



GREAT EXHIBITIONS

T. +30 210 7755080 E. info@greatexhibitions.gr S. www.greatexhibitions.gr



TRULY GREECE

Truly Greek. Truly Global.



Great Exhibitions proudly presents “**Truly Greece**”, a **distinct** and **dynamic exhibition brand**, communicating the **modern**, **friendly** and **unique** profile of leading Greek producers and the rich taste of their products, in the world market.

Visit us: Hall 2.2 | Hall 4.1 | Hall 4.2 | Hall 5.1 | Hall 8 | Hall 9.1 | Hall 10.1 | Hall 10.2 | Hall 11.2

ΟΙ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΠΟΧΕΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΑΪΒΑΝΕΖΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



Good morning SayYessers!



Φτιάξε καφέ να στα πω...



Καλημέρα **SayYesser** και καλή εβδομάδα!!!

Έχεις ποτέ κάτσει να σκεφτείς πόσο γρήγορα ζητάμε απαντήσεις; Σαν να έχουμε βάλει το μυαλό μας στο ίδιο mode που ψάχνει το Google: γράψε, πάτα enter, πάρε αποτέλεσμα. Μόνο που η σκέψη δεν δουλεύει έτσι. Δεν έχει short cuts, δεν έχει fast track. Η σκέψη θέλει χρόνο. Θέλει να τη ζήσεις.

Σκέψου λίγο: ένα παιδί μπορεί να παλεύει μέρες για να λύσει ένα παζλ. Ένας φοιτητής μήνες για να γράψει μια εργασία. Κι ένας επιστήμονας... δεκαετίες για να αποδείξει κάτι που όλοι έλεγαν πως είναι αδύνατο.

Η ιστορία του Fermat's Last Theorem* δεν είναι απλά ένα μαθηματικό ανέκδοτο· είναι η απόδειξη ότι κάποιες απαντήσεις θέλουν υπομονή. Κι η λάμπα του Edison; Δεν ήταν μια "ιδέα της στιγμής" αλλά αποτέλεσμα χιλιάδων δοκιμών.

Εμείς, όμως; Πόσο χρόνο δίνουμε πραγματικά σε ένα πρόβλημα; Συνήθως μερικά λεπτά. Κι αν δεν βρούμε λύση, το βάζουμε στο συρτάρι των «άστο καλύτερα». Δεν είναι κακό – δεν αξίζουν όλα τον κόπο. Αλλά κάποιες φορές... ίσως χάνουμε την ευκαιρία.

Γιατί υπάρχουν προβλήματα που αν τα κρατήσεις, αν τους δώσεις χώρο, αν μείνεις λίγο ακόμα μαζί τους, τότε λύνονται. Σου αποκαλύπτονται.

Και η αλήθεια είναι ότι η σκέψη δεν είναι μόνο για να βρεις λύση. Είναι και για να μάθεις να ζεις με την απορία, να απολαμβάνεις τη διαδρομή, να νιώθεις αυτό το μικρό «κλικ» όταν ένα κομμάτι μπαίνει στη θέση του.

Ο χρόνος που αφιερώνεις στο να σκεφτείς δεν είναι χαμένος. Είναι επένδυση σε σένα.

Tip of the Day: Μην απορρίπτεις αμέσως μια σκέψη που φαίνεται δύσκολη. Γράψ' την, άφησέ την να «μαριναριστεί» στο μυαλό σου και δώσε της χρόνο να βρει τον δρόμο της.

*** To Fermat's Last Theorem** (στα ελληνικά: Το Τελευταίο Θεώρημα του Φερμά) είναι ένα από τα πιο διάσημα μαθηματικά προβλήματα στην ιστορία.

Η διατύπωση

Ο Γάλλος μαθηματικός **Pierre de Fermat** τον 17ο αιώνα έγραψε στο περιθώριο ενός βιβλίου:

Fermat's equation:

$$x^n + y^n = z^n$$



Ο Βρετανός μαθηματικός Andrew Wiles

«Δεν υπάρχουν τρεις θετικοί ακέραιοι αριθμοί a, b, c , a, b, c που να ικανοποιούν την εξίσωση $a^n + b^n = c^n$ για $n > 2$. Έχω μια πραγματικά θαυμάσια απόδειξη, αλλά το περιθώριο είναι πολύ μικρό για να τη χωρέσει.»

Με πιο απλά λόγια:

- Για $n=2$ ξέρουμε ότι υπάρχουν λύσεις (το Πυθαγόρειο θεώρημα: π.χ. $3^2 + 4^2 = 5^2$).
- Για οποιοδήποτε μεγαλύτερο εκθέτη ($n=3, 4, 5, \dots$), ο Φερμά ισχυρίστηκε ότι δεν υπάρχει λύση.

Γιατί έγινε διάσημο

Ο Φερμά δεν άφησε καμία απόδειξη. Έτσι, για πάνω από 350 χρόνια οι μαθηματικοί προσπαθούσαν να το αποδείξουν. Το πρόβλημα έγινε ένας «θρύλος» στα μαθηματικά, γιατί φαινόταν απλό, αλλά ήταν τρομερά δύσκολο.

Η λύση

Η απόδειξη ήρθε τελικά το 1994 από τον Βρετανό μαθηματικό Andrew Wiles, μετά από σχεδόν 7 χρόνια μυστικής δουλειάς. Χρησιμοποίησε πολύπλοκα μαθηματικά εργαλεία (θεωρία αριθμών, ελλειπτικές καμπύλες, μορφές modular κ.λπ.) που δεν υπήρχαν καν την εποχή του Φερμά.

Γιατί έχει σημασία

- Έγινε σύμβολο της ανθρώπινης επιμονής: αιώνες δουλειάς από δεκάδες μαθηματικούς.
- Η απόδειξη του Wiles άνοιξε νέους δρόμους στην έρευνα και ένωσε διαφορετικούς κλάδους μαθηματικών.

Με λίγα λόγια:

Είναι ένα πρόβλημα που φαινόταν «παιχνιδάκι» αλλά αποδείχθηκε «βουνό». Και είναι η απόδειξη ότι κάποιες απαντήσεις χρειάζονται... αιώνες σκέψης.



Claire Styliara
Chief of SayYessers



Μπορείς να με βρεις στο Viber, στο WhatsApp και στο email μου με ένα κλικ!



Κάποια πράγματα ξεκινούν από πρόθεση. Άλλα... απλώς συμβαίνουν.

Μια σταγόνα χλωρίνης που καταστρέφει ένα αγαπημένο ρούχο μπορεί να γίνει αφορμή για έμπνευση. Αυτή είναι η ιδέα πίσω από τη συνεργασία [Klinex x PCP Clothing](#), που παρουσιάζει μια fashion συλλογή φτιαγμένη με tie-dye τεχνική, χρησιμοποιώντας ως εργαλείο δημιουργίας τη χλωρίνη Klinex.

Η συλλογή σηματοδοτεί το επόμενο βήμα στη νέα εικόνα της Klinex: από το κλασικό μπουκάλι που γνώριζαν οι προηγούμενες γενιές, σε ένα fashion statement της σημερινής εποχής. Από την παράδοση στη δημιουργία, από το τυχαίο στην τέχνη.

Η καμπάνια φωτογραφήθηκε σε χώρους οικείους – από ένα παραδοσιακό σπίτι γιαγιάς έως τα ράφια ενός supermarket – συνδυάζοντας το γνώριμο με το απρόσμενο. Έτσι, η Klinex αναδεικνύεται όχι μόνο ως σύμβολο καθαριότητας και απολύμανσης, αλλά και ως πηγή δημιουργικότητας για μια νέα γενιά.

Η ιδέα φέρει την υπογραφή της Fuse BBDO.

Η συλλογή Klinex x PCP είναι διαθέσιμη online από την PCP Clothing.

The Art of Coffee: 6 chefs, 3 επεισόδια, 1 κοινό πάθος – ο καφές



Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα Καφέ (1η Οκτωβρίου), η Nespresso παρουσιάζει τη σειρά "The Art of Coffee", μια δημιουργική τριλογία που φέρνει τον καφέ στο επίκεντρο μέσα από τα μάτια έξι αγαπημένων σεφ: Σωτήρη Κοντιζά, Πάνου Ιωαννίδη, Madame Ginger, Άνταμ Κοντοβά, Γεωργιάνας Χιλιαδάκη και Αντώνη Σελέκου.

Μέσα από τρία επεισόδια, η σειρά αναδεικνύει τον καφέ ως τέχνη και εμπειρία:

Episode 1 – Ο τέλειος espresso: Ο Σωτήρης Κοντιζάς και ο Πάνος Ιωαννίδης εξερευνούν τη συλλογή Inspirazione Italiana, δοκιμάζοντας από το έντονο Arpeggio έως τον Napoli, μιλώντας για τον καφέ αλλά και για τις προσωπικές τους εμπειρίες.

Episode 2 – Ο απόλυτος Freddo: Η Madame Ginger και ο Άνταμ Κοντοβάς αποκαλύπτουν τα μυστικά του ιδανικού freddo espresso και cappuccino, με πρωταγωνιστές τις ποικιλίες Double Espresso Scuro και Chiaro.

Episode 3 – Καφές και γεωγραφία: Η Γεωργιάνα Χιλιαδάκη και ο Αντώνης Σελέκος ταξιδεύουν γευστικά με τη συλλογή Master Origins, από τον φρουτώδη Colombia μέχρι τον πικάντικο India, δείχνοντας πώς η προέλευση διαμορφώνει χαρακτήρα και άρωμα.

Η σειρά "The Art of Coffee" είναι μια ωδή στη δημιουργικότητα, την απόλαυση και την κουλτούρα του καφέ, με ιταλική φινέτσα και ελληνικό πάθος.

Οι τέσσερις εποχές της ζωής μέσα από την ταϊβανέζικη κουζίνα



Υπάρχουν πολλοί τρόποι να μιλήσεις για τη ζωή: μέσα από βιβλία, μέσα από φιλοσοφία, μέσα από έρωτες και απώλειες. Αλλά υπάρχει κι ένας άλλος, λιγότερο αναμενόμενος, μα πιο άμεσος — να μιλήσεις για τη ζωή μέσα από το φαγητό. Στην Ταϊβάν, όπου η κουζίνα είναι μωσαϊκό από ιστορίες, παραδόσεις και ανατροπές, μπορείς να βρεις ολόκληρο το ταξίδι του ανθρώπου: την παιδική ξεγνοιασιά, την ώριμη ευθύνη, τη μέση ηλικία που φέρνει λογαριασμούς, και, τελικά, το αναπόφευκτο τέλος — με ένα πιάτο που λέγεται “coffin bread”.

Κάπως έτσι, οι γεύσεις της Ταϊβάν γίνονται ο καθρέφτης των σταδίων της ζωής μας.

και μουσικές. Είναι ένα χάος που θυμίζει ακριβώς αυτό που είναι η παιδική ηλικία: ένας κόσμος χωρίς συνέπειες, γεμάτος δοκιμές, πειραματισμούς και υπερβολές.

Στα night markets δεν υπάρχει πρόγραμμα. Δοκιμάζεις λίγο απ’ όλα: μια μπουκιά από την “oyster omelet” — ένα

Παιδική ηλικία: το αθώο χάος των night markets

Αν υπάρχει ένας τόπος όπου η παιδικότητα εκρήγνυται, είναι οι πολύβουες night markets της Ταϊπέι. Εδώ, η μυρωδιά από καραμελωμένα καβούρια, τηγανιτές γλυκοπατάτες και τεράστια πλοκάμια χταποδιού σε σούβλα σμίγει με φωνές, φώτα, παιχνίδια





τηγανισμένο, χορταστικό μείγμα αυγού, κορν φλάουρ και στρεϊδιών που λιώνει σαν βόμβα χοληστερίνης στο στόμα — και αμέσως μετά γλυκιές μπάλες από γλυκοπατάτα, γεμάτες ατμό.

Η παιδικότητα είναι αυτό το “φάε τώρα, σκέψου μετά”. Το ίδιο και τα night markets. Κανείς δεν ανησυχεί για θερμίδες, για χοληστερίνη, για υγιεινή. Όπως κανένα παιδί δεν σκέφτεται τις συνέπειες όταν τρέχει, πέφτει, ξανασηκώνεται.

Και κάπου εκεί, ανάμεσα σε μια μπουκιά round cake που φουσκώνει σαν σφουγγάρι και σε μια μπουκιά από beefsteak σε σιδερένιο πιάτο με μακαρόνια και σάλτσα, αντιλαμβάνεσαι: η ζωή ξεκινάει με μια όρεξη ακόρεστη, σχεδόν άπληστη.

Νεότητα και ωριμότητα: το business dinner

Μεγαλώνουμε, και το φαγητό παύει να είναι μόνο παιχνίδι. Σιγά-σιγά, το τραπέζι γίνεται χώρος διαπραγμάτευσης, networking, σχέσεων. Το business dinner στην Ταϊβάν αποτυπώνει ακριβώς αυτή τη μετάβαση.

Δεν έχει πια την αυθορμησία του night market. Έχει τελετουργία, ευγένεια, ισορροπία. Στο τραπέζι μπαίνουν οργανικά λαχανικά, ρίζες, ψάρια, καστανό ρύζι. Το μενού είναι σχεδιασμένο να δείξει μέτρο, ποιότητα, σεβασμό — ακριβώς όπως ζητάει η ενήλικη ζωή: να σταθείς με αξιοπρέπεια, να υπολογίσεις τον άλλον, να διαπραγματευτείς χωρίς να χάσεις τον εαυτό σου.

Σ’ ένα τέτοιο δείπνο, όπως περιγράφει ένας ταξιδιωτικός συγγραφέας, ο μάνατζερ του ξενοδοχείου δεν τρώει σχεδόν τίποτα. Πηγαινοέρχεται ανάμεσα σε δύο παρέες επισκεπτών, προσπαθώντας να μοιράσει την προσοχή του. Είναι η πιο χαρακτηριστική εικόνα της ωριμότητας: το να έχεις τόσους ρόλους, τόσες ευθύνες, που στο τέλος δεν απολαμβάνεις καν το δικό σου γεύμα.

Η γεύση εδώ δεν είναι μόνο στο στόμα. Είναι στη σιωπή που κρατάς, στο χαμόγελο που φοράς, στο “παρών” που πρέπει να δώσεις. Το φαγητό γίνεται μέσο σχέσης. Και η ζωή παύει να είναι μόνο δική σου.

Μέση ηλικία: όταν ο λογαριασμός φτάνει στο τραπέζι

Κάποια στιγμή, ο γιατρός σου μιλάει πιο αυστηρά από τον σερβιτόρο. “Χοληστερίνη; Τσιμπημένη. Σάκχαρο; Προδιαβητικό.” Και τότε αρχίζουν οι περικοπές. Το τηγανητό γίνεται “μια φορά τη βδομάδα”, το ρύζι μισή μερίδα, το κόκκινο κρέας σχεδόν απαγορευμένο.

Και μπαίνει στο πιάτο το πικρό πεπόνι. Το πιο αντιπροσωπευτικό φαγητό για τη μέση ηλικία. Σκληρό, άβολο, με γεύση που δεν χαρίζεται. Όπως ακριβώς και αυτή η φάση της ζωής: γεμάτη περιορισμούς, συμβιβασμούς, μικρές “θυσίες” για να συνεχίσεις.

Ο συγγραφέας που δοκίμασε να φάει οκτώ φέτες πικρού πεπονιού στο νοσοκομειακό μπουφέ το παρομοίωσε με βουδιστικό μάθημα ζωής: κάθε μπουκιά υπενθύμιζε ότι η ζωή έχει πίκρες, κι ότι η υγεία πλέον δεν είναι δεδομένη.



Στη μέση ηλικία, το φαγητό γίνεται καθρέφτης των επιλογών σου. Κάθε μπουκιά κουβαλάει ιστορία. Δεν είναι “να φάμε ό,τι βρούμε”· είναι “να φάμε σωστά για να συνεχίσουμε”. Και εκεί καταλαβαίνεις ότι η ζωή σου στέλνει λογαριασμό για όλα όσα έφαγες (ή έζησες) απερίσκεπτα.

Θάνατος: το “coffin bread” και η αποδοχή

Η τελευταία πράξη της ζωής στην ταϊβανέζικη κουζίνα δεν θα μπορούσε να είναι τίποτε άλλο παρά ένα πιάτο με όνομα συμβολικό: “coffin bread” ή αλλιώς ψωμί-φέρετρο. Ένα τετράγωνο κομμάτι ψωμιού, τριπλάσιο σε πάχος από το συνηθισμένο, αδειασμένο από μέσα και γεμισμένο με κρεμώδη σούπα θαλασσινών και λαχανικών.

Το όνομα το πήρε επειδή θυμίζει μικρό κιβούρι. Αλλά η γεύση του δεν έχει τίποτα το μακάβριο. Αντίθετα, είναι

παρηγορητική, σαν παιδικό comfort food. Σαν να επιστρέφεις σε εκείνο το Chicken à la King που μπορεί να έφτιαχνε μια γιαγιά στο σπίτι.

Το coffin bread δεν είναι “αρχαίο” ταϊβανέζικο πιάτο. Εφευρέθηκε μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο, για να ταιριάζει στις γεύσεις των Αμερικανών στρατιωτών που είχαν μείνει στην Ταϊβάν. Ένα fusion πιάτο, που όμως έγινε παράδοση. Κάπως όπως και η ζωή μας: ένα μείγμα δανεισμένων στοιχείων, εμπειριών, προσαρμογών.

Κι έτσι το coffin bread γίνεται σύμβολο του τέλους. Δεν σε φοβίζει, δεν σε απειλεί. Σου λέει ότι όλα έχουν έναν κύκλο. Ότι το τέλος είναι κι αυτό μια μορφή επιστροφής — στη μνήμη, στη νοσταλγία, στη γεύση.

Η ζωή στο τραπέζι

Αν ενώσεις αυτές τις τέσσερις γευστικές εμπειρίες, θα δεις τη ζωή σου σε μενού:

- Στην παιδική ηλικία, παραγγέλνεις απ' όλα, χωρίς μέτρο.
- Στην ωριμότητα, μαθαίνεις ότι το τραπέζι είναι και χώρος κοινωνίας.
- Στη μέση ηλικία, έρχεται ο λογαριασμός και μαθαίνεις να περιορίζεσαι.
- Και στο τέλος, ανακαλύπτεις ότι ακόμα και το “τελευταίο πιάτο” μπορεί να έχει γεύση ζεστής παρηγοριάς.

Η ταϊβανέζικη κουζίνα, με την ποικιλία και τις αντιθέσεις της, γίνεται μια υπενθύμιση: η ζωή δεν είναι ευθεία γραμμή. Είναι παζλ από πιάτα, υλικά, μνήμες. Και, τελικά, δεν την καθορίζει μόνο το πόσα έφαγες, αλλά το πόσο γεύτηκες.



Split Bill από τη Worldline στην Ελλάδα: Ο λογαριασμός μοιράζεται πιο εύκολα από ποτέ μέσω POS

Η Worldline [Euronext:WLN], παγκόσμιος ηγέτης στις τεχνολογίες πληρωμών, φέρνει στην ελληνική αγορά τη νέα λειτουργικότητα Split Bill στα τερματικά POS, δίνοντας λύση στο γνωστό δίλημμα «ποιος πληρώνει τι» όταν έρχεται ο λογαριασμός.

Με το Split Bill, κάθε πελάτης πληρώνει το δικό του μερίδιο με τον τρόπο που τον εξυπηρετεί – με κάρτα, ψηφιακό πορτοφόλι ή μετρητά. Το POS μειώνει αυτόματα το υπόλοιπο του λογαριασμού μετά από κάθε μερική πληρωμή και εκδίδει ξεχωριστή απόδειξη, χωρίς πρόσθετες εφαρμογές ή εκπαίδευση. Η εμπειρία γίνεται πιο εύκολη και διαφανής για τον πελάτη, ενώ για την επιχείρηση η εξυπηρέτηση επιταχύνεται και η ικανοποίηση των πελατών αυξάνεται.

«Το Split Bill είναι η απόδειξη ότι η τεχνολογία μπορεί να βελτιώσει την καθημερινότητα με απλό και ουσιαστικό τρόπο», δήλωσε ο Ιωάννης Κιτιξής, Country Head & Managing Director της Worldline στην Ελλάδα.

Η υπηρεσία είναι ήδη διαθέσιμη χωρίς επιπλέον κόστος για όλους τους επαγγελματίες που χρησιμοποιούν POS της Worldline στην Ελλάδα, με διαφημιστική καμπάνια σε συνεργασία με τη Mastercard να αναδεικνύει τα οφέλη της.

Payments to grow your world

Split Bill

Ένας για όλους...
ή ο καθένας τα δικά του;

Mastercard | WORLDLINE



Με ρεκόρ συμμετοχής ολοκληρώθηκαν τα Ανοιχτά Ζυθοποιεία 2025 σε όλη την Ελλάδα



Η μεγαλύτερη γιορτή της μπίρας στη χώρα μας, τα Ανοιχτά Ζυθοποιεία, επέστρεψε για 6η χρονιά και ξεπέρασε κάθε προσδοκία. Στις 27 & 28 Σεπτεμβρίου, εκατοντάδες επισκέπτες από κάθε γωνιά της Ελλάδας πέρασαν τις πόρτες των ζυθοποιείων-μελών της Ελληνικής Ένωσης Ζυθοποιών, ζώντας από κοντά τη μαγεία της ζυθοποίησης.

Η προσέλευση σημείωσε νέο ρεκόρ, επιβεβαιώνοντας τη συνεχή άνοδο του ενδιαφέροντος για τον κόσμο της μπίρας. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να γνωρίσουν τους ανθρώπους πίσω από τις αγαπημένες τους ετικέτες, να περιηγηθούν στους χώρους παραγωγής και να ανακαλύψουν μυστικά πρώτων υλών και διαφορετικών στυλ μπίρας.

Συνολικά 12 ζυθοποιεία – από μεγάλες μονάδες έως μικροζυθοποιείες – συμμετείχαν φέτος: Αθηναϊκή Ζυθοποιία (Αθήνα), Πάτρα, Θεσσαλονίκη), Ζυθοποιία Πηνειού (Λάρισα), Ικαριακή Ζυθοποιία (Ικαρία), Κρητικές Ζυθοποιείες Ζηδιανάκης (Ηράκλειο), Κρητική Ζυθοποιία (Χανιά), Μικροζυθοποιία Κυκλάδων (Τήνος), Local Streets Beer (Βόλος), Μικροζυθοποιία Μυκόνου, Septem (Εύβοια), Ολυμπιακή Ζυθοποιία (Εύβοια), Πρότυπη Μικροζυθοποιία Θεσσαλονίκης, Siris Craft Brewery (Σέρρες).

Η Ελληνική Ένωση Ζυθοποιών ευχαριστεί θερμά όλους όσους συμμετείχαν και ανανεώνει το ραντεβού για το τελευταίο Σαββατοκύριακο του Σεπτεμβρίου 2026, με ακόμη περισσότερες εμπειρίες και εκπλήξεις.

Έξυπνα φυτά που... μιλάνε μέσω Wi-Fi



Θα ήθελες να έχεις έναν κήπο ή χωράφι που σου «μιλάει» και σε προειδοποιεί πριν αρρωστήσουν τα φυτά ή ξεραθεί το χώμα; Ακούγεται σαν επιστημονική φαντασία, αλλά η τεχνολογία των «έξυπνων φυτών» είναι ήδη εδώ και αναπτύσσεται ραγδαία.

Τι είναι τα έξυπνα φυτά

Ουσιαστικά, πρόκειται για φυτά που είτε έχουν ενσωματωμένους μικροσκοπικούς αισθητήρες είτε συνδέονται με εξωτερικές συσκευές οι οποίες μετρούν κρίσιμες παραμέτρους όπως η υγρασία του εδάφους, η θερμοκρασία, η έκθεση στο φως, η υγεία των φύλλων και η παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών. Αυτοί οι αισθητήρες συλλέγουν συνεχώς δεδομένα και τα στέλνουν ασύρματα μέσω Wi-Fi ή Bluetooth σε κεντρικά συστήματα, που τα αναλύουν και ειδοποιούν τον χρήστη, π.χ. για να ποτίσει το φυτό ή να ελέγξει για ασθένεια.

Πώς λειτουργούν

Οι αισθητήρες τοποθετούνται είτε πάνω στα φυτά είτε μέσα στο έδαφος και καταγράφουν στοιχεία όπως πόσο νερό απορροφά το φυτό, τη θερμοκρασία, το επίπεδο φωτός και την ηλεκτρική αντίσταση των ιστών, η οποία μεταβάλλεται όταν το φυτό υποφέρει από στρες ή ασθένεια. Τα δεδομένα αυτά αναλύονται σε πραγματικό χρόνο και προειδοποιούν για πιθανά προβλήματα.

Μελέτες όπως αυτή που έγινε στο Πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια το 2022, έδειξαν ότι με τη χρήση ηλεκτρικών αισθητήρων στα φύλλα είναι εφικτή η ανίχνευση πρώιμων σημάτων στρες στα φυτά, πολύ πριν γίνουν ορατά εξωτερικά συμπτώματα.

Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους αγρότες να προλαμβάνουν προβλήματα και να βελτιώνουν την παραγωγή τους.





Πού χρησιμοποιούνται σήμερα

Η τεχνολογία των έξυπνων φυτών εφαρμόζεται ήδη στην έξυπνη γεωργία και τα θερμοκήπια, ενώ ακόμη και στην οικιακή κηπουρική διευκολύνει τη φροντίδα των φυτών με πιο έξυπνο τρόπο. Παρά τα οφέλη, υπάρχουν προκλήσεις όπως το κόστος εγκατάστασης και η αξιοπιστία των αισθητήρων.

Ήξερες ότι...

Οι πρώτες ιδέες για «έξυπνα φυτά» βασίζονται στην έννοια της φυτικής επικοινωνίας, όπου τα φυτά χρησιμοποιούν χημικά και ηλεκτρικά σήματα για να «πουν» στα γειτονικά τους φυτά ότι αντιμετωπίζουν στρες ή επιθέσεις από παράσιτα. Η τεχνολογία των αισθητήρων βασίζεται στην ανάλυση αυτών των φυσικών σημάτων.

Το μέλλον των έξυπνων φυτών

Οι επιστήμονες οραματίζονται ένα μέλλον όπου τα φυτά θα «μιλούν» όχι μόνο με εμάς αλλά και μεταξύ τους, δημιουργώντας ένα έξυπνο δίκτυο που θα ρυθμίζει αυτόματα τις συνθήκες ανάπτυξης, αξιοποιώντας τεχνολογίες όπως η τεχνητή νοημοσύνη και τα δίκτυα 5G.

Επιπλέον, υπάρχουν φυτά που έχουν εξοπλιστεί με ειδικούς αισθητήρες, ώστε να μπορούν να αντιλαμβάνονται αλλαγές στο περιβάλλον, όπως ρύπανση ή τοξικά στοιχεία, και να μας ειδοποιούν γι' αυτά. Αυτά τα φυτά είναι σαν «ζωντανοί αισθητήρες» που βοηθούν στην προστασία της φύσης.





ATHENS COFFEE FESTIVAL 2025

Μια τριήμερη γιορτή για τους coffee lovers!

Με 21.287 επισκέπτες και αμέτρητες γουλιές καφέ, το Athens Coffee Festival 2025 μετέτρεψε την Τεχνόπολη Δήμου Αθηναίων σε παράδεισο για τους λάτρεις του καφέ, της μουσικής και της καλής παρέας, από τις 27 έως τις 29 Σεπτεμβρίου.

Για τρεις ημέρες, οι επισκέπτες δοκίμασαν μοναδικές ποικιλίες από Γουατεμάλα, Κόστα Ρίκα, Παναμά, Κολομβία, Βραζιλία, Αιθιοπία και πολλές ακόμη χώρες, μέσα από 110+ premium coffee brands και ελληνικά microroasteries. Παράλληλα, παρακολούθησαν coffee championships, έμαθαν μυστικά παρασκευής σε workshops και συμμετείχαν σε πρωτότυπες δράσεις όπως coffee cocktails και τουρνουά τάβλι.

Η διασκέδαση ήταν στο επίκεντρο με τον Super Host Θανάση Αλευρά, τις μοναδικές stand-up εμφανίσεις της Σοφίας Μουτίδου και της Ήρας Κατσούδα, αλλά και τα δυναμικά DJ sets από τον CJ Jeff, τη Maggie Charalampidou και την Xenia Ghali, που μετέτρεψαν τη σκηνή σε ένα ατελείωτο πάρτι.

Το mentoring από το IWCA Greece ανέδειξε τον γυναικείο ρόλο στη βιομηχανία, ενώ παρουσιάσεις και συζητήσεις επικεντρώθηκαν στις καινοτόμες τεχνικές καφέ και στις σύγχρονες προκλήσεις του κλάδου.

Με αποκορύφωμα την ανάδειξη του Πρωταθλητή Coffee Roasting 2026, το φεστιβάλ επιβεβαίωσε για ακόμη μια φορά ότι η Αθήνα είναι σημείο αναφοράς για το specialty coffee.

Το ραντεβού ανανεώνεται για τις 26-28 Σεπτεμβρίου 2026 με ακόμη περισσότερο καφέ, γεύση, γνώση και... groovy vibes!

Η ZeniΘ έδωσε τη δική της «ενέργεια» στο Greece Race for the Cure®



Η ενέργειά μας δε σταματά.

Τρέχει ενάντια στον καρκίνο του μαστού.

ZeniΘ
Κορυφαία ενέργεια.

Ωμια Ζήτης
ΕΛΛΗΝΙΚΟΙ ΣΥΝΑΓΩΓΕΣ
ΠΡΩΤΗΣ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗΣ

GREECE
RACE
FOR THE
CURE®

Για δεύτερη χρονιά, η ZeniΘ στήριξε ενεργά το Greece Race for the Cure®, μία από τις σημαντικότερες αθλητικές διοργανώσεις κοινωνικού σκοπού στην Ευρώπη, με στόχο την πρόληψη, την ενημέρωση και την ενδυνάμωση απέναντι στον καρκίνο του μαστού.

Στις 27 & 28 Σεπτεμβρίου, περισσότεροι από 60.000 δρομείς και περιπατητές γέμισαν το Ζάππειο Μέγαρο και την Αθήνα με μηνύματα δύναμης, ενότητας και αλληλεγγύης, συμμετέχοντας στον αγώνα δρόμου 5χλμ και στον περίπατο 2χλμ.

Με φυσική και απομακρυσμένη παρουσία από όλη την Ελλάδα, το Greece Race for the Cure® ανέδειξε για ακόμη μία φορά τη σημασία της πρόληψης και της ενημέρωσης.

Η ZeniΘ έδωσε τη δική της ενέργεια μέσα από το Χωριό Υποστηρικτών, όπου φιλοξένησε δραστηριότητες για μικρούς και μεγάλους, τον διαγωνισμό «Elevate your Home Part 2» και δώρα για τους επισκέπτες.

Παράλληλα, η ZeniΘ Running Team συμμετείχε δυναμικά στον αγώνα, δίνοντας το δικό της μήνυμα υποστήριξης.

Μέσα από το «Health Promotion Day», οι επισκέπτες παρακολούθησαν workshops και sessions γυμναστικής με έμφαση στην υγεία και την ευεξία.

Με τη συμμετοχή της, η ZeniΘ επιβεβαιώνει για ακόμη μια φορά τη δέσμευσή της να βρίσκεται δίπλα στην κοινωνία, στηρίζοντας δράσεις που προάγουν την πρόληψη, την άσκηση και την ενδυνάμωση.

NFTs: Πώς αλλάζουν τον κόσμο της τέχνης και της δημιουργίας



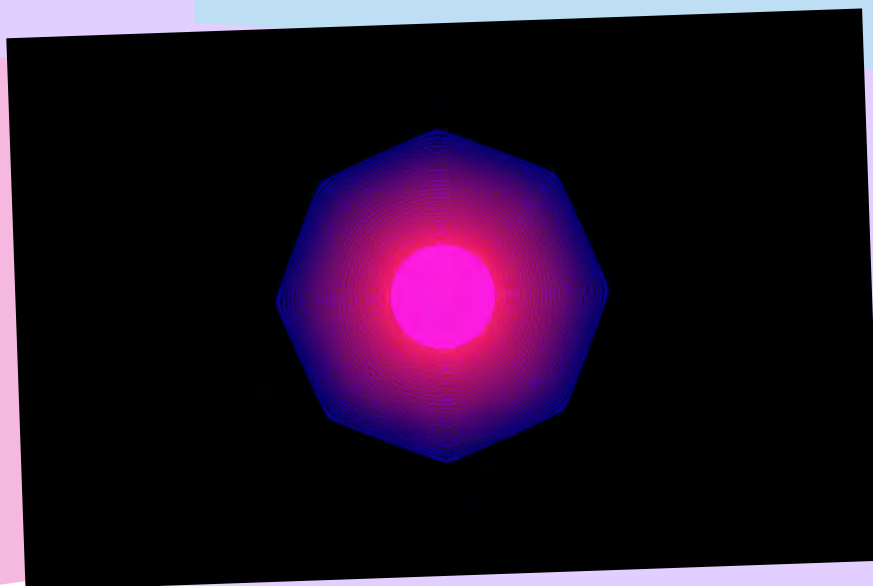
Η τέχνη βρίσκεται σε μια νέα ψηφιακή εποχή, όπου αλλάζει ο τρόπος που δημιουργούμε και απολαμβάνουμε τα έργα, αλλά και ο τρόπος που οι καλλιτέχνες προβάλλουν τη δουλειά τους. Στο επίκεντρο αυτής της αλλαγής βρίσκονται τα NFTs, μια πρωτοποριακή τεχνολογία που έχει τραβήξει το ενδιαφέρον σε όλο τον κόσμο.

Το πρώτο NFT στην ιστορία

Το πρώτο NFT που θεωρείται ευρέως ότι έθεσε τις βάσεις για την αγορά είναι το "Quantum", δημιουργία του ψηφιακού καλλιτέχνη Kevin McCoy το 2014.

Τι είναι τα NFTs

NFT σημαίνει «Non-Fungible Token» — ή αλλιώς «μη ανταλλάξιμο ψηφιακό περιουσιακό στοιχείο». Αυτό σημαίνει ότι κάθε NFT είναι μοναδικό και δεν μπορεί να αντικατασταθεί από κάποιο άλλο ίδιο, σε αντίθεση με τα κρυπτονομίσματα, όπως το Bitcoin, που είναι ανταλλάξιμα μεταξύ τους. Με απλά λόγια, ένα NFT λειτουργεί ως ψηφιακό «πιστοποιητικό ιδιοκτησίας» για ένα συγκεκριμένο ψηφιακό έργο, όπως μια εικόνα, ένα βίντεο, ένα κομμάτι μουσικής ή ακόμα και ένα ψηφιακό αντικείμενο μέσα σε ένα παιχνίδι.



Το "Quantum" είναι ένα ψηφιακό animation ενός πολύγωνου που αλλάζει σχήματα και χρώματα, και καταγράφηκε στο blockchain Name-coin ως το πρώτο γνωστό «non-fungible token».

Ωστόσο, το NFT που έκανε μεγάλη αίσθηση και έφερε την τεχνολογία στο ευρύ κοινό ήταν η σειρά έργων CryptoPunks, από την εταιρεία Larva Labs το 2017. Πρόκειται για 10.000 μοναδικά ψηφιακά πορτρέτα χαρακτήρων, που πωλήθηκαν ή πωλούνται για εκατομμύρια δολάρια.

Τον Μάρτιο του 2021, το πιο διάσημο NFT, το έργο "Everydays: The First 5000 Days" του Beeple, πωλήθηκε σε δημοπρασία του οίκου Christie's για 69 εκατομμύρια δολάρια, φέρνοντας τα NFTs στο παγκόσμιο προσκήνιο της τέχνης.



Πώς αλλάζει η τέχνη με τα NFTs

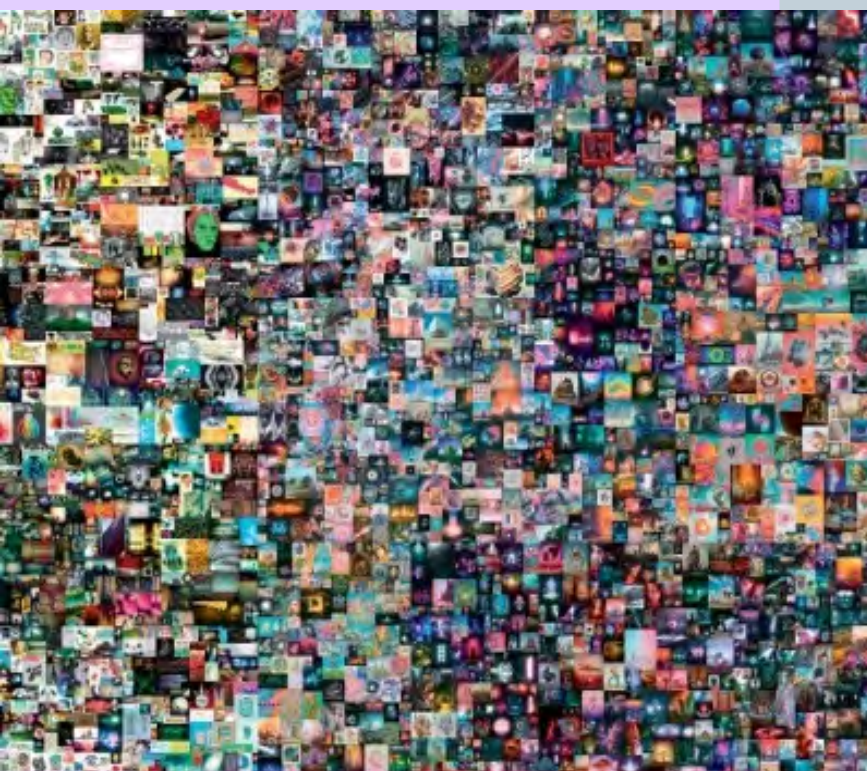
Τα NFTs δίνουν τη δυνατότητα στους καλλιτέχνες να πωλούν τα ψηφιακά τους έργα ως μοναδικά κομμάτια, διατηρώντας τον έλεγχο τους. Αυτό σημαίνει ότι μπορούν να κερδίζουν απευθείας από το κοινό, χωρίς μεσάζοντες ή γκαλερί. Επιπλέον, οι δημιουργοί μπορούν να προγραμματίσουν τα NFTs ώστε να λαμβάνουν αυτόματα ποσοστά κάθε φορά που το έργο τους μεταπωλείται. Έτσι, αν το έργο τους αποκτήσει αξία, συνεχίζουν να επωφελούνται μακροπρόθεσμα.

Κριτικές και προκλήσεις

Παρά τον ενθουσιασμό που έχουν φέρει, υπάρχουν και κάποιες ανησυχίες γύρω από τα NFTs, όπως το περιβαλλοντικό κόστος που συνδέεται με την τεχνολογία blockchain που τα στηρίζει. Ωστόσο, σήμερα, πολλά NFTs δημιουργούνται σε φιλικά προς το περιβάλλον δίκτυα blockchain που έχουν πολύ μικρότερο ενεργειακό αποτύπωμα. Επίσης, η αγορά των NFTs είναι ακόμα νέα και αρκετά ασταθής, με μεγάλες διακυμάνσεις στις τιμές. Για αυτό το λόγο, η ενημέρωση και η προσοχή είναι απαραίτητες τόσο για τους καλλιτέχνες όσο και για τους αγοραστές.

Το μέλλον της ψηφιακής τέχνης

Τα NFTs ανοίγουν τον δρόμο για μια πιο άμεση και δίκαιη σχέση ανάμεσα σε δημιουργούς και κοινό. Με τη σωστή χρήση, μπορούν να βοηθήσουν στη δημιουργία νέων μοντέλων χρηματοδότησης της τέχνης και να δώσουν φωνή σε νέες μορφές δημιουργίας. Η τεχνολογία και η ψηφιακή τέχνη εξελίσσονται συνεχώς, φέρνοντας νέες δυνατότητες που μόλις τώρα αρχίζουμε να κατανοούμε.



BEEPLE
everydays,
the first 5000 days



«Σεβάχ ο θαλασσινός»



Μέγαρο Μουσικής Αθηνών Στέφανος Κορκολής & Σοφία Μανουσάκη για τον Μίκη

Μια μοναδική μουσική βραδιά αφιερωμένη στον Μίκη Θεοδωράκη παρουσιάζουν ο διεθνούς φήμης πιανίστας και συνθέτης Στέφανος Κορκολής και η καταξιωμένη ερμηνεύτρια Σοφία Μανουσάκη, την Πέμπτη 23 Οκτωβρίου στις 20.00, στην Αίθουσα Αλεξάνδρα Τριάντη του Μεγάρου Μουσικής Αθηνών.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει εμβληματικά έργα όπως ο Επιτάφιος και η Μπαλάντα του Μαουτχάουζεν, σε μεταγραφή για πιάνο και φωνή από τον Στέφανο Κορκολή, καθώς και λυρικά τραγούδια σε μορφή λιντ που αναδεικνύουν τη μελωδικότητα και την εσωτερικότητα της μουσικής του μεγάλου συνθέτη.

Η ιδιαίτερη σχέση του Θεοδωράκη με τον Κορκολή αποτυπώνεται συγκινητικά στην επιστολή όπου ο ίδιος τον χαρακτήρισε «ιδανικό ερμηνευτή και πρεσβευτή της μουσικής του». Παράλληλα, η Σοφία Μανουσάκη υπήρξε προσωπική επιλογή του συνθέτη, που αναγνώρισε στη φωνή της σπάνια τεχνική και εκφραστική δύναμη.

Το καλλιτεχνικό δίδυμο, με τρεις χρυσούς δίσκους και πολυάριθμες εμφανίσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό, θα ζωντανέψει στη σκηνή τη μουσική παρακαταθήκη του Θεοδωράκη με λιτότητα, ευλάβεια και βαθύ σεβασμό.

Πληροφορίες – Εισιτήρια [εδώ](#).

Μέγαρο Μουσικής Αθηνών,

Αίθουσα Αλεξάνδρα Τριάντη

Πέμπτη 23 Οκτωβρίου 2025, ώρα 20.00

Η Παιδική Σκηνή του Θεάτρου Άλφα – Ληναίος-Φωτίου παρουσιάζει από τις 19 Οκτωβρίου και κάθε Κυριακή στις 15:00 τη νέα παραγωγή της Stageworks, «Σεβάχ ο θαλασσινός», σε σκηνοθεσία Γιώργου Τζαβάρα.

Οι σχολικές παραστάσεις ξεκινούν στις 12 Οκτωβρίου, ενώ η προπώληση έχει ήδη αρχίσει με προσφορά early bird στα 8€ μέσω του [more.com](#).

Μετά τις επιτυχημένες παραστάσεις «Κοντά στις Ράγιες» και «Οι περιπέτειες του Τομ Σόγιερ», που συγκέντρωσαν περισσότερους από 70.000 θεατές, ο Γιώργος Τζαβάρας επιστρέφει με ένα από τα πιο αγαπημένα παραμύθια των Χιλίων και Μίας Νυχτών.

Ο Σεβάχ ταξιδεύει σε θάλασσες μακρινές, αναμετρίεται με μυθικά πλάσματα και διαφορετικούς πολιτισμούς, σε ένα ταξίδι αυτογνωσίας, θάρρους και φαντασίας.

Η παράσταση ξεχωρίζει για την πρωτότυπη μουσική που ερμηνεύεται ζωντανά, τα εντυπωσιακά σκηνικά που συνδυάζουν φυσικά στοιχεία και ψηφιακές προβολές, αλλά και την εκπαιδευτική της διάσταση, σε συνεργασία με το Δίκτυο για τα Δικαιώματα του Παιδιού.

Το Θέατρο Άλφα υποδέχεται το κοινό του πλήρως ανακαινισμένο και προσβάσιμο για άτομα με κινητικά προβλήματα, προσφέροντας μια αναβαθμισμένη εμπειρία για μικρούς και μεγάλους.

Από 19 Οκτωβρίου, Θέατρο Άλφα – Ληναίος-Φωτίου

Κρατήσεις σχολείων & συλλόγων:
211 11 80889, 6948 72725



Βρέχει μολυβάκια

Τι θα γινόταν αν μια μέρα ξυπνούσες και ανακάλυπτες πως... βρέχει μολυβάκια; Ο αγαπημένος συγγραφέας παιδικών βιβλίων Βαγγέλης Ηλιόπουλος επιστρέφει με μια τρυφερή και πρωτότυπη ιστορία, εικονογραφημένη με ζωντανά χρώματα από τη Ρένια Μεταλληνού.

Το βιβλίο «Βρέχει μολυβάκια» καλεί τα παιδιά να αφήσουν τη φαντασία τους ελεύθερη και να ανακαλύψουν τη δύναμη της δημιουργίας. Γιατί όταν οι σταγόνες της βροχής γίνονται μολυβάκια, τότε όλα μπορούν να μεταμορφωθούν σε ιστορίες, εικόνες και μικρά θαύματα.

Ο μικρός ήρωας μαθαίνει πως κάθε πρόταση που γράφει με αυτά τα μαγικά μολύβια μπορεί να κρύβει χαρά, φαντασία και έμπνευση. Και ίσως τελικά να είναι κι εκείνος ένας μικρός συγγραφέας, που με τις λέξεις του ταξιδεύει όσους τον διαβάζουν.

Με απλό, παιγνιώδη λόγο και πλούσια εικονογράφηση, το βιβλίο εμπνέει τα παιδιά να ονειρευτούν, να γράψουν και να ανακαλύψουν τη μαγεία που κρύβεται μέσα στις λέξεις. Είναι μια ιστορία που μιλά για τη φαντασία, την αυτοέκφραση και τη χαρά της δημιουργικότητας, προτείνοντας ότι κάθε παιδί κρύβει μέσα του έναν μικρό συγγραφέα που περιμένει να τον ανακαλύψει.

Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ

Ο πειρατής Περπερούα και ο μυστικός βοηθός (βιβλίο 8)



Ο πιο αγαπημένος πειρατής των παιδιών επιστρέφει για όγδοη φορά με μια ολοκαίνουργια, γεμάτη δράση περιπέτεια! Στο βιβλίο «Ο πειρατής Περπερούα και ο μυστικός βοηθός» η Αλεξάνδρα Μπίζη και η Ναταλία Καπατσούλια ενώνουν ξανά τις δυνάμεις τους, χαρίζοντας στους μικρούς αναγνώστες χιούμορ, ένταση και φαντασία.

Όλα ξεκινούν όταν ο διάσημος πειρατολόγος Γαβριήλ Πιρόγα ανεβαίνει στο καράβι του Περπερούα. Το πλήρωμα πανηγυρίζει, έτοιμο για νέες γνώσεις και θρύλους των θαλασσών. Όμως, τα σχέδια ανατρέπονται γρήγορα: ο φοβερός Μαυρογένης κάνει την αιφνιδιαστική του εμφάνιση και επιτίθεται. Οι ήρωες βρίσκονται σε αδιέξοδο. Πώς θα καταφέρουν να ξεφύγουν;

Η λύση έρχεται από εκεί που δεν το περιμένουν: ένας μυστικός βοηθός εμφανίζεται και ανατρέπει τα δεδομένα. Ποιος είναι; Και θα καταφέρει να σώσει τον Περπερούα και την παρέα του από τον πιο επικίνδυνο αντίπαλο;

Με ζωντανή αφήγηση, αστείους διαλόγους και δυναμική εικονογράφηση, το όγδοο βιβλίο της σειράς υποσχεται ατελείωτο γέλιο και συγκινήσεις. Ο Περπερούα συνεχίζει να αποδεικνύει πως οι πιο μεγάλοι θησαυροί βρίσκονται στη φιλία, στο θάρρος και στη συνεργασία.

Εκδόσεις ΠΑΤΑΚΗ

quote of the day

**LIFE IS A COMBINATION OF MAGIC
AND PASTA**

Federico Fellini

Σήμερα
γιορτάζουν!

Θωμάς, Τομ,
Θωμάη, Ερωτηής,
Ερωτηίδα

6 Οκτωβρίου

- › World Cerebral Palsy Day
- › World Habitat Day
- › National Child Health Day
- › Παγκόσμια Ημέρα Αρχιτεκτονικής
- › National Transfer Money to Your Daughter Day
- › National Plus Size Appreciation Day
- › National Energy Geek Day
- › National Coaches Day
- › National Orange Wine Day
- › National Noodle Day