

ΕΦΕΣΟΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΕΦΕΣΙΩΝ



ΕΤΟΣ 9^ο
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 37
ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2009-
ΜΑΪΟΣ 2009-
ΙΟΥΝΙΟΣ 2009
ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

ΚΗΠΟΘΕΑΤΡΟ 2009

Γράφει η Γεωργία Μπαχού

Ήταν Δεκέμβριος του 1993 όταν 9 «έφηβοι» με ενθουσιασμό και όρεξη για χορό ξεκίνησαν δειλά-δειλά τη χορευτική ομάδα του Σύλλογού μας. Αυτό που τότε φάνταζε στα μάτια μας ιδανικό και τεράστιο σήμερα με την πείρα των 16 χρόνων μοιάζει πρόχειρο. Μπορεί τεχνικά να ήταν αδύναμο, ίσως σκηνοθετικά να ήταν ελλιπές όμως ήταν ιδανικό και τεράστιο γιατί 9 άνθρωποι είχαν καταθέσει την ψυχή τους πάνω σ'αυτό.

Σας πληροφορώ ότι εμείς τα καταφέρνουμε καλά. Εμείς είμαστε όλοι τα εκάστοτε διοικητικά συμβούλια, τα μέλη του συλλόγου και φυσικά όλα αυτά τα παιδιά.

Έχουμε ένα σύλλογο καταφύγιο για πολλούς. Δίνουμε στέγη στη νεολαία της Νίκαιας να δημιουργεί. Μέσα από τις χορευτικές ομάδες τα τμήματα ζωγραφικής, χορωδίας, τις θεατρικές ομάδες εμείς δείχνουμε ότι



Η παρουσία της δασκάλας μας Κατερίνας Κατσανδρή από το 1994 έπαιξε καταλυτικό ρόλο, με γνώσεις για χορούς από όλη την Ελλάδα, έχει αναλάβει όλα αυτά τα χρόνια το τιμόνι των χορευτικών ομάδων και η αξιόλογη δουλειά της είναι αναμφισβήτητη. Σημαντική δουλειά έχουν κάνει και οι κατά καιρούς υπεύθυνοι των χορευτικών τμημάτων κυρία Ζαχαρούλα Τρατοπούλου και Δημήτρης Χατζηπαναγιωτίδης καθώς και όλα ανεξαίρετως τα παιδιά που συμμετείχαν στις χορευτικές ομάδες όλα αυτά τα χρόνια.

Ποιο είναι όμως το σημαντικότερο έργο του χορευτικού μας;

Η τέλεια εκμάθηση των παραδοσιακών χορών; Η άποψη παρουσίαση τελικών παραστάσεων;

Η προσωπική μου άποψη είναι διαφορετική. Όλα τα παραπάνω είναι η καταξίωση που περιμένουμε μετά από τόσα χρόνια δουλειάς, το ύψιστο έργο που επιτελείται όμως είναι άλλο. Πώς να σταθώ στα τεχνικά λάθη που μπορεί να γίνονται. Όταν ξέρω ότι μέσα από αυτό το χορευτικό έχουν γεννηθεί δυνατές φιλίες, σχέσεις που κατέληξαν και θα καταλήξουν σε γάμο και παρέες που διασκεδάζουν μαζί σε κάθε ευκαιρία.

Η σημερινή κοινωνία θέλει ηλεκτρονικούς υπολογιστές και όχι ανθρώπους θέλει MSN και όχι ανθρώπινες σχέσεις θέλει σερφάρισμα και όχι γνωριμίες.

Εμείς όμως λέμε ΟΧΙ εμείς θέλουμε χορό τραγούδι γλέντια.

Θέλουμε τα παιδιά μας να κρατάνε κιθάρες και μπουζούκια και όχι μόνο πληκτρολόγια και κινητά. Θέλουμε τα παιδιά μας να φιλετάρουν και όχι να γίνονται «θύματα» του κάθε ψυχανώμαλου σέρφερ.

υπάρχει και άλλος τρόπος ζωής, αυτός που διώκεται γιατί μεγαλώνει παιδιά με όνειρα και ιδανικά γαλιουχέι ανθρώπους με άποψη και άλλη στάση ζωής.

Εμείς δεν χρειαζόμαστε μπότοξ γιατί μέσα από όλα αυτά εμείς παραμένουμε έφηβοι.

Παρακολουθώ ανελλιπώς εδώ και 16 χρόνια την πορεία του χορευτικού μας συνεισφέρω όσο μπορώ στην εξέλιξη του αισθάνομαι σχεδόν «μαμά» όλων αυτών των παιδιών και όπως κάθε μάνα είμαι πολύ περήφανη για αυτά.

Την Κυριακή 21 Ιουνίου κατάφεραν για άλλη μια φορά να με συγκινήσουν. Όσοι ήταν στο Κηποθέατρο της Νίκαιας εκείνο το βράδυ μοιράστηκαν μαζί μας μουσικοχορευτικά σεργιάνια σε όλη την Ελλάδα.

Παγκόσμια ημέρα μουσικής η 21η Ιουνίου, έτσι η εκδήλωση ήταν αφιερωμένη στη μουσική που με τον τρόπο της μπορεί να «μιλήσει» παραπάνω από τα λόγια.

Ξεκίνησαν τα μικρά μας, στην πρώτη τους εμφάνιση μας ταξίδεψαν στην Ήπειρο με ήχους κλαρίνου και φλογέρας και τραγουδώντας το Μενούση.

Ο χάρτης γύρισε σελίδα και το βιοπύρι παραγκώνισε το κλαρίνο Δωδεκάνησα. Νιάτα με φορεσιές γεμάτες χρώμα κατέκλυσαν τη σκηνή σούστες και μπάλις μουσικές έντονες ξεσηκωτικές.

Τη σκυτάλη πήρε το νταούκι και ο ζουρνάς και από τα νησιά πήγαμε στη Μακεδονία. Το τμήμα ενηλίκων, που με όρεξη και διάθεση νεολαίων κάθε Δευτέρα και Τετάρτη βράδυ γεμίζει το Σύλλογο.



«Κάπου πήγα, κάτι είδα,
κάτι μου 'παν και το γράφω»

ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ ΣΕ ΓΛΥΚΑ

Τα παιδιά θέλουν και το γλυκό τους. Μαμάδες αφιερώστε λίγο χρόνο στην ετοιμασία ενός γλυκού και πείτε ΟΧΙ στα κρουασάν και τα συναφή. Το κέικ καρότου π.χ. είναι ιδιαίτερα νόστιμο και πολύ υγιεινό από τις συνήθειες παραλλαγές. Χτυπήστε ένα φλιτζάνι του τσαγιού αραβοσιτέλαιο με ένα φλιτζάνι ζάχαρη. Προσθέστε ένα ίδιο φλιτζάνι χοντροτριμμένο καρότο και ένα φλιτζάνι επίσης χοντροτριμμένο μήλο. Ρίξτε ένα φλιτζάνι σταφίδες μαύρες, 3 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του και αρωματίστε με ένα κουταλάκι του γλυκού κανέλλα και ξύσμα ενός πορτοκαλιού. Ρίξτε το μίγμα σε λαδωμένο ταψί και ψήστε σε μέτριο φούρνο για 45 λεπτά έως 1 ώρα. Το γλυκό αυτό αρέσει πολύ, διατηρείται για αρκετές μέρες και, κυρίως, δεν περιέχει ούτε βούτυρο ούτε αυγά.

Η μηλόπιτα... αστραπή, ετοιμάζεται πραγματικά αστραπιαία. Αλείψτε με λίγη μαργαρίνη ένα ταψί και στρώστε ένα φύλλο ζύμης κουρού. Σκορπίστε πάνω του 6-7 χοντροτριμμένα μήλα, πασπαλίστε με 3 κουταλιές της σούπας ζάχαρη, σκορπίστε λίγες σταφίδες και αρωματίστε με κανέλλα. Καλύψτε με το άλλο φύλλο, χαράξτε σε κομμάτια και ψήστε σε μέτριο φούρνο. Καθώς θα ψήνεται η μηλόπιτα, οι μύτες των μικρών σας θα... σπάσουν και θα τη βρουν πολύ καλύτερη από τα έτοιμα τυποποιημένα μηλοπιτάκια του εμπορίου.

Οι παραπάνω συνταγές και αυτές που δημοσιεύθηκαν στο φύλλο Της εφημερίδας ΕΦΕΣΟΣ δεν απαιτούν τίποτε περισσότερο από λίγη φαντασία και καλή διάθεση. Αστείρευτη πηγή έμπνευσης ήταν και θα είναι πάντα η αγάπη για τα παιδιά μας, τα οποία είναι εκτεθειμένα στις διαφημίσεις και έχουμε χρέος να τα προστατεύσουμε.

Πηγή: ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΔΑΡΜΑΡΑ...
μητέρα 3 παιδιών, «Στους ρυθμούς της
καρδιάς», τεύχος 164, Δεκέμβριος 2005

ΕΦΕΣΙΟΣ

ΕΦΕΣΟΣ

ΚΩΔ: 5277

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ
ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΕΦΕΣΙΩΝ

Ιδιοκτήτης:

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΕΦΕΣΙΩΝ
ΣΟΛΩΜΟΥ 50

τ.κ. 184 50 ΝΙΚΑΙΑ

τηλ./fax: 210 4930396

e-mail: info@efesos.gr

web: http://www.efesos.gr

Τα γραφεία της Ένωσης είναι ανοικτά
κάθε Τετάρτη 5:30 μ.μ με 8:30μ.μ.

Εκδότης και Υπεύθυνος για το νόμο:
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΡΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ

Η εφημερίδα εκδίδεται από
Συντακτική Επιτροπή

Ανυπόγραφες και δυσανάγνωστες
επιστολές δεν δημοσιεύονται.
Επιτρέπεται η μερική ή ολική
αναδημοσίευση άρθρων
της εφημερίδας, αρκεί
να αναφέρεται η πηγή τους.

ΑΝΕΚΔΟΤΕΣ ΡΗΣΕΙΣ

- Οι ευχές είναι ευπρόσδεκτες απ' όλους, γι' αυτό πρέπει να ανταποδίδονται είτε γραπτά είτε προφορικά.
- Ελλάδα μου και κοντά σου που είμαι με πληγώνεις, αηλιά σ' αγαπώ. (παράφραση της ρήσης του ποιητή Γιώργου Σεφέρη).
- Το άγαλμα της Ελευθερίας είπε : «Ευτυχώς βλέπω προς τα έξω, αηλιώς θα έπεφτα».
- Το βιβλίο είναι τροφή, το ραδιόφωνο έρωτας και η τηλεόραση διαφήμιση.
- Οι μεγάλοι στην ηλικία δεν ήθελαν πολέμους, επειδή έχαναν τα παιδιά τους, τώρα πια κανένας δεν θέλει πόλεμο.

Γιώργος Τελησελής

Όσοι από τους αναγνώστες της εφημερίδας μας επιθυμούν να ενισχύσουν οικονομικά την έκδοσή της, μπορούν να απευθύνονται στα μέλη της Συντακτικής Επιτροπής ή να καταθέτουν στο λογαριασμό 197/366586-00 της Εθνικής Τράπεζας.

ΣΥΝΕΒΗΣΑΝ . . .

της Βάσως Κόνιαρη

● Την Κυριακή 17 Μαΐου 2009, επισκεφθήκαμε την έκθεση "Bodies" στην «ΤΕΧΝΟΠΟΛΙΣ» του Δήμου Αθηναίων στο Γκάζι. Στην έκθεση παρουσιάζονται με σεβασμό αθηναία ανθρώπινα σώματα στην ολότητά τους ή ανά μέρη, τα οποία έχουν διεξοδικά διαχωριστεί και διατηρηθεί μέσω μιας πρωτοποριακής διαδικασίας δίνοντας έτσι η ευκαιρία στους επισκέπτες να δουν την ομορφιά και την πολυπλοκότητα των ίδιων τους των σωμάτων, των οργάνων και των

συστημάτων του ανθρώπινου οργανισμού. Τα μέλη μας που επισκέφθηκαν την έκθεση έδειξαν ενθουσιασμό και ιδιαίτερο ενδιαφέρον για το συγκεκριμένο έργο.

● Την Κυριακή 24 Μαΐου 2009 πραγματοποιήθηκε μια μονοήμερη εκδρομή στο Κεφαλάρι Άργους. Για άλλη μια φορά ο ενθουσιασμός των εκδρομέων ήταν τέτοιος ώστε η εκδρομή να στεφθεί με επιτυχία.

γεύση...

Γράφει η Γεωργία Μπαχού

Καλοκαίρι, ακρογιαλιές, γραφικά λιμανάκια, παγωμένο ούζο, μπύρα ή δροσερή ρετσίνα. Μυρωδιές από ψητό χταπόδι, τηγανιτό ψαράκι, ψαχταριστές χοριάτικες σαλάτες, στολισμένες με κάπαρη και κρίταμο. Ροδοκόκκινα καλαμαράκια και κόκκινες δαγκάνες αστακών. Δεν έχετε παράπονο, δεν θα μπορούσατε να σκεφθείτε καλύτερο αυγουσιτιάτικο σκηνικό. Μετά από τέτοιο πρόλογο δεν μπορούν παρά να ακολουθήσουν συνταγές θαλασσινής κουζίνας. Αθερινοπιτάκια Χίου και σουπιές με μελάνι από Φούρνους Ικαρίας. Άντε και καλές διακοπές.

ΑΘΕΡΙΝΟΠΙΤΑΚΙΑ

Πλένετε πολύ καλά τις αθερίνες. Ανακατεύετε όλα τα υλικά και φτιάχνετε ένα μέτριο κυλίο. Τελευταίες προσθέτετε τις αθερίνες. Τηγανίζετε σε σιγανή φωτιά αφού πρώτα κάψει το λάδι, παίρνοντας το μίγμα κουταλιά – κουταλιά, μέχρι να ροδίσουν.

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό αθερίνα
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- 1/2 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- λίγο δυόσμο
- αλάτι, πιπέρι
- 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί κατά προτίμηση φέτα
- 4 αυγά
- 2-3 ντομάτες ώριμες ψιλοκομμένες
- αλεύρι όσο χρειάζεται ένας μέτριος κυλός
- 1/2 κουταλάκι μπέικιν

ΥΛΙΚΑ:

- 1 – 1^{1/2} κιλό σουπιές
- 1/2 κιλό κρεμμύδια κομμένα σε λεπτές φετούλες
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο
- 100 γρ. κουκουνάρι
- μάραθος ψιλοκομμένος
(αν δεν βρείτε μπορείτε να βάλετε άνηθο)
- αλάτι, πιπέρι

ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΜΕΛΑΝΙ

Καθαρίζετε τις σουπιές και αφαιρείτε τη μεμβράνη προσεκτικά να μην χυθεί το μελάνι τους. Τις πλένετε σε άφθονο νερό, τις κόβετε σε κομμάτια και τις αφήνετε να στραγγίσουν καλά. Ρίχνετε τις σουπιές σε κατσαρόλα και ανακατεύετε. Όταν μαραθεί το κρεμμύδι προσθέτετε το κουκουνάρι μέχρι να πάρει χρώμα. Σ' αυτό το σημείο αν θέλετε οσθήνετε μ' ένα φλιτζανάκι του καφέ ούζο, πασπαλίζετε με το μάραθο και οσθήνετε τη φωτιά. Σερβίρετε σκέτη ή συνοδεία με ρύζι (κατά προτίμηση Basmati).

Καλή Επιτυχία

Συνέχεια από σελίδα 1



Το πατόρι μας έβγαλε στην Κρήτη. Οι σύντεκνοι διέπρεψαν, το θέατρο ξεσηκώθηκε και κάπου γύρω μου τριγύριζε μια μπουκάλα ρακή.

Ακολούθησε η Θράκη με τις καταπληκτικές μουσικές της. Το φυτώριο μας με παιδιά ηλικίας 12-15 ετών. Η συνέχεια των μεγάλων μετά από λίγα χρόνια.

Ήρθε η σειρά των τεμέτερων ήύρα και ταούλι και ύφος Πόντου πάνω στη σκηνή.

Από τη Σαμσουντα και την Τραπεζούντα φθάσαμε στα παράλια και στα μέρη της πατρίδας. Ο συρτός και ο καρσιλαμάς γύρισε τις γενιές των Εφεσίων ποηλιά χρόνια πίσω. Μέτρησαν τις απουσίες των ανθρώπων που τους μεγάλωσαν με αυτούς τους ήχους και τώρα πια ξεκουράζονται και καμαρώνουν από ψηλά. Τραγούδησαν με το καινούριο χορωδιακό τμήμα το δικό τους Τσακιντζή με ελληνικούς και τουρκικούς στίχους. Μπράβο στην κυρία Μαρία Τζανουκάκη που κατάφερε να παρουσιάσει τόσο καλή

Κορίτσια και αγόρια

ποιο να πρωτοξεχωρίσεις τη Μαργιάννα, την Τάνια, τη Βάσω, την Ιωάννα, τη Σοφία, τη Ρούλα, τους «άντρηδες», πλαισίωσαν χορευτικά τη Φραγκοσυριανή.

Και στο τέλος όλα τα αλιάνια τα διαλεχτά παιδιά αποχαιρέτησαν με τον χασαποσέρβικο.

Για να παρουσιαστεί αυτή η παράσταση δουλέψαμε πολλοί άνθρωποι και για πολύ καιρό. Ελπίζουμε να αποζημιώσαμε όσους παραβρέθηκαν εκείνη την Κυριακή στον κήπο.

Ευχαριστώ

Όλες τις χορευτικές ομάδες του Συλλόγου μας και τη δασκάλα τους Κατερίνα Κατσανδρή

Τη Χορωδία μας και τη δασκάλα της Μαρία Τζανουκάκη

Τους γονείς των παιδιών όλων των τμημάτων για την ηθική τους συμπαράσταση.



δουλειά από την πρώτη κιόλας παράσταση.

Για το τέλος αφήσαμε τα καλύτερα.

Αφιέρωμα στο ρεμπέτικο τραγούδι. Τραγούδησε η νεοσυσταθείσα ρεμπέτικη κομπανία του συλλόγου.

Με δύο βιρτουόζους μπουζουκτσίδες το Μιχάλη και τον Κωνσταντίνο, το βιοηιστή του οντά Σταμάτη, τον κιθαρίστα και ντράμερ Πέτρο, τραγουδίστρια τη ναζιάρα Μαρίκα και τραγουδιστή το απδόνι του Κιρκιντζέ τον Πρόεδρο.

Και όσο ο Πρόεδρος τραγούδαγε το «Πιτσιρίκι» οι πιτσιρικάδες με το ανάλογο μάγικο ύφος χόρευαν ζεϊμπέκικο που καθήλωσε το θέατρο.

Η Μαρίκα έπιασε το Όπα-Όπα και οι μπουρνοβαηιές ξεφύτρωσαν και γέμισαν τη σκηνή.

Όταν στα λεμονάδικα γίνηκε φασαρία ο Δημητρός, ο Νικοήός και ο Γιώργης διέπρεψαν στον απτάηικο.

Το Διοικητικό Συμβούλιο που ενέκρινε τον προϋπολογισμό της παράστασης παρόλο το ύψος του.

Τα Μέλη του συλλόγου που στέκονται πάντα στο πλευρό μας.

Την Βάσω Κόνιαρη και την Κική Χατζηπαναγιωτίδου για τη μεγάλη βοήθεια τους στα παρασκήνια.

Την Βάσω Λυμπέρη του Γραφείου Δημοσίων Σχέσεων του Δήμου Νικαίας γιατί είναι πάντα εκεί όποτε τη χρειαζόμαστε.

Τον Κώστα Γεωργακά του τμήματος Ηλεκτρολόγων του Δήμου Νικαίας που δύο μέρες ιδροκόπησε για την παράσταση και ξέχασα να ευχαριστήσω εκείνο το βράδυ. Δικαιολογημένα μου θύμωσε.

Ευχαριστώ όλους όσους πιθανόν ξέχασα να αναφέρω, αν έχει συμβεί έχει γίνει ακούσια.



Ενημερωθείτε για τα νέα και τις δραστηριότητες της Ένωσης μέσω της ιστοσελίδας μας:

www.efesos.gr

ΠΛΑΘΩ..... ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΜΕ ΤΑ ΔΥΟ ΧΕΡΑΚΙΑ

Γράφει ο Γιάννης Λεκάκης



Ένα κυριακάτικο πρωινό του περασμένου Μάη, κατηφορίζοντας την Σολωμού, στο νούμερο 50, είδα έξω από τα γραφεία που ήξερα ότι βρίσκεται ένας σύλλογος Μικρασιάτικος πολύ κόσμο. Στάθηκα από περιέργεια να δω τι γίνεται. Ψησταριά όπου μέλη του συλλόγου έψηναν σουβλάκια, τραπέζια με φρεσκοκομμένο ψωμί σε πανεράκια. Στην ερώτησή μου για το τι έχετε εδώ, κάποιος μου είπε ότι έχουμε το ετήσιο BAZAAR και με προέτρεψε να περάσω μέσα στην αυλή τους.

Η έκπληξή μου ήταν τεράστια όταν περνώντας μέσα από τον κόσμο βρέθηκα στην αυλή του συλλόγου. Παιδάκια με πολύχρωμες ποδιές και σκουφάκια, να πουλάνε μπισκοτάκια μπροστά από τον πάγκο τους, που τα ίδια είχαν πιάσει. Τραπέζια με κάθε λογής γλυκά, που όπως έμαθα τα είχαν φτιάξει οι γυναίκες – μέλη και πολύχρωμα λουλούδια έτοιμα να στολίσουν τα σπίτια αυτών που τα αγόραζαν. Κοπέλλες γύριζαν ανάμεσα στον κόσμο και κέρναγαν γλυκά και αναψυκτικά. Τα

χαρούμενα πρόσωπα που έβλεπα γύρω μου, η φιλική διάθεση των ανθρώπων, το αρμονικό δέσιμο όλων των ηλικιών για την επιτυχία της εκδήλωσης, με ενθουσίασε. Χωρίς σκέψη, ζήτησα να γίνω μέλος αυτής της ομάδας, να φέρω κι εγώ τα παιδιά μου και του χρόνου να νιώσω κι εγώ ότι βοήθησα να γίνει κάτι το τόσο όμορφο.

Μπράβο σας Εφέσιοι.



Όσοι επιθυμούν

να διαφημιστούν μέσα από τις σελίδες της εφημερίδας μας, να επικοινωνήσουν με την κ. Βάσω Κόνιαρη, τηλ. 6944-459721.

ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ

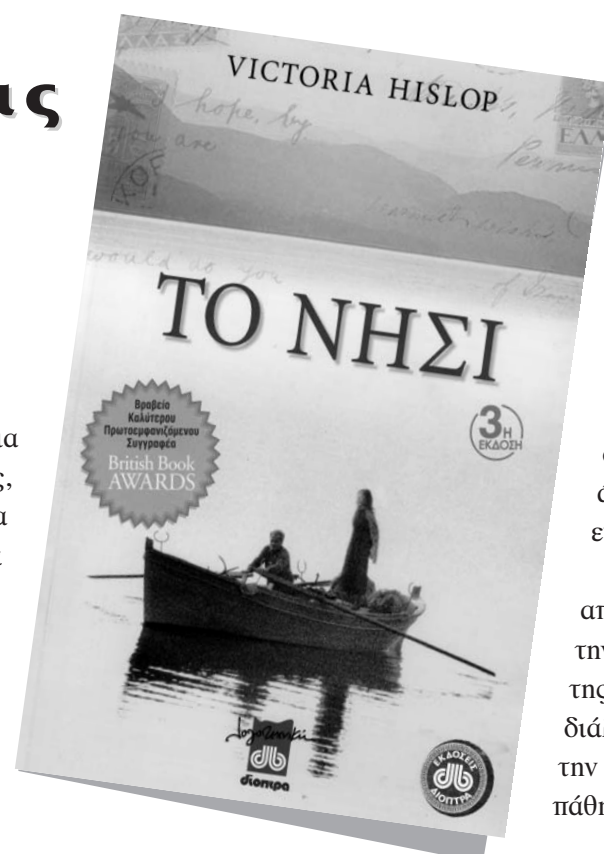
Για την οικονομική ενίσχυση της εφημερίδας μας, ο κύριος Νίκος Ταβουλάρης προσέφερε το ποσό των 20 Ευρώ.

Το Δ.Σ. τον ευχαριστεί για την ευγενική του χειρονομία.

Προτάσεις Βιβλίων

«ΤΟ ΝΗΣΙ»
Victoria Hisslop
Εκδόσεις Διοπτρα

Η Αλέξης λαχταρά να μάθει για το παρελθόν της μητέρας της, Σοφίας, που εκείνη τόσα χρόνια έκρυβε. Ξέρει μόνο ότι η μητέρα της μεγάλωσε σ' ένα μικρό χωριό της Κρήτης προτού φύγει οριστικά για Λονδίνο. Όταν η Αλέξης αποφασίζει να επισκεφθεί την Κρήτη, η Σοφία της δίνει ένα γράμμα για μια



Από τη Βάσω Κόνιαρη

παλιά της φίλη και της υπόσχεται πως απ' αυτήν θα μάθει την αλήθεια. Έκπληκτη η Αλέξης ανακαλύπτει πως η ζωή της οικογένειάς της συνδέεται άμεσα με το μικρό και εγκαταλελειμμένο νησί της

Σπιναλόγκας – την πρώην αποικία των Ιεπτρών. Μαθαίνει την ιστορία της γιαγιάς της και της μητέρας της, όπως και τη διάλυση της οικογένειάς της από την τραγωδία, τον πόλεμο και τα πάθη...