

ΠΕΡΙ
ΜΗΝΙΑΙΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ
ΣΚΟΠΙΟ

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2025 • ΤΕΥΧΟΣ 12

Πάσχα στην Πελοπόννησο

Μια αξέχαστη
εμπειρία...

τα αυθεντικά
προϊόντα από
την Καλαμάτα



ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΤΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ
"ΕΝΩΣΗ ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ"

📍 Ιατροπούλου 10, Καλαμάτα, Τ.Κ. 24 133

📱 @mukalamata

✉ mukalamata@messiniaunion.gr

☎ +30 27210 23854





ΣΤΟΥΠΑΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ STARTPC



Μπουλούκου 13 Καλαμάτα 24100 • 2721090065 • www.startpc.gr • sales@startpc.gr

Η μεγαλύτερη εταιρεία Πληροφορικής στο νομό Μεσσηνίας
με πελάτες σε όλη την Πελοπόννησο με υποστήριξη σε περισσότερα
από 1500 λογισμικά εμπορικής διαχείρισης – Λογιστικής – Μισθοδοσίας.
Ρωτήστε μας για τις ανάγκες σας.



1η Απριλίου

Οριστική έναρξη
Ψηφιακής Κάρτας Εργασίας
για Εστίαση και Διαμονή!

- ☑ Ψηφιακή κάρτα με 1 κλικ
- ☑ 100% διασφάλιση εργοδότη
- ☑ Άμεση ενημέρωση & καθοδήγηση εργαζομένων για ορθή χρήση κάρτας
- ☑ Σύστημα προειδοποιήσεων για αποφυγή παράβασης (Alert System)
- ☑ Αυτόματη διόρθωση αλλογών σε ωράρια (π.χ. 6h/7h ημέρα)
- ☑ Αυτόματη δημιουργία απολογιστικής δήλωσης
- ☑ Δυνατότητα αυτόματου υπολογισμού μισθοδοσίας

Ψάχνεις τη λύση για την Ψηφιακή Κάρτα Εργασίας;


ERGANI
EPSILON SMART



Τώρα η Ταμειακή Μηχανή είναι πάντα μαζί σας!

Ψηφιακή Ταμειακή σε Κινητό & POS
για άμεση έκδοση παραστατικών,
οποιαδήποτε στιγμή!

ΚΑΙ Αποστολή Παραστατικών
μέσω SMS & Viber!



Έχεις Εστιατόριο; Είσαι Smart!

EPSILON SMART RESTAURANT

Η νέα Εφαρμογή Ηλεκτρονικής Τιμολόγησης
για εστιατόρια που περιλαμβάνει:

- Δελτία παραγγελίας και όλα τα υπόλοιπα παραστατικά, με πιστοποίηση μέσω παρόχου
- Διασύνδεση με POS



Πανεπιστήμιο έδραση στα
WITSA Global Innovation
and Tech Excellence



Μοναδικό οδοιπορικό στα μοναστήρια της Ηλείας

22

Περιεχόμενα

8. Άρθρο: Ανάγκη επιστροφής του τρένου στην Πελοπόννησο
10. Πελοπόννησο και Κρήτη «χτυπάει» η Chevron
ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΓΙΑ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ
14. Πάσχα στο Λεωνίδιο: Νερατζένια φαναράκια, αερόστατα και γλέντι στην κεντρική πλατεία
15. Πάσχα στην Καλαμάτα και πέριξ...
16. Μονεμβασιά: Κατάλυξη στην εντυπωσιακή καστροπολιτεία
17. Η σταθερή επιλογή του Ναυπλίου
17. Πόρτο Χέλι, ένας πιο ήρεμος και ταυτόχρονα ειδυλλιακός προορισμός
18. Μάνη, Άγρια ομορφιά, ιστορία και πλούσια έθιμα
19. Η εναλλακτική του Αιγίου
19. Πάσχα στον Τυρό Αρκαδίας, στη γη των Τσακώνων
37. Κώστας Χαλκιάς: 50 χρόνια στο θέατρο
45. Ο «θησαυρός» του Δημήτρη Ηλιόπουλου
47. Κατσικάκι ψητό της γάστρας με αρωματικά και εσπεριδοειδή
48. «Ανοίξατε ένα μπουκάλι κρασί – και μετά τι;





Απόδανον

SWEET LAB



Κεντρικό κατάστημα: Κρήτης και Μαιζώνος 103, Καθαράτα 24100 ☎ 2721089785

Υποκατάστημα: Μουθαβασίδη 60, Μεσσήνη 24200 ☎ 2722023620

✉ info@apolausizaxaroplasteia.gr, 💻 www.apolausizaxaroplasteia.gr



Ιδιοκτησία
ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΑΕ

Εκδότης - Διευθυντής
Δημήτρης Πλεμμένος

Σύμβουλος Εκδοσης
Ντίνος Δ. Πλεμμένος

Συντακτική Ομάδα
Γιώργος Παναγόπουλος
Νίκος Τσουμπράκος
Γιάννης Σινάπης
Θανάσης Λαγός
Τάσος Ανδρικόπουλος
Μαρία Τομαρά
Αννα Αγγελίδου
Κώστας Μπούρας
Κωνσταντίνα Δρακουλάκου

Ατελιέ
Γιάννης Σακκάς

Εμπορική Διεύθυνση
Λεωνιδία Πλεμμένου

Υποδοχή Διαφήμισης
Κατερίνα Γιατράκου

Υπεύθυνος Κυκλοφορίας
Στάθης Βρεττός

Γεωργούλη 26 - Καλαμάτα 24100
email: elefklm@gmail.com
ISSN: 2945-2902

Το «Περικόπιο» κυκλοφορεί ως ένθετο στις εφημερίδες «Ελευθερία» της Μεσσηνίας, «Πρώτη» της Ηλείας, αναρτάται στις ηλεκτρονικές εφημερίδες eleftheriaonline.gr, protinews.gr, spartanews.gr και διανέμεται σε πολλά σημεία - κεντρικά και περιφερειακά - των νομών Μεσσηνίας, Ηλείας, Αρκαδίας και Λακωνίας.

Editorial

Καλό Πάσχα

Έφθασε και το Πάσχα. Οι προετοιμασίες για τη μεγάλη γιορτή της Χριστιανοσύνης ολοκληρώνονται και όλοι περιμένουν την ώρα που θα ακούσουν το «Χριστός Ανέστη» και την επομένη το γλέντι της Κυριακής. Δυστυχώς δεν ισχύει το ίδιο για όλους, καθώς πολλοί συμπατριώτες μας έχουν περιορισμένα οικονομικά και θα περάσουν φτωχικά.

Τα πασχαλινά έθιμα της Πελοποννήσου είναι φυσικά ένα από τα θέματα αυτού του τεύχους μας, ενώ παράλληλα ενδιαφέρουσα είναι και η παρουσίαση των μοναστηριών της Ηλείας.

Ιδιαίτερη είναι η συνέντευξη του ηθοποιού και σκηνοθέτη Κώστα Χαλκιά, που εφέτος συμπλήρωσε μισό αιώνα στο θέατρο.

Ένα ακόμα θέμα καλλιτεχνικού ενδιαφέροντος αποτελεί η δουλειά του Καλαματιανού ζωγράφου και συλλέκτη Δημήτρη Ηλιόπουλου, που άνατα την χαρακτηρίζεις «θησαυρό».

Στον οικονομικό τομέα το ενδιαφέρον του αμερικανικού κολοσσού Chevron για τους υδρογονάνθρακες νότια της Πελοποννήσου δίνει ελπίδες για βοήθεια στην ανάπτυξη, ενώ η ανάγκη για επιστροφή του σιδηροδρόμου στον Μοριά είναι το θέμα, που πραγματεύεται το κύριο άρθρο του «Π».

Τέλος την κουζίνα της Πελοποννήσου και τα κρασιά που της ταιριάζουν, παρουσιάζει ο γνωστός σομελιέ Κων. Ντάντος.

Ντίνος Δ. Πλεμμένος



Επισκευή & Συντήρηση Αυτοκινήτων

- Ηλεκτρονική Διάγνωση
- Γενικό Service
- Αλλαγή Ιμάντα Χρονισμού
- Προγραμματισμός Εγκεφάλων
- Αλλαγή Αναρτήσεων
- Επισκευές Μίζας
- Επισκευές Παντός Τύπου και πολλή ακόμα υπηρεσίες
- Καθαρισμός Μπεκ
- Πλήρωση Φρέον
- Επισκευή Φρένων
- Ευθυγράμμιση

✓ Για την επισκευή του αυτοκινήτου σας ελάτε στους καλύτερους

✓ Με σεβασμό στον πελάτη και πάθος για την εργασία μας!

✓ Ελεγχος - Επισκευή από επαγγελματίες

✓ Με εμπειρία δεκαετιών και συνεχή ενημέρωση, σας εγγυόμαστε το αποτέλεσμα των εργασιών μας.

Ασπρόχρωμα, Καθαρά Κόμβος Ζαφείρη

Κινητό: 6945-478611, Σταθερό: 27210 93530
e:kapsalasg@hotmail.com

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΜΠΕΚ



• ΜΠΕΚ ΒΕΝΖΙΝΗΣ ΕΜΜΕΣΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ



• ΕΥΘΥΓΡΑΜΜΙΣΗ



• ΕΛΕΓΧΟΣ • ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ • ΚΛΙΜΑΤΙΣΜΟΣ • ΦΡΕΟΝ

ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΩΡΑ
ΡΑΝΤΕΒΟΥ
ΚΑΙ ONLINE



• ΜΠΕΚ ΒΕΝΖΙΝΗΣ ΑΜΕΣΟΥ ΨΕΚΑΣΜΟΥ
• ΜΠΕΚ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ COMMON RAIL

Ανάγκη επιστροφής του τρένου στην Πελοπόννησο

Η Πελοπόννησος διέθετε ένα από τα πιο εκτεταμένα σιδηροδρομικά δίκτυα της χώρας. Από τη γραμμή Κόρινθος–Τρίπολη–Καλαμάτα μέχρι τη γραμμή Πάτρα–Πύργος–Καλαμάτα και τις διακλαδώσεις της, το σιδηροδρομικό δίκτυο διαπερνούσε το σύνολο της Πελοποννήσου και συνέδεε αστικά, ημιαστικά και αγροτικά κέντρα, ενισχύοντας τις τοπικές οικονομίες και προσφέροντας βιώσιμες μετακινήσεις.

Ωστόσο, εδώ και περίπου τρεις δεκαετίες, το δίκτυο έχει παρακμάσει. Οι γραμμές εγκαταλείφθηκαν, οι σταθμοί ερήμωσαν και η σύνδεση μεγάλων πόλεων και κωμοπόλεων έγινε αποκλειστικά οδική υπόθεση. Αυτή η εξέλιξη συνέβαλε στην απομόνωση της Πελοποννήσου και στην εξάρτησή της από το αυτοκίνητο, με όλα τα αρνητικά συνεπακόλουθα: κυκλοφοριακή συμφόρηση, περιβαλλοντική επιβάρυνση και αύξηση του κόστους μετακίνησης.

Τώρα φαίνεται πως είχε μάλλον δίκιο νομάρχης Μεσσηνίας τη δεκαετία του '70, όταν προέτρεπε στη διεκδίκηση σύγχρονου σιδηροδρόμου και όχι αυτοκινητοδρόμου. Η Πελοπόννησος, έστω και με καθυστέρηση, απέκτησε αυτοκινητόδρομο αλλά έχασε την ευκαιρία να αποτελέσει λειτουργικό προάστιο της πρωτεύουσας, κάτι που προσφέρει μόνο ένα σύγχρονο και αξιόπιστο σιδηροδρομικό δίκτυο.

Το πολιτικό κλίμα που έχει δημιουργηθεί μετά την τραγωδία των Τεμπών έχει καταστήσει κεντρικό ζήτημα την αναβάθμιση του σιδηροδρομικού δικτύου της χώρας. Η πρόσφατη σύσταση της νέας εταιρείας «Σιδηρόδρομοι Ελλάδας», η οποία αναμένεται να συγχωνεύσει ΟΣΕ, ΕΡΓΟΣΕ και μέρος της ΓΑΙ-

ΑΟΣΕ, σε συνδυασμό με την αναμενόμενη χρηματοδότηση σιδηροδρομικών έργων από ευρωπαϊκούς πόρους, δίνει νέα δυναμική στον χώρο. Δημιουργεί την ελπίδα για πραγματική αναγέννηση του τρένου. Στο πλαίσιο αυτό, η Πελοπόννησος πρέπει να αποτελέσει βασικό πυλώνα της νέας στρατηγικής.

Η ανασυγκρότηση του ελληνικού σιδηροδρόμου έχει πλέον καταστεί ένα από τα πιο επιτακτικά στοιχεία της εθνικής πολιτικής ατζέντας.

Η αναβάθμιση της γραμμής Κιάτο–Αίγιο και η κατασκευή της εργολαβίας «Αίγιο–Ρίο» είναι βήματα προς τη σωστή κατεύθυνση. Η ηλεκτροκίνηση μέχρι έξω από την Πάτρα θα σημάνει την ουσιαστική επιστροφή του σύγχρονου τρένου στη Δυτική Ελλάδα. Όμως αυτό από μόνο του δεν είναι αρκετό. Το πραγματικό στοίχημα είναι η ολοκλήρωση της σύνδεσης του Ρίου με το λιμάνι και τη ΒΙ.ΠΕ. της Πάτρας και η μελλοντική επέκτασή της προς Πύργο και μέχρι την Κυπαρισσία. Οι αποτυχημένες μέχρι στιγμής προσπάθειες χρηματοδότησης της υπογειοποίησης καταδεικνύουν ότι ήρθε η ώρα για πιο ρεαλιστικές και εφικτές λύσεις.

Η σιδηροδρομική υποδομή της Κεντρικής Πελοποννήσου —με τις στενές γραμμές και τους γραφικούς σταθμούς— μπορεί και πρέπει να αναβιώσει με έναν διττό ρόλο: τόσο λειτουργικό όσο και τουριστικό. Η γραμμή Κόρινθος–Τρίπολη–Καλαμάτα θα μπορούσε να αναβιώσει, σε πρώτη τουλάχιστον φάση, σε ένα σχήμα σύγχρονης μεταφοράς, που θα εξυπηρετεί καθημερινές μετακινήσεις, ενισχύοντας τοπικά κέντρα και προωθώντας την αποκέντρωση. Παράλληλα, θα μπορούσε να λειτουργεί και ως τουριστική εμπειρία, συνδέοντας ιστορικά και πολιτιστικά σημεία με τρόπο βιώσιμο και γοητευτικό.

Η γραμμή Πάτρα–Πύργος–Κυπαρισσία αποτελεί επίσης κλειδί για την πρόσβαση στην Ολυμπία και τα παράλια της Δυτικής Πελοποννήσου, περιοχές με μεγάλη τουριστική σημασία. Τέλος, δεν πρέπει να ξεχνάμε τους σταθμούς. Από την Πάτρα και την Καλαμάτα μέχρι την Τρίπολη και το Άργος, οι σιδηροδρομικοί σταθμοί μπορούν να μετατραπούν σε κόμβους ζωής. Με εμπορικές χρήσεις, πολιτιστικά δρώμενα και σύγχρονες υποδομές, μπορούν να αποτελέσουν σημείο αναφοράς για τις τοπικές κοινωνίες και μοχλό ανάπτυξης.

Η ανασυγκρότηση του ελληνικού σιδηροδρόμου έχει πλέον καταστεί ένα από τα πιο επιτακτικά στοιχεία της εθνικής πολιτικής ατζέντας. Ειδικά για την Πελοπόννησο, μια περιοχή με ιστορική και στρατηγική σημασία, η ανάγκη για επιτάχυνση της αναβάθμισης του σιδηροδρομικού της δικτύου δεν αποτελεί μόνο θέμα υποδομής, αλλά ζήτημα οικονομικής, κοινωνικής και περιβαλλοντικής ισορροπίας. Η Πελοπόννησος δεν χρειάζεται ευχές. Χρειάζεται συγκεκριμένες αποφάσεις και χρονοδιαγράμματα.

Κάν' το **Express** γιατί η ασφάλειά σου δεν περιμένει!
Ψάχνεις **IKTEO** που να συνδυάζει
ταχύτητα, αξιοπιστία και σεβασμό στον χρόνο σου;
Στο **KTEO autoExpress Καλαμάτας** ο τεχνικός έλεγχος γίνεται...
όπως πρέπει: γρήγορα, άνετα και με απόλυτη διαφάνεια!



Επισκεφθείτε μας και δείτε τον τεχνικό έλεγχο με άλλο μάτι

Πέρασε ΚΤΕΟ χωρίς καθυστερήσεις

Με σύγχρονο εξοπλισμό και έμπειρο προσωπικό,
η διαδικασία είναι απλή, ξεκάθαρη
και ολοκληρώνεται άμεσα.

Ξεκουράσου όσο φροντίζουμε το όχημά σου

Χαλάρωσε στον φιλόξενο χώρο αναμονής
με καφέ και Wi-Fi, ενώ παρακολουθείς
ζωντανά τον έλεγχο του αυτοκινήτου σου.

Όλα υπό έλεγχο από τους ειδικούς

Εμπιστεύσου τους επαγγελματίες μας
για υπεύθυνη και εμπεριστατωμένη αξιολόγηση
της κατάστασης του οχήματός σου.

Εύκολη πρόσβαση, άμεση εξυπηρέτηση

Κλείσε το ραντεβού σου, εύκολα και γρήγορα
στο **www.kteoautoexpress.gr**
και ξέγνοιασε για το ΚΤΕΟ σου!



KTEO autoEXPRESS

ΚΟΤΤΑΡΑΣ Α. - ΣΤΕΡΓΙΟΣ Ι. Ο.Ε.

📍 5ο χλμ. Καλαμάτας-Μεσσήνης ☎ 27210 69444, 27210 66055 💻 www.kteoautoexpress.gr



ΕΠΙΤΑΧΥΝΕΤΑΙ Ο ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΣ ΓΙΑ ΥΔΡΟΓΟΝΑΝΘΡΑΚΕΣ

Πελοπόννησος και Κρήτη «χτυπάει» η Chevron



Του Θανάση Λαγού

Για την επιτάχυνση των διαδικασιών, η Ελλάδα προχωρά σε έναν ενιαίο διαγωνισμό για την παραχώρηση τεσσάρων νέων θαλάσσιων οικοπέδων για έρευνες υδρογονανθράκων.

Τα οικόπεδα αυτά βρίσκονται νότια της Πελοποννήσου και της Κρήτης, με ενδιαφέρον από εταιρείες όπως η Chevron και η Helleniq Energy.

Ο νέος υπουργός Περιβάλλοντος και Ενέργειας, Σταύρος Παπασταύρου, επιβεβαίωσε την πρόθεση της κυβέρνησης να επιταχύνει τις διαδικασίες, με στόχο την ολοκλήρωσή τους εντός του 2025.

Η ενοποίηση των παραχωρήσεων σε έναν διαγωνισμό, ακολουθώντας το μοντέλο του 2014, θεωρείται η πιο αποτελεσματική λύση για την ολοκλήρωση των διαδικασιών εντός του 2025. Ο διαγωνισμός αφορά τα εξής οικόπεδα:

- «Νότια της Πελοποννήσου»
- «Α2 Νότια της Πελοποννήσου» (Helleniq Energy)
- «Νότια της Κρήτης Ι» (Chevron) και «Νότια της Κρήτης ΙΙ» (Chevron)

Αρχικά ο αμερικανικός κολοσός Chevron είχε εκδηλώσει ενδιαφέρον για το διεθνή διαγωνισμό για έρευνες υδρογονανθράκων στο θαλάσσιο οικόπεδο της Νότιας Πελοποννήσου. Στη συνέχεια ανακοινώθηκε το ενδιαφέρον του για δύο άλλα blocks στη Νότια Κρήτη («Νότια Κρήτη Ι» και «Νότια Κρήτη ΙΙ»). Οι θαλάσσιες περιοχές που έχουν παραχωρηθεί στις εταιρείες Chevron και ExxonMobil γειτνιάζουν, με τα δύο οικόπεδα της ExxonMobil να παρεμβάλλονται ανάμεσα στα

τρία της Chevron. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός ενιαίου πεδίου ερευνών υδρογονανθράκων συνολικής έκτασης 81.655 τ.χλμ., το οποίο θα αξιοποιηθεί από τις δύο κορυφαίες πετρελαϊκές εταιρείες παγκοσμίως. Συγκεκριμένα, η Chevron κατέχει 46.000 τ.χλμ., ενώ η ExxonMobil 35.655 τ.χλμ., τα οποία της είχαν παραχωρηθεί από το 2019.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η Chevron είχε ζητήσει την επέκταση των ερευνών και σε άλλα οικόπεδα, εκτός από αυτό της Νότιας Πελοποννήσου, αλλά το αίτημα εκκρεμούσε. Τελικώς οι ανακοινώσεις για το ενδιαφέρον της αμερικανικής εταιρείας για έρευνες υδρογονανθράκων στην Ελλάδα συνέπεσαν και τις δύο φορές με τις δραστηριότητες του Ντόναλντ Τραμπ. Η πρώτη ανακοίνωση για το θαλάσσιο οικόπεδο της Νότιας Πελοποννήσου έγινε με την ορκωμοσία του νέου προέδρου των ΗΠΑ στα μέσα του περασμένου Ιανουαρίου, ενώ η δεύτερη μία μέρα μετά τις φιλοφρονήσεις του Αμερικανού προέδρου στην ετήσια δεξίωση για την Ημέρα της Ελληνικής Ανεξαρτησίας στον Λευκό Οίκο.

Η πρώτη ερευνητική γεώτρηση

αναμένεται εντός του 2025 στο μπλοκ Νοτιοδυτικά της Κρήτης (Exxon Mobil – Helleniq Energy). Μάλιστα πληροφορίες αναφέρουν ότι είναι τα ενθαρρυντικά ευρήματα των σεισμικών ερευνών της ExxonMobil στα οικόπεδα «Δυτικά της Κρήτης» και «Νοτιοδυτικά της Κρήτης» που προσέλκυσαν το ενδιαφέρον και της Chevron καθώς τόσο το μπλοκ της Νότιας Πελοποννήσου όσο και τα «Νότια Κρήτη Ι» και «Νότια Κρήτη ΙΙ» ανήκουν στην ίδια γεωλογική λεκάνη.

Τα κοιτάσματα σύμφωνα με τον καθηγητή γενικής θαλάσσιας γεωλογίας Αβραάμ Ζεληλίδη, είναι γνωστά από χρόνια. Οι εκτιμήσεις εδώ και πάνω από μια δεκαετία μιλούν για ποσά ρεκόρ αναφέρει χαρακτηριστικό δημοσίευμα του Newsit το 2018. «Θησαυρός 600 δισεκατομμυρίων ευρώ στην Κρήτη – Πετρέλαιο και φυσικό αέριο αλλάζουν τα δεδομένα – Από 3 ως 30 τρισεκατομμύρια κυβικά πόδια το φυσικό αέριο στην Κρήτη».

Τα κέρδη για το ελληνικό δημόσιο κυμαίνονται σε αρκετές εκατοντάδες εκατομμύρια κάθε χρόνο λένε οι αναλυτές και δεν είναι μόνο το φυσικό αέριο αλλά και το πετρέλαιο.





Πάσχα στην Πελοπόννησο: Μια αξέχαστη εμπειρία...



ΤΑΨΓΕΤΟΣ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

από το 1987



📍 Σταδίου 82, Καλαμάτα (Νότια πλευρά παλ. εργοστ. Καρέλια)

☎ 27210 26179, 6974 490350

✉ taygetos-zumarika95@hotmail.com

Επιμέλεια:

Τάσος Ανδρικόπουλος

Τη δική της φήμη χτίζει χρόνο με το χρόνο η Πελοπόννησος τις μέρες του Πάσχα, συνδυάζοντας πλούσια θρησκευτική παράδοση με μοναδικά τοπία. Η εύκολη και οικονομική πρόσβαση, η ποικιλία προορισμών σε συνάρτηση με τα έθιμά τους, οι ξεχωριστές της γεύσεις και φυσικά η επαφή με τη φύση που αναζητά η πλειοψηφία των ταξιδιωτών τις μέρες αυτές, την καθιστούν μια σταθερή επιλογή εν μέσω άνοιξης όπου όλα γύρω μας γίνονται πιο αισιόδοξα.

Τα λουλούδια, το δροσερό αναζωογονητικό αεράκι, το φως του ήλιου που γίνεται πιο δι-
αυγές και έντονο, η θάλασσα που ημερεύει, όλα συμβάλλουν ώστε αυτές οι μέρες να απο-
τελέσουν ένα ξεχωριστό κεφάλαιο για μικρούς και μεγάλους.

«Παρά το γεγονός πως επικρατεί μια αβεβαιότητα και ανασφάλεια ύστερα και από τις οδηγίες της Κομισιόν για επιβίωση σε περίπτωση κρίσης, τόσο σε ελληνικό όσο και σε ευρωπαϊκό επίπεδο η διάθεση για να ταξιδέψει ο κόσμος το Πάσχα φαίνεται να μην έχει επηρεαστεί ιδιαιτέρως» ανέφερε στο “Π” ο πρόεδρος του Τουριστικού Οργανισμού Πελοποννήσου και αντιπρόεδρος της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Ξενοδόχων Κωνσταντίνος Μαρινάκος, σημειώνοντας πως καταγράφηκαν σταδιακά υψηλές πληρότητες στους δημοφιλείς προορισμούς.

Ο ίδιος στάθηκε στο δίλημμα κάποιων ξενοδόχων να ανοίξουν για τις μέρες του Πάσχα στις παραθαλάσσιες περιοχές, μολοντί μεσολαβεί φέτος μεγάλο διάστημα μεταξύ του Πάσχα και της κατ’ εξοχήν θερινής σεζόν στην Πελοπόννησο. «Σε τέτοιες περιπτώσεις, οι επιχει-

ρηματίες δεν έχουν τη δυνατότητα να προσλάβουν προσωπικό για λίγες μέρες και να το αποδεσμεύσουν ώστε να το πάρουν πάλι το καλοκαίρι, ιδίως από τη στιγμή που εφαρμόστηκε η ψηφιακή κάρτα, αυξάνοντας τις απαιτήσεις» υπογράμμισε.

Ως προς τις τιμές, ο κ. Μαρινάκος ενημέρωσε πως κυμαίνονται από 70 ευρώ έως 150 ευρώ και άνω σε υψηλές υπηρεσίες, παρατηρώντας πως λόγω του επιβαρυσμένου κόστους ταξιδιού ο κόσμος επιλέγει λιγότερες διανυκτερεύσεις σε σχέση με άλλα χρόνια, ενώ προτιμάει και κοντινούς προορισμούς, κάτι που ευνοεί τους νομούς της Πελοποννήσου. Παρακάτω παρουσιάζονται μερικοί από τους πιο ξεχωριστούς προορισμούς στην Πελοπόννησο για τις ημέρες του Πάσχα, καθώς και τα ιδιαίτερα έθιμα και εκδηλώσεις που μπορείτε να απολαύσετε...



greektomato.gr

Ποιοτικές ελληνικές ντομάτες,
ντομάτες σε τσαμπί, ντοματίνια snack & snack mix
με άρωμα και γεύση.... όπως ηαλιά!

Σχετικά με την ΑΓΑΝ

Στην ΑΓΑΝ Ο.Ε. δραστηριοποιούμαστε στην υδροπονική καλλιέργεια ντομάτας βελανιδι και ντομάτας σε τσαμπί. Οι υπερσύγχρονες και σε μεγάλο βαθμό αυτοματοποιημένες εγκαταστάσεις μας (θερμοκήπια 43 στρεμμάτων σε συνολική έκταση 100 στρεμμάτων) βρίσκονται στην Μεσσήνη Μεσσηνίας. Εκμεταλλευόμενοι την ηλιοφάνεια, τη βιομάζα και τα πλεονεκτήματα της περιοχής, αναπαράγουμε τις συνθήκες της ελληνικής άνοιξης 365 μέρες το χρόνο, παράγοντας σε ένα ελεγχόμενο και πιστοποιημένο περιβάλλον από έγκυρους φορείς, με πολλή αγάπη και μεράκι, «ντομάτες με άρωμα και γεύση όπως παλιά». Είμαστε πιστοποιημένοι από έγκυρους φορείς για τις ορθές γεωργικές πρακτικές που ακολουθούμε, συμμετέχουμε στην πρωτοβουλία ΕΛΛΑ-ΔΙΚΑ ΜΑΣ και έχουμε Platinum διάκριση στην πιστοποίηση ΕΘΟΣ.

Προϊόντα

Παράγουμε με τη μέθοδο της υδροπονίας: ντομάτα σε τσαμπί (ποικιλία merlice) και ντοματίνια (ποικιλιών sweetelle, kumato & bambelo), προϊόντα υψηλής ποιότητας και θρεπτικής αξίας, μέσω φιλικών μεθόδων προς το περιβάλλον, με τη χρήση της τεχνολογίας, για τον έλεγχο των συνθηκών της παραγωγής, προς όφελος των καταναλωτών.

Πρόκειται για προϊόντα υψηλής διατροφικής αξίας, με υψηλά brix και μεγάλη μετασυλλεκτική διάρκεια ζωής.

Τα προϊόντα μας δεν υφίστανται καμία άλλη επεξεργασία πέραν της σχολαστικής χειροδιαλογής και δεν περιέχουν αλλεργιογόνα. Τα ντοματίνια μας συσκευάζονται σε ποτήρια με καπάκι χωρητικότητας 250 γραμμαρίων.



Θέση: Καμίνια 96 - Μεσσήνη Μεσσηνίας
Επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας <https://greektomato.gr>

**Πάσχα στο Λεωνίδιο:
Νερατζένια φαναράκια,
αερόστατα και γλέντι
στην κεντρική πλατεία**

Από τα πιο δημοφιλή μέρη για πασχαλινές αποδράσεις στην Πελοπόννησο είναι αναμφισβήτητο το Λεωνίδιο. Η γραφική κωμόπολη διατηρεί μέχρι σήμερα την τσακωνική παράδοση, μιας και οι κάτοικοι του τόπου έχουν καταφέρει να διατηρήσουν τα έθιμα τους, μεταλαμβάνοντάς τα στις επόμενες γενιές. Από νωρίς το μεσημέρι της Μεγάλης Παρασκευής οι κεντρικοί δρόμοι του Λεωνιδίου θα γεμίσουν με νερατζένια φαναράκια, τα οποία θα ανάψουν μόλις πέσει το φως. Ο κόσμος κατευθύνεται στους ναούς και από τη Μητρόπολη ξεκινάει η περιφορά του Επιταφίου που συνοδεύεται από τη Φιλαρμονική. Πέντε Επιτάφιοι συναντιούνται σε κεντρικό σταυροδρόμι, κατευθύνονται στο Ηρώο Πεσόντων και στη συνέχεια επιστρέφουν πίσω στις ενορίες τους. Το Μεγάλο Σάββατο οι κάτοικοι και οι επισκέπτες του μέρους συναντιούνται μπροστά στο ρολόι



Λεωνίδιο
Φωτό: Yannis Sinadinou



**ανακύκλωση
μεσσηνίας**

**απόσυρση;
ελάτε στους ειδικούς**

το παλιό σας αυτοκίνητο, γίνεται δική μας υπόθεση
Τέλος στην ταλαιπωρία. Αναλαμβάνουμε τη μεταφορά
του αυτοκινήτου σας & χορηγούμε πιστοποιητικό
καταστροφής - οριστικής διαγραφής

σιδήρου | μετάλλου | αυτοκινήτων | φορτηγών | ηλεκτρικού & ηλεκτρονικού εξοπλισμού



*Η προστασία του περιβάλλοντος
είναι υπόκρυσση όλων μας*

Θέση ΠΙΝΑ Δ.Δ. Σπερχογείας, Μεσσηνία
Τ. 27210 52772-3 - Φ. 27210 64702

ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΩΝ

Τ. 27210 66012

Κ. 6986 689194 - 6936 885660



ageliki@perivallonaee.gr | www.anakiklosimessinias.gr

και αφού γίνει η Πρώτη Ανάσταση αφήνουν ελεύθερα τα πρώτα αερόστατα. Το ίδιο βράδυ, ο κόσμος κατευθύνεται προς τις ενορίες. Μόλις ακουστεί το «Χριστός Ανέστη» χιλιάδες αερόστατα θα γεμίσουν τον ουρανό προσφέροντας ένα μοναδικό θέαμα, σε συνδυασμό με τα πυροτεχνήματα που κάνουν τη νύχτα μέρα. Την Κυριακή του Πάσχα ο δήμος σύμφωνα με το iefimerida διοργανώνει ένα πρώτο πρωινό γλέντι, στον κήπο του Δημαρχείου, βάζοντας σούβλες με αρνιά και κοκορέτσια. Το απόγευμα της ίδιας ημέρας στήνεται ένα πολύ μεγάλο γλέντι στην κεντρική πλατεία της κωμόπολης. Χορευτές και χορεύτριες φορούν την παραδοσιακή τους στολή και κατευθύνονται προς την πλατεία της 25ης Μαρτίου, όπου διαβάζεται το Ευαγγέλιο και στην τσακωνική διάλεκτο.

Πάσχα στην Καλαμάτα και πέριξ...

Στην Καλαμάτα και ευρύτερα στη Μεσσηνία, θα βιώσετε το ελληνικό Πάσχα όπως ακριβώς επιθυμείτε. Οι κάτοικοι της Καλαμάτας και των χωριών που βρίσκονται γύρω από αυτή τηρούν έθιμα και παραδόσεις που έρχονται από τα παλιά. Η γεωγραφική θέση της πόλης αποτελεί δέλεαρ για οικογένειες



Καλαμάτα
Φωτό: Δήμος Καλαμάτας

που θέλουν να περάσουν ήρεμες στιγμές, ενώ η αύξηση των επιλογών πλέον σε ό,τι έχει να κάνει με την εστίαση καθιστούν τη μεσσηνιακή πρωτεύουσα έναν ιδανικό προορισμό. Ξεχωρίζει η συνάντηση των Επιταφίων των Ιερών Ναών Αναστάσεως του Χριστού, Αναλήψεως του Χριστού και Αγίας Βαρβάρας Καλαμάτας, στη κεντρική προβλήτα

του λιμανιού, επί της Ναυαρίνου. Η Μεγάλη Παρασκευή είναι ακόμη πιο ιδιαίτερη στις Κιτριές. Εκεί, η περιφορά γίνεται στις 12 τα μεσάνυχτα με τους πιστούς να κατεβαίνουν από το παλιό καλντερίμι προς την πλατεία του χωριού. Το εντυπωσιακό στοιχείο είναι πως ο Επιτάφιος τοποθετείται σε ένα από τα καΐκια των ντόπιων ψαράδων,

Απόλαυσε την τέχνη της χαλάρωσης

Στο **Azalea Spa**, κάθε στιγμή είναι μια εμπειρία ευεξίας.

Σε έναν χώρο που συνδυάζει την **αρμονία**, την **αισθητική** και την **απόλυτη φροντίδα** σώματος και πνεύματος, σας προσκαλούμε να αποδράσετε από την καθημερινότητα και να αφιερώσετε σε εξειδικευμένα χέρια.

- Θεραπείες προσώπου & σώματος με φυσικά προϊόντα
- Ολιστικά μασάζ που αναζωογονούν σώμα και ψυχή
- Signature θεραπείες με αιθέρια έλαια & παραδοσιακές τεχνικές
- Χώροι αισθητικής & wellness υψηλής αισθητικής

**Ανακάλυψε ξανά την ισορροπία σου.
Γιατί η φροντίδα του εαυτού σου
είναι η πιο σημαντική επένδυση.**

Azalea Spa — Inner beauty. Outer glow.



Καλαμάτα, Μητροπέτροβα 8 | ☎ 27210 90010 - 2721090015 | Μύκονος, Περιοχή Βαστάος | ☎ 22890 78157
Γλυφάδα, Γρηγορίου Λαμπράκη και Μεταξά | ☎ 210 8981238 | 🌐 azaleaspa.gr



προκειμένου να κάνει τον κύκλο του όρμου των Κιτριών, προτού επιστρέψει στο λιμάνι.

Παράλληλα, με την Καλαμάτα να αποτελεί “κόμβο”, μια επίσκεψη για να βιώσετε έθιμα και παραδόσεις επιβάλλεται στην Πυλία, όπως στην Κορώνη (Βαρκαρόλα τη βραδιά των ευχών) καθώς στα χωριά της Μεσσηνιακής Μάνης.

Μονεμβασία:

Κατάνυξη στην εντυπωσιακή καστροπολιτεία

Η Μονεμβασία είναι ένας δημοφιλής προορισμός καθ’ όλη τη διάρκεια του χρόνου και ένας εξαιρετικός προορισμός για το Πάσχα.

Η πόλη είναι γνωστή για το μεσαιωνικό της φρούριο και τον Βράχο της Μονεμβασίας, που προσελκύει επισκέπτες για την αναβίωση των εθίμων της κατά τη διάρκεια της Μ. Εβδομάδας. Την Μεγάλη Παρασκευή η περιφορά του Επιταφίου πραγματοποιείται στα στενά σοκάκια της πόλης με την συνοδεία της μπάντας του δήμου. Ανήμερα της Κυριακής του Πάσχα διαδραματίζεται το έθιμο με το κάψιμο του Ιούδα στον περίβολο της εκκλησίας του Ελκομένου Χριστού. Η Μονεμβασία είναι ιδανική αν θέλετε να κάνετε εκδρομές στις τριγύρω περιοχές, όπως στο Κάστρο του Μυστρά.

Valantis M.



Μελέτες - Εγκαταστάσεις Ηλεκτρονικών Συστημάτων Ασφαλείας

- Κατά Κλοπής & Πυρκαγιάς
- Κλειστά Κυκλώματα Τηλεόρασης

ΛΙΤΣΑΣ ΤΑΣΟΣ

Σόλωνος 19, Καλαμάτα
τηλ.: 27210 88272 - κιν.: 6944 527345
e-mail: kerveros-security@hotmail.com



Ναύπλιο
Φωτό:
katerina.ntokou

Η σταθερή επιλογή του Ναυπλίου...

Το Ναύπλιο συγκεντρώνει πλήθος επισκεπτών όλο το χρόνο για τα αξιοθέατα του και τη γραφική του πόλη. Αποτελεί όμως και έναν αγαπημένο πασχαλινό προορισμό, καθώς κρατάει ζωντανά τα θρησκευτικά έθιμα της χώρας. Τα έθιμα ξεκινούν το Σάββατο του Λαζάρου με τα Λαζαράκια, όπου οι γυναίκες ζυμώνουν μικρά ψωμάκια για τα παιδιά. Το πιο εντυπωσιακό είναι το αντάμωμα των Επιταφίων την Μεγάλη Παρασκευή στην πλατεία Συντάγματος. Όλη η πόλη γεμίζει με φαναράκια και η περιφορά συνοδεύεται από τη Φιλαρμονική. Η πόλη είναι ολάνθιστη και τα στενά στολισμένα με βουκαμβίλιες, γεγονός που ενισχύει την επιθυμία για βόλτες και φυσικά για πολλές φωτογραφίες.

Πόρτο Χέλι, ένας πιο ήρεμος και ταυτόχρονα ειδυλλιακός προορισμός

Το Πόρτο Χέλι, που σε γενικές γραμμές είναι κοσμοπολίτικο, την περίοδο αυτή αποτελεί ιδανική επιλογή αν αναζητάτε έναν πιο ήρεμο και ταυτόχρονα ειδυλλιακό προορισμό. Η γραφική εκκλησία της Παναγίας είναι ιδανική για ντόπιους και επισκέπτες που θέλουν να ζήσουν το Πάσχα και να παρακολουθήσουν τις λειτουργίες της Μεγάλης

ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΜΑΓΕΙΑ... ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΗ!



Οι πιο μοναδικές,
χειροποίητες Πασχαλινές ΛΑΜΠΑΔΕΣ
για μικρούς και μεγάλους είναι εδώ!

Λαμπάδες από 100%
φυσικό μελισσοκέρι, φτιαγμένες με
αγάπη και σεβασμό στην παράδοση.

Χειροποίητα κεραμικά και Πασχαλινά αβγά
με εντυπωσιακές λεπτομέρειες
από ορείχαλκο και ορυκτές πέτρες – ιδανικά
για δώρα που ξεχωρίζουν!

Οι Πασχαλινές δημιουργίες μας είναι... ΕΔΩ!

Ανακάλυψε τη **δική σου μοναδική λαμπάδα**
και **χάρισε φως & αισθητική στις γιορτές!**



Αναγνωσταρά 30 & Πανταζοπούλου, Καλαμάτα • τηλ. 2721 084254 • shop@free-art.gr

Πόρτο Χέλι
Φωτό: Dimitrios Pallis



Εβδομάδας. Τα πιάτα της περιοχής, δεν διαφέρουν από τα κλασικά ελληνικά παραδοσιακά πασχαλινά, όπως το σουβλιστό αρνί, το κοκορέτσι, η μαγειρίτσα κ.ά. Μην παραλείψετε να κάνετε βόλτα στο λιμάνι και να οργανώσετε μια ημερήσια εκδρομή στις Σπέτσες και στην Ύδρα.

Μάνη, Άγρια ομορφιά, ιστορία και πλούσια έθιμα...

Το τραχύ και ανεμοδαρμένο τοπίο της Λακωνικής Μάνης, με τους πέτρινους πύργους, τη θάλασσα, τις ευωδίες από τα βότανα και τα αγριολούλουδα, δένει αρμονικά με την κατανυκτική ατμόσφαιρα των ημερών του Πάσχα. Τη Μεγάλη Παρασκευή κατευθυνθείτε στο Καραβοστάσι, όπου η περιφορά του Επιταφίου γίνεται δίπλα στη θάλασσα. Εναλλακτικά, επιλέξτε τον Ιερό Ναό των Αγίων Ταξιάρχων στην Αρεόπολη, όπου ο Επιτάφιος διασχίζει τα παραδοσιακά καλντερίμια με τη συνοδεία Φιλαρμονικής. Στην ίδια εκκλησία αξίζει να παρακολουθήσετε και την Αναστάσιμη λειτουργία το βράδυ του Μεγάλου Σάββατου. Τα βεγγαλικά εδώ είναι περισσότερα από ό,τι σε άλλες περιοχές της Ελλάδας και ο ουρανός πάνω από τον πέτρινο ναό αλλάζει χρώματα συνεχώς, σε ένα εντυπωσιακό θέαμα, είχε γράψει σε αφιέρωμά της η "Καθημερινή". Οι περισσότεροι φτά-



ΤΟ ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΠΟΥ ΞΕΡΕΙ ΝΑ ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ, ΟΠΩΣ ΚΙ ΕΣΥ.

Εδώ οι ευρωπαϊκές επιρροές συναντούν το σύγχρονο design και η καθημερινότητα αποκτά ρυθμό, γεύση και αίσθηση. Από νωρίς το πρωί, το **Φλέρτ** σε καλωσιεύει με τον πιο γευστικό καφέ. Καφές με χαρακτήρα, για ανθρώπους που δεν ψάχνουν απλά μια δόση καφεΐνης, αλλά κάτι με ουσία. Οι πρώτες κουβέντες συνοδεύονται από **νόστιμα πρωινά** και **λαχταριστά brunch** που σε κρατούν ζωντανό, παρών και συνδεδεμένο. Όσο περνάει η ώρα, το μενού εξελίσσεται. **Φρέσκες σαλάτες**, **comfort burgers**, **πίτσες** που φτιάχνονται για να μοιράζονται. Και ύστερα, η μαγεία των **signature cocktails** μελετημένα, ιδιαίτερα, φτιαγμένα να αφηγούνται ιστορίες μέσα από αρώματα και υφές.

Όμως το Φλέρτ δεν είναι μόνο αυτά που προσφέρει. Είναι αυτό που δημιουργεί. Μια ατμόσφαιρα που μεταμορφώνεται όσο πέφτει το φως. Από ήρεμο στέκι του πρωινού σε παλμό της νύχτας. Από ανάπαυλα σε ρυθμό. **Από φλερτ... σε εμπειρία.**



CONTACT US

Αμφείας 34
tel: 2721084914
IG: @flirt_kalamata



taste the special
handcrafted goodness.

Αρεόπολη
Φωτό: Dimitrios Pallis



νουν στα χωριά της Λακωνικής Μάνης το καλοκαίρι για τις παραλίες και τον ήλιο. Όμως την άνοιξη, που οι θερμοκρασίες είναι πιο φιλικές, είναι η ιδανικότερη περίοδος για να εξερευνήσετε τους οικισμούς και τη φύση. Τα χωριά της αποτελούν αφορμή για λίγες μέρες μακριά από το κλεινόν άστυ, προσφέροντας την επιλογή να χαλαρώσετε και να απολαύσετε σπιτικό φαγητό και παραδοσιακά εδέσματα.

Η εναλλακτική του Αιγίου...

Στο Αίγιο, το Πάσχα χαρακτηρίζεται από το έθιμο του "καψίματος του Ιούδα". Τη νύχτα της Ανάστασης, ένα ομοίωμα του Ιούδα καίγεται σε δημόσιο χώρο, συμβολίζοντας την τιμωρία του προδοτή. Η πόλη ζει σε έντονους ρυθμούς, με τις εκκλησίες να γεμίζουν από πιστούς και τις παραδοσιακές ταβέρνες να προσφέρουν τοπικές λιχουδιές. Γενικότερα η Αιγιάλεια δείχνει να κερδίζει πόντους σε τέτοιες περιόδους, ανεβαίνοντας συνεχώς στις προτιμήσεις των ταξιδιωτών, ιδίως αυτών από την Αθήνα.

Πάσχα στον Τυρό Αρκαδίας, στη γη των Τσακώνων

Ιδανική εποχή για να επισκεφθείτε τον Τυρό είναι μεταξύ άλλων η περίοδος του Πάσχα με πολλά

Μαζί σας σε κάθε
γιορτινό τραπέζι!

Super Markets

Αφοί Π.

ΜΟΥΡΓΗ

Α.Ε.

...Μεσσηνιακά και φθηνά!

Καλό Πάσχα

AfoiMourgi | www.mourgis.gr



Τυρός
Φωτό: Δημήτρης Κουινιάς

έθιμα που αναβιώνουν οι νέοι και οι επαγγελματίες σε συνεργασία με τον Δήμο. Τη Μ. Παρασκευή θα δείτε την περιφορά των δύο επιτάφιων στην παραλιακή οδό του Τυρού με την συνοδεία των ψαροκάικων και σκαφών των επισκεπτών ενώ από στεριάς χιλιάδες κόσμου ακολουθούν με ευλάβεια τους δύο επιτάφιους. Το Μ. Σάββατο από

νωρίς τα μικρά παιδιά γεμίζουν τον κόλπο του Τυρού από άκρη σε άκρη με χιλιάδες κεριά που φωτίζουν την θάλασσα και συμβολίζουν τις ψυχές των Τσακώνων ναυτικών και ψαράδων που έχουν χαθεί. Τη στιγμή της Ανάστασης του Κυρίου στην ενορία της Μεταμόρφωσης του Σωτήρος στο λιμάνι θα δείτε ένα από τα πιο φαντασμαγορικά

και φημισμένα έθιμα της Ελλάδας το κάψιμο του Ιούδα μέσα στη θάλασσα πάνω σε ειδική σχεδία από τους Τσάκωνες μπουρλοτιέρηδες με την συνοδεία φαντασμαγορικών βεγγαλικών που φωτίζουν τον Τυρό από άκρη σε άκρη, ένα έθιμο που άρχισε από την εποχή της Τουρκοκρατίας και που φτάνει έως τις μέρες μας.

Είδη συσκευασίας & Διακόσμησης - Εξοπλισμοί Καταστημάτων Είδη γάμου, βάπτισης

Η συσκευασία αποκτά άλλη αξία όταν συνδυάζει ποιότητα, λειτουργικότητα και αισθητική – και σε αυτό, το όνομα Ρούμπος είναι συνώνυμο της αξιοπιστίας. Με πολυετή εμπειρία στον χώρο των υλικών συσκευασίας, η επιχείρηση έχει καθιερωθεί ως σταθερός συνεργάτης για επαγγελματίες και ιδιώτες που αναζητούν λύσεις με χαρακτήρα.



Από χαρτοκιβώτια και σακούλες μέχρι κορδέλες και εξειδικευμένες προτάσεις για επιχειρήσεις, η ποικιλία προϊόντων της Ρούμπος καλύπτει κάθε ανάγκη. Για εμάς, η συσκευασία δεν είναι απλώς ένα μέσο προστασίας — είναι το πρώτο πράγμα που βλέπει ο πελάτης και η ευκαιρία σας να ξεχωρίσετε.

Και τώρα που πλησιάζει το Πάσχα, η Ρούμπος σας περιμένει με μια ξεχωριστή συλλογή από πασχαλινά είδη και υλικά συσκευασίας που θα δώσουν ξεχωριστό χαρακτήρα στις δημιουργίες και τα δώρα σας. Αναζητήστε βαμβακερές κορδέλες με μοτίβα κάθε είδους, ελαστικές δαντέλες, αρωματικές λαμπάδες – στρογγυλές, πλακέ ή τετράγωνες – καθώς και κουμπιά και διακοσμητικά σε όλα τα σχήματα.

Στη Ρούμπος, η ζεστή εξυπηρέτηση, οι προσιτές τιμές και η μεγάλη ποικιλία ποιοτικών προϊόντων κάνουν τη διαφορά. Είτε ετοιμάζετε πασχαλινά δώρα, διακοσμείτε τον χώρο σας ή φτιάχνετε τις δικές σας δημιουργίες, εδώ θα βρείτε όλα όσα χρειάζεστε για να δώσετε χαρά, χρώμα και γιορτινή διάθεση στις μέρες σας.

Περάστε από το κατάστημα και δείτε πώς μια όμορφη συσκευασία μπορεί να φέρει την ανοιξιάτικη μαγεία του Πάσχα σε κάθε στιγμή!



1ο Κατάστημα:

Σπάρτης 49

τηλ. 2721027512

2ο Κατάστημα:

Βασ. Κωνσταντίνου 12

τηλ. 27210 87053

Ζήστε τη μαγεία της δημιουργίας στα καταστήματα Ρούμπος, από το 1955.



ΜΑΛΑΜΟΤΕΧΝΙΚΗ Α.Ε.

ΕΜΠΟΡΙΟ & ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕΤΑΛΛΟΥ

ΕΠΙΣΗΜΟΣ
ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ



METALOU MIN

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΛΟΥΜΙΝΙΟΥ ΑΠΟ ΤΟ 1969

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΣΗ ΣΤΟ ΜΕΤΑΛΛΟ

**Αξιοπιστία που
χτίζεται με Αφροσύωση**

Αναζητάτε έναν αξιόπιστο συνεργάτη στον χώρο του μετάλλου; Η επιχείρησή μας είναι η επιλογή σας!

Με χρόνια εμπειρίας στην επεξεργασία και εμπορία μετάλλου, προσφέρουμε πλήρως εξειδικευμένες υπηρεσίες, από την πρώτη ύλη μέχρι την τελική κατασκευή. Επενδύουμε συνεχώς σε τεχνολογία αιχμής και διεκδικούμε τις δυνατότητές μας, ώστε να καλύπτουμε κάθε ανάγκη σας — γρήγορα, ποιοτικά και αποτελεσματικά.

- Ανταγωνιστικές τιμές
- Καινοτόμες μεταλλικές λύσεις
- Ευελιξία και άμεση εξυπηρέτηση
- Ποιότητα που ξεχωρίζει

Είμαστε δίπλα σας με αφοσύωση, τεχνογνωσία και δέσμευση για άριστα αποτελέσματα. Γιατί στο μέταλλο, κάθε λεπτομέρεια μετράει.

Αντίκλημος Καλαμάτας

Τηλ: 27210.21136 • Κιν: 6937027115

Fax: 27210.62006



Μοναδικό οδοιπορικό στα μοναστήρια της Ηλείας

Επιμέλεια: Άννα Αγγελίδου
anagelidou@yahoo.gr

Η Μεγάλη Εβδομάδα διακρίνεται από μια πνευματικότητα και εσωτερικότητα. Μια σιωπή για να ακούσουμε την ψυχή μας, αλλά και να καταφέρουμε να έρθουμε πιο κοντά στον Θεό. Αυτή την ανάγκη μας έρχονται να καλύψουν μοναστήρια της Ηλείας που πραγματικά τελούν τις ακολουθίες του Πάσχα σε άκρως κατανυκτική και μυσταγωγική ατμόσφαιρα. Η Ηλεία κρύβει έναν σπάνιο θρησκευτικό θησαυρό που όλοι αξίζουν να γνωρίζουν. Μνημεία που συνθέτουν ένα μοναδικό οδοιπορικό, που γεμίζει κα-

τάνυση και συγκίνηση τον ευλαβικό προσκυνητή και γοητεύει με την ομορφιά και την ηρεμία του τον κάθε ταξιδιώτη και περιηγητή. Τα μοναστήρια της Ηλείας αποτελούν ξεχωριστούς προορισμούς, που θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως «Φάροι της Ορθοδοξίας». Κατάνυξη, αφοσίωση και πίστη, συνθέτουν ένα μοναδικό οδοιπορικό που προσφέρει μοναδική συγκίνηση στους ανθρώπους που τα επισκέπτονται από την άκρη της Ελλάδας αλλά και τα πέρατα του κόσμου.

Ιερά Μονή Παναγίας Χρυσοπηγής Δίβρης (Άνω Μονή Δίβρης)

Η Ιερά Μονή Παναγίας Χρυσοπηγής ή Άνω Μονή ή Μονή Ζωοδόχου Πηγής, βρίσκεται λίγο ψηλότερα από το γραφικό χωριό Δίβρη ή Λάμπεια της ορεινής Ηλείας, κοντά στα σύνορα με την Αχαΐα, και είναι περιτριγυρισμένη από πυκνό δάσος με έλατα και άφθονα τρεχούμενα νερά. Πρόκειται για ένα από τα σπουδαιότερα μεταβυζαντινά μοναστήρια της περιοχής και ίσως ολόκληρης της χώρας. Ιδρύθηκε τον 17ο αιώνα από τον Όσιο Ιωακείμ τον Νέο από την Αχαΐα. Ήταν σταυροπηγιακή και διέθετε μεγάλες καλλιεργήσιμες εκτάσεις και

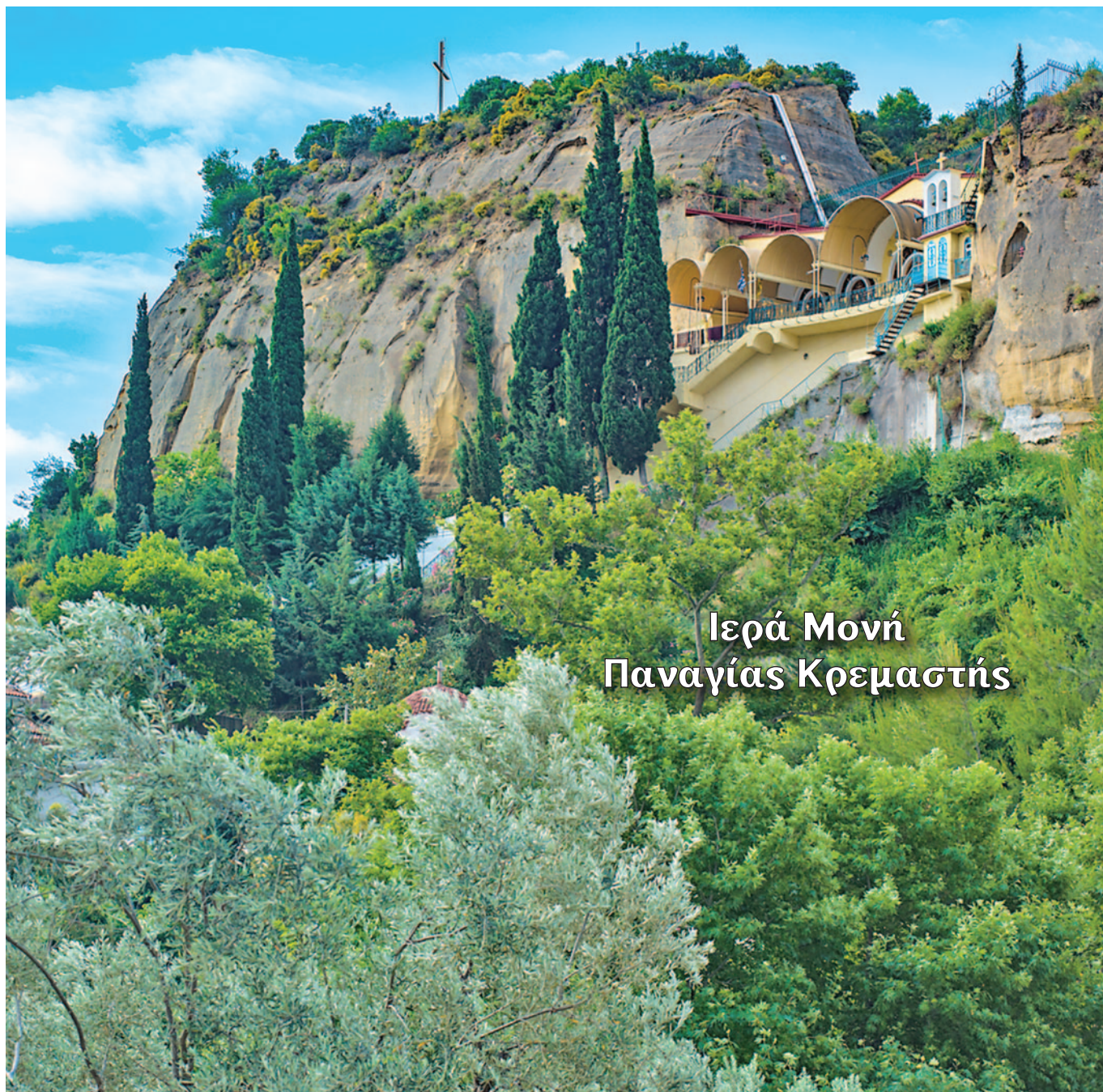
αρκετά μετόχια. Σύμφωνα με την παράδοση, στα χρόνια της Τουρκοκρατίας ήταν καταφύγιο για τους αγωνιστές της Επανάστασης, ενώ στέγαζε και το κρυφό σχολειό της περιοχής. Στην περίοδο της Κατοχής και του εμφυλίου πολέμου υπέστη πολλές καταστροφές και στα νεότερα χρόνια επισκευάστηκε από τους μοναχούς και ξαναλειτούργησε.

Το συγκρότημα της μονής περικλείεται από περίβολο που σχηματίζουν οι πτέρυγες με τα βοηθητικά κτήρια. Στη μία πλευρά της αυλής δεσπόζει το καθολικό, που έχει εν-

σωματωθεί στην ανατολική πτέρυγα και χάνεται ανάμεσα στα μεταγενέστερα προσκτίσματα. Είναι μονόχωρος καμαροσκεπής ναός με τρίπλευρη αψίδα στα ανατολικά και νάρθηκα στα δυτικά. Το εσωτερικό του είναι κατάγραφο με τοιχογραφίες του 1667, όπως αναγράφεται στην κτητορική επιγραφή επάνω από την είσοδο, στην οποία αναφέρεται και ο άρχοντας Ζαφείρης, από το χωριό Πέτα, που έδωσε τα χρήματα για την αγιογράφηση. Ο διάκοσμος διατηρείται σχεδόν ακέραιος, είναι οργανωμένος σε ζώνες, και εκφράζει μια πιο λαϊκή τεχνοτροπία. Οι τοιχογραφίες στον νάρθηκα είναι μεταγενέστερες, όπως και το τέμπλο, που είναι κτιστό και έχει εμπλουτιστεί με ξυλόγλυπτη επένδυση, που χρονολογείται στο 1845. Στη νότια πλευρά του καθολικού έχει προσαρτηθεί το παρεκκλήσιο των Αγίων Κήρυκου και Ιουλίτας. Στη μονή υπάρχει βιβλιοθήκη με σπάνια βιβλία και χειρόγραφα, ενώ μία σήραγγα από τον περίβολο οδηγεί στην υπόγεια αίθουσα όπου λέγεται ότι λειτουργούσε το κρυφό σχολειό.

Η μονή είναι αφιερωμένη στη Ζωοδόχο Πηγή αλλά πανηγυρίζει το Γενέσιο της Θεοτόκου, στις 8 Σεπτεμβρίου, λόγω των κλιματολογικών συνθηκών.





Ιερά Μονή Παναγίας Κρεμαστής

Η επιβλητική Ιερά Μονή της Παναγίας Κρεμαστής βρίσκεται στην πανέμορφη πευκόφυτη χαράδρα που σχηματίζεται ανάμεσα στα χωριά Λάνθι και Λαμπέτι, επάνω στον απόκρημνο βράχο με τη μαγευτική θέα στο δάσος της Φολόης και στο βουνό του Ερύμανθου. Οφείλει την ονομασία της στην παράδοση, ότι την εικόνα της Παναγίας βρήκε αιωρούμενη μέσα στο σπήλαιο ένας βοσκός που κρεμάστηκε από τον βράχο, καθώς και στο γεγονός ότι η ίδια η μονή φαίνεται σαν να κρέμεται από τον βράχο. Ιδρύθηκε στις αρχές του 17ου αιώνα, μάλιστα σε μία επιγραφή που δεν σώζεται σήμερα αναφερόταν το 1601 ως έτος κατασκευής του ναού. Λόγω της δυσπρόσιτης τοποθεσίας της, στη διάρκεια της Τουρκοκρατίας και της Επανάστασης του 1821 ήταν τόπος συνάντησης των οπλαρχηγών και καταφύγιο των κατοίκων της περιοχής. Επίσης, είχε σπουδαία προσφορά στην παιδεία των Ελλήνων και σύμφωνα με την παρά-

δοση, στους χώρους της λειτουργούσε κρυφό σχολειό. Το 1880 έγινε μετόχι της Μονής Σκαφιδιάς, ανέκτησε την αυτοτέλειά της για λίγο και το 1933 μετατράπηκε από ανδρική σε γυναικεία. Το καθολικό της μονής είναι ναός διαμορφωμένος μέσα σε σπήλαιο. Το 1976 το σπήλαιο καταστράφηκε από κατολίσθηση και σήμερα έχει απομείνει μόνο ένα φυσικό κοίλωμα του βράχου, στα δυτικά του. Ο ναός έχει ανακαινισθεί πλήρως, έχει διαπλατυνθεί και έχουν προστεθεί μαρμαρίνο τέμπλο και εικόνες βυζαντινής τεχνοτροπίας. Στη μονή υπάρχουν παρεκκλήσια του Αγίου Νεκταρίου και του Οσίου Αντωνίου του Μεγάλου και λειτουργεί ξενώνας για τη φιλοξενία των επισκεπτών. Τη Μονή επιλέγουν πολλοί προσκυνητές κατά τη διάρκεια όλου του έτους, με κορύφωση στις 23 Αυγούστου, ημέρα που εορτάζει η Μονή, όταν χιλιάδες προσκυνητές συρρέουν για να προσκυνήσουν τη Θεομήτορα.

Ιερά Μονή Σκαφιδιάς

Αφιερωμένη στην Κοίμηση της Θεοτόκου, στο ειδυλλιακό τοπίο δίπλα στις εκβολές του ποταμού Ιάρδανου και στην καταγάλανη παραλία της Σκαφιδιάς, δεσπόζει η επιβλητική ομώνυμη μονή της Σκαφιδιάς. Για την ονομασία της υπάρχουν διάφορες παραδόσεις, που τη συνδέουν με την αρχαία Φειά, με τη μορφολογία της θέσης της που μοιάζει με σκαφίδι, με τους ντόπιους κατασκευαστές σκαφιδιών ή με την εύρεση της χαμένης σήμερα εικόνας της Παναγίας, σε μια σκάφη μέσα στη θάλασσα.

Η Μονή είναι η παλαιότερη της Ηλείας, καθώς η ύπαρξή της ανάγεται τουλάχιστον στον 12ο αιώνα. Στη μακραίωνη ιστορία της γνώρισε περιόδους ακμής αλλά και πολλές καταστροφές. Στα χρόνια της Α΄ Τουρκοκρατίας ερημώθηκε και οι μοναχοί της κατέφυγαν στη Ζάκυνθο, ενώ στην περίοδο της Ενετοκρατίας (τέλη 17ου - αρχές 18ου αιώνα) έγινε μετόχι της Μονής Στροφάδων της Ζακύνθου και ανακαίνισθηκε. Στην περίοδο της Β΄ Τουρκοκρατίας και της ελληνικής επανάστασης, στην οποία συμμετείχε ενεργά, πυρπολήθηκε δύο φορές. Το 1886 κατέρρευσε από σεισμό και το 1943-1944 καταστράφηκε από γερμανικά και ιταλικά στρατεύματα. Το συγκρότημα από μακριά θυμίζει μεσαιωνικό φρούριο, αν και η σημερινή μορφή του είναι αλλοιωμένη λόγω των επισκευών και μετατροπών που έχει υποστεί. Κυρίαρχη θέση έχει το μοναδικό τετράπλευρο διώροφο κτήριο στο κέντρο της δυτικής πλευράς, με τους τέσσερις κυλινδρικούς προμαχώνες στις γωνίες. Κτίστηκε ίσως στην



περίοδο της Ενετοκρατίας, όπως δείχνει η δυτικότροπη αρχιτεκτονική του, και στέγαζε το ηγουμενείο και το θησαυροφυλάκιο της μονής, ενώ χρησίμευε ως καταφύγιο των μοναχών σε περίπτωση κινδύνου. Το καθολικό κτίστηκε τον 12ο αιώνα και αρχικά ήταν σταυροειδής τρουλαίος ναός, από τον οποίο διατηρούνται μόνο τμήματα της πλινθοπερίκλειστης τοιχοποιίας στην ανατολική πλευρά. Το 1887, μετά την καταστροφή του, μετατράπηκε σε μονόχωρη βασιλική με νάρθηκα και προστώο. Στον νάρθηκά του σώζονται τοιχογραφίες λαϊκής τεχνοτροπίας, που χρονολογούνται στο 1710.

Η μονή διαθέτει σημαντικό αρχείο, βιβλιοθήκη και μουσείο με πλούσια κειμήλια. Είναι γυναικεία και εορτάζει στις 15 Αυγούστου.

Ιερά Μονή Φραγκοπηδήματος

Η ιστορική μονή που είναι αφιερωμένη στον Άγιο Νικόλαο, γνωστή ως Μονή Φραγκοπηδήματος βρίσκεται βόρεια του χωριού Βούναργο, περίπου στο μέσο της διαδρομής Πύργου - Αμαλιάδας. Η ονομασία της οφείλεται στην παράδοση ότι κατά την περίοδο της Φραγκοκρατίας ένας Φράγκος ιππότης πήδηξε μαζί με το αλόγο του από τον βράχο για να μην πέσει στα χέρια των Σαρακηνών και σώθηκε επικαλούμενος τον Άγιο Νικόλαο. Για τον λόγο αυτό έκτισε τον ναό και αφιέρωσε στον Άγιο την περιοχή, εκπληρώνοντας το τάμα του.

Η μονή ιδρύθηκε πιθανότατα στις αρχές του 14ου αιώνα και για πολλά χρόνια ήταν μετόχι της πατριαρχικής και σταυροπηγιακής Μονής της Παναγίας Χρυσοπηγής της Δίβρης και της Μονής Σκαφιδιάς. Γνώρισε μεγάλη ακμή στην περίοδο της Φραγκοκρατίας και της Τουρκοκρατίας, ιδιαίτερα κατά τον 17ο αιώνα, και διέθετε αξιόλογη περιουσία και πλούσια βιβλιοθήκη με σπάνιες εκδόσεις, πολλές από τις οποίες αγνοούνται στον 16ο αιώνα.

Το 1798 αποσπάστηκε από τη Μονή



Σκαφιδιάς και λειτούργησε ως ανεξάρτητη σταυροπηγιακή μονή. Διαδραμάτισε σημαντικό ρόλο κατά την Επανάσταση του 1821, συνεργάστηκε με τους οπλαρχηγούς της περιοχής και υπάρχει η παράδοση ότι ο ηγούμενός της οργάνωνε εκστρατείες έως την Πάτρα. Στα χρόνια μετά την απελευθέρωση περιέπεσε σε παρακμή και επανιδρύθηκε ως γυναικεία, με βασιλικό διάταγμα του 1929. Στα νεότερα χρόνια η μονή έγινε γνωστή για τα περίφημα εργόχειρα που ύφαιναν οι μοναχές της στον αργαλειό.

Το συγκρότημα της μονής περικλείεται από μεγάλα διώροφα κτήρια που στεγάζουν κελιά και βοηθητικούς χώρους. Στο κέντρο βρίσκεται το καθολικό, που είναι αφιερωμένο στον Άγιο Νικόλαο και αρχιτεκτονικά ανήκει στον τύπο της βασιλικής. Μετά τις σοβαρές ζημιές που υπέστη κατά τους σεισμούς του 1993 η μονή ανοικοδομήθηκε και απέκτησε νέο, ευρύχωρο και μεγαλοπρεπή ναό, κτισμένο σύμφωνα με τον βυζαντινό ρυθμό.

Η μονή πανηγυρίζει στις 6 Δεκεμβρίου.

Ιερά Μονή Φραγκαβίλλας

Ο ιερός ναός Κοίμησης της Θεοτόκου, που ήταν το καθολικό της βυζαντινής μονής της Φραγκαβίλλας, βρίσκεται στο καταπράσινο ύψωμα με την πυκνή βλάστηση που βρίσκεται νοτιοανατολικά της Αμαλιάδας, προβάλλει ένα από τα σημαντικότερα προσκυνήματα της Ηλείας. Η ονομασία πιθανότατα απηχεί τη φραγκική παρουσία στην περιοχή σε μεταγενέστερους χρόνους και δεν έχει άμεση σχέση με τον ναό, που είναι παλαιότερος από την εποχή της Φραγκοκρατίας.

Ο ναός οικοδομήθηκε τον 11ο αιώνα και είναι το μόνο κτίσμα που έχει διατηρηθεί από το συγκρότημα της μονής. Μέχρι τις αρχές του 20ού αιώνα σώζονταν κοντά του ερείπια κτηρίων που μάλλον στέγαζαν τα κελιά των μοναχών. Σήμερα, όμως, ο χώρος του έχει αλλοιωθεί από τις επεμβάσεις, τις διαμορφώσεις και την ανέγερση νέων κτισμάτων και έχει ανεβεί το επίπεδό του έτσι ώστε να παραμορφώνονται οι αναλογίες του κτηρίου. Και το ίδιο το οικοδόμημα, όμως, έχει υποστεί σημαντικές μετατροπές στο πέρασμα των αιώνων, ιδιαίτερα στα χρόνια της Τουρκοκρατίας.

Αρχιτεκτονικά, ανήκει στον τύπο του σταυροειδούς εγγεγραμμένου ναού, με τρούλο που στηρίζεται σε πεσσούς. Είναι ενδιαφέρον ότι ανήκει σε μία ιδιαίτερη κατηγορία ναών, στους οποίους το δυτικό σκέλος του σταυ-



ρού είναι μικρότερο. Οι τοίχοι του είναι κτισμένοι με μεγάλους λαξευμένους παρώλithους και πλίνθους, με κεραμοπλαστικό διάκοσμο στην αψίδα του ιερού, ενώ στον τρούλο έχει υιοθετηθεί η περίφημη τεχνική της «κρυμμένης πλίνθου», που απηχεί την αρχιτεκτονική παράδοση της Κωνσταντινούπολης και εμφανίζεται εδώ για πρώτη φορά στην Πελοπόννησο. Η στέγη του δεν είναι η αρχική, αλλά αποτελεί διαμόρφωση της δεκαετίας του 1960, όταν έγιναν εκτεταμένες επεμβάσεις στο κτήριο. Στο εσωτερικό του σώζονται ενδιαφέρουσες τοιχογραφίες που χρονολογούνται στον 17ο αιώνα, ενώ νεότερες είναι οι τοιχογραφίες στο κτιστό τέμπλο.

Ι. Ν. Παναγίας Καθολικής (Ι. Ν. Κοιμήσεως της Θεοτόκου Γαστούνης)

Ο ιερός ναός της Παναγίας της Καθολικής, που είναι αφιερωμένος στην Κοίμηση της Θεοτόκου, βρίσκεται στην άκρη της πόλης της Γαστούνης και αποτελεί ένα από τα παλαιότερα βυζαντινά μνημεία της Ηλείας. Η ονομασία του οφείλεται μάλλον στο γεγονός ότι ήταν ο κεντρικός ναός της Γαστούνης, που υπήρξε το μεγαλύτερο οικιστικό κέντρο της Ηλείας και έδρα επισκοπής.

Χρονολογείται πιθανότατα στο δεύτερο μισό του 13ου αιώνα και πληροφορίες για την ίδρυσή του μας δίνει μια επιγραφή στην αψίδα του ιερού, που μάλλον αντιγράφει την αρχική κτητορική επιγραφή. Σύμφωνα με αυτή, ο ναός ανεγέρθηκε το έτος 1278/9 και κτήτορές του ήταν έξι αδέρφια, οι άρχοντες Καλλιγόπουλοι και οι σύζυγοί τους. Τα ονόματα των συζύγων αναφέρονται και σε μία εγχάρακτη επιγραφή που σώζεται σε κακή κατάσταση και χρονολογείται επίσης στο δεύτερο μισό του 13ου αιώνα.

Αρχιτεκτονικά ο ναός ανήκει στον τύπο του σταυροειδούς εγγεγραμμένου, με νάρθηκα στη δυτική πλευρά και οκτάπλευρο τρούλο που στηρίζεται σε

δύο κίονες. Η τοιχοποιία του ακολουθεί το πλινθοπερίκλειστο σύστημα, με διπλές πλίνθους γύρω από κάθε λίθο, και διακοσμείται με απλή κεραμοπλαστική διακόσμηση. Ενδιαφέρον είναι το οξυκόρυφο τόξο στη σφραγισμένη σήμερα βόρεια θύρα, το μοναδικό στοιχείο του μνημείου που δείχνει φραγκική επίδραση. Σε μεταγενέστερους χρόνους προστέθηκε ο εξωνάρθηκας και ανοίχθηκαν οι μεγάλες θύρες. Το εσωτερικό του ναού διακοσμήθηκε με τοιχογραφίες. Οι περισσότερες από αυτές χρονολογούνται με ακρίβεια στο

1702, την περίοδο της Ενετοκρατίας, σύμφωνα με επιγραφή που αναφέρει ότι έγιναν με δαπάνη του Ιωαννικίου Νείρου, επισκόπου Ωλένης. Στον 19ο αιώνα επιζωγραφήθηκε μέρος του εσωτερικού από κάποιο ζωγράφο που ονομαζόταν Σοφοκλής, και έγιναν γενικότερες επισκευές στο κτήριο. Κυρίαρχη θέση στο εσωτερικό του ναού κατέχει και η θαυμάσια φορητή εικόνα της Θεοτόκου.

Ο ναός εορτάζει δύο φορές τον χρόνο, την Τρίτη του Πάσχα και στις 15 Αυγούστου.



Ιερά Μονή Παναγίας Βλαχέρνας (Ιερά Μονή Γενεσίου της Θεοτόκου)



Σε μια θαυμάσια κοιλάδα με αιωνόβιες ελιές, στο χωριό Κάτω Παναγιά, κοντά στην Κυλλήνη, βρίσκεται η ιστορική Μονή του Γενεσίου της Θεοτόκου, που ονομάστηκε Μονή της Παναγίας Βλαχέρνας, σε ανάμνηση της ξακουστής ομώνυμης μονής της Κωνσταντινούπολης.

Η ίδρυσή της τοποθετείται στα τέλη του 12ου ή στις αρχές του 13ου αιώνα, αλλά η οικοδόμησή της φαίνεται ότι ολοκληρώθηκε από τους Φράγκους, που κατέλαβαν την περιοχή το 1205. Παρέμεινε στην κατοχή των Λατίνων μοναχών του Τάγματος των Φρεμενούρων κατά τον 15ο και τον 16ο αιώνα, και πέρασε πάλι στα χέρια των ορθόδοξων τον 17ο αιώνα, οπότε έγινε σταυροπηγιακή.

Στα χρόνια της Τουρκοκρατίας και της Επανάστασης του 1821 υπέ-

στη πολλές καταστροφές, με αποκορύφωμα την πυρπόλησή της από τα στρατεύματα του Ιμπραήμ, το 1826, γεγονός που οδήγησε στην προσωρινή ερήμωσή της. Λειτουργήσε και πάλι ως γυναικεία και από το 1978 μέχρι σήμερα είναι ευαγές ίδρυμα και φιλοξενεί γυναικείο οίκο ευγηρίας.

Το καθολικό, που δεσπόζει στο κέντρο της αυλής του μοναστηριακού συγκροτήματος, θεωρείται από τα ομορφότερα δείγματα αρμονικού συγκεκριασμού της ανατολικής και της δυτικής εκκλησιαστικής τέχνης. Πρόκειται για μεγάλη τρίκλιτη ξυλόγестεγη βασιλική με νάρθηκα και εξωνάρθηκα, κτισμένη από κοκκινωπό πωρόλιθο, με το πλινθοπερίκλειστο σύστημα τοιχοποιίας, με διπλές πλίνθους γύρω από κάθε λίθο. Στους τοί-

χους της έχουν ενσωματωθεί λίθοι και ανάγλυφα από παλαιοχριστιανικό κτίσμα που υπήρχε στην περιοχή. Το ανατολικό τμήμα του ναού θεωρείται παλαιότερο, του τέλους του 12ου ή των αρχών του 13ου αιώνα, ενώ το δυτικό, με τον νάρθηκα και τον εξωνάρθηκα, αναμορφώθηκε από τους Φράγκους κατακτητές σύμφωνα με δυτικά αρχιτεκτονικά πρότυπα. Σε αυτούς οφείλεται και ο εντοιχισμός του ιδιόμορφου ηλιακού ρολογιού από λευκό μάρμαρο στον εξωνάρθηκα. Το εσωτερικό του ναού είναι αγιογραφημένο με θαυμάσια έργα, των μέσων του 18ου αιώνα.

Η μονή διαθέτει πλούσια βιβλιοθήκη με κειμήλια και λείψανα αγίων, και στους χώρους της σώζονται τάφοι Φράγκων αρχόντων. Πανηγυρίζει στις 8 Σεπτεμβρίου.

Ιερά Μονή Πορετσού

Η Ιερά Μονή Πορετσού είναι ανδρώο μοναστήρι που ανήκει στην Ιερά Μητρόπολη Ηλείας και είναι αφιερωμένη στην Κοίμηση της Θεοτόκου. Βρίσκεται εντός του Νομού Αχαΐας κοντά στα όριά του με τον Νομό Ηλείας, πλησίον των χωριών Αγράμπελα (πρώην Πορετσό) και Πλατανίτσα (πρώην Γερμοτζάνι ή Ρεμουτζάνι) των Καλαβρύτων και είναι χτισμένη στους πρόποδες του Ερύμανθου σε υψόμετρο 794 μέτρων. Σαφείς πληροφορίες για την ίδρυση της Μονής δεν υπάρχουν. Σύμφωνα με μια εκδοχή ιδρύθηκε τον 10ο αιώνα από τον όσιο Λουκά. Άλλοι πάλι ερευνητές υποστηρίζουν ότι ιδρύθηκε τον 11ο αιώνα από τον όσιο Μελέτιο σε διαφορετική πάντως θέση από αυτή που βρίσκεται σήμερα. Μετά την καταστροφή της αρχικής Μονής από πυρκαγιά, αυτή ξανακτίστηκε στο σημείο που βρίσκεται τώρα.

Την σημερινή της μορφή η Μονή την απέκτησε μεταξύ των ετών 1608 - 1611 όταν ανακαινίστηκε "εκ βάθρων" με την συνδρομή του άρχοντα Σπυλιώτη Κλωκόνη, σύμφωνα με επιγραφή που υπάρχει στο καθολικό της το οποίο αγιογραφήθηκε την ίδια περίοδο από τους Ναυπλιώτες αδελφούς Μόσχου.

Τόσο η Μονή όσο και οι μοναχοί της διαδραμάτισαν σημαντικότατο ρόλο κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας και ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια της Επανάστασης. Σε αυτήν κατέφυγε το 1824 - 1825 ο Ασημάκης Φωτύλας όταν διατάχθηκε η σύλληψή του από τον Κωλλέτη. Επίσης σε ένα



σπήλαιο κοντά στο μοναστήρι κρυβόταν για μεγάλο διάστημα και ο Ανδρέας Ζαΐμης μαζί με τον πατέρα του μέχρι να τους δοθεί αμνηστία από την κυβέρνηση Κουτouriώτη.

Σοβαρά προβλήματα αντιμετώπισε το μοναστήρι κατά τη διάρκεια της γερμανικής κατοχής. Το 1943 λεηλατήθηκε από τους Γερμανούς και τα περισσότερα κειμήλιά του κλάπηκαν. Από αυτά τα μόνα που σώθηκαν είναι ορισμένοι χειρόγραφοι κώδικες σε μεμβράνη, ο παλιότερος των οποίων είναι του 1698 καθώς και ένα χειρόγραφο τετραεύαγγελο του 13ου ή 14ου αιώνα.

Σήμερα η Μονή έχει ανακαινιστεί πλήρως, αλλά δεν διαθέτει δική της Αδελφότητα.

Ιερά Μονή Παναγίας Ελεούσης Λυγιάς

Η Ιερά Μονή Παναγίας Ελεούσης στην Λυγιά Βαρθολομιού είναι κτισμένη μέσα σε ένα κατάφυτο, μαγευτικό φαράγγι, δίπλα σε μια σπηλιά με σταλακτίτες.

Το νερό από τις πηγές που αναβλύζουν στο εσωτερικό της σπηλιάς θεωρείται αγίασμα, ενώ οι αλλεπάλληλες καταστροφές που έχει υποστεί το μοναστήρι ανά τα χρόνια σε συνδυασμό με το γεγονός πως στέκει ακόμη αγέρωχο, κάνει ιδιαίτερα ξεχωριστή την επίσκεψη στους χώρους του. Δίπλα από την εκκλησία, στο εσωτερικό της μονής, υπάρχει ένας πύργος, ενώ όλο το συγκρότημα περιβάλλεται από έναν επιβλητικό οχυρωματικό περίβολο.

Κτίστηκε τον 9ο μ.Χ. αιώνα και πήρε το όνομα από την εικόνα της Παναγίας που βρέθηκε και της έδωσαν το επίθετο Ελεούσα ζητώντας της την προστασία των κατοίκων της περιοχής.

Τα δύσκολα χρόνια της Τουρκοκρατίας η Μονή της Αγίας Ελεούσας αποτέλεσε το καταφύγιο των κατα-



τρεγμένων. Από τις αλλεπάλληλες καταστροφές και λεηλασίες έχουν απομείνει η εκκλησία και ένας μισογκρεμισμένος πύργος που χρησίμευε για την προστασία των μοναχών

από τους επιδρομείς και ο οποίος τώρα έχει επισκευασθεί. Ο πύργος της Μονής μετά την επισκευή του. Η Μονή έπαιξε σημαντικό ρόλο στην Επανάσταση του 1821.

Ιερά Μονή Αγίου Νικολάου Σπάτων



Η Ιερά Μονή Αγίου Νικολάου (Σπάτα) Βρίσκεται στο 17ο χλμ. ανατολικά της Βάρδας και 1.500 μέτρα από το χωριό Σπάτα. Η Μονή κτίσθηκε πριν 200 περίπου χρόνια εκεί όπου ευρέθηκε η ιερή εικόνα του Αγίου Νικολάου και απετέλεσε την αιτία της περαιτέρω αναπτύξεως της. Δύο εκδοχές υπάρχουν για την εύρεση της εικόνας. Η πρώτη είναι ότι η εικόνα ευρέθη από κάποιον βοσκό ο οποίος ακολουθώντας ένα του ζώο τον οδήγησε στην πηγή, του Αγίου απ' την οποία αυτό έπινε νερό. Η δεύτερη ότι, άλλοι βοσκοί που είχαν τα ζώα τους στο απέναντι της Μονής βουνό είδαν μια λάμψη, η πορεία της οποίας απ' τη Δύση προς την Ανατολή τερμάτιζε στο μέρος όπου σήμερα βρίσκεται η Μονή. Κατόπιν έρευνας βρήκαν την Αγία εικόνα. Η Μονή αποτελείται

από τρία κτιριακά συγκροτήματα το παλαιότερο είναι ο Ναός, το μικρό αρχονταρίκι, η τράπεζα, παλαιοί μικροί ξενώνες κτλ. Το δεύτερο είναι κτίριο του ορφανοτροφείου της Μονής, και το τρίτο Ξενώνας και αίθουσα φιλοξενίας. Η Μονή εορτάζει τρεις φορές το χρόνο. Στις 6 Δεκεμβρίου ημέρα μνήμης του Αγίου. Την 10η Μαΐου ιδιαίτερα και πιο πανηγυρικά, ημέρα μετακομιδής του ιερού Λειψάνου του Αγίου Νικολάου από τα Μύρα της Λυκίας προς το Μπάρι της Ιταλίας. Και κατά την εορτή της Αγίας Πεντηκοστής.

Τα μαρτυρούμενα θαύματα του Αγίου είναι πάμπολα γι' αυτό και κατά τις πανηγύρεις του η Μονή κατακλύζεται από πλήθος προσκυνητών από την Ηλεία και την Αχαΐα κυρίως αλλά και από πολλά μέρη της Ελλάδος.

Ιερά Μονή Αγίου Γεωργίου Λαμπετίου

Η Ιερά Μονή του Αγίου Γεωργίου Λαμπετίου βρίσκεται έξω από το χωριό και περίπου 3 χιλιόμετρα βορειοανατολικά του Πύργου. Πρόκειται για μία πετρόκτιστη εκκλησία που έχει πανοραμική θέση, με θέα το Ιόνιο Πέλαγος. Παλαιότερα ήταν ένα μικρό εξωκκλήσι, ενώ το 1970 μετατράπηκε σε Γυναικείο Ησυχαστήριο από τον μακαριστό Μητροπολίτη Ηλείας Αθανάσιο. Αυτό το σημείο ενδιαφέροντος είναι Πεδινό και Αγροτικό. Κατάλληλη εποχή επισκεψιμότητας: Όλο το χρόνο. Είναι προσβάσιμο με δημόσια μέσα μεταφοράς Στο Ησυχαστήριο του Αγίου Γεωργίου Λαμπετίου (ή Αγιωργάκη όπως το ξέρουν οι ντόπιοι) σήμερα μονάζει μόνο μία μοναχή, η Γερόντισσα Μακρίνα Διακοπούλου.



Ιερά Μονή Ασκητή Γουμέρου

Στους δυτικούς πρόποδες του όρους Φολόη βρίσκεται το εξαιρετικό φαράγγι του Γουμέρου, που έχει χαρακτηριστεί από το Υπουργείο Πολιτισμού ως μνημείο φυσικής ομορφιάς. Μέσα στο καταπράσινο φαράγγι, ανάμεσα σε δύο βράχους βρίσκεται «σφηνωμένη» η σπηλαιώδης Μονή του «Ασκητή», που είναι αφιερωμένη στην Κατάθεση της Τίμιας Ζώνης της Θεοτόκου. Στους δυτικούς πρόποδες του όρους Φολόη στην Ηλεία βρίσκεται το εξαιρετικό φαράγγι του Γουμέρου, που έχει χαρακτηριστεί από το Υπουργείο Πολιτισμού ως μνημείο φυσικής ομορφιάς. Η μονή πήρε το όνομά της από έναν ασκητή, που λέγεται ότι ζούσε στο φαράγγι του Γουμέρου. Σύμφωνα με την προφορική παράδοση, κάποιοι κάτοικοι που κυνηγούσαν στην περιοχή, τον πέρασαν για αγριογούρουνο και τον τραυμάτισαν θανάσιμα. Καταλήγοντας στον σημερινό χώρο της μονής βρήκαν μία εικόνα της Παναγίας να κρατά ένα βρέφος. Έτσι οι κάτοικοι έχτισαν τη μονή στο φυσικό κοίλωμα δυο σπηλαίων, που σμίγουν δυο βουνά. Συγγραφικές πηγές αναφέρουν επίσης ότι όταν απεβίωσε ο Ασκητής ενταφιάστηκε μέσα στον χώρο της Μονής. Η σπηλιά είναι



χωρισμένη σε δύο μέρη. Στο πρώτο υπάρχει το ιερό της Μονής, ένα είδος διαδρόμου-εξώστη και ένα πηγάδι. Λέγεται ότι στο σημείο, όπου έπεσε το άψυχο σώμα του ασκητή, ανάβλυζε νερό για αυτό και έφτιαξαν το πηγάδι. Στο δεύτερο μέρος συναντά κανείς τα ερείπια της βυζαντινής μονής, που χρονολογείται γύρω στο 1200 μ.Χ., σε ένα κοίλωμα 300 τ.μ., ύψους 50 μ. να ατενίζει τον ουρανό. Ιστορικές καταγραφές αναφέρουν ότι στον χώρο της μονής υπήρχε

το Μαντείο των Αθλητών και ότι η διαδρομή προς τη μονή, ήταν το αρχαίο καλντερίμι, τμήμα της ιερής οδού Ήλιδας – Ολυμπίας, από όπου περνούσαν οι αθλητές για την Αρχαία Ολυμπία. Σήμερα ο επισκέπτης που θα ακολουθήσει την διαδρομή μέσα στο φαράγγι, θα συναντήσει τις αρχαιότερες ελιές της Ελλάδας, με κλαδιά από τις οποίες στεφάνωναν τους Ολυμπιονίκες. Τα ερείπια της βυζαντινής μονής που χρονολογείται γύρω στο 1200 μ.Χ.

Ιερά Μονή Εισοδιωτίσσης Αγίου Ιωάννη Πύργου



Η Ιερά Μονή Εισοδιωτίσσης είναι αφιερωμένη στα Εισόδια της Θεοτόκου. Βρίσκεται στο 5ο χλμ της οδού Πύργου-Κατακόλου, στο χωριό Άγιος Ιωάννης. Η εκκλησία τα Μονής είναι μια μικρή σπηλιά στο βράχο, κατασκευασμένη τον 15ο αιώνα. Μέχρι το 1974 ήταν μετόχι της Μονής Σκαφιδιάς.

Μετά το 1974 ιδρύθηκε η σχολή Αγιογραφίας και Βυζαντινής μουσικής που στεγάζεται στο κτίριο μπροστά από την εκκλησία και η Μονή έγινε ανεξάρτητη. Στις 8 Σεπτεμβρίου που είναι η εορτή της γεννήσεως της Υπεραγίας Θεοτόκου, εορτάζει και πανηγυρίζει η μονή.

Ψηφιακά Εργαλεία Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων



μηχανογραφική

CONSULTING SERVICES

Η ΝΕΑ ΨΗΦΙΑΚΗ ΕΠΟΧΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ



Ελλάδα 2.0
ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΑΝΑΚΑΜΨΗΣ
ΚΑΙ ΑΝΟΞΕΚΤΟΤΗΤΑΣ



Με τη χρηματοδότηση
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
NextGenerationEU

Επικοινωνήστε μαζί μας για να σας βοηθήσουμε
να αξιοποιήσετε την επιδότηση του προγράμματος

www.mhx.gr • τηλ. 2621040130



Ο ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΝΤΑΝΤΟΣ ΓΙΑ
ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΣΤΗΝ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

*Η κουζίνα μας
και τα κρασιά
που της ταιριάζουν*

«Αν και γεννήθηκα στη Βόρεια Ελλάδα, η Πελοπόννησος με κέρδισε από την πρώτη στιγμή», λέει από την αρχή της συνομιλίας μας ο σομελιέ Κωνσταντίνος Ντάντος, χαμογελώντας. Είναι επαγγελματίας στον κλάδο του κρασιού και των αποσταγμάτων, με πολυετή εμπειρία στις πωλήσεις και εξειδικευμένη γνώση του αντικειμένου. Διαθέτει ακαδημαϊκή κατάρτιση και διεθνείς πιστοποιήσεις στον τομέα του οίνου και των spirits, ενώ συνεχώς εξελίσσεται μέσω επιμόρφωσης και εξειδικευμένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

Επιμέλεια: **Κωνσταντίνα Δρακουλάκου**

«Στην αρχή, ήταν οι άνθρωποι - αυθεντικοί, φιλόξενοι, ζεστοί. Στη συνέχεια, ήρθε η σύνδεση μέσω της γυναίκας μου, η οποία έχει ρίζες από την περιοχή. Οπότε, ίσως τελικά να μην είναι τυχαίο... Ίσως, λοιπόν, να υπάρχει μια αλήθεια στη ρήση “πεπρωμένο φυγείν αδύνατον”, προσθέτει».

Η σύνδεσή του με την Πελοπόννησο μετρά σχεδόν 20 χρόνια. «Ξεκίνησε απλά, με ταξίδια στην Πάτρα, όπου σπούδαζε τότε η κοπέλα μου- σήμερα γυναίκα μου. Εκδρομές, φαγητό στα Βραχναίικα, χύμα κρασί, Μαυροδάφνη Πατρών... Απλές χαρές», θυμάται με νοσταλγία.

«Στη Βυτίνα, ανακάλυψα το καλύτερο μέλι της ζωής μου —το περίφημο μέλι βανίλιας ελάτης. Αν η ορεινή Αρκαδία ήταν κρασί, θα την περιέγραφα ως ένα κρασί με έντονη ορυκτότητα, γεμάτο βάθος και χαρακτήρα», εξηγεί.

«Και το Ναύπλιο... Πόσες φορές έχω βρεθεί εκεί; Έχω χάσει το μέτρημα. Τα παραθαλάσσια ταβερνάκια, οι γεύσεις της θάλασσας και η πρώτη μου εμπειρία σε boutique ξενοδοχείο το 2007—τότε που δεν ήξερα καν τι σημαίνει boutique και το έψαχνα στο Google!», αναφέρει γελώντας.

«Και τέλος, η Μεσσηνία. Η Καλαμάτα. Εκεί όπου, βαθιά μέσα μου, νιώθω πως ανήκω. Οι καλύτεροι φίλοι μου, οι πιο όμορφες στιγμές της ζωής μου, η επαγγελματική μου εξέλιξη - όλα συνδέονται με αυτή την πόλη. Ίσως να βλέπω τα πάντα με ενθουσιασμό, ίσως πάλι και όχι. Ίσως, απλώς, να είναι όντως μαγικά», τονίζει με έμφαση.

Ο Κωνσταντίνος Ντάντος, βρέθηκε πρόσφατα στη Μεσσηνία στο πλαίσιο του συνεδρίου για την Παγκόσμια Ημέρα Στοματικής Υγείας, που διορ-

γάνωσε ο Οδοντιατρικός Σύλλογος Μεσσηνίας. Με αφορμή το συνέδριο, μιλήσαμε για τα φαγητά και τα κρασιά που ξεχωρίζει και προτείνει για το πασχαλινό τραπέζι.

Η ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΤΗΣ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Η Πελοπόννησος δεν είναι μόνο ένας τόπος με πλούσια ιστορία και πολιτισμό, αλλά και μια περιοχή που φέρει βαριά γαστρονομική και οινική κληρονομιά. Από τα ορεινά της Αρ-

καδίας και της Κορινθίας μέχρι τις παραθαλάσσιες εκτάσεις της Μεσσηνίας και της Αργολίδας, η Πελοπόννησος προσφέρει μοναδικές πρώτες ύλες και εμβληματικά κρασιά που έχουν κατακτήσει διεθνείς διακρίσεις. Αυτός ο τόπος γέννησε μερικές από τις πιο χαρακτηριστικές ελληνικές ποικιλίες: το Αγιωργίτικο στη Νεμέα, το Μοσχοφίλερο στη Μαντινεία, τον Ροδίτη στις πλαγιές της Αχαΐας, αλλά και τη διάσημη Μαυροδάφνη, που παλαιώνεται και εξελίσσεται μοναδικά. Παράλληλα, η κουζίνα της είναι



βαθιά συνδεδεμένη με την παράδοση: αγνό ελαιόλαδο, τυριά με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, εκλεκτά κρέατα και φρέσκα θαλασσινά.

Η ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΣΩΣΤΟΥ PAIRING

Το pairing κρασιού και φαγητού δεν είναι απλώς μια γευστική εμπειρία - είναι τέχνη. Ένα καλό κρασί μπορεί να αναδείξει τα αρώματα ενός πιάτου, να εξισορροπήσει τις γεύσεις και να προσφέρει μια απολαυστική εμπειρία. Στην πραγματικότητα, το σωστό pairing είναι κάτι σαν εμένα με την Πελοπόννησο.

Η Πελοπόννησος είναι το βασικό στοιχείο, το δυνατό συστατικό του pairing—το φαγητό μας. Και εγώ, σαν ένα καλό πελοποννησιακό κρασί, έρχομαι να το συνοδεύσω, να ενισχύσω τα αρώματα, να απογειώσω τη συνολική εμπειρία. Πέρα από την παρομοίωση, για μένα το μόντο μου στο pairing (αλλά και στο κρασί γενικότερα) είναι απλό:

«Το κρασί είναι απόλαυση, και η

απόλαυση είναι υποκειμενική». Το ίδιο ισχύει και για το φαγητό, αλλά και για τον συνδυασμό αυτών των δύο. Δεν υπάρχουν απόλυτοι κανόνες - υπάρχουν μόνο προτάσεις και κατευθύνσεις.

Η καλύτερη συμβουλή; Δοκιμάστε όσο το δυνατόν περισσότερα κρασιά και φαγητά, δημιουργήστε τους δικούς σας συνδυασμούς, πειραματιστείτε. Έτσι, θα γίνετε κι εσείς οι sommelier του εαυτού σας.

Λατρεμένη Μεσσηνία

Η Μεσσηνία, και ειδικά η Καλαμάτα, είναι ένας γαστρονομικός παράδεισος. Η περιοχή είναι γνωστή για το εξαιρετικό ελαιόλαδο, τις ελιές Καλαμών, τα τοπικά τυριά (όπως η Σφέλα), αλλά και τα κρέατα και τα παραδοσιακά γλυκίσματα. Το Πάσχα εδώ γιορτάζεται με πλούσια εδέσματα και κρασιά που αναδεικνύουν τις γεύσεις.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από τη Μεσσηνία

Σούβλα με αρνί ή κατσίκι

• Μαυροτράγανο ή Αγιωργίτικο από την Πελοπόννησο

Το πλούσιο λίπος του αρνιού και το καπνιστό στοιχείο από τη σούβλα ταιριάζουν εξαιρετικά με ένα κρασί γεμάτο σώμα και τανίνες.

Επιλέξτε ένα Μαυροτράγανο από τη Μεσσηνία ή ένα παλαιωμένο Αγιωργίτικο Νεμέας, που θα δώσουν ισορροπία και ένταση στη γεύση.

Λαμπρόπιτα (πίτα με συκωταριά και μυρωδικά)

• Ξηρή Μαυροδάφνη ή παλαιωμένος Ροδίτης

Η λαμπρόπιτα είναι γεμάτη αρώματα και ένταση, με συκωταριά, άνηθο, και σπιτική ζύμη.

Ένα ξηρό στυλ Μαυροδάφνης θα ενισχύσει τη γήινη αίσθηση του πιάτου, ενώ ένας παλαιωμένος Ροδίτης θα προσθέσει φρεσκάδα.

Κατσικάκι λαδορίγανη με πατάτες φούρνου

• Φιλέρι ή Ροδίτης Μεσσηνίας

Το Φιλέρι, μια τοπική ποικιλία της Μεσσηνίας, είναι ένας αρωματικός και δροσερός λευκός οίνος με νότες λουλουδιών και εσπεριδοειδών, που εξισορροπεί την ένταση της ρίγανης και του κατσικίσιου κρέατος.

Εναλλακτικά, ένας Ροδίτης από τη Μεσσηνία μπορεί να προσφέρει φρεσκάδα και διακριτική μεταλλικότητα, δένοντας όμορφα με τις πατάτες και τη σάλτσα λαδολέμονου.

Σφέλα ψητή με λεμόνι

• Σιδερίτης ή Μοσχοφίλερο

Η αλμυρότητα και η λιπαρότητα της Σφέλας απαιτούν ένα δροσερό λευκό με οξύτητα.

Ο Σιδερίτης από την Αχαΐα ή ένα Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία θα δέσουν υπέροχα.

Δίπλες με μέλι Μεσσηνίας

• Γλυκό Μοσχάτο ή Μαυροδάφνη γλυκιά

Οι δίπλες με θυμαρίσιο μέλι και καρύδια χρειάζονται ένα αρωματικό, γλυκό κρασί.

Ένα Μοσχάτο Πατρών ή μια γλυκιά Μαυροδάφνη θα δημιουργήσουν τον τέλειο συνδυασμό.

Πορτοκαλόπιτα Μεσσηνίας

• Γλυκό Ροζακί ή Μοσχάτο Ρίου

Το Ροζακί, μια ιστορική ποικιλία της Μεσσηνίας, μπορεί να δώσει ένα γλυκό κρασί με ισορροπημένη οξύτητα, που θα αναδείξει τη γεύση του πορτοκαλιού.

Αν προτιμάτε κάτι πιο αρωματικό, ένα Γλυκό Μοσχάτο Ρίου θα προσθέσει νότες μελιού και ανθικών αρωμάτων, ολοκληρώνοντας το pairing.

Το Πάσχα

μυρίζει μοσχοφίλερο

Η Αρκαδία είναι γνωστή για την ορεινή της κουζίνα, τα αρνίσια κρέατα, τις πλούσιες σούπες και τα γαλακτοκομικά προϊόντα, καθώς και για την emblematic ποικιλία Μοσχοφίλερο, η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Μαντινεία και είναι μία από τις πιο γνωστές ελληνικές λευκές ποικιλίες.. Το Πάσχα στην Αρκαδία είναι μια γιορτή της γεύσης, με πιάτα που συνδυάζονται υπέροχα με τα κρασιά της περιοχής.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από την Αρκαδία

Πασχαλινή μαγειρίτσα (με αρνίσια συκωταριά, ρύζι και μυρωδικά)

• Μοσχοφίλερο ή παλαιωμένος Ροδίτης

Το φρέσκο Μοσχοφίλερο από τη Μαντινεία με τα λουλουδάτα αρώματα και την υψηλή οξύτητα δένει



υπέροχα με την κρεμώδη μαγειρίτσα.

Αν προτιμάτε κάτι πιο δομημένο, ένας παλαιωμένος Ροδίτης είναι επίσης εξαιρετική επιλογή.

Αρνί στον ξυλόφουρνο με πατάτες

• **Αγιωργίτικο ή Cabernet**

Σαυνίγιο από την Πελοπόννησο

Το ζουμερό, αρωματικό αρνί βρίσκεται το ταίρι του σε ένα πλούσιο, στρογγυλό Αγιωργίτικο από τη Νεμέα.

Αν θέλετε κάτι πιο δυνατό, ένα Cabernet Sauvignon από την Αρκαδία προσφέρει βάθος και τανίνες που θα ισορροπήσουν το λιπαρό του αρνιού.

Γαλατόπιτα με κανέλα και μέλι

• **Γλυκό Μοσχοφίλερο ή λιαστό Μοσχάτο Ρίου**

Η κρεμώδης, βελούδινη γαλατόπιτα αναδεικνύεται με ένα γλυκό Μοσχοφίλερο ή ένα λιαστό Μοσχάτο Ρίου, που έχει νότες μελιού και τροπικών φρούτων.

Πέτρινος πύργος = Λακωνία:

Ορεινά αρώματα

και αυθεντικές γεύσεις

Η Λακωνία είναι μια περιοχή με έντονη αμπελουργική παράδοση και ιδιαίτερα τοπικά προϊόντα. Το Πάσχα εδώ είναι γεμάτο δυνατές γεύσεις, όπως το παραδοσιακό κατσικάκι, οι χειροποίητες πίτες και τα αρωματικά γλυκίσματα. Η ποικιλία Κυδωνίτσα, ένα σπάνιο λευκό σταφύλι της Λακωνίας, αλλά και το Μανδηλαριά, μια δυναμική ερυθρή ποικιλία, πρωταγωνιστούν στα pairings.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από τη Λακωνία

Κατσικάκι γεμιστό με μυρωδικά και συκωτάκια

• **Μανδηλαριά ή Grenache Rouge**

Η Μανδηλαριά είναι μια ποικιλία με έντονες τανίνες και γήινο χαρακτήρα, που ταιριάζει τέλεια με το κατσικάκι και τα αρωματικά του γεμίσματα.

Αν θέλετε κάτι πιο μαλακό και φρουτώδες, ένα Grenache Rouge από τη Λακωνία θα ισορροπήσει τις γεύσεις.

Τραβηχτή πίτα (χειροποίητη πίτα με τυρί και μέλι)

• **Κυδωνίτσα ή Ασύρτικο Λακωνίας**

Η Κυδωνίτσα, μια σπάνια λευκή

ποικιλία που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη Λακωνία, έχει αρώματα ώριμων φρούτων και νότες εσπεριδοειδών, που ταιριάζουν υπέροχα με το αλμυρο-γλυκό προφίλ της τραβηχτής πίτας.

Για περισσότερη οξύτητα, ένα Ασύρτικο από Λακωνία θα δώσει δροσιά και ένταση.

Δίπλες με πορτοκάλι και κανέλα

• **Γλυκιά Κυδωνίτσα ή λιαστό Μοσχάτο Λακωνίας**

Η γλυκιά εκδοχή της Κυδωνίτσας είναι εξαιρετική με τις τραγανές δίπλες και το πορτοκάλι τους.

Αν θέλετε ένα πιο έντονα αρωματικό pairing, επιλέξτε ένα λιαστό Μοσχάτο από τη Λακωνία.

Αχαΐα: Το λίκνο της Μαυροδάφνης και του Σιδερίτη

Η Αχαΐα είναι γνωστή για τη Μαυροδάφνη, που χρησιμοποιείται τόσο σε γλυκά όσο και σε ξηρά κρασιά, αλλά και για τον ιδιαίτερο Σιδερίτη, μια λευκή ποικιλία με λεπτή οξύτητα και κομψό χαρακτήρα. Το Πάσχα εδώ συνδυάζει κλασικά εδέσματα με τα δυνατά κρασιά της περιοχής.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από την Αχαΐα

Μαγειρίτσα με αυγολέμονο & μυρωδικά

• **Σιδερίτης ή παλαιωμένος Ροδίτης**

Η ελαφριά οξύτητα και τα ορυκτά στοιχεία του Σιδερίτη προσθέτουν φρεσκάδα στη μαγειρίτσα.

Ένας παλαιωμένος Ροδίτης από την Πάτρα θα δώσει επιπλέον πολυπλοκότητα.

Κόκορας παστιτσάδα με κανέλα & κοκκινοπίπερο

• **Ξηρή Μαυροδάφνη ή Αγιωργίτικο**

Η δομή και η μπαχαρένια αίσθηση μιας ξηρής Μαυροδάφνης Πατρών ταιριάζει ιδανικά με τη σάλτσα της παστιτσάδας.

Αν προτιμάτε κάτι πιο στρογγυλό, ένα Αγιωργίτικο από τη Νεμέα θα ισορροπήσει τη γλυκύτητα της κανέλας.

Ροδοζάχαρη και καρυδόπιτα

• **Γλυκιά Μαυροδάφνη ή λιαστό Μοσχάτο Πατρών**

Η γλυκιά Μαυροδάφνη είναι η

πιο χαρακτηριστική επιλογή για τα γλυκά της Αχαΐας.

Ένα λιαστό Μοσχάτο Πατρών θα δώσει τόνους αποξηραμένων φρούτων και μελιού.

Ηλεία: Φρέσκες γεύσεις και δυνατά κρασιά

Η Ηλεία έχει ένα από τα πιο ευνοϊκά μικροκλίματα για αμπελουργία. Οι ποικιλίες Ροδίτης, Φωκιανό και Αυγουστιάτης είναι οι πιο χαρακτηριστικές, με αρώματα φρούτων και δυνατή επίγευση.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από την Ηλεία

Γουρουνοπούλα στη σούβλα

• **Αυγουστιάτης ή Φωκιανό**

Ο Αυγουστιάτης, με τις πικάντικες νότες του, είναι ιδανικός για το λιπαρό χοιρινό.

Το Φωκιανό, μια σπάνια ποικιλία με έντονα φρουτώδη χαρακτηριστικά, θα προσφέρει μια διαφορετική οπτική στο pairing.

Λαδοκούλουρα με γλυκάνισο

• **Ροδίτης Ηλείας ή Σιδερίτης**

Η ελαφριά οξύτητα του Ροδίτη εξισορροπεί τη λιπαρότητα του λαδιού.

Ο Σιδερίτης προσθέτει μια ιδιαίτερη ορυκτή νότα.

Κορινθία: Η καρδιά του Αγιωργίτικου

Η Κορινθία είναι ταυτισμένη με τη Νεμέα, την «πόλη του κρασιού», και την εμβληματική ποικιλία Αγιωργίτικο.

Το terroir της Νεμέας δίνει κρασιά με βαθύ κόκκινο χρώμα, πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων και βελούδινες τανίνες, ιδανικά για τα δυνατά πασχαλινά εδέσματα.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από την Κορινθία

Αρνί στη σούβλα ή στον φούρνο με ρίγανη και σκόρδο

• **Αγιωργίτικο ή Syrah από την Κορινθία**

Ένα παλαιωμένο Αγιωργίτικο από τη Νεμέα ταιριάζει υπέροχα με το αρνί, χάρη στο πλούσιο σώμα του και τις στρογγυλές τανίνες.

Αν θέλετε έναν πιο έντονο και πι-

περάτο χαρακτήρα, επιλέξτε ένα Syrah από την Κορινθία, που θα δώσει βάθος στο pairing.

Τυρόπιτα με χειροποίητο φύλλο και τοπικά τυριά

- **Ροζέ Αγιωργίτικο ή Ροδίτης**

Το ροζέ Αγιωργίτικο αναδεικνύει την αλμυρότητα των τυριών και την τραγανότητα του φύλλου.

Ένας Ροδίτης από τις πλαγιές της Κορινθίας θα δώσει φρεσκάδα και φρουτώδη αρώματα.

Μουστοκούλουρα με κανέλα και γαρύφαλλο

- **Γλυκό Αγιωργίτικο ή Μαυροδάφνη**

Η γλυκιά εκδοχή του Αγιωργίτικου έχει νότες αποξηραμένων φρούτων που δένουν τέλεια με τη γεύση του μούστου.

Μια παλαιωμένη γλυκιά Μαυροδάφνη θα προσθέσει βάθος και πολυπλοκότητα.

Αργολίδα: Η παράδοση της θάλασσας και των αρωμάτων

Η Αργολίδα συνδυάζει τη θάλασσα με τον εύφορο κάμπο. Τα αμπέλια της περιοχής δίνουν κυρίως λευκές ποικιλίες όπως ο Ροδίτης, το Σαββατιανό, αλλά και το ξεχωριστό Μοσχάτο Αμβούργου.

Το Πάσχα εδώ έχει θαλασσινές και παραδοσιακές γεύσεις, με πιάτα που απαιτούν φρεσκάδα και αρωματικά κρασιά.

• Πασχαλινά φαγητά και ιδανικά κρασιά από την Αργολίδα

Ψητή τσιπούρα ή λαυράκι με λαδολέμονο

- **Ροδίτης ή Σαββατιανό Αργολίδας**

Ο Ροδίτης με τη φρεσκάδα του είναι ιδανικός για το λαδολέμονο και τη λιπαρότητα του ψαριού.

Ένα Σαββατιανό από την Αργολίδα θα προσφέρει απαλές νότες αμυγδάλου και εσπεριδοειδών.

Αρνίσια παϊδάκια στα κάρβουνα με αρωματικά βότανα

- **Cabernet Sauvignon ή Μοσχάτο Αμβούργου ερυθρό**

Ένα Cabernet Sauvignon από την Αργολίδα θα δώσει στιβαρότητα και ένταση στις καπνιστές νότες των παϊδακιών.

Για κάτι πιο φρουτώδες και ανά-



λαφρο, ένα ερυθρό Μοσχάτο Αμβούργου προσθέτει φρέσκες νότες κόκκινων φρούτων.

Πορτοκαλόπιτα με σιρόπι και αμύγδαλο

- **Γλυκό Μοσχάτο ή Λιαστό Σαββατιανό**

Το Γλυκό Μοσχάτο από την Αργολίδα είναι το απόλυτο pairing για

την πορτοκαλόπιτα, χάρη στα αρώματα εσπεριδοειδών και το ισορροπημένο γλυκό προφίλ του.

Ένα Λιαστό Σαββατιανό θα προσθέσει ακόμα πιο μελένιες και ξηροκαρπάτες νότες καθώς και τα μαρμελαδιασμένα αρώματα από εσπεριδοειδή θα αναδείξουν την γεύση του γλυκού μας.

ΓΙΟΡΤΑΣΤΕ ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΟΠΩΣ ΤΟΥ ΑΞΙΖΕΙ: ΜΕ ΓΕΥΣΕΙΣ, ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΚΑΡΔΙΑ

Το πασχαλινό τραπέζι στην Πελοπόννησο δεν είναι απλώς μια υπόθεση γεύσης - είναι μια εμπειρία που περνά μέσα από την καρδιά, την παράδοση και τους ανθρώπους αυτού του τόπου. Από την πρώτη γουλιά κρασί μέχρι την τελευταία μπουκιά, κάθε συνδυασμός αφηγείται μια ιστορία: για τη γη, για τις μνήμες, για τη ζεστασιά της οικογένειας γύρω από το τραπέζι. Το μήνυμα είναι απλό και αληθινό: δοκιμάστε, πειραματιστείτε, απολαύστε! Το κρασί είναι απόλαυση, και η απόλαυση είναι κάτι βαθιά προσωπικό. Δεν υπάρχουν κανόνες — μόνο στιγμές. Δημιουργήστε τα δικά σας pairings, δώστε το δικό σας χρώμα στο πασχαλινό σας τραπέζι, και γίνετε οι sommelier του εαυτού σας.

IONIAN



ioniantv.gr

μαζί μας είσαι παντού!

No1 κανάλι στην ΠΖ6

Το IONIAN TV
εκπέμπει επίγεια
μέσω DIGEA
σε 12 Νομούς



follow us #IonianTV



ΚΩΣΤΑΣ ΧΑΛΚΙΑΣ

50 χρόνια στο θέατρο



Πνευματικό Κέντρο Καλαμάτας,
ο Κώστας Χαλκιάς μπροστά
στο σκηνικό του Μαρά/Σαντ του Π.Βαΐς
(από μακέτα δική του) που σκηνοθέτησε
στη «Θεατρική Διαδρομή» το 2014

Είναι ο ορισμός του καλλιτέχνη, καθώς συμπλήρωσε 50 χρόνια στο θέατρο ως ηθοποιός και σκηνοθέτης διατηρώντας την ορμή που είχε στο ξεκίνημα και προσθέτοντας την ωριμότητα ενός δασκάλου.

Ο Κώστας Χαλκιάς έχει παίξει στο Θέατρο Τέχνης, στο Εθνικό Θέατρο, στο Κρατικό Θέατρο Βορείου Ελλάδος, έχει ανέβει 24 φορές στη σκηνή του Αρχαίου Θεάτρου της Επιδαύρου, έχει πρωταγωνιστήσει στη δημιουργία του ΔΗΠΕΘΕ Καλαμάτας, ενώ τα τελευταία 12 χρόνια μαζί με την Μεσσήνια σύζυγό του, επίσης ηθοποιό Ολγα Αλεξανδροπούλου, διάλεξαν να διαμείνουν μόνιμα στην Καλαμάτα και να δημιουργούν στην περιοχή.

Συνέντευξη στη Μαρία Τομαρά

■ Από πού και πώς ξεκίνησε αυτή η διαδρομή που κρατάει 50 χρόνια;

Τα 50 χρόνια μου στο θέατρο, τα μετρώ από το 1975, έτος αποφοίτησής μου από τη Δραματική Σχολή Θεάτρου Τέχνης Κάρολου Κουν. Υπάρχει όμως μια καταχώρηση στο ετήσιο αλμανάκ του Θόδωρου Κρίτα, «ΘΕΑΤΡΟ 8», όπου αναφέρεται το όνομα μου, ως ερασιτέχνη ηθοποιό (Θεατρική Ομάδα ΧΕΝ Θεσσαλονίκης, «sic», τώρα πως βρέθηκα στη ΧΕΝ μετά από τη Λέσχη των Λαμπράκηδων, δικτατορία βλέπεις, πρόκειται για μυθιστόρημα. «Γυμνοσάλιαγγοι» του Βαγγέλη Ρικουδή, κυριολεκτικά πρωτοπόρος συγγραφέας για την εποχή του, πολυγραφότατος, γιατί δεν είναι ευρύτατα γνωστός... άλλο μυθιστόρημα. Ιδρύσαμε το «Πρωτοποριακό Θέατρο Θεσσαλονίκης», παίζαμε παραστάσεις και παρουσιάζαμε ποιητές σε διάφορες μπουάτ. Μας συνέλαβαν προληπτικά τον Σεπτέμβριο του 1968, ενόψει της ΔΕΘ, ενώ κατασκευάζαμε μια σκηνή για πρόβες σε εγκαταλειμμένο υπαίθριο κινηματογράφο. Επί μια εβδομάδα κάναμε πρόβες στο κρατητήριο του 7ου Α.Τ. της Τούμπας - Θεσσαλονίκη. Στις μπουάτ απαγγέλνα ποιήματα του Λόρκα, μου άρεσε πολύ η συλλογή της Νέας Υόρκης σε μετάφραση Κοσμά Πολίτη. Δεν θα ξεχάσω ότι έπαιξα live μονόπρακτο («Οι Κούκλες» του Β.Ρ. 1969) στη τότε πειραματική τηλεόραση Θεσσαλονίκης. Άγνοια κινδύνου. Όταν παίξαμε την «Απογύμνωση» πάλι του Β.Ρ. στο τότε «Στρατιωτικό Θέατρο Θεσσαλονίκης» μηνυθήκαμε από την Αστυνομία γιατί παίζαμε χωρίς άδεια εξάσκησης του επαγγέλματος του ηθοποιού. Στη δίκη μας, στον μάρτυρα κατηγορίας αστυνομικό, όταν δήλωσε: «Θα αφήσουμε τον κάθε μακρυμάλλη να κάνει θέατρο;». Η γυναίκα δικαστής απάντησε: «Προτιμώ οι μακρυμάλληδες, να κάνουν θέατρο παρά οτιδήποτε άλλο»... Και αθωωθήκαμε. Το πρώτο, επί της ουσίας, σκηνικό «ξύπνημα» συνέβη στη Δραματική Σχολή Κυριαζή Χαρατσάρη, (συνιδρυτής του Θ.Τ. 1942) αφανής μέγας δάσκαλος και σκηνοθέτης του ΚΘΒΕ. Μετά ευλογήθηκα από τη τύχη και πέρασα απαγγέλοντας Λόρκα, «Κραυγή προς τη

Ρώμη», στη Δρ. Σχ. Του Θ.Τ. Κ. Κουν, (1972), από τους 189 υποψήφιους περάσαμε 11.... Αποφοίτησα α' αριστούχος. Και συνεχίζεται η σκηνική μου περιπέτεια μέχρι και σήμερα, ως μια σημαντική αρχή για το «μετέπειτα».

■ Τι θεωρείς ότι σε καθόρισε σ' αυτήν την πορεία;

Το εξωσχολικό διάβασμα. Η έντονη πρώιμη πολιτικοποίησή μου. Οι εφηβικοί έρωτες. Με λίγα λόγια, στην διάρκεια της εφηβείας μου, δεν άντεχα το σχολείο. Με αποτέλεσμα, να έχω υπάρξει ο «χειρότερος μαθητής όλων των εποχών». Εστω, ας πούμε ο «χειρότερος» της εποχής μου. Ένα άλλο μυθιστόρημα, πως πήρα σε «βάθος» χρόνου το απολυτήριο του τότε δτάξιου. Και πάνω από όλα, άρχισα να παρακολουθώ θεατρικές παραστάσεις από τα 17 μου. Δεν άφηνα παράσταση για παράσταση,

εναλλασσόμενο ρεπερτόριο ΚΘΒΕ επί Σωκράτη Καραντινού, 5 δρχ β' εξώστη: «Περιμένοντας τον Γκοντό», «Το τέλος του Παιχνιδιού» Σ. Μπεκετ, «Φονικό στην Εκκλησιά», «Ο βασιλιάς πεθαίνει» «Βασιλικός» και...και...ονόματα του θεάτρου για μένα θρύλοι, που μετέπειτα με κάποιους απ' αυτούς, συνεργάστηκα μαζί τους, Χρ. Τσίγκου, Μ. Βολονάκη, Α. Σολωμό... Και οι θρυλικές άνοδοι από την Αθήνα στη Θεσσαλονίκη του Θ.Τ. με τις θρυλικές σκηνοθεσίες του Κάρολου Κουν... «Πέρσες», «Η Δολοφονία του Ζαν Πωλ Μαρά», «Βάτραχοι», «Βαβυλωνία», «Ο Μπίτερμαν και οι Εμπρηστές», «Επιστάτης», «Λυσιστράτη», «Οιδίποδας», «Όνειρο καλοκαιρινής Νύχτας», «Βιρτζίνια Γουλφ», «Βέρα - Τάβλι», «Με το ίδιο Μέτρο», «Έτσι είναι αν έτσι νομίζετε»... Η παράσταση που σφηνώθηκε στο μυαλό μου και σπάραξε την ψυχή μου ήταν «Η δολοφονία του

Ο Κώστας Χαλκιάς και η Όλγα Αλεξανδροπούλου στα παρασκήνια του Δι.Πε.Θε.Καλαμάτας όταν έπαιζαν ως ηθοποιοί στον «Απατεών» (Φιάκας) του Δ. Μισιτζή, σε σκην. Φ. Σοφianού 2017



Ζαν πωλ Μαρά» του Π.Βαϊς, (...ο χορός με τον Θύμιο Καρακατσάνη, την Κατερίνα Καραγιάννη, την Τζένη Γαϊτανοπούλου και τον Σπύρο Καλογήρου ούρλιαζε τραγουδώντας... «Μαρά τι απέγινε η επανάστασή μας»... Ό Στέλιος Καυκαρίδης – Ζακ Ρου φώναζε... «Ανοίξτε τις σιταποθήκες... συνιδιοκτησία στα εργοστάσια»)... Όταν διάβαζα τις κριτικές των Άγγλων θεατρικών κριτικών, στο αλμανάκ του Θ. Κρίτα που αποθέωναν τους «Πέρσες» (Παγκόσμιο Φεστιβάλ Θεάτρου Λονδίνο 1965) του Θ.Τ. ως μια από τις 10 καλύτερες

παραστάσεις του 20ου αιώνα, ποιος θα μου τό' λεγε, ότι θα συμμετείχα ως ένας από τους κορυφαίους στο χορό των «Περσών» 11 χρόνια μετά στην Επίδαυρο (1976).

■ Είναι εύκολο να αποτιμήσεις... μισό αιώνα τέχνης; Γιατί απ'ότι γνωρίζω εκτός από το πάθος σου για το Θέατρο, έχεις ασχοληθεί και ασχολείσαι και σε άλλους καλλιτεχνικούς τομείς.

Πάνω από όλα υπάρχει η αποτίμηση μιας μοναχικής πορείας. Ο καλλιτέχνης με όσους κι αν βρεθεί

στο δρόμο των ονείρων και των ουτοπιών του, στο δρόμο των αγωνιών του, του πάθους, του ρίσκου, της λαχτάρας να γίνουν πράξεις οι εμπνεύσεις του, ακόμα κι όταν βιώσει την συντροφικότητα ενός συνεργάτη, ενός φίλου, ακόμα και με τα αγαπημένα μέλη της οικογένειάς του, πάντα μόνος είναι. Αυτή τη μοναξιά τη βίωσα πολύ νωρίς, ως μέλος μιας καλλιτεχνικής ομάδας που υποτίθεται ότι ανακάλυπτε το θέατρο και λαχταρούσε να ιδρύσει μια θεατρική ομάδα. Να παρατάς τα πάντα για τους στόχους της, σχεδόν κολεκτίβας,



Όλγα Αλεξανδροπούλου,
Άλκης Κώστας,
Ορέστης Χαλκιάς.

■ "Το μήλο κάτω από τη μηλιά..." λέει η παροιμία, που επιβεβαιώνεται στην παρούσα περίπτωση καθώς ο γιος σας, ο Ορέστης ακολούθησε την τέχνη του θεάτρου και σήμερα είναι ένας από τους καλύτερους νέους ηθοποιούς. Πώς νιώθεις που τον βλέπεις και παίζει σε έργα που έχεις παίξει; Που το καλοκαίρι θα είναι πάλι στην Επίδαυρο, όπου εσύ έχεις ανέβει 24 φορές στη σκηνή του αρχαίου θεάτρου;

Τα παιδιά μας μεγάλωσαν από βρέφη μέσα στο θέατρο, ειδικά ο Ορέστης μάλλον ήταν ταγμένος γι' αυτό, ο Άλκης διάλεξε άλλο δρόμο παρ' όλο που κι αυτός έπαιξε σε πολλές παιδικές παραστάσεις. Ο Ορέστης από τα 7 του έλεγε εγώ κάποτε θα παίξω στην Επίδαυρο. Ήταν χαρισματικός γι' αυτό, αλλά τίποτα δεν χαρίζεται χωρίς κόπο. Πέρασε 11ος στη

Σχολή Θεάτρου του ΑΠΘ, πέρασε με 15 άλλους συμμαθητές του στη Δραματική Σχολή του ΚΘΒΕ ανάμεσα σε 100άδες υποψήφιους. Για 3 χρόνια κυριολεκτικά ήταν εσώκλειστος στη σχολή αυτή. Από τις 9 το πρωί μέχρι στα 10 το βράδυ. Αποφοίτησε αριστούχος. Συγχρόνως μετά από την πρώτη μύησή του στη μουσική από τη μητέρα του, οργάνωσε μουσικό συγκρότημα Heavy Metal τους "Paraferelia", το οποίο υπάρχει και δρα εδώ και 15 χρόνια. Η εκπαίδευσή του είναι διαρκής και σκληρή, φωνητική, συναυλίες, γυμναστική, ακροβατικά, ξιφασκία. Στα χρόνια τα δικά μου η εκπαίδευσή μας, είχε έντονα εμπειρικά στοιχεία, στα χρόνια του Ορέστη οι μέθοδοι εκπαίδευσης είναι πιο επιστημονικές. Σαφώς εγώ και η Όλγα τον καμαρώνουμε με ρίγη συγκίνησης, όταν τον βλέπουμε στην ορχήστρα της Επιδαύρου κι έχουμε το ίδιο τρακ, όπως όταν βρισκόμασταν κι εμείς εκεί.

σαν την «Μπαράκα» του Λόρκα, για να «οργώνει» πόλεις και χωριά και ξαφνικά να διαλύεται στα «εξ ων συνετέθη». Μόνος, ο καθείς με τα όπλα του, με το σώμα του και την ψυχή του. Βαρύ το τίμημα, να καταφέρεις να φτάσεις στην ιδανική στιγμή να βιώσεις αισθητικά τον κόσμο, να προσπαθείς με νύχια και με δόντια να πλησιάσεις αυτό το ανώτερο στάδιο της ύπαρξής σου σαν άνθρωπος. Είναι ευλογία να το προσπαθείς κι αξίζει όλους τους κόπους και τα βάσανα. Αισθάνομαι ευλογημένος που κανένα εμπόδιο, καμιά δύσκολη συνθήκη, δεν κατάφερε να με σταματήσει εδώ και 10ετίες να ασχολούμαι με την τέχνη των τεχνών το Θέατρο, στα μέτρα των δυνατοτήτων μου φυσικά. Αυτή η συνισταμένη των τεχνών που συναντιέται στη σκηνή κι οργανώνεται με τη τέχνη του θεάτρου, σου καταδειχνει την πραγματικότητα, κι όταν τα καταφέρνει σε επίπεδο μεγεθών, υπερρίπταται πάνω απ αυτήν. Εξ αιτίας της σκηνικής εμπειρίας σταδιακά, ασχολήθηκα με τη ζωγραφική, το πόστερ, το σενάριο, τον φωτισμό, και πάντα ιχνηλατούσα τις μακέτες των σκηνοθεσιών μου, τις περισσότερες φορές από ανάγκη. Θα τολμούσα να πω, ότι η σχέση μου με τα εικαστικά είναι μεν εμπειρική, αλλά έχει φτάσει σ ένα σημείο που με εξυπηρετεί σε ιδανικά επίπεδα και με καθοδηγεί σκηνικά. Μέχρι τώρα τοποθετούμαι, με μια φιλοσοφική προσέγγιση γιατί φοβούμαι λόγω χώρου να αναφερθώ στο 16σέλιδο εκτενές, εκ των πραγμάτων, βιογραφικό μου.

■ Είσαι με την σύζυγό σου, επίσης ηθοποιό και σκηνοθέτη Όλγα Αλεξανδροπούλου, εγκαταστημένοι αρκετά χρόνια πλέον στην Καλαμάτα, ενώ έχετε ζήσει το μεγαλύτερο μέρος της κοινής ζωής σας στην Αθήνα και Θεσσαλονίκη. Τι ήταν εκείνο που σας τράβηξε στο Νότο, εκτός από το ότι είναι τόπος καταγωγής της Όλγας.

Η σχέση μου με την Καλαμάτα ξεκινάει το 1983, έτος ίδρυσης του ΔΗΠΕΘΕΚ, εξ αιτίας του καλέσματος ενός οραματιστή του Σύγχρονου Ελληνικού Θεάτρου του ηθοποιού και

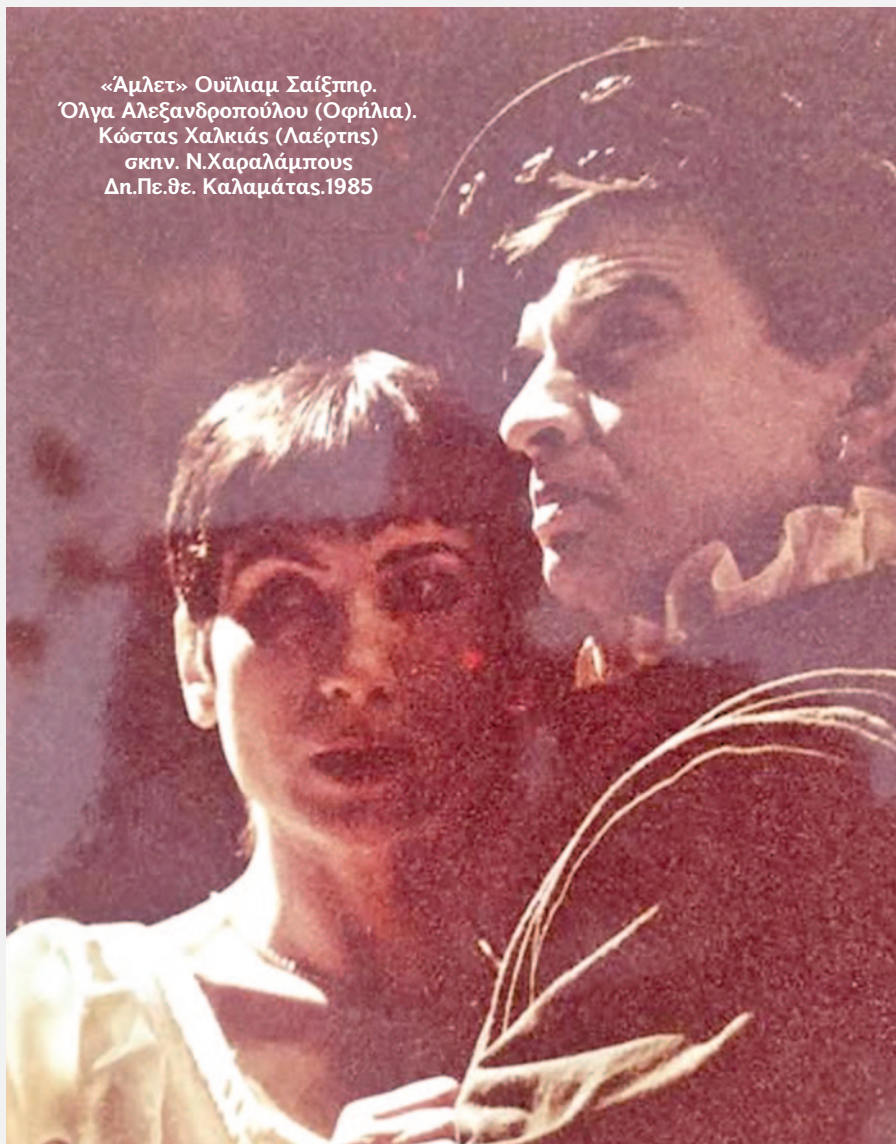
σκηνοθέτη Νίκο Χαλαλάμπους, με τον οποίο είχαμε συνυπάρξει στο Θέατρο Τέχνης. Όσον αφορά τα ΔΗΠΕΘΕ, όλα ξεκίνησαν με μια ομάδα εργασίας του ΣΕΗ στην οποία υπήρξα μέλος κι εγώ, κι όπου υπήρξε μια πρώτη επεξεργασία ενός νομοσχεδίου - πρόταση προς το ΥΠΠΟ. Κι αυτή η πρόταση πιο επεξεργασμένη κι ολοκληρωμένη από το Δ.Σ. του ΣΕΗ, παραδόθηκε στη Μελίνα Μερκούρη τότε υπουργό του ΥΠΠΟ, όπου διαμορφώθηκαν τα πάντα μέχρι το τελικό στάδιο ίδρυσης των ΔΗΠΕΘΕ. Οπότε καταλαβαίνει κανείς και το ιδεολογικό μου ενδιαφέρον για την πρόταση αυτή. Ο Ν.Χ. απευθύνθηκε σε μια ομάδα ηθοποιών που πίστευαν σ αυτόν, κι όλοι μαζί προσπαθήσαμε να δημιουργήσουμε ένα Θεατρικό Κέντρο εκτός των τειχών. Το ξεκίνημα αυτό πιστεύω ότι υπήρξε σημαντικό σε σχέση με το στόχο,

αυτής της εν δυνάμει θεατρικής ομάδας με καλλιτεχνικό διευθυντή τον Νίκο Χαλαλάμπους 16 θεατρικές παραγωγές σε 2,5 χρόνια. Επαιξα ως ηθοποιός στις 10, υπάρχοντας κι ως μέλος της καλλιτεχνικής επιτροπής του ΔΗΠΕΘΕΚ. Πρέπει να κατανοηθεί, ότι αυτή η θεατρική δράση εντυπώσισε κι έγινε πανελλήνια γνωστή σε σημείο που περιμέναμε, στο τότε σχέδιο των πόλεων πολιτισμού του ΥΠΠΟ με υπουργό τον Θάνο Μικρούτσικο, η Καλαμάτα να γίνει η «πόλη του θεάτρου».

Αν είχε συμβεί αυτό, πιθανόν, το Μέγαρο Χορού Καλαμάτας, να λεγόταν σήμερα, Μέγαρο Θεάτρου. Σε πολλούς από εμάς που κατεβήκαμε στο ΔΗΠΕΘΕΚ άλλαξε η ζωή μας. Ειδικά σε μένα, ως «βόρειο», η Καλαμάτα και η Μεσσηνία φάνταζε «γεωπολιτικά εξωτική».

Και ξαφνικά οι σεισμοί του 1986

«Άμλετ» Ουίλιαμ Σαίξπηρ.
Όλγα Αλεξανδροπούλου (Οφίλια).
Κώστας Χαλκιάς (Λαέρτης)
σκην. Ν.Χαλαλάμπους
Δη.Πε.Θε. Καλαμάτας.1985



δημιούργησαν μια αίολη δραματική κατάσταση στην πόλη, με κάλεσε το Εθνικό Θέατρο. Μετά από λίγο καιρό προσλήφθηκε και η Όλγα στο Εθνικό Θέατρο παντρευτήκαμε, γεννήθηκαν ο Ορέστης και ο Άλκης.

Πριν κατέβω Καλαμάτα είχαν προηγηθεί άλλα 10 χρόνια μαζί με την σχολή στο Θ.Τ. 2 χρόνια στο Ελεύθερο Θέατρο, κινηματογραφικές ταινίες, σήριαλ, ως ηθοποιός. Μετά τους σεισμούς 10 χρόνια στην Αθήνα, μετά Θεσσαλονίκη ΚΘΒΕ, συνολικά 20 χρόνια στη Θεσσαλονίκη, με παράλληλη 16χρονη θεατρική δράση στη Θεατρική Ομάδα Πυλαίας που είχαμε ιδρύσει με την Όλγα. Συγχρόνως με 5 χρόνια ως καθηγητής στη Δραματική Σχολή του ΚΘΒΕ.

Σε κάποια στιγμή διαισθανθήκαμε με την Όλγα ότι ένας μεγάλος κύκλος της επαγγελματικής σχέσης μας συνολικά με το θέατρο τον κινηματογράφο, την τηλεόραση και το ραδιόφωνο είχε κλείσει. Βέβαια όλα αυτά τα χρόνια δεν χάσαμε ποτέ την επαφή μας με την Καλαμάτα, πηγαίνοντας σε τακτική βάση και λόγω καταγωγής της Όλγας. Τα τελευταία 12 χρόνια ζούμε Καλαμάτα, κοντά μας ζει κι μικρότερος γιος μας Άλκης, ο Ορέστης ζει στην Αθήνα.

Πάντα ασχολούμαστε με το θέατρο, «Θεατρική Διαδρομή», «Πειραματική Σκηνή», «Θεατρικό Εργαστήρι Μεσσήνης». Όλα αυτά τα χρόνια βοηθούμε ακτιβιστικά κάθε πολιτιστική και κοινωνική δράση.

■ Είναι "δύσκολη" η καθημερινότητα σε μια οικογένεια καλλιτεχνών;

Σε όλες τις εργαζόμενες οικογένειες η καθημερινότητα είναι δύσκολη. Σε μια καλλιτεχνική οικογένεια, υπάρχει

το καθημερινό άγχος της ανασφάλειας, ειδικότερα σε μια οικογένεια ηθοποιών. Κατ' αρχήν δεν υπάρχει ίχνος μονιμότητας. Το οποιοδήποτε συμβόλαιο συνεργασίας ενός ηθοποιού με μια θεατρική εταιρία και θεατρικό οργανισμό ακόμα και κρατικό, όπως είναι το Ε.Θ. και το ΚΘΒΕ, έχει ημερομηνία λήξης. Το μεγαλύτερο συμβόλαιο σε διάρκεια χρόνου είναι το 8μηνο σε ένα κρατικό θέατρο. Τα πράγματα γίνονται πιο αγχωτικά όταν τυχαίνει οι γονείς ηθοποιοί, αν είναι τυχεροί, να δουλεύουν κι οι δυο συγχρόνως. Βέβαια αυτό συμβαίνει με όλους τους εργαζόμενους που έχουν μικρά παιδιά. Ο συντελεστής δυσκολίας στην καθημερινότητα ενός ηθοποιού, είναι να έχει τακτοποιημένο το «δισάκι» του, να το βάλει στον ώμο για να φάξει το επόμενο συμβόλαιο, αν είναι τυχερός. Στις μέχρι τώρα απόψεις μου που παρέθεσα παραπάνω, ίσως να διακρίνεται κάποια ιδανικότητα, αλλά πιστέψτε με, από κάτω υπάρχει μεγάλη αγωνία, μαράζι και πόνος. Η πλειοψηφία των Ελλήνων ηθοποιών δεν αντέχει και ψάχνει άλλους τρόπους επιβίωσης.

■ Ποιους ρόλους θα ήθελες να ερμηνεύσεις στη συνέχεια; Έχεις πει δημόσια ότι έχεις "απωθημένα" για ρόλους.

Αν έχω «απωθημένα» λέει... Δεν υπάρχει, κατά τη γνώμη μου, καλλιτέχνης που να είναι ικανοποιημένος από τον εαυτό του και το έργο του, πολύ περισσότερο ένας ηθοποιός. Η επιθυμία ενός ηθοποιού για ρόλους που δεν έχει παίξει είναι «αδηφάγα»...Θα 'θελε να παίξει κάποιο ρόλο μέχρι τη τελευταία του πνοή, ακόμα και ο πιο επιτυχημένος. Πέρα από τον εαυτό μου έχω γνωρίσει κι έχω

διαβάσει περιπτώσεις και περιπτώσεις για το θέμα αυτό. (Α.Μινωτής, Γ.Λαζάνης, Θ. Κωτσόπουλος, Ν. Τσακίρογλου, Θύμιος Καρακατσάνης, και τόσοι άλλοι, η υποκριτική ήταν το οξυγόνο τους...).

■ Μου έχεις δηλώσει ότι πάνω απ' όλα είσαι ηθοποιός και πιο συγκεκριμένα, που σκηνοθετεί, ποια η διαφορά από έναν κατεξοχήν σκηνοθέτη;

Σκηνοθετώντας, αντλώ τις απόψεις και τις εμπνεύσεις μου από την πολύχρονη εμπειρική που καταγράφηκε στο σώμα, στην ψυχή η στο μυαλό μου - ως ηθοποιός - φτάνοντας στο σημείο να κατανοώ τον απόλυτο απαιτούμενο συνδυασμό επί σκηνής «Σώμα-Κίνηση/Συνθήκη-Κατάσταση/Λόγος». Αυτή είναι η βάση της υποκριτικής. Οι κατεξοχήν σκηνοθέτες και ειδικότερα οι νέοι, χρειάζονται αρκετό χρόνο για να κατανοήσουν την παραπάνω βάση της υποκριτικής, γιατί μόνο με αυτήν την κατανόηση μπορούν να συνεργασθούν, να καθοδηγήσουν τόσο τον έμπειρο ηθοποιό όσο και τον πιο νέο. Έχουν γραφτεί άπειρα βιβλία μελέτες και δοκίμια για τα συνολικά σκηνικά προβλήματα, ανάγοντας σε υψηλή επιστήμη το Θέατρο. Χρειάζεται όμως και η κατάκτηση της σκηνικής πρακτικής για να κατανοήσει ο σκηνοθέτης αυτό που λέει η Αριάν Μνουσκίν, «η φόρμα δεν είναι τίποτα άλλο, παρά η διαδικασία άντλησης από το βάθος προς στην επιφάνεια» η αυτό που λέει ο Κάρολος Κουν, «δεν υπάρχει θέατρο χωρίς ποίηση και μαγεία κι ότι σε τελευταία ανάλυση αυτός που πρέπει να κυριαρχεί επάνω στη σκηνή είναι ο ηθοποιός».

■ Κυκλοφορεί ένας μύθος για το «διαβόητο» αρχείο σου... Ποια είναι η αλήθεια;

Η αλήθεια είναι, ότι όντως, αυτό το αρχείο υπάρχει και μου το φιλοξενεί ο φίλος μου ο Γιάννης Φωτεινόπουλος στον επαγγελματικό του χώρο, εδώ στην Καλαμάτα 13 χρόνια... και τον ευγνωμονώ γι αυτό. Εάν δεν υπήρχε ο Γ.Φ. το αρχείο αυτό θα είχε ποτοποιηθεί. Αποτελείται από 250-300 χαρτοκιβώτια, μικρά και μεγάλα, με θεατρικά έργα, βιβλία γενικής φύσης, εικαστικά βιβλία, αποκόμματα εφημερίδων, ένθετα εφημερίδων, CD, VCH, (ταινίες, ντοκιμαντέρ, μουσική, όπερες, βινίλια), προγράμματα θεατρικών

παραστάσεων και 5000 αφίσες, (κυρίως θεατρικές, εικαστικές, πολιτικές), ίσως να είναι η μεγαλύτερη ιδιωτική συλλογή αφισών στην Ελλάδα. Όσο απίστευτο κι αν σας φανεί, το αρχείο αυτό «ταξίδεψε» από Θεσσαλονίκη - Καλαμάτα με 6τονο φορτηγό, μαζί με μέρος του νοικοκυριού μας. Προς το παρόν η ουστοπία μου είναι, να ιδρυθεί ένα μουσείο αφίσας, εδώ στην Καλαμάτα, το πρώτο στην Ελλάδα. Αυτή τη στιγμή, τα Γενικά Αρχεία Κράτους στην Καλαμάτα, μετά 13 χρόνια, έμαθαν για την ύπαρξη αυτού του αρχείου και ενδιαφέρονται για την αξιοποίησή του. Ιδωμεν!



«Ματιές» στη no1 γκαλερί φωτογραφιών στα social media...

Επιμέλεια: **Τάσος Ανδρικόπουλος**

InstaStories



Το «Μπαλκόνι του Θεού»

Από τις παραλίες του Αιγίου, μέσα από τοπία που θυμίζουν Τοσκάνη και από εκεί, μέσα από πανέμορφα χωριά, ποτάμια και χαράδρες με βράχους, ο μικρός αυτός κύκλος είναι ένα από τα καλύτερα διαφημιστικά trailer μίας Ελλάδας που επιμένει να ξαφνιάζει μέσα από ανεξερευνήτα μέρη. Ανάμεσα σε αυτά, μόλις 50 και κάτι χιλιόμετρα χωρίζουν το Αίγιο από τα Καλάβρυτα, μέσω της Πτέρης, του εμβληματικού χωριού της περιοχής, το επονομαζόμενο -για προφανείς λόγους- και «Μπαλκόνι του Θεού». Χτισμένο σε εξαιρετικό σημείο και έχοντας ευνοϊκό προσανατολισμό, στα 1.100 μέτρα στις πλαγιές του όρους Κλωκός, η Πτέρη έχει μεγάλη ιστορία, φθάνοντας έως και την Ενετοκρατία. Αν και η πρόσβαση ήταν δύσκολη, η Πτέρη, ανέπτυξε γρήγορα τη φήμη ενός τόπου που μπορούσε να προσφέρει βουνίσια αναψυχή στους ταξιδιώτες παλαιότερων εποχών, φτάνοντας μέχρι και σήμερα να αποτελεί ένα μέρος για ανάσες μακριά από το Κλεινόν Αστυ.

@patty.80

Η Κορώνη ανάμεσα στους 25 «μυστικούς» προορισμούς στην Ελλάδα για το καλοκαίρι, σύμφωνα με τους Times

Την Κορώνη περιλαμβάνουν οι βρετανικοί Times σε πρόσφατο αφιέρωμα τους για τους 25 καλύτερους προορισμούς στην Ελλάδα για καλοκαιρινές διακοπές που ξεφεύγουν από την πεπατημένη. «Η Ελλάδα προσελκύει 35 εκατομμύρια επισκέπτες ετησίως, με περίπου 4,5 εκατομμύρια από αυτούς να είναι Βρετανοί», αναφέρει το δημοσίευμα, εστιάζοντας σε ταξιδιώτες που αναζητούν λιγότερο τουριστικά μέρη με αυθεντική ατμόσφαιρα και πιο χαμηλές τιμές για τις καλοκαιρινές διακοπές τους. Σχετικά με τον προορισμό της Μεσσηνίας ο οποίος συναντάται στην 15η θέση της σχετικής λίστας, η συντακτική ομάδα εστιάζει στην ελκυστική αρχιτεκτονική του και ειδικότερα στον λαβύρινθο από στενά, λιθόστρωτα σοκάκια. Παράλληλα, το αφιέρωμα εκθειάζει την προκυμαία, τονίζοντας πως έχει μια ιδιαίτερη γοητεία που θυμίζει ψαροχώρι, κάτι που έχει σημειωθεί πολλάκις και στο Instagram, ενώ για βουτιές προτείνει την παραλία Ζάγκα. @stevecornforth2



Το χωριό της Αρκαδίας ανάμεσα σε αμέτρητα αιωνόβια πλατάνια

Ανάμεσα στα δεκάδες ευχάριστα... μυστικά της Πελοποννήσου συναντάται ένας ονειρικός προορισμός πνιγμένος μέσα σε αμέτρητα πλατάνια. Πρόκειται για ένα χωριό της Βόρειας Κυνουρίας που βρίσκεται αμφιθεατρικά χτισμένο στις πλαγιές του Πάρωνα σε υψόμετρο 440 μέτρων και αποτελεί έκπληξη για όσους αποφασίσουν να το ανακαλύψουν. Ο λόγος για τον Πλάτανο, που περιβάλλεται από αμέτρητα πλατάνια που μετρούν εκατοντάδες χρόνια ζωής, στα οποία οφείλει και την ονομασία του. Το χωριό έχει ανακηρυχθεί ως παραδοσιακός οικισμός και ξεχωρίζει για την παραδοσιακή του εικόνα με τις πολλές βρύσες και τα τρεχούμενα νερά, λόγω του ποταμού Βρασιάτη που κυλά δίπλα στο χωριό. Τα πέτρινα σπιτάκια του χωριού με τις κεραμοσκεπές διαθέτουν μικρές και όμορφες αυλές, ενώ εντύπωση προκαλεί η νετροτριβή που λειτουργεί μέχρι και σήμερα. Προστάτιδα του Πλάτανου είναι η Αγία Άννα με την μικρή πλατεία και το μοναδικό ψηλό κυπαρίσσι να την κοσμεί. Αυτό ωστόσο που θα ξεχωρίσει ο επισκέπτης ως βασική γοητεία του χωριού δεν είναι άλλο από τα τρεχούμενα νερά και τους μοναδικούς χρωματισμούς και αρώματα από τις διαφορετικές εποχές.

@trikaliotis_george



Στάση για καφέ στη γραφική πλατεία της Γκούρας

Στην όμορφη Ορεινή Κορινθία, ένα πέτρινο χωριό, η Γκούρα, καλωσορίζει τους ταξιδιώτες στην υπερυψωμένη και πολυφωτογραφημένη πλατεία της, που ξεχωρίζει για τη γραφικότητα και τη μοναδική θέα της. Από εκεί, θα χαζέψετε την κοιλάδα του Φενεού, θα θαυμάσετε τη θέα στα γύρω βουνά και θα απολαύσετε τον καφέ σας, πριν συνεχίσετε την περιπλάνησή σας. Ιδανική ακόμα και για μία σύντομη στάση, η Γκούρα είναι ένας προορισμός που αξίζει να συμπεριλάβετε στη διαδρομή σας στην Ορεινή Κορινθία. Η Γκούρα, πρωτεύουσα του πρώην Δήμου Φενεού, δεν είναι γνωστή μόνο για την υπέροχη τοποθεσία της και τα θαυμάσια φυσικά τοπία που μπορεί να συναντήσει κανείς σε απόσταση μόλις λίγων χιλιομέτρων. Είναι επίσης διάσημη για τη γραφική, πλακόστρωτη πλατεία της, η οποία αποτελεί αληθινό σήμα κατατεθέν του χωριού, προσκαλώντας ντόπιους και περαστικούς να ξεκουραστούν για λίγο στη σκιά των ψηλών δέντρων που την περιβάλλουν.

@savvas.paschalis

Ανακαλύψτε υπέροχες φωτογραφίες στο Instagram του [eleftheriaonline.gr](https://www.instagram.com/eleftheriaonline.gr) και του [travel.eleftheriaonline.gr](https://www.instagram.com/travel.eleftheriaonline.gr). Υπολογίστε στα hashtag σας το [#eleftheriaonline](https://www.instagram.com/eleftheriaonline) και το [#traveleleftheriaonline](https://www.instagram.com/travel.eleftheriaonline) έτσι ώστε οι συλλογές τους να γίνουν άλμπουμ με τις ταξιδιωτικές σας στιγμές.



το ταξίδι
ξεκινάει
από εδώ

travel.eleftheriaonline.gr

Ο Δημήτρης Ηλιόπουλος
κρατώντας εικόνα του 1515
με τον Ιωάννη Θεολόγο



Ο «θησαυρός» του Δημήτρη Ηλιόπουλου

Ρεπορτάζ: **Μαρία Τομαρά**

Το ιστορικό κέντρο της Καλαμάτας... κρύβει θησαυρούς, μεταφορικά αλλά και κυριολεκτικά, καθώς στην οδό Αιπύτου 9 βρίσκεται ο «θησαυρός» του Δημήτρη Ηλιόπουλου! Ο γνωστός Καλαματιανός εικαστικός, έχει την ιδιωτική συλλογή με τα περισσότερα εκθέματα σε αριθμό -και μάλιστα διαφόρων θεματικών- σε ολόκληρη την Ευρώπη. Εκκλησιαστικά κειμήλια, σπάνιες εικόνες, γνήσια κοσμήματα από την Ανατολή κι αλλού, μικρά και μεγάλα, ασυνήθιστα, περιεργά αντικείμενα. Από έργα μεγάλων διαστάσεων με την υπογραφή γνωστών καλλιτεχνών, μέχρι ένα μικρό κηροπήγιο και μια μικροσκοπική φάνη που σκάλισε κάποιος άγνωστος μέσα σε ένα κέ-

λυφος από φυστίκι!

Βλέποντας τη συλλογή, ή μάλλον ένα μέρος της, γιατί θα χρειαζόταν μέρες να μείνεις στο χώρο ώστε να ανακαλύψεις κάθε αντικείμενο, σκέφτεσαι ότι ο Δημήτρης Ηλιόπουλος γεννήθηκε συλλέκτης. Κι όμως όχι. Ήταν από πάντα ζωγράφος αλλά όχι και συλλέκτης.

Αρχισε μετά τους σεισμούς του 1986 όπου κάνοντας βόλτα στη δυτική πλευρά της πόλης, διέκρινε ανάμεσα στα μπάζα θραύσματα από αγιογραφίες.

«Ξεκίνησα να συλλέγω στην αρχή, μέσα από τα μπάζα των γκρεμισμάτων από το σεισμό του 1986 τα οποία πήγαιναν για την ανάγκη κατασκευής της Μαρίνας της Καλαμάτας. Ανακάλυψα κομμάτια από τοιχογραφίες εκκλησιών που είχαν γκρεμιστεί, αλλά

και διάφορα άλλα αντικείμενα χωρίς αξία ίσως, αλλά που δεν τους άξιζε να είναι πεταμένα στα μπάζα».

Ετσι έγινε η αρχή και η συνέχεια πλέον ήρθε ως φυσική κατάληξη, γιατί όπως λέει ο Δημήτρης Ηλιόπουλος «τα έργα τέχνης πάνε όπου εκείνα θέλουν».

Μπορεί να ακούγεται υπερβολικό, αλλά στην περίπτωση του έχει αποδειχθεί πολλάκις, αφού σε ταξίδια που έκανε εντός Ελλάδας και σε χώρες όλου του κόσμου πάντα συναντούσε τυχαία το επόμενο αντικείμενο της συλλογής του.

«Στα παζάρια όλου του κόσμου έχω βρει αντικείμενα που στην αρχική τους μορφή δεν θύμιζαν τίποτα άλλο εκτός από περιττά αντικείμενα πάνω στους πάγκους των μικροπωλητών. Όπως για παράδειγμα σ' ένα παζάρι



Εσταυρωμένος- έργο του Δημήτρη Κεντάκα

στη Βουλγαρία ένα μαυρισμένο μεταλλικό αντικείμενο του χρησιμοποιούσαν για σταχτοδοχείο, ωστόσο εμένα κάτι με οδήγησε στο να το αγοράσω για να ανακαλύψω κατόπιν ότι επρόκειτο για ένα πολύ παλιό αρτοφόριο».

Τα αντικείμενα τα μάζευε στην αρχή στο σπίτι του, στο ατελιέ που είχε για να δημιουργεί τους δικούς του πίνακες. Το 2003 προέκυψε η ανάγκη στέγασης των εκθεμάτων που ούτε ο ίδιος δεν ξέρει με λεπτομέρεια πόσα έχουν συγκεντρωθεί μέχρι στιγμής, καθώς σε μια βιτρίνα μπορεί να υπάρχουν πάνω από 400 διαφορετικά είδη. Ο χώρος επίσης έπρεπε να στεγάσει και τα δικά του έργα καθώς είχαν αρχίσει κι αυτά να πληθαίνουν. Κι έτσι το τριώροφο κτίριο με το υπόγειό του, σήμερα δεν επαρκεί γι' αυτό αγοράστηκε και το δίπλα οίκημα που εκτός από χώρο της χορωδίας «Ακρίτας» στεγάζει πολλά από τα δικά του έργα.

«Δεν ξέρω ακριβώς πόσα ζωγραφικά έργα έχω δημιουργήσει, καθώς ζωγραφίζω ακόμα και πάνω σε βότσαλα. Ας πούμε ότι τουλάχιστον 3500 έργα με ποικίλη θεματική έχουν περάσει από τα χέρια μου, αφού



Εικόνα με ιδιαίτερη τεχνική που ο Χριστός από όποιο σημείο κι αν σταθείς, σε κοιτάζει.

ζωγραφίζω κάθε νύχτα. Τότε έχω έμπνευση και μ' αρέσει μέσα στη νυχτερινή ησυχία εγώ να ασχολούμαι με τα πινέλα μου».

Η πρώτη φορά που έπιασε πινέλο ήταν 13 ετών γιατί μέχρι τότε ζωγράφιζε αλλά μόνο σκίτσα με μολύβι και κάρβουνο.

«Όταν ήμουν 21 ετών έκανα την πρώτη μου έκθεση στην Καλαμάτα με 33 έργα, τα οποία είχα ζωγραφίσει όλα με ένα πινέλο. Δεν μπορώ να εξηγήσω γιατί, μπορεί και να μην είχα χρήματα να αγοράσω δεύτερο. Πάντως εκείνο το συγκεκριμένο πινέλο το έχω σε κορνίζα».

Εκείνη η πρώτη έκθεση του Δημήτρη Ηλιόπουλου του έδωσε «φτερά» να συνεχίσει, καθώς ο αείμνηστος δημοσιογράφος Γιάννης Αναπλιώτης είχε γράψει τότε: «Η κορυφή δεν είναι μακριά, για έναν τόσο νέο ζωγράφο».

Κι όπως φάνηκε είχε δίκιο, αφού τα έργα του βρίσκονται σε συλλογές σε Ελλάδα και εξωτερικό, ενώ μια από τις εικόνες του με την Παναγία Βρεφοκρατούσα έχει κάνει 42 εκατομμύρια αντίτυπα ως ευχετήρια κάρτα οργανώσεων με ανθρωπιστική δράση.

Το πιο μικρό έκθεμα, φάτνη σκαλισμένη μέσα σε κέλυφος από φιστίκι Αιγίνης



Τρία κηροπήγια, με το πιο μικρό που υπάρχει σε συλλογή



Κατσικάκι ψητό της γάστρας με αρωματικά και εσπεριδοειδή

ΣΥΝΤΑΓΗ

Η συνταγή είναι εμπνευσμένη από παραδοσιακό πασχαλινό πιάτο. Σε τόπους όπου τα εσπεριδοειδή είναι άφθονα, η πρόσθεση των χυμών δίνει στο παραδοσιακό έδεσμα ένα νόστιμο και αρωματικό αποτέλεσμα.

Επιμέλεια:
Κωνσταντίνα Δρακουλάκου



Εξοπλισμός

- 1 μεγάλη γάστρα με καπάκι
- Αρκετές κληματόβεργες κομμένες στο μήκος της γάστρας
- Λίγα κληματόφυλλα για τον πάτο της γάστρας

Υλικά για 8-10 άτομα

- Ολόκληρο κατσικάκι περίπου 5-6 κιλά, σπασμένο σε 2-3 σημεία ή κομμένο μερίδες
- 500 γρ. φρέσκα κρεμμυδάκια, χοντροκομμένα
- 2 πράσα φιλοκομμένα
- 1 μεγάλο ματσάκι μάραθο, χοντροκομμένο
- 6 σκελίδες σκόρδο κομμένες σε φέτες
- Χυμός 2 λεμονιών
- Χυμός 1 πορτοκαλιού
- Χυμός ½ νεραντζιού
- 1 ¼ φλιτζανιού άσπρο κρασί
- 1 μεγάλη φρέσκια ντομάτα κομμένη σε 3-4 φέτες
- Αλάτι, πιπέρι
- 1 ¼ φλιτζανιού ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Ετοιμάζουμε την γάστρα. Απλώνουμε τα κληματόφυλλα για να καλύψει το πάτο της γάστρας. Τοποθετούμε τις κληματόβεργες πάνω από τα κληματόφυλλα έτσι ραβδωτά ώστε να δημιουργήσουν ένα πλέγμα. Σκορπάμε από πάνω τα κρεμμυδάκια και τα πράσα. Φυλάμε το μάραθο για μετά.
2. Τρυπάμε το κατσίκι σε διάφορα σημεία με την μύτη του μαχαιριού και τοποθετούμε σε κάθε τρύπα μια φέτα σκόρδο.
3. Αλείφουμε το κατσίκι με λίγο χυμό λεμονιού και το πασπαλίζουμε με αλάτι και πιπέρι.
4. Το τοποθετούμε πάνω στις κληματόβεργες έτσι ώστε να χωρέσει καλά στην γάστρα.
5. Ανακατεύουμε τους χυμούς με το κρασί και το ρίχνουμε λίγο πάνω στο κατσικάκι και το υπόλοιπο γύρω από το κατσικάκι στο ταψί.
6. Σκορπάμε το μάραθο από πάνω από το κατσικάκι και στρώνουμε τις φέτες ντομάτας από πάνω.
7. Περιχύνουμε το κατσίκι με το μισό λάδι και το υπόλοιπο το ρίχνουμε στην γάστρα.

8. Σκεπάζουμε την γάστρα με το καπάκι και ψήνουμε το φαγητό σε προθερμασμένο φούρνο στους 175° για 2 ώρες. Κάθε 40 λεπτά ανοίγουμε το φαγητό και με βαθιά κουτάλα παίρνουμε λίγο ζωμό που έχει στη γάστρα και περιχύνουμε το κατσικάκι με αυτό. Δοκιμάζουμε να δούμε αν έχει ψηθεί το κρέας μετά από 1 ½ ώρα.

9. Μετά από 2 ώρες, ξεσκεπάζουμε τη γάστρα, αυξάνουμε την θερμοκρασία στους 185° και αφήνουμε να ψηθεί άλλα 30 λεπτά περίπου μέχρι να πάρει το κρέας χρώμα.

10. Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί το φαγητό και μετά βγάζουμε το κρέας σε πιατέλα. Παίρνουμε τα αρωματικά και τα βάζουμε σε στραγγιστήρι για να σερβιριστούν ως γαρνίρισμα γύρω από το κατσικάκι.

11. Ρίχνουμε το ζωμό της γάστρας σε κατσαrolάκι και το πηζουμε ελάχιστα με λίγο κορν φλάουρ. Το σερβίρουμε με το κρέας.

12. Το φαγητό σερβίρεται με ρύζι ή με χυλοπίτες.

Συνταγή της Γεωργίας Κοφινά,
εκπαιδευτικού και συγγραφέα-
ερευνήτριας γαστρονομίας

«Ανοίξατε ένα μπουκάλι κρασί – και μετά τι;

Πόσο διατηρείται και πώς το κρατάμε φρέσκο»

Του **Κωνσταντίνου Ντάντου**
Wine Expert και Sommelier

Μια από τις πιο διαχρονικές ερωτήσεις που απασχολεί από απλούς καταναλωτές μέχρι και τους πιο έμπειρους οινόφιλους είναι: πόσο κρατάει το κρασί αφού το ανοίξουμε; Όλοι έχουμε βρεθεί σε αυτή τη φάση – ανοίγουμε μια φιάλη, πίνουμε ένα ποτήρι ή δύο, και την επόμενη μέρα αναρωτιόμαστε: “Μπορώ να το ξαναπιώ; Είναι ακόμα καλό;” Και τώρα, με τις γιορτές του Πάσχα, τα ανοιγμένα μπουκάλια θα γίνουν σίγουρα περισσότερα. Κρασιά για το αρνί, για τη μαγειρίτσα, για τα γλυκά... Αλλά για πόσες μέρες “κρατάνε” πραγματικά; Και τι μπορούμε να κάνουμε για να επεκτείνουμε τη φρεσκάδα τους, ώστε να συνεχίσουμε να τα απολαμβάνουμε χωρίς απώλειες στη γεύση και στα αρώματά τους;

Πόσο διατηρείται το κρασί αφού ανοιχτεί;

Η διάρκεια ζωής του κρασιού μετά το άνοιγμα εξαρτάται από τον τύπο του, τις συνθήκες αποθήκευσης και το πώς το «φροντίζουμε» αφού έρθει σε επαφή με τον αέρα. Ας δούμε τι ισχύει ανά κατηγορία:

Λευκά και ροζέ κρασιά:

- **Διάρκεια ζωής:** 2 έως 5 ημέρες στο ψυγείο

- **Γιατί:** Τα λευκά και τα ροζέ είναι πιο ευαίσθητα στην οξείδωση. Η φρεσκάδα και τα αρώματά τους (εσπεριδοειδή, άνθη, τροπικά φρούτα) αλλοιώνονται γρήγορα.

- **Τι να προσέξεις:** Αν το κρασί αρχίζει να μυρίζει επίπεδα ή «ξεθυ-

μασμένα», έχει χάσει την αρχική του ζωντάνια. Μπορεί να πίνεται, αλλά δεν θα είναι στην καλύτερη εκδοχή του.

- **Tip:** Φύλαξέ το όρθιο στο ψυγείο, καλά σφραγισμένο, ώστε να μειώσεις την επαφή με τον αέρα. Χρησιμοποίησε πώμα κενού αέρος, αν έχεις.

Κόκκινα κρασιά:

- **Διάρκεια ζωής:** 3 έως 6 ημέρες, ιδανικά σε δροσερό μέρος ή στο ψυγείο

- **Γιατί:** Τα κόκκινα έχουν τανίνες και δομή που τα βοηθούν να αντέχουν λίγο παραπάνω, αλλά και αυτά επηρεάζονται από τη θερμοκρασία.

- **Τι να προσέξεις:** Αν το κρασί αποκτήσει έντονη οξείδωση (μυρωδιά ξυδιού ή ξερής σκόνης), πιθανότατα έχει αλλοιωθεί.

- **Tip:** Αν δεν έχεις δροσερό χώρο (κάβα, ντουλάπα κ.λπ.), βάλε το στο

ψυγείο και απλώς άφησέ το λίγη ώρα εκτός πριν το πεις, για να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Αφρώδη κρασιά (π.χ. Prosecco, Σαμπάνια):

- **Διάρκεια ζωής:** 1 έως 2 ημέρες
- **Γιατί:** Το πρόβλημα εδώ δεν είναι τόσο η οξείδωση, όσο η απώλεια του ανθρακικού. Αν χάσει τις φυσαλίδες, χάνει και τον χαρακτήρα του.

- **Τι να προσέξεις:** Χωρίς ειδικό πώμα, ένα αφρώδες χάνει τη ζωντάνια του ήδη από τη δεύτερη μέρα.

- **Tip:** Χρησιμοποίησε ειδικό πώμα για αφρώδη, που “κλειδώνει” την πίεση και διατηρεί τις φυσαλίδες για 24-48 ώρες ακόμη.

Ενισχυμένα κρασιά (π.χ. Μαυροδάφνη, Port, Sherry):

- **Διάρκεια ζωής:** 2 έως 3 εβδομάδες, μερικές φορές και περισσότερο

- **Γιατί:** Περιέχουν υψηλότερο αλκοόλ και/ή υπολειμματικά σάκχαρα, που λειτουργούν σαν φυσικά συντηρητικά.

- **Τι να προσέξεις:** Αν και αντέχουν, καλό είναι να τα καταναλώσεις μέσα στο πρώτο 20ήμερο. Το άρωμα και η ισορροπία τους αλλάζουν σταδιακά.

- **Tip:** Φύλαξέ τα όρθια, σε δροσερό και σκοτεινό σημείο. Δεν χρειάζονται ψυγείο, εκτός κι αν έχει πολύ ζέστη.

Γλυκά κρασιά (π.χ. Μοσχάτο, Vinsanto, λιαστά κρασιά):

- **Διάρκεια ζωής:** 7 έως 14 ημέρες, ανάλογα με τη δομή και την περιε-



κτικότητα σε σάκχαρα

• **Γιατί:** Τα σάκχαρα λειτουργούν προστατευτικά, αλλά και αυτά τα κρασιά μπορούν να οξειδωθούν. Όσο πιο σύνθετο και συμπυκνωμένο το κρασί, τόσο περισσότερο αντέχει.

• **Tip:** Κράτησέ τα σε όρθια θέση, μέσα στο ψυγείο, καλά σφραγισμένα. Ιδανικά κατανάλωσέ τα μέσα στην πρώτη εβδομάδα για μέγιστη απόλαυση.

Τρόποι διατήρησης – Πώς κρατάμε φρέσκο το κρασί αφού το ανοίξουμε

Το κρασί, από τη στιγμή που θα έρθει σε επαφή με τον αέρα, αρχίζει να εξελίσσεται — και σιγά σιγά να αλλοιώνεται. Ευτυχώς, υπάρχουν πρακτικές λύσεις που μπορούμε να εφαρμόσουμε στο σπίτι, ώστε να παρατείνουμε τη διάρκεια ζωής κάθε φιάλης.

1. Το ψυγείο είναι ο καλύτερός σου φίλος

Ακόμα κι αν πρόκειται για κόκκινο κρασί, το ψυγείο επιβραδύνει τη διαδικασία οξείδωσης. Οι χαμηλές θερμοκρασίες μειώνουν τη χημική δραστηριότητα και διατηρούν το κρασί φρέσκο για περισσότερες μέρες. Ουμμήσου απλώς να το φέρεις σε κατάλληλη θερμοκρασία πριν το πιεις.

2. Πώμα κενού αέρος (vacuum vin)

Ένας οικονομικός και αποτελεσματικός τρόπος να αφαιρέσεις τον αέρα από τη φιάλη. Χρησιμοποιώντας μια μικρή αντλία, “τραβάς” τον αέρα και δημιουργείς ένα πιο ασφαλές περιβάλλον για το κρασί. Ιδανικό για καθημερινή χρήση.

3. Ειδικά πώματα για αφρώδη κρασιά

Για να κρατήσεις τις φυσαλίδες ζωντανές, χρειάζεσαι πώμα με μηχανισμό πίεσης (spring-loaded). Έτσι διατηρείται το διοξείδιο του άνθρακα και η αίσθηση φρεσκάδας στο ποτήρι.

4. Μικρότερα μπουκάλια – το κλασικό “κόλπο”

Αν έχεις μισό μπουκάλι κρασί, μετάγγισέ το σε ένα μικρότερο μπουκάλι ή φλασκί. Όσο λιγότερος αέρας υπάρχει στο μπουκάλι, τόσο πιο αργά θα αλλοιωθεί το κρασί. Είναι ένας απλός αλλά πολύ αποτελεσματικός τρόπος διατήρησης.

5. Coravin – Για premium φιάλες

Αν έχεις μια ακριβή φιάλη που δεν θες να την καταναλώσεις όλη με τη μία, το Coravin σου επιτρέπει να σερβίρεις κρασί χωρίς καν να αφαιρέσεις τον φελλό. Εγχύει αδρα-

νές αέριο (argon), κρατώντας τη φιάλη φρέσκια για εβδομάδες ή και μήνες.

Extra tip:

Ό,τι και να χρησιμοποιήσεις, φρόντισε να φυλάς το κρασί σε σκοτεινό, δροσερό μέρος, μακριά από θερμότητα ή ηλιακό φως. Το φως και η ζέστη είναι οι μεγαλύτεροι εχθροί της φρεσκάδας του.

Κλείνοντας να πω ότι το κρασί, από τη φύση του, είναι ζωντανό. Αλλά αυτό δεν σημαίνει πως πρέπει να πιούμε όλο το μπουκάλι με τη μία για να το απολαύσουμε. Με λίγη φροντίδα και τις σωστές κινήσεις, μπορούμε να παρατείνουμε τη ζωή του και να συνεχίσουμε να το γευόμαστε όπως του αξίζει — ακόμα και μέρες μετά το άνοιγμα.

Δεν υπάρχουν απόλυτοι κανόνες. Κάθε κρασί είναι μοναδικό, κάθε ποτήρι μια νέα εμπειρία. Δοκιμάστε διαφορετικές μεθόδους, παρατηρήστε τις αλλαγές στη γεύση μέρα με τη μέρα και... κάντε το κρασί μέρος της καθημερινότητάς σας. Άλλωστε, το κρασί δεν είναι απλώς ένα ποτό. Είναι ιστορία, συναισθήματα, παρέα — και με τις σωστές κινήσεις, μπορεί να κρατήσει λίγο παραπάνω από μία μόνο βραδιά.





ΑΔΟΥΛΩΤΗ ΜΑΝΗ

Εκδοτικός οίκος - Βιβλιοπωλείο - Αναμνηστικά

Την θύμηση της Μάνης, της πέτρας και του αέρα της Μάνης,
την έπαιρνα πάντα μαζί μου, όπου πήγαινα. Σαν φυλαχτό.

[ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΦΤΕΡΗΣ - ΤΣΙΜΠΙΔΑΡΟΣ]



**ΟΛΑ ΜΑΣ ΤΑ ΕΙΔΗ -ΒΙΒΛΙΑ & ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΑ- ΑΠΟΣΤΕΛΛΟΝΤΑΙ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΣΑΣ,
ΠΑΝΤΟΥ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ, ΜΕ ΤΑΧΥΜΕΤΑΦΟΡΙΚΗ, ΕΠΙ ΑΝΤΙΚΑΤΑΒΟΛΗ**

Επικοινωνία: Γ.Π. Δημακόγιαννης, Τηλ.: 27330 53670 & 6978 991863

E-mail: adoulotimani1991@gmail.com και dimakpg@gmail.com

Σύντομα κοντά σας: www.adoulotimani.gr



Υπαπαντής 3, Καλαμάτα
τηλ. 2721 028400

Το μενού μας, με βασικά συστατικά το ελαιόλαδο και το λεμόνι, αποτελείται από φρέσκα και χειροποίητα υλικά.

Οι συνταγές μας είναι παραδοσιακές, βασισμένες στον αγαπημένο σας μεσογειακό τρόπο μαγειρέματος, αλλά με ένα twist.

Τα υλικά έρχονται καθημερινά για να προετοιμάσετε τις αγαπημένες σας σαλάτες, χορτοφαγικά γεύματα, μπιφτέκια και φελάφελ.

Όλα τα γεύματά μας ετοιμάζονται τη στιγμή που τα παραγγέλλετε. Απολαύστε το γεύμα σας, τις αγαπημένες σας μπύρες ή το αγαπημένο σας κρασί στην παλιά πόλη της Καλαμάτας.



Η μεγάλη
ψηφιακή
εφημερίδα
της Πελοποννήσου

eleftheria
online.gr

Για να
μαθαίνετε
αμέσως
τα γεγονότα

Μαζί και το
περιοδικό

