

Happy NEW YEAR

by **Ciao**

2026

❄️ **ΔΩΡΑ**

❄️ Προτάσεις
για ΕΞΟΔΟ

❄️ Γιορτές στην
ΑΘΗΝΑ

❄️ New Year's
Eve MENU

❄️ **Beauty**



ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ



PAPVRET O.E.

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ

επιστημονικών
- πολιτιστικών
εκδηλώσεων

**ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΡΟΒΟΛΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗΣ**

καλλιτεχνικών
εκδηλώσεων



www.papvret.gr



info@papvret.gr



george
Leather & Fur

Στο George Leather & Fur, η πολυτέλεια συναντά την παράδοση και τη μόδα εδώ θα ανακαλύψεις μοναδικές δημιουργίες από βιζόν, αλεπού, ρακούν, τσιντσιλά και πολλές ακόμα εκλεκτές πρώτες ύλες, που μεταμορφώνονται σε εντυπωσιακά ρούχα και αξεσουάρ.

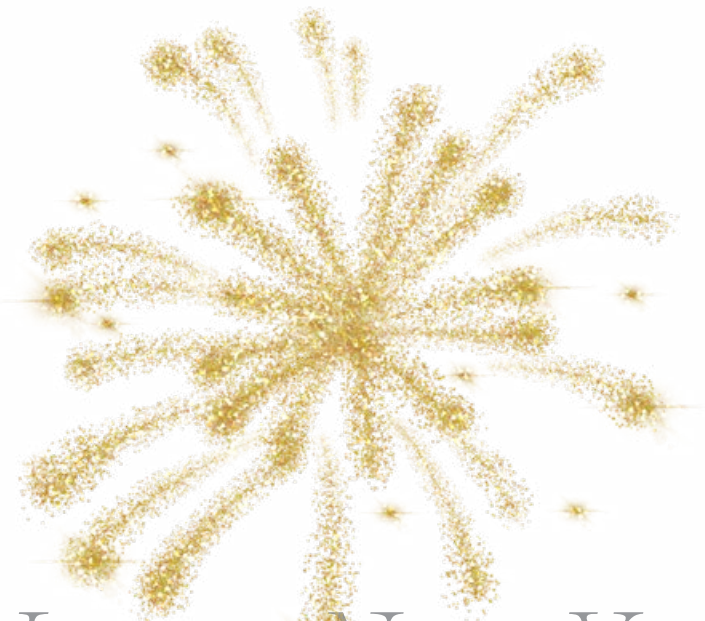
Η αγάπη και το μεράκι της ομάδας του George Leather & Fur για την τέχνη της γούνας φαίνονται σε κάθε λεπτομέρεια. Με διαρκή ενημέρωση πάνω στις τελευταίες τάσεις της μόδας και συνεχή παρουσία σε διεθνείς εκθέσεις και fashion events, η επιχείρηση προσφέρει πάντα το κάτι παραπάνω ποιότητα, στυλ και διαχρονική κομψότητα.

Ανακάλυψε μια πλούσια συλλογή από γούνες, δερμάτινα ρούχα, τσάντες και πορτοφόλια που συνδυάζουν τη φινέτσα με την αυθεντικότητα.



📍 Μ. Αλεξανδρου 95, Καστοριά ☎ 246 7503 760, 693 8625 404
✉ georgreleatherfurskastoria@hotmail.com 📷 georgeleatherfurs
📱 George leather 🌐 www.george-leatherfurs.gr

editnote



Happy New Year

Λίγες μόλις ημέρες πριν την εκπνοή του χρόνου και την πανηγυρική υποδοχή του νέου, μια premium πρωτοχρονιάτικη έκδοση βρίσκεται στα χέρια σας. Αποχαιρετούμε την χρονιά που φεύγει και υποδεχόμαστε μια καινούργια, αφήνοντας πίσω ό,τι πέρασε, κλείνοντας το μάτι στο σήμερα και κοιτώντας το αύριο με άλλη διάθεση, με μια νέα, αισιόδοξη ματιά.

Η νέα χρονιά, μας συναντά με τους καλύτερους οιωνούς. Σε αυτούς θα στηριχθούμε για να ταξιδέψουμε μέσα από τις τόσες διαφορετικές «γεύσεις» που μας κερνάει η ζωή στο πέρασμά της.

Με χαρά σας καλωσορίζουμε σε έναν εορταστικό οδηγό που δημιουργήσαμε με φροντίδα και έμπνευση για όλους εσάς. Σας παρουσιάζουμε ένα πλούσιο εορταστικό ένθετο, γεμάτο ελκυστικό περιεχόμενο, φινέτσα και λάμψη. Μια δημιουργία φτιαγμένη με αγάπη και μεράκι, για να μας τυλίξει όλους με τη ζεστασιά και τη μαγεία των γιορτών... Ένα έργο που αγαπήσαμε και μοιραζόμαστε μαζί σας, για να αναζητήσουμε, να ονειρευτούμε, να αφεθούμε!

Περιηγηθείτε στις σελίδες του, ανακαλύψτε χρήσιμες συμβουλές, ξεχωριστές προτάσεις και αφήστε τον εαυτό σας να μαγευτεί από όσα έχει να προσφέρει η πόλη μας σε αυτή την τόσο φωτεινή και γιορτινή εποχή του χρόνου.

Από όλους εμάς, θερμές ευχές για μια χρονιά γεμάτη δημιουργικότητα, αγάπη, υγεία και πολλά χαμόγελα.

Χρόνια πολλά! Καλή Χρονιά!



CAVA KATSONI

ΚΟΡΥΔΑΛΛΟΣ

DISCOVER SPIRITS & NUTS

Η Cava Katsoni, με παρουσία στον χώρο από το 1980, αποτελεί σημείο αναφοράς στον Κορυδαλλό για όσους αναζητούν ποιότητα, εξυπηρέτηση και εκλεκτές επιλογές. Ξεχωρίζει για τη μεγάλη ποικιλία σε premium ποτά, οίνους, αποστάγματα, ολόφρεσκους ξηρούς καρπούς, καθώς και πληθώρα σοκολατένιων απολαύσεων και σνακ.

Με προσεκτικά επιλεγμένες ετικέτες σε κρασιά και ποτά από όλο τον κόσμο, η Cava Katsoni προσφέρει μοναδικές γευστικές εμπειρίες και επιλογές που καλύπτουν κάθε περίπτωση.

Παράλληλα, δημιουργεί μοναδικές συνθέσεις-καλάθια δώρου, ιδανικά για προσωπικά ή εταιρικά δώρα, προσαρμοσμένα στις ανάγκες και τις προτιμήσεις σας.

Με πολυετή εμπειρία, τεχνογνωσία και αφοσίωση στην ποιότητα, η Cava Katsoni παραμένει μια αξιόπιστη επιλογή, με δυνατότητα εξυπηρέτησης και αποστολών σε όλη την Ελλάδα.



📍 Δερβενακίων 71, Κορυδαλλός ☎ 2130381554 📞 6986916724

@ cavakatsoni@gmail.com

📷 CAVA KATSONI - Κορυδαλλός 📘 CAVA KATSONI I-Κορυδαλλός

Εξυπηρετούμε και μέσω 🍷 efood 🛒 Wolt





Η «ΑΥΛΗ ΤΗΣ ΗΔΥΛΗΣ»
ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΕΝΑΝ ΑΠΟ
ΤΟΥΣ ΠΙΟ ΓΟΗΤΕΥΤΙΚΟΥΣ
ΚΑΙ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΥΣ
ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΥΣ
ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥΣ
ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ.



ΕΛΛΗΝΙΚΗ, ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Από τη στιγμή που θα περάσετε το κατώφλι της, η ζεστή και φιλική ατμόσφαιρα θα σας υποδεχθεί. Η διακόσμηση συνδυάζει με μοναδικό τρόπο παραδοσιακά στοιχεία και μοντέρνες πινελιές, δημιουργώντας έναν χώρο προσεγμένο μέχρι την τελευταία λεπτομέρεια, ιδανικό για χαλάρωση, ευχάριστες στιγμές και αξέχαστες εμπειρίες.

Η κουζίνα τιμά την ελληνική παράδοση, με έμφαση σε αυθεντικές συνταγές και ποιοτικά υλικά. Στο μενού θα βρείτε μεγάλη ποικιλία ορεκτικών, κυρίως πιάτων και επιδορπίων, όλα φτιαγμένα με φρέσκα τοπικά προϊόντα. Οι γεύσεις είναι πλούσιες, ισορροπημένες και προσεκτικά συνδυασμένες, ώστε κάθε μπουκιά να προσφέρει απόλαυση και να αναδεικνύει την παραδοσιακή ελληνική κουζίνα μέσα σε ένα σύγχρονο και καλαίσθητο περιβάλλον.

Για τους λάτρεις του κρασιού, η «Αυλή της Ηδύλης» διαθέτει μια εξαιρετική λίστα με επιλογές από ελληνικούς και διεθνείς αμπελώνες, που συνοδεύουν τέλεια κάθε πιάτο. Το προσωπικό είναι φιλικό, εξυπηρετικό και πάντα πρόθυμο να σας καθοδηγήσει στην επιλογή του κρασιού που θα αναδείξει τη γεύση του γεύματός σας.



η αυλή της
Ηδύλης

📍 Ηρακλείδων 14, Αθήνα

☎ 21 0345 7046

📌 Η Αυλή της Ηδύλης

📍 i_avli_tis_idylis

Cava
Drosia
EST. 1981®



Cava Drosia Georgilakis

Το 1981, ο Λευτέρης και ο Μανώλης Γεωργιλάκης έβαλαν το όραμά τους σε πράξη και δημιούργησαν την Κάβα Δροσιά, έναν χώρο όπου η αγάπη για τα ποιοτικά ποτά συναντά τη φιλόξενη ατμόσφαιρα. Από την πρώτη μέρα, στόχος τους ήταν να προσφέρουν στους πελάτες την καλύτερη επιλογή και την πιο προσωπική εμπειρία εξυπηρέτησης. Στα τέλη της δεκαετίας του '90, η επιχείρηση άρχισε να επεκτείνεται και στη χονδρική αγορά, εξυπηρετώντας δεκάδες καταστήματα με οργάνωση και συνέπεια, πάντα από τα γραφεία και τις αποθήκες της εταιρείας.

Το 2019 σηματοδότησε μια νέα εποχή για την Κάβα Δροσιά, με σύγχρονες κλιματιζόμενες αποθήκες και λειτουργικούς χώρους γραφείων, όπου εξελίσσονται οι τομείς των αγορών, πωλήσεων, διανομής, e-commerce και marketing.

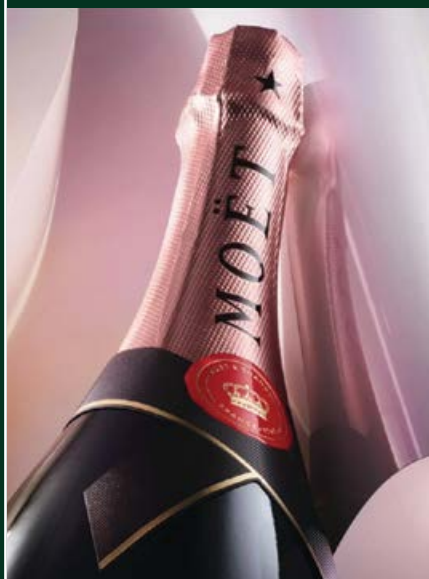
Σήμερα, σχεδόν 40 χρόνια μετά, η εταιρεία Γεωργιλάκης υπό την καθοδήγηση των Λευτέρη και Μανώλη, έχει εδραιωθεί ως μια από τις πιο αξιόπιστες και δυναμικές παρουσίες στον χώρο των οίνων και ποτών. Με ισχυρή παρουσία τόσο στη λιανική όσο και στη χονδρική, συνδυάζει παράδοση και καινοτομία, προσφέροντας στους πελάτες προϊόντα υψηλής ποιότητας και υπηρεσίες που εμπνέουν εμπιστοσύνη.





Cava Drosia

EST. 1981[®]



10

HAPPY NEW YEAR

Εορταστικές εκπλήξεις που θα κάνουν τη διαφορά

ΙΔΕΕΣ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΩΝ ΔΩΡΩΝ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟΥΣ ΣΟΥ!

Ανακαλύψτε μοναδικές ιδέες για χριστουγεννιάτικα δώρα για άνδρες, γυναίκες και παιδιά και χαρίστε στις γιορτινές μέρες μια πραγματικά ξεχωριστή λάμψη. Επιλέξτε κομψά αξεσουάρ, πρακτικά gadgets και προϊόντα περιποίησης, elegant κοσμήματα, αρωματικά σαι και stylish επιλογές για τις γυναίκες, καθώς και δημιουργικά παιχνίδια, βιβλία και εκπαιδευτικά δώρα για τα παιδιά. Με λίγη έμπνευση και πολλή αγάπη, κάθε δώρο μπορεί να γίνει μια αξέχαστη έκπληξη που θα ζεσταίνει καρδιές και θα φωτίσει το πνεύμα των Χριστουγέννων.



ΣΤΟ ΠΕΡΙΣΤΕΡΙ Η ΝΥΧΤΑ ΕΧΕΙ ΟΝΟΜΑ

KOLASI

NIGHTCLUB EXPERIENCE

Μουσική στα κόκκινα,
εκρηκτικά λαϊκά και trap vibes,
δυνατό πρόγραμμα μέχρι το πρωί και
κοινό που δεν φοβάται να ζήσει τη νύχτα
στο φουλ.

Εδώ οι βραδιές δεν απλώς περνάνε—
γράφουν ιστορία.

Ένα club με χαρακτήρα, ενέργεια και παλμό
που δεν συναντάς εύκολα αλλού.

Στο KOLASI δεν έρχεσαι
για να δεις τι παίζει.

Έρχεσαι γιατί ξέρεις ότι εδώ
η ενέργεια ανεβαίνει,
ο ρυθμός χτυπάει κόκκινο και
κάθε βραδιά γίνεται ιστορία.



Λασσάνη 6, Περιστέρι

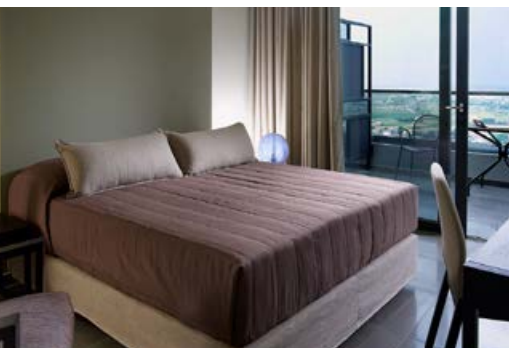
☎ 21 0575 0599

📍 Kolasi Nightclub 📱 kolasi_nightclub



Η πολυτέλεια συναντά τη γαλήνη της φύσης

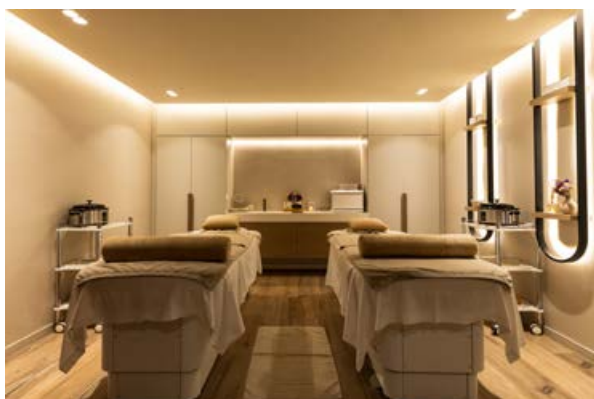
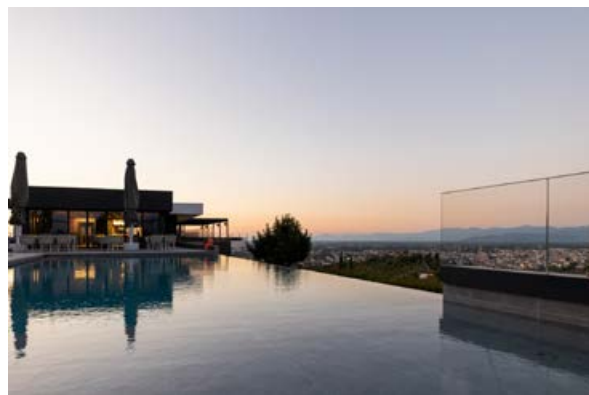
Ανακαλύψτε το Ananti Resort & Spa, ένα καταφύγιο πολυτέλειας και ηρεμίας με μαγευτική θέα στον Θεσσαλικό κάμπο και τα Μετέωρα. Ζήστε μια ξεχωριστή εμπειρία φιλοξενίας και παραδοθείτε σε ένα ταξίδι γεύσεων. Στο Anatasi Spa, η απόλυτη χαλάρωση συναντά την αναζωογόνηση, προσφέροντάς σας τη γαλήνη που αναζητάτε.



Το ξενοδοχείο

Το Ananti Resort & Spa είναι ένα ξενοδοχείο πέντε αστέρων, το οποίο βρίσκεται στα Τρίκαλα σε προνομιακή τοποθεσία στις παρυφές της πόλης. Από το σημείο αυτό, οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν πανοραμική θέα που εκτείνεται από τον Θεσσαλικό κάμπο μέχρι τα γύρω βουνά και τα εμβληματικά Μετέωρα. Το κτίριο αναπτύσσεται σε έναν ενιαίο, κλιμακωτό όγκο που έχει σχεδιαστεί για να εντάσσεται αρμονικά στο φυσικό περιβάλλον, προσφέροντας μια αίσθηση ηρεμίας και γαλήνης.

Η τοποθεσία του Ananti Resort & Spa, σε κοντινή απόσταση από δημοφιλείς ταξιδιωτικούς προορισμούς, όπως τα Μετέωρα, η Ελάτη, το Περιούλι και η Λίμνη Πλαστήρα, το καθιστά ιδανικό ορμητήριο για την εξερεύνηση της περιοχής. Το ξενοδοχείο προσφέρει προσωποποιημένη εξυπηρέτηση και αυθεντικές εμπειρίες σε ένα εκλεπτυσμένο και πολυτελές περιβάλλον, όπου οι επισκέπτες θα νιώθουν πραγματικά σαν στο σπίτι τους.



Anatasi Spa

Το πλήρως ανακαινισμένο spa με λιτή και κομψή αρχιτεκτονική γραμμή, αποτελεί σημείο αναφοράς για τους πελάτες του ξενοδοχείου. Αδράξτε την ευκαιρία και εμπλουτίστε την εμπειρία της διαμονής σας με ολοκληρωμένα τελετουργικά χαλάρωσης και ευεξίας. Ανακαλύψτε ό,τι εξακολουθεί να είναι αυθεντικό και γνήσιο στην Ελλάδα, πάρτε μια βαθιά ανάσα, επανασυνδεθείτε με τη φύση και απολαύστε τον ρυθμό της "ήρεμης ζωής"

TERROIR Bar-Restaurant

Στο εστιατόριο, το φυσικό φως πλημμυρίζει τον χώρο κατά τη διάρκεια της ημέρας, ενώ το βράδυ, μεταμορφώνεται σε έναν ρομαντικό προορισμό με τα φώτα της πόλης να λάμπουν. Η κουζίνα και η θέα συνδυάζονται για να δημιουργήσουν μια αξέχαστη γαστρονομική εμπειρία.

Ο κατάλογος του εστιατορίου ακολουθεί την ίδια υψηλή ποιότητα με τη θέα και ο σεφ δημιουργεί μοντέρνα πιάτα εμπνευσμένα από την τοπική κουζίνα, χρησιμοποιώντας φρέσκα τοπικά υλικά και εκλεκτές πρώτες ύλες.



Γιορτινό κλίμα χωρίς δώρα δεν γίνεται. Όλοι θυμόμαστε την λίστα με τα δώρα που ζητούσαμε από τον Άγιο Βασίλη όταν ήμασταν παιδιά. Και πλέον το έχουμε καθιερώσει κάθε χρόνο να παίρνουμε δώρο για τους φίλους, τους συγγενείς και τους αγαπημένους μας. Συνήθως, φροντίζουμε να κάνουμε μια έρευνα πριν διαλέξουμε τα δώρα τους, για να δούμε τι τους λείπει, τι τους αρέσει και τι ταιριάζει φυσικά, στην προσωπικότητά τους. Θα είναι κάποιο γούρι για να πάει καλά η νέα χρονιά, θα είναι ένα χειροποίητο αξεσουάρ, ένα διακοσμητικό για το σπίτι, ένα κόσμημα, ένα ημερολόγιο ή μήπως ένα... ταξίδι; Η επιλογή είναι δική σου και φυσικά, εδώ θα βρεις εδώ μερικές από τις επιλογές που μπορείς να κάνεις. Τώρα, αν θέλεις να κάνεις και μια δεύτερη με εκείνα που θέλεις για τον εαυτό σου, ποια είμαι εγώ να σου πω το όχι;

Γούρι 2026

Το γούρι είναι ένα από τα ωραιότερα δώρα που μπορείς να κάνεις, γιατί υποδηλώνεις την αγάπη σου για τον άλλον, λέγοντάς του με έμμεσο τρόπο ότι θες να πάνε όλα καλά στη νέα χρονιά και να έχει πολλή τύχη. Υπάρχουν πολλά είδη γουριών που μπορείς να επιλέξεις είτε σε μικρό μέγεθος ως μπρελόκ, ή ένα βραχιόλι, ή ένα πιο μεγάλο που θα κρεμάσεις στον τοίχο ή θα το τοποθετήσεις στο τραπέζι σου. Σίγουρα επιτυχία για να πάει καλά η νέα χρονιά!

Warmest
Wishes
2026

Γλυκά ή Κρασί

Τα γιορτινά κουτιά με εκλεκτά γλυκίσματα ή κρασί είναι επίσης πολύ δημοφιλή δώρα για την Πρωτοχρονιά. Μπορείς να φτιάξεις το δικό σου κουτί με επιλεγμένα γλυκά ή σοκολάτες, προσθέτοντας ίσως και μια φιάλη καλού κρασιού ή σαμπάνιας για να το συνοδεύσει. Τα κουτιά αυτά συνήθως προσφέρουν μια γιορτινή ατμόσφαιρα και αποτελούν έναν υπέροχο τρόπο για να γιορτάσεις την αλλαγή του χρόνου με τους αγαπημένους σου.

Αρωματικό Κερί

Άραγε υπάρχει καλύτερος τρόπος να μπεις σε χριστουγεννιάτικο mood από το να πας στο σπίτι και να σε πλημμυρίσει η ευωδία των πιο μεθυστικών αρωματικών κεριών; Είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με τις ομορφότερες στιγμές μας, υπόσχονται να μεταμορφώσουν την ατμόσφαιρα του χώρου μας κάνοντάς τον πιο ζεστό και κομψό, γι' αυτό και βρίσκονται κάθε χρόνο στην κορυφή της wishlist μας! ➡



Στο Marie Rene η καθημερινότητα γίνεται απόλαυση!



Εδώ θα βρεις φρεσκοψημένο ψωμί, λαχταριστά σάντουιτς, αφράτα κουλούρια και γλυκά που γεμίζουν αρώματα και χρώματα όλη τη γειτονιά. Είτε θέλεις τον πρωινό σου καφέ, μια γρήγορη μπουκιά μέσα στη μέρα ή ένα γλυκό για να τη... γλυκάνεις, εδώ θα βρεις αυτό ακριβώς που χρειάζεσαι. Με εμπειρία σε **event catering**, αναλαμβάνει από μικρές προσωπικές στιγμές έως μεγάλες εταιρικές διοργανώσεις, προσφέροντας γεύσεις που εντυπωσιάζουν και παρουσίαση που κλέβει την παράσταση. Με έμφαση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια, δημιουργεί προσεγμένα **finger foods**, **γλυκές δημιουργίες**, **καφέδες**, **μπουφέδες** και προτάσεις ειδικά σχεδιασμένες για τις ανάγκες της δικής σου περίπτωσης. **Γάμοι**, **βαφτίσεις**, **γενέθλια**, **εταιρικά events** ή **κοινωνικές συγκεντρώσεις** κάθε μενού προσαρμόζεται ώστε να ταιριάζει απόλυτα στο ύψος της ημέρας.

Εσώρουχα

Το κόκκινο είναι το χρώμα των γιορτών! Σχεδόν επιβάλλεται. Ειδικά κατά την αλλαγή του χρόνου το έθιμο λέει πως θα πρέπει να φοράμε κόκκινα underwear. Στο εμπόριο υπάρχουν με πολλά χριστουγεννιάτικα σχέδια, πούπουλα, γούνινες λεπτομέρειες και φίνα υλικά. Οπότε, όπως καταλαβαίνεις, δεν υπάρχει καλύτερο δώρο να κάνεις στο ταίρι σου. Έτσι, θα βάλεις «φωτιά» στην ερωτική σου και θα δημιουργήσεις την υπέροχη ατμόσφαιρα που τόσο ονειρεύεσαι!



Gadget και είδη τεχνολογίας

Αν είσαι λάτρης της τεχνολογίας, των “δαγκωμένων μήλων”, κυκλοφορείς με δύο κινητά, bluetooth ακουστικά, tablet, laptop, ipods και επιλέγεις ψηφιακό ρολόι για την ώρα ή να παρακολουθείς τα βήματά σου, τις θερμίδες και τη φυσική σου κατάσταση τότε ξέρεις καλά τι θα γράψεις στη λίστα σου. Αν ένας εξωτερικός δίσκος θα σου λύσει τα χέρια κι ένα usb ανεμιστήρακι ή αερόθερμο θα σε γλιτώσει από τις ανυπόφορες μέρες στο γραφείο όπου δεν συμφωνείτε αν θα κλείσετε ή θα ανοίξετε τον κλιματισμό με τους συναδέλφους, δεν έχεις παρά να το βάλεις κι αυτό στο γράμμα σου. Εκεί έξω υπάρχει ένας ολόκληρος κόσμος για gadgetmaniacs που συνεχώς μεγαλώνει.



Ταξίδι

Όσο κι αν αγαπάμε τα διακοσμητικά, τα ρούχα και τα κοσμήματα, ένα ταξίδι είναι από εκείνα τα δώρα – εμπειρίες. Είτε επιλέξεις να το κάνεις δώρο στον αγαπημένο σου ή σε κάποιον φίλο σου, σίγουρα θα ενθουσιαστεί πολύ. Αν το κάνετε μαζί, τότε ακόμα καλύτερα! Δεν έχει σημασία ο προορισμός, μπορείς να το κανονίσεις για εντός Ελλάδας ή και εξωτερικό, ανάλογα πάντα τον οικονομικό παράγοντα. Πάντως, σαν κίνηση είναι ένα από τα πιο τρυφερά δώρα που μπορείς να κάνεις σε κάποιον. Θα τον βοηθήσεις να μαζέψει εμπειρίες, φωτογραφίες και πολλές γλυκές αναμνήσεις... Αν, πάλι, θέλεις να το κάνεις δώρο στον εαυτό σου, τότε ποια είμαι εγώ για να σε εμποδίσω; Κάνε μια έρευνα να ανακαλύψεις τους καλύτερους χειμερινούς προορισμούς και πάρε την απόφασή σου!



Δώρο Χριστουγέννων

Ferrari Gift Experience

από **90€!**



Σε συσκευασία δώρου ή και με e-gift **ΤΩΡΑ** στο e-mail σου!

1.650 Δώρα Εμπειρίας on-line από **5€**

www.baladeur.gr, αγοράζετε δώρα εμπειρίας και κάνετε "unboxing" στο e-mail σας!

Ρομαντικά δείπνα, Spa, Οδήγηση super cars, Πιλοτάρισμα αεροπλάνου ή ελικόπτερου, Πρωτότυπα weekends, Εκπλήξεις, Ιππασία, Rafting, Παραπέντε και Εκατοντάδες άλλα **VOUCHERS** (ανοικτά εισιτήρια) 9μηνης διάρκειας ισχύος για εμπειρίες ζωής σε φυσική ή και άυλη συσκευασία δώρου (e-gifts), με ευχετήρια κάρτα, οδηγίες χρήσης και **δωρεάν αλλαγή online!**



Δώρα εμπειριών

Η προσφορά εμπειριών ως δώρο είναι μια ιδέα που κερδίζει ολοένα και περισσότερους. Αντί για ένα φυσικό αντικείμενο, μπορείς να χαρίσεις μια εμπειρία, όπως μια βόλτα με hot air balloon, μια βραδιά στο θέατρο, μία περιποίηση σε spa, ένα δείπνο σε ένα εστιατόριο ή ακόμα και μια εκδρομή σε κοντινό προορισμό. Τέτοιου είδους δώρα προσφέρουν μοναδικές αναμνήσεις που θα μείνουν για πάντα στη μνήμη του παραλήπτη.

Κόσμημα

Κάθε χρονιά, αναζητούμε τρόπους να γιορτάσουμε την αλλαγή του έτους με στυλ, ενέργεια και λάμψη. Τα κοσμήματα, εκτός από τον ρόλο τους να προσθέτουν μια μοναδική κομψότητα στο ντύσιμό μας, είναι και το ιδανικό αξεσουάρ για να ολοκληρώσουμε την εμφάνισή μας και να κάνουμε την πρώτη μέρα του νέου έτους αξέχαστη. Αν ψάχνετε για ιδέες και προτάσεις για το τι να φορέσετε και πώς να συνδυάσετε τα κοσμήματά σας για την Πρωτοχρονιά, ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές και εμπνευστείτε από τις τελευταίες τάσεις.

Βιβλία, Organizers, Ημερολόγια

Δεν υπάρχει πιο όμορφο δώρο από ένα βιβλίο. Με αυτό ταξιδεύεις χωρίς κανέναν περιορισμό, διαβατήρια, πιστοποιητικά εμβολιασμού κι εντελώς free και σε συντροφεύεις τις πιο προσωπικές δικές σου στιγμές. Μέσα από ένα βιβλίο ανοίγεται μπροστά σου ένας υπέροχος κόσμος, ενώ αποτελεί από μόνο του μια εμπειρία αντίστοιχη μιας ταινίας, μιας παράστασης, ενός ταξιδιού όπου θα γεμίσει εικόνες το μυαλό και το πνεύμα σου. Τροφή για την ψυχή σου. Αν είσαι κι εσύ λίγο χαοτικός τύπος που τελικά του αρέσει να οργανώνεται για να μη χάνεται στο σύμπαν, βάλε ένα ημερολόγιο, στα δώρα που θα επιθυμούσες να βρεις κάτω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο στη σακούλα με το όνομά σου. Στο εμπόριο υπάρχουν σε πολλά μοδάτα σχέδια από πολλές εταιρείες καθώς και με χαραγμένα τα αρχικά σου.



Gallery Gentekos



Αυτές τις γιορτές χαρίστε δώρα και αντικείμενα που διακοσμούν το χώρο σας από την Gallery Gentekos.

Η Νικόλαος Γεντέκος και Σία ΟΕ δραστηριοποιείται στο χώρο της εσωτερικής διακόσμησης εδώ και 50 χρόνια, με εισαγωγές προϊόντων στην ελληνική αγορά. Θα βρείτε πορσελάνες, μικροέπιπλα, καθρέφτες, πίνακες, φωτιστικά, επιτραπέζια φωτιστικά, είδη δώρων, όλα σε κλασικό στιλ που είναι διαχρονικό και αντέχει στο χρόνο.



Χρυσός

Το χρυσό είναι συνώνυμο της πολυτέλειας και της διαχρονικότητας. Για την Πρωτοχρονιά, το χρυσό μπορεί να ενσωματωθεί σε κάθε στυλ και σε κάθε σύνολο. Από μικρά, διακριτικά κοσμήματα έως πιο εντυπωσιακά και βαριά σχέδια, το χρυσό θα δώσει την απαραίτητη λάμψη στην εμφάνισή σας. Αν επιθυμείτε μια κλασική και κομψή εμφάνιση, επιλέξτε ένα χρυσό κολιέ με ένα διακριτικό μοτίβο ή ένα ζευγάρι χρυσά σκουλαρίκια. Για μια πιο εντυπωσιακή εμφάνιση, συνδυάστε χρυσά βραχιόλια και δαχτυλίδια με τη βασική σας εμφάνιση. Εάν φοράτε φορεμα ή outfit με καθαρές γραμμές και μοντέρνα αισθητική, ένα χρυσό ρολόι ή μια χρυσή ζώνη μπορεί να ενισχύσει την αίσθηση του στυλ σας.

Ασήμι

Το ασήμι είναι ιδανικό για όσους προτιμούν μια πιο μοντέρνα και νεανική αίσθηση, χωρίς να χάνουν σε κομψότητα. Για την Πρωτοχρονιά, τα ασημένια κοσμήματα δημιουργούν μια φρέσκια και ανανεωμένη εμφάνιση. Σκεφτείτε έναν ασημένιο σκελετό για τα γυαλιά σας ή ένα ασημένιο κολιέ με ένα κρεμαστό στοιχείο που να ταιριάζει

με την προσωπικότητά σας. Τα ασημένια σκουλαρίκια

με λεπτές γραμμές ή τα μεγάλα statement

σκουλαρίκια είναι εξαιρετικές επιλογές για την Πρωτοχρονιά, καθώς δίνουν το στοιχείο της πολυτέλειας, χωρίς να είναι υπερβολικά. Το ασήμι επίσης συνδυάζεται άριστα με ζαφείρια, διαμάντια ή άλλα πολύτιμα πετρώματα, προσφέροντας έναν εντυπωσιακό αλλά ισχυρό χαρακτήρα.

Πολύτιμοι Λίθοι

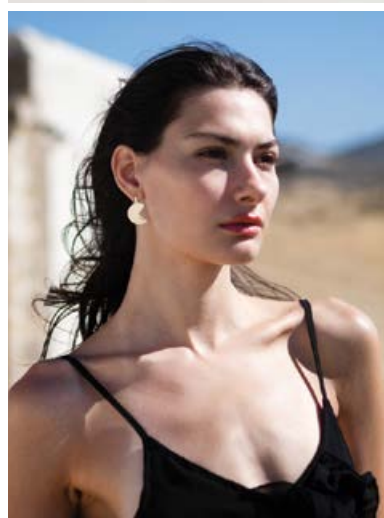
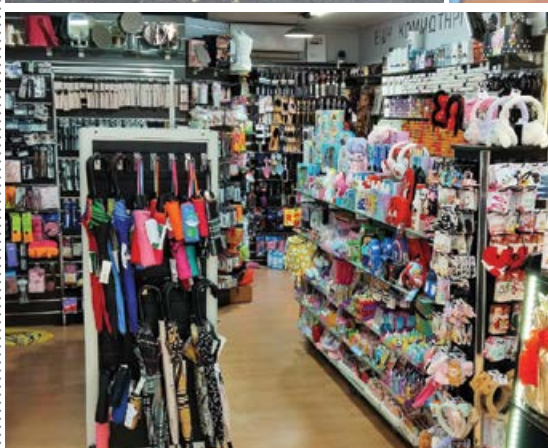
Η Πρωτοχρονιά είναι μια γιορτή που καλεί για λάμψη και φως, και τίποτα δεν προσφέρει περισσότερη λάμψη από τα κοσμήματα με πολύτιμους λίθους. Σμαράγδια, ρουμπίνια, ζαφείρια και διαμάντια μπορούν να αναδείξουν το ντύσιμό σας και να το κάνουν ακόμα πιο εντυπωσιακό. Αν το φόρεμά σας είναι μονόχρωμο ή σε σκούρες αποχρώσεις, η προσθήκη ενός κολιέ ή σκουλαρικιών με πολύτιμους λίθους μπορεί να δημιουργήσει μια δυναμική αντίθεση που θα απογειώσει την εμφάνισή σας. Τα κοσμήματα αυτά συνήθως ενσωματώνουν κομψές σχεδιαστικές γραμμές, που εντυπωσιάζουν χωρίς να φωνάζουν. ➡



Το Άρωμα

Ανακαλύψτε καλλυντικά, είδη κομμωτηρίου, αξεσουάρ και είδη δώρων σε μεγάλη ποικιλία και εξαιρετικές τιμές! Επιλέξτε ανάμεσα σε ποιοτικά και εξειδικευμένα προϊόντα που θα καλύψουν κάθε σας ανάγκη, ενώ το εξειδικευμένο προσωπικό μας είναι εδώ για να σας προτείνει τις καλύτερες επιλογές και να λύσει κάθε σας απορία. Επωφεληθείτε από τις μοναδικές προσφορές και χαρίστε στον εαυτό σας ή στους αγαπημένους σας την προσοχή που τους αξίζει, πάντα με στυλ και ποιότητα!

📍 Θουκυδίδου 42, Καλαμάκι
☎ 210 9854271
✉ aromacosmetics@hotmail.com




AMUSSA
AESTHETIC JEWELLERY
ATHENS

Δεν είναι απλώς ένα κόσμημα. Είναι μια ιδέα - μια εμπειρία που φοριέται. Κάθε σχέδιο απευθύνεται στη γυναίκα που συνδέεται βαθιά με τα συναισθήματά της και αναζητά τρόπους να τα εκφράσει μέσα από τις λεπτομέρειες που την συνοδεύουν. Τα κοσμήματα είναι κατασκευασμένα από ασήμι 925, με επιπλάτινωση ή επιχρυσώση 24K. Σε κάθε συσκευασία θα βρείτε το ειδικό καρτελάκι με το όνομα και τον συμβολισμό του εκάστοτε κοσμήματος.

Στις συλλογές της θα ανακαλύψετε γυναικεία και ανδρικά κοσμήματα, σετ για εσάς και το αγαπημένο σας πρόσωπο, καθώς και προσωποποιημένες ταυτότητες για τα τετράποδα μέλη της οικογένειας. Για ξεχωριστές στιγμές όπως γάμους ή βαπτίσεις, η Amussa θα σας προσφέρει μοναδικές προτάσεις, αποκλειστικά για τις δικές σας μπομπονιέρες.

e-shop:  www.amussa.gr
 [amussa_official](https://www.facebook.com/amussa_official)  [amussa_official](https://www.instagram.com/amussa_official)



22

HAPPY NEW YEAR



Λάμψη

Τα στρας είναι το τέλειο αξεσουάρ για την Πρωτοχρονιά, προσφέροντας λάμψη και φως σε κάθε εμφάνιση. Το εντυπωσιακό τους φως αντανακλά τη γιορτινή ατμόσφαιρα της αλλαγής του έτους και ταιριάζει ιδανικά με ένα φόρεμα που φτάνει κάτω από τα γόνατα ή με μια βραδινή τουαλέτα. Τα στρασάκια, είτε σε κολιέ είτε σε βραχιόλια και σκουλαρίκια, μπορούν να προσφέρουν την τέλεια ισορροπία ανάμεσα στην εορταστική αίσθηση και την κομψότητα.

Η Πρωτοχρονιά είναι η τέλεια ευκαιρία για να εκφράσεις την αγάπη σου με δώρα που φέρνουν χαμόγελα και θετική ενέργεια. Όποιο δώρο κι αν επιλέξεις, το σημαντικότερο είναι να το διαλέξεις με αγάπη και με την πρόθεση να προσφέρεις κάτι που θα δώσει χαρά στον παραλήπτη. Με αυτές τις προτάσεις, θα είσαι σίγουρος ότι το νέο έτος θα ξεκινήσει με τον καλύτερο τρόπο για όλους!



Μαργαριάρια

Τα μαργαριτάρια είναι από τα πιο διαχρονικά κοσμήματα, τα οποία συνδυάζουν αριστοκρατική αίσθηση με γλυκύτητα και φινέτσα. Αυτά τα κοσμήματα μπορούν να συνδυαστούν με διάφορα στυλ, από την κλασική εμφάνιση μέχρι πιο μοντέρνες προσεγγίσεις. Για την Πρωτοχρονιά, δοκιμάστε ένα ζευγάρι μαργαριταρένια σκουλαρίκια ή ένα κολιέ. Αν φοράτε ένα βραδινό φόρεμα, το μαργαριτάρι μπορεί να αποτελέσει την τέλεια τελική πινελιά που θα συμπληρώσει την εμφάνισή σας με κομψότητα και διακριτικότητα. Το μαργαριτάρι δεν είναι απλώς ένα κόσμημα, αλλά μια δήλωση κομψότητας.





Ψάχνεις το τέλειο δώρο για εκείνον, για εκείνη, για το παιδί ή... για σένα; Στο **So Special** θα βρεις εξαιρετικές ιδέες που ξεχωρίζουν για το στυλ, την ποιότητα και την αισθητική τους. Διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία προϊόντων που καλύπτουν κάθε ανάγκη και κάθε γούστο: ιταλικά αρώματα και αρωματικά κεριά που μεταμορφώνουν μαγικά την ατμόσφαιρα, πρωτότυπα δώρα για γυναίκες, άντρες και παιδιά, είδη περιποίησης και ομορφιάς που αναδεικνύουν την καθημερινή φροντίδα, καθώς και ιδιαίτερα αντικείμενα για το σπίτι που προσθέτουν χαρακτήρα και ζεστασιά σε κάθε χώρο. Εδώ η λεπτομέρεια κάνει τη διαφορά και κάθε επιλογή μπορεί να μετατραπεί σε μια ευχάριστη έκπληξη!

so special
GIFTS & PERFUMES

📍 Παπάφη 172, Τούμπα, Θεσσαλονίκη
☎️ +30 2316 073010
✉️ sospecialskg@gmail.com
🌐 www.sospecial.gr
📷 [sospecialskg](https://www.instagram.com/sospecialskg) 📘 [Sospecialskg](https://www.facebook.com/Sospecialskg)
🎧 [sospecialskg](https://www.spotify.com/artist/sospecialskg)



Gewelleries

Στη Gewelleries το χειροποίητο κόσμημα αποκτά προσωπικότητα και λάμψη, με την υπογραφή της Γεωργίας Τσιαούση, της δημιουργού που βρίσκεται πίσω από κάθε μοναδικό κομμάτι. Ξεκινώντας ερασιτεχνικά, κατάφερε πολύ γρήγορα να κερδίσει όσους αγαπούν το ιδιαίτερο, γεγονός που την οδήγησε, τα τελευταία δύο χρόνια, στο άνοιγμα του δικού της καταστήματος. Εκεί θα ανακαλύψεις εντυπωσιακά δαχτυλίδια, κολιέ, βραχιόλια και σκουλαρίκια, καθώς και μια μεγάλη συλλογή από charms, ώστε να δημιουργήσεις το κόσμημα που εκφράζει απόλυτα το στυλ σου. Με εξειδίκευση στα προσωποποιημένα κοσμήματα, η Γεωργία μπορεί να δώσει μορφή σε οποιαδήποτε ιδέα σου. Στο κατάστημα θα βρεις επίσης εποχιακές δημιουργίες αλλά και ξεχωριστά χειροποίητα κεριά που κατασκευάζει η αδερφή της ενώ αναλαμβάνει και παραγγελίες χονδρικής.



📍 Τσιμισκή 10, Θεσσαλονίκη

☎️ 698 412 0166

📷 [gewelleries](https://www.instagram.com/gewelleries) 📘 [Handmade Jewelleries](https://www.facebook.com/HandmadeJewelleries)

24

HAPPY NEW YEAR

Έξοδος: Η πόλη φοράει τα γιορτινά της!

Η μαγεία των Χριστουγέννων γεμίζει την πόλη: οι δρόμοι λάμπουν με στολισμένα φώτα που μοιάζουν βγαλμένα από λαραμύθι, τα καφέ και τα ζαχαρωπλαστεία πλημμυρίζουν αρώματα γλυκών και οι στιγμές αποκτιούν μια μοναδική, αξέχαστη αίσθηση. Οι γιορτές δίνουν την ευκαιρία να βγεις, να ζήσεις την πόλη και να δημιουργήσεις αναμνήσεις που θα κρατήσουν για πάντα.

Υπάρχει πληθώρα δραστηριοτήτων για κάθε γούστο: μπορείς να

περπατήσεις σε φωτεινές πλατείες και στολισμένους δρόμους, να επισκεφτείς χριστουγεννιάτικες αγορές γεμάτες χειροποίητα δώρα και γιορτινά εδέσματα, να παρακολουθήσεις θεατρικές παραστάσεις, συναυλίες ή χορευτικά δρώμενα που γεμίζουν την ατμόσφαιρα με μαγεία, ή να απολαύσεις υπαίθριες δραστηριότητες όπως πατινάζ σε ειδικές πίστες.

Αν η νυχτερινή ζωή είναι το στυλ σου, οι φωτεινές πλατείες, τα ζωντανά μπαρ και τα εστιατόρια προσφέρουν ξεχωριστές εμπειρίες, ενώ οι οικογένειες και οι φίλοι μπορούν να συμμετάσχουν σε φεστιβάλ φωτός, θεματικά παιχνίδια και διαδραστικά εργαστήρια που κάνουν τα Χριστούγεννα ακόμα πιο μαγικά. Η πόλη γεμίζει ζωή και εορταστική διάθεση, δίνοντάς σου την ευκαιρία να ζήσεις μοναδικές στιγμές με αγαπημένα πρόσωπα. Αρκεί να περπατήσεις, να χαμογελάσεις και να αφήσεις κάθε βράδυ να μετατραπεί σε μια αξέχαστη εμπειρία. ➔

Ο Μίμης και η Άννα

ΜΕΖΕΔΟΚΑΦΕΠΟΤΕΙΟ



ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΜΠΟΡΕΙΣ ΝΑ ΑΝΤΙΣΤΑΘΕΙΣ



«Ο Μίμης και η Άννα» θα σε κερδίσει από την πρώτη επίσκεψή. Δεν είναι μόνο το ανανεωμένο σκηνικό σ' ένα πέτρινο κτίσμα στο καταπράσινο Πολιτιστικό Πάρκο «Μάνος Λοΐζος», αλλά και οι εξαιρετικές γεύσεις «πειραγμένης» ελληνικής κουζίνας που θα σε ενθουσιάσουν.

All day πλέον, ξεκινάς από το πρωί στην πλακόστρωτη αυλή του με καφέ brunch, snacks και pancakes αλλά και λαχταριστά χειροποίητα γλυκά.

Ο Μίμης και η Άννα θα σε φιλοξενήσουν στον νέο τους χώρο, προσφέροντας την

πιο ζεστή ατμόσφαιρα για να γευτείς **πιάτα διά χειρός του βραβευμένου chef Δημήτρη Τζιράκη**. Το ανανεωμένο μενού του, έχει προτάσεις που δεν μπορείς να αντισταθείς. Δοκίμασε οπωσδήποτε κότσι ψημένο sous-vide, burger προβατίνας και επιλεγμένα κρέατα κοπής. Συνόδεψέ τα με χειροποίητα οινόμελα και ρακόμελα, κρασιά από τον ελληνικό αμπελώνα, αποστάγματα και κρύες craft μπύρες ελληνικών μικροζυθοποιιών. **Παρασκευή, Σάββατο και Κυριακή διασκεδάσε με ζωντανή μουσική** σε ένα περιβάλλον όπου όλοι γίνονται μία παρέα.





Μεζεδοπωλείο

Για όσους αναζητούν μια πιο χαλαρή, φιλική και ζεστή βραδιά, το μεζεδοπωλείο είναι η ιδανική επιλογή. Εδώ, η ατμόσφαιρα είναι ζεστή και ανεπιτήδευτη, ενώ οι άνθρωποι συγκεντρώνονται γύρω από το τραπέζι για να μοιραστούν μικρές γευστικές απολαύσεις που φέρνουν κοντά φίλους και οικογένεια. Μικροί μεζέδες με ποικιλία τυριών, αλλαντικών, λαχανικών και δημιουργικών πιάτων σερβίρονται στο κέντρο, ενισχύοντας το αίσθημα κοινότητας και συντροφικότητας. Κάθε μπουκιά γίνεται μια γιορτή για τον ουρανίσκο, ενώ οι συζητήσεις, τα γέλια και οι ιστορίες που ανταλλάσσονται κάνουν τη βραδιά ακόμα πιο ξεχωριστή. Τα μενού εμπλουτίζονται με ειδικές γιορτινές προτάσεις, όπως χειροποίητους μεζέδες με χριστουγεννιάτικα αρώματα, παραδοσιακά γλυκά και εποχιακά πιάτα που φέρνουν τη θαλπωρή των Χριστουγέννων στο τραπέζι σου. Οι συνδυασμοί γεύσεων είναι προσεκτικά μελετημένοι, έτσι ώστε κάθε επίσκεψη να μετατρέπεται σε μια ολοκληρωμένη εμπειρία, γεμάτη χαρά και γιορτινή διάθεση.

Ταβέρνα

Η παραδοσιακή ταβέρνα είναι ιδανική για όσους θέλουν να περάσουν μια ζεστή, άνετη και οικεία βραδιά με φίλους ή οικογένεια. Ο χώρος είναι φιλικός και φιλόξενος, με ξύλινους πάγκους, φωτάκια και διακοσμητικά που δημιουργούν αμέσως γιορτινή διάθεση. Οι μυρωδιές από μαγειρευτά φαγητά και αυθεντικά πιάτα γεμίζουν τον χώρο και θυμίζουν Χριστούγεννα, προσφέροντας μια αίσθηση θαλπωρής και ζεστασιάς. Το μενού συνήθως περιλαμβάνει χειμω-

νάτικα πιάτα, όπως ζεστές σούπες, γεμιστά, μαγειρευτά φαγητά και παραδοσιακά γλυκά. Κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων, πολλά μαγαζιά προσθέτουν γιορτινές επιλογές που δίνουν έναν ιδιαίτερο τόνο στη βραδιά. Τα πιάτα σερβίρονται με φροντίδα, ενώ η απλή και φιλική εξυπηρέτηση του προσωπικού κάνει τον επισκέπτη να νιώθει άνετα και να χαλαρώνει πλήρως. Η ταβέρνα είναι ιδανική για οικογένειες με παιδιά, αφού προσφέρει αρκετό χώρο και άνετη ατμόσφαιρα για να απολαύσουν όλοι μαζί τη βραδιά.

Εστιατόριο

Για όσους θέλουν να περάσουν μια ήρεμη και γιορτινή βραδιά, το εστιατόριο είναι ιδανική επιλογή. Ο φωτισμός και η προσεγμένη διακόσμηση σε συνδυασμό με τη φιλική εξυπηρέτηση δημιουργούν ζεστή και ευχάριστη ατμόσφαιρα. Κατά την περίοδο των Χριστουγέννων, πολλά εστιατόρια στολίζονται με λαμπιόνια, κεριά και γιορτινά διακοσμητικά, ενώ προσφέρουν ειδικά μενού που περιλαμβάνουν τόσο παραδοσιακές όσο και σύγχρονες γεύσεις, κάνοντας κάθε δείπνο μια ξεχωριστή εμπειρία.

Η επίσκεψη σε ένα εστιατόριο δεν αφορά μόνο το φαγητό. Είναι η ευκαιρία να περάσεις ποιοτικό χρόνο με τους αγαπημένους σου, να συζητήσεις, να γελάσεις και να απολαύσεις τη γιορτινή ατμόσφαιρα μαζί τους. Το αποτέλεσμα είναι μια ευχάριστη και ζεστή βραδιά που συνδυάζει καλό φαγητό, παρέα και γιορτινή διάθεση.

Καφέ & Bistro

Τα cozy καφέ και bistro είναι ιδανικά για όσους θέλουν να περάσουν ήρεμες και χαλαρές στιγμές, ειδικά κατά την περίοδο των Χριστουγέννων. Ο χώρος είναι ζεστός και φιλικός, με άνετα καθίσματα και φιλική ατμόσφαιρα, ιδανικός για να απολαύσεις έναν καφέ, τσάι ή χειροποίητα ροφήματα με γεύσεις που θυμίζουν γιορτές, όπως σοκολάτα με μπαχαρικά, κανέλα ή πορτοκάλι.

Πέρα από τα ροφήματα, πολλά καφέ και bistro προσφέρουν γλυκά, σνακ και μικρά χειροποίητα πιάτα που μπορούν να συνοδεύσουν την παρέα σου ή μια ήρεμη στιγμή μόνος σου. Το περιβάλλον προσφέρει την αίσθηση θαλπωρής και ζεστασιάς, ενώ η ήρεμη μουσική και η προσεγμένη διακόσμηση με φωτάκια, γιρλάντες και μικρά χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά ενισχύουν τη γιορτινή διάθεση.

Είτε θέλεις να χαλαρώσεις με ένα βιβλίο, να συναντηθείς με φίλους για κουβέντα ή απλώς να απολαύσεις μια ήσυχη στιγμή με ένα ζεστό ρόφημα, τα cozy καφέ και bistro προσφέρουν μια άνετη και φιλική εμπειρία. Κατά τις γιορτές, η ατμόσφαιρα γίνεται ακόμα πιο ζεστή και χαλαρωτική, δημιουργώντας ιδανικές συνθήκες για να νιώσεις την μαγεία των Χριστουγέννων μέσα από μικρές καθημερινές απολαύσεις.

Wine Bar

Τα wine bars είναι ιδανικά για όσους θέλουν να περάσουν ήρεμες και ξεχωριστές στιγμές, απολαμβάνοντας καλό κρασί και μικρά συνοδευτικά πιάτα, όπως τυριά, αλλαντικά ή μεζεδάκια. Είναι ο χώρος όπου μπορείς να χαλαρώσεις, να συζητήσεις με φίλους ή να περάσεις μια ήσυχη βραδιά μόνος, εστιάζοντας στην ποιότητα των ποτών και των γεύσεων.



Το Καπηλειό

Μουσικό Μεζεδοπωλείο



Ένα μουσικό μεζεδοπωλείο στον Πειραιά που πραγματικά αξίζει να επισκεφθείτε!

Κάθε Δευτέρα, 21:00 - 01:00,

μην χάσετε το **Karaoke Madness**: μια βραδιά αφιερωμένη στο τραγούδι, το κέφι και τη διασκέδαση, όπου όλοι γινόμαστε μια μεγάλη παρέα.

Κάθε Τετάρτη,

«Το Καπηλειό» κινείται σε καθαρά νησιώτικους ρυθμούς. **Ο Λευτέρης Βαζαίος στο τραγούδι** και η εξαιρετική ορχήστρα —με τον **Νίκο Γκαρδάση στο βιολί**, τον **Ευθύμη Γαλανό στο λαούτο** και τον **Νίκο Κουτούζο στο σαντούρι**— δημιουργούν μια αυθεντική νησιώτικη ατμόσφαιρα.

Απολαύστε μοναδικές γεύσεις, χορέψτε και ξεφαντώστε με τα πιο αγαπημένα νησιώτικα τραγούδια.

Κάθε Παρασκευή και Σάββατο βράδυ, καθώς και την Κυριακή το μεσημέρι,

σας περιμένει ένα πρόγραμμα γεμάτο ζωντανή μουσική, γεύσεις και αξέχαστες στιγμές.

Το σχήμα με τον **Γιώργο Χανιώτη**, τη **Μαργαρίτα Λοή** και τον **Άκη Νέστορα** ανεβάζει το θερμόμετρο της διασκέδασης και υπόσχεται βραδιές που θα μείνουν αξέχαστες.

📍 ΣΠΑΡΤΗΣ 129 & ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, ΠΕΙΡΑΙΑΣ

☎ 210 4633009, 6973 902036

📌 ΤΟ ΚΑΠΗΛΕΙΟ



Πολλά wine bars προσφέρουν ειδικά γιορτινά κρασιά και cocktail με αρώματα κανέλας, πορτοκαλιού ή άλλων χαρακτηριστικών της εποχής, κάνοντας κάθε επίσκεψη πιο ιδιαίτερη. Η προσφορά διαφορετικών ποικιλιών κρασιού και η δυνατότητα να τα συνδυάσεις με μικρά πιάτα ή μεζεδάκια δίνει την ευκαιρία να ανακαλύψεις νέες γεύσεις και συνδυασμούς.

Η ατμόσφαιρα στα wine bars είναι γενικά χαλαρή και φιλική, γεγονός που τα καθιστά κατάλληλα για να περάσεις ποιοτικό χρόνο με φίλους ή οικογένεια, ή ακόμα και για μια ήσυχη βραδιά μόνος σου. Η προσεκτική εξυπηρέτηση και η έμφαση στις γεύσεις κάνουν κάθε επίσκεψη ευχάριστη και άνετη, επιτρέποντάς σου να απολαύσεις τη στιγμή χωρίς βιασύνη.

Κλαμπ

Τα κλαμπ είναι η ιδανική επιλογή για όσους θέλουν να περάσουν μια νύχτα γεμάτη διασκέδαση, χορό και μουσική. Η δυνατή μουσική, οι ρυθμοί και η ενέργεια του κόσμου δημιουργούν ατμόσφαιρα που σε παρασύρει αμέσως και σε κάνει να ξεχάσεις την καθημερινότητα. Εδώ η διασκέδαση είναι στο επίκεντρο: μπορείς να χορεύεις, να τραγουδάς και να απολαμβάνεις κάθε στιγμή της νύχτας. Λόγω των ημερών, οργανώνουν ειδικά πάρτι με θεματικές εκδηλώσεις και γιορτινά κοκτέιλ, ενώ οι DJs φροντίζουν να παίξουν μουσική που αναδεικνύει την εορταστική διάθεση. Οι επισκέπτες έρχονται με στόχο να περάσουν καλά, να αφεθούν στη μουσική και να ζήσουν την εμπειρία στο μέγιστο.

Τα κλαμπ είναι χώρος έντονης ενέργειας και χαράς, όπου η νύχτα γίνεται μια συνεχής εμπειρία διασκέδασης. Η μουσική, τα κοκτέιλ και η διάθεση του κόσμου συνδυάζονται για να δημιουργήσουν στιγμές που μένουν αξέχαστες. Είναι ο ιδανικός προορισμός για όσους θέλουν να ζήσουν την εορταστική ατμόσφαιρα με ένταση και χαρά, μοιράζοντας τη διασκέδαση με φίλους ή με άλλους που έχουν την ίδια διάθεση να χορέψουν και να περάσουν καλά.

Μπαράκια

Τα μικρά μπαράκια είναι κατάλληλα για ήσυχες και άνετες βραδιές με φίλους ή για να γνωρίσεις νέα άτομα. Σε αυτά τα μέρη μπορείς να απολαύσεις τη συντροφιά της παρέας σου σε ένα περιβάλλον χωρίς πίεση, όπου η χαλάρωση και η ευχάριστη διάθεση κυριαρχούν. Θα έχεις την ευκαιρία να δοκιμάσεις γιορτινά ποτά και κοκτέιλ με χριστουγεννιάτικες γεύσεις, δίνοντας μια ιδιαίτερη νότα στη βραδιά. Είναι ιδανικά για συζητήσεις, γέλια και στιγμές με φίλους, χωρίς να χρειάζεται να βιαστείς, ενώ η ατμόσφαιρα παραμένει φιλική και άνετη.

Live stage

Όσοι αγαπούν τη μουσική, μπορούν να ζήσουν τη μαγεία των live εμφανίσεων σε γιορτινή ατμόσφαιρα. Ο ήχος των οργάνων, οι φωνές των καλλιτεχνών και η ενέργεια του κοινού κάνουν κάθε εμφάνιση μοναδική.





4A Αρμένικη κουζίνα



Αν είσαι λάτρης της Αρμένικης κουζίνας τότε πρέπει οπωσδήποτε να επισκεφτείς το 4 A στην Νέα Σμύρνη. Μια ζεστή, οικογενειακή ταβέρνα, που από το 2015 σε ταξιδεύει αυθεντικά στην παραδοσιακή αρμένικη κουζίνα.

Στο 4A όλα ετοιμάζονται με μεράκι: η δροσερή σαλάτα 4A με καπνιστή μελιτζάνα, η ψητή φέτα με σουτζούκι και τριμμένη ντομάτα, η λαχταριστή παστουρμαδόπιτα και το ζουμερό λαχματζούν είναι μόνο η αρχή.

Μη χάσεις τα μοναδικά μπισσουκόβ κιοφτά, τα μυρωδάτα μαντί με τη σαλτσούλα τους, ούτε το διάσημο κεμπάπ μοσχάρι με αρνί. Ενώ αν προτιμάς το κρέας, το χοιρινό χοροβάτς είναι must.

Ένα μέρος όπου η ποιότητα, η αυθεντικότητα και οι πλούσιες γεύσεις συναντιούνται για να σου χαρίσουν μια απολαυστική αρμένικη εμπειρία που θα θυμάσαι.





Μουσικά σχήματα που δεν πρέπει να χάσεις!

Βοτανικός:

Σαμπάνης Μακρόπουλος

Ο Γιώργος Σαμπάνης επιστρέφει στον Βοτανικό για τη σεζόν 2025-2026, αυτή τη φορά μαζί με τον δημοφιλή λαϊκό τραγουδιστή Νίκο Μακρόπουλο. Το πρόγραμμα αναμένεται να προσφέρει έναν συνδυασμό ερωτικών τραγουδιών, ζωντανής ενέργειας και έντονου χορού, δημιουργώντας μια μοναδική νυχτερινή εμπειρία. Η συνεργασία αυτή θεωρείται ένα από τα πιο πολυαναμενόμενα σχήματα της σεζόν, υπόσχοντας ένα μοναδικό θέαμα και μια αξέχαστη νυχτερινή εμπειρία στον Βοτανικό.

Ποσειδώνιο Music Hall:

Θοδωρής Φέρρης – Ανδρομάχη

Το Ποσειδώνιο Music Hall, ένα από τα πιο ιστορικά νυχτερινά κέντρα της Αθήνας στη Λεωφόρο Ποσειδώνος, φιλοξενεί τη σεζόν 2025-2026 το δίδυμο Θοδωρής Φέρρης – Ανδρομάχη. Οι δύο ταλαντούχοι και δημοφιλείς τραγουδιστές ενώνουν τις δυνάμεις τους από τον Σεπτέμβριο, προσφέροντας δυνατές εμφανίσεις και μοναδική νυχτερινή εμπειρία, συνεχίζοντας την παράδοση των sold out προγραμμάτων.

Κέντρο Αθηνών:

Κωνσταντίνος Αργυρός – Δέσποινα Βανδή

Το σχήμα Κωνσταντίνος Αργυρός – Δέσποινα Βανδή, ένα από τα πιο πολυαναμενόμενα ντουέτα της ελληνικής μουσικής σκηνής. Οι εμφανίσεις ξεκινούν στις 12 Δεκεμβρίου και πραγματοποιούνται κάθε Παρασκευή και Σάββατο. Το πρόγραμμα συνδυάζει παραδοσιακή και μοντέρνα ελληνική μουσική, προσφέροντας ένα εντυπωσιακό ρεπερτόριο με παλιές και νέες επιτυχίες που υπόσχονται να ξεσηκώσουν κάθε κοινό. Ο Αργυρός και η Βανδή φέρνουν στην πίστα την εμπειρία, την ενέργεια και τη μοναδική τους σκηνική παρουσία, ενώ συνοδεύονται από χορευτικό και μπαλέτο, δημιουργώντας μια ολοκληρωμένη νυχτερινή εμπειρία. Η συνεργασία Αργυρού – Βανδή αναμένεται να προσελκύσει πλήθος κόσμου, προσφέροντας νύχτες γεμάτες μουσική, χορό και διασκέδαση.

Άνοδος Live Stage:

Γιάννης Πλούταρχος – Σταμάτης Γονίδης

Το Άνοδος Live Stage φιλοξενεί για τον χειμώνα 2025-2026 το σχήμα Γιάννης Πλούταρχος – Σταμάτης Γονίδης, δύο από τους πιο δημοφιλείς λαϊκούς τραγουδιστές της Ελλάδας. Οι εμφανίσεις ξεκινούν τον Νοέμβριο και πραγματοποιούνται κάθε Παρασκευή και Σάββατο. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει παλιές και νέες επιτυχίες των δύο καλλιτεχνών, υπόσχοντας έντονη διασκέδαση και αξέχαστες νύχτες. Στη σκηνή θα εμφανίζεται επίσης η Κατερίνα Κακοσαίου, κόρη του Γιάννη Πλούταρχου, προσθέτοντας φρεσκάδα και νέες επιτυχίες στο πρόγραμμα.





ΣΤΟΑ ΑΘΑΝΑΤΩΝ

Η Στοά Αθανάτων είναι ένα από εκείνα τα μέρη που δεν χρειάζεται να προσπαθήσουν για να σε κερδίσουν — το κάνουν από την πρώτη στιγμή. Στην καρδιά της Αθήνας, προσφέρει αυθεντικές γεύσεις από φρέσκα ψάρια και θαλασσινά της Βαρβακείου, μαγειρεμένα όπως μόνο η παλιά, αληθινή Αθήνα γνωρίζει. Εδώ, κάθε πιάτο μυρίζει παράδοση και κάθε γουλιά από ούζο, τσίπουρο ή παγωμένη μπύρα απογειώνει την εμπειρία.

Ο χώρος, με τη νοσταλγική του ατμόσφαιρα και τη ζεστή, διαχρονική αισθητική, σε ταξιδεύει σε μια Αθήνα που ζούσε με ρυθμό, παρέα και αυθεντικότητα. Άλλωστε, η Στοά Αθανάτων υπήρξε ιστορικό ρεμπετάδικο, και αυτή η ενέργεια της παλιάς διασκέδασης συνεχίζει να «ανασαίνει» μέσα στους τοίχους της.



📍 Σοφοκλέους 17-19, Αθήνα, Στοά των Αθανάτων
☎ 2103249615 📱 Taverna Aris

Ταβέρνα Ο ΑΡΙΣ

Η Ταβέρνα Ο Άρης, στη Στοά Αθανάτων δίπλα στη Βαρβάκειο, είναι μια αυθεντική οικογενειακή ελληνική ταβέρνα που παραμένει πιστή στην παράδοση. Προσφέρει φρέσκα ψάρια και θαλασσινά από την αγορά, κρεατικά της ώρας και μαγειρευτά φτιαγμένα με σπιτικό μεράκι. Με ούζο, τσίπουρο ή παγωμένη μπύρα να συνοδεύουν ιδανικά κάθε γεύμα, η ταβέρνα δημιουργεί μια χαλαρή, φιλική ατμόσφαιρα που θυμίζει τις κλασικές αθηναϊκές εξόδους. Ο λιτός και ζεστός χώρος, μέσα στη φορτισμένη ιστορία της Στοάς Αθανάτων, αναδεικνύει τον χαρακτήρα της επιχείρησης: σταθερή ποιότητα, απλότητα και ανθρώπινη φιλοξενία.



ΓΙΟΡΤΙΝΗ ΑΘΗΝΑ 2025–26:

Εκδηλώσεις που ζεσταίνουν την πόλη



Οι γιορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς πλησιάζουν και η Αθήνα έχει ήδη φορέσει τα λαμπερά της στολίδια. Η ατμόσφαιρα είναι γιορτινή, γεμάτη φως και χαρούμενη διάθεση, προσκαλώντας μας να απολαύσουμε την πόλη και να μοιραστούμε όμορφες στιγμές με τα αγαπημένα μας πρόσωπα.

Καμία χριστουγεννιάτικη περίοδος δεν ολοκληρώνεται χωρίς ξεχωριστές καλλιτεχνικές και ψυχαγωγικές εκδηλώσεις. Ας δούμε, λοιπόν, σε ποιους χώρους μπορείτε να βρεθείτε και ποιες εκδηλώσεις αξίζει να παρακολουθήσετε για να μπειτε ακόμη περισσότερο στο κλίμα των ημερών.

Χριστούγεννα & Πρωτοχρονιά στο κέντρο της Αθήνας

**ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ Η ΠΛΑΤΕΙΑ ΣΥΝΤΑΓΜΑΤΟΣ ΓΕΜΙΖΕΙ
ΜΕ ΦΩΣ.** Φωτισμένα αρκουδάκια, αερόστατα και ένα τεράστιο

Χριστουγεννιάτικο δέντρο κάνουν την εμφάνισή τους. Συναυλίες από ντόπιους καλλιτέχνες και συγκροτήματα προσθέτουν μελωδία στην στολισμένη πλατεία. Στο μετρό «Σύνταγμα», κάθε χρόνο οργανώνεται χριστουγεννιάτικο bazaar με πολλά στολίδια. Οι βιτρίνες των καταστημάτων στην οδό Ερμού στολίζονται σε αποχρώσεις του κόκκινου και του πράσινου και η μυρωδιά των φρεσκοψημένων μελομακάρων των φούρνων σκορπίζεται στον αέρα. Στην Πλάκα και την Ακρόπολη, το εορταστικό σκηνικό δημιουργεί μια όμορφη αντίθεση με τα αρχαία μνημεία. Περιπατήστε στα γραφικά στενάκια και νιώστε τη μαγεία των γιορτών.





ΤΑ ΜΠΑΧΑΛΑΚΙΑ

EST. 2024

Τα Μπαχαλάκια Εστιατόριο

Σε νέο, ανανεωμένο και εντυπωσιακό χώρο, το εστιατόριο «Τα Μπαχαλάκια» είναι έτοιμο να υποδεχτεί όλους τους λάτρεις του καλού κρέατος, προσφέροντας γεύσεις που ικανοποιούν ακόμη και τον πιο απαιτητικό ουρανίσκο. Με εξειδίκευση στο κρέας και έμφαση στη γεύση και την ποιότητα, κάθε πιάτο μετατρέπεται σε μια αξέχαστη εμπειρία. Απολαύστε πιάτα της ώρας, ζουμερά σουβλάκια, αφράτα μπιφτέκια, εκλεκτές μπιριζόλες, αλλά και ποικιλία από ορεκτικά, σαλάτες και μαμαδίστικα μαγειρευτά. Όλα αυτά σε ένα φιλόξενο περιβάλλον που θα σας κάνει να το επισκεφθείτε ξανά και ξανά.

 Σολωμού 80 Β, Μοσχάτο  210 9409400  6978 846486
 tabaxalakia  tabaxalakia



DESTINATION Athens Bar

📍 Μιχαλακοπούλου 29, Αθήνα

☎ 694 052 7605

📱 Destination Athens Bar 📷 destination_bar

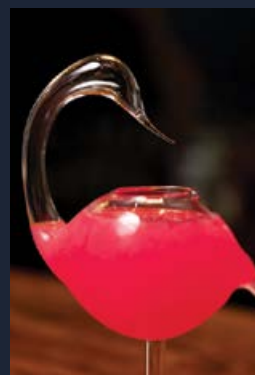


Το **DESTINATION ATHENS BAR** προσφέρει μια ολοκληρωμένη εμπειρία διασκέδασης που συνδυάζει κομψότητα, δημιουργική γαστρονομία και ζωντανή ατμόσφαιρα στην καρδιά της Αθήνας. Ο χώρος έχει σχεδιαστεί με προσοχή στη λεπτομέρεια, συνδυάζοντας μοντέρνα αισθητική με ζεστή και φιλόξενη ατμόσφαιρα, ιδανική για κάθε είδους έξοδο.

Τα signature cocktails δημιουργούνται με φρέσκα, ποιοτικά υλικά και φαντασία, ενώ το μενού προσφέρει πιάτα γεμάτα γεύση και ποικιλία, από εκλεκτές μικρές μπουκιές μέχρι πλήρη γεύματα που ικανοποιούν κάθε γευστική προτίμηση.

Το **DESTINATION ATHENS BAR** ζωντανεύει με θεματικές βραδιές, live DJs και ζωντανή μουσική, προσφέροντας κάθε φορά μια διαφορετική εμπειρία.

Οι εκδηλώσεις περιλαμβάνουν μοναδικά μουσικά sets, special events και εκπλήξεις που κρατούν το κοινό σε εγρήγορση και γεμάτο ενέργεια.



Το χριστουγεννιάτικο δέντρο του Δήμου Αθηναίων στο Σύνταγμα φωταγωγήθηκε, ξεκινώντας τις εορταστικές εκδηλώσεις του δήμου. Με φόντο τη λαμπερή χριστουγεννιάτικη διακόσμηση της πόλης, ο Δήμος Αθηναίων θα κάνει τα φετινά Χριστούγεννα να μοιάζουν... σαν παραμύθι!

Το απόγευμα της Πέμπτης (27/11) φωταγωγήθηκε το χριστουγεννιάτικο δέντρο στην Αθήνα, **στην πλατεία Συντάγματος**. Η πρωτεύουσα μετατρέπεται σε ένα μεγάλο, γιορτινό σκηνικό με εκδηλώσεις για όλες τις ηλικίες. Κάτοικοι και επισκέπτες καλούνται να ζήσουν τη μαγεία των Χριστουγέννων μέσα από μουσικές συναυλίες, θεατρικές παραστάσεις, αφηγήσεις, εκπαιδευτικά προγράμματα, εικαστικά εργαστήρια, υπαίθριες κινηματογραφικές προβολές, εκθέσεις και ξεναγήσεις, και φυσικά, εντυπωσιακές εορταστικές εκδηλώσεις για τη μεγαλύτερη νύχτα του έτους.

Η Αθήνα γεμίζει με δράσεις και εκδηλώσεις για κάθε ηλικία: μουσικοί περίπατοι, συναυλίες και πάρτι, θεατρικές παραστάσεις, εκθέσεις, δημιουργικά εργαστήρια, ξεναγήσεις και ένα μεγάλο Christmas Market στην Πλατεία Κοτζιά. Κι ανάμεσα σε όλα αυτά, οι πιο ξεχωριστές βραδιές. Με επίκεντρο την αλληλεπίδραση και το «μαζί», κάθε δραστηριότητα του προγράμματος που έχει σχεδιάσει ο Οργανισμός Πολιτισμού, Αθλητισμού και Νεολαίας

Δήμου Αθηναίων (ΟΠΑΝΔΑ) και η Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων, σε συνεργασία με την Αναπτυξιακή Αθήνας και τον ραδιοφωνικό σταθμό Αθήνα 9.84, προσκαλεί όλες και όλους να ζήσουν τις γιορτές με ενθουσιασμό και χαρά!

Ανακαλύψτε το πλήρες πρόγραμμα, επιλέξτε τις δράσεις που σας ταιριάζουν και ζήστε την Αθήνα πιο γιορτινή από ποτέ.

Κέντρο Πολιτισμού Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος

ΟΠΩΣ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ, το Κέντρο Πολιτισμού

Ίδρυμα Σταύρος Νιάρχος (ΚΠΙΣΝ) υποδέχεται τις γιορτές με ένα μοναδικό σκηνικό χριστουγεννιάτικης μαγείας πλημμυρισμένο με φως. Ο αγαπημένος εορταστικός προορισμός της πρωτεύουσας για εκατομμύρια επισκέπτες μεταμορφώνεται και φέτος σε έναν λαμπερό τόπο γιορτής, όπου μικροί και μεγάλοι μοιράζονται την αισιοδοξία και τη θαλπωρή των ημερών.

Το Παγοδρόμιο στο Κανάλι, το Φεστιβάλ Φωτιστικών Εγκαταστάσεων στο Πάρκο Σταύρος Νιάρχος, τα Σιντριβάνια που χορεύουν, τα τρία στολισμένα έλατα στην Αγορά και τα 80 λαμπερά πλατάνια κατά μήκος του Καναλιού, δημιουργούν ένα παραμυθένιο τοπίο. Μαζί με τη γιορτή της φωταγόησης στις 29 Νοεμβρίου και την εντυπωσιακή εκδήλωση



Ταβέρνα **Τουρκαντώνη** Φάε... Πιες



Ένας χώρος όπου οι απλές ελληνικές γεύσεις αναδεικνύονται στην καλύτερη εκδοχή τους.

Μία οικογενειακή ταβέρνα που ξεχωρίζει για τα λίγα αλλά εξαιρετικά εκλεκτά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, τις γενναιόδωρες μερίδες, την υψηλή ποιότητα και τις προσιτές τιμές.

Στου «**Τουρκαντώνη**» δεν θα συναντήσεις ατελείωτες λίστες με μεζέδες. Αντίθετα, θα βρεις αυθεντικές ελληνικές γεύσεις και, κυρίως, άριστης ποιότητας ψητά κρέατα με το κιλό.

Η ταβέρνα ξεκίνησε το 2006 στον Κάλαμο Αττικής και το 2017 μεταφέρθηκε στον Γέρακα.

Σήμερα, τα νιάτα της έχει η τρίτη γενιά της οικογένειας, με βαθιά γνώση και πραγματικό μεράκι για το ποιοτικό κρέας.

Στο φιλικό και ζεστό περιβάλλον της ταβέρνας μπορείς να απολαύσεις **παϊδάκια αρνί ή προβατίνα, μοσχαρίσια σπαλομπριζόλα, χοιρινή μπριζόλα και χειροποίητα μπιφτέκια** – όλα ψημένα με μαεστρία στα κάρβουνα.



📍 Μιαούλη 59 Γέρακας ☎ 213 043 9064

@ faepies@gmail.com

🌐 www.tavernatourkantoni.gr

📌 Ταβέρνα Τουρκαντώνη 📷 tavernatourkantoni



Αν ψάχνεις έναν χώρο που να συνδυάζει καφέ, γεύση και ατμόσφαιρα, τότε το Alauda είναι η επόμενη στάση σου!

Στο Alauda θα απολαύσεις specialty καφέ, πλούσιο brunch, και gourmet πιάτα που καλύπτουν κάθε διάθεση από comfort food μέχρι δημιουργικές γεύσεις. Από το πρωί μέχρι το βράδυ, η κουζίνα μας είναι εκεί για να καλύψει κάθε ανάγκη σου.

Με vintage αισθητική, cozy vibes και μεράκι για φιλοξενία, το Alauda υπόσχεται να γίνει το αγαπημένο σου all-day gastro bar, είτε για χαλαρό καφέ, είτε για brunch με φίλους, είτε για βραδινή έξοδο.



ALAUDA
ESPRESSO GASTRO BAR

Διαμαντιδη 39, Κορυδαλλός

21 0495 9414

info@alauda.gr

alauda.athens

Alauda **alauda.gr**

36

της Παραμονής Πρωτοχρονιάς, δίνουν το έναυσμα για ένα πλούσιο εορταστικό πρόγραμμα: **συναυλίες, παραστάσεις, προβολές, DJ sets, πατινάζ, παιχνίδια, εργαστήρια και happenings** συνθέτουν ένα πλήρες γιορτινό πρόγραμμα που υπόσχεται αξέχαστα Χριστούγεννα για όλες και όλους!

Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων

Η ΠΟΛΗ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΕΠΙΣΤΡΕΦΕΙ πιο φωτεινή, πιο ζωντανή, πιο εμπνευσμένη από ποτέ! Κάθε χρόνο, όταν ο χειμώνας πλησιάζει, ένα γνώριμο φως αρχίζει να απλώνεται πάνω από την Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων. Είναι το φως του ΔΕΗ CHRISTMAS FACTORY, που εδώ και δώδεκα χρόνια μεταμορφώνει την καρδιά της πόλης σε ένα ολόκληρο χριστουγεννιάτικο σύμπαν — έναν τόπο δημιουργίας, φαντασίας και συνάντησης για μικρούς και μεγάλους.

Από το Σάββατο 22 Νοεμβρίου, ο Άγιος Βασίλης και τα ξωτικά του ανοίγουν τις πύλες της αγαπημένης τους πόλης και προσκαλούν το κοινό να περιπλανηθεί στα φωτισμένα στενά της, να συμμετάσχει στα πιο ευφάνταστα εργαστήρια, να παρακολουθήσει τη φετινή θεατρική παράσταση και να ανακαλύψει δεκάδες νέες εμπειρίες που γεμίζουν τη μέρα με φως, δημιουργία και έμπνευση.

Η επίσημη έναρξη των γιορτών έγινε το Σάββατο 22 Νοεμβρίου, με μια μεγάλη γιορτή, το άναμμα του φωτεινού δέντρου, πυροτεχνήματα, και μια συναυλία με την πολύ αγαπημένη Λίλα.

Χριστουγεννιάτικα Χωριά και Πάρκα στην Αθήνα

Η ΑΘΗΝΑ ΦΟΡΕΣΕ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΤΑ ΓΙΟΡΤΙΝΑ ΤΗΣ,

στολίστηκε, φωτίστηκε και είναι έτοιμη να χαρίσει στους πολίτες της μια μαγική χριστουγεννιάτικη περίοδο. Σε όλη την πόλη έχουν στηθεί θεματικά πάρκα, χωριά και λαμπερές εκδηλώσεις που υποσχονται γιορτές γεμάτες λάμψη, μουσική και χαρά.

Santa Claus Kingdom στο Μ.Ε.Σ. Παιανίας

ΟΠΩΣ ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ, ΕΤΣΙ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ ΦΕΡΝΕΙ ΚΑΤΙ

από Λαπωνία στην Αττική, με τον Άγιο Βασίλη και τα ξωτικά του να στήνουν τις εγκαταστάσεις τους -ή το χωριό τους αν προτιμάς- σε έναν στεγασμένο χώρο 13.000 τ.μ.

Παιδότοποι, περιπέτειες, εργαστήρια και workshops, χριστουγεννιάτικη αγορά, δρώμενα και πολλές άλλες εκπλήξεις περιμένουν μικρούς και μεγάλους στην Παιανία.

One & Only Aesthesis

ΤΟ ONE & ONLY AESTHESIS CRISTMAS MARKET άνοιξε

τις πόρτες του για τη φετινή εορταστική περίοδο, προσκαλώντας τους επισκέπτες να ζήσουν μοναδικές στιγμές γεμάτες ζεστασιά.

Από τις 24 Νοεμβρίου 2025, **το παραθαλάσσιο θέρετρο της Αθηναϊκής Ριβιέρας** έχει μεταμορφωθεί σε ένα φωτεινό σκηνικό μαγείας.





Το ιστορικό εστιατόριο
Μαγεμένος Αυλός σας
περιμένει να το επισκεφθείτε!

Με μια μακρά ιστορία που ξεκινά από το 1961, αυτό το θρυλικό στέκι έχει γίνει το αγαπημένο σημείο συνάντησης για τους ανθρώπους της τέχνης και του πολιτισμού. Εδώ, ο χρόνος μοιάζει να έχει σταματήσει και η παράδοση συναντά τη γεύση σε ένα μενού που παντρεύει την ελληνική και τη μεσογειακή κουζίνα με διεθνείς επιρροές. Οι σεφ χρησιμοποιούν φρέσκα και εκλεκτά υλικά, δημιουργώντας πιάτα που έχουν γοητεύσει σπουδαίους Έλληνες όπως ο Μάνος Χατζιδάκις, ο Δημήτρης Χόρν, ο Μίκης Θεοδωράκης, ο Μάνος Κατράκης, ο Ανδρέας Παπανδρέου, η Μελίνα Μερκούρη, ο Βασιλιάς Κωνσταντίνος και πολλές ακόμα εξέχουσες προσωπικότητες της ελληνικής κουλτούρας και της πολιτικής ζωής.

Κάθε Κυριακή μεσημέρι, ο Μαγεμένος Αυλός σας προσκαλεί σε έναν υπέροχο οικογενειακό μπουφέ, γεμάτο από κρύα και ζεστά πιάτα, καθώς και πλούσια επιδόρπια.



AMYNTA 4, ΑΘΗΝΑ, Τ.Γ: 21 0722 3195 | EMAIL: magemenosavlos@yahoo.gr
TIKTOK: [magemenos.avlos](https://www.tiktok.com/@magemenosavlos) | SITE: [magemenosavlos.com](https://www.magemenosavlos.com)
FB: [Μαγεμένος Αυλός](https://www.facebook.com/magemenosavlosrestaurant) | INSTA: [magemenosavlosrestaurant](https://www.instagram.com/magemenosavlosrestaurant)



Το κουτούκι του Αντώνη



Ένα παραδοσιακό κουτούκι που λειτουργεί αδιάκοπα από το 1958. Η κουζίνα του, πιστή στις αρχές της παράδοσης, προτείνει θαλασσινούς μεζέδες και κρεατικά, που μαγειρεύονται αποκλειστικά στο τηγάνι και στη σχάρα με κάρβουνα. Καλαμαράκια τηγανιτά, γαλέο σκορδαλιά, μπακαλιάρο στο τηγάνι, σαρδέλα ψητή στα κάρβουνα είναι μερικές μόνο από τις επιλογές. Καλή σας όρεξη!

Αργυροκάστρου 26, Παλαιά Κοκκινιά, Πειραιάς

☎ 2104924338

✉ efivergo@gmail.com

🌐 www.tokoutoukitantoni.gr

38

Πάρκο του Άη Βασίλη στη Μαρίνα Φλοίσβου

Η ΜΑΡΙΝΑ ΦΛΟΙΣΒΟΥ ΠΑΡΟΥΣΙΑΖΕΙ ΕΝΑΝ ΜΑΓΙΚΟ χριστουγεννιάτικο προορισμό, γεμάτο εκδηλώσεις και δραστηριότητες για όλη την οικογένεια καθ' όλη τη διάρκεια του Δεκεμβρίου. Κεντρικό γεγονός είναι η Φωταγώγηση του Χριστουγεννιάτικου Δέντρου και η επίσημη έναρξη του **Christmas Tale** με παρουσιάστρια την Ελένη Βαϊτσου και τον αγαπημένο καλλιτέχνη Γιώργο Λιβάνη, χάρισε στο κοινό μια μοναδική live συναυλία γεμάτη ρυθμό, συναίσθημα και γιορτινή ατμόσφαιρα.



Το Χριστουγεννιάτικο Χωριό στο Πεδίον του Άρεως

ΤΟ ΠΕΔΙΟΝ ΤΟΥ ΑΡΕΩΣ ΦΟΡΑ ΚΑΙ ΦΕΤΟΣ τα γιορτινά του και μεταμορφώνεται σε ένα μαγικό Χριστουγεννιάτικο Χωριό, που θα υποδέχεται τους επισκέπτες από τις 28 Νοεμβρίου 2025 έως και τις 7 Ιανουαρίου 2026. **Με ελεύθερη είσοδο για όλους**, το χωριό απλώνεται σε έναν φωτεινό και θεματικά στολισμένο χώρο, προσφέροντας καθημερινά εμπειρίες στο πνεύμα των γιορτών. **Το ωράριο λειτουργίας** έχει διαμορφωθεί έτσι ώστε να εξυπηρετεί επισκέπτες κάθε ηλικίας: καθημερινά 16:30–22:00, ενώ τα Σαββατοκύριακα οι δραστηριότητες ξεκινούν από τις 10:00 το πρωί.

Το μοναδικό βιωματικό Χριστουγεννιάτικο Χωριό της Αττικής **ΦΕΤΟΣ ΤΟ PARADISE PARK ΣΤΙΣ ΑΧΑΡΝΕΣ** φοράει τα γιορτινά του και μας καλεί σε μια εντελώς διαφορετική, χριστουγεννιάτικη εμπειρία. **Δύο χωριά σε ένα (6 Δεκεμβρίου 2025 έως 6 Ιανουαρίου 2026 - Χριστουγεννιάτικο Χωριό και Πρωτοχρονιάτικο Χωριό)** – με θεματολογία ευχών και νέας αρχής, όπου τα παιδιά, χωρισμένα σε ομάδες ανά ηλικία και με την καθοδήγηση εμπειρων εκπαιδευτών, θα ζήσουν την πιο μαγική Χριστουγεννιάτικη ή Πρωτοχρονιάτικη εμπειρία στο Βιωματικό Χωριό του Paradise Park. ➡

📍 Αιμιλίου Βεάκη 19, Περιστέρι 121 34
☎ 21 0571 4005
📱 Gatsby All Day Bar 📧 gatsby_alldaybar



All day στέκι στο Περιστέρι για διασκέδαση από το πρωί μέχρι το βράδυ. Ξεκινήστε με καφέ και απολαυστικό brunch, συνεχίστε με φαγητό και κλείστε τη μέρα σας με ποτό ή δημιουργικά cocktails. Υπέροχο περιβάλλον, προσεγμένη μουσική και άψογη εξυπηρέτηση. Μην χάσετε τις live βραδιές που διοργανώνονται κατά διαστήματα και στις γιορτές. Το Gatsby είναι αναμφισβήτητο από τις καλύτερες επιλογές all day προτάσεις στο Περιστέρι.

Η Στοά του Ψυρρή

Στην καρδιά του Ψυρρή, μέσα στα γραφικά σοκάκια της παλιάς Αθήνας, θα βρείτε τη Στοά του Ψυρρή, ένα αυθεντικό μεζεδοπωλείο που προσφέρει παραδοσιακές ελληνικές γεύσεις με σύγχρονες πινελιές. Το μενού βασίζεται σε φρέσκα, ποιοτικά υλικά από μικρούς Έλληνες παραγωγούς, με μεζέδες όπως ζουμερά κεφτεδάκια και πλούσιες ποικιλίες τυριών και αλλαντικών που κάνουν κάθε επίσκεψη μια ευχάριστη γευστική εμπειρία. Η ιστορική στοά με τη ζεστή, φιλόξενη ατμόσφαιρα προσφέρει έναν άνετο χώρο για φαγητό, είτε προτιμάτε τον εσωτερικό χώρο είτε τα τραπέζια έξω, μέσα στον παλμό της γειτονιάς. Συχνά φιλοξενείται ζωντανή ελληνική μουσική, δημιουργώντας ένα ευχάριστο περιβάλλον στο κέντρο της πόλης.



📍 Αγ. Δημητρίου 19Α Ψυρρή, 10554, Αθήνα
☎ 210 3319 133, 📞 697 6692 975
@ liofizmani@gmail.com
🌐 istoatoupsiri.4ty.gr
📱 Η Στοά του Ψυρρή 📧 istoatoupsiri

40

HAPPY NEW YEAR

Τα πιο φημισμένα χριστουγεννιάτικα ΓΛΥΚΑ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΗΣ

Μελομακάρονα, κουραμπιέδες και ασφαώς η βασιλόπιτα, σπάνια λείπουν από τα ελληνικά νοικοκυριά τις ημέρες των Χριστουγέννων. Ποια είναι όμως τα γλυκά που έχουν την ίδια περίοπτη θέση, σε άλλες χώρες της Ευρώπης, και κάποια απ' αυτά έχουν αγαπηθεί εξίσου και στη χώρα μας;



Απόδανον

Ευτυχισμένο το Νέο Έτος

2026



Κρήτης & Μαιζώνος 103, Καλαμάτα | 27210 89785
Μουλαβασίλη 60, Μεσσήνη | 27220 23620

Η λαχταριστή μουτίγκα

Το γλυκό-σύμβολο των Χριστουγέννων για τους Αγγλοσάξονες έχει τις ρίζες του σε μεσαιωνική συνταγή που επέζησε χάρη στη βαθιά της γεύση. Τα μεσαιωνικά στοιχεία αυτής της συνταγής, εντοπίζονται, καταρχάς στον τρόπο που βράζεται είτε κρεμασμένη πάνω από τον ατμό μιας κασαρόλας, τυλιγμένη, βέβαια, σε μια καθαρή πετσέτα της κουζίνας είτε, με τις ώρες, μέσα σε φόρμα στο μπεν μαρί. Ο πλούτος των σημερινών υλικών της δεν μπορεί να συγκριθεί, βέβαια, με την πληθώρα ετερογενών υλικών που συμμετείχαν στην αρχική της εκδοχή, τότε που τα στομάχια των ανθρώπων δούλευαν σε διαφορετικούς ρυθμούς και οι ουρανίσκοι τους δεν δυσανασχετούσαν από τον καταιγισμό ετερόκλητων και πληθωρικών γεύσεων, όπου το γλυκό παντρεύεται με το αλμυρό, τα ψάρια με τα κρέατα και όλα τους αρτύζονται με αποξηραμένα φρούτα και μπαχαρικά.

Στη βασική τους συνταγή περιλαμβάνουν οπωσδήποτε αποξηραμένα φρούτα και βούτυρο ή «βασιλικό» λίπος (ζωικό), το οποίο συνήθως αναμειγνύεται με τριμμένη φρυγανιά ή ψίχουλα ξερού ψωμιού, τα οποία αντικαθιστούν το αλεύρι. Το μείγμα παίρνει μια ιδιαίτερη γεύση από το αλκοόλ και τα πολλά κόντιτα (ψιλοκομμένα κομμάτια ζαχαρωμένων φρούτων). Συχνά τη θέση των κόντιτα παίρνει το μίνσμιτ. Πρόκειται για επίσης μεσαιωνικής προέλευσης λικουδιά με πολύ ψιλοκομμένα αποξηραμένα φρούτα που διατηρούνται στο λίπος και σε αλκοόλ ως κονσέρβα για πολλούς μήνες και η οποία κάποτε περιείχε και κιμά ή κοματάκια κρεατός. Ακόμη και μια πιο light έκδοση πουτίγκας που θα αποπειραθεί να φτιάξει κανείς στο σπίτι θέλει μέρες για να ωριμάσει πριν σερβιριστεί.

Από τη μεσαιωνικής καταγωγής, βρετανική πουτίγκα και τα μπισκότα Lebkuchen και Vanillekipferl της κεντρικής Ευρώπης, στο ιταλικό Panettone και το εντυπωσιακό γαλλικό Saint Honore, κάθε τόπος έχει τις δικές του γλυκές ιδέες και παραδόσεις για να γιορτάσει τις ημέρες των Χριστουγέννων.

Τα γερμανικά Lebkuchen

Τα Lebkuchen έχουν γίνει ένα με τον ευρωπαϊκό χριστουγεννιάτικο μύθο, αφού δεν υπάρχει επισκέπτης της Γερμανίας που να μην τα έχει γευτεί σε κάποια απ' τις διάσημες υπαίθριες χριστουγεννιάτικες αγορές της και να μην έχει φύγει με ένα σακουλάκι απ' αυτά ανά χείρας. Έχουν γλυκιά γεύση, ελαφρώς ξηρή αλλά μαλακή σε σχέση με τα μπισκότα υφή, και πλούσιο άρωμα μπαχαρικών (αστεροειδή γλυκάνισο, γαρίφαλο, τζίντζερ, μοσχοκάρυδο κ.ά). Περιέχουν επίσης ξηρούς καρπούς και μέλι. Είναι κατεξοχήν χριστουγεννιάτικο κέρασμα του καφέ ή του τσαγιού με πολλές παραλλαγές στη συνταγή του. Τα πιο διάσημα πάντως εκτός χώρας -ίσως και εντός- παραμένουν Lebkuchen της Νυρεμβέργης.



Gingerbread man και gingerbread house

Αναμφίβολα από τα διασημότερα χριστουγεννιάτικα σύμβολα είναι τα μπισκοτάκια από τζίντζερ και μέλι που παίρνουν πλέον τόσα σχήματα (καμπανούλες, αστέρια, αγιοβασιλιάτικες μπότες κ.λπ.) όσα και τα κουπ πατ που κυκλοφορούν. Είτε καταναλώνονται άμεσα είτε κοσμούν το χριστουγεννιάτικο δέντρο. Ωστόσο το αρχικό σχήμα-ανθρωπάκι λέγεται ότι στις πρώτες επίσημες αναφορές του συναντιέται στην Αγγλία και η ιδέα πιστώνεται στη βασίλισσα Ελισάβετ Ι



που έβαζε την παλατιανή κουζίνα να φτιάχνει μπισκότα με τις μορφές των αξιωματούχων που επισκέπτονταν το δικαστήριό της. Στα υλικά τους, εκτός του τζίντζερ, περιλαμβάνονται πολλά μπαχαρικά και μέλι. Επιπλέον, συνήθως περιέχουν μέλι, ξηρούς καρπούς όπως αμύγδαλα, φουντούκια και καρύδια, αλλά και αποξηραμένα φρούτα. Αποτέλεσμα όλων αυτών; Ένα πεντανόστιμο, γεμάτο αρώματα μπισκοτάκι.

Όσο για το κλασικό σπιτάκι-μινιατούρα, κατάγεται από τη Γερμανία του 16ου αιώνα, όπου συνδέθηκαν με την παράδοση των Χριστουγέννων. Η δημοτικότητά τους απλώθηκε όταν οι αδελφοί Grimm έγραψαν το παραμύθι του Χάνσελ και της Γκρέτελ, των παιδιών που «έπεσαν» χαμένα στο δάσος πάνω σε ένα «σοκολατένιο σπίτι» -όπως περιγράφει η ιστορία στα ελληνικά. Δεν είναι σαφές εάν τα σπιτάκια από τζίντζερ ήταν αποτέλεσμα του λαϊκού παραμυθιού ή το αντίστροφο.



MOLONIS | Boulangerie Patisserie

Η Boulangerie Molonis Patisserie λειτουργεί πάνω από 25 χρόνια και έχει καθιερωθεί ως ένα από τα γνωστά σημεία της περιοχής για το φρεσκοψημένο ψωμί της, το οποίο παρασκευάζεται καθημερινά με άλευρα και πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας.

Στο κατάστημα παράγονται περίπου 50 διαφορετικά είδη ψωμιού σε καθημερινή βάση, μαζί με πολύτιμα τσουρέκια και ποικιλία από παραδοσιακά κουλουράκια βασισμένα σε αυθεντικές ελληνικές συνταγές, όπως σμυρνέικα, μουστοκούλουρα και κουλουράκια λαδιού. Προσφέρονται επίσης cookies, μάρκες, τάρτες, quiche lorraine, cakes, muffins, καθώς και πολλές αλμυρές επιλογές κατάλληλες για brunch.

Τη γευστική εμπειρία συμπληρώνουν τα φρέσκα, βιταμινούχα ροφήματα από φρούτα και λαχανικά, καθώς και ο ποιοτικός καφές με εκλεκτά χαρμάνια.

 Χαλκίδος 20, Πατήσια

 210 2516552

 Boulangerie Molonis Patisserie



Βαμβακούσης

Όλα ξεκίνησαν το 1930 στο Σούνιο. Από τότε η **οικογένεια Βαμβακούση** παράγει και διαθέτει παραδοσιακά προϊόντα αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής με απόλυτη προσήλωση στην παράδοση, την ποιότητα και την εξυπηρέτηση των πελατών μας.

Το κατάστημα μας διαθέτει μεγάλη ποικιλία σε **προζυμμένα ψωμιά** υψηλής διατροφικής αξίας, χειροποίητα κουλούρια, κριτσίνια, παξιμάδια καθώς και **χριστουγεννιάτικα** γλυκά.

Με σεβασμό στην παράδοση και **αγνά υλικά** θα συνεχίσουμε να δημιουργούμε νέες γευστικές προτάσεις παραμένοντας πιστοί στις αξίες και στην αγάπη μας για την αρτοποιία.

 61ο χλμ. Λ. Αθηνών Σουνίου, Σούνιο

 22920 39261  6937 030570

 sounio@vamvakousis.com

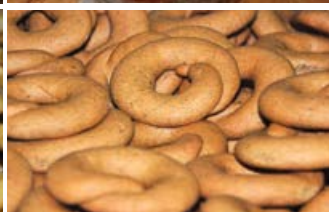
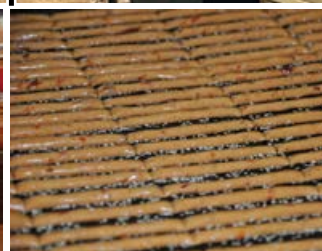
 www.vamvakousis.com

 vamvakousisbakery

 Αρτοποιείο Βαμβακούσης



Παραδοσιακή Αρτοποιία - Ζαχαροπλαστική





Το ιταλικό Panettone

Το πανετόνε (Panettone) μαζί με τις βρετανικές πουτίγκες και τα Lebkuchen είναι ίσως τα πιο αγαπητά «ξένα» χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα στη χώρα των μελομακάρονων και των κουραμπιέδων. Θα τα βρει κανείς σε όλα ανεξαιρέτως τα delicatessen, να δίνουν «ευρωπαϊκό αέρα» στις μέρες των γιορτών, έτσι όπως κοσμούν με τις καλαίσθητες συσκευασίες τους τα ράφια των γαστρονομικών «φωλιών» της πόλης. Ειδικά το πανετόνε, αυτό το τόσο ιδιαίτερο είδος γλυκού – αφράτου ψωμιού με μαγιά, το αγαπάει πολύ ο Έλληνας και πλέον το αγοράζει μαζικά ακόμη και από το σούπερ μάρκετ. Καθόλου περίεργο, αφού η υφή του είναι οικεία στη γλώσσα μας – θυμίζει τόσο πολύ το δικό μας τσουρέκι, μόνο που το θεαματικό του φούσκωμα, η φρουτένια γεύση του και το ιδιότυπο σχήμα του δίνουν έναν πιο πλούσιο, πιο γιορτινό χαρακτήρα.

Το γαλλικό Saint Honoré

Πήρε το όνομα του από τον Άγιο Saint Honoré, προστάτη των ζαχαροπλαστών και των αρτοποιιών, αλλά και τον ομώνυμο δρόμο που βρισκόταν το ζαχαροπλαστείο που πρωτοπαρασκεύασε το γλυκό στα 1800. Αν και δε θεωρείται αποκλειστικά γιορτινό γλυκό, φτιάχνεται κατά κόρον τις ημέρες των Χριστουγέννων, καθώς πρόκειται για ένα εντυπωσιακό γλύκισμα. Είναι δύσκολο γλυκό στην παρασκευή του, απαιτεί αρκετές ξεχωριστές παρασκευές, ενώ υπάρχουν πολλές διαφορετικές εκδοχές της συνταγής. Συνήθως περιλαμβάνει μια βάση σφολιάτας, περιτριγυρισμένη από σου (choux). Αφού η βάση ψηθεί, γεμίζεται με ζαχαροπλαστική κρέμα και τοποθετούνται πάνω της τα σου, που έχουν βουτηχτεί σε καραμελωμένη ζάχαρη. Έπειτα το γλυκό διακοσμείται με σαντιγί.



Τα Vanillekipferl της Κεντρικής Ευρώπης

Στην Αυστρία, αλλά και σε άλλες χώρες της Κεντρικής Ευρώπης όπως η Τσεχία, η Σλοβακία και η Ουγγαρία, τις γιορτές κυριαρχούν τα Vanillekipferl. Είναι μπισκότα σε σχήμα μισοφέγγαρου, φτιαγμένα με αλεσμένα αμύγδαλα και φουντούκια. Παίρνουν τη χαρακτηριστική τους γεύση από το πασπάλισμά τους με άφθονη άχνη αρωματισμένη με βανίλια. Λέγεται ότι τα Vanillekipferl πήραν το σχήμα τους από την ημισέληνο της τουρκικής σημαίας. Το 1683 η Βιέννη, πολιορκείται από τους Τούρκους. Τον τουρκικό στρατό ακολουθούσαν πάντα περίπου 5.000 λαγουμιτζήδες, αφού η τακτική, ήταν να σκάβουν λαγούμια κάτω από τα τείχη των πόλεων και στη συνέχεια να τα ανατινάζουν. Οι λαγουμιτζήδες που έπιασαν δουλειά έξω από τη Βιέννη, υπολόγισαν «χωρίς τον αρτοποιό». Οι αυστριακοί φουρνάρηδες που δούλευαν τα ξημερώματα, άκουσαν τις αξίνες των Τούρκων να πλησιάζουν και αμέσως ειδοποίησαν τον αυστριακό στρατό για την επικείμενη εισβολή, σώζοντας έτσι την πόλη τους. Μερικούς μήνες μετά ο Σουλεϊμάν αναγνώρισε την ήττα του, η πολιορκία λύθηκε και οι Τούρκοι αποχώρησαν. Οι φουρνάρηδες έγιναν οι ήρωες της Βιέννης και για να γιορτάσουν την επιτυχία τους, θέλησαν να φτιάξουν ένα γλύκισμα που θα συμβόλιζε τη νίκη τους έναντι των Τούρκων. Έτσι δίπλωσαν τη ζύμη που χρησιμοποιούσαν μέχρι τότε για τα γλυκά τους με τέτοιο τρόπο, ώστε αυτή να σχηματίζει ένα μισοφέγγαρο (kipfel). ➔





Με το φημισμένο γαλακτομπούρεκο, το κανταΐφι και τα υπόλοιπα σιροπιαστά, τα εκλεκτά είδη patisserie, το αφράτο ψουρέκι, τις ξεχωριστές τούρτες και τα χριστουγεννιάτικα γλυκά, τα ζαχαροπλαστεία ΚΟΣΜΙΚΟΝ έχουν δίκαια κερδίσει μια ξεχωριστή θέση στην καρδιά μας.



 www.kosmikon.eu
 [Ζαχαροπλαστεία Κοσμικών](#)
 [kosmikon_zacharoplasteia](#)



 **Ζαχαροπλαστέιο Συντριβάνι**



New year's MENU



Καναπεδάκια με μους σολομού ΥΛΙΚΑ

- ✓ 70 γρ. καπνιστός σολομός
- ✓ 150 γρ. τυρί κρέμα
- ✓ 20 γρ. κρέμα γάλακτος
- ✓ 1 κρεμμυδάκι φρέσκο
- ✓ 1 κ.σ. χυμό από λεμόνι
- ✓ 1 κ.σ. άνηθο (συν λίγα φυλλαράκια για το σερβίρισμα)
- ✓ 1/8 κ.γ. φρέσκοτριμμένο πιπέρι
- ✓ 1 μικρό αγγούρι κομμένο σε λεπτές φέτες
- ✓ Τα κράκερ ή το ψωμί της αρεσκείας σας (ταιριάζει πολύ και με μαύρο ψωμί) αρκεί να είναι λεπτοκομμένες οι φέτες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζετε όλα τα υλικά (εκτός από το αγγούρι) στο μίξερ και τα χτυπάτε για λίγα δευτερόλεπτα. Βάζετε στα καναπεδάκια μια φέτα αγγουράκι από κάτω για τραγανότητα και δροσιά. Απλώνετε το μίγμα σε καναπεδάκια είτε με το κουτάλι, είτε ιδανικά με κορνέ. Προσθέτετε λίγο άνηθο από πάνω και αυτό ήταν! Ετοιμάστε τα καναπεδάκια όχι περισσότερο από 15'-20' λεπτά πριν τα σερβίρετε για να μην μουλιάσει το τραγανό κράκερ από κάτω.



AGELAKIS WINERY

Το οινοποιείο της οικογένειας Αγγελάκη βρίσκεται στο Θραψανό Πεδιάδος. Η μακρόχρονη σχέση του Θραψανού με την αγγειοπλαστική και την καλλιέργεια του αμπελιού ενέπνευσε την οικογένεια Αγγελάκη να αναβιώσει μια πανάρχαια παράδοση, μεταφέροντας ένα μέρος της ζύμωσης και της ωρίμανσης των κρασιών σε πιθάρια. Έτσι ο αρχικός καρπός “επιστρέφει” στο χώμα, από όπου και προήλθε.

Με ιδιόκτητους αμπελώνες και με συνεργασίες αποκλειστικά με ντόπιους παραγωγούς της ευρύτερης περιοχής, καλλιεργούν κυρίως γηγενείς ποικιλίες αλλά και διεθνείς, που βρίσκουν στην Θραψανιώτικη γη μια μοναδική έκφραση.

Τα περίφημα κρασιά της Agelakis Winery έχουν αποσπάσει πολλά βραβεία και είναι ιδανικά για το καθημερινό, αλλά και το εορταστικό τραπέζι.



📍 Θραψανό Πεδιάδος, 70006, Ηράκλειο, Κρήτη

☎ +30 28910 41235,

📞 +30 6936 095 929, +30 6946 338 524

🌐 www.agelakiswinery.gr

@ info@agelakiswinery.gr

📘 Agelakis Winery 📷 [agelakis_winery](#)

Σούπα κολοκύθας με κάστανα & τζίντζερ

ΥΛΙΚΑ

- ✓ 1 κ. κολοκύθα κομμένη σε κύβους 3-4 εκ.
- ✓ 200 γρ. κάστανα προκαθαρισμένα και προβρασμένα
- ✓ 1 κρεμμύδι χοντροκομμένο
- ✓ 25 γρ. βούτυρο
- ✓ 1 πατάτα καθαρισμένη, κομμένη σε κύβους
- ✓ χυμό από ένα πορτοκάλι (προαιρετικά)
- ✓ 1 κ.γ. σκόνη τζίντζερ
- ✓ 1 κ.σ. μέλι
- ✓ 120 γρ. κρέμα γάλακτος
- ✓ 800 ml. ζωμός λαχανικών (2 κ.σ. υγρού ζωμού διαλυμένα σε 800 ml. καυτού νερού)
- αλάτι, πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε το κρεμμύδι και την πατάτα, στύβετε το πορτοκάλι και θρυμματίζετε τα μισά κάστανα σε μικρά κομμάτια για το καραμέλωμα. Βάζετε το βούτυρο σε μεγάλη κατσαρόλα σε ήπια ένταση να λιώσει και προσθέτετε το κρεμμύδι να σοταριστεί για περίπου 4-5 λεπτά, ώστε να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτετε τις πατάτες, την κολοκύθα, τον χυμό πορτοκαλιού, τα μισά κάστανα που δεν θρυμματίσατε και τον ζωμό. Φέρνετε σε βρασμό, χαμηλώνετε την ένταση και σκεπάζετε την κατσαρόλα με το καπάκι της να σιγοβράσουν τα υλικά της σούπας. Αφήνεται τα υλικά ανενόχλητα να βράσουν για 45'. Υπάρχει αρκετό νερό για να ολοκληρωθεί η σούπα, αν είναι κλειστό το καπάκι και η ένταση χαμηλά. Μετά τα 45' το νερό έχει μειωθεί επαρκώς ώστε η σούπα να είναι όσο ρευστή θα θέλαμε. Με ραβδομπλέντερ πολτοποιείτε καλά την σούπα. Ελέγχετε την ρευστότητα αν είναι στα μέτρα σας και ανάλογα ή προσθέτετε λίγο βραστό νερό ή την αφήνεται με ανοιχτό καπάκι σε δυνατή ένταση για λίγα λεπτά με τον εξαεριστήρα στο φουλ ώστε να εξατμιστεί το υπερβάλλον νερό και να έρθει εκεί που θέλετε. Στη συνέχεια προσθέτετε αλάτι, πιπέρι, τζίντζερ και τα 100 ml της κρέμας γάλακτος. Ανακατεύετε καλά και δοκιμάζετε για να διορθώσετε αν χρειάζεται σε αλατοπίπερο.

Στη συνέχεια καραμελώνετε τα θρύμματα κάστανου. Αυτή τη δουλειά την κάνετε στο τελευταίο τέταρτο που βράζει η σούπα για να γλυτώσετε χρόνο. Βάζετε σε ένα μικρό αντικολλητικό τηγάνι τα κάστανα σε σχετικά δυνατή ένταση χωρίς κάποιο λιπαντικό στοιχείο. Σε 2-3 λεπτά θα δείτε σιγά-σιγά ν' αλλάζουν χρώμα στις άκρες και να σκληραίνουν. Ανακατέψτε τα και ρίξτε την κουταλιά από μέλι συνεχίζοντας να τα ανακατεύετε και να τα καβουρντίζετε για άλλα 2-3 λεπτά μέχρι να σκληρύνουν και να αποκτήσουν τραγανή υφή εξωτερικά. Μεταφέρετε την σούπα στη σουπιέρα για το σερβίρισμα. Στο τραπέζι σε κάθε πιάτο, αφού μπουν δύο κουτάλες σούπα, προσθέτετε αν θέλετε λίγη ακόμη κρέμα και τα τραγανά καραμελωμένα κάστανα.

Σαλάτα με σπανάκι, καρύδια και cranberries

ΥΛΙΚΑ:

- ✓ 150 γραμμάρια σπανάκι φρέσκο
- ✓ 1 μήλο κομμένο σε μικρά κομμάτια
- ✓ 1/4 φλιτζάνι αποξηραμένα cranberries
- ✓ 1/4 φλιτζάνι καρύδια
- ✓ 1/4 φλιτζάνι φέτα που θα έχετε θρυμματίσει με τα χέρια
- ✓ 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- ✓ 3 κουταλάκια του γλυκού μπλόξυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μικρό φλιτζάνι ανακατέψτε το λάδι και το μπλόξυδο. Έπειτα, πάρτε ένα μεγάλο μπολ και βάλτε το σπανάκι. Ρίξτε το dressing με το ελαιόλαδο και ανακατέψτε. Προσθέστε το μήλο, τα αποξηραμένα cranberries, τα καρύδια και τη φέτα και ανακατέψτε καλά μέχρι να ανακατευτούν όλα τα υλικά μεταξύ τους.





Κάθε χρόνο κατακτά Παγκόσμια & Πανερωπαϊκά Βραβεία για τα διάσημα τυριά της



ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ ΠΟΠ
NAXOS GRAVIERA P.D.O



ΝΑΞΙΟΝ ΜΑΥΡΟ
NAXION BLACK



ΝΑΞΙΟΝ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ
NAXION AGED



ΤΥΡΙ ΟΙΝΟΛΑΣΠΗΣ
CHEESE IN WINE DRESS



ΑΓΙΟΣ ΙΣΙΔΩΡΟΣ
SA NT ISIDORE



ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΑΝΑΛΑΤΗ/ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ
LIGHT GRAVIERA-LOW FAT GRAVIERA



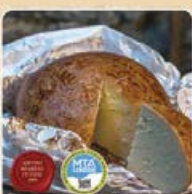
ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΜΕ ΜΑΥΡΗ ΤΡΟΥΦΑ
GRAVIERA WITH BLACK TRUFFLE



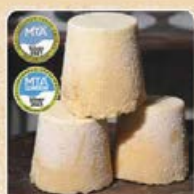
ΚΑΠΝΙΣΤΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
SMOKED GRAVIERA



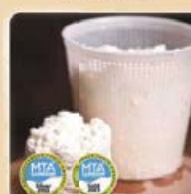
ΚΑΠΝΙΣΤΟ
SMOKED CHEESE



ΜΕΛΑΝΟΤΥΡΙ
MELANOTYRI



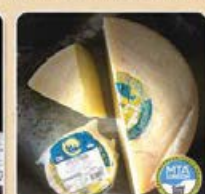
ΞΙΝΟΤΥΡΟ
XINOTYRO-SOUR CHEESE



ΜΥΖΗΘΡΑ
MYZITHRA



ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΗ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
AGED GRAVIERA



ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΓΡΑΒΙΕΡΑ
GOAT GRAVIERA

Η **Τυροκομία Νάξου Εμμανουήλ Κουφόπουλος** παράγει 25 είδη τυροκομικών και γαλακτοκομικών προϊόντων, τα οποία διακρίνονται σταθερά σε διεθνείς διαγωνισμούς, αποσπώντας σημαντικά βραβεία σε Ευρώπη και όλο τον κόσμο. Κάθε τυρί αποτελεί μια ξεχωριστή γευστική εμπειρία, γεμάτη αρώματα και χαρακτήρα, που αξίζει να δοκιμάσετε για να ανακαλύψετε τη μοναδική τυροκομική παράδοση της Νάξου.

Με ιστορία τεσσάρων γενεών στην τέχνη της τυροκομίας, η οικογένεια Κουφόπουλου συνεχίζει να αναβιώνει τα αυθεντικά, παραδοσιακά τυριά του νησιού, συνδυάζοντας τον κλασικό τρόπο παραγωγής με σύγχρονη τεχνολογία. Το αποτέλεσμα είναι προϊόντα υψηλής ποιότητας, με σταθερή γεύση και γνήσια ναξιώτικη ταυτότητα.



ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ Β. ΚΟΥΦΟΠΟΥΛΟΣ www.tyrokomia-naxou.gr

- 📍 Παπαβασιλείου, Χώρα Νάξου ☎ 22850 26018
- 📍 Υποκατάστημα: Εθνικής Αντιστάσεως 18, Χαλάνδρι ☎ 210 6837758
- 📍 Τυροκομείο: Άγιος Ισίδωρος, Νάξος ☎ 22850 24918
- ✉ koufopoulouse@yahoo.com 🌐 www.tyrokomia-naxou.gr
- 📘 Koufopoulos Traditional Dairy 📷 @tyrokomia.naxou.koufopoulos

Πάπια με πορτοκάλι

ΥΛΙΚΑ

Για την πάπια:

- ✓ 1 πάπια καλά καθαρισμένη
- ✓ 1 κοφτή κουταλιά αλάτι
- ✓ 1 κοφτό κουταλάκι κόλιανδρος (σε σκόνη)
- ✓ ½ κοφτό κουταλάκι κύμινο σε σκόνη
- ✓ 1 κοφτό κουταλάκι πιπέρι
- ✓ 1 πορτοκάλι, το μισό σε φετάκια
- ✓ 4 κλωνάρια θυμάρι
- ✓ 4 κλωνάρια μαντζουράνα
- ✓ 2 κλωνάρια μαϊντανό
- ✓ 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο σε 8 φετάκια
- ✓ ½ φλ. λευκό, ξηρό κρασί
- ✓ ½ φλ. ζωμό κότας
- ✓ 1 μικρό καρότο σε ροδέλες
- ✓ 1 μικρό κλωνάρι σέλινο, τεμαχισμένο
- ✓ Φετάκια πορτοκαλιού για γαρνίρισμα

Για τη σος πορτοκαλιού:

- ✓ 65 γρ. (1/3 φλ.) ζάχαρη
- ✓ 1-1½ πορτοκάλι, ο χυμός (1/3 φλ.)
- ✓ 2 κουταλιές λευκό ξίδι
- ✓ 1 γερή πρέζα αλάτι
- ✓ 2-4 κουταλιές ζωμό κότας
- ✓ 15 γρ. (1 κοφτή κουταλιά) ανάλατο βούτυρο
- ✓ 1 κοφτή κουταλιά αλεύρι
- ✓ 1 κουταλιά μπαστούνια/σπιρτόξυλα από φλούδα πορτοκαλιού (το πορτοκαλί μόνο μέρος, παρμένο με αποφλοιωτή λαχανικών)
- ✓ Ελάχιστο αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200° C. Πλένετε και στεγνώνετε προσεκτικά την πάπια, αναμιγνύετε το αλάτι με τον κόλιανδρο, το κύμινο και το πιπέρι και την πασπαλίζετε μέσα και έξω με το μίγμα. Ύστερα, γεμίζετε την κοιλιά της με τα φετάκια του ½ πορτοκαλιού, 4 φετάκια κρεμμύδι, το θυμάρι, τη μαντζουράνα και το μαϊντανό. Στύβετε το άλλο μισό του πορτοκαλιού και αναμιγνύετε το χυμό με το κρασί και το ζωμό κότας. Κρατάτε το μίγμα στην άκρη.

Απλώνετε τα υπόλοιπα φετάκια κρεμμυδιού, τις ροδέλες του καρότου και το σέλινο σε ένα ταψί, για να κάνετε ένα «στρωματάκι» για την πάπια και τη βάζετε απάνω με το στήθος προς τα πάνω. Την ψήνετε στο μέσο του φούρνου για ½ ώρα, ρίχνετε μέσα στο ταψί το μίγμα του κρασιού, χαμηλώνετε το θερμοστάτη του φούρνου στους 160° C και συνεχίζετε το ψήσι-

μο για 1 1/4 ώρα. Γυρίζετε το θερμοστάτη στο γκριλ. Ανεβάζετε το ταψί πιο ψηλά στο φούρνο, ώστε η πάπια να βρίσκεται 3-4 εκ. από το γκριλ και τη ροδίζετε για 3 περίπου λεπτά, για να πάρει ένα όμορφο, χρυσορόδινο χρώμα. Ανασπώνετε την πάπια γυρτά μέσα στο ταψί για να αδειάσει από τα υγρά που μαζεύτηκαν στην κοιλότητά της και τη βγάζετε σε πιατέλα. Τη σκεπάζετε χαλαρά με αλουμινόχαρτο για να μείνει ζεστή για 15 λεπτά πριν τη σερβίρετε.

Όσο ψήνεται η πάπια, ετοιμάζετε τη σος πορτοκαλιού: Βάζετε τη ζάχαρη σε ένα κατσαρόλι σε μέτρια φωτιά και την αφήνετε, χωρίς να την ανακατεύετε, μέχρι να αρχίσει να λιώνει. Συνεχίζετε το ψήσιμο, ανακατεύοντας κάθε τόσο με πιρούνι, μέχρι να πάρει το χρυσό χρώμα της καραμέλας. Ρίχνετε μέσα το χυμό του πορτοκαλιού και το ξίδι, ελάχιστο αλάτι και ανακατεύετε το μίγμα σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας κάθε τόσο, μέχρι να λιώσει η καραβέλα. Αποσύρετε το κατσαρόλι από τη φωτιά. Όταν ψηθεί η πάπια, πετάτε όλα τα λαχανικά από το ταψί, περνάτε το ζουμί της από σουρωτήρι και με ένα κουτάλι αφαιρείτε το λίπος από την επιφάνεια. Προσθέτετε ζωμό κότας, όσο χρειαστεί, για να συμπληρωθεί 1 φλ. υγρών. Δουλεύετε το βούτυρο με το αλεύρι με πιρούνι να ομογενοποιηθούν. Ζεσταίνετε λίγο τα υγρά του ταψιού σε ένα βαρύ κατσαρόλι σε χαμηλή φωτιά και προσθέτετε το μίγμα βουτύρου. Ανακατεύετε συνεχώς με το σύρμα για να μη οβολιάσει και όταν βράσει, προσθέτετε το σιρόπι πορτοκαλιού και τα μπαστούνια της φλούδας και σιγοβράζετε το μίγμα για 5 περίπου λεπτά, μέχρι να μαλακώσει η φλούδα και να δέσει η σάλτσα. Γαρνίρετε την πάπια με τα φετάκια του πορτοκαλιού και την περιχύνετε με τη σάλτσα της.





Η Eurofood Quality A.E. έχει εξελιχθεί σε έναν από τους κορυφαίους και πιο αξιόπιστους προμηθευτές της αγοράς σε ποιοτικά κι εκλεκτά τρόφιμα, καλύπτοντας τις ανάγκες delicatessen καταστημάτων & super markets σε Ελλάδα & Κύπρο, ενώ παράλληλα, προμηθεύει αυστηρά επιλεγμένα σημεία στη Μαζική Εστίαση (ho.re.ca.).

Η αυστηρή επιλογή των προϊόντων της, η κορυφαία ποιότητα ανα είδος προϊόντος και τα αυστηρά ποιοτικά πρότυπα (HACCP & ISO 22.000), είναι στοιχεία που καθορίζουν και χαρακτηρίζουν κάθε της κίνηση.

Στην φαρέτρα της περιλαμβάνονται επώνυμα:

Τυριά, αλλαντικά, θαλασσινά, κρέατα, ποτά κ.α. από όλη την Ευρώπη, τα οποία εισάγονται, αποθηκεύονται και διανέμονται μέσω της κάθετης οργάνωσής της από τις σύγχρονες ιδιότητες εγκαταστάσεις της στο Γέρακα Αττικής.

Μια πρόσθετη δραστηριότητα της Eurofood Quality είναι και η παραγωγή, **διαθέτοντας δυο εργοστάσια παραδοσιακών τυροκομικών Π.Ο.Π.** Προϊόντων από 100% ελληνικό αιγοπρόβειο παστεριωμένο γάλα υπο το brand "VERGINIS" σε Χανιά & Καστοριά,



καθώς και μια πρότυπη μονάδα παραγωγής αγνών χειροποίητων αλλαντικών από εγχώρια κρέατα στον Προυσό Ευρυτανίας, υπο το brand "ΣΤΡΕΜΜΕΝΟΣ".

Η επιτυχία της Eurofood Quality στα προϊόντα παραγωγής της, στηρίζεται κυρίως στην άριστη αυστηρή επιλογή των πρώτων υλών, στο μεράκι των εργαζομένων της και στις πάγιες αρχές του ιδρυτή της.

Χάρη στο οργανωμένο δίκτυο logistic που διαθέτει, εξυπηρετεί καθημερινά με έγνοια την πελατεία της σε Ελλάδα και εξωτερικό, προσφέροντας λύσεις που καλύπτουν από τις καθημερινές ανάγκες εστίασης, μέχρι premium επιλογές για τους πιο απαιτητικούς πελάτες της. Για όσους αναζητούν σταθερότητα, ποιότητα κι αξιόπιστο συνεργάτη στο χώρο των τροφίμων, η Eurofood Quality αποτελεί μια δοκιμασμένη επιλογή. (απο το 1981).

📍 Περικλέους 100, Γέρακας, Αττική ☎ +30 210.6617405-8, +30 210.6617409 @ info@eurofoodquality.gr

🌐 eurofoodquality.gr 📱 Eurofood Quality S.A 📷 eurofoodquality



Το εργαστήριο παραδοσιακών ζυμαρικών στην Καλαμάτα, Ταΐγετος εδώ και 33 χρόνια δραστηριοποιείται με αγάπη και μεράκι στο χώρο της παρασκευής ζυμαρικών. Καθημερινά θα βρείτε μεγάλη ποικιλία ζυμαρικών, δίπλες, λαγάγγια με αγνό μανιτικό λάδι και παραδοσιακό χειροποίητο σταρίσιο τραχανά.

ΠΩΛΗΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΗ – ΛΙΑΝΙΚΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

ΑΝΑΣΤΑΣΕΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

📍 Σταδίου 82, Καλαμάτα ☎ 27210 26179, 6974490350
✉ taugetos-zumarika95@hotmail.com

Μους Λεμόνι με γιαούρτι και μπισκότα

ΥΛΙΚΑ

- ✓ 1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό
- ✓ 1 ζαχαρούχο γάλα
- ✓ 2 λεμόνια (ξύσμα και χυμός)
- ✓ Για το σερβίρισμα:
- ✓ Λίγα μπισκότα, σπασμένα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά το γιαούρτι με το ζαχαρούχο γάλα, το ξύσμα και το χυμό των λεμονιών και το βάζουμε στο ψυγείο. Σερβίρουμε τη μους σε ποτήρια ή μπολ μαζί με τα σπασμένα μπισκότα. Εύκολο και δροσερό γλυκό. Καλή απόλαυση!

Πατάτες γεμιστές με μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ

- ✓ 8 μεγάλες πατάτες
- ✓ 300 g μανιτάρια πορτομπέλο ή λευκά, ψιλοκομμένα
- ✓ 300 g γραβιέρα χοντροτριμμένη
- ✓ 1 κρεμμύδι ξερό, ψιλοκομμένο
- ✓ 2 σκελίδες σκόρδο
- ✓ 1 κρεμμυδάκι φρέσκο, ψιλοκομμένο
- ✓ 3 κ/σ μαϊντανός
- ✓ 1/2 κ/γ θυμάρι
- ✓ 100 g γιαούρτι
- ✓ 1 αβγό
- ✓ 30 ml ελαιόλαδο
- ✓ αλάτι
- ✓ φρεσκοτριμμένο πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες, τις βράζουμε με τη φλούδα σε αλατισμένο νερό μέχρι να μαλακώσουν, τις βγάζουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν.

Σε βαθύ τηγάνι ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε τα μανιτάρια, το κρεμμύδι, τη 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη μέχρι να βγάλουν όλα τα υγρά τους και αποσύρουμε.

Προσθέτουμε την μισή γραβιέρα, το θυμάρι, το αλατοπίπερο, τον μαϊντανό και το κρεμμυδάκι.

Με ένα κοφτερό μαχαίρι χαράζουμε τις πατάτες από επάνω και με ένα κουταλάκι αφαιρούμε το εσωτερικό τους, ώστε να τις γεμίσουμε. Γεμίζουμε τις πατάτες με το μείγμα και τις τοποθετούμε σε ταψί.

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι, την υπόλοιπη γραβιέρα, το αβγό και 1 σκελίδα σκόρδο πολτοποιημένη. Περικύνουμε 1 κουταλιά από το 2ο μείγμα επάνω στην κάθε πατάτα.

Ψήνουμε στον φούρνο για 20' στους 180°C.



Ψάχνετε την ιδανική κάβα για να προμηθευτείτε όλα τα κρασιά των εορτών;

Η κάβα ΟΙΝΟΣ 10, που ιδρύθηκε το 1993, αποτελεί εδώ και δεκαετίες σημείο αναφοράς για όσους αναζητούν επιλεγμένες και ποιοτικές ετικέτες κρασιού.

Στους χώρους της θα ανακαλύψετε μια πλούσια συλλογή από εμφιαλωμένα κρασιά μικρών και μεγάλων οινοποιείων, ελληνικών και ξένων, καθώς και μεγάλη ποικιλία κρασιών σε ασκούς για όσους προτιμούν πρακτικές και οικονομικές λύσεις. Παράλληλα, η κάβα διαθέτει εκλεκτές συσκευασίες δώρων, ώστε να επιλέξετε το ιδανικό δώρο για φίλους, οικογένεια ή συνεργάτες τις γιορτινές ημέρες.

Στην ΟΙΝΟΣ 10 θα βρείτε ποιότητα, εξυπηρέτηση και εξειδικευμένες προτάσεις που θα απογειώσουν κάθε στιγμή, από ένα απλό τραπέζι μέχρι το πιο λαμπερό εορταστικό event.

📍 Αδάνων 10. Βύρωνας, 16231 Αθήνα ☎ 210 7648983

🌐 www.barrels.gr 📱 Stamatopoulos Vasilis



Ομορφιά: Για να λάμπετε από την κορυφή ως τα.. νύχια!



Η αλλαγή του χρόνου είναι μια καλή ευκαιρία για ανανέωση και λίγο χρόνο για εμάς τους ίδιους. Οι γιορτές είναι η τέλεια στιγμή να δοκιμάσουμε πράγματα με το στολ μας και να φροντίσουμε τον εαυτό μας. Δεν χρειάζεται να περιοριστούμε μόνο στα ρούχα ή το μακιγιάζ μπορούμε να φροντίσουμε όλη μας την εμφάνιση, από τα μαλλιά και τα νύχια μέχρι την επιδερμίδα, και να νιώσουμε ανανεωμένοι.

Μικρές κινήσεις φροντίδας, όπως ένα μασάζ στα χέρια, ένα serum στο πρόσωπο ή μια μάσκα για τα μαλλιά, μπορούν να γίνουν μικρές τελετές που μας κάνουν να αισθανόμαστε καλοί με τον εαυτό μας. Τα περιποιημένα νύχια με χρώματα που μας αρέσουν, μαζί με τα λαμπερά και τακτοποιημένα μαλλιά, ολοκληρώνουν την εικόνα μας και ανεβάζουν τη διάθεσή μας.

Το μακιγιάζ μπορεί να είναι διασκέδαση και πειραματισμός, λίγη λάμψη, μια νέα απόχρωση ή ένα απλό φυσικό look μπορούν να κάνουν μεγάλη διαφορά και να αναδείξουν τα χαρακτηριστικά μας. Όταν συνδυάζεται με φροντίδα για την επιδερμίδα, το αποτέλεσμα δείχνει φυσικό, φωτεινό και κομψό. ➡



Maison Glow Up

Στο Maison Glow Up, η ομορφιά αποκτά σχήμα και προσωπικότητα.

Εδώ κάθε λεπτομέρεια μετράει: **τα νύχια** περιποιούνται με κλασικό ή γαλλικό μανικιούρ, gel και μοναδικά nail art, ενώ οι θεραπείες ενδυνάμωσης και ενυδάτωσης εξασφαλίζουν υγιή και λαμπερά νύχια.

Τα μαλλιά αναδεικνύονται μέσα από κομμώσεις για κάθε περίπτωση – ίσια, κυματιστά ή εντυπωσιακά ups dos – καθώς και με βαφές, ανταύγειες, balayage και θεραπείες αναδόμησης που χαρίζουν λάμψη και υγεία.

Το μακιγιάζ ολοκληρώνει την εικόνα, προσφέροντας φυσικό look για καθημερινές εμφανίσεις, glam για ειδικές περιστάσεις και επαγγελματικό αποτέλεσμα για φωτογραφίσεις ή events, πάντα με προϊόντα υψηλής ποιότητας που διαρκούν.

Κάθε υπηρεσία σχεδιάζεται ώστε να αναδεικνύει τη μοναδικότητά σας, ενώ η λάμψη σας γίνεται η έκφραση της αυτοπεποίθησης και του προσωπικού σας στυλ.





Νύχια: Λαμιερά και εντομωσιακά

Τα νύχια είναι μια μικρή αλλά καθοριστική λεπτομέρεια που μπορεί να αλλάξει ολόκληρη την εικόνα μας. Την περίοδο των γιορτών, το ενδιαφέρον μας στρέφεται σε χρώματα και σχέδια που είναι πιο παινιδιαρικά, εκθαμβωτικά και γεμάτα ζωντάνια. Το glitter, οι μεταλλικές αποχρώσεις, το βαθύ κόκκινο, το χρυσό και το ασημί κυριαρχούν, προσδίδοντας έναν αέρα πολυτέλειας και εορταστικής διάθεσης. Μπορούμε να πειραματιστούμε με διάφορα σχέδια που αντικατοπτρίζουν το πνεύμα των γιορτών. Αστέρια, χιονονιφάδες, έλατα ή ακόμα και διασκεδαστικές επιγραφές όπως «Happy New Year» δίνουν χαρακτήρα και στυλ, μετατρέποντας τα νύχια σε ένα μικρό έργο τέχνης. Οι λεπτομέρειες αυτές δεν είναι απλώς διακοσμητικές· προσθέτουν χαρά και προσωπικότητα στην εμφάνισή μας.

Η φροντίδα των νυχιών δεν αφορά μόνο την αισθητική πλευρά. Ένα καλοσχηματισμένο και περιποιημένο νύχι δείχνει φροντίδα για τον εαυτό μας και ενισχύει την αυτοπεποίθηση. Η ενυδάτωση, η σωστή περιποίηση της επιδερμίδας γύρω από τα νύχια και η χρήση καλής ποιότητας βερνικιών και προϊόντων είναι βασικά στοιχεία για υγιή, όμορφα νύχια.

Κατά την περίοδο των γιορτών, μπορούμε να αφήσουμε τη φαντασία μας ελεύθερη. Το συνδυαστικό παιχνίδι χρωμάτων, υφών και λαμπερών λεπτομερειών κάνει τα νύχια μας να ξεχωρίζουν σε κάθε εμφάνιση, από casual συναντήσεις μέχρι επίσημα ρεβεγιόν.

Επιπλέον, η διαδικασία του manicure και nail art μπορεί να γίνει μια στιγμή χαλάρωσης και προσωπικής φροντίδας, που μας επιτρέπει να αφιερώσουμε χρόνο στον εαυτό μας και να νιώσουμε όμορφα τόσο εξωτερικά όσο και εσωτερικά.

Τελικά, τα νύχια δεν είναι απλώς μια λεπτομέρεια· είναι τρόπος έκφρασης, χαράς και στυλ. Με λίγη δημιουργικότητα, λίγη λάμψη και πολλή αγάπη για τον εαυτό μας, μπορούμε να κάνουμε τα χέρια μας να μιλήσουν και να εντυπωσιάσουν σε κάθε περίπτωση.

Μαλλιά: *Ανανεωμένο look για τη νέα χρονιά*

Καθώς οι γιορτές πλησιάζουν, η προσοχή μας στρέφεται σε κάθε λεπτομέρεια της εμφάνισής μας, και τα μαλλιά δεν αποτελούν εξαίρεση. Η επιλογή του σωστού χτενίσματος μπορεί να αναδείξει το στυλ μας, προσθέτοντας μια δόση κομψότητας και λάμψης σε κάθε γιορτινή εμφάνιση.



Ένα από τα πιο κλασικά και ευέλικτα χτενίσματα είναι η αλογοουρά. Με τα μαλλιά είτε ίσια είτε φυσικά κυματιστά, η αλογοουρά χαρίζει μια κομψή και ταυτόχρονα μοντέρνα αίσθηση. Προσθέτοντας μικρές λεπτομέρειες, όπως κοκαλάκια ή διακριτικά αξεσουάρ, μετατρέπεται αμέσως σε ένα εντυπωσιακό στυλ που ταιριάζει σε κάθε περίπτωση. Οι κυματισμοί και οι μπούκλες είναι άλλη μια επιλογή που πάντα κλέβει τις εντυπώσεις. Προσφέρουν όγκο και θηλυκότητα, δημιουργώντας ένα glam αποτέλεσμα ιδανικό για βραδινές εμφανίσεις και γιορτινή διάθεση. Το χτένισμα αυτό είναι ιδανικό για όσες θέλουν να συνδυάσουν φυσικότητα και κομψότητα χωρίς υπερβολές.



Αναδείξτε την ομορφιά σας στις γιορτές με το πιο εντυπωσιακό μανικιούρ και πεντικιούρ από το Nail Addict!

Με πολυετή εμπειρία και εξειδίκευση, οι επαγγελματίες του κέντρου θα δημιουργήσουν το ιδανικό look για να νιώσετε μοναδική και λαμπερή την παραμονή των εορτών.

Στο **Nail Addict** προσφέρεται ποικιλία υπηρεσιών, όπως ημιμόνιμο μανικιούρ και πεντικιούρ, τεχνητά νύχια, περιποίηση φρυδιών, extension βλεφαρίδων, brow lamination και lash lift, όλα προσαρμοσμένα στις δικές σας ανάγκες και επιθυμίες.

Κλείστε το ραντεβού σας σήμερα και απολαύστε την απόλυτη περιποίηση για να είστε η απόλυτη πρωταγωνίστρια του ρεβεγιόν!

Nail Addict

Studio
περιποίησης
άκρων



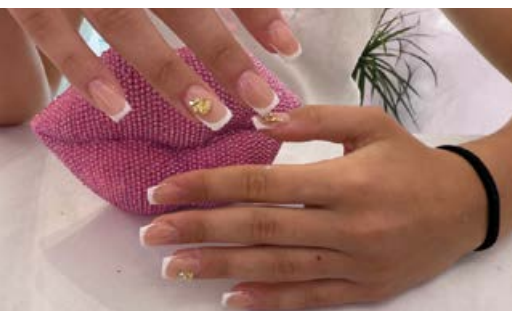
Ευαγγελικής Σχολής 91, Βύρωνα 162 32



21 1218 1853



nail_addict_vironas





ΓΙΑ ΠΙΟ ΔΙΑΚΡΙΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΣΟΦΙΣΤΙΚΕ ΕΜΦΑΝΙΣΕΙΣ,

το χαμηλό σινιόν αποτελεί ιδανική επιλογή. Ένα πιάσιμο κάτω που αναδεικνύει τη γραμμή του λαιμού και προσθέτει μια διακριτική κομψότητα μπορεί να συνοδεύσει τόσο επίσημες όσο και πιο ήρεμες γιορτινές στιγμές.

Αν θέλετε ένα πιο εντυπωσιακό και δραματικό αποτέλεσμα, ο ψηλός κότσοις ή updo είναι η λύση. Με ή χωρίς χαλαρές τούφες γύρω από το πρόσωπο, προσφέρει ένα glam αποτέλεσμα που τραβάει τα βλέμματα και δημιουργεί αμέσως μια αίσθηση πολυτέλειας.

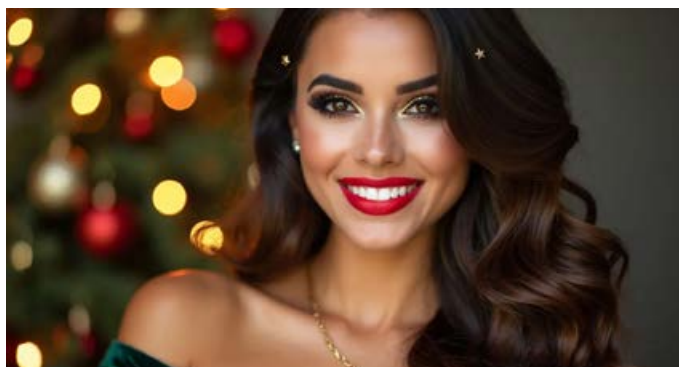
Τέλος, οι πλεξούδες προσφέρουν αμέτρητες δυνατότητες για δημιουργικά και περίτεχνα χτενίσματα. Από απλές πλεξούδες που δίνουν μια ρομαντική νότα, μέχρι πιο σύνθετα πιασίματα που μοιάζουν με κοσμήματα, οι πλεξούδες μπορούν να αναβαθμίσουν κάθε εμφάνιση και να προσθέσουν έναν παιχνιδιάρικο ή εκλεπτυσμένο χαρακτήρα στα μαλλιά σας.

Ανεξάρτητα από το χτένισμα που θα επιλέξετε, το σημαντικό είναι να νιώθετε άνετα και να αντικατοπτρίζετε την προσωπικότητά σας. Με λίγη φαντασία και μερικά έξυπνα αξεσουάρ, μπορείτε να μετατρέψετε τα μαλλιά σας σε το απόλυτο αξεσουάρ των γιορτών, προσθέτοντας λάμψη και στυλ σε κάθε εμφάνιση.



Προετοιμασία της επιδερμίδας

Η προετοιμασία της επιδερμίδας αποτελεί το πιο σημαντικό βήμα πριν από οποιοδήποτε γιορτινό μακιγιάζ. Ένα πρόσωπο που είναι καθαρό, ενυδατωμένο και καλά περιποιημένο αποτελεί την ιδανική βάση για να εφαρμοστούν τα προϊόντα ομοιόμορφα, να αναδειχθεί η φυσική λάμψη και να διαρκέσει το μακιγιάζ περισσότερο. Κατά τη διάρκεια των γιορτών, όταν οι φωτογραφίες και οι εξόδους είναι πολλές, η σωστή φροντίδα της επιδερμίδας μπορεί να κάνει πραγματικά τη διαφορά στην εμφάνιση αλλά και στην αυτοπεποίθηση. Το πρώτο βήμα είναι ο καθαρισμός. Ανεξάρτητα από τον τύπο του δέρματος, είναι σημαντικό να απομακρύνουμε ρύπους, μακιγιάζ και υπολείμματα περιβάλλοντος που συσσωρεύονται κατά τη διάρκεια της ημέρας. Ένα απαλό καθαριστικό βοηθά να διατηρηθεί η ισορροπία του δέρματος, χωρίς να το αφυδατώνει ή να το επιβαρύνει. Η καθημερινή εφαρμογή καθαρισμού όχι μόνο προετοιμάζει την επιδερμίδα για τα επόμενα βήματα φροντίδας, αλλά ενισχύει και τη φωτεινότητα του προσώπου, που είναι ιδιαίτερα σημαντική σε γιορτινό look.



Μετά τον καθαρισμό, η ενυδάτωση είναι απαραίτητη. Μια καλή ενυδατική κρέμα ή serum βοηθά στην αποκατάσταση της υγρασίας, ενισχύει την ελαστικότητα του δέρματος και δημιουργεί ένα λείο «καμβά» για το μακιγιάζ. Η επιλογή προϊόντων κατάλληλων για τον τύπο δέρματος — είτε ξηρό, λιπαρό, μικτό ή ευαίσθητο — εξασφαλίζει ότι η επιδερμίδα θα παραμείνει φρέσκια και ενυδατωμένη καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Η σωστή ενυδάτωση μειώνει επίσης την εμφάνιση λεπτών γραμμών και ανομοιομορφίας, επιτρέποντας στο foundation και τα προϊόντα ματιών να απλώνονται ομοιόμορφα. Η εβδομαδιαία φροντίδα ενισχύει ακόμη περισσότερο το αποτέλεσμα. Η απολέπιση αφαιρεί τα νεκρά κύτταρα, λειαίνει την επιφάνεια του δέρματος και ενισχύει τη φυσική λάμψη. Οι μάσκες προσφέρουν στοχευμένη φροντίδα: ενυδατική, θρεπτική ή αναζωογονητική ανάλογα με τις ανάγκες της επιδερμίδας. Αυτές οι συνθήσεις βοηθούν το δέρμα να δείχνει πιο φρέσκο και έτοιμο να υποδεχθεί ένα γιορτινό μακιγιάζ χωρίς να απαιτείται υπερβολική ποσότητα προϊόντων.

Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΔΕΝ ΣΤΑΜΑΤΑ ΜΟΝΟ στην υγρασία και τη λάμψη. Το λείανση των ατελειών με concealer, η ενίσχυση της φωτεινότητας με ελαφριά προϊόντα για τα μάτια και η προστασία από τον ήλιο κατά τη διάρκεια της ημέρας διατηρούν την επιδερμίδα υγιή και φωτεινή.



ANGI NAILS *Beauty & More*



Με πάνω από 10 χρόνια εμπειρίας στον χώρο της ομορφιάς, το **Angi Nails Beauty & More** στο Πέραμα είναι ο απόλυτος προορισμός για κάθε γυναίκα που θέλει να νιώθει λαμπερή και περιποιημένη.

Στον φιλόξενο και στιλάτο χώρο του, μπορείς να απολαύσεις υπέροχο manicure και pedicure, να δώσεις στα μάτια σου ένταση με eyelash extensions, lash lift και brow lift, ή να τονώσεις τα χαρακτηριστικά σου με μόνιμο μακιγιάζ φρυδιών, χειλιών και eyeliner.

Οι ολοκληρωμένες θεραπείες προσώπου, από βαθύ καθαρισμό και δερμοαπόξεση μέχρι μεσοθεραπεία, αφήνουν το δέρμα υγιές και λαμπερό, ενώ το Thai Head Spa προσφέρει ένα υπέροχο μασάζ κεφαλής που χαλαρώνει σώμα και νου.

Στο **Angi Nails Beauty & More**, η ομορφιά συναντά την απόλαυση και κάθε γυναίκα φεύγει γεμάτη αυτοπεποίθηση και χαμόγελο!





60

HAPPY NEW YEAR



Ένα καλά φροντισμένο δέρμα μειώνει την ανάγκη για βαριά προϊόντα, ενώ το αποτέλεσμα φαίνεται φυσικό, κομψό και εντυπωσιακό ταυτόχρονα. Επιπλέον, η σωστή περιποίηση αυξάνει την αυτοπεποίθηση. Όταν η επιδερμίδα δείχνει καθαρή, ενυδατωμένη και λαμπερή, το πρόσωπο αποπνέει φρεσκάδα και ζωντάνια, στοιχεία που αναδεικνύουν κάθε γιορτινό look. Ένα καλά περιποιημένο δέρμα λειτουργεί σαν καμβάς που αφήνει το μακιγιάζ να «αναπνεύσει» και να λάμψει, χωρίς να χάνει φυσικότητα ή κομψότητα. Η περιποίηση της επιδερμίδας πριν από το γιορτινό μακιγιάζ είναι επένδυση στην εμφάνιση και στην αυτοπεποίθηση.



Ο συνδυασμός καθαρισμού, ενυδάτωσης, εβδομαδιαίων θεραπειών και προετοιμασίας για το μακιγιάζ δημιουργεί ένα δέρμα που φαίνεται υγιές, φωτεινό και έτοιμο να αναδείξει κάθε εμφάνιση. Με λίγα αλλά σωστά βήματα, η επιδερμίδα μετατρέπεται σε τον καλύτερο σύμμαχο για ένα λαμπερό, κομψό και διαχρονικό γιορτινό look.

Μακιγιάζ: Έντονο ή φυσικό;

Οι γιορτές είναι η ιδανική περίοδος για να πειραματιστούμε με το σтил μας και να αναδείξουμε την πιο λαμπερή πλευρά μας. Το μακιγιάζ παίζει καθοριστικό ρόλο σε αυτή τη διαδικασία, καθώς μπορεί να ολοκληρώσει μια εμφάνιση και να προσθέσει γοητεία χωρίς να χρειάζονται υπερβολές. **Ένα κομψό και διακριτικό μακιγιάζ, που τονίζει τα φυσικά χαρακτηριστικά, είναι ιδανικό για όλες τις περιστάσεις:** από οικογενειακά τραπέζια μέχρι γιορτινές εξόδους με φίλους.

Τονισμός προσώπου

Με τη σωστή βάση, μπορείτε να προσθέσετε διάσταση στο πρόσωπο χρησιμοποιώντας ρουζ και highlighter. Το ρουζ χαρίζει φρεσκάδα και υγεία στα ζυγωματικά, ενώ το highlighter στα σημεία που «τσιμπιούνται» περισσότερο από το φως, όπως τα κόκαλα των ζυγωματικών ή η μύτη, δημιουργεί φυσική λάμψη και ζωντάνια. Η σωστή εφαρμογή και το blending είναι σημαντικά για να δείχνει το αποτέλεσμα ομοιογενές και φυσικό, όχι βαμμένο.





Εκεί όπου
η φροντίδα
συναντά το
στιλ!

NYXOMANIA

Η νέα άφιξη στον χώρο της ομορφιάς στο Αιγάλεω έχει όνομα: **NYXOMANIA**. Στο ολοκαίνουργιο beauty spot, η ομορφιά μετατρέπεται σε εμπειρία και η φροντίδα σας αποτελεί απόλυτη προτεραιότητα. Απολαύστε υψηλής ποιότητας υπηρεσίες περιποίησης άκρων: **μανικιούρ, πεντικιούρ, τεχνητά νύχια και εντυπωσιακό nail art.**

Ανανεώστε το look των μαλλιών σας για τις γιορτές και ολοκληρώστε την εμφάνισή σας με **αποτρίχωση**.

Οι έμπειροι επαγγελματίες του **NYXOMANIA** σας περιμένουν για να σας περιποιηθούν από την κορυφή ως τα νύχια, προσφέροντας όλες τις νέες τάσεις και προτάσεις της μόδας.

Ζήστε μια ολοκληρωμένη εμπειρία ομορφιάς... εκεί όπου η φροντίδα συναντά το στιλ!



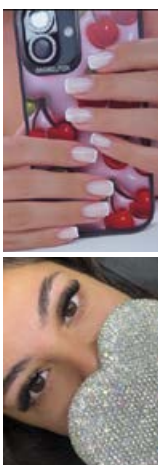
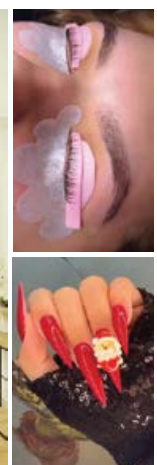
📍 Σμύρνης 47, Aigáleo, Greece ☎ 21 1409 6791 🌐 www.nyxomaniabeauty.gr 📱 Nyxomania aigaleo



Mi amor | NAILS • LASHES • BROWS

Το mi amor, αποτελεί έναν νέο, προσεγμένο χώρο αφιερωμένο στην περιποίηση και τη φροντίδα. Θα βρείτε ολοκληρωμένες υπηρεσίες μανικιούρ και πεντικιούρ, με μεγάλη προσοχή στην υγιεινή, στην ακρίβεια του αποτελέσματος και στη σωστή χρήση ποιοτικών προϊόντων. Είτε επιλέξετε ένα κλασικό manicure, είτε ημιμόνιμο, είτε πιο δημιουργικές επιλογές με nail art.

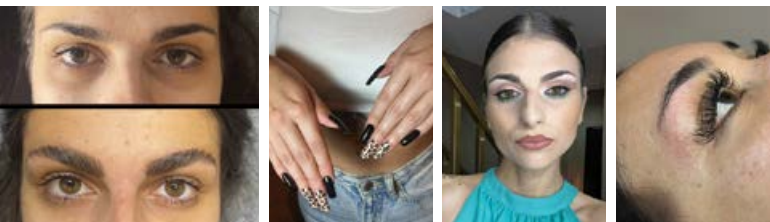
Επιπλέον, προσφέρονται επαγγελματικές υπηρεσίες περιποίησης βλεφαρίδων και φρυδιών, για όσους θέλουν ένα πιο ολοκληρωμένο beauty αποτέλεσμα. Με επιλογές όπως lash lift, extensions, brow shaping και lamination, κάθε υπηρεσία προσαρμόζεται στις ανάγκες και τα χαρακτηριστικά του προσώπου, ώστε το τελικό αποτέλεσμα να είναι φυσικό και ισορροπημένο.



📍 Ελευθερίου Βενιζέλου 58, Δραπετσώνα
☎ 210 4635 010 📱 693 8979 900
📱 [mi_amor_drapetswna_](https://www.instagram.com/mi_amor_drapetswna_)

QUEENS & KINGS

Nails & More



Στο Queens & Kings Nails & More, η ομορφιά αποκτά.. βασιλική φροντίδα! Εδώ, το Manicure, Pedicure, Nail Art, Face & Body Treatments, Lash Lift, Lashes & Makeup μεταιτρέπονται σε μια πραγματική απόλαυση, με εξειδικευμένες τεχνίτριες που δίνουν προσοχή και στη μικρότερη λεπτομέρεια. Από φυσική ενίσχυση μέχρι επιμήκυνση με gel ή ακρυλικό, κάθε αποτέλεσμα είναι άψογο, κομψό και προσαρμοσμένο στο προσωπικό σου στυλ.



📍 Κουντουριώτου 154, Πειραιάς ☎ 21 1013 1278

✉ thequeensgiaterl@gmail.com

📱 queensandkings_nailsandmore

Μακιγιάζ ματιών

Τα μάτια αποτελούν συχνά το επίκεντρο ενός γιορτινού look. Οι ουδέτερες ή απαλά μεταλλικές σκιές προσφέρουν κομψότητα και βάθος, ενώ η εφαρμογή eyeliner μπορεί να προσθέσει ένταση χωρίς να φαίνεται υπερβολική. Η μάσκαρα ανοίγει τις βλεφαρίδες και τονίζει το βλέμμα, ενώ τα φρύδια πρέπει να είναι καλά διαμορφωμένα για να πλαισιώνουν αρμονικά το πρόσωπο. Ένα καλά σχεδιασμένο μακιγιάζ ματιών ισορροπεί τη συνολική εμφάνιση, ειδικά όταν τα χείλη παραμένουν διακριτικά.

Χείλη και τελική πινελιά

Τα χείλη σε nude ή απαλή ροζ απόχρωση ολοκληρώνουν το look χωρίς να το βαρύνουν. Ένα gloss ή ένα ελαφρύ κραγιόν μπορεί να προσθέσει λάμψη και αίσθηση φρεσκάδας. Η ισορροπία ανάμεσα σε μάτια, χείλη και ζυγωματικά είναι κρίσιμη: όταν τα μάτια είναι πιο έντονα, τα χείλη κρατούνται απλά, και το αντίθετο.

Ισορροπία και προσαρμογή

Το μυστικό ενός επιτυχημένου γιορτινού μακιγιάζ είναι η ισορροπία. Τα προϊόντα πρέπει να συνδυάζονται αρμονικά, τα χρώματα να είναι προσεκτικά επιλεγμένα και η ποσότητα να είναι μετρημένη. Το αποτέλεσμα πρέπει να αναδεικνύει τη φυσική ομορφιά, δίνοντας λάμψη και φρεσκάδα, χωρίς να υπερφορτώνει το πρόσωπο.

Με λίγα αλλά σωστά βήματα, μπορεί κανείς να δημιουργήσει ένα λαμπερό και κομψό μακιγιάζ που ταιριάζει σε κάθε γιορτινή περίπτωση. Η επιδερμίδα δείχνει υγιής και φωτεινή, τα μάτια εκφραστικά, τα ζυγωματικά φρεσκοζωγραφισμένα, και τα χείλη φυσικά κομψά. Αυτό το στυλ είναι ιδανικό για όσες θέλουν ένα διακριτικό glam που φωτο-



γραφίζεται καλά και δίνει αυτοπεποίθηση χωρίς υπερβολές.

Οι γιορτές μας θυμίζουν ότι η φροντίδα του εαυτού μας δεν χρειάζεται να είναι βιαστική ή επιφανειακή. Αντίθετα, μπορεί να γίνει μια καθημερινή συνήθεια που μας γεμίζει ενέργεια, χαρά και αυτοπεποίθηση. Αφιερώνοντας λίγο χρόνο στον εαυτό μας κάθε μέρα, δημιουργούμε μια ρουτίνα που μας βοηθά να αισθανόμαστε όμορφα και να ξεκινάμε τη νέα χρονιά ανανεωμένοι. Κάθε μικρή στιγμή φροντίδας, από την ενυδάτωση του προσώπου μέχρι τη χρήση ενός αγαπημένου αρώματος, συμβάλλει στη συνολική αίσθηση ευεξίας και λάμψης.

Η φροντίδα αυτή δεν αφορά μόνο την εμφάνιση, αγγίζει και την ψυχολογία μας. Το να αφιερώνουμε χρόνο για εμάς, να παρατηρούμε τις ανάγκες της επιδερμίδας μας, να περιποιούμαστε τα μαλλιά και τα νύχια μας, δημιουργεί αίσθηση αυτοσεβασμού και εσωτερικής γαλήνης. Είναι μια μικρή γιορτή καθημερινά, που μας προετοιμάζει για τις μεγαλύτερες γιορτινές στιγμές και μας γεμίζει αυτοπεποίθηση.

Με λίγα λόγια, η αλλαγή του χρόνου είναι η ιδανική αφορμή για να συνδυάσουμε περιποίηση, δημιουργικότητα και αυτοέκφραση. Μέσα από τη φροντίδα της επιδερμίδας, των μαλλιών, των νυχιών και του μακιγιάζ, μπορούμε να ανανεωθούμε, να λάμψουμε και να ξεκινήσουμε τη νέα χρονιά γεμάτοι αυτοπεποίθηση και θετική ενέργεια. Κάθε μικρό βήμα φροντίδας γίνεται μια ευκαιρία να νιώθουμε καλά με τον εαυτό μας και να αναδεικνύουμε την πιο όμορφη και λαμπερή εκδοχή μας.





ΒΛΑΒΙΑΝΟΣ ΕΠΙΠΛΑ

www.mvlavianos.gr



ΚΑΝΤΕ
ΤΑ ΠΑΛΙΑ ΣΑΣ
ΕΠΙΠΛΑ
ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ



Only You Know

Για να δείχνεις αυτό που *αξίζεις!*



Sun Care Botanical Mist

Βοτανικό Νερό Προσώπου με Φυτικά
Φίλτρα Προστασίας από την Υπεριώδη
Ακτινοβολία.



Jam Scrub Face & Body

Tropical Fruits
Απολεπιστική Μαρμελάδα με
Κουκούτσι Αμυγδάλου



Anticellulite Cream

Αντικυτταρική Κρέμα με Καφεΐνη,
Βιοmarine Ελαστίνη και Βούτυρο
Karite

Καινοτόμα προϊόντα που συνδυάζουν ποιότητα και αμοιβελεσματικότητα.



Revitalizing Serum

Ορός Νεότητας που αναζωογονεί την
επιδερμίδα, με Μαύρο Χαβιάρι και
Εκχύλισμα Μαργαριταριών



24H Face Cream

Κρέμα προσώπου με Αντιγηραντική
δράση, με Ελαστίνη, Εκκρίμα
Σαλιγκαριού και Νισιναμίδη



Eyes Serum

Αντιρυτιδικός Ορός με Ελαστίνη
& Κολλαγόνο Θαλάσσιας
Προέλευσης



www.onlyyouknow.gr

Δωρεάν μεταφορικά

info@onlyyouknow.gr ☎ 2104400777

f @onlyyouknowgr @onlyyouknowgr

Κουπόνι έκπτωσης 40%

Κερδίστε έκπτωση 20% για τις αγορές σας από το
ηλεκτρονικό μας κατάστημα με τη χρήση του κωδικού.

Κωδικός κουπονιού: CIAO40

Made in EU