



Θεσσαλονίκη

Θεσσαλονικείς, πού τρώτε;

Ποιος θα μπορούσε να μας μνήσει καλύτερα στα γενετικά μονοπάτια της πόλης αν όχι όσοι τη ζουν καθημερινά; Αυτούς ρωτήσαμε λοιπόν...

Της Ράνιας Μάργαρη_ by Rania Margari

Thessaloniki: Where Do the Locals Eat? Who better to clue us into the city's scrumptious secrets and where to find them than the people who enjoy them daily? And so, that's who we asked...

Μιχάλης Γουδής, δημοσιογράφος: «Η αφετηρία δεν μπορεί να είναι άλλη από την οδό Ερμού και τις παραδοσιακές αγορές Μοδιάνο και Καπάνι. Κρέας, ψάρι, φρούτα και λαχανικά, όλα βρίσκονται εδώ, παράλληλα με ευκαιρίες για ένα γρήγορο μεζέ σε κάποιο απ' τα κουτούκια. Λίγα μέτρα πιο κάτω, στην Κομνηνών, το ντελικατέσεν "Παντοπωλείο της Θεσσαλονίκης" προσφέρει μεγάλη ποικιλία προϊόντων σε καλαίσθητη εμφάνιση».

Πρωινές ώρες

Βάγια Ματζαρογλου - διευθύντρια σύνταξης του περιοδικού SOUL: «Αναζητήστε τον "Κόκκινο Φούρνο" στην Αποστόλου Παύλου. Highlights τα καλαμποκένια σάντουιτς, οι μνηλόπιτες, τα δανέζικα κρουασάν αλλά και το χειροποίητο ψωμί για τoστ».

Δημήτρης Κοπαράνης, μάγειρας, food blogger και editor: «Το "Ble" (Αγίας Σοφίας 19, www.ble.com.gr) είναι ο ναός της τέχνης του ψωμιού. Ποικιλία πέρα από κάθε

Michael Goudes, journalist: "Everything starts at Ermou Street and the local markets, Modiano and Kapani. You can find all sorts of meat, fish, fruits, and vegetables here, and you can also grab a quick bite to eat at one of the local tavernas. A few meters further down, on Komnion Street, the delicatessen Pantopoleion tis Thessalonikis (Thessaloniki General Store) offers a wide selection of products and an aesthetic presentation.

Morning Hours

Vaya Matzaroglou – editor of SOUL Magazine: "Look for Kokkino Fournos (Red Oven), located on Apostolou Pavlou Street. Its menu features corn sandwiches, apple pies, Danish croissants, and toasts on homemade bread."

Demetris Koparanis, chef, food blogger, and editor: "Ble (Hagias Sofias 19, www.ble.com.gr) is a temple for baked bread. There is a selection wider than you could

φαντασία. Κάντε μία στάση για καφέ κι ένα μικρό snack». **Στέφανος Τσιτσόπουλος** - διευθυντής του περιοδικού SOUL, παραγωγός στο ραδιοφωνικό σταθμό Republic 100,3 και συγγραφέας του ημερολογίου «Θεσσαλονίκη» 2012 (εκδόσεις ΙΑΝΟΣ): «Για πρωινό με θέα τη θάλασσα και τα κύματα του χειμώνα, προτιμήστε το καφέ “Ciel”, στο ισόγειο του ξενοδοχείου Ηλέκτρα Παλλιάς, με έμφαση στο σαλονικιώτικο κουλούρι με γέμιση τυρί Philadelphia, την καταπληκτική τυρόπιτα κουρού με πλούσια γέμιση ελληνικού τυριού και τα καλοψημένα κρουασάν με μανούρι».

Απο το μεσημέρι έως το βράδυ

Μαίρη Γουδέλη, γραφίστρια: «Η μαύρη καγκελόπορτα στις δεξιές καμάρες όπως ανεβαίνει κανείς την Αριστοτέλους από την Τσιμισκή αποκαλύπτει ένα από τα ωραιότερα ουζερί της πόλης, το “Ουζερί Αριστοτέλους” (Αριστοτέλους 8) με μεγάλη ιστορία, εγγυημένη ποιότητα και υπέροχο περιβάλλον. Στα Κάτω Λαδάδικα τόσο ο “Νεγροπόντε” (Κατούνη 21) όσο και το “Φουλ του μεζέ” (Κατούνη 3, www.fullmeze.gr) ξεχωρίζουν για τις γεύσεις αληλά και για τη ζεστή τους ατμόσφαιρα.

Βασίλης Μακρής, μεταπτυχιακός φοιτητής: «Μη φύγετε χωρίς να δοκιμάσετε την ανηθοσαλάτα, τους πατατιανούς κεφτέδες, την παστουρμαδόπιτα και το γκατό σοκολά του εστιατορίου “Ζύθος” (Κατούνη 5, www.zithos.gr), την κολοκυθοσαλάτα και το μοσχάκι χιουνκάρ του εστιατορίου “Ερμής” (Ρογκότη 4), το μιλφέιγ μελιτζάνας, το κατσίκισιο τυρί με σουσάμι και μέλι και τα χοιρινά φιλετάκια με μουστάρδα του εστιατορίου “Παπαρούνα” (Παγγαίου 4 & Δόξης, Λαδάδικα)».

Σωτήρης Τάσης, υπάλληλος γραφείου: «Για μεσημεριανό, ανεβείτε ένα τσικ πάνω, στη Μοδιάνο, και προτιμήστε το ψαροεστιατόριο “Αχινός” (Ερμού 26, www.ahinos.gr). Εξαιρετικές σαρδέλες τηγανισμένες με σουσάμι και μπινελίκια θεσπέσια, όπως οι τυλιχτές μελιτζάνες, η σαλάτα ονόματι Πονηρή, το μαγικό τσίπουρο και η όλη ατμόσφαιρα γενικώς, που έχει αυτό που λέμε “θεσσαλονικιώτικη φιλοξενία”.

«Στο “Φρυ” στα Λαδάδικα, σε μια ευχάριστη ατμόσφαιρα, δοκιμάστε φάβα, χταποδάκι, λουκουμάδες μπακαλιάρου αληλά και υπέροχα κασιώτικα ντολμαδάκια (ο ιδιοκτήτης είναι από την Κάσο)», προτείνει η **Κική Πουλατσίδου**, φοιτήτρια στη Σχολή Εκπαιδευτικής και Κοινωνικής Πολιτικής στο Πανεπιστήμιο Μακεδονία, ενώ η **Πό-**

ever imagine. Stop by for a coffee and a small snack.”

Stefanos Tsitsopoulos – manager of SOUL magazine, Republic 100.3 radio producer, and author of the calendar “Θεσσαλονίκη” 2012 (IANOS Publications): “For breakfast featuring a view of the sea and the winter waves, choose café ‘Ciel,’ located in the lobby of the Elektra Pallas Hotel, which specializes in Thessaloniki-style kolouri rolls with Philadelphia cream cheese, a great kourou cheese pie filled with rich Greek cheese, and crispy croissants with manouri cheese.”

From Noon to Night

Mary Goudeli, graphic artist: “The black gate on the right arches that you see as you walk up Aristotelous and Tsimiski Streets leads to one of the best ouzeri restaurants in the city. ‘Ouzeri Aristotelous’ (Aristotelous 8) features a longstanding history, guaranteed quality, and a great environment. In the district of Kato Ladadika, both Negroponte (Katouni 21) as well as Full tou Meze (Katouni 3 www.fullmeze.gr) stand out for their mouth watering menus and friendly atmosphere.

Vasilis Makris, graduate student: “Don’t leave without trying the dill salad, palatial meatballs, pastrami pies, and the gâteau chocolat from Zythos restaurant (Katouni 5, www.zithos.gr), the zucchini salad and veal hunkiar at Hermes Restaurant (Rogoti 4), the eggplant mille-feuille, goat’s cheese with sesame and honey, and the pork fillets with mustard from Paparouna restaurant (Pangaiou 4 & Doxis, Ladadika).”

Sotiris Tasis, office employee: “For lunch, head on up to Modiano and go Ahinos restaurant (Ermou 26 www.ahinos.gr), which specializes in fish. The fried sardines with sesame are wonderful and the appetizers are amazing, as are the eggplant rolls, a salad by the name of ‘Poniri,’ the magical tsipouro, and the entire atmosphere in general, which exudes “Thessalonian hospitality.” “Fry in the Ladadika district has a pleasant atmosphere.

Try the split pea soup, octopus, cod fish loukoumades, and the amazing Kasos-style dolmades (the owner is from the island of Kasos),” says **Kiki Poulatsidou**, a student at Macedonia University’s School of Educational and Social Policy, while **Popi Balouri**, a jewelry designer, prefers Tiffany’s (Iklinou 3, www.tiffanys.gr) “for a taste of old Thessaloniki, with different homemade specials each day, and more.”



το λιθαράκι μας...

Τα τρία τελευταία χρόνια σχεδιάσαμε και υλοποιήσαμε ένα ευρύ πρόγραμμα δράσεων, προσαρμοσμένο στις ανάγκες της ευρύτερης περιοχής του Θριασίου και της Δυτικής Θεσσαλονίκης.

Συνεχίζουμε το 2012 βάζοντας το λιθαράκι μας

στην προστασία
του περιβάλλοντος

στη βελτίωση
του επιπέδου ζωής
των γειτόνων μας

στη στήριξη
της νέας γενιάς
και των προσπαθειών της

στην ενέργεια για ΖΩΗ



ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΠΕΤΡΕΛΑΙΑ

www.helpe.gr





νη Μπαλδούρη, κατασκευάστρια κοσμημάτων, προτιμά το “Tiffany’s” (Ικτίνου 3, www.tiffanys.gr) «για το άρωμα παλιάς Θεσσαλονίκης, αληθιά και το μαγειρευτό φαγητό με ξεχωριστά πιάτα ημέρας και όχι μόνο».

«Ο χώρος στο “Μόλυβος” (Ι. Δραγούμη 31 & Καποδιστρίου 1, www.molyvos.gr), σε μεταφέρει στο ομώνυμο μέρος της Μυτιλήνης ενώ σε αποχαιρετούν με τη γλυκιά γεύση του φρεσκοψημένου λουκουμά με μέλι και παγωτό», λέει ο **Παναγιώτης Χατζηανδρέου**, κάτοικος Θεσσαλονίκης με καταγωγή από τη Μυτιλήνη.

«Στο “Αγιοήϊ” (Πλάτεια Αριστοτέλους 9, <http://agioli.gr>) με την παιχνιδιάρικη διακόσμηση και ελληνικές γεύσεις με μοντέρνες πιναελίες, δοκιμάστε κότσι με πουρέ από πράσο και μοσχαρίσιο μπιφτέκι με σάλτσα από λιαστή ντομάτα», προτείνει η **Νάγια Πισσαδάκη**, ενώ η αδερφή της **Άννα** προσθέτει «αν θέλετε γιαπωνέζικο, θα πάτε στο “CHAN” (26ης Οκτωβρίου 48, The MET Hotel, www.themethotel.gr) που θεωρείται ότι σερβίρει το καλύτερο sushi στην πόλη».

Γλυκιά αμαρτία...

Δώρα Καϊμάκη, πωλήτρια: «Η γεύση της σύγχρονης πόλης, μετά το κουλούρι, τη μπουγάτσα και τα τσουρέκια με την πραλίνα φουντουκιού, λέγεται “Sugarela” (Μητροπόλεως 102, www.sugarela.gr). Δοκιμάστε την Ανδριανή, ένα γλυκίσμα με βάση τη βανίλια, την quiche lorraine και τα μπισκότα».

B. M.: «Το μιλφέιγ του “Κωνσταντινίδη” (Παύλου Μελά 14, www.konstandinidis.gr) είναι για Όσκαρ - βγαίνει και σε τούρτα παγωτό. Εξίσια και τα σοκολατένια Manhattan, ειδικά όταν συνοδεύονται με Μαυροδάφνη. Μια δαγκωνιά στέλνει τον ουρανίσκο σου στον παράδεισο».

«Για τρίγωνα Πανοράματος, εκτός από τον Ελενίδη που παραμένει σταθερή αξία (www.elenidis.gr), περάστε από το μαγαζί “Ο Τάσος” στο Πανόραμα (Κομνηνών 16, www.tasotrigona.gr), όπου αξίζει να δοκιμάσετε και το προφιτερόλ», μας εμπιστεύεται η **Ελευθερία Γούκου**, μαία στο Ιατρικό Διαβαλκανικό Κέντρο.

Και αν θελήσουμε παγωτό; «Ασυζητητί παγωτά “FREGGIO”... είναι θεϊκά!» λέει ο **Αντώνης Μανέτας**, ιδιοκτήτης του καταστήματος «Manetas Κοσμήματα».

“The environment at Molyvos (Ι. Dragoumis 31 & Kapodistriou 1, www.molyvos.gr) takes your taste buds to a site on the island of Mytilini with the same name, while the restaurant bids you goodnight with the sweet taste of freshly made loukoumades served together with honey and ice cream...”

Panagiotis Hatzandreou, a Thessaloniki resident with roots from Mytilini, says.

Agioli (Aristotelous Square 9 <http://agioli.gr>) is known for its playful décor and Greek tastes with a modern twist. Try to ham hock with mashed potatoes and leeks, or the veal hamburger with sundried tomato sauce,” says **Naya Pissadaki**, while her sister **Anna** adds that “if you like Japanese food, go to CHAN (26 Oktovriou 48, The MET Hotel, www.themethotel.gr), which is considered to serve the best sushi in the city.”

Sweet Sin...

Dora Kaimaki, salesperson: “Following the koulouri roll, bougatsa pastry, and tsoureki bread with the chocolate covered pralines, you can get a taste of the modern city at Sugarela (Mitropoleos 102, www.sugarela.gr). Try the vanilla based sweet Andriani, the Quiche Lorraine, and the ginger snaps.”

B.M.: “The mille-feuille at Konstantinidis (Pavlou Mela 14, www.konstandinidis.gr) deserves an Oscar. It is available in ice cream cake form as well. The chocolate Manhattans are phenomenal, especially when accompanied with a glass of Mavrodaphne wine. One bite well send your pallet to paradise.”

“For triangles of Panorama (trigona Panoramatos), aside from Elenidis, which remains a classic spot (www.elenidis.gr), visit the bakery O Tasos, where you should definitely try the profiterole as well,” **Eleftheria Goukou**, a midwife at the Inter-Balkan Medical Center, tells us.

And if you’re in the mood for ice cream? “No question about it, FREGGIO’s ice-cream varieties... are heavenly!” says **Antonis Manetas**, the owner of Manetas Jewelers.”



Κύπελλο Ελλάδος
800 π.Χ.

ASHLEY & HOLMES ATHENS / Politics

Στηρίζουμε τον πολιτισμό

Στην ΟΠΑΠ χορηγούμε τους αθλητές της τέχνης και του πολιτισμού. Αναμορφώνουμε αρχαιολογικούς χώρους και μνημεία σε ολόκληρη την Ελλάδα. Στηρίζουμε τις μουσικές, κινηματογραφικές, θεατρικές και φωτογραφικές εκδηλώσεις στο Σταυροδρόμι Πολιτισμών στη Θεσσαλονίκη.