



**ΜΥΛΟΙ
ΚΡΗΤΗΣ**

ΟΙ ΣΕΦ
ΠΡΟΤΕΙΝΟΥΝ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΛΛΟΓΗ Θ'





ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΤΖΙΝΤΖΕΡ ΚΑΙ ΑΜΥΓΔΑΛΟ

ΥΛΙΚΑ

180 γρ. βούτυρο

5 ασπράδια

200 γρ. ζάχαρη

100 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

100 γρ. λευκό αμύγδαλο τριμμένο

Ξύσμα από **1** πορτοκάλι

3-4 σταγόνες αιθέριο έλαιο Μανταρίνι ΒΙΟΧΥΜ

1 κουταλιά του γλυκού τριμμένο τζίντζερ
από μια πρέζα γαρύφαλλο και κανέλα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο μέχρι να αφρατέψει.

Προσθέτουμε τα αυγά σιγά σιγά.

Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά.
Ψήνουμε πάνω σε αντικοληπτικό χαρτί στους 180°C για 20-22 λεπτά.

Αφού ψηθεί και είναι ακόμα ζεστό,
κόβουμε στο σχήμα που θέλουμε.







ΡΟΛΑ ΚΑΝΕΛΑΣ ΜΕ ΓΛΑΣΟ ΑΠΟ ΛΕΥΚΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ:

**550 γρ. Μίγμα για Χωριάτικο ψωμί
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**220 γρ. Γάλα Αγελαδινό
Βέρο Κρητικό**

σε θερμοκρασία δωματίου

100 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

80 γρ. βούτυρο

1 φακελάκι μαγιά (8 γρ.)

από **1** πρέζα βανίλια και αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

200 γρ. καστανή ζάχαρη

80 γρ. βούτυρο

1 κουταλιά

της σούπας κανέλα

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ:

80 γρ. τυρί κρέμα

60 γρ. βούτυρο

150 γρ. άχνη ζάχαρη

100 γρ. λευκή σοκολάτα

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπωλ ή σε μίξερ μέχρι να γίνει μια απαλή, ομοιόμορφη ζύμη. Αφήνουμε να φουσκώσει για 2 ώρες περίπου μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.

Ανοίγουμε με πλάστη σε πάχος 1 εκατοστού και αλείφουμε τη γέμιση. Τυλίγουμε σε ρολό, κόβουμε σε μερίδες και αφήνουμε να φουσκώσει για άλλη μία ώρα. Ψήνουμε 15-20 λεπτά στους 170°C.

ΓΙΑ ΤΟ ΓΛΑΣΟ: Λιώνουμε τη σοκολάτα με το βούτυρο, ανακατεύουμε με τα υπόλοιπα υλικά και επικαλύπτουμε όσο είναι ακόμα ζεστά τα ρολά μας.







RED VELVET PANCAKES ΜΕ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ, ΦΙΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΗΣ ΚΑΙ ΜΕΛΙ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ PANCAKES:

120 γρ. Μίγμα για Κέικ και Μάφιν

ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

20 γρ. ζάχαρη

1 αυγό

20 γρ. λιωμένο βούτυρο

170 γρ. Γάλα Αγελαδινό

Βέρο Κρητικό

από 1 πρέζα βανίλια και αλάτι

10-12 σταγόνες κόκκινο χρώμα

ζαχαροπλαστικής

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ:

200 γρ. τυρί κρέμα

250 γρ. Γισούρτι Στραγγιστό

Βέρο Κρητικό

100 γρ. Γάλα Αγελαδινό

Βέρο Κρητικό

100 γρ. τυρί κρέμα

100 γρ. άχνη ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ:

Μέλι, Φιστίκι Αιγίνης σπασμένο

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπωλ μέχρι να γίνει ομοιόμορφος κυλός.

Σε αντικολητικό τηγάνι, με λίγο βούτυρο, βάζουμε τα pancakes για 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά σε χαμηλή φωτιά.

Για τη Μους Γιαουρτιού, ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε μίξερ σε δυνατή ταχύτητα για 2 λεπτά.







CHURROS

ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΡΟΦΗΜΑ ΒΡΩΜΗΣ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ ΚΑΙ ΚΑΚΑΟ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ CHURROS:

**150 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**

**125 γρ. βούτυρο κομμένο κύβους
4 αυγά**

250 γρ. κρύο νερό

1 κ.σ. γλυκού αλάτι

1 μικρό ξύλο κανέλα

Ζάχαρη και κανέλα για την επικάλυψη

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΙΠ:

**100 ml Ρόφημα Βρώμης
με Χαρούπι και Κακάο
Vero Cereal**

200 γρ. τυρί κρέμα

**50 γρ. Γιαούρτι Στραγγιστό
Βέρο Κρητικό**

1 κ.σ. άχνη ζάχαρη

1 κ.σ. κακάο σκόνη

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΑ CHURROS

Σε μικρό κατσαρολάκι, βάζουμε να πάρει βράση το νερό με το βούτυρο, το αλάτι και την κανέλα. Όταν πάρει βράση αφαιρούμε την κανέλα, ρίχνουμε όλο το αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη που ξεκολλάει από τα τοιχώματα. Αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά και χτυπάμε σε μίξερ προσθέτοντας τα αυγά σιγά-σιγά. Όταν γίνει λεία η ζύμη βάζουμε σε σακούλα κορνέ με μύτη αστέρι και ρίχνουμε τη ζύμη σε καυτό λάδι, για 2-3 λεπτά την κάθε πλευρά. Βάζουμε σε χαρτί να στεγνώσει και πασπαλίζουμε με το μίγμα ζάχαρης-κανέλας.

ΓΙΑ ΤΟ ΝΤΙΠ

Απλά ανακατεύουμε όλα τα υλικά, και αν θέλουμε το μίγμα πιο γλυκό, προσθέτουμε όση ζάχαρη θέλουμε!







VEGAN CARROT CAKE ΜΕ ΓΕΜΙΣΗ ΚΡΕΜΑ ΒΡΩΜΗΣ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ:

250 γρ. Αλεύρι Μαλακό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

1 κ.γ. baking powder

1 κ.γ. baking soda

1 κ.γ. μοσχοκάρυδο

2 κ.γ. κανέλα

250 γρ. τριμμένο καρότο

300 γρ. ζάχαρη

**120 ml Εξαιρετικά Παρθένο Ελαιόλαδο
Κολυμβάρι ΑΒΕΑ**

30 γρ. τριμμένο λιναρόσπορο

**4 σταγόνες Αιθέριο Έλαιο Πορτοκάλι
BIOXYM**

από 1 πρέζα βανίλια και αλάτι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ:

400 γρ. άχνη ζάχαρη

120 γρ. μαργαρίνη

1 βανίλια

1 κ.σ. corn flour

**100 ml Ρόφημα Βρώμης
Vero Cereal**

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

ΓΙΑ ΤΟ ΚΕΙΚ

Ανακατεύουμε όλα τα ξηρά υλικά σε ένα μεγάλο μπωλ εκτός από τον λιναρόσπορο.

Ξεχωριστά ανακατεύουμε τα υπόλοιπα υλικά και ενώνουμε τα 2 μίγματα.

Προσθέτουμε λίγο ρόφημα βρώμης αν είναι πολύ στεγνό το μίγμα μας.

Ψήνουμε στους 180°C για 30 λεπτά περίπου σε μικρή στρογγυλή φόρμα.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Βράζουμε το ρόφημα μαζί με τη ζάχαρη και δένουμε με το corn flour.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας καλά.

Τέλος, γαρνίρουμε το κέικ.





Οικογενειακές δημιουργίες οικογενειακές αξίες!

www.mills.gr



Η **μεγαλύτερη οικογένεια** στο αλεύρι καθημερινά
δίπλα σας για μοναδικές οικογενειακές δημιουργίες.



πλάθουν γενιές και γενιές

Οι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ έχουν πιστοποιηθεί από την TÜV Hellas για τη διάθεση αλεύρων ελληνικής άλεσης, σύμφωνα με την προδιαγραφή του Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος.



ΑΛΕΥΡΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ

Πιστοποιημένο από την TÜV HELLAS
σύμφωνα με την προδιαγραφή του
Συνδέσμου Αλευροβιομηχανών της Ελλάδος

Βέρο Κρητικό

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Γάλα αγελάδος
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα
Πλήρες 3,5%



Κατσίκισιο γάλα
Ελαφρύ 1,5%

Στραγγιστό γιαούρτι
Πλήρες 7%



Γάλα αγελάδος
Ελαφρύ 1,5%



Στραγγιστό γιαούρτι
Ελαφρύ 2%



Κατσίκισιο γιαούρτι 4%





VERO CEREAL



Απολαυστικά
Vegan ροφήματα
σε μοναδικές γεύσεις

- ΝΗΣΤΙΣΙΜΟ
- ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ
- ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΦΥΣΙΚΑ ΣΑΚΧΑΡΑ
- ΠΗΓΗ ΕΛΘΔΙΜΩΝ ΙΩΝ, ΑΣΒΕΣΤΙΟΥ, ΒΙΤΑΜΙΝΩΝ D, B2, B12

Το VERO CEREAL αποτελεί την ιδανική επιλογή για όσους έχουν δυσανεξία στη λακτόζη, νηστεύουν, ακολουθούν φυτική διατροφή ή διατροφή χαμηλών λιπαρών. Είναι κατάλληλο για άμεση κατανάλωση ως ρόφημα, αλλιά και για χρήση στη μαγειρική ή τη ζαχαροπλαστική.





Creta fresh

Φυσιικοί χυμοί



Πορτοκάλη



Βιολογικό
πορτοκάλη



Γκρέιπφρουτ



10 Φρούτα
7 Βιταμίνες



Πορτοκάλη
Μήλο
Βερίκοκο



Λεμονάδα

Ζαχαρούχοι χυμοί



Πορτοκάλη



Λεμόνι



Μανταρίνι



Βύσσινο

BIOXYM



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο

Βιολογικό



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο

Κορωνίικη
ποικιλία



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο

Τσουνάτι
ποικιλία



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο

Κολυμβάρι
Χανίων Κρήτης
Π.Ο.Π.



Εξαιρετικό
παρθένο
ελαιόλαδο



Ελαιόλαδο



Ραφινέ



Πυρηνέλαιο



Βασιλάμικο
Ξύδι

oliva Σαπούνια



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Λευκό σαπούνι
ελαιόλαδο - λεβάντα



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου



Πράσινο σαπούνι
ελαιολάδου
με κουκούτσι ελιάς
και μέλι



Σαμπουάν
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα μαλλιών
ελαιόλαδο
μέλι



Κρέμα σώματος
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Αφρόλουτρο
ελαιόλαδο
πορτοκάλι



Κρεμοσάπουνο
ελαιόλαδο
λεβάντα



Βρεφικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο



Παιδικό
σαμπουάν
& αφρόλουτρο



ΠΙΤΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙ ΚΑΙ ΜΑΥΡΗ ΜΠΥΡΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ:

**250 γρ. Αλεύρι για Κρητικό Φύλλο
και Πίτες ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
50 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Τσουνάτη ΑΒΕΑ
20 ml τσικουδιά
2 αυγά
λίγο αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

Μοσχάρι ελιά κομμένο κύβους
Καρότο, σέλερι και
κρεμμύδι χοντροκομμένα
50 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Τσουνάτη ΑΒΕΑ
50 γρ. Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
1/2 κουταλιά της σούπας πελτέ τομάτας
300 ml μπίρα Μαύρο Πρόβατο Λαύκας
Αλάτι & πιπέρι
Φρέσκο θυμάρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Κάνουμε μια ζύμη πλάθοντας όλα τα υλικά μαζί.

Ανοίγουμε μια παχιά στρώση και στρώνουμε τη μισή στο ταψί μας.

Προψήνουμε στους 180°C χωρίς τη γέμιση για 15 λεπτά.

Παράλληλα φτιάχνουμε τη γέμιση.

Σωτάρουμε το μοσχάρι με τα λαχανικά και όταν ροδίσει ρίχνουμε το αλατοπίπερο, το αλεύρι, τον πελτέ, το θυμάρι και σβήνουμε με τη μπίρα. Σιγοβράζουμε για 1 ώρα με καπάκι έως να έχει τραβήξει τα περισσότερα υγρά.

Γεμίζουμε τη πίτα, καλύπτουμε με την υπόλοιπη ζύμη και ψήνουμε για 1 ώρα στους 180°C.







ΤΟΡΤΙΓΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΗΣ ΜΕ ΜΥΖΗΘΡΑ, ΣΤΑΜΝΑΓΚΑΘΙ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΗ ΤΟΜΑΤΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΙΤΕΣ:

**300 γρ. Μίγμα Για Ψωμί Ολικής
Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
1 κουταλιά του γλυκού **baking powder**
**50 ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Κορωνέικη ΑΒΕΑ**
200 γρ. ζεστό νερό
λίγο σουσάμι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

μυζήθρα
βρασμένο σταμναγκάθι ψιλοκομμένο
λιαστή τομάτα
ψιλοκομμένος δυόσμος
αλάτι, πιπέρι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε το αλεύρι με το baking powder και το αλάτι.
Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το μισό νερό και ανακατεύουμε δυνατά με το χέρι,
ή σε μίξερ, προσθέτοντας σιγά το υπόλοιπο νερό μέχρι να έχουμε μια σφιχτή
και ομοιόμορφη ζύμη.
Κόβουμε σε 8 κομμάτια και αφήνουμε να ξεκουραστεί η ζύμη για μισή ώρα τουλάχιστον.
Με πλάστη ανοίγουμε τη ζύμη και τις ψήνουμε σε αλάδωτο αντικοληπτικό τηγάνι
για 1 λεπτό περίπου την κάθε πλευρά. Φυλάμε τις πίτες καλυμμένες με ένα πανί
για να μην στεγνώσουν.





ΦΡΕΣΚΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ, ΚΑΙ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΑΠΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΑΛΑ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ:

**500 γρ. Αλεύρι Βιολογικό
ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ**
5 αυγά
**40ml Εξαιρετικό Παρθένο
Ελαιόλαδο Βιολογικό ΑΒΕΑ**
10 γρ. αλάτι

ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ:

**80 ml Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο
Βιολογικό ΑΒΕΑ**
80 γρ. Αλεύρι Βιολογικό ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ
800 ml Γάλα Κατσικίσιο ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ
200 γρ Κατσικίσιο Γιαούρτι ΒΕΡΟ ΚΡΗΤΙΚΟ
50 γρ. γραβιέρα τριμμένη
αλάτι και πιπέρι
2 κροκοί αυγού
1 πρέζα μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Βάζουμε όλα τα υλικά στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε αρκετή ώρα μέχρι να έχουμε μια σφιχτή και ελαστική ζύμη.

Τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε τουλάχιστον 1 ώρα στο ψυγείο.

Έπειτα, ανοίγουμε με τη μηχανή ζυμαρικών ένα λεπτό φύλλο και τα αφήνουμε να στεγνώσουν με αρκετό αλεύρι για 2 ώρες.

ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ

Ζεσταίνουμε το γάλα.

Παράλληλα λιώνουμε το βούτυρο, και ανακατεύουμε το αλεύρι.

Ρίχνουμε σιγά-σιγά το ζεστό γάλα και όταν πάρει βράση σβήνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά ανακατεύοντας συνεχώς.

Φτιάχνουμε μια πλούσια μακαρονάδα βράζοντας τα ζυμαρικά μόνο 2 λεπτά και προσθέτουμε ταμανιτάρια και όλα τα υλικά της αρεσκειας μας. Επικαλύπτουμε με τη ζεστή μπεσαμέλ και ψήνουμε για 30 λεπτά στους 180°C.







ΨΩΜΑΚΙΑ ΒΟΥΤΥΡΟΥ ΓΙΑ BURGER

ΥΛΙΚΑ

650 γρ. Αλεύρι για Τσουρέκι ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

300 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

5 αυγά

100 γρ. ζάχαρη

2 κ.γ. αλάτι (10 γρ.)

50 γρ. νωπή μαγιά

120 γρ. κρύο νερό

λίγο σουσάμι

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Μουλιάζουμε τη μαγιά με το νερό και τη ζάχαρη,
αφήνοντας 10-12 λεπτά.

Σε μίξερ χτυπάμε το αλεύρι με το αλάτι, ρίχνοντας το μίγμα
της μαγιάς σιγά σιγά. Στη συνέχεια ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά και όταν
γίνει ομοιόμορφη η ζύμη βάζουμε όλο το βούτυρο. Χτυπάμε σε μεσαία
ταχύτητα για 10-12 λεπτά έως να ξεκολλάει από τα τοιχώματα.

Κόβουμε τη ζύμη σε ψωμάκια των 120 γρ. και αφήνουμε
να φουσκώσει για 45 λεπτά περίπου.

Αλείφουμε με αυγό, πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψήνουμε
στους 180°C για 12-15 λεπτά.







ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΖΥΜΩΜΑ ΜΕ ΒΡΩΜΗ

ΥΛΙΚΑ

600 γρ. Μίγμα Για Ψωμί Ολικής Άλεσης ΜΥΛΟΙ ΚΡΗΤΗΣ

80 γρ. νιφάδες βρώμης

80 γρ. καστανή ζάχαρη

2 κ.γ. αλάτι (10 γρ.)

350 γρ. κρύο νερό

◀ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ▶

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μπωλ, κρατώντας λίγη βρώμη για το γαρνίρισμα.

Όταν το μίγμα γίνει ένας πηκτός χυλός, σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 8 έως 10 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου. Έπειτα, δουλεύουμε απαλά το ζυμάρι, πασπαλίζουμε την υπόλοιπη βρώμη και το τοποθετούμε σε βαθύ σκεύος με λαδόκολλα από κάτω και καπάκι από πάνω. Βάζουμε σε κρύο φούρνο.

Ανάβουμε στους 200°C και ψήνουμε για 1 ώρα.

Αφαιρούμε το καπάκι και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 25-30 λεπτά.





Ευχαριστώ τους **ΜΥΛΟΥΣ ΚΡΗΤΗΣ**
που μου εμπιστεύτηκαν
τις εξαιρετικές πρώτες ύλες τους
για να δημιουργήσω αυτές τις συνταγές.

Καλές γιορτές και χαρούμενη νέα χρονιά,
γεμάτη υγεία, χάρες, γεύσεις
και δημιουργία!

Κωνσταντίνος Σπυρόπουλος
Chef

Φωτογραφίες: Γιάννης Κουκουράκης / Food styling: Γεωργία Ματσαμάκη
Σκεύη: Μαντωνανάκης ξενοδοχειακός εξοπλισμός
Εστιατόριο εξωφύλλου: Καρνάγιο - Χανιά