



## ΤΕΛΕΤΗ ΑΠΟΦΟΙΤΗΣΗΣ 2019

### *50 χρόνια ΑΞΙΚ: μισός αιώνας ιστορίας και προσφοράς*

Το Ανώτερο Ξενοδοχειακό Ινστιτούτο Κύπρου (ΑΞΙΚ) εκφράζει ιδιαίτερες ευχαριστίες προς την Α.Ε. τον Πρόεδρο της Κυπριακής Δημοκρατίας, κ. Νίκο Αναστασιάδη για τα δύο Προεδρικά Βραβεία.

Ευχαριστεί επίσης όλους τους συνεργάτες, φίλους και υποστηρικτές του έργου του Ινστιτούτου που προσέφεραν βραβεία για τους αποφοίτους του ακαδημαϊκού έτους 2018-2019, καθώς και την Εταιρεία ΕΤΚΟ Λτδ που χορηγεί τη δεξίωση.

# ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

- Έναρξη-Καλωσόρισμα
- Χαιρετισμός από την Α.Ε. τον Πρόεδρο της Βουλής των Αντιπροσώπων, κ. Δημήτρη Συλλούρη
- Ομιλία από τη Διευθύντρια του ΑΕΙΚ, Δρα Εύη Σωτηρίου
- Ανάπτυξη Θεματικής *«50 χρόνια ΑΕΙΚ: μισός αιώνας ιστορίας και προσφοράς»*
- Απονομή Προεδρικών Βραβείων από την Α.Ε. τον Πρόεδρο της Βουλής των Αντιπροσώπων, κ. Δημήτρη Συλλούρη
- Απονομή Βραβείων από Δωρητές
- Χαιρετισμός από τους Αριστούχους Αποφοίτους του ΑΕΙΚ, Γιώργο Χαραλάμπους και Ιωάννα Μανώλη
- Απονομή Διπλωμάτων
- Δεξίωση

# PROGRAMME

- Opening-Welcome
- Address by H.E. the President of the House of Representatives, Mr. Demetris Syllouris
- Speech by the Director of the HHIC, Dr Evi Soteriou
- Presentation of Graduation Theme: *“50 years HHIC: half a century of history and contribution”*
- Award of Presidential Prizes by H.E. the President of the House of Representatives, Mr. Demetris Syllouris
- Award of Prizes by Donors
- Address by the graduates who achieved the best overall performance, George Charalampous and Ioanna Manoli
- Award of Diplomas
- Reception

# ΒΡΑΒΕΙΑ

## Πρώτο Προεδρικό

Το *Πρώτο Προεδρικό Βραβείο* ύψους €2.000 απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης με την υψηλότερη γενική επίδοση και ήθος, **Γιώργο Χαραλάμπους**, και την απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών με την υψηλότερη γενική επίδοση και ήθος, **Ιωάννα Μανώλη**.

## Δεύτερο Προεδρικό

Το *Δεύτερο Προεδρικό Βραβείο* ύψους €1.000 απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης με τη δεύτερη υψηλότερη γενική επίδοση και ήθος, **Σάββα Αγαθαγγέλου**, και στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών με τη δεύτερη υψηλότερη γενική επίδοση και ήθος, **Δέσποινα Κασσιανού**.

## Παγκύπριος Σύνδεσμος Ξενοδόχων (ΠΑΣΥΞΕ)

Προσφέρει το *Σκυριανίδειο Βραβείο* ύψους €900 στη μνήμη *Γεωργίου Η. Σκυριανίδη, Ιδρυτή και Επίτιμου Προέδρου του ΠΑΣΥΞΕ*. Απονέμεται στην απόφοιτο με την υψηλότερη γενική επίδοση και ήθος στο πρόγραμμα Μαγειρικών Τεχνών, **Ιωάννα Μανώλη**.

Προσφέρει το *Ευρυβιάδειο Βραβείο* ύψους €200 στη μνήμη *Ανδρέα Ευρυβιάδη*. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών η οποία εκπόνησε την καλύτερη Μελέτη στη Ζαχαροπλαστική/Αρτοποιία, **Δέσποινα Κασσιανού**.

Προσφέρει το *Αραούζειο Βραβείο* ύψους €200 στη μνήμη του *Ανδρέα Αραούζου*. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Μαρία Μενοίκου**, για την εξαιρετική επίδοσή της στη Μελέτη Ζαχαροπλαστικής/Αρτοποιίας.

Προσφέρει το *Λούειο Βραβείο* ύψους €200 στη μνήμη του *Λούη Λοΐζου*. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Μάριο Κουμή**, για την εξαιρετική επίδοσή του στη Μελέτη Ζαχαροπλαστικής/Αρτοποιίας.

## **Υφυπουργείο Τουρισμού**

Προσφέρει βραβείο ύψους €1000 στη μνήμη *Κλεάνθη Ναύτη*. Απονέμεται στον απόφοιτο με την υψηλότερη επίδοση στο πρόγραμμα Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης, **Γιώργο Χαραλάμπους**.

## **«Παπίρειο»**

Ο κ. Άνδρος Παπίρης προσφέρει το *Παπίρειο Βραβείο*, ύψους €1000 στη μνήμη του *Χριστόφορου Παπίρη*, πρωτεργάτη της επισιτιστικής βιομηχανίας της Πάφου. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Αντώνη Αβούρη**, για την εκπόνηση της καλύτερης Διπλωματικής Εργασίας, καθώς και για την εξαιρετική επίδοσή του σε διεθνείς διαγωνισμούς.

## **Συνομοσπονδία Εργατών Κύπρου (ΣΕΚ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €500 στη μνήμη του *Χαράλαμπου Χατζηστυλλή*, πρώην Γενικού Οργανωτικού της ΣΕΚ. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών

**Παρασκευά Κολιαντρή**, για την εξαιρετική επίδοσή του σε διεθνείς διαγωνισμούς, το ενδιαφέρον του για τα κοινά και την ευρεία συνεισφορά του στο έργο του Ινστιτούτου.

### **Παγκύπρια Εργατική Ομοσπονδία (ΠΕΟ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €500 αφιερωμένο στην *1η Μαρτίου 1944, Ημέρα Αγώνα για τον Τιμάρημο*. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Χριστόδουλο Ιωάννου**, για το ενδιαφέρον του για τα κοινά και την ευρεία συνεισφορά του στο έργο του Ινστιτούτου.

### **Ξενοδοχεία Λούης Λτδ**

Προσφέρουν βραβείο ύψους €500 στη μνήμη του *Λούη Λοΐζου*. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης **Σάββα Αγαθαγγέλου**, για την άριστη επίδοση και ήθος.

### **Σύνδεσμος Τουριστικών Επιχειρήσεων Κύπρου (ΣΤΕΚ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €300. Απονέμεται στον απόφοιτο με την υψηλότερη επίδοση στο πρόγραμμα Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης, **Γιώργο Χαραλάμπους**.

### **Παγκύπριος Σύνδεσμος Διευθυντών Ξενοδοχείων (ΠΑΣΥΔΙΞΕ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €300. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Δέσποινα Κασσιανού**, για την εκπόνηση της δεύτερης καλύτερης Διπλωματικής Εργασίας.

## **I.H.R.S. Solutions LTD**

Προσφέρει βραβείο ύψους €300. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Παρασκευά Κολιαντρή**, για την άριστη επίδοση και ήθος.

## **Ομοσπονδία Συνδέσμων Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΟΣΙΚΑ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €300 στη μνήμη *Ζήνωνα Φλωρίδη, πρωτεργάτη της τουριστικής βιομηχανίας*. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Θεοφανώ Αγαπητού**, για το ενδιαφέρον της για τα κοινά και την ευρεία συνεισφορά της στο έργο του Ινστιτούτου.

## **St Raphael Resort**

Προσφέρει βραβείο ύψους €250. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης **Σάββα Αγαθαγγέλου**, για την άριστη επίδοση και ήθος.

## **University of Derby**

Προσφέρει βραβείο ύψους €250. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Μαρία Μενοίκου**, για την άριστη επίδοση και ήθος.

## **Σύνδεσμος Αρχιμαγείρων Κύπρου (ΣΑΚ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €200. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών με την καλύτερη επίδοση στην Πρακτική Εφαρμογή Μαγειρικής, **Δέσποινα Κασσιανού**.

## **Cyprus Hospitality Educational Institute**

Προσφέρει βραβείο ύψους €200. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Έλενα Κακουρή**, για την άριστη επίδοση και ήθος.

## **Συντεχνία ΑΛΛΑΓΗ - ΔΕΟΚ**

Προσφέρει βραβείο ύψους €200 στη μνήμη *Ρένου Πρέντζα*. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Στέφανη Ιωάννου**, για τη διάκρισή της σε επίδοση και ήθος.

## **Σύνδεσμος Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής Πάφου (ΣΙΚΑΠ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €200 στη μνήμη *Κώστα Σαββίδη*, για τη συνεισφορά του στην τουριστική βιομηχανία της Κύπρου από το 1969 μέχρι το 2019. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Szymon Daniel Maciejewski**, για τη διάκρισή του σε επίδοση και ήθος.

## **Χρήστος Αβραάμ, Μέλος ΔΣ Παγκύπριου Συνδέσμου Ιδιοκτητών Κέντρων Αναψυχής (ΠΑΣΙΚΑ)**

Προσφέρει βραβείο ύψους €150. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών με τη δεύτερη καλύτερη επίδοση στην Πρακτική Εφαρμογή Μαγειρικής, **Κωνσταντίνο Πηλέα**.



## **Global Educational Services**

Προσφέρει βραβείο ύψους €150. Απονέμεται στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Κωνσταντίνα Μιχαηλίδη**, για τη διάκρισή της σε επίδοση και ήθος.

## **Amadeus Cyprus**

Προσφέρει βραβείο ύψους €150. Απονέμεται στον απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης της ειδικότητας των Τουριστικών με την υψηλότερη επίδοση και ήθος, **Γιώργο Χαραλάμπους**.

## **Swiss Education Group (SEG)**

Προσφέρει δύο βραβεία στους άριστους φοιτητές των προγραμμάτων Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης και Μαγειρικών Τεχνών, για την εξαιρετη γενική επίδοση κατά τα δύο πρώτα έτη σπουδών και την ουσιαστική συνεισφορά στα κοινά και το ευρύτερο έργο του Ινστιτούτου.

Τα βραβεία απονέμονται στον δευτεροετή φοιτητή του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης **Samwel Gatt** και τον δευτεροετή φοιτητή του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Παναγιώτη Νικόλα**.

## **Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου**

Το Γαλλικό Ινστιτούτο Κύπρου, στα πλαίσια του Πρωτοκόλλου Συνεργασίας με το ΑΞΙΚ που εγκρίθηκε από το Υπουργικό Συμβούλιο και υπεγράφη στις 24 Σεπτεμβρίου 2015, προσφέρει εντατικά μαθήματα Γαλλικής Γλώσσας αξίας €620 στην απόφοιτο του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Στέφανη Ιωάννου**, για τη διάκρισή της στο μάθημα της Γαλλικής Γλώσσας για Επαγγελματικούς Σκοπούς.

## ΥΠΟΤΡΟΦΙΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΕΧΙΣΗ ΣΠΟΥΔΩΝ

Μεγάλος αριθμός αποφοίτων του ΑΞΙΚ συνεχίζουν τις σπουδές τους στην Κύπρο ή στο εξωτερικό. Θερμές ευχαριστίες στα τριτοβάθμια εκπαιδευτικά ιδρύματα που προσφέρουν υποτροφίες στους αποφοίτους για το σκοπό αυτό:

Το **Πανεπιστήμιο Λευκωσίας** προσφέρει υποτροφία με έκπτωση στα δίδακτρα ύψους 75% στο πρόγραμμα «*Διοίκηση Επιχειρήσεων Τουρισμού, Αναψυχής και Οργάνωσης Εκδηλώσεων*», η οποία απονέμεται στον απόφοιτο **Γιώργο Χαραλάμπους** και υποτροφία με έκπτωση στα δίδακτρα ύψους 50% στο ίδιο πρόγραμμα, η οποία απονέμεται στον απόφοιτο **Άγγελο Τσιόλο**. Επίσης προσφέρει υποτροφία με έκπτωση στα δίδακτρα ύψους 75% στο πρόγραμμα «*Διοίκηση Επιχειρήσεων Φιλοξενίας*», η οποία απονέμεται στην απόφοιτο **Iana Grigorita** και υποτροφία με έκπτωση στα δίδακτρα ύψους 50% στο ίδιο πρόγραμμα, η οποία απονέμεται στην απόφοιτο **Ιωάννα Δυμιώτη**.

Το **American College** προσφέρει δύο υποτροφίες με έκπτωση 50% στα δίδακτρα για το πτυχιακό πρόγραμμα «*Διεύθυνση Επισιτιστικών Επιχειρήσεων*» σε άριστους αποφοίτους του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών. Απονέμονται στον **Παρασκευά Κολιαντρή** και την **Κωνσταντίνα Μιχαηλίδη**.

Το **Intercollege** προσφέρει τρεις υποτροφίες, με έκπτωση 50%, 40% και 30% στα δίδακτρα, μόνον για τον πρώτο χρόνο σπουδών, για το πτυχιακό πρόγραμμα «*Διεύθυνση Επισιτιστικών Τεχνών*» σε αποφοίτους που διακρίθηκαν στις Μαγειρικές Τέχνες. Απονέμονται στη **Δέσποινα Κασσιανού**, τη **Στέφανη Ιωάννου**, και τη **Σταύρη Χατζηγιάννη**.

Το **KES College** προσφέρει δύο υποτροφίες με έκπτωση 50% στα δίδακτρα για το πτυχιακό πρόγραμμα «Διεύθυνση *Επιχειρησιακών Επιχειρήσεων*». Απονέμονται στις αποφοίτους του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών **Λουκία Στυλιανού** και **Άννα Παπαδιομήδους**.

## **ΒΙΒΛΙΑ**

Ο πρώην Διευθυντής του ΑΕΙΚ κ. **Ανδρέας Παπαδόπουλος** προσφέρει βιβλία δικής του συγγραφής στον άριστο απόφοιτο του προγράμματος Ξενοδοχειακής και Τουριστικής Διεύθυνσης, **Γιώργο Χαραλάμπους** και στις άριστες αποφοίτους του προγράμματος Μαγειρικών Τεχνών, **Ιωάννα Μανώλη** και **Δέσποινα Κασσιανού**.

## ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΑΞΙΚ

Συμβουλευτικό σώμα προς την Υπουργό Εργασίας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων.

- Πρόεδρος      ▪      Χρίστος Μαληκκίδης,  
Γενικός Διευθυντής ΥΕΠΚΑ
- Μέλη            ▪      Ηλίας Μαρκάτζης,  
Εκπρόσωπος Υπ. Παιδείας και  
Πολιτισμού
- Στέλλα Ζαπίτη,  
Εκπρόσωπος Γενικής Διεύθυνσης  
Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων,  
Συντονισμού και Ανάπτυξης
- Κυριάκος Κυριάκου,  
Εκπρόσωπος Υφυπουργείου Τουρισμού
- Ιωάννης Ζένιος,  
Εκπρόσωπος ΑνΑΔ
- Χριστιάνα Ιακωβίδου,  
Εκπρόσωπος ΠΑΣΥΞΕ
- Λευτέρης Γεωργιάδης,  
Εκπρόσωπος ΠΕΟ
- Μιλτιάδης Μιλτιάδους,  
Εκπρόσωπος ΟΥΞΕΚΑ-ΣΕΚ
- Νικόλας Κιρκιάρης  
Εκπρόσωπος ΠΑΣΥΔΙΞΕ
- Λάκης Παναγιώτου,  
Εκπρόσωπος ΣΤΕΚ
- Χριστίνα Γεωργιάδη,  
Εκπρόσωπος Διδακτικού Προσωπικού  
ΑΞΙΚ
- Χριστόδουλος Ιωάννου,  
Εκπρόσωπος Φοιτητικής Ένωσης ΑΞΙΚ



# **ΤΕΛΕΙΟΦΟΙΤΟΙ 2019**





**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**  
**ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ**  
**(HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT)**

- |     |                     |                    |
|-----|---------------------|--------------------|
| 1.  | <i>AGATHANGELOU</i> | <i>Savvas</i>      |
| 2.  | <i>CHARALAMPOUS</i> | <i>Georgios</i>    |
| 3.  | <i>CHARALAMPOUS</i> | <i>Konstantina</i> |
| 4.  | <i>CHARALAMPOUS</i> | <i>Theano</i>      |
| 5.  | <i>DYMIOTI</i>      | <i>Ioanna</i>      |
| 6.  | <i>GRIGORITA</i>    | <i>Iana</i>        |
| 7.  | <i>HALITCHI</i>     | <i>Ioana</i>       |
| 8.  | <i>HALL</i>         | <i>Vanessa</i>     |
| 9.  | <i>HODSON</i>       | <i>Jack Ian</i>    |
| 10. | <i>KATSARAN</i>     | <i>Valentina</i>   |
| 11. | <i>KEPOLA</i>       | <i>Evanthia</i>    |
| 12. | <i>KONSTANTINOY</i> | <i>Antonia</i>     |
| 13. | <i>KYRIAKOU</i>     | <i>Androniki</i>   |
| 14. | <i>LAZAROU</i>      | <i>Eirini</i>      |
| 15. | <i>ONISIFOROU</i>   | <i>Valentinos</i>  |
| 16. | <i>PANAYIOTOU</i>   | <i>Georgios</i>    |
| 17. | <i>PAVLOU</i>       | <i>Christiana</i>  |
| 18. | <i>PITSILLOS</i>    | <i>Stefanos</i>    |
| 19. | <i>SKORDOU</i>      | <i>Katerina</i>    |
| 20. | <i>TSIOLOS</i>      | <i>Angelos</i>     |

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**  
**ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ**  
**(CULINARY ARTS)**

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. ADAMOU          | <i>Aimilia</i>       |
| 2. AGAPITOU KOUTTI | <i>Theofano</i>      |
| 3. ARGYRIDIS       | <i>Kyriakos</i>      |
| 4. CHRISTOFOROU    | <i>Minas</i>         |
| 5. DEMETRIOU       | <i>Christos</i>      |
| 6. DINAMARCA       | <i>Eduardo Pavlo</i> |
| 7. EVRIPIDOU       | <i>Giorgos</i>       |
| 8. GEORGIΟΥ        | <i>Tryfonas</i>      |
| 9. GLAROU          | <i>Marina</i>        |
| 10. KITTOS         | <i>Andreas</i>       |
| 11. KYRIAKOU       | <i>Chrysostomos</i>  |
| 12. LEONIDOU       | <i>Antria</i>        |
| 13. MACIEJEWSKI    | <i>Szymon Daniel</i> |
| 14. MANOLI         | <i>Andreas</i>       |
| 15. MANOLI         | <i>Ioanna</i>        |
| 16. MENOIKOU       | <i>Maria</i>         |
| 17. MICHAILIDE     | <i>Konstantina</i>   |
| 18. PAVLIDES       | <i>Giannos</i>       |
| 19. SOKRATOUS      | <i>Georgia</i>       |
| 20. STYLIANOU      | <i>Panayiotis</i>    |
| 21. TATARIDES      | <i>Constantinos</i>  |
| 22. THEODOROU      | <i>Salomi</i>        |
| 23. TZIORTZIS      | <i>Andreas</i>       |

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

1. LEWAND *Gugo*
2. MUNTEANU *Andrian-Madalin*
3. ΑΒΟΥΡΗ *Αντώνης*
4. ΑΒΡΑΜΙΔΗ *Χριστίνα*
5. ΕΡΩΤΟΚΡΙΤΟΥ *Παναγιώτης*
6. ΗΛΙΑ *Ανδρέας*
7. ΙΩΑΝΝΟΥ *Στέφανη*
8. ΙΩΑΝΝΟΥ *Χρυστάλλα*
9. ΚΟΛΙΑΝΤΡΗΣ *Παρασκευάς*
10. ΚΟΥΛΛΑΜΗΣ *Αριστοτέλης*
11. ΛΑΔΑ *Σταυρούλλα*
12. ΛΑΖΑΡΟΥ *Έλενα*
13. ΜΕΝΔΩΝΗ *Γαβριέλλα*
14. ΜΙΧΑΗΛ *Μαρίνος*
15. ΠΑΠΑΔΙΟΜΗΔΟΥΣ *Άννα*
16. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ *Άγγελος*
17. ΠΑΠΑΘΕΟΔΩΡΟΥ *Μαρία*
18. ΠΕΤΡΙΔΟΥ *Δάφνη*
19. ΧΑΤΖΗΘΕΟΦΑΝΟΥΣ *Μαρίνος*
20. ΧΡΙΣΤΟΦΗ *Θωμάς*

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΤΕΧΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ

1. *ΑΝΔΡΕΟΥ* *Λοΐζος*
2. *ΒΑΣΟΥ* *Μιχαήλ*
3. *ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ* *Νεκτάριος*
4. *ΙΩΑΝΝΟΥ* *Χριστόδουλος*
5. *ΚΑΚΟΥΡΗ* *Έλενα*
6. *ΚΑΣΣΙΑΝΟΥ* *Δέσποινα*
7. *ΚΟΥΜΗ* *Μάριος*
8. *ΚΥΡΙΑΚΟΥ* *Μαρία*
9. *ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ* *Κυριάκος*
10. *ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ* *Ραφαέλλα*
11. *ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ* *Ραφαήλ*
12. *ΠΑΠΑΣΑΒΒΑ* *Χρύσω*
13. *ΠΗΛΕΑ* *Κωνσταντίνος*
14. *ΣΤΑΥΡΙΝΙΔΗΣ* *Αναστάσιος*
15. *ΣΤΑΥΡΟΥ* *Αλέξανδρος*
16. *ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ* *Λουκία*
17. *ΣΤΥΛΙΑΝΟΥ* *Χρυστάλλα*
18. *ΦΙΛΙΠΠΟΥ* *Κωνσταντίνα*
19. *ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΥΣ* *Βικτωρία*
20. *ΧΑΤΖΗΓΙΑΝΝΗ* *Σταύρη*
21. *ΧΑΤΖΗΛΟΪΖΗ* *Παναγιώτης*