



ΝΗΣΟΣ ΘΟΛΗ

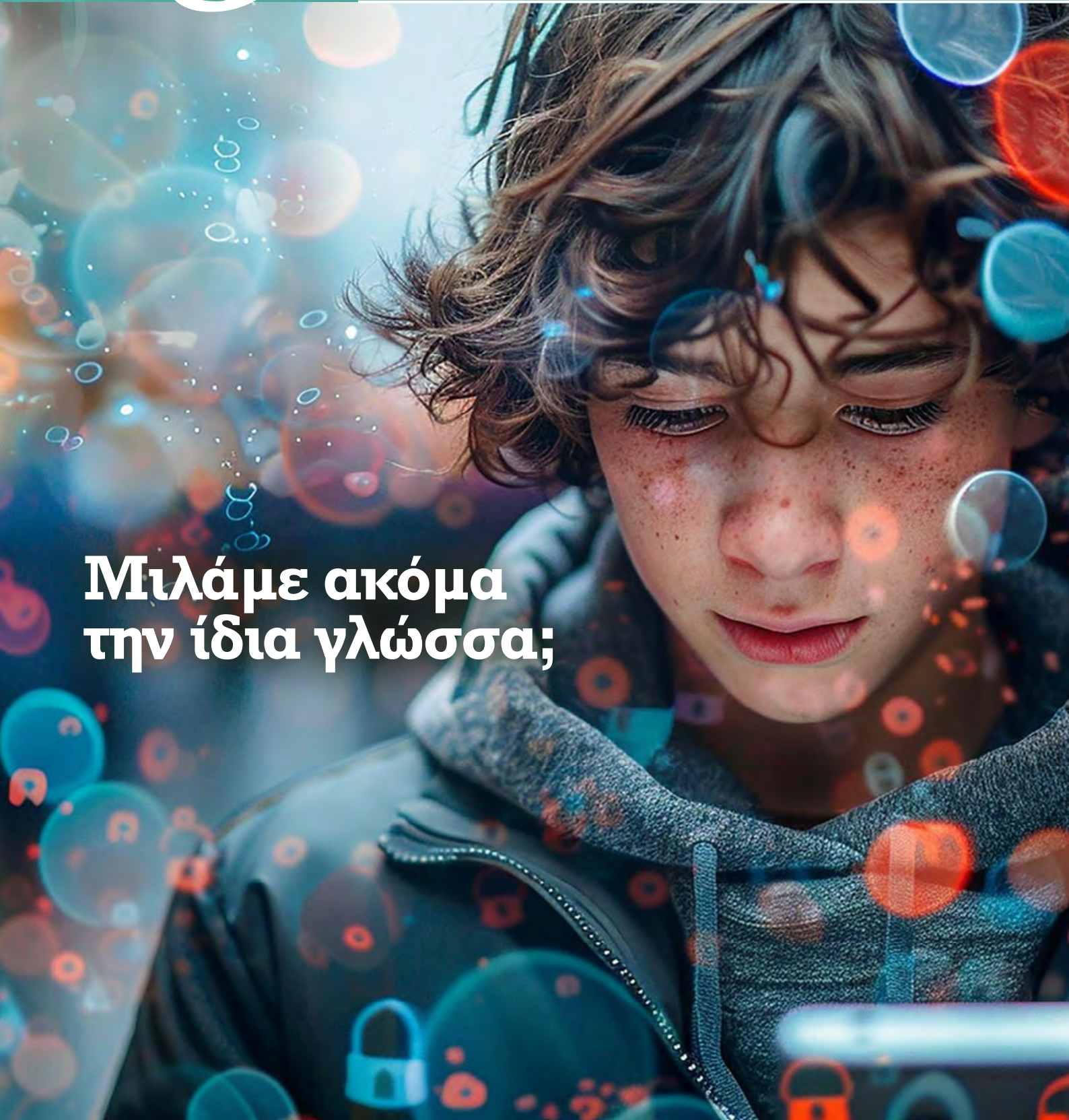
Απαστερίωτη και αφιλτράριστη lager με έντονα αρώματα, πλούσια γεύση, ευχάριστη ισορροπημένη πικράδα και θολή όψη που προέρχεται από τη μαγιά της!

ΑΠΟ ΤΗΝ ΤΗΝΟ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

SAY *yes* to the press

YOUR DAILY ONLINE MAGAZINE

Μιλάμε ακόμα
την ίδια γλώσσα;





Μην το φυλάς για «καλό»

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

Έχουμε όλοι ένα μικρό μουσείο μέσα στο σπίτι μας. Τα καλά ποτήρια. Το ωραίο άρωμα. Το φόρεμα που «είναι λίγο καλό για σήμερα».

Το κερύ που δεν ανάβουμε γιατί είναι πανάκριβο. Το σερβίτσιο που περιμένει κόσμο. Εκείνο το μπουκάλι που «θα το ανοίξουμε σε κάποια περίπτωση».

Και κάπως έτσι περνάνε τα χρόνια και η κατάσταση δεν έρχεται ποτέ. Ή έρχεται και πάλι λες «ας' το, έχουμε το άλλο».

Έχω αρχίσει να πιστεύω ότι έχουμε εκπαιδευτεί να φυλάμε τα ωραία πράγματα για μια καλύτερη εκδοχή της ζωής μας.

Για όταν έχουμε χρόνο. Για όταν έρθουν φίλοι. Για όταν αδυνατίσουμε. Για όταν πάμε κάπου ωραία. Για όταν είναι Σάββατο.

Ενώ σήμερα τι έχει; Δευτέρα. Ε, και;

Βάλε το ακριβό άρωμα. Άναψε το κερύ. Φόρεσε το καλό πουκάμισο στο γραφείο. Βγάλε το πιάτο που φοβάσαι μη σπάσει.

Κι αν σπάσει;

Τουλάχιστον θα έχει χρησιμοποιηθεί.

Γιατί το πιο παράξενο με όλα αυτά που φυλάμε «για καλό» είναι ότι στο τέλος τα προστατεύουμε τόσο πολύ από τη ζωή, που δεν προλαβαίνουν ποτέ να γίνουν μέρος της.

Και μεταξύ μας; Δεν ξέρω τι ακριβώς περιμένουμε.

Το καλό είναι σήμερα. Αύριο ξαναβλέπουμε.

Tip of the Day: Χρησιμοποίησε σήμερα κάτι που φυλάς «για μια ειδική περίπτωση».



♥ love it

Το καλό σερβίτσιο με μακαρόνια Τρίτης.

☹ leave it

Ρούχα με το καρτελάκι μέχρι να αλλάξει η μόδα.

✓ we suggest

Άνοιξέ το. Φόρεσέ το. Χρησιμοποίησέ το. Γι' αυτό το αγόρασες.

Céline Dion: Μερικές επιστροφές μιλούν από μόνες τους



Έξι χρόνια χωρίς πλήρη συναυλική εμφάνιση είναι πολλά. Κι όμως, η Céline Dion επέστρεψε στη σκηνή στο Παρίσι, ανοίγοντας ένα residency 16 shows και κάνοντας αυτό που ξέρει καλύτερα: να γεμίζει έναν χώρο μόνο με τη φωνή και την παρουσία της.

Χωρίς να χρειάζεται μεγάλο comeback story, υπερβολές ή συγκινησιακό soundtrack. Γιατί υπάρχουν επιστροφές που δεν χρειάζονται εξήγηση. Αρκεί να ανοίξει το μικρόφωνο.

Το «έλα εδώ, χωράμε»



Φτάνεις τελευταίος. Όλοι έχουν ήδη καθίσει, οι θέσεις έχουν κλείσει, η κουβέντα έχει ξεκινήσει και για μισό δευτερόλεπτο νιώθεις λίγο... περίσσειμα.

Και τότε κάποιος τραβάει την καρέκλα του, κάνει χώρο και σου λέει: «Έλα εδώ, χωράμε.» Τόσο απλό.

Δεν είναι η καρέκλα. Είναι ότι κάποιος σε είδε, σε περίμενε

και αποφάσισε πως το τραπέζι δεν είναι πλήρες χωρίς εσένα.

Μερικές από τις πιο ωραίες χειρονομίες χωράνε σε τρεις λέξεις.

Το κεριά που μυρίζει μέχρι την εξώπορτα

Υπάρχουν κεριά και υπάρχουν εκείνα που τα ανάβεις στο σαλόνι και μετά από λίγο μυρίζει μέχρι ο διάδρομος. Ξέρεις ποια λέμε. Μπαίνει κάποιος σπίτι και πριν προλάβει να πει «γεια», ρωτάει: «Τι μυρίζει έτσι;» Δεν έκανες γενική, δεν μαγείρευες, δεν άλλαξες σπίτι. Άναψες ένα κεριά. Και κάπως έτσι, το σπίτι δείχνει αμέσως λίγο πιο μαζεμένο απ' όσο είναι στην πραγματικότητα.



Ακούγεται νόστιμο πριν καν το δοκιμάσεις

Τραγανό απ' έξω, κρεμώδες μέσα. Αφράτο, μαστιχωτό, crunchy, gooey. Ξαφνικά δεν μας αρκεί να είναι κάτι νόστιμο. Θέλουμε να κάνει και κάτι όταν το δαγκώνουμε.

Το λεγόμενο mouthfeel γίνεται τεράστιο food trend, με τις εταιρείες να επενδύουν όλο και περισσότερο στην υφή και στους συνδυασμούς της.

Και, μεταξύ μας, το καταλαβαίνουμε.

Γιατί άλλο «σοκολάτα» και άλλο «σοκολάτα» που σπάει, λιώνει και κάνει κρακ».

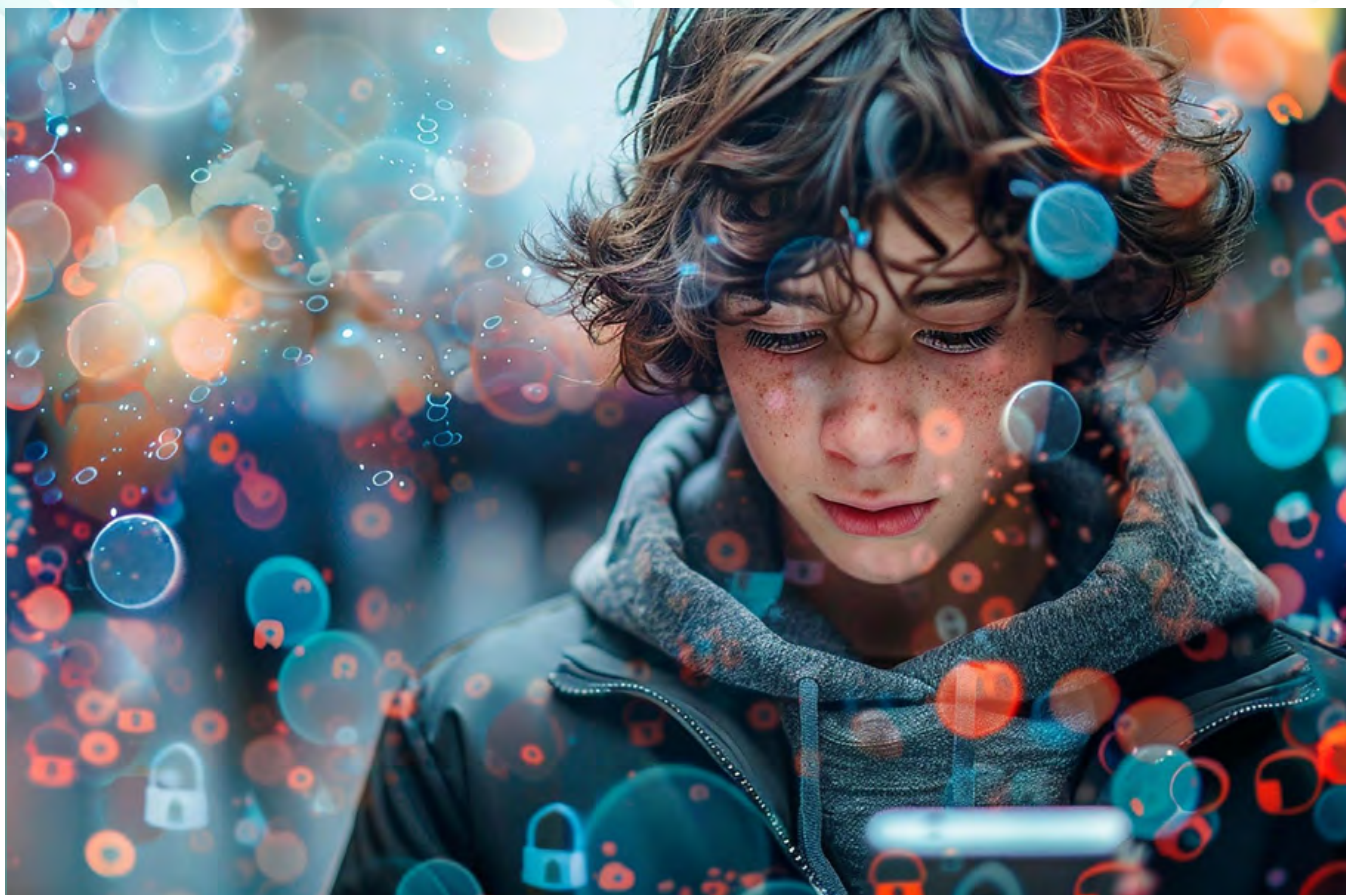


100.000 άνθρωποι κάθισαν και μέτρησαν πεταλούδες

Περισσότεροι από 100.000 άνθρωποι στη Βρετανία αφιέρωσαν λίγο από το καλοκαίρι τους για να παρατηρήσουν και να καταγράψουν πεταλούδες και ημερόβιους σκώρους. Το αποτέλεσμα; Σχεδόν 1,4 εκατομμύρια καταγραφές. Όχι για likes. Όχι για challenge. Για να βοηθήσουν τους επιστήμονες να καταλάβουν τι συμβαίνει στους πληθυσμούς τους. Και ναι, υπάρχουν ανησυχίες για το τι θα φέρει η ξηρασία την επόμενη χρονιά.

Αλλά 100.000 άνθρωποι που σταμάτησαν για λίγο και κοίταξαν μια πεταλούδα για το καλό όλων μας; Οκ από μένα!





Μιλάμε ακόμα την ίδια γλώσσα;

Κάποτε οι γονείς δεν καταλάβαιναν τη μουσική μας. Τώρα δεν καταλαβαίνουμε ούτε τα emoji των παιδιών μας.

Και δεν μιλάω για τίποτα εξεζητημένο. Μιλάω για ένα λουλουδάκι.

Το 🌸.

Εσύ βλέπεις ένα μαραμένο τριαντάφυλλο. Η Gen Alpha μπορεί να βλέπει στενοχώρια, απογοήτευση, heartbreak — συχνά ειρωνικό. Κάτι σαν το 💔, μόνο που το 💔 προφανώς παραήταν... παλιό. Το 🌸 άρχισε να εξαπλώνεται έντονα μέσα από online κοινότητες και memes το 2025, ακριβώς ως πιο φρέσκια εναλλακτική στο κλασικό broken heart.

Και τώρα που επιτέλους το μάθαμε;

Ε, φυσικά, συζητιέται ήδη ο αντικαταστάτης του.

Καλώς ήρθατε στη γονεϊκότητα του 2026. Εκεί όπου μέχρι να καταλάβεις τι λέει το παιδί σου, το παιδί σου έχει σταματήσει να το λέει.

Συγγνώμη, αυτό τώρα είναι καλό ή κακό;

«It's giving». «Delulu». «Rizz». «Sigma». «No cap».

Υπάρχουν στιγμές που ακούς μια συζήτηση παιδιών και δεν ξέρεις αν πρέπει να συμμετάσχεις ή να ανοίξεις υπότιτλους.

Το ακόμη χειρότερο είναι όταν αποφασίζεις να χρησιμοποιήσεις κι εσύ τη λέξη.

Γιατί εκεί έρχεται το βλέμμα.

Το βλέμμα που λέει: «Μαμά. Σε παρακαλώ. Μη.»

Και κάπως έτσι ανακαλύπτεις έναν από τους πιο σκληρούς νόμους της





ζωής: τη στιγμή που ένας γονιός χρησιμοποιήσει σωστά το slang των παιδιών του, το slang έχει ήδη αρχίσει να πεθαίνει.

Δεν είναι όμως απλώς μόδα. Η έρευνα δείχνει ότι η νεανική αργκό λειτουργεί ως κοινωνικός κώδικας: βοηθά τους νέους να δηλώνουν ποιοι είναι, πού ανήκουν και — εξίσου σημαντικό — ποιοι είναι «μέσα» και ποιοι όχι. Ερευνητές που μίλησαν στην American Psychological Association περιγράφουν το slang ως έναν χαμηλού ρίσκου τρόπο με τον οποίο οι έφηβοι δοκιμάζουν την αυτονομία τους και χτίζουν δεσμούς με τους συνομηλίκους τους. Και, ναι, έχει μια έξτρα γοητεία όταν οι μεγάλοι δεν καταλαβαίνουν τίποτα.

Άρα, βασικά, το ότι δεν καταλαβαίνουμε είναι μέρος του σχεδίου.

Τέλεια.

Κι εμείς τι νομίζετε ότι κάναμε;

Εδώ όμως χρειάζεται λίγη αυτοσυγκράτηση πριν αρχίσουμε τα «αυτά τα παιδιά δεν ξέρουν να μιλήσουν».

Γιατί κι εμείς είχαμε τον δικό μας

κώδικα. Κι εμείς λέγαμε πράγματα που έκαναν τους γονείς μας να μας κοιτούν σαν να είχαμε πάθει κάτι. Κάθε γενιά χρησιμοποιεί τη γλώσσα για να διαφοροποιηθεί από την προηγούμενη και να αναγνωρίσει τους δικούς της ανθρώπους.

Η σύνδεση νεανικής γλώσσας και κοινωνικής ταυτότητας έχει καταγραφεί εδώ και δεκαετίες στη γλωσσολογική έρευνα.

Η μεγάλη διαφορά σήμερα είναι η ταχύτητα. Το slang κάποτε ταξίδευε από την παρέα στην παρέα, από το σχολείο στο σχολείο.

Τώρα έχει TikTok.

Ένα meme μπορεί να γεννήσει μια έκφραση, εκατομμύρια παιδιά να τη χρησιμοποιήσουν, οι γονείς να την ανακαλύψουν και τα παιδιά να την εγκαταλείψουν επειδή έγινε cringe — σχεδόν πριν τελειώσει η εβδομάδα.

Έρευνα του UCLA που δημοσιεύθηκε τον Ιούνιο βρήκε μάλιστα ότι η Gen Alpha, αφού εκτεθεί σε νέο slang, τείνει να αρχίζει να το χρησιμοποιεί γρηγορότερα από τη Gen X, ενώ μεγάλο μέρος του λεξιλογίου της γεννιέται από viral περιεχόμενο.

Όχι, δεν «χάλασε» η γλώσσα

Κι αυτό ίσως είναι το πιο ενδιαφέρον. Το «it's giving» μπορεί να ακούγεται σαν κάποιος να ξέχασε να ολοκληρώσει την πρόταση.

Γλωσσολόγοι όμως βλέπουν τέτοιες εκφράσεις ως γλωσσικό παιχνίδι και φυσική εξέλιξη, όχι ως απόδειξη ότι οι νέοι ξέχασαν να μιλούν.

Μάλιστα, η Cathy Xu του UNSW επισημαίνει ότι τέτοιο παιχνίδι με τη σύνταξη και τη σημασία προϋποθέτει γλωσσική επίγνωση.

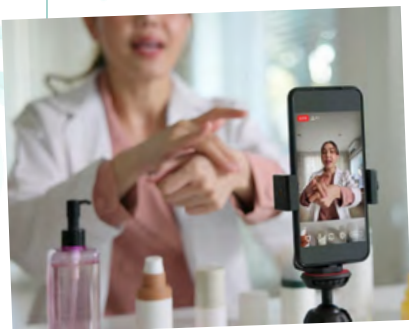
Οπότε όχι. Δεν χρειάζεται να μάθουμε απ' έξω όλο το λεξικό της Gen Alpha. Και, κυρίως, δεν χρειάζεται να αρχίσουμε να το χρησιμοποιούμε.

Γιατί υπάρχει κάτι πολύ χειρότερο από το να μη γνωρίζεις τι σημαίνει «rizz». Να πεις στον δεκατριάχρονο γιο σου ότι σήμερα το outfit σου έχει rizz.

Το πραγματικό χάσμα γενεών, τελικά, ίσως δεν είναι ότι δεν μιλάμε την ίδια γλώσσα.

Είναι ότι τη στιγμή που επιτέλους τη μαθαίνουμε, τα παιδιά έχουν ήδη αλλάξει λεξιλόγιο.

PhD από τρία reels



Να βλέπεις ένα reel 34 δευτερολέπτων και να αποκτάς ξαφνικά άποψη με τη βεβαιότητα ανθρώπου που μόλις ολοκλήρωσε διδακτορικό.

Το TikTok και τα social έχουν γίνει το νέο search engine για τα πάντα. Πού θα ταξιδέψεις, τι θα φας, πού θα επενδύσεις, γιατί δεν σου απαντάει στο μήνυμα, ποια

κρέμα «σβήνει» δέκα χρόνια και ποιο σύμπτωμα σημαίνει ότι έχεις περίπου άλλες έξι ώρες ζωής.

Το πρόβλημα δεν είναι ότι ψάχνουμε πληροφορίες εκεί. Είναι ότι σταματήσαμε να τις διασταυρώνουμε. Είδες τρία reels, διάβασες δύο comments και τέλος; expert. Το algorithm μπορεί να ξέρει τι σου αρέσει. Δεν σημαίνει ότι ξέρει και τι ισχύει.

Όχι, δεν χρειάζομαι τσάντα κοτομπουκιά -ακόμα!

Κάπου ανάμεσα στο food trend και στο fashion trend χάσαμε λίγο την μπάλα. Ή μάλλον... την κοτομπουκιά.

Στη φετινή New York Fashion Week είδαμε τσάντες-σταφύλια, pasta prints, matcha clutches και τώρα το Burger King λάνσαρε τη Le Nugguette, μια μικροσκοπική suede τσάντα εμπνευσμένη από chicken nugget.

Ναι, είναι fun. Ναι, είναι viral. Αλλά πραγματικά πρέπει κάθε τι που τρώμε να αποκτήσει aesthetic, "core" και συλλεκτική εκδοχή; Μερικές φορές μια κοτομπουκιά μπορεί να παραμείνει απλώς... κοτομπουκιά.



Όταν τα extensions ζητούν ευθανασία



Τα κακοσυντηρημένα extensions είναι από εκείνα τα πράγματα που βλέπεις και δεν ξέρεις πού να πρωτοκοιτάξεις. Στη ρίζα; Στις τούφες που έχουν γίνει κόμπος; Στη διαφορά χρώματος; Ή πίσω, εκεί που τα extensions έχουν πάψει να θυμίζουν μαλλιά και έχουν αρχίσει να θυμίζουν μικρό νεκρό θηλαστικό;

Τα extensions θέλουν φροντίδα. Χτένισμα, ενυδάτωση, συντήρηση, σωστό δέσιμο.

Αλλιώς δεν είναι "extra volume". Είναι crime scene με ανταύγειες.

Το κουτί ήταν υπέροχο. Αυτό που είχε μέσα; Μέτριο.

Ξέρεις τη φάση; ανοίγεις το κουτί, τραβάς κορδελάκι, σηκώνεις χαρτάκια, βρίσκεις rouch, καρτελάκι, sticker, thank-you note — και στο τέλος εμφανίζεται το προϊόν.

Και είναι... ok. Έχουμε αρχίσει να πληρώνουμε ολόκληρη παράσταση για κάτι που χωρίς το unboxing δεν θα μας έκανε δεύτερη εντύπωση.

Αν χρειάζεται δεκαπέντε στρώσεις packaging για να ενθουσιαστείς, μάλλον δεν ήταν το προϊόν που σου άρεσε.



Single serving, διπλή τιμή

Μένεις μόνος; Τέλεια. Η αγορά έχει ήδη βρει τρόπο να στο χρεώσει.

Ατομικό γεύμα, solo ταξίδι, μικρότερο σπίτι, pet everything, gaming, AI companion. Όλα βαφτίζονται "designed for one", λες και το να είσαι single είναι premium feature.

Και κάπως έτσι, εκεί που θα έπρεπε απλώς να αγοράζεις λιγότερο, καταλήγεις να πληρώνεις περισσότερο ανά άτομο.

Το πρόβλημα δεν είναι η singles economy. Το πρόβλημα είναι όταν το «μόνο για σένα» μεταφράζεται σε «άρα δώσε κάτι παραπάνω».



Boo! Ραντεβού στην Τεχνόπολη



Το Kids Radio Spooky Festival επιστρέφει στις 24 και 25 Οκτωβρίου στην Τεχνόπολη και φέτος το Halloween γίνεται... οικογενειακή υπόθεση.

Spider Jump Trampoline, Spooky Lab, Σχολή Μάγων, Halloween Slime Lab, workshops και παιχνίδια στήνουν ένα ολόκληρο spooky σκηνικό για μικρούς και μεγάλους.

Και φυσικά, έχει και μουσική: το Σάββατο ο Akylas ανεβαίνει στη σκηνή με το Press Start Tour powered by ΔΕΗ, ενώ την Κυριακή τη σκυτάλη παίρνει η Ελένη Τσαλιγοπούλου.

Κλείσε εισιτήρια πριν το «θα πάμε;» γίνει «έχει sold out;».

«Αμερικάνικος Βούβαλος»: Το κέρδος, η φιλία και ένα σχέδιο που πάει στραβά



Ο «Αμερικάνικος Βούβαλος» του David Mamet επιστρέφει για δεύτερη χρονιά στο Θέατρο Σημείο, σε σκηνοθεσία Γιάννη Μπέζου.

Σε ένα παλιατζίδικο της Αμερικής των '70s, τρεις άντρες σχεδιάζουν να κλέψουν ένα πολύτιμο συλλεκτικό νόμισμα. Η ληστεία μπορεί να μην πραγματοποιηθεί ποτέ, αλλά μέχρι τότε έχουν προλάβει να βγουν στην επιφάνεια καχυποψία, χειραγώγηση,

φόβος και η διάλυση της μεταξύ τους εμπιστοσύνης.

Στους τρεις ρόλους οι Γιώργος Νινιός, Αντώνης Κρόμπας και Σταύρος Τσουμάνης, σε ένα από τα σημαντικότερα έργα του σύγχρονου αμερικανικού θεάτρου.

Από 2 Νοεμβρίου | Θέατρο Σημείο | Δευτέρα & Τρίτη, 21:00

Το πρωινό απέκτησε νέο στέκι

Από σήμερα, το JOE & THE JUICE βάζει επίσημα το breakfast στο παιχνίδι, με νέο πρωινό menu στα καταστήματα Κολωνακίου και Γλυφάδας, καθημερινά 07:00-11:00.

Στο νέο lineup θα βρεις ζεστά breakfast wraps με scrambled egg, avocado, steak ή turkey bacon, αλλά και bowls με yoghurt, overnight oats, kefir, chia και φρούτα. Και φυσικά, τα αγαπημένα Tunacado και Muscle Up παραμένουν στη θέση τους.

Αν το πρωινό σου μέχρι τώρα ήταν «έναν καφέ και τρέχω», ίσως ήρθε η ώρα για upgrade.



«Η Παραμόρφωση»: Ένα μυστήριο που δεν ξέρει τι είναι. Και αυτό είναι το ωραίο.

Μαύρη κωμωδία, θρίλερ μυστηρίου ή σκοτεινή φάρσα; Η «Παραμόρφωση», το νέο έργο του Γιάννη Αποσκίτη, φαίνεται να αρνείται να διαλέξει — και μας αρέσει ήδη γι' αυτό.

Με αφετηρία ένα διαμέρισμα στην Κυψέλη και τη λογική του κλασικού whodunnit, η παράσταση μπλέκει μυστήριο, μακάβριο χιούμορ και έρωτα, μιλώντας παράλληλα για τις σχέσεις, την απώλεια και την αδυναμία μας να αλλάξουμε.

Στη σκηνή οι Χαρά Μάτα Γιαννάτου, Μαριαλένα Ηλία, Ηλίας Μουλάς, Πάνος Παπαδόπουλος και Κωνσταντίνος Πλεμμένος.

Από 13 Νοεμβρίου | Θέατρο Σημείο | Πέμ.-Σάβ. 21:00, Κυρ. 19:00



Πώς να πενήνεις κανείς το τέλος ενός έρωτα χωρίς να ξεριζώνει η καρδιά του;



Πώς ήταν το πραγματικό κίνητρο της δολοφονίας;



Τι δουλειά έχει ένα νεκρό χρώμα στον φόντο μικροκαρτέλιν;



Πώς η σχέση τσε-εγκλιμασε με το «απογοητευμένο» διπύκνο παιχνιδι των δύο με τον ανισοκατανοητικό τίτλο «Παραμύθη»;



Μαύρη κωμωδία, θρίλερ μυστηρίου ή σκοτεινή φάρσα;



Πώς θα φανεί ο θεατής και γιατί η πόρτα της εισόδου παραμένει κλειδωμένη;

Η Ντίνα Νικολάου μαγειρεύει με κριθαράκι ΗΛΙΟΣ



Η Βιομηχανία Ζυμαρικών ΗΛΙΟΣ, σε συνεργασία με τη Διαμαντής Μασούτης Α.Ε., διοργάνωσε live cooking event με τη Ντίνα Νικολάου στο GRAND Μασούτης στις Τρεις Γέφυρες Αττικής.

Με βασικό υλικό το κριθαράκι ΗΛΙΟΣ, η γνωστή σέφ παρουσίασε τρεις διαφορετικές προτάσεις: κριθαράκι

λαχανικών με κοτόπουλο, φέτα και φινόκιο, κριθαρότο ολικής με μελιτζάνα, λιαστή ντομάτα και γραβιέρα, καθώς και μέτριο κριθαράκι με χωριάτικο λουκάνικο και σταφίδες.

Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης, η Ντίνα Νικολάου μοιράστηκε πρακτικές συμβουλές μαγειρικής, μίλησε με το κοινό και παρουσίασε ιδέες που μπορούν εύκολα να εφαρμοστούν στην καθημερινή κουζίνα. Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν τα πιάτα, ενώ το πρόγραμμα περιλάμβανε ακόμη δώρα, εκπλήξεις και διαδραστικές δράσεις.

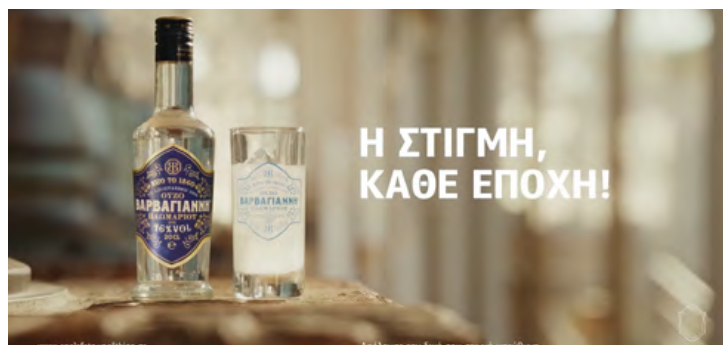
«Μια μέρα στο Μουσείο»: Το Ούζο Βαρβαγιάννη επιστρέφει στη Λέσβο με μια νέα ιστορία

Το Ούζο Βαρβαγιάννη παρουσιάζει τη νέα ταινία μικρού μήκους «Μια μέρα στο Μουσείο», την τρίτη ιστορία της επικοινωνιακής πλατφόρμας «Η Στιγμή, Κάθε Εποχή».

Μετά την «Ταράτσα στα Πετράλωνα» και τη «Βόλτα στο Μοναστηράκι», η νέα ταινία ταξιδεύει στη Λέσβο, τόπο καταγωγής και παραγωγής του Ούζου Βαρβαγιάννη. Δύο φίλες περιηγούνται στο νησί με Vespa και, έπειτα από μια απρόσμενη στάση, βρίσκονται στο Μουσείο Ούζου Βαρβαγιάννη στο Πλωμάρι, γνωρίζοντας την ιστορία και την τέχνη της απόσταξης της οικογένειας από το 1860.

Τη στρατηγική Marketing & Επικοινωνίας και τη δημιουργική σύλληψη υπογράφει η Seventy Nine Minds, την παραγωγή η Clayreel Productions και τη σκηνοθεσία ο Σπύρος Πανταζής. Την πρωτότυπη μουσική συνέθεσε ο Θοδωρής Ζούμπας, με αναφορές στην παραδοσιακή μουσική της Λέσβου.

Δείτε τη νέα ταινία [εδώ](#).



Η PLAYMOBIL παρουσιάζει τη νέα συλλεκτική σειρά «ΟΔΥΣΣΕΙΑ»

Η PLAYMOBIL ταξιδεύει ξανά στην ελληνική μυθολογία, παρουσιάζοντας τον Σεπτέμβριο του 2026 τη νέα συλλεκτική σειρά «ΟΔΥΣΣΕΙΑ», εμπνευσμένη από το ομηρικό έπος.

Η σειρά περιλαμβάνει πέντε σέτ που ζωντανεύουν χαρακτηριστικές στιγμές από το ταξίδι του βασιλιά της Ιθάκης: «Το Καράβι του Οδυσσέα και οι Σειρήνες», «Οι Περιπέτειες του Οδυσσέα», «Οι Τέσσερις Θεοί του Ολύμπου», «Ο Οδυσσέας και η Κίρκη» και «Ο Οδυσσέας και ο Κύκλωπας Πολύφημος».

Παράλληλα, οι συσκευασίες διαθέτουν QR code που οδηγεί σε ειδικό microsite της PLAYMOBIL για την ελληνική μυθολογία, με ιστορίες, παρουσιάσεις θεών και ηρώων, εκπαιδευτικό υλικό, δραστηριότητες και βίντεο σε τέσσερις γλώσσες.

Η νέα συλλογή έρχεται να συνεχίσει το project Ελληνικής Μυθολογίας της PLAYMOBIL Hellas, που ξεκίνησε το 2016, συνδυάζοντας το δημιουργικό παιχνίδι με ιστορίες της ελληνικής πολιτιστικής κληρονομιάς.



Μασούτης και ΣΟΥΡΩΤΗ: 11.000 ευρώ για διαγνωστικές εξετάσεις σε 50 ηλικιωμένους

Η Διαμαντής Μασούτης Α.Ε. και η ΣΟΥΡΩΤΗ Α.Ε. παρέδωσαν το ποσό των 11.000 ευρώ στην Alzheimer Ελλάς, στο πλαίσιο της κοινής πρωτοβουλίας «Μαζί για τη μνήμη».

Το ποσό συγκεντρώθηκε μέσω αγορών φιαλών ΣΟΥΡΩΤΗ στα σουπερ μάρκετ Μασούτης από τις 2 Μαρτίου έως τις 31 Μαΐου 2026 και θα διατεθεί για πρόγραμμα διαγνωστικών εξετάσεων που θα καλύψει 50 ευάλωτους ηλικιωμένους.

Το πρόγραμμα θα υλοποιηθεί από τον Σεπτέμβριο του 2026 έως τον Αύγουστο του 2027, με στόχο την πρόληψη και την έγκαιρη διάγνωση της άνοιας και της νόσου Alzheimer.

Η παράδοση του ποσού πραγματοποιήθηκε στο Οικοτροφείο «Παναγία Γλυκοφιλούσα», παρουσία εκπροσώπων των δύο εταιρειών και της Alzheimer Ελλάς.



Από αριστερά προς τα δεξιά: κ. Θεόδωρος Μπέσας, Εμπορικός Διευθυντής «Σουρωτή Α.Ε.», κα. Δέσποινα Μυραΐτου, Πρόεδρος του Συλλόγου Φίλων της Εταιρείας Alzheimer, κα. Φρίντα Μελετίδη, Γενική Διευθύντρια & Δ/σα Σύμβουλος, κα. Γιαλαμά Ελένη, Διεύθυνση marketing Εταιρικής Επικοινωνίας Δ.Μασούτης Α.Ε., κα. Μάγδα Τσαλάκη, Πρόεδρος της Πανελληνίας Ομοσπονδίας Νόσου Alzheimer, κα. Μαρινίδου Χριστίνα, Υπεύθυνη εταιρικής κοινωνικής ευθύνης Δ.Μασούτης Α.Ε. και ο κ. Χαράλαμπος Μανιώτης, Υπεύθυνος κατηγορίας κάβας, Διεύθυνση αγορών Δ.Μασούτης Α.Ε.

Knob Creek: Το 12ετές bourbon επιστρέφει μετά από έξι χρόνια



Έπειτα από έξι χρόνια απουσίας, το Knob Creek 12 Year Old Cask Strength Bourbon επιστρέφει σε νέα, περιορισμένη έκδοση για το 2026. Το bourbon ωριμάζει για 12 χρόνια σε καφυλισμένα βαρέλια αμερικανικής λευκής δρυός και εμφιαλώνεται χωρίς αραίωση στους 60,6% ABV, διατηρώντας τον έντονο χαρακτήρα του. Στο γευστικό του προφίλ ξεχωρίζουν καραμέλα, αποξηραμένο μήλο, butterscotch, δρυς και διακριτική κανέλα.

Η προτεινόμενη τιμή του στις ΗΠΑ είναι 89,99 δολάρια, ενώ η κυκλοφορία του αναμένεται ενόψει της εορταστικής περιόδου και θα είναι περιορισμένη. Στην Ελλάδα, προς το παρόν, η συγκεκριμένη έκδοση δεν είναι διαθέσιμη, αν και άλλες ετικέτες Knob Creek κυκλοφορούν κανονικά στην ελληνική αγορά.

Από τον τρύγο στην απόσταξη: Η διαδρομή του Μοσχάτου Δεκαράκι

Κάθε Σεπτέμβριο, ο τρύγος σηματοδοτεί την αρχή μιας νέας διαδρομής για το Μοσχάτο Δεκαράκι, με αφετηρία τους αμπελώνες του Τυρνάβου.

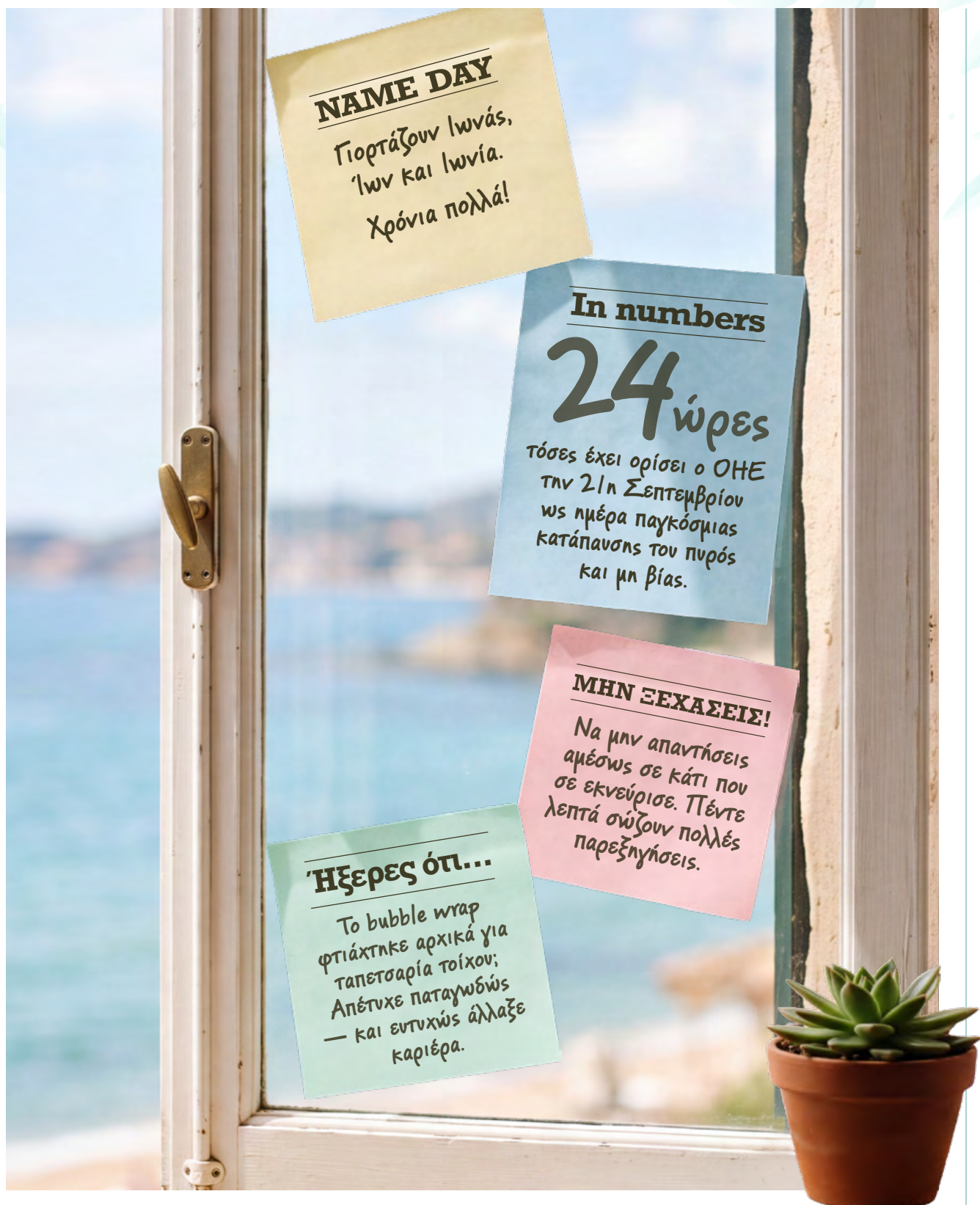
Η αρωματική ποικιλία τρυγείται όταν ο καρπός έχει φτάσει στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης, ενώ παράγοντες όπως η προέλευση, το έδαφος και το υψόμετρο επηρεάζουν τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης.

Στη συνέχεια, τα στέμφυλα οδηγούνται σε παραδοσιακούς χειροποίητους χάλκινους άμβυκες, όπου πραγματοποιείται η απόσταξη και η πολλαπλή επαναπόσταξη.

Με συνεχή έλεγχο της θερμοκρασίας και προσεκτικά «κοψίματα», επιλέγεται η «καρδιά» του αποστάγματος, με καθοριστικό τον ρόλο του Master Distiller.

Το Μοσχάτο Δεκαράκι διακρίνεται για το έντονα αρωματικό προφίλ του, με νότες σύκου, σταφίδας και τριαντάφυλλου.





SAY **yes** press

ΔΩΡΕΑΝ
ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ
NEWSLETTER

ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΣ ΛΑΜΒΑΝΕΙΣ ΔΩΡΕΑΝ ΣΤΟ MAIL ΣΟΥ ΚΑΘΕ ΠΡΩΙ, ΠΑΤΑ [ΕΔΩ](#)



Chief of SayYessers: Claire Styliara

Editor in Chief: Βένια Αντωνίου

Creative Direction: C·Design

Operation & Marketing Manager: Χρύσα Γώτα

Τεχνική Υποστήριξη: ● BlackDot Web Services

Ιδιοκτησία: Κλειώ Στυλιάρη & ΣΙΑ Ε.Ε. - Say Yes Communications
Σκουζέ 14, 18536 Πειραιάς, ΑΦΜ: 801923795, ΔΟΥ: ΚΕ.ΦΟ.ΔΕ ΑΤΤΙΚΗΣ
Νόμιμος Εκπρόσωπος: Κλειώ Στυλιάρη

Τηλ.: 213.0990585, e-mail: media@sayes.gr

 Αριθμός Πιστοποίησης Μ.Η.Τ. 252127

www.sayyestothepress.gr


sayes
communications