

fly smart



Best Regional  
Airline Europe 2019

# blue

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ ΑΕΓΑΝ & ΤΗΣ ΟΛΥΜΠΙΚ ΑΙΡ  
ΑΕΓΑΝ & ΟΛΥΜΠΙΚ ΑΙΡ INFLIGHT MAGAZINE  
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΑΣ ΤΕΥΧΟΣ - YOUR FREE COPY TO TAKE HOME

Authentic  
Greece

Unexplored  
Lemnos

Amazing beaches,  
impressive  
natural beauty  
and a rich history

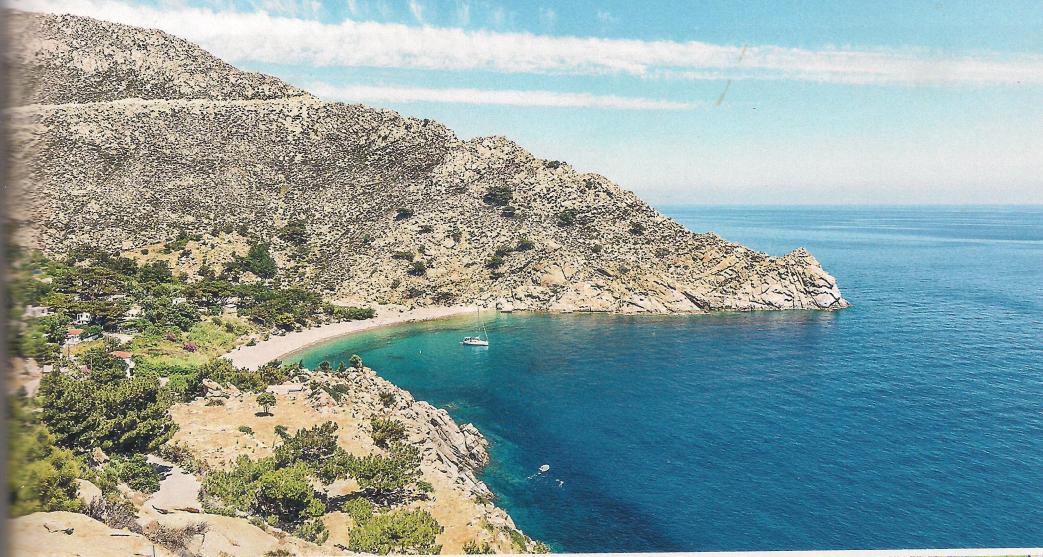
20  
1999 YEARS 2019

A STAR ALLIANCE MEMBER



AEGEAN

Η παραλία στο Τραπάλου  
/ the beach in Trapalou



Στην ταβέρνα Μαντουβάλι στο Κεφαλοβούνιο  
/ At the taverna Mantouvali in Kefalovounio



Στο χωρίο Ακαμάτρα  
/ At the village of Akamatra



Μέλη του γυναικείου συνεταιρισμού  
στον Χριστό Ραχών με προϊόντα τους  
/ Members of the women's  
cooperative in Christos Rachon with  
some of their products



Στην ταβέρνα Φιλίτσα στον Προφήτη Ηλία  
At the taverna Filitsa in Profitis Ilias



Η ακτή κοντά στα Θέρμα Λευκάδας  
/ The coast near Therma Lefkadas



### ΜΙΑ ΣΠΟΥΔΑΙΑ ΒΙΩΜΑΤΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

Η υπέροχη οικογένεια Καρίμαλη έχει δημιουργήσει λίγο έξω από τον οικισμό της Πηγής μια μοναδική στο νησί αγροτουριστική μονάδα, καθώς και ένα οινοποιείο. Το κτήμα, υπόδειγμα γαλήνης και υψηλής αισθητικής, περιλαμβάνει ξενώνα με ανακαίνισμένα πέτρινα σπίτια (κάποια εκ των οποίων άνω των 500 χρόνων) και μια έκταση 50 στρεμμάτων με αμπέλια, ελιές και οπωροφόρα δέντρα, επισκέψιμο για ξενάγηση. Η Ελένη Καρίμαλη, σπουδαία μαγειρίσσα, ζυμώνει ψωμά, φτιάχνει τυρί με το γάλα από τις κατοίκες του κτήματος και μαγειρεύει συγκλονιστικά ικαριώτικες συνταγές (πολλές εκ των οποίων σχεδόν ξεχασμένες), ενώ μεταδίδει τη γνώση της σε μαθήματα μαγειρικής που καταλήγουν σε δείπνο στη μαγευτική αυλή του σπιτιού (τηλ. 22750-31.945).

### A SPECIAL EXPERIENCE

The lovely Karimalis family have created an equally wonderful agritourism farm and winery on the outskirts of Pigi. The estate, the epitome of tranquillity and good taste, features a cluster of stone houses (some have been around for 500 years) that have been restored and turned into guesthouses, and a 5-hectare farm cultivating grapes, olives and fruit trees which is open for tours. Eleni Karimali is also a gifted cook who bakes her own bread, makes cheese with the milk from the farm's goats and prepares amazing Ikariot recipes (many of which are almost forgotten), while also spreading the knowledge with cooking classes that end in a dinner in the main house's magical garden (tel. 22750-31.945).

Η οικογένεια Καρίμαλη στην αγροτουριστική τους μονάδα  
/ The Karimalis family at their agritourism farm

