

διαδρομές

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ / ΤΕΧΝΕΣ / ΙΣΤΟΡΙΑ / ΒΙΒΛΙΑ / ΜΟΥΣΙΚΗ / ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Μαγαζιά από πάππου προς πάππου...





ΕΛΙΑ ΚΟΥΜΛΗ

diadromes@haniotika-nea.gr

editorial



Ένα αφιέρωμα σε μαγαζιά των Χανίων που επί χρόνια πολλά συνεχίζουν να λειτουργούν στην πόλη μας, ξεκινούν σήμερα οι “διαδρομές” ενώ το επόμενο διάστημα θα συνεχιστεί η παρουσίαση και άλλων οικογενειακών επιχειρήσεων που εξακολουθούν έως τις μέρες μας να γράφουν τη δική τους ιστορία στα τεκταινόμενα των Χανίων και όχι μόνον!



ΣΤΟ Ν. ΧΑΝΙΩΝ

Εορτασμός
των Θεοφανείων

Με κατάνυξη πρόκειται να πραγματοποιηθούν την ερχόμενη Δευτέρα σε πολλές περιοχές του Νομού Χανίων οι καθιερωμένες εκδηλώσεις για τον εορτασμό των Θεοφανείων.

βριήλ) θα πραγματοποιηθεί την ερχόμενη Δευτέρα και ώρα 11:00 π.μ.

• **Στον Δήμο Πλατανιά:**

- 10:30π.μ: Αγιασμός των υδάτων στο λιμανάκι του Πλατανιά.

- 11:00π.μ: Αγιασμός των υδάτων στην παραλία του Ταυρωνίτη.

- 11:00π.μ: Αγιασμός των υδάτων στην παραλία των Καμισιανών.

- 11:30π.μ: Αγιασμός των υδάτων στην παραλία του Γερανίου.

- 12:00μ.:Αγιασμός των υδάτων από τον Σεβασμιώτατο Μητροπολίτη Κισσάμου & Σελίνου κ.κ Αμφιλόχιο, στο λιμάνι Κολυμβαρίου.

- 10:30 π.μ. θα γίνει ο Αγιασμός των Υδάτων στην Αγία Μαρίνα. Όπως αναφέρεται σε ανακοίνωση της Ενορίας Αγ. Μαρίας, μικροί κολυμβητές θα βουτήξουν να πιάσουν τον Τίμιο Σταυρό και δεκάδες περιστέρια θα αφεθούν ελεύθερα. Ο Αγιασμός των Υδάτων θα πραγματοποιηθεί στον Δεύτερο Μόλο της Αγίας Μαρίας, πίσω από το Φαρμακείο.

• Ο Οργανισμός Ανάπτυξης Κρήτης (ΟΑΚ) ανακοίνωσε ότι την ερχόμενη Δευτέρα ημέρα της εορτής των Θεοφανείων, όπως κάθε χρόνο θα πραγματοποιηθεί Αγιασμός των υδάτων στα παρακάτω έργα αρμοδιότητας του Οργανισμού. Ο Αγιασμός Υδάτων θα πραγματοποιηθεί:

- Στην **Λιμνοδεξαμενή του Αγίου Γεωργίου Οροπεδίου Λασιθίου** στις 10:30 π.μ.(πρωί)

- Στο **Φράγμα Αποσελέμη στο Ηράκλειο** στις 12:00 μ.μ.(μεσημέρι)

- Στο **Φράγμα Ποταμών Αμαρίου στο Ρέθυμνο** στις 12:30 μ.μ.(μεσημέρι)

Οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν σε χώρους που έχουν διαμορφωθεί στις όχθες των ταμιευτήρων. Οι καιρικές συνθήκες την ημέρα των Θεοφανείων αναμένονται ιδιαίτερα δυσμενείς. Έτσι προκειμένου να μην υπάρξει ταλαιπωρία των πολιτών στην ασφαλή προσέλευση αλλά και στην στάθμευση των οχημάτων παρακαλούνται πολύ όπως συμμορφώνονται στην οχετική σήμανση και στις υποδείξεις των εργαζομένων.

Ειδικότερα στο φράγμα Ποταμών, το οποίο υπερχειλίζει από τις 30-12-2019, οι πολίτες θα πρέπει να είναι πολύ προσεκτικοί κατά την προσέγγισή τους στον χώρο του αγιασμού.

• **Στα Χανιά**, ο αγιασμός των υδάτων θα γίνει στην **Ακτή Ενώσεως** μπροστά στο ΚΑΜ αντί την Ακτή Τομπάζη (μπροστά στο Γιαλί Τζαμί). Σύμφωνα με πληροφορίες οι λιμενικές αρχές σε συνεννόηση με το Δήμο σχεδιάζουν ώστε ο αγιασμός να μην γίνει στο συνηθισμένο σημείο μπροστά στο Γιαλί Τζαμί καθώς οι καιρικές συνθήκες τη Δευτέρα θα είναι κακές και αναμένονται άνεμοι έντασης 9 μποφόρ. Για λόγους ασφαλείας ο αγιασμός των υδάτων θα γίνει από εξέδρα στην Ακτή Ενώσεως μπροστά στο Μεγάλο Αρσενάλι.

Όπως ανακοινώθηκε από την **Μητρόπολη Κυδωνίας και Αποκορώνου** το πρόγραμμα εορτασμού των Θεοφανείων στην πόλη των Χανίων έχει ως εξής :

- 06.30: Όρθρος, Θεία Λειτουργία Μεγάλου Βασιλείου και Αγιασμός των Θεοφανείων, προεξάρχοντος του Μητροπολίτη Κυδωνίας και Αποκορώνου Δαμασκηνού και συνιερουργούντων των Θεοφιλεστάτων Επισκόπων, Ευμενείας κ.κ. Ειρηνάιου και Δορυλαίου κ.κ. Δαμασκηνού.

-10.30: Μετάβαση μετά εκκλησιαστικής πομπής και τάξεως στο παλαιό Λιμάνι των Χανίων, όπου θα γίνει ο αγιασμός των υδάτων.

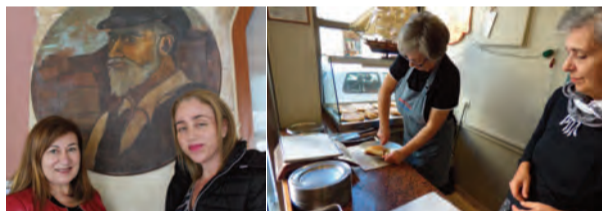
ΔΙΑΔΡΟΜΗ ΛΙΤΑΝΕΙΑ - ΑΓΙΑΣΜΟΣ ΥΔΑΤΩΝ

Αναχώρηση από τον ιερό ναό των Εισοδίων της Θεοτόκου δια τον οδ΄ ΄ψν Χάληδων- Καραολή Δημητρίου- Σήφακα- Δασκαλογιάννη με κατάληξη στην Πλατεία Κατεχάκη (Κ.Α.Μ) όπου θα πραγματοποιηθεί ο αγιασμός των υδάτων λόγω δυσμενών καιρικών συνθηκών. Επιστροφή στον ιερό ναό Εισοδίων της Θεοτόκου από την ίδια διαδρομή.

όπως έχει ανακοινωθεί θα πραγματοποιηθεί στις εξής περιοχές:

- Τελετή αγιασμού των υδάτων στην **κεντρική δεξαμενή υδροδότησης της πόλης των Χανίων** που βρίσκεται στην ενορία του Αγίου Ιωάννη (στο τέρμα της οδού Ηγουμένου Γα-

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



σελ. 3 - 5 ~ Μαγαζιά από πάππου προς πάππου...

σελ. 6 ~ Πολιτισμός



σελ. 7 ~ Παιδότοπος



σελ. 8 ~ Υγεία & Βότανα

σελ. 9 ~ Πολιτισμός

σελ. 10 ~ Ιστορία της Ιατρικής

σελ. 11 ~ Αφορμή, Βιβλία

γιορτάζουν

5/1

Θεωνάς,
Θεώνη
Θεόπεμπτος,
Θεόπεμπτη

6/1

Φώτιος,
Φωτεινή,
Φανή,
Θεοφάνης,
Θεοφάνια,
Ιορδάνης,
Ουρανία,
Περιστέρα
Θεοπούλα

7/1

Ιωάννης,
Ιωάννα,
Πρόδρομος

8/1

Αγάθων
Δομνίκη,
Δομνίκος
Παρθένα,
Ελσα,
Νένα

διαδρομές

τεύχος 863
Εβδομαδιαίο Πολιτιστικό Ένθετο
της εφημερίδας “Χανιώτικα Νέα”

ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑ: ΧΑΝΙΩΤΙΚΑ ΝΕΑ -
ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΗ Α.Ε.

ΙΔΡΥΤΗΣ: Γιάννης Ε. Γαρεδάκης
ΕΚΔΟΤΗΣ: Μανώλης Α. Γαρεδάκης
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ:
Παρασκευάς Ν. Περάκης
ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ
“ΔΙΑΔΡΟΜΩΝ”:
Ελευθερία Μ. Κουμή

ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΟΜΑΔΑ:
Γιώργος Δρακάκης, Γιώργος Κώνστας,
Γιάννης Λυβιάκης, Δημήτρης
Μαριδάκης, Γιάννα Μαρουλοσφακή,
Βασιλική Τωμαδάκη, Ελένη
Φουντουλάκη

ΣΕΛΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Γεωργία Αδίκημενάκη, Δέσποινα
Βάλλα, Νίκη Ξυφανταράκη,

ΔΙΟΡΘΩΣΕΙΣ:
Νεκτάριος Κακατσάκης
ΠΙΕΣΤΕΣ: Hussein Rajafitkhar,

Γιάννης Περάκης,
Γιώργος Στεφανάκης
ΣΥΝΤΑΞΗ: Εμπορικό Κέντρο
“Ερμής” (Μπουνιαλή 11-19)
τηλ 28210 51.003 - 6,
fax 28210 51.007
e-mail: info@haniotika-nea.gr

ΓΡΑΦΕΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ:
Καραϊσκάκη 49, τηλ. 28210 70.563 -
6 fax 28210 91.900

Διαφημιστικό Τμήμα:
Εύα Κουμή τηλ.: 2821070.563 - 6
e-mail: ads@haniotika-nea.gr

ΣΕ ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ ΠΟΙΗΣΗΣ

Βράβευση του ποιητή Δημήτρη Τυραϊδή

Το βραβείο «Αλκαίος» για την ανέκδοτη ποιητική συλλογή του “Της ζωής εικόνες” έλαβε ο καταξιωμένος ποιητής- συγγραφέας **Δημήτρης Τυραϊδής** στον 5ο Παγκόσμιο Διαγωνισμό Ποίησης “Κ.Π. Καβάφης” 2019 που διοργάνωσε η International Art Academy. Φέτος ο Διαγωνισμός πραγματοποιήθηκε με την ευγενική υποστήριξη της Διεύθυνσης Οργανωτικής και Ακαδημαϊκής Ανάπτυξης του ΥΠ.Π.Ε.Θ. Η ανέκδοτη ποιητική συλλογή του κ. Τυραϊδή “Της ζωής εικόνες” επιλέχθηκε μεταξύ των πρώτων από την κριτική επιτροπή του διαγωνισμού λαμβάνοντας το βραβείο «Αλκαίος».

Τα Βραβεία είναι Τιμητικοί Τίτλοι οι οποίοι θα απονεμηθούν σε μια μεγάλη επίσημη εκδήλωση που θα πραγματοποιηθεί τον Μάρτιο στο Βόλο. Η ποιητική συλλογή του κ. Τυραϊδή θα δει σύντομα το φως της δημοσιότητας.

ΣΤΑ ΧΑΝΙΑ

Μαγαζιά από πάππου προς πάππου...

■ Οικογενειακές επιχειρήσεις που γράφουν τη δική τους ιστορία στην πόλη

Κάθε μέρα γνωρίζουμε ότι θα τους βρούμε στο ίδιο σημείο. Μεγαλώσαμε με τις υπηρεσίες, τα προϊόντα, τις γεύσεις τους. Μας έμαθαν οι γονείς και οι παππούδες μας να τους εμπιστευόμαστε. Είναι τα μαγαζιά στα Χανιά που συνεχίζουν από πάππου προς πάππου τη λειτουργία τους, οι οικογενειακές επιχειρήσεις που γράφουν τη δική τους ιστορία στην πόλη. Οι “διαδρομές” ξεκινούν σήμερα το αφιέρωμα σε αυτά τα καταστήματα, ενώ το επόμενο διάστημα θα συνεχιστεί η παρουσίαση και άλλων οικογενειακών επιχειρήσεων της πόλης.

Σχεδόν εκατό χρόνια ιστορίας μετράει η Μπουγάτσα “Ιορδάνης”.



Η συνταγή της μπουγάτσας παραμένει ίδια μέσα στα χρόνια και τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι πάντα ντόπια.



Μπουγάτσα Ιορδάνης:

Ενας αιώνας ιστορία!



Ο Ιορδάνης Ακασιάδης ανήκει στην 4η γενιά που συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση της μπουγάτσας.

Το 2022 η περίφημη μπουγάτσα “Ιορδάνης” θα συμπληρώσει 100 χρόνια ιστορίας. Μια ιστορία που ξεκίνησε την εποχή της ανταλλαγής των πληθυσμών και των Ελλήνων προσφύγων που ήρθαν από την Τουρκία και συνεχίζεται αδιάλειπτα μέχρι τις μέρες μας. Απέναντί μας κάθεται ο Ιορδάνης Ακασιάδης που εκπροσωπεί την 4η γενιά στην οικογενειακή επιχείρηση.

«Ο προπάππος μου ήρθε από τη Μικρά Ασία το 1922. Τότε, λοιπόν, με τα χρήματα που πήρε ως πρόσφυγας αντί να αγοράσει γη τα έδωσε και αγόρασε μια επιχείρηση από έναν Χανιώτη μουσουλμάνο που έφυγε για την Τουρκία», εξιστορεί γυρίζοντας το ρολόι του χρόνου πίσω, στα χρόνια που η οικογένειά του άρχισε να δουλεύει την επιχείρηση.

Το μαγαζί εκείνη την εποχή βρισκόταν στην οδό Ποτιέ στην παλιά πόλη. Ο προπάππος, φούρναρης στο επάγγελμα, μύηθηκε στα μυστικά της μπουγάτσας από τον τουρκοκρατικό από τον οποίο αγόρασε την επιχείρηση. Περνώντας τα χρόνια ανέλαβε τα νιάτα του καταστήματος ο παππούς Ιορδάνης, από τον οποίο και πήρε τη

σύγχρονη ονομασία της η επιχείρηση. Γύρω στο 1970 θα αναλάβει τη λειτουργία του μαγαζιού η τρίτη γενιά, ο πατέρας του σημερινού ιδιοκτήτη, ενώ το 1987 θα έρθει η σειρά του Ιορδάνη Ακασιάδη να συνεχίσει την παράδοση, έπειτα από το αυτοκινητιστικό δυστύχημα που είχε ο πατέρας του.

«Δεν έχω αδέρφια κι έτσι κλήθηκα εγώ να συνεχίσω την παράδοση παρότι μέχρι τότε ασχολούμουν με άλλα πράγματα», σημειώνει και προσθέτει: «Ωστόσο, είχα γεννηθεί μέσα στο μαγαζί, από μωρό παιδί πηγαίνονταν σ’ αυτό και δεν υπήρχε κάποιο μυστικό που να μην το ξέρω».

Στην πρόσφατη ιστορία της η έδρα της μπουγάτσας Ιορδάνης άλλαξε κάμποσες φορές. Από την οδό Ποτιέ όπου αρχικά ήταν το εργαστήριο και το μαγαζί, άνοιξε στην πορεία ένα ακόμα πρατήριο στην οδό Πλαστήρα. Στη συνέχεια το εργαστήριο έφυγε

από την Ποτιέ και μεταφέρθηκε στην οδό Μυλωνογιάννη, για να καταλήξουν τελικά εργαστήριο και πρατήριο στην οδό Αποκορώνου 24.

Καθισμένοι σε ένα τραπέζι του μαγαζιού, παρατηρούμε γύρω μας τους ανθρώπους. Επικρατεί μια χαλαρή ατμόσφαιρα: «Παρότι οι ξένοι επισκέπτες και ειδικά οι Έλληνες φέρουν λίγο μια κουλτούρα “φαστ - φουντ”, εμείς προσπαθούμε να περάσουμε μια “σλόου - φουντ” νοοτροπία. Να καθίσει ο άλλος και να απολαύσει τη μπουγάτσα και τον καφέ του, να διαβάσει την εφημερίδα του, να συζητήσει, να σχολιάσει την επικαιρότητα κ.λπ. Να περάσει, δηλαδή, όμορφα, χαλαρά», αναφέρει ο Ιορδάνης.

Η μπουγάτσα “Ιορδάνης”, ωστόσο, είναι κάτι περισσότερο από ένα σημείο γαστρονομικής απόλαυσης και επικοινωνίας. Αποτελεί σήμα κατατεθέν για τα Χανιά που έχει καθιερωθεί στη συνείδηση πολλών ταξιδιωτών

ως ο πρώτος σταθμός επαφής με την πόλη μετά την άφιξη του πλοίου στο λιμάνι της Σούδας. «Πράγματι οι περισσότεροι που έρχονται θα περάσουν τουλάχιστον μια φορά για μπουγάτσα», σχολιάζει ο συνομιλητής μας.

Το ρωτάμε για το μυστικό της καλής μπουγάτσας και μας απαντά ότι το “κλειδί” βρίσκεται στις φρέσκες, ντόπιες, πρώτες ύλες: «Η συνταγή παραμένει ίδια μέσα στα χρόνια. Το μόνο που έχει αλλάξει είναι ότι παλαιότερα είχαμε ξυλόφουρνο ενώ σήμερα έχουμε ηλεκτρικό φούρνο. Από εκεί και πέρα, χρησιμοποιούμε αγνά, ντόπια υλικά. Σημαντικό επίσης είναι ότι φτιάχνεται, ψήνεται και καταναλώνεται άμεσα. Ακολουθούμε δηλαδή μια βιοτεχνική νοοτροπία κι όχι βιομηχανική».

Οι αξιωματικοί στιγμές που έχει ζήσει ο Ιορδάνης όλα αυτά τα χρόνια στο μαγαζί πολλές. Κάποιες και έξω από αυτό, γεγονός που δλώνει τη μεγάλη φήμη που έχει κερ-

δίσει η μπουγάτσα που παρασκευάζεται το κατάστημα. Όπως το περιστατικό που τού είχε διηγηθεί ένας τελωνειακός που είχε γνωρίσει τυχαία στην Αθήνα και αφορούσε μια στιχομυθία που είχε ο συνομιλητής του με κάποιους Γάλλους σε ένα ταξίδι που είχε κάνει στον Παναμά. Όταν τους είχε αναφέρει ότι είναι από την Ελλάδα, εκείνοι του είπαν ότι αγαπούν ιδιαίτερα την Ελλάδα, την Κρήτη, τα Χανιά και τη μπουγάτσα “Ιορδάνης”. «Του είχε μείνει αυτό, κι όταν με γνώρισε μου το μετέφερε!», σχολιάζει γελώντας ο Ιορδάνης.

Λίγο πριν κλείσουμε την κουβέντα μας τον ρωτάμε αν η παράδοση θα συνεχιστεί και στην επόμενη γενιά: «Έχω δύο παιδιά. Ο γιος έχει διδακτορικό στην πληροφορική και η κόρη είναι μεταφράστρια. Δεν ξέρω αν θα συνεχιστεί η παράδοση. Οπωσδήποτε βέβαια εγώ έχω την αγωνία για το τι θα γίνει, από τη στιγμή που κι εγώ είμαι πια σε μια ηλικία συνταξιοδότησης».

Το κατάστημα του Ιορδάνη αποτελεί συχνά το πρώτο σημείο επαφής με την πόλη για ταξιδιώτες που έρχονται ακτοπλοϊκώς στα Χανιά.

Μοντέρνο:

Επτά δεκαετίες “γλυκαίνει” τους Χανιώτες

Γεμάτο γλυκές ιστορίες η πορεία του “Μοντέρνο” από το 1947 μέχρι σήμερα. Ιστορίες βγαλμένες μέσα από τη σύγχρονη ιστορία της πόλης όπως μας τις διηγείται ο κ. Βασίλης Ταμπακόπουλος. Δημιουργός του “Θρύλου” του “Μοντέρνο” ο πατέρας του Ορέστης. Πρόσφυγας από τη Μ. Ασία έφτασε στα Χανιά ορφανός από πατέρα, με τη μητέρα του και τις τρεις αδελφές. Ήταν εκ των ιδιοκτητών του περιφημου “Λόντον Μπαρ” στην πλατεία της Αγοράς και από τον 1954 συνιδιοκτήτης του “Μοντέρνο” που είχε ξεκινήσει από το 1947 από τον Ψιστάκη. «Το μαγαζί ξεκίνησε το 1947 και λειτουργούσε ως ζαχαροπλαστείο που πουλούσε και διάφορα ήδη παντοπωλείου αλλά και ραδιόφωνα και ποδήλατα. Ετσι ήταν τα καταστήματα της εποχής εκείνης. Λειτουργούσε στην πλατεία Δημοτικής Αγοράς εκεί που είναι σήμερα ο “Γρηγόρης”. Ο πατέρας μου μπήκε στην επιχείρηση το 1954 και από την αρχή το έκανε ζαχαροπλαστείο, ήταν το κοσμοπολιτικό στέκι της πόλης. Ο χώρος που έρχονταν οι Χανιώτες να φάνε το γλυκό τους. Τι τρώγονταν την εποχή εκείνη; Εκτός από τα σιροπιαστά (κανταΐφι, μπακλαβάς και γαλακτομπούρεκο) ήταν οι πάστες, τα κοκ, οι τρούφες, τα εκλέρ. Είχαμε άριστους μαστόρους τον Αρίστο Μεσαρχάκη που ήταν εξαιρετικός ως άνθρωπος και ως επαγγελματία, τον Μανώλη τον Μπικάκη, τον Παπαδάκη που μετά έκανε το “13” » θυμάται ο κ. Βασίλης.

Δύσκολες οι μεταπολεμικές εποχές καθώς το γλυκό θεωρούνταν... μεγάλη πολυτέλεια για την πλειοψηφία του απλού κόσμου. «Ήταν ακριβό σε σύγκριση με τα άλλα προϊόντα της εποχής. Και θυμάμαι ανθρώπους να μαζεύουν τα πεννταράκια τους για να καταφέρουν να πάρουν μια πάστα. Προχθές συγκινήθηκα με κάποιον κύριο που μας φέρνει χαρτικά και μου άφησε στο γραφείο δύο κουτιά με χαρτί. “Σε κερνάω γιατί όταν ήμουν παιδί και πουλούσα ως πλανόδιος φιστίκια ο πατέρας σου ήταν ο μοναδικός άνθρωπος που με άφηνε να μπω στο μαγαζί και να πουλήσω”. Αυτό μου είπε και συγκινήθηκα και τώρα που το λέω συγκινούμαι. Υπήρχε μια αλληλοβοήθεια από τους ανθρώπους την εποχή εκείνη γιατί και ο πατέρας μου ήταν Μικρασιάτης και ήξερε τι πάει να πει φτώχεια και το έλεγε και η καρδούλα του...».

Δύσκολη για τους ζαχαροπλάστες της εποχής και η εύρεση καλών πρώτων υλών που βασίζονταν στην τοπική παραγωγή. «Γάλα μας έφερνε κτηνοτρόφος από τα Κεραμεία, 40 κιλά κάθε πρωί στις 5! Τότε ξεκινούσαμε να ετοιμάζουμε και τα ηρωινά για τον κόσμο που έφτανε με τα πρώτα λεωφορεία από το κάρβι γιατί ο σταθμός των λεωφορείων ήταν στην αγορά. Είχαμε κρέμα γάλακτος με 50% λιπαρά, δύσκολο να τη δουλέψεις αλλά από-φιο προϊόν, μέλι ντόπιο. Στην παρασκευή τώρα όλα γίνονται με πολύ κόπο. Όταν ξεκίνησα να δουλεύω κανονικά στα 1964 δεν είχαμε ακόμα φούρνο και για να ψήσουμε τα παντεσπάνια έπρεπε να βάλουμε στα κεφάλια τα ταψιά και να τα πάμε στον φούρνο του “Κλάρα” στον Κάτολα. Μετά εκουχρονιστή-



Στα 1969 αριστερά φαίνεται το ζαχαροπλαστείο Μοντέρνο



Υπάλληλοι στο παλιό “Μοντέρνο” στην οδό Τζανακάκη.



Ο Βασίλης Ταμπακόπουλος (κέντρο) συνομιλεί με τον φωτογράφο Τάσο Πρωτοψάλτη υπό την εποπτεία του αξιωματικού Μιχάλη Γρηγοράκη σε έκθεση φωτογραφίας για τα παλιά επαγγέλματα.

καμε και τα πηγαίναμε με... καρότσι» θυμάται ο κ. Βασίλης.

Υπάρχει πάντα μια νοσταλγία για τα παλιά χρόνια και τα προϊόντα της εποχής. «Τότε γίνονταν καλύτερα γλυκά;» είναι το ερώτημα μας. «Κοιτάξτε την εποχή εκείνη ο κόσμος έτρωγε μια πάστα την εβδομάδα και ήταν κάτι ιδιαίτερο για αυτόν... σήμερα γλυκά τρώμε κάθε μέρα. Τώρα δεν έχουμε το πρόβιο γάλα που χρησιμοποιούσαμε τότε, έχουμε το αγελαδινό και ο κόσμος το προτιμάει γιατί έχει συντηθεί στη γεύση του. Σήμερα τα γλυκά είναι καλύτερα γιατί οι πρώτες ύλες είναι εγγυημένες, εκείνη την εποχή δεν ήξερες αν τα αυγά που αγόραζες ήταν καλά ή κλούβια, αν τα καρύδια μπορούσες να τα χρησιμοποιήσεις ή αν θα είχαν σκουλικιάσει».

Στο εργαστήριο, πίσω από τον πάγκο, πάνω από τα τραπέζια ο κ. Ταμπακόπουλος έζησε όλη τη σύγχρονη ιστορία των Χανίων. Όπως την άφιξη των πρώτων τουριστών «ήταν οι “χίπις” με αυτό το... ιδιαίτερο ντύσιμο. Τους συνομάραμε εκείνη την εποχή, όλοι μας. Λέγαμε “τι είναι αυτοί εδώ;” Αλλά κάτω έτσι ξεκίνησε ο τουρισμός, έτσι μαθεύτηκε η Κρήτη και τα Χανιά» ή τα γεγονότα του Πολυτεχνείου: «Είχαμε μια τηλεόραση στο μαγαζί που έδειχνε αυτά που έλεγε η κούντα. Ακούγαμε με το ραδιοφωνάκι στα κρυφά

το BBC, τη Ντόιτσε Βέλε, το “Εδώ Μόσχα” για να μάθουμε τι έγινε» αλλά και γεγονότα όπως τον θάνατο του Σοφοκλή Βενιζέλου, τον ερχομό του Ωνάση και άλλων προσωπικοτήτων.

Κάποια στιγμή ήλθε η ώρα το “Μοντέρνο” να αναζητήσει άλλο χώρο και αυτός ήταν λίγα μέτρα πιο πάνω στην οδό Τζανακάκη. «Η αλήθεια είναι πως με είχε κουράσει το παλιό μαγαζί, είχε αρχίσει να υπάρχει και μια αλτρεία όπως την λέγαμε τότε στην Αγορά, όπως και αυτό το “μπούλιγκ” που γίνονταν στους “τύπους” της εποχής μπροστά από το μαγαζί. Το νέο “Μοντέρνο” ξεκίνησε στη Τζανακάκη στα 1978 με το εργαστήριο σε ένα πατάρι 32 τ.μ. που για να προλαβαίνουμε να καλύπτουμε τη ζήτηση έπρεπε να δουλεύουμε από τις 7 το πρωί μέχρι τις 11 το βράδυ» αναφέρει ο συνομιλητής μας.

Στα τόσα χρόνια εργασίας πολλά τα ευτάρελα και τα ξεχωριστά συμβάντα. «Τούρτα γάμου για ένα πολύ καλό φίλο που παντρευόταν τότε στα “Απερα”. Είχε παραγγείλει μια τριώροφη τούρτα αλλά τότε δεν υπήρχαν σταθερές βάσεις. Βάλουμε την τούρτα σε μια ξύλινη βάση και τη μεταφέραμε προς τα “Απερα”. Σε μια λακούβα, αναπνδάει η τούρτα και κάθετα ο ένας όροφος πάνω στον άλλο! Πώς να φτιάξεις άλλη



Περιτύλιγμα του 1968.

τούρτα; Δεν υπήρχε χρόνος. Αυτοσχεδιάσαμε λοιπόν! Στρώσαμε με σπάτουλες την ίδια τούρτα και στην ουσία την ξαναχτίσαμε και επειδή δεν μπορούσαμε να δουλέψουμε τις λεπτομέρειες τη σκέπασαμε με καραμελωμένα αμύγδαλα και τοποθετήσαμε τριαντάφυλλα με ζάχαρη. Την πήγαμε στο γάμο τρέμοντας για αυτό που θα αντιμετωπίζαμε! Όχι γευστικά αλλά εμφανισιακά. Ομως η τούρτα άρεσε, ο κόσμος τη λάτρευε και καθιερώθηκε και βγήκε -σε βελτιωμένη έκδοση βέβαια- ως η τούρτα καραμελέ! Στον φίλο που παντρευόταν τότε αποκάλυψα τα γεγονότα μόλις πριν από τρία χρόνια!» αφηγείται ο κ. Ταμπακόπουλος που δεν μπορεί να ξεχάσει το εξώδικο που έλαβε το 1995 από φίλη του δικηγόρο για τις πλάκες που έκανε με τούρτες με σεξουαλικά υπονοούμενα. «Κάναμε τέτοιες πλάκες σε πολύ κοντινούς βέβαια φίλους και μόνο. Ελαβα λοιπόν κανονικό εξώδικο με δικαστικό επιμελητή από τη φίλη γιατί έθιγα τους θηλικούς πολίτες της πόλης. Απάντησα με μια τούρτα που απεικόνιζε μια καθολική καλόγρια και έγραφε “ήμαρτον”. Πλέον το “Μοντέρνο” έχει φτάσει στα 7 καταστήματα, με μεγάλο εργαστήριο και 90 άτομα προσωπικό. «Με τη βοήθεια των Χανιωτών κρατιόμαστε όλα αυτά τα χρόνια και πραγματικά το ευχαριστώ είναι το λιγότερο που μπορώ να τους πω. Είχαμε και εμείς την κρίση μας το 2000 και τότε μπήκαν τα παιδιά μπροστά, ο γιος μου ο Ορέστης και η κόρη μου η Ντέπη με τον γαμπρό μου και με νέες ιδέες το “Μοντέρνο” απογειώθηκε» αναφέρει ο κ. Βασίλης. Και για τον επίλογο δύο κουβέντες για την ζαχαροπλαστική. «Όπως και η μαγειρική θέλει φαντασία, αλλά η ζαχαροπλαστική απαιτεί ακρίβεια. Παίζεις κυριολεκτικά με τα γραμμάτια και τα περιθώρια λάθους είναι ελάχιστα...».



Στον... κόσμο των κλειδιών

Ο Χ. Ευθυμάκης κλειδαράς εδώ και 38 χρόνια.

Από μικρός είχε επαφή με τον “κόσμο” των κλειδιών ο Χαράλαμπος Ευθυμάκης ο οποίος διατηρεί κατάστημα με κλειδιά στην οδό Καραϊσκάκη εδώ και 38 χρόνια.

Την τέχνη του κλειδαρά την έμαθε από τον πατέρα του που είχε μαγαζί στην οδό Αποκορώνου ενώ και ο παππούς του ο οποίος εργαζόταν σε σιδηρουργείο, έφτιαχνε κλειδιά.

Την εποχή εκείνη, θυμάται, τα κλειδιά τα έφτιαχναν οι κλειδαράδες στο καμίνι.

«Το επάγγελμα έκανε ο μπαμπάς μου και ο παππούς μου. Εγώ το κάνω πολλά χρόνια. Είμαι εδώ, εδώ και 38 χρόνια. Αλλά πέρα από αυτό ήμουν και στου πατέρα μου το μαγαζί με κλειδιά και κλειδαριές, στην οδό Αποκορώνου από πιτσιρικάς, από μικρό παιδί» λέει στις “διαδρομές”.

Το μαγαζί του πατέρα του ήταν στην οδό Αποκορώνου και στη θέση του μετά ανεγέρθηκε πολυκατοικία.

Στη συνέχεια, ο ίδιος άνοιξε το μαγαζί το οποίο διατηρεί στην οδό Καραϊσκάκη.

«Εκσυγχρονίζεται -σημειώνει- και η δουλειά μας. Εχουμε φύγει από τα κλειδιά που έφτιαχναν ο πατέρας μου με τη λήμα και με κάποια υποτυπώδη μηχανήματα και έχουμε προχωρήσει σε κομπιούτερ.

Ο παππούς έφτιαχνε και αυτός κλειδιά σε σιδηρουργείο στο οποίο φτιάχνανε τα πάντα: μηχανές από κυνηγετικά όπλα, χαλινάρια για τα ζώα, κ.ά.

Τότε, φτιάχνανε από την αρχή τις κλειδαριές».

Ο κ. Ευθυμάκης έχει στο μαγαζί του το αμόνι του μπαμπά του και άλλα εργαλεία.

Ο ίδιος από παιδί είχε μπει σε αυτή την τέχνη.

«Με έπαιρνε με το ζόρι ο μπαμπάς μου στο μαγαζί και ειδικά τα καλοκαίρια που τα άλλα παιδιά είχαν το ελεύθερο, εγώ ήμουν υποχρεωμένος να πηγαίνω στου μπαμπά μου το μαγαζί. Οπότε μπήκα σε αυτή τη δουλειά από μικρό παιδί.

«Είμαι τυχερός -σημειώνει- διότι σαν μικρό παιδί απόλαυσα και πρόλαβα τα παλιά Χανιά. Πρόλαβα τη χαρουμπιά για παράδειγμα. Όταν περνούσε τότε αυτός που πουλούσε χαρουμπιά, μου έπαιρνε ο μπαμπάς μου. Ή άλλος με το σάμαλι. Αυτά έχουν εκλείψει. Μαζί με τις συνεργασίες που έκανε ο πατέρας μου τότε που έχουν εκλείψει και αυτές».

Ο ίδιος θυμάται ένα περιστατικό που είχαν κατηγορήσει έναν υπάλληλο για κλοπή χρηματοκιβωτίου και πήγε ο πατέρας μου και απέδειξε ότι μπορεί να ανοίξει ένα χρηματοκιβώτιο και χωρίς κλειδί.

«Ο υπάλληλος αθωώθηκε γιατί αφού το άνοιξε ο πατέρας μου μπορούσε να το ανοίξει κάποιος χωρίς κλειδί», αναφέρει.

Την εποχή εκείνη, θυμάται, οι κλειδαράδες έφτιαχναν το κλειδί στο καμίνι από την αρχή μέχρι το τέλος. Τώρα είναι σχεδόν έτοιμα, «τα βάζεις στο μηχανήμα και είναι εύκολο».

Παράδοση στο στιβάνι

«Σε λίγο φτάνω τα 90 χρόνια, ο πατέρας μου ήταν τσαγκάρης, ο πατέρας του το ίδιο και ο γιος μου ασχολείται και αυτός με το επάγγελμα!» μας λέει ο Αντώνης Τσαφαράκης, ο παλαιότερος τσαγκάρης στα «Στιβανάδικα».

Με καταγωγή από τον Κεφαλά Αποκορώνου όπου και διατηρούσε το κατάστημά του ο πατέρας του, το 1960 ο κ. Αντώνης έφερε το τσαγκάρικο στα Χανιά. «Ο πατέρας μου έφτιαχνε στιβάνια, αυτά φορούσαν εκείνη την εποχή και γοβάκια για τις γυναίκες. Όλα τα έφτιαχνε φυσικά με δέρμα, δεν υπήρχαν πλαστικά ή άλλα υλικά. Δέρματα έβρισκες πολλά εκείνη την εποχή στα Χανιά λόγω των Ταμπακαριών. Στη συνέχεια πήρα τη δουλειά εγώ. Χρυσή εποχή για μας ήταν η δεκαετία του '80, δεν προλαβαίναμε να φτιάχνουμε στιβάνια, όλη μέρα δουλεύαμε. Ερχονταν οι τουρίστες, χίππιδες τους λέγαμε εμείς και έπαιρναν βατζετένια στιβάνια, ακόμα και οι τουρίστριες αγόραζαν. Για ανάμνηση; Για την εμπειρία; Ούτε εγώ ξέρω γιατί. Βέβαια τότε ήταν και πολλοί οι μαστόροι, σήμερα πόσοι έχουν μείνει στα Στιβανάδικα και να φτιάχνουν στιβάνια; Εγώ και ο Πυρρινάκης!» θυμάται ο κ. Αντώνης. Ανθρωπος της δουλειάς μπορεί να καταλάβει με την πρώτη ματιά αν το στιβάνι του χορευτή ή του περιπα-

τητή στον δρόμο είναι δικό του. «Από τις ραφές, το καλούπιασμα. Αλίμονο αν δεν τα γνωρίζω. Βέβαια δεν φτιάχναμε μόνο στιβάνια. Ξεκίνησα από πασουμάκια, πήγα μετά στα σκαρπίνια. Όλα αυτά μέχρι να μπει το βιομηχανικό παπούτσι που μείωσε τη δουλειά στο παπούτσι γιατί τα στιβάνια ακόμα τα δουλεύουμε» τονίζει ο παλιός τσαγκάρης.

Πολλοί και διάφοροι οι πελάτες, για τους οποίους ο κ. Αντώνης έχει πάντα ένα καλό λόγο να πει. Υπήρχαν όμως και οι μίζεροι... «Θυμάμαι χαρακτηριστικά έναν που πήρε μποτάκια, πήγε στο σπίτι του, έβαλε μέσα νερό και γύρισε να μου πει ότι μόλις τα φόρεσε βράχκαν τα πόδια του. Είναι δυνατόν να με γελάσει; Δεν ήξερα εγώ το παπούτσι μου και ότι δεν υπήρχε περίπτωση να περάσει ούτε σταγόνα;» λέει.

ΠΑΙΔΙ ΤΩΝ ΣΤΙΒΑΝΑΔΙΚΩΝ

Στα βήματα του πατέρα του ο Γιώργος Τσαφαράκης συνεχίζει να λειτουργεί το τσαγκάρικο και ένα κατάστημα στα Στιβανάδικα και διατηρεί και μια μικρή βιοτεχνία. Ο ίδιος βέβαια σπούδασε φυσιοθεραπευτής... «Από 10 χρονών ήμουν στο μαγαζί κάθε μέρα, ήμουν παιδί των Στιβανάδικων. Το ότι σπούδασα ήταν κάτι σαν ένα διάλειμμα για μένα» μας λέει. Τον ρωτάμε για την ιδιαίτερό-



Ο πατέρας Αντώνης Τσαφαράκης και ο γιός Γιώργος Τσαφαράκης συνεχίζουν μια παράδοση δεκαετιών.



τητα του στιβανιού ως υπόδημα. «Είναι επιστήμη ολόκληρη το στιβάνι και δεν είναι υπερβολή αυτή. Το παν είναι στο μέτρημα το στιβάνι, ώστε να εφαρμόζει άριστα στο πόδι και να μην είναι «γαλότσα». Οι καλοί χορευτές έχουν τα δικά τους στιβάνια που εφαρμόζουν απόλυτα στη φτέρνα, στη γάμπα και παράλληλα είναι δυνατά και ανθεκτικά γιατί ο χορευτής το πατάει δυνατά, το κτυπάει, το τα-

λαιπωρεί. Για αυτό και είναι όλο δέρμα από το τακούνι μέχρι τη σόλα και όλο είναι άριστα δεμένο. Οι τουρίστες της δεκαετίας του '80 τα ήθελαν πάρα πολύ, ήταν κάτι σαν μόδα και τα έπαιρναν στη χώρα τους και τα φορούσαν όπως τις μπότες. Σήμερα δυστυχώς κανείς δεν θέλει να μάθει και αυτό γιατί δεν βγάζει τα λεφτά του. Ένα καλό ζευγάρι στιβάνι κοστίζει πάνω από 300 ευρώ για να πλη-

ρωθεί ο τσαγκάρης. Με 150 ευρώ που τα δίνουν οι λιγοστοί παπούδες που τα φτιάχνουν ακόμα ίσα-ίσα να βγάλουν τα έξοδα τους» λέει ο Γιώργος που εκτιμά ότι τα επόμενα χρόνια το επάγγελμα θα περιοριστεί ακόμα περισσότερο. Στη βιοτεχνία του φτιάχνει ζώνες, τσάντες, σανδάλια και τα διακινεί μέσα από τα καταστήματα του, μια δουλειά που ελπίζει να συνεχίσουν και τα παιδιά του.

“Ζέπος” στο ενετικό λιμάνι

Λίτσα και Άρια Παρασκευάκη

Το 1961 το γνωστό λαϊκό τραγούδι του Γιάννη Παπαϊωάννου, “Καπετάν Αντρέας Ζέπος”, εμπνευσμένο από ένα γλεντζέ, φιλόσοφο και θυμόσοφο ψαρά στην παραλία του Φαλήρου, εμπνέει τον Χανιώτη Αντώνη Χατζηδάκη να δώσει το όνομα, “Ζέπος” στην ψαροταβέρνα που ανοίγει στο ενετικό λιμάνι των Χανίων.

Λίγα χρόνια μετά, το 1976, το κατάστημα περνάει στα χέρια του Χρήστου Παρασκευάκη, ενός δραστήριου και αγαπητού στην τοπική κοινωνία επιχειρηματία, αποτελώντας σημείο συνάντησης της καλής κοινωνίας των Χανίων. Από τα τραπέζια του Ζέπου θα περάσουν στα χρόνια που θα ακολουθήσουν, μέχρι σήμερα, επιχειρηματίες, πολιτικοί, καλλιτέχνες, γνωστοί δημοσιογράφοι, διανοούμενοι κ.ά.

Με την πάροδο του χρόνου, το κατάστημα αναλαμβάνουν οι κόρες του Χρήστου Παρασκευάκη, Λίτσα και Άρια τις οποίες συναντήσαμε στο ενετικό λιμάνι και μαζί ξετυλίξαμε τον μίτο των αναμνήσεων καθώς μας διηγήθηκαν στιγμές και ιστορίες της οικογενειακής επιχείρησης που λειτουργεί μέχρι σήμερα, τη θερινή περίοδο.

«Θυμάμαι ως παιδί να βοηθάω τον πατέρα μου στο ταμείο και τη μητέρα μου να μαγειρεύει σπιτικό φαγητό» μας διηγείται η Λίτσα Παρασκευάκη. «Τα μεσημέρια έρχονταν όλη η καλή κοινωνία π.χ. δικηγόροι, επιχειρηματίες, γιατροί κ.α που βρίσκονταν για δουλειές στα Δικαστήρια» λέει η Λίτσα για να συμπληρώσει η Άρια «ο Ζέπος για μια αρκετά μεγάλη περίοδο αποτελούσε meeting point των Χα-



Από δεξιά η Άρια και από αριστερά η Λίτσα Παρασκευάκη, έξω από τον “Ζέπο” στο ενετικό λιμάνι.

νωιτών καθώς εδώ έβρισκαν φρέσκο ψάρι αλλά και σπιτικό φαγητό το οποίο μαγειρεύει η μαμά μου, Ιωάννα, η οποία δεν είχε κάποια επαγγελματική σχέση με την μαγειρική όμως είχε ταλέντο σε αυτό».

«Κάθε 1η του Οκτώβρη που άνοιγαν οι τράτες στο λιμάνι των Χανίων γινόταν ολόκληρη γιορτή! Δηλαδή βγαίνουν οι τράτες από το μέσα λιμάνι, κορνάρανε και βγαίνουν έξω με την πρώτη ψαριά. Έτσι από την 1η του Οκτώβρη στον “Ζέπο” οι Χανιώτες έβρισκαν από το πρώτο, ψιλό μαριδάκι, το μπαρμπούνάκι, την κουτσουμούρα μέχρι φαγκρί, γαρίδες, χταπόδια, καλαμάρια κ.ά.» μας διηγείται η Λίτσα.

ΙΣΤΟΡΙΕΣ

Τις ρωτάμε για προσωπικότητες της εποχής που έχουν περάσει όλα αυτά τα χρόνια από τον Ζέπο, στο παλιό λιμάνι. «Θυμάμαι να έρχονται γνωστοί δημοσιογράφοι και εκδότες όπως ο Γιάννης ο Γαρεδάκης μαζί με τον φίλο του, τον αείμνηστο δημοσιογράφο Νίκο Κακαουνάκη. Μάλιστα ο Κα-



Φωτογραφία του “Ζέπου” από τα παλιά. (φωτογραφικό υλικό: οικογένεια Παρασκευάκη).

καουνάκης, λίγο πριν κατέβει από την Αθήνα, πάντα παράγγελε τηλεφωνικά δύο μερίδες αχιού σε ένα βαθύ πιάτο! Ο Ζέπος αποτελούσε σημείο συνάντησης για γιατρούς της εποχής όπως ο Ανδρέας Αρχοντάκης (Κάστρο), ο Οδυσσέας Καλλιγιάννης κ.ά.

Ο Κάστρο επειδή ήταν εργένης έτρωγε κάθε μέρα μεσημέρι εδώ σε συγκεκριμένο τραπέζι. Μάλιστα θυμάμαι όταν μια τουρίστρια τον πήρε από μακριά φωτογραφία χωρίς να τον ρωτήσει (γιατί πάντα φορούσε την χαρακτηριστική ενδυμασία και τα στιβάνια) αυτό δεν του άρεσε καθόλου... και της ζήτησε να σβήσει την φωτογραφία. Φιλόσοφος και ευεργέτης πολλών φτωχών συμπολιτών μας τότε ο ίδιος είχε βασιτιστεί πολύ για τους αγώνες για ελευθερία επί Χούντας» λέει η Λίτσα για να προσθέσει η Άρια «επίσης το μαγαζί ήταν γνωστό και στον καλλιτεχνικό χώρο καθώς θίασοι που βρίσκονταν για θεατρικές παραστάσεις στα Χανιά, μετά το τέλος έρχονταν να φάνε καλή κακαβιάς στον “Ζέπο”. Θυμάμαι την

Αλίκη Βουγιουκλάκη, την Κάτια Δανδουλάκη, τον Μάνο Κατράκη, τον Στέφανο Ληναίο με την Ελλην Φωτίου.

Η ΒΟΥΓΙΟΥΚΛΑΚΗ



Η Αλίκη Βουγιουκλάκη με τον τότε Κύπριο σύζυγό της στον “Ζέπο”. Από αριστερά διακρίνεται ο Δάνης Κατρανίδης.

«Ένα χειμωνιάτικο βράδυ είχε έρθει μετά την παράσταση η Αλίκη Βουγιουκλάκη μαζί με τον τότε Κύπριο σύζυγό της. Μόλις φάγανε η Αλίκη ζήτησε να κλείσουμε τα φώτα και να βάλουμε λίγη φωτιά σε πρωτοράκι που της έδωσε ο πατέρας μου για να

τους δείξει πόσο δυνατή είναι η δικιά μας τοικουδιά. Πράγματι σβήσαμε τα φώτα, βάλαμε λίγη τοικουδιά σε τρία πιάτα, τα ανάψαμε και δημιουργήθηκε μια πολύ ρομαντική ατμόσφαιρα. Ο Κατράκης ερχόταν πολύ συχνά, συνήθως το Καλοκαίρι και είχε συγκεκριμένο τραπέζι που του άρεσε να κάθεται» μας διηγήθηκε η Λίτσα.

Σημείο συνάντησης και για πολλούς πολιτικούς ο Ζέπος όπως ο αείμνηστος Κωνσταντίνος Μητσότακης, θυμάται η Λίτσα Παρασκευάκη.

«Εκείνη την εποχή η παλιά πόλη είχε περισσότερους κατοίκους και με τους γειτόνους του “Ζέπου” ήμασταν μια ευρύτερη οικογένεια. Γνωρίσαμε αυτήν την περιοχή διαφορετικά, με τις ιστορίες των ανθρώπων που ζούσαν κάποτε εδώ όπως η κα Κατίνα Τσανταρολάκη που ήταν πολύ αγαπητή στην ξένη κοινότητα των Χανίων και γνωριζόταν με τον ζωγράφο Τζον Κράξτον κ.ά. Τις γιορτές, θυμόμαστε πάντα να κάνουμε Χριστούγεννα στον Ζέπο και να είμαστε όλοι μαζί» ανέφερε η Άρια Παρασκευάκη.

ΓΙΑ ΜΙΚΡΟΥΣ ΚΑΙ ΜΕΓΑΛΟΥΣ

Γιορτινές εκδηλώσεις

Συνεχίζονται οι εκδηλώσεις που διοργανώνονται για τις γιορτές στα Χανιά. Αναλυτικότερα:

Στο Δαράτσο Νέας Κυδωνίας, το Belive Family Sports Club δημιουργεί, το μεγαλύτερο χριστουγεννιάτικο χωριό σε όλη την Κρήτη, την **BeliveΟχώρα**. Η BeliveΟχώρα λειτουργεί καθημερινά από τις **11:00 έως τις 22:00** και θα κλείσει στις **7 Ιανουαρίου**.

Στη BeliveΟχώρα μικροί και μεγάλοι θα κάνουν πατινάζ στο παγοδρόμιο, θα επισκέπτονται το σπίτι και το εργαστήριο του Άη Βασίλη, και στο Xmas Circus θα μπορούν να διασκεδάσουν με τα δημιουργικά workshops, τους ξυλοπόδαρους, τα ξωτικά και τους καλικάντζαρους. Εσοδος ελεύθερη.

Η **“Χριστουγεννιάτικη Παραμυθούπολη”**, του Δήμου Χανίων, με δωρεάν είσοδο, θα λειτουργεί από τις 10.00 έως τις 22.00, στο Πάρκο Ειρήνης & Φιλίας, **έως τις 7 Ιανουαρίου**, με το Εργαστήρι των Ξωτικών, το Σπίτι του Αγίου Βασίλη, το Κάστρο των Εκπλήξεων, το Χριστουγεννιάτικο Εξηρές, το Παγοδρόμιο, τη Γειτονιά της Αγάπης, θέατρο, συναυλίες, δραστηριότητες για μικρά παιδιά, καραμελόπιτα και πολλές άλλες εκπλήξεις. Επίσης από τις 10.00 έως τις 14.00 και από τις 17.00 έως τις 21.00 λειτουργούν στην Πλατεία της Δημοτικής Αγοράς, με δωρεάν είσοδο, το χριστουγεννιάτικο τραινάκι και το καρουζέλ.

ΘΕΑΤΡΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ

Η Εταιρεία Θεάτρου ΜΝΗΜΗ γνωστοποιεί πως απομένουν 3 τελευταίες προγραμματισμένες παραστάσεις του θεατρικού έργου «Χιονοφιλάδα» του Μάικ Μπάρτλετ που παίζεται ήδη στο **Θέατρο Κυδωνία των Χανίων**, σε μετάφραση Δημήτρη



Κιούση και σκηνοθεσία Μιχάλη Βιρβιδάκη. **Τελευταίες παραστάσεις:** Σάββατο 4 Ιανουαρίου, 9.30 μμ, Κυριακή 5 Ιανουαρίου, απογευματινή, 7.30 μμ, Δευτέρα 6 Ιανουαρίου, 9.30 μμ

Η Θεατρική Ομάδα «ΕυΦΟΡΙΑ» του **Συλλόγου Εργαζόμενων Δ.Ο.Υ. Ανατολικής Κρήτης** παρουσιάζει το θεατρικό έργο «ΠΕΡΙ ΕΛΙΑΣ Ο ΛΟΓΟΣ» κωμωδία βασισμένη σε μια ιδέα των Θ. Σταυρόπουλου - Β. Τάσση, το **Σάββατο 11 Ιανουαρίου**, ώρα 20.00, στο Πνευματικό Κέντρο Χανίων. Με τη συνδιοργάνωση της Περιφέρειας Κρήτης - Περιφερειακή Ενότητα Χανίων, με ελεύθερη είσοδο. Προαιρετικά, τρόφιμα μακράς διάρκειας για το Κοινωνικό Παντοπωλείο της Π.Ε. Χανίων.

Οι «Dromocósmicas» παρουσιάζουν την βραβευμένη παράσταση «Muamba» στα Χανιά. Πρόκειται για μια **παράσταση θεάτρου-τσίρκο** για μικρά και μεγάλα παιδιά για 2 μόνο παραστάσεις σήμερα Σάββατο στις 18.00 και αύριο την Κυριακή στις 11.30 στο **στούντιο Όξω Νού**. Η παράσταση είναι

διαδραστική, με τη συμμετοχή των θεατών. Σκηνοθεσία: Camilla Bombarini και Βύρων Σκουρής. Παίζουν: Camilla Bombardiini και Βύρων Σκουρής. Κοστούμια: Camilla Bombardiini Σκηνικά: Βύρων Σκουρής.

Συνεχίζοντας τις απογευματινές δημιουργικές δραστηριότητες η Δημοτική Βιβλιοθήκη Χανίων δημιουργεί δύο **τμήματα θεατρικού παιχνιδιού** για τους μικρούς της φίλους. Το τμήμα με τα παιδιά Β΄ έτους πραγματοποιείται κάθε Πέμπτη και ώρα 6.00 μ.μ. - 7.00 μ.μ., ενώ το τμήμα αρχαρίων την ίδια μέρα, 7.00 μ.μ. - 8.00 μ.μ. Τα εργαστήρια απευθύνονται σε παιδιά, που θέλουν να έρθουν σε επαφή με το θέατρο και το θεατρικό παιχνίδι. Οι θέσεις είναι περιορισμένες και θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας. Για δηλώσεις συμμετοχής: Παιδική-Εφηβική Βιβλιοθήκη, τηλ. 28213 41774. Δευτέρα έως Παρασκευή 9.00 π.μ. έως 2.00 μ.μ. Υπεύθυνη προγράμματος: Ρούλα Τασοπούλου (Παιδαγωγός θεάτρου).

ΣΤΟ ΚΑΦΕ ΚΗΠΟΣ

Ο Σύνδεσμος Ιστορικών Καφέ Ευρώπης έκοψε την πίτα του

» Σε Ιδρύματα της πόλης το τυχερό «φλουρί» από φέτος

Στο κατάμεστο Ιστορικό Καφέ «Κήπος» πραγματοποιήθηκε ανήμερα την Πρωτοχρονιά, η καθιερωμένη εκδήλωση για την κοπή της βασιλόπιτας του Συνδέσμου Ιστορικών Καφέ Ευρώπης (EHICA) παρουσία των Σεβασμιότατου Μητροπολίτου Κυδωνίας & Αποκορώνου κ.κ. Δαμασκηνού, Θεοφιλεστάτου επισκόπου Δορυλαίου κ.κ. Δαμασκηνού Λιονάκη και ιερείς που τους συνόδευαν.

Την εκδήλωση άνοιξε ο οικοδεσπότης του Ιστορικού Καφέ «Κήπος», Πρόεδρος & Πρόεδρος του EHICA **Βασίλης Σταθάκης**, ο οποίος σε χαιρετισμό που έκανε, εκτός από τις ευχές για μια χρονιά με υγεία και δημιουργικότητα, μίλησε για την επέτειο των 150 χρόνων του Ιστορικού Καφέ «Κήπος», επέτειος που θα γιορταστεί αυτή τη χρονιά με κάθε επισημότητα. Ο κ. Σταθάκης στη συνέχεια αναφέρθηκε στη σημασία των πρωτοβουλιών και δράσεων του EHICA, εστίασε στην φιλοξενία του forum «Πολιτιστικές Διαδρομές» του Συμβουλίου της Ευρώπης που



θα διεξαχθεί μεταξύ 7-9 Οκτωβρίου 2020 στα Χανιά και -όπως πάντα- ευχαρίστησε όλους τους συνεργάτες του.

Αξίζει να σημειωθεί ότι το τυχερό «φλουρί» της βασιλόπιτας, έχει από αυτή τη χρονιά ιδιαίτερη σημασία. Θα δίνεται σε κάποιο Ίδρυμα ή δομή της πόλης μαζί με το δώρο που το συνοδεύει. Έτσι φέτος το φλουρί της πίτας δόθηκε στον **πατέρα Αμφιλόχιο, υπεύθυνο της «Στέγης Κοριτσιού» της ΙΜΚΑ**, ο

ο οποίος μετά από κλήρωση θα το δώσει σε κάποιο από τα κορίτσια της Στέγης. Το δώρο που συνοδεύει το τυχερό «φλουρί» είναι **ένα ταξίδι σε μια πόλη όπου βρί-**

σκεται τουλάχιστον ένα Ιστορικό Καφέ - Μέλος του EHICA!

ΣΤΗΝ ΚΙΣΣΑΜΟ

Ετοιμασίες για το Καρναβάλι

Ο Δήμος Κισσάμου και η Κοινωνική Επιχείρηση διοργανώνει και φέτος το 14ο Κισσαμίτικο Καρναβάλι που θα πραγματοποιηθεί την Κυριακή 1 Μαρτίου 2020. Την Τετάρτη 8 Ιανουαρίου και ώρα 20:00 στην αίθουσα εκδηλώσεων του Δημαρχείου Κισσάμου θα πραγματοποιηθεί η πρώτη συνάντηση - συζήτηση για θέματα που αφορούν τη διοργάνωση. Για υποβολή προτάσεων- ιδεών στο koinofelisdkis@gmail.com.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΙΛΑΕΚ

Κοπή της αγιοβασιλόπιτας στο Θέρισσο

Η Ιστορική, Λαογραφική και Αρχαιολογική Εταιρεία Κρήτης θα κόψει τη βασιλόπιτά της για το 2020, στην ταβέρνα Αντάρτης στο Θέρισσο, την Κυριακή 26 Ιανουαρίου, το μεσημέρι. Θα προηγηθεί, στις 10.00, επίσκεψη και ξενάγηση, από τη Στέλλα Αλιγιζάκη, στο Στρατηγείο του Ελευθερίου Βενιζέλου και, στις 11.30, επίσκεψη και ξενάγηση, από την Ευτυχία Ρικουνάκη, στο Μουσείο της Εθνικής Αντίστασης. Όσοι προτίθενται να συμμετάσχουν στην εκδρομή, στις ξεναγήσεις, στη συνεντίωση και στην κοπή της πίτας θα πρέπει να το δηλώσουν στην κ. Ευγενία Παπαϊωάννου, πρόεδρο της Εταιρείας, στα τηλέφωνα 28210 54229 και 694 498 6609, μέχρι τις 15 Ιανουαρίου 2020.

ΣΤΟ ΘΕΑΤΡΟ “Μ. ΘΕΟΔΩΡΑΚΗΣ”

Συναυλία με συνθέσεις Κυρ. Ελευθεριάδη

Συναυλία με συνθέσεις του Κυριάκου Ελευθεριάδη θα πραγματοποιηθεί την ερχόμενη Δευτέρα στο Θέατρο “Μίκης Θεοδωράκης”, 20.30 με είσοδο ελεύθερη για το κοινό. Την συναυλία διοργανώνει ο Δήμος Χανίων. Συμμετέχουν: Ισίδωρος Βαρδαρός - βιολί, Κωστής Ζωντανός - κρητική λύρα, Γιώργος Βαμβουνάκης - κανονάκι, Ράνια Ρωσοπούλου - φλάουτο, φλογέρα

Ελευθερία Μπλαζάκη - ακορντεόν, μπεντίρ, Χάρης Μπάκας - τόμπιακ, τουμπερλέκι, ρεκ, Πάνος Σιάσιος - κόντρα μπάσο, Salman Gorur - αμανέ, Κυριάκος Ελευθεριάδης - ούτι, ταμπουρά, Γιάννης Λύκος - ηχολόγητες.

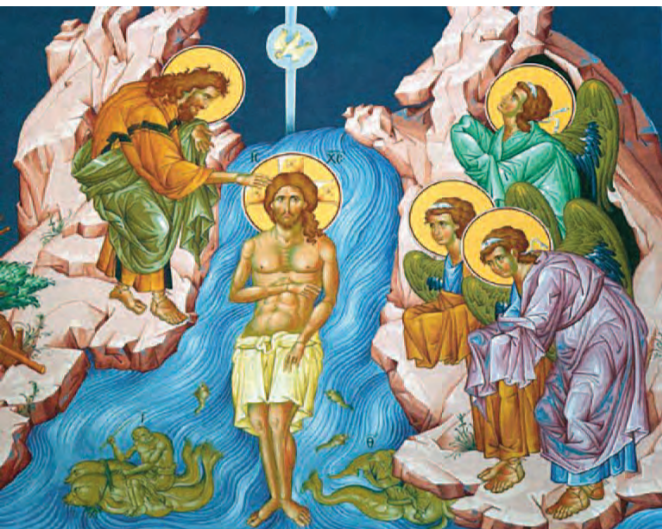
παιδότοπος



ΒΑΓΓΕΛΗΣ
Θ. ΚΑΚΑΤΣΑΚΗΣ
kakatsakis@sch.gr

Γ1 ΤΑΞΗ ΔΗΜ. ΣΧ. ΝΑΥΣΤΑΘΜΟΥ ΚΡΗΤΗΣ

Η μεγάλη των Φώτων γιορτή

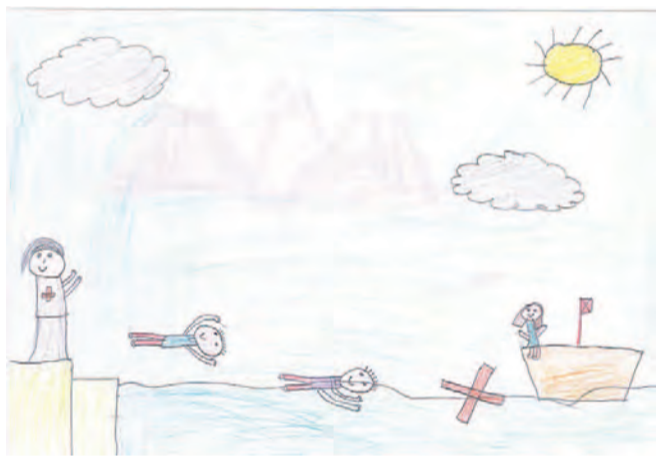


Καλοί μου φίλοι, καλό Σαββατοκύριακο, Καλά Φώτα και Καλή Χρονιά!

Στη μεθαυριανή μεγάλη των Φώτων γιορτή είναι αφιερωμένοι ο πρώτος για τη φετινή χρονιά Παιδότοπος. Στην κεντρική του θέση η εικόνα της Βάφτισης του Χριστού, έργο του Φώτη Κόντογλου και γύρω απ' αυτήν τα σχετικά "φωτεινά" κείμενα των παιδιών της Γ1 τάξης του Δημ. Σχολείου Ναυστάθμου Κρήτης διανθισμένα με κάποιες απ' τις ζωγραφιές τους. Να 'ναι καλά και αυτά και η δασκάλα τους, η κυρία Μαριλένα Γεωργαντά που

ανέλαβε να υλοποιήσει την πρόταση μου, όπως και ο διευθυντής του Σχολείου Αριστόκριτος Τωμαζινάκης. Ξεχωριστός ο εορτασμός των Φώτων στη Σούδα, όπου έχει την έδρα του ως γνωστό ο Ναύσταθμος Κρήτης... Να γιατί είναι "φωτεινά" τα κείμενα των συγκεκριμένων παιδιών.

Σας χαιρετώ με αγάπη όλους!
Βαγγέλης Θ. Κακατσάκης,
δάσκαλος



Τη γιορτή των Φώτων τη γιορτάζουμε επειδή έφερε ο Χριστός το φως στη ζωή των ανθρώπων. Οι άνθρωποι που βουτάνε στα κρύα νερά, νιώθουν πιο καθαροί. Εμένα μου αρέσει που χτυπάει η πόρτα εκείνη τη μέρα για να πουν τα κάλαντα.

Τριανταφύλλου Ραφαέλα

Η γιορτή των Φώτων είναι μια γιορτή που ο Χριστός βαπτίστηκε στη θάλασσα και εμείς γιορτάζουμε τα Θεοφάνεια. Βουτάω και εγώ κάθε χρόνο τέτοια μέρα για το άγιο πνεύμα όπως είμαι αποφασισμένος να κάνω και φέτος.

Τζανακόπουλος Αντώνης

Η γιορτή των Φώτων είναι σημαντική γιατί βαπτίστηκε ο Χριστός και είναι σαν να βαπτιζόμαστε και εμείς εκείνη τη μέρα. Οι άνθρωποι που βουτάνε να πιάσουν τον σταυρό που ο παπάς έχει ρίξει στη θάλασσα, δεν νοιάζονται για το κρύο. Πιστεύουν στο Χριστό και το κάνουν από και με αγάπη.

Κεράνη Άννα

Τα Φώτα είναι μια γιορτή του Χριστιανισμού. Είναι η μέρα που ο Χριστός βαπτίστηκε. Μου αρέσει που ο παπάς πετάει τον σταυρό στη θάλασσα και κάποιος άνθρωπος προσπαθούν να τον πιάσουν.

Σπυροπούλου Αναστασία

Τα Φώτα είναι μια γιορτή πίστης στο Χριστιανισμό. Η Σούδα είναι ένα προάστιο των Χανίων και υπάρχει λιμάνι. Εκεί κάθε χρόνο άνθρωποι βουτάνε στα παγωμένα νερά για να πιάσουν τον σταυρό που πετάει ο παπάς. Αυτό τους καθαρίζει από τις αμαρτίες τους.

Μούτουπας Ανέστης

Το έχω παρακολουθήσει ως έθιμο και είναι ένα πολύ όμορφο γεγονός και αξίζει να το δει κανείς. Τα Φώτα όμως σημαίνουν ότι βουτάς στο κρύο νερό για να απελευθερωθείς από τις αμαρτίες σου. Αυτός που πιάνει τον σταυρό θεωρείται ευλογημένος.

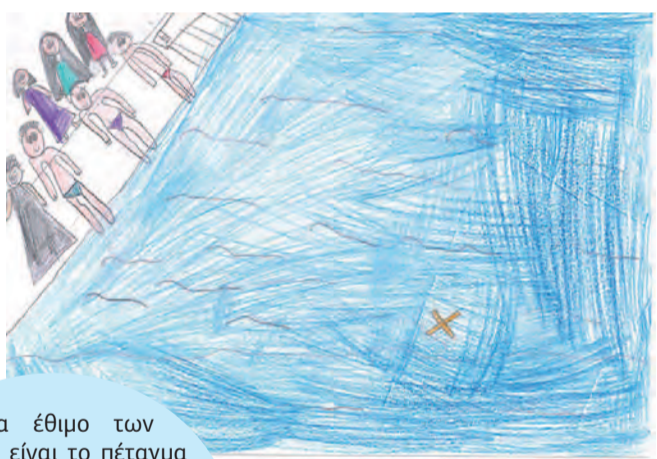
Κορέσας Νικόλας

Τα Φώτα είναι μια όμορφη γιορτή με πολλά έθιμα. Ένα από αυτά είναι που πετάμε τον σταυρό στη θάλασσα. Το κάνουμε αυτό για να τιμήσουμε τον Ιησού, για να φύγουν τα άσχημα πνεύματα. Έτσι και οι Χριστιανοί βαπτίζουν το μωρό τους στην κολυμπήθρα που ο παπάς αγιάζει το νερό.

Τσαγγαρά Σαββίνα

Τα Φώτα είναι μια γιορτή που τα περισσότερα παιδιά λένε τα κάλαντα. Επίσης, ο παπάς πετάει τον σταυρό στη θάλασσα και οι άνθρωποι εκεί βουτάνε για να τον πιάσουν. Οι άνθρωποι που βουτάνε για την πίστη τους στον Θεό και γιατί έχουν θέληση. Εκείνη τη μέρα βαπτίστηκε ο Χριστός.

Συμεωνίδης Στέφανος



Ένα έθιμο των Φώτων είναι το πέταγμα του σταυρού στην θάλασσα που πολλοί χριστιανοί βουτάνε για να τον πιάσουν και να γιορτάσουν το Άγιο Πνεύμα.

Φωκιανός Νίκος

Η γιορτή των Φώτων είναι ένα ξεχωριστό γεγονός για τον Χριστιανισμό. Στις περισσότερες πόλεις τη Ελλάδα τα δύο μεγαλύτερα έθιμα είναι όταν ο παπάς πετάει τον σταυρό στη θάλασσα και πολλοί άνθρωποι πηδάνε στη θάλασσα για να πιάσουν τον σταυρό για ευλογία και για το άγιο πνεύμα. Επίσης ο Ιορδάνης ποταμός που βαπτίστηκε ο Χριστός εκείνη τη μέρα γυρίζει προς τα πίσω.

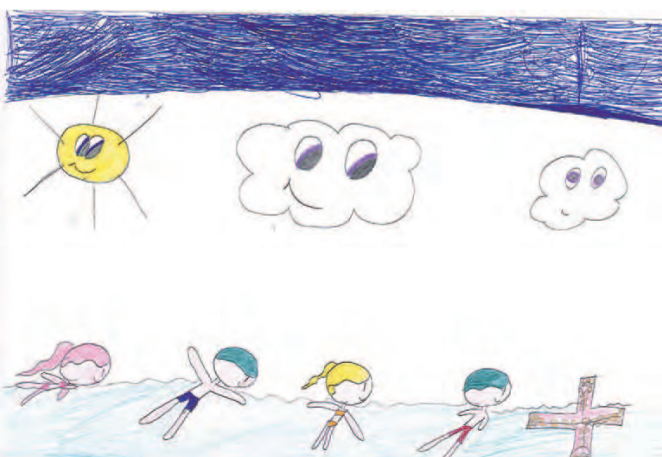
Φαλνδέας Δημήτρης

Τα Φώτα είναι μια γιορτή που βαπτίστηκε ο Χριστός. Η βάπτισμα του Χριστού είναι ένα σημαντικό γεγονός γιατί είναι σαν να βαπτίστηκε ένα "φως" που ήρθε στον κόσμο. Άνθρωποι που βουτάνε στη θάλασσα εκείνη τη μέρα, κατεβάζουν τον εγωισμό τους και δείχνουν την πίστη τους. Έτσι βαπτίζονται και τα παιδιά στο νερό από τον παπά όπως και ο Χριστός από τον Ιωάννη τον Βαπτιστή. Τέλος ονομάστηκαν Φώτα επειδή ήρθε ένα "φως" στον κόσμο και το γιορτάζουμε διότι ήταν ένα δώρο για τους ανθρώπους και την Παναγία.

Παππά Δέσποινα

Τα Φώτα, δηλαδή η βάπτισμα του Ιησού, είναι μία από τις μεγαλύτερες γιορτές της εκκλησίας μας. Ονομάστηκαν έτσι γιατί ο Χριστός γεννήθηκε για να φέρει το φως στη ζωή μας. Ένα από τα έθιμα των Φώτων είναι το να λένε τα κάλαντα. Επιπλέον, ένα ακόμη έθιμο είναι όταν ο παπάς πετάει τον σταυρό στη θάλασσα και κολυμβητές πέφτουν στα νερά να τον πιάσουν. Αυτός που θα τον πιάσει πρώτος θεωρείται ευλογημένος. Συμβολίζει τον τρόπο που βαπτίστηκε ο Χριστός. Επίσης δείχνει πως όπως βουτώντας στη θάλασσα ξεπλενόμαστε έτσι και η χριστιανική πίστη μέσω των διδαγμάτων της μας ξεπλένει από τις αμαρτίες μας. Πιστεύω πως είναι μια σημαντική γιορτή της εκκλησίας μας.

Σαφαλάκης Θάνος



Ένα έθιμο των γιορτών είναι τα Φώτα. Πώς τα γιορτάζουν; Τα γιορτάζουν με το να ανάβουν φαναράκια και τα αφήνουν να πετάξουν πολύ ψηλά. Όταν δεν μπορούμε να τα δούμε, σημαίνει ότι έχουν πάει στον ουρανό. Έτσι γιορτάζουμε τα φώτα των πνευμάτων.

Πρίτσας Γιώργος

Τζουγανάκης Άγγελος



Επιμέλεια:
ΣΑΚΗΣ ΚΟΥΒΑΤΖΟΣ
info@herb.gr

Βιότοπος - περιγραφή

Η λατινική ονομασία του βοτάνου είναι *Capsella bursa-pastoris* (Καφέλλα ο ποιμενόσακος). Ανήκει στην οικογένεια των σταυρανθών. Φύεται στην Ευρώπη και όλο τον κόσμο.

Αγριοκαρδαμούδα (Καφέλλα)

Προφανώς η ονομασία οφείλεται στο γεγονός ότι οι καρδιάσχημοι καρποί του φυτού έμοιαζαν με τα πουγκιά που είχαν κάποτε οι βοσκοί. Στη χώρα μας το συναντούμε με την ονομασία αγριοκαρδαμούδα, αγριοκαρδάμπος, αγριοκαρδαμούρα, κάψα, ραγιάς, σακούλα του βοσκού, τραγιάς, τζουρκάς, τσουρκιά, θλάψη κ.α..

Φυτρώνει άφθονα παντού. Σε χέρσα εδάφη, αναχώματα κ.α. Είναι ετήσιο φυτό και οι όρθιοι βλαστοί του φτάνουν μέχρι τα 50 εκατοστά ύψος. Έχει στη βάση μία ροζέτα οδοντωτών φύλλων και στη μέση ένα πολύκλαδο βλαστό στην κορυφή του οποίου βγαίνουν κατά τη διάρκεια όλου του χρόνου μικρά λευκά άνθη ακολουθούμενα από μικρούς καρδιοειδείς σπόρους. Τα άνθη είναι ερμαφρόδιτα. Τα φύλλα είναι μικρά, γκριζοπράσινα με διάφορα σχήματα. Οι καρποί του είναι τριγωνικοί, πλατύιοι και εγκολπωμένοι. Σε πολλά μέρη του κόσμου η καφέλλα θεωρείται εδώδιμο λαχανικό. Η αγριοκαρδαμούδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην κουζίνα μας φρέσκια σε σαλάτες με διάφορα άλλα λαχανικά και βρασμένα αυγά ή και με μαγιονέζα, σε σούπες, σε βρασμένα λαχανικά με λαδολέμονο, στον ατμό για γαρνίρισμα πιάτων με κρέας και ψάρι. Τα φύλλα τους τρώγονται βραστά με άλλα χόρτα και χρησιμοποιούνται σε σαλάτες μαζί με τα άνθη τους, για πιπεράτη γεύση.

Ιστορικά στοιχεία

Το βότανο ήταν γνωστό από την Αρχαιότητα και χρησιμοποιήθηκε ευρέως κατά τον Μεσαίωνα. Σπόροι της έχουν βρεθεί στο στομάχι των ανθρώπων της Τολούνης (500π.Χ. - 500 μ.Χ.) και στις ανασκαφές στο Κατάλ Χοτγιούκ (Τουρκία 5950π.Χ.).

Είναι το «θλάσι» του Διοσκουρίδη που το χρησιμοποιούσε ως φάρμακο για τις αιμοπτύσεις.

Ο Κούλπεπερ έγραφε για το βότανο. «Αν τοποθετηθεί στους καρπούς ή τα πέλματα των ποδιών βοηθά στον ίκτερο. Σε κατάπλασμα βοηθά στις φλεγμονές. Σταγόνες του χυμού στο αυτί βοηθά στον πόνο και το βούισμα. Είναι βασικό συστατικό σε αλοιφή για όλες τις πληγές και ιδιαίτερα για τραύματα της κεφαλής».

Στον μεσαίωνα χρησιμοποιήθηκε στη λαϊκή ιατρική για προβλήματα όπως αιματουρία, αιμορροΐδες χρόνια διάρροια, δυσεντερία. Το βότανο το χρησιμοποιούσαν ακόμη σε ρευματικές παθήσεις, προβλήματα μήτρας, διάφορες αιμορραγίες (ιδιαίτερα της μήτρας), σε κράμπες και κολικούς καθώς και σε αιμορραγίες των βλεννογόνων. Σε τοπικές εφαρμογές το χρησιμοποιούσαν για επούλωση σε αιμορραγία της μύτης βάζοντας βαμβάκι με τον χυμό του φυτού μέσα στην μύτη.

Για αιώνες το χρησιμοποιούσαν σε Κίνα και Ιαπωνία ως αιμοστατικό, διουρητικό και αντιπυρετικό. Το χρησιμοποιούσαν επίσης για την



αντιμετώπιση οιδημάτων από νεφρίτιδες, επώδυνη ούρηση και μηνόρραγιες. Την ρίζα του φυτού την χρησιμοποιούσαν για την αντιμετώπιση του σκορβούτου, ως τονωτικό, διουρητικό, εμμηναγωγό και αιμοστατικό. Το τσάι του ξηρού βοτάνου το χρησιμοποιούσαν για την αντιμετώπιση των αιμορροΐδων και σ προβλήματα του στομάχου και του αναπνευστικού.

Στην Κρήτη χρησιμοποιούσαν τις ανθισμένες κορυφές του βοτάνου καθώς και τους σπόρους ως καυτήριο των αιμορροΐδων. Για τον ίδιο σκοπό χρησιμοποιούσαν και τα φύλλα ως κατάπλασμα.

Συστατικά - χαρακτήρας

Το βότανο έχει τη γεύση των Σταυρανθών (όπως το κουνουπίδι, το λάχανο κ.α.).

Περιέχει σαπωνίνες, έλαιο μουστάρδας, φλαβονοειδή, ρητίνη, μονοαμίνες, χολίνη, ακετυλ-



χολίνη, σιτοστερόλη και βιταμίνες Α, Β και C. Τα φλαβονοειδή έχουν ως κύριο συστατικό την Μπουρσίνη η οποία τονώνει τους μυς της ουρήθρας. Τα φύλλα περιέχουν βιταμίνες Α, Β1, Β2, Β6 και C. Περιέχουν ακόμη πρωτεΐνη 2,9%, λίπος 0,2%, υδατάνθρακες 3,4% και τέφρα 1%, σίδηρο, ασβέστιο, μαγνήσιο, νάτριο, κάλιο, ψευδάργυρο.

Ανθιση - χρησιμοποιούμενα μέρη - συλλογή

Ανάλογα με τις συνθήκες το φυτό ανθίζει όλο το χρόνο. Στην Κρήτη συναντούμε ανθισμένη την καφέλλα την άνοιξη. Για τις θεραπευτικές του ιδιότητες χρησιμοποιείται όλο το φυτό. Τα φύλλα συλλέγονται πριν την ανθοφορία.

Θεραπευτικές ιδιότητες και ενδείξεις

Είναι στυπτικό, επούλωτικό των πληγών και διουρητικό χόρτο, το οποίο καθαρίζει το αίμα από τις τοξίνες και δρα σαν διουρητικό, αντισηπτικό, ηπικτικό του αίματος, και μητροτονωτικό.

Η καφέλλα φημίζεται για τις αιμοστυπτικές της ιδιότητες και την στυπτική της επίδραση στη μήτρα.

Το αφέψημα του βοτάνου είναι αποτελεσματικό φάρμακο εναντίον των μηνόρραγιών, της δυσμηνόρροιας και των μητρορραγιών. Χρησιμοποιείται επίσης σε προβλήματα κυστίτιδας, λιθίασης των αγωγών του ουροποιητικού, αιμορραγίας της ουρήθρας, αιμορροΐδες, ρινορραγίες, αιμοπτύσεις και πληγές. Το έγχυμα του φυτού χρησιμοποιείται εσωτερικά και εξωτερικά για το σταμάτημα των αιμορραγιών, ειδικά της ουρήθρας. Χρησιμοποιείται επίσης σαν χολαγωγό και ενάντια στις πέτρες της χολής, των νεφρών και σαν διουρητικό μέσο στην ποδάγρα, ρευματισμό και ακράτεια ούρων.

Στην Κίνα θεωρούν ότι η γλυκιά της γεύση κάνει καλό στην σπλήνα.

Τα άλατα κάλιου που περιέχει συμβάλλουν στη συστολή των αγγείων των εσωτερικών οργάνων αυξάνοντας έτσι την αρτηριακή πίεση.

Τέλος το νωπό φυτό σε κατάπλασμα είναι πολύ καλή πρώτη βοήθεια σε πληγές με αιμορραγία.

Στην ομοιοπαθητική το βάμμα του φυτού χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις αιμορραγιών της μύτης και εσωτερικών αιμορραγιών, καθώς και σε περιπτώσεις κυστίτιδας και λιθίασης των αγωγών του ουροποιητικού.

Παρασκευή και δοσολογία

Χρησιμοποιείται το αφέψημα του αποξηραμένου φυτού ή το υγρό εκχύλισμά του. Για το αφέψημα βράζουμε 2 κουτάλια του φαγητού από το θρυμματισμένο σκεύασμα σε ένα φλιτζάνι νερό για ένα λεπτό. Το αφήνουμε να κρυώσει, το σουρώνουμε και το χρησιμοποιούμε για κομπρέσες και πλυσίματα. Το έγχυμα γίνεται με δύο κουταλάκια του τσαγιού από το σκεύασμα σε ένα φλιτζάνι βραστό νερό για 15 λεπτά. Σουρώνουμε και πίνουμε πρωί βράδυ για 10 ημέρες. Χρησιμοποιείται ακόμη το αλκόλ και ο φρέσκος χυμός του φυτού (20-30 σταγόνες με ένα κουτάλι τσαγιού νερό 3 φορές την ημέρα μετά το φαγητό).

Προφυλάξεις

Η χρήση του βοτάνου αντενδείκνυται στην θρομβοφλεβίτιδα. Επιπλέον η τυραμίνη που περιέχεται στο φυτό είναι συμπαθημιμική και προκαλεί άνοδο της πίεσης του αίματος. Δεν το χρησιμοποιούμε κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης. Δεν το χρησιμοποιούμε ακόμη σε προβλήματα καρδιακών νόσων και διαταραχών του θυρεοειδούς αδένου.



Το Δ.Σ. του Συνδέσμου για τη διάδοση των Καλών Τεχνών στην Κρήτη, θέλοντας να βοηθήσει νέους Πιανίστες να αναδείξουν το ταλέντο τους αλλά και να κρατήσουν ζωντανή τη μνήμη της Αλίκης Βατικιώτη διοργανώνει στο Βενιζέλειο Ωδείο Χανίων (παρμ/μα Ελληνικού Ωδείου Αθηνών) τον 3ο Παγκρήτιο Διαγωνισμό Πιάνου (Αλίκη Βατικιώτη).

Όπως αναφέρεται στην ανακοίνωση του Συνδέσμου που υπογράφει εκ του ΔΣ ο Πρόεδρος Ιωάννης Αντωνογιαννάκης, δικαίωμα συμμετοχής έχουν πιανίστες με Κρητική καταγωγή έως 25 ετών.

Ο διαγωνισμός πρόκειται να διεξαχθεί τη Μ. Δευτέρα 13 Απριλίου 2020 και ώρα 10 το πρωί, στην αίθουσα συναυλιών του "Βενιζέλειου Ωδείου" στα Χανιά (Ν. Φωκά 5).

Οι διαγωνιζόμενοι θα εξεταστούν σε ένα πρελούδιο και μία φούγκα του Bach (από το καλώς συγκερασμένο κλειδοκύμβαλο 1ο ή 2ο τεύχος) και σε ένα γρήγορο μέρος σονάτας Beethoven (η από μνήμης εκτέλεση είναι υποχρεωτική).

Θα δοθούν 3 βραβεία (Α', Β', Γ') και Διπλώματα συμμετοχής.

Το Α' βραβείο θα συμπράξει ως σολίστ σε ένα κοντσέρτο για Πιάνο και Ορχήστρα, με την Ορχήστρα «Βενιζελίου Ωδείου Χανίων», υπό την διεύθυνση του Μάεστρου Γιώργου Αραβίδη, σε συναυλία που θα διεξαχθεί στα Χανιά την Άνοιξη του 2021. Παράλληλα με τον 3ο Παγκρή-

3ος Παγκρήτιος Διαγωνισμός Πιάνου "Αλίκη Βατικιώτη"



τιο Διαγωνισμό Πιάνου «Αλίκη Βατικιώτη», θα διεξαχθεί ο «Μικρός Διαγωνισμός για μικρούς σολίστες». Δικαίωμα συμμετοχής έχουν πιανίστες κατοικούντες στην Κρήτη ή με Κρητική καταγωγή (πατρός ή μητρός) από την υπόλοιπη Ελλάδα, μέχρι την ηλικία των 15 ετών. Οι διαγωνιζόμενοι θα εξεταστούν σε μία δίφωνη Invention του Bach και σε ένα γρήγορο μέρος σονάτας Mozart ή Haydn. Θα δοθούν 3 βραβεία (Α', Β', Γ') και διπλώματα συμμετοχής.

Η υποβολή των αιτήσεων θα γίνεται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση venizeleiodeio@gmail.com μέχρι την 5η Απριλίου 2020.

Με την υποβολή της αίτησης θα πρέπει να αποστέλλονται:

Α) ονοματεπώνυμο, πατρώνυμο και η ακριβής χρονολογία γέννησης του υποψηφίου (μέχρι την ημερομηνία διεξαγωγής του διαγωνισμού να μην έχει ξεπεραστεί το 25ο έτος της ηλικίας και μέχρι το 15ο έτος αντίστοιχα για το μικρό διαγωνισμό). Την

ημέρα του διαγωνισμού θα πρέπει να φέρει μαζί του ταυτότητα ή άλλο επίσημο έγγραφο που να πιστοποιεί την ηλικία του και την καταγωγή του

Β) σύντομο βιογραφικό σημείωμα, Γ) το πρόγραμμα που θα διαγωνιστεί ο υποψήφιος, Δ) τηλέφωνο επικοινωνίας Ε) ηλεκτρονική διεύθυνση (email) ΣΤ) διεύθυνση κατοικίας. Κόστος συμμετοχής: 20 € (το ποσό θα κατατεθεί την ημέρα του διαγωνισμού στη γραμματεία του "Βενιζέλειου Ωδείου Χανίων").

Η Επιτροπή θα αποτελείται από διακεκριμένους καθηγητές πιάνου και σολίστ με πρόεδρο της επιτροπής το Μάεστρο Γιώργο Αραβίδη.

Πληροφορίες: "Βενιζέλειο Ωδείο Χανίων", Ν.Φωκά 5, Τηλ: 2821043067

www.venizeleiodeio.gr Email: venizeleiodeio@gmail.com

Βιβλιοπαρουσίαση στο Μεγάλο Ο

Οι Εκδόσεις Πηγή και η συγγραφέας Νάνσυ Γιοβάνογλου, παρουσιάζουν τη νέα της ποιητική συλλογή, με τίτλο «Ερωτας εκ παραδρομής» στα Χανιά, στον πολυκώρο Μεγάλο Ο, το Σάββατο 11 Ιανουαρίου στις 9 το απόγευμα.

Για το βιβλίο, εκτός από τη συγγραφέα, θα μιλήσει ο Δημήτρης Δαμασκηνός (Φιλολόγος-Συγγραφέας). Ποιήματα θα διαβάσει η Κατερίνα Μαρία Φερβάγεν-Αποστολάκη (Φιλολόγος). Συντονίζει η Λίνα Γιοβάνογλου (Καθηγήτρια Αγγλικής Φιλολογίας).



Σταγόνες Χανιώτικης Ιστορίας

ΑΓΗΣΙΛΑΟΣ Κ. ΑΛΙΓΙΖΑΚΗΣ*

Μαρίκα Κοτοπούλη - Κυβέλη Αδριανού

Είναι γνωστό ότι στα Χανιά έρχονταν αθηναϊκοί και ευρωπαϊκοί θίασοι ήδη από τη δεκαετία του 1880. Μετά την θεατρική ακμή της περιόδου της Κρητικής Πολιτείας (1898-1913) οι δεκαετίες που ακολούθησαν συνέχισαν σχεδόν την ίδια πορεία, με λιγότερες όμως σημαντικές παραστάσεις. Δυο αξιοσημείωτα θεατρικά γεγονότα για την πόλη ήταν η παρουσία της Μαρίκας Κοτοπούλη και της Κυβέλης Αδριανού με τους θιάσους τους στα Χανιά.

Η Μαρίκα Κοτοπούλη (1887-1954) και η Κυβέλη Αδριανού (1887-1978) ήταν οι κορυφαίες θεατρικές ηθοποιοί της Ελλάδας κατά την περίοδο 1910-1930. Η Μαρίκα Κοτοπούλη είχε δικό της θέατρο (θέατρο «Μαρίκα Κοτοπούλη») και δικό της θεατρικό θίασο στην Αθήνα από το 1912. Ανέβαζε έργα των Σαίξπηρ (π.χ. Οθέλλο), Χάουπμαν, Αισχύλου (π.χ. Ηλέκτρα), καθώς και Ελλήνων συγγραφέων, όπως ο Βερναδίκης. Η Κοτοπούλη ήρθε για περιοδεία στην Κρήτη με τον θίασό της στο τέλος του 1914 έως τις αρχές του 1915. Εμφανίστηκε πρώτα στο Ηράκλειο και στο τέλος του Ιανουαρίου 1915 στα Χανιά. Χαρακτηριστική είναι η διαφημιστική καταχώρηση στη χανιώτικη εφημερίδα «Ανεξάρτητος» στις 17/1/1915:

παίους δημιουργούς, καθώς και επιθεωρήσεις ορισμένες από τις οποίες είχαν παιχτεί στα Παναθήναια το 1913 και 1914. Δυστυχώς, δεν σώζονται σκόλια για τις παραστάσεις στον τοπικό Τύπο.

Η Κυβέλη Αδριανού (σύζυγος του μετέπειτα πρωθυπουργού Γεωργίου Παπανδρέου), η οποία είχε συνεργαστεί με τον Χριστόμάνο στη Νέα Σκηνή (1901-1906) και στη συνέχεια με τον Γρηγόριο Ξενόπουλο (1908-1925), ήρθε στα Χανιά και στο Ηράκλειο με τον θίασό της 13 χρόνια αργότερα (11/12/1928 «Κήρυξ»), αποσπώντας διθυραμβικές κριτικές για τις παραστάσεις της: «Από τας εσπέρας του Σαββάτου ήρχισεν τας παραστάσεις του εις τον «Χρυσόστομον» ο θίασος της κ. Κυβέλης Αδριανού. Ο αρτιότατος κατηρτισμένος ούτος θίασος -αθληνός Καλλιτεχνικό Συγκρότημα- εκάρισεν εις τα Χανιά δυο βραδιές πραγματικής καλλιτεχνικής απολαύσεως. Η κ. Κυβέλη δια την οποίαν ο «Κήρυξ», τουλάχιστον, δεν τολμά να εκφέρει κρίσεις, έχει κυριολεκτικώς μαγεύσει τους ακροατάς της[...]» Η εφημερίδα έχει πρωτοσέλιδο αφιέρωμα με φωτογραφία της Κυβέλης, την οποία χαρακτηρίζει «διαπρηπή καλλιτέχνη και εκλεκτή πολίτιδα της Ελληνική Δημοκρατίας». Αξιοσημείωτο είναι ότι από το 1932 έως το 1934 τα δυο «ερα τέρματα» του θεάτρου (Κοτοπούλη και Αδριανού) συνεργάστηκαν για να αντιμετωπίσουν το νεοϊδρυθέν Εθνικό Θέατρο.

Από τα παραπάνω γίνεται φανερό η πολιτισμική ώσμωση της πρωτεύουσας Αθήνας με την πόλη των Χανίων και την Κρήτη γενικότερα.

Πηγές

<https://www.sansimera.gr/biographies/1614, 9/9/2019>

<https://www.sansimera.gr/biographies/161, 9/9/2019>

* Ο κ. Αγησίλαος Κ. Αλιγιάκης είναι ιατρός ορθοπαιδικός, πολιτισμολόγος



Ο θίασος παρέμεινε πολλές ημέρες στην πόλη και έδωσε τις παραστάσεις στην αίθουσα του «Χρυσόστομου». Το ρεπερτόριο περιελάμβανε αρχαίες ελληνικές τραγωδίες (Ηλέκτρα, Εκάβη, Μήδεια, κ.λπ.), δράματα και κωμωδίες από Έλληνες και Ευρω-

Οι ιατρικές πρακτικές συνοδεύουν τον άνθρωπο από τη στιγμή που έκανε τα πρώτα του βήματα στη γη. Ο δρόμος που ακολούθησε η ιατρική στο πέρασμα του χρόνου, είναι γεμάτος από εκπληκτικές ιστορίες αυτοσχεδιασμού, άγνοιας, απάτης, πάθους ή και λάθους.



ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΤΕΦΑΝΟΓΙΑΝΝΗΣ
M.Sc.

Ιστορία της Ιατρικής: Ένα απίθανο ταξίδι στον χρόνο

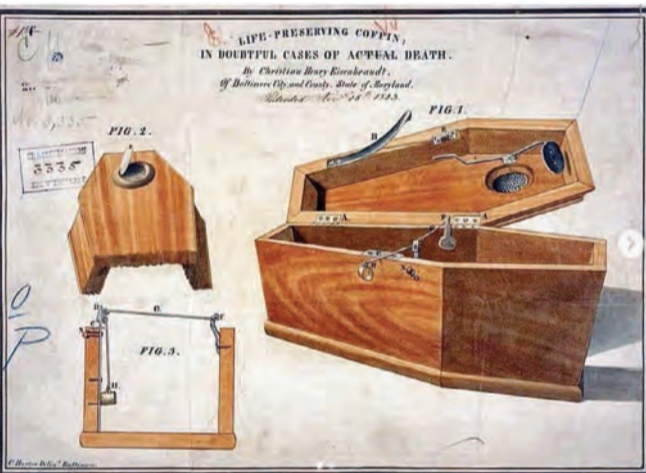
μέρος 163ο



Φορητό ερμάριο αποθήκευσης φαρμάκων, στην Αγγλία του 19ου αιώνα.

Τεχνητό μεταλλικό χέρι του 16ου αιώνα, με εσωτερικό μηχανισμό που επέτρεπε στοιχειώδεις κινήσεις των δακτύλων.

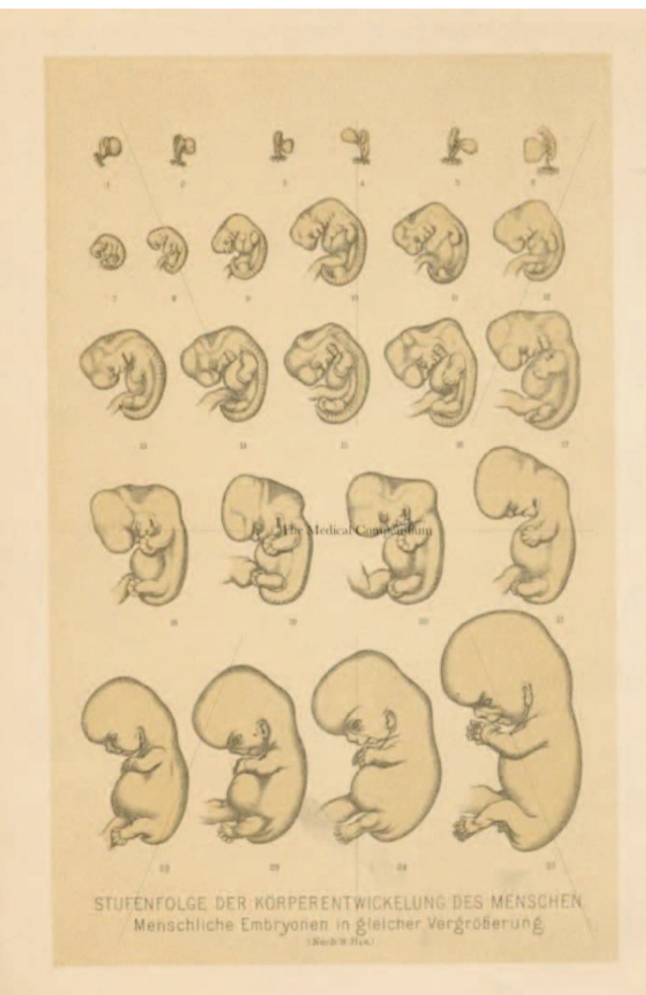
Οι στολές των εθελοντριών νοσοκόμων του Ερυθρού Σταυρού, κατά τον 1ο Παγκόσμιο Πόλεμο (1917).



Τελευταία κατοικία στην Αγγλία του 1891, με κουδουνάκι για ειδοποίηση σε περίπτωση νεκροφάνειας, σε μια εποχή που η διαπίστωση του θανάτου ήταν δύσκολη.

Ακτινογραφία, τα πρώτα χρόνια της ανακάλυψης των ακτίνων X (1896).

Αυτοκίνητο με μηχανήμα ακτινογραφιών, που χρησιμοποιήθηκε στα πεδία των μαχών (1914-1918).



Η ανάπτυξη του ανθρώπινου εμβρύου, σε γερμανικό άτλαντα του 1894.

Στρατιώτης και στρατιωτικός σκύλος τον 1ο Παγκόσμιο Πόλεμο, με μάσκα υπό τον φόβο των χημικών αερίων.

“Το σιρόπι του Dill” για το κρύωμα και το βήχα, με βασικό συστατικό το αναισθητικό χλωροφόρμιο (1890-1900).

