

Από τον Τάραντα στην Καλαμάρα:  
το ζευγίωμα του ραβιδίου



Spazio riservato alla fotografia e alla firma

Firma della titolare

Anna Bianchi

Verità

Autenticazione della firma e della  
 della titolare

IL R. CONSULE  
 (S. MAURO)

Il R. Console  
 S. Mauro  
 Trieste, il 11 settembre 1911

Firma della moglie



Αθήνα, 26 Δεκεμβρίου 2020

Αγαπητές παραλήπτριες, αγαπητοί παραλήπτες,

Με χαρά σας αποστέλλουμε την πρώτη αυτή επιστολή από μια σειρά που θα συνεχίσετε να λαμβάνετε τους επόμενους μήνες. Κάθε αποστολή θα περιλαμβάνει μία ιστορία, η οποία θα λειτουργεί ως αφορμή για τη δημιουργία καλλιτεχνικών έργων – λογοτεχνικά κείμενα, εικαστικά έργα, συνταγές, μουσικές συνθέσεις, ηχογραφημένες αφηγήσεις... ό,τι μπορεί να χωρέσει σε έναν φάκελο.

Η επιστολική αυτή δράση με τίτλο *Αποσπάσματα ενός δείπνου: επιστολές από μακριά* προσομοιάζει τη μορφή του Πλατωνικού συμποσίου, δηλαδή μια συζήτηση γύρω από ένα τραπέζι με ένα συγκεκριμένο θέμα. Όπως ο κάθε συνδαιτυμόνας εκφράζει τη δική του ερμηνεία, μέσα από ένα διαφορετικό, δικό του πρίσμα, έτσι και στη δράση μας, ο κάθε καλλιτέχνης βρίσκει στην κεντρική ιστορία μια αφορμή για να δημιουργήσει ένα έργο ανεξάρτητο, χρησιμοποιώντας το δικό του εκφραστικό μέσο.

Με σημείο εκκίνησης την Καλαμάτα και το άλλοτε δραστήριο, εμπορικά, λιμάνι της, θα μιλήσουμε για τους «μετανάστες της γεύσης»: θα ακολουθήσουμε τις διαδρομές διατροφικών προϊόντων από και προς τη Μεσσηνία και θα μνημονεύσουμε ανθρώπους, άλλοτε δικούς μας, άλλοτε εντελώς αγνώστους, που κάπως συνδέθηκαν με τα μεγάλα ταξίδια της τροφής.

Κάθε ιστορία θα είναι ένα ταξίδι στον χώρο και στον χρόνο. Στα νοερά αυτά ταξίδια (που τόσο τα έχουμε ανάγκη σε αυτήν την περίοδο στασιμότητας και εγκλεισμού) θα ξεδιπλώσουμε ιστορίες τοπικές και παγκόσμιες, ιστορίες που σχετίζονται με τις μεταφορές των διατροφικών προϊόντων και τις αλλαγές που έχουν επιφέρει, ιστορικά, στις ζωές των ανθρώπων. Αλλαγές στις διατροφικές συνήθειες, διαμόρφωση νέων αναγκών και τρόπου ζωής, μετακινήσεις και μεταναστεύσεις, αλλά και ξεσπάσματα πολιτικών και κοινωνικών συγκρούσεων θα αποτελέσουν ζητήματα και αφορμές για τα κείμενα που θα γραφτούν. Μαζί με το ζήτημα της διατροφής, θα προστεθεί και το ζήτημα της επιδημίας, ως στοιχείο των ιστοριών μας – κάτι που ώς τώρα νομίζαμε ότι αφορούσε μόνο γενιές του παρελθόντος και όχι εμάς.

Η πρώτη αποστολή έχει τίτλο «Από τον Τάραντα στην Καλαμάτα: το ξεκίνημα του ταξιδιού». Την ιστορία έγραψε η Άννα Τσίχλη-Boissonnas και αφορά τη γιαγιά της, Άννα Bianchi (αργότερα Τσίχλη), που ήταν Ιταλίδα και γεννήθηκε στην Καλαμάτα στις αρχές του προηγούμενου αιώνα. Η ζωή της γιαγιάς Άννας αποτυπώνει μια περίοδο κατά την οποία η Καλαμάτα συνδεόταν ακτοπολιτικά με την Ιταλία και το λιμάνι της εξασφάλιζε την εισαγωγή και εξαγωγή διατροφικών προϊόντων από τη Μεσσηνία προς όλη την Ευρώπη και

αντίστροφα. Το λιμάνι, ως δύναμη κίνησης, οικονομίας και πολιτισμού, είχε φέρει έναν κοσμοπολίτικο αέρα στο γύρισμα του αιώνα, εποχή που η Καλαμάτα – «Μασσαλία του Μωριά» την αποκαλούσαν – έζησε τη δική της Belle époque.

Μέσα σε αυτήν την πολύβουη ευδαιμονία, με τα café chantants, τις περιοδείες Ιταλικών θιάσων και τις διαλέξεις των εκπολιτιστικών συλλόγων, η ζωή των κατοίκων διαταράχτηκε από την έλευση της Ισπανικής γρίπης, που χτύπησε και την οικογένεια Bianchi. Μετά τον χαμό του νεαρού Giorgio, η οικογένεια συνεχίζει τον βίο της, μέχρι το ξέσπασμα του Ελληνοϊταλικού πολέμου. Τα γεγονότα έρχονται να γκρεμίσουν ό,τι είχε χτιστεί τόσες δεκαετίες και οι Bianchi θεωρούνται πια εχθροί στην επίκτητή τους πατρίδα.

Με αφορμή την ιστορία της Anna Bianchi, ο Σταμάτης Πολενάκης έγραψε ένα αφήγημα, το οποίο διαβάζει η Ιλιάννα Παζαρζή. Η Γεωργία Κουτσούκου μνημονεύει μια συνταγή που έχει περάσει στην οικογένειά της από γενιά σε γενιά και προέρχεται από τη Μάνη. Η Mariana Kúttulas-Vrsaloní συνέθεσε και ερμηνεύει ένα τραγούδι που εμπνέεται από την tarantella pizzica – τελετουργικό χορό της Κάτω Ιταλίας που λέγεται ότι θεραπεύει από την κρίση μανίας που προκαλεί το τσίμπημα της ταραντούλας, της δηλητηριώδους αράχνης από τον Τάραντα. Ο Παύλος Γκραϊκής μεταφέρει την εικόνα του λιμανιού της Καλαμάτας σε μία ηχογραφημένη συνέντευξη. Ο Σπύρος Κονοφάος επεξεργάστηκε τα ηχητικά αρχεία. Η Μαργαρίτα Σταυράκη επιμελήθηκε την εικαστική μορφοποίηση και η Αθηνά Στούρνα δημιούργησε τα σκίτσα και συντόνισε την επιστολική δράση.

Μπορείτε να ακούσετε τα ηχητικά αρχεία ακολουθώντας τον παρακάτω σύνδεσμο: <https://soundcloud.com/okypus/sets/kalamata>

Για την ανασύνθεση του ιστορικού τοπίου της Καλαμάτας εκείνης της εποχής βασιστήκαμε σε συνομιλίες που είχαμε με την Καίτη Αρώνη-Τσίχλη, ομότιμη Καθηγήτρια Παντείου Πανεπιστημίου, τον Παύλο Γκραϊκή, επιχειρηματία και γραμματέα του Επιμελητηρίου Μεσσηνίας, την Κατερίνα Κανέλλου, υποψήφια διδάκτορα στο Τμήμα Πολιτικής Επιστήμης και Ιστορίας του Παντείου Πανεπιστημίου, την Αναστασία Μηλίτση-Νίκα, Προϊσταμένη των Γενικών Αρχείων του Κράτους Μεσσηνίας και τον Ηλία Μπιτσάνη, δημοσιογράφο.

Η επιστολή αυτή θα σας βρει στο ξεκίνημα της νέας χρονιάς. Ευχόμαστε από καρδιάς το 2021 να είναι γεμάτο αισιοδοξία, υγεία, δημιουργία, αγάπη και πολύ περισσότερη επικοινωνία.

Θιάσος Ρικιάδου

## Η γιαγιά Άννα

Η γιαγιά μου η Άννα ήταν Ιταλίδα. Το όνομά της ήταν Anna Bianchi και η οικογένειά της ήρθε στην Ελλάδα από τον Τάραντα στο ξεκίνημα του 20ού αιώνα. Ο πατέρας της, ο Γιοναππί Bianchi, ήταν υπεύθυνος για μια από τις εταιρείες που ένωναν εμπορικά και επιβατικά την Ιταλία με την Ελλάδα. Πιθανώς ο τσακωμός του Γιοναππί με την οικογένειά του να βοηθήσει την απόφασή του να φύγει από την Ιταλία. Έτσι ήρθε στην Καλαμάτα και έκανε οικογένεια σε μια εποχή που το κέντρο της πόλης μεγάλωνε και ενωνόταν οικιστικά με το λιμάνι.

Η γιαγιά Άννα γεννήθηκε στην Καλαμάτα και μεγάλωσε σαν Ελληνίδα: πήγε στο ελληνικό σχολείο, έκανε παρέες με ελληνάκια και γνώρισε την Καλαμάτα σε μέρες δόξας. Ο πατέρας της ο Γιοναππί είχε πολλά ενδιαφέροντα και επαγγελματικά, πέρα από τις ναυτεμπορικές εταιρείες, καταπιάστηκε και με την οργάνωση και την επίβλεψη οικοδομών, με χαρακτηριστικό παράδειγμα την ανοικοδόμηση εκκλησίας στον Μελιγαλά, γεγονός που εδραίωσε τη φήμη του στην ευρύτερη περιοχή. Η Άννα, φημισμένη καλλονή, γνώρισε επίσης μέρες δόξας κερδίζοντας τον τίτλο της «Μις Καλαμάτα» στα καλλιστεία της πόλης!

Όμως πέρασαν και δύσκολες εποχές. Το δεύτερο κύμα της ισπανικής γρίπης του '18 πήρε τον αδελφό της τον Giorgio αφήνοντάς της έναν αδελφό μονάχα τον Francesco.

Η γιαγιά Άννα γνώρισε τον έρωτα της ζωής της στα τέλη της δεκαετίας του '30. Ήταν οι παραμονές του δεύτερου παγκοσμίου πολέμου και στην πόλη είχε έρθει ένας νεαρός δικαστής, ο Γεώργιος Τσίχλης, τον οποίο η Άννα ερωτεύτηκε σφοδρά και κεραυνοβόλα.

Η έναρξη του Ελληνοϊταλικού πολέμου είχε άμεσες συνέπειες για την οικογένεια Bianchi: ο πατέρας Γιοναππί και ο αδελφός Francesco συνελήφθησαν ως αιχμάλωτοι και μετά από λίγες μέρες στάλθηκαν πίσω στον Τάραντα της Ιταλίας, με τις πρώτες ανταλλαγές αιχμαλώτων. Η μητέρα της Άννας επέστρεψε επίσης στην Ιταλία ενώ η Άννα πήρε την απόφαση να παντρευτεί τον νεαρό δικαστή, και να κρύψει την ιταλική της καταγωγή, αλλάζοντας το όνομά της σε Άννα Τσίχλη και ακολουθώντας τα επόμενα χρόνια τον σύζυγο της σε διάφορα μέρη της Ελλάδας: Πειραιά, Σάμο, Χανιά.

Κάποια χρόνια αργότερα ο Francesco επέστρεψε στην Ελλάδα και έμεινε στο πατρικό σπίτι στην Καλαμάτα, στην οδό Λακωνικής. Η Άννα κράτησε μέχρι τέλους επαφές με την οικογένεια Bianchi στον Τάραντα, την οποία και επισκεπτόταν όποτε ευνοούσαν οι συνθήκες.

Η γιαγιά Άννα ήταν πάντα καλοντυμένη, με διακριτικό μακιγιάζ και περιποιημένα μαλλιά. Όταν έβγαινε φορούσε πάντα καπέλο και μπιζού. Της άρεσε το καλό φαγητό γι' αυτό έλεγε: «είμαστε πολυφαγάδες και καλοφαγάδες». Συχνά μας καλούσε στο διαμέρισμά της τις Κυριακές και μαγείρευε πολλά και νόστιμα φαγητά. Το αγαπημένο μου φαγητό ήταν το

αρνάκι με μακαρόνια στον φούρνο. Το αρνάκι ήταν καλοψημένο και τα χοντρά μακαρόνια ψημένα στο ζουμί του...

Πριν από μερικά χρόνια δόθηκε αντιπαροχή το σπίτι που είχαν αγοράσει ο παππούς Γιώργος και η γιαγιά Άννα στην Ηλιούπολη στο τέλος των περιπλανήσεων τους. Οι ίδιοι είχαν φύγει για το τελευταίο ταξίδι πολλά χρόνια πριν αλλά τα πράγματά τους γέμιζαν τα μπαούλα και τις αποθήκες αυτού του σπιτιού: δικογραφίες του παππού Γιώργου, ρούχα, εγκυκλοπαίδειες, συσκευασίες από διάφορα πράγματα, κουβέρτες παλιές και άλλα πολλά που έπρεπε να πεταχτούν στα σκουπίδια ή να ανακυκλωθούν. Ανάμεσα στο χάος από τα παλιά πράγματα που φυλούσε ευλαβικά η γιαγιά Άννα υπήρχε και ένα χαρτονένιο κουτί που είχε μέσα τα βαφτιστικά ρούχα του μπαμπά μου. Μεγάλος ο ενθουσιασμός! Η πρώτη μου σκέψη να τα πλύνω και να τα δώσω στον μπαμπά μου. Μέσα στην χαρά έβγαλα από το κουτί προσεκτικά τα βαφτιστικά και ένα μπλε βιβλιαράκι έπεσε στο πάτωμα. Το σήκωσα και είδα ότι ήταν το προπολεμικό ιταλικό διαβατήριό της γιαγιάς Άννας που όλα αυτά τα χρόνια ήταν κρυμμένο προσεκτικά μέσα στα βαφτιστικά ρούχα του γιού της Γιάννη.

Άννα Τσίχλη-Boissonnas



Η γιαγιά Άννα με το λευκό φόρεμα καθιστή τρίτη από δεξιά σε μια επίσκεψη στον Τάραντα στα τέλη της δεκαετίας του '50. Όρθιος πίσω της ο γιος της ο Γιάννης.

## Τραγούδι για το άπιαστο των ονείρων

Ονομάζομαι Anna. Anna Bianchi. Του Giovanni και της Alessandra. Γεννημένη στην Καλαμάτα της Μεσσηνίας. Στην αρχή του προηγούμενου αιώνα. Σ' έναν άλλο κόσμο. Εξαιτίας του πατέρα μου που ήρθε από την Ιταλία στην Καλαμάτα. Οι άνθρωποι διαρκώς μεταναστεύουν σαν τα πουλιά. Χτίζουν όπου και όπως μπορούν τη ζωή τους. Πάντοτε από το τίποτα, πάντοτε από την αρχή. Θυμάμαι τον πατέρα μου. Ήταν νέος. Υπάλληλος ναυτεμπορικής εταιρείας. Νομίζω της εταιρείας *Adriatica*. Στην υπηρεσία των πλοίων που έρχονταν κι έφευγαν. Φασματικά πλοία με παράξενα ονόματα. Θυμάμαι ότι κάποια απ' αυτά ονομάζονταν *Bonetta*, *Sparviero* ή *Stromboli*. Σκέπτομαι συχνά τον μελαγχολικό, προπολεμικό κόσμο, το δυσανάγνωστο άστρο κάτω από το οποίο γεννήθηκα. Τον θρυμματισμένο κόσμο τού άλλοτε. Ο χαμένος χρόνος ξανακερδίζεται. Είμαστε στα 1939 και ο Τίνο Ρότσι τραγουδά *J' attendrai*, κι εγώ περιμένω. Περιμένω μέρα και νύχτα σκουπίζοντας από τα μάτια τα δάκρυά μου και ονειρεύομαι την ευτυχία. Το πιο άπιαστο απ' όλα τα όνειρα. Μόλις που πρόφτασα να πάρω μιαν ανάσα ανάμεσα σε δυο πολέμους. Βλέπω αυτόν τον κόσμο με τα κουρασμένα, άυπνα μάτια μου. Έναν κόσμο που τον σάρωσαν οι καταιγίδες και οι θύελλες. Τον βλέπω σαν μέσα από μια πυκνή ομίχλη. Αλλά ονειρεύτηκα την ευτυχία. Κάποιες φορές κατά τη διάρκεια της ζωής μου πίστεψα ότι σχεδόν την άγγιξα. Για μια στιγμή μόνο. Πόσες φορές κατά τη διάρκεια της ζωής πιστεύει ένας άνθρωπος ότι αγγίζει την ευτυχία; Την ευτυχία που γλιστρά μέσα από τα δάχτυλά μας σαν λεπτή σκόνη, σαν τη χρυσή άμμο της ερήμου. Ο άνθρωπος είναι πλασμένος για ν' αναζητά στα τυφλά την ευτυχία. Διαρκώς. Όπως τα μεγάλα, περήφανα άλμπατρος που ακολουθούν τα πλοία, πετώντας επίμονα πάνω από τους γαλάζιους ωκεανούς. Στα τυφλά. Σας το λέω εγώ η Anna Bianchi που διέσχισα τον κόσμο σαν ένα μεγάλο, κουρασμένο άλμπατρος. Τον διέσχισα μ' έναν και μοναδικό σκοπό. Ν' αναζητήσω την ευτυχία, αυτό το μακρινό, άπιαστο όνειρο. Γι' αυτό σας γράφω σήμερα αυτή την επιστολή. Γράφω από πολύ μακριά. Από έναν κόσμο που αφανίστηκε. Να με θυμάστε. *L' infanzia ho sotterrato nel fondo delle notti*<sup>1</sup>. Μακριά. Στα βάθη της νύχτας. Εκεί που κατοικούν οι σκιές. Ο αδελφός

---

<sup>1</sup> *L' infanzia ho sotterrato nel fondo delle notti*. Την παιδική μου ηλικία έθαψα στα βάθη της νύχτας. Στίχος από το ποίημα του Τζιουζέπε Ουνγκαρέτι «Τα πάντα έχασα», μετάφραση Φοίβος Ι. Πιομπίνος.



μου που ονομαζόταν Giorgio. Ένας ολόκληρος κόσμος που αφανίστηκε. Αργά μέσα σε μια πυκνή ομίχλη. Αν και ξέρω ότι ο Θεός εγκατέλειψε για πάντα τ' αβοήθητα πλάσματά του εγώ ακόμα προσεύχομαι. Στην αγία και προστάτιδα των τυφλών και της μουσικής. Προσεύχομαι στη μουσική που οδηγεί τους ανθρώπους, που μας οδηγεί όλους προς την ευτυχία, προς ένα όνειρο που είναι πάντοτε άπιαστο. Στο πνεύμα εις το οποίο εναποθέτουμε τις ελπίδες μας και στον άνεμο που σηκώνει από τις αυλές όλα τα νεκρά φύλλα. Στις κοιλάδες στα δάση και τα ποτάμια. Στον άρτο τον ουράνιο και τον επίγειο που φθάνει για όλους. Στις υψηλές βουνοκορφές και στο χιόνι των Άλπεων. Στο χρυσάφι που κοιμάται βαθιά μέσα στα σπλάχνα της γης ανέγγιχτο από τους ανθρώπους. Στην αδιάκοπη ροή των ποταμών και στις αιώνιες πηγές. Και ακόμα: Στον ένα και αδιαίρετο χρόνο που είναι παρελθόν παρόν και μέλλον ταυτόχρονα. Στον ταπεινό Κάντορα της σχολής του Αγίου Θωμά της Λειψίας που τον άγγιξε η χάρη της μουσικής του Θεού. Στο γαλάζιο τ' ουρανού. Στον αδελφό μου που ονομαζόταν Giorgio και στον αδελφό μου Francesco επειδή *η αγάπη ουδέποτε εκπίπτει*. Πίστη, ελπίδα, αγάπη. Σε όλα αυτά προσεύχομαι, για όλους και για όλα. Γι' αυτό σας γράφω σήμερα αυτή την επιστολή. Πιστεύω στην ύπαρξη των αγγέλων. Μας αγγίζουν όλους μέσα από τα βάθη της νύχτας, απαλά, οι άγγελοι της συμπόνιας.

Να με θυμάστε.

Σταμάτης Πολενάκης

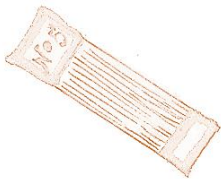


## Της Κυριακής το γεύμα!

Μια κηλίδα κόκκινου κρασιού σε λευκό κυριακάτικο τραπεζομάντηλο είναι όλη η κεντρική ιδέα της μάζωξης, γιατί αυτό θα θυμάσαι, όλη σου η γεύση είναι κλεισμένη μέσα στη μνήμη της σάλτσας και του κρασιού.

Η μάζωξη, η Κυριακή και η μακαρονάδα με το κοκκινιστό είναι το τρίπτυχο της νιότης. Θέλει σχεδιασμό για το τώρα, γεύση για την πορεία και ανεμελιά για ωραίες θύμισες.

Μια κομψή κυρά, καλοζωισμένη από εμπειρία, με μάτια γεμάτα ταξίδι και γεύση, πάντα κρατάει ένα μυστικό συστατικό για τη σάλτσα της Κυριακής.



### Υλικά:

1 κιλό μοσχάρι σπάλα

2 γεμάτες κουταλιές μπελτέ

3-4 ντομάτες ξεφλουδισμένες και χωρίς σπόρια

Ένα μικρό μπουκέτο από μυρωδικά (εγώ βάζω δεντρολίβανο πολύ ψιλοκομμένο, φασκόμηλο, ελάχιστο βασιλικό, σκόρδο πολύ ψιλοκομμένο).

Ένα ωραίο κόκκινο κρασί (προτιμώ εμφιαλωμένο, εννοείται, και χρησιμοποιώ κατά κύριο λόγο ημίγλυκο από ποικιλίες Merlot, Μοσχάτο, Αγιωργίτικο).

Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο

1 πακέτο μακαρόνια No 5

Τυρί πεκορίνο

Αλάτι και πιπέρι

## Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε τις ντομάτες. Σε ένα τηγάνι βάζουμε ελαιόλαδο, το σκόρδο και όλα τα μυρωδικά. Τα σβήνουμε με λίγο από το κρασί. Προσθέτουμε τις ντομάτες. Ίσως χρειαστεί και μια πρέζα ζάχαρη αλλά με προσοχή γιατί βάζουμε ημίγλυκο κρασί. Λίγη κανέλα και λίγο γαρύφαλλο. Αφήνουμε να βράσουν μέχρι να γίνουν μια ωραία σάλτσα. Σβήνουμε τη φωτιά. Παράλληλα σε μια κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο και λίγη φυτίνη, λίγη όμως. Θωρακίζουμε το κρέας από όλες τις πλευρές αφού πρώτα το έχουμε πλύνει και στεγνώσει πολύ καλά. Βγάζουμε το κρέας σε μια πιατέλα. Ξύνουμε την κατσαρόλα μας ώστε να “ξεκολλήσουμε” όλα τα ψήγματα του κρέατος που έχουν μείνει στον πάτο της κατσαρόλας. Αυτό είναι μεγάλο μυστικό για ωραία σάλτσα. Μόλις τελειώσουμε αυτή τη διαδικασία, την οποία κάνουμε εφόσον έχουμε χαμηλώσει τη θερμοκρασία, δυναμώνουμε πάλι τη φωτιά και ξαναβάζουμε το κρέας. Σβήνουμε με το κρασί. Προσθέτουμε τη σάλτσα που φτιάξαμε πριν, αν δεν έχουμε έτοιμη. Παράλληλα διαλύουμε σε λίγο νερό τον μπελτέ. Προσθέτουμε και αυτό το μίγμα και αφήνουμε να σιγοβράσει. Πάντα ο βρασμός γίνεται ανάλογα με την κουζίνα, αλλά θέλει περίπου με αργό βράσιμο μια ώρα και κάτι, με απλή κατσαρόλα κι όχι με την χύτρα.

Μόλις σβήσουμε το κρέας μας, ετοιμάζουμε το θερμό για να βράσουμε τα μακαρόνια. Προτιμάμε μακαρόνια Νο 5.

Βράζουμε λοιπόν σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Στραγγίζουμε τα μακαρόνια και ζεσταίνουμε δύο κουταλιές βούτυρο ή ελαιόλαδο στην κατσαρόλα μας και "περνάμε" για γεύση τα μακαρόνια μας.

Όπως είναι ζεστά τα πασπαλίζουμε με τυρί πεκορίνο και τα περιχύνουμε με την σάλτσα από το κοκκινιστό και σερβίρουμε.

**Μυστικό συστατικό:** Όταν μαγειρεύεις δεν κάνεις άσχημες σκέψεις.

Γεωργία Κουτσούκου