



ΕΝΘΕΤΟ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ

ΘΑΡΡΟΣ

Editorial

Θα ήθελα...

Hταν αρχές του Νοέμβρη, η μέρα που στολίζεται χριστουγεννάτικα η περίφημη Oxford Street του Λονδίνου...

Παρά τις συστάσεις προς τους Λονδρέζους να μη συγκεντρωθούν προκειμένου να απολαύσουν το θέαμα, λόγω της αναμενόμενης καταιγίδας, αυτοί αψήφοσαν τις προειδοποιήσεις και συγκεντρώθηκαν... Η χαρά νίκησε τον κίνδυνο...

Συνηθίζεται πλέον κάθε ακραίο καιρικό φαινόμενο, απανταχού του κόσμου, να έχει και το ονοματάκι του, λες και γνωρίζοντας τον... «Εχθρό» με το μικρά του όνομα, αυτός γίνεται λιγότερο επικίνδυνος ή απειλητικός... Ήταν πάλι αρχές του Νοέμβρη, όταν οι Ισραηλινοί ἐπληγαν ασθενοφόρα στη Γάζα, γιατί, λέει, τα χρησιμοποιούσε η Χαμάς, αφήνοντας δεκάδες αθώους νεκρούς.

Βέβηπο, ηντίπτοιχες ενέργειες υπήρξαν και από τη Χαμάς... Λες και οι «παράπλευρες απώλειες» χιλιάδων αθώων που ἔπεσαν νεκροί, είναι ένα τίποτα μπροστά στη «μεγάλη εικόνα» της νίκης...

Ήταν και πάλι αρχές του Νοέμβρη, όταν η ελληνική κυβέρνηση επέβαλε σε πολυεθνικές εταιρείες τσουχτερά πρόστιμα, ύψους 1.000.000 ευρώ στην κάθε μία, για αισχροκέρδεια...

Κι αυτές πλήρωσαν, συνεχίζοντας το ίδιο τροπάριο...

Λες και με αυτό ισοφάρισαν τον πονοκέφαλο και την αγωνία χιλιάδων πολιτών που μέσα στα super markets έκαναν νοητές προσθέσεις, προκειμένου να μπορέσουν με ό,τι ευρώ διέθεταν να αγοράσουν τα αγαθά για την οικογένεια...

Καθισμένη στην αγαπημένη μου κουνιστή πολυθρόνα, ανάμεσα στις δύο βιβλιοθήκες, με το παράθυρο στην πλάτη μου να λούζει το δωμάτιο με αυτό το απίθανο ελληνικό φως, κρατώντας στα χέρια μου το βιβλίο με τη βιογραφία του Leonardo Da Vinci, ξετυλίγεται μπροστά μου η εποχή της Αναγέννησης στην Ιταλία... Μια εποχή αφάνταστης άνθισης τεχνών και επιστημών στην Ευρώπη...

Εκείνη την εποχή που στην Ελλάδα επικρατούσε το σκοτάδι λόγω του τουρκικού ζυγού...

Τι τεράστια οπισθιώρηση του ελληνικού πνεύματος εκείνα τα 400 χρόνια...

Ξαφνικά, το μυαλό μου με ένα σάλτο βρέθηκε στις μέρες χαράς, ελπίδας και αγάπης που κονταζύγωνουν...

Στις μέρες των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς... Κι αρχίζει να ξετυλίγεται ένα κουβάρι με απίστευτα... «Θα ήθελα»...

Θα ήθελα... έναν κόσμο με εμφανή κέντρα εξουσίας, με ηγέτες που θα διέθεταν και κλασική παιδεία, και όχι να είναι σκέτο τεχνοκράτες.

Θα ήθελα... η κλασική παιδεία να πάρει τη θέση που της αρμόζει, ώστε οι πολίτες να διαθέτουν τη Γνώση και την Κρίση, που όλο και περισσότερο εξελίσσονται σε «ντολμά γιαλαντζί»...

Θα ήθελα... οι άνθρωποι να φροντίζουμε την εσωτερική και πνευματική μας καλλιέργεια με το ίδιο πάθος που φροντίζουμε την εξωτερική μας εμφάνιση, για να πάφουμε να αποτελούμε χειραγωγήσιμα πιόνια...

Θα ήθελα... να σεβόμαστε τη φύση, ώστε αυτή με τη σειρά της να μας μεταλαμπαδεύει όλη της τη σοφία...

Θα ήθελα... από καρδιάς να ευχηθώ στον κάθε έναν και την κάθε μία από σας οι μέρες που θα έρθουν να γεμίσουν τη ζωή σας με αγάπη και ευτυχία...

Άρτα Αγοραστάκι



Ένθετο Περιοδικό | Κυκλοφορεί μαζί με την εφημερίδα «ΘΑΡΡΟΣ» | ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2023

Σταδίου 60 Α Καλαμάτα,
τηλ. 27210-22155, 22355, 22391
www.tharrosnews.gr | news@tharrosnews.gr

Διευθύντρια: Άλεξάνδρα Αποστολάκη

Εμπορικό, Διαφημιστικό Τμήμα: Φωτεινή Πετράκου, petrakou.tharros@gmail.com

Art Director, Visual Designer: Χρυσόθεμης Κρίκη | PineArt Creative Studio

Ξενοφώντος 25, Καλαμάτα - www.pineart.gr - hello@pineart.gr



Μακρής 1928
Αριστομένους 6, Καλαμάτα



Τα πάντα σε είδη δώρου, γραφής και προσιτής πολυτελείας



Kaweco

Parker - Lamy -

Pilot - Esterbrook - C-Secure -

Jacques Herbin - Pininfarina - Waterman

Zequenz - DeAtramentis - Troika - Mnemosyne

Zebra - Nuuna - Leuchtturm1917 - Sheaffer

Philippi -

m28.gr

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΣ ΕΑΥΤΟΣ



**Δείξε μου τον Χριστουγεννιάτικο
εαυτό σου να σου πω ποιος είσαι.**

Να 'μαι πάλι και φέτος!

Στην αρχή υποψιάστηκες ότι ξεμυτίζω δειλά δειλά, όταν αντίκρισες τα πρώτα χριστουγεννιάτικα στολίδια στις βιτρίνες. Στη συνέχεια ένιωσες πιο έντονα την παρουσία μου, όταν σου κόλλησε εμμονικά στο μυαλό η πρώτη χριστουγεννιάτικη μελωδία που άκουσες. Και τέλος, επιβεβαιώθηκες ότι είχα επιστρέψει για τα καλά, όταν κλήθηκες να απαντήσεις στο δίλημμα: μελομακάρονο ή κουραμπιές.

Αλλά.... Ας συστήθούμε.

Είμαι ο Χριστουγεννιάτικος Εαυτός σου. Αυτή η εποχιακή εκδοχή σου, τόσο μοναδική στον καθένα, όσο και τα δακτυλικά σου αποτυπώματα. Ξέρεις, αυτός ο παράξενος τύπος που σέρνει μαζί του ένα ολόκληρο σεντούκι γεμάτο με βιώματα. Άλλοτε το σεντούκι είναι καλογυαλισμένο και προσβάσιμο. Άλλοτε σκουριασμένο και κλειδαμπαρωμένο.

Αν ψάξεις, θα βρεις πολλούς θησαυρούς. Πάνω πάνω βρίσκονται οι αναμνήσεις. Λίγο πιο μέσα ανάκατα συναισθήματα και ακόμη πιο μέσα διάσπαρτες σκέψεις. Αν συνεχίσεις να ψάχνεις ακόμη πιο βαθιά, ίσως είσαι τυχερός και φτάσεις στο Πνεύμα των Χριστουγέννων. Επειδή ξέρει να κρύβεται καλά, χρειάζεται προσοχή. Μην το τρομάξεις.

Μπορείς να παραμερίσεις απαλά όλα τα βιώματα και να του επιτρέψεις να βγει όταν εκείνο θελήσει. Θα μοιραστεί πολλά μαζί σου.

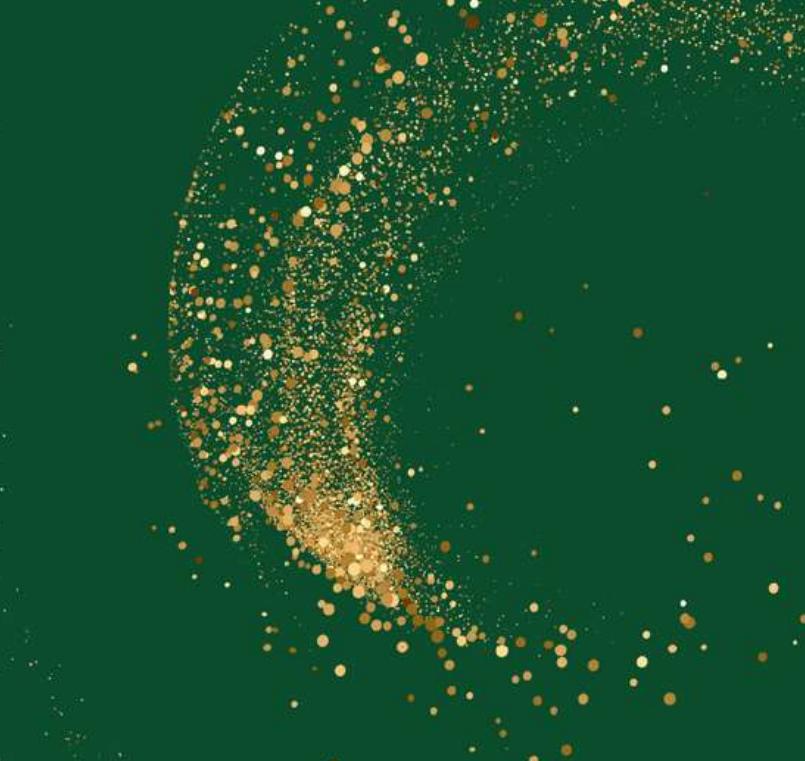
Καταρχάς θα σου θυμίσει πώς να βιώνεις ολοκληρωτικά τα Χριστούγεννα μέσα από τις 5 αισθήσεις σου.

Να βλέπεις τη μαγική ατμόσφαιρα στα στολισμένα δέντρα, τις περίτεχνες διακοσμήσεις, τα φωτάκια που αναβοσβήνουν τη φάτνη που φαντάζεσαι ότι θα ζωντανέψει, τη λαμπρότητα με την οποία τιμάται η γέννηση του Θεανθρώπου.

Να ακούς το μήνυμα των Χριστουγέννων μέσα από τα κάλαντα, τις χαρούμενες μελωδίες των τραγουδιών, τις χαρμόσυνες καμπάνες, τις ψαλμωδίες. Τα παιδικά γέλια και τις ιστορίες γύρω από το δέντρο.

Να αγγίζεις με ανυπομονησία το περιτύλιγμα των δώρων που θα δώσεις και θα πάρεις, να χαιδεύεις το φρέσκο χιόνι, να διαλέγεις ένα-ένα τα στολίδια για το χριστουγεννιάτικο δέντρο. Να γεμίζεις τα χέρια σου με την αγκαλιά των αγαπημένων σου.

Να μυρίζεις τα φρεσκοψημένα κουλουράκια και τα παραδοσιακά γλυκά. Το λιβάνι που αναδύεται από τους ναούς. Τα φρεσκοπλυμένα κασκόλ που θα σε προστατεύουν από το κρύο. Την αγαπημένη οσμή του πατρικού σπιτιού, του παιδιού σου, του γονιού σου, του φίλου που κλείνεις στην αγκαλιά σου.



Να γεύεσαι τα Χριστούγεννα μέσα από τα χριστουγεννιάτικα εδέσματα, τα ζεστά ροφήματα, τις πολύχρωμες λιχουδιές. Και μέσα από τη Θεία Κοινωνία.

Και όλα αυτά πασπαλισμένα με τη μαγική αστερόσκονη της παιδικής ματιάς.

Αν του δώσεις κι άλλο χρόνο και χώρο, θά σου πει κι ένα μυστικό του.

Ότι τα Χριστούγεννα είναι ευκαιρία. Ευκαιρία να έρθεις σε επαφή με τα θαμμένα κομμάτια σου, ερέθισμα για ενδοσκόπηση και αυτοπαρατήρηση. Και αφορμή να γεννηθεί ο εξελιγμένος σου εαυτός, που θα χωρά όλα σου τα κομμάτια, μονιασμένα με ειρήνη.

Τέλος, θα σου κάνει και δυο προτάσεις.

Να μην ξοδεύεις τα Χριστούγεννα όσο διαρκούν οι γιορτινές μέρες. Να κρατάς λίγα Χριστούγεννα για όλη τη χρονιά. Γιατί τα Χριστούγεννα θα είναι πάντα ένα κομμάτι του σπιτιού που κουβαλάς στην ψυχή σου. Και να δίνεις. Να δίνεις τα πολύτιμα δώρα του προσωπικού χρόνου, της καλής προαιρεσης και της αγάπης. Γιατί όταν δίνεις, αφήνεις μέσα σου χώρο να δεχτείς κι εσύ τα δώρα που η ροή της ζωής θα σου επιστρέψει.

Μαγική Γαστριζία

Ψυχολόγος - Συγγραφέας



ΛΙΜΝΗ ΔΑΩΣΑ

Ονειρεμένη περιήγηση,
ευκαιρία
για... κατάδυση
στα ορεινά
της Κορινθίας

Peloponnese.
Greece Beyond The Obvious





Trip Plan

Οι βόλτες με υδροποδήλατο στη **Λίμνη Δόξα** είναι ένας από τους πολλούς λόγους που θα σε κάνουν να πάρεις το αυτοκίνητο σου και να οδηγήσεις μέχρι την Ορεινή Κορινθία, για να βρεθείς στον οροπέδιο Φενεού.

Στα 900 μέτρα υψόμετρο, η τεχνητή λίμνη Δόξα θα σε ξαφνιάσει ευχάριστα με το εντυπωσιακό φυσικό της κάλλος. Με τα γαλαζοπράσινα νερά της να αγκαλιάζουν το εκκλησάκι του **Άγιου Φανουρίου** και τα πανύψηλα δέντρα που βρίσκονται γύρω από αυτήν, θυμίζει νεραϊδένιο τοπίο, που τον χειμώνα μετατρέπεται σε αλπικό, αν και εδώ όλες οι εποχές του χρόνου είναι μαγικές.

Η περιήγηση με **υδροποδήλατο** είναι μία εμπειρία από αυτές που θα σου μείνουν χαραγμένες στη μνήμη σου. Γλιστρώντας στα πεντακάθαρα νερά, θα αφήσεις το βλέμμα σου να ταξιδέψει στις ψηλές βουνοκορφές που περιβάλλουν τη λίμνη και να φτάσει ως το **μοναστήρι του Άγιου Γεωργίου**, το οποίο μπορείς να επισκεφτείς για να γευτείς το ονομαστό **γλυκό τριαντάφυλλο**, που φτιάχνουν οι ίδιοι οι μοναχοί.

Αν έχεις διάθεση για λίγη ακόμη περιπέτεια, μπορείς από τις ακτές ή από το υδροποδήλατο να βουτήξεις στα ώμορφα νερά, που κρύβουν **βυθισμένο το παλιό εικονοστάσι του Άγιου Γεωργίου**.



PELOPONNESE



www.mythicalpeloponnese.gr

#peloponnese
#GreeceBeyondTheObvious



ΣΙΜΙΤΖΗΣ ΣΤΑΥΡΟΣ

HAIR SALON

ΓΥΝΑΙΚΕΙΟ - ΑΝΔΡΙΚΟ - ΠΑΙΔΙΚΟ

Το κομμωτήριο Σταύρος Σιμιτζής σε περιψένει σε ένα όμορφο και φιλόξενο περιβάλλον για να ανανεώσει το hairstyle σου.

Μια επίσκεψη στο κομμωτήριο, είναι η συνήθεια που αλλάζει τη διάθεση μάς.

Λεωφ. Σίδ. Σταθμού 1
2721 024785
694 227 2669

ΜΠΑΣΤΑΚΟΣ

1964

Νέδοντος 63, Καλαμάτα
2721 028825

ggiannetos

for HER

Pausaniou 4-6
Kalamata
tl.: 27210 80880



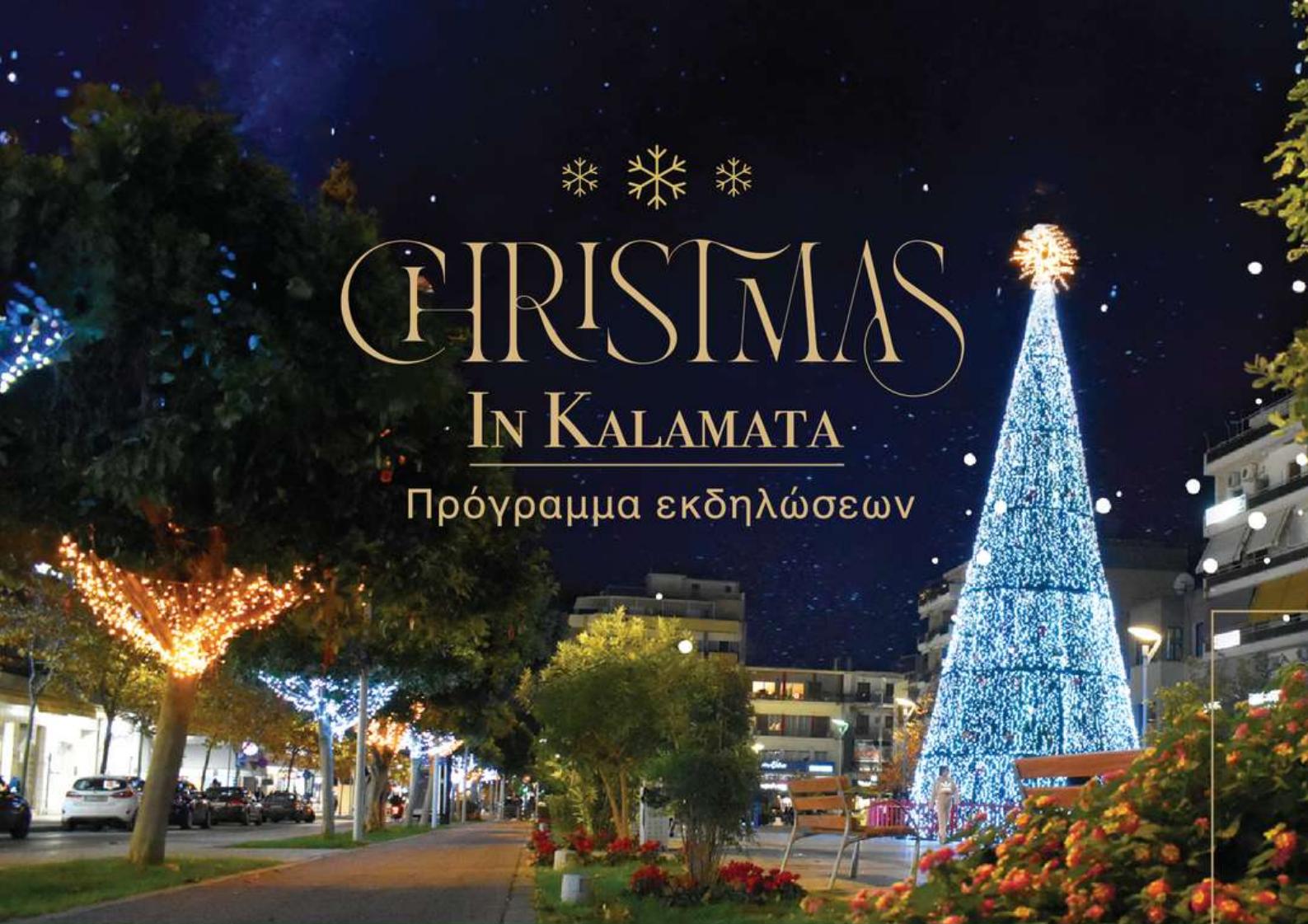
@giannetosdonna

for HIM

Aristomenous 43
Kalamata
tl.: 27210 88222



@giannetoskalamata



CHRISTMAS IN KALAMATA

Πρόγραμμα εκδηλώσεων

● ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΠΑΡΚΟ ΣΙΔΗΡΟΔΡΟΜΩΝ

18:00 ΕΓΚΑΙΝΙΑ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΥ ΣΤΑΘΜΟΥ ΤΟΥ ΑΪ – ΒΑΣΙΛΗ

Χριστουγεννιάτικες μελωδίες από τη Δημοτική Φιλαρμονική Καλαμάτας. Ο ΑΪ Βασίλης με τα ξωτικά του υποδέχονται μικρούς και μεγάλους από την Παρασκευή 1 Δεκεμβρίου μέχρι και την Τρίτη 2 Ιανουαρίου με πολλές εκπλήξεις.

● ΔΕΥΤΕΡΑ

4 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΠΛΑΤΕΙΑ 23 ης ΜΑΡΤΙΟΥ

19:00 ΦΩΤΑΓΩΓΗΣΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗΣ ΜΠΑΛΑΣ

Χριστουγεννιάτικες μελωδίες από τη Δημοτική Φιλαρμονική

● ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΔΙΟΚΛΗΣ Α.Ε – ΒΙΟ.ΠΑ,

ΝΕΑ ΕΙΣΟΔΟΣ ΚΑΛΑΜΑΤΑ

19:30 ΦΩΤΑΓΩΓΗΣΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΥ ΔΕΝΤΡΟΥ

● ΚΥΡΙΑΚΗ

3 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΠΡΟΚΥΜΑΙΑ ΛΙΜΕΝΑ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

19:00 ΦΩΤΑΓΩΓΗΣΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΥ ΚΑΡΑΒΙΟΥ

Χριστουγεννιάτικες μελωδίες από την Παιδική και τη Νεανική Χωρδιά του Δημοτικού Ωδείου Καλαμάτας

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 8 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΠΛΑΤΕΙΑ - ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ

20:00 ΦΩΤΑΓΩΓΗΣΗ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟΥ ΔΕΝΤΡΟΥ

Συναυλία με το συγκρότημα Gadjo Dilo

Οι αγαπημένοι Gadjo Dilo μας προσκαλούν σε ένα πάρτυ όπου το μουσικό πάθος τους θα μας παρασύρει να χορέψουμε και να τραγουδήσουμε μαζί τους. Σωτήρης Πομόνης: κιθάρα

Κώστας Μητρόπουλος: κιθάρα

Σέργιος Χρυσοβιτσάνος: Βιολί

Ηλιάνα Τσαπατσάρη: Φωνή

Γιώργος Ρούλος: Κοντραμπάσο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 15

● ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ έως και ΤΡΙΤΗ 19 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΜΕΓΑΡΟ ΧΟΡΟΥ

ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ – BLACK BOX

Ανοιχτά μαθήματα για το κοινό με Χριστουγεννιάτικες πινελιές από τη Δημοτική Σχολή Χορού

Πληροφορίες:

2721083086, 16:00-20:00



KALAMATA
So Greek, so alive!

ΤΡΙΤΗ 19 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΜΕΓΑΡΟ ΧΟΡΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

19:00 "Όλα τα αστέρια του ουρανού"

Εγκαίνια Χριστουγεννιάτικης Έκθεσης των σπουδαστών του Εικαστικού Εργαστηρίου της Κ.Ε. ΦΑΡΙΣ για το εκπαιδευτικό έτος 2023-2024
Διάρκεια: 19/12/2023 έως και 12/1/2024
Ώρες λειτουργίας: Δευτέρα έως και Παρασκευή 18:00 - 20:00 (εκτός αργιών)

• ΤΕΤΑΡΤΗ

20 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΜΕΓΑΡΟ ΧΟΡΟΥ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

21:00 "Κι απάνω στα μεσάνυχτα ο ουρανός αστράφτει"

Συναυλία Μουσικών Συνόλων Δημοτικού Ωδείου Καλαμάτας

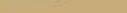
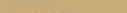
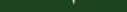
• ΤΕΤΑΡΤΗ

20 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ

ΑΜΦΙΘΕΑΤΡΟ ΦΙΛΑΡΜΟΝΙΚΗΣ

19:30

"Χριστουγεννιάτικος Άνεμος, τα Χριστούγεννα στη λογοτεχνία", η νεοελληνική λογοτεχνία - ποίηση και πεζογραφία με Χριστουγεννιάτικη διάθεση από την Κ.Ε.ΦΑΡΙΣ



Πένες, στυλό, μπρελόκ, είδη γραφείου,
σημειωματάρια, είδη ζωγραφικής για
μεγάλους, μικρούς, ερασιτέχνες και
επαγγελματίες!

Στον χώρο μας θα βρείτε πάνω από 30
εταιρίες σε αποκλειστικότητα, έτοιμες να
ικανοποιήσουν κάθε ιδέα για δώρο! Η
επαγγελματική μας προσέγγιση και η εις
βάθος γνώση μας για το είδος γραφής, είναι
πάντα διαθέσιμες να σας βοηθήσουν και να
σας καθοδηγήσουν για το τέλειο δώρο!

m28.gr



Ho ho ho!



Πεζόδρομος Αριστομένους 6, Καλαμάτα
2721 022412
info@m28.gr



Το «Baby Love» άνοιξε τις πόρτες του το φθινόπωρο του 2014, στην πόλη της Καλαμάτας. Με πολλή αγάπη για το παιδί και την παιδική μόδα, με όρεξη για δημιουργία, με επιμονή και υπομονή κατάφερε να αγαπηθεί από τα σπίτια της τοπικής κοινωνίας.



Δίνουμε έμφαση τόσο στο ντύσιμο όσο και στα παιδικά και βρεφικά αξεσουάρ, επιλέγουμε εταιρείες επώνυμες με πρωταρχικό μέλημά μας την ποιότητα καθώς και τα μοντέρνα design!



Μέσα από το site μας www.babyloveshop.gr δίνουμε τη δυνατότητα να ανακαλύψετε κι εσείς τον μαγικό κόσμο της boutique «Baby Love»

Βρεφικά - Παιδική ένδυση



www.babyloveshop.gr

📍 Βασ. Σοφίας 2, Καλαμάτα
📞 2721 551450





του Λεωνίδα Γιαννουζάκου

Φαρμακοποιός

Ιδρυτής και Ιδιοκτήτης "Aroma Nafplion" & "Aroma Nafplion- Kalamatas"



Η αρωματοποιία από τα βάθη των αιώνων μέχρι σήμερα...

Έχετε σκεφτεί ποτέ πόσες σκέψεις, πόσες αναμνήσεις και πόσα συναισθήματα μπορεί να κρύβονται σε ένα μπουκαλάκι από το αγαπημένο σας άρωμα; Κι όμως, περισσότερο και από τα αιθέρια έλαια και τα υπόλοιπα αρωματικά συνθετικά συστατικά, που αποτελούν τον κορμό κάθε σύγχρονου αρώματος, τα παραπάνω στοιχεία είναι τα βασικά υλικά με τα οποία οι αρωματοποιοί, ως γνήσιοι καλλιτέχνες, δημιουργούν και παρουσιάζουν όλα αυτά τα αρώματα, που οι περισσότεροι από εμάς χρησιμοποιούμε κατά κόρον πλέον στην καθημερινότητά μας. Δεν θα μπορούσε να γίνει και διαφορετικά άλλωστε, αφού η αρωματοποιία μπορεί να υπερφανεύεται ότι αποτελεί το απόλυτο παράδειγμα ενός κράματος επιστήμης και τέχνης, αφού χωρίς βαθιά γνώση της επιστήμης της Χημείας είναι αδύνατον κάποιος να συνθέσει αρώματα παρ' ότι τα αρώματα σχετικά πρόσφατα άρχισαν να αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινής μας περιποίησης, η ιστορία τους χάνεται στα βάθη της ιστορίας της ανθρώπινης ύπαρξης. Οι πρώτες αναφορές για παρασκευή αρωμάτων μας έρχονται από τη Μεσοποταμία πριν 3 με 4 χιλιάδες χρόνια, με το λιβάνι να θεωρείται η πρώτη μορφή αρώματος που υπήρξε ποτέ, ενώ αναφορές σε παραγωγή αρωμάτων συναντάμε και σε κείμενα που αφορούν και άλλους αρχαίους μεγάλους πολιτισμούς, όπως η Αρχαία Αίγυπτος, η Αρχαία Ρώμη και η Αρχαία Ελλάδα.

Στη σύγχρονη εποχή, αν και η Γαλλία παραμένει μέχρι σήμερα το κέντρο της παγκόσμιας αρωματοποιίας, τα θεμέλια φαίνεται ότι μπήκαν στα μέσα του 18ου αιώνα στο Λονδίνο, όπου το 1760 ιδρύθηκε από τον Βρετανό αρωματοποιό James Henry Creed, ο ομώνυμος οίκος αρωμάτων, ο οποίος αποτελεί και μέχρι σήμερα μια από τις πιο ισχυρές και αναγνωρίσιμες μάρκες αρωμάτων παγκοσμίως. Η Γαλλία μπήκε δυναμικά στην αρωματική παραγωγή στις αρχές του 19ου αιώνα με κέντρο το Γαλλικό Νότο και συγκεκριμένα την πόλη Γκρας της Προβηγκίας, λόγω των εξαιρετικά εύφορων εδαφών, όπου μέχρι σήμερα καλλιεργούνται σε μεγάλες εκτάσεις μερικά από τα πιο σημαντικά φυσικά συστατικά της αρωματοποιίας, όπως το γιασεμί, η λεβάντα, η βιολέτα, τα τριαντάφυλλα κ.ά. Στη μικρή μεσαιωνική αυτή πόλη υφίστανται και 3 από τις πιο εμβληματικές αρωματοποιίες της Γης, οι Fragonard, Molinard και Galimard, οι οποίες μέχρι και σήμερα με τζίρους πολλών εκατομμυρίων, αποτελούν το 5-6% της παγκόσμιας αγοράς των αρωμάτων.

Όποια, λοιπόν, κι αν είναι η αρωματική ανάγκη και επιθυμία σας, είτε προτιμάτε ένα γλυκό, ένα φλοράλ, ένα κιτρώδες, ένα φουζέρ, ένα συπρέ ή ένα ξυλώδες άρωμα, είναι βέβαιο πως ένα άρωμα περιμένει να ικανοποιήσει τους οσφρητικούς σας κάλυκες και να ξυπνήσει και σε εσάς όλα εκείνα τα συναισθήματα, θετικά ή αρνητικά, με βάση τα οποία κι αυτό... ήρθε στον κόσμο. Και μην ξεχνάτε ποτέ ότι η δισφρηση είναι η αίσθηση που μας δημιουργεί τις ισχυρότερες αναμνήσεις και ότι η ωραία μυρωδιά είναι βασικός φορέας κοινωνικοποίησης μέχρι και σήμερα.



Ολοκληρωμένες υπηρεσίες στον τομέα της **Δερματολογίας**

Τα City Med είναι πρότυπα Δερματολογικά Κέντρα, με ολοκληρωμένες υπηρεσίες στον τομέα της Δερματολογίας, Πλαστικής Χειρουργικής, Ιατρικής Αισθητικής και των Laser.

Στα City Med εφαρμόζουμε μια «ολιστική» προσέγγιση ομορφιάς, χαρίζοντας υγεία αλλά και εντυπωσιακά αποτελέσματα στους πελάτες μας.

Το εξειδικευμένο ιατρικό προσωπικό μας αποτελείται από Δερματολόγους - Αφροδισιολόγους, Πλαστικούς χειρουργούς, Κλινικούς Βιοπαθολόγους, Βιολόγους και Αισθητικούς για τον τομέα της Ιατρικής Αισθητικής.

Στόχος είναι η αξιόπιστη παροχή ιατρικών υπηρεσιών υψηλών προδιαγραφών, η βελτίωση της ποιότητας ζωής των πελατών μας και η αυτοπεποίθηση που κερδίζουν με τα αποτελέσματα των θεραπειών.

CITY MED ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
Νέδοντος 78, Καλαμάτα, ΤΚ 24100, Τ: +30 27210 22326
E-mail: kalamata@athenscitymed.g



athenscitymed.gr





PRASINOU

JEWELLERY

Αριστομένους 51, Καλαράτα

2721 063503



M
MASTELOS
cosmetics

Hair- Makeup - Nails
www.masteloscosmetics.gr


@MASTELOS_COSMETICS



Ακρίτα 82, Καλαράτα
Τ.: 27210 94949

Follow us



Εργασία

Ινκιά

Φαντασία

Ένας επίγειος και
γλυκός παράδεισος
στην πόλη μας!

Όταν ο επαγγελματισμός συναντά τη ..

Ινκιά Φαντασία

ζαχαροπλαστείο

Από το όνομα και μόνο αντιλαμβάνεσαι πως, αν είσαι λάτρης των γλυκών, θα πρέπει οπωσδήποτε να επισκεφθείς το ζαχαροπλαστείο «Γλυκιά Φαντασία» που πρόσφατα άνοιξε στην πόλη μας. Τα αρίστης ποιότητας επιλεγμένα υλικά απογειώνουν τα γλυκά εδέσματα του ζαχαροπλαστείου. Θα βρείτε μοναδικά σιροπιαστά, ευφάνταστες τούρτες, χειροποίητα γλυκά, υπέροχα γαλακτομπούρεκα, παραδοσιακό γιαούρτι, πάστες και πολλά ακόμα που θα δώσουν μια γλυκιά γεύση στην καθημερινότητά σας!

Λείκων 19, Καλαμάτα
27211 81797





To Luna Lounge, κρυμμένο στην καρδιά της στοάς Βαρβουτσή, αποτελεί τον ιδανικό προορισμό για τους λάτρεις της καλής γεύσης και της εκλεπτυσμένης ατμόσφαιρας.



LUNA LOUNGE



LUNA LOUNGE



Από το πρωί έως το βράδυ, σας υποδέχεται με έναν πλούτο επιλογών που καλύπτουν κάθε γευστική επιθυμία. Το πρωί απολαύστε φρεσκοψυμένα και υγιεινά πρωινά, συνοδευόμενα από εξαιρετικό καφέ, ενώ τα brunch είναι πάντα μια δημοφιλής επιλογή για τους επισκέπτες που αναζητούν κάτι ξεχωριστό. Το μενού φαγητού προσφέρει μια ευρεία ποικιλία από εκλεκτές γεύσεις, που ικανοποιούν τους λάτρεις της γαστρονομίας.



Από φρέσκες σαλάτες μέχρι ζουμερά κρέατα και ψωτά λαχανικά, το Luna Lounge προσφέρει εκλεκτές επιλογές για κάθε γούστο. Ο κατάλογος των κокτέιλ διαθέτει μια μεγάλη ποικιλία από δημιουργίες που θα σας εντυπωσιάσουν. Επιπλέον, το Luna Lounge διαθέτει ένα εντυπωσιακό κελάρι κρασιών που περιλαμβάνει επιλογές από κορυφαίους αμπελώνες. Ανακαλύψτε νέες γεύσεις κρασιού που θα σας ταξιδέψουν.

**ΣΤΟ LUNA LOUNGE,
Η ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΕΙΝΑΙ
ΜΑΓΙΚΗ, ΟΙ ΓΕΥΣΕΙΣ
ΑΠΙΣΤΕΥΤΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΣΤΙΓΜΕΣ
ΑΞΕΧΑΣΤΕΣ.**



ΑΡΙΣΤΟΜΕΝΟΥΣ 23



2721 777777



COLLECTIVE GYM

collectivegym.com



Λυκούργου 46
27210 20209



ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΣΤΑΘΑΣ
σύμβουλος ακινήτων

- 📍 Μακεδονίας 37, Καλαμάτα
- 📞 27210 95064, 6974 752690
- ✉️ stathasst@yahoo.com
- 🌐 www.messinarealestate.com

Σκάναρε εδώ!





Χριστούγεννα μαζί!

Αμέτρητες ευχές για νυεία, αγάπη, εδπίδα
και περισσότερα χαμόγεδα στη ίων μας!

Χρόνια ποδδά!

Έναρξη εορταστικών εκδηλώσεων:

Σάββατο 9/12 • ώρα 19:00

**Φωταγώγηση
Χριστουγεννιάτικου Δέντρου
στην κεντρική πλατεία Μεσσήνης**



ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΒΕΛΑΚΗΣ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΓΥΡΟΧΡΥΣΟΧΟΤΑΣ

Το εργαστήριο αργυροχρυσοχοΐας Κουβελάκης Ιωάννης λειτουργεί από το 1992 στην Αρχαία Μεσσήνη. Κατασκευάζουμε κοσμήματα σε χρυσό και ασήμι και αναλαμβάνουμε κειροποίητες κατασκευές και επισκευές σε κάτι που εσείς επιθυμείτε! Επίσης, αναλαμβάνουμε και το service του ωρολογίου σας. Από το 2017 λειτουργεί το υποκατάστημά μας στην Κεντρική οδό Αριστομένους 75 Καλαμάτα στο οποίο μπορείτε να βρείτε και να επιλέξετε το κόσμημα που σας αρέσει. Σας ευχαριστούμε για την προτίμοσή σας!

Με φιλικούς χαιρετισμούς,
Κουβελάκης Ιωάννης

**Σας ευχόμαστε
Καλά Χριστούγεννα
&
ευτυχισμένο το νέο έτος**



📍 Αριστομένους 75, Καλαμάτα
☎ 2721 086583



SHISHA 24
TABAK & MORE

Η εταιρεία Shisha 24 ιδρύθηκε το 2021 με έναν και μοναδικό σκοπό, την παροχή υψηλής ποιότητας υπηρεσιών, στο χώρο του ναργιλέ. Ο στόχος μας είναι να σας προσφέρουμε υψηλές παροχές υπηρεσιών σε επιχειρήσεις εστίασης, φιλοξενίας και νυχτερινής διασκέδασης (restaurant, cafe-bar, hotel, night-club, beach bar), συνδυάζοντας την άριστη ποιότητα αναλώσιμων καπνών και εξοπλισμού σε συνδυασμό με «Premium Shisha Service» από μια έμπειρη ομάδα.



📍 Χρ. Κουμάντου 9, Καλαμάτα
☎ 6985 748767



CHOOSE

you need it ... we'll get it



Το πρώτο 24ωρο Mini Market

Σ' ένα όμορφο και μοντέρνο περιβάλλον το κατάστημα διαθέτει όλα τα βασικά είδη για το σπίτι σας όπως χαρτικά, αλλαντικά, ζυμαρικά, γαλακτοκομικά και πολλά ακόμα προϊόντα. Επίσης, διαθέτει καπνικά είδη, κάρτες κινητής τηλεφωνίας, pay safe cards ακόμα και ζωτροφές.

Κρατήστε στο νου σας λοιπόν ότι 24 ώρες το 24ωρο θα βρίσκεται κοντά σας!

**YOU NEED IT...
WE' LL GET IT!**

📍 AKRITA 3, ΚΑΛΑΜΑΤΑ
📞 2721 027122



Το πρώτο 24ωρο Mini Market άνοιξε στην πόλη μας. Στοχεύοντας να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες με μία μόνο στάση θα βρείτε όλα όσα χρειάζεστε.





Σπούδασε στο

**Ι.ΙΕΚ
ΑΓΓΕΛΟΠΟΥΛΟΥ**

«Τέχνη και Ομορφιά»

ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΣΟΥ ΑΝΗΚΕΙ!

Το ΙΕΚ Αγγελοπούλου ξεχωρίζει για την πολυετή εμπειρία και τη συνεχή εξέλιξη στον τομέα της εκπαίδευσης.

Γίνε specialist στον τομέα της μόδας και της ομορφιάς, της οικονομίας και της υγείας αποκτώντας ταχύρρυθμα εξειδικευμένα σεμινάρια.

Διενεργούνται καθ'όλη τη διάρκεια της χρονιάς για πιο γρήγορη τεχνική κατάρτιση.

Βάλε σε προτεραιότητα τα όνειρά σου!

ΣΚΑΝΑΡΕ ΕΔΩ



ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ &
ΕΓΓΡΑΦΕΣ

Αναγνωσταρά 28, Καλαμάτα
Τ: 27210 80990



KNOW SAFETY NO FIRE!

ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ

για ξενοδοχεία, επιχειρήσεις
εστίασης, καταστήματα,
βιομηχανίες, συνεργεία,
πρατήρια υγρών καυσίμων και
καταστήματα υγειονομικού
ενδιαφέροντος

Η εταιρεία μας ξεχωρίζει στον τομέα της διότι είναι μοναδική στο να προσφέρει με υπευθυνότητα, αξιοπιστία και ανταγωνιστικές τιμές όλο το «πακέτο» που απαιτείται σχετικά με την πυροπροστασία, δηλαδή τις βέλτιστες και ολοκληρωμένες λύσεις πυροπροστασίας για τον ιδιώτη, τον επαγγελματία, την επιχείρηση.

Διαθέτουμε την εμπειρία, την ικανότητα και το εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να εξυπηρετήσουμε τις όποιες απαιτήσεις πυρασφάλειας και αδειοδότησης.



KEMPE®

ΒΙΟΤΕΧΝΙΑ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Η εταιρεία μας αναλαμβάνει εγκαταστάσεις υγραερίου για οικιακή, επαγγελματική και βιομηχανική χρήση. Αναλαμβάνουμε τον σχεδιασμό, τη μελέτη, την διαστασιολόγηση, την εγκατάσταση και την ανίχνευση του υγραερίου ανάλογα με το νομικό πλαίσιο που ισχύει σε κάθε κατηγορία εγκατάστασης υγραερίου, τις απαιτήσεις του πελάτη και τις ιδιαιτερότητες της κάθε εγκατάστασης. Το υγραέριο αποτελεί μια αξιόπιστη λύση για τη θέρμανση και τη λειτουργική χρήση σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος και βιοτεχνίες-βιομηχανίες.

📍 Θεμιστοκλέους 47, Καλαμάτα
☎ 27210 80763

📍 Ναυπλίου 47, Τρίπολη
☎ 2710 232310





Dining Ta
BODEGAKALAMATA

BODEGA

COFFEE & RESTAURANT



Στο "Bodega", στην Κεντρική Πλατεία της Καλαμάτας, μπορείτε να απολαύσετε τον καφέ, το ποτό ή το γεύμα σας με συνοδεία εκλεκτών τοπικών κρασιών σε ένα ευχάριστο περιβάλλον με την καλύτερη δυνατή εξυπηρέτηση.

Πλ.Βασιλέως Γεωργίου 24, Καλαμάτα

Τηλ. κρατήσεων 2721 080268



scan here
for menu!



HPA

CITY HOTEL



wwwира-hotel.gr



@PLATEAGR

Σ'ένα υπέροχο νεοκλασικό κτίριο στο κέντρο της πόλης μας φιγουράρει σταθερά το all day café, bar, restaurant «Platea». Πέρα από το design και την εξαιρετική αισθητική του, θα σας γοητεύσει ο υπέροχος καφές του συνδυασμένος με την εκπλοκτική μεσογειακή του κουζίνα. Στο μπαρ θα βρείτε επιλεγμένες ποικιλίες και ιδιαίτερα αποστάγματα από όλο τον κόσμο για όλα τα γούστα. Αν πάλι η επιλογή σας είναι ένα cocktail το προσωπικό θα σας οδηγήσει μέσα από την πείρα του σε κάτι κλασικό ή σε μια επιλογή από τις τελευταίες τάσεις και τεχνικές στον χώρο του bartending.

Στον δεύτερο όροφο του κτηρίου λειτουργεί ένας ιδιαίτερος χώρος για τις πιο βραδινές σας περιπλανήσεις. Ήσάλα του διακοσμημένη με υπέροχους συνδυασμούς θα σας οδηγήσει σ'ένα ιδανικό περιβάλλον για να απολαύσετε ένα χαλαρό ποτό.

Π.Δ. ΒΑΣΙΛΕΩΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ, ΚΑΛΑΜΑΤΑ

27210 22525

27210 82525

697 028 5555



Christmas MENU

Άγρια μανιτάρια σωτε με βούτυρο σκόρδο και λευκό κρασί

ΥΛΙΚΑ

- 400 γρ. άγρια μανιτάρια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 4 κ.σ. βούτυρο
- 2 κλ. θυμάρι, μόνο τα φύλλα
- 2 σκ. σκόρδο, ολόκληρες, καθαρισμένες
- 50 γρ. κουκουνάρι
- 20 γρ. σταφίδα Μεσογηιακή
- αλάτι
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά.

Κόβουμε τα μανιτάρια σε μεγάλα κομμάτια.

Ρίχνουμε το ελαιόλαδο στο τηγάνι μαζί με το μισό βούτυρο και προσθέτουμε τα μανιτάρια.

Προσοχή! Σοτάρουμε τα μανιτάρια σε μια στρώση στο τηγάνι (να μην είναι το ένα πάνω στο άλλο).

Αν το τηγάνι είναι μικρό, τα σοτάρουμε σε δόσεις. Κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος, δεν ανακατεύουμε τα μανιτάρια.

Σοτάρουμε τα μανιτάρια από τη μια πλευρά για 3 λεπτά, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, και ανακατεύουμε με μια κουτάλα.

Σοτάρουμε για ακόμα 5 λεπτά, ανακατεύοντας συχνά.

Προσθέτουμε το άλλο μισό βούτυρο, το θυμάρι και το σκόρδο. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού, περιχύνουμε συνεχώς τα μανιτάρια με το βούτυρο, για περίπου 3-4 λεπτά.

Προσθέτουμε το κουκουνάρι και τη σταφίδα και σβήνουμε με λευκό κρασί (Μαλαγουζιά) και περιμένουμε ώπου να εξατμιστεί. Αφαιρούμε τα μανιτάρια από το τηγάνι με μια τρυπητή κουτάλα.

Σερβίρουμε με έξτρα φρέσκο θυμάρι.

Ντίπ τυριών ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ BERRIES

ΥΛΙΚΑ

- 100 γρ. γιασούρτι πρόβειο
- 150 γρ. φέτα
- 100 γρ. κατίκι Δομοκού
- 100 γρ. philadelphia
- Μια πρέζα άγρια μαντζουράνα ή θυμάρι
- 3 κ.σ. σούπας λάδι
- 1 κ.σ. μέλι
- Σταγόνες ξύδι
- 1 κ.γ. κουρκουμάς σκόνη
- 1 κ.γ. φρέσκο τριψμένο πιπέρι ή μπούκοβο
- 1 κ.γ. πάπρικα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προσθέτουμε όλα τα υλικά μας σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει το μείγμα μας ομοιογενές και κρεμώδες.

Για το γαρνίρισμα:

Πολτοποιούμε φρέσκα berries (Blackberries, raspberries, blueberries) προσθέτουμε ξηρούς καρπούς (κάσιους, πεκάν), ελαιόλαδο και ψιλοκομμένο σχινόπρασο.



ΚΡΕΜΩΔΕΣ ΣΠΑΝΑΚΙ

ΥΛΙΚΑ

- 2/5 φλ. baby σπανάκι
- 2 κ.σ. βούτυρο
- 1/2 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες ακόρδο ψιλοκομμένο
- 1/2 φλ. γάλα
- 1/4 φλ. κρέμα γάλακτος
- 110 γρ. τυρί philadelphia
- αλάτι, πιπέρι
- 1/4 φλ. φρεσκοτριψμένη παρμεζάνα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μεγάλη καταρόλα με αλατισμένο νερό που βράζει, βράζουμε το σπανάκι για 30 δευτερόλεπτα. Τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε ένα μπολ με παγωμένο νερό. Όταν κριώσει αρκετά, στραγγίστε και στύψτε δύο το δυνατόν περισσότερο νερό. Σε ένα μεγάλο τηγάνι σε μέτρια φωτιά, λιώστε το βούτυρο. Προσθέστε και το κρεμμύδι και μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσουν, για 5 λεπτά. Προσθέστε το ακόρδο και μαγειρέψτε μέχρι να μαρίσει, 1 λεπτό ακόμα.

Προσθέστε το γάλα, την κρέμα γάλακτος και το τυρί κρέμα. Σιγοβράζουμε μέχρι να λιώσει το τυρί κρέμα.

Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και μια πρέζα καγιέν.

Προσθέστε το σπανάκι και την παρμεζάνα και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν.

Σούπα σελινόριζας με ψητά ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΤΡΟΥΦΑ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κγ ελαιόλαδο
- 1 μάτσο θυμάρι
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο

- 1 σελινόριζα (1 κιλό περίπου ψιλοκομμένη)
- 200 γρ πατάτες κομμένες
- 1 lt ζωμό λαχανικών
- 100 ml κρέμα σόγιας
- 50 γρ. φουντούκια χοντροκομμένα
- 1 κγ λάδι τρούφας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μία μεγάλη καταρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε χαμηλή φωτιά. Δέστε το θυμάρι και τα φύλλα δάφνης με ένα σπάγκο και προσθέστε τα στο τηγάνι με το κρεμμύδι και μια πρέζα αλάτι. Μαγειρέψτε για περίπου 10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν αλλά να μην πάρουν χρώμα.

Προσθέστε το σκόρδο και μαγειρέψτε για 1 λεπτό ακόμα, στη συνέχεια προσθέστε το σέλινο και την πατάτα. Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και προσθέστε μια πρέζα αλάτι και λευκό πιπέρι. Ρίξτε το ζωμό, αφήστε να βράσει και στη συνέχεια σιγοβράστε για περίπου 30 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά.

Πετάξτε τα μυρωδικά, ανακατέψτε με την κρέμα, αποσύρετε από τη φωτιά και ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ανακατέψτε με 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο κάθε φορά και δοκιμάστε το καρύκευμα - η ισχύς του λαδιού θα ποικίλλει, επομένως είναι καλύτερο να ξεκινήστε με λιγότερο λάδι και να προσθέτετε λίγο τη φορά. Για να σερβίρετε, ξαναζεστάνετε τη σούπα μέχρι να ζεσταθεί, στη συνέχεια τη ρίχνετε σε ένα μπολ και ρίχνετε από πάνω τα φουντούκια, λίγο μαύρο πιπέρι και λίγο λάδι τρούφας.



ΓΕΜΙΣΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ή ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ



ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

- 1 κ.σ. λιωμένο βούτυρο
- 1 κ.σ. κρύο ανάλατο βούτυρο κομμένο σε μικρά κομμάτια
- 1 ολόκληρο κοτόπουλο
- Φρέσκο θυμάρι, δεντρολίβανο, φασκόμηθο
- Αλάτι, πιπέρι
- 3 κ.σ. μέλι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 1/4 φλ. ανάλατο βούτυρο
- 1/2 φλ. χοντροκομμένα κρεμμύδια
- 1/2 φλ. χοντροκομμένο σέλινο
- 1/2 κ.γ. αποξηραμένο θυμάρι ή καρύκευμα
- 2 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό
- 2 φλ. τριμμένη φρυγανιά
- 2/3 φλ. γάλα
- Αλάτι, πιπέρι
- 1 αυγό χτυπημένο
- 50 γρ. σταφίδα
- 50 γρ. κουκουνάρι

ΓΙΑ ΤΗΝ GRAVY

- Ζουμί από το κοτόπουλο
- 3 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 1/2 προς 2 φλ. ζωμό από κοτόπουλο
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάστε το κοτόπουλο

Συγκεντρώστε τα υλικά. Τοποθετήστε μια σχάρα στο κέντρο του φούρνου και θερμαίνετε στους 190°C. Στρώστε ένα ταψί με αλουμινόχαρτο και βάλτε μια σχάρα στο τηγάνι. Με τα δάχτυλα σας ή με ένα πινέλο τρίβετε τη φλούδα του κοτόπουλου με το λιωμένο βούτυρο. Ρίξτε τα κομμάτια του κρύου βουτύρου κάτω από τη φλούδα του κοτόπουλου μαζί με τα προαιρετικά φρέσκα μυρωδικά. Πασπαλίζουμε γενναιόδωρα το κοτόπουλο με αλάτι και πιπέρι. Αφήστε στην άκρη ενώ φτιάχνετε τη γέμιση.

Ετοιμάστε τη γέμιση

Συγκεντρώστε τα υλικά. Λιώστε το βούτυρο σε ένα μεγάλο τηγάνι ή σοτάρετε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Προσθέστε το κρεμμύδι και το σέλινο. Μαγειρέψτε, ανακατεύοντας, για περίπου 5 λεπτά, ή μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διάφανο και το σέλινο να γίνει τραγανό και τρυφερό.

Προσθέστε το ξερό θυμάρι, το μαϊντανό, τη σταφίδα, κουκουνάρι και την τριμμένη φρυγανιά. Προσθέστε περίπου 1/3 φλιτζάνι γάλα και ανακατέψτε να ομογενοποιηθούν. Δοκιμάστε και αλατοπιπερώστε τη γέμιση. Προσθέστε το χτυπημένο αυγό και αρκετό από το υπόλοιπο 1/3 φλιτζάνι γάλα, αν χρειάζεται, μία κουταλιά της σούπας τη φορά για να γίνει ένα υγρό μελγματί.

Αποσύρετε από τη φωτιά.

Γεμίστε και ψήστε το κοτόπουλο

Ρίξτε τη γέμιση στην κοιλότητα του κοτόπουλου.

Κλείστε την κοιλότητα στερεώνοντας το χαλαρό δέρμα με οδοντογλυφίδες ή σπάγκο. Εναλλακτικά, καλύψτε την κοιλότητα με ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο ή μια φέτα ψωμί. Τοποθετήστε το κοτόπουλο, με το στήθος προς τα πάνω, στην ετοιμασμένη σχάρα στο ταψί. Ψήνετε, περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά έως 1 ώρα και 45 λεπτά, αλείφοντας αρκετές φορές με τους χυμούς του τηγανιού. Το κοτόπουλο είναι έτοιμο όταν η εσωτερική θερμοκρασία στο παχύτερο μέρος του μηρού, μακριά από το κόκκαλο είναι 75°C. Η γέμιση πρέπει να έχει την ίδια ένδεικη θερμοκρασία. Μόλις ψηθεί καλά, βγάλτε από το φούρνο προσθέστε το μέλι και το ξαναβάλτε στο φούρνο για 2-3 λεπτά. Μόλις είναι έτοιμο αφήστε το να ξεκουραστεί για περίπου 15 λεπτά.

(Προαιρετικά προσθέστε θαλασσινό χοντρό αλάτι και ψιλοκομμένο φρέσκο δεντρολίβανο).

Φτιάξτε τη σάλτσα

Συγκεντρώστε τα υλικά. Αφαιρέστε όλο τα υγρά του κοτόπουλου μαζί με το λίπος. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε μέχρι να γίνει παχύρευστο. Προσθέστε 2 φλ. ζωμό κοτόπουλου. Ανακατέψτε σταδιακά το μείγμα του ζωμού κοτόπουλου μέχρι να δέσει η σάλτσα, ανακατεύοντας συνεχώς. Αλατοπιπερώστε κατά βούληση.

Σερβίρετε με φρέσκα raspberries.



ΓΛΥΚΟΠΑΤΑΤΑ *casserole* ΜΕ ΠΕΚΑΝΣ

ΥΛΙΚΑ

- 4 φλ. γλυκοπατάτες καθαρισμένες και κομμένες σε κύβους
- 2 χτυπημένα αυγά
- 1/2 φλ. λευκή ζάχαρη
- 1/2 φλ. γάλα
- 4 κ.σ. βούτυρο
- 1/2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1/2 κ.γ. αλάτι

για Pecan topping

- 1/2 φλ. μαύρη ζάχαρη
- 1/3 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 κ.σ. βούτυρο
- 1/2 φλ. ψιλοκομμένα pecans

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμάνετε το φούρνο στους 165 °C.

Ετοιμάστε τις γλυκοπατάτες: Βάλτε τις γλυκοπατάτες σε μια μέτρια κατσαρόλα και καλύψτε με νερό. Μαγειρέψτε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν, 10 με 15 λεπτά. Στραγγίζτε και μεταφέρετε σε ένα μεγάλο μπολ.

Πολτοποιήστε τις στραγγισμένες γλυκοπατάτες με ένα προύνι. Προσθέστε τα αυγά και ανακατέψτε μέχρι να ενωθούν καλά. Προσθέστε τη ζάχαρη, το γάλα, το βούτυρο, τη βανίλια και αλάτι. Ανακατέψτε μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Μεταφέρετε σε ταψί 22x33cm.

Φτιάξτε την επικάλυψη: Ανακατέψτε την καστανή ζάχαρη και το αλεύρι μαζί σε ένα μεσαίο μπολ. Κόψτε το βούτυρο με ένα κουπάτ ζαχαροπλαστικής μέχρι το μείγμα να γίνει χοντρό και να μοιάζει με μπιζέλι. Μην ανακατέψετε υπερβολικά. Ανακατέψτε τα πεκάν.

Απλώστε την επικάλυψη πάνω από το μείγμα γλυκοπατάτας.

Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο μέχρι να ροδίσει ελαφρά η επικάλυψη, περίπου 30 λεπτά.



Christmas Menu by

chef *Demetrios Pytiotis*

Ευχαριστούμε το IEK ΔΕΛΤΑ 360° για την παραχώρηση της κουζίνας στην δημιουργία των συνταγών.

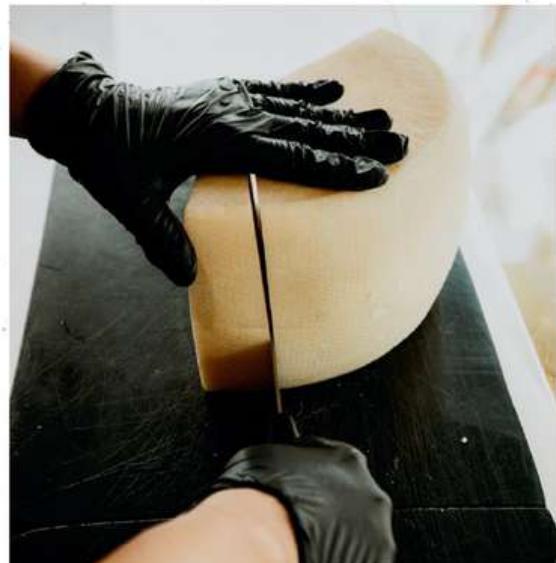


τυροπωλείον delicatessen



τυροπωλείον delicatessen

αιδικοί φίλοι μεγαλώνοντας ένωσαν τις εμπειρίες τους, τις γνώσεις τους και την πείρα τους! Δημιούργησαν έναν ξεχωριστό χώρο στην Καλαμάτα.



ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΕΜΠΕΙΡΙΑ 100 ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟ ΤΟ 1930.

Τρίτη γενιά στον χώρο του τυροκομείου οι αφοί Μπαζιωτάκη και ο Θάνος Γκαρδιακός ένωσαν τις δυνάμεις τους και άνοιξαν το Τυροπωλείον delicatessen στην Καλαμάτα. Τα εκλεκτά γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα θυμίζουν γεύσεις από παλιά. Αυθεντικές και πλούσιες. Εδώ, με μια μπουκιά ξεκινά το ταξίδι στα παιδικά μας χρόνια και τις γεμάτες αναμνήσεις συνταγές. Τυριά, αλλαντικά, γλυκά και οίνος που κάνουν τη διαφορά και θα σας κάνουν να αδειάσετε κάθε πιατέλα... Στο Τυροπωλείον delicatessen «Αρκαδία» εκπτώσεις δεν γίνονται ποτέ στην ποιότητα και την αυθεντική γεύση. Κάθε προϊόν παράγεται με μεράκι και αγνά υλικά. Οι πρώτες ύλες έρχονται από την πλούσια πελοποννησιακή γη.



ΑΥΘΕΝΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Δεν είναι καθόλου τυχαίο, άλλωστε, ότι η κατσικίσια γραβιέρα και το κατσικίσιο γάλα του βραβεύτηκαν με το Bronze βραβείο από τον διεθνή διαγωνισμό World Cheese Awards 2023.

Εκτός, όμως, από τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα, θα βρείτε παραδοσιακά ζυμαρικά, όσπρια για υπέροχες σούπες, χειροποίητες μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, παστέλια, λουκούμια, σύκα, μέλι, κρασί, καθώς και μεγάλη ποικιλία γεύσεων τσαγιού και βοτάνων.

Το σίγουρο είναι ότι θα γίνει το αγαπημένο σας κατάστημα με premium, βιολογικά και deli προϊόντα για όλη την οικογένεια.

📍 Βασιλέως Γεωργίου 6 & Αριστοδήμου, Καλαμάτα

📞 2721 043300



Follow us



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μελομακάρονα - Μελομακάρουνα - Φοινίκι

ΥΛΙΚΑ

- 1kg. ελαφρύ ελαιόλαδο
- 100 gr. ζάχαρη
- 2 ½ κ. γ. μπέικιν πάσουντερ
- 2 ½ κ. γ. σόδα
- από 4 πορτοκάλια το χυμό
- 4 κ. γ. κανέλα
- 2 κ. γ. γαρύφαλλο
- 50 ml. κονιάκ
- 3 kg. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για το σιρόπι

- 1 kg. μέλι
- 3 φ. τσ. ζάχαρη
- 1 lt. νερό
- 1 λεμόνι και από 1 πορτοκάλι τη φλοιόδα
- 1 ξυλάκι κανέλα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πρώτα φτιάχνουμε το σιρόπι. Βράζουμε όλα τα υλικά του σιροπιού για 5 λεπτά και το αφήνουμε να κρυώσει. Αφού φτιάξουμε το σιρόπι, ζεσταίνουμε το λάδι και το χτυπάμε με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το μπέικιν-πάσουντερ, τη σόδα, το ξύσμα και το χυμό πορτοκαλιού, το κονιάκ, την κανέλα και το γαρύφαλλο. Προσθέτουμε αιγάλιγά το αλεύρι και φτιάχνουμε μαλακή ζύμη. Να πλάθεται, να μνη τρίβεται. Πλάθουμε τα μελομακάρονα στο μέγεθος που θέλουμε και τα βάζουμε στη λαμαρίνα όχι πολύ κοντά το ένα στο άλλο. Τρυπάμε όλη την επιφάνειά τους με πιρούνι. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για μισή ώρα περίπου. Βουτάμε τα μελομακάρονα καυτά σε κρύο σιρόπι, και γαρνίρουμε με ψιλοκομμένη καρυδόψιχα.



Κουραμπιέδες με αμύγδαλα

ΥΛΙΚΑ

- 600 gr. βούτυρο φρέσκο
- 300 gr. αμύγδαλο
- 300 gr. ζάχαρη άχνη
- ½ κ. γ. μπέικιν πάσουντερ
- 1 πρέζα βανίλια

- 60 ml Μεταξά Brandy
- 1.200 gr. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ανθόνερο
- άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε στο μίερ ή το βούτυρο με τη ζάχαρη άχνη σε δυνατή ταχύτητα. Το αφράτεμα του βουτύρου με της ζάχαρης απαιτεί πολύ δυνατό χτύπημα για περίπου 20 λεπτά. Όσο περισσότερο το χτυπάμε, τόσο καλύτερη θα γίνει η ζύμη (όσο πιο αφράτο γίνεται το μίγμα του βουτύρου, τόσο πιο αφράτος θα γίνει ο κουραμπιές). Χονδροκόβουμε τα αμύγδαλα, αφού προηγουμένως τα έχουμε σιγοψήσει σε ένα τηγανάκι ή στο φούρνο μας. Ρίχνουμε το αλεύρι, το μπέικιν και τη βανίλια στο χτυπημένο βούτυρο σταδιακά. Μόλις προστεθεί το αλεύρι, πρέπει το χτύπημα να γίνεται αργά, σε χαμηλή ταχύτητα για να μην καταστραφεί η αφράτη υφή που έχει αποκτήσει το μίγμα. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα και στη συνέχεια το Brandy Μεταξά. Συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 10 λεπτά. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε ό, τι σχήμα θέλουμε. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς για 15-20 λεπτά. Βγάζουμε από το φούρνο. Όσο είναι ζεστοί τούς ραντίζουμε με ανθόνερο και αφήνουμε να κρυώσουν πολύ καλά. Τους βουτάμε στην άχνη. Τους τοπιθετούμε σε μία πιατέλα σε σειρά και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία πολλές φορές.



Παρασχος Αξιωτης
Executive Consultant Chef
e-mail: chefaxiotis@gmail.com
mob: +30 6948046207



Στο κρεοπωλείο "Volcano's Farm" θα βρείτε κρέατα παραγωγής μας και προϊόντα delicatessen. Η μεγάλη ποικιλία αλλαντικών καθώς και τα πρωτότυπα κρεατοσκευάσματα θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους σας στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι, συνδυάζοντας ΑΠΟΛΥΤΑ την εμφάνιση με τη γεύση.

📍 Φαρών 150, Καλαμάτα
📞 27216 01156



@VOLCANOS.FARM



Άτομικό γκιούλμπασι



Φιλέτο κοτόπουλο γεμιστό σε σχήμα τριαντάφυλλου



Ξεκοκαλισμένο κοτόπουλο με γέμιση της επιλογής σας



Κοτόπουλο γεμιστό σε σχήμα κολοκύθας.



Ανθισμένο πουγκί με αρωματισμένο κιμά.

ADELANTE

...where taste is a step ahead



Cafe - Bar - Restaurant

Ένας υπέροχος χώρος για έξοδο από νωρίς το πρωί έως αργά το βράδυ στην καρδιά της πόλης. Οι πόρτες του "Adelante" ανοίγουν από νωρίς το πρωί και το προσωπικό του είναι έτοιμο να σας υποδεχθεί, προτείνοντας φαγητό για όλες τις ώρες της ημέρας, εκλεκτούς καφέδες, γευστικά brunch, αγαπημένα ποτά και cocktails για τις βραδινές σας εξόδους.



@PALIAKON

Παλιακόν



Από τις πιο ενδιαφέρουσες γαστρονομικές
εμπειρίες στην πόλη μας

Σε μια ωραία περαντζάδα στον πεζόδρομο της οδού Διός Ιθώματα και Αγίου Ιωάννου, στο Ιστορικό Κέντρο της πόλης μας, βρίσκεται το πιο δημιουργικό τσιπουράδικο, ουζερί, μεζεδοπωλείο και οινοπωλείο ονόματι "Παλιακόν".

Οι δημιουργίες του ταλαντούχου σεφ Δημήτριου Κράνια σε συνδυασμό με τα αγνά υλικά που χρησιμοποιεί αποθεώνουν κάθε παραδοσιακή και γευστική απόλαυση.

📍 Διός Ιθώματα και Αγίου Ιωάννου(στον πεζόδρομο)

☎ 2721 024214



Ζήστε την αυθεντική
ελληνική κουζίνα σ' ένα
ζεστό και ατμοσφαιρικό
περιβάλλον.

Διατροφή... σε εορταστικό κλίμα

Και καθώς οι ημέρες των Χριστουγέννων πλησιάζουν, ολοένα και πιο συχνά ακούω να εκφράζεται τριγύρω μου η ανησυχία για την πιθανή υπερκατανάλωση γιορτινών εδεσμάτων και η φοβία ότι αυτά τα εδέσματα - βλέπε μελομακάρονα, κουραμπέδες, δίπλες - θα αποτελέσουν κίνδυνο να παραστρατήσουμε από το πρόγραμμα Διατροφής μας.

Αρχικά, επιθυμώ να υπογραμμίσω ότι κανένα πρόγραμμα Διατροφής που σέβεται τον εαυτό του δεν αποκλείει από τις διατροφικές μας επιλογές την κατανάλωση ποιοτικών γλυκών, με την ταυτόχρονη ευχαρίστηση που αυτά μας προσφέρουν. Εάν νιώθεις ότι κάνεις κάτι επιβλαβές όταν καταναλώνεις ένα μοσχομυριστό μελομακάρονο ή έναν καλοψημένο κουραμπέ, τότε μάλλον επιβάλλεται να επαναπροσδιορίσεις τη σχέση σου με το φαγητό και το περιεχόμενο του διατροφικού σου προγράμματος. Τα Χριστούγεννα, για μένα, όπως και για τους περισσότερους από εμάς, είναι άρρηκτα συνυφασμένα με γευστικές αναμνήσεις, ποικίλες υφές και μαμαδίστικα αρώματα, γλυκιές επιλογές, οι οποίες παραμένουν διαχρονικά αποτέλεσμα αγάπης, φροντίδας και ειλικρινούς νοιαξίματος. Τόσο προς το σώμα που θα δεχθεί το φαγητό, όσο και προς τον συναισθηματικό μας κόσμο που επίσης θα τραφεί. Τα Χριστούγεννα είναι μια ευκαιρία να έρθετε πιο κοντά με το εσωτερικό σας παιδί, να του μαγειρέψετε συνταγές που προκαλούν ευχάριστα συναισθήματα, να αναβιώσετε διατροφικά βιώματα που είναι χαραγμένα στην μνήμη σας και να απολαύσετε ενσυνείδητα την προετοιμασία, την παρασκευή και την κατανάλωση γιορτινών φαγητών. Έχοντας ως κύριο γνώμονα την ποιοτική θρέψη, την ενεργοποίηση αναμνήσεων που μπορεί να ανακληθούν μέσω της διαδικασίας αυτής, καθώς επίσης, τη δημιουργία συνθηκών παρηγοριάς, ανακούφισης, ζεστασιάς.

Σας προτρέπω, λοιπόν, αυτά τα Χριστούγεννα να μη δαπανήσετε ούτε δευτερόλεπτο, για να προβληματιστείτε για τη θερμιδική πρόσληψη κατά την κατανάλωση γλυκών. Θέλω με σύνεση, μέτρο και αυτοφροντίδα να επιλέξετε τις τροφές εκείνες που θα σας ικανοποιήσουν, θα θρέψουν τον οργανισμό σας και θα σας φέρουν πιο κοντά με τους αγαπημένους σας. Όπως συνηθίζω να λέω, το φαγητό που μοιράζεται είναι πάντα πιο νόστιμο. Ισως, αν αναλογιστείτε τη σχέση σας με το φαγητό, θα διαπιστώσετε ότι οι δυνατότερες διατροφικές σας αναμνήσεις έχουν να κάνουν με την ύπαρξη ανθρώπων και η κουζίνα, αυτός ο ζεστός και ιερός χώρος, αποτελεί έναν βασικό τόπο κοινωνικοποίησης, αλληλεπίδρασης και προσφοράς.



Το φαγητό μας φέρνει πιο κοντά και αποτελεί πολύτιμο μέσο σύνδεσης με άλλους ανθρώπους. Το να μαγειρεύεις για άλλους ή/και με άλλους είναι μια πολύ δυνατή συναισθηματική εμπειρία. Και οι γιορτές των Χριστουγέννων αποτελούν μια ιδανική ευκαιρία ψυχο-γαστρονομικής εμπειρίας, μοιράσματος και φροντίδας. Σας εύχομαι ολόψυχα να τις απολαύσετε στην ολότητα τους, να φάτε νόστιμα φαγητά και να θυμάστε ότι αυτό που προέχει είναι ένας ολιστικός τρόπος προσέγγισης της τροφής και του φαγητού μας σε ένα υγιές πλαίσιο ποιοτικών και θρεπτικών επιλογών, με ποικιλία, μέτρο, ισορροπία, ενσυνείδητα και διαισθητικά.

Κλείνοντας, να θυμάστε, ότι το φαγητό που επιλέγουμε για εμάς είναι ο πιο άμεσος, αποτελεσματικός και κομβικός τρόπος να δώσουμε στον εαυτό μας την αγάπη, την φροντίδα και τη συμπόνια που του οφείλουμε. Κανείς δεν αύξησε το βάρος του επειδή έφαγε λίγα παραπάνω μελομακάρονα ή επειδή τσιμπολόγησε περισσότερα κουλουράκια, την περίοδο των εορτών. Το σημαντικό είναι να διέπουν την ζωή μας, όλον τον χρόνο, οι βασικές αρχές της υγιεινής διατροφής, οι αξίες της

υγιούς σχέσης με το σώμα μας και η προσέγγιση της διατροφή με τρόπο που προϋποθέτει την αυτοφροντίδα, τη σύνδεση με το σώμα μας και την κατανάλωση της τροφής με έναν τρόπο που μπορεί να βελτιώσει την ποιότητα της ζωής μας προάγοντας την σωματική, ψυχική και πνευματική ευημερία μας. Αυτά τα Χριστούγεννα, λοιπόν, μην μετρήσετε θερμίδες ούτε μπουκιές, μετρήστε γεύσεις, χαρούμενες στιγμές, γέλια και απολαύστε αυτές τις ημέρες με τον τρόπο που εσείς επιθυμείτε και αγαπάτε.

Καλά Χριστούγεννα & καλές θρηπτικές νόστιμες επιλογές

Της διατροφολόγου Χριστίνας Πτερνέα
Πτυχιούχος Διαιτολόγος - Διατροφολόγος
Απόφοιτη Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Ιατροπούλου 1, Καλαμάτα
Στούπα Μεσσηνίας (Κατ'οίκον & εξ' αποστάσεως)
☎ 2721 181848
📞 694 085 6541

Η ιστορία και ο συμβολισμός του χριστουγεννιάτικου δένδρου...

Το χριστουγεννιάτικο δένδρο εμφανίστηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα το 1833, όταν το έφερε ο Όθωνας, στολίζοντας το πρώτο έλατο στα ανάκτορα του Ναυπλίου.

Αντίστοιχο καθαρά ελληνικό παραδοσιακό έθιμο αποτελεί το στολισμένο καραβάκι, που συναντάται ιστορικά στη Μικρά Ασία και τα νησιά.

Ως χριστουγεννιάτικο σύμβολο – έθιμο φέρεται από τον 8ο αιώνα, όταν ο Άγιος Βονιφάτιος θέλησε περί το 750 να εξαλείψει τη μέχρι τότε αποδιδόμενη ιερότητα των «ειδωλολατρών» στη βελανιδιά, αντικαθιστώντας τη με το έλατο, δηλαδή το δένδρο των Χριστουγέννων.

Τα φύλλα του έλατου δε μαραίνονται ποτέ, συμβολίζοντας την αιώνια ζωή του Χριστού. Το δε τριγωνικό του σχήμα συμβολίζει την Αγία Τριάδα.

Συμβολικά είναι, επίσης, τα στολίδια του. Τα λαμπάκια σημαίνουν ότι ο Χριστός είναι το Φως της ζωής. Παλιά, μη υπάρχοντος ηλεκτρισμού, τοποθετούσαν κεριά.

Το αστέρι, στην κορυφή του δένδρου, μας θυμίζει το φωτεινό άστρο της ανατολής που οδήγησε τους τρεις μάγους στη φάτνη.

Οι χριστουγεννιάτικες μπάλες που παραδοσιακά είναι κόκκινες, το χρώμα του αίματος, συμβολίζουν τη θυσία του Χριστού. Οι γιρλάντες συμβολίζουν το χαρμόσυνο γεγονός της γέννησης του Ιησού. Τα στολίδια σε σχήμα μαγκούρας συμβολίζουν τη μαγκούρα του βοσκού, την οποία χρησιμοποιούσε για να φέρει τα πρόβατα στο σωστό δρόμο, όπως ο Χριστός θέλησε να φέρει τον κόσμο στο σωστό δρόμο...





Γ.Σ. ΑΚΡΙΤΑΣ 2016

ΑΚΑΔΗΜΙΕΣ ΣΤΙΒΟΥ | ΑΓΩΝΕΣ | ΚΕΝΤΡΟ ΡΙΨΕΩΝ | CAMPS



Εγγραφές: Πέτρος Παπαδόπουλος, τηλ. 6944 204 473, www.akritastivos.gr

ΕΙΜΑΣΤΕ Ο ΠΛΕΟΝ ΑΝΑΠΤΥΞΣΟΜΕΝΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΣΤΙΒΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

Ο ΓΣ Ακρίτας 2016 αν και έχει μόλις 7 χρόνια ιστορία ως σύλλογος καταφέρνει να καταταγεί 1ος με 96 βαθμούς συνολικά σε αγόρια και κορίτσια, στην Περιφέρεια Πελοποννήσου στους Διασυλλογικούς Αγώνες ΣΕΓΑΣ που έγιναν στο ΔΑΚ Τρίπολης την Κυριακή 8 Απριλίου 2023.



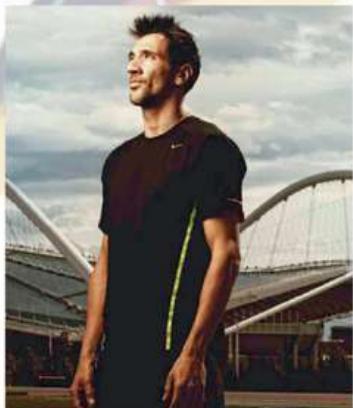
ΤΟ ΝΟΕΜΒΡΙΟ ΤΟΥ 2021 ΚΑΙ ΤΟΥ 2022 ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΑΜΕ ΤΟΥΣ ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΟΥΣ ΑΓΩΝΕΣ ΣΤΙΒΟΥ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Στο στάδιο Καλαμάτας με την αιγίδα του ΕΑΣ ΣΕΓΑΣ Πελοποννήσου, της Περιφέρειας Πελοποννήσου και του Δήμου Καλαμάτας.

ΟΙ ΚΑΙΝΟΤΟΜΕΣ ΔΡΑΣΕΙΣ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ & ΔΙΕΘΝΕΣ ΑΝΤΙΚΤΥΠΟ

Το Μάιο του 2022 και του 2023 διοργανώσαμε το Διεθνές Μίτινγκ Άλματος επί Κοντώ με την ονομασία KALAMATA STREET POLE VAULT VOLVO ΣΑΡΑΚΑΚΗΣ.

Η ΠΡΟΠΟΝΗΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ



Λούκης Τσάτουμας
Ακαδημία Αλμάτων



Γιάννης Πατρινιός
Σπριντ & Σκυτάλες



Κώστας Κουβαράς
Αντοχές & Αποστάσεις



Κώστας Δρακόπουλος
Ακαδημία Ρίψεων

DARLING

Mina Siampi



SHOP ONLINE

ΜΟΝΑΔΙΚΗ
**ΕΜΠΕΙΡΙΑ
ΜΟΔΑΣ**

www.minasiampi.gr

📍 Γεωργούλη 1, Καλαμάτα

☎ 27210 21444



**Χάρα
τσάκωνα**



Ανδρέα Σκιά 10
27210 86482
tsxara@hotmail.gr



Nombre

croissant - coffee ...



ΨΑΡΩΝ 54 & ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ, ΚΑΛΑΜΑΤΑ

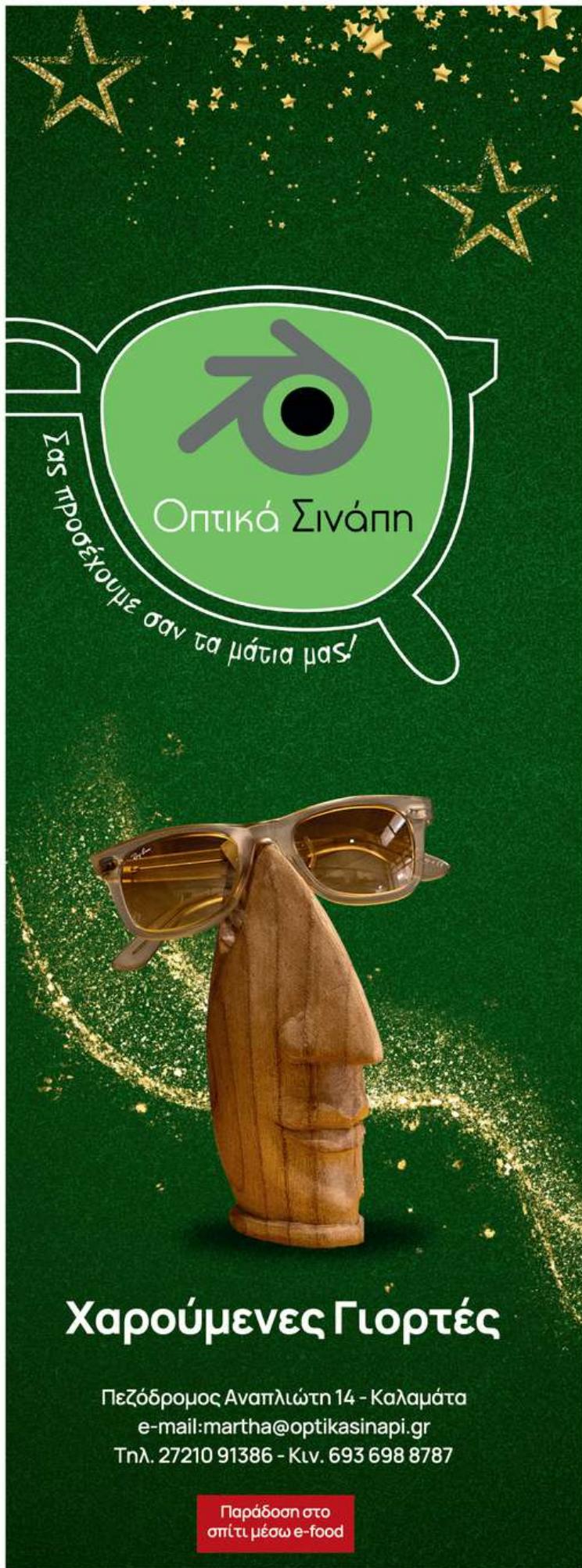
27210 92060

Στον κόσμο του
Εδέρι

η φρεσκάδα συναντά την ποιότητα.
Ό,τι χρειάζεστε, όποτε το χρειάζεστε.

Εδέρι
ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ

ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥΣ 15 & ΚΑΝΑΡΗ,
ΚΑΛΑΜΑΤΑ
2721 020134



book mark

Το Βιβλιοπωλείο "Bookmark" και ο Πολυχώρος Ουράνιο Τόξο σας εύχονται

Καλές Γιορτές!

BOOKMARK

Βιβλιοπωλείο Bookmark
Πεζόδρομος Αντωνοπούλου 12
Τηλ. 27210 21100

Καφέ Πολυχώρος Ουράνιο Τόξο
Πεζόδρομος Αντωνοπούλου 10
Τηλ. 27210 089082

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ



VRIONIS

EST 1984



ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Νέδοντος 62
Τηλ. 2721 026581

Φραντζή 8
Τηλ. 2721 024868

ΠΥΛΟΣ

Πλατεία Τριών Ναυάρχων
Τηλ. 2723 022818

ΤΡΙΠΟΛΗ

Γεωργίου Α6
Τηλ. 2716 007105



FOLLOW US

ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΑΝΔΡΟΒΙΤΣΑΝΕΑ
ΣΑΣ ΕΥΧΟΝΤΑΙ

Καλές Γιορτές

ΚΑΙ ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ
ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ

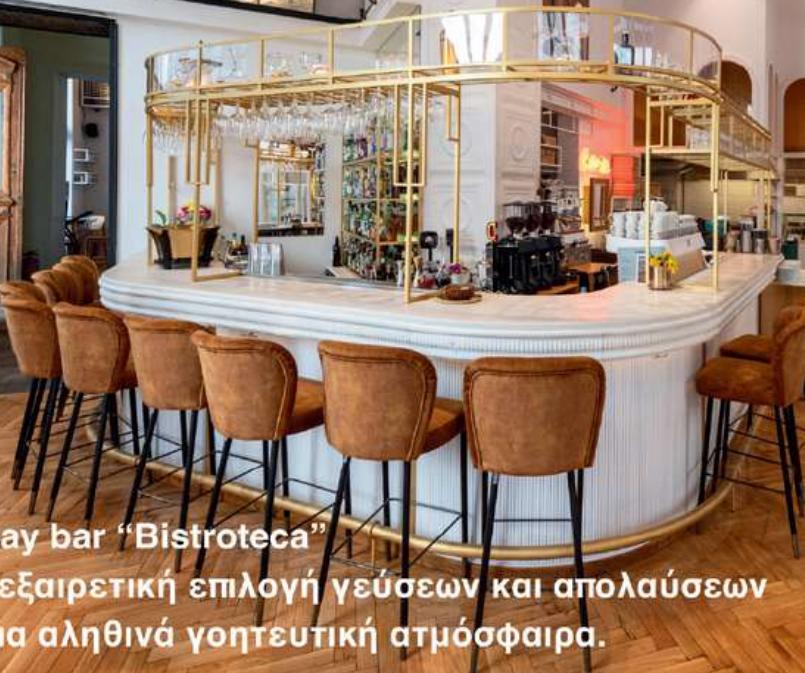
ΑΡΤΟΠΟΙΪΑ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ

Ανδροβιτσανέα

Πινδάρου 27, Καλαμάτα 27210 24898

BISTROTECA

WORLD INSPIRED BISTRO



All day bar "Bistroteca"

Μια εξαιρετική επλογή γεύσεων και απολαύσεων σε μια αληθινά γοητευτική ατμόσφαιρα.

Πλατεία Βασ.Γεωργίου 18, Καλαμάτα.



2721 097431



Με την υπογραφή πολλών ετών...

Αγγίζοντας τη γλυκιά γοητεία του παρελθόντος· τα ζαχαροσπλαστεία Αθανασίου παραμένουν ανεξίτηλα στην ποιότητα των γευστικών τους δημιουργιών.



Κεντρικό κατάστημα: Φαρών & Πινδάρου

2721 093364

info@athanasiou1938.com

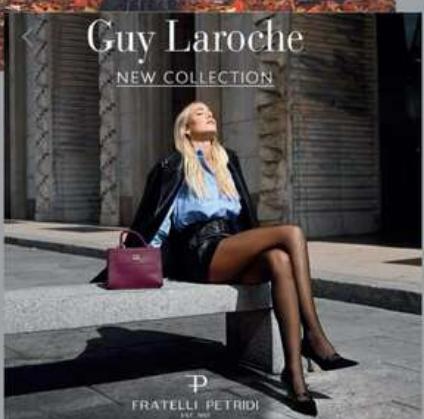
@ATHANASIOPASTRY

ΔΕΡΜΑΤΙΝΟ

Leather Collection



ΔΕΡΜΑΤΙΝΑ ΕΙΔΗ
MARKOS
ARMΑ
MILESTONE
bugatti
Schott
ego - furs
ΤΙΑΝΤΕΣ - ΑΞΕΣΟΥΑΡ
pierre cardin
bonendis
CAROUZOU
CAMEL ACTIVE
The Chesterfield Brand
Lavita
STUDIO AR
Guy Laroche
Soline
WHITE ROSE WR



ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΟΛΟ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

Πιστωτικές κάρτες
Έως 24 άτοκες δόσεις

Νέδοντος & Κεφάλα 1, Καλαμάτα
27210 96516 | 6974 807438

Info@tsokashotel.gr
dermatinokal@gmail.com
www.dermatinotsokas.gr

An advertisement for Laoura's Candy Shop. It features a large, stylized Christmas tree made entirely of various types of candy, including lollipops and wrapped candies. The background is white with falling snowflakes and candy canes. The Laoura's logo, consisting of a red and maroon stylized 'Q', is positioned at the top left. The text "laoura's CANDY SHOP by Pralina team" is written in a cursive font to the right of the logo. At the bottom, there is contact information: "© Αμφείας 5 & Γερμανού Ιστορικό Κέντρο Καλαμάτας", "27210 62308", and social media handles "f Laoura's candy shop" and "@ laouras.candy.shop".

ΣΠΙΝΟΣ

1926
Καλαμάτα

Διατηρώντας την παράδοση χρόνων, τα καφεκοπτεία Σπίνος (1926) στην Καλαμάτα παντρεύουν το σήμερα με το χθες, δίνοντας στους λάτρεις του καφέ την πολυτέλεια να απολαμβάνουν καθημερινά φρεσκοαλεσμένο μυρωδάτο καφέ.

Στον πεζόδρομο της Αριστομένους, αλλά και στον πεζόδρομο της Αντωνοπούλου, θα βρείτε το χαρμάνι που σας ταιριάζει. Τα χειροποίητα γλυκίσματα, όπως οι κλασικές ελίτσες αμυγδάλου, τα λουκούμια και τα υπέροχα γλυκά του κουταλιού, ξυπνούν μνήμες από τα παλιά.

Στην χριστουγεννιάτικη συλλογή θα βρείτε μελομακάρονα κλασικά ή με επικάλυψη bitter, καθώς και μελομακάρονα χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Αξίζει να γευτείτε τα αυθεντικά Panatone (Augusta Milano, Flamingi 1930), καθώς και τα υπέροχα κρασιά Prosecco D.O.C Cipriani, που θα σας ταξιδέψουν στο ξακουστό Veneto της Ιταλίας. Η μεγάλη γκάμα πορσελάνινων ειδών προσφέρει την επιλογή για μοναδικά και καλαίσθητα δώρα σε αγαπημένα πρόσωπα.

Χριστουγεννιάτικη πρόταση:

Το αρωματισμένο με μπαχαρικά, κανέλα και πορτοκάλι κόκκινο κρασί «Mulled Wine», που καταναλώνεται ζεστό, αποτελεί την ιδανική πρόταση για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι σας. Απογειώστε τις αισθήσεις συνδυάζοντας το με πραλίνες Βελγίου.

Ζήνογε την αρόγενη μαγεια των Χριστουγέννων με τις γεύσεις των σας γροταριών για μαθημοτρια Σάριος.



Αριστομένους 15
2721 028500

PANETTONE CONTRADINO



ΣΠΙΝΟΣ



Kelly Feretou
coiffure



bridal hairstyle

Aνάλαφροι κυματισμοί, half up-do, μαλλιά μοιραία κάτω, sleek αλογοσουρά, επβλητικό chignon, αυτηρό καρέ ή στο ύψος των ώμων; Αν αναρωτιέστε πώς τα μαλλιά σας θα δείχνουν άφογα την ημέρα του γάμου, σας έχουμε την απάντηση!

Το “ταξίδι” των μαλλιών σας με προορισμό την ημέρα του γάμου σας, ξεκινά από το κομμωτήριο της Κέλλυς Φερέτου !

Επαγγελματισμός, έμφαση στην προσωπική επαφή και με μοναδική προτεραιότητα τις ανάγκες και την προσωπικότητα της νύφης, η έμπειρη ομάδα του κομμωτήριου σας προσφέρει μια μοναδική bridal εμπειρία !

Εξαιρεμένες θεραπείες και προτάσεις αποκλειστικά για τις ανάγκες της εκάστοτε νύφης, φιλική εξυπηρέτηση και αίσθημα εμπιστοσύνης.

Υδρας & Ξενοφώντος 22, Καλαμάτα

τ.27210 88450

www.feretoukelly.gr

fkelly@windowslive.com



SCAN HERE



ΚΡΗΤΗΣ & ΜΑΙΖΩΝΟΣ - ΚΑΛΑΜΑΤΑ
27210 89785



ΜΟΥΛΑΒΑΣΙΛΗ 60 - ΜΕΣΣΗΝΗ
27220 23620





PHILIPPOS LEATHER

Since 2013

Στο κατάστημα
PHILIPPOS LEATHER
Θα βρείτε δερμάτινα και
χειροποίητα προϊόντα.

Εμπιστευτείτε μας για τη
φροντίδα και τη μεταποίηση
των δερμάτινων ειδών σας.



Βασ. Όλγας 1
Τηλ. 2721 084780



LA CASA DEL CAFFE

Αριστομένους 79-81
27210 85500

MERRY Christmas

LA CASA DEL CAFFE KALAMATA



Super Markets
ΜΟΥΡΓΗ



Μαζί σας σε κάθε
γιορτινό τραπέζι!

AfoiMourgi | www.mourgis.gr

ΚΑΛΑΜΑΤΑ 1. (Κεντρικό) Ακρίτα 84 & Σοφοκλέους τηλ. 27210 25400 - 96170 • 2. Βασ. Γεωργίου 10 (Αλ. Παναγούλη) τηλ. 27210 29784 • 3. Μπενάκη 10 (Ιστ. Κέντρο) τηλ. 27210 88551 • 4. Λακωνικής 63 & Νικ. Μεθώνης τηλ. 27210 63054 • 5. Φαρών & Κορώνης 11 τηλ. 27210 26306 • 6. Σπάρτης 46 (Κεντρ. Αγορά Καλαμάτας) τηλ. 27210 93700 • 7. Αθηνών 83 Καλαμάτα τηλ. 2721025168 • 8. ΜΕΣΣΗΝΗ Κούταικα (Μπούκας) 32 & Κολοκοτρώνη τηλ. 27220 29060 • 9. Κορώνη τηλ. 2725023011

Brunch cafe



Η ομάδα του Brunch Cafe σας εύχεται

Καλές Γιορτές!



Λακωνικής 109, Καλαμάτα
Τηλ.: 2721 021812



Τα αρτοποιεία Χροστέα σας ευχαριστούν για την προτίμηση και την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε.

Καρές μορές

ΚΑΙ ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ ΤΟ ΝΕΟ ΕΤΟΣ!



ΦΟΥΡΝΟΣ
Χροστέα

Μεθώνης 24, Καλαμάτα
Τηλ. 2721 080984

Κιλκίς 5, Καλαμάτα
Τηλ. 2721 770304



@TRILOGIA_CAFE

• *



Για τη βραδιά του πρωτοχρονιάτικου
ρεβεγιόν π «Τριλογία» σας υποδέχεται με
ένα μενού άκρως γευστικό και εορταστικό.

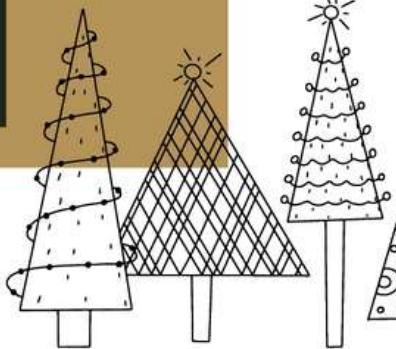
Ανοιξης 1, Καλαμάτα

Μια υπόσχεση
για εξαίσιες
δημιουργίες.

Οι λόγοι για να
επισκεφθείς το
εστιατόριο "Τριλογία"
σήγουρα μετριούνται σε
παραπάνω από
τρεις. Η θέα στο
απέραντο γαλάζιο, η
αυθεντικότητα της
ελληνικής κουζίνας, η
ποιότητα ενός εκλεκτού
καφέ, η απόλαυση ενός
μοναδικού cocktail είναι
αρκετά, για να
ζήσετε μια ιδιαίτερη
γαστρονομική εμπειρία
βασισμένη σ' ένα πλήρες
μενού με ελληνικές
παραδοσιακές γεύσεις.

Τηλέφωνο για
κρατήσεις

27210 89165



KENTRIKÓN

FOOD & COFFEE



Πλατεία Δημαρχείου, Καλαμάτα

📞 27210 86300

facebook kentrikón

Instagram kentrikonkalamata



HUNGRY ?

📞 27210 23023 ⬤ ΨΑΛΤΗ 6 ΚΑΛΑΜΑΤΑ

Follow us

facebook Crusty

Instagram crusty_pizza_kalamatas





ΑΦΡΑΛΑΤΟ

LUNCH — DINNER

ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΩΡΑΡΙΟ

24/12/23

Christmas Eve dinner με live πρόγραμμα

25/12/23

Κλειστό

31/12/23

Ανοιχτό έως αργά το απόγευμα

1/1/24

Ανοιχτό όλη μέρα

Σ

ε μία από τις πιο όμορφες γειτονιές της πόλης, σε ένα χώρο ξεχωριστό και καταπράσινο, δίπλα από το Πάρκο του Λιμενικού Ταμείου Καλαμάτας, το εστιατόριο «Αφράλατο» φορά τα γιορτινά του και, σε άκρως χριστουγεννιάτικη διάθεση, είναι έτοιμο να μας υποδεχθεί με νέες, μεσογειακές, γεύσεις!



Τηλ. κρατήσεων 27210 21005

📍 Μιαούλη 30, Καλαμάτα

Love yourself & feel good

Το κατάστημα Make U Up δημιουργήθηκε με πολλή αγάπη και με σκοπό να ικανοποιήσει τις ανάγκες κάθε γυναίκας που αγαπά και σέβεται τον εαυτό της.



Πλάτωνος 6, Καλαμάτα
Τηλ. 697 076 9033
bizou4u.gr

MakeU Up

www.bizou4u.gr

Σ' έναν λαμπερό χώρο γεμάτο χρώματα και αρώματα διατίθενται μεγάλη ποικιλία προϊόντων περιποίησης, make up και αρωμάτων.

Στον ίδιο χώρο το εξειδικευμένο προσωπικό παραμένει στη διάθεσή σας, προσφέροντας υπηρεσίες μανικιούρ, ολοκληρωμένες προτάσεις περιποίησης προσώπου, σχηματισμό φρυδιών και αποτρίχωση.

Με στόχο την άριστη εξυπηρέτηση πελατών σε λίγες μέρες έρχεται κοντά σας η υπηρεσία πεντικιούρ με τις πιο hot τάσεις, για να μην αμελείτε ποτέ τη φροντίδα του εαυτού σας!

Coming soon

Τμήμα pedicure



Stay tuned



@MAKE_U_UP_KALAMATA

THE STOCK HOUSE

Ανακαλύψτε στο THE STOCK HOUSE μια μεγάλη γκάμα καλλυντικών, τροφίμων, βρεφικών ειδών και πολλών ακόμα προϊόντων σε τιμές Skroutz!

Βασ. Κωνσταντίνου 12, Καλαμάτα





nouvelle
coffee - sweets & more



nouvelle
pastry shop - gelateria

Coming soon..

Nouvelle Pastry-Gelateria
Αριστομένους 109 Γ, Καλαμάτα

Το “Nouvelle café No109” διανύει τον δεύτερο χρόνο λειτουργίας του και η αλήθεια είναι ότι έχει τρυπώσει ζεστά μες στην καρδιά μας. Ένα μικρό φιλόξενο καφέ που προσφέρει καθημερινές απολαύσεις, σερβίροντας μυρωδάτους καφέδες και υπέροχα σνακ.

📍 Αριστομένους 109, Καλαμάτα
Delivery 2721 088008



καθ' οδόν
coffee - sweets & more

Το λέει και τ' όνομά του "Καθ' οδόν" επί του κεντρικού δρόμου στο Ασπρόχωμα στο ρεύμα εξόδου προς Νοσοκομείο. Επιλέξτε τον καφέ της αρεσκείας σας συνδυάζοντας το με αφράτα αρτοσκευάσματα, υπέροχα γλυκίσματα και ό,τι άλλο βάλει ο νους σας!



5

χρωματικές προτάσεις για έναν ξεχωριστό γιορτινό στολισμό

Ο χριστουγεννιάτικος στολισμός είναι μια καλή ευκαιρία για να διασκεδάσουμε, να γίνουμε δημιουργικοί και να πειραματιστούμε. Η επιλογή των κατάλληλων χρωμάτων μπορεί να επηρεάσει θεαματικά τη διάθεση μας.

Πάμε να δούμε μερικούς χρωματικούς συνδυασμούς που θα απογειώσουν την γιορτινή μας διακόσμηση!



1. Θερμά ροζ και παστέλ χρώματα

Το ροζ είναι από τα πιο trendy χρώματα της νέας χιλιετίας και δεν είναι μόνο για κορίτσια! Είναι ένα ήρεμο και χαρούμενο χρώμα, κομψό και μοντέρνο. Οι πιο θερμές αποχρώσεις του είναι ιδανικές για τις μέρες των γιορτών. Συνδυάζοντας το με παστέλ χρώματα αναδεικνύουμε την παραμυθένια διάθεση των ημερών!

2. Χρυσό σαμπανιζέ με λευκό

Το απαλό χρυσαφί χρώμα της σαμπάνιας είναι από τις πιο γιορτινές, πολυτελείς και εκλεπτυσμένες αποχρώσεις για τον χριστουγεννιάτικο στολισμό. Ο συνδυασμός του με στοιχεία λευκού χρώματος καθώς και κρυστάλλων έχει ως αποτέλεσμα την απόλυτη luxuty αισθητική.

3. Πράσινο-καφέ με θερμά χρώματα όπως κόκκινο και πορτοκαλί

Αν θέλετε κάτι γήινο, αλλά ταυτόχρονα δυναμικό, το πράσινο και το καφέ με πινελιές κόκκινου και πορτοκαλί δημιουργούν γωνιές με θαλπωρή και ζωντάνια!

4. Μαύρο-ανθρακί με χρυσό και κόκκινο

Αν είστε οπαδός των σκούρων αποχρώσεων, όπως το μαύρο και το ανθρακί, συνδυάστε τα με κόκκινο χρώμα και θερμές μεταλλικές αποχρώσεις για λάμψη, glamour και σοφιστικέ αποτέλεσμα.



5. Πράσινο με μαύρο

Ένας ιδιαίτερος συνδυασμός που με τις κατάλληλες προσθήκες χρώματος σε αντικείμενα μας δίνει ένα μοναδικό και εκλεπτυσμένο αποτέλεσμα. Ο γιορτινός φωτισμός αντανακλά υπέροχα σε αυτό το υπέροχο χειμωνιάτικο σκηνικό.



Sesil Maria Tofia

Διακόσμηση εσωτερικών χώρων | Αναπαλαίωση επίπλων | Ειδικές κατασκευές



Στον ισόγειο χώρο του ξενοδοχείου λειτουργεί ένας εξωτερικός άνετος χώρος καθιστικού που προσφέρεται στους επισκέπτες για να απολαύσουν απεριτίφ, καφέ, κокτέιλ και μια μεγάλη ποικιλία ποτών. Αναμφισβήτητα, θα δοκιμάσετε τη μεσογειακή του κουζίνα με φρέσκα και παραδοσιακά προϊόντα.



Για σπάνιες στιγμές γαλήνης και χαλάρωσης

Σε ένα από τα πιο ιστορικά κτήρια, κτισμένο το 1904, το "Πανελλήνιον Luxury Rooms" υποδέχεται ταξιδιώτες που αναζητούν στιγμές χαλάρωσης και πρεμιάς. Προσφέροντας υπέροχη θέα στη θάλασσα ξεχωρίζει για το ιδιαίτερο στυλ και το μοναδικό design του.



NAYAPINOY 2, ΚΑΛΑΜΑΤΑ

2721 022008 | 2721 022009



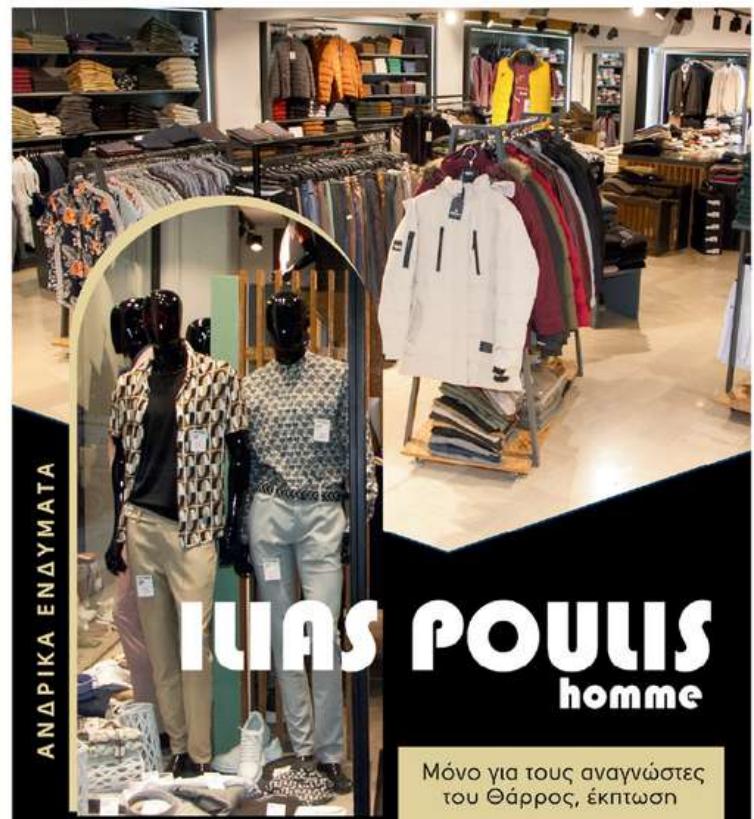
📍 Βασιλέως Γεωργίου 3, Καλαμάτα
📞 +30 27213 04969
✉ fantazystores@yahoo.gr



www.fantazystores.gr

@beautyhallcosmetics

Shop online



Ilias Poullis
homme

Μόνο για τους αναγνώστες
του Θάρρος, έκπτωση

-15%

πλην της περιόδου των εκπτώσεων

📍 Αριστομένους 73 &
Βασ. Όλγας 2, Καλαμάτα

📞 2721 403709

✉ iliaspoulliskalamata@gmail.com

qm ανακύκλωση μεσσηνίας | απόσυρση; ελάτε στους ειδικούς



SCAN HERE

σιδήρου | μετάλλου | αυτοκινήτων | φορτηγών | ηλεκτρικού & ηλεκτρονικού εξοπλισμού



Η προστασία του περιβάλλοντος
είναι υπόχρεωση όλων μας

Θέση PINA Δ.Δ. Σπερχογείας, Μεσσηνία
Τ. 27210 52772-3 - F. 27210 64702

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ

T. 27210 66012
K. 6986 689194 - 6936 885660



ageliki@perivallonaes.gr | www.anakiklosimessiniyas.gr



ΡΟΥΜΠΟΣ - ΕΙΔΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ



Follow us



Βασ. Κωνσταντίνου 12
2721087053



Σπάρτης 49
2721087810



1ο κατάστημα



Αριστοδήμου 55
27210 23053



2ο κατάστημα



Βασ. Κωνσταντίνου 8
2721 114834

DELIVERY
από τις 8π.μ - 3μ.μ

SCAN ME



Επιλογές
home design

Επιλογές home design

📍 Ανδρέα Σκιά 2, Καλαμάτα
📞 27210 88039

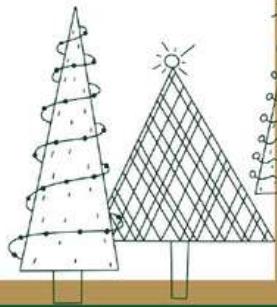


ΚΟΥΜΠΛΑΣ *super market*

Το κατάστημα του Ιωάννη
Κούμπλα σας εύχεται

Καλές Γιορτές!

ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΜΠΛΑΣ
Πλατεία 23ης Μαρτίου 32
Τηλ. 2721 022657



ZEN ARCANΑ MASSAGE & GIFTS

Ένας χώρος χαλάρωσης και ευεξίας
στο κέντρο της πόλης. Οι περιποιήσεις μας
γίνονται με βιολογικά έλαια, φυσικά καλλυντικά και
προσαρμόζονται στις ανάγκες σας.



📍 Αναγνωσταρά 13, Καλαμάτα
📞 Τηλ: 27213 07525
✉ zenarcanakalamata@gmail.com



pralíva

pastry gelato



Κεντρικό:

⑨ Κανάρη & Σωκράτους
Καλαμάτα ☎ T. 27210 82533

Υποκατάστημα 1:

⑨ Πλατεία Αγίων Αποστόλων
Ιστορικό Κέντρο Καλαμάτα
☎ T. 27213 05592

Υποκατάστημα 2:

⑨ Ναυαρίνου 71 & Μ. Αθεξάνδρου,
Παραλία Καλαμάτα
☎ T. 27210 81300

[Ζαχαροπλαστεία Πραλίνα Καλαμάτα](#)

[pralina.zaxaroplasteiaikalamata](#)

[zaxaroplasteiaipralinakalamata](#)

[pralinazaxaroplasteiaikal](#)

zaxaroplasteiaipralinakalamata@gmail.com

[pralina.gr](#)

[Pralina Kalamata Confectionery](#)



Κερδίστε

-15%

για αγορές άνω 40€

*Ισχύει έως 17/12/2023



www.toycity.gr



📍 Βασ. Κωνσταντίνου 3, Καλαμάτα

📞 2721 026355

🌐 [toycity](#) 📱 [toycity.gr](#)