

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

COMENIUS TEAM

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΓΟΝΕΩΝ & ΚΗΛΕΜΟΝΩΝ
ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ ΣΑΠΩΝ

COME CLOSER
my world is your world



Γεύσεις από τον κόσμο

2013



Education and Culture
Lifelong learning programme
COMENIUS

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΕΛΛΑΔΑ

Λαδερά γεμιστά (Ladera gemista)



Υλικά για 6 μερίδες

- 7 μέτριες ντομάτες,
- 6 μέτριες πιπεριές
- 1 ½ κούπα ρύζι καρόλινα.
- 2 μέτρια κρεμμύδια
- φιλοκομμένα κρεμμύδια.
- μαϊντανός φιλοκομμένος
- 1 ½ κούπα ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι,
- 2 κούπες χυμό ντομάτα.
- 1 κούπα γιαούρτι.

Εκτέλεση: Πλύντε τις ντομάτες και τις πιπεριές. Αδειάστε το εσωτερικό από τις πιπεριές και τις ντομάτες. Ψιλοκόψτε το εσωτερικό από της ντομάτες σε σάλτσα. Αναμείξτε το ρύζι, τα κρεμμύδια, μαϊντανό, την σάλτσα ντομάτας, ½ κούπας ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Γεμίστε τις πιπεριές και τις ντομάτες με το μίγμα, καλύψτε με τα καπάκια και τοποθετήστε τα σε ένα ταψάκι. Περικύψτε τις πιπεριές και τις ντομάτες με την σάλτσα ντομάτας και το υπόλοιπο λάδι. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για 1 ½ της ώρας.

Ιανουάριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Φεβρουάριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

2013

ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ
ΚΑΣΕΡΗ
Χρήστος Κασέρης
Κέντρο: Σάπες, τηλ. 25320-23016
Υπόγειο: Κορυμφή, 29ο Σον. Πεζικό τηλ. 2531100304

καφέ
Ζαμπογιάννη
από το 1960
στη Σάπες
Κορυμφή
ΠΕΡΙΟΧΗ: ΠΑΝΤΕΛΙΟΥ 66-ΠΟΛΙΤΕΙΑ ΟΙΚΙΣΜΟΥ ΤΗΛ. 011-245-408
ΚΕΝΤΡΟ: ΣΑΠΕΣ ΚΟΜΟΤΗΝΗΣ ΤΗΛ. 011-212-218

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ
ΤΑΒΕΡΝΑ
Η Μέρουσα
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ
ΦΗΤΟΠΟΛΕΙΟ
ΔΙΑΝΟΜΗ
Παποδήμο 27 ΣΑΠΕΣ
Παποδήμο 25 ΣΑΠΕΣ
ΤΗΛ. 25320 22162
ΤΗΛ. 25320 23050

OXY
GEN
fitness club

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΣΟΥΗΔΙΑ

Ροδέλες Κανέλας (Cinnamon roles)



ΥΛΙΚΑ:

20γρ μαγιά, 50γρ ζάχαρη,
150γρ ζάχαρη, 150ml γάλα,
1/2 αυγό, 60γρ βούτυρο,
1/2 κ.σ. αλάτι, 375γρ αλεύρι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ

50γρ βούτυρο, 25γρ ζάχαρη
1 κ.σ. κανέλα,

ΓΙΑ ΕΠΑΛΕΙΨΗ

1/2 αυγό, 1 κ.σ. νερό, Ζάχαρη

Εκτέλεση: Θρυμματίστε την μαγιά σε ένα μπολ και ανακατέψτε την με μερικές κουταλιές από το γάλα. Λιώστε το βούτυρο και προσθέστε το γάλα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώστε την ζύμη για 10-15 λεπτά. Αφήστε την να φουσκώσει για λίγο σε ζεστό περιβάλλον. Ανοίξτε την σε παχύ φύλλο. Κάντε ένα μίγμα με τα υλικά της γέμισης και με την βοήθεια ενός πινέλου απλώστε το πάνω στο φύλλο. Κάντε το φύλλο ρολό και κόψτε το σε φέτες. Τοποθετήστε τις φέτες αυτές σε ένα ταψί πάνω σε αντικαλλητικό χαρτί και σκεπάστε τις με μία πετσέτα. Αφήστε τις σε ζεστό μέρος να διπλασιαστούν για 60 λεπτά περίπου.

Χτυπήστε τα αυγά με το νερό και αλείψτε τις φέτες με την βοήθεια ενός πινέλου. Πασπαλίστε με ζάχαρη και ψήστε τις στο φούρνο για 5-6 λεπτά στους 200°C. Αφήστε τις να κρυώσουν πάνω σε μία σχάρα.

Μάρτιος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Απρίλιος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

2013

ΚΤΕΛ
N. ΡΟΔΟΠΗΣ
ΕΚΔΟΤΗΡΙΑ ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ
Γ. Μαυέλη 1, Κομοτηνή.
Κομοτηνή: 25310 22912
Θεσ/νίκη: 2310 595419
Αθήνα: 210 5144905
Αποθήκη: 25310 29898
Για online κρατήσεις:
www.ktelrodopis.gr

SUPER MARKET
ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΣΚΟΠΙΑΝΟΣ
proton
ποιότητα & οικονομία
Πανεπιστήμιο 48 Τόπος - τηλ. 25320 22045

Mirror
ΚΑΡΟΛΙΝΑ
ΜΑΡΙΑ ΡΕΦΙΔΑΟΥ
Αν. Μεταμόρφωση 4, Σάμος τηλ. 2532 90200

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΙΑΣΗΦ
ΠΙΑΤΕΣ - ΣΟΥΠΕΣ - ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΣΚΑΡΑΣ ΣΤΑ ΚΑΡΦΟΥΝΑ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ ΤΙΣ 06:00 ΕΩΣ 16:00 (ΚΥΡΙΑΚΗ ΚΛΕΙΣΤΑ)
ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΡΙΟΥ 1 - ΣΑΜΟΣ ΤΗΛ. 25320 23222

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΙΣΠΑΝΙΑ

Ομελέτα Πατάτας (Potato omelette)



ΥΛΙΚΑ:

1 κιλό πατάτες
8 αυγά
Αλάτι, πιπέρι
400γρ ελαιόλαδο
ΑΛΙ-ΟΛΙ σάλτσα
500ml μαγιονέζα, ένα κεφάλι
σκόρδο και λίγο μαϊντανό.

Εκτέλεση: Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε πολύ λεπτές φέτες. Αλατίστε και πιπερώστε. Ζεσταίνετε το λάδι στην φωτιά και τηγανίστε τις πατάτες. Στραγγίστε τις πατάτες από το λάδι. Χτυπήστε τα αυγά και ανακατέψτε τα με τις πατάτες. Τηγανίστε το μείγμα στο ζεστό λάδι γυρίζοντας το και από τις δύο πλευρές.

Μάιος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Ιούνιος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

2013

ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ
ΣΠΟΡΟΙ • ΛΙΠΑΣΜΑΤΑ
ΣΩΤΡΟΦΕΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



ΣΤΕΦΑΝΟΥ ΜΟΥΣΚΟΥ & ΠΑΡΤΝΕΡΣ

(ΤΗΛΕΦΩΝΟ) • (ΦΑΞ) • ΤΗΛ 25320-22822 6932-242-859



Ρούφου Δ. Κωνσταντίνου

Σάπες, τηλ. 25320-22140



Χρήστος Συμεωνίδης
Συμπληρωτής

ΜΑΡΙΝΑΚΗ 6 ΣΑΠΕΣ Τ. 25328.22043 Κ. 6961.668242

Κατασκευά φάρμακα φρέσκα βλατίες
γαστρονομία εβρίδα φρεσκά
ποτανοφρέσκα σκυλοφρέσκα

Μαρία Στοιγαννοπούλου
Τεχνολόγος Γεωπόνος
Συνεχής Παραγωγή



ΠΕΙΝΑΣΙ!
←
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΙ ΝΕΑ
ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΑΙ ΕΞΩΤΙΚΑ



ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΟΛΛΑΝΔΙΑ

Πανκέικ (Pancakes)



ΥΛΙΚΑ:

- ¾ φλ.γάλα
- 2 κ. ξύδι
- 1 φλ. Αλεύρι
- 1 κ. ζάχαρη
- 1 κ. γλ. μπικιν παουντερ
- ½ κ. γλ. μαγειρική σόδα
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 1 αυγό

Εκτέλεση: Αναμείξτε το γάλα με το ξύδι και αφήστε το να ξησίσει. Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπικιν πάουντερ, τη σόδα και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Χτυπάμε το αυγό με το βούτυρο και το προσθέτουμε στο ξηνομένο γάλα. Ρίχνουμε το μείγμα του αλευριού στο υγρό μείγμα και το χτυπάμε ελαφρά μέχρι να διαλυθούν τα κομμάτια.



Ιούλιος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Αύγουστος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2013

Ο ΨΑΡΑΣ
ΜΠΟΓΙΑΤΖΗΣ

Πατέρας & Γιός **6972361271**
6938387854

ΚΤΗΝΙΑΤΡΟΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ

ΜΟΥΣΑ ΝΟΥΡΗ ΜΠΑΡΗΣ

Πανεόριμο & Κορομανθί γωνία Σόλων
Τηλ. & Fax 25320.22206, Κω. 6945.04905

ΚΑΦΕΚΟΠΤΕΙΟ
ΝΙΧΑΤ

ΠΑΠΑΔΗΜΑ 56
ΣΑΠΕΣ

Τηλ. 25320 22668
ΟΚ. 25320 22724
ΚΙΝ. 693 7588313

Μουράτ ΑΜΕΤ
Πνευματικός Περσποραστής

Ηλεκτρονική Υγιεινή - Περιεργασία - Αισθήματα - Service

Πανεόριμος 18, ΣΑΠΕΣ - Τηλ. 25320.22118 - Κω. 6907 80 63 61
E-mail: info@v-smartpc.com www.v-smartpc.com

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΙΤΑΛΙΑ

Βίδες με Μπρόκολο (Pasta with broccoli)



ΥΛΙΚΑ:

400 γρ. μακαρόνια βίδες
600 γρ. λουλούδια μπρόκολου
6 κουτ. ελαιόλαδο
1 σκελίδα σκόρδο
1 κουτ. πάπρικα
1 κουτ. κόκκινο πιπέρι καυτερό
2 κουτ. βούτυρο λιωμένο
Βούτυρο για ψέκασμό



Εκτέλεση: Πλύνε και κόψε σε μικρότερα κομμάτια τα λουλούδια του μπρόκολου. Βράσε τα μπρόκολα σε αλατισμένο νερό για 10-15 λεπτά. Την ίδια ώρα τσιγάρισε σε μία κασαρόλα το σκόρδο με το λάδι και πρόσθεσε τα βραστά μπρόκολα για να πάρουν άρωμα και να μαλακώσουν. Βράσε τα μακαρόνια στο βραστό νερό που έβρασες προηγουμένως τα μπρόκολα. Σούρωσε τα μακαρόνια και ανακάτεψε τα με το μείγμα του σκόρδου με το μπρόκολο. Πρόσθεσε πάπρικά και πιπέρι. Αν σας αρέσει μπορείτε να προσθέσετε λίγη παρμεζάνα.



Σεπτέμβριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Οκτώβριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

2013

ΟΠΗΡΟΛΑΧΑΝΙΚΑ
«Ο ΜΙΚΡΟΣ ΚΗΤΟΣ»
Σοφία Βασιλειάδου
ΠΑΠΑΔΗΜΑ 47 ΣΑΠΕΣ - ΤΗΛ. 25320 23407

ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ
Η ΚΛΗΜΑΤΑΡΙΑ
ΚΕΝΑΝΙΔΗΣ ΤΑΚΗΣ ΣΑΠΕΣ ΤΗΛ. 25320 22966

ΚΟΣΜΗΜΑΤΑ - ΟΡΟΛΟΓΙΑ
ΧΟΤΖΟΓΛΟΥ ΜΟΥΑΜΕΡ
ΣΑΠΕΣ
ΤΗΛ. 25320 22554

foto-CITY sales
DIGITAL SERVICE
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ - ΜΗΤΕΩΡΗΓΕΙΣ
DAMON - ΒΑΠΤΙΣΜΩΝ
ΤΗΛ. 25320.23045 ΚΙΝ. 697 62 49 412
ΒΟΥΛΙΑΣ ΔΕΛΤΑ 9 ΣΑΠΕΣ ΓΑΛΙΟΥΛΕΩΝ ΑΝΤΩΝ ΤΣΑΝΟΥ

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΤΟΥΡΚΙΑ

Ραβιόλια (Turkish Ravioli with yogurt sauce)



ΥΛΙΚΑ:

- 1 κ. αλάτι
- 1 κ. ξερό δύσσο.
- 1 σακουλάκι ραβιόλια με κιμά.
- ¼ κούπας βούτυρο
- 1 κ. γλυκιά πάπρικα
- 1 κ. τριμμένο σκόρδο
- 1 κεσεδάκι γιαούρτι.

Εκτέλεση: Βράστε σε μία κατσαρόλα αρκετό νερό και προσθέστε τα ραβιόλια και το αλάτι. Μαγειρέψτε 3-5 λεπτά έως ότου τα ραβιόλια να επιπλέουν στην επιφάνεια. Σουρώστε και κρατήστε τα ζεστά. Παράλληλα, λιώστε το βούτυρο και προσθέστε την πάπρικα. Ανακατέψτε τα σκόρδα με το γιαούρτι. Τοποθετήστε τα ραβιόλια σε ένα πιάτο. Από πάνω ρίξτε το γιαούρτι και τέλος το λιωμένο βούτυρο με την πάπρικα.



Νοέμβριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
				1	2	
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30



Δεκέμβριος

Κυ	Δε	Τρ	Τε	Πε	Πα	Σα
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2013

Redoptour
Διγγρα Μπαμπούδου
Τηλ. 25310 22352 37060
Fax. 25310 26737
E-mail: info@redoptour.gr site: www.redoptour.gr

6956.06.54.55
όλο το 24ωρο

ΤΑΚΟΥΝΙ
επιδόρπιο - επίκαιρη μεταποίηση υποδογμάτων

ΤΑΚΟΥΝΙ & ΚΛΕΙΔΙ
στο 10κκ 10κκ

Χρ. Τσιτσάνη 5, ΣΑΠΕΣ
(δίπλα στην Αγροτική τράπεζα)
τηλ. 25320 23323

καθαρό - φιλτραρισμένο νερό
σε τα φροντίες

Water stores
Koulikoubasis
Τηλ.: 25310 84770
Email: koulikoubasis@gmail.com
www.koulikoubasis.com

ΠΡΟΔΕΚΝΑΣΜΑΤΑ - ΠΡΑΤΗΡΙΟ ΑΡΤΩΝ
ΕΙΣΗ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

ΑΡΤΟΛ - ΓΑΥΚΑ
ΓΕΥΣΗ & ΥΓΙΑ

Παραγγέλεις catering για γάμους, βαπτίσεις, γενέθλια
Αίθουσα για κοινωνικές εκδηλώσεις

Παποδόμρα 52 - Σάπες - Τηλ. 2532022266

ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΔΙΑΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΕΚΠ/ΣΗΣ ΣΑΠΩΝ

Γεύσεις από τον κόσμο

ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Τοτσιτούρα (Tochitura)



ΥΛΙΚΑ:

½ κιλό μοσχαρίσιο κρέας
300γρ. καπνιστό λουκάνικο
6 σκελίδες σκόρδο
2 γλ. λευκό ξερό κρασί
2 κουτ. λαρδί
2 κουτ. πάπρικα
3 φύλλα δάφνης
Θυμάρι, αλάτι, πιπέρι.



Εκτέλεση: Κόψτε τα λουκάνικα και το κρέας σε κομματάκια. Λιώστε το λαρδί σε ένα βαθύ τηγάνι, προσθέστε το κρέας, τα λουκάνικα, το σκόρδο και σοτάrouμε για 1- 2 λεπτά ακόμη. Στη συνέχεια προσθέστε το λευκό κρασί, το νερό, τα φύλλα δάφνης και μαγειρεύουμε για 50 λεπτά σε μέτρια φωτιά με κλειστή κατσαρόλα. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, πάπρικα, θυμάρι και νερό αν χρειάζεται και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 10 λεπτά. Ετοιμάστε σε μία άλλη κατσαρόλα την κρέμα με το καλαμποκάλευρο, τα αυγά και το νερό (περίπου 1-2 φλ) και στο τέλος προσθέστε το τριμμένο τυρί. Σερβίρετε τα κρέατα με την κρέμα από επάνω.

2014

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

ΜΑΡΤΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ΑΠΡΙΛΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ΜΑΪΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ΙΟΥΝΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ΙΟΥΛΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

ΚΥ	ΔΕ	ΤΡ	ΤΕ	ΠΕ	ΠΑ	ΣΑ
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Σ. ΑΓΓΕΛΙΔΗΣ

Είδη Οικοδομών
Χρώματα - Σιδηρικά
Υδραυλικά- Τζάμια



Ποσειδάρι 42- ΣΑΠΕΣ 69300
Τηλ.- fax: 25320 22.031, 22148,
κινητό: 697/539.895

ΨΗΦΙΑΚΟ ΦΩΤΟΤΥΠΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ

ΜΑΝΩΛΗΣ Δ. ΣΑΚΑΛΗΣ

- ΦΩΤΟΑΝΤΙΓΡΑΦΑ (έγχρωμα - ασπρόχρωμα)
- ΣΤΙΧΟΓΡΑΦΙΕΣ
- ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΣΧΕΔΙΩΝ από CD
- ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΕΠΙΧΡΩΜΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ - ΑΦΙΣΤΕΡ
- ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ από CD
- ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΕΣ (σκληρά, θερμοκόλλητες)

Α. Ποσειδάρι 25, 691 00 Καρπασί, Τηλ.: 25310.25747, 25310.26333,
Εκ.: 6978.99365, e-mail: sakalis@otenet.gr

SUPER MARKET

ΜΑΥΡΟΕΙΔΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ

ΠΑΠΑΔΑΝΑ 51 ΣΑΠΕΣ ΤΗΛ. 25320/22500

internet cafe

Gameland

Αντώνης Κεραυνίδης