

blue

fly smart

blue



Best Regional
Airline Europe 2016

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΤΗΣ **AEGEAN** & ΤΗΣ **OLYMPIC AIR**
AEGEAN & OLYMPIC AIR INFLIGHT MAGAZINE
ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΣΑΣ ΤΕΥΧΟΣ - YOUR FREE COPY TO TAKE HOME



A STAR ALLIANCE MEMBER

*Captivating
Thessaloniki*
Fine blend of history
and creative innovation

SEPTEMBER - OCTOBER 2016

A STAR ALLIANCE MEMBER 

Γεραλή στον Χριστό Ραχών - εξαιρετικό ψωμί, κασεροκούλουρα, ελιόψωμο αλλά και βαζάκια με μέλι δικής τους παραγωγής. Χωριάτικο και ολικής άλεσης ψωμί, τραγανή κολοκυθόπιτα και κουλουράκια κρασιού στον μικροσκοπικό ξυλόφουρνο **Άγιος Δημήτριος** στην πλατεία του χωριού με το ίδιο όνομα. Φημισμένος για τα κριτσίνια ολικής αλέσεως είναι ο φούρνος του **Καρναβά** στην Ακαμάτρα, ενώ ο παραδοσιακός ξυλόφουρνος **Η Αρτοπανήγυρις** στον Άγιο Κήρυκο -που μετράει 150 χρόνια λειτουργίας και τώρα τον έχει αναλάβει ο Ελληνοαμερικανός Νίκος Σκάβδης- παρασκευάζει τρία είδη ψωμιού και γευστικό πατατόψωμο με δεντρολίβανο.

Τα εξάισια γλυκά

Ξεχωρίζει το ζαχαροπλαστείο/πωλητήριο του **Γυναικείου Συνεταιρισμού Ραχών** στην πλατεία του χωριού με απίθανα σπιτικά γλυκά, όπως ροδακινόπιτα, δαμασκηνόπιτα αλλά και μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, όλα δικής τους παραγωγής. Στον Αρμενιστή, για παγωτά με ντόπιο κατσικίσιο γάλα και γεύσεις όπως καϊμάκι, δυόσμο και την πολύ ιδιαίτερη *ikaria herbs* (με λουίζα, φασκόμηλο, θυμάρι και φλισκούνι), στο ζαχαροπλαστείο **Οι Συνταγές της Γιαγιάς** του Λεωνίδα Κιουλανή. Στο ίδιο χωριό, το ζαχαροπλαστείο **Ίκαρος** της οικογένειας Τσαντίρη φημίζεται για τα φοινίκια (ικαριώτικη -χωρίς μέλι- εκδοχή των μελομακάρων). Για ικαριώτικο λουκούμι βασισμένο σε μικρασιατική συνταγή, γεμιστό με περγαμόντο και επικάλυψη από ολόκληρα αμύγδαλα, στο πωλητήριο των προϊόντων της οικογένειας **Τέσκου** στον Άγιο Κήρυκο.

Τα οινοποιεία

Οινογνωσία και μαθήματα μαγειρικής στο αγροτουριστικό κέντρο της οικογένειας **Καρίμαλη** (Πηγή, τηλ. 22750-31.151), ένα βιολογικό αγρόκτημα 50 στρεμμάτων με δύο ανακαινισμένα πέτρινα παραδοσιακά σπίτια, τα οποία προσφέρουν φι-



Αγροτουριστικό κέντρο Καρίμαλη / The Karimalis agritourism centre

erage made of elderflower syrup, and a few great dishes like kakavia fish soup and goat cooked in a lemon sauce.

On the main square of Akamatra, you will find the **Pitsikas** kafeneio, with colourful wooden chairs and tables in the welcome shade of a giant plane tree, and the age-old **Tou Lygeri**, established in 1892 and which serves crispy, honey-drenched dough fritters (loukoumades) every night at around 9.30 p.m. and excellent homemade raki. Argyro **Bratsi's** kafeneio in Xylosyrtis dishes up a great souvlaki and chips, while the traditional 19th century kafeneio of **Simos** in Magganitis is a popular musicians' hangout (with live shows every Friday) and also operates as a grocery store, serving a variety of mezedes to go with ouzo.

At the main square of the verdant village of Arethousa, beneath the imposing bell tower of Agia Marina Church, you'll find **Kafeneio stou Tsarou**, a great place serving Kayseri pie with tangy pastirma ham and atsika (or acuka, a spread made of red peppers and spices). **To Metohi tou Socrati** in the village of Kerame, close to Evdilos, is home to a small canteen with a handful of tables that serves souvlaki made from the owner's own farm, while seaside café **Sto Gialo Kani Fourtouna**, in the Magganitis harbour, offers a small selection of delicious dishes including horiatiki pasta with tomato, pepper, feta and olives on a veranda with an amazing view and an exotic ambience.

In Agios Kyrikos, the most popular kafeneio is **Casino**, around since 1859. It serves fresh kathoura cheese and pies with wild greens every day. A new arrival in the picturesque alleys of Agios Kyrikos is **Abariza** (an offshoot of the Athenian bar of the same name), where the offerings include snacks and light, simple meals such as strapatsada scrambled eggs (with tomato and feta cheese), served with fresh bread and refreshing iced hibiscus-ginger tea beneath a vine pergola.

TRADITIONAL BAKERIES

These are the last vestiges of a great tradition in bread-making where the loaves and other goodies are baked in wood ovens. They include the **Geralis** family bakery in Christos Rachon, which makes wonderful bread, and bread rings with tangy kasseri cheese or olives, and also sells jars of its own honey. The tiny bakery **Agios Dimitrios**, on the main square of the homonymous village, bakes rustic wholemeal bread, crispy courgette pies, and wine-scented biscuits. **Karnavas** at Akamatra is renowned for its wholemeal bread snaps, while the traditional **Artopanygiris** in Agios Kyrikos - in business for 150 years - makes three different types of bread, as well as a delicious variety with potato and rosemary.



Γυναικείος Συνεταιρισμός Ραχών / Women's Cooperative of Raches



Αμπάριζα / Abariza



Η πλατεία στην Ακάματρα
/ The square at the village of Akamatra



Καφενείο του Λυγερή / Kafeneio tou Lygeri



Μαντουβάλα / Mantouvala

λοξενία ανάμεσα σε αμπέλια και φροντούδεντρα. Σπουδαία μαγειρίσσα και οικοδέσποινα η κυρία Ελένη, μαγειρεύει μαεστρικά με πρώτες ύλες από το κτήμα και εξηγεί τον πυρήνα της ικαριώτικης γαστρονομίας, ενώ ο σύζυγός της, Γιώργος Καρίμαλης, θα σας ξεναγήσει στις ετικέτες του οινοποιείου. Τις τοπικές ποικιλίες Φοκιανό και Μπεγλέρι καλλιεργούν στο επισκέψιμο οινοποιείο **Αφιανές** (Προφήτης Ηλίας Ραχών, τηλ. 22750-40.008), εμφανιζόνοντας εννέα ετικέτες. Διαθέτει επίσης ένα μικρό λαογραφικό μουσείο και ένα μικρό θέατρο. Πέντε ετικέτες βασισμένες στη βιολογική καλλιέργεια των ντόπιων ποικιλιών διαθέτει το **Οινοποιείο Τσαντίρη** (προσωρινά

EXQUISITE DESSERTS

The pastry shop of the **Women's Cooperative of Raches** is a standout for its delightful homemade desserts such as peach or plum pies, as well as marmalades and preserves. In Armenistis, don't miss the opportunity to try **Oi Syntages tis Giagias** (Grandma's Recipes) goat's milk ice cream in a variety of flavours including cream, mint and Ikaria herbs (verbena, sage, thyme and pennyroyal). In the same village, the Tsantiri family's **Ikaros** pastry shop is famed for its nutty finikia biscuits. For sweet chewy loukoumi based on the original Anatolian recipe, stuffed with bergamot and coated with whole almonds, head to the **Teskos** family confectionery store in Agios Kyrikos.



Τέσκος / Teskos



Οινοποιείο Αφιάνης / Afianes winery



Τυροκομείο της Μαρίας Τσακωνίτη / Maria Tsakoniti's dairy

μη επισκέψιμο) στο χωριό της Άνω Προεσπέρας, σε ύψος 350-450 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας.

Τι να αγοράσετε

Εξαιρετική καθούρα (λευκό τυρί από κατσικίσιο γάλα που ωριμάζει στην άλμη), αλλά και γιαούρτι, ρυζόγαλο και κρέμες παρασκευάζει το τυροκομείο της **Μαρίας Τσακωνίτη** στα Κοσοίικια. Το μέλι Ικαρίας είναι επίσης ξεχωριστό και εξαιρετικά αγνό, μια και στο νησί δεν γίνονται ψεκασμοί λόγω έλλειψης καλλιεργειών. Παράγονται όλες οι κλασικές ποικιλίες (πενκόμελο, θυμάρι κ.λπ.), αλλά ο βασιλιάς του ικαριώτικου μελιού θεωρείται το αναματόμελο (μέλι από ρείκι), ένα προϊόν με ιδιαίτερα υψηλή θρεπτική αξία. Αναζητήστε αυτό του (4ης γενιάς μελισσοκόμου) **Αντώνη Καρίμαλη**, το βραβευμένο μέλι του **Γιάννη Κόχλια**, καθώς και αυτό του **Αργύρη Καρίμαλη**. Άγριο κρίταμο, που συλλέγει ο **Λευτέρης Τρικιριώτης** (τηλ. 6974-042.417) από τις βραχώδεις ακτές και το συσκευάζει σε βαζάκια με επιλεγμένο ξίδι από ντόπιο φωκιανό κρασί. Ο ίδιος διοργανώνει και μαθήματα παραδοσιακής μαγειρικής και γαστρονομικά τουρ μέσω του www.discoverikaria.com.

Παραδοσιακά ζυμαρικά (χυλοπίτες, τραχανά κ.ά.), χωρίς συντηρητικά και χρωστικές, στο πρατήριο της βιοτεχνίας **Τα Ικαριώτικα** στη Δάφνη. Εξαιρετικό ούζο, 100% προϊόν απόσταξης, με την επωνυμία **Δολύχι** παράγει ο Λεωνίδας Πυρούδης στα Κοσοίικια. Η αρχιτέκτονας Έρση Ξενάκη έχει ιδρύσει την **Icaria Pure**, μια σειρά εδωδιμων προϊόντων, σε συνεργασία με τοπικούς συνεταιρισμούς και μικρούς ανεξάρτητους παραγωγούς. Άγριοι βολβοί τουρσί, μέλι, μαρμελάδες, τσάντνει, βότανα, όλα χωρίς κανένα συντηρητικό, χρώμα ή άλλα πρόσθετα χημικά συστατικά, σε εκπληκτικές μίνιμαλ συσκευασίες.

Τα μπακάλικα: για κρίταμο και ντόπιο ελαιόλαδο, ξίδι από Μοσχάτο και Καριοστάφυλο (άγριο κόκκινο σταφύλι) και ικαριώτικα βότανα, στο κατάστημα **Μελία** στον Χριστό. Για ντόπια κρέατα και αλλαντικά, στο κρεοπωλείο του **Γιακουμή** στον Χριστό και στον **Τσακωνίτη** στον Εύδηλο. Μέλι και αρωματικά βότανα στο μοντέρνο deli παντοπωλείο **Θρούμπι** στον Άγιο Κήρυκο.

WINERIES

Wine tastings and cooking classes are organised at the **Karimalis** family's agritourism centre (Pigi, tel. 22750-31.151), an organic farm with two renovated stone cottages for guests located among vines and fruit orchards. A first-rate cook and hostess, Eleni works wonders with ingredients grown on the farm and explains the fundamentals of Ikarian cuisine, while her husband, Giorgos, guides guests through the family's labels. The **Afianes** winery (Profitis Ilias, Raches, tel. 22750-40.008) grows local grape varieties fokiano and begleri and bottles nine labels. Open to the public for tours, it also boasts a small folk museum and theatre. Five labels based on organically grown local varieties are produced by the **Tsantiris Winery** (currently closed to the public) in the village of Ano Proesperas, at an altitude of 350-450 metres.

SHOPPING

Stop at **Maria Tsakoniti's** dairy store at the village of Kosikia and pick up kathoura cheese, yoghurt, rice pudding and cream. Ikarian honey is quite special and exceptionally pure. The king of Ikarian honey is anamatomelo (produced by bees which feed on nectar from heather), which some link to the islanders' longevity. Ask around for that produced by beekeeper **Antonis Karimalis**, the award-winning honey of **Yiannis Kochilas** or that of **Argyris Karimalis**. Also look for the wild sea fennel collected by **Lefteris Trikirotis** (tel. 6974-042.417) on the island's rocky shores. He also organises traditional cooking classes and gastronomy tours (www.discoverikaria.com).

Traditional pastas without preservatives or colouring agents are made and sold at **Ta Ikarotika** in Dafni, while Leonidas Pyroudis excellent **Dolychi** ouzo in Kosikia. Architect Ersi Xenaki, meanwhile, has created **Icaria Pure**, a series of edible products, in cooperation with local cooperatives and small independent farms: pickled wild bulbs, honey, marmalades, chutneys and herbs without any preservatives, colouring agents or other chemicals are presented in elegant, simple packaging. As far as grocery stores go, **Melia** in Christos Rachon is the place to go for sea fennel, local olive oil, vinegar made with moschato and kariostafylo (a wild red grape), and Ikarian herbs. For locally sourced meat and cold cuts, head to **Giakoumis** in Christos Rachon and **Tsakonitis** in Evidilos, while the **Throumbi** deli in Agios Kyrikos stocks excellent honey and herbs.