



## Το κολλέγιο της Αγίας Ευφημίας λέει αντίο στην σχολική χρονιά 2012

**Μ**ε την φετινή σχολική χρονιά να έχει ουσιαστικά φτάσει στο τέλος της, ένα μετά το άλλο τα εκπαιδευτικά ιδρύματα της χώρας λένε αντίο στο 2012 με επίσημες εκδηλώσεις, κατά την διάρκεια των οποίων είθισται να βραβεύονται οι καλύτεροι μαθητές.

Εξαιρέση στον κανόνα δεν θα μπορούσε να αποτελέσει το κολλέγιο της Αγίας Ευφημίας στο Μπάνκσταουν. Σε

μια σεμνή τελετή που έλαβε χώρα την περασμένη Τετάρτη 12 Δεκεμβρίου, μαθητές, δάσκαλοι και λοιπόν υπαλληλικό προσωπικό του κολλεγίου είπαν αντίο στο 2012, ανανεώνοντας το ραντεβού τους για τον Ιανουάριο του επόμενου έτους όταν οι πύλες του σχολείου θα ανοίξουν και πάλι διάπλατα προκειμένου να υποδεχθούν και πάλι την μαθηπούσα νεολαία της παροικίας μας. Κατά την διάρκεια της

εκδήλωσης πολλοί από τους μαθητές του κολλεγίου τιμήθηκαν όχι μόνο για τις επιδόσεις και πρόοδο τους αλλά και για την όλη συμπεριφορά και προσφορά τους στο σχολείο. Ειδική μνεία πρέπει να γίνει στην Κόνι Λιβανού, η οποία όπως ανακοινώθηκε από τον κ. Θίο και τον κ. Χιράκη, ήταν η καλύτερη μαθήτριά της φετινής σχολικής χρονιάς.

Την εκδήλωση τίμησαν με την πα-

ρουσία τους ο πάτερ Πρωτοψάλτης, ο πάτερ Μαυρομάτης, ο πρόεδρος του κολλεγίου κ. Πίτερ Θίο Ο.Α.Μ, ο διευθυντής του κολλεγίου κ. Χιράκης, ο εκπρόσωπος της Beirut Hellenic Bank κ.Μαραγκού, ο εκπρόσωπος του Πανεπιστημίου του Western Sydney κ. Μάρτιν καθώς επίσης και ο κ. Γιώργος Φερίτζης, ο οποίος ως γνωστόν είναι ένας από τους ευεργέτες του κολλεγίου της Αγίας Ευφημίας.

ΣΤΟ ALEXANDRIA

## Το καλύτερο αρνί σε ελληνικά χέρια

**Τ**ο ανερχόμενο αστέρι στην αγορά κρεατικών φέρεται να κάνει θραύση στο προσεχές μέλλον, αφού οι διατροφολόγοι και σεφ της χώρας αναγνωρίζουν την υπεροχή του και ίσως να ξεπεράσει το γνωστό και πλέον καθιερωμένο αρνάκι γάλακτος. Πρόκειται για το πολυβραβευμένο αρνί Flinders Island το οποίο με την ειδική διατροφή saltgrass έχει υψηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης, λιγότερο λίπος και ιδιαίτερη γεύση. «Το αρνί Flinders Island (saltgrass) είναι το κάτι άλλο. Βάλτε το στο μενού σας!» λέει ο γνωστός σεφ Χάμις Ιγκαμ από το Bar H του Σίδνεϊ. Τα αρνιά Flinders Island (saltgrass) βόσκουν κάτω από ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες χάρη στα χαρακτηριστικά της νήσου ενώ η ειδική, ελαφρώς αλμυρή διατροφή, τους δίνει μια μοναδική γεύση, κάτι που έχει λάβει αναγνώριση από μερικούς από τους κορυφαίους σεφ της Αυστραλίας.

Τα αρνιά Flinders Island (saltgrass) είναι απαλλαγμένα από αντιβιοτικά και αυξητικές ορμόνες και βόσκουν σε

φυσικούς βοσκότοπους. Έχουν μια μοναδική υφή και γεύση από τη ειδική φυσική διατροφή τους που οδηγεί σε χαμηλότερη συρρίκνωση σε σύγκριση με το παραδοσιακό αρνί. Έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και περιέχουν όλα τα βασικά αμινοξέα και ανόργανα άλατα - περιλαμβανομένων σιδήρου και ψευδαργύρου, και είναι χαμηλότερη σε λίπος από το βοδινό κρέας. Είναι εξαιρετική πηγή των βιταμινών Β, ιδιαίτερα Β12. Αυτά τα αρνιά είναι πραγματικά κάτι το ιδιαίτερο.

Τα αρνιά Flinders Island (saltgrass) διανέμονται στην αγορά από την ελληνικής ιδιοκτησίας επιχείρηση Alexandria Food Centre (43 Beaconsfield St, Alexandria).

Η επιχείρηση ανήκει στην κυρία Αγγελική Ζίστη, η οποία μετά από 30 χρόνια εξουπηρέτησης του κοινού στο East Gardens, άνοιξε το Alexandria Food Centre (43 Beaconsfield St, Alexandria) με σκοπό να παρέχει τα καλύτερα είδη κρεατικών απ'ευθείας στο κοινό σε τιμές χονδρικής πώλησης.



Η κυρία Αγγελική Ζίστη από το Alexandria Food Centre (43 Beaconsfield St, Alexandria) με δείγμα του περίφημου αρνιού Flinders Island (saltgrass).