

# You are here



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

# Sifnos

07

ΤΕΥΧΟΣ  
2020

Reveal your  
dream vacation to us  
& we will make it happen

SIFNOS IS OUR HOME & YOU WILL LOVE IT



QUALITY  
TRAVEL  
SERVICES

SINCE 1987

-  Hotels, Apartments
-  Houses, Villas
-  Rent-a-car
-  Ferry tickets
-  Flight tickets
-  Helicopter charters
-  Coach - Bus services
-  Private guided tours
-  Walking - Trekking tours
-  Private boat excursions
-  Private boat transfers

Sifnos  
Milos - Serifos  
Folegandros  
Paros - Naxos  
Mykonos - Santorini  
Athens

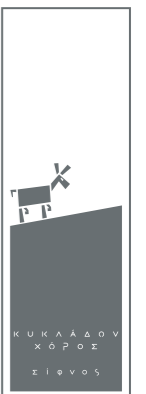


LICENSE No. (MHTE)  
1172E0000077301

**Bibba**<sup>®</sup>  
FASHION STORE  
**Sifnos**



Apollonia 22840 32280





# Bola

RESTAURANT ALL-DAY BAR

VATHI  
SIFNOS  
CYCLADES

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

Αναζητήστε τη χαλαρή πολυτέλεια και την αίσθηση οικειότητας και απολαύστε τη μοντέρνα κουζίνα μας σε μια μοναδικά casual ατμόσφαιρα. Συνδυάζοντας την ελληνική διατροφική παράδοση με την ευρωπαϊκή αντίληψη του comfort food, έχουμε αποκτήσει από το 2006, μια ξεχωριστή γαστρονομική ταυτότητα. Το μενού μας περιλαμβάνει προτάσεις για πρωινό, σνακ και γεύμα, πρωτότυπα smoothies και ανώτατης ποιότητας καφέ. Το μπαρ σερβίρει signature cocktails και aperitifs.



If you are looking for the relaxing luxury and the sense of hospitality, come to enjoy our modern cuisine in a cozy atmosphere. We combine the Greek, Mediterranean tradition with the slow, comfort food and we have developed a unique gastronomic signature since 2006. Our meal options include breakfast, snacks, lunch and dinner, tasty smoothies and coffee of the highest quality. The bar also serves signature cocktails and aperitifs.

Exclusive Activity



CONTACT  
0030 2284 036 002

f TAPAS RESTAURANT  
BolarRestaurant

Instagram @bola\_sifnos



Photo by: Giannis Komtos X Designworks Team

# INDEX

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ  
PHOTO TRAVELOGUE  
VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE 11

ΑΚΡΟΠΟΛΗ ΑΓΙΟΥ ΑΝΔΡΕΑ  
THE ACROPOLIS OF AGIOS ANDREAS  
ACROPOLE AGIOS ANDREAS 28

ΜΕΛΙΣΣΕΣ  
BÉES  
LES ABEILLES 36

ΚΟΥΖΙΝΑ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ  
CUISINE FOR ALL  
CUISINE POUR TOUS 46

ΧΕΙΜΩΝΑΣ  
WINTER  
HIVER 60

ΞΕΡΟΛΙΘΙΕΣ  
DRY STONE WALLS  
MUR EN PIERRE SÈCHE 66

ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΙΣΤΟΡΙΑ  
A SMALL STORY  
UNE PETITE HISTOIRE 78

ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΜΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΝΕΜΟΣ  
MY NAME IS WIND  
MON NOM EST VENT 88

ΚΕΡΑΜΙΚΗ  
POTTERY  
CÉRAMIQUE 103

ΠΑΡΑΛΙΕΣ  
BEACHES  
LES PLAGES 112

ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ  
TRAILS  
SENTIERS 130

THE PEOPLE... BEHIND THE SCENE  
LES GENS... DANS LES COULISSES 136

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 | GIANNIS KONTOS



You Are Here Magazine  
[www.youarehere.gr](http://www.youarehere.gr)

[www.facebook.com/YahMagazineSifnos](https://www.facebook.com/YahMagazineSifnos)

[www.instagram.com/youareheresifnos](https://www.instagram.com/youareheresifnos)

## PHOTOS

Andreas Zampelis

Christian Lot

Dr. Christina Televantou

Dor Kedmi

Elias & Emma Photography

Giannis Kontos

Giorgos Venios

Giorgos Zampelis

Marina Vernicos

Roberto Ritter

Venia Karolidou

## EDITORS

Anna Graikou

Dr. Christina Televantou

Giannis Apostolidis

Maria Keramida

Maria Fota

Polina Simou

Theodoros Alexiou

Vasiliki Fota

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: Stelios Zacharias  
French: Alexander Tsiouridis - Vernerey

GREEK PROOFREADING | Corinna Fanara

SOCIAL MEDIA | Giovanna Grillia

PRINTING | Haidemenos S. A.

Please contact «You Are Here» Magazine at:  
[info@youarehere.gr](mailto:info@youarehere.gr)

«You Are Here» Free Press Magazine:  
Appolonia Sifnos, Hellas (84003) | tel + 30 22840 35444

# EDITORIAL

Ηρώ Κεραμίδα / Iro

PHOTO | YOU ARE HERE

«Είχα την αίσθηση από πάντα σχεδόν ότι ο κόσμος είναι υπερβολικά γρήγορος, υπερβολικά έντονος, υπερβολικά θορυβώδης»

Όλγα Τοκάρτσουκ

...και ξαφνικά άρχισε να γίνεται πολλή ησυχία στον πλανήτη. Οι άνθρωποι σταμάτησαν για λίγο. Ακούστηκαν τα πουλιά από τη μείωση των θορύβων. Κοινή παρατήρηση των ανθρώπων, σε πολλές από τις χώρες στις οποίες η καραντίνα έβαλε φρένο στους γρήγορους ρυθμούς. Πολλοί γνώρισαν για πρώτη φορά τους κήπους και τα μπαλκόνια της γειτονιάς τους. Άλλοι γνώρισαν περισσότερο τα παιδιά τους. Δυστυχώς, όλο αυτό το κύμα παρουσίας, σε αυτές τις πλευρές της ζωής, ήρθε μαζί με ανθρώπινο φόβο, πόνο και θυμό. Η ουσία, όμως, παραμένει ιερή.

...και ξαφνικά ήρθε το καλοκαίρι. Οι άνθρωποι σταμάταμε συνήθως για λίγο. Ακούμε τα πουλιά από τη μείωση των θορύβων, των εσωτερικών θορύβων αυτήν τη φορά, του μυαλού. Μπαινει φρένο στους ρυθμούς και έτσι προλαβαίνουμε να δούμε τον ορίζοντα, τους κήπους και τα ηλιοβασιλέματα. Προλαβαίνουμε να μυρίσουμε, να γευτούμε και να γνωρίσουμε ότι υπάρχει γύρω μας. Ευτυχώς, αυτό το κύμα παρουσίας στη ζωή έρχεται συχνά μαζί με τις διακοπές.

Η Σίφνος είναι γεμάτη ήχους, αρώματα και καθηλωτικές εικόνες. Αφοπλιστικά λιτή και απέριτη. Τόσο από τα όσα έχουν κατασκευάσει οι άνθρωποι όσο και από τη φυσική ομορφιά της. Δημιουργός νοητικών, συναισθηματικών και αισθητηριακών αγκυρών παρουσίας, στο πολύτιμο «εδώ και τώρα».

Εύχομαι να έχουμε ένα καλό καλοκαίρι!

"I have had the feeling almost forever that the world moves with exceeding speed, exceeding intensity and exceeding noise"

Olga Tokarczuk

...and suddenly the planet began to quieten right down. People stopped for a little. The birds were heard as the background noise was reduced. This was a common observation, made by people in many countries where quarantine had put the brakes on the fast tempo of life. For the first time, many people got to know the gardens and the balconies of their neighbourhoods. Others got to know their children. Unfortunately, this wave of being present in these aspects of our lives came hand in hand with human fears, pain, and anger. The essence, however, remains holy.

...and suddenly summer came along. Usually, as people, we pause for a little. We listen to the birds now that the background noises have been reduced, the internal noises this time, those in our minds. The tempo has had the brakes applied and so now we have time to look at the horizon, the gardens, and the sunsets. We have time to smell, to taste, and to get to know whatever it is that exists around us. Luckily, this wave of being present in our own lives often comes with the holidays.

Sifnos is full of sounds, scents, and gripping images. Disarmingly clean-cut and unpretentious. This is equally true for the creations of man as it is for the island's natural beauty. The island is a creator of mental, emotional, and sensual anchors for an existence in the much coveted "here and now".

I wish for everyone to have an enjoyable summer!

«J'ai toujours pensé que le monde était trop rapide, trop intense, trop bruyant.»

Olga Tokarczuk

...et soudain, il y a eu beaucoup trop de silence sur la planète. Les gens se sont arrêtés pendant un court moment. Puisqu'il y avait moins de bruit, nous avons pu entendre le chant des oiseaux. Observation courante des personnes dans de nombreux pays dont la quarantaine a ralenti le cours effréné de la vie. Nombreux sont ceux qui ont découvert les jardins et les balcons de leur quartier. D'autres ont appris à mieux connaître leurs enfants. Malheureusement, toute cette vague de présence humaine, dans les aspects les plus simples de la vie, s'est accompagnée individuellement d'une peur, d'une douleur et d'une colère propres au commun des mortels. L'essence, cependant, reste sacrée.

...et soudain l'été est venu. Les gens s'arrêtent généralement un moment. Nous entendons le chant des oiseaux, car il y a moins de bruit, mais ces bruits sont intérieurs maintenant, ce sont ceux de l'esprit. On a mis le frein aux rythmes de la vie et il est possible maintenant de voir l'horizon, les jardins et les couchers de soleil. Nous parvenons à sentir, à goûter et à tout connaître autour de nous. Heureusement, cette vague de présence dans la vie arrive souvent avec les vacances.

Sifnos regorge de sons, d'arômes et d'images captivantes. Désarmante dans sa simplicité et sa concision. À la fois grâce à ce que les gens ont créé et à sa beauté naturelle. Créateur d'ancres de présence spirituelles, émotionnelles et sensorielles, dans le précieux «ici et maintenant».

Je nous souhaite d'avoir un bon été!

# sifnos | estate

NIKOS KORAKIS GEORGOULIS

## real estate agency



driving directions



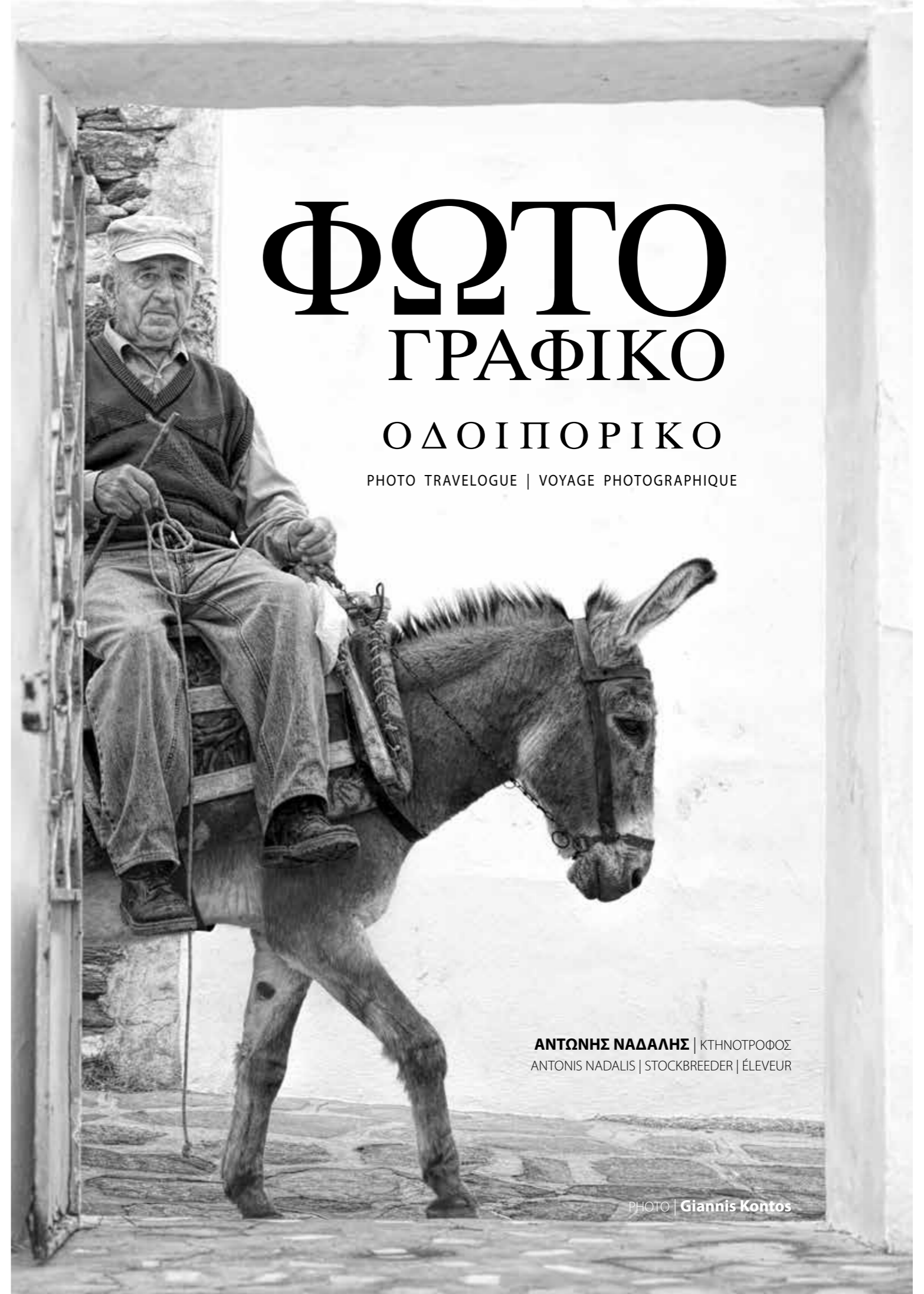
visit website

[www.sifnosestate.com](http://www.sifnosestate.com)  
 [info@sifnosestate.com](mailto:info@sifnosestate.com)  
 2284031813, 6979296456

Apollonia | 84003 | Sifnos, P.O. Box 331

# WE LOVE GREEK CONTEM- PORARY FASHION DESIGNERS

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



## ΦΩΤΟ ΓΡΑΦΙΚΟ

ΟΔΟΙΠΟΡΙΚΟ

PHOTO TRAVELOGUE | VOYAGE PHOTOGRAPHIQUE

ΑΝΤΩΝΗΣ ΝΑΔΑΛΗΣ | ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ  
ANTONIS NADALIS | STOCKBREEDER | ÉLEVEUR

PHOTO | **Giannis Kontos**

**ΑΝΤΩΝΗΣ ΜΑΝΤΖΟΥΡΑΝΗΣ** | ΑΓΡΟΤΗΣ-ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ  
ANTONIS MANTZOURANIS | FARMER STOCKBREEDER | ÉLEVEUR AGRICULTEUR



**ΝΙΚΟΣ ΣΤΑΥΡΙΑΝΟΣ** | ΑΓΡΟΤΗΣ-ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΣ-ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ  
NIKOS STAVRIANOS | FARMER BEEKEEPER STOCKBREEDER | ÉLEVEUR AGRICULTEUR ET APICULTEUR



PHOTOS | **Giannis Kontos**



**ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΥΛΟΥΡΗΣ** | ΓΕΩΡΓΟΣ - ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΟΣ  
GIORGOS KOULOURIS | FARMER - STOCKBREEDER | CULTIVATEUR - ÉLEVEUR

PHOTO | **Giannis Kontos**



**ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΥΝΟΔΙΝΟΣ** | ΨΑΡΑΣ  
VASILIS SINODINOS | FISHERMAN | PÊCHEUR



PHOTO | **Andreas Zampelis**

**ΙΩΑΝΝΗΣ ΝΑΡΛΗΣ** | ΓΕΩΡΓΟΣ  
IOANNIS NARLIS | FARMER | CULTIVATEUR

PHOTO | **Giannis Kontos**



PHOTO | **Andreas Zampelis**

ΑΓΘΑΓΓΕΛΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΑΚΗΣ | ΙΕΡΟΜΟΝΑΧΟΣ  
AGATHANGELOS YIANNAKAKIS | PRIESTMONK | FRÈRE RELIGIEUX



PHOTO | Andreas Zampelis



PHOTO | You Are here

**ΒΑΣΙΛΗΣ ΖΑΜΠΕΛΗΣ** | ΑΓΡΟΤΗΣ  
VASILIS ZAMBELIS | FARMER | AGRICULTEUR



PHOTO | **Andreas Zampelis**



ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΑΡΚΟΥ & ΒΑΣΙΛΗΣ ΖΑΜΠΕΛΗΣ | ΑΓΡΟΤΕΣ  
GIANNIS MARKOU AND VASILIS ZAMBELIS | FARMERS | AGRICULTEURS



PHOTO | ASSOCIATION OF POTTERS  
OF SIFNOS, PHOTO ARCHIVE

ΓΙΑΝΝΗΣ ΓΕΡΟΝΤΟΠΟΥΛΟΣ | ΓΕΩΡΓΟΣ  
GIANNIS GERONTOPOULOS | FARMER | CULTIVATEUR



PHOTO | **Andreas Zampelis**



APOLLONIA SIFNOS • [WWW.COLORES.GR](http://WWW.COLORES.GR)



# ΑΚΡΟΠΟΛΗ ΑΓΙΟΥ ΑΝΔΡΕΑ ΣΙΦΝΟΥ

ΔΡΟΣ ΧΡΙΣΤΙΝΑΣ Α. ΤΕΛΕΒΑΝΤΟΥ  
ΔΙΕΥΘΥΝΤΡΙΑΣ ΤΗΣ ΑΝΑΣΚΑΦΗΣ

---

THE ACROPOLIS OF AGIOS ANDREAS  
ON SIFNOS

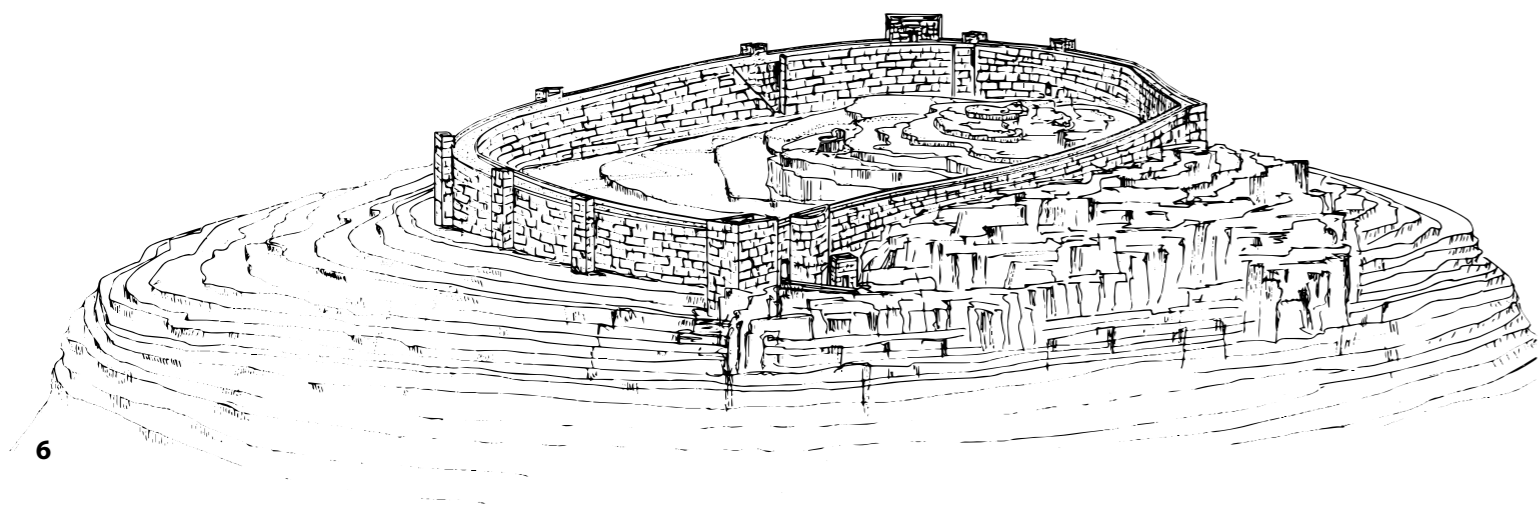
**DR. CHRISTINA A. TELEVANTOU**, EXCAVATION DIRECTOR

---

ACROPOLE AGIOS ANDRÉAS (SAINT ANDRÉ)  
DE SIFNOS

**DR. CHRISTINA A. TELEVANTOU**, DIRECTRICE DES FOUILLES

PHOTOS | **DR. CHRISTINA A. TELEVANTOU**



6

Ο λόφος του Αγίου Ανδρέα (υψόμετρο +425 μ.) δεσπόζει στο κεντρικό και νοτιοανατολικό τμήμα της Σίφνου με δυνατότητα ελέγχου μεγάλου τμήματος του νησιού – από τον Πλατύ Γιαλό μέχρι τον λόφο του Προφήτη Ηλία–, καθώς και μεγάλου μέρους του Αιγαίου Πελάγους – από τη Σύρο μέχρι τη Σίκινο και την Ίο. Ευρήματα της νεολιθικής εποχής μαρτυρούν πρώιμη δραστηριότητα. Στο οροπέδιο απλώνονται ερείπια της εντυπωσιακά οχυρωμένης ακρόπολης. Μικρό τμήμα είχε αποκαλύψει ο Χρήστος Τσουντας (τέλος 19ου αι.) και αργότερα (δεκαετία 1970) η Σιφνιά Βαρβάρα Φιλιππάκη (ΕΙΚ. 3). Η ανασκαφή συνεχίζεται ως συστηματική της Εν Αθήναις Αρχαιολογικής Εταιρείας υπό τη διεύθυνση της γράφουσας (ΕΙΚ. 5).

Η ίδρυση της ακρόπολης ανάγεται στο β' μισό 13ου αι. π.Χ. και η προϊστορική κατοίκησή της συνεχίστηκε τουλάχιστον μέχρι τις αρχές 11ου αι. π.Χ.

The hill of Agios Andreas (altitude +425 m) dominates the central and south-eastern part of Sifnos and allows the control of a great part of the island – from Platis Gialos to the hill of Profitis Ilias – as well as a large swathe of the Aegean Sea – from Syros as far as Sikinos and Ios. Finds from the Neolithic era bear witness to early activity. The ruins of the impressively fortified acropolis are spread over the plateau. Christos Tsountas had uncovered a small part of the ruins (at the end of the 19th C.) and later (in the 1970s) the Sifnian archaeologist Barbara Philippaki uncovered more (Image 3). The excavation continues as a research dig under the Archaeological Society at Athens, under the direction of the author (Image 5).

The foundation of the acropolis can be traced back to the second half of the 13th C. BC and habitation in prehistoric times continued until at least the beginning of the 11th C. BC.

La colline d'Agios Andreas (altitude +425 m) domine les parties centrale et sud-est de Sifnos, offrant ainsi la possibilité de contrôler la majorité de l'île – à partir de Platis Gialos jusqu'à la colline de Profitis Ilias – de même qu'une grande partie de la mer Égée - de Syros à Sikinos et jusqu'à Ios. Les découvertes du néolithique témoignent d'une activité précoce. Les vestiges de l'impressionnante acropole fortifiée ornent le plateau. Une petite section a été découverte par Christos Tsountas (fin du XIXe siècle) puis (dans les années 1970) par la sifniote Barbara Philippaki (illustr. 3). Depuis, les fouilles se poursuivent de manière systématique grâce à la Société archéologique d'Athènes sous la direction de l'auteur (illustr. 5).

La construction de cette citadelle remonte à la seconde moitié du XIIIe siècle. av. J.-C., et elle a été habitée depuis la préhistoire jusqu'au début du XIe siècle av. J.-C. au moins.



3



11



8



5



15

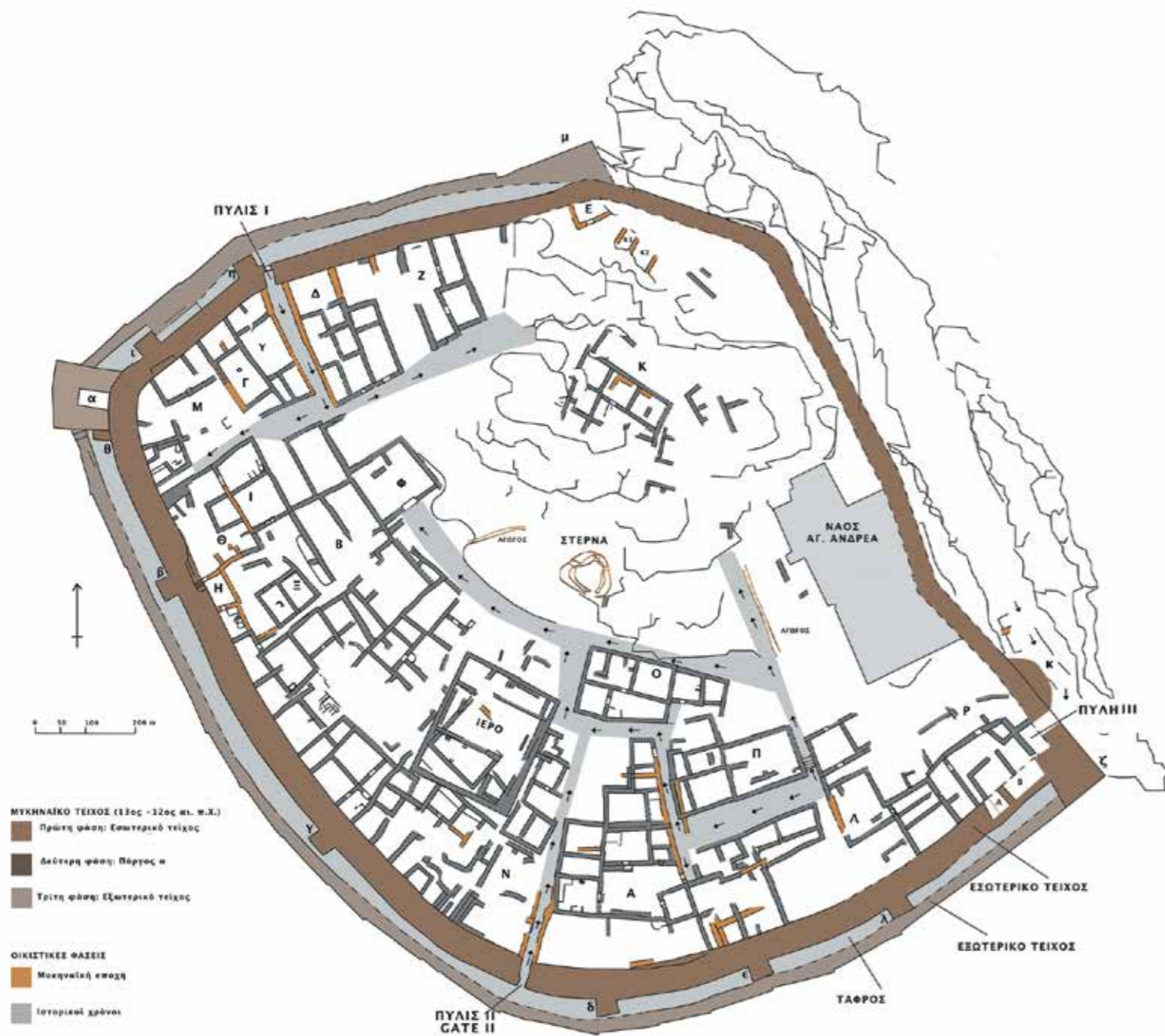


14



7





13

Η οχύρωση κατασκευάστηκε σε τρεις φάσεις (ΕΙΚ. 5). Αρχικά αναγέρθηκε το εσωτερικό κυκλώπειο τείχος με εσωτερικούς τυφλούς χώρους (Α-Β) και σειρά προμαχώνων, μικρών τετράγωνων (β-η, θ, ι, λ), ημικυκλικού (κ) και δύο γωνιακών (μ, κ). Εκτός από την κύρια είσοδο -Πύλη ΙΙΙ-, που βρίσκεται στην ανατολική πλευρά, υπάρχουν και άλλες δύο δευτερεύουσες Πυλίδες (Ι-ΙΙ) με τη μορφή παραθύρου (ΕΙΚ. 5-6). Προμαχώνας προστάτευε την Πύλη ΙΙΙ (κ) και την Πυλίδα Ι (η). Σύντομα η οχύρωση ενισχύθηκε με τον μεγάλο, διώροφο Πύργο Α (ΕΙΚ. 3, 5, 7-9) και λίγο αργότερα με το εξωτερικό οδοντωτό τείχος (ΕΙΚ. 5, 7-9) και με τη δημιουργία μιας τάφρου βάθους τουλάχιστον 6 μ., ισχυρότατου αμυντικού πλεονεκτήματος. Η οχύρωση έχει στοιχεία των κυκλαδικών προϊστορικών οχυρώσεων (π.χ. σειρά προμαχώνων, διπλό τείχος / Στρόφιλας Ανδρού, Καστρί Σύρου). Ωστόσο, κυρίως χαρακτηρίζεται από πολλά άλλα στοιχεία (π.χ. κυκλώπεια τοιχοποιία, σύστημα πύλης/προμαχώνα, οδοντωτή όψη) που προέρχονται από τις μυκηναϊκές οχυρώσεις της ηπειρωτικής Ελλάδας (π.χ. Μυκηνών, Τίρυνθας, Γλα). Σταδιακά τα τείχη κατέρρευσαν και η τάφρος γέμισε με ογκόλιθους μέχρι το κατώφλι των πυλίδων. Κατά την επανακατοίκηση η τάφρος διαμορφώθηκε σε δρόμο και το εξωτερικό τείχος επισκευάστηκε.

The fortification was constructed in three phases (Image 5). Initially, the internal cyclopean wall was constructed with the internal blind spaces (A-B) and a row of bastions: small square bastions (β, γ, δ, ε, ζ, η, θ, ι, λ), a semi-circular bastion (κ) and two corner bastions (μ, κ). Apart from the main entrance -Gate III-, which is on the east side, there are two secondary Postern Gates (I-II) which are in the form of windows (Images 5-6). Bastion κ defended Gate III and Postern Gate I was defended by bastion η. After a short period, the fortification was strengthened with the large two-storey Tower A (images 3, 5 and 7-9) and a little later with the external denticulated wall (Images 5, 7-9) and with the creation of a ditch which was at least 6 m deep which provided a very strong defensive advantage. The fortification contains elements of prehistoric Cycladic fortifications (for example, a row of bastions, a double wall as can be seen at Strophilia on Andros and Kastri on Syros). Even so, it is characterised by many other elements (such as the cyclopean masonry, the combination of gates and bastions and the denticulated circuit wall) which have their origin in the Mycenaean fortifications of mainland Greece (such as Mycenae, Tiryns and Gla). As time took its toll, the walls collapsed and the ditch filled up with boulders as far up as the threshold of the postern gates. When the site was reoccupied, the ditch was reconfigured as a road and the external wall was repaired.

La fortification a été construite en trois phases (illustr. 5). Initialement, le mur cyclopéen intérieur a été érigé avec des espaces intérieurs aveugles (A-B) et une série de bastions, en petits carrés (β-η, θ, ι, λ), et semi-circulaires (κ) ainsi que deux formes angulaires (μ, κ). En plus de l'entrée principale -Porte III - située sur le côté est, il y a deux autres petites Portes secondaires (I-II) en forme de fenêtre (illustr. 5-6). Le bastion protégeait la Porte III (κ) et la petite Porte I (η). Très rapidement, la fortification a été renforcée avec la Grande Tour A, à deux étages (illustr. 3, 5, 7-9) et un peu plus tard avec le mur extérieur dentelé (illustr. 5, 7-9) et avec la création d'un fossé d'une profondeur d'au moins 6 m., lequel fournissait un très fort avantage défensif. La fortification comprend des éléments que l'on retrouve dans les fortifications préhistoriques des Cyclades (par exemple une série de bastions, un double mur / Strofilas d'Andros, Kastri de Syros). Cependant, elle se caractérise principalement par de nombreux autres éléments (par exemple la maçonnerie cyclopéenne, le système de porte / bastion, la face en dentelure) qui proviennent des fortifications mycéniennes de la Grèce continentale (par exemple celle de Mycènes, de Tirynthe, de Gla). Peu à peu, les murs se sont effondrés et les douves ont été remplies de rochers jusqu'au seuil des petites portes. Au cours de sa réhabilitation, le fossé a été transformé en route, et le mur extérieur a été rénové.



9



16



10

Η υιοθέτηση της μυκηναϊκής τεχνολογίας και αρχιτεκτονικής φανερώνει ισχυρή άμεση επίδραση από την ηπειρωτική Ελλάδα. Ενδεχομένως να εγκαταστάθηκαν στο νησί Μυκηναίοι για τη διαφύλαξη των συμφερόντων τους στις Κυκλάδες. Σε αυτήν τη φάση κατοίκησης ανήκουν μερικά σημαντικά οικοδομήματα, όπως η Οικία Ε (ΕΙΚ. 10) και τα Κτήρια Η (ΕΙΚ. 11) και Θ. Η κεραμική χρονολογείται περίπου από το β' μισό 13ου αι. π.Χ. μέχρι τα μέσα 11ου αι. π.Χ. (ΕΙΚ. 12-13).

Οι έντονες κοινωνικοπολιτικές ανακατατάξεις στον αιγαιακό χώρο μετά την καταστροφή των μυκηναϊκών ανακτόρων περί το 1200 π.Χ. συνέβαλαν αποφασιστικά στην εγκατάλειψη της ακρόπολης μέσα στο α' μισό του 11ου αι. π.Χ. και για ένα αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα. Επανακατοικήθηκε την ΥΓ περίοδο (β' μισό 8ου αι. π.Χ.) (ΕΙΚ. 14), οπότε και ιδρύθηκε μεγάλο ιερό, αφιερωμένο πιθανότατα στην Άρτεμη (ΕΙΚ. 5, 15-16). Άκμασε κατά την αρχαϊκή εποχή (7ος-6ος αι. π.Χ.) και κατέστη ένας από τους κυριότερους κρίκους στο δίκτυο ενδοεπικοινωνίας του νησιού με πύργους. Κατά τις επόμενες περιόδους (5ος-2ος αι. π.Χ.) υπήρχε περιορισμένη κατοίκηση.

Ίσως η ακρόπολη αυτή να είναι η Μινώα, μια από τις τρεις αρχαίες πόλεις της Σίφνου, όνομα που παραπέμπει στα εντυπωσιακά κυκλώπεια τείχη που κληρονόμησαν και χρησιμοποίησαν οι κάτοικοι των ιστορικών χρόνων. ■

The adoption of Mycenaean architecture and technical know-how reveals the strong and direct influences from mainland Greece. It is possible that Mycenaeans installed themselves in the acropolis to safeguard their interests in the Cyclades. Some important buildings, such as House E (Image 10) and buildings H (Image 11) and Θ belong to this habitation phase. The ceramics date from approximately the second half of the 13th C. BC to the middle of the 11th C. BC (Images 12 and 13).

The intense socio-political upheavals in the Aegean area after the destruction of the Mycenaean palaces around 1200 BC contributed decisively to the abandonment of the acropolis in the first half of the 11th C. BC and for a rather large period of time. The site was re-inhabited in the late Geometric period (second half of the 8th C. BC) (Image 14), when a large temple was founded, very likely dedicated to Artemis (Image 5, 15 and 16). The settlement flourished during the Archaic period (7th to 6th C. BC) and became one of the most important links in the islands internal communication network which was based on towers. During the following periods (5th to 2nd C. BC) there was only limited settlement.

This acropolis may be Minoa, one of the three ancient poleis - city states - of Sifnos, a name which refers to the impressive cyclopean walls which the inhabitants of the later eras had inherited and reused from their prehistoric forebearers. ■

L'adoption du savoir-faire et de l'architecture mycénienne montre une forte influence directe de la Grèce continentale. Les Mycéniens se sont installés éventuellement sur l'île pour protéger leurs intérêts dans les Cyclades. Quelques bâtiments importants, tels que la maison E (illustr. 10) et les bâtiments H (illustr. 11) et Θ, témoignent de cette phase d'implantation. La céramique date d'environ de la seconde moitié du XIIIe siècle av. J.-C. jusqu'au milieu du XIe siècle av. J.-C. (illustr. 12-13).

Les remaniements socio-politiques fréquents dans la région égéenne après la destruction des palais mycéniens vers 1200 av. J.-C. ont contribué de manière décisive à l'abandon de l'acropole durant la première moitié du XIe siècle av. J.-C. et pour une période de temps assez longue. Elle a été repeuplée au cours de la période géométrique (seconde moitié du VIIIe siècle av. J.-C.) (illustr. 14), lors de la construction d'un grand sanctuaire, probablement dédié à Artémis (illustr. 5, 15-16). Il a été très prospère pendant la période archaïque (VIIe-VIe siècle avant J.-C.) et, est devenu l'un des principaux liens du réseau de communication interne de l'île grâce à ses tours. Au cours des périodes ultérieures (Ve- IIe siècle avant J.-C.), le nombre d'habitants était limité.

Cette acropole est peut-être celle de Minoa, l'une des trois villes antiques de Sifnos, nom qui fait référence aux impressionnants remparts cyclopéens, hérités et utilisés par les habitants de l'époque historique. ■



PHOTO | GIORGOS ZAMPELIS

Ο αρχαιολογικός χώρος και το μουσείο είναι ανοιχτός καθημερινά εκτός Τρίτης

**ΩΡΑΡΙΟ: 8.00 – 15.30**  
**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: 22840 31488**

The archeological site and the museum are open every day except on Tuesdays.

**HOURS: 8H – 15.30H**  
**INFORMATION: +302284031488**

Le site archéologique et le musée sont ouvertse tous les jours sauf le Mardi.

**HEURES: 8H – 15.30H**  
**RENSEIGNEMENTS: +302284031488**

## Το Βιβλιοπωλείο

### The Book shop

- Λογοτεχνικά βιβλία: όλες οι νέες κυκλοφορίες αλλά και μεταχειρισμένα, σε όλες τις γλώσσες
- Βιβλία παιδικά, δημιουργίες και κατασκευές
- Τουριστικοί χάρτες και οδηγίοί
- 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**



PHOTO | ANDREAS ZAMPELIS

ΜΕΛΙΣΣΕΣ

# ...ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΘΑΥΜΑ

ΔΥΟ ΝΕΟΙ ΜΕΛΙΣΣΟΚΟΜΟΙ  
ΣΤΗ ΣΙΦΝΟ:  
ΜΑΡΙΑ ΣΤΑΥΡΙΝΟΥ  
& ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΟΡΑΚΗΣ.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ ΗΡΩ ΚΕΡΑΜΙΔΑ



.....  
BEES  
...THEY ARE A MIRACLE!

TWO YOUNG BEEKEEPERS ON SIFNOS:  
MARIA STAVRINOU AND YIORGOS KORAKIS.

INTERVIEW WITH IRO KERAMIDA

LES ABEILLES  
... C'EST UN MIRACLE!

DEUX JEUNES APICULTEURS À SIFNOS:  
MARIA STAVRINOU & GEORGES KORAKIS.

ENTRETIEN AVEC IRO KERAMIDA

Οι μορφολογικές ιδιαιτερότητες της Σίφνου αλλά και οι καιρικές συνθήκες κάνουν τη δουλειά του μελισσοκόμου στο νησί ιδιαίτερα απαιτητική. Η δε παραγωγή μελιού είναι πολύ μικρή κι έτσι δεν μπορεί να είναι κύριο επάγγελμα. Στη Σίφνο όποιος ασχολείται με τη μελισσοκομία το κάνει γιατί το θέλει και το αγαπά.

**Πώς προέκυψε να ασχοληθείτε με τη μελισσοκομία;**

Μαρία: Ο παππούς μου με έπαιρνε από μικρή μαζί του στα μελίσσια. Είχε μεγάλη αγάπη και μου τη μετέδωσε. Ότι ξέρω το έχω μάθει από τον παππού μου και τον πατέρα μου. Είμαι τρίτη γενιά μελισσοκόμος.  
Γιώργος: Εγώ είμαι τέταρτη γενιά. Το είχε ξεκινήσει ο προπάππος μου. Έχω *διψέλι* που γράφει 1930!

**Τι είναι το διψέλι;**

Μαρία: Η Σίφνος, ως γνωστόν, έχει μεγάλη παράδοση στα κεραμικά. Ε, δεν γινόταν να μην έχει κάποια ειδική κατασκευή από πηλό σχετική με τη μελισσοκομία! Έχουμε τα *διψέλια*.  
Γιώργος: Τα *διψέλια* είναι πήλινα αγγεία που είχαν τον ρόλο των σημερινών κυψελών. Είναι σαν πήλινοι σωλήνες, με άνιση διάμετρο, πάτο και καπάκι με τρύπες. Τα ακουμπούσαν πλαγιστά και μπροστά έβαζαν μια πέτρα για να συγκρατεί το καπάκι.  
Μαρία: Και το καπνιστήρι πήλινο ήταν, φυσικά. Είναι ένα αρκετά κλειστό αγγείο, το οποίο αφήνει τον καπνό να βγαίνει από συγκεκριμένο σημείο.

**Και πού τοποθετούσαν τα διψέλια;**

Γιώργος: Τοποθετούνταν μέσα σε *θυδίδες* (εσοχές σε πετρόχτιστους τοίχους), τις μελισσότρυπες, όπως τις λέμε στη Σίφνο.

**Δηλαδή όπου υπάρχουν θυρίδες στις ξερολιθιές είναι μελισσότρυπες;**

Μαρία: Ναι! Κάθε οικογένεια στη Σίφνο είχε το μελίσσι της. Τα μελισσοκήπια, όπως τα λένε οι Σιφνιοί.

*The particular morphology of Sifnos coupled with the local weather conditions make the work of the beekeeper particularly demanding on the island. The amount of honey that can actually be produced is rather small, so beekeeping cannot be someone's main vocation. Whoever keeps bees on Sifnos does it because they want to and because they love it.*

**How did you get involved in beekeeping?**

Maria: Since I was a little girl, my grandfather would take me with him to the beehives. He had a great love for bee keeping and he passed this on to me. Everything I know I have learned it from my grandfather and my father. I am a third-generation beekeeper.  
Giorgos: I am the fourth generation. My great grandfather was the one who started keeping bees. I have a *dipseli* which has 1930 written on it!

**What is the dipseli (plural dipselia)?**

Maria: As is well known, Sifnos has a great tradition in ceramics. It wouldn't do if there weren't a special clay construction connected to bee keeping! We have the *dipselia*.  
Giorgos: The *dipselia* are ceramic vessels which would play the part of modern beehives. They are like clay tubes, with a variable diameter, a bottom, and a top with holes in it. They used to set them up at an angle with a stone holding the top in place.  
Maria: The smoker was also made of clay, naturally. This is a reasonably closed vessel, which lets the smoke out at a specific spot.

**And where did they used to set up the dipselia?**

Giorgos: They would have been placed inside *thidires* (slots in stone-built walls) – we also call them melissotrypes (literally, bee-holes) on Sifnos.

**So wherever there are thirides in the dry stone walls, these are melissotrypes?**

Maria: Yes! Every family on Sifnos would have its own colony. The melissokipia (literally, bee-gardens) as the Sifnians call them.

*Les particularités morphologiques de Sifnos ainsi que les conditions météorologiques rendent le travail de l'apiculteur sur l'île très exigeant. La production de miel est si faible que l'on ne peut en faire sa profession principale. À Sifnos, quiconque s'occupe de l'apiculture le fait parce qu'il le désire et aime cette activité.*

**Comment êtes-vous devenus apiculteurs?**

Maria: Mon grand-père m'emmenait voir les ruches dès mon plus jeune âge. Il m'a transmis l'amour qu'il avait pour les abeilles. J'ai appris tout ce que je sais de mon grand-père, mais aussi de mon père. Je suis une apicultrice de troisième génération.  
Georges: Moi, je suis de la quatrième génération. Cela a commencé avec mon arrière-grand-père. J'ai un *dipseli* où il est inscrit 1930!

**Qu'est-ce qu'un dipseli?**

Maria: Sifnos, comme on le sait, a une longue tradition en céramique. Eh bien, il ne pouvait pas ne pas y avoir d'objet spécifique en terre cuite liée à l'apiculture! Nous avons donc les *dipselis*.  
Georges: Les *dipselis* sont des espèces de vases en argile qui étaient ce que sont les ruches aujourd'hui. C'est un genre de tuyau en argile, doté d'un diamètre inégal, d'un fond et d'un couvercle avec des trous. Les apiculteurs les posaient sur le côté en mettant une pierre à l'avant pour tenir le couvercle.  
Maria: Et l'enfumeur était aussi en terre cuite, bien sûr. C'est un récipient assez fermé, qui permet à la fumée de sortir d'un endroit précis.

**Et où se situaient les dipselis?**

Georges: Ils étaient placés dans des *thidires* (des ouvertures dans les murs en pierre), les melissotrypes (ruche - niche), comme on les appelle à Sifnos.

**Autrement dit, là où il y a des niches dans les pierres sèches il y a des ruches?**

Maria: Oui! Chaque famille de Sifnos avait ses ruches. Les μελισσοκήπια (jardin de ruches), comme les appellent les habitants de Sifnos.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

Γιώργος: Αν έπαιρναν δυο κιλά μέλι ήταν υπερευχαριστημένοι. Έφτανε για όλη την οικογένεια! Οι μελισσότρυπες δεν είναι καθόλου τυχαία φτιαγμένες. Αν παρατηρήσεις πώς είναι, θα δεις ότι είναι αρκετά βαθιές για να προστατεύουν το σκεύος (το *διψέλι*), έχουν από πάνω χώμα για μόνωση, για να προστατεύονται από το κρύο του χειμώνα, και είναι προσανατολισμένες ανατολικά, έτσι ώστε να μην τις χτυπάει ο βοριάς, αλλά και να δέχονται τη ζεστασιά και το φως του ήλιου.

**Και πώς ξεκινούσαν ένα μελίσσι;**

Γιώργος: Έπιαναν ένα *σμάρι*, (άγριο μελίσσι), το έβαζαν μέσα στο διψέλι και αυτό άρχιζε να κάνει την δουλειά του. Το έπιαναν συνήθως από δέντρα. Οι ξύλινες κυψέλες εμφανίστηκαν κάπου ανάμεσα στο '30 και το '40.

**Υπάρχουν ακόμα ενεργά διψέλια;**

Γιώργος: Ναι, είναι μερικοί που τα δουλεύουν. Από γούστο! Είναι θαυμάσιο!

**Εσείς; Δοκιμάσατε ποτέ να έχετε μελίσσι σε διψέλι;**

Γιώργος: Δεν το έχω κάνει. Δεν μπορείς να επέμβεις καθόλου. Όλα τα κάνει η μέλισσα μόνη της. Είναι πολύ δύσκολο!

**Βέβαια, από ό,τι έχω καταλάβει, και που έχετε τα μελίσσια σας σε κυψέλες, δεν έχετε και εύκολη δουλειά να κάνετε!**

Μαρία: Έχει όντως αρκετές δυσκολίες η μελισσοκομία και αρκετές ιδιαιτερότητες στη Σίφνο. Σε πολλά μέρη δεν πάει δρόμος. Συνήθως είναι μεγάλες οι αποστάσεις για να πας μέχρι τα μελίσσια. Πολλές φορές περπατάμε πάνω από σαρανταπέντε λεπτά για να φτάσουμε. Κι άλλο τόσο για να επιστρέψουμε! Γιώργος: Ότι έχουν χρειαστεί τα μελίσσια μου τα έχω κουβαλήσει στην πλάτη. Όμως, δεν με πειράζει. Δεν θα ήταν σε καμία περίπτωση καλύτερα να υπάρχουν δρόμοι.

**Και τι δουλειές έχετε να κάνετε στα μελίσσια;**

Μαρία: Κατά την περίοδο της άνοιξης, που έχουν ανθίσει τα λουλούδια, θέλουν πάρα πολλή βοήθεια τα μελίσσια, καθημερινά. Η ώρα, βέβαια, πάντα εξαρτάται και από το πόσα μελίσσια έχεις. Πάντως τρεις με τέσσερις ώρες την ημέρα σίγουρα.

Giorgos: If these produced two kilos of honey, they would have been exceptionally happy. That would have been enough for the whole family! The melissotrypes are by no means chance constructions. If you take a close look, you'll see that they are deep enough to protect the vessel (the *dipseli*), they have soil on top for insulation to protect from the winter's cold and they are oriented to the east. This is so that the north wind cannot reach them, but also so that they can receive the warmth and light of the sun.

**And how did they used to establish a colony?**

Giorgos: They would get a *smari* (a wild colony) and put it into the dipseli, which would then begin to do its job. Usually the smari would be sourced from a tree. Wooden beehives appeared at some point between 1930 and 1940.

**Are there still active dipselia?**

Giorgos: Yes, there are some beekeepers who still work with them. Because they like them! It's wonderful!

**And you? Have you ever tried to keep a colony in a dipseli?**

Giorgos: I haven't done it. You can't intervene at all. It's the bees themselves that do everything. It's really difficult!

**Of course, from what I've understood, even though you have your colonies in wooden beehives, it hardly makes the work any easier!**

Μαρία: There are actually quite a few difficulties in beekeeping and quite a few things which are special to Sifnos. Many places cannot be reached by road. Usually there are large distances to be crossed to reach the beehives. Sometimes we have to walk more than forty-five minutes to get to them. And then another forty-five to come back! Giorgos: Everything that I need to take to my beehives, I have to carry it on my back. However, I don't mind. It would in no way be better if there were roads.

**And what sort of things do you have to do for the beehives?**

Μαρία: In the springtime, when the flowers are in bloom, the colonies need a lot of work on a daily basis. How much time is spent depends on the number of beehives you might have. In any case, it is for sure three or four hours a day.

Georges: Ils étaient ravis s'ils produisaient deux kilos de miel. Une quantité suffisante pour toute la famille! Les melissotrypes ne sont pas faites au hasard. Si vous regardez bien, vous verrez qu'elles rentrent en profondeur pour protéger le récipient (le *dipseli*), elles ont de la terre au dessus pour l'isolation, pour les protéger du froid de l'hiver, et elles sont orientés vers l'est, afin qu'elles ne soient pas frappées par le vent du nord, mais aussi pour recevoir la chaleur et la lumière du soleil.

**Et comment commence-t-on à faire une ruche?**

Georges: On attrape un *smari* (un essaim sauvage), on le met dans un dipseli et celui-ci commence à faire son travail. Généralement on l'attrapait dans les arbres. Les ruches en bois sont apparues dans les années 30'- 40' environ.

**Y a-t-il encore des dipselis actifs?**

Georges: Oui, il y a des personnes qui en ont. Par plaisir! C'est magnifique!

**Vous? Avez-vous déjà essayé d'avoir une ruche dans un dipseli ?**

Georges: Non, je n'ai jamais essayé. Vous ne pouvez pas intervenir du tout. L'abeille fait tout d'elle-même. C'est très difficile!

**Bien sûr, d'après ce que je comprends, avoir ses abeilles dans des ruches, n'est pas un travail facile à faire!**

Μαρία: L'apiculture a certaines difficultés et beaucoup de particularités ici à Sifnos. Un grand nombre d'endroits n'ont pas de route. Habituellement, les distances pour se rendre aux ruches sont longues. Souvent, on marche plus de quarante-cinq minutes pour les atteindre. Sans compter le retour! Georges: J'ai porté sur mon dos tout ce dont mes abeilles avaient besoin. Mais, ça ne me dérange pas. Il ne serait en aucun cas préférable d'avoir des routes.

**Et qu'est-ce que vous avez comme travaux aux ruches?**

Μαρία: Au printemps, lorsque les boutons fleurissent, il faut assister les abeilles tous les jours. Le nombre d'heures, bien sûr, dépend toujours du nombre de ruches que vous avez. Cependant, trois à quatre heures par jour, c'est sûr.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

Γιώργος: Όλο τον ελεύθερο χρόνο μου τον αφιερώνω στις μελισσες. Είναι τόσο πολλές οι εργασίες που δεν φαντάζεσαι! Έχει δουλειά όλο τον χρόνο. Να τα καθαρίζεις, να τα απολυμάνεις, να τα βάζεις, να τα συντηρήσεις, να καθαρίσεις το κερί, να καθαρίσεις την πρόπολη. Είναι πολλά τα Σάββατα που δεν έχω βγει γιατί έχω τέτοιες δουλειές. Και βάλε με τον νου σου ότι την άνοιξη δεν έχουν ανοίξει καλά οι μέρες, οπότε έχεις και χρονικό όριο για να πας στα μελίσσια. Τότε τρέχω! Αν δε, όπως μια φορά μου έτυχε, πας και ανοίξεις ένα μελίσσι και είναι νεκρό... Άσ' τα!

**Υπάρχουν και τέτοιου είδους δύσκολες στιγμές...**

Γιώργος: Δυστυχώς, ναι. 5 Νοέμβριου του 2017, 4.00 μ.μ. Δεν το ξεχνάω. Ανοίγω την κυψέλη και όλο το μελίσσι ήταν νεκρό. Δεν μπορούσα να κρατηθώ. Έβαλα τα κλάματα. Έπαιρνα τηλέφωνο ξανά και ξανά, να πω τι έγινε, τι είδα... Έψαχνα παρηγοριά απεγνωσμένα.

Giorgos: I devote all my free time to the bees. There are so many things to be done, you cannot imagine! There's work to be done all year round. You have to clean the hives, disinfect them, paint them, make repairs, clean the wax, and clean the propolis. It's often the case that I won't go out on Saturdays because I have all these tasks to be doing. And keep in mind that in spring the days are not yet as long as they get, so there is a time limit on when you can go to the beehives. I'm in such a rush at that time of year! And if you happen to go to open up a hive, this happened to me once, and the colony is dead... forget it!

**So there are tough moments like that, too...**

Giorgos: Unfortunately, yes. The 5th of November 2017. I will never forget it. I opened up the beehive and the whole colony was dead. I couldn't hold myself back. I burst into tears. I phoned people over and over to tell them what had happened, what I had seen... I was desperately looking for some consolation.

Georges: Je consacre tout mon temps libre aux abeilles. Il y a tellement de travail c'est inimaginable! Et cela dure toute l'année. Il faut nettoyer, désinfecter, peindre, entretenir les ruches, nettoyer la cire et enlever la propolis. Très souvent les samedis je ne sors pas parce que je dois m'en occuper. Et pensez qu'au printemps, les jours sont encore courts, vous avez donc un temps limité pour aller aux ruches. Alors je cours! Si, comme cela m'est arrivé une fois, tu vas ouvrir une ruche et elle est morte... Laisse-tomber c'est affreux!

**Il y a donc des moments si difficiles que ça...**

Georges: Malheureusement, oui. Le 5 novembre 2017, à 16 h 00. Impossible de l'oublier. J'ouvre la ruche et elle était entièrement morte. Je n'ai pas pu me retenir. J'ai pleuré. J'ai téléphoné encore et encore pour dire ce qui s'était passé, ce que j'avais vu, je cherchais désespérément du réconfort.

**Ελπίζω να υπήρχαν άνθρωποι που να μπορούσαν να σε καταλάβουν.**

Γιώργος: Ναι. Ο θείος μου και ο πατέρας μου σίγουρα, που είναι και αυτοί μελισσοκόμοι.

**Έχει λοιπόν και συναισθηματικά δύσκολες στιγμές η μελισσοκομία. Επικίνδυνη είναι;**

Γιώργος: Αν είσαι αλλεργικός, ναι. Και εξαρτάται και από το μελίσσι. Τα δικά μου είναι πολύ επιθετικά. Μαρία: Με τα πολλά τσιμπήματα σιγά-σιγά παθαίνεις και ανοσία. Ο παππούς μου δεν φορούσε τίποτα απολύτως, τον τσιμπούσαν οι μέλισσες και ούτε που φούσκωνε τοπικά.

**Σtereοτυπικά η εικόνα του μελισσοκόμου είναι μια αρσενική φιγούρα. Μαρία, είσαι η μόνη γυναίκα που ασχολείται με τη μελισσοκομία στη Σίφνο;**

Γιώργος: Στη Σίφνο, Μαρία, πρέπει να είσαι η μόνη! Μαρία: Μάλλον ναι, αλλά γενικά ασχολούνται και άλλες γυναίκες.

**Τι κάνει ιδιαίτερο το μέλι της Σίφνου;**

Μαρία: Το μέλι που παράγει η Σίφνος είναι θυμαρίσιο. Έχουν γίνει και μετρήσεις από το Πανεπιστήμιο της Αθήνας και της Θεσσαλονίκης. Γιώργος: Για να καταλάβεις, από 13% με 16% περιεκτικότητα σε γύρη, ένα μέλι θεωρείται θυμαρίσιο. Στη Σίφνο έχουμε γύρω στο 90%. Το λιγότερο που έχει διαπιστωθεί είναι 85%. Δεν έχουμε βιομηχανικές ζώνες, δεν έχουμε καυσαέριο από αυτοκινητόδρομους, δεν έχουμε ραντίσματα από παραγωγές! Μαρία: Κάποιοι μελισσοκόμοι έχουν πιάσει και το 93%. Η Σίφνος έχει θυμάρι, φασκόμηλο, θρούμπι και ρέικι. Τρυγάμε μία φορά τον χρόνο, συνήθως τον Αύγουστο. Εκτός αν είναι κάποια πολύ καλή χρονιά και μπορέσουμε να τρυγήσουμε άλλη μία. Γιώργος: Αυτό όμως είναι πάρα πολύ σπάνιο. Ο καιρός παίζει καθοριστικό ρόλο. Το 2018 που είχαμε μεγάλη ξηρασία, τα φυτά δεν είχαν νεκταρ να δώσουν. Στη μελισσοκομία η ξηρασία αποτυπώνεται στα πάντα, όχι μόνο στην ποσότητα του μελιού που θα παραχθεί. Οι μέλισσες αρρωσταίνουν. Αν δεις τις κυψέλες το καταλαβαίνεις. Το χρώμα, η ομοιομορφία φανερώνουν πολλά, το καταλαβαίνεις αν το δεις ακόμα και αν δεν είσαι μελισσοκόμος. Και δυστυχώς τα τελευταία χρόνια βλέπουμε πολλά...

**I hope that there were people around who could understand you.**

Giorgos: Yes. My uncle and my father, for sure: both of them are beekeepers too.

**So there are emotionally difficult moments in beekeeping. Is it dangerous?**

Giorgos: If you are allergic, yes. And it depends on the colony. Mine is very aggressive. Maria: Once you have been stung enough times, you slowly become immune. My grandfather never wore any protective clothing and when he used to get stung there wouldn't even be any local swelling.

**The stereotypical image of the beekeeper is that of a male figure. Maria, are you the only woman involved in beekeeping on Sifnos?**

Giorgos: On Sifnos, Maria, you must be the only one! Maria: Quite likely, yes, but in general other women are also involved.

**What makes the honey of Sifnos special?**

Maria: The honey produced on Sifnos is thyme honey. The Universities of Athens and Thessaloniki have conducted tests on it. Giorgos: Just so you understand, for a honey to be labelled as thyme honey, the proportion of thyme pollen must usually be between 13% and 16%. On Sifnos, this reaches 90%. The lowest figure I have seen has been 85%. We don't have any industrial zones, we don't have exhaust fumes from motorways, we don't have insecticides being sprayed on crops! Maria: Some beekeepers have managed to reach 93%. Sifnos has a lot of thyme, sage, throumbi (Cretan savoury - an aromatic plant of the Satureja genus) and heather. We harvest once a year, usually in August. Unless it is a particularly good year and we can get another harvest in. Giorgos: But this is very rare. The weather plays a decisive role. In 2018 when there was not much rain, the plants had no nectar to give. In apiculture, the dryness leaves its mark on everything, not only on the quantities of honey which will be produced. The bees fall ill. If you look at the honeycomb you understand it. The colour of the comb and the regularity reveal a lot about the colony. If you look at it, you can understand this, even if you are not a beekeeper. And unfortunately, in recent years we have seen many things...

**J'espère qu'il y avait des gens qui pouvaient te comprendre.**

Georges: Oui. Mon oncle et mon père, qui sont aussi des apiculteurs.

**L'apiculture a donc aussi des moments émotionnellement difficiles. Est-ce qu'elle est dangereuse?**

Georges: Si vous êtes allergique, oui. Et cela dépend aussi des abeilles. Les miennes sont très agressives. Maria: Avec les nombreuses piqûres, on est, petit à petit, immunisé. Mon grand-père ne portait absolument rien, et quand il était piqué par des abeilles sa peau n'enflait même pas.

**De façon stéréotypée, l'image de l'apiculteur est une figure masculine. Maria, es-tu la seule femme apicultrice à Sifnos?**

Georges: À Sifnos, Maria, tu dois être la seule! Maria: Probablement oui, mais généralement, d'autres femmes sont impliquées également.

**Qu'est-ce qui rend le miel de Sifnos si particulier?**

Maria: Le miel produit à Sifnos est du miel de thym. L'Université d'Athènes et celle de Thessalonique ont même pris des échantillons. Georges: Pour comprendre, de 13% à 16% de teneur en pollen, un miel est considéré comme étant du miel de thym. À Sifnos, nous en avons environ 90%. Le résultat le plus bas est de 85%. Nous n'avons pas de zones industrielles, nous n'avons pas de pollution, pas d'autoroutes, nous n'avons pas de pesticides sur nos cultures! Maria: Certains apiculteurs ont obtenu 93%. Sifnos a du thym, de la sauge, de la sarriette et de la bruyère. Nous récoltons une fois par an, généralement en août. À moins que ce ne soit une très bonne année et que nous puissions faire une deuxième récolte. Georges: Mais c'est très rare. La météo joue un rôle déterminant. En 2018, nous avons eu une grande sécheresse, les plantes n'avaient pas de nectar à donner. En apiculture, la sécheresse se reflète dans tout, pas seulement dans la quantité de miel qui sera produite. Les abeilles tombent malades. Si vous voyez les ruches vous le comprendrez. La couleur, l'uniformité révèlent beaucoup, vous le comprendrez même si vous n'êtes pas apiculteur. Et malheureusement, ces dernières années, nous en voyons beaucoup...

**Μιλάτε για επιπτώσεις που σχετίζονται με την κλιματική αλλαγή;**

Γιώργος: Ναι. Η κλιματική αλλαγή έχει φανεί στις μέλισσες. Αυτήν τη στιγμή η μέλισσα εκπέμπει SOS. Μην ξεχνιόμαστε, επειδή μια χρονιά πήγε καλά η παραγωγή μελιού. Για να θυμηθούμε τα τελευταία πέντε χρόνια, τα ξεχάσαμε όλοι επειδή πήραμε μέλι φέτος; Για να δούμε τι θα γίνει πάλι τα επόμενα χρόνια...

Μαρία: Με τις ξηρασίες των τελευταίων χρόνων αποδεκατίζονται τα πάντα, όχι μόνο οι μέλισσες. Γιώργος: Αν δεν βρέξει μέσα στον Μάρτη δεν έχει τίποτα. Χαμένη χρονιά! Και όλο τον χειμώνα να βρέχει πάει η χρονιά, αν δεν βρέξει τον Μάρτιο. Και οι καύσωνες. Καίνε τα πάντα! Όσο και να θέλει ο μελισσοκόμος να τις ταΐσει και να φροντίσει τα μελίσσια, η μέλισσα εξαρτάται 100% από τη φύση. Όσο και να επέμβεις δεν μπορείς να σώσεις τίποτα, αν η φυσική ζωή της μέλισσας διαταραχθεί. Η μέλισσα είναι πολύ σημαντική. Είναι ο μεγαλύτερος επικονιαστής της φύσης. Ζητάνε από τους μελισσοκόμους να πάνε τα μελίσσια τους κοντά στις πορτοκαλιές για να βοηθήσουν. Αλλά οι άνθρωποι δεν καταλαβαίνουν, πάνε και ψεκάζουν, και μάλιστα μέσα στο μεσημέρι που δουλεύουν οι μέλισσες με αποτέλεσμα να πεθαίνουν.

**Η μελισσοκομία θέλει χρόνο, κόπο, έχει απογοητεύσεις και δυσκολίες ανεξάρτητα από τις δικές σας προσπάθειες. Γιατί γίνετε μελισσοκόμοι τελικά;**

Γιώργος: Μ' αρέσει πολύ να βλέπω τις μέλισσες πώς δουλεύουν την άνοιξη. Να επιθεωρώ το μελίσι, να το βλέπω να είναι υγιές και να προχωράει. Εκεί που σου δίνει χαρά, εκεί σε θλίβει. Έχει μεγάλη εναλλαγή συναισθημάτων. Γενικά βαριέμαι πολύ εύκολα και δεν μπορώ να κάνω τα ίδια πράγματα. Με τις μέλισσες όμως ποτέ δεν κάνεις το ίδιο. Σε κάθε μελίσι πρέπει να κάνεις διαφορετική σκέψη για να δεις πώς θα το βοηθήσεις να προχωρήσει. Και έχει και ρίσκο. Αν πάρεις λάθος απόφαση, μπορεί να του κάνεις κακό.

Μαρία: Είναι η συμμετοχή σε μια διαδικασία καταπληκτική. Η συμμετοχή στη ζωή των μελισσών. Αυτό είναι που σε κάνει να το αγαπάς αυτό το πράγμα. Και αυτό που παράγεται... είναι ένα θαύμα! ■

*Ευχαριστούμε τον κ. Γιώργο Σταυριανό για τις πολύτιμες πληροφορίες του.*

**Are you talking about the ramifications of climate change?**

Giorgos: Yes. Climate change has had an effect on the bees. At the moment, the bee, as a species, is sending out an SOS. Let's not forget this just because production in one year was good. Let's all remember the last five years, have we all forgotten them because this year was a good one? Let's see what's going to happen in the next few years...

Maria: With the dry weather in the last few years, everything is decimated – not just the bees. Giorgos: If it doesn't rain in March, then there is nothing. A lost year! Even if it rains all year, if it doesn't rain in March, there's nothing. And the heatwaves. They burn everything! However much the beekeeper may want to feed and look after the bees, the colony is 100% dependent on nature. If the natural life cycle of the bee is disturbed, however much you intervene, you cannot save a thing. Bees are very important. They are the greatest pollinator in nature. Farmers ask beekeepers to take their beehives close to the orange trees to help them out. But the people don't understand and they go and spray insecticides, and they do it in the middle of the day when the bees are working, which results in the bees dying.

**Beekeeping takes time and effort and can bring disappointment and hardship despite your best efforts. With this in mind, why is it that you are beekeepers?**

Giorgos: I really like to watch the bees work in the spring. To oversee the colony, to see it in good health and prospering. And where there is joy now, there can also be sadness later. There is a great range of emotions involved. In general, I get bored very easily and don't like to do the same things again and again, but with the bees, you are never doing the same thing. You have to think differently for each colony to see how to help it prosper. And there is risk involved too. If you make a wrong decision, you may end up harming the colony. Maria: For me, it is the fact that I am participating in a wonderful process. I am involved in the life of the bees. This is what makes you love this pastime. And the product that results... it is simply a miracle! ■

*We thank Mr. George Stavrianos for his valuable information.*

**Parlez-vous des effets du changement climatique?**

Georges: Oui. Le changement climatique a été observé chez les abeilles. L'abeille émet actuellement un SOS. Soyons logiques, ce n'est pas parce que la production de miel s'est bien passée un an que cela continuera ainsi. Rappelez-vous des cinq dernières années, nous les oublions car soudain nous avons eu du miel cette année? Mais voyons ce qui se passera dans les années à venir... Maria: Avec la sécheresse de ces dernières années, tout est décimé, pas seulement les abeilles. Georges: S'il ne pleut pas en mars, nous n'aurons rien. L'année sera perdue! Et même si en hiver il pleut tout le temps, l'année sera perdue tant qu'il ne pleut pas en mars. Et la canicule. Elle brûle tout! Peu importe si l'apiculteur nourrit et soigne ses ruches, l'abeille dépend à 100% de la nature. Peu importe combien vous intervenez, vous ne pouvez rien sauver si la vie naturelle de l'abeille est perturbée. L'abeille est très importante. Elle est le plus grand pollinisateur de la nature. On demande aux apiculteurs d'amener leurs ruches près des orangers afin de les aider. Mais les gens ne comprennent pas, ils pulvérisent, et ils le font à midi, quand les abeilles travaillent. Résultat, ils les tuent.

**L'apiculture prend du temps, des efforts, vous ressentez de la frustration et des difficultés indépendamment de vos propres efforts. Pourquoi êtes-vous finalement devenu apiculteurs?**

Georges: J'aime vraiment voir les abeilles travailler au printemps. Inspectez la ruche, voir si elle est saine et si elle progresse. Là où tu es content, d'un seul coup elle vous attriste. C'est un véritable tourbillon d'émotions. Généralement je m'ennuie très facilement et je ne peux pas faire les mêmes choses. Mais, avec les abeilles ça change tout le temps. Dans chaque ruche, vous devez penser différemment pour voir comment vous pouvez l'aider à se développer. Et cela comporte un risque. Si vous prenez la mauvaise décision, vous pouvez lui faire du mal.

Maria: Participer à ce processus est incroyable. Participer à la vie des abeilles. C'est ce qui vous fait aimer cette chose. Et ce qui en sort... est un vrai miracle! ■

*Nous remercions M. George Stavrianos pour ses précieuses informations.*

PHOTOS | **GIANNIS KONTOS, ANDREAS ZAMPELIS**



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΗΣ ΣΙΦΝΟΥ

# ΚΟΥΖΙΝΑ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ

ΚΕΙΜΕΝΟ  
YOU ARE HERE

THE TRADITIONAL CUISINE OF SIFNOS  
CUISINE FOR ALL

TEXT  
YOU ARE HERE

CUISINE TRADITIONNELLE DE SIFNOS  
CUISINE POUR TOUS

TEXTE  
YOU ARE HERE



PHOTO | **GIANNIS KONTOS**

## **Vegan, Χορτοφάγοι, Ψαροφάγοι & Κρεατοφάγοι**

*Η Σίφνος, όπως επανειλημμένα έχει αποδειχτεί, έχει μια ανοιχτή αγκαλιά για όλους. Και οι άνθρωποι και ο τόπος ο ίδιος, με τη βαθτή μορφολογία του, κάνει τον καθένα να νιώθει ευπρόσδεκτος. Το ίδιο ισχύει και για την παραδοσιακή της κουζίνα.*

*Έχει για όλους!*

## **Vegans, Vegetarians, Pescatarians & Meat-eaters**

*As has repeatedly been shown to be the case, Sifnos has an open embrace for everyone. The people and the place itself, with its accessible morphology, make everyone feel welcome. The same is the case with the island's traditional cuisine.*

*It has something for everyone!*

## **Vegan, végétariens, mangeurs de viande et gourmets de poissons**

*Sifnos, comme cela a été prouvé à plusieurs reprises, accueille tout le monde à bras ouverts. Les habitants et l'île elle-même d'un accès aisé, permettent à tout le monde de se sentir bien. Il en va de même pour sa cuisine traditionnelle.*

*Elle satisfait tous les goûts!*





PHOTO | GIANNIS KONTOS

## Vegan

Η σιφναϊκή κουζίνα έχει μερικά από τα καλύτερα της πιάτα φτιαγμένα για vegan, πολύ πριν αυτή η ονομασία κάνει την εμφάνισή της στο λεξιλόγιό μας. Αν λοιπόν είσαι αυστηρά χορτοφάγος, μάθε πως μπορείς να γευτείς τις περισσότερες παραδοσιακές λιχουδιές της Σίφνου!

### Να δοκιμάσεις:

#### Ρεβιθάδα

Είναι μια «σούπα» ρεβιθιών. Στη λέξη σούπα μπαίνουν εισαγωγικά αφού ουσιαστικά τα ρεβίθια χυλώνουν μαζί με μπόλικα κρεμμύδια και το αποτέλεσμα δεν είναι καθόλου υδαρές. Αν δε η λέξη σούπα σε παραπέμπει σε γεύμα κατάλληλο περισσότερο για τον χειμώνα και δεν επιλέξεις να δοκιμάσεις ρεβιθάδα μέσα στο καλοκαίρι, θα έχεις κάνει τεράστιο λάθος! Ψήνεται για πολλές ώρες μέσα σε ειδικό πήλινο σκεύος σε ξυλόφουρνο! Το γευστικό αποτέλεσμα είναι θεσπέσιο!

#### Ρεβιθοκεφτέδες

Το απόλυτο μεζεδάκι του καλοκαιριού στη Σίφνο. Φτιάχνονται από ρεβίθια, πατάτα και υπέροχα μυρωδικά που ευδοκούν στη σιφναϊκή φύση, δυόσμο, άνηθο και μαντζουράνα! Κάθε ταβέρνα και εστιατόριο τους κάνει λίγο διαφορετικούς. Άλλοι είναι πιο στρογγυλοί, άλλοι πιο πατικωμένοι, πιο τραγανοί, πιο μαλακοί, με λίγο διαφορετικά αρώματα. Δοκίμασε σε κάθε μέρος που θα πας, δεν θα χάσεις!

## Vegan

Long before the word appeared in our vocabulary, Sifnian cuisine could already boast that some of its best dishes were made for vegan diners. So, if you are a strict vegetarian or vegan, be informed that you can still get to taste most of the traditional delicacies of Sifnos!

### Be sure to try:

#### Revithada

This is a chickpea "soup". The word soup is in inverted commas because essentially the chickpeas are left to cook together with plenty of onions and the result is not really that runny. And if you think that the term "soup" refers to a dish which should be served in winter and you choose not to try the revithada in summer, you will have made an enormous mistake! The dish is cooked for many hours in a special clay vessel in a wood-oven! The resulting taste is divine!

#### Revithokeftedes

This is the ultimate summer meze (small dishes usually accompanying wine or spirits) on Sifnos. These chickpea balls are made with chickpeas, potatoes and the wonderful aromatic herbs which thrive in the natural environment of Sifnos: spearmint, dill and marjoram! Every taverna and restaurant makes them a little differently. Others are rounder, others are patted flatter, others are crispier, softer, with slightly different aromatics. Try them in every place you visit, you will not miss out!

## Vegan

La cuisine sifniote détient certains des meilleurs plats appropriés au régime vegan, bien avant que cette appellation n'apparaisse dans notre vocabulaire. Donc, si vous êtes un strict végétarien, venez déguster parmi les spécialités les plus traditionnelles de Sifnos!

### Venez goûter:

#### Revithada (soupe de pois chiches)

C'est une «soupe» de pois chiches. Dans le mot soupe, il y a des guillemets car les pois chiches sont essentiellement cuits avec beaucoup d'oignons et le résultat n'est pas du tout liquide. Et si le mot soupe fait référence à un repas plus adapté à l'hiver et que vous ne faites pas le choix de ce plat en été, vous aurez fait une énorme erreur! Elle est cuite pendant plusieurs heures dans un pot en terre confectionné à cette fin et dans un four à bois! Le résultat est simplement magique!

#### Revithokeftedes (Boulettes de pois chiches)

Le mezzé par excellence, la collation estivale ultime de Sifnos. Ces boulettes sont fabriquées à partir de pois chiches, de pommes de terre et de merveilleuses herbes aromatiques qui poussent dans la nature sifniote, la menthe verte, l'aneth et la marjolaine! Chaque taverne et restaurant les préparent un peu différemment. Certaines sont plus rondes, d'autres plus tassées, plus croquantes, plus moelleuses, avec des arômes légèrement différents. Essayez-les partout où vous allez, vous m'en direz des nouvelles!



# εαμαγον

## restaurant pizzeria

Καμάρες / Kamares, T: 22840 32 378

Επαναπροσδιόρισε κοντά μας την καταγωγή της πίτσας! Γευτείτε 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.

Gluten  
FREE  
plates



### Καππαροσαλάτα

Το δεύτερο συνθετικό (σαλάτα) μπορεί να σε μπερδέψει λίγο. Η καππαροσαλάτα, είναι ένας σιφναϊκός μεζές φτιαγμένος από τους καρπούς της κάππαρης και πολλά κρεμμύδια. Το πιατάκι στο οποίο σερβίρεται μπορεί να σου φανεί μικρό. Είναι όμως τόσο έντονη η γεύση της που θα διαπιστώσεις ότι είναι αρκετό. Επίσης, αξίζει να ξέρεις πως η κάππαρη δεν καλλιεργείται και η συγκομιδή της απαιτεί πάρα πολύ κόπο. Οπότε, αυτό το μικρό πιατάκι, παρόλο που δεν πωλείται ακριβά, αξίζει σαν χρυσάφι. Αλλού θα βρεις την καππαροσαλάτα πιο γλυκιά και αλλού έντονα ξιδάτη. Μη βγάλεις λοιπόν απόφαση για το πόσο σου αρέσει, αν πρώτα δεν την έχεις δοκιμάσει σε όλα τα μαγαζιά που τη σερβίρουν!

### Kapparasalata

The suffix (-salata) may confuse you a little. Kapparasalata is a Sifnian meze made with the flowers of the caper plant and plenty of onions. The little dish on which it is served may seem small. The taste, however, is so intense that you will realise that it is enough. It is worth knowing that the capers are not cultivated and that the harvest takes time and a great deal of effort. So, even though it is sold inexpensively, that little dish is worth its weight in gold. In some places the kapparasalata is sweeter to the taste, in others it is more intensely vinegary. So, hold off on making a decision on whether you like it, if you have not first tried it in every place where it is sold!

### Kaparasalata (salade de câpres)

Le second composant du mot (salade) peut vous dérouter un peu. Les câpres, sont un mezzé sifniote réalisé à partir de fruit du câprier et de beaucoup d'oignons. La petite assiette sur laquelle elle est servie peut sembler vraiment petite. Cependant, son goût est si fort que vous constaterez que cela suffit. En outre, il convient de savoir que les câpres ne sont pas cultivées et que la récolte nécessite beaucoup d'efforts. Donc, cette petite assiette, même si elle n'est pas vendue cher, vaut de l'or. Ailleurs, vous trouverez la salade de câpres plus sucrée et ailleurs intensément aigre. Alors ne décidez pas combien vous l'aimez, si vous ne l'avez pas essayé dans tous les magasins qui la servent!

### Και για γλυκό;

Αμυγδαλωτά και κουλούρια με γλυκάνισο! Χωρίς ίχνος γαλακτοκομικών, χωρίς μέλι, τα ωραιότερα και τα υγιεινότερα γλυκά του κόσμου!

### Α! Και να μην ξεχάσω τα πουλιά.

Είναι ουσιαστικά τα πασχαλινά τσουρέκια των Σιφνίων και έχουν σχήματα πουλιών και λουλουδιών. Δεν έχουν όμως αβγά και γάλα, όπως έχουν συνήθως τα τσουρέκια, και είναι πεντανόστιμα! Τα βρίσκεις σίγουρα το Πάσχα, αλλά με λίγη τύχη, και το καλοκαίρι.

### And what about dessert?

Marzipan and cookies with aniseed! These are made without a trace of dairy and without honey and they are the healthiest and tastiest desserts in the world!

### Ah! And don't let me forget the poulia.

These are basically the Easter tsourekia, the aromatic bread of the Sifnians, shaped as birds (poulia) and flowers. Unlike normal tsourekia they do not contain eggs nor milk, and they are super-tasty! You will be able to find them for sure around Easter, but with a bit of luck, you should be able to find them in summer, too.

### Et pour le dessert?

Des amigdalotta (massepains) et des koulouria (biscuits) à l'anis! Sans trace de produits laitiers, sans miel, les meilleurs et les plus sains au monde!

### Oh! Et n'oubliez pas les poulia (les oiseaux).

Ce sont essentiellement des petits pains de brioche qui sont fait pour Pâques à Sifnos, et qui ont des formes d'oiseaux et de fleurs. Mais ils ne sont faits ni avec des œufs, ni avec du lait, comme le sont les brioches, et ils sont délicieux! Vous les trouverez sans aucun doute à Pâques, mais avec un peu de chance aussi en été.

## Agianemi restaurant



τηλέφωνα κρατήσεων  
reservations telephone  
22840 28960 - 6972 827217



[www.agianemi.gr](http://www.agianemi.gr)



**KOUTOUKI**  
RESTAURANT

Greek cuisine  
In Apollonia  
(commercial paved alley)



Το εστιατόριο "του Αποστόλη το Κουτούκι" είναι μέλος της πρωτοβουλίας "Aegean Cuisine" & χρησιμοποιεί ντόπια αγροτικά προϊόντα (οπωροκηπευτικά, λάδι, τυροκομικά), εφόσον αυτά είναι διαθέσιμα.

The restaurant "Apostolis' Koutouki" is a member of "Aegean Cuisine" initiative & uses local agricultural products (such us vegetables, oil, cheese products), if available.

Ελληνική κουζίνα  
στο στενό της Απολλωνίας

Driving directions  
Πως θα έρθετε



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

## Χορτοφάγοι

Δεν υπάρχει καμία αμφιβολία ότι όλα τα εδέσματα που αναφέρθηκαν για τους φίλους τους αυστηρά χορτοφάγους αφορούν και εσένα. Σίγουρα θα τα ευχαριστηθείς αφάνταστα πολύ. Όμως με την προσθήκη γαλακτοκομικών και αβγών υπάρχουν και κάποιες ακόμα επιλογές.

### Χωριάτικη σαλάτα στη σιφναϊκή της εκδοχή

Αυτή για τη φέτα που μπαίνει πάνω στη σαλάτα αυτή στα περισσότερα άλλα μέρη της Ελλάδας, εδώ μπορείς να τη ζητήσεις με σιφναϊκή μυζήθρα. Είναι μαλακό, φρέσκο, πολύ εύγευστο τυρί, μπαίνει μπόλικο πάνω στη χωριάτικη σαλάτα και της ταιριάζει αφάνταστα πολύ!

### Καλασούνα

Είναι χειροποίητη πίτα με τυρί, αλλά και χόρτα και μυρωδικά.

### Γυλωμένη Μανούρα

Πικάντικο, έντονο τυρί με πολύ ιδιαίτερη γεύση. Αν σου αρέσει από την πρώτη φορά που θα τη δοκιμάσεις, σε καλωσορίζουμε στο κλαμπ των απανταχού μανουρολατρών. Να ξέρεις ότι κινδυνεύεις να την αναζητάς στα μέσα του χειμώνα. Σερβίρεται με διάφορους τρόπους. Καταπληκτικός μεζές για να συνοδεύσει κρασί, μπίρα, τσίπουρο και ούζο.

### Παστέλι

Το παστέλι της Σίφνου είναι φημισμένο. Είναι συνήθως μαλακό και έχει μπόλικο σουσάμι και μέλι. Είναι το παραδοσιακό γλυκάκι που μοιράζεται σε γάμους και βαφτίσεις, αλλά θα το βρεις και σε όλα τα γλυκοπωλεία του νησιού.

### Μελόπιτα

Ένα γλυκό που μπορείς να το αγοράσεις και σε μερίδες αλλά και σε ολόκληρο ταψάκι. Μπορεί να σου χρειαστεί! Το όνομά της μαρτυρά ότι είναι ένα μελένιο γλυκό, δεν μαρτυρά όμως τα αβγά και τη μυζήθρα που επίσης έχει. Είναι απίθανη!

### Μπισκότο Σίφνου

Μη διαβάζεις τη λέξη μπισκότο και νομίζεις ότι πρόκειται για ένα λίγο-πολύ κοινότοπο μπισκότο. Είναι στρουμπουλό και τραγανό ταυτόχρονα. Ευχάριστα βουτυρένιο. Τρώγεται μόνο του, αλλά ταιριάζει τέλεια και με τον ελληνικό καφέ.

## Vegetarians

There is no doubt that all the food mentioned above for our friends the vegans is equally relevant to you too. For sure, you will enjoy each dish to an unimaginable extent.

But when we add dairy and eggs to the ingredients, there are also some additional choices for you.

### Sifnian style Horiatiki salad

(literally 'village salad', also known as 'Greek salad') In place of the feta cheese which is normally placed on top of this salad in most other parts of Greece, here you can ask for it to be prepared with Sifnian mizithra cheese. This is a soft fresh, and very tasty cheese. Plenty of it is placed around the horiatiki and it really suits the dish!

### Kalasouna

This is a handmade cheese pie with the addition of horta (leafy greens) and aromatic plants.

### Gilomeni Manoura

This is an intense, spicy cheese with a very distinctive taste. If you like it the first time you try it, then we welcome you to the club of worldwide manouri-lovers. Just be aware that you risk pining for it during the winter. It is served in various ways. It is an amazingly good meze for accompanying wine, beer, tsipouro (a spirit) and ouzo.

### Pasteli (a sesame-honey confection)

The pasteli of Sifnos is renowned. It is usually soft, with plenty of sesame seeds and honey. It is the traditional sweet which is given at weddings and christenings, but you will also find it at all the sweet shops on the island.

### Melopita (honey-pie)

This is a sweet dish that may be purchased in individual servings or as a whole tray. You may need to choose the latter! The dish's name gives away the fact that it is a dessert based on honey, but it does not bear witness to the eggs and the mizithra that it contains. It's amazing!

### Biscoto Sifnou (Sifnian biscuit)

Don't read the word biscuit and think that this is just a more-or-less common biscuit. It is both well-rounded and crisp at the same time. Pleasantly buttery. It can be eaten alone, but it is perfectly suited to being eaten when having a Greek coffee.

## Végétariens

Il ne fait aucun doute que toutes les spécialités mentionnées pour les amis qui sont strictement végétariens vous conviennent également. Vous les apprécierez vraiment beaucoup.

Mais il existe d'autres plats qui sont réalisés avec des produits laitiers et des œufs.

### Horiatiki salata

(Salade grecque) dans sa version sifniote Au lieu de la feta qui accompagne cette salade dans la plupart des régions de la Grèce, vous pouvez la demander ici avec une mizithra de Sifnos. C'est un fromage à pâte molle, frais, et très savoureux, on en met en abondance et il se marie parfaitement à la salade grecque!

### Kalasouna

C'est une tarte faite à la main avec du fromage, mais aussi des légumes verts et des herbes aromatiques.

### Gylomeni manoura

(avec le dépôt de la lie du vin) Fromage épicé et intense avec un goût très spécial. Si vous l'aimez dès la première fois que vous l'essayez, nous vous souhaitons la bienvenue au club des adorateurs de manouri. Sachez que vous risquez de le chercher en plein hiver. Il est servi de différentes manières. Incroyable mezzé pour accompagner le vin, la bière, le tsipouro et l'ouzo.

### Pasteli (barre de sésame et de miel)

Sifnos est célèbre pour son pasteli. Il est généralement moelleux et contient beaucoup de graines de sésame et de miel. C'est la pâtisserie traditionnelle qui est servi lors des mariages et des baptêmes, mais vous la trouverez également dans toutes les confiseries de l'île.

### Melopita (Tarte au miel)

Un dessert que vous pouvez acheter en parts ou entier, c'est à dire dans tout le plat à four. Vous en aurez peut-être besoin! Son nom atteste qu'il s'agit d'un gâteau au miel, mais on n'indique pas ici les œufs et la mizithra qu'il contient également. C'est incroyablement bon!

### Biscuit de Sifnos

Ne lisez pas le mot « biscuit » pour ne pensez à un simple biscuit plus ou moins courant. Il est à la fois rondet et craquant. Il est agréablement beurré. Il se mange seul, mais se marie aussi parfaitement avec le café grec.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

~ **ΑΓΡΟΚΤΗΜΑ ΤΣΙΚΑΛΙ** ~  
Τυροκομικά προϊόντα ~ Νικόλαος Γ. Φραζέσκαρος ~ Αρτεμώνας Σίφνου

Χλωρομανούρα Σίφνου  
Μανούρα Γυλωμένη Σίφνου  
Τυροβόλι Σίφνου

Ευσυτόρι Σίφνου  
Xinomizithra (cream cheese) of Sifnos  
Xinomizithra (fromage blanc) de Sifnos

Τυροβόλι Σίφνου  
Tirovali of Sifnos  
Tirovoli de Sifnos

Μανούρα γυλωμένη Σίφνου  
Manoura gilomeni (spicy cheese) of Sifnos  
Manoura gilomeni (fromage épicée) de Sifnos

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ "ΤΣΙΚΑΛΙ"  
CHEESE MAKING FACTORY "TSIKALI"  
LA FABRICATION DU FROMAGE D'USINE "TSIKALI"

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ: Ν. ΦΡΑΖΕΣΚΑΡΟΣ, ΣΙΦΝΟΣ, ΚΥΚΛΑΔΕΣ, ΘΛΑ.: 6972090602  
PRODUCED BY: N. FRAZESKAROS, SIFNOS, KYKLADES, HELLAS, TEL.: 6972090602



PHOTO | DOR KEDMI

## Ψαροφάγοι

Παρόλο που η Σίφος στα κλασικά παραδοσιακά της εδέσματα δεν συμπεριλαμβάνει τόσο πολύ το ψάρι, θα βρεις μπόλικες επιλογές με ψάρι σε πολλά μαγαζιά. Από παραδοσιακές ελληνικές ψαρολιχουδιές μέχρι γκουρμέ. Μικρά ψαράκια, μεγάλα, κάθε λογής θαλασσινά απ' άκρη σ' άκρη στο νησί.

**Tip:** Στα πανηγύρια της Σίφνου, όταν σερβίρεται φαγητό και η γιορτή του Αγίου πέφτει σε περίοδο νηστείας, αντί για κρέας σερβίρεται μπακαλιάρος τηγανητός.

## Pescatarians

Even though the culinary repertoire of traditional Sifnian cuisine does not really include so many fish dishes, you will still find a large selection of fish based dishes in many places. With a range spanning traditional Greek fish delicacies to gourmet dishes. Small fish, large fish, every type of seafood available from one side of the island to the other.

**Tip:** At the panigyria on Sifnos, when food is served and the feast being celebrated falls within one of the fasting periods, fried cod is served in place of meat.

## Les plats de poisson

Bien que les plats traditionnels classiques de Sifnos ne contiennent pas autant de poissons, néanmoins vous pouvez trouver de nombreux choix de poisson dans beaucoup de tavernes. Des spécialités de poissons grecques traditionnelles jusqu'à celles, plus recherchées. Petits poissons, gros poissons, toutes sortes de fruits de mer vous attendent aux quatre coins de l'île.

**Astuce:** Lors des panigyria (fêtes du saint patron) de Sifnos, lorsque la nourriture est servie et que la fête tombe pendant le jeûne, le cabillaud frit est servie à la place de la viande.

Seafood Restaurant Araxovoli

# Αραξοβόλι



Kamares Sifnos

tel. 22840 32362

## Κρεατοφάγοι

Η αλήθεια είναι ότι δεν γνωρίζω κρεατοφάγο που να μην απολαμβάνει τα τυριά, τα μεζεδάκια και τα γλυκά που έχουν αναφερθεί στις προηγούμενες διατροφικές κατηγορίες. Όμως σίγουρα, όταν μιλάμε για κρεατοφάγους, έρχεται η ώρα να αναφέρουμε το μαστέλο!

### Μαστέλο

Το πασχαλινό τραπέζι των Σιφνίων, όπως και στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας, έχει κρέας. Ευτυχώς όμως για αυτούς που είναι κρεατοφάγοι δεν θα το βρούνε εδώ μόνο το Πάσχα. Κάθε άλλο! Το καλοκαίρι σε όλες σχεδόν τις παραδοσιακές ταβέρνες του νησιού σερβίρεται μαστέλο καθημερινά. Το μαστέλο είναι κατσικάκι που σιγοψήνεται σε ξυλόφουρνο για πολλές ώρες. Μπαίνει σε ομώνυμο ειδικό πήλινο σκεύος, πάνω σε κληματόβεργες, και ψήνεται με κόκκινο κρασί και μυρωδικά. Αξίζει να το δοκιμάσεις, λιώνει στο στόμα! Είναι μια ξεχωριστή γαστρονομική εμπειρία που πολλές φορές έχει ενθουσιάσει ακόμα και μη φανατικούς κρεατοφάγους.

## Meat-eaters

The truth is, I don't know any meat eaters who do not enjoy the cheeses, the meze and the desserts which have been mentioned in the various preceding culinary categories. However, for sure, when we are talking about meat-eaters, it's time to talk about mastelo!

### Mastelo

As is the case in most parts of Greece, on Sifnos, the Easter meal features meat. Fortunately for the meat-eaters, Easter is not the only time that they will find meat here. Quite the opposite! In summer, in nearly all the tavernas on the island mastelo is served every day. Mastelo is a dish featuring young goat slowly cooked in a wood oven over many hours. It is placed in the special clay vessel of the same name, on twigs of grapevine and it is roasted with red wine and aromatic herbs. It is worth trying it, it melts in the mouth! It is a special gastronomic experience which is known to have excited even those who are not so keen on eating meat, many times.

## Mangeurs de viande

La vérité est que je ne connais pas de mangeur de viande qui n'apprécie pas les fromages, ni les mezzés ni les desserts mentionnés dans les catégories nutritionnelles précédentes. Mais à coup sûr, quand on parle de mangeurs de viande, il est grand temps de mentionner le mastelo!

### Mastelo

Comme dans la plupart des régions de la Grèce, la table pascale de Sifnos comprend de la viande. Heureusement, pour ceux qui mangent de la viande, Pâques n'est pas la seule période de l'année où ils en trouveront. Que nenni! En été, dans presque toutes les tavernes traditionnelles de l'île, le mastelo est servi tous les jours. Ce dernier est un plat fait à partir de la viande de chevreau qui mijote dans un four à bois pendant de longues heures. Il entre dans un pot en terre spécial du même nom, sur des branches de vignes, et cuit avec du vin rouge et des herbes. Ça vaut le coup d'essayer, il fond dans la bouche! C'est une expérience culinaire extraordinaire qui a enthousiasmé mêmes les plus humbles mangeurs de viande.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

## Σιφνέικη παραδοσιακή κουζίνα Traditional sifnian cuisine



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

**Οικογενειακό εστιατόριο-ψησταριά**  
με λαχανικά από τον κήπο μας και ντόπια κρέατα,  
δικό μας ντόπιο κρασί, σε ένα φιλικό, ρομαντικό  
και ήσυχο περιβάλλον,  
προστατευμένο από τον βοριά.

**Family grill-restaurant**  
with vegetables from our farm and local meat,  
homemade local wine in a friendly, romantic  
and quiet environment,  
well protected from north winds.

Αναλαμβάνουμε κάθε είδους εκδηλώσεις  
**We undertake all kinds of events**  
Ανοιχτά από το μεσημέρι  
**Open from noon**

Τρουλλάκι (στο δρόμο προς Χερρόνησο)  
**Troulaki (on the road to Cheronissos)**

2287 772423  
troullakisifnos

Recommended on:  
tripadvisor

### Κοκκινιστό κρέας

Μια και, όπως είπα, το κρέας συναντάται στο γιορτινό τραπέζι των Σιφνίων, κρέας θα βρει κανείς και στα σιφναϊκά πανηγύρια. Το κάνουν κοκκινιστό και το σερβίρουν με μακαρόνια. Είναι πεντανόστιμο, γιατί οι Σιφνιοί μαγειρεύουν πάντα με αγάπη. Πάντως, για κάποιον λόγο, αν έχεις περπατήσει σε μονοπάτι για να φτάσεις μέχρι το ξωκκλήσι που γιορτάζει, είναι ακόμα πιο νόστιμο! ■

### Kokkinisto kreas (meat in red sauce)

I mentioned previously that meat is something encountered during festive meals on Sifnos. Seeing as this is the case, then meat is also to be found at the Sifnlian panigyria. They prepare it in a red sauce and serve it with pasta. It is really tasty, because the Sifnians always cook with love. In any case, for some unknown reason, if you happen to have walked a trail to reach the chapel which is celebrating, it happens that the dish is even more tasty! ■

### Kokinisto (Viande à la sauce tomate)

Puisque, comme je l'ai dit, la viande est présente sur la table festive de Sifnos, on trouvera également de la viande aux panigiria sifniotes. Elle est préparée avec une sauce rouge et est servie avec des spaghettis. C'est vraiment délicieux, car les habitants de Sifnos cuisinent toujours avec amour. Cependant, pour une raison inconnue, quand vous avez parcouru le long chemin qui atteint cette petite chapelle qui fête son saint patron, ce plat est encore plus délicieux! ■



PHOTOS | GIANNIS KONTOS, ANDREAS ZAMPELIS



# Okyalos

*Fine Mediterranean Cuisine*



Steno, Apollonia - Sifnos +30 22840 32060



# ΣΙΦΝΟΣ 4 ΕΠΟΧΕΣ

**FOUR SEASONS | QUATRE SAISONS**

SIFNOS, FOUR SEASONS • SIFNOS, QUATRE SAISONS



WINTER • HIVER • #7 • 2020

# ΧΕΙΜΩΝΑΣ

PHOTO | **GIANNIS KONTOS**

ΑΠΟ ΤΗΝ ANNA ΓΡΑΙΚΟΥ | ΟΔΗΓΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙΩΝ  
BY ANNA ΓΡΑΙΚΟΥ | TRAIL GUIDE  
D'ANNA ΓΡΑΙΚΟΥ | GUIDEDE SENTIERS

## Ο ΧΕΙΜΩΝΑΣ ΣΤΗ ΣΙΦΝΟ

Ο χειμώνας στη Σίφνο λογίζεται διαφορετικά. Ανεξαρτήτως μηνών και καιρικών συνθηκών! Ο χειμώνας ξεκινάει με την αναχώρηση των τελευταίων τουριστών. Συνήθως αρχές Νοεμβρίου. Τελειώνει τέλη Ιανουαρίου. Τότε που όλοι αρχίζουμε να προετοιμαζόμαστε για την επερχόμενη τουριστική σεζόν.

Ο ρυθμός ζωής του νησιού αλλάζει τόνο. Νωρίς το πρωί στους κεντρικούς δρόμους, λεωφορεία και αυτοκίνητα μεταφέρουν τα παιδιά στα σχολεία. Κανείς δεν βιάζεται. Οι οδηγοί χαιρετιούνται. Κανονίζουν να πιουν τον καφέ τους. Όλοι στα λιγοστά καφενεία που παραμένουν ανοιχτά. Συζητήσεις για τα δρώμενα του νησιού που θα πραγματοποιηθούν τις επόμενες μέρες ακούγονται από παντού...

## WINTER ON SIFNOS

Winter on Sifnos counts as something different. Irrespective of the months or the weather! Winter begins with the departure of the last tourists. Usually at the start of November. It closes with the end of January. And that's when we all start preparing for the next tourist season.

The rhythms of life on the island change key. Early in the morning, on the central streets, buses and cars take children to school. No one is in a rush. Drivers greet each other. They arrange to share a coffee. Everyone gathers at the few kafeneia – traditional coffee houses – which remain open. Discussions about what's going on, or going to happen in the next few days on the island can be heard everywhere...

## UN HIVER À SIFNOS

L'hiver à Sifnos est considéré comme étant différent. Quels que soient les mois et les conditions météorologiques! L'hiver commence avec le départ des derniers touristes. Généralement début novembre. Il se termine fin janvier. C'est alors que nous commençons tous à préparer la prochaine saison touristique.

Le rythme de la vie sur l'île change de tonalité. Tôt le matin sur les routes principales, des bus et des voitures transportent les enfants vers les écoles. Personne n'est pressé. Les chauffeurs se saluent. Ils fixent l'heure pour boire leur café. Tous, dans les quelques cafés qui restent ouverts. On entend partout des discussions sur les événements de l'île qui auront lieu dans les prochains jours...



PHOTO | GIANNIS KONTOS

# Soulis

## ACCOUNTANTS

### Λογιστικό & Φοροτεχνικό Γραφείο

📍 Απολλωνία, Σίφνος  
☎ 22840 33040  
📠 22840 28991  
✉ soulissf@otenet.gr

📍 Λιβάδι, Σέριφος  
☎ 22810 52238  
📠 22810 51938  
✉ soulis2@otenet.gr

Ο Σύλλογος Γυναικών Σίφνου διοργανώνει μια πεζοπορία. Η Λέσχη Ανάγνωσης την επόμενη συνάντηση. Οι φίλαθλοι της τοπικής ομάδας ποδοσφαίρου είναι απασχολημένοι με τον αγώνα της Κυριακής. Να και ο πανηγυράς από το αυριανό πανηγύρι! Κι όμως, σχεδόν κάθε μέρα υπάρχει πανηγύρι! Μπαίνει βιαστικός να πάρει καφέ. Οι δουλειές πολλές που πρέπει να γίνουν. Πριν φύγει δεν ξεχνά να καλέσει όλους τους θαμώνες. Σίγουρα θα τον τιμήσουν με την παρουσία τους. Μετά, το μεσημέρι... Αρτεμόνας, Απολλωνία, Καμάρες. Μαθητές γεμίζουν τις πλατείες και τις παιδικές χαρές.

The Women's Association of Sifnos is organising a hike. The reading club is organising its next meeting. The supporters of the local football team are engrossed with Sunday's game. And here is the panigyris (the panigyria are traditional festive events which are usually connected to religious feast days – the panigyris is the organiser) for tomorrow's panigyri! There's a panigyri almost every day! He enters quickly to get a coffee. There is much work which needs to be done. Before he leaves, he doesn't neglect to invite all the patrons of the kafeneio. They will surely honour him with their presence. Later, at midday... Artemonas, Apollonia, Kamares. Schoolchildren fill the squares and the playgrounds.

L'Association des femmes de Sifnos organise une randonnée. Le club de lecture, une prochaine réunion. Les supporters de l'équipe de football locale sont occupés avec le match du dimanche. Voilà le panigiras (personne qui accueille lors de la fête) du panigiri de demain! Et pourtant, presque tous les jours il y a un panigiri! Il rentre à la hâte pour prendre un café. Il a beaucoup de travail à faire. Avant de partir, il n'oublie pas d'inviter tous les habitués du café. C'est sûr qu'ils l'honoreront de leur présence. Ensuite, à midi... Artemonas, Apollonia, Kamares. Des élèves remplissent les places et les terrains de jeux.



Φάρος, Πλατύς Γυαλός, Χερρόνησος, Βαθύ, Κάστρο...  
Λιγοστοί οι κάτοικοι. Πιο λίγα τα παιδιά.  
Μόνο οι ψαράδες πηγαίνει έρχονται.  
Άλλοι ψαρεύουν με τα καλάμια τους από τον μόλο  
κι άλλοι ξεμακραίνουν με τις βαρκούλες τους.

Άλλο κοινωνικό γεγονός και ευκαιρία για γλέντι,  
εκτός από τα πανηγύρια, είναι και οι ονομαστικές  
εορτές.  
Τα σπίτια των εορταζόντων είναι ανοιχτά για  
«βίζιτες» (όπως ονομάζονται οι επισκέψεις σε  
σπίτια της Σίφνου).  
Όλο το νησί θα περάσει για να ευχηθεί και να πιει  
ένα ποτήρι κρασί.  
Δεν είναι λίγες οι φορές που το κέφι «ανάβει»!  
Τα βιολιά βγαίνουν από τις θήκες τους για να  
συνοδέψουν τα αυτοσχέδια στιχάκια των Σιφνιών!

Το πλοίο προσεγγίζει τη Σίφνο μέρα παρά μέρα.  
Χαίρει ιδιαίτερης εκτίμησης και έχει μεγάλη  
σημασία.  
Πολλοί κατεβαίνουν στο λιμάνι των Καμαρών  
για παραλαβή αγαθών. Γονείς κατεβαίνουν για να  
καλωσορίσουν τα παιδιά τους που σπουδάζουν  
στην Αθήνα και με την πρώτη ευκαιρία έρχονται  
να επισκεφτούν το νησί τους.

Δεν είναι σπάνια η εμφάνιση επισκεπτών που  
διατηρούν σπίτια στο νησί και αψηφώντας  
καιρικές συνθήκες έρχονται για να απολαύσουν  
το αυθεντικό, γαλήνιο, χειμωνιάτικο  
σκηνικό της Σίφνου. ■

Faros, Platis Gialos, Cheronissos, Vathi, Kastro...  
The inhabitants are few. The children are fewer.  
Only the fishermen come and go.  
Some fish with their rods from the breakwater  
and others distance themselves in their little  
boats.

Apart from the paniyiria, other social events which  
present an opportunity for revelry are the name-  
days (these are celebrated on the day of the feast of the saint  
after whom someone is named).  
The houses of those celebrating are open for  
“vizites” (that is the local word on Sifnos for these  
social calls to people’s houses).  
The whole island will pass by to make their wishes  
and drink a glass of wine.  
Not infrequently spirits “soar”!  
The violas are brought out of their cases to  
accompany the improvised lyrics of the locals!

Every other day, the ship comes into harbour at  
Sifnos.  
This is an especially valued event and very  
significant.  
Many of us come down to the harbour at  
Kamareas to pick up goods.  
Parents come down to welcome back their  
children who are studying in Athens and return to  
visit their island at the first opportunity.

It’s not rare that visitors who have houses on  
the island also make an appearance and ignore  
the weather to come and enjoy the authentic,  
peaceful, wintery setting of Sifnos. ■

Faros, Platis Gialos, Herronisos, Vathi, Kastro...  
Les habitants sont peu nombreux. Les enfants  
encore moins.  
Seuls les pêcheurs vont et viennent.  
Quelques-uns avec leur canne à pêche en roseau  
pêchent depuis la digue  
tandis que d’autres s’éloignent dans leurs petites  
barques.

Un autre événement social, et une occasion pour  
faire la fête, outre les panigiria, est la fête du  
prénom.  
Les maisons des célébrants sont ouvertes pour  
faire des “visités” (comme on appelle les visites  
des maisons à Sifnos).  
Toute l’île passera pour exprimer ses vœux et  
boire un verre de vin.  
Elles ne sont pas rares les fois où l’ambiance et la  
joie, le kefi, prennent le dessus!  
Les violons sortent de leurs étuis pour  
accompagner les vers improvisés des Sifniotes!

Le bateau accoste à Sifnos tous les deux jours.  
Il est tout très apprécié et revêt une importance  
toute particulière.  
Beaucoup d’entre nous, descendent au port de  
Kamareas pour prendre des livraisons.  
Des parents sont là, attendant pour accueillir  
leurs enfants qui étudient à Athènes et qui, à la  
première occasion, rendent visiter à leur île.

Il n’est pas rare que des visiteurs propriétaire  
d’une maison sur l’île, défient le mauvais temps  
pour profiter du paysage authentique, serein et  
hivernal de Sifnos. ■



PHOTO | GIORGOS ZAMPELIS



GREEK REAL PROPERTY LAW

LEGAL DUE DILIGENCE

CONTRACT LAW

TAXATION

LITIGATION

TAX & LEGAL REPRESENTATION

Spoken Languages  
ENGLISH • GERMAN • FRENCH

CONTACT

e-mail: info@mstr-law.gr  
Tel: +30 210 3634417, +30 210 3390308  
Mob: +30 6977 298997

# ΞΕΡΟΛΙΘΙΕΣ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΗΡΩ ΚΕΡΑΜΙΔΑ

---

DRY STONE WALLS

BY IRO KERAMIDA

MUR EN PIERRE SÈCHE

PAR IRO KERAMIDA



PHOTO | YOU ARE HERE

Σχεδόν 2.000 χιλιόμετρα ξερολιθιάς έχουν λαξέψει τη σιφναϊκή γη, δημιουργώντας ένα πελώριο συλλογικό γλυπτό απaráμιλλης ομορφιάς. Οι γενεές «καλλιτεχνών», μέσα από την ανάγκη, την απλότητα και τη σοφία τους, δημιούργησαν μια «εικαστική εγκατάσταση» τεράστιας έκτασης, που χαρακτηρίζεται από αρμονία, πλαστικότητα και μαστοριά.

Εκεί που τώρα υπάρχουν αναβαθμίδες, το έδαφος ήταν τραχύ, έντονα επικλινές, με τεράστιες πέτρινες πλάκες και σκληρούς βράχους. Αρκεί κανείς να παρατηρήσει λίγο προσεκτικά το έδαφος του νησιού στα λίγα μέρη που δεν υπάρχουν αναβαθμίδες και θα αρχίσει ίσως να συνειδητοποιεί πόσο κόπο κρύβουν, ανάμεσα στις πέτρες τους, οι ξερολιθιές.

Ορίζουν χωράφια, συνοδεύουν μονοπάτια. Δημιουργούν από τα βράχια καλλιεργήσιμη γη, για σιτηρά, ελαιόδεντρα, αμπέλια και κηπευτικά.

Almost 2,000 kilometres of dry stone walls carve up the Sifnian landscape, creating a huge communal sculpture of incomparable beauty. The generations of "artists" have, through their necessity, their simplicity, and their wisdom, created an "art installation" of tremendous scale which is characterised by its harmony, its plasticity and by the skill of the creators.

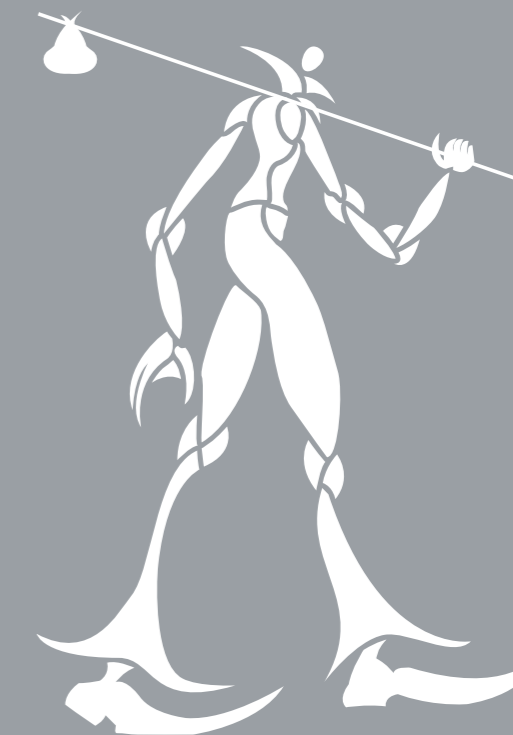
Where now there are retaining walls, the ground used to be uneven, steeply sloped and strewn with hard rocks and huge stone slabs. If one takes a careful look at the terrain in the few parts of the island where there are no retaining walls, one will begin to realise how much toil has been hidden in between the stones of the dry stone walls.

They define plots of land, they accompany trails. Where there had been rocks, they create arable land for cereals, olive trees, vines, and vegetables.

Presque 2000 kilomètres de murs en pierre sèche ont ciselés la terre de Sifnos, créant une immense sculpture collective d'une beauté incomparable. Des générations « d'artistes », en raison de leurs besoins, leur simplicité et leur sagesse, ont créé une imposante « installation visuelle », qui se distingue par son harmonie, sa plasticité et son artisanat.

Là où se trouvent maintenant des cultures en terrasses, le sol était rugueux, fortement incliné, avec d'énormes dalles de pierre et de roches dures. Il suffit d'observer un peu attentivement le sol de l'île dans les rares endroits sans terrasses, et vous réaliserez combien d'effort et de travail sont cachés dans ces constructions en pierres sèches.

Elles délimitent des champs, elles accompagnent des chemins. Elles créent des terres arables à partir des rochers, pour les céréales, les oliviers, les vignes et les potagers.



# 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, πολυχώρος κυκλάδων χώρος, απολλωνία, Τ: 22840 33780

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



PHOTO | GIANNIS KONTOS

Για τον σύγχρονο άνθρωπο είναι πάρα πολύ δύσκολο, έως και αδιανόητο, να συνειδητοποιήσει πόσος μόχθος, πόσων γενεών, έχει χρειαστεί για να δημιουργηθούν όλα αυτά τα χιλιόμετρα ξερολιθιάς. Αν, δε, συμπεριλάβουμε σε αυτό και τα λιγοστά μέσα που είχαν στη διάθεσή τους οι άνθρωποι, τότε γίνεται ακόμα πιο ασύλληπτο. Δεν υπάρχει καμία υπερβολή στο ότι όλες οι ξερολιθιές στη Σίφνο φτιάχτηκαν μονάχα από χέρια και καλέμια.

Οι γενεές που τα έφτιαξαν δεν είχαν απολύτως τίποτα περισσότερο από τα χέρια τους και απλά αγροτικά εργαλεία. Σφυρί, καλέμι, τσουγκράνα... Οι βράχοι κομματιάστηκαν, οι πέτρες μαζεύτηκαν στην κυριολεξία μία-μία. Οι ξερολιθιές άρχιζαν να στηρίζουν το επικλινές έδαφος του νησιού και το λιγοστό χώμα έγινε καλλιεργήσιμη γη. Γη ικανή να θρέψει τον άνθρωπο, αλλά και όλα τα άλλα πλάσματα του τόπου. Τα ζώα και τα φυτά ευεργετήθηκαν από την ύπαρξη των αναβαθμίδων. Δημιουργήθηκαν προς όφελος του ανθρώπου, αλλά ταυτόχρονα συνδράμουν όλο το οικοσύστημα. Έμπρακτη απόδειξη πως ο άνθρωπος, ως πολύτιμο μέλος και αυτός του οικοσυστήματος, μπορεί και να το ευεργετεί αντί μόνο να το εκμεταλλεύεται και να το καταναλώνει. Πόσα προγράμματα βιώσιμης διαχείρισης του περιβάλλοντος δεν θα είχαν να μάθουν από αυτό! Τα λόγια της αρχαιολόγου Έφης Ψιλάκη επιβεβαιώνουν τη σπουδαιότητα της αναβαθμίδας: «Είναι η πιο απλή, η πιο εντυπωσιακή και η πιο σοφή επέμβαση στο περιβάλλον. Δημιουργεί γόνιμη καλλιεργήσιμη γη, προστατεύει το έδαφος, προφυλάσσει την άγρια ζωή.[...] Μια περιδιάβαση στον υπέροχο κόσμο των ελληνικών βαθμίδων θα μπορούσε να διδάξει πολλά τον σύγχρονο άνθρωπο».

Όντως οι ξερολιθιές, εκτός από την υπερπολύτιμη δημιουργία καλλιεργήσιμης γης, προστατεύουν και το έδαφος από τη διάβρωση, αφού δημιουργούν οριζόντιες επιφάνειες που κρατούν το νερό και το χώμα πολύ αποτελεσματικά. Ρυθμίζουν έτσι τη ροή των υδάτων με τρόπο που κάνει καλό σε όλο το οικοσύστημα. Είναι εξαιρετικά σπάνιο, μια τόσο εκτεταμένη επέμβαση του ανθρώπου στη φύση όχι μόνο να μην αλλοιώνει τη φυσική ομορφιά, αλλά και να μη διαταράσσει τη φυσική ισορροπία. Οι ξερολιθιές και οι αναβαθμίδες γίνονται τρανό παράδειγμα των πολλαπλών δυνατοτήτων συνέργειας του ανθρώπου με τη φύση. Αν αναλογιστούμε τις διευρυμένες καταστάσεις περιβαλλοντικής κρίσης που έχει να αντιμετωπίσει ο σύγχρονος άνθρωπος, αλλά και τις σοβαρές ευθύνες του για αυτές, δεν είναι υπερβολή να πούμε πως οι ταπεινές ξερολιθιές μπορούν να τον διδάξουν και, αν όχι, σίγουρα μπορούν να τον εμπνεύσουν.

For people today it is very difficult, perhaps even impossible, to realise how much toil over how many generations has been necessary to create all these kilometres of dry stone walls. Indeed, if we factor in the scant means that these people had at their disposal, then it becomes even more incomprehensible. It would not be an exaggeration to note that all the dry stone walls on Sifnos were constructed using only bare hands and chisels.

The generations which made these had absolutely nothing more than their bare hands and simple agricultural tools. Hammer, chisel, rake... The rocks were broken apart, the stones were collected, literally one by one. The dry stone walls began to support the sloping terrain of the island and the meagre soil became land that could be cultivated. Land capable of feeding man, but in addition, all the creatures living on it. The animals and the plants benefited from the existence of the terraces. These had been created for the benefit of man, but simultaneously, they supported the whole ecosystem. This is tangible proof that man, himself a valuable member of the ecosystem, can be beneficial to it in addition to consuming and taking advantage of it. So many programmes for sustainable environmental management would have so much to learn from this! The words of the archaeologist Efi Psilaki confirm the importance of the retaining walls: "They constitute the simplest, the most impressive and the wisest environmental intervention. They create fertile land that can be cultivated, they protect the terrain and shield the wildlife.[...] A trip through the wonderful world of Greek terraces could teach plenty to modern man".

Indeed, aside from the most valuable creation of land for cultivation, dry stone walls protect the ground from erosion as they create horizontal surfaces which retain the water and the soil itself very effectively. They therefore regulate the flow of water in a way which is good for the whole ecosystem. It is exceedingly rare to find such an extensive intervention by man in the natural world which not only does not diminish the natural beauty but also does not upset the balance of nature. The dry stone walls and the terraces can stand as a great example of the manifold potential for man to collaborate with nature. If we consider the broader situations of environmental crisis which modern man must face, but also the serious responsibilities of man for these situations, it would not be hyperbole to state that the humble dry stone walls can teach and, if not teach, they can inspire.

Il est très difficile pour l'homme d'aujourd'hui, même impensable, de réaliser combien d'efforts, combien de générations, il a fallu pour créer tous ces kilomètres de murs en pierre sèche. Si nous réfléchissons également au peu de moyens qu'ils avaient à leur disposition, alors cela devient encore plus inconcevable. Il n'y a aucune exagération dans le fait que toutes les pierres sèches de Sifnos ont été construites uniquement à la main et avec des ciseaux de tailleur de pierre.

Les générations qui les ont réalisés n'avaient absolument rien de plus que leurs mains et juste quelques outils agricoles. Marteau, binette, râteau... Les rochers ont été fragmentés, les pierres ont été littéralement ramassées une par une. Les pierres sèches ont commencé à soutenir le terrain en pente de l'île, et le peu de sol aride est devenu une terre fertile. Terre capable de nourrir l'homme, mais aussi toutes les autres créatures du lieu. Les animaux et les plantes ont profité de l'existence des terrasses. Ces dernières ont été créées pour le bien de l'homme, mais en même temps, elles soutiennent l'ensemble de l'écosystème. Preuve que l'homme, en tant que membre précieux de cet écosystème, peut également le faire fructifier, au lieu de l'exploiter et de le consommer uniquement. Les programmes de gestion de l'environnement durable pourraient tirer une leçon de ces constructions! Les propos de l'archéologue Efi Psilaki confirment l'importance des terrasses: « C'est l'intervention la plus simple, la plus impressionnante et la plus sage sur l'environnement. Elle crée des terres arables, protège le sol, protège la faune et la flore. [...] Une promenade dans le monde merveilleux des cultures en terrasse grecques pourrait enseigner beaucoup à l'homme moderne ».

En effet, les murs en pierre sèche, en plus de constituer une source précieuse de terres cultivables, protègent également le sol de l'érosion, car elles créent des surfaces qui retiennent l'eau et la terre, très efficacement. Le flux de l'eau est ainsi régulé pour le bien de tout l'écosystème. Il est extrêmement rare qu'une intervention humaine d'une telle ampleur dans la nature, non seulement ne modifie pas la beauté naturelle, mais aussi ne perturbe pas son équilibre naturel. Les pierres sèches et les terrasses deviennent ainsi un excellent exemple des multiples possibilités de synergie humaine avec la nature. Si nous considérons les situations de crises environnementales accrues auquel l'homme moderne doit faire face, mais aussi ses graves responsabilités à leur égard, il n'est pas exagéré de dire que les humbles pierres sèches peuvent lui apprendre quelque chose ou tout du moins l'inspirer.



PHOTO | ELIAS & EMMA PHOTOGRAPHY

Η τέχνη της ξερολιθιάς είναι πολύ ιδιαίτερη. Πολλοί παράγοντες πρέπει να συνυπολογιστούν. Από το πώς μπαίνουν τα θεμέλια για να στηριχτούν οι τοίχοι της ξερολιθιάς, που μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις είναι και αρκετά ψηλοί, μέχρι την κλίση του εδάφους, την κατεύθυνση των ανέμων και την τροχιά του ήλιου. Ποια πέτρα διαλέγεται να μπει δίπλα στην άλλη; Με τι κλίση; Πώς ταιριάζουν μεταξύ τους; Οι πέτρες στηρίζονται χωρίς κανενός είδους κονίαμα ανάμεσά τους. Παρ' όλα αυτά στέκουν όρθιες οι ξερολιθιές για αιώνες. Έχουν αποδειχτεί εκτός των άλλων και πολύ γερές κατασκευές. Αν και η ηλικία τους σε πολλές περιπτώσεις χάνεται στα βάθη των αιώνων, οι περισσότερες παραμένουν ανέγγιχτες από τον χρόνο. Μεγάλες φυσικές καταστροφές έχουν μπορέσει τοπικά να τις χαλάσουν, αλλά και ο άνθρωπος φυσικά. Πάντως, ο τρόπος που είναι φτιαγμένες τις κάνει εύκολα επισκευάσιμες, αν βέβαια ξέρει κάποιος την τέχνη.

The art of dry stone walls is very special. There are many factors which have to be taken into account. From how to create the foundations for supporting the walls themselves, which in many cases happen to be quite high, to the slope of the land, the direction of the winds and the path of the sun in the sky. Which stone will be chosen to be placed next to the other one? At which angle? How will they fit together? The stones are supported without any form of mortar. And even so, the dry stone walls stand upright for centuries. They have proven themselves (amongst other things) to be very strong constructions. Even though in many cases the exact ages are lost in the mists of time, many of the walls remain untouched by time itself. Large natural disasters have managed to destroy walls here and there, and naturally, man has managed to do so, too. However, the way they are constructed makes them easy to repair, assuming of course that someone knows the art.

L'art de la construction en pierres sèches est très particulier. De nombreux facteurs doivent être pris en compte. La façon dont les fondations sont posées pour soutenir les murs en pierre sèche, qui sont souvent très élevés, la pente du sol, la direction des vents et la trajectoire du soleil. Quelle pierre est choisie pour s'adapter à côté de l'autre? Avec quelle inclinaison? Comment vont-elles s'emboîter les unes aux autres? Les pierres sont soutenues sans aucune sorte de mortier entre elles. Néanmoins, les murs en pierre sèche existent depuis des siècles. Et ce sont, d'ailleurs, des constructions très solides qui ont été éprouvés par le temps. Bien que leur âge soit souvent perdu dans les profondeurs des siècles, la plupart restent encore intactes. De grandes catastrophes naturelles, mais aussi évidemment humaines ont pu les endommager par endroits. Cependant, la façon dont elles sont fabriquées permet de les réparer facilement, à condition de connaître l'art de cette technique artisanale.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

BUY  
YOUR PLACE  
IN PARADICE

SIFNOS

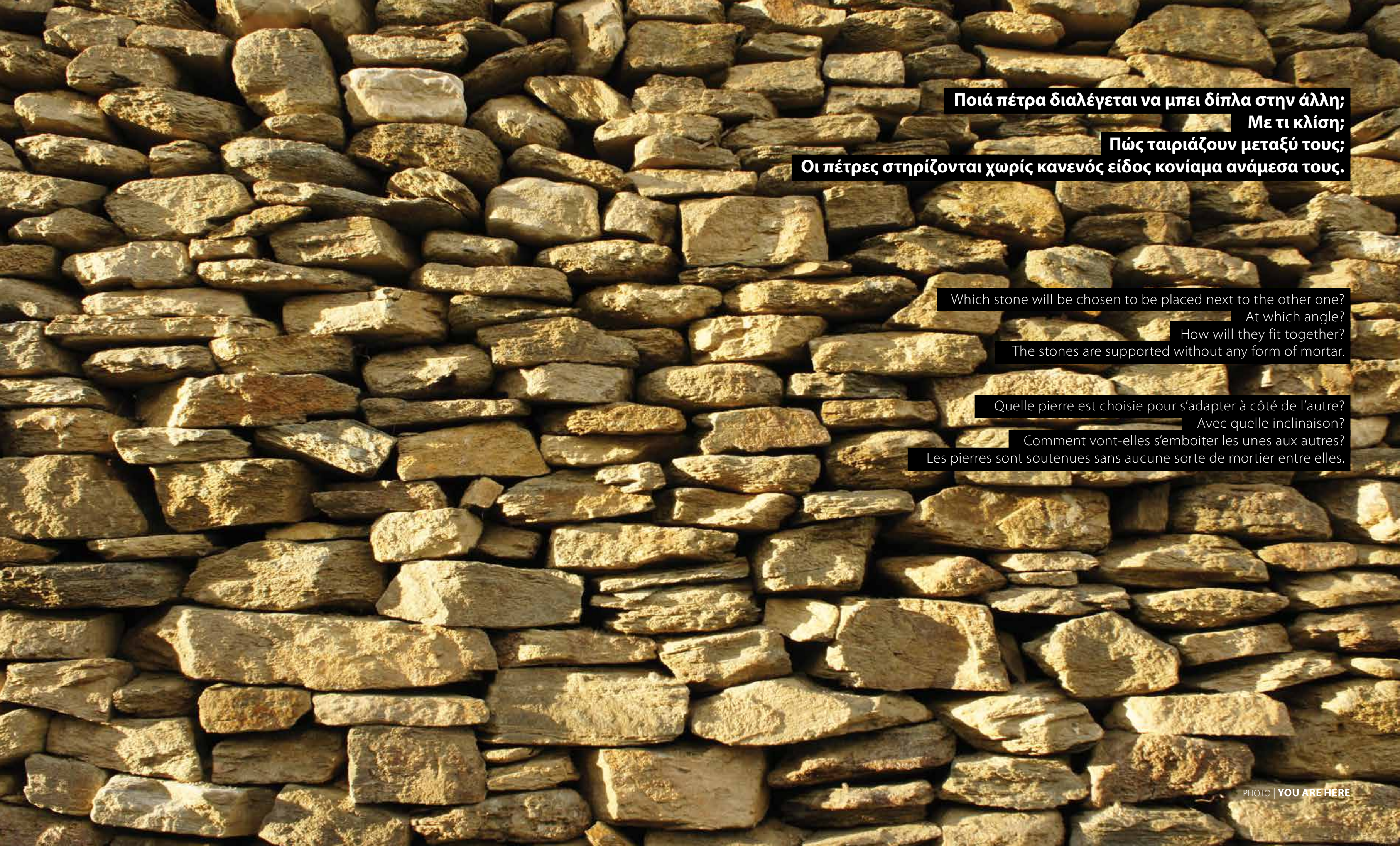


Spitha  
properties

Real Estate

experience you can trust

Evaggelia spitha  
apollonia, sifnos  
spitha.evaggelia@gmail.com  
tel: +30 6947801386  
www.housesinsifnos.com



Ποιά πέτρα διαλέγεται να μπει δίπλα στην άλλη;

Με τι κλίση;

Πώς ταιριάζουν μεταξύ τους;

Οι πέτρες στηρίζονται χωρίς κανενός είδος κονίαμα ανάμεσα τους.

Which stone will be chosen to be placed next to the other one?

At which angle?

How will they fit together?

The stones are supported without any form of mortar.

Quelle pierre est choisie pour s'adapter à côté de l'autre?

Avec quelle inclinaison?

Comment vont-elles s'emboîter les unes aux autres?

Les pierres sont soutenues sans aucune sorte de mortier entre elles.



PHOTO | CHRISTIAN LOT



PHOTO | ELIAS & EMMA PHOTOGRAPHY

Όπου και να στραφεί το βλέμμα σου, οι ξερολιθιές είτε ως αναβαθμίδες, είτε ως τοίχοι δεξιά και αριστερά από τα μονοπάτια, είτε για να διαχωρίσουν χωράφια, είτε ως πεζούλες και μικρά κτίσματα, κοσμούν όλη τη Σίφνο. Αν, δε, χαθείς μέσα στα ατέλειωτα μονοπάτια του νησιού, θα συγκλονιστείς από την έκταση, την τέχνη και την ομορφιά τους.

Τον Νοέμβριο του 2018 οι ταπεινές ξερολιθιές εντάχθηκαν στον κατάλογο της άυλης παγκόσμιας κληρονομιάς της Unesco, παίρνοντας έτσι μια αναγνώριση που τους αξίζει. Ελπίζουμε βαθιά και σε μια αυξανόμενη επαγρύπνηση για την έμπρακτη προστασία που τους αξίζει! ■

Wherever you cast your eye, the dry stone walls create beauty all over Sifnos, whether they are supporting terraces, acting as walls either side of trails, indicating the boundaries of fields or acting as ledges and small buildings. If you should ever lose yourself in the endless trails of the island, you would be impressed by their scale, their workmanship, and their beauty.

In November 2018, the humble dry stone walls were inscribed in the UNESCO list of worldwide intangible cultural heritage, thereby receiving the recognition that they deserve. We deeply hope that this will bring an increased vigilance as regards the hands-on protection that they deserve! ■

Partout où votre regard se tourne, les pierres sèches, qu'elles soient en terrasses, en murs à droite et à gauche des chemins, soit comme délimitations des champs, soit comme murettes de soutènement ou diverses petites constructions, ornent tout Sifnos. Si vous vous perdez dans les sentiers sans fin de l'île, vous serez impressionné par leur étendue, leur technique de construction et leur beauté.

En novembre 2018, ces humbles pierres sèches ont été intégrées sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco, gagnant ainsi une reconnaissance qu'elles méritent. Nous espérons vivement une attention accrue de la vigilance pour la protection qu'elles devraient susciter! ■



# ΜΙΑ ΜΙΚΡΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

ΑΠΟ  
ΤΗΝ ΠΟΛΙΝΑ ΣΙΜΟΥ  
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΣ, ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΔΑ  
ΚΑΙ ΤΟΝ ΘΕΟΔΩΡΟ ΑΛΕΞΙΟΥ  
ΣΥΝΤΑΞΙΟΥΧΟΣ ΠΛΟΙΑΡΧΟΣ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΝΑΥΤΙΚΟΥ

---

A SMALL STORY

BY  
**POLINA SIMOU**  
TEACHER, ARTIST  
**AND THEODOROS ALEXIOU**  
RETIRED MERCHANT NAVY CAPTAIN

UNE PETITE HISTOIRE

DE  
**POLINA SIMOU**  
ENSEIGNANTE, ARTISTE  
**ET DE THEODOROS ALEXIOU**  
CAPITAINE DE LA MARINE GRECQUE À LA RETRAITE



**Αλλωστε «η Φύση είναι αιτία, και είναι αιτία με την έννοια του σκοπού» (Αριστοτέλης)**

Πάντα είχα μια ιδιαίτερη αγάπη για τη θάλασσα και τα καράβια. Ίσως επειδή μεγάλωσα σε μια πόλη παραθαλάσσια, με μεγάλο λιμάνι προς τη Δύση. Ανυπομονούσα από παιδί να μπω κάθε καλοκαίρι σε ένα μεγάλο καράβι και να ταξιδέψω σε κάποιο νησί. Πρέπει να παραδεχτώ όμως πως το κυκλαδίτικο τοπίο ήταν για κάποιο λόγο πρώτο στις προτιμήσεις μου.

Όταν γνώρισα τον σύζυγό μου πρωτοταξιδέψαμε στη Σίφνο. Και οι δυο του γονείς είναι Σίφνιοί. Το πρώτο πράγμα που έκανα μόλις φτάσαμε στο νησί ήταν να βγάλω τα παπούτσια μου και να βουλιάξω τις πατούσες μου στην ακροθαλασσιά.

Μεγάλα καράβια πάνε και έρχονται στο νησί, όμως οι μικρές βάρκες και τα καΐκια ήταν εκείνα που τράβηξαν αμέσως την προσοχή μου. Άλλοτε σαν πολύχρωμες πινελιές πάνω στα καταγάλανα νερά και άλλοτε απλά ακουμπισμένες να ξεκουράζονται στις παραλίες τους χειμερινούς μήνες. Φαίνονται τόσο ανάλαφρες που νομίζεις πως αψηφούν τη βαρύτητα! Θαρρείς πως μπορείς να απλώσεις το χέρι σου και να τις πιάσεις. Να τις κρεμάσεις στον αέρα.

Τον χειμώνα, προφυλαγμένες και σκεπασμένες από τον δυνατό άνεμο, προσπαθούν να αντέξουν την κακοκαιρία. Άλλοτε πάλι τις βλέπεις να κουνιούνται κομπά στους κυματισμούς της θάλασσας, σαν κουνιστές κυρίες όλο καμάρι, περιμένοντας καλοστολισμένες να ταξιδέψουν σε προορισμούς που θα κρίνει ο κύριός τους.

**In any case, «Nature is the driving force, and by driving force, we mean goal» (Aristotle)**

I have always had a special love for the sea and for ships. Maybe it is because I grew up in a seaside city with a large harbour to the west. Since I was a child, I used to look forward to getting into a large boat and travelling to some island. I have to admit, though, that the Cycladic landscape was always, for some reason, the one I preferred most.

When I met my husband, we travelled to Sifnos for the first time. Both his parents are from Sifnos. The first thing I did, as soon as we reached the island, was to take off my shoes and sink the soles of my feet into the beach sand.

Although large boats come and go from the island, it was the small boats and the caiques which immediately grabbed my attention. Sometimes they are like multi-coloured brushstrokes on the all-blue waters and at other times they are simply left to lean on the beaches through the winter months. They seem so carefree that you would think they defy gravity! You would think that you could just stretch out your hand and catch them. And hang them in the air.

In winter, covered and protected from the strong winds, they try to withstand the bad weather. At other times, you see them gracefully moving on the sea's waves, like swaying ladies, full of panache, well-adorned and waiting to travel to destinations which will be decided by their lords.

**D'ailleurs « la nature est une cause, mais c'est une cause dans la notion du but » (Aristote)**

J'ai toujours eu un amour particulier pour la mer et les navires. Peut-être parce que j'ai grandi dans une ville en bord de mer, avec un grand port vers l'ouest. Enfant, tous les étés, j'avais hâte de monter sur un gros bateau et de voyager sur une île. Cependant, je dois admettre, que le paysage cycladique était, pour une raison qui m'est incompréhensible, mon premier choix.

Quand j'ai rencontré mon mari, nous avons fait notre premier voyage à Sifnos. Ses deux parents sont originaires de l'île. La première chose que j'ai faite dès que nous sommes arrivés sur Sifnos, a été de retirer mes chaussures et de tremper mes pieds au bord de l'eau.

Les gros navires vont et viennent sur l'île, mais ce sont les petites barques et les caiques qui ont tout de suite attiré mon attention. Ces barques, sont parfois des touches multicolores dans les eaux bleues claires, et parfois elles ont simplement l'air de se reposer sur les plages pendant les mois d'hiver. Elles semblent tellement légères qu'on dirait qu'elles défient la gravité! On pourrait presque tendre la main pour les attraper. Pour les accrocher en l'air.

En hiver, à l'abri des vents forts, elles essaient de résister aux intempéries. Parfois, vous les voyez se balancer avec élégance dans les vagues, comme le déhanchement des dames remplies de fierté, attendant, sur leur trente-et-un, prêtes à voyager vers des destinations que seul leur maître jugera dignes.



PHOTO | GIORGOS ZAMPELIS



Θάλασσα, σπίτια και βράχος χρωματίζονται από τη δύναμη των αντανακλάσεων των βασικών χρωμάτων τους. Και εκεί νιώθεις πως αιωρούνται σε ένα τοπίο, ζωγραφίζοντας τη φύση γύρω τους με το κόκκινο του καδμίου (Cadmium red), το κίτρινο του χρωμίου (Chrome yellow), το πράσινο του σμαραγδιού (Viridian green) και του Βερονέζε (Veronese green) και το μπλε του κοβαλτίου (Cobalt blue) και του μαγκανίου (Manganese blue).

Αυτή η λάμψη όμως χάνεται μόλις το πρωσικό μπλε (Prussian blue) έρχεται από τα βάθη της θάλασσας μαζί με τον Βοριά ή όταν το μπλε ουλτραμαρίνα (Ultramarine blue) με το σμαραγδί (Emerald green) και το τρκουάζ (Turquoise blue) της καλοκαιρίας τραβάει τα βλέμματα και κλέβει τη γοητεία.

The sea, the houses and the rock are all given colour by the strength of the reflections of their primary colours. You feel that they are floating over the landscape, giving colours to nature with the red of Cadmus - Cadmium red, with yellow taken from Chrome - Chrome yellow, with Green taken from emerald and Verona - Viridian and Veronese green, and with blues taken from the metals Cobalt and Manganese - Cobalt blue and Manganese blue.

And yet, all these bright colours are lost, as soon as the Prussian blue comes out from the depths of the sea together with the north wind or when the blue that is bluer than the sea in fair weather, the Ultramarine blue, comes to grab our attention and steal our hearts together with the Emerald green and the Turquoise blue.

La mer, les maisons et la roche prennent des nuances colorées par la puissance des reflets de leurs couleurs primaires. Dans ces moments, vous avez l'impression qu'elles flottent dans un paysage, peignant la nature autour d'elles avec du rouge de cadmium (Cadmium red), du jaune de chrome (Chrome yellow), du viridien (Viridian green), du vert Véronèse (Veronese green), du bleu de cobalt (Cobalt blue) ainsi que du bleu de manganèse (Manganese blue).

Cependant, cet éclat est perdu dès que le bleu de Prusse (Prussian blue) surgit des profondeurs de la mer accompagnée du vent du Nord, ou lorsque le bleu outremer (Ultramarine blue), le vert émeraude (Emerald green) et le turquoise (Turquoise blue) du beau temps attire notre regard et nous charme.

PHOTO | ANDREAS ZAMPELIS



Julie Tzanni  
ceramic art

10 Years Anniversary

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

Céramique, Porcelaine, Bijoux en Porcelaine  
A l'entrée de Katavati.

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

julietzanniceramics.com  
T. +30 22840-32267





## ΘΕΟΣΚΕΠΑΣΤΗ



Με το που βελτιώνεται ο καιρός, ξεκινάει η ώρα της περιποίησης για τις βάρκες. Πανδαισία χρωμάτων καθώς βγαίνουν τα πινέλα και αρχίζει ο συναγωνισμός. Τρέχει και ο καλλιτέχνης να προλάβει τη λάμψη και τις περίτεχνες φωτισκιάσεις που δίνει στο χρώμα του φρεσκοβαμμένου σκαριού ο λαμπρός ήλιος, προσπαθώντας να του αποσπάσει τη δόξα.

Ο Έρωτας λένε δεν κρύβεται... έτσι και εγώ με τον Θεοδωρή, τον πεθερό μου, ανακαλύψαμε πως η Θάλασσα και η Τέχνη ήταν και για τους δυο μας μεγάλος Έρωτας. Μιλάμε συχνά για τη Σίφνο, τη ζωγραφική μου, τα ταξίδια του και τις εμπειρίες του στη θάλασσα.

Κατάλαβα όμως πως ιδιαίτερη θέση στην καρδιά του, εκτός φυσικά από την αγαπημένη του σύζυγο Φιλία, είχε και η ξύλινη βάρκα του, η Θεοσκεπάστη. Ζωγραφισμένη από τον Λαμερ μοστράρει στη σάλα του σπιτιού του στο Κάστρο. Φυσικό ήταν να θέλω να μάθω περισσότερα για αυτήν!

Μου είπε, λοιπόν, κάποτε ο Θεοδωρής σε μια από τις κουβέντες μας...

«Όταν ο πατέρας μου πήρε σύνταξη, ύστερα από πάρα πολλά χρόνια γόνιμης υπηρεσίας στη θάλασσα, ήταν ακόμη ένας άνθρωπος υγιής, δραστήριος, ακούραστος και γεμάτος ζωή και ηρωισμό. Έξι ολόκληρα χρόνια άλλωστε μετέφερε με Liberty αμάχους και εφόδια στον 2ο Παγκόσμιο Πόλεμο για το Αγγλικό Ναυαρχείο και τους συμμάχους! Πλοιούργησε με επιτυχία για πολλές δεκαετίες και κατάφερε πράγματα πολλά. Τι θα έκανε από δω και πέρα; Σκέφτηκε...

Απόμαχος της θάλασσας αλλά όχι της ζωής, έπρεπε να ασχοληθεί με κάτι δυναμικό. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα της Θεοσκεπάστης.

Η βάρκα μας λοιπόν η Θεοσκεπάστη, ένα εξαιρετικό ξύλινο σκαρί, γεννήθηκε σε ένα καρνάγιο στη Σύρο. Πήρε ο πατέρας σχέδια από βάρκες πολλές, κυκλαδίτικες και όχι μόνο, και έφτιαξε μια πανέμορφη κυρία, τη Θεοσκεπάστη. Βάρκα μεγάλη ξύλινη, που όταν πρωτοεμφανίστηκε στο λιμανάκι του Φάρου εντυπωσίασε. Έγινε η αγαπημένη του, βαρκάδες ατελείωτες, ψαρέματα και χαρές πολλές για όλους εμάς.

Όταν μετά από χρόνια εκείνος πια δεν μπορούσε, ήρθε στα χέρια μου για να συνεχίσω τα ταξίδια της εγώ. Όλα ωραία, αλλά ερχόταν και χειμώνας...

As soon as the weather improves, it is time to look after the boats. A cornucopia of colours ensues, as paintbrushes are brought out and the competition starts. The artist, in an effort to steal some of the glory of the scene, rushes to record the shine and the delicate shadows which the bright sun bestows on the freshly-painted hulls.

They say that love cannot be hidden... I discovered that this is true, together with Thodoris, my father in law, when we both discovered that the Sea and Art were for both of us a great Love. We often talk about Sifnos, my painting, his travels and his experiences at sea.

But I understood that in addition to his beloved wife Filia (naturally), he has a special place in his heart for his wooden boat, "Theoskepasti" a name which means, "Veiled by God". In the main room of his house at Kastro, he has on display a painting of this boat by Lamer. Naturally, I wanted to learn more about this boat!

So, Thodoris once told me, in one of our discussions...

"When my father retired, after very many years of productive work at sea, he was still healthy, active, tireless and a man full of life and heroism. After all, he had spent six whole years in a Liberty vessel, transporting civilians and supplies on behalf of the British Admiralty and the allies during the Second World War! He was a successful captain for many decades after that and had many successes. What was he going to do from here on? He thought...

As a veteran of the sea and of life in general, he had to occupy himself with something dynamic, and so, the idea of Theoskepasti was born."

So, our boat, Theoskepasti, with her exceptional wooden hull, was born in a shipyard on Syros. The father had taken into consideration the designs of plenty of boats from the Cyclades and from further afield and he had designed a very beautiful lady indeed, the Theoskepasti, veiled by God. She was a large wooden boat, which was impressive as she made her first appearance in the little harbour of Faros. She became his beloved boat and the source of endless boat trips, fishing trips and many happy moments for all of us.

After a number of years, when he could no longer handle her, the responsibility of continuing her journeys came to me. It was all beautiful, but winter was coming...

Au fur et à mesure que le temps s'améliore commence la saison des soins pour les barques. Un régal de couleurs lorsque les pinceaux apparaissent et que la compétition commence. L'artiste court pour saisir la lueur et les ombres élaborées que le soleil brillant donne à la couleur de la coque fraîchement peinte, essayant lui aussi de gagner sa part de gloire.

On dit que l'Amour ne se cache pas... ainsi moi avec Théodore, mon beau-père, nous avons découvert que la Mer et l'Art étaient pour nous deux un grand Amour. Nous parlons souvent de Sifnos, de ma peinture, de ses voyages et de ses expériences en mer.

Toutefois, j'ai réalisé que, outre bien-sûr sa femme bien-aimée, Filia, que sa barque en bois, Theoskepasti, détenait une place tout à fait spéciale dans son cœur. Décorée par Lamer, elle s'impose dans la salle de sa maison à Kastro. Il était normal que je veuille en savoir plus sur elle!

Ainsi, Theodore m'a dit une fois lors d'une de nos conversations...

«Lorsque mon père a pris sa retraite, après de nombreuses années de loyaux service en mer, c'était toujours un homme sain, actif, infatigable, plein de vie et d'héroïsme. D'ailleurs, pendant six ans, avec le Liberty, il avait transporté des civils et de l'approvisionnement pendant la Seconde Guerre mondiale pour l'Amirauté anglaise et les Alliés! Il a navigué avec succès durant de nombreuses décennies et a accompli un grand nombre de choses. Que ferait-il désormais? Il réfléchissait...

Vétéran de la mer mais pas de la vie, il devait trouver quelque chose à faire de dynamique. C'est ainsi qu'est née l'idée de Theoskepasti.

Ainsi notre barque, Theoskepasti, était née dans un chantier naval de Syros et elle arborait une coque en bois exceptionnelle. Mon père a utilisé de nombreux plans de bateau, cycladiques et pas seulement, et a confectionné une très belle dame, Theoskepasti. Grande barque en bois qui, quand elle est apparue pour la première fois dans le petit port de Faros, a fortement impressionné. Elle est devenu son embarcation préférée, des ballades en bateau à n'en plus finir, de la pêche et de nombreux moments de joie pour nous tous.

Quand, des années après, il avait déjà bien vieilli, elle est venu entre mes mains pour que je continue ses voyages. Tout allait bien, mais l'hiver approchait...



PHOTO | POLINA SIMOU

Έπρεπε να βγει η βάρκα στη στεριά, να μην τη σπάσουν οι καιροί. Μετά τους χειμώνες όταν θα ερχόταν η εποχή να τη ρίξω στη θάλασσα, ε, τότε άρχιζε ένα συναρπαστικό ταξίδι προετοιμασίας. Να τη ρίξω στη θάλασσα να στανιάρει από την ξηρασία του χειμώνα. Μετά, το καλαφάτισμα, οι επισκευές, τα βαψίματα, για να γίνει και πάλι η ωραία καλοβαλμένη και σεναρισμένη κυρία.

Έτσι ωραία άρχιζε το ταξίδι της για το καλοκαίρι. Ζήσαμε μαζί αρκετά χρόνια και τη χαρήκαμε και εγώ και τα παιδιά μου! Όμως η δουλειά που ήθελε ήταν χρονοβόρα και οι άδειές μας δεν μας άφηναν πολύ χρόνο για να την απολαύσουμε. Έτσι αποφάσισα ότι, όπως όλα τα ωραία κάποτε τελειώνουν, έτσι και η ζωή μου με τη Θεοσκέπαστη έπρεπε να τελειώσει... Και εκείνη να συνεχίσει τα ταξίδια της...»

Η ενσυναίσθησή μου δεν θα μπορούσε να με αφήσει απλό αποδέκτη των συναισθημάτων και των στιγμών που ξετυλίγονταν μπροστά μου από την αφήγηση αυτή.

Χρώματα ήχησαν τριγύρω μου... και τα πινέλα με τους καμβάδες πήραν φωτιά. Σίγουρα υπάρχουν πολλές ιστορίες για τις βάρκες στο νησί που δίνουν έμπνευση για δημιουργία. Πήρα και εγώ τα εργαλεία μου, παλεύοντας να ανακαλύψω όλο και περισσότερες «κυρίες» στη Σίφνο ώστε να τις προλάβω, πριν χαθεί η γοητεία τους. ■

The boat had to come out onto the shore so that the bad weather would not batter her. And when the winters were over, and the time would come for me to launch her into the sea again, a fascinating journey of preparation would begin. First, she had to be put back into the sea to allow her hull to recover from drying out over the winter. Then came the re-caulking, repairs, painting, so that she could again become a well turned-out and dolled-up lady.

And so, she would begin her journey to the summer. We lived together for a number of years and both I and my children found joy with her! But the work which was required was time-consuming and our annual leave was not long enough to properly enjoy her. And so, I decided that as every good thing must come to an end eventually, so too my life with Theoskepasti should also come to an end... and she should continue her journeys..."

My empathy would not allow me to stand by as a simple observer to this outpouring of emotion and the experience of being present while this narrative was being unfurled before me.

Colours sounded out around me... and the paintbrushes and the canvasses whirled into action. For sure, there are many stories about boats on the island which can inspire creativity. And so, I took up my tools and strove to find as many more Sifnian "Ladies" as possible, so I could get to them before their charm faded. ■

La barque devait être sortie de l'eau pour que le temps ne la brise pas. Après les hivers, quand le moment était venu de la remettre en mer, alors, un passionnant voyage de préparation commençait. La remettre à la mer pour qu'elle se débarrasse de sa sécheresse hivernale. Ensuite, le calfeutrage, les réparations, la peinture, pour redevenir la dame si belle et si soignée.

C'est ainsi qu'elle a recommencé son beau voyage pour l'été. Nous avons vécu ensemble pendant plusieurs années et mes enfants et moi en avons bien profité! Mais le travail qu'elle demandait était long, et nos congés ne nous laissaient pas beaucoup de temps pour en profiter. J'ai donc décidé que comme toutes les bonnes choses avaient une fin, ma vie avec Theoskepasti devait elle aussi prendre fin... et qu'elle devait continuer ses voyages... »

Mon empathie ne pouvait pas me laisser comme simple récepteur des émotions et des moments qui se déroulaient devant moi par ce récit.

Des couleurs résonnaient autour de moi... et des pinceaux avec des toiles prirent feu. Il y a sûrement beaucoup d'histoires sur les barques de l'île qui inspirent pour la création. Ainsi, j'ai pris aussi mes outils, luttant pour découvrir de plus en plus de «Dames» à Sifnos afin de les saisir avant que leur charme ne se perde. ■



PHOTO | POLINA SIMOU

Angelika  
JEWELS

Apollonia, Sifnos, Cyclades Tel: 2284032147  
fb: AngelikiJewels email: angelikjewelsSC@gmail.com



ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΜΟΥ ΕΙΝΑΙ  
ANEMOS

ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΡΙΑ ΚΕΡΑΜΙΔΑ

MY NAME IS WIND.  
BY MARIA KERAMIDA

MON NOM EST VENT  
DE MARIA KERAMIDA

Σίφνος

**ΟΙΚΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΝΔΟΧΩΡΑΣ**

Το όνομά μου είναι Άνεμος.

Είμαι μόνιμος επισκέπτης της Σίφνου, όλες τις εποχές του χρόνου. Κάνω πιο εντυπωσιακή την παρουσία μου όταν συναντώ τη θάλασσα. Έντονη σχέση. Τώρα όμως θέλω να σας μιλήσω για την άλλη μου σχέση, αυτή με την ξηρά.

Η ξηρά είναι που μου έμαθε τα περισσότερα για τους ανθρώπους και τα έργα τους. Τα σπίτια τους, τα χωράφια τους, τις εκκλησίες τους, τις συνήθειές τους. Μικρός ο τόπος εδώ στη Σίφνο, αλλά κάθε της γωνιά μοιάζει σαν ένας άλλος κόσμος.

Πάρτε βαθιά ανάσα και συνδεθείτε! Ακολουθήστε με.

Η Απολλωνία, ο μεγαλύτερος από τους οικισμούς, έχει τη γνωστή δομή κυκλαδίτικου οικισμού. Στενά σοκάκια, ασπρισμένοι τοίχοι, ασβεστωμένοι αρμοί στον πλακόστρωτο δρόμο. Τους βλέπω τους ανθρώπους που μένουν εδώ πώς τα περιποιούνται, τα καθαρίζουν και τα φρεσκάρουν όλη την ώρα για να αστράφτουν. Ακόμα και όταν έχω τα κέφια μου και ανακατεύω τα ξερά φύλα και τα σκορπάω παντού, αυτοί υπομονετικά θα βγουν και θα τα σκουπίσουν, όσες φορές χρειαστεί, λες και θέλουν να μου πάρουν το παιχνίδι.

Έχω όμως κι άλλο παιχνίδι. Τα μαλλιά σας και τα ρούχα σας! Α, αυτό το παιχνίδι δεν μου λείπει ποτέ σε όλη τη Σίφνο, ούτε στην Απολλωνία φυσικά! Όλες τις ώρες της ημέρας έχει πράγματα που σας έλκουν εδώ κι έτσι έχω κόσμο για να πειράζω. Στο περίφημο «στενό», το κεντρικό σοκάκι του οικισμού, αλλά και τριγύρω.

Θα σας πω κι ένα μυστικό για αυτόν τον οικισμό. Είναι πολύ μεγαλύτερος από όσο νομίζετε. Αν έχετε όρεξη να τον περπατήσετε, να χαθείτε λίγο στα φιδωτά σοκάκια του και τα σκαλοπάτια του, θα ανακαλύψετε ένα παράλληλο σύμπαν. Θα βρεθείτε σε μια άλλη εποχή. Και ύστερα σε μια στροφή θα ξαναβρεθείτε στο σήμερα.

Sifnos

**SETTLEMENTS OF THE HINTERLAND**

My name is Wind.

I am a regular visitor to Sifnos, coming in all seasons of the year. I make my presence felt most impressively when I meet the sea. It is an intense relationship. But now I want to talk to you about my other relationship, the one I have with dry land.

It is dry land that has taught me the most about humans and their works. Their houses, their fields, their churches, their habits. Sifnos may be a small locale, but every corner has the appearance of a whole other world.

Take a deep breath and tighten your seatbelts! Follow me.

The largest of the settlements, Apollonia, has the well-known layout of a Cycladic settlement. Narrow streets, whitewashed walls, limewashed grouting between the paving slabs in the street. I watch how the people who live here look after them, how they clean and continuously freshen them up until they gleam. Even when I am in good spirits and scatter the dry leaves everywhere, they will come outside patiently and they'll sweep them up, however many times they need to, as if to keep me from playing.

But I have another game to play. Your hair and your clothes! Ah yes, this game will always be there for me all over Sifnos and naturally, in Apollonia too. As there is something in Apollonia to draw you here at all times of the day, I have people to annoy. You are there in the famous "steno", the central narrow street of the settlement, but around it too.

I'm going to tell you a secret about this settlement. It is far larger than you think. If you are in the mood for walking, for getting a little lost in the snaking alleys and the stairways, you will discover a parallel universe. You'll end up in another time. And then one turn further down, you'll be back in the present day.

Sifnos

**VILLAGES DE L'ARRIERE-PAYS**

Mon nom est vent

Je visite régulièrement Sifnos, à toutes les saisons. Je rends ma présence plus impressionnante lorsque je rencontre la mer. Notre relation est intense. Mais, je veux vous parler maintenant d'une autre relation, celle que j'entretiens avec la terre.

C'est la terre qui m'a le plus appris sur les habitants et leur travail. Leurs maisons, leurs champs, leurs églises, leurs habitudes. Sifnos est une petite île, mais chaque coin semble être un autre monde.

Respirez profondément et attachez vos ceintures! Suivez-moi.

Apollonia, le plus grand village, ressemble de par sa structure bien connue à un village cycladique. Des ruelles étroites, des murs blancs et des joints blanchis à la chaux sur la route dallée. Je vois les gens qui vivent ici en prendre soin, les nettoyer et les rénover tout le temps pour qu'elles brillent. Même quand pour m'amuser je mélange les feuilles sèches et les disperse partout, ces mêmes gens sortiront patiemment et les balayeront, autant de fois que nécessaire, comme s'ils voulaient en finir avec mon jeu.

Mais j'en ai un autre. Attention à vos cheveux et vos vêtements! Oh, j'aime jouer ce jeu partout à Sifnos, et à Apollonia bien sûr! Toutes les heures de la journée il y a des choses ici qui attirent votre regard et donc plein de personnes à taquiner. Dans le célèbre « étroit », l'allée principale du village, mais aussi aux alentours.

Je vais vous confier un petit secret sur ce village. Il est beaucoup plus grand que ce que vous pensez. Si vous avez envie de vous promener, de vous perdre dans ses ruelles sinueuses et ses escaliers, vous découvrirez un univers parallèle. Vous serez dans une autre époque. Et ensuite, après un virage, vous vous retrouverez dans le temps présent.



*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. Χρειαζόμαστε την εφαρμογή googlemaps εγκατεστημένη στο κινητό σας.



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

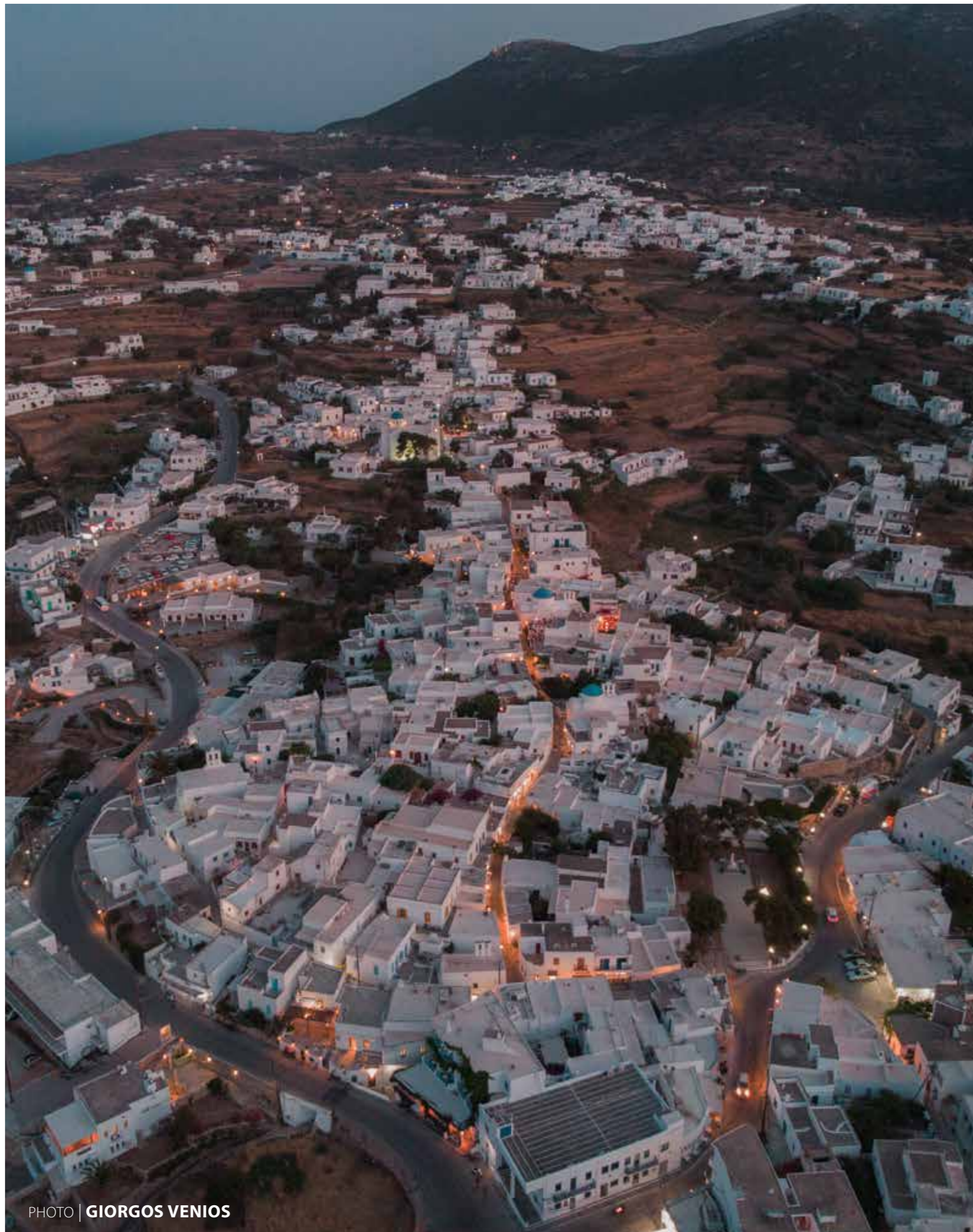


PHOTO | GIORGOS VENIOS

Κάθε χρόνο βλέπω με χαρά όλο και κάτι νέο να ξεπηδά στην Απολλωνία είτε για φαγητό και ποτό είτε για ρούχα, αξεσουάρ και όμορφα αντικείμενα. Σε αυλές, βεράντες, σκαλιά, πεζούλια. Μέσα στο «στενό», πάνω στον δρόμο. Σε κρυφές γωνιές, σε απλωσιές με θέα τη γύρω φύση και άλλους οικισμούς, το Κάτω Πετάλι, τον Αϊ-Λούκα, τον Αρτεμόνα, μέχρι τη θάλασσα και τα γύρω νησιά. Κι έτσι έρχεστε να τα χαρείτε όλα αυτά, και απλώνονται οι επιλογές μου για να σας συναντώ. Πότε αγουροξυπνημένους, πότε με τα αλάτια κατευθείαν από τη θάλασσα, πότε φρεσκολουσμένους να μοσχοβολάτε αφρόλουτρο. Έτσι συναντώ κεφάλια και φουλάρια και φουστάνια και τα ανακατεύω!

Every year I am happy to notice that there is always something new springing up in Apollonia whether it is for food and drink, or for clothes, accessories and beautiful artefacts. In the gardens, verandas, stairways, and stone benches. In the "steno", on the road. In hidden corners, in open spaces with a view to the surrounding natural environment, to the other settlements, Kato Petali, Ai-Lukas, Artemonas, as far as the sea and the surrounding islands. And so, you come to enjoy all these, and I have a selection of places where I may meet you, all laid out before me. At times, you may be fresh out of bed and bleary-eyed, you may be straight from the sea with the dried sea salt still sticking to you, you may be straight from the shower, trailing the sweet smell of your shower gel. I encounter your heads and scarves and skirts when you are like this and tangle them all up!

Tous les ans, je vois avec bonheur quelque chose de nouveau apparaître à Apollonia, que ce soit de la nourriture, de la boisson ou des vêtements, des accessoires ou encore des beaux objets. Dans les cours, terrasses, escaliers, bordures de trottoir. À l'intérieur de l'« étroit » et sur la route. Dans des coins cachés, dans des espaces surplombant la nature environnante et d'autres villages, Kato Petali, Ai-Loukas, Artemonas, jusqu'à la mer et les îles environnantes. Ainsi, vous venez pour profiter de tout cela, et mes choix arrivent à votre rencontre. Tantôt à peine réveillé, tantôt plein de sel venu directement de la mer, tantôt sortant d'un bain moussant et parfumé. Alors je rencontre des têtes, des foulards et des robes et je les emporte à mon gré!

## ATHENA P GERARD

*fashion designs*

Apollonia, Rabagas multivenue, Sifnos  
+30 22840 33208  
athena.p.gerard@gmail.com  
facebook: Athena P Gerard



I ♥ SIFNOS.com  
wedding planning & events management

Creating Memorable Weddings & Celebrations  
Weddings | Parties | Events



Enjoy our first class services  
and let us organize your celebration!

Choose the venue **you have dreamed of.**

We are in Sifnos the last 20 years,  
we know how to make everything happen.

Contact us to design your event day and night!

Mob. 6978 999 815

[www.ilovesifnos.com](http://www.ilovesifnos.com)



omikron design

Δεν θα σας κρύψω ότι η Απολλωνία με διασκεδάζει περισσότερο τα βράδια. Ο κόσμος που μαζεύεται είναι περισσότερος κι έτσι έχω περισσότερες επιλογές. Ανακατεύω τα πάντα. Τα μακριά μούσια του μελαχρινού με το ποτό στο χέρι, τους γυμνούς ώμους της ηλιοκαμένης επισκέπτριας την ώρα που χαζεύει μια βιτρίνα. Με μια ανάσα έχω βρεθεί μέσα σε μπλουζάκια και πουκάμισα και αν έχω κέφια δεν με σταματά κανείς, ακόμα και αν έχει βγει για να φάει το βραδινό του. Κάποιες μέρες είμαι πολύ διακριτικός, ούτε που με παίρνουν χαμπάρι, άλλες μέρες όμως γίνομαι ανελέητος. Αρέσω όμως, στους περισσότερους!

Η φύση μου είναι μεταβλητή. Κινούμαι παντού. Μου αρέσει να ανηφορίζω προς το Άνω Πετάλι και μέσα από σκαλιά και δρομάκια με αυλές να πηγαίνω ως τον Αρτεμώνα. Άλλες εικόνες εδώ, ίδιες συνήθειες. Άλλη αρχιτεκτονική, πιο μεγάλα σπίτια με περισσότερο χώρο γύρω τους. Μεγαλύτερες αυλές με κήπους, συχνά περιστοιχισμένους από ψηλούς τοίχους. Για εσάς μπορεί να είναι δύσκολο να δείτε μέσα, για μένα όμως όχι. Ρίξτε τις κλεφτές ματιές σας, μέσα από καγκελόπορτες και φράχτες και δεν θα χάσετε. Αυλές με μαγναοπήγαδα, ακόμα και ψηλά δέντρα, γλάστρες με παχύφυτα, φουντωμένες κάππαρες με τα στρογγυλά φύλλα τους και τα εξωτικά λουλούδια τους και φλάροι στη θέση τους ή σαν φωτιστικά.

I'm not going to hide from you the fact that I enjoy Apollonia much more at night. The crowds are larger and I have a greater selection of people to choose from. I turn everything upside down. The long beard of the dark-haired man holding his drink in his hand, the bare shoulders of the sun-baked visitor idly looking at a shop window. With one breath, I've found myself inside shirts and blouses and if I'm in good spirits nobody can stop me, not even if they are out for their evening meal. Some days I am really discrete, hardly noticed, but on other days I become relentless. Nevertheless, I go down well with most people!

My nature is mutable. I move everywhere. I like to climb towards Ano Petali and make my way as far as Artemonas moving through the staircases, the streets and the yards. Different things to see here, but the same habits. Different architecture, larger houses with more space around them. Larger yards with gardens, frequently bordered by high walls. It may be difficult for you to look inside – for me it isn't. Take sneak peeks, through the gates and fences – it's worth it. You will see yards with mechanical wells, even tall trees, plant pots with succulent plants, bushy capers with their round leaves and their exotic flowers and flari (the flaros is the traditional ceramic chimney cap) – others in their proper place, others used as lighting fixtures.



PHOTO | GIANNIS KONTOS

Je ne vous cacherai pas qu'Apollonia m'amuse plus la nuit. Les gens qui se rassemblent sont plus nombreux et j'ai donc encore plus de divertissements. Je mélange tout. La longue barbe du brun qui tient son verre à la main, une vacancière, épaules nues, qui a cuit au soleil alors qu'elle fait du lèche vitrine. Avec un souffle, je me retrouve dans des T-shirts et des chemises et si je suis d'humeur, personne ne m'arrête, même si elle est sortie pour dîner. Certains jours, je suis très discret, je ne m'ennuie pas, mais d'autres jours, je deviens impitoyable. Malgré tout, la plupart des gens m'aiment bien!

Je suis de nature changeante. Je me déplace partout. J'aime monter à Ano Petali et passer à travers les escaliers et les ruelles avec des cours pour aller à Artemonas. D'autres images, les mêmes habitudes. Une autre architecture, des maisons plus grandes avec plus d'espace autour d'elles, de vastes cours avec des jardins, souvent entourées de hauts murs. Il peut être difficile pour vous de voir à l'intérieur, mais pas pour moi. Jetez-y un coup d'œil, derrière les grilles et les palissades cela vaut le coup. Des cours avec des puits à treuil, de grands arbres, des pots à fleurs et aux plantes succulentes, des câpres embrasées avec leurs feuilles rondes et leurs fleurs exotiques ainsi que des flarous (partie haute de la cheminée souvent sculptée) sur les toits ou comme photophores.



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](http://www.ble-sifnos.gr)



Κι εδώ έχει πολλά να κάνετε αλλά ίσως χρειάζεται να το ψάξετε λίγο περισσότερο, καθώς όλα είναι πιο απλωμένα. Άλλα πάνω στον δρόμο σας και άλλα πιο «κρυμμένα». Για εμένα βέβαια αυτό, όπως καταλαβαίνετε, δεν είναι κανένα πρόβλημα. Για εσάς το λέω. Φαγητό κάθε λογής, μεζέδες, παραδοσιακά πιάτα, παραδοσιακά γλυκά αλλά και γκουρμέ, ποτάκι και αγορές.

Ελάτε να τον περπατήσετε τον Αρτεμόνα και σας υπόσχομαι ότι θα σας ακολουθώ φέρνοντας στα ρουθούνια σας τα αρώματα από τα γιασεμιά και τα νυχτολούλουδα.

Για μένα που τα βλέπω όλα από ψηλά και χαμηλά ταυτόχρονα, είναι φανερό ότι οι οικισμοί στο κέντρο του νησιού ενώνονται σε μια φιδωτή νοητή γραμμή. Αν και ξέρω ότι αρκετοί από εσάς το έχετε ανακαλύψει ήδη. Σας έχω πάρει στο κατόπι από πάνω από την Αγία Άννα, μέσα από τον Αρτεμόνα, το Άνω Πετάλι, Απολλωνία, πάνω στα σκαλιά προς την Καταβατή και μέχρι τα Εξάμπελα. Όλα ενώνονται γλυκά με μένα να τα διατρέχω, μαζί με σας ή και χωρίς εσάς.

There's lots for you to do here too, but you may need to look for it a little harder, as everything is more spread out. Some things you will find on your walks, others are a little better "hidden". This, for me, is no problem, as you can understand. I mention it for you. Every kind of food, small dishes to accompany a drink, traditional dishes, traditional desserts, but also gourmet food, drinks and shopping.

Come and walk through Artemonas and I promise to follow you bringing the fragrance of the jasmine and night-blooming jasmine to your nostrils.

It is clear to me, as I look at them from high and low, that the settlements in the centre of the island are all linked by one snaking imaginary line. But I know that many of you have already discovered this. I have dogged you from up high at Agia Anna, through Artemonas, Ano Petali, Apollonia, up the stairway towards Katavati and as far as Exambela. All of these are sweetly linked as I run through them all, with you, or without you.

Ici aussi, il y a beaucoup à faire, mais vous devriez peut-être aller chercher un peu plus loin, car tout y est plus espacé. Certains sont sur votre chemin, mais d'autres sont plus "dissimulés". Pour moi, bien sûr, cela n'est pas un problème. C'est pour vous que je le dis. Des plats en tout genre, des mezzés, des spécialités et des desserts traditionnels, mais aussi plus gastronomiques, des boissons et du shopping.

Venez vous baladez dans Artemonas et je vous promets de vous suivre en offrant à vos narines les arômes du jasmin et des belles-de-nuit.

Pour moi, qui voit tout d'en haut et d'en bas en même temps, il est évident que les villages au centre de l'île sont unis en une ligne imaginaire qui serpente tout le long. Bien que je sache que beaucoup d'entre vous l'ont déjà découvert, je vous ai suivi du sommet d'Agia Anna (Sainte Anne), à travers Artemonas, Ano Petali, Apollonia, sur les marches de Katavati et d'Exabellá. Tout s'unit doucement pour que je passe, avec toi ou sans toi.



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



PHOTO | GIANNIS KONTOS



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

Αρχίζετε να μου γίνεστε απαραίτητοι, λέτε να την πάθω όπως η αλεπού του Μικρού Πρίγκιπα; Ας γίνω λίγο πιο σκληρός! Για ελάτε στο Κάστρο!

Εξωτερικά, γύρω από τον οικισμό λυσομανάω και μπορώ να γίνω ακόμα και πολύ τρομακτικός για κάποιους! Ειδικά όταν αγριεύω τη θάλασσα, σηκώνω μεγάλα κύματα. Μπορώ και σκεπάζω τους Επτά Μάρτυρες, το μικρό εκκλησάκι κάτω από τον οικισμό. Εκεί στην περίμετρο της βορειοανατολικής πλευράς του Κάστρου, όταν με πιάσουν τα μπουρίνια μου, μέχρι και τα ρούχα μπορώ να σας αρπάξω! Βέβαια, ίσως να τύχει να με αποζητάτε κιόλας, όταν θα καθίσετε στο παγκάκι για να ρεμβάσετε κατά την ανατολή της πανσελήνου μέσα από τη θάλασσα.

You are starting to become necessary to me. Do you think I may end up like the fox in the Little Prince? I need to toughen up! Why don't you come on up to the Kastro?

Outside and around the settlement I go wild and I become potentially very scary for some! Especially when I get the sea enraged and raise the large waves. I can cover the Epta Martyres, the small chapel of the Seven Martyrs under the settlement. There, on the edge of the northeastern side of the Kastro, when I get blustery, I can even tear the clothes off you! Of course, it may be that you come looking for me, when you sit on the bench to gaze towards the horizon and see the full moon rise out of the sea.

Vous commencez à m'être indispensable. Vous croyez que je vais me faire avoir comme le renard du petit prince? Permettez-moi alors d'être un peu plus dur! Venez à Kastro!

À l'extérieur, autour du village, je me fâche et je peux même devenir très effrayant pour certains! Surtout quand je sillonne la mer, je soulève de grosses vagues. Je peux recouvrir les Efta Martyres (Sept Martyrs), la petite chapelle en dessous du village. Là, sur le périmètre du côté nord-est de Kastro, quand je me fais prendre dans une de mes bourrasque, je peux même attraper vos vêtements! Evidemment, vous voudrez peut-être me chercher lorsque vous vous êtes assis le banc pour contempler le lever de la pleine lune dans la mer.



### Εστιατόριο Λεωνίδας

Παραδοσιακή σιφνέικη και μεσογειακή κουζίνα, με φρέσκα, γευστικά τοπικά προϊόντα

### Leonidas Restaurant

Traditional Sifnian & Mediterranean cuisine, prepared with local, fresh, flavorful products

Απολαύστε τη μαγευτική θέα από την πίσω αυλή μας!

Admire the breathtaking view from our back yard!



+302284031153

@ l.menegakis@gmail.com

f leonidastavern



PHOTO | ROBERTO RITTER

# remezzo

all day cafe restaurant

in the heart of Kastro



remezzo-sifnos.gr



PHOTO | GIORGOS ZAMPELIS

Εσωτερικά, μέσα στην καρδιά του οικισμού γίνονται πάλι πράος. Θα βολτάρετε και θα φωτογραφηθείτε όσο θέλετε. Ανάμεσα σε αρχαίες κολώνες ενσωματωμένες ως δομικά υλικά και σαρκοφάγους στο πλάι του δρόμου. Κάτω από καμάρες και πάνω σε εκκλησιάκια. Επιλογές για καφέ, γλυκό, φαγητό, ποτό αλλά και ψώνια θα σας κρατήσουν στα άνετα μπαλκόνια τους από την άλλη μεριά του Κάστρου, όλες τις ώρες της ημέρας. Έτσι θα σας χαρώ κι εγώ περισσότερο, ενώ εσείς μπορείτε να νομίζετε ότι έφυγα για αλλού. Ενώ θα αγναντεύετε απέναντι την κατάφυτη πλαγιά με τα μονοπάτια της, εγώ θα σας ακουμπώ απαλά και ίσως, ανάλογα με την εποχή, να σας φέρνω τη χαρακτηριστική ευωδιά του βαλσαμόχορτου που έχει εδώ πολύ.

.....

Inside the settlement, at its heart, I become gentle again. You will walk about and get photographed as much as you want. In between the ancient columns incorporated as building material in the walls and the sarcophaguses on the side of the road. Under the rock-shelters and over the chapels. The choices you have to make for coffee, dessert, food, drinks but also for shopping will keep you on the spacious balconies on the other side of Kastro at all times of the day. I still get to take more pleasure from your stay too, even though you may think that I have left for somewhere else. While you look out to the lush slope opposite, with its trails, I will gently caress you and maybe, depending on the season, I will bring you the distinctive pleasant odour of the St. John's wort which is abundant here.

.....

À l'intérieur, au cœur du village, je redeviens doux. Vous vous promenez et vous êtes pris en photo autant que vous le voulez. Parmi les colonnes antiques intégrées comme matériaux de construction et d'anciens sarcophages sur les bords de route. Sous les arches et sur les chapelles. Choisir entre un café, un dessert, un repas, une boisson et faire les magasins, ils vous garderont sur leurs balcons confortables de l'autre côté de Kastro, et ce à toutes les heures de la journée. Ainsi, je vais pouvoir profiter un peu plus de vous, alors que vous penserez peut-être que je suis parti ailleurs. Pendant que vous regarderez en face en direction de la pente verdoyante et ses sentiers, je vous effleurerai doucement et peut-être, selon la saison, je vous apporterai la senteur caractéristique du millepertuis qui est présent partout ici.

Handmade Jewellery

**P**asse-partout  
handmade creations

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

Αυτή ήταν μόνο μια βόλτα στους πιο μεγάλους οικισμούς της ενδοχώρας. Θα σας κάνω παρέα σε όλη τη διαμονή σας στη Σίφνο. Θα οξύνω τις αισθήσεις σας.

Στριφογυρίστε όπως κάνω κι εγώ, ανακαλύψτε τη δική σας Σίφνο, φτιάξτε τις δικές σας αναμνήσεις. Και να θυμάστε, για να συνδεθείτε με όλα γύρω σας, όπως κάνω κι εγώ, ένα πράγμα αρκεί: αναπνεύστε! ■

This has been but one of the trips across the largest settlements in the hinterland. I will keep you company throughout your stay on Sifnos. I will sharpen your senses.

Whirl around as I do, discover your own Sifnos, create your own memories. And keep this in mind, to connect with everything around you as I do, you only need to do one thing: breathe! ■

Ce n'était qu'une promenade parmi toute celles à travers les plus grands villages de l'arrière-pays. Je vous tiendrai compagnie tout au long de votre séjour à Sifnos. Je vais aiguïser vos sens.

Dirigez-vous dans tous les sens comme je le fais moi, découvrez votre propre Sifnos, créez vos propres souvenirs. Et rappelez-vous, que pour vous connecter à tout ce qui vous entoure une seule chose suffit, faites comme moi : respirer! ■

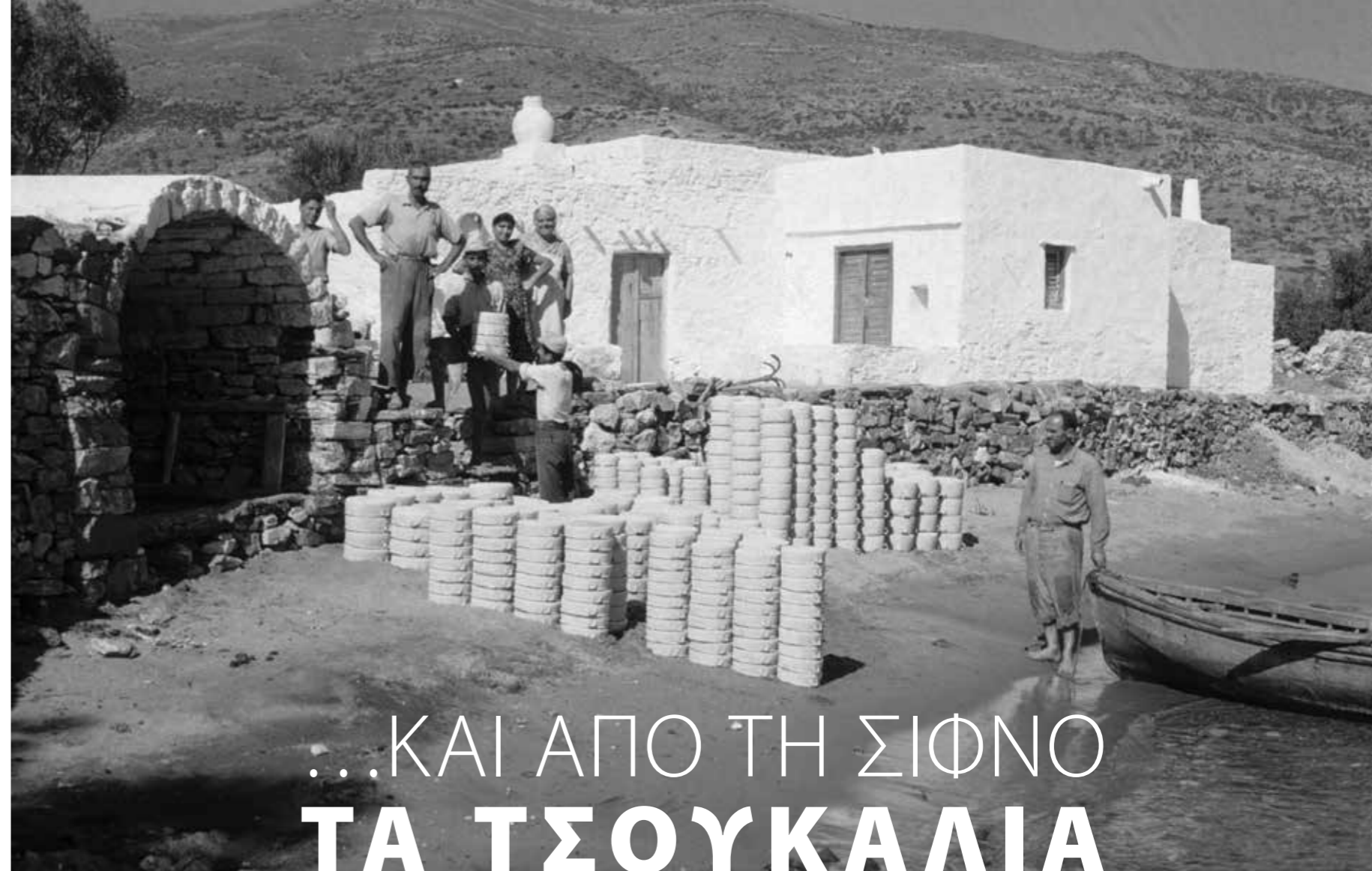
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

οι πιο γλυκιές στιγμές σας από το  
1950

Γεροντόπουλος

TRADITIONAL PASTRY-SHOP

APOLLONIA SIFNOS - TEL. 22840 31431  
www.gerontopoulossifnos.gr



...ΚΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΣΙΦΝΟ  
ΤΑ ΤΣΟΥΚΑΛΙΑ

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗ,  
ΠΡΟΕΔΡΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟΥ ΑΓΓΕΙΟΠΛΑΣΤΩΝ ΣΙΦΝΟΥ

...AND IT IS FOR COOKING POTS  
THAT SIFNOS IS WELL-KNOWN

BY GIANNI APOSTOLIDI,  
PRESIDENT OF THE ASSOCIATION OF POTTERS OF SIFNOS

...ET LES TSOUKALIA  
DE SIFNOS

DE GIANNI APOSTOLIDI,  
PRÉSIDENT DE L'ASSOCIATION DES POTIERS DE SIFNOS

PHOTOS | ASSOCIATION OF POTTERS OF SIFNOS, PHOTO ARCHIVE

Από τις αρχές του 19ου αιώνα ως και τα μέσα του 20ού, τα κεραμικά ήταν αντικείμενα απαραίτητα για την καθημερινή ζωή. Φτιαγμένα από χύμα και νερό, χρησιμοποιούν για τις ανάγκες κάθε σπιτικού.

Το σταμνί, το τσικάλι, το γιουβέτσι, η φουφού, η λεκάνη, η σκεπασταριά, το διψέλι κ.ά. εξυπηρετούσαν καθημερινές ανάγκες.

Η Σίφνος υπήρξε ένα από τα σπουδαιότερα κέντρα αγγειοπλαστικής, γνωστή κυρίως για τα πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη της. Τα τσουκάλια έχουν ταξιδέψει και στα τέσσερα σημεία του ορίζοντα, κάνοντας γνωστό το όνομα της Σίφνου παντού. Ακόμα και σε τραγούδι έχει αναφερθεί, «Απ' την Άρτα πορτοκάλια και απ' τη Σίφνο τα τσουκάλια», κάνοντας έτσι συνώνυμο το επάγγελμα του αγγειοπλάστη με του τσουκαλά!

From the beginning of the 19th century to the middle of the 20th, ceramics have constituted essential everyday objects. Made of earth and water, they were used to cover the needs of every household.

The various ceramic vessels, going by the names of: stamni, tsikali, yiouvetsi, fougou, lekani, skepastaria, dipseli, and others, served everyday needs.

Sifnos used to be one of the most important centres of ceramic production, mainly known for heatproof cooking vessels. Cooking pots have travelled to all four corners of the country, making the name of Sifnos known everywhere. The island is even mentioned in a song, "It is in Arta that the oranges are grown, and for her cooking pots that Sifnos is well-known". This has made the potter's art synonymous with that of the cooking pot maker!

Du début du XIXe siècle et jusqu'au milieu du XXe siècle, les objets en céramique faisaient nécessairement partie de la vie quotidienne. Fabriqués à partir d'eau et de terre, ils répondaient aux besoins de chaque maison.

Le stamni (la cruche), le tsikali, le giouvetsi (des récipients pour le four), la fougou (un brasero en terre cuite), la lekani (la bassine), la skepastaria (grande terrine, où l'on fait cuire la soupe de pois chiches), le dipseli (ruche en terre cuite) etc. satisfaisaient tous les besoins quotidiens.

Sifnos était l'un des centres les plus importants de poterie, connue principalement pour ses ustensiles de cuisine résistants au feu. Les Tsoukalia ont voyagé aux quatre coins du monde, faisant connaître le nom de Sifnos partout. Même dans une chanson, il est dit que: « Les oranges viennent d'Arta et les tsoukalia de Sifnos », faisant ainsi de la profession du potier un synonyme de tsoukalas! (la personne qui fabrique les tsoukalia)



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



ΚΕΡΑΜΙΚΑ Φραζέσκος Λεμονής  
 CERAMICS Frazeskos Lemonis

*Η Τέχνη μας στη διάθεσή σας...  
 Our craft, at your service...*

*από το  
 since 1932*



Πλατύς Γιαλός  
 Platis Gialos

www.flemonis.gr | info@flemonis.gr | +30 22840 71203

# ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΕΡΑΜΙΚΗΣ

CERAMIC LAB

Κώστας Ψαραύτης  
Kostas Psarafftis



Πλάτης Γιαλός Σίφνος  
Platis Gialos Sifnos

☎ 2284071336 / 6947076280 ✉ kpsarafftis@hotmail.com

www.keramikasifnou.gr

Το εμπόριο των κεραμικών γινόταν από τον θαλάσσιο δρόμο. Μετά τη μετεγκατάσταση των εργαστηρίων στα παράλια ήταν και πιο εύκολο να γίνει η εξαγωγή όλων αυτών των σκευών που παράγονταν κατά χιλιάδες, με αποτέλεσμα την εισαγωγή χρημάτων, την αυξημένη ανάγκη για εργασία και την ύπαρξη μόνιμων κατοίκων που δούλευαν στα εργαστήρια.

Αφού ερχόταν το καϊκι με τον έμπορο και γινόταν συμφωνία στην τιμή, τα κεραμικά έβγαιναν στην παραλία και από εκεί στη βάρκα και στη συνέχεια γινόταν μεταφόρτωση στο καϊκι. Αν το καϊκι ήταν μεγάλο, περίμενε να ολοκληρωθεί το φορτίο που μπορεί να μην ήταν μόνο από ένα εργαστήριο. Αργότερα, με τη δρομολόγηση των φέρι-μποτ στο νησί, αυτό γινόταν με φορτηγά.

Trade in ceramics used the sea routes. The potters' workshops were all moved to the coastal areas to make it easier to export all these vessels, which used to be produced by the thousands. This resulted in the influx of money, an increased demand for labour and eventually the establishment of permanent settlements for those working in the workshops.

The caique with the merchant would arrive, and once the prices had been agreed, the ceramics would be brought out onto the beach and from there, they were loaded onto the tender and then from the tender onto the caique. If the caique was large, it would wait to fill its hold, with goods from more than one workshop. In later times, when ferryboats began to serve the island, all this was done with trucks.

Le commerce des céramiques était acheminé par voie maritime. Après la délocalisation des ateliers sur la côte, il a été plus facile d'exporter tous ces ustensiles confectionnés par milliers. Ce négoce a permis un apport massif d'argent, ainsi qu'un besoin accru de travail et par conséquent la nécessité de résidents permanents qui travaillaient dans ces ateliers.

Lorsque le marchand arrivait avec son caique, et une fois qu'un accord sur le prix était fixé, le chargement des céramiques était porté de la plage jusqu'à la barque pour ensuite être transporter au caique. Si le bateau était grand, il attendait la fin du chargement lequel pouvait provenir de plusieurs ateliers. Plus tard, avec l'arrivée des nouvelles lignes de ferries sur l'île, ces cargaisons de poteries ont été acheminées par camions.



## ΚΕΡΑΜΕΙΚΑ ΛΕΜΠΕΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΣΙΦΝΙΑΚΗ ΤΕΧΝΗ από το 1911



Με τη σοφία και τη πείρα της λαϊκής, παραδοσιακής ζωγράφου, Αικατερίνης 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, ΑΡΤΕΜΩΝΑΣ, ΣΙΦΝΟΣ, Τ. 2284032010  
EXHIBITION: ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ, ΣΙΦΝΟΣ, Τ.2284033050 Μ.6976792935  
opposite to the medical center of Sifnos.



Σήμερα έχει ελαττωθεί η μαζική εξαγωγή κεραμικών και γίνεται συνήθως μεμονωμένα απ' τους επισκέπτες του νησιού. Όμως, ακόμα και σήμερα ο πηλός είναι το σημαντικότερο εξαγωγικό προϊόν που συνεχίζει να ταξιδεύει παντού το όνομα της Σίφνου «όπως τότε».

Υ.Γ. Για την τοπική μεταφορά υπήρχαν τα γαϊδούρια. Έτσι, όταν ένα φορτωμένο ζώο περνούσε από τα σοκάκια υπήρχε πάντα ο φόβος μην τυχόν ακουμπήσει σε κάποιον τοίχο. Γι' αυτό και η λαϊκή ρήση: «Όλοι φοβούνται το θεό, κι ο τσουκαλάς τον τοίχο!».

Today, the mass export of ceramics has become much reduced – it is now usually just individual pieces being exported by visitors to the island. But still, even today, the local clay remains the island's most important export and it carries the name of Sifnos everywhere, as it did "back in the day".

P.S. It used to be that local transport was done by donkeys. When an animal was fully loaded and walking in the narrow streets there was always the fear that it would touch some wall. This is why there is the popular saying that, "Every man fears God, and the potter fears the wall!".

Aujourd'hui, l'exportation massive de céramiques a fortement diminué et se limite en général à l'achat des visiteurs de l'île. Mais, aujourd'hui encore, les objets en terre cuite sont le produit d'exportation le plus important, ainsi le nom de Sifnos continue de voyager dans le monde «comme jadis».

P.S. : Autrefois, pour le transport local, il y avait des ânes. Ainsi, lorsqu'un animal chargé traversait les ruelles, il y avait toujours la crainte qu'il puisse toucher un mur. C'est pourquoi le dicton populaire affirme que: «Tout le monde a peur de Dieu, et le tsoukalas du mur!».



**Έν Σίφνω**



**Apostolidis**  
Ceramics

Χειροποίητα κεραμικά κατασκευασμένα στον τροχό

Handmade ceramics created on the pottery wheel



Kamares  
tel: 22840.33721



“Η διαφορά από τα τυποποιημένα κάνει τα αυθεντικά να έχουν μοναδική αξία”  
“It's the huge difference from standard ceramics that gives the originals a unique value”



Platis Gialos  
tel: 22840.71358

 hand\_made\_ceramics\_apostolidis
 [www.apostolidis-ceramics.gr](http://www.apostolidis-ceramics.gr)
 HAND MADE CERAMICS

**UNIQUE** EXPERIENCE  
CAR **RENTAL**



WITH A BRAND NEW RANGE OF **CARS & SCOOTERS**

**Full Support**

**Hotel Pickup**

**Flexible Reservations**



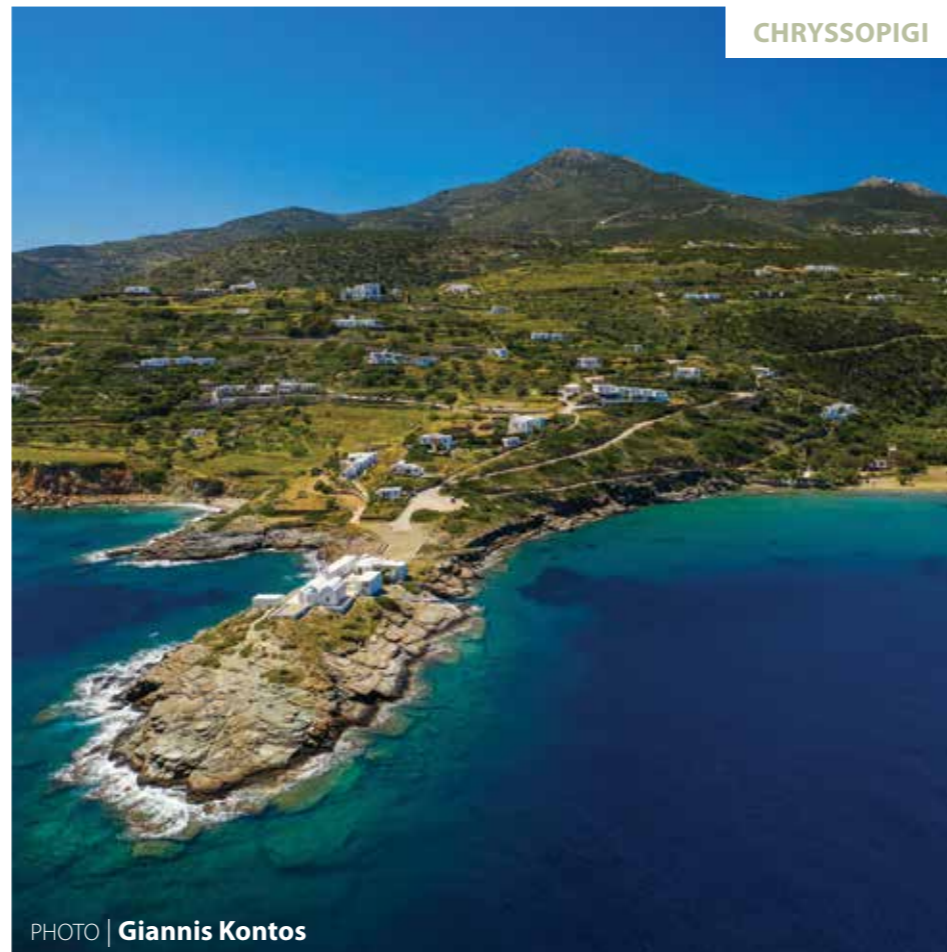
motocar@suntrail.gr • +(30) 22840 33044 • +(30) 6981010690 **suntrail.gr**





FAROS - GLYFO

PHOTO | **Giannis Kontos**



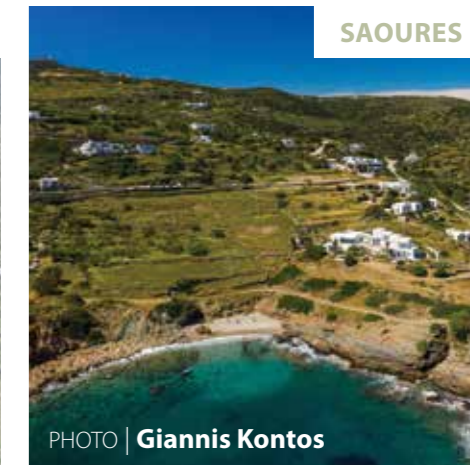
CHRYSSOPIGI

PHOTO | **Giannis Kontos**



PLATIS GIALOS

PHOTO | **Sissy Skoulidi**



SAOURES

PHOTO | **Giannis Kontos**



VATHI

PHOTO | **Giorgos Venios**



VROULIDIA

PHOTO | **Sissy Skoulidi**



SERALIA

PHOTO | **Giannis Kontos**



FASSOLOUR

PHOTO | **Giannis Kontos**



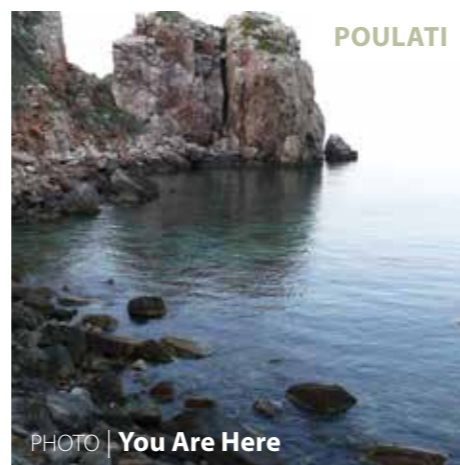
CHERONISSOS

PHOTO | **Sissy Skoulidi**



EPTA MARTYRES

PHOTO | **Giannis Kontos**



POULATI

PHOTO | **You Are Here**



KAMARES

PHOTO | **Sissy Skoulidi**



FYKIADA

PHOTO | **Giorgos Zampelis**

ΚΕΙΜΕΝΟ  
ΒΑΣΙΛΙΚΗ & ΜΑΡΙΑ ΦΩΤΑ

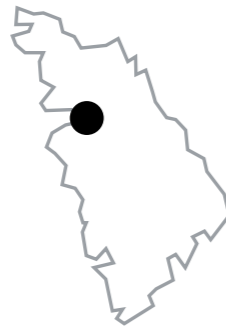
.....

BEACHES  
AND WHERE IS IT THAT YOU GET  
YOUR NAME FROM?

LES PLAGES  
ET D'OU TIENS-TU TON NOM?

TEXT / TEXTE  
VASILIKI & MARIA FOTA

**ΠΑΡΑΛΙΕΣ**  
ΚΑΙ ΑΠΟ ΠΟΥ ΠΗΡΕΣ ΤΟ  
**ΟΝΟΜΑ**  
ΣΟΥ;



## Καμάρες

Καμάρα είναι η δοχική δέμη -καδόχου λυχαιο- αφού προήλθε από τις πολλές σπηλιές που υπήρχαν παλαιότερα στη βραχώδη νότια ακτή του όρμου.

## Kamarae

A kamara (pl. kamarae) is a domed roof -something in no way coincidental- as the name has come about on account of the many caves which used to exist on the rocky south coast of the bay.

## Kamarae

Kamara signifie le toit voûté - pas du tout accidentel - puisque ce nom provient des nombreuses grottes qui existaient autrefois sur la rive sud et très rocheuse de la baie.



Syrma



f/syrmacafe

Syrma Restaurant Café Cocktail bar & more  
www.syrmacafebar.gr  
Kamarae 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 restaurant 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 Kamarae, used for boat storage. Nowadays, a unique café restaurant bar on Kamarae, with special taste.

## Ίσαλος

σίφνος

**Αβάνες.** οι τα πούρα Αβάνας **αγκωνάρι, το** ακρογωνιαίος λίθος -στήριγμα, προστάτης **Αν-Γιώργηδες,** αγγλικά νομίσματα που φέρουν την εικόνα του Αγίου Γεωργίου αθάλη, **αϊνάς,** ο το πίσω μέρος του καραβιού **αϊπόττι,** το ιταλ. rozgia: ταλάντευση/ βίρα πόττι: τραβήξετε δυνατώτερα την άγκυρα **ακουρμάζομαι** αφουγκράζομαι, προσπαθώ ν' ακούσω - συμμορφώνομαι **αλάντσια, η** ιταλ. lancia: λάντζα, λέμβος, βενζινάκατος **αλάτι του Καρλσμπάντ** καθαριστικό φάρμακο που παρασκευάζεται στη λουτρόπολη Καρλσμπάντ της Τσεχοσλοβακίας **αμπαντονάρω** ιταλ. abbandonare : εγκαταλείπω **αμπαριτζής, ο** τουρκ. ambar: ο επιστάτης του αμπαριού **αμφι-λύκη, η** χαρηνγή **ανεμοροφουλάς, ο** ανεμοστρόβιλος **ανιζέτα, η** γαλλ. anisette: λικέρ, από απόσταξη αλκοόλης με μάραθο και κορίανδρο και την προσθήκη σιροπιού ζάχαρης **αντέννα, η** ιταλ. antenna: κεραία **βιράρω** ιταλ. virare: στρέφω το βαρούλκο για να σπκώσω την άγκυρα, φεύγω **βόρτα, η** ιταλ. volta: φορά, στροφή, ανάπρωρη αλλαγή πορείας ιστιοφόρου, περιφορά του σκοινιού γύρω από άλλο σκοινί ή άλλο αντικείμενο **βοστιλίδι, το** κόκκινο δυνατό κεφαλήνονίτικο κρασί **βουρλίζομαι** ιταλ. burlare: λυσοομανώ, ερεθίζομαι, χαλιζομαι **γαλέτα, η** βεν. galeta: ξύλινος δίσκος στην κορφή των καταριών και του ιστού της σημαίας, το επίμηλο της πηλακάτης του ιστού - είδος παξιμαδιού **γεμιτζής, ο** τουρκ. yemici: ο παλιπός ναύτης, ο θαλασσοδύκος - ειρωνικά ο αθαλάσσωτος που κομπορημονεί **κατραμόκωλος, ο** ναύτης της κουβέρτας **κιαλλάρω** ιταλ. chiale: κοιτώ με κνάλι, παρατηρώ με ενδιαφέρον **κοκκινό-κωλος, ο** ναύτης σκαρφαλωμένος ψηλά - είδος πιθήκου - το πτηνό φοινίκουρος **κοκό, το** η κοκαΐνη **κόντρα, τα** ιταλ. contra: ρυθμιστικοί και ασφαλιστικοί κοχλίες **κόντρα γέφυρα, η** το σημείο πάνω από την γέφυρα, στο οποίο βρίσκονται η πυξίδα και το τιμόνι **κοντραστάρω** ιταλ. contrastare: πάω αντίθετα - πάω εγγύτερα στον άνεμο **κοράκι, το** η μύτη του βαποριού **κοστάρω** ιταλ. accostare εκ του costa = ακτή: πιάνω στεριά **κοτοάρω** ιταλ. cozzare: συνδέω, προσαρτώ, πλευρίζω - περνάω κρίκο ή αγκίστρι μέσα από κρίκο **κουβούσι, το** τουρκ. kounus: το υπερυψωμένο παραπέτο του αμπαριού, αίθουσα, χώρος ύπνου **κουτίνα, η** αγγλ. queen: έκφραση των ναυτικών για τους ομοφυλόφιλους των λιμανιών **κουπαστή, η** το ανώτατο χείλος των τοιχωμάτων του πλοίου - χειρολαβή **κρένι, το** γαλ. crane: γερανός περιστρεφόμενος, περιστροφικό βίντσι **Ίσαλος, ο:** το εστιατόριο για τους ασυμβίβαστους **καλοφαγάδες και τους λάτρεις του καλού κοκτέιλ στην Αγία Μαρίνα Καμαρών Σίφνου, Τηλέφωνο: 22840.33716, κινητό τηλέφωνο: 6948.571049**



## Καμάρες

Το λιμάνι της Σίφνου. Η πρώτη ονομασία ήταν Μερόπη, ένα από τα ονόματα της Σίφνου. Καμάρα είναι η θολωτή στέγη –καθόλου τυχαίο– αφού προήλθε από τις πολλές σπηλιές που υπήρχαν παλαιότερα στη βραχώδη νότια ακτή του όρμου. Πλέον στη θέση των Καμαρών υπάρχουν σπίτια, μαγαζιά και σύρματα, όπου σύρονται οι βάρκες τον χειμώνα, για να προστατεύονται από τις κακοκαιρίες.

## Kamares

The harbour of Sifnos. Its original name was Merope, one of the names of Sifnos. A kamara (pl. kamares) is a domed roof -something in no way coincidental- as the name has come about on account of the many caves which used to exist on the rocky south coast of the bay. At present in the area where the kamares were, there are houses, shops and the sirmata – the slipways where the boats are drawn up onto land for the winter to protect them from bad weather.

## Kamares

le port de Sifnos. Son premier nom était Meropi, l'un des noms de Sifnos. Kamara signifie le toit voûté - pas du tout accidentel – puisque ce nom provient des nombreuses grottes qui existaient autrefois sur la rive sud et très rocheuse de la baie. Maintenant, à la place de ces Kamares, il y a des maisons, des magasins et les câbles des treuils, où les bateaux sont remorqués en hiver, pour être protégés des intempéries.



7seas  
Infinity Pool Bar & Food

Agia Marina, Kamares, Sifnos, Cyclades | T +30 22840 31913, M +30 6976 34 6154  
weddings@7seas.gr | www.7seas.gr



## Πουχάλι

Βραχώδης παραλία με καταπράσινα νερά. Μαζεύει όλο το φως της ανατολής. Στην κορυφή της καμαρώνει το εκκλησάκι της Παναγίας Πουλάτης.

## Poulati

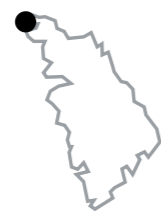
A rocky beach with blue-green waters. It gathers all the light at dawn. At the top of the beach, the small chapel of Panagia Poulatis – Our lady of Poulatis – proudly overlooks the bay.

## Poulati

Plage rocheuse aux eaux vertes. Toute la lumière de l'orient s'y réunit. Au sommet, domine la petite église de Panagia Poulati.

## Χερρόνησος

Η άγρια ομορφιά της βορειότερης χερσονήσου της Σίφνου –εξού και το όνομα!– καλά κρυμμένη πίσω από το «μάτι του βοριά», κάνει τη Χερρόνησο ιδανική επιλογή ακόμα και με μελτέμι.



## Cheronissos

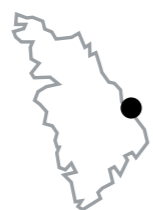
The wild beauty of Sifnos' northernmost chersonese -hence the name!- well hidden behind the "eye of the north wind", makes Cheronissos a perfect choice even when the meltemi (the summer northerly wind) is blowing.

## Cheronissos

La beauté sauvage de la presqu'île la plus septentrionale de Sifnos, d'où son nom! bien dissimulée derrière «l'œil du vent du nord», elle fait de Cheronissos un choix idéal même quand le meltem (le vent étésien) souffle.

## Σεράγια ή Γιαχός

Ανατολική βραχώδης παραλία του Κάστρου. Το αρχαίο λιμάνι του νησιού συνώνυμο του Σεράγια, Σαράι Τουρκ (saray) που σημαίνει παλάτι. Φαίνεται πως η ονομασία δόθηκε στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, λόγω των μεγαλοπρεπών οικοδομημάτων που βρίσκονταν εκεί.



## Seralia or Gialos

An eastern rock beach near Kastro. The ancient harbour of the island, which bears the name Seralia, from Saray Turk, which in Turkish means Turkish palace. It seems that the name was given during the years of the Turkish rule, on account of the grand buildings which were located there.

## Seralia ou Gialos

(le rivage) Plage rocheuse à l'est de Kastro. L'ancien port de l'île, synonyme de Seraya, Sarai Turk (saray) qui signifie palais. Il semblerait que le nom ait été donné pendant les années de domination turque, en raison des bâtiments majestueux qui s'y trouvaient.

## Γλώσσα

Άμα βολεύ(γ)ει ο καιρός, και βρεθείς βόρεια με βάρκα, τότε σίγουρα θα ζηλέψεις μια βουτιά στα μπλε νερά της Γλώσσας. Παρατηρώντας το βουνό ακριβώς από πάνω, διακρίνεις μια τεράστια «γλώσσα» που καταλήγει στο νερό.



## Glossa

If the weather allows, and you find yourself in a boat to the North, then you will surely wish to dive in the blue waters of Glossa – the word means 'tongue'. As you observe the mountain immediately above you, you will make out a huge 'tongue' of rock which comes down to the water.

## Glossa

(la langue) Si le temps le permet et que vous vous retrouvez au nord en bateau, vous allez certainement avoir envie d'un plongeon dans les eaux bleues de la Glossa. En observant la montagne juste au-dessus, vous pouvez voir une énorme «langue» qui se termine dans l'eau.



Discover the best kept secrets of the Aegean and enjoy a private cruise at the amazing landscapes of the Cyclades islands.



You want to feel the wind in your hair and adrenaline pumping through your veins? The extreme rib experience will amaze you!



Call now!  
+30 2284 033151  
www.sifnosboat.gr



Forget the crowded boats and travel with style!





## Πλατός Γιαλός

Είναι η πλατύτερη και ομορφότερη αμμουδιά του νησιού, κάτι που δικαιολογεί απόλυτα το όνομά της. Ένας μύθος λέει πως εκεί γεννούσαν οι αλκυόνες. Το γεγονός αυτό, καθώς και το χρώμα των νερών, προμηνύουν την άνοιξη και το καλοκαίρι.

## Platis Gialos

Platis Gialos, which translates to 'Wide Beach', is the widest and most beautiful sandy beach on the island, something which absolutely justifies its name. A myth relates how the alcyones (kingfishers) used to nest here. This event, together with the changing colour of the waters foreshadow the coming of spring and summer.

## Platis Gialos

(le large rivage) C'est la plage de sable la plus large et la plus belle de l'île, ce qui justifie pleinement son nom. La légende raconte que c'est ici que les alcyons (martins-pêcheurs) faisaient leurs nids. De ce fait, tout comme la couleur de l'eau, ces jolis oiseaux annoncent le printemps et l'été.



**To Steki**

Traditional Cuisine of Sifnos Platis Gialos, T: 22840 71215



## Rent a Rib

Be the captain you always wanted  
Have fun with athletic activities



Private cruises from Sifnos to Milos, Kimolos, Paros  
Antiparos, Folegandros, Polyaigos or vice versa.

[f sifnosbloomarine](https://www.facebook.com/sifnosbloomarine)  
[www.bloomarine.gr](http://www.bloomarine.gr)

THE  
FUN  
STARTS  
HERE

you will find us:

- on the orange umbrella at the marine of Platy Gialos
- at the bay of Platy Gialos & Vathi

contact person: Nikolas Kontogiannis

Info: +(30)6984857273 +(30)6942945472



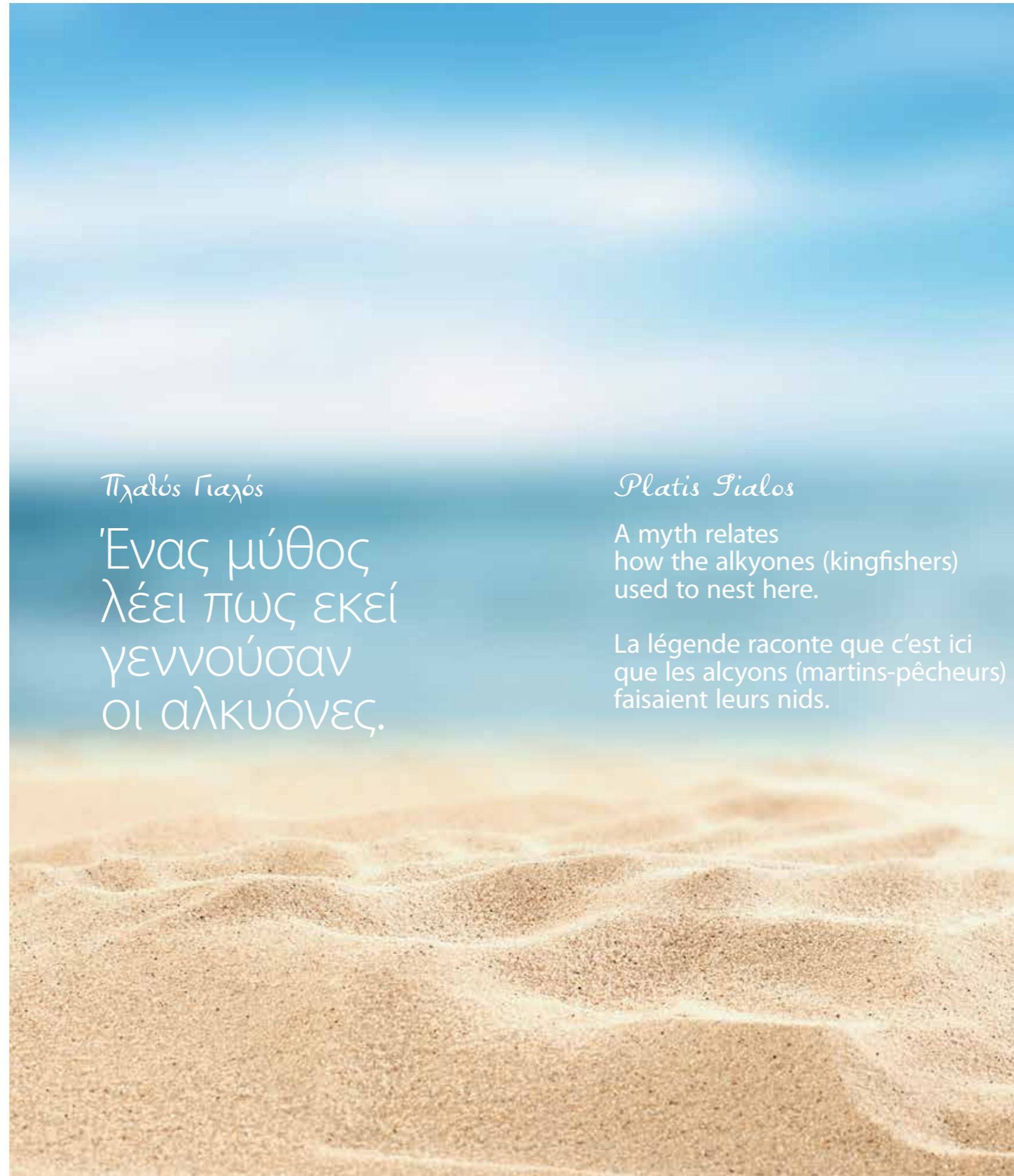
Στην παραλία του Πλατύ Γιαλού  
On the beach of Platis Gialos



+30 2284071337, +30 6974868033

sifnoskohylia.gr

MissoMissoSifnos



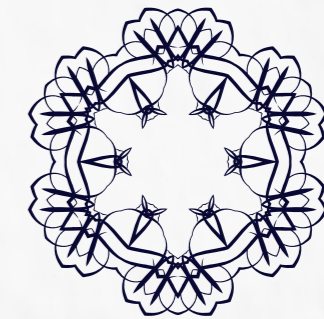
*Παλιός Γιαλός*

Ένας μύθος  
λέει πως εκεί  
γεννούσαν  
οι αλκυόνες.

*Platis Gialos*

A myth relates  
how the alkyones (kingfishers)  
used to nest here.

La légende raconte que c'est ici  
que les alcyons (martins-pêcheurs)  
faisaient leurs nids.



YALOS  
seaside obsession

FISH • WINE • COCKTAIL



Platis Gialos  
SIFNOS

TEL.: 22840 71507

yalossifnos@gmail.com





## Βαθύ

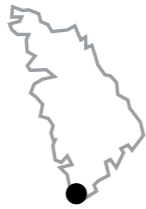
Βλέποντας μια αεροφωτογραφία από το Βαθύ, αμέσως καταλαβαίνεις την προέλευση του ονόματός του. Μακρύς και κλειστός κόλπος, προστατευμένος από κάθε καιρό, περικλείεται από ψηλά βουνά. Το βάθος του γιαλού σε σχέση με το ύψος των βουνών καθιέρωθηκε από τους ντόπιους ως το όνομα αυτής της τόσο παραδοσιακής κυκλαδίτικης παραλίας.

## Vathi

If you looked at an aerial photo of Vathi, you would immediately understand where it gets its name from – vathi means deep. It is a long and enclosed bay, protected under all weather conditions and surrounded by high mountains. The depth of the sea in relation to the height of the mountains led to the locals giving this name to this beach, which is such a typical Cycladic beach.

## Vathi

(le fond) Si vous avez de la chance de voir une photo aérienne de Vathi, vous comprendrez immédiatement l'origine de son nom. Une baie longue et fermée, protégée des intempéries, et entourée de hautes montagnes. La profondeur du rivage par rapport à la hauteur des montagnes a donné son nom à cette plage cycladique traditionnelle.



## Φυκιάδα

Απάνεμος κόλπος στο νοτιοδυτικό τμήμα του νησιού, προσβάσιμος με μονοπάτι ή βάρκα. Πολλές οι ανέμελες αναμνήσεις εκεί. Βουτιές στα γαλανά νερά και εξερεύνηση με μάσκα σε έναν απέραντο βυθό με φύκια και βράχια. Δεν θα μπορούσε να ονομάζεται αλλιώς!

## Fykiada

A windless bay in the southwest part of the island, accessible by trail or boat. There have been many carefree memories born there. Diving into the deep blue waters and exploring with a mask in a boundless seabed with rocks and seaweed – known as fikia. There's no way the beach could have another name!

## Fykiada

(φύκια : les algues) Baie venteuse dans la partie sud-ouest de l'île, accessible par sentier ou par barque. Beaucoup de souvenirs insoucians à cet endroit. Plonger dans les eaux bleues et explorer avec un masque sur un vaste fond d'algues et de rochers. On ne pourrait pas l'appeler autrement!



## Γιαλούδια

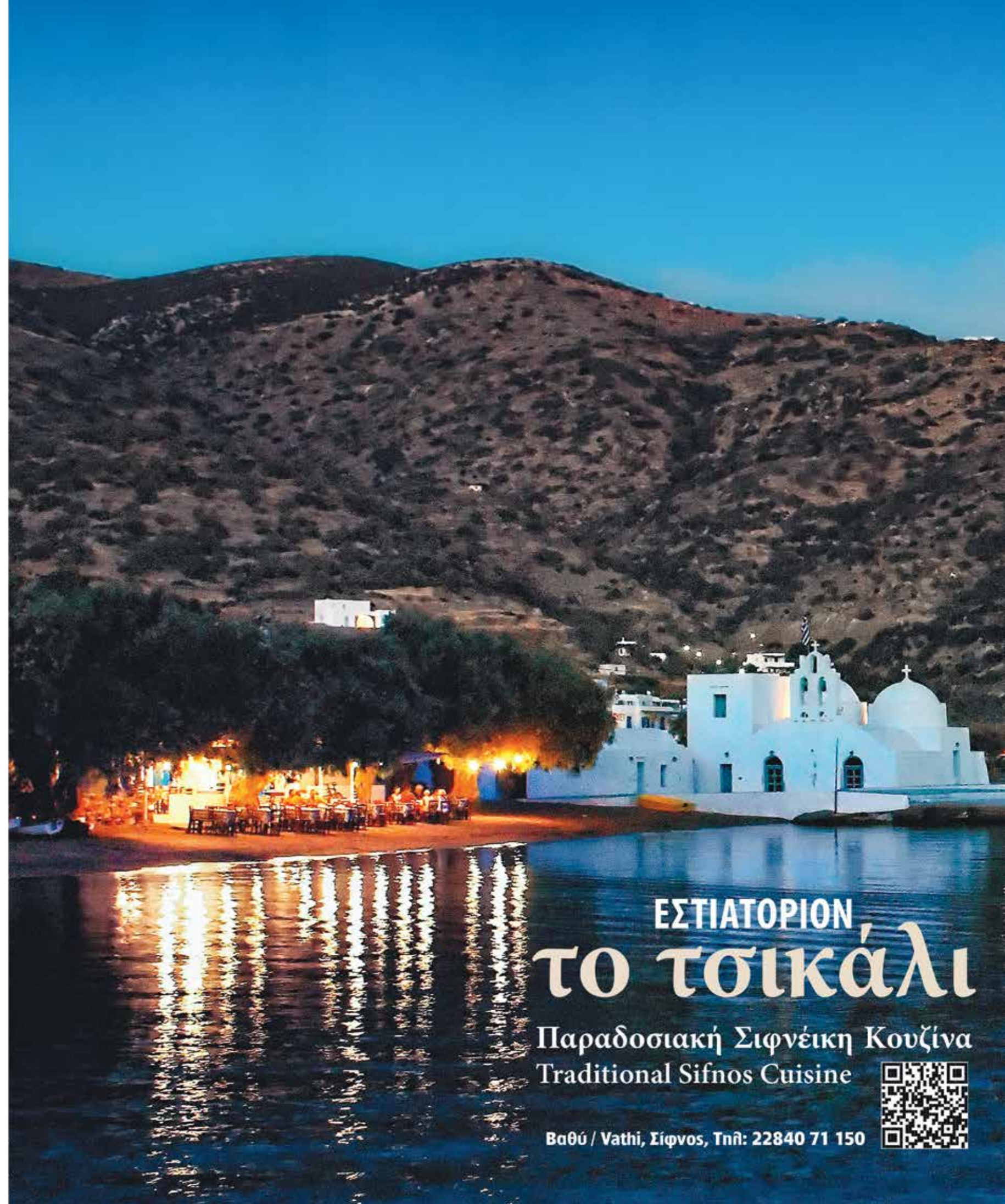
Περισσότερο γαλάζιο και άσπρο μαζεμένο σε δύο μικρά γιαλουδάκια δεν έχεις ξαναδεί. Στο ηλιοβασίλεμα όλα γίνονται κόκκινο, καθώς νιώθεις πως κολυμπάς σε λίμνη του παραδείσου.

## Gialoudia

You have never seen more white and blue gathered in the space of two little coves – gialoudakia. At sunset, everything becomes red, and you feel you are swimming in a lake in paradise.

## Gialoudia

Vous n'avez jamais vu plus de bleu et de blanc réunis en deux petits gialoudakia (les petits rivages). Au coucher du soleil, tout devient rouge, tandis que vous avez l'impression de nager dans un lac paradisiaque.



ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΝ  
**ΤΟ ΤΣΙΚΑΛΙ**

Παραδοσιακή Σιφνέικη Κουζίνα  
Traditional Sifnos Cuisine

Βαθύ / Vathi, Σίφνος, Τηλ: 22840 71 150





## Φασοχού

Οι παλιοί λένε πως η περιοχή ήταν περισσότερο καλλιεργήσιμη παρά παραλία. Γόνιμα χώματα μέχρι τον γιάλο κάνουν μέχρι και σήμερα τους κατοίκους της να τα καλλιεργούν όλο τον χρόνο. Πριν σχηματιστεί η παραλία το μέρος ήταν βαλτώδες, με πολύ νερό και γεμάτο βούρλα, σημάδι εύφορης γης. Μαζί με πολλά λαχανικά, ευδοκίμωσαν εκεί τα φασόλια και άλλα όσπρια.

## Fassolou

The old-timers say that the area was more cultivated land than beach. Fertile soils reach down to the sea and even today the locals cultivate the land all year round. Before the beach was formed, the place was marshy, with plenty of water and reeds - a sign of productive land. Along with many vegetables which flourished there, beans – fassolia – grew very well, as did other legumes.

## Fassolou

Les anciens disent que cette zone était plus arable qu'une simple plage. Les sols fertiles jusqu'à la côte permettent aujourd'hui encore à ses habitants de les cultiver tout au cours de l'année. Avant la formation de la plage, l'endroit était marécageux, avec beaucoup d'eau et plein de joncs, signe d'une terre fertile. Parmi les nombreux légumes, prospéraient également les haricots et autres légumes secs.

## Βρουχίδια

Πολλά βούρλα φύτρωναν συνεχώς στο βραχώδες τοπίο της περιοχής. Φυτά με κυλινδρικό βλαστό και μακρόστενα φύλλα από τα οποία φτιάχνανε καλάθια, τυροβόλια και σιφνέικα καπέλα. Βρουλίδια λοιπόν –δικαιωματικά!

## Vroulidia

There are many vourla - reeds which sprout continuously all over the rocky landscape of the area. Plants with a cylindrical stem and long thin leaves which they used to weave into baskets, cheese moulds and Sifnian hats. And so, Vroulidia – deservedly!

## Vroulidia

Beaucoup de bourla (les joncs) poussaient partout dans le paysage rocheux de cette région. Des plantes à tige cylindrique et des feuilles allongées à partir desquelles les gens de l'île fabriquaient des paniers, des boules de fromage et des chapeaux sifniotes. Alors « Vroulidia » à juste titre!



## 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.

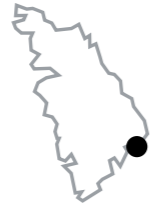
Always smiling, Katerina, pampers you with homemade delicacies and cool cafes. Also, try the home made dishes and grilled, cooked with the passion of a good housewife.

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







## Φάρος

Κεντρική παραλία-ψαροχώρι και επίσημο λιμάνι έως το 1883, στο νότιο τμήμα της Σίφνου, πήρε το όνομά του από τον Φάρο που βρίσκεται στην είσοδο του λιμανιού. Πλέον ο Φάρος βρίσκεται νοτιοανατολικά της εισόδου, στο μοναστήρι του Σταυρού.

## Γλυφό

Ο παππούς λέει πως παλιά εκεί υπήρχε πηγάδι που είχε γλυφό νερό. Δηλαδή πόσιμο νερό που μέσα του είχε και θαλασσινό. Το χρησιμοποιούσαν για πότισμα και για τα ζώα τους. Το πηγάδι φαίνεται ακόμα εκεί που ξεκινάει το μονοπάτι από Γλυφό προς Χρυσοπηγή.

## Faros

A central beach and fishing village which was the official harbour of the island until 1883, in the south part of Sifnos. It takes its name from the lighthouse – faros – that used to be at the entrance of the harbour. The lighthouse now is located south east of the entrance, at the Stavrou monastery.

## Glyfo

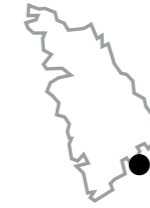
My grandfather says that in the past there was a well here which would produce brackish – glyfo – water. In other words, fresh water mixed up with sea water. They used it for watering their plants and their livestock. The well can still be seen where the trail from Glyfo to Chrisopigi starts.

## Faros

(le phare) Petite plage centrale et village de pêcheurs, c'était le port officiel jusqu'en 1883, dans la partie sud de Sifnos. Elle tire son nom du phare situé à l'entrée du port. Maintenant, ce dernier se trouve au sud-est de l'entrée, au monastère de Stavros.

## Glyfo

(saumâtre) Mon grand-père dit qu'il y avait autrefois un puits avec de l'eau qui était glyfo. Autrement dit, de l'eau potable qui contenait également de l'eau de mer. Les gens l'utilisaient pour désaltérer les animaux. Vous pouvez voir ce puits au début du chemin qui part de Glyfo et vous amène à Chryssopigi.



## Αποκοφλό

Βρίσκεται σε προνομαχική θέση, στο ανατολικό τμήμα του νησιού, δίπλα στη Χρυσοπηγή. Ανέγγιχτο από βοριά και νοτιά, μια και ο αέρας πάντα «κόβει» εκεί.

## Σαούρες

Παραλία πίσω από τη Χρυσοπηγή, με βότσαλα και όσο κρίταμο θέλεις! Λέγεται από τους ντόπιους πως χρησιμοποιούνταν ως μικρή χωματερή και εκεί πετούσαν όλες τις «σαβούρες» που δεν ήθελαν πια... εξού και η ονομασία. Πλέον είναι αγαπημένο μέρος για εναλλακτικούς κολυμβητές και γυμνιστές ενίοτε. ■

## Αποκοfto

This beach is in a privileged position, in the east part of the island, next to Chrisopigi. The North and South winds cannot touch it, as the winds get 'cut off' there giving the beach its name: the one which is cut off.

## Saoures

A beach behind Chrisopigi, with pebbles and as much crithmum (sea fennel) as you could wish for! The locals say that in the past they would use the beach as a small dump site for the ballast - savoures - they no longer needed... and hence the name. It is now a beloved destination for alternative swimmers and occasional nudists. ■

## Αποκοfto

Elle est située dans un lieu privilégié, dans la partie orientale de l'île, à côté de Chryssopigi. Insensible au vent venant du nord et du sud, car elle en est toujours « coupé », c'est-à-dire protégée (coupé : kofto...)

## Saoures

Plage derrière Chryssopigi, avec des galets et de la Criste marine (Fenouil marin) en veux-tu en voilà! Les locaux racontent qu'elle servait de petite décharge où ils jetaient toutes les savoures (les détritux) dont ils n'avaient plus besoin... d'où le nom. C'est maintenant l'endroit préféré des nageurs alternatifs et des nudistes parfois. ■

**Angel**

café-bar  
Στην Απολλωνία  
At Apollonia  
2284031799

café-bar restaurant  
Στην παραλία του Φάρου  
On the beach of Faros  
2284071460

Εστιατόριο  
το **Αποκοφτό**  
Σιφνέικη παραδοσιακή κουζίνα

•  
Restaurant  
**Apokofto**  
Traditional cuisine of Sifnos

ΑΝΑΛΑΜΒΑΝΟΥΜΕ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ – WE ORGANISE RECEPTIONS  
ΧΡΥΣΟΠΗΓΗ, ΣΙΦΝΟΣ / CHRISOPIGI, SIFNOS (+30) 22840 71272 – 6976 343 949

# ΜΟΝΟΠΑΤΙΑ

ΑΠΟΛΛΩΝΙΑ - ΒΑΘΥ

ΑΠΟ ΤΗΝ ANNA ΓΡΑΙΚΟΥ | ΟΔΗΓΟ ΜΟΝΟΠΑΤΙΩΝ

---

TRAILS  
APOLLONIA - VATHI

BY ANNA GRAIKOU | TRAIL GUIDE

SENTIERS  
APOLLONIA - VATHI

D'ANNA GRAIKOU | GUIDE DE SENTIERS



PHOTO | YOU ARE HERE

Η ομορφιά και η ιδιαιτερότητα των μονοπατιών της Σίφνου έγκειται, σε μεγάλο βαθμό, στην ποικιλομορφία της κάθε διαδρομής. Όποιο μονοπάτι κι αν διαλέξουμε μας μαγεύει με τις συνεχείς εναλλαγές των τοπίων, χρωμάτων και βλάστησης. Ένα απ' αυτά είναι το μονοπάτι που συνδέει την Απολλωνία με το Βαθύ.

Διασχίζουμε το κέντρο της Χώρας με τα καλοσυντηρημένα άσπρα σπιτάκια το ένα δίπλα στο άλλο, με τις βοκαμβίλιες και τα γιασεμιά να στολίζουν τις μικρές αυλές. Λίγες εκατοντάδες μέτρα πιο πάνω μικρά κηπάκια με ζαρζαβατικά στριμώχνονται ανάμεσα στα σπίτια της Καταβατής.

Αφήνοντας τον αστικό ιστό της Χώρας ανεβαίνουμε την πανάρχαια σκάλα, που είναι η είσοδος της προστατευόμενης περιοχής Natura 2000, ανάμεσα στους ορεινούς όγκους του Προφήτη Ηλία και της μυκηναϊκής ακρόπολης του Αγ. Αντρέα. Εκατέρωθεν του μονοπατιού οι μυρωδιές από τη ρίγανη και το φασκόμηλο ανακατεύονται μ' αυτήν του κέδρου. Πιο πάνω, τη σκυτάλη παίρνουν το θυμάρι και οι σκίνιοι. Περπατώντας για λίγο στην κοίτη ενός ξερού ρυακιού συναντάμε μια πέτρινη σκάλα που μας οδηγεί στα ερείπια των άλλοτε χειμερινών κελιών των μοναχών του προφήτη, όπου δίδασκαν αγιογραφία πάνω σε τοίχο. Απέναντι το κατάλευκο εκκλησάκι του Αϊ-Στάθη χάνεται μέσα στο κεδρόδασος. Λίγο πριν φτάσουμε στο τέλος της σκαλούρας βλέπουμε πανέμορφα βράχια να σχηματίζουν σπηλιές, καταφύγιο ανθρώπων και ζώων τις βροχερές μέρες. Φτάνοντας στο διάσελο γυρνώντας προς την κατεύθυνση που ήρθαμε, αριστερά βλέπουμε την πιο ψηλή κορφή του νησιού, όπου δεσπόζει το καastroμονάστηρο του Αϊ-Νήγια (Προφ. Ηλίας). Το κυκλώπειο τείχος της ακρόπολης ορατό από μακριά.

The variety and variations in the landscape which can be encountered on any route are, to a great degree, what makes the trails of Sifnos stand out. Any trail we may choose to traverse will enchant us with its continuous variations in landscape, colours and vegetation. One of these trails is the one which links Apollonia to Vathi.

We cross the centre of Hora with its well-maintained little white houses all next to each other, with the bougainvillea and jasmine plants decorating the small yards. A few hundred metres further up, little vegetable gardens squeeze into the spaces between the houses of Katavati.

Leaving behind the urban lattice of Chora, we climb the very ancient skala (stairway) which leads into the area protected under Natura 2000, in between the mountainous massifs of Profitis Ilias (the Prophet Elijah) and Agios Andreas (Saint Andrew). On both sides of the trail, the scent of the oregano and the sage are blended with the scent of the cedars. Further up, the baton is passed to the thyme and the skinos (a plant of the genus pistacia with aromatic resin). We walk along the dried bed of a small stream for a little and reach a stone staircase which takes us up to the ruins of what were once the winter cells of the monks of Profitis Ilias, where they would teach the art of painting religious frescoes. On the other side, the bright white little chapel of Ai-Stathis sits surrounded by the cedar forest. A little before we reach the end of the climb we see some beautiful rocks in which caves have formed. These act as refuge for animals and humans alike on rainy days. Reaching the low point between the peaks and turning back in the direction from which we have come, on the left we can see the highest peak on the island, where the fortified monastery of Ai-Nigias (Profitis Ilias) dominates the landscape. The cyclopean masonry of the acropolis is also visible from a distance.

La beauté et le caractère unique des sentiers de Sifnos résident, dans une large mesure, dans la diversité de chaque itinéraire. Quelque soit le chemin que nous choisissons, il nous enchante par ces alternances constantes de paysages, de couleurs et de végétation. L'un d'eux est le chemin qui relie Apollonia à Vathi.

Nous traversons le centre de Chora et ces petites maisons blanches si bien entretenues. Elles sont les unes à côté des autres, avec les bougainvilliers et le jasmin qui décorent les petites cours. Quelques centaines de mètres plus haut, de petits jardins avec des légumes sont entassés entre les maisons de Katavati.

En quittant le tissu urbain de Chora, nous montons le très ancien escalier, qui se trouve à l'entrée de la zone protégée Natura 2000, entre les massifs montagneux de Profitis Ilias et l'acropole mycénienne d'Agios Andreas. Des deux côtés du sentier, les senteurs de l'origan et de la sauge se mêlent à celle du cèdre. Puis, le relai est pris par le thym et les lentisques. Plus loin, en marchant dans le lit d'un ruisseau à sec, nous rencontrons un escalier en pierre qui nous mène aux anciennes ruines des cellules hivernales des moines du Profitis. Exactement là, où sur les murs ils enseignaient la peinture d'icônes saintes. En face, l'église blanchie à la chaux d'Ai-Stathis se perd dans la forêt de cèdres. Juste avant d'arriver en haut des marches, nous voyons de belles roches formant des grottes, des abris pour les gens et les animaux les jours de pluie. En arrivant au défilé, en nous tournant vers la direction d'où nous sommes arrivés, sur la gauche, nous voyons le plus haut sommet de l'île, où domine le château-monastère d'Ai-Nigia (Prophitis Ilias). Le mur cyclopéen de l'acropole est également visible de loin.

License No. GNT0: 0206E6000052101



# Make travel easy!

WE ARE LOOKING FORWARD TO SHOWING YOU WHAT SIFNOS TRULY IS THROUGH OUR OWN EYES!



Coach - Shuttle Services  
Wedding Transfers / Services

VIP Transfer  
Rent a Car / Bike

Ferry & Flight Tickets

Accommodation (hotels, villas, studios & apartments)

Island Guided Tour

Hiking with Guide

Wine & Cheese Tasting

Pottery Demonstration

Cooking Lessons

Daily Cruises

HEAD OFFICE  
22, Iras st., 166 74 Glyfada, Athens - Greece  
T: +30 210 5151090

BRANCH  
Platys Gialos, 840 03 Sifnos, Greece  
T: +30 22840 71373  
M: +30 6977 663303

sales@milesaway.gr

www.milesaway.gr



PHOTOS | YOU ARE HERE



Ακολουθούμε το πέτρινο μονοπάτι δίπλα από ασβεστοκάμينا για να φτάσουμε στο πιο όμορφο μπαλκόνι της Σίφνου! Στο μπαλκόνι της Παναγιάς του Ήλιου, όπου η θέα της θάλασσας ξαφνιάζει μετά από τόση ώρα πεζοπορίας στα βουνά.

Συνεχίζοντας, θα βρεθούμε ανάμεσα στις πιο ψηλές, κυματιστές ξερολιθιές του νησιού. Εκατοντάδες μέτρα ξερολιθιών διασχίζουν το Μαύρο Χωριό που κάποτε έσφυζε από ζωή, όπως μαρτυρούν τα ερείπια των σπιτιών, αλωνιών και ανεμόμυλων... Κατεστραμμένα από φωτιά ή – όπως άλλοι λένε– από λεηλασίες.

Πιο κάτω, η πηγή της «Φλέας Καλαμιτσιού» δικαιολογεί την ευφορία της γης, όπου κλαδιά ελιών μπλέκονται με συκιές και χαρουπιές. Συνεχίζοντας, διακρίνουμε κρυμμένες παραλίες, οι οποίες γίνονται ορατές για λίγο, σε απόσταση όμως μακρινή από το μονοπάτι. Η προσέγγισή τους δύσκολη από ξηράς λόγω της οργιώδους βλάστησης.

We follow the stone trail beside the lime kilns to reach the most beautiful balcony on Sifnos! This is the balcony of the Panagia tou Iliou – ‘Our Lady of the Sun’, where the view of the sea surprises us after so many hours walking in the mountains.

Pressing on, we find ourselves amongst the highest and waviest drystone walls on the island. Hundreds of meters of drystone walls crisscross through Mavro Horio (the Black Village), a village that was once full of life, as witnessed by the ruins of the houses, the winnowing circles and the windmills... ruined by fire, or, as some say, by pillaging.

Further down, the spring of “Flea Kalamitsiou” explains why the soil is so fertile. Here, the branches of the olives are entangled with those of the fig trees and the carob trees. Proceeding, we can make out hidden beaches which are visible for a little from the trail but still remain at a great distance. Approaching them by land is difficult because of the overgrown vegetation.

Nous suivons le chemin de pierre à côté des fours à chaux pour atteindre le plus beau balcon de Sifnos! Celui de Panagia tou Iliou (La Vierge du soleil), où la vue sur la mer est surprenante après tant d’heures de randonnées en montagne.

En continuant, nous nous retrouvons parmi les plus hautes pierres sèches et ondulées de l’île. Sur des centaines de mètres, ces pierres traversent le Mavro xorio (le village noir) qui était autrefois plein de vie, comme en témoignent les ruines des maisons, les aires de battage et les moulins à vent... Endommagés par le feu ou – selon certaines rumeurs - par des pillages.

Un peu plus bas, la source de « Fleas Kalamitsiou » justifie à elle seule l’euphorie de la terre, où les rameaux d’olivier se mêlent aux figues et aux caroubiers. En poursuivant notre périple, nous admirons des plages dissimulées, visibles uniquement pendant un court instant, mais qui sont loin du chemin. Leur accès est difficile par voie terrestre en raison de la végétation luxuriante.

Σε λίγο, βρισκόμαστε να περπατάμε κάτω από τον τεράστιο βράχο ονόματι «Φρούδι της Μπαρόνας», όπου εικάζεται ότι υπήρχε αρχαία ακρόπολη. Αφήνοντας πίσω μας κοπάδια κατσικιών και λιγοστά γαϊδουράκια, δεν θα αργήσουμε να βρεθούμε πάνω από τον κόλπο του Βαθιού με τις παραδοσιακές ταβέρνες και το εκκλησάκι του Ταξιάρχη σχεδόν μέσα στο νερό. Φτάσαμε στο Βαθύ! ■

**Tips:** Στάση για καφεδάκι και κολατσιό στο μπαλκόνι της Παναγιάς του Ήλιου με τη θέα του απέραντου γαλάζιου, αλλά κι αυτής της Κιμώλου και της Μήλου.

**Απόσταση:** 9 χιλ.  
**Χρόνος:** 3 ώρες και 50 λεπτά.  
**Βαθμός δυσκολίας:** 2/5

A little later, we find ourselves walking under the huge rock known as the “Froudi tis Baronas” or the ‘Brow of the Baroness’, where it is supposed that there was once an ancient acropolis. We leave behind us the herds of goats and the occasional donkey and it is not long before we reach the highest point of Vathi, overlooking the bay of the same name with its traditional tavernas and the small chapel of the Archangel which is almost in the water. We have reached Vathi! ■

**Tips:** You can make a stop for a coffee and a snack on the balcony of the Panagia tou Iliou with its view over the deep blue sea as far as Kimolos and Milos.

**Distance:** 9 km.  
**Time:** 3 hours and 50 minutes.  
**Difficulty rating:** 2/5

Bientôt, nous nous retrouvons à marcher sous un énorme rocher appelé « Froudi tis Baronas » (Le Sourcil de la baronne), où l’on pense que dans les temps séculaires il y avait une ancienne acropole. Laisant derrière nous des troupeaux de chèvres et quelques ânes, nous finissons par arriver au dessus de la baie de Vathi avec ses tavernes traditionnelles et sa petite église de Taxiarchis qui est presque dans l’eau. Nous sommes arrivés à Vathi! ■

**Conseils:** Arrêtez-vous pour un café ou un casse-croûte sur le balcon de Panagia tou Iliou avec un panorama extraordinaire sur le bleu infini, mais aussi sur Kimolos et Milos.

**Distance:** 9 km.  
**Durée:** 3 heures et 50 minutes.  
**Degré de difficulté:** 2/5

# THE PEOPLE... BEHIND THE SCENE

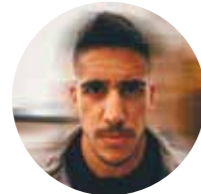


**Γιάννης Κοντός**  
**Giannis Kontos**

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 «παγώσω» στο χρόνο, να μην σας 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 ont transformé un simple amour en relation de vie. Dans mes projets d'avenir, j'ai l'intention de ne laisser aucun coin de Sifnos sans être photographié, sans qu'il soit «geler» dans le temps, ou sans l'avoir montré à travers mes propres yeux...



**Γιώργος Βενιός**  
**Giorgos Venios**

Γεννημένος το 1994 και μεγαλωμένος στο νησί μου, τη Σίφνο, ανακαλύπτω μια άλλη αγάπη. Η φωτογραφία μίληξε ξαφνικά στη ζωή μου και με οδήγησε να αποτυπώνω σε κάθε κλικ την ομορφιά του νησιού μου και να την μοιράζομαι με όλο τον κόσμο.

Born in 1994 and raised on my island, Sifnos, I am now discovering a new love. Photography has suddenly entered my life and has driven me, with every click, to record the beauty of my island and share it with the whole world.

Je suis né en 1994, j'ai grandi sur mon île, Sifnos, où j'ai découvert un autre amour. La photo est soudainement entrée dans ma vie et m'a amené à chaque clic à capturer la beauté de mon île et à la partager avec le monde entier.



**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 de mon île! Mon plaisir est de partager tous les renseignements possibles, soit sur un sentier soit sur 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 mon île.



**Μαρία Κεραμιδά**  
**Maria Keramida**

Με τη Σίφνο γνωριστήκαμε 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 toute de suite, car mon cœur appartenait à une autre île. Mais j'y suis revenue pour la faire connaître à mes amis, et à mes êtres bien aimés. Depuis, beaucoup de choses ont changé, mais ma relation avec l'île est restée solide. Il se peut très bien que prochainement, elle se retrouvera dans l'un de mes scénarios, ou dans l'un de mes romans.



**Άννα Γραικού**  
**Anna Graikou**

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 la 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...

# LES GENS... DANS LES COULISSES



**Μαρίνα Βερνίκου**  
**Marina Vernicos**

Η Σίφνος είναι ένα νησί γεμάτο φως, όπου μπορεί κανείς να ανακαλύψει τον εαυτό του και να ταξιδέψει ειρηνικά πίσω στο χρόνο. Για μένα, είναι το πιο όμορφο νησί του κόσμου και μια αιώνια πηγή έμπνευσης. Είναι το νησί που μου έχει προσφέρει απλόχερα τις καλύτερες στιγμές στη ζωή μου.

Sifnos is an island full of light, where one can discover himself and travel peacefully back in time. For me, it is the most beautiful island in the world and an eternal source of inspiration. It is the island that has generously offered me the best moments of my life.

Sifnos est une île inondée de lumière sur laquelle on peut découvrir qui l'on est réellement et voyager agréablement dans le passé. Pour moi, c'est la plus belle île du monde, et une éternelle source d'inspiration. L'île, qui m'a offert généreusement les meilleurs moments de ma vie.



**Πολίνα Σίμου**  
**Polina Simou**

Στη Σίφνο υπάρχει αυτή η τριλογία χρωμάτων που με γοητεύει... Λευκό, μπλε και ώχρα. Μέσα σε αυτήν την τριχρωμία κρύβονται όλες οι εντάσεις, οι αξίες και οι αποχρώσεις του χρωματικού κύκλου. Το μόνο που χρειάζεται είναι να σταθεί κανείς μερικά λεπτά για να τις διακρίνει.

On Sifnos there is this trilogy of colours which has charmed me... White, blue and ochre. This tricolore hides within it all the contrasts, all the values and all the shades of the colour cycle. All that you need do is stand for a few minutes and you can make it all out.

À Sifnos, il y a ce triptyque de couleurs qui me fascine... Blanc, bleu et ocre. Dans cette trichromie se cachent toutes les intensités, les valeurs et les nuances du cercle chromatique. Tout ce que vous avez à faire est de prendre quelques minutes pour les distinguer.



**Μαρία Φωτά**  
**Maria Fota**

Κι όπως λένε, εκεί που «πιάστηκες», εκεί καταλήγεις. Παρ' όλους τους χωρισμούς μας ανά τα χρόνια, γυρίζω πάντα πίσω... κι αν αυτό δεν είναι κάρμα, τότε τι είναι;

And as they say, you end up staying where you get "hung up". Despite all the separations over the years, I always return... and if this is not karma, then what is?

Et selon le dicton, là où "vous avez été conçus", c'est là où vous vous retrouverez. Malgré toutes nos séparations au fil des ans, je reviens toujours ici... et si ce n'est pas le karma, alors qu'est-ce que c'est?



**Βασιλική Φωτά**  
**Vasiliki Fota**

Σε κάθε δυσκολία είναι το ησυχαστήριό μου, σε κάθε ηρεμία είναι το πάρτι μου, σε κάθε στιγμή είναι η ζωή μου! Αυτό είναι η Σίφνος για μένα.

In every moment of difficulty, this is where my retreat is; in every moment of peace, this is where my party is; in every moment, this is where my whole life is! This is Sifnos for me.

C'est mon sanctuaire dans chaque difficulté, c'est ma fête dans chaque moment de calme, c'est la vie à chaque instant! C'est Sifnos pour moi.

## Ευχαριστούμε θερμά τους

Roberto Ritter, Ανδρέα Ζαμπέλης, Βένια Καρολίδου, Γιάννης Αποστολίδης, Dor Kedmi, Elias & Emma Photography, Δρ. Χριστίνα Τελεβάντου, Christian Lot και Σίσσυ Σκουλιδη,

## Our sincere thanks to / Nous remercions sincèrement

Andreas Zampelis, Dr. Christina Televantou, Dor Kedmi, Elias & Emma Photography, Christian Lot, Giannis Apostolidis, Venia Karolidou, Roberto Ritter and Venia Karolidou.



Ήσασταν εδώ!  
Γνωρίζετε κάτι για εδώ!  
Θέλετε να μοιραστείτε  
κάτι από την εμπειρία σας!

You were here!  
Do you know anything about this place!  
Would you like to share  
something from your experience!

Vous étiez ici!  
Vous connaissez quelque chose de ce lieu!  
Aimeriez-vous bien partager votre expérience!

# SHARE YOUR EXPERIENCE

PHOTO | GIORGOS ZAMPHELIS

## TEXTS



Στείλτε μας τα κείμενα σας.  
Γράψτε την εμπειρία σας  
ή κάτι που γνωρίζετε για το νησί.  
Δείτε το δημοσιευμένο σε κάποιο  
από τα επόμενα τεύχη μας.

Send us your texts.  
Write about your experience  
or something you know about the island.  
See it published in one  
of our next issues.

Envoyez nous vos textes. Écrivez votre  
expérience ou quelque chose que vous  
connaissez concernant l'île. Il sera publié  
dans un de nos prochains numéros.

## PHOTOS



Στείλτε μας εικόνες που έχει  
αποτυπώσει ο φωτογραφικό σας φακός  
και θα θέλατε να τις δείτε τυπωμένες  
στο You Are Here magazine.

Send us the pictures captured  
by your camera which  
ou would like to see printed  
in the "You Are Here" magazine.

Envoyez-nous des photos prises par  
votre objectif et que vous voudriez  
bien voir imprimées dans le magazine  
«You Are Here»

## MOMENTS



Στείλτε μας στιγμές από τις διακοπές  
σας στο νησί και μια φράση, για να τα  
φιλοξενήσουμε στις σελίδες μας.

Send us some of your moments from your  
holidays on the island and one phrase, to be  
inserted in our pages.

Envoyez-nous des moments de vos  
vacances sur l'île ainsi qu'une légende,  
pour qu'ils soient insérés dans notre  
page Moments

[www.youarehere.gr](http://www.youarehere.gr)

FACEBOOK | You Are Here magazine  
 INSTAGRAM | youareheresifnos



# You are here

## CONCEPT STORE

Unique objects  
with meaning...

"the spirit of the island"  
for you to take home.

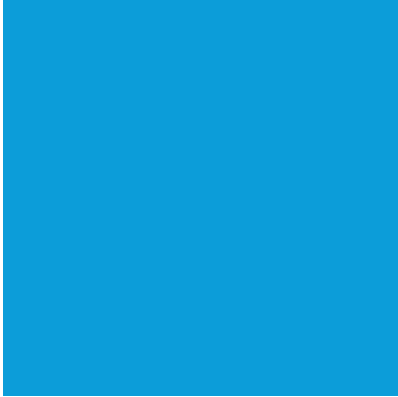


LAT: 36° 58' 17" N  
LONG: 24° 41' 57" E

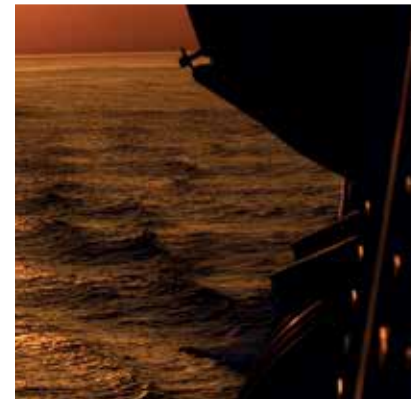
APOLLONIA, SIFNOS

[www.youarehere.gr](http://www.youarehere.gr) [info@youarehere.gr](mailto:info@youarehere.gr)





**Your Speedway  
to Cyclades**



**AEGEANSPEEDLINES**

A stylized blue wave graphic that underlines the company name.