
- 13 Γλυκερία, Σέργιος*
- 14 Αριστοτέλης*, Ισιδωρος*
- 15 Αχιλλέιος, Καλή
- 17 Ανδρόνικος, Ανδρονίκη*, Σόλων
- 18 Ιούλιος, Ιουλία*, Γαλάτεια
- 19 **Των Μυροφόρων.** Πατρίκιος, Πατρικία, Θεόγνωστος, Θεόκτιστος, Μυροφόρα
- 20 Θαλής, Λυδίας, Φιλιππισίας
- 21 **Κωνσταντίνου και Ελένης.** Κωνσταντίνος, Κωσταντίνα, Ελένη
- 22 Αιμίλιος, Αιμιλία, Κόδρος
- 24 Μαρκανή*, Χριστιανός, Παλάδιος
- 26 **Του Παραλύτου.**
- 29 Θεοδοσία*, Υπομονή

Ιούνιος

- 1 Πύρρος, Ιουστίνος, Ευέλπιστος
- 2 Νικηφόρος, Μαρίνος
- 4 Μάρθα *
- 5 Δωρόθεος,, Πλούταρχος, Απόλλωνας
- 7 Ζηναΐς, Παναγής, Σεβαστή
- 8 Καλλιόπη
- 9 Ροδόνη
- 11 **Των Αγίων Πάντων.** Βαρνάβας, Βαρθολομαίος
- 12 Ονούφριος, Ονουφρία
- 13 **Ανάληψη του Χριστού.** Τριφύλλιος



15 Αυγουστίνος, Ιερώνυμος, Ορτανσία
 18 Έρασμος, Λεόντιος
 19 Παΐσιος*, Ζώσιμος, Ζωσιμαία
 22 Ευσέβιος, Ευσεβεία*, Ζήνα
 23 **Πεντηκοστή**. Αριστοκλής, Αγριππίνια
 24 **Αγίου Πνεύματος**.
 25 Φεβρωνία
 26 Μακάριος, Μακαρία*
 28 Ανάργυρος*, Γερμανός
 29 **Αποστόλων Πέτρου και Παύλου**.
 30 **Σύναξις των Αγίων 12 Αποστόλων, των Αγίων Πάντων**.

Ιούλιος

1 Αργύρης, Αργυρώ, Κοσμάς, Δαμιανός
 3 Ζουμπουλιά, Υάκινθος, Υακίνθη
 4 Λουκία
 7 Κυριακή, Οδυσσεάς
 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, Ηλιάννα
 22 Μαγδαληνή, Μαρκέλλα, Μενέλαος
 24 Χριστίνα, Αθηνάγορας
 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 **Μεταμόρφωσης του Σωτήρος**.
 Σωτήριος, Σωτηρία, Ευμορφία
 7 Αστέριος
 8 Μύρων*, Τριαντάφυλλος,
 Τριανταφυλλιά
 10 Ήρων, Ηρώ, Λαυρέντιος
 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, Μελοπομένη,
 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, Αριστεά, Κορνήλιος
 14 Σταύρος, Σταυρούλα, Σταυριανή
 15 Βησσαρίων, Νικήτας
 16 Ευφημία, Μελίνα, Μελitίνη

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
 11 Φίλιππος
 12 Ανδρόμαχος, Ανδρομάχη, Βαλάντης
 13 Αγαθονίκη, Χρυσή*, Φλωρεντίας
 15 Λουκιανός, Λουκιανή
 18 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, Σταμάτης, 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 Λευκή,
 15 Ελευθέριος, Ελευθερία, Ανθή, Σωσάννα
 16 Θεοφάνω
 17 Δανιήλ
 18 Φλώρα
 19 Αγλαΐα, Ιακώβ, Ιωσήφ*
 20 **Άγιος Ιωάννης ο Θάσιος**, Ιγνάτιος
 21 Εμμανουήλ, Ιούλιος, Ιουλία
 22 Αναστασία
 24 Ευγενία,
 25 **Χριστούγεννα**, Χρήστος, Χριστίνα,
 26 Εμμανουήλ
 27 Στέφανος, Στεφάνια
 28 Δόμνα, Θεοφίλη

ΧΟΡΗΓΟΙ 2024



ΧΟΡΗΓΟΙ 2024

asg sa
GREECE
Hotel & Tourist Enterprises

ConTour
The Hotel & Touristic Construction & Restoration Specialist
ΠΑΠΑΔΟΚΟΝΟΜΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
papadokononmou@gmail.com

AEGLIS 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
Ηλεκτρολογικό Υλικό •
Οικοδομικά Υλικά | Υδραυλικά •
Χρώματα | Σιδηρικά •
Ρήγας Γεώργιος Πότος Θάσος
Τηλ. 2593052280, fax: 2593052082
Κιν. 6972400935
email: georgirigas4@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. Λυμνίας Θάσου
Κινητ: 6972 620 012
Τηλέφωνο & Φαξ: 25930 31 419
email: gmarkianos@gmail.com

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

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

ΠΕΡΙΦΡΑΣΕΙΣ
ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ
ΣΑΡΗΜΠΑΛΑΣ
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΠΟΤΟΣ ΘΑΣΟΥ
25930 31141 - 6973973330

ΧΟΡΗΓΟΙ 2024



ΧΟΡΗΓΟΙ 2024

ALEXANDRA BEACH
THASSOS SPA RESORT

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

Ζαχαροπλαστείο
"ΣΤΑΜΑΤΗΣ"
Παπακυριακού Σταμάτης Α.
Θάσος
T. 25930.22131

MARKET
Λατσούρης
Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ ΕΧΕΙ ΟΝΟΜΑ
Σκόλη Ραλλίτη 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

Tavern LAMPIRIS
THEOLOGOS SINCE 1970

Αναμνηστικό
Θεοτικό Κτενικό και Άρνακι
Χαρακτήριστα Κοσμοτίσι - Ελεγκτό
Στατικό αναμνηστικό γεύμα

Δωρεάν
ταχυίδια
από τα κτενικά

Τ. +30 2593031250 82 Taverna Lampiris
www.taverna-lampiris.gr



Taverna Georgios
Potos Thassos

☎ 2593 052774

giorgostavern@yahoo.com

APHRODITE
BAR | RESTAURANT | PIZZA
Σκόλη Ποταμιάς

Krambousa
RESTAURANT
ΠΑΡΑΛΙΑ ΠΟΤΑΜΙΑΣ
Κώστας & Δημήτρης Κουδής
Τηλ. 25930 62312

Μπαλαούρο
balaouro restaurant
sea flavors & more...

☎ 251 022 5222
✉ balaouro@hotmail.gr

Καβάλα Σαργαεία, Kaválla, Greece

TAVERNA
STA KALA
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. & φax: 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 Αглаΐα,

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

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

«Ημερολόγιο 2024»

Επιμέλεια: Νικόλαος Τσιλογεώργης

Δέσποινα Καλαμούκη

Αγλαΐα Τερλελέ

Γραφιστικά – Σχεδιασμός: Γιάννης Λιόγκας

Εκτύπωση – Βιβλιοδεσία: Εκδόσεις «Ξυράφι», Γιάννης Γανίτης