

Dear students and teacher, Mrs. Ariadni Sotiriadou, of the E1 class, nice to hear you again.

Thank you for last letter, we were really glad for this.

We received your Easter Wishes cards!! Thank you so much!!

Αγαπητοί μαθητές και δασκάλα, κυρία Αριάδνη Σωτηριάδου, της τάξης Ε1, χαίρομαι που σας ακούω ξανά.

Σας ευχαριστούμε για την τελευταία επιστολή, χαρήκαμε πολύ γι' αυτήν.

Λάβαμε τις ευχетήριες κάρτες σας για το Πάσχα!! Σας ευχαριστούμε πολύ!!



Here below my answers to your questions:

Παρακάτω παραθέτω τις απαντήσεις μου στις ερωτήσεις σας:

- *How old are you? Are you married, do you have children, and how often you see your family?*
I am 46 years old and I am not married! I don't have children and I see my family when I disembark!
 - Πόσο χρονών είστε; Είστε παντρεμένος/η, έχετε παιδιά και πόσο συχνά βλέπετε την οικογένειά σας;
Είμαι 46 ετών και δεν είμαι παντρεμένος/η! Δεν έχω παιδιά και βλέπω την οικογένειά μου όταν αποβιβάζομαι
- *Why did you choose the profession of a seafarer, and when did you become a ship captain?*
I choose the profession of captain because I liked ships since when I was kid!
I am, a ship's captain from 2012, since the of 32 years old!
 - Γιατί επιλέξατε το επάγγελμα του ναυτικού και πότε γίνατε καπετάνιος;
Επέλεξα το επάγγελμα του καπετάνιου επειδή μου άρεσαν τα πλοία από τότε που ήμουν παιδί! Είμαι καπετάνιος πλοίου από το 2012, από τότε που είμαι 32 ετών!
- *How many countries have you traveled to by ship?*
I have been to most of the world!
 - Σε πόσες χώρες έχετε ταξιδέψει με πλοίο; Έχω πάει στο μεγαλύτερο μέρος του κόσμου!
- *Have you commanded another ship as large as the "Akrisios"?*
Yes, I Have! Akrisios is a medium size vessel! The biggest ship that I was Captain has length 238 meters and Akrisios has 182 meters!

- Έχετε κυβερνήσει άλλο πλοίο τόσο μεγάλο όσο το "Akrisios";

Ναι, το έχω κάνει! Το Akrisios είναι ένα μεσαίου μεγέθους πλοίο! Το μεγαλύτερο πλοίο στο οποίο ήμουν καπετάνιος έχει μήκος 238 μέτρα και το Akrisios έχει 182 μέτρα!

- *What has been your longest voyage?*
Truly I can't remember my longest voyage because I have plenty years of sea service!!
- Ποιο ήταν το μεγαλύτερο ταξίδι σας;
Πραγματικά δεν μπορώ να θυμηθώ το μεγαλύτερο ταξίδι μου επειδή έχω πολλά χρόνια θαλάσσιας υπηρεσίας!!

- *Have you ever seen anything unusual or special at sea?*

Two years ago, I was in the Baltic Sea during winter season and the sea had become ice, causing the vessel to stop and we called one icebreaker tug to break the ice around the vessel and to continue our voyage.

- Έχετε δει ποτέ κάτι ασυνήθιστο ή ξεχωριστό στη θάλασσα;

Πριν από δύο χρόνια, ήμουν στη Βαλτική Θάλασσα κατά τη διάρκεια της χειμερινής περιόδου και η θάλασσα είχε παγώσει, με αποτέλεσμα το πλοίο να σταματήσει και καλέσαμε ένα ρυμουλκό παγοθραυστικού για να σπάσει τον πάγο γύρω από το πλοίο και να συνεχίσουμε το ταξίδι μας.



- *(Picture from my personal file)*
- (Φωτογραφία από το προσωπικό μου αρχείο)
- *What is your favorite spot on the ship?*

My favorite spot on the ship is the bridge because there calms my mind!

- Ποιο είναι το αγαπημένο σας σημείο στο πλοίο;

Το αγαπημένο μου σημείο στο πλοίο είναι η γέφυρα γιατί εκεί ηρεμεί το μυαλό μου!

- *How do you spend your free time on board?*

I love watching movies and series in my free time.

- Πώς περνάτε τον ελεύθερο χρόνο σας στο πλοίο;

Μου αρέσει να βλέπω ταινίες και σειρές στον ελεύθερο χρόνο μου.

- *How do you feel about communicating with us?*

I feel pleasant to communicate and exchange letters often with you and also to guide you properly through the world of ships and of the sea!

- Πώς νιώθετε που επικοινωνείτε μαζί μας;

Νιώθω ευχάριστα που επικοινωνώ και ανταλλάσσω επιστολές συχνά μαζί σας, αλλά και που σας καθοδηγώ σωστά στον κόσμο των πλοίων και της θάλασσας!

Now we are located in Baltic Sea and our next destination is Primorsk, Russia!

Τώρα βρισκόμαστε στη Βαλτική Θάλασσα και ο επόμενος προορισμός μας είναι το Πριμόρσκ της Ρωσίας!



We departed from Brazil at 29/04/2025 and we returned back to Europe! This time that we cross again Atlantic Ocean, the weather luckily was very good!

Αναχωρήσαμε από τη Βραζιλία στις 29/04/2025 και επιστρέψαμε στην Ευρώπη! Αυτή τη φορά που διασχίσαμε ξανά τον Ατλαντικό Ωκεανό, ευτυχώς ο καιρός ήταν πολύ καλός!



During the voyage we made our drill and trainings. As you see at the photos, the crew practiced how to wear fireman's outfit and immersion suit!

Κατά τη διάρκεια του ταξιδιού κάναμε την άσκηση και τις εκπαιδεύσεις μας. Όπως βλέπετε στις φωτογραφίες, το πλήρωμα εξασκήθηκε στο πώς να φοράει την πυροσβεστική στολή και τη στολή βύθισης!

Yes, you understood correctly! We have practiced being firefighters!!

Ναι, καταλάβατε σωστά! Έχουμε εξασκηθεί ως πυροσβέστες!!



Let me explain you what is the immersion suit.

Immersion suit is a specialized waterproof dry suit designed to protect a person from hypothermia from cold water after abandoning a vessel. There is one immersion suit and lifejacket to each cabin and some more extra!

Επιτρέψτε μου να σας εξηγήσω τι είναι η στολή βύθισης.

Η στολή βύθισης είναι μια εξειδικευμένη αδιάβροχη στολή στεγνού τύπου, σχεδιασμένη να προστατεύει ένα άτομο από υποθερμία από κρύο νερό μετά την εγκατάλειψη ενός σκάφους. Υπάρχει μία στολή βύθισης και σωσίβιο σε κάθε καμπίνα και μερικά επιπλέον!

It is very important to practice and to be fast wearing correctly the immersion suit within 2



Minutes.

Είναι **πολύ** σημαντικό να εξασκηθείτε και να είστε γρήγοροι φορώντας σωστά τη στολή εμβάπτισης εντός 2 λεπτών.

I read your letter and I saw that you visited the Metropolitan College in Piraeus and you went to engine simulator! I can send you photos of our engine room if you wish!!

Διάβασα την **επιστολή** σας και είδα ότι **επισκεφτήκατε** το Μητροπολιτικό Κολλέγιο στον Πειραιά και ότι **πήγατε** σε **προσομοιωτή** μηχανής! Μπορώ να σας στείλω φωτογραφίες **από** το μηχανοστάσιό μας, αν θέλετε!!

*For the end I left the best part: Mr. Virgílio's Filípino recipe:
Pancit Canton Noodles Filípino Style!!!*

Για το τέλος άφησα το καλύτερο μέρος: τη φιλιππινέζικη συνταγή του κ. *Virgílio*:
Pancit Canton Noodles Φιλιππινέζικο στυλ!!!

Ingredients:

- 2 Table spoons Avocado Oil or Norman Oil
- 1 Small onion, Sliced
- 2 Table spoons garlic, minced
- ½ cup celery, ¼ cut on the diagonal
- 1 cup carrots, julienned
- 1 ½ cups green cabbage, thinly cabbage
- 1 cup snow peas, sliced in half
- 8 ounces canton noodles
- 1 tablespoon oyster sauce
- 1 tablespoon soy sauce, preferably
- 1 ½ chicken broth
- Salt kosher to taster
- Freshly cracked black pepper to taster

Υλικά:

- 2 κουταλιές της σούπας λάδι αβοκάντο ή λάδι νόρμαν
- 1 μικρό κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες
- 2 κουταλιές της σούπας σκόρδο, ψιλοκομμένο
- ½ φλιτζάνι σέλινο, κομμένο διαγώνια
- 1 φλιτζάνι καρότα, κομμένα σε ζουλιέν
- 1 ½ φλιτζάνι πράσινο λάχανο, κομμένο σε λεπτές φέτες λάχανου
- 1 φλιτζάνι αρακάς, κομμένο στη μέση
- 225 γρ. νουντλς καντόνι
- 1 κουταλιά της σούπας σάλτσα στρειδιών
- 1 κουταλιά της σούπας σάλτσα σόγιας, κατά προτίμηση
- 1 ½ σάλτσα κοτόπουλου
- Αλάτι κοσέρ κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι κατά βούληση

Instructions:

- Add oil to a wok or skillet over medium – high heat, then add garlic onion and keep a consistent stir saute until onion is translucent, about 3 minutes
- Next add celery carrot and cook for a minute. Add cabbage and snow peas, then cook for 2 minutes. Season to taste with salt and pepper then add oyster sauce, soy sauce and chicken broth.

- *Bring liquid to a bowl then add pancit canton noodles. Cook and constantly fold noodles until liquid is completely absorbed 7-9 minutes the noodles will soften as it absorbs the chicken broth.*
- *Divide pancit canton among bowls and serve with a lemon wedge and a grind of freshly cracked pepper.*

Bon Appetit!

Οδηγίες:

- Προσθέστε λάδι σε ένα γουόκ ή τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, στη συνέχεια προσθέστε το σκόρδο και το κρεμμύδι και σοτάρετε συνεχώς μέχρι το κρεμμύδι να γίνει διάφανο, περίπου 3 λεπτά.
- Στη συνέχεια, προσθέστε το σέλινο, το καρότο και μαγειρέψτε για ένα λεπτό. Προσθέστε το λάχανο και τα μπιζέλια και μαγειρέψτε για 2 λεπτά. Αλατοπιπερώστε κατά βούληση και στη συνέχεια προσθέστε τη σάλτσα στρειδιών, τη σάλτσα σόγιας και το ζωμό κοτόπουλου.
- Βάλτε το υγρό σε ένα μπολ και στη συνέχεια προσθέστε τα *noodles pancit canton*. Μαγειρέψτε και ανακατέψτε συνεχώς τα *noodles* μέχρι να απορροφηθούν πλήρως για 7-9 λεπτά. Τα *noodles* θα μαλακώσουν καθώς απορροφούν τον ζωμό κοτόπουλου.
- Μοιράστε το *pancit canton* σε μπολ και σερβίρετε με μια φέτα λεμονιού και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Καλή όρεξη!

*I hope we were able to answer your questions!!
I really look forward to answer more of your questions!!
Until next time!!*

*Master M/T Akrisios
Panagiotis ANTANIS*

Ελπίζω να μπορέσαμε να απαντήσουμε στις ερωτήσεις σας!!
Ανυπομονώ πραγματικά να απαντήσω σε περισσότερες από τις ερωτήσεις σας!!
Μέχρι την επόμενη φορά!!

Πλοίαρχος M/T Ακρίσιος
Παναγιώτης ANTANΗΣ