

ΑΙΑΣ Ο ΛΟΚΡΟΣ

Τρίμηνη έκδοση του Συλλόγου των εν Αθήναις και Απανταχού Μαρτιναίων - Βουμελιταίων Φθιώτιδας
(και τα προερχόμενα απ' αυτό χωριά Λάρυμνα, Λούτσι, Πύργος)
Γραφεία: Σίνα & Δαφνομήλη 1Α, Αθήνα Τ.Κ. 10680

“ΚΑΙ ΤΗΝ ΨΥΧΗ ΜΟΥ ΔΙΝΩ, ΓΙΑ Τ’ ΟΜΟΡΦΟ ΜΑΡΤΙΝΟ”

Έτος 9ο • Αρ. φύλλου 36 • Ιανουάριος - Φεβρουάριος - Μάρτιος 2014 • Τιμή 0,01€ • web: www.martino.gr • e-mail: aias@martino.gr

ΤΟ ΒΗΜΑ
του Δήμου Λοκρών,
της Δημοτικής Κοινότητας Μαρτίνου,
της Τοπικής Κοινότητας Λάρυμνας

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΡΕΜΑΤΟΣ



Ο Δήμος Λοκρών προχώρησε στον καθαρισμό του ρέματος από του Δαραμάρα μέχρι την Γέφυρα προς τον ανεμόμυλο απομακρύνοντας κλαδιά, αυτοφυή βλάστηση, απορρίμματα και λοιπά υλικά που παρεμπόδιζαν την απορροή των υδάτων.

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ



Με μεγάλη επιτυχία παρουσιάστηκε στις 18/12/2013 στο Μέγαρο Υπατίας το λογοτεχνικό έργο: «2 Ιστοριούλες για την Παγκόσμια Ειρήνη & την Αληθινή αγάπη» της συγγραφέως και Διδάκτορος Φιλοσοφίας του Πανεπιστημίου Αθηνών Ιωάννας Μάστορα. Η εκδήλωση που διοργάνωσε ο Όμιλος για την UNESCO Τεχνών Λόγου κι Επιστημών Ελλάδας τέθηκε υπό την αιγίδα του Διεθνούς Κέντρου Ολυμπιακής Εκεχειρίας. Το βιβλίο που έχει μεταφραστεί στην αγγλική και γαλλική γλώσσα, αφιερώνεται στα παιδιά όλου του κόσμου και στην Παγκόσμια Ειρήνη και κυκλοφορεί αποκλειστικά από τις Εκδόσεις Αρναούτη. Την εικονογράφηση έχει κάνει η ει-

καστική δημιουργός και Πρόεδρος του Ομίλου για την UNESCO TLEE κα Νίνα Διακοβασίλη.

Πρώτη ομιλήτρια η κα Ντόρα Πάλλη, Υποδιευθύντρια του Διεθνούς Κέντρου Ολυμπιακής Εκεχειρίας και Μέλος ΔΣ Διεθνούς Ολυμπιακής Ακαδημίας συγκίνησε το ακροατήριο. Τόνισε τη σημασία και βαθειά αξία της Εκεχειρίας ιδιαίτερα στους χαλεπούς καιρούς που διάγουμε κι επιβράβευσε ανάλογες πρωτοβουλίες που έχουν ως βασικό τους στόχο τα παιδιά και τους νέους σε όλον τον κόσμο. Ακολούθως, ο Σπύρος Μερκούρης, Πρόεδρος ΜΚΟ Ορίζοντες Δράσεις, τ. Πρόεδρος Πολιτιστικών Πρωτευουσών Ευρώπης ενημέρωσε τους παρισταμένους για τις διεθνείς πρωτο-

Συνέχεια στη σελ. 5

ΧΩΡΙΣ ΜΟΝΙΜΟ ΙΕΡΕΑ ΤΟ ΜΑΡΤΙΝΟ



Ο Σύλλογός μας με ομόφωνη απόφαση του Δ.Σ. έστειλε την παρακάτω επιστολή στον Σεβασμιότατο Μητροπολίτη Φθιώτιδας κκ Νικόλαο για το πρόβλημα της έλλειψης μονίμου ιερέα στο Μαρτίνο.

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΕΝ ΑΘΗΝΑΙΣ ΚΑΙ ΑΠΑΝΤΑΧΟΥ ΜΑΡΤΙΝΑΙΩΝ
“ΑΙΑΣ Ο ΛΟΚΡΟΣ”
ΣΙΝΑ ΚΑΙ ΔΑΦΝΟΜΗΛΗ 1Α 10680 ΑΘΗΝΑ
ΑΦΜ 99982875
WEB SITE : www.martino.gr
e-mail: aias@martino.gr

ΑΘΗΝΑ, 17/2/2014

ΠΡΟΣ
ΙΕΡΑ ΜΗΤΡΟΠΟΛΗ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ
ΣΕΒΑΣΜΙΟΤΑΤΟ ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΗ κκ ΝΙΚΟΛΑΟ
35100 ΛΑΜΙΑ

ΘΕΜΑ: Τοποθέτηση Ιερέα Στο Μαρτίνο

Σεβασμιότατε γνωρίζετε πολύ καλά το πρόβλημα που έχει δημιουργηθεί στο Μαρτίνο από τη μη εξασφάλιση μιας μόνιμης λύσης στο θέμα του ιερέα.

Συνέχεια στη σελ. 3

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΝΔΡΟΜΗ

Ευχαριστούμε τους αναγνώστες που έστειλαν τη συνδρομή τους για το 2013. Παρακαλούμε όσους δεν την έχουν στείλει να τη στείλουν μαζί με τη συνδρομή του 2014 για να συνεχιστεί απρόσκοπτα η λειτουργία του Συλλόγου.

ΣΥΝΔΡΟΜΗ 2014: 10€
ΛΟΓ/ΜΟΣ ΤΡΑΠΕΖΗΣ: ALPHA BANK 298002320000670
IBAN: GR6001402980298002320000670 , BIC: CRBAGRAA
ή στα μέλη του Δ.Σ του Συλλόγου

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ

ΓΕΝΝΗΘΕΝΤΕΣ ΜΑΡΤΙΝΟΥ ΕΤΟΥΣ 2013

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ	ΗΜ/ΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ
1	Τσαμάτης Άκο	Δημήτριος	16/01/2013
2	Καραμέρης Άκο	Δημήτριος	22/01/2013
3	Γκιώνης Άκο	Βασίλειος	02/02/2013
4	Μπατσιωράκη Άκο	Ιωάννης	07/03/2013
5	Μπρεκουλάκη Άκο	Παναγιώτης	27/03/2013
6	Παπακωνσταντίνου Άκο	Δημήτριος	06/02/2013
7	Παπακωνσταντίνου Άκο	Γεώργιος	12/02/2013
8	Καραμέρη Αλεξάνδρα	Νικόλαος	23/06/2013
9	Γκρίτζα Άκο	Ιωάννης	23/07/2013
10	Δημάκης Άκο	Παναγιώτης	11/07/2013
11	Μπάτσου Άκο	Γεώργιος	09/092013
12	Κυράνα Άκο	Ελευθέριος	10/09/2013
13	Σταματάκη Άκο	Κωνσταντίνος	16/10/2013
14	Παπακωνσταντίνου Άκο	Δήμητρα (μητέρα)	16/10/2013
15	Γιώργας Άκο	Ευστράτιος και της Κάζα Ζαχάρως του Κωνσταντίνου	09/09/2013
16	Καβάλλα Άκο	Αθανάσιος	26/12/2013
17	Πουλάκη Άκο	Ηλίας	29/10/2013
18	Πουλάκης Άκο	Ηλίας	29/10/2013

Ευχόμαστε να ζήσουν τα νεογέννητα

ΕΠΑΝΟΡΘΩΝΟΥΜΕ

Στο προηγούμενο φύλλο της εφημερίδας και συγκεκριμένα στο θέμα: Μαρτίνο Σπήλαιο Πανός. Στην επιστολή που δημοσιεύθηκε λόγω έλλειψης χώρου δεν δημοσιεύθηκε τμήμα της επιστολής που αφορούσε: ΤΑΧ. Δ/ΣΗ , ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ, ΤΗΛΕΦΩΝΑ, ΠΡΟΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ.

Δημοσιεύουμε το τμήμα που δεν συμπεριλήφθηκε:

ΤΑΧ. Δ/ΝΣΗ: Αρδηττού 34β
1636 ΑΘΗΝΑ
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Σ.Κατσαρού
ΤΗΛΕΦΩΝΑ: 2109232358,2109224339
FAX: 2109220322
e-mail: epsne@culture.gr

ΠΡΟΣ: κ. Νικόλαο Μπάτσο
Μαυροδήμου 2, Μαρτίνο Φθιώτιδος
35005

ΚΟΙΝ. ΙΔ ΕΠΚΑ, Κάστρο Λαμίας, Λαμία 35100

ΑΙΑΣ Ο ΛΟΚΡΟΣ

Τρίμηνη έκδοση
Ιδιοκτησία:
Σύλλογος των εν Αθήναις
και Απανταχού Μαρτιναίων
“ΑΙΑΣ Ο ΛΟΚΡΟΣ”
Σίνα και Δαφνομήλη 1Α
Αθήνα 10680
Α.Φ.Μ. 9998-2875
Δ.Ο.Υ. Ι' Αθηνών
web site: www.martino.gr
e-mail: aias@martino.gr
Εκδότης:
Ο Πρόεδρος του Συλλόγου:
Αριστείδης Κ. Κούρος
Δρυάδων 40, Γαλάτσι 11146
Τηλ.: 6936028298 - 6945818191

Διευθυντής
Θωμάς Γ. Καραμέρης
Ι. Δροσσοπούλου 237, Αθήνα
Τηλ.: 6976006224
Συντάσσεται με τη βοήθεια
των μελών του Δ.Σ.
Επιμέλεια έκδοσης:
Τσουλουχάς Γιώργος
Μικράς Ασίας 8, Ξάνθη Τ.Κ. 67100
Τηλ.: 6932146695
e-mail: tsoulouhas@gmail.com
www.justhost.gr

Τα ενυπόγραφα άρθρα εκφράζουν τις
απόψεις του υπογράφοντα.
Κείμενα - επιστολές υβριστικού
περιεχομένου δε δημοσιεύονται.

ΓΑΜΟΙ ΜΑΡΤΙΝΟΥ ΕΤΟΥΣ 2013

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ	ΗΜ/ΝΙΑ ΤΕΛΕΣΗΣ ΓΑΜΟΥ
1	Παπακωνσταντίνου Γεώργιος Παπαδοπούλου Γεωργία	Αθανάσιος Βασίλειος	04/01/2013
2	Μπάτσος Ιωάννης Τούμπη Αγγελική	Δημήτριος Αθανάσιος	16/06/2013
3	Percy Jerom-Francis Σταματάκη Μαρία	James Δημήτριος	01/08/2013
4	Μπάτσος Γεώργιος Κοκόλα Γεωργία	Αργύριος Ανάργυρος	09/08/2013
5	Αθανασάκης Θεόδωρος Ρούση Γεωργία	Γεώργιος Ιωάννης	10/09/2013
6	Γκιώνης Δημήτριος Πενταλιού Παρασκευή	Δημήτριος Γεώργιος	02/12/2013

Ευχόμαστε να ζήσουν ευτυχισμένοι

ΑΠΟΒΙΩΣΑΝΤΕΣ ΜΑΡΤΙΝΟΥ ΕΤΟΥΣ 2013

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ	ΗΜ/ΝΙΑ ΘΑΝΑΤΟΥ
1	Καράλη Αγγελική	Δημήτριος	07/01/2013
2	Κυράνα Σύρμω	Ανδρέας	05/01/2013
3	Μάστορα Ασήμω	Γεώργιος	26/01/2013
4	Κυριακούση Ελευθερία	Ιωάννης	30/01/2013
5	Μπόκος Σίδερης	Χρήστος	04/02/2013
6	Γκιώνη Παναγιούλα	Μάρκος	13/02/2013
7	Μάστορας Ιωάννης	Ιωάννης	20/02/2013
8	Τσαμάτη Στυλιανή	Γεώργιος	12/03/2013
9	Μπάτσου Αγγελική	Γεώργιος	15/03/2013
10	Νουνού Παρασκευή	Δημήτριος	28/03/2013
11	Χήνη Βασιλική	Γεώργιος	10/04/2013
12	Μητσιακός Αθανάσιος	Παναγιώτης	20/05/2013
13	Σταματάκης Άγγελος	Κων/νος	23/06/2013
14	Δάρρα Κωνσταντία	Αθανάσιος	25/06/2013
15	Κερφύλιας Κων/νος	Γεώργιος	09/07/2013
16	Μπέρδος Γεώργιος	Μιχαήλ	10/07/2013
17	Πουλάκης Κων/νος	Γρηγόριος	15/07/2013
18	Μητσιακός Γεώργιος	Δημήτριος	21/07/2013
19	Κούρος Κων/νος	Ιωάννης	25/07/2013
20	Στεφάνου Ζαφειρία	Στέφανος	24/08/2013
21	Βασιλείου Φρόσω	Χρήστος	30/08/2013
22	Μύθης Ιωάννης	Γεώργιος	10/09/2013
23	Δάρρας Νικόλαος	Πέτρος	27/09/2013
24	Μπρούτσος Κων/νος	Γεώργιος	30/09/2013
25	Νυδριώτης Ανδρέας	Παναγιώτης	01/10/2013
26	Γκριτζάκης Μάρκος	Σπύρος	25/10/2013
27	Τσαμάτη Αγγελική	Κων/νος	03/11/2013
28	Βόλη Σοφία	Γεώργιος	20/11/2013
29	Μάρρα Ξανθή	Επαμεινώνδας	20/12/2013
30	Κυράνας Γρηγόριος	Αλέξανδρος	21/12/2013
31	Δεληγιώργης Δημήτριος	Σπυρίδων	28/12/2013

Θερμά συλλυπητήρια

ΔΩΡΕΕΣ

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ-ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ-ΜΑΡΤΙΟΣ 2014	
Ευμορφία Φραγκούλη	20 €
Αγγελική Νουνού	20 €
Ελένη Παπαγκίκα	20 €
Γεωργιος Π. Κάζας	20 €
Δημήτριος Καβάλας	20 €
Μιχάλης Σπύρου	20 €
Γεώργιος Κ.Δάρρας	20 €
Γεώργια Ρούσση	20 €

ΧΩΡΙΣ ΜΟΝΙΜΟ ΙΕΡΕΑ ΤΟ ΜΑΡΤΙΝΟ

Συνέχεια από τη σελ. 1

Επίσης γνωρίζουμε πολύ καλά τις θέσεις σας και είμαστε μαζί σας για το κράτος που έχει αφήσει το λαό της υπαίθρου αποίμαντο, δεν διορίζει εφημερίους των οποίων η συμβολή στις τοπικές κοινωνίες και στην στήριξη του κόσμου είναι αποδεδειγμένη.

Πιστεύουμε ως πνευματικός μας Πατέρας να μας εξασφαλίσετε μια μόνιμη λύση με έναν ιερέα με γνώσεις και προσωπικότητα που να μπορεί να επιβληθεί στον ανήσυχο λαό του Μαρτίνου.

Αναμένουμε σύντομα τη λύση του προβλήματος.

Πάντα στη διάθεση σας.

Μετά σεβασμού

ΓΙΑ ΤΟ Δ.Σ. ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ

Ο
ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ Κ. ΚΟΥΡΟΣ

Ο
Γ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΘΩΜΑΣ Γ. ΚΑΡΑΜΕΡΗΣ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

ΙΕΡΟ ΝΑΟ ΠΑΜ. ΤΑΞΙΑΡΧΩΝ ΜΑΡΤΙΝΟ

ΔΗΜΟ ΛΟΚΡΩΝ Κον ΔΗΜΑΡΧΟ

ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ ΤΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ ΜΑΡΤΙΝΟΥ



Με πολλές ευχές για μια εποικοδομητική ,δημιουργική αλλά κατά κοινή ομολογία δύσκολη νέα χρονιά πραγματοποιήθηκε στις 08/02/2014 στην καφετέρια «ΜΥΛΟΣ» της Ντίνας Δούρου στο Μαρτίνο η κοπή της Πρωτοχρονιάτικης πίτας της Εμπορικής Επαγγελματικής Ένωσης Μαρτίνου.

Η τελετή άρχισε με ομιλία της προέδρου της Ένωσης Σούλας Μπέρδου η οποία αναφέρθηκε στις συνέπειες τις οικονομικής κρίσης υπογραμμίζοντας ότι η επαγγελματική ένωση Μαρτίνου είναι παρούσα στις εξελίξεις και όπου χρειάζεται παίρνει πρωτοβουλίες. Ευχές και σύντομο χαιρετισμό απηύθυναν ο Δήμαρχος Νίκος Λιόλιος, η Πρόεδρος της Δημοτικής Κοινότητας Μαρτίνου Σπυριδούλα Γιάγκου και ο Γενικός Γραμματέας της Ομοσπονδίας Εμπορικών Συλλογών Φθιώτιδας Παναγιώτης Καπουκίνης.

Η τελετή έκλεισε με την κοπή της πίτας και τις ευχές των παρισταμένων .

Παρευρέθηκαν ο αντιδήμαρχος Λοκρών Χρήστος Μπώκος, μέλη του Δημοτικού και Κοινοτικού Συμβουλίου, εκπρόσωποι Συλλογών και αρκετός κόσμος.

Αριστείδης Κ. Κούρος

ΒΑΝΣΚΟ ΟΔΙΚΗ ΕΚΔΡΟΜΗ ΟΙ ΣΥΝΤΑΞΙΟΥΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΡΤΙΝΟΥ ΣΤΟ ΠΙΟ ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟ ΘΕΡΕΤΡΟ



Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε η τετραήμερη εκδρομή που διοργάνωσαν οι Συνταξιούχοι του Μαρτίνου στο Μπάνσκο της Βουλγαρίας από 31/01/2014 έως 03/02/2014.

Με σύμμαχο τον καιρό ο Πρόεδρος του Συλλόγου Λεωνίδας Νυδριώτης και τα μέλη του Δ.Σ που συμμετείχαν στην εκδρομή έδωσαν τον καλύτερο εαυτό τους ώστε τα μέλη να απολαύσουν ένα ξένοιαστο τετραήμερο.

Στο ξενοδοχείο με τις σύγχρονες ανέσεις οι Συνταξιούχοι κινήθηκαν με την Μαρτιναϊκή αρχοντιά και υπερηφάνεια απολαμβάνοντας χαμάμ, τζακούζι, σάουνα και πισίνα.

Στο Μπάνσκο επισκέφθηκαν την παλαιά πόλη όπου περπάτησαν ανάμεσα στα ξύλινα και πετρόχτιστα σπίτια και τα λιθόστρωτα σοκάκια.

Το Δεύτερο βράδυ διασκέδασαν σε ταβέρνα με τοπικά και ελληνικά τραγούδια και γεύτηκαν την παραδοσιακή βουλγάρικη κουζίνα.

Την επομένη άλλοι απόλαυσαν την εικοσάλεπτη διαδρομή με το λιφτ μέχρι το φημισμένο χιονοδρομικό κέντρο του Μπάνσκο και άλλοι την ημερήσια εκδρομή στην Σόφια.

Ο δρόμος της επιστροφής είχε δίωρη στάση στο όμορφο Σαντάνσκι για αγορές.

Η μεταφορά των εκδρομέων έγινε από το ταξιδιωτικό γραφείο LOKRIS TRAVEL του Νίκου Περλεπέ τον οποίο ευχαριστούμε, η ευγένεια και ο επαγγελματισμός του Νίκου μας ενθουσίασε.

Όλοι ευχαριστημένοι και ενθουσιασμένοι από μια ακόμη επιτυχημένη εκδρομή του δραστήριου συλλόγου με τις καλύτερες αναμνήσεις και εντυπώσεις ολοκληρώθηκε.

Αριστείδης Κ Κούρος

Οι τόποι χαρακτηρίζονται από τους ανθρώπους τους

Μικρές ιστορίες - όλες έχουν δόση αληθείας - που ελάχιστα πράγματα αλλάξαμε, κι είμαστε σίγουροι πως αν τη διαβάσει κάποιος εκ των πρωταγωνιστών θα καταλάβει αμέσως περί τίνος πρόκειται.

Θα πρέπει να γυρίσουμε πίσω στο χρόνο, στις αρχές της δεκαετίας του '60 και να θυμηθούμε το χωριό . Σε καμιά δεκαπενταριά μέρες είναι τα Χριστούγεννα και το κρύο είναι τσουχτερό. Έχει χιονίσει και λιώνοντας το χιόνι άφησε πίσω του λάσπη και παγετό τις νύχτες. Πριν νυχτώσει λοιπόν μαζευόμασταν και διαλέγαμε που θα την στήναμε για να πούμε τα τελευταία νέα – ποια νέα ;;; - συνήθως τον χειμώνα διαλέγαμε να καθόμαστε κοντά σε κατηφορικό μέρος που είχε πιάσει πάγο. Ανάβαμε τις φουφούδες συζητούσαμε και περιμέναμε.

Αυτός λοιπόν που δεν είναι μνημένος και δεν ξέρει, θα αναρωτηθεί γιατί σε κατηφορικό μέρος;

Ξέραμε όλα τα δρομολόγια της γειτονιάς, ξέραμε ότι αν είναι να πάει κάποιος στην πλατεία που θα πατήσσει, που θα ακουμπήσει για να μην πατήσσει την λάσπη, που θα στερεωθεί για να αποφύγει τον πάγο και αν είχε έρθει και κάποιος εξ Αθηνών γινόταν ο στόχος μας δεν ήξερε όλα τα κατατόπια μπορούσαμε να καθο-

δηγήσουμε την εξέλιξη.

Είχαν αρχίσει να πέφτουνε χιονονιφάδες, ο βοριάς έσκουζε. Εμείς όμως εκεί.

Ο αρχηγός συνήθως ήταν αυτός που είχε την ιδέα και λεπτομέρειες για το τι θα συμβεί.

Ήξερε δηλαδή ότι ο μπάρμπα βγήκε για να πάει στο Λάμπρο να ψωνίσει ήξερε ακόμη ότι ο μπάρμπα Λάμπρος είχε βγάλει ρέγκα με κρασί άρα δεν ήταν δυνατόν να πάει κάποιος και να μην καθόταν να πιει, ένα ποτηράκι ντε ,και φυσικά θα δυσκόλευε την επιστροφή στο σπίτι γιατί το πρώτο έφερνε την όρεξη, το δεύτερο υγεία, το τρίτο τη χαρά, το τρίτο λοιπόν δυσκόλευε στην κατηφόρα γιατί για φαντάσου να έχει πάγο και συ να πηγαίνεις στην τρελή χαρά, το μόνο που μας έλειπε ήταν το timing δηλαδή τότε θα έπαιρνε τον δρόμο της επιστροφής. Γι' αυτό φροντίζαμε να έχουμε ψιλά ξύλα από της γύρω τρακάδες για τις φουφούδες. Ο καθένας είχε την δικιά του φουφού - και όλες τις τρακάδες της γειτονιάς - οι καλύτερες φουφούδες ήταν αυτές που κάναμε από τενεκέδες που ήταν από γλυκό κουταλιού πηγαίναμε στο καφενείο και τα ζητούσαμε δήθεν ότι η μάνα ήθελε να αποθηκεύσει κάτι.

Ακούσαμε την πόρτα να ανοίγει και να κλείνει, άρα κάποιος βγήκε, θα κατηφόριζε και θα

έστριβε στο τσεπ, αλλά ποιος ήταν;;; Σε δευτερόλεπτα είχε πέσει η πρώτη κλανιά η οποία σαφώς και ήταν αναγνωρίσιμη την αμόλαγε μόλις άκουγε το κλείσιμο της πόρτας. Ήταν ο Μπάρμπα Τάκης, θα ερχόταν από την αριστερή μεριά θα κρατιόταν στο περβάζι θα έπιανε τον τοίχο για να πατήσσει τον πάγο άρα μέχρι που θα φθάσει πρέπει να βάλουμε μια πέτρα κοντά στον τοίχο έτσι ώστε να μην φτάνει καλά στον τοίχο και αν χάσει την ισορροπία του να πέσει να βρίσει την «κεωνία του» και μείς να σκάσουμε στα γέλια. Ποτέ κανείς που έπεφτε η αν θέλετε που βάζαμε να πέσει, δεν έσπασε ποτέ τίποτα. Μυστήριο. Όπως μυστήριο ήταν γιατί αφού από δεξιά ο δρόμος ήταν καθαρός γιατί δεν πήγαινε από κει ο μπάρμπα Τάκης. Όταν αργότερα μεγάλοι τον ρωτήσαμε «Μπάρμπα Τάκη πάντα σε θυμόμασταν όταν κατηφόριζες να πιάνεσαι από το αριστερό περβάζι, γιατί δεν πήγαινες από δεξιά που ο δρόμος ήταν καλύτερος;» Μας είπε: «Δεξιά εγώ δεν πάτησα ποτέ!».

Άκης Γ. Δήμας
Κων/νος Νηριήδης

Αναδημοσίευση από το forum της ιστοσελίδας του Μαρτίνου (www.martino.gr/forum)

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΒΙΒΛΙΟΥ

Συνέχεια από τη σελ. 1



βουλίες του κι επίσημα ανακοίνωσε τη συνεργασία με τη συγγραφέα.

Την ομιλία του χρυσού Ολυμπιονίκη και Προέδρου του Συλλόγου Ελλήνων Ολυμπιονικών κ. Δημοσθένη Ταμπάκου διάβασε η Γενική Γραμματέας του ΣΕΟ αργυρή Ολυμπιονίκης της υδατοσφαίρισης κ Εύη Μωραϊτίδου. «Τα παραμύθια της συγγραφέας μιλούν για την Αλήθεια. Ξεκινώντας από τη «Γλυκιά μας Σελήνη», νιώθουμε όπως γράφει σε τίτλο βιβλίου η Θεοδοσία Αργυράκη-Ασαργιωτάκη, την αλήθεια του παραμυθιού και τον καρπό του Ήλιου. Τον καρπό του Φωτός. Ο στιχουργός Νίκος Γκάτσος, είχε γράψει, «την αλήθεια, ψάξε να τη βρεις μες στα παραμύθια». Η δημιουργική δύναμη της φαντασίας, σύμφωνα με τον Αϊνστάιν, είναι πιο σημαντική από τη γνώση. Και η φαντασία αυτή είναι εμφανής στο έργο της συγγραφέας. Ένα έργο που καθιστά τα παιδιά δασκάλους μας. Μια έμπνευση για παιδιά κάθε ηλικίας». Συνεχάρη επίσης την Ιωάννα Μάστορα για την αστείρευτη δημιουργικότητά της, τη Νίνα Διακοβασίλη για την εμπνευσμένη εικονογράφηση κι ευχήθηκε από καρδιάς, να παραμείνουν δημιουργικές, εμπνευσμένες και εμπνεύστριες.»

Όπως έγραψε ο Γενικός Γραμματέας της Ένωσης Συμμετασχόντων σε Ολυμπιακούς Αγώνες, δημοσιογράφος κ. Γεώργιος Λίβερης, η συγγραφέας έχει «την ικανότητα να σμιλεύει ένα status update κατά πρωτογενή τρόπο, πέρα και πάνω από τα παραδοσιακά πρότυπα. Ήδη οι δημιουργίες της έχουν αρχίσει να κοσμούν τη βιβλιοθήκη των Ελλήνων Olympians, ενώ συγχρόνως αποτελούν τον βασικό πυλώνα για τους νέους στο site μας και την ηλεκτρονική βιβλιοθήκη που έχουμε αρχίσει να κτίζουμε με στόχο την επόμενη γενιά. Επομένως οι 969 εν ζωή Έλληνες Αθλητές των Ολυμπιακών Αγώνων όπως και αυτοί οι οποίοι ήδη ετοιμάζονται από τώρα για τους Ολυμπιακούς του

Ρίο ντε Ζανέιρο το 2016, έχουν ακόμη έναν θετικό παράγοντα του πνευματικού φορέα τους».

Η Αννίτα Πατσουρακη, Ιστορικός Τέχνης, Universite de Paris I, Pantheon – SORBONNE είπε: «Η συγγραφέας συγκινεί, δονεί τα συναισθήματά μας. Με γραφή ουσιαστική, αυθόρμητη, με έννοιες γνωστές και συνυφασμένες με στοιχεία απλά, γίνεται κατανοητή στο μυαλό και στη ψυχή των παιδιών, που εύστοχα, βοηθούν την μνήμη των μεγάλων. Η εικονογραφική πλαισίωση, δημιουργία της Νίνας Διακοβασίλη, με το προσωπικό της εικαστικό αλφάβητο, χρησιμοποιεί κλασικούς τρόπους και μέσα της τέχνης που εφαρμόζει με δεξιότητα. Το σύνολο της εικονογράφησης είναι με χρώματα ζωντανά και φωτεινά που συνδέονται απόλυτα με τον αυθορμητισμό της έκφρασης και τη δύναμη του σχεδίου. Οι φυσιογνωμίες, οι φιγούρες και τα σχήματα είναι αναγνωρίσιμα, χωρίς υπερβολές ή στοιχεία φαντασίας, ώστε εύκολα να εντυπώνονται στην παιδική ματιά. Δεν υπάρχει δυσνόητη ή αμφιλεγόμενη εικόνα και η απουσία σε ιδιότυπα ή σουρεαλιστικά στοιχεία οδηγεί προς την αθωότητα και την ελευθερία. Το καλογραμμένο σχέδιο, το άπλωμα του φωτός στις μορφές, η προσεγγμένη και λεπτομερειακή πινελιά δημιουργούν έναν εικονογραφικό εμπλουτισμό με χαριτωμένα μοτίβα.

Για το βιβλίο μίλησαν επίσης ο Δρ. Avtandil Mikaberitze, Ομότιμος Καθηγητής Κλασικής Φιλολογίας Πανεπιστημίου Τιφλίδας, Διευθυντής Γεωργιανού Αρχαιολογικού Ινστιτούτου Αθηνών, Αντιπρόεδρος Ομίλου UNESCO TLEE, ο Λαυρέντιος Δελλαμούδης, Ομότιμος Καθηγητής της Παιδαγωγικής της Φιλοσοφικής Σχολής του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών και η Δρ. Κωνσταντίνα Παλαμιώτου, Διδάκτωρ Φιλοσοφίας Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, Συγγραφέας, τ. Σχολική Σύμβουλος Φιλολόγων.

Στην εκδήλωση παρέστησαν εκπρόσωπος του Παναγιότατου Οικουμενικού Πατριάρχου κ. κ. Βαρθολομαίου, εκπρόσωποι του Μακαριότατου Αρχιεπισκόπου Αθηνών και πάσης Ελλάδος κ. κ. Ιερωνύμου, εκπρόσωπος του Υπουργείου Εθνικής Άμυνας, εκπρόσωπος του Υπουργείου Εξωτερικών, η Διευθύντρια της Γενικής Γραμματείας Απόδημου Ελληνισμού, ο Πρόεδρος της Ευρωπαϊκής Ένωσης Εκπαιδευτικών και σχολικοί σύμβουλοι, προσωπικότητες του αθλητικού κόσμου και δημοσιογράφοι, η Ολυμπιονίκης του τζούντο Μαρία Καραγιαννοπούλου, η Πρόεδρος του Ομίλου UNESCO Αμαρουσίου, η Πρόεδρος του Πολιτιστικού Συλλόγου Γυναικών «Η Μέλισσα», ο Διοικητής του Λαϊκού Νοσοκομείου, ο Πρόεδρος των Απανταχού Μαρτιναίων, καλλιτέχνες, άνθρωποι των γραμμάτων και των τεχνών, Ολυμπιονίκες, δημοσιογράφοι και εκπρόσωποι ξένων ειδησεογραφικών πρακτορείων κα. Η βραδιά ολοκληρώθηκε με δεξίωση και μουσικό πρόγραμμα: Αρχιμουσικός Πέτρος Πρόκος, σαξόφωνο Κώστας Νούσιας, τραγούδι Νάγια Αγοραστού.

Αξίζει να σημειωθεί ότι τη μετάφραση και γλωσσική απόδοση έκαναν ο Δρ. Εθνολογίας Στέφανος Βογαζιάνος Roy (αγγλικά) και η Ειρήνη Ντούρα Καββαδία Συγκριτική γλωσσολόγος (γαλλικά).

Μάζεμα - διατήρηση ελιών και λαδιού



Πότε να μαζεύουμε τις ελιές

Για την καλή ποιότητα του λαδιού έχει μεγάλη σημασία ή εποχή που θα μαζέψουμε τις ελιές. Γενικά οι πολύ ώριμες δίνουνε κατώτερο λάδι και όσες είναι από κάμπτο ή από θέσεις χαμηλές και προαηλιακές χοντρό και πολύ χρωματισμένο. Γι' αυτό τις ελιές του κάμπου πρέπει πάντα να τις μαζεύουμε λίγο αγουρωπές για να επιτυχαίνουμε λάδι λεπτότερο και καλύτερο στην ποιότητα. Κι αντίθετα, όσες ελιές καλλιεργούνται ψηλά σε πλαγιές απ' ασβεστόπετρες δίνουνε λάδι πιο λεπτό και πιο ανοιχτό στο χρώμα. Τις ελιές αυτές πρέπει να τις μαζεύουμε όταν μαυρίσουν καλά και πριν αρχίσουνε να ζαρώνουν γιατί τότε έχουνε το περισσότερο και το καλύτερο λάδι κι αν τις αφήσουμε να ωριμάσουν πολύ καλά έχουμε λάδι κατώτερο. Έχουμε ακόμα συμφέρον να μαζεύουμε τις ελιές από τούς χαμηλούς κλώνους με το χέρι και μονάχα από τούς πολύ ψηλούς, που δε φτάνομε, να ρίχνουμε τις ελιές χτυπώντας τα κλωνιά ανάλαφρα μα καλάμι. Έτσι δε θα έχουμε μεγάλες ζημίες γιατί δε θα τσακίζουμε τα κλωνιά που θα δώσουν καρπό τον ερχόμενο χρόνο. Και να κουβαλούμε τις ελιές στο λιοτρίβι σε κοφίνια γιατί με σακιά ζουλίζονται κι ανάβουν.

Μια απάτη

Σχεδόν σ' όλες τις επαρχίες που καλλιεργείται η ελιά νομίζουνε πως παίρνουνε περισσότερο λάδι όταν αργήσουν να λιοτριβίσουνε τις ελιές. Ακουσα κτηματία να λέει χαρούμενος πώς από 3 οκ. ελιές πήρε μια οκά λάδι. Ο κτηματίας αυτός είχε γελαστεί πολύ, διόλου δεν είχε πάρει λάδι περισσότερο, ζημία μονάχα μεγάλη είχε πάθει από την ποιότητα του λαδιού που ήταν πια κατώτερη γιατί είχαν σαπίσει οι ελιές. Και γελάστηκε γι' αυτόν το λόγο: Μια οκά ελιές ώριμες όταν σιτευτούνε και χάσουνε το ζουμί τους, ας πούμε πως θα ζυγίζουν 300 δράμια. Οι 3 οκ. ελιές του κτηματία αυτού θα ζυγίζαν αν ήταν φρέσκες 4 οκ. και θα έδιναν το ίδιο ποσόν λαδιού μα θα κέρδιζε περισσότερα από την ποιότητα του. Μερικοί απ' αυτούς για να δικαιολογηθούνε την απάτη τους, λένε πως στύβοντας σιτεμένες ελιές έχουν οικονομία γιατί κάνουνε λιγότερες κοψές ή μύλους. Και πράγματι κάνουνε λιγότερες κοψές. Μα είναι λογικό, τους συμφέρει να χάσουνε την καλή ποιότητα του λαδιού που θα 'παιρναν πιο πολλά λεπτά από εκείνα που θα ξόδευαν για τις παραπανίσιους μύλους ; Όσοι διαβάσουν αυτά που γράφω για την απάτη κι' ακολουθούνε τον ίδιο δρόμο, θα μοιάσουν με εκείνον που λυπάται το καρφί και χάνει το πέταλο.

Πώς να διαλέγουμε τις ελιές

Πριν λιοτριβήσουμε τις ελιές πρέπει να τις διαλέξουμε για να βγάλουμε τις σαβούρες, τις σκουληκιασμένες ελιές και σαπισμένες και τις λιοτριβήσουμε χωριστά γιατί έχουνε πρόστυχο λάδι. Χωριστά λιοτριβούμε και τις χαμάδες (σταφιδιασμένες) γιατί κι αυτές έχουν λάδι τελευταίας ποιότητος. Εγώ στο ελαιουργείο μου διάλεγα τέλεια τις ελιές και σχεδόν ανέξοδα με σταφιδομηχανή που της είχα αλλάξει τα κόσκινα για να περνούν μονάχα οι χαλασμένες. Σε μια ώρα γυρίζοντας την εργάτης με το χέρι καθάριζε 350-400 οκ. ελιές.

Πώς να πλένουμε τις ελιές

Τις λερωμένες ελιές κι αυτές που μαζεύομαι από χάμου ύστερα από βροχή πρέπει καλά να τις πλένουμε με καθαρό νερό για να έχουμε καλό λάδι. Το πλύσιμο μπορούμε να κάνουμε με χειροκόφινανα γεμάτα ίσαμε τη μέση μ' ελιές που βουτούμε 2-3 φορές έως να καθαρίσουν σε στερνίτσα με νερό ή σε θάλασσα σαν τύχη να έχουμε στην ακρογιαλιά το λιοτρίβι. Μερικοί πλένουν τις ελιές στα κοφίνια χύνοντας απάνω πολλές φορές καθαρό νερό.

Πώς να καθαρίζουμε το λιοτρίβι

Στο λιοτρίβι πρέπει να βασιλεύει ή καθαριότητα γι αυτό μια βδομάδα πριν τα ανοίξουμε για να δουλέψει το σαρώνουμε καλά, ασβεστώνουμε τούς τοίχους και πλένομε, τις πέτρες του μύλου, τα πιεστήρια, το λιμπί, τα αγγεία και τις τσαντήλες με νερό κρύο που λειώσαμε 6 τα εκατό ποτάσα ή σόδα και τα ξεπλύναμε κατόπι 2-3 φορές με σέτο καθαρό νερό.

Ή καθαριότητα αυτή του λιοτριβιού πρέπει να γίνεται κάθε σαββατόβραδο και κάθε φορά που λιοτριβήσαμε σαπισμένες ή βρωμολιές. Το πάτωμα του λιοτριβιού πρέπει κάθε μέρα να το καθαρίζουμε από την πυρήνα και να την πηγαίνουμε σε αποθήκη γιατί ανάβει και μας χαλάει το λάδι.

Πρέπει ακόμα να προσέχουμε η κοπριά του αλόγου που γυρίζει το μύλο να πετιέται αμέσως έξω από το λιοτρίβι και το λυχνάρι που κρέμεται ανάμεσα στις πέτρες να μη στάζει στις ελιές που αλέθονται. Τις τσαντήλες από καιρό σε καιρό να τις μπουγαδιάζουμε ή τις πλένομαι με λίγη ποτάσα ή σόδα κι όταν τις στύβουμε για να βγει το λάδι να τις περιχύνουμε με πολύ καυτό και καθαρό νερό. Και να βάφουμε με μίνιο όλα τα μέρη του πιεστηρίου που δεν ακουμπούν οι τσαντήλες, τα αγγεία απέξω και τα σίδερα του μύλου. Η λίμπα είναι απαραίτητο να χωριστή σε δύο, στη μια μεριά να πηγαίνει το θερμασμένο και στην άλλη αθέρμαντο λάδι.

Το αθέρμαντο λάδι επειδή δύσκολα λαγαρίζει το παίρνουμε από τη λίμπα και τα βάζουμε προσωρινά σε τενεκεδένιο καζάνι και ύστερα από 12 ώρες θα έχει καθαρίσει. Βάζοντας ξεχωριστά το αθέρμαντο λάδι κερδίζουμε γιατί πουλιέται ακριβότερα. Το λιοτρίβι πρέπει να είναι ζεστό, για αυτό το κλείνομε από το βοριά για να έχει θερμοκρασία 18-20 βαθμούς που είναι η πιο κατάλληλη. Με πιο χαμηλή θα είναι κρύο και θα χαλάει η ποιότητα του λαδιού.

Πώς να διατηρούμε τις ελιές

Τις ελιές πρέπει να τις λιοτριβούμε το πολύ τρεις ημέρες ύστερα από το μάζεμα, πριν δηλαδή ανάψουν και χαλάσει η ποιότητα του λαδιού. Ωστόσο συμβαίνει σχεδόν πάντοτε να μην μπορούμε να δουλέψουμε τις ελιές αμέσως και να είμαστε αναγκασμένοι να τις διατηρήσουμε για λίγες ημέρες. Στην περίπτωση αυτή πρέπει με κάθε τρόπο να τις διατηρήσουμε μονάχα 4-5 μέρες γιατί ξέρουμε πως οι φρέσκες ελιές δίνουνε το καλό λάδι.

Η αποθήκη πρέπει να είναι καθαρή και πλακοστρωμένη, ν' απλώνουμε απάνω τις ελιές σε πάχος όχι μεγαλύτερο από 20-30 πόντους. Όταν μας ζορίσει η ανάγκη να κρατήσουμε τις ελιές στην αποθήκη περισσότερο από 4-5 μέρες τις πασπαλίζομε με αλάτι Όμως καλύτερα είναι να τις διατηρήσουμε σε καλαμωτές που είναι είδος τελάρων και έχουν μάκρος 2 μέτρα, φάρδος 1 μ. και κούφωμα απάνω κάτω 12 πόντους. Ο πάτος της καλαμωτής αυτής είναι καμωμένος με πήχες ή καλάμια καρφωμένα σε τέτοια απόσταση που να μην πέφτουν οι ελιές και σε κάθε γωνιά έχει ως 8 πόντους τάκο για πόδια, Σαν την καλαμωτή αυτή φτιάνομε πολλές, τις γεμίζομε μ' ελιές και πιθώνουμε τη μια απάνω στην άλλη σ' αποθήκη που ν' αερίζεται καλά από δυο μέρη με παράθυρα. Έτσι οι ελιές δύσκολα ανάβουν γιατί παίρνουν από παντού αέρα. Είναι αλήθεια πως οι καλαμωτές στοιχίζουν μα θα τις έχουμε για πάντα και θα μπορούμε να διατηρούμε τις ελιές περισσότερες ημέρες και σ' αποθήκη σχετικώς μικρή. Ωσπου να έρθει η σειρά ν' αλέσουμε τις ελιές, είτε πολλές έχουμε είτε λίγες μπορούμε να τις διατηρήσουμε καλά με ένα από τούς τρόπους που είπα. Όσοι έχουνε πολλές συμφέρει να φτιάσουν καλαμωτές και όσοι έχουν λίγες ας τις απλώνουν χάμου στην αποθήκη σε φτενό στρώμα απάνω στις πλάκες, που πρωτίτερα σάρωσαν κι έπλυναν καλά. Οι ελαιοπαραγωγοί που θα θελήσουν να διατηρήσουνε τις ελιές τους όσο το δυνατό λιγότερο

καιρό για να κάνουν διαλεχτό λάδι μπορούν να συνεννοηθούνε μεταξύ τους και κατόπι με τα λιοτρίβια για να κανονίσουνε τις δουλειές τους μ' ένα τρόπο που να ξέρει από πρωτίτερα κάθε νοικοκύρης ποια μέρα ορισμένως θα λιοτριβήσει τις ελιές του. Έτσι θα ξέρει καθένας ποτέ θα μαζέψει τις ελιές του για να μην τις κρατεί πολύ καιρό στην αποθήκη. Τέλος, και εκείνοι που διατηρούνε τις ελιές τους σε καλαμωτές και εκείνοι που τις απλώνουν χάμου στις πλάκες της αποθήκης δε θα ξεχάσουν ποτέ πως πρέπει να δουλεύουνε ξεχωριστά τις γερές και καλές ελιές και ξεχωριστά τις χαμάδες κι αυτές που πέφτουν από το δέντρο μονάχες τους από αρρώστια ή άλλη αφορμή γιατί είναι χαλασμένες και σάπιες και δίνουνε πρόστυχο λάδι.

Πώς να διατηρούμε το λάδι

Το λάδι είναι πολύ ντελικάτο και εύκολα τσαγγίζει σε υγρή ή ζεστή αποθήκη ή παίρνει αέρα σε πιθάρι ξέσκειτο. Κατάλληλη αποθήκη είναι η δροσερή και στεγνή. Το λάδι από το χειμώνα που θα μπει στην αποθήκη ως την άνοιξη είναι απαραίτητο να μεταγγιστεί 2-3 φορές σε καθαρά πιθάρια για να ξεχωρίσει από τη μούργα που το ταγγίζει. Όταν έχουμε διυλιστήριο δεν το μεταγγίζουμε παρά το διυλίζομαι πρώτα και ύστερα τ' αποθηκεύομαι. Το λάδι που δε θα πουληθεί αμέσως το βάζουμε σε πιθάρια καθαρά κι από μέσα καλά αλειφωμένα γιατί σαν ιδρώνουν το λάδι τσαγγίζει. Αντί πιθαριού μπορούμε να μεταχειριστούμε για τη διατήρηση του λαδιού τενεκεδένια δοχεία ή νταμιτζάνες για τα διαλεχτά. Σε αγάνωτα σιδερένια και γενικά μετάλλινα δοχεία δεν πρέπει ποτέ να βάζουμε λάδι γιατί χαλάνε.

Τα πιθάρια και τα δοχεία που θα βάλουμε το λάδι πρέπει πρώτα να τα πλύνουμε καλά με κρύο νερό και ποτάσα ή σόδα και να τα ξεπλύνουμε με μπόλικο κρύο νερό 2-3 φορές. Δοχεία πλυμένα με ζεστό έχουνε μυρουδιά λαδίλας. Βαρέλια που είχαν λάδι και θέλομε να τα ξαναγεμίσουμε πρέπει να τα πλύνουμε με καυστική σόδα (σπίρτο του σαπουνιού). Σε 10 οκ. βρασμένο νερό λειώνομε μια οκά καυστική σόδα και μ' αυτό πλένομε το βαρέλι μέσα κι έξω. Ύστερα τη χύνομε και πλένομε το βαρέλι πρώτα με καυτό νερό μια φορά και κατόπι 2-3 φορές με μπόλικο κρύο. Σε ανάγκη αντί καυστική σόδα μεταχειριζόμαστε ποτάσα του μπακάλη μαζί με λίγο ασβέστη άσβεστο. Τους μήνες του καλοκαιριού που κάνει τις πιο δυνατές ζέστες έχουμε και το μεγαλύτερο φόβο να ταγγίσει το λάδι και για να το προφυλάξουμε πρέπει να λάβουμε σχετικά μέτρα στην αποθήκη και στα δοχεία. Η αποθήκη πρέπει να έχει θερμοκρασία 10-12 βαθμούς και λίγο φώς και να είναι ξηρή και πολύ καθαρή. Είναι καλό προσφυλαχτικό ν' απολυμαίνουμε τους τοίχους και το πάτωμα της αποθήκης με ασβέστη ή με γαλαζόπετρα ή αλόγοπετρα (θειικό χαλκό) που μποδίζουν από το να πιάσουνε μούχλα οι τοίχοι. Σε 100 οκ. νερό σβήνομαι 2 οκ. ασβέστη και μ' αυτό ασβεστώνουμε όλη την αποθήκη.

Ή λειώνομε (σε 100 οκ. νερό) 2 οκ. γαλαζόπετρα και ραντίζουμε τους τοίχους και το πάτωμα.

Για προφυλαχτικό στο τσάγγισμα συμβουλεύουν να ρίχνουμε σε κάθε 100 οκ. λάδι 100 δράμια ψιλή και καθαρή ζάχαρη, λειωμένη σε 60-70 δράμια κρύο λάδι. Η ζάχαρη χωρίς να βλάψει σε τίποτα τη γεύση του λαδιού εμποδίζει για πολύν καιρό το τσαγγισμα του.

Οξύτητα τον λαδιού

Στο εμπόριο ζητούνται λάδια με μικρή οξύτητα του και γι' αυτό όσο περισσότερη έχει τόσο είναι και πιο φτηνό. Τα διαλεχτά λάδια που έγιναν από φρέσκες ελιές έχουν 1- 17s βαθμό οξύτητα και όσα είναι βγαλμένα από σταφιδιασμένες και σάπιες χωρίς περιποίηση και καθαριότητα έχουνε μεγάλη οξύτητα κι είναι κατώτατα, πρόστυχα. Στην οξύτητα του λαδιού πρέπει οι ελαιοπαραγωγοί να δώσουν προσοχή γιατί το εμπόριο σύμφωνα μ' αυτή κανονίζει την τιμή. Μεγάλη οξύτητα έχουνε τα λάδια που βγαίνουνε από σαπισμένες ελιές ή κι από γερές όταν δουλευτούν χωρίς καθαριότητα. Είναι γενικός κανόνας πώς δε μπορεί να κάνει ποτέ καλό λάδι λιοτρίβι που λείπει από μέσα ή σόδα ή ποτάσα που είναι για την καθαριότητα απαραίτητα.

Οι περισσότεροι ελαιοπαραγωγοί μπορούν να βρίσκουνε την οξύτητα μόνοι τους με ένα απλούστατο και πολύ φτηνό όργανο που λέγεται ελαιοξύμετρο και πωλείται στα καταστήματα οργάνων χημείας και μικροβιολογίας.

ΧΙΛΙΑ (1.000) ΧΡΟΝΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗΣ ΒΑΠΤΙΣΕΩΣ ΤΟΥ ΧΡΙΣΤΟΥ



**Γεώργιος
Α. Πούλιος
Επίτιμος Δικηγόρος
Δημοσιογράφος
Ενώσεως
Κυκλαδικού Τύπου**

Η βάπτισμα είναι ένα από τα επτά (7) μυστήρια. Βάπτισμα, Χρίσμα, Θεία Ευχαριστία, Μετάνοια ή Εξομολόγηση, Ευχέλαιο, Γάμος και Ιεροσύνη.

Κατά τη βάπτισμα ο ιερέας βυθίζει τρεις (3) φορές, στο αγιασμένο νερό της κολυμβήθρας το βρέφος. Η διαδικασία αυτή γίνεται προκειμένου, ο άνθρωπος να εξαγνισθεί και καθαρθεί, από το προπατορικό αμάρτημα. Το αμάρτημα της παρακοής που κατά την Παλαιά Διαθήκη διέπραξαν οι πρωτόπλαστοι απέναντι στο Θεό και το οποίο στάθηκε η αιτία της διακοπής της επικοινωνίας με τον Θεό και της αποπομπής τους από τον Παράδεισο,

Ο άνθρωπος διαπράττει πολλά αμαρτήματα. Επτά (7) όμως είναι τα πιο θανάσιμα αμαρτήματα, που οδηγούν, τον πιστό, στον πνευματικό θάνατο, Η Έπαρση, η Πλεονεξία, η Ζηλοφθονία, η Οργή, η ακηδία (αμέλεια), η Οκνηρία, η Λαιμαργία και η Λαγνεία.

Το μυστήριο της βαπτίσεως, σκοπό έχει να καταστήσει τον άνθρωπο ισχυρό και δυνατό, έναντι των δυνάμεων του κακού. Αυτό επιτυγχάνεται, όταν ο νεοφώτιστος «ΒΥΘΙΖΕΤΑΙ» ολόκληρος (πλήρως) μέσα στο αγιασμένο νερό της κολυμβήθρας, τρεις (3) φορές. Εάν κάποιο μέρος του ανθρωπίνου σώματος μείνει εκτός του ύδατος και δεν δεχθεί το αγιασμένο νερό, γίνεται «ΠΥΛΗ» εισόδου του κακού και από αυτό το σημείο θα δεχθεί την επιθετική του μορφή.

Το μυστήριο της βαπτίσεως μου θυμίζει τον μυθικό Αχιλλέα. Τον θρυλικό ήρωα του έπους όλων των αιώνων την «ΙΛΙΑΔΑ».

Ο Αχιλλέας ήταν γιος της Θέτιδας, θαλάσσιας θεότητας. Η Θέτις ήθελε τον Αχιλλέα να τον καταστήσει αθάνατο «ΑΤΡΩΤΟ». Για να το επιτύχει, αυτό τον πήγε, στην ιερή λίμνη της Στυγός. Τον βύθισε τρεις (3) φορές, στα θεία νερά της και από τότε έγινε αθάνατος και άτρωτος. Κατά την ώρα της βαπτίσεως η Μάνα του τον κράταγε από την φτέρνα του. Αυτό είχε σαν συνεπεία εκείνο το σημείο του σώματος (η φτέρνα) να μείνει «ΑΒΑΠΤΙΣΤΟ». Έτσι όλο το σώμα τους Αχιλλέα ήταν αθάνατο, η φτέρνα του ήταν θνητή.

Ο Αχιλλέας έλαβε μέρος στον Τρωικό πόλεμο (γύρω στο

1.100 π.Χ.). Εκεί τον βρήκε ο θάνατος. Τον κτύπησε ένα βέλος Τρωαδίτη. Μπήκε από την μόνη «ΠΥΛΗ» που είχε μείνει ανοιχτή. Το βέλος αυτό τον χτύπησε, στη φτέρνα.

Η Λίμνη της Στυγός βρισκόταν στην περιοχή των Καλαβρύτων, κοντά στα Αροάνια Όρη. Από τα βουνά αυτά πήγαζε ο ποταμός Στύγιος και δημιουργούσε «τα στύγια ύδατα» (ΗΛΙΟΣ, τόμ. ΚΑ, σελ. 114). Βλέπετε και εγκυκλοπαίδεια Δρανδάκη, γράμμα Σ, σελ. 464.

Για το βάπτισμα αυτό του Αχιλλέα πρώτος μίλησε ο Ρωμαίος ποιητής Στρατίου, στην «Αχιλλήϊδα» του. Όποιος την έχει παρακαλώ να μου τηλεφωνήσει (210-94.09.788) να πάω να τη διαβάσω. Βεβαίως για τη βάπτισμα του Αχιλλέα μπορείτε να διαβάσετε τη Μεγάλη Ελληνική Μυθολογία του Ζαν Ρισπέν, Γάλλου Ακαδημαϊκού, τόμ. Β', σελ. 192, κεφ. Η Γέννηση του Αχιλλέα.

Φίλε αναγνώστη, όπως ξέρεις, ο Τρωικός πόλεμος έγινε το ολιγότερο, πριν 1.000 χρόνια από της γεννήσεως του Χριστού. Δηλαδή ο νηπιοβαπτισμός στην Ελλάδα, από τους Έλληνες, έχει αρχίσει πριν χίλια χρόνια. ΣΥΜΠΤΩΣΗ; Και όμως οι εχθροί μας ισχυρίζονται, ότι οι Αρχαίοι Έλληνες δεν είναι πρόγονοι μας. Ας διαβάσουν λίγο. Τα υπόλοιπα τα αφήνω σε εσένα.

Κάθε φωτογραφία... χίλιες αναμνήσεις



1922 - Ο υπουργός Στρατιωτικών Θεόδωρος Πάγκαλος (πίσω) κι ο οδηγός Σεραφείμ Τούμπης



Από αριστερά: Μαρία Κούρου - Τούμπη, ο μικρός Τρύφων Τούμπης, Σεραφείμ Τούμπης, η μικρή Παγώνα Τούμπη και στο βάθος ο μικρός Κώστας Τούμπης



Από αριστερά: Σεραφείμ Τούμπης, Θεόδωρος Τούμπης



Αχιλλέας Κούρος



Κάτω: Επαμεινώνδας Κούρος κι ο μικρός Λουκάς Κούρος. Δίπλα: Γαρυφαλλιά Σίδερη - Κούρου. Επάνω από αριστερά: Αγγελική Ζάχαρη - Κούρου και οι νεότεροι Γαρυφαλλιά Κούρου, Κων/νος Ε. Κούρος

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ

ΕΣΟΔΑ-ΕΞΟΔΑ

ΑΠΟ 01/01/2013-31/12/2013

ΕΣΟΔΑ

ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΜΕ 31/12/2012	41,23
ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ-ΔΩΡΕΕΣ	1.245,00
ΤΟΚΟΙ ΠΙΣΤΩΤΙΚΟΙ	0,24
ΣΥΝΟΛΟ	1.286,47

ΕΞΟΔΑ

ΕΞΟΔΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ	668,00
ΕΝΟΙΚΙΑ	360,00
ΓΕΝΙΚΑ ΕΞΟΔΑ	71,00
ΕΞΟΔΑ ΤΡΑΠΕΖΗΣ	13,00
ΝΕΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΜΕ 31/12/2013	174,47
ΣΥΝΟΛΟ	1.286,47

Ο	Ο	Ο
ΠΡΟΕΔΡΟΣ	Γ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ	ΤΑΜΙΑΣ
Α.Κ.ΚΟΥΡΟΣ	ΘΩΜΑΣ Γ ΚΑΡΑΜΕΡΗΣ	ΓΕΩΡΓΙΟΣ Ν. ΚΩΤΣΑΛΑΣ

ΕΠΙΤΥΧΗΜΕΝΗ Η ΕΤΗΣΙΑ
ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΤΟΥ
ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΜΑΣ

Συνδημότισσες - Συνδημότες,



Πριν από τρεισήμισι χρόνια με εντολή σας ανέλαβα τα καθήκοντα του Δημοτικού Συμβούλου του Δήμου Λοκρών. Με την ολοκλήρωση της θητείας μου καταθέτω τον απολογισμό πεπραγμένων για την Δημοτική Κοινότητα Μαρτίνου.

Οι σημαντικότερες παρεμβάσεις κατά την άποψή μου κατά χρονολογική σειρά είναι:

1. Δίκτυο Αποχέτευσης και εγκατάσταση επεξεργασίας Λυμάτων οικισμού Μαρτίνου. Έχει ενταχθεί σε πρόγραμμα και βρίσκεται σε διαδικασία δημοπράτησης.
2. Λειτουργία παιδικού Σταθμού Μαρτίνου.
3. Συντήρηση και επισκευή Σχολικών Συγκροτημάτων Μαρτίνου (Δημοτικό, Γυμνάσιο, Λύκειο).
4. Κατασκευή ψηφιδωτής αναπαράστασης του ανδριάντα του Βάσου Μαυροβουνιώτη (Μάχη Μαρτίνου).
5. Κ.Α.Π.Η. Μαρτίνου σε νέο αναβαθμισμένο χώρο.
6. Απομάκρυνση τοξικών αποβλήτων από το νταμάρι στην διασταύρωση Μαρτίνου.
7. Μεταφορά των μελών του Κ.Α.Π.Η. κάθε χρόνο για 15 μέρες για Λουτροθεραπεία στα Καμένα Βούρλα.
8. Τοποθετήθηκε και λειτουργεί Α.Τ.Μ. στο Μαρτίνο.
9. Άνοιξε και λειτουργεί το Κλειστό Γυμναστήριο Μαρτίνου.
10. Άνοιξε και λειτουργεί ο Ανεμόμυλος.

Ο Στόχος των οικοπέδων και του Παλαιού Δημοτικού Σχολείου δεν επετεύχθη. Λεπτομέρειες για το έργο της Δημοτικής Αρχής από την έντυπη ενημέρωση του Δημάρχου.

Θέλω να σας ευχαριστήσω για την εμπιστοσύνη και την κατανόηση σας.

Δεν θα συμμετέχω στις προσεχείς Δημοτικές Εκλογές, τις μεθεπόμενες όμως, αν ο Μαρτιναϊκός Λαός το θέλει, αν η πολιτική συγκυρία το επιτρέπει και ο Μεγαλοδύναμος δεν μου πει «Που πας ρε καραμήτρο» θα ήθελα να εργαστώ ψυχή τε και σώματι μια θητεία για το Μαρτίνο που του την χρωστάω γιατί μου χάρισε σωματική υγεία και ψυχική ισορροπία μέχρι σήμερα.

Αριστείδης Κ. Κούρος

Όπως κάθε χρόνο ο Σύλλογός μας πραγματοποίησε και φέτος Κυριακή μεσημέρι στις 16/02/2014 την ετήσια συνάντησή του στην ταβέρνα «Άγγελος» στα Εξάρχεια.

Η συμμετοχή ήταν ικανοποιητική.

Το ωραίο φαγητό, η ζωντανή μουσική με τους Αναστάσιο Παπαδημητρίου μπουζούκι-τραγούδι και Θέμο Σκανδάμη κιθάρα – τραγούδι με τις ωραίες εκτελέσεις των τραγουδιών έσπειραν κέφι με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί μια ωραία και ευχάριστη ατμόσφαιρα.

Ευχόμαστε Καλή Χρονιά και του Χρόνου με Υγεία

Αριστείδης Κ. Κούρος