



ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΚΑΣΤΟΡΕΙΟΥ "Ο ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ"

ΤΕΥΧΟΣ 3, ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ - ΜΑΡΤΙΟΣ 2009



Εικαστική σύνθεση: Έλενα Καλκανδή

Καλές Γιορτές

Το σημείωμα του εκδότη

Οι σκέψεις, δεδομένου ότι αυτό το τεύχος καλωσορίζει το 2009, ψάχνουν απεγνωσμένα θέματα χαρούμενα για να στείλουν μηνύματα προσδοκίας για καλύτερες μέρες, ο νους εγκλωβίζεται σε αναλύσεις, προβλέψεις και υπολογισμούς για την καινούργια χρονιά που έρχεται υποθηκωμένη σε χρεόγραφα φούσκες, τοξικά ομόλογα και απειλές για οικονομικά ναρκωτικά. Είναι πραγματικά ενδιαφέρον να παρακολουθήσει κανείς τα γεγονότα καθώς η ελίτ των ακαδημαϊκών οικονομολόγων των Harvard, Princeton και Stanford δίνουν ερμηνείες για την κρίση και προτάσεις για την αποκλιμάκωση αντιδιαμετρικά αντίθετες, ανάλογα σε ποια ομάδα ανήκουν, νεοφιλελεύθεροι ή προοδευτικοί. Η πρόβλεψη όμως είναι κοινή, ότι η επόμενη διετία θα είναι σκληρή και δύσκολη, καθώς η κρίση ήδη άρχισε να αγγίζει την πραγματική οικονομία.

Καθώς ο φονταμενταλισμός της

ελεύθερης αγοράς τίναξε την οικονομία στον αέρα, οι χρυσοί πρίγκιπες που μπορούσαν να αγοράζουν και να πουλούν οτιδήποτε, μετατράπηκαν σε βατράχους. Όμως η ιστορία της ανθρωπότητας εξελίσσεται κυκλικά και η ελπίδα για μια νέα αυγή και νέο κύκλο ευημερίας, προόδου και οικονομικής ανάπτυξης προβάλλει αλώβητη. Εξάλλου, η Περσεφόνη δεν έμεινε για πάντα στον Άδη αλλά επέστρεψε στη γη, φέρνοντας για κάθε περίοδο σκότους και παρακμής μια νέα αναγέννηση και ευφορία. Πού ξέρει κανείς, ίσως αυτή η κρίση να αποτελέσει την αφορμή για ανασκόπηση των κοινωνικών αξιών και επαναπροσδιορισμό των στόχων των κοινωνιών.

Έτσι μέσα στη γενική κατάρφεια που κορυφώθηκε από τη δολοφονία ενός δεκαεξάχρονου αγοριού όχι μόνο από έναν «ράμπο» της αστυνομίας αλλά και από την ανυπαρξία και ασυδοσία των θεσμών και των

διαδικασιών στην Ελληνική κοινωνία, η αντίδραση της νέας γενιάς απέδειξε ότι μπορεί να έχει οράματα και να μην υποταχθεί στα εξακόσια ευρώ και τη μερική απασχόληση, ναρκωμένη στην επίθεση της εικονικής πραγματικότητας.

Το τρίμηνο που πέρασε χάσαμε αγαπημένους πατριώτες, τον ευγενή Παναγιώτη Κραμποβίτη και ξαναθυμηθήκαμε άλλους που έφυγαν νωρίς, το Γιώργο Βουρδούση του Δημητρίου και τον αγαπημένο φίλο Τάσο Σουκαρά.

Αλλά η ζωή αντιστέκεται και η χαρά κύκλους κάνει, και για του λόγου το αληθές ειδικό αφιέρωμα γίνεται σ' αυτό το τεύχος στο τσίπουρο με ένα ποτηράκι καυτούρα να ζεσταίνει τις κρύες νύχτες του χειμώνα. Μακάρι να βελτιωθούν οι υποδομές στην περιοχή μας, ώστε να βελτιωθεί η ποιότητα του παραγόμενου αποστάγματος και να αποτελέσει άλλο ένα προϊόν της περιοχής μας.

Γιορτάσαμε την Μπουκουβάλα που κάθε χρόνο οργανώνεται και γίνεται καλύτερη. Θα είναι ευχής έργον να θεσμοθετηθεί και να εξελιχθεί σε ένα γεγονός που θα συγκεντρώσει το ενδιαφέρον της ερύτερης περιοχής.

Αλλά και το 2009 ετοιμαζόμαστε να αντισταθούμε στην κρίση με χορούς και αποκριάτικα γλέντια στο Καστόρειο. Φέτος ο ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ προγραμματίζει να λάβει μέρος στο καρναβάλι του Καστορείου την Καθαρά Δευτέρα.

Σε λίγες μέρες η ιστοσελίδα μας θα είναι στο διαδίκτυο, επισκεφθείτε μας και μείνετε συντονισμένοι (!) μαζί μας γιατί έρχονται νέες δράσεις -και περιβαλλοντικές.

Κόντρα στις δυσοίωνες προβλέψεις και την κατάρφεια,

Σας ευχόμαστε

Υγεία και δύναμη και χαρούμενο και δημιουργικό το 2009.

Έντυπη εφημερίδα
«ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ»

Ιδιοκτήτης: Πολιτιστικός Σύλλογος
Καστορείου «ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ»

Ταχυδρομική Διεύθυνση:
Καστόρειο Λακωνίας, τ.κ. 23059
τηλ.: 6973208890, 6944377514
http://kastori.gr
e-mail: kastorpoly@yahoo.gr

Εκδότης: Η Πρόεδρος Ευγενία Λαμπή

Αρχισυντάκτρια: Βαρβάρα Κεμερίδου

Συντακτική Επιτροπή

Βαρβάρα Κεμερίδου,
Ευγενία Λαμπή, Ελένη Βλαχογιάννη,
Αναστασία Καδρακάζη,
Γαρυφαλιά Ρουμελιώτη,
Θάνος Τζωρτζάκης, Γιάννης Αρφάνης.

Επιμέλεια Ύλης

Αγροτικά, Αθλητικά: Γιάννης Αρφάνης

Επιστημονικά: Ευγενία Λαμπή,

Κων/νος Καλκανδής

Κοινωνικά: Ελένη Βλαχογιάννη,

Καίτη Σμυρνού

Οικονομικά: Κων/νος Καλκανδής,

Θάνος Τζωρτζάκης

Πολιτιστικά: Βαρβάρα Κεμερίδου,

Ευγενία Λαμπή

Φωτογραφικό υλικό: Βασ. Λαγανάς,

Γιάννης Αρφάνης, Γιώργος Κουρεμπής

Χορηγίες: Καίτη Σμυρνού

Ρεπορτάζ: Γιώργος Κουρεμπής

Καστανιώτικα: Γιώργος Λαγανάς

Αναποκριτές

Καστόρι - Βόρειοι Δήμοι:

Δημητράκης Κραμποβίτης,

Θεόδωρος Αλαφγιαννης,

Παναγιώτης Λαμπράκης, Θανάσης

Δημητρακόπουλος, Νίκος Λαγανάς

ΗΠΑ, Βοστώνη: Eugenia Markos,

Νέα Υόρκη: Panagiotis Pantazis,

Αλάσκα: Maria Bascous

Καστανιώτικα

Όλοι περάσαμε από εκεί (οι γεννηθέντες μετά το πενήντα), οι αναμνήσεις μας ανάμικτες, περνώντας τα χρόνια έχουν μείνει οι ευχάριστες.

Ο λόγος για το σχολείο του χωριού.

Μεγάλα παράθυρα απ' όπου το βλέμμα χάιδευε τον Ταύγετο, όταν ο πίνακας γινότανε πληκτικός, τεράστια αυλή για παιχνίδια, βόλτα και μικρά κλεφτά βλέμματα για το άλλο φύλο, σωστός προσανατολισμός να μπαίνει το φως άπλετο, στέγαζε το δημοτικό στο ισόγειο, το γυμνάσιο και το λύκειο στον πάνω όροφο.

Εμείς οι Καστανιώτες, αλλά και τα παιδιά της ευρύτερης περιοχής, μετά το δημοτικό δεν τρέχαμε στην Σπάρτη, μακριά από τα σπίτια μας, για να μάθουμε λίγα γράμματα.

Όμως για να γίνει αυτό το όμορφο σχολείο βοήθησαν, κάνοντας εράνους στη μακρινή Αμερική, οι εκεί ξενιτεμένοι μας πατριώτες. Δολάριο δολάριο μάζεψαν το τεράστιο για την εποχή χρηματικό ποσό και το έχτισαν. Όλοι θα θυμόμαστε τη μαρμάρην πλάκα που βρίσκεται στην πρώτη τάξη στον πάνω όροφο και κάνει μνεϊά του γεγονότος.

Όμως αν η Βασιλικούλα Παπαδοπούλου δεν έδινε το σπίτι της για να χτιστεί, σε αυτό το τεράστιο οικόπεδο, το σχολείο τίποτα δε θα γινότανε.

Ας μνημονεύουμε όλοι μας την

καλή αυτή πατριώτισσα για τη μεγάλη προσφορά της και ο Σύλλογός μας σε συνεργασία με τη Δημοτική Αρχή ας δώσουμε το όνομα ενός δρόμου στο όνομά της. Αν υπάρχει φωτογραφία της ας την αναρτήσουμε στο σχολείο και στο Δημαρχείο. Είναι το λιγότερο που μπορούμε να κάνουμε εμείς σήμερα.

Πληροφορηθήκαμε ότι η φιλεργος Πρόεδρος του Συλλόγου μας μαζί με το άοκνο Δ.Σ. έχουν βάλει "αμέτη μουχαμέτη" να προχωρήσει ο Σύλλογος στην έκδοση ενός βιβλίου με παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής του χωριού μας.

Ας αρχίσουν οι νοικοκυρές του τόπου μας να προτείνουν ό,τι πιο νόστιμο και παραδοσιακό περνά από το νου τους για να αποτυπωθεί στο χαρτί, να τα θυμούνται οι παλιότεροι και να τα μάθουν οι νεότεροι.

Ελπίζω ότι οι συνταγές θα είναι γνήσιες Καστανιώτικες, ιδίως της μαγειρικής. Όσο για τα γλυκά, ας προσεχθεί να περιέχει συνταγές παραδοσιακές και όχι δάνειες από τον Τσελεμεντέ και την Χρύσα Παράδειση.

Με την ευκαιρία αυτή θέλω να υποβάλω σε όλους σας μια απορία μου: γιατί στο χωριό μας δεν είχαμε ποτέ χορτόπιτες όταν σχεδόν σε όλη την Ελλάδα οι πίτες δίνουν και παίρνουν; Αν κανείς γνωρίζει το λόγο γράφτε το μας να το

μάθουμε και εμείς.

Ο Νοέμβριος ήταν ένας σκληρός μήνας. Έφυγαν από κοντά μας δύο πατριώτες μας που εξήσαν διακριτικά ανάμεσά μας και πάλεψαν πάντα για μια καλύτερη ζωή.

Πρώτα η αείμνηστη Ελένη Λιαπέρδου που ζούσε στη Μεταμόρφωση, στην Αθήνα, αλλά πάντα κάθε καλοκαίρι και γιορτές έρχονταν στο χωριό μας, παλαιότερα με τα παιδιά της, τα τελευταία χρόνια με τα εγγόνια της. Σε μια εγχείριση ρουτίνας έγινε το τραγικό ιατρικό λάθος που στάθηκε μοιραίο και η Ελένη έφυγε από κοντά μας.

Λίγο αργότερα άφησε την τελευταία του πνοή χτυπημένος από την επάρατη νόσο άλλος ένας αγαπημένος πατριώτης, ο Παναγιώτης Κραμποβίτης, πρόεδρος του Συλλόγου Φίλοι του Βουνού η Λουσάνα. Όλοι μας θα θυμόμαστε τον ήπιο χαρακτήρα του, τη φυσική του ευγένεια, την αγάπη του και τη δίψα του για προσφορά για το καλό του χωριού μας.

Στους συγγενείς και των δύο εκλιπόντων πατριωτών μας θερμά συλλυπητήρια και κουράγιο.

Με την ευχή να είναι ελαφρό το χώμα που τους σκεπάζει, θα διατηρήσουμε στη μνήμη μας την παρουσία τους και τις αρετές τους.

Αντίο πατριώτες

Ο Καστανιώτης

Δράσεις - Ειδήσεις - Πληροφορίες

Α. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΕΜΒΑΣΕΙΣ

Ο Πολιτιστικός Σύλλογος «Πολυδεύκης», το τρίμηνο που πέρασε ξεκίνησε και τις περιβαλλοντικές δράσεις του με τον καθαρισμό του μονοπατιού του Καράμαλη – εκτενής παρουσίαση γίνεται στη σελίδα 16.

Β. ΕΚΔΟΣΗ ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟΥ 2009

Εκδόθηκε ημερολόγιο για το 2009 με θέματα από άνθη που ευδοκούν στον Ταύγετο της περιοχής μας. Οι καταπληκτικές φωτογραφίες ανήκουν στη Συλλογή του **Βασίλη Λαγανά**. Τα κείμενα, που είναι παροιμίες που αναφέρονται σε κάθε μήνα καθώς και η προέλευση της ονομασίας του, επιμελήθηκε η **Βαρβάρα Κεμερίδου**. Την έκδοσή του στήριξε οικονομικά ο **Θάνος Τζωρτζάκης**. Μπορείτε να το αγοράσετε επικοινωνώντας με το Διοικητικό Συμβούλιο και τους Ανταποκριτές μας σε κάθε περιοχή.

Ο ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΠΟΜΕΝΟ ΤΡΙΜΗΝΟ

Για το επόμενο τρίμηνο δρομολογούνται οι δράσεις:

► Καταγραφή και καθαρισμός μονοπατιών και περιβαλλοντικές δράσεις. Σας περιμένουμε να συμμετάσχετε ενεργά, ιδιαίτερα όσοι ζείτε σε πόλεις και είναι βέβαιο ότι θα το ευχαρισθηθείτε. Μη φοβάστε την κούραση. Η εμπειρία είναι εξαιρετική και ψυχοχαλαρωτική.

► Συνεχίζονται οι εργασίες για την έκδοση βιβλίου σχετικά με την αυτόνομη οικιακή οικονομία που ίσχυε στην περιοχή μας, με συνταγές της περιοχής αλλά και παρασκευές διαφόρων προϊόντων με υπογραφή από κατοίκους του Καστορείου. Όσοι έχετε στοιχεία ή συνταγές για φαγητά, γλυκά, παρασκευές τροφίμων, ιατρικά παρασκευάσματα και γιαιτροσόφια και εν γένει οικιακές κατασκευές στα παλιά σπίτια του Καστορείου παρακαλούμε επικοινωνήστε μαζί μας. Η δημοσιοποίηση στο βιβλίο θα γίνει επώνυμα.

► Ολοκληρώνεται η ιστοσελίδα του

«Πολυδεύκη». Ήδη κατοχυρώθηκαν οι διευθύνσεις www.polydefkis.gr και www.kastori.gr στην ιδιοκτησία του συλλόγου και σύντομα θα απολαύσετε στο διαδίκτυο μια εντυπωσιακή ιστοσελίδα, αγγελιοφόρο του τόπου μας ανά την υφήλιο.

Και επειδή οι δύσκολοι καιροί που περνάμε θέλουν και διασκέδαση:

► Στο έμπα του Τριωδίου, στις **6 Φεβρουαρίου 2009** θα γίνει ο **πρωτοχρονιάτικος/αποκριάτικος χορός του ΠΟΛΥΔΕΥΚΗ στο Σινέ Κεραμεικός**. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ρεμπέτικα, λαϊκά, σμυρνέϊκα, αρχοντορεμπέτικα, δημοτικά και άλλα. Τραγουδούν οι **Μπάμπης Τσέρτος, Ελένη Φιλίνη, Τζέσσυ Παπουτσή, Νάντια Καραγιάννη**. **Σπεύσατε να προμηθευτείτε προσκλήσεις. Η τιμή είναι 30 Ευρώ.**

► Επίσης ο ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ θα συμμετάσχει με θεματική ενότητα στο Καρναβάλι Καστορείου την Καθαρά Δευτέρα.

Όλο και δυνατότερα συζητείται ότι το Σχέδιο Καποδίστριας 2 της Κυβέρνησης σχετικά με την αναμόρφωση της τοπικής αυτοδιοίκησης και την ενοποίηση σε μεγαλύτερους δήμους διαφορετικών περιοχών, δεδομένων των ισχυρότατων οικονομικών προβλημάτων και του προσανατολισμού προς την επίλυση άλλων πιο επείγοντων ζητημάτων, αναβάλλεται επί αόριστον. Θεωρούμε ότι η Δημοτική Αρχή οφείλει να διερευνήσει την πιθανότητα εφαρμογής ή όχι του Σχεδίου, άλλως να προσανατολισθεί προς την κατεύθυνση προγραμματισμού των δράσεων στο Δήμο Πελλάνας, σε μια πιο μακρόχρονη βάση.

Αποτελεί πεποίθηση πολλών από εμάς ότι η συγκεντρωτική προσέγγιση διαχείρισης της τοπικής εξουσίας και η απομάκρυνση των κέντρων λήψης αποφάσεων από τη βάση του ενδιαφέροντος και των προβλημάτων, εμποδίζει την ολοκληρωμένη και ουσιαστική προσέγγισή τους δημιουργώντας ελείμματα δημοκρατίας και συμμετοχικότητας. Θεωρούμε ότι σε κάθε περίπτωση πρέπει να γίνει αγώνας ώστε ο Δήμος Πελλάνας να διατηρήσει την αυτοτέλειά του και να προσανατολισθεί στον προγραμματισμό δράσεων με όραμα μια σύγχρονη αυτοδιοίκηση με προοπτική στο μέλλον.

Επαγρύπνηση για τις ανεμογεννήτριες

Στις 12 Νοεμβρίου 2008 εγκρίθηκε ομόφωνα από την αρμόδια Κυβερνητική Επιτροπή το Ειδικό Χωροταξικό Πλαίσιο για τις Ανανεώσιμες Πηγές Ενέργειας (ΑΠΕ) και σύντομα αναμένεται η δημοσίευση της σχετικής Κοινής Υπουργικής Απόφασης στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης. Στην ΚΥΑ καθορίζονται τα κριτήρια, οι όροι και οι προϋποθέσεις με βάση τις οποίες επιτρέπεται η χωροθέτηση μονάδων παραγωγής αιολικής ενέργειας, μικρών υδροηλεκτρικών έργων, ηλιακής ενέργειας, γεωθερμικής, καθώς και ενέργειας από βιομάζα και βιοαέριο

με ιδιαίτερη έμφαση στην αιολική ενέργεια.

Σκοπός του εν λόγω σχεδίου είναι η αύξηση του ποσοστού συμμετοχής των ΑΠΕ στην ακαθάριστη κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας της χώρας από 11% που είναι σήμερα, σε 20,1% μέχρι το 2010 και σε 29% μέχρι το 2020.

Όσον αφορά στην αιολική ενέργεια καθορίζονται οι περιοχές αιολικής προτεραιότητας μεταξύ των οποίων και η ΠΑΠ 3 στην Πελοπόννησο, στους νομούς Λακωνίας και Αρκαδίας, στην οποία προβλέπεται ότι μπορούν να εγκατασταθούν 438 τυπικές

ανεμογεννήτριες, δηλαδή 876 MW. Η περιοχή περιλαμβάνει τους Δήμους Βοιών, Γερονθρών, Ζάρακα, Λεωνιδίου, Μολάων, Μονεμβασίας, Νιάτων και την Κοινότητα Κοσμά. Στις ΠΑΠ δεν περιλαμβάνονται οι περιοχές του Ταύγετου και του δυτικού μέρους του Νομού Λακωνίας.

Επίσης στο Πλαίσιο τίθενται τα κριτήρια για την έγκριση εγκατάστασης και οι αποστάσεις από αρχαιολογικούς χώρους, χαρακτηρισμένους εθνικούς δρυμούς, οικισμούς, οδικές αρτηρίες κ.λπ. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα www.minenv.gr

Ποια θα είναι φέτος η τύχη του παρθένου ελαιόλαδου;

Η φετινή χρονιά δεν είναι καλή για την ντόπια παραγωγή αλλά επίσης δεν προβλέπεται καλή και για την τιμή του ελαιόλαδου, η οποία φαίνεται να καταδύεται σε απύθμενο βάθος. Όλα τα δεδομένα είναι αρνητικά. Όπως είναι γνωστό η πολιτική και οι τιμές σχετικά με το εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο διαμορφώνονται πλέον από την Ισπανία, η οποία και μεγάλη παραγωγή έχει, τη μεγαλύτερη στον κόσμο, και δεδομένων των οριζόντιων ποιοτικών χαρακτηριστικών των ελαιολάδων της (στην πλειοψηφία τους) αναμένεται να διαμορφώσει τέτοια τάση διεθνώς – και γευστική – ώστε να πωλείται η δική της παραγωγή.

Η αναμενόμενη παραγωγή φέτος, στην Ελλάδα θα φτάσει τους 370 χιλιάδες τόνους ενώ στην Ιταλί-

α περίπου 600 χιλιάδες τόνους και στην Ισπανία πάνω από 1100 χιλιάδες τόνους ενώ δεν υπολογίζεται η παραγωγή στις άλλες μεσογειακές χώρες (Τунησία, Αίγυπτο, Τουρκία κ.λ.π.). Επιπλέον το απόθεμα από το 2008 στις χώρες της Μεσογείου φτάνει τους 700 χιλιάδες τόνους.

Αν ληφθεί υπόψη ότι η παγκόσμια κατανάλωση του ελαιολάδου είναι περίπου 2800 τόνους, μπορεί κάποιος να υποφανασθεί ποια θα είναι η τιμολόγηση του εξαιρετικού παρθένου ελαιολάδου. Ήδη η τιμής πώλησης από τον παραγωγό του βιολογικού έχει καταποντισθεί στα 2,70 ΕΥΡΩ, ενώ για το συμβατικό δεν αναμένεται η τιμή στον έμπορο να ξεπεράσει τα 2,00 ΕΥΡΩ.

Από την άλλη πλευρά η Λακωνία απολαμβάνει τις καλύτερες τιμές.

Μια καλύτερη διαχείριση για να επιτευχθεί καλύτερη τιμή είναι να παρακαμφθεί ο ενδιάμεσος έμπορος με πώληση απευθείας σε εταιρείες τυποποίησης οι οποίες δίνουν καλύτερες τιμές γύρω στα 2,40 ΕΥΡΩ, μια τέτοια, η MEDOLIO, δραστηριοποιείται στο νομό Αρκαδίας και καταναλώνει σημαντικές ποσότητες Λακωνικού ελαιολάδου. Όμως για να πουλήσεις σε μια εταιρεία πρέπει να έχεις συγκεντρωμένη την ποσότητα.

Ας διερευνηθεί η δυνατότητα είτε λειτουργίας του Αγροτικού Συλλόγου ως μονάδας συλλογής του ελαιολάδου από τους παραγωγούς ή η αναβίωση του συνεταιρισμού. Οι Βορδωνιάτες έχουν συναινετικό και πουλούν το λάδι τους σε καλύτερες τιμές και στην ώρα του. Γιατί

εμείς δεν μπορούμε; Οι Βόρειοι Δήμοι είναι η τελευταία περιοχή της Λακωνίας που δεν έχει αναπτύξει σύγχρονες διαδικασίες παραγωγικής διαχείρισης και προώθησης των γεωργικών προϊόντων.

Συμπερασματικά ίσως θα πρέπει να επανεξετασθεί εάν πραγματικά η καλλιέργεια ελιάς για την παραγωγή ελαιολάδου είναι σε όλες τις περιπτώσεις η καλύτερη διέξοδος ή η μετατροπή σε καλλιέργειες βρώσιμης ελιάς είναι πιο κερδοφόρα, δεδομένου ότι και η διεθνής τάση είναι προς την αύξηση κατανάλωσής της.

Ευχαριστούμε τον κ. Παρασκευά Κοπιτόπουλο, Διευθυντή Παραγωγής της MEDOLIO για τις πολύτιμες πληροφορίες.

Η Γυναίκα της Χρονιαίας



Πάνω: “Ένα ποτηράκι για την καρδιά...”

Αριστερά: “Μετά τον κάματο γλυκειά ξεκούραση στη ρίζα της ελιάς”

Στο τέλος κάθε χρόνου τα lifestyle περιοδικά αναδεικνύουν και προβάλλουν μέσα απ’ τις σελίδες τους τις γυναίκες εκείνες που διακρίθηκαν σε διάφορους τομείς: στον επιστημονικό, στον καλλιτεχνικό, στον επιχειρηματικό χώρο ή στο χώρο της Μόδας. Ποτέ ως τώρα δε δόθηκε μια διάκριση στη Γυναίκα της Υπαιθρου, στην ελληνίδα αγρότισσα, η οποία νέα, μεσόκοπη, ηλικιωμένη, δίνει καθημερινά το δικό της αγώνα ως αφανής ήρωας. Σ’ αυτήν τη Γυναίκα το δικό μας αφιέρωμα με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα της Αγρότισσας, που γιορτάζεται στις 15 Οκτώβρη (αλλά πέρασε απαρατήρητη από τα Μ.Μ.Ε.). Καθιερώθηκε για πρώτη φορά το 1996 σύμφωνα με την 4^η Παγκόσμια Διάσκεψη των Ηνωμένων Εθνών για τις Γυναίκες, που έγινε στο

Πεκίνο το 1995. Αναγνωρίστηκε έτσι η ανεκτίμητη προσφορά της τόσο στο σπίτι όσο και στο χωράφι και στους κήπους της. Στις δεκαετίες του ’50, ’60, ’70 ήταν πάρα πολλές οι ελληνίδες αγρότισσες- οι μανάδες μας- που δούλευαν από νύχτα σε νύχτα χωρίς ανάσα για να τα προλάβουν όλα. Στο σπίτι να πλύνουν, να ζυμώσουν, να μαγειρέψουν, να φροντίσουν τα παιδιά, τους ανήμπορους και τους ηλικιωμένους και παράλληλα να πάνε στο χωράφι κοντά στον αγρότη σύζυγό τους. Τα καλοκαίρια εκτεθειμένες στον ήλιο, και το χειμώνα στ’ αγιάζι και στις βροχές, σίγουρα πιο κουρασμένες και τλαιπωρημένες, και πρόωρα γερασμένες. Χωρίς προσωπική ζωή, αβοήθητες να φέρουν σε πέρας το μεγάλο έργο της μητρότητας. Για κάποιες μάλιστα αφηγούνται ότι γέννησαν στο δρόμο επιστρέφοντας απ’ το χωράφι. Πολλές έβαζαν το μωρό

στη νάκα και συνόδευαν τον άντρα τους στο χωράφι. Κρέμαγαν τη νάκα στο δέντρο κι έπιαναν δουλειά. Έτσι μεγάλωναν τα μωρά τους, στην ύπαιθρο. Συνήθως ήταν και πολύ τεκνες. Και τότε τα μεγαλύτερα παιδιά αναλάμβαναν να προσέχουν τα μικρότερα. Σήμερα οι αντίξοες περιστάσεις, οι θεομηνίες αλλά και η αδιαφορία και η εγκατάλειψη δεν ενθαρρύνουν την ελληνίδα αγρότισσα να παραμείνει στο χωριό, ούτε θέλει να γίνουν αγρότες τα παιδιά της. Σε λίγο θα είναι είδος προς εξαφάνιση. Φτωκινές εξαιρέσεις οι λίγοι Γυναικίοι Συνεταιρισμοί, στους οποίους δραστηριοποιούνται γυναίκες της υπαιθρου στηρίζοντας έτσι την αγροτική οικογένεια και την τοπική κοινωνία. Συμμετέχουν στην παραγωγή και διακίνηση τοπικών προϊόντων και συμβάλλουν στη μεταφορά της παράδοσης. Για να θελήσει η νέα γυναίκα να μείνει στην ύπαιθρο χρειάζεται κίνητρα και ποιότητα ζωής αλλά και προνοιακές δομές. Μια κοινωνία προοδεύει και ωριμάζει όταν το σύστημα νομοθεσίας στέκεται υποστηρικτικά δίπλα στη γυναίκα. Είναι πολλά αυτά που χρυστάμε στην ελληνίδα αγρότισσα όπως:

► μείωση του ορίου συνταξιοδότησης (είναι η μόνη γυναίκα που παίρνει σύνταξη στα 65 της χρόνια)

► υπηρεσίες βοήθειας ηλικιωμένων

► προστασία για το παιδί με τη δημιουργία βρεφονηπιακών σταθμών, ολοήμερου δημοτικού σχολείου και γυμνασίου, για να μπορεί απερίσπαστη να ασχοληθεί με την εργασία της

► στήριξη των ήδη υπαρχόντων Γυναικείων Αγροτικών Συνεταιρισμών και δημιουργία νέων, όπου υπάρχουν οι προϋποθέσεις, με σκοπό την αύξηση του οικογενειακού εισοδήματος και τη συγκράτηση τοπικά του αγροτικού πληθυσμού, ιδιαίτερα στις ορεινές και μειονεκτικές περιοχές.

Οι αγρότισσες μπορούν να φτιάχνουν παραδοσιακά τοπικά παρασκευάσματα αξιοποιώντας προϊόντα ντόπιας παραγωγής για να τα διαθέτουν στους επισκέπτες, όπως γλυκά του κουταλιού, μαρμελάδες, ζυμαρικά, ελιές κ.ά. Όμως χρειάζονται στήριξη, γνώση, και επιμόρφωση μέσα από διαρκείς και σταθερές διαδικασίες. Έτσι οι ελληνίδες αγρότισσες μπορούν να γίνουν δημιουργοί και θεματοφύλακες της παράδοσης και να έχουν ίσες ευκαιρίες για τη συμμετοχή τους στα κοινά.

«Στις όχθες της ιστορίας των λαών. Στα ξέφωτα των αναμνήσεων της γαλήνης. Σύμβολο Ειρήνης και Δημιουργίας η Γυναίκα».

Της Β. Κεμερίδου



2η Γιορτή Μπουκουβάλας

Μια ιδέα του Παναγιώτη Κραμποβίτη, Προέδρου των Φίλων Δάσους Ταυγέτου «η Λουσίνα», είναι η γιορτή της μπουκουβάλας που με θερμή υποστήριξη από όλα τα μέλη του συλλόγου.

Ο Πρόεδρος επιθυμούσε να γίνει ένα αντάμωμα των Καστανιωτών και όλων των Βορειοδημοτών και μέσα στο Χειμώνα, γιατί το καλοκαίρι είχαμε ευκαιρίες για αρκετές εκδηλώσεις.

Παράλληλα η Μπουκουβάλα ανταποκρινόταν στους στόχους του συλλόγου που είναι:

☛ Η ανάδειξη της φύσης της περιοχής που για πολλούς αυτή την εποχή είναι ωραιότερη από κάθε άλλη εποχή του χρόνου.

☛ Η προβολή και η ανάδειξη των προϊόντων και της παράδοσης αυτού του τόπου.

Η Μπουκουβάλα έγινε η ευκαιρία για το σύλλογο να ευχηθεί καλή σοδειά στους αγρότες με τον αγιασμό που έγινε από τον παπα-Δημήτρη και να αποδείξει ότι ακόμα και το πρόχειρο φαγητό των «παλιών», είναι φαγητό υψηλής γαστρονομικής αξίας. Ότι για να σε πιάσει το φαΐ, θέλει λίγη πάρεα, λίγο μεράκι, καλά και αγνά υλικά και όχι πρόχειρο και αμφίβολης ποιότητας fast-food.

Η φετινή 2^η γιορτή ήταν καλύτερα οργανωμένη από την περσινή και αυτό σημαίνει ότι δούλεψαν πολλοί για την επιτυχία της και μας πρόσφεραν μια γιορτή όμορφη, ζεστή, με αισθητική ασυνήθιστη πια στις μέρες μας (τραπεζομάνηπλα από λινάτσα, συνθέσεις από βότανα και λουλούδια της εποχής, εξαιρετικά προϊόντα που φτιάχτηκαν με βάση το ελαιόλαδο, όπως η αλοιφή της φωτιάς, -όσοι δεν προλάβετε να πάρετε ζητήστε την-, σάλτσες με αρωματικά βότανα παρουσιασμένα σε όμορφη συσκευασία, γλυκά κουταλιού, πεντανόστιμο φαγητό, και έναν υπαίθριο χώρο φτιαγμένο

με τέτοιο τρόπο που προστάτευε τον κόσμο σε περίπτωση βροχής και κρύου).

Οι μεγαλύτερες κυρίες έφτιαξαν σαπούνη στη διάρκεια της εκδήλωσης από αγνό ελαιόλαδο και αρωματικά βότανα.

Μια τέτοια γιορτή δεν γίνεται από έναν μόνο. Χρειάστηκε οικονομική ενίσχυση που τη βρήκε από τον Ο.Π.Α.Ν.Α.Λ., από το Δήμο Πελλάνας, από τις εταιρείες ΓΗΓΕΡΤΟΝ, Τσικάκης-Γιανόπουλος, Αφοι Σκαφίδα (Φάρμα Σκουλαρίκα), Δημητρόπουλος ΣΤΗΛ, Ελαιοτριβείο ΤΑΥΓΕΤΟΣ από το Γιώργο Κουτρομπή και άλλους.

Όσο για τη δουλειά... αξίζουν μπράβο σε πολλούς, αλλά δεν μπορεί να κλείσει αυτό το κείμενο χωρίς να γίνει αναφορά σε κάποιους πραγματικούς εργατές όπως:

Τη Χριστίνα Κορτζή και την Κική Λιναρδάκη, Την Καίτη Μαλλιάρου και την Ποτούλα Γεωργάτσου,

Τον Παναγιώτη Μαλλιάρο και το Νίκο Γεωργάτσο,

Το Γιώργο Αδραχτά και το Γιάννη Αρφάνη, το Βασίλη Μενίδη, τη Στέμη και την Ευγενία Κορτζή και βέβαια τα μέλη του Δ.Σ. Χρήστο Κορτζή, Ντίνο Λαγανά, Θανάση Ανδριανό, Γιάννη Ζούζουλα, Μανώλη Μαρκουράκη και την ψυχή του συλλόγου Γιώργο Λιναρδάκη.

Όλοι τους μας είπαν ότι θέλουν η γιορτή να γίνει μεγαλύτερη και καλύτερη του χρόνου. Έτσι ήθελε και ο μεγάλος απών της ημέρας, αλλά παρών στη σκέψη όλων μας, Παναγιώτης Κραμποβίτης.

Από μας που απολαύσαμε τη γιορτή, ευχαριστίες, θερμά συγχαρητήρια και του χρόνου.

Γεωργία Οικονομοπούλου -Τσέλλου



Ο Άγιος Θεόκλητος, αρχιεπίσκοπος Λακεδαιμόνος



Στιγμιότυπο από το φετινό εορτασμό

Απολυτίκιον: (Ήχος α΄ “Της ερήμου πολίτης”)

Με τα έργα σου επιβεβαίωσες την ονομασία που φέρεις και της Λακεδαιμονίας αποδείχθηκε ποιμενάρχης Θεόσοφος, Θεόκλητε υπηρετή του Χριστού, ως σκευός παντός είδους αρετών: γ'αυτό την ιερή μνήμη σου τιμάμε ανακράζοντας: δόξα στο Χριστό που σε δόξασε, δόξα Σ' Αυτόν που σε αγίασε, δόξα Σ' Αυτόν που μας χορηγεί δια μέσου σου το άριστα (απόδοση).

Ο Άγιος Θεόκλητος γεννήθηκε στις αρχές του 9 μ.Χ. αιώνα. Ιδιαίτερη πατριδα του φαίνεται ότι ήταν το Καστόρειο. Από μικρός επέλεξε να αφιερώσει τη ζωή του στο Θεό και να συνδεθεί με ανθρώπους που επίσης είχαν αφιερωθεί στο Θεό, δηλαδή με μοναχούς και ασκητές, ώστε να οικειοποιηθεί τις αρετές τους. Έτσι έγινε μοναχός και έζησε αυστηρά ασκητικό βίο. Κατά τη μοναχική ζωή του καθόρισε την ψυχή του με τα θεία διδάγματα και τις ολονύχτιες παρακλήσεις και παρέδωσε τον εαυτό του σε μακρές και αυστηρές νηστείες, ενώ ταυτόχρονα είχε απομονωθεί από τους ανθρώπους. Καθημερινά ασκούσαν στην υπομονή, στους πόνους, στην προσευχή και αποστρεφόταν τη ματαιότητα του βίου. Όπως αναφέρει ο βιογράφος του, (η βιογραφία του Αγίου, βρέθηκε στη Βαλβερνική Βιβλιοθήκη της Ρώμης (Barb. Cr 585 «Βίος και Πολιτεία και μερική διήγησις του εν Αγίοις Πατρός ημών Θεοκλήτου Επισκόπου Λακεδαιμονίας», δυστυχώς «ο χρόνος αφήρησε βαθμηδόν και κατ' ολίγον το σύνολον των επιτευγμάτων του και διά της λήθης έμειναν ταύτα εις το σκότος»), «ο Άγιος Θεόκλητος έζησε

ασκητεύων, ως όρνεο σε άβατους τόπους». Η ύπαρξη ασκηταριού σε απόκημο και άβατο τόπο στο Καστόρι (Παναγία η Μισοσπορίτσια), η παρουσία στην περιοχή και άλλων ασκηταριών, καθώς επίσης η μοναδική σωζόμενη αγιογραφία του Αγίου Θεοκλήτου στο Καστρί, στο εξωκλήσι του Αγίου Δημητρίου, συμπληρώνουν τα κενά της βιογραφίας του. Εδώ να σημειώσουμε ότι την αγιογραφία του Αγίου υπέδειξε ο π. Νικόλαος Παπαδόπουλος στον τότε Αρχιμανδρίτη Μελέτιο Γαλανόπουλο, ο οποίος ασχολείτο με την έρευνα και τη μελέτη της τοπικής Εκκλησιαστικής Ιστορίας.

Η φήμη του ασκητή Θεοκλήτου, που είχε αποκτήσει για την εγκράτεια την ενάρετη ζωή και την μόρφωσή του, είχε εξαπλωθεί στην ευρύτερη περιοχή της Λακεδαιμονίας. Δεδομένου του γεγονότος της χηρείας της θέσεως του Επισκόπου εκείνη την εποχή, οι προϊστάμενοι αρχές, οι άρχοντες του τόπου, οι κληρικοί και ο λαός, ζήτησαν πιεστικά από τον Θεόκλητο να αναλάβει τον επισκοπικό θρόνο της περιοχής. «Ο Άγιος Θεόκλητος, ως Αρχιεπίσκοπος Λακεδαιμόνος, χωρίς να μειώσει στο ελάχιστο τη συνηθισμένη του εγκράτεια, υπήρξε το άνθος της αρετής, ο ακριβής κανών της ιεροσύνης και το στολίδι της Εκκλησίας του Χριστού. Έγινε το στήριγμα των πιστών, συνήγορος και υπερασπιστής των αδικημένων, τροφодότης των φτωχών και η παρηγοριά και ο προστάτης των χηρών και ορφανών». Πλησίασε τους νέους της εποχής, οδηγώντας τους στον σωστό δρόμο με συμβουλές και νουθεσίες, ώστε να μην παρασύρονται από τις επιθυμίες, την αισχρότητα και τις

ηδονές, αλλά να είναι εγκρατείς και συνετοί. Παράλληλα, όμως, δίδασκε και τους γέροντες να μην κάνουν τίποτε που δεν ταιριάζει στην ηλικία τους, αλλά να είναι σεβάσμιμοι και φρονιμοί, ώστε να αποτελούν παράδειγμα για τους νέους.

Σκέπαιζε το ασθενικό του σώμα με μια ακατέργαστη προβιά και κάλυπτε τα λιγοστά κουρελιασμένα ρούχα του. Στα χέρια του κρατούσε ένα ραβδί για να στηρίζει τα γέριμα και ταυτόχρονα καταπονημένα πόδια του, επειδή η φροντίδα του για το ποίμνιό του ήταν δι'αρκής και επισκεπτόταν συνεχώς τους φτωχούς, τους ανήμπορους, και τους αδικημένους, οι οποίοι τον ανάδειξαν προστάτη τους. Δεν φοβήθηκε ποτέ τη μανία και το μίσος των πλούσιων αρχόντων, (λαϊκών και εβραίων) που ζούσαν τότε στην περιοχή και έβλεπαν με μισό μάτι την συνηγορία του Αρχιεπισκόπου υπέρ των αδυνάτων, ακόμη και όταν εκείνοι συσπειρώθηκαν και άρχισαν πόλεμο εναντίον του με σκοπό την εκδίωξή του από τον επισκοπικό θρόνο, και από την πόλη γενικότερα, επειδή τους κατήγγειλε για τον άδικο πλούτο τους. Συγκεκριμένα τους έλεγε: «Να σπλαχνιζόσαστε τα αδέρφια σας και να τα έχετε σαν τον εαυτό σας. Να δίνετε απ' αυτά που έχετε στους φτωχούς, να κάνετε τα σπύτια των λυπημένων δικά σας. Να βοηθάτε τους κουρασμένους από τη ζωή και με τα δυο σας χέρια. Αυτά είναι από τα πιο εύκολα...». Σύσσωμος ο λαός της Λακεδαιμονίας ξεσηκώθηκε και βγήκε στους δρόμους, επειδή θεώρησε άδικο το διωγμό του Ιεράρχη Προστάτη του, απαιτώντας την επαναφορά του στη θέση του Επισκόπου, πράγμα το

οποίο και κατάφερε, αφού εξανάγκασε με τις αντιδράσεις του τους διώκτες του να αναθεωρήσουν την απόφασή τους και να του ζητήσουν την επαναφορά του. Ο Άγιος Θεόκλητος επέστρεψε στο ποίμνιό του και συνέχισε το θεάρεστο έργο του μέχρι της κοιμήσεώς του. Είχε λάβει από τον Ύψιστο το χάρισμα του θαυματουργού και επονομάζεται θαυματουργός. Η αγία μορφή του παρέμεινε στην αφάνεια για 1100 χρόνια περίπου, ώσπου τον επανέφερε στη μνήμη ο τότε πρωθυερέας του Αγίου Γεωργίου Καρύτση Αθηνών, πατήρ Νικόλαος Παπαδόπουλος, ένας από τους κορυφαίους ερευνητές – μελετητές της Ορθόδοξης Εκκλησίας της Ελλάδος, ο οποίος βρήκε την ακολουθία του Αγίου Θεοκλήτου, Αρχιεπισκόπου Λακεδαιμονίας, στην Εθνική Βιβλιοθήκη, στον υπ' αριθμό 2027 κώδικα του 15^{ου}- 16^{ου} αιώνα.

Η Εκκλησία μας, από το 1960, όρισε να εορτάζεται η μνήμη του Αγίου, την 1^η Δεκεμβρίου κάθε έτους. Στον Μητροπολιτικό Ναό των Αθηνών, δίπλα στην εικόνα του Οσίου Νίκωνος, βρίσκεται και η εικόνα του Αγίου Θεοκλήτου, δωρεά της ένωσης των Λακεδαιμονίων που βρίσκονται στην Αττική.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ιωάννης Μητράκος: *Το συναξάρι των Λαζώνων Αγίων*. Σπάρτη 2007-Ιδιόμορφα

Αγιολογία: *Άγιος Θεόκλητος Λακαϊδεμόνιος*

Ιερός Ναός Καστορείου: *Βιογραφία Αγίου Θεοκλήτου*, από την Ακολουθία του Αγίου.

Της Γαυροφαλλιάς Ρουμελιώτη Παπαδημητράκη

Λειτουργία για τον Άγ. Θεόκλητο στο Σίδνεϋ

Με ιδιαίτερη κατάνυξη εορτάστηκε η μνήμη του Αγίου Θεοκλήτου από τους ομογενείς μας στο Σίδνεϋ της Αυστραλίας. Η θεία λειτουργία πραγματοποιήθηκε στον ιερό ναό του Αγίου Γερασίμου στο Σίδνεϋ, την Κυριακή 7 Δεκεμβρίου. Ακολούθησε λιτανεία της εικόνας. Ήταν μια ευκαιρία οι συγγενείς και πατριώτες να βρεθούν μαζί, να συζητήσουν, να μάθουν νέα από την πατρίδα, να θυμηθούν και... να διαβάσουν τον «Πολυδεύκη».

Χρόνια Πολλά.

Angela Vassilas

Ίδιωματισμοί τῆς περιφέρειας τῶν χωριῶν τοῦ Δήμου Πελλάνας Λακωνίας

Μερικοί μπορεῖ νά χρησιμοποιοῦνται καί σέ ἄλλα μέρη.

Ἄξιζει νά διατηροῦνται αὐτές οἱ ἰδιαιτερότητες πού δίνουν ἓνα χρῶμα στή ζωή μας.

Συλλογή Εὐαγγέλου Ἀνδριανοῦ*

Ἄγκωνή καί κουτάλι: Λέγεται γιά τούς γέρους πού δέν ἔχουν δύναμη καί δόντια καί γι' αὐτό πρέπει νά μένουν στή γωνία, στό περιθώριο, καί νά τρῶνε μόνο φαγητά πού δέν χρειάζεται νά τά μασῶνε.

Ἀπό τά σύκα μέχρι τά σταφύλια: Λέγεται γιά κάτι πού διαρκεῖ πολύ λίγο.

Ἀπό τοῦ κάβουρα τό ζουμί καί ἀπό τῆς συκιᾶς τό γάλα: Λέγεται γιά πρόσωπα ἢ πράγματα πού εἶναι τελειῶς ἄσχετα μεταξύ τους.

Ἐκαψε τήν καλύβα του γιά νά μὴν τὸν τρῶνε οἱ ψύλλοι: Λέγεται γιά κάποιον πού ὑποβάλλεται σέ μιά μεγάλη θυσία γιά νά ἀπαλλαγεῖ ἀπό μιά δυσανάλογα μικρὴ ἐνόχληση, ἀλλά καί γιά κάποιον πού δέν φοβᾶται τίποτα ἐπειδὴ εἶναι ἔτοιμος νά θυσιάσει τά πάντα.

Θύμωσε ὁ γαῖδαρος τῆς ἀσφάκας: Λέγεται γιά κάποιον πού ἐνῶ ἀπό θυμὸ καί πείσμα ἐπιδιώκει νά βλάψει κάποιον θυσιάζοντας κάτι δικό του καλὸ, χάνει καί τὸ καλὸ καί δέν πετυχαίνει νά βλάψει.

Κόβει τῶν σκυλιῶν κλαρί: Λέγεται γιά κάποιον πού ἐνῶ εἶναι τεμπέλης καί ἄνεργος, προσποιεῖται ὅτι εἶναι πολὺ

ἀπασχολημένος.

Ὁ λύκος ἔχει τὸ ὄνομα καὶ ἡ ἀλεπού τὰ τρῶει: Λέγεται ὅταν κάποιος ἔχει τὴ φήμη μεγάλου κακοποιοῦ, πού ἀποκτᾶ μεγάλα κέρδη ἀπὸ τίς παρανομίες του, ἐνῶ στήν πραγματικότητα τὰ κέρδη του εἶναι πολὺ λίγα σέ σύγκριση μὲ τὰ μεγάλα κέρδη πού ἔχει ἀπὸ τίς παρανομίες του ἄλλος κακοποιὸς πού δέν θεωρεῖται μεγάλος.

Ὁ λύκος ἔχει τὸ σβέρκο του γερὸ γιατί κάνει τίς δουλειές του μοναχὸς του: Σημαίνει ὅτι ἂν θέλεις νά γίνεις σωστὴ ἢ δουλειὰ πρέπει νά τὴν κάνεις μόνος σου.

Ὁ λύκος δέν λερώνει τὴ φωλιά του: Σημαίνει ὅτι οἱ κακοποιοὶ κάνουν τίς κακές πράξεις τους μακριὰ ἀπὸ τὸ ἄμεσο περιβάλλον τους.

Ὅλοι κλαῖνε τὸν πόνο τους καὶ ὁ μυλωνὰς τὴ δέση: Σημαίνει ὅτι ὁ καθένας ἀπασχολεῖται μὲ τὸ δικό του θέμα πού τὸν ἐνδιαφέρει καί προσπαθεῖ νά λύσει τὸ δικό του πρόβλημα.

Ὅ,τι μικρομάθει δέν γερωνταφήνει: Λέγεται γιά αὐτοὺς πού δέν μποροῦν νά ἀπαλλαγοῦν στὰ γεράματα τους ἀπὸ τίς κακές συνήθειες πού ἀπέκτησαν στὰ νιάτα



τους.

Οὔτε στό σακὶ οὔτε στό τράσιτο: Λέγεται γιά κάποιον πού δέν ἱκανοποιεῖται οὔτε συμβιβάζεται μὲ τίποτα, πού δέν ξέρει κανεὶς πῶς νά τὸν μεταχειρισθεῖ.

Παίει κι ἔρχεται σάν φτωχοσυμπέθερος: Λέγεται γιά κάποιον πού ἀναπτύσσει μεγάλη δραστηριότητα καί κινητικότητα χωρὶς ἀνάλογο ἀποτέλεσμα. Ὁ μεσολαβητὴς γιά σὺναψη γάμου, ὁ συμπέθερος, ὅταν ἡ προίκα ἦταν φτωχὴ, [φτωχοσυμπέθερος], ἔπρεπε νά καταβάλλει μεγάλες προσπάθειες καί πολὺ κόπο γιά νά πετύχει τὸ συνοικέσιο.

Παίει τοῖχο – τοῖχο: Λέγεται γιά κάποιον πού προσπαθεῖ νά περάσει ἀπαρατήρητος.

Παλιὰ μου τέχνη κόσκινο: Λέγεται γιά κάποιον πού δέν μπορεῖ νά ἀφήσει μιά κακὴ του συνήθεια.

Τὰ ἔκανε λιμπα: Λέγεται γιά κάποιον πού κατέστρεψε τὸ περιβάλλον καί ἔκανε μεγάλη ζημιὰ.

Τὶ εἶναι ὁ κάβουρας, τὶ εἶναι τὸ ζουμί του: Λέγεται γιά κάτι πού εἶναι πολὺ λίγο γιά νά ἱκανοποιήσει μίαν ἀνάγκη.

Τὸ σκυλί ὅπου τρῶει βα-

βίζει: Λέγεται γιά κάποιον πού ὑποστηρίζει μιά ἰδέα, μιά παράταξη ἢ ἓνα πρόσωπο ἀπὸ συμπέρον.

Τὸν φωνάζουν γιά τὸ κόσκινο: Λέγεται γιά κάποιον πού προσποιεῖται ὅτι ἔχει κάποια σπουδαία δουλειὰ γιά νά ἀποφύγει νά συμμετάσχει σέ μιά κοινὴ ἐργασία ἢ προσπάθεια. Ἀπὸ τὸ μῦθο τῆς ἀλεπούς καί τοῦ κάβουρα, ὅπου ἡ ἀλεπού ἔφευγε ἀπὸ τίς δουλειές στό χωράφι λέγοντας ὅτι τὴ φωνάζουν νά δώσει τὸ κόσκινο.

Τοῦ ἔφαγε ὁ γαῖδαρος τὸ ψωμί: Λέγεται γιά κάποιον πού ἔχει σκυθρωπὸ πρόσωπο.

Τοῦ ἔφεξε: Τὸν βρῆκε κάποιος ξαφνικὸ, καλὸ ἢ κακὸ.

Φοῦ καὶ χάψε: Λέγεται γιά κάτι πού τελειώνει γρήγορα.

Φτούκα μου: Λέγεται γιά κάποιον πού ζητάει μιά δευτέρη εὐκαιρία γιά νά διορθώσει ἓνα σφάλμα του. Στὰ παιδικὰ παιχνίδια ὅταν ἓνα παιδί ἤθελε νά ἐπαναλάβει μιά προσπάθεια πού εἶχε ἀποτύχει ἢ νά διορθώσει ἓνα λάθος, ἔφτυνε τὰ χέρια του καὶ ἔλεγε «φτού καὶ ἀπὸ τὴν ἀρχή, φτούκα μου».

* Ὁ Εὐάγγελος Ἀνδριανὸς εἶναι ἐπίτιμος ἀρεοπαγίτης, κατοικεῖ στό Καστόρι - Καστανιά



Τα ρετσιγκιά και οι τσιπουράδες

Με τις ονομασίες ρακί, τσίπουρο, τσικουδιά συναντάμε το ελληνικό άχρωμο αλκοολούχο ποτό που είναι προϊόν απόσταξης κυρίως των στέμφυλων των υπολειμμάτων των σταφυλιών. Η παραγωγή του τσίπουρου χάνεται μέσα στο βάθος του χρόνου. Λέγεται ότι ξεκίνησε τον 14^ο αιώνα στο Άγιο Όρος από μοναχούς που διαβιούσαν εκεί. Με τα χρόνια η παραγωγή του εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα, κυρίως όμως στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία, και την Κρήτη όπου και παράγεται σε μεγάλη ποσότητα. Η ονομασία τσίπουρο ή ρακί, προέρχεται από τα στέμφυλα, όπως λέγονται τα τσάμπουρα, ή τσίπουρα, ή ράκη (τα σκουπίδια), που είναι η μάζα που απομένει μετά το πάτημα των σταφυλιών και την εξαγωγή του μούστου (γλεύκος), και συνηθίζεται περισσότερο στην ηπειρωτική Ελλάδα. Στην Κρήτη ακούγεται περισσότερο η ονομασία ρακί αλλά και τσικουδιά από τη λέξη τσίκουδα όπως αποκαλούν τα

στέμφυλα. Στη Μακεδονία, την Κρήτη και τα νησιά του Αιγαίου ονομάζουν τσικουδιά, αλλά και τσίπουρο, και το απόσταγμα από μούρα, κρίνα, δαμάσκηνα, κούμαρα, σύκα. Πρόσφατα στην Ελλάδα, η ονομασία ρακί, επίσημα, απαγορεύθηκε με την Απόφαση 3018093/2377/909-08-2007 (τροποποίηση της 3010898/1396/11-06-2001), δεδομένου ότι ο όρος τσίπουρο και τσικουδιά έχει κατοχυρωθεί ως ονομασία προέλευσης για τα Ελληνικά προϊόντα, ενώ η ονομασία αυτή χρησιμοποιείται ιστορικά για το Τουρκικό απόσταγμα.

Παρόμοια ποτά με τον ίδιο τρόπο απόσταξης απαντώνται σε όλη τη Μεσόγειο, στην Ιταλία παράγεται η γκράπα (grappa), στην Τουρκία το ρακί και σε άλλα κράτη της Μέσης Ανατολής το Αράκ(ονομασία Ινδικής προέλευσης).

Τα στέμφυλα για να δώσουν αλκοολούχο απόσταγμα, θα πρέπει αφενός να μην έχουν αποστραγγιστεί εντελώς (η μηχανική συμπίεση αφαιρεί όλο τον μούστο και δεν κάνει) και αφετέρου να έχουν υποστεί

αλκοολική ζύμωση, ώστε τα σάκχαρα του εναπομένου μούστου να μετατραπούν σε αλκοόλη. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να παραμείνουν από 20 μέχρι και 30 ημέρες προκειμένου να ζυμωθούν. Ο χρόνος αυτός μειώνεται όταν περιέχουν μαζί και τον μούστο. Σε πολλά μέρη δεν αφαιρείται ο μούστος, αλλού ο μούστος για το κρασί ζυμώνεται μαζί, με τα στέμφυλα να επιπλέουν στην κορυφή του και όταν επέλθει η ζύμωση αυτά αφαιρούνται για την απόσταξη (σε αυτή την περίπτωση, όταν πρόκειται για κόκκινα σταφύλια, το κρασί γίνεται πλούσιο σε τανίνες). Τα δοχεία όπου φυλάσσονται τα στέμφυλα για τη ζύμωση, γιομίζονται μόνο κατά το 70 % του όγκου τους, διότι κατά τη ζύμωση παράγεται διοξείδιο του άνθρακα με συνέπεια το μίγμα να φουσκώνει και να χύνεται, επίσης πρέπει να είναι κλειστά για να αποκλειστεί η επαφή με τον αέρα και να αποφευχθούν μικροβιακές αλλοιώσεις, όμως, με μία δυνατότητα διαφυγής της εσωτερικής πίεσης.

Στον άμβικα (αποστακτήρα

- καζάνι) που τα στέμφυλα καλύπτουν και εδώ το 70% του όγκου του. Σε πολλά μέρη προστίθενται διάφορες αρωματικές ύλες σε ποσότητες και αναλογίες που είναι μυστικά του κάθε μάστορα. Αυτές μπορεί να είναι το γλυκάνισο, που προτιμούν στη Μακεδονία και δίνει το γαλακτώδες χρώμα όταν το τσίπουρο αραιώνεται με νερό, ο μάραθος, που συνηθίζεται και στα δικά μας μέρη, και στην Κρήτη τα φύλλα καρυδιάς.

Η διαδικασία της απόσταξης περιλαμβάνει τη θέρμανση, την εξάτμιση της αλκοόλης, και την υγροποίηση με ψύξη. Το απόσταγμα χωρίζεται στην κεφαλή, στην καρδιά, και στην ουρά. Η κεφαλή -το πρωτοράκι- το πρώτο μέρος του αποστάγματος, έχει μεγάλο αλκοολικό βαθμό και είναι πλούσιο σε αλδεϋδες που δίνουν μια «σκουριασμένη» γεύση στο τσίπουρο, ενώ η ουρά, το τελευταίο μέρος, περιέχει πολλές ανώτερες αλκοόλες που βαραινούν τη γεύση και το άρωμα. Σε αυτά τα μέρη βρίσκονται ουσίες βλαβερές όπως η μεθυλική αλκοόλη (το



ξυλόπνευμα), για αυτό πετιούνται ή απομακρύνονται, προκειμένου να ακολουθήσει δεύτερη απόσταξη, που και σε αυτή θα πεταχτεί η κεφαλή και η ουρά. Η καρδιά, το κύριο σώμα του αποστάγματος, είναι μονής απόσταξης, μπορεί όμως να περάσει και αυτή από διπλή απόσταξη, οπότε το τσίπουρο έχει καθαρότερο και λεπτότερο άρωμα και γεύση. Το αραιόμετρο / πυκνόμετρο είναι απαραίτητο καθόλη τη διάρκεια της απόσταξης για να μετριέται η περιεκτικότητα του αλκοόλ, η οποία στο τελικό απόσταγμα θα πρέπει να βρίσκεται από 38 μέχρι και 45 αλκοολικούς βαθμούς.

Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή διότι η μεθυλική αλκοόλη (ξυλόπνευμα) είναι τοξικότατη για το νευρικό σύστημα και προκαλεί τύφλωση. Αυτή παράγεται κυρίως από τα τσαμπιά, τα ξυλώδη μέρη των στέμφυλων, και αυτός είναι ένας από τους λόγους που δεν επιτρέπεται στον καθένα να αποστάξει αλλά μόνο σε πιστοποιημένους μαστόρους με ειδική άδεια.

Η πρώτη ιστορική καταγραφή απόσταξης είναι το έτος 1929, που ήταν πολύ κακή χρονιά για τους κρασοπαραγωγούς. Τότε δόθηκε άδεια για να λειτουργήσουν επισήμως οι άμβικες (αποστακτήρες, ρακοκάζανα). Την ίδια χρονιά ιδρύεται το Γενικό Χημείο του Κράτους που κύριος σκοπός του, τότε, ήταν η φορολόγηση της παραγωγής

οινοπνεύματος.

Η Άδεια απόσταξης, σύμφωνα με τον ισχύοντα Νόμο 2969/2001, δίδεται στους ποτοποιούς και στους μικρούς αποσταγματοποιούς που αποκαλούνται και διήμεροι (από το χρόνο διάρκειας της άδειας). Οι μικροί αποσταγματοποιοί είναι οι αμπελοκαλλιεργητές για τα στέμφυλα ή οι παραγωγοί των άλλων επιτρεπόμενων για απόσταξη υλών που είναι μούρα, κούμαρα, κρίνα, ζίζυφα και υπολείμματα μέλιτος. Για την απόσταξη άλλων ειδών απαιτείται ειδική απόφαση του Υπουργού Οικονομικών.

Στους μικρούς αποσταγματοποιούς επιτρέπεται να αποστάζουν τις πρώτες ύλες της παραγωγής τους με απλούς άμβικες χωρητικότητας μέχρι 130 λίτρα ή με πήλινους άμβικες χωρητικότητας μέχρι 40 λίτρα, μέσα σε ένα δίμηνο χρονικό διάστημα που καθορίζεται από 1 Αυγούστου κάθε έτους μέχρι 31 Ιουλίου του επόμενου, για κάθε Δήμο ή Δημοτικό Διαμέρισμα, από τον Προϊστάμενο της οικείας Τελωνειακής Περιφέρειας. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις λόγω δυσμενών συνθηκών (ασθένειες, κακοκαιρία, κ.λπ.) το διάστημα αυτό μπορεί και να επιμηκυνθεί για έναν ακόμη μήνα. Για την έκδοση της άδειας απόσταξης από το οικείο Τελωνείο, πέρα από την αίτηση που θα υποβληθεί με τα απαιτούμενα στοιχεία,

θα πρέπει να προσκομισθεί και βεβαίωση από την υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας για την ιδιότητα του παραγωγού, τη θέση του κτήματος, καθώς και την ποσότητα των πρώτων υλών που παρήχθησαν. Αν είναι αδύνατη η προσκόμιση της βεβαίωσης αυτής τα στοιχεία αυτά είναι δυνατόν να βεβαιώνονται από τον οικείο Δήμο ή Κοινότητα.

Η χρονική διάρκεια της άδειας δεν μπορεί να υπερβεί για κάθε παραγωγό τα 8 εικοσιτετράωρα, συνεχή ή χωρισμένα, κατ' ανώτατο όριο και συναρτάται με την ποσότητα των πρώτων υλών που προορίζονται για απόσταξη. Μετά το πέρας της ισχύος της, γίνεται σφράγιση του άμβικα από το οικείο Τελωνείο.

Αν και η όλη διαδικασία της απόσταξης του τσίπουρου αποτελεί παράδοση για την ελληνική επαρχία, ακούγεται ότι, χρόνο με τον χρόνο, δυσκολεύουν οι διαδικασίες παραγωγής του για τους απλούς αμπελοκαλλιεργητές. Αν και ο νόμος είναι σαφής τα γρανάζια της γραφειοκρατίας και η πάσα από τη μία υπηρεσία στην άλλη κάνουν τον μικρό αποσταγματοποιοί να τρέχει από τη Γεωργική Υπηρεσία στο Δήμο και από εκεί στο Τελωνείο για να καταλήξει στην Εφορία, να πάρει την πολυπόθητη άδεια, να γυρίσει στο σπίτι, να βγάλει τρέχοντας τα δικά του τσίπουρα για να πάρουν σειρά στον άμβικα του και οι άλλοι συμπατριώτες, όσο διαρκεί

η άδειά του. Εκεί, στον τόπο της απόσταξης, συνωστίζονται όλοι οι μικροαμπελοκαλλιεργητές ο ένας μετά τον άλλον, για να βγάλουν το δικό τους τσίπουρο. Και να η δοκιμή και να ο μεζές.

- Πιες ένα ποτηράκι.

- Χρειάζεται να το «τραβήξω» και άλλο;

- Πω πω δυναμίτης είναι.

Άντε και μετά να δοκιμάσεις και του άλλου που είναι και αυτός μπροστά από εσένα. Μέχρι να έλθει η σειρά σου τύφλα έγινες. Παίρνεις ό,τι απόσταγμα σου δώσει ο μάστορας και φεύγεις. Φεύγεις όμως ικανοποιημένος γιατί έχεις το δικό σου ποτό, είναι αυτό που θα κεράσεις την παρέα, που θα σε ζεστάνει στην παγωνιά, που θα σου ανοίξει την όρεξη και θα σε διευκολύνει στη χώνεψη. Είναι αυτό που μαζί με μέλι ή ζάχαρη γίνεται «κατούρα», για γιατρικό στη γρίπη και στο συνάχι.

Στην αναφορά μας για το τσίπουρο, δεν πρέπει να παραλείψουμε να ευχαριστήσουμε όλους τους αποσταγματοποιούς της περιοχής μας, που μας δίνουν τη δυνατότητα να χαϊρόμαστε το δικό μας τσίπουρο, καθώς και τη χημικό, προϊσταμένη του Γενικού Χημείου του Κράτους κ. Κατερίνα Ρήγα, για τις πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με τη νομοθεσία που ισχύει για την παραγωγή αυτού του Ελληνικού ποτού.

**Κείμενο: Ελ. Βλαχογιάννη
Φωτό: Γεώρ. Κουρεμπής**

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ Χ. ΚΡΑΜΠΟΒΙΤΗΣ



Στις 22 Νοεμβρίου 2008 έφυγε από τη ζωή ο Παναγιώτης Χ. Κραμποβίτης, πρόεδρος του συλλόγου «Φίλοι Ταυγέτου ή Λουσίνια» που έχει έδρα τό Καστόρειο.

Ο Παναγιώτης Κραμποβίτης γεννήθηκε στο Καστόρειο τό 1939. Αφού αποφοίτησε από την Έμπορική Σχολή Σπάρτης και τη Σιβιτανίδιο Τεχνική Σχολή, δραστηριοποιήθηκε στον τομέα των κατασκευών με τό Χρήστο Κουκάκη, σύζυγο της αδελφής του Ματούλας, και απέκτησε έμπειροτεχνικό έργοληπτικό δίπλωμα. Στην αρχή ίδρυσε την προσωπική εταιρεία Π. Κραμποβίτης και Σία και αργότερα συμμετείχε στην ανώνυμη εταιρεία ΓΗΓΕΡΤΟΝ, μέ αντικείμενο πάντοτε τίς κατασκευές, κυρίως δημοσίων έργων, μέ μεγάλο αριθμό μηχανημάτων ιδιοκτησίας των εταιρειών του.

Πολλά δημόσια έργα φέρουν τή σφραγίδα της επαγγελματικής του ικανότητας και, κυρίως, της ευσυνειδησίας του, όπως τά έργα οδοποιίας, αποχέτευσης, διαμόρφωσης πλατειών και προστασίας του περιβάλλοντος των Δήμων Άγιου Δημητρίου, Παλαιού Φαλήρου, Νέας Σμύρνης, Βούλας, και Άλμιου Άττικής, οδοποιίας Βόνιτσας Αιτωλοακαρνανίας, ύδρευσης Σπετσών, κατασκευής πεντάροφης πολυκατοικίας στή Νέα Σμύρνη. Άλλά εκείνο που χαρακτηρίζει κυρίως την προσωπικότητά του είναι οι δωρεάν προσφορές του, όπως ή αποκα-

τάσταση και ή χαλικόστρωση του βασικού οδικού δικτύου πρόσβασης του Καστορείου μέ τον κάμπο της περιοχής και ή τεχνική υποστήριξη της εταιρείας του της ανακατασκευής της χάλκινης επικάλυψης και της στεγανοποίησης του τρούλου του ένοριακού Ναού Καστορείου που έσωσε τίς ανεκτίμητες άγιογραφίες του από την ύγρασία και την καταστροφή.

Άλλη προσφορά του στό κοινωνικό σύνολο του Καστορείου και της περιοχής του είναι ή άποφασιστική συμμετοχή του στην ίδρυση του σωματίου «Φίλοι του Δάσους Ταυγέτου ή Λουσίνια» του οποίου ήταν πρόεδρος μέχρι τό θάνατό του και τίς δραστηριότητες του σωματίου αυτού που οργανώθηκαν επί της προεδρίας του, όπως είναι οι έορταστικές εκδηλώσεις στό βουνό μέ την ευκαιρία της γιορτής της Αποδόσεως της Κοιμήσεως της Παναγίας μας (23 Αυγούστου) στον ένοριακό ναό της Παλιάς Καστανιάς, ή γιορτή της Μπουκουβάλας, γιά την προώθηση του ντόπιου λαδιού και ή διάνοιξη των μονοπατιών του βουνού.

Ο Παναγιώτης Κραμποβίτης ήταν ένας ήσυχος, ευαίσθητος και γλυκομίλητος άνθρωπος της προσφορής και της καλοσύνης. Άφησε ένα μεγάλο κενό γιά την περιχή μας και την κοινωνία γενικότερα. Η ανάμνηση της προσφορής και της προσωπικότητάς του άς είναι παρηγοριά γιά τά τρία παιδιά του, τή γυναίκα του, τον αδελφό του, τίς αδελφές του, τούς συγγενείς του, και γιά όλους έμάς που τον γνωρίσαμε και έχουμε ώφεληθεί από την παρουσία και τό έργο του.

Οί φίλοι του και οί πατριώτες του του σωματίου «Φίλοι του Δάσους Ταυγέτου ή Λουσίνια».

Στη διπλανή φωτογραφία (πάνω) διακρίνεται καθαρά η κατάσταση του δρόμου χωριό-κάμπος πριν τη βελτίωση από την εταιρεία Κραμποβίτη-Κουκάκη



Συμβουλές υγιεινής

Δυσάρεστα συναισθήματα και καταστάσεις προκαλεί η κακοσμία του στόματος και αυτό το γνωρίζουν καλά τόσο όσοι πάσχουν αλλά και όσοι έτυχε να βρεθούν κοντά σε τέτοια πηγή κακοσμίας. Η δυσοσμία του στόματος είναι πιο έντονη το πρωί όταν ξυπνάμε, σε σύγκριση με τις υπόλοιπες ώρες της ημέρας, πριν από το βούρτσισμα των δοντιών παρά έπειτα από αυτό, μετά από κατάχρηση καρυκευμάτων και κατανάλωση τροφών με έντονες οσμές.

Υπάρχει η λανθασμένη εντύπωση, ακόμα και μεταξύ των γιατρών, ότι το φαινόμενο κυρίως προκαλείται από διαταραχές του στομάχου, του ήπατος ή του εντέρου. Εφόσον οι σφιγκτήρες του οισοφάγου λειτουργούν κανονικά, αέρια και οσμές δεν είναι δυνατόν να διαφύγουν προς το στόμα και να προκαλέσουν κακοσμία, με εξαίρεση την περίπτωση εμετού ή «ρεψίματος».

Η πιο συχνή πηγή κακοσμίας βρίσκεται στο στόμα, αφού ευθύνεται για το 92-95% των περιπτώσεων και ακολουθούν αιτίες που βρίσκονται στη μύτη, τις αμυγδαλές και το αναπνευστικό σύστημα (ποσοστό 4-5%), ενώ άλλες πηγές είναι εξαιρετικά σπάνιες.

Αιτία της κακοσμίας του στόματος συνήθως είναι: κακή στοματική υγιεινή, χαλασμένα δόντια, νοσήματα των ούλων (ουλίτιδα, περιδοντίτιδα, ελκονεκρωτική ουλίτιδα), κατακράτηση τροφών στη ράχη της γλώσσας, οδοντοστοιχίες που δεν καθαρίζονται, πληγές στο στόμα που δεν κλείνουν, μείωση της ποσότητας του σάλιου, λοιμώξεις του στόματος που δημιουργούν πληγές, σαπρόφυτα μικρόβια που υπάρχουν στο στόμα, κυρίως αναερόβια, υπερβολικό κάπνισμα.

Το πρώτο βήμα που πρέπει να κάνει ο

πάσχων είναι να συμβουλευτεί τον οδοντίατρό του, για την εκτίμηση της αιτίας (δεδομένου ότι στο 95% των περιπτώσεων οφείλεται στο στόμα). Εάν υπάρχει υποψία ότι η πηγή της κακοσμίας μπορεί να βρίσκεται εκτός του στόματος, τότε πρέπει να υπάρξει συνεργασία και με άλλες ιατρικές ειδικότητες (π.χ. ωτορρινολαρυγγολόγο, πνευμονολόγο, γαστρεντερολόγο κ.ά.).

Το πρωτόκολλο αντιμετώπισης της κακοσμίας περιλαμβάνει: (1) Άψογη στοματική υγιεινή, (2) διόρθωση οδοντικών προβλημάτων και θεραπεία νόσων των ούλων, εάν υπάρχουν, (3) καθημερινή ψήκτριση (βούρτσισμα) της ράχης της γλώσσας με ειδική ξέστρα (tongue cleaner), (4) τοπική χρήση στο στόμα οξυγονούχων ουσιών που μειώνουν το μικροβιακό όγκο των αναερόβιων μικροβίων που παράγουν ορισμένες θειούχες ενώσεις που μυρίζουν άσχημα. Επίσης, η παραγωγή των ουσιών αυτών αυξάνεται και από τη διάσπαση των πρωτεϊνών των τροφών που κατακρατούνται στο στόμα με τη δράση των gram-αρνητικών αναερόβιων μικροβίων που υπάρχουν φυσιολογικά στη στοματική κοιλότητα (πάνω από 70 βακτήρια μπορούν να προκαλέσουν κακοσμία), (5) συστηματική χορήγηση αντιβιοτικών, που επηρεάζουν τα gram-αρνητικά αναερόβια μικρόβια, η οποία πρέπει να γίνεται με αυστηρά κριτήρια και μόνο από το γιατρό.

Συμπερασματικά, εάν η κακοσμία του στόματος προσδιορισθεί με ακρίβεια, αντιμετωπίζεται, σήμερα, επιτυχώς, με αποτέλεσμα την αποφυγή δυσάρεστων επιπτώσεων στις διαπροσωπικές σχέσεις και την επαγγελματική δραστηριότητα των ατόμων.

**Ιφιγένεια Συκαρά
του Κωνίνου,
Χειρούργος Οδοντίατρος**

Χριστούγεννα στο χωριό των παιδικών μου χρόνων



Σχεδόν πάντα τα Χριστούγεννα, μέχρι πριν 20-25 χρόνια, το χωριό μας είχε πάρα πολύ χιόνι. Το χιόνι ήταν ταπισμένο με τα Χριστούγεννα και βοηθούσε να γίνονται πιο χαρούμενα. Δημιουργούσε έναν ιδιαίτερο συνδυασμό αντίθεσης τονίζοντας έντονα το τι συνέβαινε μέσα και έξω από τα σπιτικά, με το χιόνι να πέφτει έξω τουλούπες, όπως λέγαμε τις νιφάδες του. Οι χιονάνθρωποι ξεφύτρωναν σε όλες τις γειτονιές και τις αυλές, μα ο πιο μεγάλος και ο πιο εντυπωσιακός ήταν εκείνος που έφτιαχναν τα μεγάλα παιδιά και οι άντρες στο προαύλιο της εκκλησίας του χωριού μας. Ο χιονοπόλεμος, το τριψίμμο με το χιόνι στις γειτονιές, έξω από όλα τα μαγαζιά, στην εκκλησία, στο σχολείο, ήταν μια ευχαρίστηση και ένα ξεφάντομα μικρών και μεγάλων.

Οι γυναίκες του χωριού μας από τα μέσα σχεδόν του μήνα σταματούσαν τις άλλες δουλειές του σπιτιού που έκαναν τον χειμώνα όπως, το γνήσιμο για να προετοιμαστούν για τα Χριστούγεννα. Οι προετοιμασίες των σπιτιών για τα Χριστούγεννα ξεκινούσαν από τον πολύ καλό καθαρισμό τους για να είναι πεντακάθαρα πριν τις παραμονές. Τις παραμονές ζύμωναν για να είναι φρέσκο το ψωμί τα Χριστούγεννα, τότε έφτιαχναν και τα Χριστόψωμα τα καρβέλια με τσιπελόσκα. Έτοιμα τις παραμονές έπρεπε να είναι και τα Χριστουγεννιάτικα γλυκά που ακόμα φτιάχνουμε στο χωριό μας, τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες και οι δίπλες. Αρκετές φορές τα έφτιαχναν ομαδικά κατά γειτονιές.

Οι άνδρες είχαν τις δικές τους προετοιμασίες για τα Χριστούγεννα. Από τις παραμονές έσφαζαν τα χοιρινά για το κρέας των Χριστουγέννων. Ετοίμαζαν το παστό, από διαλεχτό κρέας και μετά το καλό βράσιμο το έβαζαν σε στάμνες σκεπασμένο με λίπος η με λάδι. Από το ίδιο χοιρινό έφτιαχναν τις τοιγαριδες τα μικρά κομμάτια λιπαρού δέ-

ματος του χοιρινού μαζί με κομμάτια κρέας. Τα βράζανε αρκετή ώρα και ξάφριζαν το λίπος συνέχεια για να φύγει όσο πιο πολύ γινόταν, μετά τα έβγαζαν και τα στράγγιζαν πριν τα αποθηκεύσουν στις στάμνες. Μερικά κομμάτια τοιγαριδες με αργά ήταν το αγαπημένο φαγητό όλων στο χωριό μας. Το παστό και οι τοιγαριδες αποθηκευμένα στα υπόγεια ήταν το εύκολο φαγητό για όλο τον χρόνο.

Ο γάλος συνηθιζόταν να υπάρχει και αυτός στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι σε αρκετά σπίτια του χωριού μας.

Η καθημερινή παρέα των φίλων και των συγγενών στις μέρες των Χριστουγέννων πιο ζεστή και χαρούμενη όσο ποτέ. Τα μπόλικα γλυκά, τα σύκα, οι σταφίδες σε περίοπτη θέση. Η φλόγα του τζακιού. Τα αστέρια από χρυσόχαρτα κολλημένα στα τζάκια. Το κρασί στην κανάτα που έσταζε από την παγωμένη υγρασία και οι μεξέδες στα κάρβουνα να τσιζνίζουν για να φύγουν οι καλικάντζαροι. Οι ιστορίες γύρω από το τζάκι. Όλα αυτά ήταν η ατμόσφαιρα των Χριστουγέννων στα σπίτια του χωριού εκείνα τα χρόνια.

Οι ιστορίες του τζακιού περιλάμβαναν κι αναφορές για τους καλικαντζάρους που ήταν και επίκαιρες των Χριστουγέννων. Τα παιδιά τις παρακολουθούσαν με ενδιαφέρον και φόβο. Οι καλικάντζαροι έλεγαν έρχονται στο χωριό μας την παραμονή των Χριστουγέννων και μένουν σε αυτό για δώδεκα μέρες. Τον άλλο καιρό ζουν βαθειά μέσα στην γη προιζόντας τον κορμό της. Τους καλικάντζαρους τους περιέγραφαν οι μεγαλύτεροι σαν άκακα πλάσματα που αδυνατούν να κάνουν κακό στους ανθρώπους, αλλά ευχαριστούνται όμως να τους τρομάζουν, να τους πειράζουν και να κάνουν ζημιές στα σπίτια τους. Δεν είναι σαν τα άλλα δαιμόνια ούτε με τα γνωστά ξιτικά ή αερικά, έλεγαν. Τους περιέγραφαν με ένα τσεκούρι στο χέρι, άσχημα παραμορφωμένα αν-

θρώπινα πλάσματα. Άλλοι έλεγαν ότι είναι κοντοί σαν νάνοι, άλλοι ότι είναι πολύ ψηλοί, μα όλοι τους ότι είναι τριχοτοί με μακριά χέρια με πολύ μεγάλα νύχια και με κόκκινα μάτια. Ορισμένοι έλεγαν ότι δεν έχουν παρά μόνο λίγα χαρακτηριστικά ανθρώπου. Μόνο ανθρώπινο κεφάλι είχαν αλλά και σ' αυτό άλλοι έχουν κέρατα και άλλοι μεγάλα αυτιά. Αρκετοί έλεγαν ότι έμοιαζαν του τραγοπόδαρου Πάνα και ότι ήταν η συνέχεια των σάτυρων. Κάθε θόρυβος από τον αέρα του χειμώνα στις πόρτες στα παράθυρα ή στα κεραιδιά τον απέδιδαν σ' αυτούς. Οι καλικάντζαροι τρέχουν όλο το βράδυ από σκεπή σε σκεπή ψάχνοντας να βρουν καμινάδες που δεν καπνίζουν για να μπουν μέσα στα σπίτια για να κάνουν τις ζημιές τους ή να τα μαγαρίσουν όπως έλεγαν και εξαφανίζονται όταν λαλήσουν τα κοκόρια για να μη τα βρει η μέρα μέσα στα σπίτια. Για να απομακρύνουν τους καλικάντζαρους λιβάνιζαν όλους τους χώρους των σπιτιών και των στάβλων και τα βράδια έκαγαν στην θράκα του τζακιού λίπος χοιρινού. Οριστικά πλέον οι καλικάντζαροι φεύγουν έλεγαν τρομαγμένοι με τον Αγιασμό των Φώτων με το γνωστό παραμυθό τους από το φόβο.

*Φεύγετε να φεύγουμε
γιατί έρχεται ο τρελόπαπας
με την αγιαστούρα του
και την καταβροχτούρα του.*

Τα Χριστούγεννα όσοι γιόρταζαν άνοιγαν τα σπίτια τους και κατά παρέες οι συγγενείς και οι φίλοι πήγαιναν να τους ευχηθούν. Στα καφενεία του χωριού μας είχαν τον περισσότερο κόσμο από κάθε άλλη εποχή του χρόνου. Δίπλα στις σόμπες συνόδευαν τις κουβέντες τους και τις ευχές τους πίνοντας το ζεστό τσίπουρο ή το κρασί. Τα χατμά εκείνες τις μέρες των Χριστουγέννων είχαν την τιμητική τους. (Αγαπημένο παιχνίδι των παιδιών

το πάρα όλα με την μαγική σβούρα). Αρκετοί ήταν οι μανιώδεις παίχτες εκείνα τα χρόνια και αρκετά επίσης είναι τα δυσάρεστα περιστατικά από την απώλεια ολόκληρης σοδειάς σε αυτά.

Το στόλισμα του Χριστουγεννιάτικου δένδρου στο χωριό μας δεν μπορούμε να θεωρήσουμε ότι ήταν τόσο διαδεδομένο όπως είναι σήμερα. Λίγα σπιτικά τότε στην είσοδο του σπιτιού ή σε κάποια γωνιά του χειμωνιάτικου, όπως έλεγαν το δωμάτιο που ήταν το τζάκι, έβαζαν μια κλάρα από κάποιο δέντρο –συνήθως έλατο– που το στόλιζαν με βιαβιά και κρεμούσαν τυλιγμένα σπαρτόκουτα με αλουμινόχαρτο ή χρυσόχαρτο. Σιγά-σιγά όλο και πιο πολλά σπύτια τα καθιέρωναν και η μορφή των δέντρων πλέον άλλαξε εντελώς.

Τα κίλιαντα ήταν ή χαρά των παιδιών την παραμονή των Χριστουγέννων της Πρωτοχρονιάς και των Φώτων πλημμυρίζοντας τους δρόμους και τα σοκάκια του χωριού μας από τις φωνές τους. Σπάνια οι νοικοκυραίοι αντάμειβαν τα παιδιά με χιμήματα, συνήθως τους έδιναν αργά, γλυκίσματα, σταφίδες και καρύδια. Τα πιο πολλά παιδιά πουλούσαν ορισμένα από τα αργά τους στα μαγαζιά και αγόραζαν καραμέλες, σοκολάτες, στραγάλια και tam-tam.

Τα ξημερώματα της μέρας των Χριστουγέννων με το πρώτο άκουσμα του ήχου από τις καμπάνες που τις κτυπούσαν με μεγάλη ευχαρίστηση τα παιδιά του χωριού μας, γέμιζαν οι δρόμοι από το φως των κεριών και των φακών που χρησιμοποιούσαν οι πατριώτες μας για να φτάσουν μέσα στην νύχτα στην εκκλησία. Η εκκλησία της Παναγίας ήταν πάντα γεμάτη αυτές τις μέρες.

Η πρωτοχρονιάτικη ή Αγιοβασιλιάτικη πίτα με το κέραμα δεν έλειπε από κανένα σπιτικό, όσο φτωχό και αν ήταν. Όταν το ρολόι πέραγε στον καινούργιο χρόνο νοικοκύρης ή ο παππούς του σπιτιού έκοβε την πίτα με το ποθητό και τυχερό κέραμα. Το πρώτο κομμάτι ήταν αφιερωμένο στην Παναγία, το δεύτερο στον Χριστό το τρίτο στο σπίτι και αμέσως ακολουθούσαν όσοι έλειπαν από το σπίτι στην ξενιτιά. Μετά από αυτούς συνέχιζαν από τον μεγαλύτερο του σπιτιού και κατέληγαν στον μικρότερο. Σε όποιον έπεφτε το κέραμα τον θεωρούσαν τον τυχερό της ερχόμενης χρονιάς. Αν το κέραμα έπεφτε στην Παναγία, στον Χριστό ή στο σπίτι, την άλλη μέρα έπρεπε να το ριζών στην εκκλησία.

Στα δύσκολα χρόνια του χωριού μας ο Αϊ Βασίλης δεν θυμόταν τα παιδιά με παιχνίδια, ίσως γιατί δεν υπήρχαν τότε. Συνήθως κάποιο μικρό κέραμα στο προσκέφαλο τους και στην πολύ καλύτερη περίπτωση ένα ρούχο κρεμασμένο στο τζάκι ήταν το δώρο του.

Μπορεί να μην άφηνε τότε παιχνίδια ο Αϊ Βασίλης, άφησε όμως τις όμορφες εκείνες αναμνήσεις να υπάρχουν βαθειά τις καρδιές μας όταν κοιτώντας από το παράθυρο το χιόνι, το φεγγάρι και τα χιλιάδες αστέρια, ζητούσαμε οι παιδικές ευχές μας για τα όνειρα μας μια μέρα να εκπληρωθούν από τον όμορφο εκείνο γέρο με την λευκή γενειάδα και με την κόκκινη στολή που πετούσε στην φαντασία μας πάνω στο έλκθηρο οδηγώντας τους τάρανδους.

Καίτη Σμυρνοπού

Το λεύκωμά σας



Ο Αγιολιάς και η Μισσοπορίτισσα σε φωτογραφίες που μας έστειλε ο Νικ. Παναγιώταρος.

Κι άλλες φωτογραφίες του ίδιου για την Καστανιά μπορούν οι αναγνώστες μας να βρουν και στο Google-Earth.



Στα πόδια μας ο κάμπος κοιμάται· οι πρώτες αχτίδες του ήλιου χαιρετάνε τη Μάλα και τον Άγιο Παντελεήμονα, τα Χάνια, τη Γραμμένη Πέτρα, τη Βατσινιά, το Βορδωνιάτικο με τους Κανάλους, την Κορομηλίτσα, τον Αέρα και την Ξεροβούνα.

Και οι Καστανιώτες εδώ για άλλη μια φορά, ήρθαν από παντού, από Αμερική από τον Καναδά από την Αυστραλία, από όλες τις γωνιές της Ελλάδας, από το

χωριό.

Πήραν το “λυτρωτικό” “μονοπάτι για να έρθουν στη χάρη του, να ανάψουν ένα κερί για το αντάμωμα άλλη μια φορά σε τούτο το κορφοβούνι, για μια ευχή.

Και του χρόνου!

Κείμενο -φωτογραφία
Γ. Λαγανάς

Ανεξίτηλες μνήμες και λαδοκουραμπιέδες

Γράφει η Ευγενία Λαμπή

Υπάρχουν πράγματα γραμμένα μέσα μας, ίσως και κωδικοποιημένα σε αλληλοχρήσιμες βάσεων στο DNA μας, ή ίσως να βρίσκονται και στο βιοενεργειακό μας δυναμικό που όταν εκδηλώνονται μας αφήνουν κατάπληκτους για την ένταση τους αηλιά και απορημένους, δεδομένου ότι δεν υπομιαζόμαστε την ύπαρξή τους. Η ζωή σε ένα αφιλόξενο και πολλή φορές απρόσωπο αστικό κέντρο, όπως η Αθήνα, μ' έκανε πολλή φορές να αναρωτιώμαι και στη συνέχεια να συνειδητοποιώ ότι βίωνα με ιδιαίτερη ένταση κοινωνικά γεγονότα αηλιά κυρίως τις αηλιές των εποχών σε αντίθεση με φίλους που μεγάλωσαν στα αστικά κέντρα. Έτσι συχνά-συχά συνειδητοποίησα ότι η ανατροφοδοτική μηχανή μου είχε σπληστεί με υθικό από βιώματα κατά τη διάρκεια της παιδικής μου ηλικίας και της εφηβείας στο Χαστόρι, ανάμεσα στα κλειστά περιβάλλοντα των γαριών, θείων και της χειτονιάς, αναμειγμένα με μεγάλες δόσεις από μυρωδιές, χρώματα και φυσικές εναλλαγές. Ήδη ήταν μεγάλη τύχη να μεγαλώνεις μέσα σε αυτό το πλέγμα και να ανταλλάσσεις ενέργεια με ανθρώπους και σε καταστάσεις που πολλή φορές έκρυβαν και πόνο και που ίσως θέλαμε να ξεχάσουμε.

Ανεξίτηλα χαραγμένες βαθειά μέσα όλες εκείνες οι μαζώξεις στο σπίτι της γιαγιάς μου Σταμάτας Αλειφέρι κάθε αηλιή εποχής, πριν από τις γιορτές, για το φτιάξιμο των χυλοπιτών, του τραχανά (ίσως πιο μοναχικός) και των κατά περίοδο γλυκών. Όλες ήταν εκεί η γιαγιά, η μητέρα μου, η θεία Χική πριν φύγει για την Αυστραλία, η νύφη της γιαγιάς Ανιώ Σκαρλατίνη με τις μικρότερες κόρες της, η Γεωργία Αγγελουπούλου, η κυρά Χαρίκλεια Λαζαρίδη και η Ιωάννα Θεοφιλοπούλου. Και το συνεργείο είχε στηθεί. Παρόμοιες παρέες εργαζόνταν και σε άλλα σπίτια του χωριού. Ή εμείς τα παιδιά να ζουζουνίζουμε γύρω-γύρω κρατώντας τον πλάστη σαν ιστό σημαίας και απληθύνοντας τα φύλλα για τις χυλοπιτες που άνοιγε η γιαγιά. Ποιος θα απηλώσει τα πιο πολλή. Το φύλλο της γιαγιάς, ίσως το καλύτερο φύλλο που έχει ανοιχθεί ποτέ με το χέρι. Έίχε μεγάλη υπομονή η γιαγιά, είχε περάσει πολλή, κατοχή, εξορίες, βάσανα, το μεγάλο πλάσμα των παιδιών μόνη της και έτσι είχε γίνει η καλύτερη στο άνοιγμα του φύλλου. Γιαυτό εξάλλου ήταν άπιαστη και στον μακαρλαβά. ΄Ις παραμονές των Χριστουγέννων απαραίτητως έπρεπε να φτιαχτούν τα μελομακάρονα και

οι κουραμπιέδες και να μοιραστούν δίκαια. Ο παππούς μιν αντέχοντας τόσες πολλές γυναίκες μαζεμένες, έφευγε για τον κάμπο καθαρά στο άλοχό του, ευχόμενος να μην πετούν και τόσο τα γλυκά, ώστε να έχει να φάει περισσότερα αφού δεν θα πολλαρέσαν στους άηλους. Η γιαγιά αναλάμβανε νωρίς, ανασκουμπωμένη, χτυπώντας με το χέρι τις το ελαιόλαδο στην ξύλινη σκάφη μέχρι να απορροφήσει τόσο αέρα ώστε να ασπρίσει. Πάνω από μια ώρα χτυπούσε. Η αηλιίβα είχε κατακαθήσει και περίμενε διαγής και ο φούρνος στην αυλή καιγόταν για να υποδεχτεί τα ταμπά. Όλοι έβαζαν το χέρι τους στο πλάστη. Και όταν οι μυρωδιές ξεχνόνταν από το φούρνο – τυχρό σπίτι που ρούφηζε τόσα αρώματα – η ζάχαρη άχνη και το ροδόνηρο αναλάμβαναν δράση καθώς το μητρικό χέρι χτυπούσε τα ζαβολιάρικα παιδικά δάχτυλα που αναζητούσαν με αδημονία κάτι γλυκό. Ίδού οι λαδοκουραμπιέδες παρακάτω και σήμερα είναι ευκολότερα τα πράγματα καθώς τα χέρια τα αντικαθιστούν επαΐτως οι συσκευές. Όλα τα σπίτια περιμένουν να ρουφήξουν τα ρεπτά αρώματα. Και να θυμάστε ότι καλύτερα πετυχαίνουν όταν φτιάχνονται με παρέα.

Λαδοκουραμπιέδες

Από τη γιαγιά Σταμάτα Αλειφέρι και όπως διατηρούνται από γενιά σε γενιά από την Καλλιρρόη και την Τασία.

1 κιλό εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

2 κιλά μαλακό αλεύρι

Ένα ποτήρι του νερού αλισίβα (δύο κουταλιές της σούπας στάχτη βράζονται με δύο ποτήρια του νερού νερό, για 15 λεπτά, ξαφρίζονται και αφήνονται να κατακαθήσουν)

1 κουταλιά της σούπας σόδα

250 γραμ. ζάχαρη

1 ποτήρι ούζο

Ζάχαρη άχνη και βανίλια για την κάλυψη

Ανθόνερο

Κατ' επιλογή κομμένα αμύγδαλα ή καρύδια.

Χτυπάμε το ελαιόλαδο μέχρι να απορροφήσει τόσο αέρα ώστε να γίνει άσπρο. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι, την αλισίβα, τη σόδα, το ούζο και τα αμύγδαλα και καρύδια. Ζυμώνουμε τρίβοντας τη ζύμη για αρκετή ώρα. Πλάθουμε στο επιθυμητό σχήμα κάνοντας σχέδια με ένα πηρούνι και ψήνουμε μέχρι να ροδίσει στους 180-200 °C (ή βέβαια σε ξυλόφουρνο). Μόλις ψηθούν τα βγάζουμε από το φούρνο και ζεστά τα ραντίζουμε με το ανθόνερο. Τέλος τα καλύπτουμε με τη ζάχαρη άχνη ανακατεμένη με τη βανίλια. Και έτοιμοι για την απόλαυση!

Βιβλία

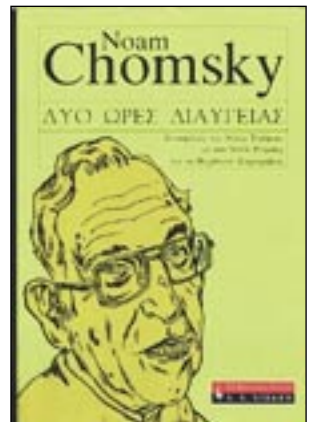
Ισιδωρος Ζουργός
ΣΤΗ ΣΚΙΑ ΤΗΣ ΠΕΤΑΛΟΥΔΑΣ
Εκδόσεις Πατάκη



Το βιβλίο αυτό είναι ένα ιστορικό μυθιστόρημα του ευρύτερου βορειοελλαδικού χώρου μέσα από το χρονικό δύο οικογενειών που απλώνεται σε τρεις ολόκληρες γενιές. Είναι ακόμη ένα μυθιστόρημα –έπος του αγώνα της καθημερινής ζωής, καθώς και μια «αποτυχημένη», του έρωτα και του χρόνου που περνά. Το μυθιστόρημα ξεπερνάει την τοπική, περιφερειακή λογοτεχνία και γίνεται ένα μεγάλο ελληνικό μυθιστόρημα με συναρπαστική πλοκή και εκπληκτική ζωντάνια αφηγηματικού λόγου. Η σκιά της πεταλούδας, σύμφωνα μ' αυτό το βιβλίο, είναι ο τρόπος ζωής κάτω από τα φτερά της αναγκαιότητας, η αναμέτρηση του ανθρώπου με το πεπρωμένο του. Ο Ισιδωρος Ζουργός γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη το 1964 όπου και εργάζεται ως δάσκαλος στην πρωτοβάθμια εκπαίδευση. Τυχερά τα παιδιά όταν έχουν τέτοιους δασκάλους.

Β. Κεμερίδου

Noam Chomsky
ΔΥΟ ΩΡΕΣ ΔΙΑΥΓΕΙΑΣ
Εκδόσεις Α. Α. Λιβάνη



Ο Νόαμ Τσόμσκι, καθηγητής γλωσσολογίας στο διάσημο Τεχνολογικό Ινστιτούτο της Μασαχουσέτης των ΗΠΑ (MIT), ένας ανήσυχος και επαναστάτης διανοούμενος, διακηρύσσει ότι πρέπει να πορευόμαστε στη ζωή ακολουθώντας τη θεμελιώδη αρχή να μην πιστεύουμε στο λόγο των ανθρώπων ούτε να παίρνουμε τα γεγονότα όπως φαίνονται αλλά να παρατηρούμε, να εξακριβώνουμε, να συλλογίζομαστε και να καταλήγουμε σε συμπεράσματα με τα δικά μας κριτήρια μακριά από ιδεολογικά θέσφατα και νόρμες. Φανατικός υποστηρικτής της ελευθερίας της έκφρασης, δίνει μια συνέντευξη, το 1999, στους Ντέι Ρομπέρ και Βερόνικα Ζαχάροβιτς, η οποία καταγράφεται σε ένα βιβλίο με μορφή ερωτήσεων και απαντήσεων, πάνω σε καυτά θέματα της σύγχρονης πραγματικότητας, όπως η διαμόρφωση της κοινής γνώμης από την κεντρική προπαγάνδα, κυρίως με τη συνεργασία των μέσων μαζικής ενημέρωσης αλλά και των διανοούμενων, τις διεθνείς συναλλαγές, το ρόλο της διεθνούς τράπεζας και του τραπεζικού συστήματος, την ιδεολογία της αγοράς κ.λ.π. Οι ιδέες του πιο επίκαιρες από ποτέ σήμερα με όλη τη διεθνή κρίση που ζούμε, δοσμένες μέσα από ένα ιδιαίτερα εύληπτο βιβλίο που μπορεί να διαβαστεί από τον καθένα και να αποτελέσει βάση για να ξανασκεφτείς τα πράγματα και τις εξελίξεις και να κατανοήσεις τι πολλές φορές κρύβεται πίσω από την πρώτη ανάγνωση των γεγονότων.

Ε. Λαμπή

Ζούμε στο Καστόρι

Μικρές πληροφορίες για τη ζωή των κατοίκων της περιοχής της Καστανιάς

Συλλογή πληροφοριών- επιμέλεια κειμένων: Ε. Βλαχογιάννη

ΑΦΙΞΕΙΣ ΟΜΟΓΕΝΩΝ ΜΑΣ

Με χαρά υποδεχθήκαμε και καλωσορίσαμε τους ομογενείς μας, που ήλθαν στις αρχές και τα μέσα του φθινοπώρου και είναι από Αμερική: η **Χριστίνα Τσίπουρα - Αντωνέλη** με το σύζυγό της **Αντώνη**, ο **Γιώργος Κουτρομπής** του Πανάγου και για λίγες ημέρες τα παιδιά του **Ηλίας** και **Ευάγγελος**, επίσης ήλθε και ο αδελφός του **Κων/νος Κουτρομπής**, η **Κική Γ. Λιναρδάκη (Κουτρομπή)** του Γεωργίου που μας μεπερδεύει για το πότε είναι εδώ κοντά στον σύζυγό της και πότε στην Αμερική στο γιό της, για λίγες ημέρες ήλθε και ο **Νίκος Νικολόπουλος** του Γεωργίου. Από τον Καναδά ήλθε μόνο για ένα βράδυ η **Ελευθερία Λιναρδάκη** σύζυγος του Λάμπρου, για να ιδεί την κουνιάδα της **Τασία Μενίδη**.

Δεν πρόλαβε να φθάσει στην Αμερική η **Σταθούλα Χίου** του Νικολάου και επέστρεψε πάλι στην Ελλάδα μαζί με τον γιο της **Σωτήρη**, προκειμένου να παραστούν στην κηδεία και να χαιρετήσουν, για τελευταία φορά, τον αγαπημένο αδελφό και θείο Παναγιώτη Κραμποβίτη. Δυσάρεστος και ο λόγος για τον οποίο ήλθε από την Αυστραλία ο **Δήμος Λάζαρης** του Νικολάου με τη σύζυγό του, ήλθαν και αυτοί, για να χαιρετήσουν και συνοδεύσουν την αδελφή τους **Νίκη Αλατσά** στην τελευταία της κατοικία.

ΓΑΜΟΙ

Στις 18 Οκτωβρίου 2008 παντρεύτηκαν στη Σπάρτη στον ιερό ναό του Αγίου Σπυρίδωνα ο **Αλέκος Σταυρόπουλος** του Παναγιώτη με την **Ελένη Βέργαδου** από τα Βεργαδεία.

Στους νεόνυμφους ευχόμαστε να ζήσουν ευτυχισμένοι με καλούς απογόνους.

ΓΕΝΝΗΣΕΙΣ

Ο **Βασίλης Γεώργαρης** του Αθανασίου και η σύζυγός του **Βίκυ**, απέκτησαν στις 29 Νοεμβρίου ένα χαριτωμένο κοριτσάκι. Τους ευχόμαστε να τους ζήσει και να είναι καλότυχο και ευτυχισμένο.

Το δεύτερο disέγγονο, ένα όμορφο κοριτσάκι, απέκτησε η **Βασιλική Ρουμελιώτη** του Αναστασίου, στις 27 Αυγούστου 2008 από την εγγονή της **Ιωάννα Οικονομάκου-Καταραχιά**, κόρη της Ευγενίας. Τους ευχόμαστε να τους ζήσει και να είναι καλότυχο και ευτυχισμένο.

ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ

Έχει και άλλους λόγους να χαιρέται η οικογένεια της Βασιλικής Ρουμελιώτη του Αναστασίου, αφού ο εγγονός της **Μιχάλης Οικονομάκος** γιος της Ευγενίας πέρασε στο ΤΕΙ Ιονίων Νήσων (Αργοστόλι) στο τμήμα «Δημόσιες Σχέσεις και Επικοινωνία», η δε εγγονή της, η **Βασιλική Παπαδημητράκη** κόρη της Γαρυφαλλιάς ολοκλήρωσε με άριστα τις μεταπτυχιακές της Σπουδές με θέμα «ο λόγος της διαφήμισης και η σχέση του με την εξουσία», στο τμήμα Πολιτικών Επιστημών και Ιστορίας του Παντείου Πανεπιστημίου Αθηνών.

ΠΕΝΘΗ

Λιναρδάκη Αγγελική του Λάμπρου

Πέθανε στην Αθήνα στις 30 Σεπτεμβρίου 2008 σε ηλικία 86 χρονών. Διακρίθηκε για τις αγαθοεργίες της και τη φιλανθρωπία της. Στο Καστόρειο με δική της χορηγία χτίστηκε η εκκλησία του Αγίου Ιωάννη του Ριγανά κοντά στο Νεκροταφείο και στη Σπάρτη, δώρισε το οικόπεδο και έδωσε τα απαιτούμενα χρήματα για να κτισθεί ο ναός του Αγίου Βασιλείου.

Γαρυφαλής Αθανάσιος του Ιωάννη

Γεννήθηκε στο Καστόρειο το 1930, κατατάχθηκε στην Αστυνομία Πόλεων και μετατέθηκε στη Ρόδο, εκεί παντρεύτηκε, απέκτησε δύο παιδιά και έζησε μέχρι το θάνατό του στις 23 Οκτωβρίου 2008. Αν και τον κέρδισε η όμορφη Ρόδος, δεν έκρυψε ποτέ την αγάπη για τον τόπο που γεννήθηκε.

Βαϊδάκης Δημήτριος του Ιωάννη

Γεννήθηκε στο Καστόρι το 1921, παντρεύτηκε και απέκτησε ένα παιδί και δύο εγγόνια. Ενωρίς έχασε τη γυναίκα του και έφυγε με το παιδί του για την Αθήνα όπου δούλεψε σκληρά, αντιμετωπίζοντας τις δυσκολίες με καρτερία και αξιοπρέπεια. Πέθανε στην Αθήνα στις 19 Οκτωβρίου 2008, και ενταφιάστηκε όπως επιθυμούσε στο Νεκροταφείο του Καστορείου.

Λιαπέρδου Ελένη του Ιωάννη

Πέθανε ξαφνικά στην Αθήνα στις 6 Νοεμβρίου 2008, γεννήθηκε στο Καστόρι το 1934 και παντρεύτηκε με τον Γιάννη Λιαπέρδο, υπήρξε καλή σύζυγος, μεγάλωσε με πολλή αγάπη τα τρία παιδιά τους και ήταν αγαπητή σε όλους μας. Θα τη θυμόμαστε ευγενικά και γιομάτη καλοσύνη.

Παντελής Κρομμύδας του Παναγιώτη

Γεννήθηκε στο Καστόρι το 1933 και σε νεαρή ηλικία μετανάστευσε, όπως έκαναν πολλοί συμπατριώτες μας στη Γερμανία. Εκεί εργάστηκε, παντρεύτηκε και απέκτησε τρία παιδιά. Πέθανε στη Γερμανία στις 8 Νοεμβρίου 2008.

Παναγιώτης Κραμποβίτης του Χαράλαμπος

Γεννήθηκε στο Καστόρειο το 1939 και πέθανε στην Αθήνα στις 22 Νοεμβρίου 2008. Ήταν παντρεμένος με τη Ζωή με την οποία απέκτησαν τρία παιδιά. Ο θάνατός του βύθισε σε πένθος την οικογένειά του και όλους εμάς που τον γνωρίζαμε.

Θεόδωρος Σμυρνιός του Νικήτα

Μάθαμε ότι πέθανε στην Αυστραλία στις 26 Νοεμβρίου 2008, μετά από θάνατο τραυματισμό κατά την ώρα της εργασίας του, σε ηλικία 69 ετών. Εργατικός και καλός άνθρωπος, μετανάστευσε σε νεαρά ηλικία στην Αυστραλία, όπου παντρεύτηκε και δημιούργησε οικογένεια.

Νικολέτα Αλατσά του Δημητρίου

Η καλή μας η Νίκη κούραστηκε, δεν άντεξε άλλο την ταλαιπωρία με το αναπνευστικό της και είπε να φύγει κλείνοντας τα μάτια της για πάντα στις 27 Νοεμβρίου 2008 σε ηλικία 81 ετών. Γεννήθηκε στο Καστόρι και παντρεύτηκε τον Δημήτρη Αλατσά, εργάστηκε με μεγάλη ευσυνειδη-

σία για πολλά χρόνια στο Νοσοκομείο της Σπάρτης. Στο καλό Νίκη, να είναι ελαφρύ το χώμα που σε σκέπασε.

Ιερέας π. Δημήτριος Γιαννούλης του Γεωργίου

Πέθανε στο Καστόρι στις 4 Δεκεμβρίου 2008 σε ηλικία 82 ετών, παντρεμένος με την πρεσβυτέρα Σταυρούλα απέκτησε ένα παιδί, υπήρξε εργατικός και ευσεβής ως λαϊκός, και αγαπητός και σεβαστός ιερέας στην ενορία του Λάγιου Κροκεών, όπου ιερούργησε.

Σπύρος Βουραντώνης του Γεωργίου

Γεννήθηκε στη Βορδόνια το 1933 και πέθανε στη Νέα Λιβερά στις 6 Δεκεμβρίου 2008 από ανακοπή καρδιάς, με αποτέλεσμα να ανατραπεί το αυτοκίνητο που οδηγούσε. Έντιμος και καλός άνθρωπος, παντρεμένος με την Ματούλα είχαν αποκτήσει 2 παιδιά. Αν και είχε προβλήματα υγείας ο θάνατός του ξάφνιασε.

Χαράλαμπος Παπαδόπουλος του Ιωάννη

Ο Μπάμπης έφυγε στις 15 Δεκεμβρίου 2008, για το τελευταίο του ταξίδι και πέρασε στην απέναντι όχθη. Θα τον θυμόμαστε ευσυνειδητο και έντιμο επαγγελματία, ευγενή και πρόθυμο να μας εξυπηρετεί με το ταξί του, όποτε τον χρειαζόμασταν και πάντα με ένα καλό λόγο στα χείλη του. Γεννήθηκε το 1924 στη Νέα Λιβερά, παντρεύτηκαν με τη Ματούλα Γεωργαντά και απέκτησαν 2 παιδιά και 4 εγγόνια. Δεν θα λείψει μόνο στην οικογένειά του αλλά και σε όλους μας.

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ - ΠΑΡΑΛΕΙΨΕΙΣ

Η εκκλησία του Αγίου Δημητρίου στο Βουνό στη θέση Μπρουσάγκα χτίστηκε με χρήματα που διέθεσε ο **Δημήτριος Κουτρομπής** του Ιωάννη και όχι όπως λανθασμένα γράψαμε στο προηγούμενο τεύχος από τον Σύλλογο των Φίλων του Δάσους Ταυγέτου «ΛΟΥΣΙΝΑ».

Να επαναλάβουμε ορθά την πλήρη σύνθεση του Διοικητικού Συμβουλίου του Φιλόπρωχου Ταμείου της ενορίας μας. **Πρόεδρος:** ο Ιερέας μας πατέρας **Δημήτριος Μήτρης**, **Αντιπρόεδρος:** η **Ευσταθία Κραμποβίτη**, **Ταμίας:** η **Γεωργία Μουτή**, **Γραμματέας:** η **Δήμητρα Φασουλοπούλου**, **Μέλη:** η **Κυριακή Πάντου**, η **Χριστίνα Κορτζή**, η **Ελένη Μενίδη**, η **Γαρυφαλλιά Μουτή**, η **Παναγιούλα Μαρκουράκη** και ο **Παναγιώτης Θεοφιλόπουλος**.

Επίσης, η σύνθεση του Διοικητικού Συμβουλίου του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων του Δημοτικού Σχολείου Καστορείου, έχει ως εξής: **Πρόεδρος:** ο **Σταύρος Τσαρουχάς** από τη Βορδόνια, **Γραμματέας:** η **Καντούλα Οικονομάκη - Αρβανίτη**, **Ταμίας:** η **Νίκη Γκλέκα-Οικονομοπούλου**, και μέλη: η **Γιάνα Βλαχάκη** και ο **Κώστας Κούμαρης**.

ΓΙΟΡΤΕΣ - ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος, οι κάτοικοι του Καστορίου αλλά και πάρα πολλοί Καστανιώτες γιόρτασαν τη μνήμη του

Αγίου Δημητρίου στο ομώνυμο ξωκλήσι. Τη Θεία Λειτουργία ακολούθησε η καθιερωμένη αρτοκλασία έξω στον περίβολο του ναού που για την καθαριότητά του είχε επιμεληθεί ο **Θεόδωρος Αλαφogiαννης**, ο οποίος αφιλοκερδώς φροντίζει και επιμελείται όλα τα ξωκλήσια του Καστορίου.

Στις **25 Οκτωβρίου** οι Γεωργισάνοι γιόρτασαν και φέτος, για τρίτη φορά με επιτυχία τη **γιορτή του τσίπουρου**. Πλήθος κόσμου από τις γύρω περιοχές και πολλοί Καστανιώτες παραβρέθηκαν στη γιορτή και το «έτσουξαν» με καλούς μεζέδες και βεβαίως με άφθονο και καλό τσίπουρο.

Με την αρμόζουσα λαμπρότητα εορτάστηκε η **εθνική μας εορτή της 28^{ης} Οκτωβρίου**, τη δοξολογία ακολούθησε στην πλατεία η καθιερωμένη παρέλαση και οι παραδοσιακοί χοροί από τη μαθητιά νεολαίας μας. Παρέστησαν πλήθος κόσμου από όλα τα Δημοτικά Διαμερίσματα του Δήμου μας, ο Δήμαρχος κ. **Δημήτριος Γομάτος** και όλα τα μέλη του Δημοτικού Συμβουλίου, παράγοντες και άλλοι επίσημοι του τόπου μας.

Στο Γεωργίσι, στις 9 Νοεμβρίου, τιμήθηκαν και φέτος με επιμνημόσυνη δέηση και άλλες εκδηλώσεις, οι πεσόντες υπέρ της Πατρίδας μας αεροπόροι καταγόμενοι από τον Δήμο μας. Κατά τη Μικρασιατική εκστρατεία, μετά στον πόλεμο του 1940-45 και αργότερα το 1971 κατά τη διάρκεια βολής στο Πεδίο Βολής Αμπελώνα Λάρισας, έχασαν τη ζωή τους 5 αεροπόροι, τα ονόματα των οποίων είναι: **Πετράκης Γρηγόριος Ανθυποσηναγός(1921)**, **Γάνναρης Ευάγγελος Υποσηναγός(1940)**, **Σκουρμπέλος Νικόλαος Επισμηναγός(1941)** **Φαρφαράς Γεώργιος Επισμηναγός(1945)**, όλοι από το Γεωργίσι και **Γομάτος Ιωάννης Ανθυποσηναγός(1971)** από τον Λογγανίκο. Στις εκδηλώσεις που διοργάνωσε ο Δήμος Πελλάνας σε συνεργασία με το Τοπικό Συμβούλιο του Γεωργισίου και τον «Σύνδεσμο των εν Αττική Γεωργισιάνων», παρέστησαν πλήθος κόσμου, ο Δήμαρχος κ. **Δημήτριος Γομάτος** και τα μέλη του Δημοτικού Συμβουλίου, ο Βουλευτής του ΠΑΣΟΚ κ. **Γρηγοράκος** και άλλοι επίσημοι.

Στις 21 Νοεμβρίου της Μεσοποριτίσας, που εορτάζονται τα Εισόδια της Παναγίας, δεν εόρτασε το πανέμορφο ξωκλήσι μας, εξ αιτίας της επικινδυνότητας του περιβάλλοντος την εκκλησία χώρου. Η Θεία Λειτουργία τελέστηκε στην ενοριακή μας εκκλησία της Γεννήσεως της Θεοτόκου.

Στις 29 Νοεμβρίου γιορτάστηκε με μεγάλη επιτυχία και άρτια οργάνωση η εορτή της μπουκουβάλας, αναλυτικότερη αναφορά για τη γιορτή γίνεται σε άλλο άρθρο του παρόντος τεύχους.

Την 1 Δεκεμβρίου εορτάστηκε με μεγάλη λαμπρότητα ο πολιούχος μας Άγιος Θεόκλητος. Την παραμονή τελέστηκε ο

Ζούμε στο Καστόρι



Διασυλλογικοί φιλικόι πανελλήνιοι Αγώνες τοξοβολίας διοργανώθηκαν στο Καστόρι την 26 Οκτωβρίου 2008 από τον Τοξευτικό Σύλλογο «ΔΩΡΙΕΥΣ» και τον Κυνηγετικό Σύλλογο Βορείου Λακεδαιμόνος. Τους αγώνες

που διενεργήθηκαν στο γήπεδο, παρακολούθησαν πάρα πολλοί συμπολίτες μας, στη συνέχεια προσφέρθηκαν ποτά και μεζέδες στο Γραφείο του Συλλόγου στην πλατεία του Καστορείου.

μεγάλος εσπερινός στον οποίο παρακολουθήσαμε με κατανύξη την ψαλμωδία από την εκκλησιαστική χορωδία της Σπάρτης. Ανήμερα τελέστηκε η μεγάλη Αρχιερατική Λειτουργία στην οποία χοροστάτησε ο **Μητροπολίτης Μονεμβασίας και Σπάρτης Ευστάθιος**, ακολούθησε η λιτάνευση της εικόνας του Αγίου στην πλατεία, συνοδεία αγήματος και τμήματος Στρατιωτικής Μουσικής από το ΚΕΕΜ και τέλος, η καθιερωμένη αρτοκλασία με συνοδεία πορτοκαλάδας και τσίπουρου, προσφορά του Εμποροεπαγγελματικού Συλλόγου Καστορείου. Στην τελετή, παρέστησαν ο Διοικητής του ΚΕΕΜ Ταξίαρχος κ. **Χαϊδεμένος**, ο Δήμαρχος κ. **Δημ. Γομάτος** και όλα τα μέλη του Δημοτικού Συμβουλίου, ο Δήμαρχος Οινούτσος κ. **Ευάγγελος Βαλιώτης** και πολύς κόσμος από όλα τα Δημοτικά Διαμερίσματα. Στο τέλος, ο Δήμος παρέθεσε γεύμα στους καλεσμένους συμπεριλαμβανομένων και των στελεχών του Στρατού που απάρτιζαν τη Στρατιωτική Μουσική και των Στρατιωτών του αγήματος. Στη συνέχεια, ψάλθηκε τρισάγιο στη μνήμη των Στρατιωτών που σκοτώθηκαν την ημέρα του Αγίου Θεοκλήτου το 1972 στον Καραβά καθοδόν προς το Καστόρειο.

Στις 4 Δεκεμβρίου εορτάστηκε η εορτή της Αγίας Βαρβάρας, στο Καστόρι. Τη Θεία Λειτουργία παρακολούθησαν οι κάτοικοι του Καστορίου, του Καστορείου και πολλοί από τις γύρω περιοχές.

Στο Δημοτικό μας Διαμέρισμα, **στις 6 Δεκεμβρίου, του Αγίου Νικολάου**, οι Καστριείς εόρτασαν στην εκκλησία του Αγίου στα Σερβείκια, και οι Καστανιώτες στην εορτάζουσα εκκλησία του Νεκροταφείου μας όπου, μετά την τέλεση της Θείας Λειτουργίας ακολούθησε τρισάγιο για τις ψυχές των νεκρών μας.

Η ΖΩΗ ΚΑΙ ΔΡΑΣΗ ΜΑΣ

Ο **Ιωάννης Γιαννίτσας του Πολυζώη** παραχώρησε δωρεάν στο Δήμο τμήμα

από ιδιοκτησία του στην Παλιόχωρα, για τη διαπλάτυνση του περιφερειακού δρόμου, ώστε να είναι δυνατή η διέλευση μεγάλων οχημάτων προς το βουνό (π.χ. πυροσβεστικών οχημάτων κ.λ.π.).

Ο **Αριστοτέλης Καραγιάννης** παραχώρησε δωρεάν τμήμα από την ιδιοκτησία του για τη διαπλάτυνση του δρόμου στην Πελλάνα. Το τμήμα αυτό του δρόμου υποστηρίχθηκε με λιθοδομή.

Ξεκίνησε η διαδικασία για τις απαλλοτριώσεις της παραεωρύθιας οδού. Όπως σοφά λέει ο λαός μας, το νερό μπήκε στο αυλάκι και προχωρά, το ότι θα κερδίσει πολλά η περιοχή μας είναι σίγουρο με τη διάνοιξη του δρόμου, εκείνο που δεν γνωρίζουμε ακόμα είναι το τι θα χάσουμε.

Διορίστηκε στο Δήμο Πελλάνας και ανέλαβε τα καθήκοντά της στις 3 Δεκεμβρίου 2008 η πολιτικός μηχανικός κ. **Ευγενία Βασιλάκου** εγγονή του Ευγένιου Ρασσιά από την Πελλάνα. Της ευχόμαστε καλή σταδιοδρομία και καλά έργα στον Δήμο μας.

Στις 25 και 26 Οκτωβρίου, μέλη του Συλλόγου μας «ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ» με την προσωπική εργασία και οικονομική βοήθεια ορισμένων κατοίκων της περιοχής, επιχείρησαν με επιτυχία τη διάνοιξη του παλιού μονοπατιού του Καράμαλη στο Βράχο και τη συλλογή των απορριμμάτων που ήταν πεταμένα καθ'όλο το μήκος του.

Είναι κρίμα στο Καστόρι που από όλους τους επισκέπτες θεωρείται από τις πιο όμορφες κωμόπολεις της Ελλάδας να παρατηρείται το φαινόμενο να ρίχνουμε απορρίμματα σε χώρους λίγα μέτρα έξω από τα σπίτια μας και αν όχι τα δικά μας των συμπατριωτών μας. Σχεδόν καθ'όλο το μήκος του βράχου που είναι από τα πιο όμορφα μέρη για περίπατο, είναι ανεπίτρεπτο σήμερα που υπάρχει η δυνατότητα της περισυλλογής τους από τον Δήμο, να ρίπτονται παντός είδους απορρίμματα

Ο **Δημήτριος Χαρ. Κραμποβίτης** στη μνήμη του αδελφού του **Παναγιώτη Χαρ. Κραμποβίτη** ενίσχυσε οικονομικά τους:

1. Ιερό Ναό Γενέθλιο Θεοτόκου Καστορείου
2. Σύλλογο Φίλοι Βουνού Ταυγέτου Καστορείου
3. Σύλλογο Πολυδεύκη
4. Εμποροεπαγγελματικό Σύλλογο Καστορείου
5. Αθλητικό Σύλλογο Καστορείου «ο Κάστωρ».
6. Κέντρο Υγείας Καστορείου

ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ

SUPER MARKET
ΣΥΓΓΡΑΔΙΑ
ΥΔΡΑΥΛΙΚΑ - ΑΔΡΕΥΤΙΚΑ
ΧΡΩΜΑΤΑ - ΣΙΔΗΡΙΚΑ
ΣΙΔΗ ΥΓΕΙΝΗΣ - ΠΛΑΚΑΚΙΑ
ΠΕΡΙΦΡΑΣΕΙΣ - ΤΖΑΜΙΑ
ΚΑΣΤΟΡΙ ΤΗΛ / FAX: 27310 57218

ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ



μα αποτέλεσμα η εικόνα της κωμόπολής μας να αμαυρώνεται και εμείς οι ίδιοι να σχολιαζόμαστε αρνητικά.

Αιμοδοσία πραγματοποιήθηκε στις 12/11/2008 στο Κέντρο Υγείας Καστορείου με πρωτοβουλία του Εμποροεπαγγελματικού Συλλόγου. Σαραντάτα δύο συμπατριώτες μας έδωσαν αίμα ενισχύοντας την τράπεζα αίματος που διατηρεί ο Σύλλογος. Εύγε σε όλους τους, και δεν είναι λίγες οι φορές που κάποιος από εμάς χρειάστηκε αίμα και εξυτηρήθηκε.

Δεν διοργανώθηκε και αυτή τη χρονιά η καθιερωμένη χοροεσπερίδα, την ημέρα της εορτής του Αγίου Θεοκλήτου, από τον Εμποροεπαγγελματικό Σύλλογο, λόγω του πένθους που έπληξε και φέτος την Κωμόπολή μας μετά τους πρόσφατους θανάτους αγαπητών συμπατριωτών μας.

Κατέπληξε ο **Σύλλογος των Φίλων του Δάσους Ταυγέτου «ΛΟΥΣΙΝΑ»** με τα παρασκευάσματα του λαδιού, το λάδι με καυτερές πιπεριές και αρωματικά φυτά (dressing) για τη σαλάτα και την κρέμα για τα εγκαύματα σε περιποιημένες συσκευασίες, που είχε εκθέσει στη **γιορτή της «Μπουκουβάλας»**. Θα ήταν πολύ καλή ιδέα η παρασκευή και η διάθεση αυτών των προϊόντων, μέσα από έναν μόνιμο εκθεσιακό χώρο παραδοσιακών παρασκευασμάτων της περιοχής μας ή μέσα από ένα Συνεταιρισμό.

Τι έγινε φέτος με τα τσίπουρα; κάποιιοι παραπονέθηκαν ότι δεν πρόλαβαν να τα αποστάξουν. Ο σύλλογός μας έχει

το Νόμο 2969/2001 σύμφωνα με τον οποίο δίδονται οι άδειες απόσταξης και είναι στη διάθεση των ενδιαφερομένων.

Μήπως θα πρέπει ο Δήμος να ενεργήσει προς το Ινστιτούτο Γεωλογικών – Μεταλλευτικών Ερευνών (ΓΓΜΕ), προκειμένου να εξετασθεί η **σταθερότητα του περιβάλλοντος χώρου στο ζωκλήσι της Παναγίας της Μεσοσπορίτισας;** Είναι κρίμα να φοβόμαστε να το επισκεφθούμε και να μην λειτουργεί στη μνήμη του.

Παραιτήθηκε ο **Παναγιώτης Οικονομόπουλος** από Πρόεδρος του Τοπικού Συμβουλίου του Καστορείου και ανέλαβε ο **Παναγιώτης Δημητρίου**. Υπάρχουν προβλήματα στο Δημοτικό μας Διαμέρισμα και περιμένουμε τη δραστηριοποίηση του Τοπικού μας Συμβουλίου.

Πολύπλευρα **χτυπήθηκε φέτος η ελαιοκαλλιέργεια**, από τη μια η χαμηλή τιμή του λαδιού, από την άλλη η «φτωχή» η σοδεία», ήλθε και η ανεμοθύελλα και δεν άφησε τίποτα, ούτε το λάδι της χρονιάς δεν θα βγει. Οι ζημιές δηλώθηκαν στον Δήμο με την καταβολή 0,10 ευρώ για κάθε ρίζα ελιάς, οι αποζημιώσεις θα δοθούν; και σε τι ποσό;

ΧΟΡΗΓΟΙ

Για την έκδοση του «ΠΟΛΥΔΕΥΚΗΣ» βοήθησαν οι:

- Κωνσταντακόπουλος Γιάννης**
- Σμυρνιός Ιωάννης**
- Τζωρτζάκης Θάνας**
- και οι επαγγελματίες Καστορείου**

Οι αναγνώστες, οι φίλοι, οι κάτοικοι του χωριού, αλλά κυρίως οι ξενιτεμένοι Καστανιώτες μπορούν πλέον να επικοινωνούν άμεσα με την πατρίδα, εκτός της εφημερίδας μας και μέσω Internet. Ειδήσεις, σχόλια, παρατηρήσεις, φωτογραφίες, τα πάντα είναι ευπρόσδεκτα

Οι διευθύνσεις μας είναι:

**Ιστοσελίδα: <http://kastori.gr> και <http://polydefkis.gr>
Blog: <http://tokastoreion.blogspot.com>**

Οι εικόνες του τριμήνου

Στο μονοπάτι του Καράμαλη



Όταν αποφασίσθηκε ο καθαρισμός του μονοπατιού του Καράμαλη, μετά από προτροπή συμπατριωτών μας και μελών του «Πολυδεύκη», κανείς δεν μπορούσε να φανταστεί την ευχάριστη εμπειρία που θα βιώναμε εκείνο το Σαββατοκύριακο του Οκτώβρη. Οι πιστοί λίγοι αλλά «καλοί εργάτες» μαζευτήκαμε το Σάββατο το πρωί στον Κάτω Μαχαλά, όπου μας περίμενε με χαρά και διαθέσιμα εργαλεία η κ. Άνθη Αποστολάκου, στη φιλόξενη αυλή της. Το «Συνεργείο» με όλο το σχετικό εξοπλισμό. Μπροστά η κ. Άνθη και ο κ. Γιώργης Αποστολάκος, ακαταπόνητοι μαχητές της Κουτσουρούμπας και όχι μόνο, μας κατέπληξαν με τη δύναμη και την επιμονή τους. Η Ελένη Βλαχογιάννη με πλήρη εξάρτηση συν το απαραίτητο αλυσοσπίρινο (!), ο Κώστας Καλκανδής με όλα τα εργαλεία του, η Βαρβάρα Κεμερίδου, η Καίτη Συμυριού, ο Γιώργος Νικολόπουλος, ο Γιάννης Αρφάνης και η υπογράφουσα. Κατά το μεσημέρι κατέφθασαν η Τίτινα Αλειφέρη με την Έλενα Καλκανδή για ένα χεράκι βοήθειας. Στην αρχή το εγχείρημα φαινόταν αδύνατο δεδομένου του πόσο παραμελημένο και κακοποιημένο ήταν το μονοπάτι, και κάποιων περιπαικτικών σχολίων, τα οποία προσπερνάμε. Όμως η δύναμη της ομάδας λειτούργησε. Εξάλλου, αυτή η αδικημένη, παραμελημένη, ομορφιά δεν σε άφηνε να έχεις αναστολές και φόβους ότι θα τα καταφέρεις. Τα κυκλάμινα, το δώρο του Οκτώβρη στον τόπο μας, ξεπρόβαλαν μέσα από τα σκουπίδια. Τόσα πολλά μαζεμένα σκουπίδια και τόσα κυκλάμινα μαζί. Ένα μήνυμα αισιοδοξίας. Λες η Φύση να αντισταθεί, να καταφέρει να νικήσει το καταστροφικό ανθρώπινο χέρι; Εμείς πάντως της δώσαμε ένα χεράκι. Κόπηκαν τα δέντρα που

έφραζαν το δρόμο, καθαρίστηκαν τα χώματα και κλαδιά, αναστυλώθηκε το κομμάτι του μονοπατιού που είχε καταβυθιστεί από τα νερά, μαζεύτηκαν τα σκουπίδια. Αισίως μια καρότσα τρακτέρ τη γεμίσαμε και μέχρι αργά το μεσημέρι φτάσαμε στο ποτάμι. Μένει να ξαναφτιαχτεί το ξύλινο γεφύρι που το ανέλαβαν να το συντονίσουν οι Γιώργης Αποστολάκος, Γιώργος Λιακόπουλος και Βασίλης Λαγανάς. Στο κολατσιό ήπιαμε καφέ στην αυλή της κυρά Άνθης και μετά το τέλος της δουλειάς το Σάββατο ξαναγυρίσαμε στην αυλή και έγινε μεγάλο φαγοπότη. Και τι δεν είχε το τραπέζι, όλα παραγωγής του σπιτιού. Τηγανιά από το φρεσκοσφαγμένο χοιρινό, ζυμωτό ψωμί και τυρί από της προβατίνες, τομάτα του κήπου. Και βέβαια ανοίξαμε και όλα τα βαρέλια στο κατώ. Ίσως κάποιοι να μην μπορούν καν να φανταστούν ότι υπάρχουν όλα αυτά τα πράγματα μαζεμένα στο ίδιο σπίτι, ίδιας παραγωγής Την Κυριακή η εργασία συνεχίστηκε μέχρι το Μύλο του Γαρυφάλη.

Και έπεται συνέχεια. Σας προσκαλούμε στις επόμενες δράσεις και όπως θα διαπιστώσατε η εμπειρία προβλέπεται εξαιρετική από πάσης απόψεως. Ο καθαρισμός θα ολοκληρωθεί, καιρού επιτρέποντος, με διάνοιξη προς την Κουτσουρούμπα και του μονοπατιού από το μύλο του Γαρυφάλη προς το δρόμο που οδηγεί από το Καστόρι προς τα Περιβόλια, κοντά στην οικία Ε. Ανδριανού.

Τη δράση ενίσχυσαν οικονομικά οι Ανθή Αποστολάκου, Νικολέτα Αποστολάκου, Δέσποινα Κεμερίδου και Βασιλική Κραμποβίτη. Βοήθησε ο Εμίλ. Τις μεταφορές έκανε ο Αντώνης Ρασσιάς με το τρακτέρ του.

Ευγ. Λαμπή

Εικόνες από τη φύση μας



Ο κόκκινος κρίνος των ελληνικών βουνών (*lilium chaicedonicum*)

Το λείριο το χαλκιδονικό (*Lilium chaicedonicum*) είναι σχεδόν αποκλειστικά ελληνικό είδος. Ευδοκίμει σε μια ευρεία περιοχή, από την Πελοπόννησο μέχρι τη Βόρεια Ελλάδα και τη νότια Αλβανία. Υπάρχει και στην Αττική, σε τρεις τοποθεσίες της Πάρνηθας. Φύλλα πολλά, λογχοειδή σε όλο το μήκος του στικτού βήλαστού. Ανθίζει το καλοκαίρι. Προτιμά τις ορεινές

δασώδεις περιοχές. Έχει μέχρι 7 άνθη με διάμετρο 4-6 εκ. γυρισμένα προς τα πίσω, σχεδόν σε πλήρη κύκλο, με έντονο κόκκινο χρώμα, γι' αυτό και λέγεται «κόκκινος κρίνος». Ονομάζεται και «τουρκοπούλλα». Πιθανώς πρόκειται για το αρχαίο «κρίνον το πορφυρούν», που αναφέρει ο Θεόφραστος. Καλλιεργείται ως καλλωπιστικό, κυρίως η στικτή ποικιλία του (*maculatum*).

φωτογραφία:
Βασ. Λαγανάς

κείμενο: Ντίνος Λαγανάς