

You are here



LAT: 36° 58' 17" N
LONG: 24° 41' 57" E

Sifn0S

FREE PRESS
03
ΤΕΥΧΟΣ
2016



reDISCOVERing VALUE...
the lost art of black glazed ware

THE
ATTIC
BLACK
SHOP



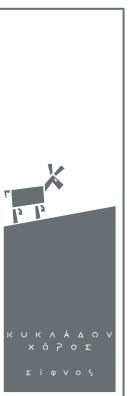
© 2014 Biba Inc. All Rights Reserved. Biba Inc. is a registered trademark of Biba Inc. in the United States and other countries. Biba Inc. is not responsible for the content of any external links.

Biba®

FASHION STORE
Sifnos



Apollonia 22840 32280



INDEX

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ QR
WHAT IS QR?
C'EST QUOI QR? 8

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ
PHOTO TRAVELOGUE
VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE 11

ΓΗ
EARTH
TERRE 28

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ
ARCHITECTURE
ARCHITECTURE 36

ΚΕΡΑΜΙΚΗ
POTTERY
CÉRAMIQUE 42

ΑΛΩΝΙΑ ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΙ
THRESHING FLOORS - WINDMILL
AIRES DEBATTAGE - MOULIN À VENT 48

ΣΙΦΝΟΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ
SIFNOS FOR ALL
SIFNOS POUR TOUS 60

ΚΑΠΠΑΡΗ
CAPER
CÂPRE 88

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ
GASTRONOMY MAP
CARTE GASTRONOMIQUE 92

ΑΡΤΕΜΩΝΑΣ
ARTEMONAS 100

ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ
FOOTPATHS
SENTIERS 110

VISITORS VIEWS 116

PEOPLE BEHIND THE SCENE
LES GENS DANS LES COULISSES 137

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, αναπαραγωγή ή αναμετάδοση με οποιοδήποτε οπτικοακουστικό μέσο, ολόκληρων ή αποσπασμάτων κειμένων και φωτογραφιών του περιοδικού χωρίς την γραπτή συγκατάθεση του εκδότη. Το σύνολο του περιεχομένου της έκδοσης ανήκει στο περιοδικό You Are Here, σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία περί πνευματικής ιδιοκτησίας.

All rights reserved. No part of this publication (texts, entire or parts of them, or photos) maybe republished, reproduced or transmitted, in any form, or by any means (electronic, mechanical, photocopying or otherwise), without the prior written permission of the publisher. The entire content of this publication belongs to the "You Are Here" magazine, according to the current legislation about intellectual property.

Toute représentation, reproduction ou transmission intégrale ou partielle, par quelque procédé ou moyen que ce soit, du texte ou de photographie contenus dans le présent magazine, et qui sont la propriété de l'Éditeur, conformément à la législation valable de propriété intellectuelle, est strictement interdite, sans le consentement préalable en écrit de la part de l'Éditeur.



Photo by Andreas Zampelis

You Are Here Magazine
www.youarehere.gr

PUBLISHER | Iro Keramida

COMMERCIAL MANAGER | Fotis Spiliopoulos

DEPUTY EDITOR | Iro Keramida

ART DIRECTORS | Iro Keramida & Fotis Spiliopoulos

DESIGN | Art Attack - Visual Communication Services

TRANSLATIONS | English: Hellenic Lingual Services
French: Noëlle Olympios

GREEK PROOFREADING | Hellenic Lingual Services

EDITORS
Anna Graikou
Giannis Apostolidis
Eleni Papavasiliopoulou
Eleni Salemi
Maria Maiopoulou
Pantelis Agioutandis

TEXTS
Alexia
Afroditi Kapassa
Danae K.
Eleni Sifaka
Georgios F.
Ioanna Chandeli
Isabelle Combacau
Katerina Zervoudaki
Maria Fota
Pavlos Kordogiannopoulos
Sofia Papamichalopoulou

PHOTOS
Andreas Zampelis
Andreas Troullos
Argyro Koutsou
Dor Kedmi
Jim Blomfield
Giannis Kontos
Giorgos Zampelis
Miles Waite
Takis Kapassas
Vassiliki Fota

LAW CONSULTANT | Georgia Papaefthimiou

PRINTING | Ink Advertising

Please contact «You Are Here» Magazine at:
info@youarehere.gr

«You Are Here» Annual Free Press Magazine:
19 K. Palaiologou Str,
(GR) 17122 N. Smyrni, Athens
T: +30 210 93 13 811

EDITORIAL

ΗΡΩ ΚΕΡΑΜΙΔΑ | IRO KERAMIDA

Τρίτο τεύχος του περιοδικού «You Are Here»!

Τρίτος χρόνος εμπειρίας για μια ομάδα ανθρώπων που, χωρίς να έχουμε σχέση με τις εκδόσεις, θελήσαμε να μοιραστούμε και να εκφράσουμε μέσα από ένα έντυπο την αγάπη μας για τη Σίφνο!

Τρίτο τεύχος και με χαρά βλέπουμε τη συμμετοχή των αναγνωστών μας να μεγαλώνει, την αποδοχή του περιοδικού να διευρύνεται, στο νησί αλλά και πέρα από αυτό, αφού άνθρωποι από διάφορα μέρη της Ελλάδας αλλά και το εξωτερικό, μαθαίνουν για τη Σίφνο διαβάζοντας το περιοδικό «You Are Here».

Σας καλωσορίζουμε και πάλι στη Σίφνο και ευχόμαστε το «You Are Here» να γίνει και φέτος, ακόμα ένας τρόπος για να απολαύσετε τη Σίφνο μας, «διαβάζοντάς την» μέσα από τις σελίδες μας.

Υ.Γ. Έχοντας τη βεβαιότητα, ότι σε αυτό το τεύχος οι μεταφράσεις ανταποκρίνονται στις υψηλές προδιαγραφές που εξαρχής θελήσαμε να έχουμε, γάλλους αναγνώστες. Στο προηγούμενο τεύχος η γαλλική μετάφραση ήταν δυστυχώς αναντίστοιχη με την ποιότητα που επιθυμούμε να έχουν οι εκδόσεις μας.

Φροντίζοντας για αυτό, στην ιστοσελίδα μας www.youarehere.gr στην οποία πάντα θα υπάρχουν όλα τα προηγούμενα τεύχη του «You Are Here», θα βρείτε και το προηγούμενο τεύχος, με όλες τις απαραίτητες διορθώσεις στη Γαλλική γλώσσα.

Third issue of «You Are Here» magazine!

Third year of experience for a group of people, who, without having anything to do with publishing in the past, we wished to share and express our love for Sifnos through a publication!

Third issue and, happily, we see the participation of our readers growing, the embracing of this magazine expanding, within the island and beyond that, as people from different sides of Greece and abroad, learn for Sifnos through the pages of «You Are Here» magazine.

Once again we have the pleasure to welcome you in Sifnos and wish «You Are Here» magazine become, once more, another way to enjoy our Sifnos, through the magazine pages.

P.S. We can say with certainty, that, in this issue, translations meet the high standards we had set from the beginning. At this point we should apologize to our French readers, as, in the previous issue, there has been unfortunately a mismatching between the French translation and the high quality standards we always required in all our publications.

In this direction, in our webpage www.youarehere.gr in which you can always find all past issues of «You Are Here », you may also find this last issue, with all necessary revisions regarding French language.

Troisième numéro du magazine «You Are Here»!

Troisième année d'expérience pour une équipe de personnes, qui sans avoir aucun rapport avec le domaine des éditions, nous avons voulu partager et exprimer à travers cette publication, notre amour pour Sifnos!

Troisième année et avec grande joie, nous voyons la participation de nos lecteurs s'agrandir, l'adhésion de notre magazine s'élargir, sur l'île mais aussi en dehors de celle-ci, puisque des gens de diverses régions de Grèce ainsi que de l'étranger, s'informent sur l'île de Sifnos lisant «You Are Here».

Nous vous souhaitons, pour une fois de plus, la bienvenue à Sifnos et espérons que pour cette année encore, le magazine «You Are Here», sera un moyen pour que vous appréciez «notre» Sifnos, et que vous puissiez «la lire», feuilletant les pages de notre nouvelle édition.

P.S. Ayant la certitude à présent, que dans ce numéro, les traductions correspondent à de hautes compétences, chose que nous avions désirée dès le début; nous devons une grande excuse à nos amis lecteurs français, étant donné que la traduction française dans le numéro précédent, malheureusement n'était pas équivalente à la qualité que nous désirions avoir dans nos éditions.

Prenant soin de ceci sur notre adresse électronique www.youarehere.gr où vous pouvez avoir toujours accès aux numéros précédents de «You Are Here », vous trouverez notre édition précédente, avec toutes les corrections nécessaires ayant été effectuées aux textes en langue française.

Ραμπαγιάς

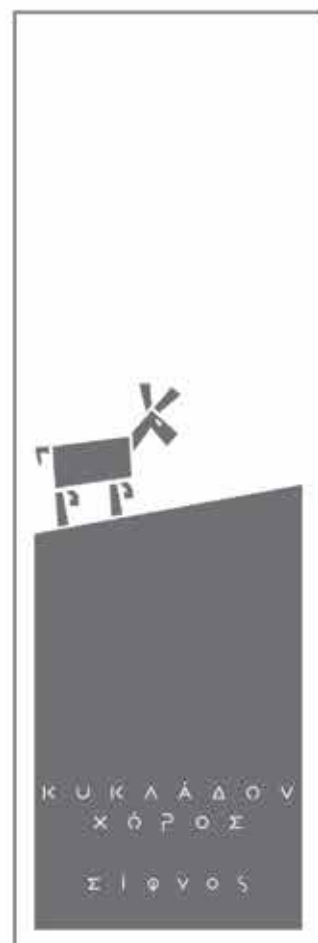
Ραμπαγιάς Καφέ

Κάτω από
την φυσική σκιά
των δέντρων
στις τρεις πέτρινες
αυλές του,
από τις 9 το πρωί
έως αργά το βράδυ
με κοκτέιλ
και μουσικές
απ' όλον τον κόσμο.



Rambagas Cafe

Cocktails and
music from all over
the world under
the rich shade
of trees in three
paved yards
from 9 o'clock
in the morning
till late at night.



Ο ΠΡΩΤΟΣ
ΠΟΛΥΧΩΡΟΣ
ΤΩΝ
ΚΥΚΛΑΔΩΝ

THE FIRST
MULTI-PURPOSE
VENUE
IN CYCLADES



Ραμπαγιάς Εστιατόριο

Το εστιατόριο Ραμπαγιάς ετοίμασε για το φετινό καλοκαίρι ένα απολαυστικό μενού, στο οποίο κυριαρχούν νέες γεύσεις, βασισμένες στην Ελληνική Μεσογειακή και ιδιαίτερα την Κυκλαδίτικη παραδοσιακή γαστρονομία.

Rambagas Restaurant

From this year on Rambagas restaurant presents a delicious menu with new tastes deriving from the Greek Mediterranean Cuisine and the traditional Cycladic gastronomy

Επιλεγμένες
ετικέτες
εκλεκτών
Ελληνικών
κρασιών

Selected
labels
of prime
Greek
wines

Απολλωνία, Σίφνος
Apollonia, Sifnos
T: 22840 32215

www.kikladonxoros.gr



QR CODE FOR DIRECTIONS

Συνδεθείτε στο internet.	Connect to the internet.	Connectez-vous sur Internet
Εγκαταστήστε την εφαρμογή google maps στο κινητό σας.	Install the application google maps to your mobile.	Installez l'application Google maps sur votre portable
Εγκαταστήστε οποιαδήποτε εφαρμογή για QR reader (πχ bakodo / QR reader / QR code scanner / κλπ).	Install any application for QR reader (e.g. bakodo / QR reader / QR code scanner / etc).	Installez n'importe quelle application pour le QR reader (p.ex.: bakodo/QR reader/QR code scanner/etc.).
Ανοίξτε την εφαρμογή για το QR. Σκανάρετε το QR και αφού το "διαβάσει", διαλέξτε open URL και το google maps θα σας οδηγήσει έξω από την πόρτα του καταστήματος.	Open the application for the QR. Scan the QR and after it has read it, choose open URL and google maps will lead you to the shop.	Ouvrez l'application pour le QR. Scannez le QR et, une fois lu, choisissez open URL et Google maps vous conduira à la porte du magasin.

1
2
3
4



QR CODE FOR DIRECTIONS



To google maps θα σας **οδηγήσει** έξω από την πόρτα του καταστήματος.

Google maps **will lead you** to the shop.

Google maps **vous conduira** à la porte du magasin.

To Biblionwheio The Book shop

- Λογοτεχνικά βιβλία: όλες οι νέες κυκλοφορίες αλλά και μεταχειρισμένα, σε όλες τις γλώσσες
- Βιβλία παιδικά, δημιουργίες και κατασκευές
- Τουριστικοί χάρτες και οδηγοί
- Είδη ζωγραφικής και καλλιτεχνίας
- Επιλεγμένα δώρα και αναμνηστικά
- Ξένος Τύπος: εφημερίδες & περιοδικά

- Literary books: all the new releases and used ones, in all languages, swapping yours
- Children's books, creation books and constructions books
- Tourist maps and guides
- Stuff of painting and art
- Selected gifts and souvenirs
- International Press

Στο κέντρο της Απολλωνίας, στο φιλόξενο χώρο του ΒΙΒΛΙΟΤΩΛΕΙΟΥ.

In the center of Apollonia (near the post office) in the cosy "BOOKSHOP"

Απολλωνία: 22840 33523
email: dsuyul@gmail.com

Reveal your dream vacation to us
and we make it happen

Greece is our home
and you will love it!

Quality Travel Services Since 1987

Thesaurus
Travel Joy for Life
www.thesaurus.gr • Sifnos Island, Cyclades, Greece
aegean@thesaurus.gr +30 22840 33151

-
-
-
-
-
-

License No (MHTE): 1144E61000037100

WE LOVE GREEK CONTEMPORARY FASHION DESIGNERS

APOLLONIA SIFNOS...T: +302284033963...E: OASISCFSGMAIL.COM

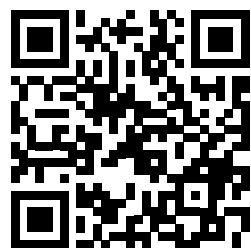


PHOTO TRAVELOGUE

VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE



Seralia

LAT: 36° 58' 22" N
LONG: 24° 44' 47" E

Αυτό το γραφικό λιμανάκι έχει υπάρξει το κύριο λιμάνι του νησιού από την αρχαιότητα έως την περίοδο της φραγκοκρατίας.

This picturesque little port has been the main island's port from ancient times till the Francocracy period.

Ce petit port pittoresque fut le port principal de l'île depuis l'antiquité jusqu'à la période de la francocratie.



Picture: Takis Kapassas

Picture: Takis Kapassas



Μικρός οικισμός στην νότια άκρη της Απολλωνίας. Ανακαλύψτε τον...

Small settlement at the south edge of Apollonia. You have to discover it...

Petit ensemble résidentiel à l'extrémité Sud d'Apollonia. Découvrez-le...

Katavati

LAT: 36° 58' 7" N
LONG: 24° 43' 22" E



Picture Andreas Zampelis

Μπαλκόνι στο Αιγαίο...

A Veranda to the Aegean Sea...

Vue sur l'Égée...



682 μέτρα πάνω από την θάλασσα!
Με διαυγή ατμόσφαιρα από τον Προφήτη Ηλία
θα «ταξιδέψετε» σχεδόν σε όλες τις Κυκλάδες.

682 meters above the sea!
Through its transparent atmosphere you shall
"make the tour" of almost all islands of Cyclades.

682 mètres d'altitude!
De Profitis Ilias et par un temps clair,
vous «voyagerez» dans presque
toutes les Cyclades.

Profitis Ilias

LAT: 36° 58' 17" N
LONG: 24° 42' 5" E



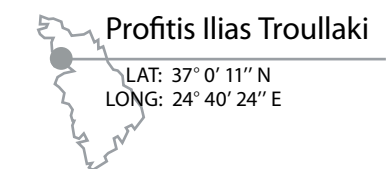


Picture: Giorgos Zampelis

Συγκλονιστικές κορυφογραμμές
που «κόβουν την ανάσα».
Αξίζει πάντα ο κόπος της ανάβασης ως εκεί.

Breathtaking ridges.
It's always worth the hassle to get up there.

Sommets impressionnants «qui coupent le souffle».
Il vaut la peine d'une montée jusque là.



Picture Giannis Kontos

Επτά Μάρτυρες τη νύχτα.

Επτα Martyres at night.

Επτα Martyres dans la soirée.

Kastro

LAT: 36° 58' 27" N
LONG: 24° 44' 48" E



Picture: Andreas Zampelis

Chrysopigi

LAT: 36° 56' 10" N
LONG: 24° 44' 47" E





Picture: Dor Kedmi

Άγιος Χαράλαμπος.
Ένα μικρό, γραφικό εκκλησάκι με μαγευτική θέα.
Συναντάται στο μικρό μονοπάτι που συνδέει
τον Φάρο με την Χρυσοπηγή.

Agios Charalampos.
A small, picturesque little church with enchanting view.
You shall find it on the little path connecting
Faros and Chrysopigi.

Saint Charalambos.
Une petite chapelle pittoresque ayant une vue merveilleuse.
On la rencontre sur le petit sentier
qui unit Pharos à Chrissopigi.



Faros-Crysopigi

LAT: 36° 56' 23" N
LONG: 24° 44' 51" E



Picture: Giorgos Zampelis

Στα σοκάκια του Κάστρου.

In the alleys of Castro.

Dans les ruelles de Kastro.



Kastro

LAT: 36° 58' 27" N
LONG: 24° 44' 48" E

7 Cafe Pool Bar seas

Explore

Eat

Drink

Relax

Repeat

All day experience



Agia Marina, Kamares, Sifnos

T: +30 22840 31913

M: +30 6976 435187



www.7seas.gr
weddings@7seas.gr

 7 seas cafe pool bar



PHOTO BY | JIM BLOMFIELD

ΓΗ

...ΚΑΙ Η ΓΗ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΡΩ ΚΕΡΑΜΙΔΑ

EARTH
...AND THE EARTH OF SIFNOS
BY IRO KERAMIDA

TERRE
...ET LA TERRE DE SIFNOS
DE IRO KERAMIDA

*Ας δώσουμε στα παιδιά την ευκαιρία
να αγαπήσουν τη Γη
πριν τους ζητήσουμε να την σώσουν.*

*Give children the chance
to love the earth
before we ask them to save it.*

*Donner la chance aux enfants
d'aimer la terre
avant de leur demander de la sauver.*



DAVID SOBEL

ΓΗ, η μεγάλη μητέρα του ανθρώπου. Η μικρή πέτρα του διαστήματος. Η υλική όψη του κόσμου. Το σπιτικό όλων μας.

ΓΗ της Σίφνου, ένα κομμάτι εδάφους στη μέση του Αιγαίου πελάγους. Ένα βραχάκι στην άκρη της Μεσογείου. Ένα δυσδιάκριτο ίχνος στον παγκόσμιο χάρτη. Μικροσκοπική πάνω στον πλανήτη αλλά πελώρια μέσα στην καρδιά.

ΓΗ, η επιβλητική μητέρα. Το στήριγμα μας στο αχανές σύμπαν. Το μεγαλύτερο χωνευτήρι που γνωρίζουμε. Όλα γεννιούνται από Αυτή και όλα καταλήγουν σε Αυτή. Ότι έχει φτιάξει ο άνθρωπος, από τα εργαλεία με πέτρα και ξύλο, μέχρι τα προϊόντα υψηλής τεχνολογίας, έχουν, σαν πρώτη ύλη τους, ουσίες από Αυτή. Όλα όσα έχουμε δημιουργήσει είναι από τις σάρκες Της και όλα θα ξαναγυρίσουν σε Αυτή, θα μετουσιωθούν από Αυτή. Αν και η αλήθεια είναι ότι Την έχουμε δυσκολέψει αρκετά... αφού πολλά από αυτά που παράγουμε θέλουν χιλιάδες χρόνια για να «χωνευτούν» και η δυστυχής δεν προλαβαίνει.

EARTH, mother earth of humanity. A tiny rock in space. The material face of the world. Our home, everybody's home.

EARTH of Sifnos, a small piece of land in the middle of the Aegean sea. A small rock at the far end of the Mediterranean sea. An indiscernible spot in the world's map. Tiny on the planet and huge in our hearts.

EARTH, the mother goddess. Our firm footing within the boundless space. The greatest melting pot known. All is born from and return to Her. Everything mankind has created, anything, from stone and wooden tools, to high tech products, have as their raw material, substances taken from Her. All we have created is made from Her flesh and all shall return to Her, shall be denatured by Her. Although the truth is that we have made things tough for her... since many of the things we produce take even thousands of years to be "digested", poor her does not have the time to "digest" all these.

TERRE, grande mère de l'homme. Petite pierre de l'espace. Vision matériel du monde. Demeure de nous tous.

TERRE de Sifnos, bout de terre au milieu de la mer Egée. Roc, tout au bout de la Méditerranée. Trace difficilement perçue sur la carte du monde. Minuscule sur la planète mais immense dans notre cœur.

TERRE, mère imposante. Notre appui dans l'univers infini. Le plus grand creuset que l'on puisse connaître. Tout Y naît et tout Y aboutit. Tout ce que l'homme créa depuis les outils en pierre et en bois, jusqu'aux produits de haute technologie, ont comme source SES substances. Tout ce que nous avons créés vient de CES chairs et y aboutira, y subira SA transsubstantiation. Mais, en vérité, nous l'avons beaucoup nuise... puisque tout ce que nous produisons, demande des milliers d'années afin d'être «digérer» et la pauvre n'y arrive plus.



PHOTO BY | YOU ARE HERE



Ένα
μικρό
Ταξίδι
δίφνος

Ταξιδεύουμε σε κάθε γωνιά του πλανήτη και συλλέγουμε κομμάτια μ οναδικά, όμορφα, κομμάτια που κουβαλάνε την παράδοση του τόπου του και τις μικρές τους ιστορίες. Βραζιλία, Ισπανία, Ινδονησία, κάθε αντικείμενο ξεχωριστό, κάθε κομμάτι κι ένα μικρό ταξίδι...

We travel the world collecting unique items, beautiful, items carrying the tradition of their origin and their little stories. Brazil, Spain, Indonesia, every single item is a special, a little journey by itself.



ένα μικρό ταξίδι,
πολυώρος κυκλάδων χώρος,
απολλωνία, Τ: 22840 33780

ena mikro taxidi,
polihoros kikladon horos,
apollonia, T: 22840 33780



PHOTO BY YOU ARE HERE

Για τους αρχαίους Έλληνες η ΓΗ ήταν η υπέρτατη θεά, αφού προϋπήρχε όλων των θεών μαζί με το Χάος και τον Έρωτα. Για χιλιάδες χρόνια στην ιστορία της ανθρωπότητας, ήταν ένας άγνωστος τόπος προς εξερεύνηση. Για τον σύγχρονο άνθρωπο, κατά πολύ, ένας τόπος... εκμετάλλευσης και ένα πεδίο πλουτισμού. Για τον άνθρωπο της μεταμοντέρνας εποχής και της κλιματικής αλλαγής, ίσως Αυτή που θα τον αφυπνίσει!

ΓΗ, αυτή που, λόγω της μάζας της, μας κρατάει γειωμένους κυριολεκτικά και μεταφορικά. Βιώνοντας τη φράση «πατάω γερά τα πόδια μου στη γη», είναι ο μόνος ασφαλής τρόπος να φτάσουμε ατέλειωτα μακριά, να περιπλανηθούμε ελεύθερα σε ταξίδια του μυαλού και της ψυχής, στον έρωτα, στην επιστήμη, στη φιλοσοφία, ...σε οτιδήποτε, παραμένοντας ταυτόχρονα «εδώ», «γειωμένοι», «παρόντες» στην πραγματικότητα!

For ancient Greeks, EARTH was the supreme goddess, as she existed before all gods along with Chaos and Love. For thousands of years in the history of mankind, it used to be an unknown, yet undiscovered place. For modern man, it is mainly a place for exploitation as well as a chance for enrichment. For post-modern man, for the man of climate change era, it may be Her that shall awake him!

EARTH, she, who due to her mass, keeps us grounded, in both the direct sense of the word and figuratively. Experiencing and living the meaning of phrase «I keep my feet firmly on the ground», is the only safe way to reach far destinations, to wander freely in mind and soul travels, in the paths of love, science, philosophy, ...anything, remaining at the same time "here", "grounded", "present" in the real world!

Pour les anciens grecs, la TERRE fit la divinité suprême car elle existait déjà, avant tous les autres dieux, accompagnée du dieu des abîmes «Chaos» et du dieu de l'amour «Eros». Durant des milliers d'années dans l'histoire de l'humanité, la terre était un lieu inconnu, attendant d'être exploré. Pour l'homme contemporain, un lieu (même trop)... d'abus et d'enrichissement. Pour l'homme de l'ère postmoderne et des changements climatiques, il se peut qu'ELLE soit, CELLE qui l'éveillera de sa cupidité!

TERRE, elle qui grâce à sa masse, nous garde proprement dit ou métaphoriquement connectés; et c'est suivant la citation «avoir les pieds sur terre» qu'on pourra aller très loin en sécurité, errer en liberté dans les voyages de l'esprit et de l'âme, de l'amour, de la science, de la philosophie... n'importe où, il suffit en même temps de rester «ici», «sur terre» et «présent» dans la réalité des choses!

TERRE, univers dangereux pour ceux qui sous estiment SA valeur, ne respectent ses règles mais aussi paradis, immense carrousel magique pour petits et grands, pour ceux qui l'estiment et peuvent ressentir SA beauté!

ΓΗ, ένας τόπος επικίνδυνος για όποιον Την υποτιμήσει και δεν σεβαστεί τους νόμους της. Ένας παράδεισος, μια απέραντη, μαγευτική παιδική χαρά, για μικρούς και μεγάλους, για αυτούς που Την σέβονται και μπορούν να αισθανθούν την ομορφιά Της!

Η ΓΗ της Σίφνου. Λιγοστό χώμα, πολλή πέτρα, αμμουδιές, βότσαλα, βράχια, μονοπάτια, λουριά*, ξερολιθιές*...

Η ΓΗ της Σίφνου, σκληρή και φιλόξενη. Σκληρή, όπως το χώμα που θα συναντήσεις αν δοκιμάσεις να σκάψεις μια σπιθαμή για να φυτέψεις μια μικρή ριζούλα και φιλόξενη, όπως οι αμμουδιές της στον Πλατύ Γιαλό, στο Φάρο, το Βαθύ και τις Καμάρες. Εύκολη αλλά και δύσκολη. Εύκολη, όπως ένας περίπατος στον Αρτεμώνα και δύσκολη, όπως μια ανάβαση στον Προφήτη Ηλία. Απόκρημνη και πεδινή. Απόκρημνη όπως το να κατέβεις μέχρι τα βρουλίδια αλλά και πεδινή, όπως η μικρή κοιλάδα των Καμαρών που απλώνεται πίσω από τις καλαμιές. Με εναλλαγές αλλά και με μοτίβα. Εναλλαγές, όπως το τόσο αλλιώτικο, από το υπόλοιπο νησί, τοπίο του Φάρου αλλά και μοτίβα σαν αυτά που σχηματίζονται από τα επαναλαμβανόμενα λουριά*, σε όλη σχεδόν την ύπαιθρο της Σίφνου. Με πλαστικότητα αλλά και τραχύτητα. Με πλαστικότητα, όπως «ο βράχος-ζωγραφιά», που πάνω του χτίστηκε το Κάστρο και τραχύτητα, αγριάδα, όπως ο βράχος του Φονιά που κόβει την ανάσα στην Πουλάτη.

EARTH, a place dangerous for those underestimating Her and do not respect her rules. On the other hand, it is a paradise, an endless, magical playground both for children and adults, for those who respect her and are able to feel her beauty!

EARTH of Sifnos. Few soil, an amplitude of rock, sandy beaches, pebbles, rocks, paths, "Iouria" (terraces)*, "xerolithies(drywalls)*...

EARTH of Sifnos, both hard and welcoming. Hard, as the soil you will find if you try to dig a little, just to plant a small rout, and welcoming, as the coasts in Platis Gyalos, Faros, Vathi and Camares. Easy and hard. Easy, as a walk in Artemonas, and hard, as an ascending up to Prophet Elias. Sharp and lowland. Sharp as the descending down to Vroulidia and lowland, as the small valley of Camares spreads behind the canebrake. With rotation and patterns. Rotations such as the, so very different from the rest of the island, landscape of Faros, yet also patterns, such as those formed by the repeated "Iouria"*, almost all over Sifnos' countryside. With plasticity and roughness too. With plasticity, as the "rock-painting" where upon the Castle was built and roughness, wilderness, as the breathtaking Phonias (murderer's) rock in Poulati.

TERRE de Sifnos. Peu de glèbes, beaucoup de pierres, de plages, de galets, de sentiers, de cultures en terrasse (dites dans le langage de l'île «Louria»*), de murs en pierre (appelés «xèrolithiès*»).

TERRE de Sifnos, dure et accueillante. Dure comme le sol qu'on rencontre quand on essaie de creuser un bout de cette terre ou d'y planter une racine mais accueillante, comme les plages de Plati Gyalos, de Faros, de Vathi et de Kamares. Terre facile et difficile. Facile, comme une promenade à Artemonas mais difficile comme une montée vers Profitis Ilias. Terre de rochers et de plaines. Rocheuses comme celle qu'on rencontre descendant jusqu'à Vroulidia et plate, comme celle que l'on distingue dans la petite plaine de Kamares s'étendant derrière les roseaux. Variante et pleine de formes. Variante comme le paysage de Faros, qui diffère tant du reste de l'île et pleine de formes, comme les cultures en terrasse (*Louria) qu'on retrouve dans toute la campagne de Sifnos. Terre malléable et rude. Faites avec plasticité, ainsi que le rocher sur lequel est construite la forteresse de Sifnos, semblant être sortie comme d'un dessin; mais à la fois rude et féroce comme le rocher «Fonias» (le rocher Assassin) à Poulati, qui coupe le souffle.

Η ΓΗ της Σίφνου, το σπιτικό μας ετούτες τις στιγμές... Εδώ που γίνεται να νιώθεις αγάπη για μια ξερολιθιά, που γίνεται να σου έρχεται να αγκαλιάσεις ένα βράχο ή να λαχταράς μια βουνοπλαγιά!

Η ΓΗ της Σίφνου. Φεύγεις και ανυπομονείς να επιστρέψεις.

Η ΓΗ της Σίφνου! ...πάντα όμορφη! ■

**Λουριά ή αναβαθμίδες: οριζόντια διαμόρφωση πλαγιάς ώστε να καταστεί κατάλληλη για καλλιέργεια.*

**Ξερολιθιές: πέτρινοι τοίχοι, για την κατασκευή των οποίων χρησιμοποιούνται μόνο πέτρες χωρίς συνδετικό υλικό. Στηρίζουν τις αναβαθμίδες, χωρίζουν ιδιοκτησίες, ορίζουν και συνοδεύουν τα καλντερίμια.*

EARTH of Sifnos, our home in these very moments... Here you may love a drywall, may feel like embracing a rock or long for a mountainside!

EARTH of Sifnos. You leave her and long for returning to her.

EARTH of Sifnos! ...always beautiful! ■

**Louria or terraces: horizontal formation of slide so as to become appropriate for cultivation.*

**drywalls: stone walls, for the construction of which are used stones only without any kind of cement. They support terraces, separate properties, border and accompany cobbled streets.*

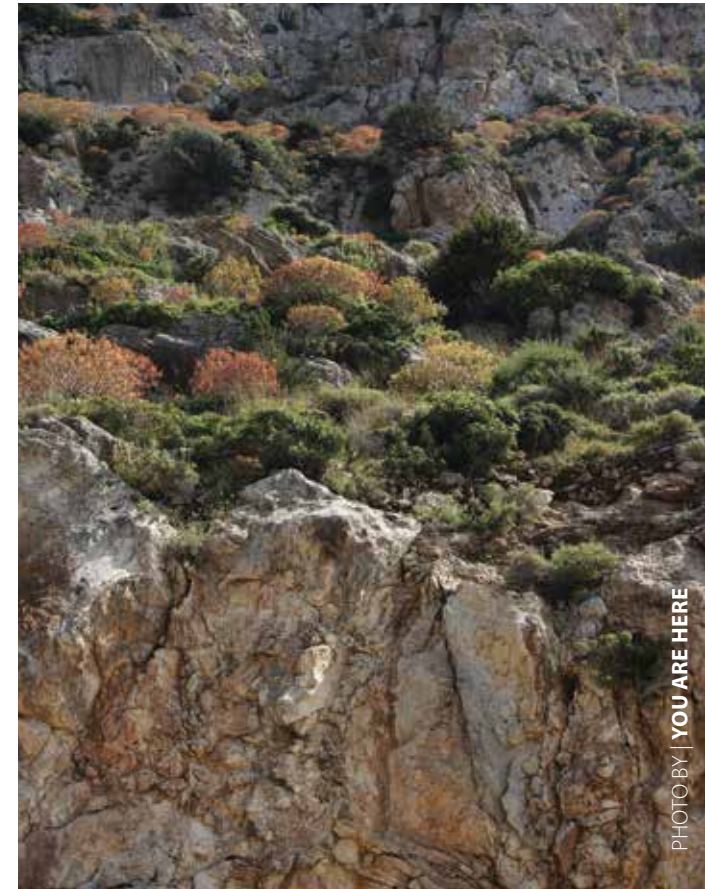
TERRE de Sifnos, notre demeure, en ces moments... Sur laquelle, on peut ressentir «de l'amour» pour un xèrolithia* (mur de pierre), l'envie «d'embrasser» un rocher dans ses bras, «l'envie» pour la pente d'une montagne.

TERRE de Sifnos. Terre que l'on quitte mais sur laquelle, plein d'impatience on désire y retourner.

TERRE de Sifnos!...d'éternelle beauté! ■

**Louria ou Anavathmidès: formations horizontales d'une pente afin que la culture y soit possible.*

**Xèrolithiès: murs bâtis en pierre; pour leur construction, seul de la pierre y est utilisée sans autres produits d'assemblage. Ces murs soutiennent les cultures en terrasses, séparent les propriétés, dirigent et longent les ruelles.*



Καμάρες Σίφνος ☎ 22840 33891

Στο όμορφο λιμάνι της Σίφνου, στην Καμάρα αποφασίσαμε να στήσουμε το Σιφάντο, ένα μαγαζί με παραδοσιακά χειροποίητα, τοπικά προϊόντα, αλλά και από όλη την Ελλάδα, φτιαγμένα από αγνά και εκλεκτά υλικά. Παραγωγοί μικροί, που ακόμα δημιουργούν με μεράκι, γιατί αγαπούν την παράδοση και τη γεύση. Στη Σίφνο όλο το χρόνο ανοιχτά, το Σιφάντο σας περιμένει!

On the beautiful port Kamara of the Sifnos island, we decided to set up the Sifanto, a store with traditional handmade local and from all over Greece products, which are made from pure and fine materials. Small producers are still creating, motivated by their love for tradition and taste. On Sifnos, Sifanto is open all over the year waiting for you!

www.sifanto.com
info@sifanto.com

Σιφάντο
προϊόντα γης



Η ΜΕΤΑΒΑΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΔΗΜΟΣΙΟ ΣΤΟΝ ΙΔΙΩΤΙΚΟ ΧΩΡΟ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΡΙΑ ΜΑΪΟΠΟΥΛΟΥ | ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΑ

.....

TRANSITION FROM PUBLIC TO PRIVATE SPACE
BY MARIA MAIOPOULOU | ARCHITECT

PASSAGE DU LIEU PUBLIC AU LIEU PRIVE
DE MARIA MAIOPOULOU | ARCHITECTE



Ο δρόμος, ο δημόσιος χώρος στους παραδοσιακούς οικισμούς της Σίφνου, έχει μία ιδιαίτερη κοινωνική και λειτουργική σημασία για τους κατοίκους. Αποτελεί άξονα κίνησης και μεταφοράς ενώ ταυτόχρονα είναι χώρος συνάντησης και κοινωνικής επαφής. Τα γεωμετρικά χαρακτηριστικά και η διαμόρφωση των δρόμων στους οικισμούς της Σίφνου έχουν δημιουργηθεί με βάση την ανθρώπινη κλίμακα. Έχουν μικρό πλάτος, ανάλογο του ύψους των γύρω κτιρίων και είναι πλακοστρωμένοι. Οι κάτοικοι ιδιοποιούνται το δρόμο και μεριμνούν για την φροντίδα του σαν να ήταν μέρος της αυλής τους.

Μεταξύ του δρόμου και του εσωτερικού της κατοικίας, συναντάμε έναν ενδιάμεσο υπαίθριο ή ημιυπαίθριο χώρο που χωρίζει και ταυτόχρονα ενώνει το δρόμο με το σπίτι. Ο χώρος αυτός είναι «δημόσιος» για την κατοικία και «ιδιωτικός» για το δρόμο. Ανάλογα με τον οικισμό, τη θέση, το μέγεθος και τη διάταξη της κατοικίας ο ενδιάμεσος χώρος ποικίλει σε μορφή και διαστάσεις.

The road, that is the public area at the traditional settlements of Sifnos, has a special social and operational function for the inhabitants. It consists an important travel and transport way, a meeting place as well as a chance for social contact. Geometrical features and road constructions at Sifnos' settlements are based on human scale. The roads are narrow, in proportion to the small height of the surrounding buildings and they are paved. People there make roads their own and take care of them as if they were parts of their courtyards.

Between road and inner house we find an intermediate space, either outdoor or semi-outdoor, separating the house from the road and at the same time unifying them. This particular space is «public» regarding the house and «private» regarding the road. Depending on the settlement, the position, the size and design of the house, these intermediate spaces vary as to form and dimension.

La ruelle, le lieu public dans les ensembles résidentiels de Sifnos, a une importance primordiale du point de vue social et pratique. Les caractéristiques géométriques et l'élaboration des routes dans les villages de Sifnos ont été créés, se basant sur l'échelle humaine. Elles sont de petite largeur et pavées, dépendantes de la hauteur des bâtiments qui les longent. Les habitants privatisent la ruelle et prennent soin de celle-ci, comme si elle faisait partie de leur cour.

Entre la ruelle et l'intérieur de la demeure, on rencontre un espace intermédiaire en plein air ou à demi ciel ouvert qui sépare mais qui en même temps unie la ruelle à la maison. Cette partie intermédiaire diffère en forme et en dimensions, elle est dépendante de l'emplacement, de la dimension et de l'ordre de la demeure ainsi que de l'ensemble résidentiel auquel elle appartient.



PHOTO BY TAKIS KAPASSAS

Στον οικισμό Κάτω Πετάλι, όπου υπάρχει συνεκτικός οικιστικός ιστός με μικρές, μονώροφες κατοικίες, οι χώροι αυτοί συνήθως περιβάλλονται από χαμηλές, κτιστές πεζούλες που λειτουργούν σαν κάθισμα για την αυλή αλλά και το δρόμο. Εκεί βρίσκουμε συχνά τη γούρνα που χρησιμοποιούταν για το πλύσιμο των ρούχων. Από την αυλή αυτή, πολλές φορές, με μία περίτεχνη, γλυπτική κατασκευή γίνεται η ανάβαση στο δώμα της κατοικίας. Επίσης, εκεί βρίσκεται το στόμιο της στέρνας, ενώ στους πέτρινους τοίχους του κτιρίου σχηματίζονται θιθύρες (βαθιές εσοχές στον τοίχο) για εξυπηρέτηση των λειτουργιών.

Στα Εξάμπελα, οι ενδιάμεσοι χώροι διαμορφώνονται με παρεμφερές τρόπο. Η διαφορά είναι ότι εδώ, ο οικιστικός ιστός είναι λιγότερο συνεκτικός και υπάρχουν αρκετές διώροφες, μεγαλύτερης κλίμακας κατοικίες και μερικά νεοκλασικά αρχοντικά, όπου οι ενδιάμεσοι χώροι εμφανίζουν ιδιαίτερο χαρακτήρα με περισσότερα επίπεδα και διαβαθμίσεις ιδιωτικότητας.

Στον οικισμό του Κάστρου, υπάρχει Μεσαιωνική, οχυρωματική δομή και οι κατοικίες διατάσσονται εν σειρά σε δύο δακτυλίους. Είναι διώροφες ή τριώροφες, στενομέτωπες και από πολύ παλιά, επικρατεί ένα άτυπο ιδιοκτησιακό καθεστώς οριζόντιου διαχωρισμού.

Στο Κάστρο, οι ενδιάμεσοι χώροι, που σχηματίζονται στην εσωτερική πλευρά του οικισμού, εμφανίζονται με ένα μικρό υπαίθριο ή ημιυπαίθριο χώρο στο ισόγειο και την είσοδο στην κατοικία, ενώ δίπλα ή από πάνω, υπάρχει μία πέτρινη σκάλα που οδηγεί στην αυλή και την είσοδο στον όροφο. Ορισμένες φορές δημιουργείται ξύλινο ή πέτρινο γεφυράκι που περνάει εγκάρσια, πάνω από το δρόμο και είτε συνδέει τα εκατέρωθεν του δρόμου, τμήματα της κατοικίας ή τα ενώνει με την υπερυψωμένη κεντρική πλατεία.

At Kato Petali settlement, where residential network is cohesive, with small, one storey houses, these spaces are usually surrounded by low, built benches, serving as seats for both the court yard and the road. There, we can often find the cisterns used for laundry. Sometimes, from this courtyard, an elaborate, sculptured structure serves for the ascending to the house chamber. There we can also find the cistern's mouth, while on the stone walls of the building "thidyres" (deep recesses) are made to serve various home functions.

At Exampela, the intermediate spaces are constructed in a similar manner. The difference here, is that the residential network is less cohesive and there are many two storey and larger houses, as well as some neoclassic mansions, where the intermediate spaces present special characteristics, with multiple levels and degrees of privacy.

At Kastro settlement, there is a Medieval, defense structure and residences arranged in series forming two rings. They have two or three storeys, with narrow face and for a long time, an informal horizontal property ownership status exists.

At Kastro, the intermediate spaces formed in the inner side of the settlement, appear with an outdoor or semi outdoor space at the ground floor and at the house entrance, while nearby or above it, there is a stone ladder leading to the courtyard and at the entrance of the floor. Sometimes a small wooden or stone bridge passing transverse over the road, either connects the house parts found at the opposite sides of the road or those parts to the elevated central square.

Dans l'ensemble résidentiel de Kato Petali, où on trouve une toile solide et cohérente de petites demeures à un seul étage; les espaces (extérieures d'habitude) sont cernés de «pezoulia» (sorte de bancs construits de pierres adossées au mur), qui servent pratiquement de sièges dans la cour ainsi que dans la rue. Dans la cour, on y trouve une vasque qui est utilisée pour le lavage du linge et de là, la plupart du temps, par l'intermédiaire d'une construction structurale de haute esthétique se fait la montée au toit plat de la demeure (dit doma). Là aussi, se trouve l'embouchure d'accueil des eaux de pluie de la citerne, tandis qu'aux murs du bâtiment sont formées des «thidyres» (profondes cavités dans le mur), fonctionnelles et pratiques à la maison.

A Exambela, les espaces intermédiaires entre la ruelle et la demeure, ont une formation architecturale identique. Ce qui diffère ici, c'est l'ensemble résidentiel qui est moins dense; on y trouve plusieurs demeures à deux étages de surface plus grande ainsi que quelques villas néoclassiques dont leurs espaces intermédiaires ont un caractère particulier, à plusieurs niveaux et de privatisation variante.

Dans l'ensemble résidentiel de Kastro, la structure y est médiévale et fortifiée. Les demeures sont disposées l'une après l'autre formant deux anneaux (un intérieur et un extérieur). Ce sont des maisons à deux ou trois étages, à façade étroite et depuis très longtemps, il existe un ordre des choses assez singulier dans le régime de la propriété concernant la division horizontale des demeures.

Dans la région de Kastro, les espaces intermédiaires qui se forment dans la partie intérieure de l'ensemble résidentiel, apparaissent ayant un petit espace en plein air ou à demi ciel ouvert au rez-de-chaussée où se trouve l'entrée de la demeure; tandis qu'à côté, il existe un escalier en pierre qui conduit à la cour de l'étage supérieur de la maison ou à la porte d'entrée de l'étage supérieur. La disposition des niveaux des ruelles est telle que souvent le passage est obtenu par de petits ponts en bois ou en pierre unissant des ruelles, des parties de maisons ou des demeures avec la place centrale du village.



Σε μεγαλύτερες, πιο αρχοντικές κατοικίες, κυρίως στον Αρτεμώνα και τον Αη Λούκα, ο ενδιάμεσος χώρος έχει συνήθως υπαίθριο και ημιυπαίθριο τμήμα, σκάλα και αυλή στον όροφο. Ο ημιυπαίθριος χώρος λειτουργούσε συχνά για βοηθητικές λειτουργίες του εσωτερικού χώρου, με γούρνα, νεροχύτη, θιδύρα για τη στάμνα με το νερό, κτιστές πεζούλες και καμιά φορά πανωστριά. Τέτοιες κατασκευές υπαίθριας κουζίνας, εμφανίζονται και σε αυλές μικρότερων κατοικιών.

Στην Απολλωνία και την Καταβατή, υπάρχει μεγάλη ποικιλία στη μορφή των ενδιάμεσων χώρων, ανάλογα με τη θέση και τη μορφή της κατοικίας. Στην Απολλωνία, όπου οι περισσότεροι δρόμοι είναι κλιμακωτοί, οι αυλές είναι συνήθως υπερυψωμένες σε σχέση με το δρόμο. Η υπερύψωση της αυλής αποτελεί λύση και όταν το έδαφος είναι βραχώδες αλλά και για εξοικονόμηση χώρου για τη στέρνα.

In larger, more gracious residences, mainly in Artemonas and Saint Loukas, the intermediate space usually has an outdoor and semi-outdoor part, ladder and courtyard at the floor. Semi-outdoor space was usually used for ancillary works of the inner house, with cistern, wash basin, "thidyra" for the water pot, built benches and sometimes "panostria" (an elevated church fireplace). Such constructions of outdoor kinds of kitchen, appear also in the courtyards of smaller houses.

In Apollonia and Katavati there is a big variety of intermediate spaces, depending on the position and style of the residence. In Apollonia, where most of the roads are terraced, yards are usually elevated referring to the street. Elevation of the yards is a solution also for the areas with rocky ground, yet for space saving purposes for the construction of cistern.

Dans de plus vastes demeures, plus bourgeoises, surtout à Artemonas et à Ai Louka, l'espace intermédiaire a une partie en plein air ou à demi ciel ouvert, un escalier et une terrasse à l'étage. L'espace à demi ciel ouvert, était souvent un lieu fonctionnel qui assistait l'espace intérieur de la maison, on y trouvait une vasque, un évier, une «thidira» (cavité profonde dans le mur) pour la cruche à eau, des «pézoulia» (sorte de bancs assez bas construits de pierres adossées au mur) et des fois, une «panostria» (four à cuisiner, semblable à l'ancien four à pain). On trouve de telles constructions de cuisine en plein air, dans des cours de plus petites demeures.

A Apollonia et à Katavati, il existe une grande diversité dans l'aspect des espaces intermédiaires; ils dépendent de l'emplacement et de la forme du bâtiment. A Apollonia, où la plupart des ruelles sont en gradation, les cours y sont d'habitude surélevées par rapport au niveau de la ruelle. La surélévation de la cour consiste une solution, là où le sol est rocheux mais aussi pour économiser de l'espace pour la citerne.



PHOTO BY | GIORGOS ZAMPELIS

Υπάρχουν βέβαια και οι περιπτώσεις που η είσοδος στο σπίτι, γίνεται απευθείας από τον δρόμο. Τότε, ο δρόμος αναλαμβάνει το ρόλο της αυλής. Παλαιότερα όταν ακόμα η χρήση του αυτοκινήτου ήταν περιορισμένη, στους δρόμους, μπροστά από τις εισόδους των κατοικιών έβλεπες γλάστρες με λουλούδια, καρέκλες για τις παρέες που θα 'ρθουν, καμιά φορά ακόμη και απλωμένες μπουγάδες.

Συναντούμε μόνο κάποια πολύ μεγάλα σπίτια εύπορων οικογενειών να παρουσιάζουν διαφορετική σχέση μεταξύ αυλής και δρόμου. Σε αυτά υπάρχουν ψηλοί τοίχοι ή τοίχοι με κάγκελα περιμετρικά της αυλής, που τη διαχωρίζουν έντονα από τη λειτουργία του δρόμου και δημιουργούν έναν καθαρά ιδιωτικό υπαίθριο χώρο.

Ο ενδιάμεσος χώρος, μεταξύ του εσωτερικού της κατοικίας και του δρόμου, είναι πολύ σημαντικός για τους κατοίκους. Είναι χώρος ξεκούρασης και αναψυχής, χώρος κοινωνικής συναναστροφής αλλά και χώρος για βοηθητικές λειτουργίες του εσωτερικού της κατοικίας. Ο λόγος που διαμορφώθηκαν αυτοί οι χώροι στην παραδοσιακή αρχιτεκτονική του νησιού είναι το ήπιο κλίμα, με ήλιο και ζέστη για μεγάλο διάστημα του έτους. Η μορφή τους, φανερώνει την έντονη κοινωνικότητα των κατοίκων, όπου η ανάγκη για ιδιωτικότητα και απομόνωση ήταν περιορισμένη. Οι κάτοικοι των χωριών είχαν συντροφικότητα, αλληλεγγύη και αποζητούσαν καθημερινά την παρέα και τη βοήθεια των γειτόνων τους.

Τελικά, είναι νομίζω, αυτή η αλληλουχία υπαίθριου, ημιυπαίθριου και εσωτερικού χώρου που προσδίδει αυτή τη μαγευτική πλαστικότητα και αρμονική ποικιλομορφία στους παραδοσιακούς οικισμούς της Σίφνου, που μας κάνει να θέλουμε να περιπλανηθούμε και στο πιο απόκρυφο σοκάκι...

Of course, there are also the cases that the entrance to the house, is made directly from the street. Then, the road undertakes the role of the yard. A long time ago, when use of cars was limited, at the roads, in front of the houses you could see flower pots, chairs for the companies to come, sometimes even laundry hung to dry.

We only meet some huge mansions of rich families to present a different relation between yard and road. These are surrounded by high walls or walls with bars around the yard, clearly separating it from the road function creating a strictly private outdoor space for the cistern.

The intermediate space between inner house and road is very important to the inhabitants. It is a place for rest and recreation, a place for social interaction, yet even a place for ancillary functions of the residence. The reason for the construction of these areas as parts of the island traditional architecture is the island's soft climate, with sun and warmth for a long period of time during the year. Their form reveals the inhabitants' demanding socialization needs, while privacy and solitude needs are limited. People in villages had companionship, solidarity and longed for their neighbors' company and assistance.

It is finally, I think, this succession of outdoor, semi-outdoor and interior spaces granting this magical plasticity and harmonic variety to Sifnos' traditional settlements, calling us, charming us to wander and discover each and every secret alley...



PHOTO BY | MARIA MAIOPOULOU

Bien sûr, dans certains cas, on entre directement de la ruelle dans la demeure. C'est alors que la ruelle joue le rôle d'une cour. Autrefois, quand la circulation des voitures était encore restreinte, on voyait dans les ruelles, devant l'entrée des maisons, des pots de fleurs, des chaises pour les amis qui allaient arriver et certaines fois du linge étendu.

Seulement, certaines très grandes demeures de familles plus aisées présentent une relation différente entre «cour et ruelle». Dans ces demeures, des murs très hauts ou des murs portant des barrières cernent la cour, séparant vivement la fonction de la route à celle de la cour, formant ainsi, un espace en plein air, à caractère fortement privé.

L'espace intermédiaire, entre la ruelle et l'intérieur de la demeure est très important aux habitants. C'est un lieu de repos et de divertissement, un lieu de rencontre, de rapports sociaux mais aussi un lieu réservé aux tâches fonctionnelles qui assistent celles de la maison. Les raisons qui veulent l'élaboration de ces espaces dans l'architecture traditionnelle de l'île, sont le climat doux, le ciel ensoleillé et la chaleur pendant la plus grande période de l'année. Leur aspect révèle la forte sociabilité des habitants dont, le besoin du domaine privé et de l'isolement étaient restreints. Les habitants des villages étaient sociables, solidaires et recherchaient quotidiennement la compagnie et l'aide de leur voisins.

Finalement, je crois que c'est cet enchaînement d'espace en plein air, d'espace à demi ciel ouvert, et d'intérieur qui rend cette plasticité magnifique et cette harmonie dans la diversité de la forme, cet enchaînement qu'on retrouve dans les ensembles résidentiels traditionnels de Sifnos et qui nous poussent à vouloir errer dans ces ruelles, allant jusqu'aux plus écartées...

ΚΕ ΡΑ ΜΙ ΚΗ

ΔΟΥΛΕΥΟΝΤΑΣ
ΜΕ ΤΟΝ ΠΗΛΟ...

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗ | ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΗ

.....

THE ART OF CERAMICS | WORKING WITH CLAY...
BY GIANNIS APOSTOLIDIS | POTTER

CERAMIQUE | TRAVAILLANT L'ARGILE...
DE GIANNIS APOSTOLIDIS | CÉRAMISTE

Ο πηλός είναι γη. Όταν δουλεύεις μαζί του είναι σαν να αποκτά σώμα μια ιδέα σου, να της δίνεις εσύ γήινη υπόσταση.

Η τέχνη της αγγειοπλαστικής θέλει μεράκι και πάθος που πηγάζουν από μια εσωτερική δύναμη αλλά και ανάγκη. Αυτά γεννιούνται μέσα από τα βιώματά μου. Νιώθω τυχερός γι' αυτά τα βιώματα, ζωντανεύουν εικόνες σε κάθε δημιουργημά μου. Εικόνες από τον παππού μου να σμιλεύει τον πηλό με έναν τρόπο εντυπωσιακά περίτεχνο και ταυτόχρονα τόσο πηγαία απλό, εικόνες από τις πρώτες μου δημιουργίες σε παραδοσιακό ποδοκίνητο τροχό, μνήμες από τα πρώτα μου βήματα. Έργα καινοτόμα για την εποχή τους, μα που στο πέρασμα του χρόνου αποκτούν χαρακτήρα παραδοσιακό. Γιατί, η τόσο στενά συνδεδεμένη με την αγγειοπλαστική παράδοση έχει δυναμική, εξελίσσεται, αντικατοπτρίζει και εξυπηρετεί τις ανάγκες της κάθε εποχής. Έτσι, αυτή η παράδοση αποκτά διαχρονική αξία και γίνεται πηγή έμπνευσης για τις επόμενες γενιές.

Clay is earth. When you work with it, it's like an idea of yours coming to life, like you give it a physical substance.

The art of pottery demands love and passion arising from an inner power as well as from an inner need, too. They come into being from my experiences. I feel lucky for these experiences of mine; they make visions come to life through each work of mine. Visions of my grandpa shaping clay in a manner magnificent, elaborate and yet so spontaneously simple, visions of my first creations on a traditional pedal wheel, memories of my first endeavors. Creations that were innovative for their era, yet through time possessed a traditional character. Why, tradition, which is inextricably linked to pottery, is dynamic, evolves, depicts and serves the requirements of its era. Therefore, this tradition acquires a timeless value and becomes an inspiration for generations to come.

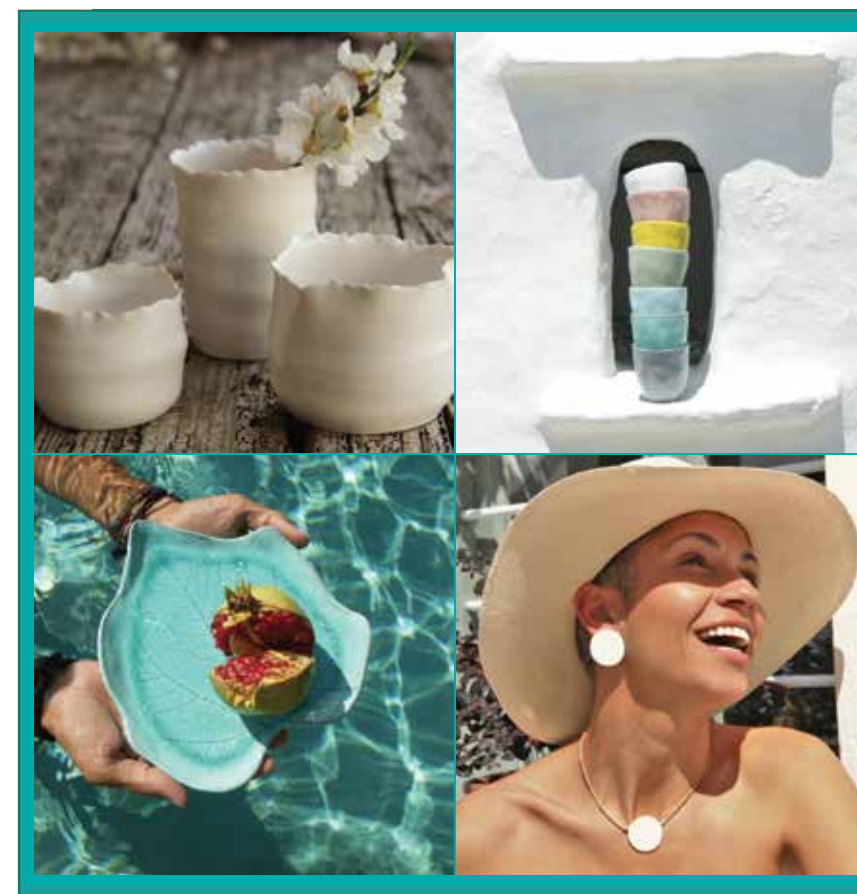
L'argile est terre. Travaillant cette matière, c'est comme si on donnait corps à une idée, comme si on lui donnait une identité terrestre.

L'art de la poterie demande beaucoup d'humeur et de passion qui doivent dériver d'une grande force intérieure ainsi que d'une nécessité. Tout cela débouche de mes vécus. Je sens avoir de la chance pour toutes ces expériences, elles animent des images à toutes mes œuvres. L'image de mon grand père en train de façonner la pâte d'argile de façon artistiquement impressionnante et en même temps tout à fait naturelle, les images de mes premières créations sur le tour à pied traditionnel, les souvenirs de mes premières tentatives. Des œuvres d'avant-garde à l'époque, qui au cours des années ont pris un caractère traditionnel. C'est ainsi que cette tradition prend une valeur diachronique et devient une source d'inspiration pour les générations suivantes.

DETAIL | ANDREAS ZAMPELIS



ΕΚΘΕΣΗ: ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ ΣΙΦΝΟΣ, ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ: ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ ΓΙΑ ΧΕΡΡΟΝΗΣΟ
 ΤΗΛ: +306972073594, email: info@mpairamis.gr, Web: www.mpairamis.gr
 EXHIBITION: APOLONIA SIFNOS, WORKSHOP: ON THE ROAD TO CHERONISOS
 Mobile: +306972073594, email: info@mpairamis.gr, Web: www.mpairamis.gr



Julie Tzanni
 ceramic art

Julie Tzanni
 Ceramics, Porcelain, Porcelain Jewellery
 At the entrance of Katavati.

Τζούλη Τζάννη
 Κεραμική, Πορσελάνη, Κοσμήματα από Πορσελάνη
 Στην είσοδο της Καταβατής.

julietzanniceramics.com
 T. +30 22840-32267



Πέρα από αυτά, η αγγειοπλαστική για μένα έχει και θεραπευτικό χαρακτήρα. Πρόκειται για μια ενασχόληση μοναχική, η οποία απαιτεί αφοσίωση και βοηθάει στο να ξεφεύγεις από τα προβλήματα της καθημερινότητας.

Δεν είναι όμως κάτι εύκολο. Λένε ότι ο αγγειοπλάστης «δεν έχει χολή...». Πρέπει να έχεις πάντα στο πίσω μέρος του μυαλού σου πως ό,τι με κόπο φτιάχνεις, μπορεί με μια λάθος κίνηση να καταστραφεί. Από τα λάθη όμως μαθαίνεις.

Apart from these, pottery is also therapeutic. It is a lonely workmanship demanding devotion and helps you escape routine and everyday problems.

However, it is something easy. They say that potter «has no spleen...». You must always keep in the back of your mind that everything you create with hard work, may be easily destroyed by a single wrong move. But you learn from your mistakes.

En dehors de tout cela, la poterie pour moi, a aussi un caractère thérapeutique. Il s'agit d'une activité solitaire qui exige une grande concentration de la part de l'individu l'aidant à s'évader de ces problèmes quotidiens.

Par contre ce n'est pas une chose facile. On dit que le céramiste doit «avoir des nerfs d'acier...». Il faut toujours avoir en tête que tout ce qu'on crée avec peine, peut à l'instant être détruit d'un geste inexacte; mais c'est en faisant des fautes qu'on apprend.

Ύστερα έρχεται η αγάπη για τα έργα σου, που σαν παιδιά σου έχουν κάτι από εσένα, ένα κομματάκι από την ψυχή και το χαρακτήρα σου. Και νομίζω πως αξίζει κάθε προσπάθεια. Αυτό άλλωστε δεν είναι η χαρά της δημιουργίας.

Όνειρο μου, ήταν πάντα η κατασκευή ενός μουσείου αγγειοπλαστικής στο νησί μου, όνειρο το οποίο έχει αρχίσει να υλοποιείται και το οποίο πρόκειται να αποτελέσει κίνητρο για νέες δημιουργίες και ακόμα μεγαλύτερη εξέλιξη στον χώρο της αγγειοπλαστικής στη Σίφνο.

Love for your creation follows, which, as your own children, have something of your own, a piece of your soul and character. I believe it's worth all efforts. Besides, that is what creativity is all about, isn't it?

My dream has always been the manufacture of a ceramics art museum in my island, a dream which has started to be materialized and which is about to become a motivation for new creations and even greater development in the field of ceramics art in Sifnos.

Ensuite, vient l'amour pour tes œuvres, qui comme tes enfants prennent un morceau de ta personnalité, une petite partie de ton âme, de ton caractère. Et je crois, qu'il vaut tout effort. N'est-ce pas là, la joie de la créativité?

Mon rêve a toujours été la création d'un musée de la céramique dans mon île, rêve qui commence à prendre chair et os et qui consistera une motivation pour la création de nouvelles œuvres ainsi qu'une évolution encore plus grande du domaine de la poterie à Sifnos.

ΠΗΛΟΤΕΧΝΕΙΟ

Ζωγράφισε το κεραμικό σου!
Paint your own pottery!

Διάλεξε το! Pick your pottery!
Ζωγράφισέ το! Paint it!
Παρέλαφέ το την επόμενη! Pick up the next day!

☎ 22840 32124 Απολλωνία Σίφνος/ Apollonia Sifnos

ΚΕΡΑΜΕΙΚΑ ΛΕΜΠΕΣΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΙΦΝΙΑΚΗ ΤΕΧΝΗ
από το 1911

Με τη σοφία και τη πείρα της λαϊκής, παραδοσιακής ζωγράφου, Λικατερίνης Λεμπέση και του παραδοσιακού αγγειοπλάστη Γιάννη Λεμπέση.

With the wisdom and the experience of the folk, traditional painter, Aikaterini Lempesi and the traditional potter Gianni Lempesi.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ: ΑΓ.ΑΝΝΑ, ΑΡΤΕΜΩΝΑΣ, ΣΙΦΝΟΣ Τ.2284032010
ΕΚΘΕΣΗ: ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ, ΣΙΦΝΟΣ, Τ.2284033050 Κ.6976792935
απέναντι από το περιφερειακό ιατρείο Σίφνου.

WORKSHOP: ΑΓ.ΑΝΝΑ, ΑΡΤΕΜΟΝΑΣ, ΣΙΦΝΟΣ, Τ. 2284032010
EXHIBITION: ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ, ΣΙΦΝΟΣ, Τ.2284033050 Μ.6976792935
opposite to the medical center of Sifnos.

ΑΛΩΝΙΑ ΑΝΕΜΟΜΥΛΟΣ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΣΤΗΝ ΗΡΩ ΚΕΡΑΜΙΔΑ

THRESHING FLOORS · WINDMILL | INTERVIEWS TO IRO KERAMIDA
AIRES DE BATTAGE · MOULIN A VENT | ENTRETIEN DE IRO KERAMIDA

Ευχαριστούμε θερμά τον Αντρέα Ζαμπέλη, που αφιέρωσε ώρες από την ξεκούρασή του για να μας πάει στα αλώνια. Μας βοήθησε με τις πλούσιες γνώσεις του σε θέματα που αφορούν τις παραδοσιακές ασχολίες στη Σίφνο. Δούλεψε μαζί μας, κατά τη διάρκεια των συνεντεύξεων, μέσα στα αλώνια. Μας οδήγησε στον ανεμόμυλο και μας γνώρισε το ιδιοκτήτη του. Μας χάρισε τις υπέροχες φωτογραφίες του!

We would especially like to thank Antreas Zampelis, who devoted hours of his leisure time to take us to the threshing floors. He helped us so much with his deep knowledge of all matters concerning traditional occupations in Sifnos. He worked with us at the threshing floors during the interviews. He led us to the windmill and introduced us to its owner. He also gave us the marvellous pictures he took!

Nous remercions chaleureusement Andréas Zampelis qui a consacré des heures de repos pour nous emmener aux aires de battage. Il nous aida de ses connaissances sur des sujets concernant les activités traditionnelles de Sifnos. Il a travaillé avec nous durant les interviews dans les aires. Il nous a conduit au moulin à vent, nous a présenté au propriétaire du moulin et nous a offert ses magnifiques photos!

Ο κόπος που απαιτούν αυτές οι δουλειές είναι ατελείωτος. Κοινός παρονομαστής σε όλους όσους ασχολούνται ακόμα με αλώνια, η αγάπη γι' αυτό που κάνουν και η συνέχιση αυτού που έκαναν από παιδιά. Η βαθιά και γνήσια σχέση με τα στοιχεία της φύσης και τα ζώα, είναι αναπόσπαστο μέρος της δουλειάς αλλά και της ίδιας της ύπαρξης των ανθρώπων που συνάντησα. Τελειώνοντας αυτή τη «βουτιά» στον κόσμο των αλωνιών και των ανεμόμυλων, άλλαξε κάτι ακόμα στον τρόπο που βλέπω τον κόσμο. Εύχομαι, στο τέλος της ανάγνωσης αυτών των κειμένων, να έχει συμβεί κάτι ανάλογο και σε εσάς.

The endeavours required for this kind of work are endless. The common thing in all people engaged in threshing floor works, is the love for what they do as well as the continuance of what they have been doing since they were children. Deep and genuine relationship with nature and animals consist an integral part of this work as well as of the very existence of the people I have met. Having finished this “dive” into the world of threshing floors and windmills, something changed deep inside me and influenced the way I see the world. I wish you, at the end of this reading, feel that change inside you too.

L'effort que demandent ses travaux est interminable. La chose qui est commune entre tous ceux qui travaillent encore dans les aires, c'est l'amour pour ce qu'ils font et la continuation de ce qu'ils faisaient étant enfants. La relation profonde et pure avec les animaux ainsi qu'avec les éléments de la nature, consiste une partie inséparable de leur travail ainsi que de l'existence même des gens que j'ai rencontré. Terminant cette «plongée» dans le monde des aires de battage et des moulins à vent, une chose a encore changé dans ma perception de ce monde. J'espère qu'à la fin de la lecture de ces textes, il sera de même pour vous.

ΓΙΑΝΝΗΣ ΓΕΡΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ
& Η ΜΙΚΡΗ ΕΛΕΝΗ (9 ΕΤΩΝ)

GIANNIS GERONTOPOULOS
& YOUNG ELENI (9 YEARS OLD)

GIANNIS GÉRONDOPOULOS
ET LA PETITE ELÈNE (9 ANS)

Συμπόπουλα. Απόγευμα Σεπτέμβρη. Καθόμαστε με τον κύριο Γιάννη Γεροντόπουλο, σ' ένα πεζούλι δίπλα στο αλώνι. Ο κύριος Γιάννης θα μας εισάγει στον κόσμο των αλωνιών. Η Ελένη, με το μικρό σκυλάκι της αγκαλιά, χοροπηδάει μέσα κι έξω από το αλώνι έχοντας στο νου της πάντα την κουβέντα μας. Μόλις κάτι μας ξεφεύγει, σπεύδει να το προσθέσει.

Simporoula, September evening. We are sitting with Giannis Gerontopoulos, on a bench near the threshing floor. Mr Giannis shall introduce us to the world of threshing floors. Eleni, holding her little dog in her arms, is jumping in and out the threshing floor, always watching our conversation. The moment we forget something, she is fast to say it herself.

Syboroula. Un après midi du mois de septembre. Nous sommes assis avec M. Giannis Géronopoulos, sur un petit mur de terre près de l'aire. De là, M. Giannis va nous introduire dans le monde des aires de battage. Elène avec son petit chien dans les bras, saute entrant puis sortant de l'aire, ayant toujours son attention à notre conversation. Dès qu'une chose nous échappe, elle s'empresse à l'ajouter.



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

Από τι αποτελείται ένα αλώνι κύριε Γιάννη;

Το αλώνι είναι ένα στρογγυλό κατασκεύασμα, φτιαγμένο όλο από πέτρα. Περιμετρικά υπάρχει ένα υπερυψωμένο τοιχάκι που το λέμε αντράλικο. Ο αντράλικος δημιουργεί βάθος στο αλώνι για να χωράνε τα σπαρτά. Εκεί, πολλές φορές ακουμπάμε και τα αχυρένια δεμάτια για να ξεραίνονται στον ήλιο. «Και μια τρύπα στη μέση!» συμπληρώνει η Ελένη. Ναι, φυσικά και μια τρύπα στη μέση, όπου μπαίνει ένα σίδερο και πάνω του στερεώνεται η μηχανή.

Η μηχανή; Δεν είδα κανένα μηχανήμα. Τι είναι η μηχανή;

Μέσα στο αλώνι δουλεύουμε με τα ζώα και την αλωνιστική μηχανή. Μηχανή, λέμε κάτι ξύλινες ενωμένες τάβλες, που, από κάτω, έχουν μέταλλα κοφτερά. Ανεβαίνεις απάνω της, αν δεν είσαι έμπειρος κρατιέσαι από ένα σχοινί και με το βάρος του σώματος και το τράβηγμα των ζώων, θρυμματίζονται από κάτω από τη μηχανή τα στάχυα και χωρίζει ο καρπός από το άχυρο. Μπορούν να ανεβουν περισσότεροι άνθρωποι από έναν πάνω στη μηχανή. Εγώ ανεβαίνω με την εγγονή μου. Βάζουμε μέσα στο αλώνι ένα ή περισσότερα ζώα, τα ζεύουμε και αυτά γυρίζουν γύρω-γύρω, και κινούν τη μηχανή. Μπορούν να μπουν στο αλώνι και τέσσερα και πέντε ζώα. Παλιά αλώνιζαν και χωρίς μηχανή, μόνο με τα ζώα. Βάζανε αγελάδες, μουλάρια, γαϊδάρους, ότι είχανε, τα βάζανε μέσα στο αλώνι και με τα πατήματά τους τριβόντουσαν τα στάχυα.

Ελένη: «Για να σταθείς πάνω στη μηχανή, πρέπει να βάλεις το ένα πόδι πιο μπροστά και το άλλο πιο πίσω. Κρατιέσαι και από το σχοινί για να μην φοβάσαι ότι θα πέσεις. Είναι σαν να κάνεις σερφ!».

A threshing floor is consisted of what Mr John?

A threshing floor is a circular construction, made wholly of stone. It is surrounded by an elevated small wall called "antralika". Antralika gives depth to the threshing floor in order to make room for the crops. There, we often place also the straw bales to dry in the sun.

«And a hole in the middle of it!» Eleni adds.

Yes, of course, and a hole in the centre, where an iron is being placed on which the machine is attached.

The machine? I saw no such machine. What is this machine?

Inside the threshing floor we work with the animals and the threshing machine. We call machine some wooden boards joined together, which, underneath, have sharp metals. You climb onto this, if you are not experienced you hold a rope, and, using your body weight and the pulling power of the animals, the straws are crashed underneath the machine and grain is separated from chaff. More people can climb onto the machine. I climb with my grand daughter. We put one or more animals inside the threshing floor, we yoke them and they go round and round and move the machine. Four or five animals may enter the threshing floor. At the old times they used to thresh even without a machine, using only the animals. They used cows, mules, donkeys, whatever they had; they put the animals inside the threshing floor and they trot and beat the grain.

Eleni: «To stand onto the machine, you have to put one foot in front and the other back. You hold the rope to feel secure that you won't fall. It's like surfing!».

Quelles sont les parties qui constituent une aire M.Giannis?

L'aire est une formation circulaire, faite entièrement de pierre. A ses extrémités se trouve un petit muret que l'on appelle «andralika». Ce muret crée une profondeur à l'aire de battage afin que les semailles aient de la place pour y rentrer. C'est là, que plusieurs fois, on y laisse aussi les gerbes de paille séchées sous le soleil.

«Avec un trou au milieu!» complète Elène.

Oui, bien sûr avec un trou au milieu, pour y introduire un mât en fer afin de fixer la machine.

La machine? Je n'ai vu aucun appareil. C'est quoi la machine?

Dans l'aire de battage, on travaille à l'aide des animaux et de la machine de foulage. On appelle machine de grosses planches de bois unies entre elles, possédant en dessous de petites lames. On y monte dessus, si quelqu'un n'a pas d'expérience, il se tient par une corde et avec le poids de son corps et étant tiré par les animaux, les épis sont écrasés par la machine et le grain se détache de la paille. Moi, j'y monte avec ma petite fille. On fait entrer dans l'aire une ou plusieurs bêtes attelées, celles-ci tournent en rond dans l'aire et font avancer la machine. Le nombre des animaux peut arriver à quatre ou cinq. Autrefois, le battage était pratique sans machine. Nous faisons entrer dans l'aire des vaches, des mulets, des ânes, enfin les animaux que nous disposions et les épis étaient piétinés sous leur poids.

Elène : «Pour se tenir sur la machine, il faut mettre un pied en avant et l'autre en arrière. On se tient par la corde pour ne pas avoir peur de tomber. C'est comme si on faisait du surf!».



PHOTO BY | YOU ARE HERE



Έχει δίκιο! Κάπως έτσι είναι. Και τι είναι αυτός ο κουβάς πάνω στη μηχανή;

Ο χέστης! Μόλις κάποιο ζώο πάει να κάνει την ανάγκη του πρέπει να προλάβεις, να βάλεις τον χέστη στον πισινό του, για να μην πέσουν τα κόπρανα μέσα στο κριθάρι και το λερώσουν. Παλιά ήταν από δέρμα συνήθως. Τώρα χρησιμοποιούμε οποιονδήποτε κουβά είναι βολικός.

Απλός και αποτελεσματικός ο χέστης! Και τι αλωνίζουμε σήμερα εδώ;

Κριθάρι! Αλλά στα αλώνια αλωνίζονται και ρεβίθια, μπιζέλι που κάνουμε τη φάβα, βίκο που τρώνε τα ζώα, κουκιά, σπάρτι... Έχουν μεγάλο κόπο αυτά για να γίνουν. Αγάνα σωστό!

Φυσικά έχουν τεράστιο κόπο! Πόσες ώρες δουλεύετε στο αλώνι;

Όλο το καλοκαίρι. Αυτό εξαρτάται από τον καιρό. Το αλώνισμα θέλει ζεστό και ξηρό καιρό. Όταν είναι ξερά τα στάχια τρίβονται πολύ πιο εύκολα. Άμα έχει υγρασία, κάνουμε πάρα πολλές μέρες για να τα αλωνίσουμε. Αν δεν είναι ο καιρός κατάλληλος, μπορεί να χρειαστείς και τριπλάσιο χρόνο, για να γίνει η ίδια δουλειά. Το αλώνισμα κανονικά γίνεται μέσα στον Ιούλιο. Γι' αυτό τον μήνα αυτόν τον λέμε και αλωνευτή. Παλαιότερα, ήξερες ότι μέσα Ιουλίου έπρεπε να είχε τελειώσει η δουλειά γιατί μετά άρχιζαν τα μελτέμια. Βέβαια, τώρα έχουν αλλάξει τα πράγματα με τον καιρό. Για παράδειγμα, φέτος ο Ιούνιος είχε υγρασία και δεν ήταν καλός για αλώνισμα. Με τον πουνέντε πάντως, γίνεται η καλύτερη δουλειά!

You are right! It looks quite like surfing. An what is that bucket on the machine?

The poop bucket! As soon as some animal is about to answer the call of nature, you have to be in time for getting the poop bucket at the rear of the animal, so as the faeces don't fall in the barley and spoil it. Back then it was usually made of leather. Now we use any bucket available.

Simple but effective this bucket! So, what is it we thresh here, today?

Barley! But we also thresh chick peas, fava beans, vetch for the animals to eat, broad beans, wheat... It takes a lot of effort to do all these. A real struggle!

A struggle, indeed! How many hours do you work in the threshing floor?

All summer. It depends on the weather. Threshing requires hot and dry weather conditions. When straw is dry it is threshed much easier. If there is any moisture, it takes us many days to thresh. If the weather is not right, it might take you even the triple time to do this work. Normally threshing is done during June. That's why we call this month the Thresher. Back then you knew that in the mid of July the work should have been finished because later, the north winds begins. Of course weather has changed in now days. For example, this year June had a lot of moisture and it was no good for threshing. With westerly we do the best work!

Elle a raison, c'est un peu comme cela. Et qu'est-ce que c'est, ce seau sur la machine?

Le «Chestis»! C'est le seau pour les excréments des animaux. On l'utilise quand l'animal en a besoin afin que les excréments ne salissent l'orge. Autrefois, il était en cuir. De nos jours, on utilise n'importe quel seau, c'est plus pratique.

Simple et efficace ce seau ! Et que défourez-vous ici aujourd'hui?

De l'orge! Mais dans les aires de battage on y bat aussi du pois chiche, des pois carrés pour en faire de la gesse, de la vesce que mangent les animaux, des grains de fève, du blé... Il faut beaucoup d'efforts afin que tout cela se fasse. C'est une véritable lutte!

Naturellement, tout cela demande beaucoup de peine! Pendant combien d'heures travaillez-vous sur l'aire?

Pendant tout l'été, et cela dépend du temps. Il faut un temps chaud et sec. Quand les épis sont bien secs, ils éclatent facilement. Si le temps est humide, cela nous prend plusieurs jours avant de recommencer le battage. Si le temps n'est pas convenable, il peut arriver de faire trois fois plus de temps pour le même travail. Le battage se pratique normalement en juin. C'est pour cette raison qu'on appelle ce mois «bateur». Autrefois, nous savions que mi juillet, on devait avoir terminé les travaux, car les vents (l'étézien) commençaient. Bien sûr, les choses ont changé à cause des conditions climatiques. Par exemple, cette année le mois de juin était humide et mauvais pour le battage. Avec Ponente (vent de l'ouest), nous arrivons à avoir le meilleur travail!

Πόσα χέρια χρειάζεται το αλώνισμα;

Μπορεί και ένας άνθρωπος μόνος του να αλωνίσει, αλλά είναι δύσκολο. Με δυο ανθρώπους το αλώνι δουλεύει μια χαρά. Αν βέβαια είναι και περισσότεροι, ακόμα καλύτερα. Ένας να είναι μέσα στο αλώνι να συμπάλει και ο άλλος απέξω να πετάει τα στάχια. Συμπάλω σημαίνει μαζεύω τα άχυρα που η μηχανή τα σπρώχνει στην άκρη του αλωνιού και τα πετάω ξανά στη μέση για να τα ξαναπάρει από κάτω η μηχανή. Αυτό γίνεται όλη την ώρα στο αλώνισμα.

Ελένη: «Και χρησιμοποιούμε το ριχάλι!».

Ναι. Το ριχάλι είναι ένα μονοκόμματο ξύλο, συνήθως από αγριελιά. Καταλήγει σε τρεις μύτες. Μοιάζει με τσουγκράνα αλλά είναι πολύ πιο ελαφρύ. Πιάνει καλά τα στάχια για να τα συμπάλεις. Οπότε, καταλαβαίνεις. Καλό είναι να έχεις αρκετούς ανθρώπους βοήθεια. Να μπορείς να σταματήσει το αλώνι να δουλεύει. Μέχρι να τελειώσουν τα δεμάτια από τα στάχια είσαι εδώ μέσα, κατάδικος. Να βλέπεις τα βουνά από τα δεμάτια γύρω σου και να σε πιάνει απογοήτευση. Για παράδειγμα, αυτό το αλώνι που είμαστε τώρα, με κατάλληλο καιρό, θέλει τρεις με τέσσερις μέρες να γεμώσει. Αν είσαι και μόνος σου, άστα!

Τι σημαίνει «να γεμώσει» το αλώνι;

Το αλώνι γεμίζει όταν τα θρυμματισμένα στάχια φτάσουν σχεδόν στο ύψος του αντράλικα. Ο καρπός, όντας πιο βαρύτες, έχει μείνει στον πάτο, έχει γίνει η δουλειά, αλλά το αλώνι είναι ακόμα γεμάτο με στάχια.

How many pairs of hands are needed for threshing?

Even a man alone can thresh, but it is really hard. With two people the threshing floor works fine. In case there are more, of course, it's even better. One in the threshing floor to "sympali" and the other one outside to throw away the straws. "Sympalo" means to gather the straws that the machine pushes at the edges of the threshing floor and throw them back in the middle to be taken again underneath by the machine. That's what goes on all the time during threshing.

Eleni: «We use "rihali" tool!».

Yes. Rihali is an one-piece of wood, usually of wild olive. It ends up to three peaks. It looks like a rake but it's much lighter. It picks up the straws so that you can sympalis them. So, you can understand. It's good to have enough people to help. To be able to rest a bit, to drink some water without having the threshing floor to cease working. Till the straw bales are ready you have to stay here, like a prisoner. Just seeing all those mountains of straws around you makes you feel desperate. For example, this threshing floor we are inside right now, with the right weather takes three to four days to be filled up. If you are by yourself, forget it!

What do you mean by this filling of the threshing floor?

The threshing floor is full when the crashed straws reach almost the height of antralika. The grain, being heavier, stays down at the bottom. The job is done, but the threshing floor is still full of chaff.



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

Pour le battage, de combien de personnes a-t-on besoin?

Une seule personne suffit, mais c'est dur. A l'aide de deux personnes le travail est plus efficace. S'il y en a plus, encore mieux. L'un se trouve dans l'aire pour fouler et l'autre en dehors retire la paille. «Sympalo» signifie amasser la paille que la machine pousse aux extrémités de l'aire, une fois là, les pailles sont repoussées /jetées au centre, afin d'être complètement brisées par la machine. Ceci a lieu tout au long du battage.

Elène : «Nous utilisons aussi le «richali» (valet)!

Oui. Le valet est une sorte de fourche en bois, d'habitude en bois d'olivier sauvage à trois extrémités. Il ressemble à un râteau mais il est beaucoup plus léger. Il retient bien les pailles afin de les fouler. Comme tu comprends, il est préférable d'avoir plusieurs personnes en aide, afin de pouvoir se reposer un peu, de boire un peu d'eau, sans arrêter l'activité de l'aire. Jusqu'à ce que les gerbes soient terminées, on reste dedans, comme des condamnés. Seulement à voir ces montagnes de gerbes, c'est décourageant. Prenez comme exemple cette aire de battage ou nous nous trouvons, par beau temps, on a besoin de trois ou quatre jours pour la remplir. Si on est seul, imaginez!

Que voulez-vous dire par «remplir» l'aire?

L'aire est pleine, quand les épis arrivent à la hauteur de l' «andralika». La graine étant plus lourde elle repose sur le sol, c'est alors que le travail est terminé mais elle est encore pleine de paille qui recouvre la partie supérieure.



PHOTO BY | YOU ARE HERE

Και μετά;

Μετά αρχίζουμε το λίχνισμα. Τι; Νόμιζες ότι τελείωσε η δουλειά; (!)

Στο λίχνισμα πετάμε ψηλά τ' άχυρα για να ξεχωρίσουν από τον καρπό. Ο καρπός πέφτει κάτω στο αλώνι και τα στάχια φεύγουν μπροστά. Ελένη: «Αυτή η δουλειά όμως για να γίνει θέλει αέρα!» Βέβαια θέλει αέρα. Σωστά το λέει η Ελένη! Για να παρασέρνει ο αέρας τα άχυρα μπροστά και να μένει πίσω ο καρπός. Έτσι ξεχωρίζουν. Και δεν είναι όλοι οι αέρηδες κατάλληλοι. Ανάλογα με το που βρίσκεται το κάθε αλώνι, άλλος λιχνίζει με βορινό, άλλος με πουνέντε και ούτω καθεξής. Εγώ, ως πούμε, εδώ, λιχνίζω με μαϊστρο. Πάντα όμως, ο βασικός καιρός είναι ο βορινός.

Δεν πρέπει να φυσάει ούτε πάρα πολύ, ούτε λίγο. Θέλει ελαφρύ αεράκι 1-2 μποφόρ. Γιατί ο αέρας δεν πρέπει να παρασέρνει και τον καρπό, μόνο το άχυρο. Έχουμε το πανταρόλι για βοηθό. Τι είναι αυτό; Ένα ματσάκι από ξερά χορτάρια πάνω σ' ένα στύλο. Αυτό κουιέται με τον αέρα. Πρέπει να κουιέται λίγο το πανταρόλι για να λιχνίσουμε.

Και μόλις λιχνίσετε, είναι έτοιμο το κριθάρι να μπει μέσα στα σακιά!

Όσοχι! Δεν τελείωσε η δουλειά. Μαζί με τον καρπό έχουν μείνει ακόμα τα κόνταλα (χοντρά κομμάτια στάχια που είναι βαριά και δεν τα έχει πάρει ο αέρας). Όλο αυτό πρέπει να το περάσεις από το δριμόνι! Το δριμόνι είναι ένα μεγάλο κόσκινο με χοντρές τρύπες, όχι σαν τα συνηθισμένα που έχουν σήτα. Πέφτει ο καρπός κάτω καθαρός και μένουν τα κόνταλα μέσα στο δριμόνι. Αν φυσάει και λίγο αεράκι καθαρίζει και ο καρπός από τη σκόνη καλά-καλά!

Έμαθα ότι στη Σίφνο υπάρχει σύγχρονη αλωνιστική μηχανή που κάνει όλη αυτή τη δουλειά μέσα σε λίγες ώρες, χωρίς κόπο.

Ναι, βέβαια υπάρχει. Αυτό που κάνουν τα μηχανήματα σε δυο μέρες το πολύ, στο αλώνι χρειάζεσαι ένα μήνα, αν είναι καλός ο καιρός. Αλλιώς μπορεί να χρειαστείς και πολύ περισσότερο.

And then;

Then we start to winnow. Did you think the work was over yet? (!)

When we winnow we throw the chaffs up high into the air to separate it from the grain. The grain falls down to the threshing floor and the chaffs are thrown in front.

Eleni: «This work needs air!»

It sure needs air. Eleni is right! To throw the chaffs in front and let the grain behind. That's the way they are separated. But not all kinds of winds are right for this work. It depends on where each threshing floor is located. Someone might winnow with the north wind, another with the westerly wind and so on. Me, for example, here, I winnow with Maestro. Yet the major wind for this work is the north one.

The wind must be neither too heavy nor too light. It takes a light wind of 1-2 beau forts. Because, you see, the wind shouldn't take away the grain too, only the chaff. We have pantaroli as an assistant. What is that? That's a bunch of dry grass on a pole. This one dangles in the air. Pantaroli has to dangle a little to let us know that we can winnow.

And as soon as you winnow, the barley is ready to be put into the sacks!

Oh, no! The work is not over yet. Along with the grass there have been some kontala (thick, heavy pieces of chaff not carried away by the wind) left also. All these have to pass through drimoni! Drimoni is a large sieve with big holes, quite different from the common ones with strainers. The grain falls down clean and kontala stay inside the drimoni. In case a wind is blowing the grain is also cleaned from the dust very well!

I've heard that in Sifnos there is a modern threshing machine doing all the work in a few hours, with no effort at all.

Yes, of course there is. The same work which is done by the machines in two days maximum, for threshing floor might take a month, If, of course, the weather is right. Otherwise it might take you even longer.

Et après?

Après commence le vannage. Que croyais-tu, que le travail était terminé?!

Le «lichnisme» (vannage) consiste a jeté les pailles en l'air afin de séparer les graines. Les graines tombent dans l'aire et les pailles s'envolent devant.

Elène : «Mais pour ce travail, il faut du vent!».

Bien sûr qu'il faut du vent. Elène est juste! On a besoin du vent, afin que les pailles s'envolent et que les graines retombent au sol. C'est alors qu'elles sont séparées. Tous les vents ne conviennent pas à cette activité. Cela dépend de l'emplacement de l'aire, certains vannent quand le vent vient du nord, d'autres quand le vent souffle de l'est (Ponente) etc... Moi, par exemple, ici, je vanne quand souffle l'Etésien (vent du nord-est). Mais toujours, le temps qui convient, c'est lorsque le vent vient du nord. Le vent ne doit être ni trop fort ni trop faible. On a besoin d'un vent de 1 à 2 degrés sur l'échelle de Beaufort. Sinon, le vent emporte les graines avec la paille. Pour cela nous avons le «pantaroli» en aide. Qu'est-ce que c'est? Il s'agit d'un petit bouquet d'herbes séchées et accrochées sur un hampe. S'il y a du vent les herbes s'agitent. C'est quand les herbes remuent un peu, que le vent est convenable pour vanner.

Et dès que vous avez terminé le vannage, l'orge est prête à être mise en sac!

Non, non ! Le travail n'est pas terminé .Avec les graines, il reste encore les «kontala» (gros et lourds morceaux de paille). Tout cela doit passer par le «drimoni» (le van) ! Il s'agit d'un grand tamis à gros trous, mais pas comme les ordinaires à treillis. Les graines tombent par terre et les gros morceaux de paille restent dans le van. S'il y a un peu de vent les graines sont bien nettoyées de la poussière!

J'ai entendu dire qu'à Sifnos, il existe une moissonneuse contemporaine qui fait tout ce travail en quelques heures, sans aucune peine.

Oui, bien sûr qu'elle existe. Ce que font les machines en deux jours maximum, on le fait dans les aires de battage en un mois, si le temps est bon. Sinon, on peut avoir besoin de plus de temps.

PHOTOS BY | ANDREAS ZAMPELIS



Τι σας κάνει να διαλέγετε να αλωνίζετε με τον παραδοσιακό τρόπο;

Λογικά θα έπρεπε να το κάνω με το μηχάνημα, γιατί ο κόπος είναι τεράστιος. Μου φωνάζουνε πολλοί. Αλλά, αλλάζουν τα μυαλά; Δεν αλλάζουν! Αλωνίζω και για το φαγητό των ζώων και για το αλεύρι του σπιτιού. Έτσι έχω μάθει από μικρός, από τον πατέρα μου. Αυτό μ' αρέσει. Τι να κάνω; Από τότε που έφτιαξε και τον ανεμόμυλό του ο κυρ Γιάννης ο Τρίχας, τα πάω εκεί! Έτσι μ'αρέσει να φτιάχνω το αλεύρι, τέτοιο ψωμί να τρώω.

Και η εγγονή σας η Ελένη; Της αρέσει πολύ απ' ότι έχω καταλάβει!

Από μικράκι, από 3 χρονών φέρνει βόλτες μαζί μου, μέσα στο αλώνι. Έβαζα και ένα μικρό σκαμνάκι πάνω στην μηχανή και καθόταν δίπλα μου. Τώρα πια στέκει όρθια, ολομόναχη!

Η Ελένη είναι η πιο νέα αλωνάρισσα στο νησί;

Ναι, απ' όσο ξέρω.

Εύχομαι να το συνεχίσετε όσο το αγαπάτε και εσείς και η εγγονή μαζί!

Ευχαριστώ πολύ! Αν είμαστε καλά, να έρθετε και εσείς του χρόνου να ξανά αλωνίσουμε παρέα!■



What is the reason you choose to winnow in the old traditional way?

If I had any reason in my head I should be doing this with the machine because the effort is really huge. Many people tell me this. But heads don't change, do they? No, they don't! I also winnow for the animals' food and the family flour. That's the way I'm used to since I was a child, my father taught me this way. That's the way I like it. What can I do? Since Mr. John the Trihas made his windmill I take my crop there! That's the way I like to have my flour, that kind of bread I enjoy to eat.

And what about your granddaughter Eleni? I can see she really likes it here!

Since she was a toddler, 3 years old, she has been making rounds with me, here in the threshing floor. I used to put a small stool onto the machine and she was sitting next to me. Now she stands up all by herself!

I suppose Eleni is the youngest thresher in the island?

Yes, as far as I know.

I wish you go on together into this as long your granddaughter and you enjoy it!

Thank you very much! If we are well, come and visit us next year again, to thresh together! ■

Pourquoi choisissez-vous donc de battre à l'ancienne?

Normalement, j'aurais du faire le travail à la machine, car la fatigue est énorme. Beaucoup de gens me grondent. Mais change-t-on facilement de mentalité? On ne change pas! Je bats pour récupérer la nourriture des animaux, pour la farine de la maison. C'est comme ça que j'ai appris de mon père, depuis mon enfance. C'est ce que j'aime. Que faire? Depuis que M.Giannis Trichas a construit son moulin à vent, j'emmène mon blé là-bas! C'est comme ça que j'aime faire ma farine, c'est cette sorte de pain que j'aime manger.

Et votre petite fille Elène? Elle doit beaucoup aimer ça, si j'ai bien compris!

Déjà toute petite, dès l'âge de 3 ans, elle tourne autour avec moi, dans l'aire. Je mettais sur la machine (planche à dépiquer) un petit tabouret et elle s'asseyait près de moi. Maintenant, elle y monte restant debout toute seule!

Alors, Elène est la plus jeune batteuse de l'île?

Oui, d'après ce que je puisse savoir.

Je souhaite à vous comme à votre petite fille de continuer cette pratique tant que l'aimerez!

Merci beaucoup! Nous vous attendons de venir rebattre ensemble l'année prochaine, si nous restons encore en bonne santé, bien sûr! ■

ΣΤΟ ΑΛΩΝΙ,
ΜΕ ΤΟΝ **ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ**
ΤΟΝ **ΓΕΩΡΓΟΥΛΗ**.

AT THE THRESHING FLOOR
WITH **MR. GIANNIS GEORGOULIS**.

DANS L'AIRE DE BATTAGE,
AVEC **M. GIANNIS GEORGOULIS**.

Καμαρωτή. Καταμεσήμερο...

Ο ήλιος έκαιγε για τα καλά. Γύρω-γύρω από το αλώνι ο τόπος ήταν γεμάτος από δεμάτια από κριθάρι που τσουρουφλίζονταν στον ήλιο. Πόση δουλειά είχε ακόμα... Αποκαρδιωτικό! Μέσα στο αλώνι τρία ζώα ν' αγωνίζονται μαζί με τον κυρ Γιάννη. Ζέστη! Πάρα πολύ ζέστη! Δεν γινόταν, σε αυτή την κατάσταση, να συνομιλώ με τον κυρ Γιάννη, γράφοντας στο μαγνητοφωνάκι μου, απλώς θεατής τόσο κόπου. Ήθελα να βοηθήσω.

Kamaroti. Mid noon ...

The sun was burning hot. Around the threshing floor the place was full of barley hays burning in the sun. All that work to be done... It makes you feel so discouraged! Inside the threshing floor three animals are working hard. The same does Mr Giannis. It's hot! So very hot! I just couldn't, under the circumstances, keep talking with Mr. Giannis, recording, just sitting there and watching such an endeavour. I wanted to do something, to help.

A Kamaroti. En plein midi...

Le soleil brûlait pour de bon. Tout autour de l'aire, le lieu était plein de gerbes d'orge qui brûlaient sous le soleil. Combien de travail avait-il encore à faire... Décourageant! Dans l'aire de battage trois animaux luttaiient auprès de M.Giannis. Chaleur! Beaucoup trop de chaleur! Je ne pourrais pas causer avec M.Giannis, enregistrant avec mon magnétophone ne restant qu'un simple spectateur devant un travail si douloureux. J'ai eu envie d'aider!

Κυρ Γιάννη ν' ανέβω;

Πού, στη μηχανή; Ε, ανέβα! Τι ρωτάς;

Βάζει κι άλλα δεμάτια μέσα στο αλώνι. Λεπτός, σβέλτος, αεικίνητος, με το ζωνάρι του ψηλά. Πουκάμισο με μακριά μανίκια και ψάθινο καπέλο με μεγάλο γείσο, για προστασία από τον ήλιο.

Έτσι αλώνιζαν από παλιά;

Τα παλιότερα χρόνια δεν υπήρχε ούτε αυτή η μηχανή. Η δουλειά όλη γινόταν μόνο με τα ζώα. Μετά ξύπνησαν οι άνθρωποι, τους έκοψε το κεφάλι τους που λέει ο λόγος και καρφώσανε τις λαμαρίνες πάνω στις τάβλες και φτιάξανε τη μηχανή και γίνεται η δουλειά! Αυτό που αλωνίζω εγώ το δίνω στα ζώα και τρώνε.

Στα ζώα! Κάνετε τόσο κόπο για την τροφή των ζώων;

Και βέβαια! Γιατί μου αρέσει. Άμα δεν μάρεσε δεν θα το συνέχιζα! Κατάλαβες; Έχω φτάσει κοντά 80 χρονών, αλλά δεν μπορώ να σταματήσω. Αυτή ήταν η ζήση μας τα παλιά τα χρόνια. Έτσι κάναμε το κάθε τι. Το καρβέλι που θα φας έπρεπε να το βγάλεις από τη γη. Αυτό έχω ζήσει από μικρό παιδί, αυτό συνεχίζω μέχρι τώρα. Ότι εποχή και να ήτανε, αν ήτανε να οργώνουμε, όργωνα, αν ήτανε να αλωνίζουμε, αλώνιζα, αν ήτανε να φυτεύαμε, φύτευα, δεν σταματούσα καθόλου κι εγώ, σαν άνθρωπος που είμαι, που λέει ο λόγος.

Πως μαθαίνουν να συνεργάζονται τα ζώα μεταξύ τους μέσα στο αλώνι;

Στην αρχή όταν είναι μικρά έχουν λιγάκι ζόρι! Δεν μπαίνουν εύκολα στ' αλώνια, ούτε κάθονται ήσυχα μαζί. Τα ίδια είναι όλα! Και τα ζώα και άνθρωποι. Να 'σ'alέψει' κι ο νέος τη νέα όταν είναι μικροί, έχει κι αυτός λιγάκι ζόρι, να το πούμε κι αυτό για να κάνουμε το καλαμπούρι! Ε λοιπόν, τα ίδια είναι όλα, και τα ζώα και οι άνθρωποι. Αυτό το μουλαράκι πέρυσι ήταν ενός χρόνου, πολεμούσα να το βάλω μέσα το αλώνι, πολεμούσα, δεν ήθελε, φοβότανε. Το πολεμούσα με το καλό, μια και δυο... κι έτσι μπήκε μέσα! Όλα θέλουν τον χρόνο τους και για να μάθουν τον ζυγό το ίδιο. Δεν έχει δυνάμεις το ένα ζώο μόνο του, για αυτό του βάζουμε το ζυγό, για να βοηθάει το ένα το άλλο!

Mr. Giannis may I come up?

Where, on the machine? OK, come up! Why do you ask?

He puts more sieves in the threshing floor. Slim, swift, always on the move, with his belt tied up high. A long sleeved shirt and a straw hat, for sun protection.

That is the way they used to thresh in the old times?

In the old times they didn't even have this machine. The work was done by the animals alone. Then people came up with an idea and nailed the sheet metals on the boards and made the machine and the work is done! What I thresh I give to the animals to eat.

To the animals! You put so much effort just for the animals' food?

That's right! Because I like it. If it didn't please me I wouldn't go on doing this! Do you see? I'm almost 80 years old and I just can't stop. That was the way we used to live back then in the old times. That's the way we used to do everything. You should work hard to earn your bread, to take it from earth. Since I was a child I remember that and that's the way I keep on living up to now. No matter what the season might be, if we had to plough, I ploughed, if we had to thresh, I threshed, if we had to plant, I planted, I never stopped to rest a bit, as a man, so to speak.

How do the animals manage to cooperate in the threshing floor?

At the beginning, when they are young, it's quite hard! They won't get into the threshing floor and they are uneasy when they are close. They're so much alike! Man and animals I mean. A young boy has trouble sometimes being next to a young girl, let me make a joke! So, man and animals are very much alike. This young mule was one year old the year before. I was struggling to get it into the threshing floor I was fighting but it wouldn't get in, it was afraid. I was both kind and persistent and so I managed to get it in! All creatures take their time to use to be yoked. One single animal hasn't got the strength to do the work alone, so we put it under the yoke and one is helping the other!

PHOTO BY | YOU ARE HERE



M.Giannis, est-ce que je peux monter?

Où, sur la machine? Eh bien monte! Pas la peine de demander!

Il ajoute encore quelques gerbes dans l'aire. Maigre, svelte, en mouvement perpétuel, sa ceinture attachée bien haut. Un chemisier aux manches longues et un chapeau de paille a grande visière, pour se protéger du soleil.

C'est comme ça qu'on faisait le battage autrefois?

Dans des temps, plus anciens, cette machine n'existait pas. Le travail se faisait qu'à l'aide des animaux. Ensuite, les hommes se sont éveillés, façon de dire, ont eu l'idée donc, de fabriquer cette machine clouant des bouts de taves sur des planches à bois, pour arriver à faire le travail! Ce que je bas en ce moment, c'est pour la nourriture des animaux.

Des animaux! Vous vous donner tant de peine pour la nourriture des animaux?

Bien sûr! J'aime ça. Si je ne l'aimais pas, je n'aurais pas continué à le faire! Comprends-tu? J'ai presque 80 ans, mais je ne peux m'arrêter. C'était notre mode de vie autrefois. C'est de cette manière que nous faisons quoi que ce soit. Il fallait travailler la terre pour manger son pain. C'est de cette façon que j'ai vécu dans mon enfance et c'est ce que je continue à faire jusqu'à présent. A n'importe qu'elle saison, s'il fallait labourer, je labourais, s'il fallait battre, je battais, s'il fallait planter, je plantais, je ne m'arrêtais jamais, quoique que je suis un être humain aussi, pas très différent des autres.

Comment est-ce que les animaux apprennent à collaborer dans l'aire?

Au début, quand ils sont encore petits, c'est difficile! Ils ne restent pas facilement dans l'aire et ne restent pas tranquilles non plus. Animaux et hommes! C'est la même chose! Quand le mâle essaie d'attirer la femelle, c'est aussi un peu difficile. On en parle aussi pour s'amuser un peu. Ce mulet l'année passée, avait un an, j'essayais de le faire rentrer dans l'aire mais j'essayais en vain, il ne voulait pas, il avait peur. J'ai essayé alors avec gentillesse, une fois, deux fois... Finalement, c'est de cette façon qu'il est entre! Toute créature veut son temps pour apprendre. Pour apprendre à leur porter le joug de la charrue, c'est pareil. L'animal, lui-seul n'a pas assez de force, c'est pour cela qu'on lui met le joug, afin que l'un aide l'autre!

PHOTO BY | YOU ARE HERE

Τα ζώα τριβονται και παίζουν μεταξύ τους. Δημιουργείται μια μικρή αναστάτωση στο αλώνι.

Εε! Κοίτα τα, πιάνουνε κουβέντα! Τον τσιμπάνε οι μύγες αυτόν τον μικρό και τον πιάνει φαγούρα, γ' αυτό ξύνεται. Ο μαύρος βέβαια, είναι ζωηρό! Αμ, κι εμείς δεν είχαμε τα δικά μας. Δε θέλαμε παιχνίδια; Έτσι κι αυτά. Έχει το καθένα και τον χαρακτήρα του. Ο μαύρος είναι δυο χρονών. Είναι μικρός. Με το που θα βγούμε έξω από την κοιλιά της μάνας τους, όλα βρίσκουν την ελευθερία και ζούνε και χοροπηδάνε. Και τα ζώα και τα φυτά και οι άνθρωποι. Έτσι είναι η φύση.

Δύναμη θέλει το αλώνι;

Κουράγιο! Υπομονή και κουράγιο θέλει!

Μένει κουράγιο να πάτε καμιά βόλτα;

Δύσκολα! Εχτές το βράδυ είχε τραγούδια στο Αρτεμώνα, πήγες. Εγώ δεν πήγα. Πολλές φορές δεν έχω κουράγιο, δυνάμεις να πάω δεν μου μένουν. Όλη μέρα είμαι εδώ και κάνω αυτή τη δουλειά. Δεν κάνω όμως μόνο αυτό. Την ώρα που θα σκοτεινιάσει θα πάω στα ζώα, στο χωράφι, για να τους δώσω να φάνε. Το πρωί μετά τις πέντε η ώρα, δεν μπορώ να κοιμηθώ και να θέλω. Ξέρεις γιατί; Φωνάζουνε τα κοκάρια απ' όζω. «Κουκουρίκου, κουκουρίκου» σαν να λένε «Σηκωθείτεεεε κοπρίτες για δουλειά!»

Γελάω... Σίγουρα οι περισσότεροι από εμάς, στη σπάνια περίπτωση που θε ακούσουμε «κοκορίκου», το μεταφράζουμε διαφορετικά... Γελάει και ο κυρ Γιάννης παιχνιδιάρικα.

Βοηθάω κυρ Γιάννη ή είμαι φύρα;

Βοηθάς, βοηθάς! Και άμα κουραστείς, άμα να πεις κανένα νερό. Να κάτσεις στη δροσιά.

Η βοήθεια μου είναι σίγουρα μηδαμινή. Οι δυνάμεις μου δεν φτάνουν να κάνω ούτε το ένα δέκατο από αυτά που κάνει εκείνος. Αλλά μάλλον η παρέα είναι που μετράει.

Εγώ, κανονικά, είμαι εδώ μέχρι να σκοτεινιάσει. Σήμερα θα φύγω πιο νωρίς γιατί έχω να πάω στη βάφτιση. Κάποτε, στη Σίφνο, που παντρεύτηκε ένας, του κάναμε το πρωί ζυπνητικά. Πήγαμε δηλαδή το πρωί με τα όργανα και τραγουδάγαμε έξω από το παράθυρο του. Καντάδες, αστεία καλαμπούρια και τέτοια. Ο γαμπρός όμως ήθελε να κάνει άλλα με την νύφη... και τον ενοχλούσαμε. Έτσι άρχισε τραγουδώντας και αυτός να μας λέει: Πολύ γρήγορα ήλθατε πάνω που είχα κέφι και βάλατε όλοι τις φωνές και το άφησα στη μέση! Ε, το λοιπόν, το ίδιο παθαίνω κι εγώ. Θέλω να αλωνίσω, αλλά θα τα παρατήσω για να πάω στη βάφτιση. Δεν μπορώ να κάτσω να τα τελειώσω!

The animals lean to each other and play together. There is some excitement in the threshing floor.

Hey! Look at them; they are talking to each other! Flies bite this young mule and give it an itch, that's why it scratches itself. The black one is surely naughty! Ha, we had our share of that when we were young, didn't we? We wanted to play too, didn't we? So do they. Each one has its own character. The black one is two years old. It is young. As soon as they are born, they find freedom and feel like jumping and playing. The same goes for plants, animals and people as well. That's nature.

It takes strength to work on the threshing floor, doesn't it?

Courage! Patience and courage it takes!

Is there any courage left to you to go for a walk?

Hardly! Last night there were songs in Artemona, did you go? I didn't. Usually I have no courage or strength left to go anywhere. I am here all day long working like this. But I am not doing just that. When it's dark I shall go to the field, to the animals, to feed them. After five o'clock in the morning I cannot stay in bed any more even if I wanted to. You know why? I can hear the cocks crying from outside. «Kukuriku-kukuriku» it's like they are saying «Get up you lazy lamps, get into your working clothes!»

I laugh... Certainly, most of us, when they have the rare chance to hear a cock crying his «kukuriku» cry, we perceive this in a different way... Mr Giannis is laughing playfully.

Mr Giannis, am I any help or a burden instead?

You're helping, you're helping! And if you get tired, go for some water. Stay in a cool place.

My assistance is surely next to zero. My strengths are not enough to do even the one tenth of what he is doing. But, I suppose it's the company that matters.

I usually stay here till dark. Today, I shall leave earlier because I have to go to the baptism. Back then, in Sifnos, a young man got married, and early in the morning we went to his home for the «xipnitika» to wake them up. That means we went there, very early in the morning with our instruments and all and started singing outside his window. Serenades, jokes and the like. But the groom wanted to play with the bride... and we annoyed him. So, he started singing himself, responding to us: Too soon you came here, on time I was about with my bride to have some fun and your screaming made me leave everything undone! So, that's exactly what is happening to me right now. I want to winnow, but I have to drop it all to go the baptism. I can't finish what I've started!

Les animaux se frottent et jouent entre eux. Cela crée un petit désordre dans l'aire de battage.

Eh! Regarde-les, ils se parlent! Regarde, le petit est piqué par les mouches, voilà pourquoi il se gratte. Le noir, lui, est turbulent! Et puis, nous aussi n'avons-nous pas nos particularités. Ne voulions-nous pas jouer? C'est de même, pour eux aussi. Chacun a son caractère. Le noir a deux ans. Il est petit. Dès qu'ils sortent du ventre de leur mère, ils retrouvent la liberté, ils vivent et sautent. C'est ainsi pour toute créature, les animaux, les plantes, les êtres humains. C'est ainsi la nature.

Faut-il avoir de la force pour travailler dans l'aire?

Il faut avoir du courage! De la patience et du courage!

Vous reste-t-il un peu de courage pour aller faire une petite promenade des fois?

C'est difficile! Hier soir, il y avait la fête à Artemonas, y es-tu allée? Moi, je n'y suis pas allé. Il me manque la plupart du temps la force et le courage pour y aller. Pendant toute la journée, je suis ici et je travaille et je ne fais pas seulement cela. Dès que le soir arrive, je vais voir les animaux dans le champ, pour leur donner à manger. Au petit matin, après 5 heures, je ne peux plus dormir même si j'en ai envie... dehors, les coqs caquettent «coco-rico, coco-rico», et semblent dire «Allez levez-vous fainéants, c'est l'heure d'aller au travail!»

Je ris... Il est certain, que la plupart d'entre nous, quand nous entendons «coco-rico» chose bien rare, nous pensons à autre chose que d'aller au travail... M. Giannis rit aussi d'humeur folâtre.

J'espère que j'aide un peu M.Giannis, j'ai peur de vous être un fardeau?

Tu aides, tu aides! Et si tu commences à te fatiguer, va boire un peu d'eau et te mettre à l'ombre.

Je suis certaine que mon aide était nulle. Avec mes forces, je n'arrive même pas à faire une dizaine de ce qu'il fait. Mais c'était plutôt la compagnie qui comptait.

Normalement, je reste ici jusqu'au crépuscule. Aujourd'hui, je vais partir plus tôt car je dois aller à un baptême. Tu sais, une fois à Sifnos, quelqu'un s'est marié; le matin, nous sommes allés le réveiller (tradition à Sifnos qu'on appelle «xipnitika»). Alors nous y sommes allés tôt, jouant nos instruments de musiques sous sa fenêtre. Nous lui avons fait la sérénade, des plaisanteries, enfin des choses de ce genre. Mais le marié était plutôt intéressé pour la mariée...et nous l'ennuyions. Alors, il se mit à chanter, lui aussi nous disant: «Vous êtes venus trop tôt, là où je me trouvais en bonne humeur, vous vous êtes mis tous à crier et j'ai tout laissé au milieu». Eh bien, voilà ce qui m arrive aussi. Je veux battre mais je dois tout laisser pour aller au baptême. Je n'ai pas le temps de finir.



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

Εμεινα άφωνη! Τι παρομοίωση ήταν αυτή;! Na σημειώσω ότι η βάφτιση στην οποία αναφέρεται ο κυρ Γιάννης , είναι η βάφτιση του εγγονού του (το κατάλαβα πολύ αργότερα).

Έχετε μεγάλη αγάπη σε αυτό που κάνετε κυρ Γιάννη! Σας στεναχωρεί που δεν υπάρχουν πολλοί να αλωνίζουν ακόμα;

Παλιά, όλο το νησί ήταν γεμάτο αλώνια. Τώρα ξεφουτρώνουν σπίτια παντού. Η ζωή όμως πάει μπρος, δεν πάει πίσω! Όλα καλά είναι, το μόνο, που δεν υπάρχει θέληση να κάνουν οι άνθρωποι δουλειά με τα χέρια. Εγώ πάντως, ακόμα, όπου θέλω να πάω, πηγαίνω με το γαϊδούρι. Στα χωράφια μου αλλά και αλλού. Σε πολλά μέρη δεν πάει αυτοκίνητο έτσι κι αλλιώς. Κάτσε όμως να πω ένα νεράκι. Θέλεις να μπεις εδώ μέσα να βγάλεις καμία φωτογραφία;

Ο κυρ Γιάννης σταματάει για λίγο, όχι βέβαια γιατί κουράστηκε, πιο πολύ για εμένα νομίζω το έκανε και για να μου δείξει και τη θεμωνιά του (μικρό αγροτόσπιτο). Ένα βουνό από μικρά καρπούζια φράζουν την είσοδο.

Αυτά τα καρπούζια είναι δικής μου παραγωγή. Είναι άνυδρα! Αλλιώςτικα καρπούζια χωρίς φάρμακα, χωρίς τίποτα. Μόνο ότι τους δίνει η γης και ο ήλιος. Εδώ μέσα έχω αυτό το κρεβατάκι για ξεκούραση, αλλά κυρίως μπαίνω για τη δροσιά και για να βάζω τα εργαλεία. Την έφτιαξα σιγά-σιγά τη θεμωνιά μόνος μου! Ότι μπορεί ο καθένας κάνει.

Θέλεις λίγο νερό; Θέλεις να πλύνεις τα χέρια σου; Θεσ να κατουρήσεις;

I was speechless! What a comparison! At this point I should mention that the baptism Mr. Giannis refers to is the baptism of his grandson (this is something I realised much later).

You really love what you do Mr. Giannis! Does it make you sorry the fact that there are not many people to thresh in now days?

Back then, the island was full of threshing floors. New houses seem to be sprouting everywhere these days. Life goes on, does not go back! Everything is good for me, I think though the only bad thing is that there is no will for manual work. Anyway, wherever I want to go I still go with my donkey. I am going like this to my fields as well as to other places too. Many areas can't be reached by car anyway. But let me drink some water. Would you like to come inside to take a photo?

Mr. John stops for a while, not of course because he is tired at all, I think he did it for me and for having the chance to show me his «themonia» (a short of small farm house). A mountain of watermelons is blocking the entrance.

These watermelons are my produce. They are waterless! Different watermelons with no chemicals, nothing at all. Only what earth and sun gives them. In here I have this small bed to rest myself, but, most of all, to cool myself and store my tools. I made it myself this themonia! A man does what he can.

Would you like some water? Would you like to wash your hands? You want to pee?

Je suis restée bouche bée! Quelle comparaison!? Je dois aussi noter que M. Giannis se référait au baptême de son petit fils (j'ai compris cela, bien à la suite).

Vous avez un grand amour pour ce que vous faites M.Giannis! Le fait qu'il n'y ait plus beaucoup de gens aujourd'hui, qui battent sur les aires, vous attriste-t-il?

Autrefois, l'île était pleine d'aires. Maintenant, on voit pousser des maisons de partout. Mais les choses vont en avant, elles ne reculent pas! Tout est bien, sauf que les gens n'ont plus envie de pratiquer des travaux manuels et artisanaux. En tout cas, où que j'aille, je me déplace à dos d'âne. Pour aller aux champs et ailleurs. Il y a encore plusieurs endroits où on ne peut pas aller en voiture... Mais attends que je boive un petit peu d'eau. Veux-tu entrer prendre une photo?

M.Giannis s'arrête un peu, pas à cause de sa fatigue mais plutôt pour moi, afin de me montrer la « themonia» (petite maison agricole). Un tas de petites pastèques bouchaient un peu l'entrée.

Ces pastèques viennent de notre production. Elles n'ont pas besoin d'eau! Des pastèques différentes, sans engrais ou pesticides, rien. Elles poussent se nourrissant de la terre et du soleil. Ici, j'ai un petit lit pour me reposer mais j'y entre surtout pour trouver un peu de fraîcheur et pour y mettre mes outils. Je l'ai construite tout seul petit à petit! Chacun fait ce qu'il peut. Veux-tu boire un peu d'eau? Te laver les mains ou aller au WC.?



PHOTOS BY | YOU ARE HERE

Το σπίτι του κυρ Γιάννη είναι ακριβώς δίπλα από την θεμωνιά. Μέσα τον περιμένει η γυναίκα του για να πάνε στη βάφτιση. Του έχει ετοιμάσει ζεστό νερό για να πλυθεί και τα ρούχα του. Μα ο κυρ Γιάννης δεν λέει να αφήσει το αλώνι του.

Εγώ θα φύγω με τον γαϊδαρο αν φύγεις πρώτη. (ενημερώνει τη γυναίκα του)

Μου κόβει ένα καρπούζι και μου γεμίζει και ένα μεγάλο ποτήρι νερό.

Φάει καρπούζι άνυδρο να δεις τι νόστιμο που είναι. Θέλεις καμιά τσικουδιά; Μπισκοτάκι θέλεις;

Η ώρα περνάει, η βάφτιση είναι σε λίγο και ο κυρ Γιάννης ακόμα ασχολείται με τα καρπούζια του...

Εγώ θα πάω μια ώρα ακόμα στ' αλώνι γιατί τέτοια ζέστη δεν θα την έχουμε και αύριο!

Μένω κατάπληκτη! Όλοι ξέρουμε ετοιμασίες για μια βάφτιση που ξεκινάει και 2-3 μέρες πριν. ...Και ο κυρ Γιάννης, μέχρι την τελευταία στιγμή είναι βουτηγμένος στο αλώνι του.

Κυρ Γιάννη να φεύγω και εγώ. Να σας αφήσω να κάνετε τις δουλειές σας! Να τον χαιρεάτε τον εγγονό!

Εντάξει! Χάρηκα που σε γνώρισα και πάντα με το καλό να έρχεστε στη Σίφνο! Κάτσε να σου δώσω και άλλο καρπούζι να πάρεις μαζί σου!

Άμε στο καλό!

Mr. Giannis's house is near the themonia. Inside there is his wife, waiting for him to go the baptism with her. She was some warm water for him to wash himself and his clothes. But Mr. Giannis does not seem like leaving his threshing floor.

I shall catch up with you on my donkey if you go first (informs his wife)

He cuts a big watermelon and gives me a big glass of water.

Taste this waterless watermelon to see how good it is. Would you like a raki? A biscuit maybe?

Time passes by, the baptism is about to begin and Mr. Giannis is still busy with his watermelons...

I shall go in my threshing floor for one more hour, because we won't have this heat tomorrow!

I am astonished! We all are aware of baptism preparations taking 2-3 days ahead. ... But Mr. Giannis is deep into his threshing business till the very last moment.

Mr. Giannis, I should be leaving now. To let you do what you have to do! Enjoy your grandson!

Ok! Nice meeting you and you're welcome to come back in Sifnos! Wait, here's another watermelon to take along!

All the best to you!



La maison de M.Giannis se trouve juste à côté de la «themonia». Sa femme l'attend pour aller au baptême. Elle lui a chauffé de l'eau pour son bain et lui a préparé les vêtements qu'il va mettre. Mais M.Giannis n'a pas l'air d'avoir envie de laisser son aire de battage.

Je vais prendre l'âne si tu pars avant moi, communique-t-il à sa femme.

] Il m'offre de la pastèque qu'il vient de couper pour moi et me remplit un grand verre d'eau.

Goute cette pastèque aride, tu verras combien c'est bon. Veux-tu un raki? Un biscuit peut-être?

L'heure passe, le baptême va bientôt avoir lieu et M.Giannis s'occupe encore de ses pastèques...

Je vais retourner sur l'aire encore pour une heure, une telle chaleur, on ne la retrouvera pas demain!

Je reste bien surprise! Tout le monde sait que les préparatifs pour un baptême commencent deux ou trois jours avant... Et M.Giannis se trouve plonger dans son aire jusqu'à la dernière minute.

M.Giannis je m'en vais aussi, vous laissez faire votre travail! Mes félicitations pour le baptême de votre petit fils!

D'accord! Je suis heureux d'avoir fait ta connaissance et que vous soyez toujours la bienvenue à Sifnos! Attends que je te donne une pastèque pour l'emporter avec toi!

Bon chemin.

ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ
ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΠΟΥΛΑΤΗ...
ΣΤΟΝ ΑΝΕΜΟΜΥΛΟ
ΤΟΥ ΓΙΑΝΝΗ ΤΡΙΧΑ

ON THE ROAD TO POULATI...
AT **GIANNIS TRIHAS'** WINDMILL

EN CHEMIN POUR POULATI...
AU MOULIN DE **GIANNIS TRICHAS**

Το ήξερα ότι δεν ήρθα να επισκεφτώ μια τουριστική ατραξιόν, αλλά έναν μύλο με ψυχή και αυτό, χάρη στον κύριο Γιάννη. Είχα ακούσει για αυτόν και το μεράκι του αλλά δεν είχα την παραμικρή ιδέα για το πόση γνώση χρειάζεται ένας ανεμόμυλος για να κατασκευαστεί, ούτε και πόσο σπάνια είναι αυτή η γνώση.

Οι ανεμόμυλοι, σύμβολα ομορφιάς και πολιτισμού σε όλες τις Κυκλάδες και την ίδια στιγμή, σπουδαία παραδείγματα οικολογικής σκέψης. Λειτουργούν με «καύσιμο» τον ανεξάντλητο άνεμο και δεν επιβαρύνουν με κανένα τρόπο το περιβάλλον.

Το επάγγελμα του μυλωνά; Πολύπλευρο! Χρειάζεται διάθεση και ικανότητες επικοινωνίας, αφού είναι σε συνεχή επαφή με τους ανθρώπους που φέρνουν τις σοδειές τους. Σύνδεση και βαθειά γνώση για τα στοιχεία της φύσης. Κοφτερό μυαλό, εγρήγορση και εμπειρία...

I knew I wasn't visiting any tourist attraction, but a mill with a soul thanks to Mr. Giannis. I had heard about him, his love and passion for his mill but I hadn't the slightest idea neither for the knowledge required for making a windmill, nor for how rare that knowledge is in nowadays.

The windmills, symbols of beauty and civilisation in all Cyclades islands, and, at the same time, great models of ecological conscience. They use as «fuel» the inexhaustible wind and do not burden the environment in any way.

The miller as a profession? Multifaceted! It takes communication skills and attitude, as he is constantly in touch with the people bringing their crop. An attachment and deep knowledge on nature elements. Sharp mind, watchfulness and experience...

J'étais consciente que je n'allais pas visiter une attraction touristique, mais un moulin ayant de l'âme grâce à M.Giannis. J'avais entendu parler de lui et de son amour pour les moulins mais je n'avais la moindre idée des connaissances que doit avoir quelqu'un pour construire un moulin ni de la rareté de ces connaissances.

Les moulins à vent sont des symboles de beauté et de civilisation dans toutes les Cyclades et en même temps des exemples de pensée écologique importante. Leur fonctionnement est dû à une ressource d'énergie inépuisable, le vent, qui ne pèse pas sur l'environnement.

En ce qui concerne le métier du meunier? Il a de multiples aspects! Il exige de la bonne humeur ainsi que des capacités de bonne communication, puisque le meunier est en relation continue avec les gens qui lui apportent leurs récoltes. Il exige une connaissance profonde des éléments de la nature et de leur relation, de l'intelligence, de la vigilance et de l'expérience...

Κύριε Γιάννη είστε ο μοναδικός μυλωνάς στη Σίφνο! Έχετε φτιάξει μάλιστα τον ανεμόμυλο με τα ίδια σας τα χέρια! Πως το αποφασίσατε να κάνετε κάτι τέτοιο;

Γεννήθηκα και έζησα σε μύλο. Το σπίτι μου είχε απόσταση 5-6 μέτρα από τον μύλο που δούλευε ο πατέρας μου. Ήταν μυλωνάς αλλά ποτέ δεν κατάφερε να έχει τον δικό του μύλο. Του είχα υποσχεθεί ότι κάποια μέρα θα του έφτιαχνα εγώ έναν δικό του. Δεν τα κατάφερα όσο ζούσε και είχα πια εγκαταλείψει την ιδέα. Ωσπου μια μέρα, πριν λίγα χρόνια, διάβασα στην εφημερίδα ότι, επειδή λέει, δεν υπήρχε Έλληνας που να ξέρει να φτιάχνει ανεμόμυλους, φέρανε ανθρώπους από το εξωτερικό για να αναστηλώσουν τρεις ανεμόμυλους σε ένα νησί του Αιγαίου. Άκου δεν υπάρχει Έλληνας! Όλους τους μύλους στην Σίφνο εγώ τους έχω επισκευάσει. Και πάντα είχα όνειρο να φτιάξω τον δικό μου μύλο. Κάτι φύτρωσε μέσα μου την ίδια στιγμή. Εκείνη την ημέρα πήρα απόφαση ότι θα φτιάξω τον μύλο. Τον έκανα μικρό γιατί δεν είχα περισσότερη οικονομική δυνατότητα και δεν μπορούσα να τον φτιάξω πιο μεγάλο. Ήθελα όμως να λειτουργεί κανονικά, να βγάζει αλεύρι.

Πόσο καιρό κάνατε να τον κατασκευάσετε;
Μου πήρε 1,5 χρόνο. Ξεκίνησα, έφτιαξα το δάπεδο και μετά τον σήκωσα πέτρα-πέτρα. Όταν σηκώθηκε ως απάνω, άρχισα να φτιάχνω την ξύλινη κατασκευή. Με βοήθησε που ήταν δίπλα το ξυλουργείο μας. Μαζί με τον γιό μου φτιάχναμε τα ξύλινα κομμάτια, τα συναρμολογούσαμε και τα ανεβάζαμε ένα-ένα επάνω. Μετά ήθελε σκεπές, ήθελα πανιά...

Απ' ό,τι αρχίζω και καταλαβαίνω ο ανεμόμυλος δεν είναι μια απλή κατασκευή. Χρειάζεται πάρα πολλές γνώσεις. Είχατε σχέδια για την κατασκευή του;

Όχι, κανένα. Τα είχα όλα μέσα στο μυαλό μου από αυτά που έβλεπα και άκουγα από παιδί. Ο ανεμόμυλος έχει τέσσερα μυστικά. Αν δεν τα ξέρεις ή δεν θα μπορεί να βγάλει αλεύρι ή θα τον ρίξει κάτω ο αέρας. Μέρα νύχτα ήμουν μέσα στο μύλο με τον παππού και τον πατέρα μου. Έτσι τον έφτιαξα! Όπως ήταν μέσα στο μυαλό μου.

Μου δείχνει τη σκεπή. Η σκεπή περιστρέφεται! Δεν πιστεύω αυτό που βλέπουν τα μάτια μου κύριε Γιάννη! Περιστρέφεται η σκεπή;

Ναι! Η σκεπή είναι κινούμενη. Ανάλογα με τον καιρό την περιστρέφω για να πιάνουν τα πανιά σωστά τον άνεμο.

Δεν το έχω ξανακούσει αυτό για τους μύλους. Συνήθως είναι σταθερές οι σκεπές τους. Έτσι δεν είναι;

Το ξέρω. Εδώ στην Σίφνο πάντως, όλοι οι ανεμόμυλοι έχουν περιστρεφόμενες σκεπές. Φαντάζομαι και κάπου αλλού θα υπάρχουν αλλά δεν ξέρω που.

Mr Giannis, you are the only miller in Sifnos! You have even made this mill by your own hands! How did you come up with your decision to do this?

I was born and spent my childhood in a mill. My house was only 5-6 meters far from the mill my father was working in. He used to be a miller but he never managed to be the owner of a mill. I had promised him that one day I would make one for him to own himself. I didn't make it while he was still alive and I had actually given up this idea. Till one day, a few years ago, that I read in the newspaper that, as there was no Greek man knowing how to make a windmill, they had to bring people from abroad to restore three windmills in an Aegean Island. Listen, listen no Greek! All windmills in Sifnos have been repaired by me. I always dreamt about making a mill of my own. Something was born inside me that very moment. That day I decided that I had to build that mill. I made it small because I couldn't afford making it bigger. However I wanted it to operate properly and produce flour.

How long did it take you to construct it?
It took me a year and a half. I started to make the floor and then built it stone by stone. When it had risen high, I started making the wooden construction. It helped a lot that our carpentry shop was nearby. My son and I made these wood parts, assembled and lifted them, one by one, up high. Then we had to make a roof, I needed sails for the roof...

I am beginning to realise that the construction of a windmill is quite complicated. It requires a lot of knowledge. Did you use any drawing for its construction?

None. I had it all in my head, all those things I remember seeing and hearing when I was a child. The windmill has four secrets. If you do not know them the mill shall not make any flour or shall be blown down by the wind. Day and night I was in the mill with my father and grandfather. That's how I made it! Exactly as it was in my head.

He shows me the roof. The roof rotates! I don't believe in my eyes! The roof is rotating?

Yes it is! The roof is moving. Depending on the weather I can rotate it so that the sails can catch the wind right.

I haven't heard it before that. Their roofs are usually steady. Aren't they?

I know that. However, here, in Sifnos the windmills have rotating roofs. I imagine that there shall be others like that elsewhere, but I don't know where.

M. Giannis, vous êtes le seul meunier à Sifnos! Et c'est vous-même qui avez bâti ce moulin! Qu'est ce qui vous a fait prendre cette décision?

Je suis né et j'ai vécu dans un moulin. Ma maison se trouvait à une distance de 5 à 6 mètres du moulin où travaillait mon père. Il était meunier mais il n'a jamais eu la chance d'avoir son propre moulin. Je lui avais promis, qu'un jour, je lui bâtirais un moulin. Je n'ai pas pu, tant qu'il était en vie alors j'ai abandonné l'idée. Jusqu'au jour où, j'ai lu dans un journal qu'on avait fait appelle à des personnes de l'étranger, pour qu'ils viennent restaurer trois moulins dans une île de l'Égée; et cela parce qu'il n'existait aucun grec ayant la connaissance de la construction d'un moulin. Comment ça, il n'existe pas de grec! Tous les moulins à Sifnos, c'était moi qui les avais restaurés; et puis j'avais toujours en rêve d'en construire un! Du moment même, j'ai été emporté par l'envie de la construction du moulin. J'en ai fait un petit, car je n'avais pas les moyens économiques pour la construction d'un plus grand. Je voulais qu'il fonctionne normalement afin de faire de la farine.

Combien de temps avez-vous mis pour le terminer?

Cela m'a pris un an et demi. J'ai commencé par le granit puis j'ai surmonté le moulin pierre par pierre. Une fois la tour élevée, j'ai commencé à bâtir la toiture en charpente. Notre menuiserie se trouve à côté et cela m'a beaucoup aidé. Avec mon fils nous avons fabriqué les parties en bois, nous les avons assemblées et nous les avons montées en haut une par une. Puis, il fallait les autres toitures, les ailes...

Je comprends qu'un moulin n'est pas une simple construction. Il faut avoir de très grandes connaissances. Aviez-vous des plans de construction?

Non, aucun. J'avais tout cela en tête, surtout les souvenirs de mon enfance, ce que je voyais et entendais à l'époque. Le moulin a quatre secrets, si quelqu'un ne les connaît pas, soit le moulin ne pourra pas produire de la farine, soit il sera emporté par le vent. Enfant, jour et nuit, je me trouvais dans le moulin avec mon grand-père et mon père. C'est comme ça que je l'ai construit, pensant à ce que je voyais à l'époque.

Il me montre la toiture. Elle est rotative! Je ne crois pas à mes yeux, M.Giannis! La toiture tourne?

Oui! Elle peut mouvoir. Selon le temps qu'il fait, je peux la tourner vers le vent afin que les ailes aient une bonne rotation.

Je n'en ai jamais entendu parler pour les moulins. D'habitude, il s'agit de toitures simples n'est-ce pas?

Je sais. Cependant, ici à Sifnos, tous les moulins ont des toitures rotatives. Il se peut qu'il en existe ailleurs, j'imagine, mais je ne sais pas où.



Πως αισθάνεστε όταν λειτουργεί ο ανεμόμυλός σας;

Όταν ανοίγουν τα πανιά, κι αρχίζει ο μύλος και σαλεύει, και ξεκινάει να πέφτει το αλευράκι! Τι να σου πω;! Το πιάνεις στα χέρια σου και είναι ζεστό...! Είναι μέσα στην ψυχή μου αυτό το πράγμα. Και εγώ δεν ξέρω τι να σου πω και πώς να σου το εξηγήσω αυτό που αισθάνομαι. Με συγκινεί. Ούτε και εγώ ξέρω πώς αλλιώς να σου το πω, για να το καταλάβεις.

Πόσο μέρες τον χρόνο λειτουργεί ο μύλος;

Μου φέρνουν σιτάρια και κριθάρια να τα αλέσω σχεδόν όλο το χρόνο. Από τον Οκτώβριο ως το Πάσχα δε, μπορεί να δουλεύει και 20 μέρες το μήνα. Δεν παίρνω χρήματα. Το κάνω όπως παλιά. Κρατάω ένα μικρό ποσοστό από το αλεύρι που αλέθω.

Θα έχει και κάποια έξοδα η λειτουργία του. Πως τα βγάζετε πέρα;

Βέβαια και έχει. Κάθε χρονιά θα χρειαστούν γύρω στα τέσσερα πανιά αλλαγή, σαπούνια που φτιάχνουμε ειδικά, λάδια για τους μηχανισμούς. Ανάλογα με το πόσο δουλεύει ο μύλος θέλει και η μυλόπετρα τα δικά της. Ασπίσματα, βαψίματα... Πολλά! Μακάρι να υπήρχε κάποιος τρόπος να είχε λίγα έσοδα ο μύλος, θα ήταν μεγάλη βοήθεια. Αλλά δεν υπάρχει.

Τι ικανότητες χρειάζεται να έχει ένας μυλωνάς;

Ο μυλωνάς πρέπει να είναι σε εγρήγορη. Πρέπει να κοιτάξεις από το μικρό παραθυράκι που έχει ψηλά ο μύλος συνέχεια τον αέρα, για να αποφασίσεις πόσο ν' ανοίξεις τα πανιά. Να αποφασίσεις να τα μαζέψεις ή να τα λασκάρεις; Θέλει εμπειρία. Αν πιάσει αέρας μπορεί να σου σκίσει, τσάκα-τσάκα, ένα δυο πανιά. Δεν είναι καθόλου δύσκολο. Από 3 μποφόρ και πάνω δουλεύεις κανονικά. Αλλά αλέθεις και με 10 μποφόρ.

Θέλει εμπειρία η δουλειά!

Ναι. Εγώ, το πρωί που θα έρθω και θα ανοίξω την πόρτα του μύλου, θα σταθώ πρώτα δύο λεπτά. Θα στρέψω τα μάτια μου προς τη θάλασσα και θα καταλάβω τα μποφόρια. Δεν χρειάζεται να μου πούνε εμένα από βραδύς πόσα μποφόρ θα έχει. Να γελαστώ μια βόλτα σε κανένα δύο πανιά... Μμμ! Δύσκολο! Στα 7 πανιά που θα έχεις ανοίξει, πρέπει ίσα-ίσα να σαλεύει ο μύλος. Αν σαλεύει από τα έξι, μέχρι να ανοίξεις και τ' άλλα έξι θα είναι πεσμένος κάτω ο μύλος. Πρέπει να τον νιώθεις τον αέρα!

How do you feel when your windmill is operating?

When the sails are open and the mill begins to move and the flour starts falling! How can I describe it? You hold it in your hands and it's warm...! It's in my soul this thing. I cannot explain how I'm feeling. It moves me. I can't find the right words to describe it, to make you understand.

How many days per year does the mill operate?

They bring wheat and barley to grind almost throughout the year. From October till Easter, the mill usually operates even 20 days per month. I take no money from people. I do it the old way. I am holding a small percentage of the flour I am grinding.

There must be some operational costs. What about them?

It sure has. Every year there are about four sails to be replaced, the special soaps that we make, oils for the mechanisms, all these have a cost. Depending on how much work the mill is doing the millstone has its own demands. Whitewashing, painting... Too many things to be done! I wish there could be a way for the mill to have some income, it would be great help. But there isn't any way.

What kind of skills should miller posses?

The miller must always be alert. From that little window up there high in the mill, you have to watch the wind all the time, to decide how much you should open the sails. To decide whether to reef or loosen the sails. You need experience for that. If the wind rises, it can rip one or two sails in an instant. It's quite easy to happen. You need at least 3 beau forts to operate properly the mill. But you can grind with even 10 beau forts.

You need experience to do this job!

Yes, you do. In the morning, when I open the mill's door, I shall stand still first for a couple of minutes. I shall turn my eyes to the sea and be able to tell everything about the beau forts. I don't need to be informed by the night weather forecast to know about the beau forts. To be fooled once for one or two sails... Hm! Hardly! When seven of the sails are open, the mill should be barely moving. In case it moves with six sails only, till you open the other six the mill shall be blown over. You have to feel the wind!

Que ressentez-vous quand votre moulin fonctionne?

Quand les toiles s'ouvrent et que le moulin commence à tourner et que la farine tombe! Que dire?! La farine est chaude au toucher...! Tout cela est dans mon âme. Je ne sais, moi non plus vous expliquer ce que je ressens. C'est touchant. Je ne sais pas comment vous le décrire pour que vous compreniez.

Combien de jours pendant l'année fonctionne-t-il?

On m'apporte du blé et de l'orge, presque tout au long de l'année. A partir du mois d'octobre jusqu'à Pâques, ça peut aller jusqu'à 20 jours par mois. Je n'accepte pas d'argent. Je fais comme jadis. Je leur garde une petite partie de la farine que je produis.

Mais il doit y avoir des dépenses pour son fonctionnement. Comment vous y prenez-vous?

Bien sûr qu'il y en a. Tout les ans, il faut changer au moins quatre voiles, nous avons aussi besoin de savons spéciaux que nous fabriquons et d'huiles pour les rouages. Il faut aussi prendre soin de la meule, la fréquence dépend du fonctionnement du moulin. Et puis il faut blanchir, passer la peinture... Pleins de réparations! J'aurais bien voulu que le moulin ait peu de dépenses, cela aurait été une grande aide. Mais cette aide n'existe pas.

Quelles sont les compétences que doit avoir un meunier?

Un meunier doit être vigilant. Il doit observer par la petite fenêtre là haut le vent, pour décider combien il doit ouvrir les toiles des ailes, combien il doit les resserrées ou les détachées. Toutes ces choses nécessitent de l'expérience. S'il y a trop de vent les toiles peuvent être très vite déchirées et ce n'est pas du tout difficile. A partir des 3 degrés de l'échelle de Beaufort, on peut travailler normalement.

Un travail qui nécessite donc de l'expérience!

Oui. Le matin, arrivant au moulin, j'ouvre la porte. Je m'arrête d'abord deux minutes. Je tourne mon regard vers la mer afin de comprendre à combien de degrés souffle le vent. Je n'ai pas besoin de bulletin météo. Il se peut que je me trompe sur une ou deux voiles... Mm, mais c'est rare! Ayant ouvert les 7 voiles, le moulin doit tout juste fonctionner. S'il fonctionne à partir des six voiles, ouvrant les six autres le moulin sera endommagé. Il faut apprendre à comprendre le vent.

PHOTOS BY | ANDREAS ZAMPELIS



Είναι αρκετοί εδώ στη Σίφνο, που φέρνουν τις σοδειές τους για να τις αλέσετε;

Εγώ τους λέω να τα φέρνουν, ειδικά σε όσους αλωνίζουν. Βρε, άλλο είναι να ταίξεις τα γουρουνάκια σου με τέτοιο αλευράκι και άλλο με τα άλευρα του εμπορίου. Μάλιστα, κανένα δυο χρόνια τώρα, μετά την κατασκευή του μύλου, έχουν αρχίσει και ξανά ψάχνουν τους σπόρους μερικοί και αρχίζουν να φυτεύουν. Γιατί παλιά, στη Σίφνο είχαμε μαλακό σιτάρι και μαζί με κριθάρι κάναμε καταπληκτικό ψωμί. Σιγά-σιγά βελτιώνεται η κατάσταση τώρα. Το κριθάρι της Σίφνου πάντως είναι για τα ζώα. Είναι πολύ λεπτό, δεν έχει ψίχα και δεν κάνει για ψωμί. Είναι όλο πίτουρο, γι' αυτό το έχουμε για τα ζώα.

Έρχονται καμιά φορά και άλλοι να σας επισκεφτούν;

Ναι! Έρχονται αρκετές φορές ξένοι να δούνε τον μύλο. Με ρωτάνε αν επιτρέπεται να τον δούνε και να τον φωτογραφίσουν. Εγώ μπορώ να κάθομαι εδώ ώρες ολόκληρες να τους δείχνω πώς λειτουργεί ο ανεμόμυλος. Δεν κουράζομαι να τους τα εξηγήω. Μ'αρέσει πολύ!

Τα μυστικά του βέβαια δεν τα λέτε!

Ε, όχι βέβαια!

Θα μου πείτε μονάχα σε ποια σημεία του μύλου βρίσκονται;

Εντάξει! Έχει ένα μυστικό στο πως χαράζεται η πέτρα. Ένα στο πως θα ξεκινήσεις να το χτίζεις και ένα στη σκεπή.

Τέσσερα είναι τα μυστικά, αλλά μου είπατε τα τρία!

(χαμογελάει) Εεε! Τ' άλλα άστα! (γελάω κι εγώ) Καλή συνέχεια κύριε Γιάννη! Καλή δύναμη! ■

Are there many people here, in Sifnos bringing their crops here to you to grind them?

I tell them to bring their crops, especially to those threshing. My friend, it's one thing to feed your pigs with such a flour and quite another to give them the commercial flours. Indeed, a year or two now, after the mill's building, people have started to look for seeds and plant again. Because back then, in Sifnos, we had soft wheat and using some barley too we used to make amazing bread. Things are getting better now, step by step. Anyway Sifnos' barley is for animals now. It is very thin, with no crumb and is no good for bread. It's all bran, that's why we have it for the animals only.

Do you have any other visitors from time to time?

Yes, I have! Foreigners come very often to see the mill. They ask me if they can see it and take photos. I can stay here for hours and hours and show them how the windmill is working. I don't get tired of explaining everything to them. I love it!

You won't tell its secrets though, will you?

Ah, of course not!

Shall you tell me only one thing; where are these secrets are hiding?

Ok! There is one secret on the way the stone is nicked. Another one on the way you shall start building it and one on the roof.

The secrets are four, yet you revealed only three of them!

(smiling) Hey! Forget the rest! (smiling in turn myself) Good continuing Mr.Giannis! Be strong! ■

Les gens qui vous apportent leurs récoltes sont-ils nombreux?

J'incite les gens à m'emmener leur récolte, surtout ceux qui battent. Nourrir les petits cochons de cette farine, c'est bien différent qu'avec les farines industrielles. Et puis, cela fait deux ans, après la construction du moulin que les gens ont commencé à rechercher des graines et ont recommencé à cultiver. La situation s'améliore petit à petit. Autrefois, à Sifnos nous produisions du très bon pain car le blé était très tendre et on le mélangeait avec de l'orge. Mais l'orge de Sifnos n'est que pour nourrir les animaux. Elle est trop fine et n'a pas du tout de masse, elle ne convient pas pour en faire du pain. Elle n'est que de son, alors on l'a donne aux animaux.

Les gens viennent parfois visiter votre moulin?

Oui! Surtout les étrangers. Ils me demandent s'ils peuvent visiter le moulin et prendre des photos. Je leur montre comment fonctionne le moulin. Je peux y rester pendant des heures. Cela ne me fatigue pas, au contraire j'aime ça!

Mais vous ne leur confiez pas les secrets du moulin!

Bien sûr que non!

Pourriez-vous au moins me montrer où ils se trouvent?

D'accord! L'un, se rapporte à la façon dont la meule en pierre est gravée et les autres concernent la technique de construction du moulin à sa base ainsi que la construction de la toiture.

Les secrets sont quatre, vous m'en avez trahit les trois!

Il sourit. Laissons le reste, alors! Riant à mon tour. Bonne suite M.Giannis! Et bon courage! ■

SIFNOS *for* ALL

Η ΣΙΦΝΟΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΛΕΝΗ ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ

BY ELENI PAPAVASILOPOULOU

SIFNOS POUR TOUS

DE ELENI PAPAVASILOPOULOU

Η Σίφνος είναι ένα νησί για όλους. Είτε είστε μόνος, είτε ζευγάρι, παρέα ή οικογένεια, στη Σίφνο θα περάσετε υπέροχα τόσο τις μέρες όσο και τις νύχτες σας. Είναι ένα νησί που θα αγαπήσετε και στο οποίο σίγουρα θα θελήσετε να επιστρέψετε. Είναι όμως καλύτερα να γνωρίζετε πού να πάτε, γιατί έτσι δε θα χρειαστεί να ψάξετε πολύ! Γι' αυτό, επιτρέψτε μας κάποιες προτάσεις, ανάλογα με τη συντροφιά σας και ...καλώς ήρθατε στη Σίφνο!

Sifnos is an island for everybody. Either alone or a couple, a company or a family, in Sifnos you can enjoy splendid days and nights. It is an island you shall love and to which you will certainly wish to return. However, it is better knowing where you shall go, as, in this way, you won't have to wander around looking for everything! Therefore, allow us to make some proposals, depending on your company and ...welcome in Sifnos!

Sifnos est une île pour tout le monde. Que vous soyez seul, en couple, en compagnie ou en famille, à Sifnos vous aurez de superbes moments, soit pendant la journée, soit pendant vos soirées. C'est une île que vous allez aimer et vouloir certainement y retourner. Mais il serait préférable de savoir où aller, pour ne pas avoir à beaucoup chercher! Pour cette raison, permettez-nous de vous faire certaines propositions, qui conviennent selon la compagnie que vous aurez. Alors... soyez la bienvenue à Sifnos!

ΕΜΠΕΙΡΟΙ...

Αν αγαπάτε το καλό φαγητό, θέλω να σας ενημερώσω ότι έχετε έρθει στο νησί του Τσελεμεντέ. Ναι, εδώ στη Σίφνο γεννήθηκε ο Τσελεμεντές και θα νιώσετε τι σημαίνει αυτό πολλές φορές...

Είτε επιλέξετε να φάτε σε κάποια παραλία, είτε στην Απολλωνία, είτε σε κάποιο από τα χωριά της Σίφνου, πραγματικά θα φάτε εξαιρετικό φαγητό! Μη ξεχάσετε να δοκιμάσετε την τοπική κουζίνα και να αναζητήσετε την καπαροσαλάτα, το μαστέλλο, τη ρεβυθάδα, τους ρεβυθοκεφτέδες... Αλλά και κλασικά Ελληνικά πιάτα ψαριού ή κρέατος σε μαγικές συνταγές!

VETERANS...

In case you appreciate good food, I would like to inform you that you have visited Tselementes Island. Yes, it is here in Sifnos that Tselementes was born and you shall have many chances to find that out...

In case you choose to eat something at one of the island coasts, either at Apollonia, either at some Sifnos' village you shall taste excellent food! Do not forget to try the local cuisine, and especially look for capper salads, "mastello", "revithada", cheak pea balls. Of course do not overlook classic dishes, such as fish and meat, cooked in different, majestic ways!

CONNAISSEURS...

Si vous aimez la bonne cuisine, j'ai à vous informer que vous êtes venus sur l'île de Tsélémendès. Oui, c'est ici à Sifnos que Tsélémendès est né, et vous allez ressentir ce que cela signifie, à plusieurs reprises.

Que vous choisissiez de déjeuner sur une plage, à Apollonia ou dans un des villages de Sifnos, vous y mangerez sûrement un repas exquis! N'oubliez pas de goûter à la cuisine locale et de rechercher la salade de câpre, le mastello, la révithada, et les boulettes de pois chiches... Mais aussi des plats grecs classiques de poisson et de viande dans de merveilleuses recettes.



PHOTO BY | TAKIS KAPASSAS

Θα γευματίσετε σε μέρη εξαιρετικής παραδοσιακής αισθητικής αλλά και μέρη που έχουν συνδυάσει έξοχα το παλιό με το καινούργιο! Θα πιείτε χύμα κρασάκι, αλλά, αν θέλετε, θα έχετε την ευκαιρία να διαλέξετε μεταξύ επιλεγμένων, επώνυμων κρασιών.

Αν σας αρέσει να απολαμβάνετε το μπάνιο σας σε παραλίες με ξαπλώστρες, όπου θα σας σερβίρουν τον καφέ σας ή και κάποιο σνακ, προτιμήστε τις Καμάρες, τον Πλατύ Γιαλό και το Βαθύ.

You shall have your lunch in places of exceptional, traditional aesthetics and also in places where old and modern are brilliantly blended together! You shall drink house wine, yet, if you wish, you shall have the chance to choose between selected brands of wine.

If you enjoy bathing in coasts with umbrellas, where you can have your coffee served, or some snack, prefer Kamares, Platis Gialos and Vathi.

Vous aurez la possibilité de vous restaurer dans des lieux d'esthétiques traditionnelles remarquables ainsi que dans ceux, qui combinent l'ancien et le nouveau! Vous trouverez du vin de maison, mais si vous le désirez, vous aurez aussi le choix entre vins sélectionnés et renommés.

Si vous aimez apprécier votre baignade sur une plage à chaises longues où on pourrait vous servir votre café ou un petit snack, il serait préférable que vous choisissiez Kamares, Platy Gialos et Vathy.



ΩΚΥΑΛΟΣ
Fine Mediterranean Cuisine
OKYALOS

APOLLONIA, SIFNOS
Tel. +30 22840 32060
www.okyalos-sifnos.gr

[f /sifnosokyalos](https://www.facebook.com/sifnosokyalos)





Αν πάλι είστε αντισυμβατικοί, ψάξτε την διαδρομή μέχρι τα Βρουλιδία. Η μόνη παραλία με μεγάλο βότσαλο. Ακατέργαστη, ενώ ταυτόχρονα προσφέρει και την απόλαυση μιας ξαπλώστρας. Απίστευτη η ομορφιάς της! Αναζητήστε και τη Φασολού, μια παραλία με τεράστια αλμυρικά στο κέντρο της, όπου τα μεσημέρια του καλοκαιριού η σκιά τους γίνεται άσση!

Δύο παραλίες, η μια δίπλα στην άλλη, που δεν πρέπει να χάσετε είναι ο Φάρος και το Γλυφό. Στο Φάρο πίνεις τα ουζάκια σου και στο Γλυφό απολαμβάνεις τα πεντακάθαρα νερά του και τη σκιά από τα αλμυρικά τα οποία βρίσκονται σε όλο το μήκος της παραλίας.

Αν είστε φυσιολάτρες και πρωινόι τύποι, καλώς ήρθατε στα μονοπάτια της Σίφνου. Ένα νησί γεμάτο πανέμορφους προορισμούς, με διαδρομές εύκολες αλλά και λίγο πιο απαιτητικές. Θα βρείτε στα περισσότερα ταμπέλες που θα σας υποδεικνύουν την κατεύθυνση αλλά και το χρόνο που θα χρειαστείτε για να ολοκληρώσετε το μονοπάτι. Θυμηθείτε ότι το καλοκαίρι πρέπει να ξεκινάτε πολύ νωρίς διότι ο ήλιος καίει και ότι θα πρέπει να φοράτε κατάλληλα ρούχα!

Στα σοκάκια της Απολλωνίας αλλά και στις παραλίες, βρείτε δώρα για τους αγαπημένους σας! Αν θέλετε να φέρετε λίγο από Σίφνο στο σπίτι σας, αγοράστε μια από τις παραδοσιακές γάστρες και μαγειρέψτε αυθεντικές σιφνικές συνταγές που θα σας εκμυστηρευτεί η γιαγιά που σίγουρα θα γνωρίσετε, μια και οι Σίφνιοι είναι ανοιχτοί και φιλόξενοι άνθρωποι.

Αν σας αρέσει να πίνετε ένα ποτάκι πριν κοιμηθείτε ενώ να αφουγκράζεστε τη βραδινή ζωή ενός τόπου, κάνετε μια βόλτα στην Απολλωνία, στον Αρτεμόνα, στο Κάστρο, στις Καμάρες, τον Πλατύ Γιαλό... Κάπου θα βρείτε σίγουρα την ατμόσφαιρα που θα ικανοποιήσει απόλυτα τις προτιμήσεις σας.

Φεύγοντας από το νησί μην ξεχάσετε τα παραδοσιακά αμυγδαλωτά γιατί θα το μετανιώσετε!

In case you are the unconventional type, look for the road for Vroulidia. The only coast on the island having big pebbles. Wild, while at the same time offering the comfort of a beach chair for those who wish it, it is a coast of incredible beauty. Look also for Fasolou, a coast with huge tamarisks, offering shade during hot summer midday, an oasis indeed!

Two coasts, one next to the other, you mustn't miss is Faros and Glyfo. In Faros you can drink your ouzos, in Glyfo enjoy its crystal clear waters and shades of tamarisks all along the beach.

If you are nature lovers and early birds, welcome to Sifnos' paths. An island full of stunning destinations, with easy routes and others, rather demanding ones. In most paths you shall find labels indicating the right direction and the time required to make all the way of the path. Remember that during summer you shall start very early in the morning, as the sun is burning and you shall have to wear appropriate clothes!

In the alleys of Apollonia and also at the coasts you can find gifts for your loved ones! In case you want to bring something back home reminding you of Sifnos, you should buy one of the traditional crock pots and original Sifnos's recipes which shall be entrusted to you by some grandmother you will surely meet, as the habitants of Sifnos's are extremely outgoing and hospitable people.

If you enjoy having a drink before sleep while you hear the night life of a place, you should take a walk at Apollonia, at Artemonas, at Castro, at Camares, at Platis Gialos... Somewhere you shall definitely discover the atmosphere best satisfying your taste.

Leaving the island do not forget the traditional macaroons because you shall regret it!



PHOTO BY | YOU ARE HERE

Si par ailleurs vous êtes anticonformistes, tentez le sentier pour Vroulidia. La seule plage sur l'île à gros galet. Vierge, mais qui peut en même temps vous offrir le plaisir d'une chaise longue. Sa beauté est incroyable. Recherchez aussi Fassolou, une plage avec de très grands tamaris vers son milieu, qui pendant les midis d'été vous offrent leur ombre devenant, une vraie oasis!

Deux autres plages, l'une près de l'autre que vous ne devez pas rater non plus, sont celles de Faros et de Glyfo. A Faros, vous pourrez boire de petits verres d'ouzo, et à Glyfo apprécier les eaux limpides ainsi que l'ombre des tamaris qui longent la plage.

D'autre part, si vous êtes amis de la nature et aimez vous lever tôt, les sentiers de Sifnos vous souhaitent la bienvenue. L'île est pleine de destinations magnifiques, aux parcours assez faciles mais aussi plus exigeants. Vous y trouverez pour la plupart d'entre eux des enseignes de sentiers de randonnée qui vous indiqueront la direction ainsi que le temps dont vous aurez besoin afin d'accomplir votre parcours. Rappelez-vous que pendant la période estivale, il faut partir au petit matin car le soleil est de plomb et qu'il faut porter des vêtements convenables, à la circonstance!

Dans les ruelles d'Apollonia ainsi que près des plages, vous trouverez de petits commerces où vous pourrez acheter des cadeaux pour vos chers amis ! Si encore vous désirez rapporter chez vous un petit goût de Sifnos, achetez une cocotte traditionnelle en terre cuite pour cuisiner les recettes authentiques de Sifnos que la grand-mère du village vous aura confié et que vous allez certainement rencontrer, puisque les habitants de Sifnos sont des gens ouverts et accueillants.

Si encore vous aimez boire un petit verre avant d'aller vous coucher pour vivre un peu au rythme des soirées de l'île, nous vous proposons de faire une promenade à Apollonia, à Artémonas, à Kastro, à Kamares, à Platy Gialos... Vous trouverez certainement quelque part, l'ambiance qui comblera vos préférences.

Et avant de quitter l'île, n'oubliez pas d'emporter avec vous les petits gâteaux traditionnels à pâte d'amande, sinon il est certain que vous le regretterez!



Επικοινωνούμε μαζί σας εδώ και 30 χρόνια δημιουργώντας κοσμήματα φιλικά με τον χρόνο.

Μηλέ "Ble"

Embracing the greek tradition of handmade jewellery, we design and make necklaces, earrings, pins and bracelets, inspired by nature, the cycladic civilization and our everyday life here in Sifnos

Choose your own piece, a beautiful remembrance of your holidays here



Σπύρος Καραλής & Χαρούλα Γαβριλίδου
Apollonia Sifnos, +30 22840 33055
www.ble-sifnos.gr



Παραδοσιακό ζαχαροπλαστείο
Γεροντόπουλος
από το 1950

Traditional pastry shop
Gerontopoulos, since 1950


Driving directions
Πως θα έρθετε

Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



Αναλαμβάνουμε τούρτες γάμων - βαφτίσεων & για όλες τις περιστάσεις
We make cakes for all occasions

Apollonia - Sifnos
tel: 2284031431




**Δολωμα
cafe**

**ROCK
ETHNIC
SOUL.**

Ανοιχτά από το απόγευμα.
Open from the afternoon.

Στο στενό της Απολλωνίας.
At Apollonia's commercial alley.

Driving directions
Πώς θα έρθετε
Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



ΠΑΡΕΑ...

Είστε αντροπαρέα; Συγχαρητήρια, είστε σίγουρα έξυπνοι άντρες, αφού έχετε επιλέξει το καταλληλότερο νησί! Η Σίφνος φημίζεται για τον αριθμό των γυναικών της.

Είστε γυναιοπαρέα; Συγχαρητήρια, εκτός από το εξαιρετικό σας γούστο που σας οδήγησε στη Σίφνο, ...θα συναντήσετε και του προαναφερθέντες έξυπνους άντρες!

Ελπίζουμε να έχετε προγραμματίσει να μείνετε αρκετές μέρες στο νησί γιατί στη Σίφνο οι παρέες ενώνονται και μεγαλώνουν εύκολα! Ξεκινάτε από ένα τραπέζακι για τέσσερις και μετά από λίγες μέρες καταλήγει... για δεκατέσσερις.

Στις μεγάλες παρέες πάντα υπάρχουν δηλώσεις! Ετοιμαστείτε να τις πάρετε όλες πίσω!

Εκείνος που θα δηλώσει «Εγώ θα έρθω μόνο για ένα χαλαρό ποτάκι, δεν είμαι για πολλά...», είναι αυτός που δεν θα ξεκολλάει, γιατί θα έχει βρει την μουσική που θα του αλλάξει την διάθεση, το πεζουλάκι, μέσα στα σοκάκια, απ'όπου δεν θα θέλει να σηκωθεί για κανένα λόγο! Ίσως τελικά, χρειαστείτε πολλές προσπάθειες για να τον πείσετε ότι είναι αργά και ότι έχει έρθει η ώρα για να γυρίσετε πίσω στα δωμάτιά σας.

Αν στην παρέα υπάρχει και ο τύπος που δηλώνει «αμετανόητος εργένης», θα είναι εκείνος που θα παρακαλεί όλη την παρέα να μείνει «άλλη μια μέρα», «μια μερούλα μόνο...» γιατί βρήκε τον έρωτα των ονείρων του!

COMPANY...

Are you a males' company? Congrats, you are definitely clever guys, as you have chosen the best island! Sifnos is notorious for its big number of women.

Are you a company of women? Congrats, except for your exceptional taste leading you to Sifnos, you shall meet the aforementioned clever men!

We hope that you have programmed spending many days on the island as, in Sifnos the companies grow easily! You begin with a table for four and after a few days ends up for ...fourteen.

In big companies there are always announcements made! Prepare yourself to take them all back!

The one stating «I might come for a drink, and that's all, I am not in the mood...», is the one who is stuck, because he/she shall have found the music changing his/her mood, that little mantel, lost in the alleys, wherefrom he/she won't get up for no reason at all! It might take lots of effort to convince him/her that it is probably too late and that time has come for you to return to your rooms.

In case there is someone among the company calling himself the "happy bachelor", will definitely be the one begging on his knees all the company for "just one more day" because he found the love of his dreams!

EN COMPAGNIE...

Vous êtes entre hommes? Félicitations, il est sûr que vous êtes des hommes intelligents, puisque vous avez choisi l'île qui vous convient parfaitement! Sifnos est une île connue pour le nombre de femmes qu'elle rassemble.

Vous êtes entre femmes? Félicitations, à part votre goût exceptionnel qui vous a conduit à Sifnos, ...vous allez rencontrer les hommes intelligents que nous venons d'indiquer précédemment!

Nous espérons que vous avez en vue de rester sur l'île plusieurs jours, car à Sifnos les compagnies se mêlent et agrandissent facilement! On commence par une table pour quatre et quelques jours plus tard, on arrive ...à une table pour quatorze.

Et puis dans les grandes compagnies ont fait toujours de grandes déclarations! Préparez-vous à renoncer à tout!

Celui qui va déclarer: «Moi, je viens seulement pour un petit verre, je suis un peu à plat ce soir», ce sera celui qui ne voudra plus décoller du bar, soit parce qu'il aura trouvé la musique qui lui aura changé l'humeur soit parce qu'il aura trouvé un petit coin dans la ruelle d'où il ne voudra plus bouger et pour aucune raison! Finalement, vous allez avoir peut-être besoin de faire de grands efforts afin de le convaincre, que l'heure de partir est arrivée et qu'il est temps de regagner la chambre de l'hôtel.

Si encore dans la compagnie, il existe un type qui se déclare: «célibataire endurci», et bien ce sera lui qui suppliera toute la bande de rester «un jour de plus», «un petit jour seulement...» car il aura trouvé l'amour de ses rêves!



Botzi bar

Apollonia, Sifnos
T. +30 22840 32358



Driving directions
Πώς θα έρθετε
Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



Α! Την δήλωση εκείνου που θα πει «εγώ δε θα πιω σήμερα γιατί θα οδηγήσω», να την παίρνετε πάντα στα σοβαρά και να την εκτιμάτε, γιατί εκτός από το ότι θα επιστρέψετε στα δωμάτια σας ασφαλείς, θα είναι ο μόνος, που θα θυμάται τι ακριβώς κάνατε εχθές το βράδυ και θα έχει συγκρατήσει όλα τα ονόματα των γνωριμιών... σας!

Συχνά υπάρχει και κάποιος τύπος στην παρέα που δεν κάνει και πολλές δηλώσεις αλλά είναι έτοιμος για διασκέδαση μέχρι τελικής πτώσης. Αν σας συμβεί να έχει ξημερώσει και να έχετε χάσει τα ίχνη του, μην ανησυχήσετε! Κάπου θα είναι και θα παίρνει το πρωινό του, ...μόνος ή με παρέα!

Ah! The statement «I will not drink because I'll be the one driving», take it always seriously and respect it, as, beside the fact that you shall return safe to your rooms, that person shall be the one, remembering exactly what you did last night as well as the names of your... acquaintances!

Often there is someone in the company who doesn't say much but is always a party animal. In the event of losing track of him/her and the sun is up, don't worry! He/she must be somewhere having breakfast, alone or with company!

Ah! Et puis la déclaration de celui qui dira: «Moi, je ne boirai pas ce soir car je conduis», cette déclaration il faudra la prendre bien au sérieux et la préférer, car non seulement vous rentrerez dans vos chambres en toute sécurité, mais il sera le seul à se souvenir exactement de ce qui s'est passé la veille et qui retiendra tous les noms de... vos nouvelles connaissances!

D'habitude, il existe un type dans la compagnie qui lui, ne fait pas trop de déclarations mais qui est près à s'amuser à fond. Si donc, le soleil s'est levé et que vous avez perdu ces traces, ne vous inquiétez pas! Il sera certainement quelque part en train de prendre son petit déjeuner, ...seul ou en compagnie!

Η Σίφνος, αν και μικρό νησί, έχει διασκέδαση για όλους, ...για όλα τα γούστα! Χαλαρή, με άποψη, με... χαβαλέ. Από το απόγευμα μέχρι τα ξημερώματα!

Εντάξει όμως με τα ποτάκια! Ώρα για μπάνιο! Ίσως λίγο αγουροξυπνημένοι, πάντως σίγουρα σε κάποια παραλία θα βρεθείτε. Και που να πρωτοπάτε; Πλατύς Γιαλός, Βαθύ, Καμάρες, Χρυσοπηγή;

...Φτού! Έχουν κι εκεί κοκτέιλ!

Κάνετε βουτιές, ώστε να ξεπλυθεί το αλκοόλ της χθεσινής βραδιάς, αντλήστε ενέργεια από τον ήλιο. Χρειάζεστε αναζωογόνηση! Σας περιμένουν και επόμενα ξενύχτια!

Sifnos, although a small island, has all kinds of entertainment! Relaxed, with character, with ...waggery. From evening till dawn!

Enough with drinks now! It's time for a swim! Perhaps a little bleary, anyway you shall make it to some beach. But it is quite hard to decide which. Platis Gialos, Vathi, Kamares, Chrysopigi

...Damn! They have cocktails there too!

Make some dives, so as to wash out last night's alcohol, draw energy from the sun. You need revitalization! More long nights are waiting for you!

Quoique Sifnos soit une petite île, elle bénéficie des lieux de divertissements pour tous... et pour tous les goûts! Vous y trouverez des lieux calmes, d'une certaine allure... vivaces. Commencant tôt dans l'après midi et allant jusqu'au petit matin!

Finissons-en avec les boissons! Il est temps d'aller se baigner! Il se peut que vous ne soyez pas encore bien réveillés mais il est certain que vous allez retrouver une plage. Où aller? A Platy Gialos, à Vathy, à Kamares, à Chrissopigi?

...Oh non! Encore des cocktails!

Plongez, pour vous débarrasser de l'alcool de la veille, renforcez-vous de l'énergie que vous offre le soleil. Vous avez besoin de vous revivifier! D'autres nuits vous attendent!



GRADO
SIFNOS
CLUB



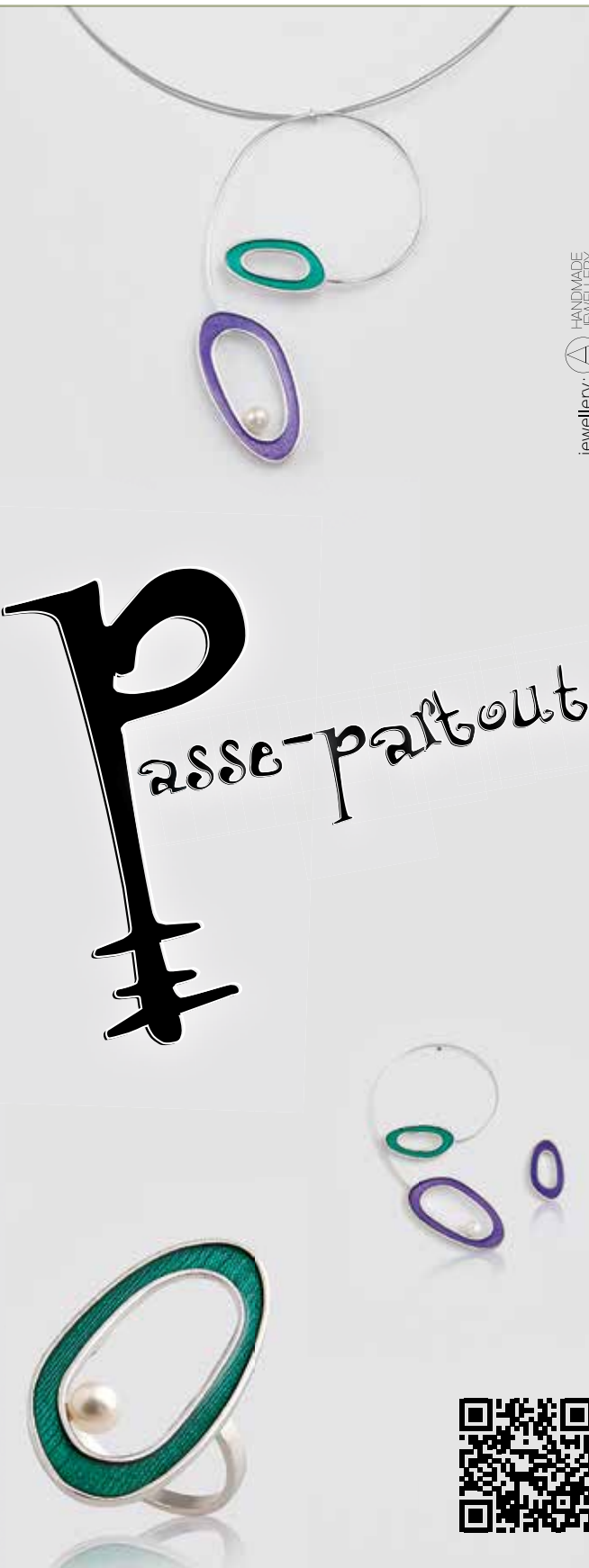
Tel.: 6983125745
e: gradoclub@gmail.com
f /gradosifnos




veranda
all day café bar restaurant




APOLLONIA SIFNOS 22840 33969



jewellery:  HANDMADE JEWELLERY

Passe-partout



Kastro _ Sifnos
t: 2284031158
i: passe-partoutsifnos.weebly.com



ΕΡΩΤΕΥΜΕΝΟΙ...

Αν είστε νέο ζευγάρι ερωτευμένων και νιώθετε έτοιμοι να κάνετε το μεγάλο βήμα... , καλώς ήρθατε στη Σίφνο! Έχετε 235 εκκλησιές για να διαλέξετε!!!

Αν είστε ερωτευμένοι και ονειροπόλοι, μην παραλείψετε να επισκεφτείτε το Κάστρο. Φροντίστε να έχετε αρκετή ώρα στην διάθεση σας. Κάνετε τον γύρω του Κάστρου, απολαμβάνοντας το απέραντο γαλάζιο, χαθείτε μέσα στα σοκάκια, σε μια άλλη εποχή και μην εκπλαγείτε αντικρίζοντας μια αρχαία κολόνα να γίνεται το στήριγμα της βεράντας ενός σπιτιού!

LOVE BIRDS...

In case you are a couple in love and thinking about getting married, welcome to Sifnos! There are 235 churches to choose from!

If you are in love and a little dreamers, do not forget to visit the Castle. Take your time. Make the tour of the castle, admiring the grand blue, lose yourselves in the alleys, in another era and do not be surprised if you face an ancient column supporting the veranda of a house!

EN COUPLE...

Si vous êtes un couple de jeunes amoureux et vous êtes prêts à faire le grand pas... , bienvenu à Sifnos! Vous avez le choix entre 235 églises!

Si encore vous êtes en couple amoureux et rêveurs, n'oubliez pas de visiter Kastro. Prenez soin d'avoir assez de temps à votre disposition. Faites le tour de Kastro, appréciant le bleu infini, égarez-vous dans les ruelles d'une autre époque et essayez de ne pas être trop frappés d'étonnement à la vue d'une ancienne colonne utilisée comme pilier à la terrasse d'une maison!



ΠΛΕΙ
ΑΔΕΣ

**Jewellery
Workshop**

Apollonia Tel +30 22840 33309
Kamares Tel +30 22840 31755

Email: pleiad@otenet.gr

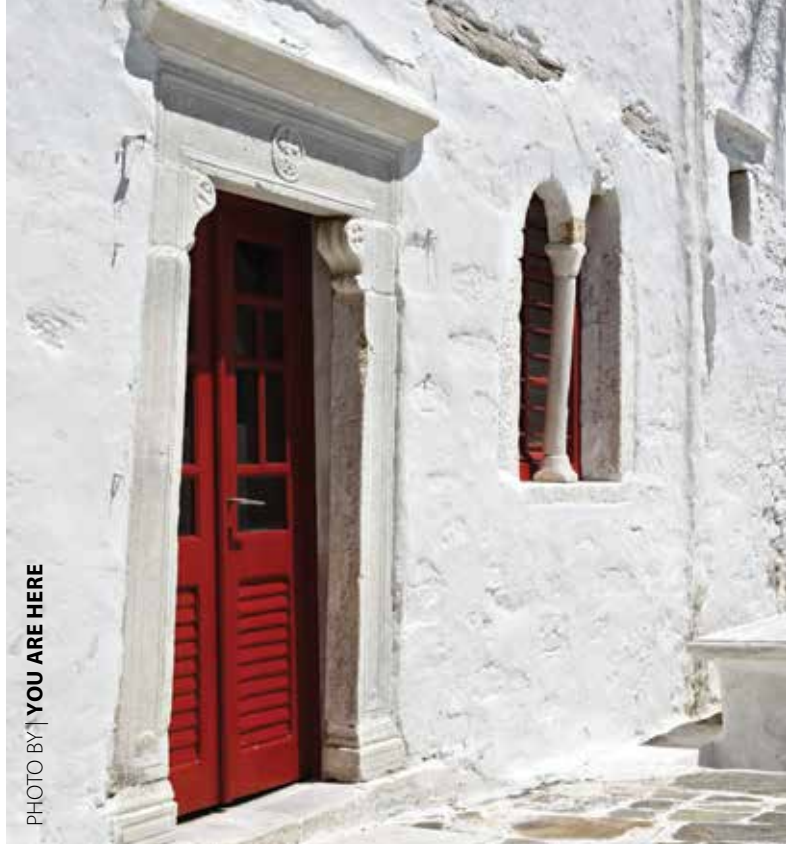


PHOTO BY | YOU ARE HERE

Στο Κάστρο θα βγάλετε και κάποιες από τις καλύτερες φωτογραφίες σας. Μέσα στα σοκάκια υπάρχουν γωνιές σαν παραμύθι, ενώ το μονοπάτι που κυκλώνει τον οικισμό, θα σας μείνει αξέχαστο! Το εκκλησάκι των Επτά Μαρτύρων που στέκεται στην κορφή ενός μικρού βράχου, σχεδόν στη μέση της θάλασσας, θα σας μαγνητίσει!

Αν επισκεφτείτε το Κάστρο το πρωί, ακολουθήστε το δρομάκι προς τους Επτά Μάρτυρες και κατεβείτε τα σκαλάκια που οδηγούν στη θάλασσα. Αν είναι καλός ο καιρός και δεν έχει κύμα, βούτηξε άφοβα! Θα σας μείνει αξέχαστό!

Αν είστε ερωτευμένοι και λίγο ανήσυχoi, αν αναζητάτε ποικιλία στο μπάνιο σας, πάρετε την κατεύθυνση προς Χρυσοπηγή! Εκεί βρίσκεται το Αποκοφτό, τα βράχια της Χρυσοπηγής και οι Σαούρες.

Στο Αποκοφτό μπορείτε να απολαύσετε τη θάλασσα, με την υπέροχη σκιά που θα σας προσφέρουν τα αλμυρικά!

Επισκεφτείτε το μοναστήρι της Χρυσοπηγής, εκεί βρίσκεται μια από τις 235 εκκλησιές που λέγαμε... Η Παναγία η Χρυσοπηγή! Είναι ίσως η πιο φημισμένη εκκλησία και αυτό καθόλου τυχαία, αφού είναι πανέμορφη!

Αν σας αρέσουν οι βουτιές, περιμετρικά από το μοναστήρι θα βρείτε απίστευτα βράχια για να τις απολαύσετε! Εκεί κοντά, υπάρχει και μια εναλλακτική παραλία, οι Σαούρες! Ανακαλύψτε την!

At the Castle you can take some of your best photos ever. In the alleys there are corners reminding of fairytales, while the alley surrounding the settlement shall be unforgettable to you! The small church of the seven martyrs, sitting on top of a small rock, almost in the middle of the sea, shall mesmerize you!

In case you visit Castle in the morning, follow the path to the Seven Martyrs and take the stairs down to the sea. If the weather is good and there are no heavy seas, dive without hesitation! It will be something to remember!

If you are in love and a little wild, if you look for something different regarding your swimming hours, take the road to Chrysopigi! There you shall find Apokofto, Chrysopigi's rocks and Saoures.

In Apokofto you shall enjoy the sea, with the wonderful shade tamarisks are offering!

Visit the monastery of Chrysopigi, where you will find one of the 235 churches mentioned above... Panagia the Chrysopigi! It is perhaps the most famous church and that is perfectly reasonable as it is extremely beautiful!

If you like diving, around the monastery you shall find incredible rocks to enjoy it! Nearby, there is an alternative coast, Saoures! Discover it!

A Kastro vous prendrez certaines de vos meilleures photos. Dans les ruelles, il existe des petits coins comme sortis de contes de fée, tandis que le sentier qui cerne l'ensemble résidentiel, vous restera inoubliable! La chapelle des Sept martyres qui domine au sommet du petit rocher presque au milieu de la mer, vous attirera le regard!

Si vous visitez Kastro pendant la matinée, suivez le sentier vers «Epta Martyres» et descendez les escaliers qui mènent à la mer. S'il fait beau et qu'il n'y a pas de vagues, plongez-y sans crainte! Ce sera un souvenir inoubliable!

Si vous êtes amoureux et recherchez l'aventure et la diversité. Prenez la direction vers Chrissopigi! Vous y trouverez aussi Apokofto, les rochers plats de Chrissopigi et Saoures.

A Apokofto vous pouvez apprécier la mer, et l'ombre superbe que vous offrent les tamaris!

Visitez le monastère de Chrissopigi, c'est là, que vous trouverez une des 235 églises dont nous avons indiqué ci-dessus... la St. Vierge de Chrissopigi! C'est peut être la plus célèbre église de l'île, et pas par hasard, puisque elle est splendide !

Si vous aimez les plongeurs, tout autour du monastère vous rencontrerez des rochers incroyables, d'où vous pourrez apprécier vos plongeurs! Tout près, il y a la plage de Saoures, une plage alternative! Allez à sa découverte!



Kastro, Sifnos
T. +30 22840 32311

Driving directions
Πώς θα έρθετε
Googlemaps application
is required to be installed
at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή
googlemaps εγκατεστημένη
στο κινητό σας.



Διακοπές σημαίνει αισθήσεις.
Μία αλησμόνητη εικόνα, μία απaráμιλλη γεύση, μία αξέχαστη μυρωδιά.
Διακοπές σημαίνει Κυκλάδες, σημαίνει Σίφνος, σημαίνει Κάστρο, σημαίνει DOLCI.
Το all day Café-Restaurant-Cocktail Bar στην είσοδο του γραφικού οικισμού του Κάστρου, με την χαλαρωτική ατμόσφαιρα και την υπέροχη Κυκλαδίτικη θέα.

Vacations means senses:
A memorable image, an unequalled taste, an unforgettable aroma.
Vacations means Cyclades, means Sifnos, means Kastro, means DOLCI.
The all day Café-Restaurant-Cocktail Bar at the entrance of the most beautiful village of Sifnos, Kastro, with the relaxing atmosphere and the wonderful view.



Αν πάλι το βράδυ θέλετε να σας βρει ρομαντικά στο δωμάτιο σας..., ανεβείτε στο Στενό* όσο πιο νωρίς μπορείτε! Κάντε την βόλτα σας ανακαλύπτοντας ένα-ένα τα μαγαζιά. Εδώ, σίγουρα θα βρείτε δώρα για εσάς και τους αγαπημένους σας, κάπου να κάτσετε και να πιείτε το κοκτέιλ σας, ενώ αν είστε τύπος των εκπλήξεων, τώρα είναι η στιγμή να βρείτε μια αφορμή και σε δύο λεπτά να γυρίσετε με δωράκι, ...αυτό που κοίταζε το έτερο σας ήμισυ λίγο πριν, ...και να το προφέρετε!

In case you'd like to spend a romantic night in your room, go up the Steno* as early as you can! Take a walk discovering all little shops, one by one. Here, you shall definitely find presents for your love ones, a place to enjoy your cocktail, or, if you like making surprises, it's a good chance to excuse yourself and return with a present, ...the one the other half of you had been looking at a while ago...and offer it!

Si encore vous désirez une soirée romantique...! Prenez la ruelle nommée «Sténo» le plus tôt possible! Faites une promenade découvrant un à un les magasins. Vous y trouverez des cadeaux pour vous et pour votre bien aimé(e), prenez quelque part un cocktail. Si vous êtes du genre de personnes qui aiment faire des surprises, c'est le moment, trouvez un prétexte pour vous absenter et dans deux minutes vous serez de retour un petit cadeau entre les mains ...celui que regardait tout à l'heure votre «alter ego», ...prêt à être offert !

Μαρουλένια

Μια φορά & ένα καιρό, πριν πολλά πολλά χρόνια, γεννήθηκε ένα μικρό, παραμυθένιο μαγαζάκι που το ονόμασαν "Μαρουλένια".

Η Μαρουλένια, με πολύ γούστο & μεράκι γέμισε με φανταστικά χειροποίητα κοσμήματα ελληνικών δημιουργών & πολλά ακόμη αντικείμενα που ξεχωρίζουν!!

Ελάτε κι εσείς να ζήσετε στη Μαρουλένια το δικό σας παραμύθι!!!

Maroulenia

Once upon a time, a good many years ago, a little fairy shop was born and was named "Maroulenia".

Maroulenia, was filled with amazing handmade jewellery from Greek artists and many more items that stand out!

Come and live your fairytale in Maroulenia!

Driving directions
Πως θα έρθετε

Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκαταστημένη στο κινητό σας.

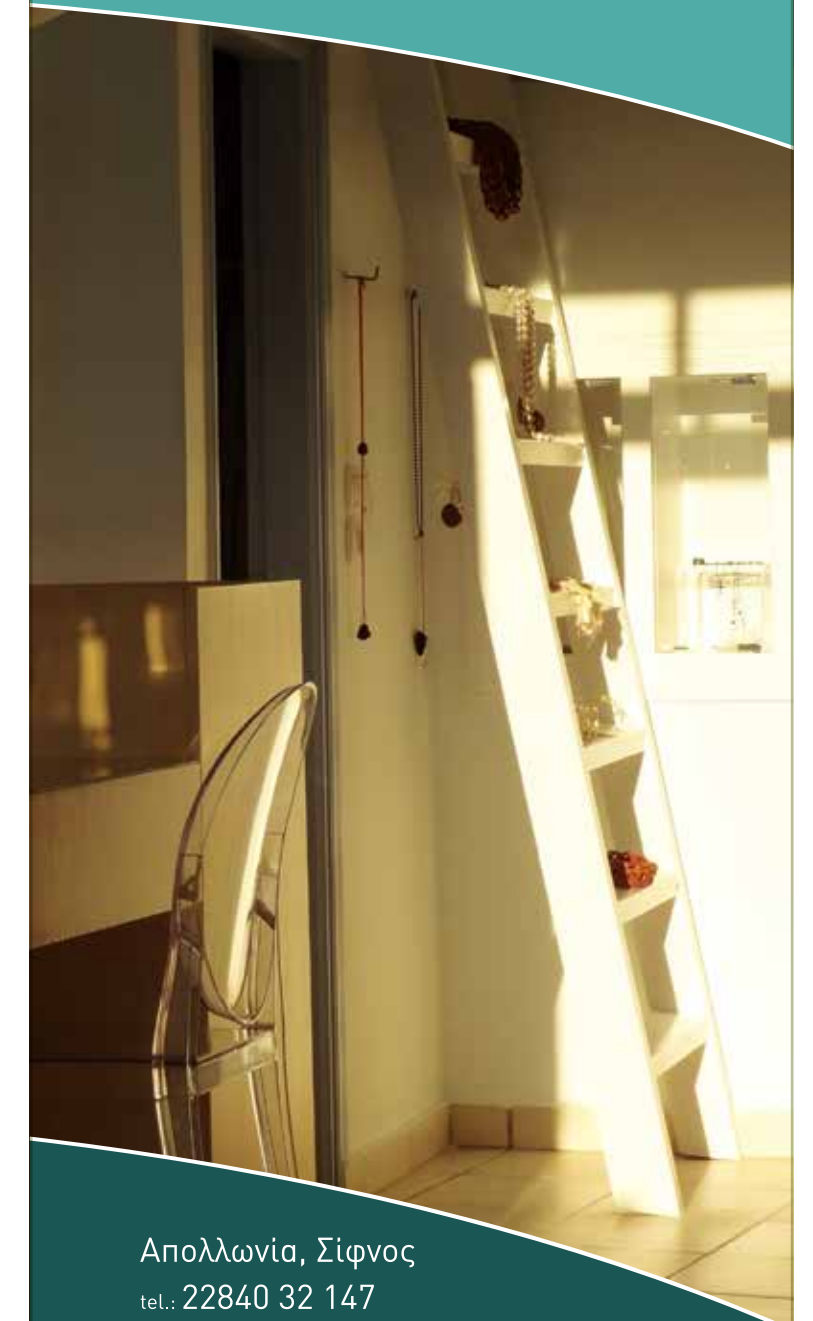


Apollonia comercial paved alley, Sifnos | E: maroulenia81@yahoo.gr
Κεντρικό Στενό Απολλωνίας Σίφνου | T: (+30)2284033630, 6999901982



PHOTO BY | MILES WAITE

Angeliki
κόσμημα



Απολλωνία, Σίφνος

tel.: 22840 32 147

e-mail: angelikijewelsSC@gmail.com

facebook Angeliki jewels





ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ...

Οι καλοκαιρινές διακοπές με τα παιδιά μπορούν να γίνουν απολαυστικές για όλη την οικογένεια, αρκεί να ξέρετε πού θα πάτε και να αποφύγετε καταστάσεις που ίσως οδηγήσουν σε δυσκολίες και εκνευρισμούς.

Οι πιο κατάλληλες παραλίες για οικογένειες με μικρά παιδιά είναι αδιαμφισβήτητα οι Καμάρες, ο Πλατύ Γιαλός, το Βαθύ και η Χερρόνησος.

Μόλις φτάσατε στη Σίφνο; Είστε στο δωμάτιο, κουρασμένοι από το ταξίδι και θέλετε κάτι εύκολο για να φάτε και να κάνετε μπανάκι. Μπορείτε να ξεκινήσετε με τον Πλατύ Γιαλό. Μια μεγάλη παραλία, εύκολη για τα παιδιά. Για καφέ και για φαγητό ακόμα και ποτό αν σας πάρει το βραδάκι.

FAMILY...

Family vacations with children may be real fun for everybody in the family, as long as you know where to go and avoid inconvenient situations causing frustrations.

The best family friendly coasts, ideal for small children are indisputably Kamares, Platis Gialos, Vathi and Herronisos.

Just arrived in Sifnos? You are in your room, tired from travel and want something easy and convenient to have a meal and to swim. You could start with Platis Gialos. It is a large coast, safe for kids. For coffee and food even a drink if it gets dark.

EN FAMILLE...

Les vacances d'été avec les enfants peuvent devenir des vacances agréables pour toute la famille, il suffit de savoir où aller et d'éviter les circonstances qui mèneront à des difficultés ou des énervements.

Les plages qui conviennent aux familles ayant des enfants sont sans aucun doute Kamares, Platy Gialos, Vathy et Cherronisos.

Vous venez tout juste d'arriver à Sifnos? Vous avez gagné vos chambres, fatigués, vous avez besoin de manger quelque chose facilement et d'aller vous baigner sur une plage. Vous pouvez commencer par Platy Gialos. Une plage facile pour enfants. Vous pourrez avoir votre café, votre déjeuner ainsi qu'un petit verre, si vous y restez jusqu'au soir.

Daily cruises & fishing

www.bloomarine.gr
 /sifnos bloomarine
 6984857273, 6942945472
 info@bloomarine.gr

Platis Gialos, Sifnos

THE FUN STARTS HERE

QR Code

Sea sports SUP. (Stand Up Paddling) & canoes

Boat rentals

Οι Καμάρες είναι επίσης μια παραλία όπου τα μικρά παιδιά μπορούν να παίξουν άφοβα, αφού τα νερά είναι πάρα πολύ ρηχά, πεντακάθαρα και από άκρη σε άκρη έχει αμμουδιά. Εδώ μπορείτε να απολαύσετε το καφέ σας αλλά και το φαγητό σας και να παραμείνετε μέχρι τη δύση του ηλίου. Αν είναι πρόσφατη η άφιξη σας στο νησί και ακόμα δεν έχετε αποβάλει από μέσα σας τις σκοτούρες, το ηλιοβασιλέμα στις Καμάρες θα φροντίσει να τα αφήσετε όλα πίσω σας, μονομιάς!

Το Βαθύ, είναι ένας πολύ μεγάλος και κλειστός κόλπος και γι' αυτό έχει πάντα ήσυχια νερά. Όλη η οικογένεια θα απολαύσει τη θάλασσα, την ομορφιά του τοπίου και θα εξερευνήσει τις μικρές εκπλήξεις που κρύβει το Βαθύ!

Η Χερρόνησος, είναι ακόμα ένας εξαιρετικός προορισμός. Μια μικρή «εκδρομούλα» που θα σας αποζημιώσει. Ένα μικρό και γραφικό ψαροχώρι, όπου τα παιδιά μπορούν να κολυμπούν και εσείς να τα βλέπετε ανά πάσα στιγμή ενώ πίνετε το ουζάκι σας σε κάποιο ταβερνάκι.

Η απογευματινή βόλτα στον Αρτεμώνα είναι παράδεισος για κάθε οικογένεια με μικρά παιδιά. Και οι γονείς μπορούν να απολαύσουν τον υπέροχο παραδοσιακό οικισμό και τα παιδιά μπορούν να παίξουν άφοβα στον μεγάλο πλακόστρωτο δρόμο και την πλατεία του Αρτεμώνα. Ο Αρτεμώνας είναι ένα ήρεμο αλλά και ζωντανό, αρχοντικό χωριό, που θα σας ενθουσιάσει!

Kamares is also a coast where small children may play safely, since the sea is shallow, crystal clear and there is sand end to end. You can enjoy your coffee and food and stay till sunset. If you just arrived on the island and you haven't left your worries behind yet, the sunset of Kamares shall take them all away, at once!

Vathi is a large and close bay, that's why its waters are always calm. All family members can enjoy the sea, the beauty of the landscape and exploit the small surprises hidden in Vathi!

Heronisos is yet another exquisite destination. A small trip there shall be absolutely rewarding. It is a small and picturesque fishing village where kids can enjoy swimming while you watch them, relaxed and drinking your ouzo at some little tavern there.

The evening walk to Artemonas is literally a paradise for all families having small children. Parents have the chance to enjoy this marvelous traditional settlement and children play safely at the large cobblestone road and Artemona's square. Artemonas is a calm but vivid, gracious village which will excite you!

Kamares est aussi une plage où les petits enfants peuvent y jouer sans crainte, puisque les eaux ne sont pas du tout profondes, limpides et la plage est sableuse dans toute sa longueur. Vous pouvez y apprécier votre café ainsi que votre déjeuner et y rester jusqu'au coucher du soleil. Si vous venez d'arriver sur l'île et vous ne vous êtes pas encore débarrassés de tous vos soucis de la ville, le coucher du soleil à Kamares prendra soin de tout oublier, à l'instant même.

Vathy est une très grande baie fermée, c'est pour cette raison que les eaux y sont tranquilles. La famille appréciera la mer, la beauté du paysage et pourra explorer les petites surprises que cache la région!

Chérroissos est de même une excellente destination. Une petite «excursion» vous récompensera. Il s'agit d'un petit village de pêcheurs pittoresque et les enfants pourront nager et vous, les suivre de loin à tout moment, buvant votre ouzo dans une des tavernes.

La promenade d'après-midi à Artemonas est un paradis pour toutes les familles ayant de petits enfants. Les parents auront la possibilité d'apprécier le magnifique petit village pittoresque et les enfants pourront y jouer sans crainte dans la grande rue pavée et sur la place d'Artemonas. C'est un lieu calme mais à la fois assez fréquenté, un village d'allure noble, qui vous enthousiasmera!



Syrma



[f/syrmacafe](https://www.facebook.com/syrmacafe)

Syrma all day café snack bar
www.syrmacafebar.gr
Kamares beach, Sifnos | T. 2284031829

σύρμα < αρχαία ελληνική **σύρμα** < σύρω
1. Μεταλλικό εύκαμπτο έλασμα κυκλικής διατομής.
2. (μεταφορικά) λέξη-κλειδί που χρησιμοποιείται για να διακοπεί κάποια παράνομη δράση.
3. (στις Κυκλάδες) παραθαλάσσια σπηλιά ή κτίσμα όπου σύρουν τις βάρκες το χειμώνα για προστασία από τις καιρικές συνθήκες.
4. (στη Σίφνο) παραθαλάσσιο κτίσμα στις Καμάρες, που χρησιμοποιήθηκε για φύλαξη βάρκας. Στις μέρες μας, ο χώρος φιλοξενεί ένα ξεχωριστό café snack bar, με ιδιαίτερο χαρακτήρα.

Wire (**Syrma** < ancient greek **syrma**):

1. metal drawn out into the form of a thin flexible thread or rod.
2. English rock band, formed in London in 1976.
3. (Cyclades) seaside cave or building, where fishermen dragged the boats in winter for protection from the weather.
4. (Sifnos) beachfront building in Kamares, used for boat storage. Nowadays, a unique café snack bar on Kamares, with special taste.



Νωρίς το βράδυ είναι υπέροχο και το Στενό. Τα παιδιά θα έχουν σίγουρα ένα σωρό πράγματα να τους τραβήξουν την προσοχή. Αυλίτσες, μαγαζάκια, σκαλάκια που βγάζουν σε «κρυφές» γωνιές... Αν έχετε πολύ μικρά παιδάκια, στο Στενό μπορείτε να εξερευνήσετε τα μαγαζιά πολύ ευχάριστα, ακόμα και με παιδικό καροτσάκι.

Όσο για το βράδυ, αγαπητοί μου γονείς, δεν θέλω να σας στεναχωρήσω, αλλά να ξέρετε ότι η ζωή στο Στενό δεν σταματά στις 12 το βράδυ! Αν βρείτε κάποιον να σας κρατήσει τα παιδιά, θα εκπλαγείτε από το τι γίνεται εκεί μετά τις 12! ■

*Στενό: Κεντρικό σοκάκι στην Απολλωνία

Early in the evening Steno is also wonderful. Children shall certainly have many things to draw their attention. Small yards, shops, stairs leading to "secret" corners... In case you have small children, in Steno you can exploit the shops very pleasantly, even with a buggy.

As regards to night, my dear parents, I do not wish to depress you, but you should know that life does not stop at twelve o'clock in the night! In case you find someone to look after the children, you'll be surprised of what is going on there after 12! ■

*Steno: Central alley in Apollonia

Tôt dans la soirée, il y a le superbe «Sténo*». Les enfants seront certainement attirés par des milliers de choses. Les petites cours, les petits magasins, les escaliers qui aboutissent à de petits coins «cachés»... Si vous avez de très petits enfants, à Sténo, vous pourrez faire un tour paisible dans les magasins, même à poussette.

Tandis que tard dans la soirée, chers parents, je ne veux pas vous attrister, mais il faut que vous sachiez que la vie à Sténo ne se termine pas à minuit! Si quelqu'un pourrait faire la garde des enfants, vous serez sûrement surpris de ce qui se passe dans cette ruelle après minuit! ■

*Sténo : Ruelle principale d'Apollonia.



Wanda Fumat
 Apollonia Sifnos-Cyclades
 Tel: +30 22840 33059-31511
 www.colores.gr



COLORES



PHOTO BY | YOU ARE HERE

ΚΑΠ

ΠΑ

ΡΗ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΠΑΝΤΕΛΗ ΑΓΙΟΥΤΑΝΤΗ | ΓΕΩΠΟΝΟ

CAPER
BY PANTELIS AYIOUTANDIS | AGRICULTURIST

CÂPRE
DE PANTELIS AYIOUTANDIS | INGÉNIEUR AGRONOME

ΚΑΠΠΑΡΗ

CAPPARIS SPINOSA,
κοινώς κάππαρη η ακανθώδης.

Παρόλα αυτά στην Ελλάδα συναντάει κανείς αρκετές ποικιλίες του φυτού χωρίς ακάνθια. Φυτό γνωστό και συνάμα υποεκτιμημένο, καθώς στη χώρα μας φυτρώνουν εκλεκτής ποιότητας ποικιλίες που μας χαρίζουν τα εδώδιμα μπουμπούκια που συναντάμε σε σαλάτες, σάλτσες και όχι μόνο.

Συνεπώς κατά κύριο λόγο δεν τρώμε τον καρπό του φυτού, αλλά το άνθος, πριν αυτό ανοίξει. Δευτερευόντως είναι εδώδιμοι και οι τρυφεροί βλαστοί και ο καρπός που έχει σχήμα μικρού αγγουριού.

Ίσως η κάππαρη να είναι ένα από τα πλέον ιδιαίτερα και ατίθασα φυτά. Είναι θάμνος τον οποίο θα δείτε να φυτρώνει στα πιο περίεργα σημεία. Ανάμεσα σε βράχια, σε γωνίες σκαλοπατιών και δρόμων, να κρέμεται από τοίχους!

Η κάππαρη είναι ελάχιστα απαιτητική όσον αφορά το έδαφος, της αρκεί να στραγγίζει καλά και είναι πολύ ανθεκτική στην ξηρασία και στην αλατότητα. Αυτές οι ιδιότητες την καθιστούν χαρακτηριστικό φυτό των νότιων νησιωτικών περιοχών. Παρόλα αυτά, είναι ιδιαίτερα δύσκολη στο να ενταχτεί σε οργανωμένη και συστηματική καλλιέργεια.



CAPER

CAPPARIS SPINOSA,
commonly known as caper the thorny one.

However, in Greece we find many varieties of the plant with no thorns. It is a plant widely known, yet underestimated, as in our country grow many varieties of excellent quality, offering us the edible buds we find in salads, sauces and not only there.

Therefore, we mainly eat the buds before their opening. However, even the tender stems and the fruit, having the shape of a small cucumber, are edible.

Caper is probably one of the most peculiar and rebellious plants. It is a shrub which you can see growing in the most unexpected locations. In between rocks, in step and street corners, even hanging from walls!

Caper is almost not at all demanding regarding soil, it is enough for it to drain adequately and is extremely resistant to draught and salinity. These properties make it a typical plant of south insular areas. Nevertheless, it is especially difficult to be integrated in an organized and systematic cultivation.

CÂPRE

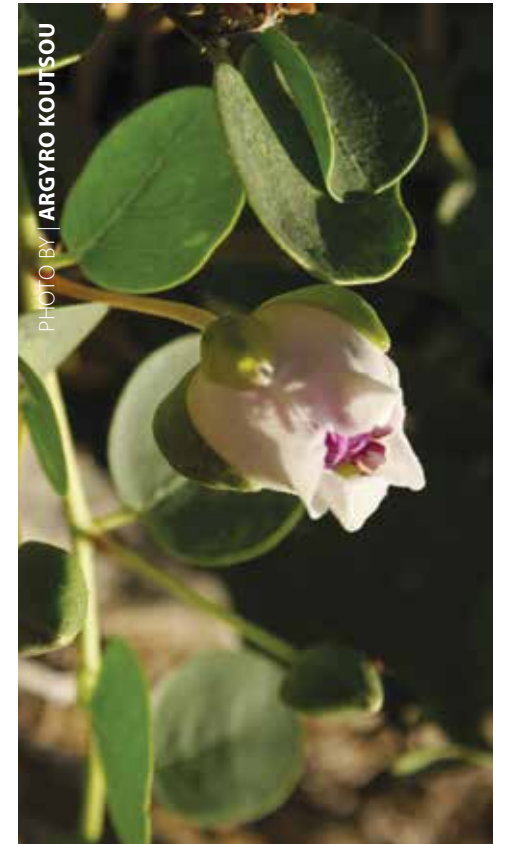
CAPPARIS SPINOSA,
soit CÂPRIER EPINEUX en langage commun.

Quoiqu' en Grèce, on rencontre plusieurs espèces de cette plante, sans épines. Il s'agit d'une plante bien connue mais sous estimée, bien que dans notre pays, ces plantes de différentes espèces et de qualité supérieure y poussent, nous offrant leurs bourgeons ovoïdes et comestibles qu'on rencontre dans des salades, des sauces et non seulement.

En principe donc, nous ne mangeons pas le fruit de la plante, mais sa fleur, avant que celle-ci éclore. En second lieu, il s'agit de pédoncules tendres et comestibles et dont le fruit a la forme d'un petit concombre.

Il se peut que la câpre soit une des plantes les plus particulière et indocile. C'est un arbrisseau qu'on peut voir pousser dans les lieux les plus étranges. Entre des rochers, aux coins d'escaliers et de routes ou pendant de murs!

La câpre n'est pas une plante très exigeante en ce qui concerne le sol ou elle pousse, il lui suffit que ce sol soit bien dépourvu d'eau. Elle supporte bien la sécheresse ainsi que la salinité. Ses caractéristiques l'emmènent à être la plante naturalisée des régions des îles du sud de la Grèce. Malgré cela, il est extrêmement difficile de la cultiver dans des cultures organisées et de caractère constant.



Οι βλαστοί του φυτού έχουν μήκος που ξεπερνάει το ένα μέτρο, και κρέμονται ή έρπουν, αναλόγως της θέσεώς τους. Είναι φυτό αειθαλές και πολυετές, με ρίζα η οποία υπογειώς εκτείνεται έως και είκοσι μέτρα, ενώ τα μεγάλα άνθη κάνουν την εμφάνιση τους από το Μάιο και συνεχίζουν όλο το καλοκαίρι.

Τα τρυφερά μέρη που συλλέγουμε, συντηρούνται σε άλμη ή ξύδι και εκτός από αρτυματική χρήση, το φυτό έχει ιδιαίτερη φαρμακευτική χρήση με αρκετές ιδιότητες, όπως τονωτικές, αντιαρθρικές, διουρητικές.

Εάν βρείτε και αγοράσετε κάποιο φυτό, τοποθετήστε το σε χώρο ηλιόλουστο που να μη νεροκρατεί.

Εάν επιχειρήσετε να μεταφυτεύσετε αυτοφυές φυτό, απλώς θα είναι άδικος κόπος, κι εάν κόψετε τμήμα βλαστού επιδιώκοντας να ριζώσει σε κάποια γλάστρα, μην είσαστε χαρούμενοι για το αποτέλεσμα, αν το μόσχευμα δεν κλείσει πρώτα μια τριετία.

Ατίθαση! ...αυτή είναι η κάππαρη! ■

Plant's stems exceed one meter in length, and they are hanging or crawl, depending on their positions. It is an evergreen and perennial plant, the root of which is spread up to twenty meters underground, while its large flowers appear in May and are retained throughout the whole summer.

The tender parts we collect, are conserved in pickle or vinegar and in addition to its flavoring use, the plant is also used for special pharmaceutical purposes due to its many different properties, such as tonic, anti arthritic and diuretic.

If you find and buy a plant, place it in a sunny area, avoiding soils where water stands and pools.

In case you attempt to replant a self grown plant, you simply waste your time, and if you cut some part of the stem aiming to make it grow in a flowering pot, don't be so sure for the success, until a three year period passes.

A rebel! ...that's caper! ■

Ses rameaux peuvent atteindre une longueur dépassant le mètre, sont pendants ou trainants selon leur emplacement. Il s'agit d'une plante à feuilles persistantes et toujours verte, d'une longue durée de vie, dont la racine souterraine s'étend atteignant les vingt mètres, tandis que ses grandes fleurs font leur apparition à partir du mois de mai, cette floraison dure tout au long de l'été.

Les parties tendres que nous cueillons, sont conservées dans de l'eau salée ou du vinaigre et excepté son usage culinaire, la plante a surtout des usages pharmaceutiques comportant de nombreuses facultés, entre autres: tonifiantes, anti-arthrosiques et diurétiques.

Si vous trouver et acheter une de ces plante, placez-la, en un lieu bien ensoleillé et dépourvu d'humidité.

Si vous tenter de replanter une plante qui pousse à l'état sauvage, cela vous vaudra une peine inutile, et si vous coupez une partie de ses rameaux essayant de la faire pousser dans un pot à fleur, n'attendez pas à être satisfait du résultat du greffon, avant qu'une période de trois années ne passe.

Indocile! ...cette câpre! ■

ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ

SIFNOS: GASTRONOMY MAP CARTE GASTRONOMIQUE DE SIFNOS

Η Σίφνος είναι η πατρίδα του Νίκου Τσελεμεντέ, αρχιμάγειρα από τη Σίφνο, που το όνομα του ταυτίζεται με τα βιβλία μαγειρικής, αφού αυτός ήταν που έγραψε τον πρώτο ολοκληρωμένο οδηγό μαγειρικής στην Ελλάδα. Είχε δε τέτοια επιτυχία που επανεκδόθηκε τουλάχιστον 15 φορές. Στη Σίφνο, η παράδοση στη μαγειρική καλά κρατεί. Γι' αυτό, όπου και να πάτε, θα φάτε εξαιρετικά, είτε δοκιμάσετε την παραδοσιακή κουζίνα της, είτε πιο σύγχρονες γευστικές δημιουργίες. Διαλέξαμε να σας παρουσιάσουμε τα κυριότερα παραδοσιακά εδέσματα και με αυτό τον τρόπο να περιηγηθούμε μαζί στο «γαστρονομικό χάρτη» του νησιού.

Sifnos is the homeland of Nikos Tselementes, a chef born in Sifnos, whose name is now a synonym for cooking books, as he was the one who wrote the first comprehensive cooking book in Greece. The book became so popular that was reprinted over 15 times. In Sifnos, cooking tradition is still very strong in now days. Therefore, wherever you go, you can have excellent food; either you taste traditional dishes or modern recipes. We have chosen and shall present to you the main traditional viands and, in this way, join you to a tour around the "gastronomy map" of the island.

Sifnos est la patrie de Nikos Tsèlèmedès, chef cuisinier natif de Sifnos, dont le nom est associé aux livres de cuisine, puisque c'est lui qui écrit le premier guide complet de cuisine en Grèce. Il a connu un si grand succès que le guide a été republié au moins 15 fois. A Sifnos, la tradition gastronomique se tient bien. C'est pour cette raison que où que vous alliez, vous vous régalez, soit goûtant la cuisine traditionnelle, soit goûtant les créations gastronomiques contemporaines. Nous avons choisi de vous présenter les principaux mets traditionnels de façon à voyager ensemble sur «la carte gastronomique» de l'île.





PHOTO BY | GIANNIS KONTOS

ΡΕΒΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ: Ένα από τα δημοφιλέστερα πιάτα της Σιφνέικης κουζίνας. Χοντροαλεσμένα ρεβύθια, αρωματισμένα με κάθε λογής μυρωδικά, όπως δυόσμο, μαιντανό, άνηθο και μαντζουράνα. Τηγανίζονται σε λάδι και σερβίρονται ζεστοί και τραγανοί! Λόγω μικρών παραλλαγών στον τρόπο που φτιάχνονται, αξίζει να τους δοκιμάσετε σε διάφορες ταβέρνες και εστιατόρια.

ΡΕΒΥΘΑΔΑ: Δοκιμάστε τη ρεβυθάδα, ένα είδος παχύρρευστης σούπας που σιγοψήνεται μέσα σε πήλινο δοχείο στον ζεστό ξυλόφουρνο. Είναι ένα πιάτο απλό μα απίστευτα νόστιμο! Παραδοσιακά είναι το Κυριακάτικο φαγητό στο νησί, μια παράδοση που πολλά σπίτια τη συνεχίζουν ακόμα.

ΜΑΣΤΕΛΟ: Κατσικάκι ή αρνάκι αρωματισμένο με κόκκινο κρασί και άνηθο. Τοποθετείται σε ομώνυμο πήλινο σκεύος (το μαστέλο), στον πάτο του οποίου βάζουν κληματόβεργες για να ακουμπήσει απάνω τους το κρέας. Ψήνεται για πολλές ώρες σε φούρνο με ξύλα. Γίνεται τόσο μαλακό που πραγματικά λιώνει στο στόμα και, όσο για την γεύση του, αν και έντονη, κερδίζει σίγουρα ακόμα και τους μη φανατικούς κρεατοφάγους. Το μαστέλο, παραδοσιακά, είναι το φαγητό της βραδιάς της Ανάστασης και της Κυριακής του Πάσχα. Όμως, σίγουρα θα το βρείτε σε πολλά εστιατόρια όλες τις εποχές του χρόνου. Επιλέξτε το! Είναι ιδιαίτερο και πεντανόστιμο!



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

CHICKPEA BALLS: One of the most popular dishes of Sifnos cuisine. Coarsely ground chickpeas, flavored with all kinds of herbs, such as spearmint, parsley, dill and marjoram. They are paned in oil and served hot and crunchy! This dish is prepared with slight variations, so you should really have the pleasure to taste it in different taverns and restaurants.

“REVITHADA”: Taste “revithada” (chickpea soup), a kind of thick soup, slowly cooked in a clay pot at a warm wood-fired oven. A dish that is simple, yet absolutely delicious! It is a tradition of the island to serve it for the Sunday family lunch, a tradition kept by many families of now days.

“MASTELO”: Goat meat or lamb flavored with red wine and dill. It is placed in a homonym clay pot (mastelo), at the bottom of which they place grape wine sticks to put the meat on. It is slowly cooked for hours in a wood-fired oven. It comes out so tender that really melts in your mouth, and, regarding its taste, although rather strong, it surely wins the heart of even non fanatic meat eaters. Mastelo, traditionally, is the food served in the night before Easter as well as in Easter Sunday's table. However, it is certain that you shall find it in many restaurants throughout the year. Choose it! It is a unique and extremely tasteful dish!



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

REVITHOKEFTEDES (Boulettes de pois chiches): Un des plat les plus fameux de la cuisine de Sifnos. Des pois chiches moulus pas très fins, aromatisés de toutes sortes d'herbes, comme de la menthe, du persil, de l'aneth et de la marjolaine. On fait frire les boulettes dans de l'huile et on les sert croustillantes! En raison de petites variations dans leur fabrication, il serait intéressant de les goûter dans divers tavernes et restaurants.

REVITHADA (Soupe de pois chiches): Goûtez-y. Il s'agit d'une soupe épaisse qui cuit lentement dans un récipient en céramique dans un four à bois. C'est un plat simple mais extrêmement délicieux! Traditionnellement, il est le plat du dimanche sur l'île, une habitude que plusieurs foyers gardent encore.

MASTELO: Roti de brebis ou d'agneau au vin rouge aromatisé à l'aneth. Il est cuit dans un pot de terre homonyme (le mastèlo). La viande est cuite sur des brindilles de vigne placées au fond du récipient. Il cuit pendant plusieurs heures dans un four à bois. Il devient si tendre qu'il fond dans la bouche. En ce qui concerne le goût, il est intense et gagne certainement même ceux qui ne sont pas très fans de la viande. Le Mastèlo, traditionnellement est le plat servi le soir de la Résurrection et du Dimanche de Pâques. Mais vous le retrouverez sûrement dans plusieurs restaurants tout au long de l'année. Choisissez-le! C'est un plat très particulier et délicieux.



ΚΑΦΕΝΕΙΟΝ «ο Δρακάκης»

Για όποιον έχει επισκεφθεί τη Σίφνο, δε χρειάζονται συστάσεις. Κομμάτι της ιστορίας του νησιού και τόπος συνάντησης πολιτικών, ανθρώπων των γραμμάτων και των τεχνών, το καφενείο του Δρακάκη, σερβίρει στους δικούς του ρυθμούς καφέ, γλυκό αλλά κυρίως μεγάλη ποικιλία από μεζέδες για τσίπουρο και μπίρα στους θαμώνες του.

Στέκει από παλιά στην καρδιά της διασκέδασης της Απολλωνίας, στο εμπορικό σοκάκι. Θα το αναγνωρίσετε από τα γέλια και τον νεαρόκοσμο που αράζει στα τραπέζια έξω στο καλντερίμι μέχρι αργά.

Driving directions
Πως θα πάτε
Googlemaps application is required
to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps
εγκατεστημένη στο κινητό σας.



“Drakakis” Traditional café

Piece of the island's history and a political meeting place, the Drakaki café serves coffee, pastries but mainly a great variety of appetizers for tsipouro and beer.

It stands at the heart of Apollonia, in the shopping alley. You'll recognize it by the laughter of young people who hang out at the tables outside until late.



PHOTO BY | ARGYRO KOUTSOU

ΚΑΠΑΡΟΣΑΛΑΤΑ: Ορεκτικό φτιαγμένο με κάπαρη και κρεμμύδια που μαγειρεύονται μαζί. Κάθε μάγειρας βάζει στην καπαροσαλάτα τη δική του πινελιά. Άλλοι τη φτιάχνουν πικάντικη, άλλοι γλυκιά και άλλοι ξιδάτη. Δοκιμάστε τη σε διάφορα μέρη για να βρείτε την παραλλαγή που θα ικανοποιήσει τη δική σας γεύση.

ΠΑΣΤΕΛΙ: Το παστέλι της Σίφνου διαφέρει από εκείνα που φτιάχνονται στα υπόλοιπα μέρη της Ελλάδος, κυρίως επειδή σε αυτό υπερισχύει το σουσάμι. Θυμαρίσιο μέλι, ελαφρά καβουρντισμένο σουσάμι, συχνά γεύση από κρασί, πολύ μεράκι, κόψιμο σε σχήμα ρόμβου και το παστέλι Σίφνου είναι έτοιμο! Είναι το παραδοσιακό γλύκισμα στους γάμους, γι' αυτό, ακόμα και τώρα, πολύ συχνά, μαζί με τη μπομπονιέρα προσφέρεται και παστέλι.

ΑΜΥΓΔΑΛΩΤΑ: Διάσημα γλυκάκια, φτιαγμένα από αμυγδαλόψιχα πλασμένη σε σχήμα αχλαδιού. Θα τα βρείτε είτε σε λευκό είτε σε σκούρο χρώμα. Λευκά είναι όταν φτιάχνονται από ξεφλουδισμένα αμύγδαλα και καφετιά όταν τα αμύγδαλα είναι με τη φλούδα τους. Συνήθως είναι πασπαλισμένα με κρυσταλλική ζάχαρη. Το άρωμα, η γεύση και η υφή τους θα σας συνεπάρει!

ΜΕΛΟΠΙΤΑ: Αιγαιοπελαγίτικο γλυκό, φτιαγμένο με ανάλατη μυζήθρα, μέλι, αυγά και μπόλικη κανέλα! Ψήνεται στο φούρνο και είναι το επίσημο γλυκό του Πασχαλινού τραπέζιου. Πωλείται στα γλυκοπωλεία του νησιού, αλλά συχνά σερβίρεται και στα εστιατόρια. Δοκιμάστε την!



PHOTO BY | GIANNIS KONTOS

SALADE DE CAPRE: Hors- d'oeuvre préparé de câpre et d'oignons mijotés ensemble (sorte de ragoût). Tout chef cuisinier met sa propre touche. Certains la prépare piquante, d'autres sucrée et d'autres au vinaigre. Dégustez-la dans différents lieux afin de trouver la version qui satisfera votre propre goût.

PASTELI (Confiserie de miel et de sésame): Le Pasteli de Sifnos diffère de ceux qui sont fabriqués dans le reste de la Grèce, surtout parce que dans celui de l'île, le sésame y domine. Ses ingrédients: du miel de thym, du sésame légèrement doré, souvent un petit goût de vin et beaucoup d'entrain. Coupé en losanges le Pasteli de Sifnos est prêt à être déguster! C'est la confiserie traditionnelle des noces et pour cette raison, de nos jours même, la bonbonnière est offerte accompagnée de Pastéli.

AMYGDALOTA (Gâteaux d'amandes): Fameux petits gâteaux, fabriqués de pâte d'amande modelée en forme de petites poires. Vous les trouverez en blanc ou en couleur foncée. Les blancs sont fabriqués d'amandes décortiquées et les bruns d'amandes maintenant leur peau. D'habitude, ils sont saupoudrés de sucre cristallisé. L'arôme, le goût et la texture vous enthousiasmeront!

MELOPITA: C'est un gâteau qu'on retrouve dans les îles de la mer Egée, fait au myzithra non salé (fromage frais de brebis), au miel, aux œufs et avec beaucoup de cannelle! Il est cuit au four et c'est le dessert traditionnel du festin du jour de Pâques. Il est vendu dans les pâtisseries de l'île, mais souvent on le sert aussi dans les restaurants. Goutez-y.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΣΙΦΝΟΥ: Με πλούσιο άρωμα βουτύρου, τραγανά, όμως λιώνουν στο στόμα! Στην κορυφή τους στολίζονται με ψιλοκομμένα αμύγδαλα. Η νοστιμιά τους είναι εθιστική. Αν δεν σας τα τρατάρουν σε κάποια επίσκεψη, θα τα βρείτε σίγουρα σε φούρνους και ζαχαροπλαστεία. Αναζητήστε τα!

ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΜΕ ΓΛΥΚΑΝΙΣΟ: Αυτά τα κουλούρια είναι πολύ απλά όσον αφορά στα υλικά και την κατασκευή τους. Η γεύση τους όμως, θα αναστατώσει τον ουρανό σας! Αλεύρι ολικής αλέσεως, λίγο ελαιόλαδο, ελάχιστη ζάχαρη και γλυκάνισος. Συνοδεύουν υπέροχα τον ελληνικό καφέ. Δύσκολα θα φάτε μόνο ένα... ■

SIFNOS BISCUITS: With a rich butter aroma, crunchy, yet melting in mouth! On top they are garnished with sliced almonds. Their tastiness is addictive. In case they are not offered to you during a visit to some home, you can definitely find them in bakeries and pastries. Seek out them!

BUNS WITH ANISE: These buns are very simple regarding their ingredient and preparation. Their taste though shall excite you! They are made from whole grain flour, some olive oil, a hint of sugar and anise. They make the perfect accompaniment to Greek coffee. We bet you can't eat just one... ■

BISCUITS DE SIFNOS: Au riche arôme de beurre, croustillants mais fondant dans la bouche! Les biscuits sont décorés d'amandes coupées en petits morceaux. Leur saveur est captivante. Si on ne vous en offre pas lors d'une visite, vous les trouverez certainement dans les boulangeries et les pâtisseries de l'île. Recherchez-les.

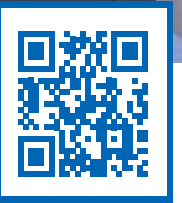
ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ(Biscuits) A L'ANIS: Ces biscuits sont très simples en ce qui concerne leurs ingrédients et leur préparation. Mais leur goût, bouleversera votre palais! Il faut de la farine complète, un peu d'huile d'olive, très peu de sucre et de l'anis. Ils accompagnent formidablement le café grec. Vous résisterez difficilement d'en manger qu'un seul... ■

Agianemi
restaurant



τηλέφωνα κρατήσεων
reservations telephone
22840 28960 - 6972 827217

www.agianemi.gr





ARTE MONAS

ARTEMONAS

ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΡΙΑ ΚΕΡΑΜΙΔΑ

BY MARIA KERAMIDA

DE MARIA KERAMIDA

"In Artemonas, in stavri, in exampella, in castro



"Στον Αρτεμόνα, στο Σταυρί, στα Εξάμπελα, στο Κάστρο» λέει το δημοτικό τραγούδι.

Αυτό που με ξάφνιασε ευχαρίστα, από την πρώτη στιγμή, στη Σίφνο, ήταν ότι κάθε οικισμός είναι διαφορετικός από τους άλλους. Τόσο διαφορετικός που είναι σχεδόν σαν να βρίσκεσαι σε άλλο νησί!

Μπορεί τα νησιά μας κολυμπούν στην ίδια θάλασσα, πχ στο Αιγαίο, μπορεί να σχηματίζουν γειτονιές, όπως οι Δυτικές Κυκλάδες καλή ώρα, αλλά, το κάθε ένα από αυτά είναι ξεχωριστό. Έχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά, στη γλώσσα, τη μαγειρική, την αρχιτεκτονική, είναι φτιαγμένα από τα ίδια υλικά, όμως κανένα νησί δεν είναι ίδιο με το διπλανό. Το καθένα έχει τη δική του ντοπιολαλιά, κουζίνα, ομορφιά. Αυτό νιώθω να συμβαίνει και στη Σίφνο. Κάθε γειτονιά της, έχει τα δικά της, ξεχωριστά χαρακτηριστικά.

"In Artemonas, in Stavri, in Exampella, in Castro" says the folk song.

There is something which surprised me pleasantly, from the very first moment, in Sifnos. That was the fact that each settlement is quite different from the others. To the point of looking like being another island!

Our islands may bath in the same sea, e.g. the Aegean, may form some kind of neighborhoods, such as the West Cyclades, each one being special. They have many things in common, as regarding language, cooking, architecture, they are made from the same materials, yet none of them is quite the same with its neighboring one. Each and every one has its own dialect, kitchen, its own beauty. This is what I feel that is the case of Sifnos too. Each neighborhood has its own, special characteristics.

"A Artemonas, à Stavri, à Exambela, à Kastro " comme dit la chanson populaire.

Ce qui m'a agréablement étonné, dès mes premiers moments à Sifnos, c'était ces ensembles résidentiels, tout à fait différents l'un de l'autre. Chacun varie tellement qu'on se croirait, à chaque fois, sur une autre île!

Quoique nos îles flottent dans la même mer, l'Égée, quoiqu'elles forment des "quartiers, comme celui des Cyclades de l'ouest, chacune d'entre elles, garde son unanimité. Elles ont plusieurs caractéristiques communes, en ce qui concerne le langage, la gastronomie, l'architecture. Elles sont créées de matières similaires mais aucune de ces îles n'est identique à sa proche. C'est ce que je ressens aussi à Sifnos. Chaque quartier de Sifnos à son langage particulier, sa cuisine locale ainsi que sa beauté caractéristique.



PHOTO BY | YOU ARE HERE

ΚΑΦΕΝΕΙΟ
Μωσαικό



·v· Τσιπουράδικο ·v·



Traditional café-restaurant in Artemonas.
Serves coffee & after 7 p.m. also delicious dishes
assorted by a variety of excellent wines,
tsipouro, beers & ouzo.

τηλ.·v·
22840.33562

 **mosaico café-restaurant**
T. 22840.33562

Στα μάτια μου, ο Αρτεμώνας ξεχώρισε αμέσως από τον ιδιαίτερο αέρα που του δίνουν τα αρχοντικά του. Με τις μαρμάρινες σκάλες στις εισόδους τους. Με τους μεγάλους κήπους τους. Στοιχεία ασυνήθιστα για τα περισσότερα Κυκλαδονήσια!

Με το που φτάσεις στο παρκινγκ και αντικρίσεις τον Αρτεμώνα, αντικρίζεις έναν τόπο ανοιχτό και ευρύχωρο. Πρόσεξα στα αριστερά την εκκλησία με τη μεγάλη αυλή. Δεν είχα ξαναδεί εκκλησιές με σκαλιά που να οδηγούν στον τρούλο! Δίστασα ν' ανέβω αρχικά. Προχώρησα παρακάτω.

Στο κεντρικό στενό είπα να πάω πρώτα προς τα πάνω. Κοίταξα με θαυμασμό δεξιά κι αριστερά, ν' ανακαλύψω τι κρύβεται πίσω από τους ψηλούς τοίχους. Με την μυρωδιά απ' τα γιασεμιά και τα δειλινά να με ακολουθεί, με τα έκπληκτα μάτια μου να προσπαθούν να δουν μέσα από τις καγκελόπορτες, τις μαρμάρινες σκάλες και τις προσόψεις των σπιτιών, έμπαινα όλο και πιο βαθιά στη μοναδική ατμόσφαιρα του Αρτεμώνα.

In my eyes, Artemonas was immediately distinguished for its special atmosphere created by its mansions. With all these marble staircases at entrances they have. With their gardens. Rather unusual traits for most Cycladic islands!

As soon as you arrive at the parking and face Artemonas, you discover a spacious and open area. I noticed to the left a church with a big yard. I had never seen churches with staircases leading to the dome before! At first I was reluctant. So, I moved on.

When I was at the main alley I thought about going first upwards. I was staring with awe to the left and right, to discover what's hidden behind these high walls. With the scent of jasmine and 'four o'clock' flowers following me, with my astonished eyes trying to see through garden gates, marble staircases and facades of the houses, I entered deeper and deeper into the unique atmosphere of Artemonas.

A mes yeux, Artémonas diffère du premier coup d'œil pour son style local. Ce sont les vieilles villas bourgeoises, aux escaliers en marbre à leur entrée et leurs grands jardins qui lui donnent cet air. Des éléments inhabituels pour la plupart des Cyclades.

Une fois arrivé au parking, on distingue Artémonas. On aperçoit un endroit ouvert et large. J'ai été attirée par l'église se trouvant à droite ainsi que par sa grande allée. Je n'avais jamais vu d'église ayant des escaliers extérieurs qui mènent à sa coupole! Je n'ai pas osé y monter, alors j'ai continué mon chemin.

Me trouvant sur le chemin central du quartier, je choisis de prendre la ruelle qui montait. Tout au long, regardant à droite et à gauche, j'essayais de découvrir ce qui pouvait se cacher derrière les murs élevés qui cernaient ses maisons. L'odeur des jasmins et des belles-de-nuit me suivait et mes yeux surpris cherchaient à voir à travers les clôtures des maisons: les escaliers en marbres et les façades de ces maisons. Je m'introduisais de plus en plus profondément dans l'ambiance unique d'Artemonas.



PHOTO BY | YOU ARE HERE

Σιφνέικη παραδοσιακή κουζίνα Traditional sífnian cuisine



Εστιατόριο - Ψησταριά "το Χρυσό" στον Αρτεμώνα. Grill- Restaurant "to Chrissó" at Artemonas | T.: +30 22840 31322

Πίσω από τους ψηλούς τοίχους, διέκρινα πλακόστρωτες εσωτερικές αυλές, κήπους, πηγάδια, περιβόλια. Άλλοτε τα κατάφερα να κρυφοκοιτάξω και άλλοτε όχι. Πόσο χώρο είχαν στη διάθεση τους αυτά τα σπίτια! Πράγμα σπάνιο για κυκλαδίτικο οικισμό.

Στα μισά της διαδρομής, δεν άντεξα τον πειρασμό. Τα σκαλιά για τον τρούλο μιας ακόμα εκκλησίας, ξεκινούσαν τόσο φυσικά δίπλα από τη βεράντα ενός μαγαζιού. Ανέβηκα με προσοχή, σχεδόν με τα τέσσερα, ως την κορυφή και κάθισα εκεί, στην καμπύλη του τρούλου. Κοίταξα γύρω. Ένας ήλιος πορτοκαλής με τύφλωσε καθώς έλαμπε χαμηλά, λίγο πριν τη δύση του. Μου φάνηκε μαγικό! Μια μικρή περιπέτεια. Κάτι σαν παιδική αταξία.

Κατέβηκα ενθουσιασμένη και συνέχισα. Ξαναγύρισα στο κεντρικό στενό και ανηφόρησα μέχρι ψηλά, στους μύλους.

Behind those high walls, I discerned some patios, gardens, wells, orchards. Sometimes I managed to peep inside and sometimes not. How much space these houses had at their disposal! Such a rare thing for a Cycladic settlement, indeed!

Midway, I couldn't resist anymore. The staircases to the dome of another church too, were located nearby a veranda of a shop. I was very careful when I was going up the stairs, almost on all fours, up to the top, and finally sat there on the curve formed by the dome. I looked around. An orange sun blinded me as it was shining low, just a moment before setting. It seemed magic! Something of an adventure. A child's mischief.

I got down full of enthusiasm and kept going. I returned to the central alley and went up to the mills.

Derrière ses grands murs, j'apercevais des cours intérieures pavées, des jardins, des puits, des potagers. Des fois, j'arrivais à pouvoir jeter des coups d'œil en cachette, dans d'autres cas, je n'y arrivais pas. C'était surprenant de voir combien d'espace libre avaient ses maisons ! Chose rare dans les ensembles résidentiels des Cyclades.

A mi-chemin, je n'ai pu m'abstenir à la tentation. Je vis à nouveau des escaliers montant vers la coupole d'une église, les marches se trouvaient près de la terrasse d'un magasin, d'où si naturellement commençait leur montée. Je les ai montées avec grande attention, presque à quatre pattes, jusqu'en haut, où je me suis assise. Là, sur la courbe de la coupole. Je regardais tout autour. Un soleil orange m'aveuglait, brillant s'inclinant vers le bas, un peu avant son coucher. Une vue qui me sembla magique! Une petite aventure, du genre sottise enfantine.

J'en suis descendue pleine d'enthousiasme et j'ai continué mon chemin. Je retrouvai le chemin principal qui me menait encore plus haut, vers les moulins à vent.



Pastry Shop "Kitrino Podilato"
Artemonas, T. 22840 31244
e-mail: kitrinopodilato@yahoo.gr



ARCHITECTURE - LIGHTING - OBJECTS

ARTEMONAS - SIFNOS

Ένας μικρός χώρος, μία μεγάλη έμπνευση...
A small space, a great inspiration...



T +30 2284033483
M +30 6972697789
artofmetamorphosis.gr
info@artofmetamorphosis.gr

PHOTO BY YOU ARE HERE



PHOTO BY | YOU ARE HERE

Ο ήλιος έπεφτε. Ήταν ένα από αυτά τα καλοκαιρινά απογεύματα που ξεκινούν πορτοκαλί, γίνονται μωβ και ο ουρανός παραμένει τουρκουάζ για αρκετή ώρα μετά τη δύση, μέχρι να γίνει σκούρος μπλε και να φανούν τα πρώτα άστρα.

Εδώ και λίγη ώρα ο Αρτεμώνας, είχε ανάψει τα φώτα του και από τους μύλους φαινόταν σαν τους υπόλοιπους οικισμούς, περιτριγυρισμένος από χωράφια. Το ήξερα όμως πια, δεν ήταν ίδιος με κανέναν άλλον.

Κατεβαίνοντας, πέρασα ανάμεσα από αυλές με πιο χαμηλούς τοίχους, που σχεδόν σε προσκαλούν και σίγουρα σε αφήνουν να θαυμάσεις το εσωτερικό τους.

Οι φλάροι που χρησιμεύουν και σαν φωτιστικά στην είσοδο, ήταν αναμμένοι. Το πρώτο σκοτάδι ταίριαζε τόσο πολύ με το χαμηλό τους φως! Ποσό θα ήθελα να έχω αυτό το φως στο σπίτι μου!

Έψαξα και βρήκα να αγοράσω ένα μικρό πήλινο επιτραπέζιο φλάρο. Κάθε καλοκαίρι τον βάζω στο τραπέζι της βεράντας, μ' ένα ρεσώ να λάμπει και να μου θυμίζει αυτή τη μαγική πρώτη βόλτα στον Αρτεμώνα.

Σε κάθε μου ταξίδι στη Σίφνο επισκέπτομαι πολλές φορές τον Αρτεμώνα. Για φαγητό, για γλυκό, για ψώνια. Μου αρέσει πολύ όπως αναπτύσσεται και εξελίσσεται. Όμως πάντα, η πρώτη μου βόλτα, είναι για τα χρώματα και τις μυρωδιές! Πάντα! ■

The sun was setting. It was one of those summer afternoons beginning as orange, turning to purple and then the sky remaining turquoise for a long time after sunset, till the sky turns finally dark blue and the first stars appear.

For some time now, Artemonas was already lighted up, and, seen from the mills, it looked like just another settlement, surrounded by fields. However, I knew it by then, it was nothing like the other settlements.

Going down, I passed by many yards with lower walls, almost inviting you and absolutely letting you admire their interiors.

"Flaroi" used as lamps at the entrance were lighted. That first darkness looked so beautiful with their soft lights! I wished I had this light in my house too!

I looked for and found to buy a small clay table "flaros". Each summer I put it on the veranda table, with a tea light, reminding me of this first magic walk in Artemonas.

In all my trips to Sifnos I visit Artemonas. For having lunch, for a dessert, for shopping. I like it a lot the way it is growing and developing. However, always, my first walk shall be for the colours and scents of Artemonas! Always! ■

Le soleil se couchait. C'était un de ces après-midi d'été qui à leur commencement sont orange, puis deviennent violets, tandis que le ciel reste turquoise pour une assez longue durée, même après son coucher. Ils se terminent en un bleu sombre jusqu'à ce que les premières étoiles apparaissent.

Cela fait déjà un petit moment que les lumières à Artemonas se sont allumées. De ces moulins à vent, Artémonas entouré de champs, ressemblait à tous les autres ensembles résidentiels. Mais maintenant, je savais, qu'il n'était similaire à aucun autre.

Prenant le chemin du retour, je suis passée par des maisons donc les murs étaient plus bas, nous invitant presque à admirer leurs cours qui se découvraient au regard des promeneurs.

Les "flari" (créations traditionnelles en céramique*) servant aussi comme lampions à l'entrée des maisons étaient allumées. Les premières obscurités de la soirée s'accordaient si bien avec leurs petites lumières pâles ! Combien j'aurais voulu en avoir un chez moi!

J'ai cherché et j'en ai trouvé un petit que j'ai finalement acheté. Pendant l'été, je le mets sur la table de ma terrasse, avec un réchaud allumé pour qu'il me rappelle ma merveilleuse première promenade à Artemonas.

Chaque fois que je reviens à Sifnos, je visite à plusieurs reprises Artémonas. Pour y dîner, manger un gâteau, pour y faire des achats. J'aime bien la manière dont il évolue au fur et mesure. Mais ma première promenade est consacrée aux couleurs et aux odeurs d'Artemonas! A chaque fois! ■

*Flaros (au singulier). Ces poteries sont traditionnellement placées sur les cheminées des maisons. Elles sont de forme assez originale et possèdent des trous afin que la fumée puisse s'y dégager.



All Day Cafe - Bar
and more...

tel. 2284031546.
email: atriasifnos@gmail.com
website: www.atrida.gr

Artemonas, Sifnos

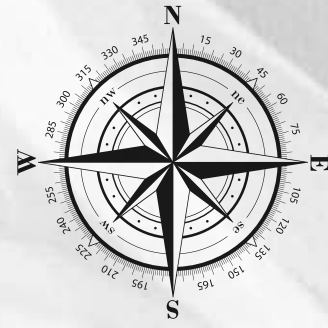
The Cocktail Side of your Summer...

NOOR

email: info@noorsifnos.com
website: www.noorsifnos.com

Artemonas, Sifnos





ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ

ΠΕΡΙΠΑΤΟΣ ΣΤΟ ΦΙΛΙΚΟ ΛΑΒΥΡΙΝΘΟ ΤΩΝ ΟΙΚΙΣΜΩΝ

ΑΠΟ ΤΗΝ ANNA ΓΡΑΙΚΟΥ | ΟΔΗΓΟΣ ΜΟΝΟΠΑΤΙΩΝ

FOOTPATHS

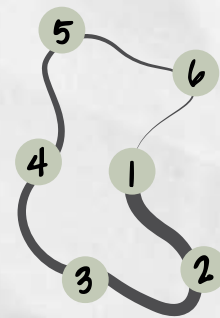
WANDERING AROUND THE FRIENDLY LABYRINTH OF THE ISLAND SETTLEMENTS

BY ANNA GRAIKOU | HIKING GUIDE

SENTIERS

PROMENADE DANS LE LABYRINTHE AMICAL DES VILLAGES

DE ANNA GRAIKOU | ACCOMPAGNATRICE DE SENTIERS



1. Apollonia
2. Exampela
3. Katavati
4. Eleimonas
5. Artemonas
6. Saint Loukas
7. Apollonia

Στη Σίφνο δεν είναι μόνο τα 150 χλμ. μονοπατιών που μπορεί να περπατήσει κανείς και να φτάσει σε ψηλά ξωκλήσια, πύργους, παραλίες. Μπορεί επίσης να περπατήσει στους επτά οικισμούς που πλαισιώνουν την Απολλωνία, το πέρασμα των οποίων συνθέτει μια μεγαλοπρεπή περιήγηση σε ένα ονειρικό σκηνικό από άσπρα σπιτάκια, χτισμένα αμφιθεατρικά.

Ένα ακόμα στοιχείο, από τα πολλά που κάνουν τη Σίφνο μοναδική, είναι ότι δίπλα ακριβώς από τις ανέσεις των ξενοδοχείων, τη ζωντάνια των μπαρ και τις απολαύσεις των εσπιατορίων, συναντάς τη Σίφνο απaráλλακτη στα χρόνια που περνούν αλλά και στις εποχές, αφού εκεί, ελάχιστη είναι η αύξηση του πληθυσμού, ακόμα και κατά τους καλοκαιρινούς, τους τουριστικούς δηλαδή μήνες. Πολλά χωριουδάκια εδώ έχουν δρόμους στενού, επιτρέποντας την κυκλοφορία μόνο σε ανθρώπους και σε γαϊδουράκια.

At Sifnos, it is not just the 150 kilometers of paths offered for walking. One may also walk over them and arrive at high located country churches, castles and coasts. One could also walk at the seven settlements surrounding Apollonia, as walking around them consists a magnificent tour in a dream scene made of white houses, built amphitheatrically...

Another characteristic, one of the many making Sifnos unique, is that nearby the luxury of hotels, the crowded vivid bars and restaurant pleasures, you may meet another face of Sifnos, unchangeable through the years going by, through seasons going by, as there, in Sifnos, the population increase is minimal, even in summer time, that is during the touristic period. The small villages with their narrow alleyways allow the circulation to people as well as to donkeys.

A Sifnos, on ne trouve pas seulement les 150 km de sentiers que quelqu'un peut suivre pour arriver à des chapelles perchées sur les montagnes, des tours ou des plages. On peut aussi marcher dans les sept petits villages qui encadrent Apollonia dont leur passage est un parcours magnifique dans un décor de rêve, constitué de petites maisons blanches construites comme dans un amphithéâtre, sur les montagnes tout autour.

Un élément encore qui fait de Sifnos son unanimité, c'est que tout près des comforts offerts par les hôtels, près de la vivacité des bars et des restaurants, on rencontre Sifnos, celle qui malgré les années et les saisons écoulées, reste identique, puisque la population y est minime, même pendant les mois d'été autrement dit les mois touristiques. Petits villages aux ruelles étroites qui permettent la circulation seul aux gens et aux petits ânes.



PHOTO BY | YOU ARE HERE

APOLLONIA



PHOTO BY | ANDREAS ZAMPELIS

BLACK TOWER

Ξεκινώ απ' την Απολλωνία για να φτάσω στα Εξάμπελα. Πολλές οι εκδοχές της προέλευσης του ονόματος αυτού του χωριού, μα η επικρατέστερη είναι ότι είχε πολλά αμπέλια. Ένας οικισμός πανέμορφος, πιστός στην κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική. Στις εξωτερικές πλευρές του, από τη μια αντικρίζω τη θάλασσα και χαιρετώ το Κάστρο και από την άλλη, υποκλίνομαι στον Προφήτη Ηλία τον Αψηλό. Μέσα του χάνομαι στα δεκάδες στενά δρομάκια που πλαισιώνονται από λευκά σπιτάκια, το ένα δίπλα στο άλλο. Μικρές αυλές γεμάτες ευωδιές από λεμονιές, γιασεμιά και βοκαμβίλιες που σκαρφαλώνουν στα σπίτια. Θα συναντήσω και τα απομεινάρια του Μαύρου Πύργου. Βρίσκεται εκεί από τον 5ο αι. π.Χ. Μισογκρεμισμένος, με τεράστιους μαύρους ογκόλιθους ο ένας πάνω στον άλλο. Δεν μπορώ να μη θαυμάσω τους τεχνίτες εκείνης της εποχής. Είμαι ικανή να περιπλανιέμαι για ώρες μέσα στα δρομάκια, αλλά θέλω να ανακαλύψω και τους υπόλοιπους οικισμούς.

I depart from Apollonia heading to Exampella (Sixvineyard). There are many suggestions as to the origin of this village name, yet the prevailing one is that the village simply had many vineyards. It is a very beautiful settlement, typical of Cycladic architecture. Standing at its exterior sides, from the one side I can see the sea, saluting the Castle, while looking at the other side I bow to "Prophet Elias the tall one". Within it, I am lost in its multiple narrow alleys, framed by small white houses, side by side. There are small yards, full of the scents of lemon trees, jasmines and bougainvillea climbing on the house walls. I find the ruins of the Black Tower. There it stands since the 5th century B.C. Half-wrecked, with huge black rocks, the one on top of the other. I can't help but admire the artisans of the era. I am able to wander for hours and hours in these alleys, but I want to discover some other settlements too.

Je pars d'Apollonia pour arriver à Exampella. Nombreuses sont les explications qu'on donne sur l'origine du nom de ce village, la plus dominante est celle qui veut sa provenance du grand nombre de vignobles qu'elle possédait. Une petite agglomération sublime, fidèle à l'architecture cycladique. A ses extrémités, d'une part j'aperçois la mer et salue la citadelle. De l'autre, je m'incline vers la chapelle de «Profitis Ilias tou Apsilou» (Prophète Elias le Grand). Dans ce lieu, je me perds dans les dizaines de ruelles bordées de petites maisons toutes blanches, côte à côte. De petites cours pleines de parfums jaissant des citronniers, des jasmins et des bougainvillées qui grimpent sur les maisons. Je rencontre les ruines de «Mavros Pirgos» (la Tour Noire). Celle-ci se trouve dans les lieux depuis le Xème siècle avant J-C., à moitié démolie et faite de gros blocs de pierres, placés les uns sur les autres. Je ne peux qu'admirer les artisans de l'époque. Je suis capable de flâner dans ces ruelles pendant des heures, mais j'ai envie de découvrir le reste des villages.



ELEIMONAS

PHOTO BY | YOU ARE HERE

Βρίσκω μια από τις πολλές εισόδους-εξόδους του οικισμού και περνάω απέναντι. Αφού διασχίσω τις Αράδες με τους μύλους, χώνομαι στην Καταβατή για να χαθώ!

Εδώ θα συναντήσω σίγουρα κάποιους περιπατητές, αφού η Καταβατή είναι πέρασμα για να βρεθούν στην αρχή των μονοπατιών που οδηγούν στο δυτικό τμήμα της Σίφνου.

Περιποιημένα σπιτάκια κι εδώ. Όπου κι αν γυρίσω το βλέμμα μου. Εκκλησάκια μικρά που κάποια μετρούν αιώνες ζωής και θρύλοι συνοδεύουν την ύπαρξή τους. Από την πίσω μεριά του οικισμού συναντώ πολλά κηπάκια με ζαρζαβατικά και λιγοστά σπίτια που απολαμβάνουν τη θεά της περιοχής NATURA - το πιο πράσινο κομμάτι του νησιού. Ξαναπαίνομ στα στενά και, χωρίς να το καταλάβω, βρίσκομαι να τριγυρνάω στα σοκάκια του Ελεήμονα. Ένας πραγματικός λαβύρινθος που δεν ξέρω πού θα με οδηγήσει.

Τη μια βρίσκομαι σε αυλές σπιτιών, που όμως είναι πέρασμα, και πιο κει οδηγούμαι σε αδιέξοδα... Ότι και να γίνει όμως κάπου με βγάζουν τα σοκάκια. Απ' την πίσω πλευρά χαζεύω τον Άι Λευτέρη, σκαρφαλωμένο στην πλαγιά, υπό το άγρυπνο βλέμμα του Άι Νηγιά. Γυρίζω πίσω, πάντα από διαφορετικό στενό και προσπαθώ να φτάσω στον Άι Σπυρίδωνα, τον πολιούχο της Απολλωνίας. Μετά από δυο-τρεις άκαρπες προσπάθειες, τα καταφέρνω. Κατεβαίνω το 'Στενό' με τα εμπορικά καταστήματα, τα εστιατόρια και τα bar και κατευθύνομαι προς την πλατεία απ' όπου θ' ανέβω τα σκαλιά για το Πάνω Πετάλι.

Το Πάνω Πετάλι βρίσκεται στη μέση, θα μπορούσα να πω, όλων αυτών των οικισμών. Θέα ανεμπόδιστη προς τη θάλασσα κι όταν ο καιρός το επιτρέπει, Αντίπαρος, Πάρος, Νάξος, φαίνονται ολοκάθαρα. Εδώ είναι και η περιοχή 'Πατσάνα'. Άγνωστη, εντυπωσιακή, γεμάτη από όμορφες γωνιές και αρχιτεκτονική παράδοση.

I find one of the many entries-exits of the settlement and I go across to the other side. Having passed through Arades with its mills, I snuggle into Katavati to lose myself!

Here, I will surely meet some walkers, as Katavati is a passage to the beginning of paths leading to the west part of Sifnos.

Tidy little houses here too. Wherever I turn my eyes. Small churches, some of them standing there for centuries and legends surrounding them. At the back side of the settlement I find small gardens planted with greens and few houses enjoying the view of NATURA area – the island part the most filled with lush vegetation. I return in the narrow alleys and, without even realizing it, I find myself wandering in the alleyways of Eleimonas. A real labyrinth which I have no clue where it ends.

Now, I am in a house courtyard which also serves as a passage, and short after I am led to a dead end.... Anyhow, the alleys lead me somewhere each time. At the back side I gaze across Sain Lefteris, perched on the slide, under the watchful eyes of Saint Nigias. I go back, always from a different alley, trying to reach Saint Spyridonas, the patron Saint of Apollonia. After two or three fruitless attempts, I made it. I descend the "Narrow Alley", full of shops, restaurants and bars heading to the square, where I shall walk up the stairs to Ano Petali.

Ano Petali is situated at the centre, I could say, of all these settlements. Free view to the sea you get from here and when the weather is good, the islands Antiparos, Paros, Naxos, can be clearly seen. Here you can also find the Patsana area. Unknown, impressive, full of delightful sites and traditional architecture.

Je retrouve une des nombreuses «entrées-sorties» du patelin que je passe. Traversant Arades aux moulins à vent, je me faufile dans les lieux de Katavati pour m'y perdre.

Ici, je vais sûrement rencontrer des promeneurs, puisque Katavati est le passage où on retrouve le début des sentiers qui mènent dans la partie Ouest de Sifnos.

Ici aussi, on retrouve de petites maisons bien entretenues et n'importe la direction, notre regard tombe sur de petites églises. Certaines de ces petites chapelles comptent des siècles d'existence et sont suivies de légendes. Dans la partie arrière de la bourgade, je rencontre de nombreux potagers et quelques demeures ayant une vue sur la région NATURA, la région la plus verte de l'île. Je m'enfuis à nouveau dans les ruelles sans trop bien m'y apercevoir. Je me retrouve dans les chemins d'Eleimona. Je ne sais vraiment pas où va me mener ce vrai labyrinthe.

D'un moment à l'autre, je me retrouve dans des cours de maisons qui sont en même temps des passages (sortes d'alcôves) puis, un peu plus loin, les chemins me conduisent à des impasses... Mais quoi qu'il arrive, je suis sûre qu'ils me dirigeront quelque part. Regardant en arrière, je contemple «Ai Lefteri» (Saint Lefteri) dressé sur le versant, sous le regard vigilant d' «Ai Nigja» (Saint Nigja). Faisant demi-tour, toujours prenant une autre ruelle, j'essaie d'arriver à «Ai Spiridonas» (Saint Spiridonas), le saint patron d'Apollonia. Après deux ou trois tentatives inefficaces, j'y arrive. Je descends le « Sténo » (nom de la ruelle principale d'Apollonia) avec ses petits commerces, ces restaurants et bars, et je me dirige à présent vers la place d'Apollonia d'où je monte les escaliers menant à Ano Petali.

Ano Petali est situé au milieu, je pourrais dire, de tous ces villages. La vue vers la mer y est sans obstacles et par beau temps, on distingue clairement les îles: Antiparos, Paros et Naxos. Ici, on y trouve aussi la région de «Patsana». Inconnue, impressionnante, pleine de jolis petits coins et d'architecture traditionnelle.

Κατεβαίνω προς το γεφύρι που συναντώ και τον αμαξωτό δρόμο για τον Αρτεμώνα. Δεν χρειάζεται όμως να τον περπατήσω, συνεχίζω με τα σκαλιά προς τα πάνω. Στην πλατεία όπου βρίσκεται η προτομή του Νικόλαου Χρυσόγελου (Μεγάλου Δασκάλου του Γένους 1780-1857), στρίβω για να πάω κατευθείαν στον Άι Λούκα. Έτσι αφήνω, μετά λύπης μου, ανεξερεύνητο τον Αρτεμώνα, ο οποίος είναι ένας περίπατος από μόνος του, με τα παλιά αρχοντικά και τα πολύ διακριτικά μαγαζιά του!

Ο Άι Λούκας (Άι Λουκάς) με την εκκλησία του Άι Γιώργη τ'Αφέντη που χρονολογείται από το 1635, και την θέα του στο Κάστρο και το απέραντο γαλάζιο, δεν υστερεί σε καθαριότητα και ομορφιά.

Κατεβαίνοντας τα πέτρινα σκαλιά από τον Άι Λούκα, οδηγούμαι στο Κάτω Πετάλι, αφού διασχίσω τον αμαξωτό δρόμο με τους τεράστιους ευκαλύπτους. Κτισμένο πάνω σε λόφο, κερδίζει δικαίως τα βλέμματα των υπολοίπων οικισμών! Ένα μονοπάτι ανάμεσα σε θημωνιές κι ελαιόδεντρα θα με οδηγήσει εκεί απ' όπου ξεκίνησα. Γεμάτη όμως τώρα από ευωδιές και εικόνες!

TIPS

Όσες φορές κι αν επαναλάβετε αυτόν τον περίπατο, τόσα διαφορετικά δρομάκια θα διαβείτε και τόσες αλλιώτικες γωνιές θα γνωρίσετε! ■

I go down to the bridge I meet as well as the paved road to Artemonas. But I need not walking over it, so I continue walking up the stairs. At the square, where I find the bust of Nikolaos Chrysogelos (Great Master of Greek Nation 1780-1857), I turn to go straight to Saint Loukas. So, feeling some regret, I have to leave Artemonas before I have the chance to discover it. Artemonas, which is a tour on its own, with its old mansions and its really district shops!

Saint Loukas with Saint George t' Afenti (the Master) dating from 1635, and its view to the Castle and big blue sea, is no less clean and beautiful at all.

Walking down the stone stairs from Saint Loukas, I am led to Kato Petali, having crossed the paved road with the huge eucalyptus trees. Built on a hill, rightly attracts the eye of the other settlements! A path among haystacks and olive trees will lead me back to my starting point. Though now I am full of delightful scents and picturesque images!!!

TIPS

No matter how many times you may take this walk, each time you shall encounter a different narrow alley to traverse and another different corner to be acquainted with! ■

Descendant vers le pont, je rencontre la route goudronnée pour Artemonas. Mais il n'est pas besoin de la longer, je continue montant les escaliers. Sur la place, où se dresse le buste de la sculpture de Nikolaos Chrissogelos (grand maître de la nation, 1780-1857), je prends le tournant pour arriver directement à Ai Louka (St. Louka). A regret, je laisse inexploré Artemonas, ses vieilles villas et ses petits magasins très discrets, une promenade à part que l'on doit faire exclusivement.

La région d' Ai Louka (St.Louka) et son église Ai Giorgi tou Afenti (St. George le Seigneur) date de 1635, avec sa vue vers Kastro et le bleu infini, ne manque pas de propreté et de beauté.

Je descends les escaliers en pierre d' Ai Louka qui me conduisent vers Kato Petali, ayant d'abord traversée la route goudronnée avec les immenses eucalyptus. Bâtit sur le mont, ce village, parmi tous les autres de la région, attire notre regard et non sans raison. Un chemin entre cabanes et oliviers me mènera là où j'ai commencé ma promenade; mais à présent, pleine de parfums et d'images.

TIPS

Chaque fois que vous tenterez de répéter cette promenade, d'autres ruelles vous conduiront et de nouveaux petits coins vous seront découverts. ■



PHOTO BY | YOU ARE HERE

SAINT LOUKAS

VISITORS VIEWS

ΟΙ ΠΑΡΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ
ΤΟ ΘΕΜΑ ΕΠΙΜΕΛΗΘΗΚΕ Η ΕΛΕΝΗ ΣΑΛΕΜΗ

THE COASTS OF SIFNOS
EDITED BY ELENI SALEMI

LES PLAGES DE SIFNOS
RÉDIGÉ PAR ELENI SALEMI

Ένα μέρος της αναμφισβήτητης γοητείας της Σίφνου οφείλεται στο ότι παραμένει ένας προορισμός άγνωστος για τους πολλούς. Ένας μυστικός προορισμός γεμάτος μαγεία και εκπλήξεις. Ζητήσαμε από μερικούς από τους πιο πιστούς φίλους της Σίφνου να μοιραστούν μαζί μας τις σκέψεις και τα συναισθήματά τους για την κρυμμένη ομορφιά των παραλιών της.

Απολαύστε υπεύθυνα!

Ελένη Σαλέμη

Part of the undisputable beauty of Sifnos is that it still remains a quite unknown destination for so many. A secret destination full of magic and surprises. We have asked few of the most loyal friends of the island to share their thoughts and feelings about the hidden beauty of the island's beaches.

Please enjoy responsibly.

Eleni Salemi

Une partie du charme incontestable de Sifnos est due à ce qu'elle reste une destination inconnue pour beaucoup de gens. Une destination secrète pleine de magie et de surprises. Nous avons demandé à certains des plus fidèles amis de Sifnos de partager avec nous, leurs pensées et leurs sentiments concernant le côté caché de la beauté de ses plages.

Appréciez-la.

Eleni Salemi



ΚΑΣΤΡΟ

Ένας τόπος που ποτέ δεν χάνει το μυστήριο που τον περιβάλλει, όσες φορές και αν τον επισκεφθεί κανείς. Υπάρχει πάντα κάτι καινούριο να ανακαλύψεις στο Κάστρο, ειδικά όταν επισκέπτεσαι τις ακτές του. Παρόλο που τα Σεράλια είναι η μόνη παραλία με άμμο στο Κάστρο, μπορεί κανείς να κολυμπήσει και γύρω από την εκκλησία των Επτά Μαρτύρων και μετά να αφηθεί στον ήλιο, ξαπλώνοντας πάνω στις λείες πέτρες.

Επισκέπτομαι αυτό το μαγικό μέρος για εικοσιτέσσερα χρόνια τώρα και ούτε μια φορά δεν ένιωσα λιγότερο ερωτευμένη μαζί του. Κάθε φορά, τα νερά του Κάστρου μου προσφέρουν ένα αίσθημα απόλυτης, βαθιάς ηρεμίας, κάνοντάς με να νιώσω ένα με το νησί, ένα με το Αιγαίο πέλαγος. Η θέα από τους Επτά Μάρτυρες είναι ένα πανοραμικό μπλε, το μάτι πιάνει στο βάθος την Αντίπαρο, οι ορίζοντες διευρύνονται, η φαντασία βλέπει, απελευθερωμένη πια, ανοικτές όλες τις δυνατότητες. Δεν υπάρχει ομορφότερη αίσθηση από το να κατεβαίνεις όλα εκείνα τα 200 σκαλοπάτια από την εκκλησία, να νιώθεις το αεράκι καθώς πλησιάζεις ολοένα κοντύτερα στο επίπεδο της θάλασσας, να ατενίζεις το ατέλειωτο γαλάζιο όταν φτάσεις κάτω, και τότε, να βουτάς πια, στα ολοκάθαρα, κρυστάλλινα νερά του Κάστρου.

Αλεξία

ΚΑΣΤΡΟ

A place that never loses its mystery, no matter how many times visited. There is always something new to be discovered in Castro, especially when visiting Castro's coasts. Although Seralia is Castro's only "real" beach (a sandy one), one can also swim around the Seven Martyrs church and enjoy basking in the sun and lying on its smoothed rocks afterwards.

I've been visiting this magical place for twenty four years now and not once have I felt less in love with it. Time and time again the waters of Castro offer me a deep and serene energy, making me feel atone with the island, one with the Aegean sea. The view from the Seven Martyrs is a panoramic blue, with a glimpse of Antiparos in the distance, which broadens my horizons and liberates my fantasy about life's possibilities. There is no better feeling than walking all 200 steps down to the church, feeling the breeze while descending and getting closer to the water, staring out to the endless blue once you've reached the bottom, and finally jumping into the clearest, purest water of Castro.

Alexia

ΚΑΣΤΡΟ

Un lieu qui ne perd jamais le mystère qui l'entoure, n'importe le nombre de fois que quelqu'un le visite. A Castro, il y a toujours quelque chose de nouveau à découvrir, surtout quand on visite ses côtes. Quoique Séralia soit la seule plage sableuse à Castro, on a la possibilité de se baigner aussi, dans la région se trouvant tout autour de l'église des «Epta Martyres» (sept martyrs) et se délasser à la suite sous le soleil, s'allongeant sur les gros rocs plats.

Cela fait vingt quatre années que je visite ce lieu et jamais je ne me suis sentie, un peu moins amoureuse de ce lieu. A chaque fois, les eaux de Castro m'offre un sentiment absolu, de sérénité profonde, ressentant ainsi une union avec l'île, une union avec la mer Egée. De l'église des sept martyrs, la vue, n'est qu'un bleu panoramique, l'œil atteint vers le fond, l'île d'Antiparos, les horizons s'amplifient, l'imagination délibérée à présent, voit toutes ses possibilités s'ouvrir. Il n'existe de sensation plus jolie que celle de descendre de l'église toutes ses deux cents marches, de sentir ce vent léger, au fur et à mesure qu'on s'approche du niveau de la mer, de contempler ce bleu azur infini à l'arrivée sur la plage, et alors, se baigner enfin, dans les eaux pures et limpides de Castro.

Alexia

ΤΑ ΒΡΑΧΙΑ ΤΗΣ ΧΡΥΣΟΠΗΓΗΣ

Η χώρα του Ποτέ

Στη Χώρα του Ποτέ, καθένας έχει το δικό του μονοπάτι, το δικό του προσωπικό βραχάκι. Στη Χώρα του Ποτέ, οι κάτοικοι μιλούν σιγά, τα κινητά δεν «πιάνουν», το Wi-Fi είναι ανύπαρκτο. Σ' αυτή τη χώρα, θα βρεις τους πιο θερμούς αναγνώστες, τους πιο ήρεμους συνομιλητές, τα πιο όμορφα ψαράκια-παπαγαλάκια. Εδώ, ο Πήτερ Πάν και η Τίνκερμπελ κυνηγούν καβούρια και τρώνε πεταλίδες. Κανένας δεν φεύγει ποτέ σ' αλήθεια από τη Χώρα του Ποτέ. Πάντα εκεί γυρίζουμε, αυτός είναι ο τελικός προορισμός μας, αυτή είναι η δική μας, γαλήνια πατρίδα.

Ιωάννα Χανδέλη

CHRYSOPIGIS' ROCKS

Neverland

In Neverland, everyone has his own path, his own personal little rock. In Neverland, habitants talk in a low voice, mobile phones have no signal, Wi-Fi is nonexistent. Here, in this land, you shall find the most dedicated readers, the most sweet-tempered debaters, the prettiest Xyrichties fishes. Here, Peter Pan and Tinker Bell chase crabs and eat limpets. Nobody really leaves Neverland. We always return here, this is our final destination, our own, peaceful homeland.

Ioanna Handeli

ΠΟΥΛΑΤΙ

When the weather is permitting and there is no wind (basic requirement), it is ideal for an excursion to the rocks of Poulati. A favorite destination: On the road to Artemonas and having crossed a dirt road by car, we stop outside the wonderful and picturesque church of Panagia Poulati, which gave the name to its famous rocks. There we park and start to descend for a few minutes going down to the crystal waters, with the rocks standing out and inviting us to dive. A wild landscape compared to the other coasts, yet with sufficient vegetation and breathtaking view to the enchanting Castle. It is ideal to carry with you a sea mask to be able to discover the secrets of the seabed. The bewitching landscape of the Poulati's rocks, in and out of water is absolutely worth the hassle to arrive there.

Sofia Papamihalopoulou 31, years old

Σοφία Παπαμιχαλοπούλου, 31 χρονών

LES ROCHERS DE CHRISSOPIGI

Neverland, le pays imaginaire.

A Neverland, chacun a son propre sentier, son propre petit roc. Dans ce pays imaginaire, les habitants parlent tout bas, les portables n'ont pas de signal, le Wifi y est inexistant. Dans ce pays, on trouve les lecteurs les plus dévoués, les interlocuteurs les plus calmes, les poissons-perroquet les plus beaux. Ici, Peter Pan et la fée Clochette pêchent des crabes et mangent des crampons. Personne ne part vraiment de Neverland. On y retourne toujours, c'est notre destination finale, c'est notre patrie silencieuse qui nous appartient.

Ioanna Chandeli

ΠΟΥΛΑΤΙ

Quand le temps le permet et que le vent s'est affaibli (condition primordiale), une expédition sur les rochers de Poulati est idéale. Destination préférée: en allant vers Artemonas et ayant traversé en voiture le chemin de terre, on s'arrête à l'église de Panagia de Poulati (la Vierge de Poulati), d'où l'origine du nom de ses fameux rochers. C'est là qu'on stationne et qu'on commence une descente à pied de quelques minutes pour arriver à des eaux limpides, à des rochers remarquables qui nous invitent à plonger. Il s'agit d'un paysage plus sauvage que celui qu'on voit sur d'autres plages, assez verdoyant et d'une vue superbe sur la magnifique forteresse de Castro. L'idéal, c'est d'avoir des lunettes et un masque de plongée, pour pouvoir séjourner sous les eaux de Poulati et découvrir les secrets de ses profondeurs. Le paysage fascinant des rochers de Poulati, dans la mer et en dehors de celle-ci vaut certainement la peine d'une petite fatigue avant d'y arriver.

Sofia Papamihalopoulou, 31 ans.

ΚΑΜΑΡΕΣ

Μόλις φτάσετε με το πλοίο στις Καμάρες, διασχίζετε το μικρό λιμάνι όπου βρίσκονται δεμένα πλοία κάθε είδους. Από την πιο μικρή ψαρόβαρκα, έως γιοτ αλλά και επιβλητικά καΐκια! Στην συνέχεια του μόλου, βρίσκονται εστιατόρια και καφέ-μπαρ, των οποίων οι βεράντες έχουν θέα στη θάλασσα. Μερικά μέτρα πιο κάτω, φτάνετε στην παραλία, όπου κατά μήκος της υπάρχουν αλμυρικά καθώς και ομπρέλες θαλάσσης από ξύλο και ψάθα. Τα όμορφα κρινάκια της θάλασσας, που φυτρώνουν ακόμα μέσα στην άμμο, βρίσκονται εδώ αναδύοντας ένα άρωμα διακριτικό! Υπάρχουν και δύο ή τρεις ξύλινες καμπίνες στην παραλία, όπου μπορείτε να αλλάξετε τα ρούχα σας και να κάνετε ντους. Οι Καμάρες είναι ιδανικές και για τα παιδιά καθώς η θάλασσα είναι ρηχή σε απόσταση πολλών μέτρων από την παραλία. Το καλύτερο σημείο της παραλίας, κατά την ταπεινή μου άποψη, βρίσκεται στην άκρη μπροστά από την εκκλησία της Αγίας Μαρίας. Από αυτό το σημείο έχετε μια μοναδική θέα σε έναν κόλπο στον οποίο πολλά ιστιοφόρα έρχονται να αγκυροβολήσουν. Από αυτή την «βεράντα» μπόρεσα να δω υπέροχα ηλιοβασιλέματα! Χωρίς αμφιβολία οι Καμάρες είναι η ωραιότερη παραλία της Σίφνου!

Isabelle Combacau, 53 ετών

ΚΑΜΑΡΕΣ

As soon as you arrive by boat at Kamares, you cross the small port where all kinds of boats are anchored. Small fishing boats as well as yachts and impressive sailing boats! At the dock extension there are restaurants, café-bars, the verandas of which offer majestic sea views. A few meters below we find the beach, along the length of which there are tamarisks as well as beach umbrellas made of wood and straws. The beautiful sea daffodils, still growing in the sand, are also here, giving off a subtle scent! There are two or three wooden cabins on the coast, where you can change clothes and have a shower. Kamares are ideal for children as the sea is shallow for a long distance from the coast. The best part of the beach is, in my humble opinion, at the edge before Agia Marina church. There you can have a majestic view to a bay where many sailing boats come to anchor. From this "veranda" I had the chance to watch marvelous sunsets! Definitely Kamares is the most beautiful coast of Sifnos!

Isabelle Combacau, 53 years old

ΚΑΜΑΡΕΣ

Lorsque vous arrivez à Kamares en bateau, vous longez le petit port où sont amarrés les bateaux. De la plus petite barque de pêche, jusqu'aux yachts et majestueux kaïkis! Dans la continuité, se trouvent des restaurants et des cafés-bars dont les terrasses donnent sur la mer. Quelques mètres plus loin, vous accédez à la plage bordée de tamaris et de parasols faits de bois et de paille. Les lys de mer, qui poussent à même le sable, sont également là, si beaux et exhalant un parfum si délicat! Il y a aussi 2 ou 3 cabines en bois sur la plage où vous pouvez vous changer et prendre une douche. La plage de Kamares est parfaite pour les enfants car vous avez pied pendant de nombreux mètres. La meilleure partie de la plage, à mon humble avis, se situe tout au bout, au pied de l'église Agia Marina. De cet endroit vous avez une vue unique sur une baie où de nombreux voiliers viennent mouiller. De la terrasse, j'ai pu voir des couchers de soleil splendides! Sans aucun doute la plage de Kamares est la meilleure plage de Sifnos.

Isabelle Combacau, 53 ans.



εαμαγον

restaurant pizzeria

Καμάρες / Kamares, T: 22840 32 378

**Gluten
FREE
plates**



Επαναπροσδιορίστε κοντά μας την καταγωγή της πίτσας! Γευθείτε το ζυμωτό ψωμί μας, τα φρέσκα ζυμαρικά παραγωγής μας και παραδοσιακά πιάτα με Μεσογειακό άγγιγμα. Πάντα με φρέσκα και αγνά υλικά και αναζητήσεις που μας οδήγησαν ακόμα και σε συνταγές με αλεύρι Ζέας και αλεύρι χωρίς γλουτένη. Θα μας βρείτε ανοιχτά όποια εποχή του χρόνου και αν έρθετε.

In our restaurant we redefine the origin of pizza. Enjoy our hand made bread and our own hand made pasta that led us in recipes based upon Zea or gluten free flour along with our traditional plates with that special touch of Mediterranean Cuisine, always prepared with fresh and pure ingredients. You will find us open anytime you visit Sifnos.

Ελληνική κουζίνα με
Σιφνέικες συνταγές,
φαγητά της ώρας,
φρέσκα θαλασσινά,
μαγειρευτά φαγητά,
φανταστικούς μεζέδες,
ψητά στα κάρβουνα,
ντόπια κρέατα
και αγνά υλικά.



Ο Αργύρης

TRADITIONAL TASTES OF SIFNOS



Αγία Μαρίνα, 84003 | Σίφνος | Τηλ.: 22840 32352
Agia Marina, 84003 | Sifnos | Tel.: +30 22840 32352

Greek cuisine with
Sifnos recipes,
traditional food,
fresh fish & seafood,
main dishes,
fantastic appetizers,
grilled,
local meats
and fresh ingredients.

ΑΠΟΚΟΦΤΟ

Παλιά, τότε που η Ελλάδα προσπαθούσε να εμφανισθεί στο προσκήνιο του Τουρισμού, ξεκίνησε μια προσπάθεια προβολής της με την εκτύπωση διαφημιστικών αφισών με πολύ δελεαστικά τοπία, αρχαίους ναούς, παραλίες, νησιά, και άλλα. Βέβαια, μία κυριαρχούσε. Το εκκλησάκι της Χρυσοπηγής στη Σίφνο! Η αφίσα ήταν πολύ πετυχημένη. Τυπώθηκε και κυκλοφόρησε ξανά και ξανά.

Το κάτασπρο εκκλησάκι, ο βράχος, αυτό το ακρωτήριο, που μοιάζει να είναι έτοιμο να ξεκολλήσει για να ταξιδεύσει στο Αιγαίο, ήταν μοναδικό. Τότε δεν γνώριζα ούτε τη Σίφνο ούτε βέβαια και τη Χρυσοπηγή.

Δεν άργησε η ευκαιρία να βρεθώ στη Σίφνο και φυσικά στη Χρυσοπηγή. Στάθηκα σε καίριο σημείο. Θαύμαζα την εκκλησία της Παναγιάς που μου έμοιαζε σαν μία ανοικτή αγκαλιά που με καλούσε να διαλέξω: Σαούρες ή Αποκοφτό!

Μέσα στο απέραντο Μπλε του Αιγαίου, το άσπρο του Μοναστηριού με το στενό πέρασμα, οι σχισμές των βράχων, με εντυπωσίασαν. Έστριψα προς τα αριστερά και κατηφόρισα προς την παραλία «Αποκοφτό». Αμμουδιά, αρμυρίκια, δύο ταβέρνες, στο βάθος λίγα σπίτια και η παραλία να κλείνει με ένα βραχώδες ύψωμα. Είναι τόσο απλό, αλλά και τόσο μοναδικό! Έχεις μπροστά σου το Αιγαίο, τα μπλε νερά του κόλπου απόλυτα διαυγή, ίσως και λίγο πράσινα. Κρύσταλλο που λένε! Να το πιείς!

Λίγα βήματα στην άμμο και μετά βρίσκεσαι μέσα σ' αυτά τα νερά που σε αγκαλιάζουν, σε μαγεύουν, σε παγιδεύουν. Θέλεις να μείνεις εκεί, στην απόλυτη ομορφιά και απόλαυση.

Η θέα, τα σεμνά αρμυρίκια και η αμμουδιά σε περιμένουν. Εδώ, η φύση φρόντισε και ζωγράφισε με περισσή ευαισθησία και πολύ γούστο το Αποκοφτό, που κατέχει μια ξεχωριστή θέση ανάμεσα στις πολλές και ωραίες παραλίες της ΣΙΦΝΟΥ!

Ελένη Σιαφάκα, 85 χρονών

ΑΡΟΚΟΦΤΟ

In the past, when Greece made its first attempts to appear as a tourist destination, efforts to promote it through printing of advertising posters with alluring landscapes, ancient temples, coasts, islands and more. Of course, there was one standing out. The small church of Chrysopigi in Sifnos! The poster was a real success. It was printed and reprinted all over again and again.

The small, snow white church, the rock, that cape, looking like ready to come off and sail into the Aegean Sea, it was unique. Back then I knew nothing about Sifnos or Chrysopigi.

Soon I had the chance to visit Sifnos and of course Chrysopigi. I stood at a strategic spot. I admired the church of Panagia looking like open, embracing arms to my eyes, inviting me to choose between: Saoures or Apokofto!

Within the grand Aegean blue, the white colour of the Monastery with the narrow passage, the slopes of the rocks, impressed me. I turned left and went down to "Apokofto" coast. Sand, tamarisks, two taverns and in the background the coast, ending to a rocky mound. It is so simple and yet so unique! You have right in front of you the Aegean Sea, the crystal and blue green waters of the bay. Really crystal like! You feel like drinking it!

You take a few steps on the sand and then you get into these waters which embrace you, enchant you, and trap you. You'd like to stay there within all this absolute beauty and pleasure.

The view, the modest tamarisk and the sand are waiting for you. Here, nature took care of Apokofto and painted it with sentiment and excellent taste, so it is a really special coast among the many and beautiful coasts of SIFNOS!

Eleni Sifaka, 85 years old

ΑΡΟΚΟΦΤΟ

Autrefois... à l'époque où la Grèce essayait d'atteindre l'avant-scène du tourisme, elle débuta un essai de projection, imprimant des affiches publicitaires ayant comme sujets des paysages séduisants, des anciens temples, des plages, des îles et autres. Bien sûr, il y en a eu une qui domina. La chapelle de Chrissopigi à Sifnos! L'affiche était réussite. Elle a été imprimée et mise en circulation plusieurs fois à la suite.

La chapelle toute blanche, le rocher, ce cap qui a l'air de vouloir se séparer du reste de la terre pour voyager dans la mer Egée, c'était unique. A ce temps-là, je ne connaissais ni Sifnos ni Chrissopigi bien sûr. Mais la chance ne tarda pas à venir pour me retrouver à Sifnos et bien évidemment à Chrissopigi.

Je choisis un point central sur l'île pour pouvoir admirer la vue. J'admirai alors l'église de «Panagia» (de la Vierge) qui ressemblait à un grand «câlin» m'invitant à choisir entre Saoures et Apokofto!

Le bleu-bleu de la mer Egée, le blanc du monastère au passage étroit et les fentes des rochers, m'impressionnèrent. Je me tourna vers ma gauche et je descendis vers la plage d'Apokofto. J'aperçus le sable, les tamaris, les deux tavernes et quelques maisons au fond ainsi que la plage se renfermant sur les hauteurs d'un grand rocher. Tout autant simple qu'unique. Devant, la mer Egée, les eaux bleues du golfe, d'une touchée de vert, semblent transparentes. «Du cristal» comme on dit! Une mer qu'on aurait presque envie de «boire».

Il suffit quelque pas encore sur le sable pour atteindre ses eaux qui nous embrassent, nous saisissent, nous enchantent, nous piègent. On a envie d'y rester, dans cette beauté absolue, dans ce délice.

La vue, les tamaris discrets et la plage sableuse nous attendent. Ici, la nature a pris soin de dessiner avec sensibilité profuse et beaucoup de goût Apokofto, qui détient une place exceptionnelle entre les nombreuses belles plages de Sifnos.

Eleni Sifaka, 85 ans



PHOTO BY | YOU ARE HERE

ΑΡΟΚΟΦΤΟ



VATHI

PHOTO BY | ANDREAS TROULLOS

ΒΑΘΥ, ΤΟ ΑΡΙΣΤΟΚΡΑΤΙΚΟ

Μεγάλες καλοκαιρινές μέρες και γαλήνιες νύχτες. Αυτό που κάνει το Βαθύ ξεχωριστό είναι το ηλιοβασίλεμά του. Είναι η παραλία που σε προσκαλεί να μείνεις δίπλα στη θάλασσα ως τη δύση του ηλίου, ενώ τα βαθιά, τουρκουάζ νερά του δικαιολογούν την ονομασία του.

Το Βαθύ είναι ένα πανέμορφο, γραφικό και απάνεμο μέρος που προσφέρει την ηρεμία της φύσης αλλά και την αίσθηση μιας κοινότητας ολοζώντανης. Το ερωτεύεσαι γιατί εκεί ξεχνιέσαι. Δεν χρειάζεται να φύγεις. Απόμερο και όμως τόσο ζωντανό!

Ακουγα με προσήλωση τη γιαγιά μου να αφηγείται για το Βαθύ και για το πώς κάποτε η πρόσβαση στην παραλία γινόταν μόνο με βάρκα. Βρίσκεται στο νοτιοδυτικό άκρο του νησιού. Παρότι ο δρόμος πλέον από την Απολλωνία προς το Βαθύ είναι συγκριτικά μεγάλος, το μοναστήρι των Φυρογείων και ο λόφος του Αγίου Ανδρέα με την ομώνυμη εκκλησία στην κορυφή του είναι μόνο η αρχή. Αυτό που αντικρύξεις όσο πλησιάζεις προς την τελική στροφή είναι απρόσμενα εντυπωσιακό. Τα ταβερνάκια, που βρίσκονται διάσπαρτα στα δύο γραφικά λιμανάκια του, αποτελούν έναν επίγειο παράδεισο γευστικών αναζητήσεων και σας επιφυλάσσουν μοναδικές ρομαντικές στιγμές όταν ο ήλιος πέσει.

Το Βαθύ στέκεται αριστοκρατικό και περιμένει να το ανακαλύψεις και να το ερωτευτείς.

Αφροδίτη Καπασσά, 29 χρονών

VATHI, THE CLASSY ONE

Long summer days and peaceful nights. What makes Vathi classy is its sunset. It is the beach tempting you to stay by the sea till sunset, while deep, turquoise waters justify its name.

Vathi is a beautiful, picturesque and suntrap location offering the tranquility of nature and yet the sense of a vivid community. It's very easy to fall in love with it, because there, you can forget yourself. You don't have to go anywhere. Remote and yet so lively!

I was listening with great attention to my grandmother telling stories for Vathi and for how the access to the beach used to be possible by boat only. Vathi is situated on the southwest edge of the island. Although the street from Apollonia to Vathi is comparatively large, the monastery of Fyrogeion and Agios Andreas' hill with homonym church on top is just the beginning. The sight when you are getting closer to the final turn is unexpectedly impressive. Small taverns, located sparsely in its two picturesque small harbors, consist of a real heaven on earth as regards to exciting taste experiences and unforgettable romantic moments upon sunset.

Vathi stands out in its nobility awaiting to be discovered and adored.

Aphrodite Kapassa, 29 years old

VATHI, LE NOBLE.

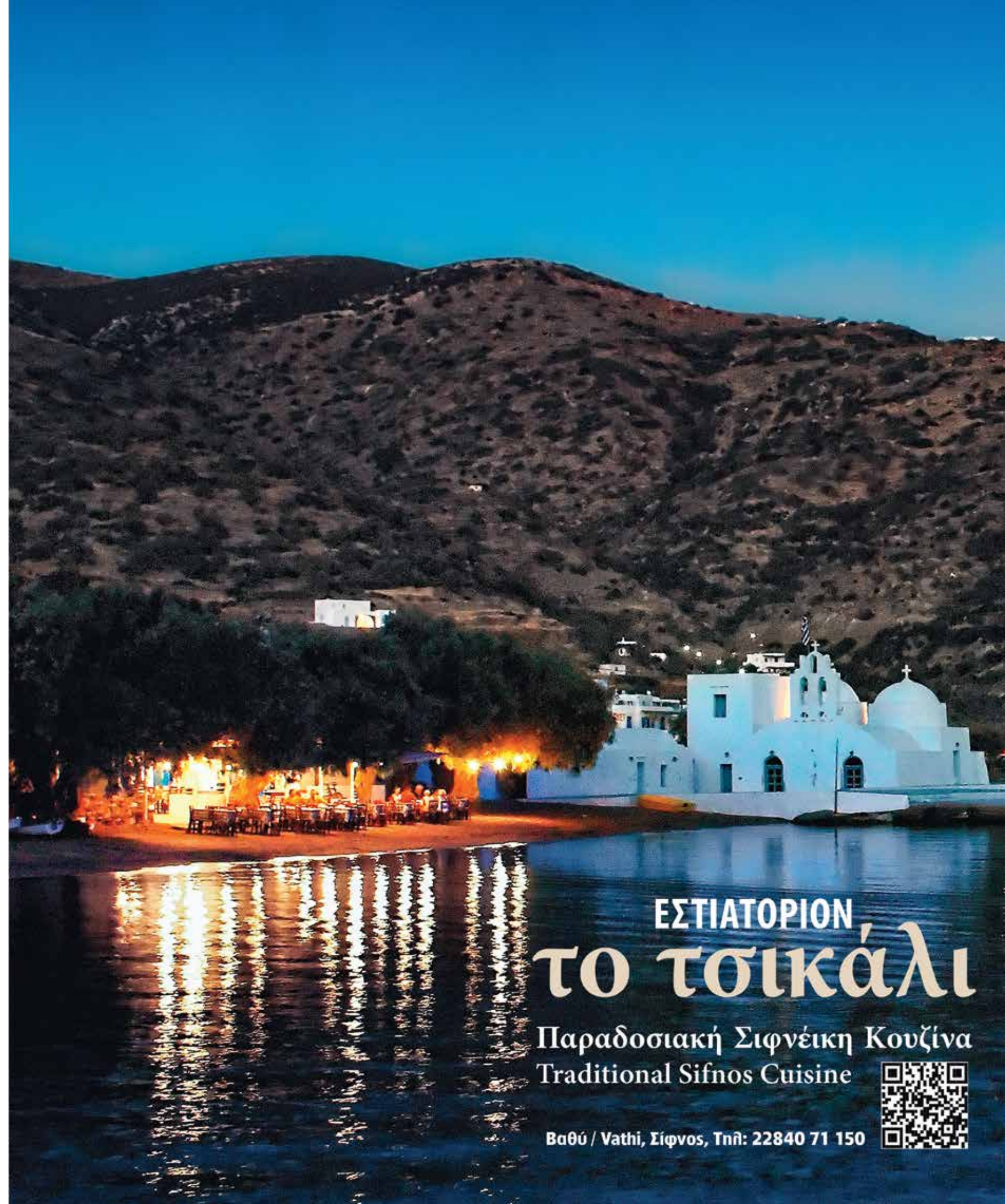
Grandes journées estivales et nuits sereines... Ce qui donne à Vathi sa particularité, c'est son coucher du soleil. C'est aussi la plage qui t'invite à venir rester près de la mer jusqu'au crépuscule, tandis que ses eaux profondes et turquoises justifient le choix de son nom (Vathy en grec veut dire « profond »).

Vathy est un lieu pittoresque admirable à l'abri du vent qui offre le calme de la nature ainsi que la sensation d'une commune bien vivante. On est épris car on s'y oublie. Il n'est pas besoin de partir. Vathy est tout autant écarté mais tout aussi vivant!

J'écoutais avec dévouement ma grand-mère me raconter des histoires pour Vathy et comment autrefois, on arrivait qu'à barque sur la plage. Ce lieu se trouve à l'extrémité Sud-est de l'île et bien que la route à présent d'Apollonia à Vathy soit large en comparaison de ce qu'elle était anciennement, le monastère des Fyrogeion ainsi que le mont d'Agios Andréas (Saint André) dont l'église au sommet garde son nom, ne sont que le début de ce qu'on voit se déployer tant qu'on approche du dernier virage pour Vathy. Les petites tavernes qui longent les deux ports pittoresques consistent un paradis de découvertes gastronomiques et engendrent des moments romantiques uniques, au coucher du soleil.

Vathy garde son air aristocratique et attend d'être découvert et aimé.

Afroditi Kapassa, 29 ans.



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ ΤΟ ΤΣΙΚΑΛΙ

Παραδοσιακή Σιφνέικη Κουζίνα
Traditional Sifnos Cuisine

Βαθύ / Vathi, Σίφνος, Τηλ: 22840 71 150



Bola

RESTAURANT ALL-DAY BAR

VATHI SIFNOS CYCLADES

Bola all-day Mediterranean restaurant, café-bar and... MORE!


Κάνοντας από το 2006 την εμπειρία των διακοπών σας μοναδική, είμαστε ανοικτοί από νωρίς το πρωί μέχρι και αργά το βράδυ περιμένοντας όσους εκτιμούν τη χαλαρή διάθεση, την καλή μουσική, το καλό φαγητό και τα καταπληκτικά κοκτέιλ, στην πανέμορφη παραλία στο Βαθύ!



Making since 2006 your holiday experience unique, we are open from early in the morning until late at night, waiting for everyone who appreciates a relaxed mood, nice music, great food and amazing cocktails, on the exquisite beach of Vathi!

Exclusive Activity



T | 0030 2284 036 002  /BolaRestaurant



ΧΕΡΡΟΝΗΣΟΣ

Η Σίφνος σε καλεί να ανακαλύψεις όλες τις πτυχές της μαγείας της. Μόλις καταφέρεις να βάλεις όλα τα κομμάτια σε σειρά, τότε θα καταλάβεις την πραγματική ομορφιά του νησιού.

Η Χερρόνησος είναι ακόμη ένα κομμάτι του παζλ, ένας από τους μυστικούς θησαυρούς. Μία κούκλα όλες τις ώρες της ημέρας, κρυμμένη στη βορειότερη μύτη του νησιού που περιμένει να ανακαλυφθεί και να σε αγκαλιάσει.

Ο δρόμος για εκεί είναι, κατά τη γνώμη μου, η μαγευτικότερη διαδρομή του νησιού. Σε κάθε στροφή ανακαλύπτεις και μια καινούρια, απερίγραπτη εικόνα. Ένα απέραντο γαλάζιο από το οποίο ξεπροβάλλουν, διάσπαρτα παντού, μικρά νησάκια.

Φτάνοντας στην παραλία το σκηνικό θυμίζει λίμνη. Ο κόλπος είναι κλειστός και η θάλασσα ήρεμη, πλημμυρισμένη από χρωματιστά ψαροκάικα. Απόλυτη ησυχία, ευτυχία, γαλήνη. Η ιδανική ισορροπία μεταξύ άγριου και ήμερου.

Οι ώρες περνούν και εσύ παραμένεις εκεί, γιατί, πού αλλού να πας; Όλα όσα χρειάζεσαι τα βρίσκεις εκεί. Και στο γυρισμό, θυμήσου να κοιτάς μακριά, κατά τον ήλιο που πέφτει. Και εγώ σου υπόσχομαι πως δεν θα τον ξεχάσεις ποτέ.

Ελένη Σαλεμή, 23 χρονών

HERRONISOS

Sifnos invites you to discover all aspects of its dazzle. As soon as you put all the pieces together, you shall realize the real beauty of the island.

Herronisos is still another piece of the puzzle, one of its hidden treasures. A beauty all day long, hidden in the northern edge of the island, waiting to be found and hug you.

The road leading to Herronisos is, in my opinion, the route the most enchanting in the island. At each turn you discover a new, indescribable picture. The grand blue, from which emerge, sparsely, small islands.

Arriving at the beach, the scenery reminds of a lake. It is a closed bay and the sea is calm, ablaze with brightly coloured fishing boats. Tranquility, happiness, serenity. The perfect balance between wildness and peacefulness.

Hours go by and you stay there, why, where else could you go? All you need is there. And on the way back, remember to look far away, at the sun setting. I promise you'll never forget it.

Eleni Salemi, 23 years old

CHERRONISSOS

Sifnos nous invite à découvrir tous les aspects de sa magie. Dès qu'on arrive à mettre en ordre tous ces morceaux, c'est alors qu'on arrive à comprendre la véritable beauté de l'île.

Cherronissos est encore un morceau de ce puzzle, un des trésors cachés. Une beauté tout au long de la journée. Elle est cachée à l'extrémité Nord de l'île et attend d'être découverte et à nous embrasser.

La route qui mène là-bas, est pour moi, le parcours le plus charmant de l'île. A chaque virage on découvre une nouvelle image envoûtante. Un bleu ciel infini d'où émergent de partout de petits îlots.

Arrivant sur la plage, le décor rappelle un lac. Le golfe est borné et la mer est calme, pleine de kaïkes de couleurs diverses. Le calme total, le bonheur, la sérénité. L'équilibre absolu entre le sauvage et l'apprivoisé.

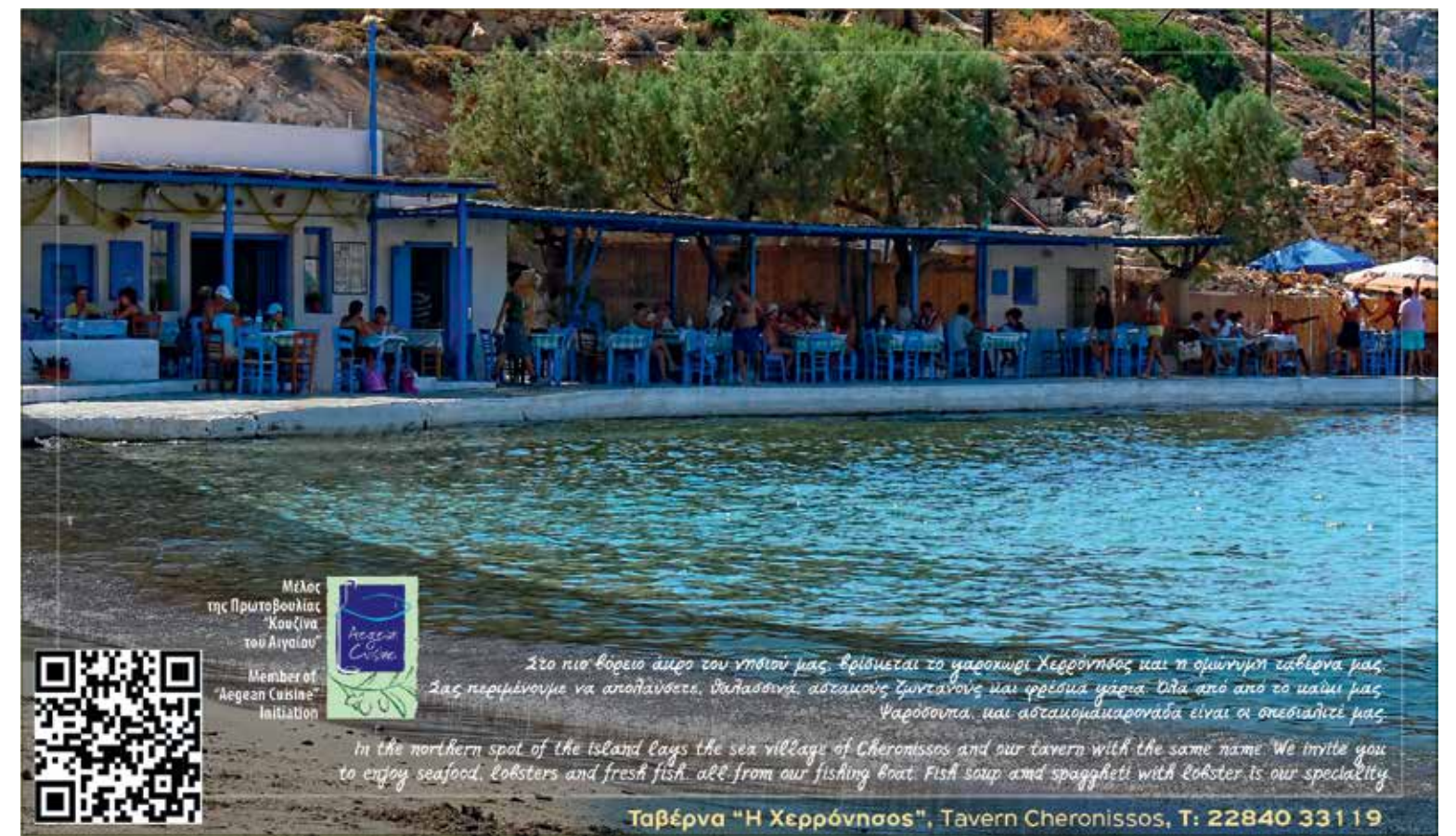
Les heures passent et on reste là, pourquoi aller ailleurs? Tout ce dont quelqu'un peut avoir besoin, se trouve ici. Au retour, rappelez-vous de regarder au loin, le soleil se coucher. Et je vous promets que vous garderez son souvenir pour toujours.

Eleni Salemi, 23 ans.



HERRONISOS

PHOTO BY TAKIS KAPASSAS



Μέλος της Πρωτοβουλίας "Κουζίνα του Αιγαίου"
Member of "Aegean Cuisine" Initiative

Στο πιο βορειο άκρο του νησιού μας, βρίσκεται το ψαροκωι Χερρόνησος και η ομώνυμη ταβέρνα μας. Σας περιμένουμε να απολαύσετε, θαλασσινά, αστακούς ζιντεάνους και φρέσκα ψάρια όλα από από το καΐκι μας. Ψαρόσουπα, και αστακομακαρονάδα είναι οι σπεσιαλτέ μας.
In the northern spot of the island lays the sea village of Cherronissos and our tavern with the same name. We invite you to enjoy seafood, lobsters and fresh fish. all from our fishing boat. Fish soup and spaghetti with lobster is our speciality.

Ταβέρνα "Η Χερρόνησος", Tavern Cherronissos, T: 22840 33119

ΦΑΣΟΛΟΥ

Η Φασολού είναι μονόδρομος όταν θέλω να ηρεμήσω, να κολυμπήσω, να χαρώ τον ήλιο και να απολαύσω τους ήχους της θάλασσας, Κοπάζω ευθεία και το βλέμμα μου σταματά στο βράχο της Χρυσοπηγής.

Εδώ, ο ήλιος και τα νερά είναι διαφορετικά. Αλήθεια! Είναι ευλογημένα αυτά τα νερά. Μια βουτιά μόνο αρκεί! Σε ξεκουράζει, σε γεμίζει δύναμη, ενέργεια και αισιοδοξία!

Βουτάω από τη μέση περίπου της παραλίας, εκεί όπου υπάρχει ένα άνοιγμα-πέραςμα χωρίς φύκια. Δεν τα σνομπάρω τα φύκια, ούτε βέβαια τα μισώ, γιατί αυτά είναι που κάνουν την παραλία τόσο καθαρή αλλά και χρωματιστή!

Κολυμπώ αρκετή ώρα για να φτάσω σχεδόν στην ευθεία του κάβου, όπου εκεί υπάρχει ένας κύκλος με άμμο ανάμεσα στο μαύρο των φυκιών. Αυτή είναι η «πισίνα του μπαμπά!». Μας την άνοιξε, λέει ο μπαμπάς, όταν ήμασταν μικρές για να αγαπήσουμε τη Φασολού, αφού ήταν γεμάτη φύκια!

Η πισίνα είναι πάντα λαμπερή με πολλά-πολλά ψάρια! Τη λατρεύω αυτήν την παραλία!

Μαρία Φωτά

ΓΛΥΦΟ

Αφού φτάσεις στο Γλυφό, δεν μπορείς παρά να ξαφνιαστείς από αυτό που απλώνεται μπροστά στα μάτια σου. Από το μονοπάτι ψηλά αντικρύζεις κάτω τα νερά, σμαραγδένια και ήρεμα. Η αμμονοηδερή παραλία είναι γεμάτη με αλμυρίκια που γενναϊόδωρα προσφέρουν τη σκιά τους. Είναι για μένα η παραλία όπου μπορώ να χαλαρώσω με την καταπληκτική θέα του κόλπου. Όσο για το γιο μου, απλά δεν βγαίνει από το νερό! Κολύμπι στο Γλυφό σημαίνει αναζωογόνηση και επαφή με τη φύση!

Κάναμε και κάτι λίγο περιπετειώδες μια μέρα! Περιπατήσαμε το μονοπάτι που συνδέει το Γλυφό με τη Χρυσοπηγή, βγάλαμε απίστευτες φωτογραφίες, κάναμε μια υπέροχη βουτιά στην Χρυσοπηγή και τέλος, πήραμε τον δόμο της επιστροφής...

Κατερίνα Ζερβουδάκη

FASOLOU

Fasolou is a one way road when I need to calm, to swim, to enjoy the sun and the sounds of the sea. I look straight and my eyes meet the rock of Chrysopigi.

Here, the sun and the waters are different. Yes, they are! They are blessed waters. A dive is enough! It rests you, empowers you, and gives you energy as well as optimism!

I dive from the middle of the beach, where there is an opening-passage without any seaweed. I do not snub seaweeds, and of course I do not hate them, because it is them making the beach so clean and colourful!

I swim for quite some time to reach almost the line of the cape, where there is a circle of sand between the blackness of seaweeds. This is "daddy's piscine"! Daddy used to say he made it for us in order to love Fasolou, as it was full of seaweed!

Piscine is always bright with many colours! I love this beach!!

Maria Fota

GLYFO

Since you reach Glyfo, you can't help but being surprised from what is spread before your eyes. From the path high you look down to the emerald and calm waters. The sandy beach is full of tamarisks generously offering their shade. For me it is the beach where I can relax with the superb view of the bay. As for my son, he just won't get out of water! Swimming in Glyfo means revitalization and making contact with earth!

We've had something of an adventure one day! We walked the path connecting Gyfo and Chrysopigi, took incredible pictures, made a splendid dive in Chrysopigi and, finally, found our way back home...

Katerina Zervoudaki

FASOLOU

Fasolou est une destination à sens unique quand j'ai envie de calme, quand je veux me baigner, apprécier le soleil et les bruits de la mer. Regardant tout droit, mon regard s'arrête sur le rocher de Chrysopigi...

Ici, le soleil et l'eau semblent différents. Vraiment! Ces eaux sont bénies. Un seul plongeon nous repose, nous comble de force et d'optimisme!

Je plonge près de la partie centrale du rivage, là où se trouve un passage ouvert entre les algues. Je ne suis pas snob avec les algues, je ne les déteste non plus, car c'est grâce à ces algues que la plage est propre et qu'elle prend des couleurs!

Je nage pendant un bon moment pour arriver droit à l'amarre, c'est là que se trouve un cercle de sable, entre le noir des algues. C'est «la piscine de papa»! Papa dit que c'est lui qui nous l'a ouverte quand nous étions toutes petites afin d'aimer Fasolou, car elle était pleine d'algues!

La piscine est toujours lumineuse pleine de poissons! Je l'adore cette plage!!

Maria Fota

GLYFO

Arrivant à Glyfo, ce qui nous impressionne, c'est ce qu'on voit s'étendre devant nos yeux. Du haut encore du sentier, on contemple des eaux émeraude et calmes. Ce rivage est sableux plein de tamaris qui généreusement offrent leur ombre. En ce qui concerne mon fils..., une fois dans l'eau, il ne sort plus! Une baignade à Glyfo représente une cure de rajeunissement, un contact avec la nature!

Un jour nous avons recherché l'aventure! Nous avons parcouru le sentier qui unit Glyfo à Chrysopigi, nous avons pris des photos, nous nous sommes baignés à Chrysopigi puis nous avons pris le chemin du retour...

Katerina Zervoudaki



FASOLOU
PHOTO BY | GIORGOS ZAMPELIS



GLYFO
PHOTO BY | YOU ARE HERE

ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ - ΨΗΣΤΑΡΙΑ
Γιώργος - Δημήτρης

Restaurant - Grill
Giorgos - Dimitris
At Fassolou bay, Sifnos

Στην παραλία της Φασολούς, στη Σίφνο
Τ. +30 22840 71493 Αναλαμβάνουμε εκδηλώσεις

We can host events

Driving directions Πως θα έρθετε
Googlemaps application is required to be installed at your smartphone.
Χρειάζεται την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



PLATIS GIALOS

PHOTO BY | ANDREAS TROULLOS

ΠΛΑΤΥΣ ΓΙΑΛΟΣ

Πιστός επισκέπτης του Πλατύ Γιαλού. Ούτε που θυμάμαι πόσα χρόνια έρχομαι σε αυτή την παραλία! Δεν είμαι όμως ο μόνος κολλημένος, έχει και άλλους σαν κι εμένα εδώ. Ο Πλατύς Γιαλός με έχει κρατήσει κοντά του τόσα χρόνια γιατί, εκτός από την ομορφιά του, κατάφερε να ικανοποιήσει τις ανάγκες διαφορετικών περιόδων της ζωής μου. Αμέτρητες ήταν οι φορές που, παίζοντας παιχνίδια μέσα στη θάλασσα, ξεχνούμασταν για ώρες. Τα μουλιασμένα χέρια μας ήταν αυτά που μας υπενθύμιζαν ότι ο ήλιος είχε πια δύσει, ότι μάλλον είχε έρθει η ώρα πια για να βρούμε από το νερό! Παρέες, γνωριμιές, μαγαζιά με μουσικόλα που ξεσηκώνει το κέφι, ποτάκια, και σε παίρνει το βράδυ χωρίς να το καταλάβεις!

Αργότερα, μαζί με οικογένεια πια εν δράσει, δεν αλλάζω με τίποτα την εύκολη πρόσβαση του Πλατύ Γιαλού! Φυσικά, βρίσκω επίσης ανεκτίμητο το ότι, μικροί και μεγάλοι μπορούμε να περάσουμε εξίσου καλά! Τα παιδιά παίζουν ανέμελα στο νερό, ενώ εμείς πίνουμε τον καφέ μας, πλήρως χαλαρωμένοι, αγναντεύοντας τη θάλασσα. Δεν χρειάζεται να κουβαλήσουμε τίποτα μαζί μας, εδώ υπάρχουν τα πάντα. Τα παιδιά μπορούν να τοιμηθούν ένα ελαφρύ γεύμα ανά πάσα στιγμή. Εμείς μπορούμε να διαλέξουμε ανάμεσα από τα άφθονα ταβερνάκια και εστιατόρια, τόσα που, κάθε μέρα μπορούμε να τρώμε και σε ένα διαφορετικό.

Ότι διάθεση και να έχεις, ο Πλατύς Γιαλός μπορεί να σε καλύψει. Την ημέρα που νιώθεις γεμάτος ενέργεια, μπορείς να λιώσει στα θαλάσσια σπορ. Μια άλλη μέρα, που θέλεις τις ανέσεις σου, μπορείς να νοικιάσεις μια ξαπλώστρα και να απολαύσεις τη θάλασσα στη σκιά της ομπρέλας. Αν έχεις διάθεση να εμπλακείς με τη ζωντάνια του κόσμου, αυτή είναι μια πολυσύχναστη παραλία που ζει πραγματικά στον παλμό του νησιού. Την ίδια στιγμή όμως, ακόμα και τον Αύγουστο, μπορείς πάντα να βρεις μια ήσυχη γωνιά.

Γιώργος Φ., 43 χρονών

PLATIS GIALOS

A dedicated visitor of Platis Gialos. I can hardly remember for how many years I am coming here at this beach! But I am not the only one who is hooked on; there are others like me here. Platis Gialos has held me close all these years because, besides its beauty, managed to satisfy the needs of different periods in my life. Countless were the times when, during playing games in the sea, we used to forget ourselves for hours. Our soaked hands reminded us that the sun had set, and it was probably high time we come out of the water! Companies, acquaintances, music bars uplifting spirits, drinks, and the night comes before you know it!

Later, with the family and all, I wouldn't change the easy access to Platis Gialos! Naturally, I find it also inestimable the fact that both children and adults have the chance to have fun as well! Children play carelessly in the water, while we are having a cup of coffee, absolutely relaxed, staring at the sea. We don't have to take anything with us; here we can find it all. Children can have a light snack at any time. We can choose between a number of taverns and restaurants, so many, that we could, if we'd like, be eating to a different one on each day.

Whatever your mood might be, Platis Gialos can satisfy you. The day you feel full of energy you can do sea sports all day long. Another day you feel like relaxing and being pampered, you can lease a beach chair and enjoy the sea at the shade of an umbrella. If you are in the mood to mess with people and feel alive, this beach is the heartbeat of the island. However, at the same time, you can always find a quite place to relax.

George F., 43 years old

PLATIS GIALOS

Je suis un visiteur dévoué de Plati Gialos. Je ne me souviens plus depuis combien d'années je viens sur cette plage! Je ne suis pas le seul qui y est «collé», il y en a d'autres ici, comme moi. Plati Gialos m'a gardé près de lui toutes ces années car excepté sa beauté, il a pu satisfaire tous mes besoins durant les différentes périodes de ma vie. Nous nous sommes amusés jouant dans la mer à plusieurs reprises, se laissant aller pendant des heures. Nos mains fripées étaient celles qui nous rappelaient que le soleil s'était couché et que probablement, il était temps de sortir de l'eau. Les compagnies, les nouvelles connaissances..., les bars dont la musique faisait montée la bonne humeur, les petits verres entre amis...et le soir arrivait sans s'en apercevoir!

Quelques années plus tard, je viens à présent en famille, qui est en pleine action...Je n'échange pour rien l'accès facile de Plati Gialos! De plus, je trouve précieuse le fait qu'enfants et adultes pouvons avoir également de bons moments! Les enfants jouent sur l'eau, tandis que nous, nous pouvons prendre notre café contemplant la mer. Nous n'avons besoins de transporter quoi que ce soit avec nous, puisqu'on peut tout trouver ici. Les enfants peuvent avoir un petit goûter à n'importe quel moment. Nous nous n'avons qu'à choisir entre tavernes et restaurants, il y en a tant, qu'on a la possibilité de manger tous les jours dans un autre.

Quelle que soit notre humeur, Plati Gialos peut nous satisfaire. Les jours pendant lesquels on se sent plein d'énergie, on peut se défouler à des sports nautiques. Les jours où nous avons envie de confort, nous n'avons qu'à louer une chaise longue et apprécier l'ombre du parasol. Et puis, si nous avons envie de nous retrouver dans le bruit du monde, Plati Gialos est une plage très fréquentée qui reflète le rythme de l'île. Du même moment, même pendant le mois d'août, on peut y trouver un petit coin tranquille.

Georgios F., 43 ans



Taste
the passion

at
Platis Gialos bay



Αυθεντική
Σιφνέικη
Κουζίνα



To Steki

Traditional Cuisine of Sifnos Platis Gialos, T: 22840 71215



ΦΥΚΙΑΔΑ

Όλα τα μονοπάτια της Σίφνου σε οδηγούν σε μέρη μοναδικά, μαγευτικά. Υπάρχει όμως ένα που καταφέρνει να σε ταξιδέψει κάπου απόμερα, άγρια κι όμως τόσο γαλήνια, στη Φυκιάδα. Οι έννοιες της απόλυτης ησυχίας και της μοναξιάς αποκτούν εδώ μια άλλη, μη γνώριμη σημασία. Ο τόπος δε σε αφήνει να νιώσεις μόνος, παρά σε αγκαλιάζει και σου ξιπνά ένστικτα πρωτόγνωρα για τους περισσότερους από μας. Εδώ, η φύση, η θάλασσα και η αδρή άμμος γίνονται φίλοι σου, φίλοι απ' αυτούς που σου εμπνέουν σεβασμό και δέος.

Ο κλειστός ορμίσκος σα να απλώνει τα χέρια του για να σε προστατεύσει από το άγριο μεγαλείο της καταγάλανης και ρυτιδιασμένης, θυμωμένης πολλές φορές, αιγαιοπελαγίτικης θάλασσας. Κοιτάς πάλι πίσω σου, το μικρό ύψωμα που κρύβει την υπόλοιπη Σίφνο και ίσως να απορήσεις πώς, σ' αυτό το τόσο ευγενές και φιλόξενο νησί, υπάρχει κι ένα μικρό, απόλυτα ανέγγιχτο καταφύγιο γι' αυτούς που εκτιμούν τις αντιθέσεις, την απλότητα του κυκλαδίτικου τοπίου, κι αναζητούν μια δική τους, κατά δική τους γωνιά στο Αιγαίο.

Αυτή είναι η Φυκιάδα μου.

Παύλος Κορδογιαννόπουλος, 32

ΒΡΟΥΛΙΔΙΑ

Κάποτε ήταν η μυστική μου παραλία. Ερχόμουν εδώ για πολλά χρόνια πριν ακόμη ανοίξει ο δρόμος. Αφήναμε το αυτοκίνητο ψηλά και κατεβαίναμε ένα πολύ απότομο μονοπάτι. Δεν υπήρχε τίποτα άλλο για να φτάσεις στην παραλία τότε.

Πριν από λίγα χρόνια άνοιξε δρόμος μέχρι κάτω. Όταν το πρωτόμαθα στεναχωρήθηκα. Σκέφτηκα ότι ο «πολιτισμός» θα χάλαγε την άγρια ομορφιά της παραλίας. Κι όμως διαψεύστηκα και είμαι πολύ χαρούμενη για αυτό!

Τώρα κατεβαίνω μέχρι τα Βρουλίδια πολύ πιο συχνά, αφού η πρόσβαση είναι σαφώς ευκολότερη από παλαιότερα. Όμως, λίγο ο δρόμος που είναι δυσκολότερος για το αυτοκίνητο, λίγο το μέτρο που έχουν κρατήσει τα ταβερνάκια που υπάρχουν τώρα στην παραλία, λίγο που εδώ τα κινητά δεν έχουν σήμα, αλλά, πάνω από όλα, η επιβλητική θέα και τα γαλαζοπράσινα νερά, κάνουν τα Βρουλίδια να μένουν απaráλλακτα στο χρόνο, άγρια και πανέμορφα!

Αν και λίγο απομακρυσμένα τα Βρουλίδια από τα πολυσύχναστα μέρη του νησιού, αξίζει οπωσδήποτε ο κόπος για να φτάσετε εκεί!

Δανάη Κ, 37 ετών

ΦΥΚΙΑΔΑ

All Sifnos' paths lead to unique, majestic places. However, there is one which can take you to a place remote, wild and yet so tranquil, at Fykiada. Absolute silence and loneliness posses here a new, non familiar meaning. This place does not let you feel alone, it embraces you and awakens instincts for most of us. Here, nature, sea and the rough sand become your friends, one of those friends inspiring respect and awe.

The closed bay looks like stretching arms to protect you from the wildness of the grand blue, frowned and sometimes angry Aegean Sea. You look back again, the small mound hiding the rest of the island and, it might makes you wonder how, in such a noble and friendly island, there is a small, still untouched refuge for those appreciating contradictions, the simplicity of Cycladic landscape, in search of their own, personal corner in Aegean.

This is my Fyciada.

Pavlos Kordogiannopoulos, 32

ΒΡΟΥΛΙΔΙΑ

It used to be my secret beach back then. I was coming here over and over again for many years, before the road opened. We used to leave the car high and go down a steep path. There was no other way to go down to the beach back then.

A few years ago the road was opened all the way down. When I first heard it, it made me very sad. I thought that "civilization" would destroy the wild beauty of this beach. I was proved wrong and I am so happy about it!

Now I use to go down to Vroulidia more often, as the access is by all means much easier compared to the past. However, the road which is bid hard for the car, the modesty of the taverns down to the beach, the non existing signal for the mobile phones, but most and above all, the magnificent view and blue green waters, make Vroulidia stay untouched by the time passing by, wild and beautiful!

Even though Vroulidia is a little remote from the bustling resorts on the island, it is absolutely worth the hassle to visit it!

Danae K, 37 years old

ΦΥΚΙΑΔΑ

Tous les sentiers de Sifnos mènent à des endroits uniques et enchanteurs. Mais il en existe un, qui réussit à nous faire voyager, quelque part où on se retrouve écartés, dans un lieu sauvage mais à la fois serein. Il s'agit de Fykiada. Les mots «silence total» et «solitude» prennent directement un autre sens, un sens inconnu. Il ne nous laisse ressentir la moindre solitude, le lieu nous embrasse et nous réveille des instincts primitifs chez la plupart d'entre nous. Là, la nature, la mer et le gros sable deviennent nos amis, des amis qui inspirent du respect et de l'effroi.

La baie renfermée semble nous entourer de ses bras afin de nous protéger de la grandeur de cette mer de l'Egée, toute bleue, pleine de rides et plusieurs fois fâchée. On regarde de nouveau en arrière, la petite élévation qui cache le reste de l'île de Sifnos, et c'est là qu'on se demande, comment est-il possible que dans cette île noble et accueillante, peut-il exister un petit refuge si intact, prêt à recevoir ceux qui estiment les contradictions, la simplicité du paysage cycladique, ceux qui recherchent leur petit coin intime, un petit coin bien à eux dans l'Egée.

«Ma» Fykiada, c'est exactement cela.

Pavlos Kordogiannopoulos, 32 ans.

ΒΡΟΥΛΙΔΙΑ

Autrefois, c'était ma plage secrète. Je venais sur cette plage avant même qu'on y trace la route. Nous laissions la voiture en haut et nous descendions un sentier très abrupt. A l'époque, il n'y avait rien d'autre sur la plage.

Cela fait seulement quelques années que la route a été ouverte jusqu'en bas. Quand je l'ai appris, j'ai été bien triste. Je pensais que la «civilisation» gâcherait l'aspect sauvage de la plage. Mais j'ai été démentie et très contente de ce fait!

Maintenant, je descends à Vroulidia beaucoup plus souvent, puisque l'accès y est bien sûr plus facile que naguère. Mais... d'une part la route qui est un peu difficile pour la voiture, d'autre part le nombre minime des tavernes qui existent sur la plage, puis les portables qui n'ont pas de signal... et surtout la vue imposante et les eaux bleues vertes, laissent la possibilité à Vroulidia de garder son identité, son aspect sauvage et magnifique durant les années.

Quoique assez éloigné des endroits très fréquentés de l'île, il vaut la peine d'y aller!

Danaé K, 37 ans.



Café Restaurant Katerina

Στη βορειοδυτική πλευρά της Σίφνου, κρύβεται μία παραλία με σμαραγδένια και διάφανα νερά, τα Βρουλίδια.

Εδώ, στο αριστερό κομμάτι της παραλίας βρίσκεται το καφέ-εστιατόριο της Κατερίνας. Πάντα χαμογελαστή, η Κατερίνα, θα σας περιποιηθεί με σπιτικά μεζεδάκια και δροσερούς καφέδες.

Ακόμη, δοκιμάστε τα μαγειρευτά και ψητά της, φτιαγμένα με το μεράκι της καλής νοικοκυράς.

Απολαύστε τη μέρα σας στην παραλία και θαυμάστε τα μαγευτικά χρώματα του ηλιοβασιλέματος.

On the northwest side of Sifnos, lies a beach with emerald and crystal waters, Vroulidia. Here, on the left part of the beach is the café-restaurant Katerina.

Always smiling, Katerina, pampers you with homemade delicacies and cool cafes. Also, try the home made dishes and grilled, cooked with the passion of a good housewife.

Enjoy your day on the beach and admire the magnificent colors of the sunset.



Παραλία Βρουλίδια - Vroulidia beach, T: +30 22841 12010, +30 6972 164482

ΦΑΡΜΑΚΕΙΟ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΒΑΒΡΙΤΣΑΣ



Στην κεντρική πλατεία της Απολλωνίας.
At the main square of Apollonia.
Tel. 2284033541



THE PEOPLE... BEHIND THE SCENE

Γιάννης Κοντός
Giannis Kontos



Γεννήθηκα στη Σίφνο το 1991. Η φωτογραφία δεν υπήρχε στη ζωή μου μέχρι το 2011 που έπιασα την πρώτη φωτογραφική μηχανή στα χέρια μου. Αυτό ήταν! Ο έρωτας ήταν κεραυνοβόλος. Το ιδιαίτερο φως και η φυσική ομορφιά της Σίφνου μέσα από το φωτογραφικό φακό μετέτρεψαν έναν απλό έρωτα σε σχέση ζωής. Στα άμεσα σχέδιά μου είναι να μην αφήσω εκατοστό της Σίφνου που να μην να το αποτυπώσω με την μηχανή μου, να μην το δείξω μέσα από τα δικά μου μάτια...

I was born in Sifnos in 1991. Photography was not part of my life until 2011 when I got hold of my first camera. That was it! Love at first sight. The special light of Sifnos and its natural beauty through the camera lens turned a simple love affair into a lifelong relationship. My plans for the near future are to capture each and every centimeter of Sifnos with my camera, to "freeze" it in time, to show it to you through my eyes. . .

Je suis né à Sifnos en 1991. La photo n'existait pas dans ma vie avant 2011, lorsque j'ai pris pour la première fois un appareil photo entre les mains. Et voilà! C'était comme un coup de foudre! La lumière particulière et la beauté naturelle de Sifnos à travers l'objectif de mon appareil photo ont transformé un simple amour en relation de vie. Dans mes prochains buts, j'ai l'intention de ne laisser aucun coin de Sifnos sans être photographié, sans qu'il soit «geler» dans le temps ou montrer à travers mes propres yeux...

Τάκης Καπασσάς
Takis Kapasas



Η σχέση μου με την Σίφνο ξεκινά από το καλοκαίρι του 1973, όταν την πρωτοεπισκέφθηκα καλεσμένος από τον παιδικό μου φίλο Στέλιο. Η σχέση με το νησί έγινε σχέση ιδιαίτερη και εξελίχθηκε σε παντοτινή αγάπη. Πολλά έπαιξαν ρόλο. Ο έρωτας της εφηβείας, το νησί, η θάλασσα, η αλμύρα, οι άνθρωποι του νησιού, η κουλτούρα της Σίφνου. Ιδιαίτερα το Κάστρο και η Σεράλια είναι η προσμονή, το φως και οι εικόνες, που γεμίζουν τις μέρες όλου του χρόνου.

My relationship with Sifnos began on summer 1973, when I first visited my childhood friend Stelios who had invited me. This relationship between me and the island became very special and flowered into an everlasting love. Many factors contributed to this. A romantic teenage love, the island itself, the sea, saltiness, islanders, Sifnos' culture. Especially Castro and Seralia represent to me anticipation, light and images filling up all the days of the year.

Mon rapport avec Sifnos commence en été 1973, quand pour la première fois j'ai visité l'île, étant invité de Stélio mon ami d'enfance. Ce rapport fut un rapport particulier et est devenu un amour éternel. Plusieurs choses ont joué un rôle à cela : mon amour d'adolescence, l'île, la mer, le goût du sel, les gens de l'île, la culture de Sifnos. Surtout Kastro et Séralia qui sont l'attente, la lumière et les images qui remplissent mes journées tout au long de l'année.

Παντελής Αγιουτάντης
Pantelis Agioutandis



Κατάγομαι από τη Σίφνο. Οι πασχалиνές και καλοκαιρινές διακοπές στο νησί, ποτέ δε μου αρκούσαν για να τη χορτάσω. Από τη μία οι παραδόσεις της, από την άλλη ο κόσμος της καθώς και ο ποιητικός τρόπος ζωής, με έκαναν να απαρνηθώ οριστικά την Αθήνα. Ασχολούμαι με το γεωπονικό αντικείμενο και ενίοτε... συμμετέχω στα κοινά της σιφναϊκής μουσικής παράδοσης!!

I am from Sifnos. The Easter and summer holidays on the island were never enough for my satisfaction. On the one hand it traditions, on the other hand its people and the quality of its way of life, made me renounce Athens definitely. I work as an agronomist and, from time to time, I participate in the musical tradition of Sifnos!!

Je viens de Sifnos. Les vacances de Pâques et d'été n'ont jamais été suffisantes afin d'en sentir la plénitude. D'un côté ses traditions, de l'autre les gens qui s'y cachent ainsi que la qualité de son mode de vie, m'ont fait renoncer définitivement à Athènes. Je m'occupe du domaine de l'agronomie et parfois... je participe aux choses publiques de la tradition musicale de Sifnos!!!

Μαρία Κεραμιδά
Maria Keramida



Με τη Σίφνο γνωριστηκαμε το καλοκαίρι του 1986. Δεν ξετρελάθηκα, η καρδιά μου ήταν δοσμένη σε άλλο νησί. Όμως, όλο ξαναγύριζα για να την γνωρίσω σε φίλους και αγαπημένους. Πολλά άλλαξαν από τότε, η σχέση μου με τη Σίφνο όμως έμεινε σταθερή. Σε λίγο θα βρεθεί και σε κάποιο σενάριο μου ή σε κάποιο μυθιστόρημα. . .

With Sifnos we met in the summer of 1986. It was not love at first sight; my heart was given to another island back then. But I kept coming back to introduce Sifnos to my friends and loved ones. Much has changed since then. However, my relationship with Sifnos remained stable. Someday soon it might as well appear in a script or a novel of mine.

J'ai fait la connaissance de Sifnos en été 1986. Je n'ai pas été séduite, mon cœur appartenait à une autre île. Mais j'y retournais pour la faire connaître à mes amis et à mes biens aimés. Depuis, plusieurs choses ont changé mais ma relation avec l'île est restée solide. Il se peut que bien prochainement, j'en parle d'en un de mes scénarios ou dans un de mes romans.

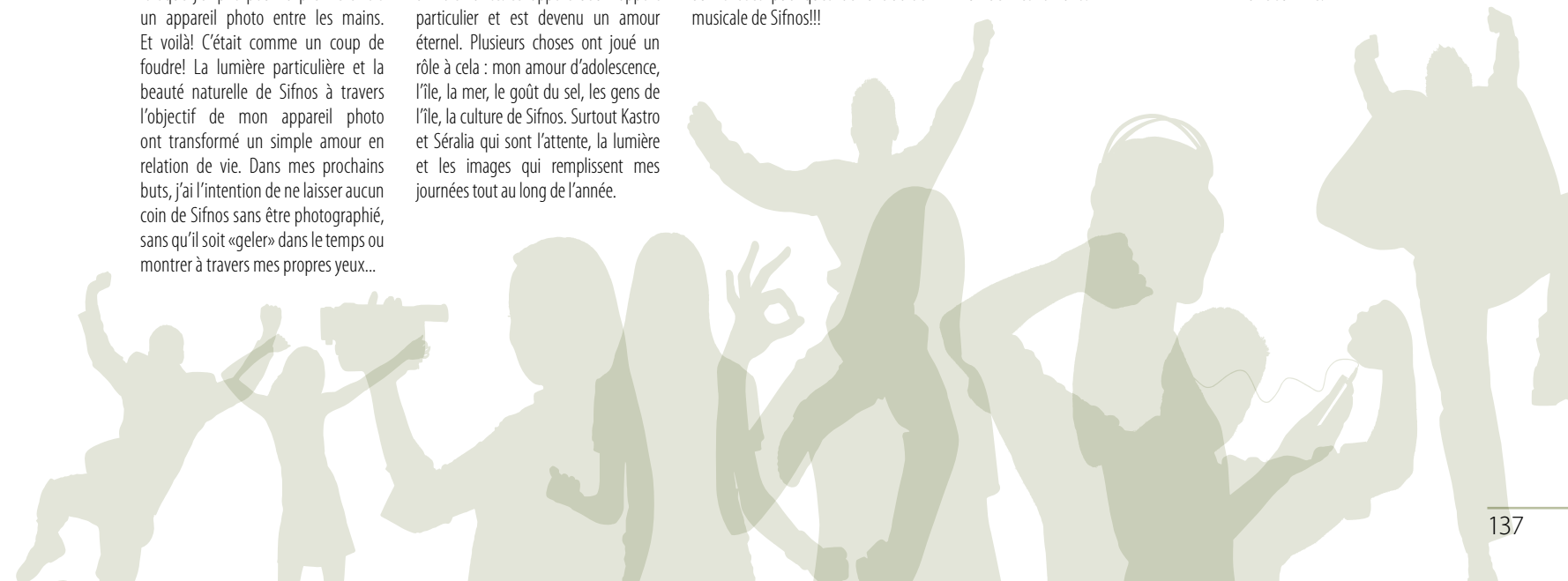
Γιώργος Ζαμπέλης
Giorgos Zampelis



Γεια σας! Είμαι ο Γιώργος. Ένας πελαργός με έφερε στη Σίφνο κάποτε. Εδώ και μερικά χρόνια, έχω πάρει τα όρη και τα βουνά για να γνωρίσω τον τόπο μου! Χαρά μου είναι να μοιράζω πληροφορίες, από μονοπάτια έως μπαράκια. Δεν μπορώ να σας πω που θα με βρει κάποιος, παρά μόνο τι μπορεί να κάνει κάποιος στο νησί μας.

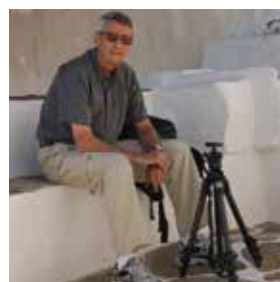
Hi there! I am Giorgos! Once upon a time a stork brought me to Sifnos! For the last few years I have been roaming the mountains and the beaches so that I get to know my land! It is my pleasure to share information on a wide range of topics, from paths to bars. I cannot tell you where you will find me; I can only say what you can do on our island.

Bonjour! Je suis Giorgos. Autrefois, une cigogne m'a amené à Sifnos. Cela fait quelques années que je traverse monts et montagnes afin de tout connaître sur mes contrées! Mon plaisir c'est de partager n'importe quel renseignement, soit pour un sentier soit pour un bar, tout quoi! Je ne peux pas vous dire où me trouver, mais je peux vous dire, ce que quelqu'un peut faire sur l'île.



LES GENS... DANS LES COULISSES

Jim Blomfield



Είμαι καλλιτέχνης-φωτογράφος και ζω στον Καναδά. Μετά την πρώτη μου επίσκεψη στη Σίφνο το 2006, πάλω τον εαυτό μου να θέλει να επιστρέψει σε αυτήν όλο και πιο συχνά. Πολλά μέρη στον κόσμο έχουν εκπληκτική ομορφιά και είναι ενδιαφέροντα, αλλά πολύ λίγα, έχουν ανθρώπους τόσο καλούς και γενναϊόδωρους όπως η Σίφνος.

I am a photo-artist living in Canada. Since my first visit to Sifnos in 2006, I have found myself being pulled back more and more often. Many places have stunning visual beauty and interesting attractions, but very few also have people as kind and generous as Sifnos.

Je suis artiste photographe et je vis au Canada. Après ma première visite à Sifnos en 2006, je réalise qu'à plusieurs reprises, j'ai envie d'y retourner le plus souvent possible. Beaucoup de lieux au monde ont une beauté surprenante et sont intéressants mais dans très peu de ces lieux, on trouve des gens aussi gentils et généreux que ceux à Sifnos.

Άννα Γραικού Anna Graïkou



Ζωή ανάμεσα στο μπλε του ουρανού και στο μπλε της θάλασσας. Ζωή ανάμεσα στα στενά δρομάκια της Απολλωνίας, αφουγκράζοντας τον άνεμο που σιγοψιθυρίζει ιστορίες του παρελθόντος, μα κουβαλώντας συνάμα τον "αέρα" του καινούργιου. Ζωή που κάθε μέρα είναι διαφορετική... γιατί η Σίφνος ποτέ δεν είναι ίδια...

Living between the blue of the sky and the blue of the sea; living among the narrow streets of Apollonia, listening closely to the wind gently whispering stories from the past, but also carrying a breath of the new. Living differently every day... because Sifnos is never the same...

La vie entre le bleu du ciel et le bleu de mer. La vie parmi les ruelles étroites d'Apollonia, prêtant l'oreille au vent qui chuchote doucement, des histoires du passé et qui en même temps amène le «souffle» du renouveau. Une vie différente de jour en jour... parce que Sifnos n'est jamais la même...

Ελένη Σαλεμή Eleni Salemi



Τη Σίφνο τη γνώρισα όταν ήμουν ακόμα μικρό παιδί. 15 χρόνια μετά, είμαι ακόμη εδώ. Κάθε καλοκαίρι ψάχνω δικαιολογίες για να μην χάσω λεπτό από την ομορφιά του νησιού αλλά και του κόσμου που κρύβεται εκεί, που πλέον είναι οικογένεια. Όταν έχεις φτάσει στον παράδεισο, πώς να τον αφήσεις?

I met Sifnos when I was still a child. 15 years later, I am still here. Every summer I come up with excuses that will allow me not to miss a moment of the islands' beauty but also of its people hiding there, who are now family. When you've reached paradise how can you let go of it?

J'ai connu Sifnos, toute petite; quinze ans après, je suis encore ici. Chaque été, je cherche des excuses pour ne perdre ni une minute de la beauté de l'île ni de ce monde qui s'y cache et qui est devenu pour moi comme une famille. Lorsqu'on a gagné le paradis, comment le laisser?

Ελένη Παπαβασιλοπούλου Eleni Papavasiliopoulou



Τραβάτε με και ας κλαίω είναι ένα από τα χαρακτηριστικά μου και κάπως έτσι ξεκίνησα και με τη Σίφνο. Έλα όμως που άλλαξε αυτό και τώρα είναι τραβάτε βρε από δω και αφήστε με, να μείνω στο νησί μου!!!! Κάπως έτσι, τα τελευταία χρόνια, η Σίφνος έγινε το δικό μου «χωριό»!

Pull-me-and-let-me-cry is one of my characteristics and this is how my relationship with Sifnos too, started. However, things have changed and now the pulling has changed into let-me-stay in my island!!!! This is how, in the last few years, Sifnos became my "village"!

«Quoique je grogne et me plains, emmenez-moi» c'est un de mes caractéristique; au début, je grogne. C'est comme cela que j'ai commencé aussi avec Sifnos. Maintenant tout cela a totalement changé et c'est devenu «Allez-vous en et laissez-moi rester sur mon île»!!! C'est de cette façon que Sifnos est devenue mon «village»!!!

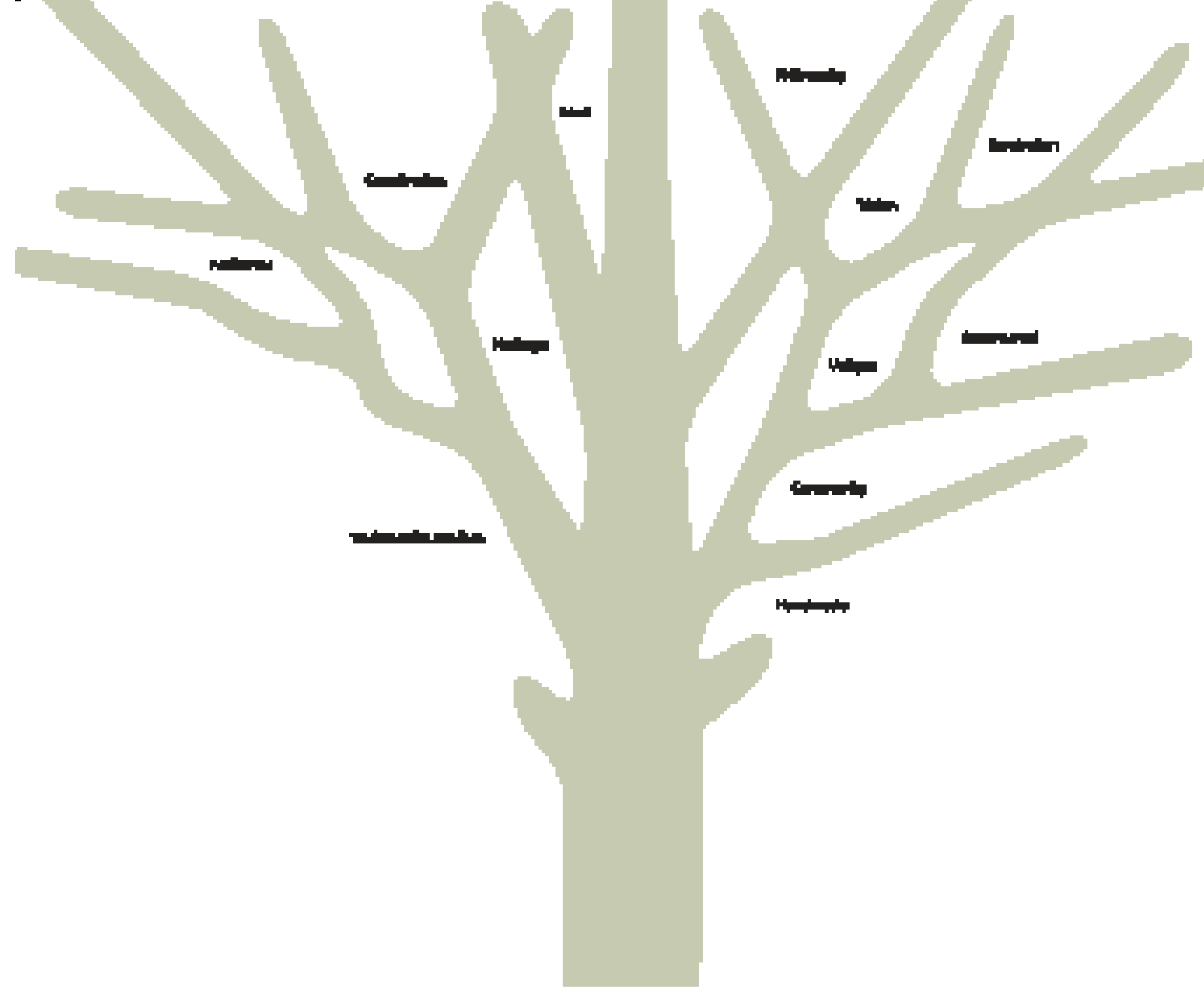
Γιάννης Αποστολίδης Giannis Apostolidis



Ότι χρειάζεσαι είναι μέσα στην ψυχή σου.

All you need is in your soul.

Tout ce dont nous avons besoin, se trouve dans notre âme.



The spirit of the island.



Ευχαριστούμε θερμά

τον Αντρέα Ζαμπέλη, Αντρέας Τρούλλος, την Αργυρώ Κουτσού, Βασιλική Φωτά, τον Dor Kedmi και τον Miles Waite για τις φωτογραφίες τους. Την Αλεξία, την Αφροδίτη Καπασσά, τον Γιώργο Φ., την Δανάη Κ, την Ελένη Σιαφάκα, την Isabelle Combacau, την Ιωάννα Χανδέλη, την Κατερίνα Ζερβουδάκη, την Μαρία Φωτά, τον Παύλο Κορδογιαννόπουλο και την Σοφία Παπαμιχαλοπούλου για τα κείμενα τους. Την Μαρία Ναδάλη, για την βοήθεια στην συγκέντρωση υλικού.

Our sincere thanks to

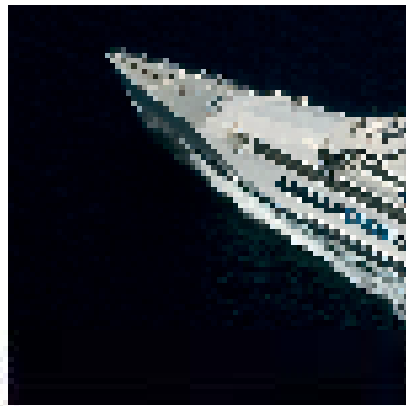
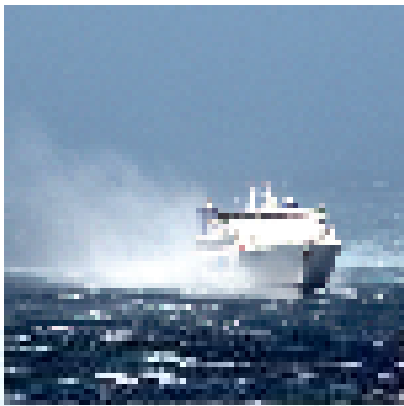
Andreas Zampelis, Andreas Troullos, Argyro Koutsou, Vassiliki Fota, Dor Kedmi and Miles Waite for their pictures. Alexia, Afroditi Kapassa, George F., Danae K., Eleni Saiafaka, Isabelle Combacau, Ioanna Chandeli, Katerina Zervoudaki, Maria Fota, Pavlo Kordogiannopoulos and Sofia Papamichalopoulou for their texts. Maria Nadali for her assistance in gathering material.

Nous remercions sincèrement

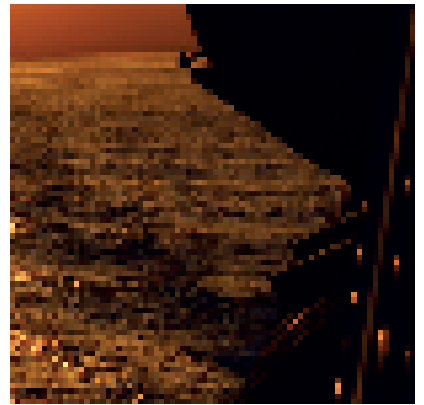
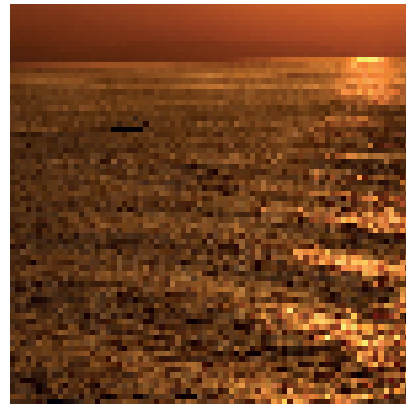
Andreas Zampelis, Andreas Troullos, Argyro Koutsou, Vassiliki Fota, Dor Kedmi and Miles Waite pour leurs photos. Alexia, Afroditi Kapassa, George F., Danae K., Eleni Saiafaka, Isabelle Combacau, Ioanna Chandeli, Katerina Zervoudaki, Maria Fota, Pavlo Kordogiannopoulos et Sofia Papamichalopoulou pour leurs textes. Maria Nadali pour son aide concernant le regroupement du matériel.



CONCEPT-STONE
APOLLONIA, SIFNOS
www.conceptstone.gr



**Wear Speedway
to Cyclades**



AEGEAN SPEED LINES