

ΤΟ ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Ιστορία - παρασκευή

Από τα τέλη του Οκτωβρίου έως τα μέσα του Δεκεμβρίου κάθε χρόνου σε όλη την Ελλάδα «βράζει» ο τόπος. Παραδοσιακά καζάνια ετοιμάζουν το τσίπουρο, το «αγιονέρι», με αποκορύφωμα τις διάφορες γιορτές τσίπουρου σε πολλές περιοχές (Μακεδονία, Ήπειρο), οι οποίες συνοδεύονται με παραδοσιακά γλέντια.

Οι γιορτές τσίπουρου είναι ένα είδος ανταμώματος, ένα έθιμο που ξεκίνησε πριν από πάρα πολλά χρόνια ως αφορμή συνάντησης και διασκέδασης των ανθρώπων.

Σκοπός της γιορτής είναι η διατήρηση της παραδο-

σεως της περιοχής στον τομέα αυτόν και η προώθηση των σχετικών προϊόντων.

Ιστορία

Τσίπουρο είναι ένα ελληνικό αλκοολούχο ποτό το οποίο ξεκίνησε την πορεία του πριν από επτά περίπου αιώνες στα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Λέγεται πως ξεκίνησε τον 14ο αιώνα στο Άγιο Όρος από μοναχούς που διαβιούσαν εκεί. Με τα χρόνια εξαπλώθηκε σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, κυρίως στη Μακεδονία, την Ήπειρο, τη Θεσσαλία και την Κρήτη. Η Τσικουδιά (ή η Ρακή), στην Κρήτη είναι κάτι ανάλογο ωστόσο, η κυριότερη δια-

φορά του είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης.

Η τέχνη όμως της απόσταξης ξεκινάει από πολύ παλιά και πρώτος ο Διοσκουρίδης τον 1ο αι. μ.Χ. αναφέρει τον όρο άμβυξ, για να περιγράψει μια συσκευή απόσταξης φαρμάκων από βότανα.

Ο Ελευθέριος Βενιζέλος το 1920 δίνει τις πρώτες άδειες στους Κρητικούς και έτσι ξεκινάει η ιστορία του ρακοκάζανου που κρατάει μέχρι και τις μέρες μας. Οι άδειες κατοχής άμβυκα, έτσι ονομάζεται αρχαιοπρεπώς το καζάνι, έχουν εκδοθεί στην Ήπειρο από το 1930. Από

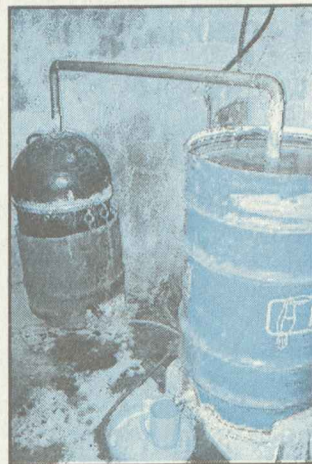
εκείνη την εποχή και μετά δεν έχουν εκδοθεί νέες άδειες κατοχής άμβυκα. Όσες ήδη υπάρχουν, είτε μεταβιβάζονται στους κληρονόμους, είτε αγοράζονται. Αυτές οι άδειες είναι δυσεύρετες και η τιμή τους μπορεί να ξεκινά από τις 6.000 ευρώ και να φθάσει έως τις 25.000 και 30.000 ευρώ!

Η πώληση αποσταγμάτων για απ' ευθείας κατανάλωση ήταν απαγορευμένη μέχρι το 1988. Μόνο οι αμπελουργοί σε ορισμένες περιοχές είχαν το δικαίωμα να αποσπάζουν και να εμπορεύονται, σε τοπικό επίπεδο, τα στέμφυλα, ενώ επιτρεπόταν και η πώληση του αποστάγματος σε εταιρείες παραγωγής

οινοπνεύματος. Σήμερα, με την ψήφιση νόμου από το 1988 για την παραγωγή αποστάγματος στέμφυλων, επιτρέπεται η παραγωγή και διάθεση τσίπουρου σε όλη την Ελλάδα μόνο με ειδική άδεια. Αν γίνει απόσταξη χωρίς άδεια, κατάσχεται το καζάνι και η υπόθεση προωθείται στον Εισαγγελέα. Το τσίπουρο αυτό φορολογείται, ενώ η διάθεση του μη εμφιαλωμένου (χύμα) αποστάγματος απαγορεύεται.

Πως παρασκευάζεται το τσίπουρο

Το τσίπουρο παρασκευάζεται με την απόσταξη των στέμφυλων, δηλαδή από τα



υπολείμματα των σταφυλιών που μένουν μετά το πάτημα και την εξαγωγή του μούστου για την παραγωγή κρασιού. Αποσπάζεται από τα παραπροϊόντα του κρασιού, σαν ο άνθρωπος να θέλησε να εκμεταλλευτεί όσο το δυνατόν περισσότερο το δώρο των θεών, το αμπέλι.

Χρησιμοποιούνται τόσο λευκά όσο και κόκκινα σταφύλια. Τα στέμφυλα τοποθετούνται στο καζάνι μαζί με "γάρο"

Συνέχεια στην 3η σελ.

ΟΤΑΝ ΟΙ ΝΕΟΙ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΜΟΥ ΔΙΑΠΡΕΠΟΥΝ

Παίρνοντας την άδεια από την συντάξασα το άρθρο αλλά και τον Δ/ντή της εφημερίδας των Αχαρνικών παρακαλώ να δημοσιεύσετε το κείμενο που είναι αφιερωμένο στην ομάδα πάλης Δ.Α.Σ. Άνω Λιοσίων και στον προπονητή της Νίκο Αποστόλου.

Στον δικό μας το Νίκο από τους Γεωργάνους, τον Πρόεδρο του Συλλόγου μας.

Πρέπει να συγχαρητήρια σ' αυτούς τους αγωνιστές γονείς που τον μεγάλωσαν με τον ματωμένο τίμιο ιδρώτα τους.

Αλήθεια αγαπητέ αναγνώστη πως πρέπει να νοιώθει κανείς όταν διαβάσει ή ακούει πα-

ρόμοια και καλύτερα σχόλια για τους συγχωριανούς του; Από άγνωστους απλούς πολίτες μέχρι και από κατέχοντες ανώτατα αξιώματα της πολιτείας πολύ μακριά από την Λάκκα Σούλι;

Ασφαλώς εγώ το θεωρώ τιμή μου και θαυμασμό. Παράδειγμα προς μίμηση.

Έχει πράγματι το χωριό μας αξιόλογα παιδιά. Παιδιά με αρχές και αξίες. Παιδιά άξια θαυμασμού και συγχαρητηρίων από γνωστούς και αγνώστους, παιδιά που γαλουχήθηκαν με αρχές και αξίες.

Και μού 'ρχεται τώρα στο νου η θεία η Ρίνα πόσες φορές δεν την είχα δει με το ζαλίκι φορτωμένο και δεμένο το μαντήλι τοσεμπέρι στο κεφάλι να είναι ακουμπισμένη στην Αϊ

Παρασκευή και να παρακαλάει για τα παιδιά της να 'χουν καλή τύχη και νάναι καλά.

Και να που ο Μεγαλοδύναμος της άκουσε διαπρεσβειών της Αγίας Παρασκευής και τα παιδιά της πρόκοψαν και τώρα ενδιαφέρονται για το χωριό μας όπως και άλλοι συγχωριανοί μας.

Και όλοι εμείς νοιώθουμε τόσο όμορφα.

Νίκα - Γκουβέρου Λαμπρινή.

Πάλι πρώτη στην πάλη ο Δ.Α.Σ.

Της Ελένης Τσιριτσάβ

Σε αγώνες ελληνορωμαϊκής πάλης που πραγματοποιήθηκε στο κλειστό γυμναστήριο

Δροσούπολης στις 26 και 28 Απριλίου βρέθηκε για ακόμη μία φορά στην πρώτη θέση της βαθμολογίας και του αριθμού συγκέντρωσης μεταλλίων η ομάδα ΔΑΣ. των Άνω Λιοσίων με προπονητή τον Νίκο Αποστόλου.

Μετά την απονομή των μεταλλίων και την ανακοίνωση της βαθμολογίας όλη η ομάδα μαζί με τον κύριο Αποστόλου επισκέφτηκαν ένα πολύ καλό φίλο του αθλήματος αλλά πολύ περισσότερο της ίδιας της ομάδας για να του χαρίσουν το κύπελλο που πήραν στους αγώνες και να του συμπαρασταθούν με αυτό τον τρόπο στις δύσκολες μέρες που περνάει αποδεικνύοντας έτσι την αξιόπαινη προσφορά του Νίκου Αποστόλου στους αθλητές του όχι μόνο ως προπονητή αλλά και ως ηθοποιό.

ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΣΤΗ ΡΟΥΜΑΝΙΑ

Την ανάγκη να συνεργαστούν σε βάθος οι Έλληνες και οι Ρουμάνοι ιστορικοί, προκειμένου να βρουν κοινό τόπο στον τρόπο παρουσίασης της ιστορίας των Ελλήνων Φαναριωτών, τόνισαν οι συμμετέχοντες στην επιστημονική συνάντηση, με θέμα «Οι Έλληνες στην Ρουμανία το 19ο αιώνα» που διοργάνωσε στο Βουκουρέστι το Ιστορικό Αρχείο της Alpha Bank.

Η συζήτηση εστίασε στη μελέτη της ύστερης φαναριώτης περιόδου και οι συμμετέχοντες συμφώνησαν ότι η ιστορική αυτή εποχή θα πρέπει να παρουσιάζεται κατά κοινό τουλάχιστον τρόπο στα ρουμανικά και ελληνικά ιστορικά βιβλία.

Απαντώντας στην παρατήρηση ενός εκ των Ελλήνων ιστορικών ότι οι Φαναριώτες θεωρούνταν αρνητικοί χαρακτήρες, ο κ. Ματέι Καζάκου από το Εθνικό Κέντρο Πανεπιστημιακών Ερευνών του Παρισιού τόνισε ότι ο Κωνσταντίνος Μαυροκορδάτος, Ο Γρηγόριος Γκίκας, ο Αλέξανδρος Υψηλάντης, ο Σκαρλάτος Καλλιμάχης και άλλοι ηγεμόνες της περιοχής ήταν κατ' εξοχήν μεταρρυθμιστές σε όλους τους τομείς: στη διοίκηση, τη φορολόγηση, τη νομοθεσία, τον πολιτισμό, την εκκλησία, την κοινωνία, την αστικοποίηση. "Οχι μόνο διατήρησαν, αλλά συνέβαλα και στην περαιτέρω ανάπτυξη των Ακαδημιών του Ιαίου και του Βουκουρεστίου, έχτισαν νοσοκομεία, ορφανοτροφεία και βιομηχανίες, ανέπτυξαν το εκπαιδευτικό σύστημα τόσο στη ρουμανική όσο και στην ελληνική γλώσσα", τόνισε και πρό-

σθεσε: "Το μεγάλο δικαστήριο της Ιστορίας καταδίκασε του Φαναριώτες, αλλά μόνο ξεχωριστά ως άτομα, όχι ως ομάδα".

Οι Έλληνες στη Ρουμανία δημιούργησαν ζωντανές κοινότητες, κάθε μια με τη δική της οργάνωση, έχτισαν εκκλησίες και σχολεία, τα σημαντικότερα εκ των οποίων βρίσκονται στη Μπράιλα, το Γαλάτσι, τη Σουλίνα, την Τουλτσέα, το Βουκουρέστι και αλλού. Εικάζεται ότι ο ελληνικός πληθυσμός της Ρουμανίας στα μέσα του 19ου αιώνα είχε φτάσει τα 35.000-40.000 άτομα, ενώ κατά το τέλος του 19ου αιώνα και στις αρχές του 20ου αιώνα, όταν ο Ελληνισμός της Ρουμανίας έφτασε στην ακμή του δεν ξεπερνούσε τα 60.000 άτομα. Τόνισε από την πλευρά της, η Ευαγγελία Γεωργιτσγιάννη από το Χαρκόπειο Πανεπιστήμιο.

Σύμφωνα με την ίδια, οι Έλληνες της Ρουμανίας τη συγκεκριμένη ιστορική περίοδο επιδείκνυαν ιδιαίτερο ενδιαφέρον στους τομείς των Τεχνών και των Γραμμάτων και ήταν ιδιαίτερα αναμεμιγμένοι στην ανάπτυξη των επιστημών στη χώρα, αναπτύσσοντας παράλληλα μεγάλη δράση στον εκδοτικό τομέα (τόσο στην έκδοση βιβλίων όσο και εφημερίδων).

Στην ομιλία της, η κ. Γεωργιτσγιάννη παρουσίασε τους Έλληνες της Ρουμανίας τον 19ο αιώνα και μέσα από τα ταφικά μνημεία μεγάλων οικονομικών παραγόντων της εποχής, ιδιαίτερα τραπεζικών, όπως οι

Χρυσοβελόνης και Ζερλέντης, αλλά και μεγάλων γαιοκτημόνων και βιομηχάνων.

Διακρίθηκαν διάφορες ελληνικές οικογένειες, όπως Χρυσοβελόνη, Ζερλέντη, Ζάππα και Σπανδωνίδη.

Η οικογένεια Ζάππα

Ο επικεφαλής της οικογένειας ήταν ο Ευάγγελος Ζάππας (1800-1860). Υπήρξε μεγάλος γαιοκτήμονας και βιομήχανος, με καταγωγή από τη βόρεια ήπειρο. Το 1821, σε νεαρή τότε ηλικία, συμμετείχε στην Ελληνική Επανάσταση. Το 1831 μετανάστευσε στις Παραδουνάβιες Ηγεμονίες, όπου ανέπτυξε διάφορες δραστηριότητες και απέκτησε μεγάλη περιουσία. Υπήρξε μια σημαντική προσωπικότητα της οικονομικής και κοινωνικής ζωής της Βλαχίας και "χορηγός" της δημιουργίας του ρουμανικού κράτους.

Η οικογένεια Ζάππα, που είχε στην ιδιοκτησία της διάφορες εργοστασιακές μονάδες κι ένα ξενοδοχείο στο Βουκουρέστι, ήταν γνωστή για το φιλανθρωπικό της έργο. Ο Ευάγγελος Ζάππας πρωτοστάτησε κι έπαιξε κύριο ρόλο στην αναβίωση των Ολυμπιακών Αγώνων, ενώ μεταξύ των έργων με τα οποία έχει συνδεθεί το όνομά του είναι το Ζάππειο Μέγαρο, διάφορα σχολεία στην Ήπειρο, την Κωνσταντινούπολη και τη Θράκη.

Ο οικογενειακός τάφος βρίσκεται στο Μπροστένι, στην επαρχία Ιαλομίτα.

Πηγή: Εφημερίδα Ορίζοντες

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ- ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟΣ
ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ
ΑΧΛΑΔΕΑΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ
ΓΡΑΦΕΙΑ : Μπιζανίου 20
452 21 Ιωάννινα
Τηλέφ & Fax : 26510- 20.902
Ιωάννινα, 08/10/2009

ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ

ΓΙΟΡΤΗ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ ΣΤΗΝ ΑΧΛΑΔΕΑ ΛΑΚΚΑΣ ΣΟΥΛΙΟΥ

Ο Παραδοσιακός - Λαογραφικός και Πολιτιστικός Σύλλογος Αχλαδέας Ιωαννίνων σε συνεργασία με τον Εποικιστικό- Εξωραϊστικό Σύλλογο Αχλαδέας και το Πνευματικό Κέντρο του Δήμου Λάκκας Σουλίου, διοργανώνουν και φέτος την καθιερωμένη και για 16η συνεχή χρονιά την ετήσια «ΓΙΟΡΤΗ ΤΣΙΠΟΥΡΟΥ», που θα γίνει το Σάββατο, 14η Νοεμβρίου 2009 και από ώρα 14.00 και μέχρι αργά το βράδυ, στο Πνευματικό Κέντρο της Αχλαδέας.

Το πρόγραμμα περιλαμβάνει παραδοσιακή απόσταξη τσίπουρου, όπου ο επισκέπτης μπορεί να παρακολουθήσει την όλη διαδικασία παραγωγής του, μεζέδες, ποτά, άφθονο τσίπουρο, παρουσίαση χορευτικών τμημάτων του Συλλόγου των Σουλιωτών με παραδοσιακό μουσικό συγκρότημα.

Σας προσκαλούμε όλους, συγχωριανούς, συνδημότες, συμπατριώτες και φίλους να τιμήσετε με την παρουσία σας την ανωτέρω εκδήλωσή μας, για ένα μοναδικό ξεφάντωμα από το μεσημέρι μέχρι αργά το βράδυ.

Στην υγεία των παρευρισκομένων λοιπόν και....
προσοχή στην κατανάλωση του ποτού.
ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Ο ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ

ΕΛΕΥΘ. ΓΙΑΝΝΑΚΗΣ

ΠΟΛΥΔ. ΑΣΘΝΙΤΗΣ

Κ Ο Ι Ν Ω Ν Ι Κ Α

ΒΑΠΤΙΣΕΙΣ

Την 31-8-2009 στο Νεοχωρόπουλο Ιωαννίνων βαπτίσθηκε ο γιος του Κατσούρα Χαλάου του Αλεξάνδρου και πήρε το όνομα ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

ΑΥΤΟΙ ΠΟΥ ΕΦΥΓΑΝ

- Η Δόση Όλγα του Δημητρίου και της Βασιλικής, που γεννήθηκε το έτος 1922 στους Γεωργάνους, συνταξιούχος ΟΓΑ και κάτοικος Γεωργάνων, απεβίωσε την 11-9-2009 στους Γεωργάνους.
- Ο Στράτης Χριστόδουλος του Ευστρατίου και της Ευαγγελής, που γεννήθηκε στο Τ.Δ. Σιστρουνίου το έτος 1931 συνταξιούχος ΟΓΑ και κάτοικος Σιστρουνίου, απεβίωσε την 13-9-2009 στο Σιστρούνι.
- Ο Κόλλιας Νικόλαος του Κων/νου, που γεννήθηκε στην Αχλαδέα το 1944, ταξίτζης, κάτοικος Αθηνών, απεβίωσε την 23-9-2009.
Η «ΦΤΛΣ» εκφράζει τα θερμά της συλλυπητήρια στους οικείους των ανωτέρω.

Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΣ

Κρύο κρέας

Ιδανική λύση για το καλοκαίρι, με «περισεύματα» ή μαγειρεμένο επί τούτου

Δεν υπάρχει κρέας που να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί με αυτόν τον τρόπο: κοτόπουλο ψημένο ολόκληρο στο φούρνο, φιλέτο χοιρινό, φιλέτο μοσχαρίσιο σε ψιλές φέτες, συνοδευμένα από κοντεμέντα, σάλτσες και λαχανικά συνθέτουν ελαφριά γεύματα, ευκολοχώνευτα, δροσερά, ιδανικά για το καλοκαίρι. Βεβαίως, υπάρχουν κάποια μυστικά.

Το πρώτο είναι το σωστό ψήσιμο, ώστε το τεμάχιο κρέατος να μη στεγνώσει, να κρατήσει υγρά, αλλά στην περίπτωση του χοιρινού και του κοτόπουλου να είναι και ψημένο σωστά. Το δεύτερο μυστικό είναι, επειδή οι χαμηλές θερμοκρασίες αφαιρούν γεύση, να υπερβάλλουμε στα μπαχαρικά, τα μαρινάρια, ώστε μετά το ψήσιμο και το κρύωμα να απομένει αρκετή ένταση στη γεύση. Αποφεύγουμε τα κομμάτια που έχουν πολύ λίπος, που είναι μάλλον δυσάρεστο κρύο, και βάζουμε τη φαντασία μας να δουλέψει ως προς τις σάλτσες. Ιδανική είναι σάλτσα χρένου (χορσράντις), με σφιχτό κρόκο αυγού και ψιλοκομμένα αγουράκια, κάππαρη, λάδι και ξίδι, ίσως και μουστάρδα, και, στην περίπτωση του κοτόπουλου, ένα γιαούρτι δουλεμένο με μουστάρδα και μπαχαρικά. Το κλασικό μας τζατζίκι, σε ό,τι αφορά τα κρέατα, μπορεί να αποτελέσει σάλτσα, ιδιαίτερα αν το «ανεβάσουμε» με δυόσμο και άνηθο.



ΚΡΥΟ ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ
Προετοιμασία: 10' Αναμονή: 3-4 ώρες, Ψήσιμο: 1 ώρα περίπου

ΥΛΙΚΑ (για 4 άτομα)
1 χοιρινό φιλέτο, περίπου 1 κιλού
4-5 σκελίδες σκόρδο, κομμένο σε μπαστούνια χυμός από 1 λεμόνι
ξύσμα λεμονιού (ακέρωτου και κατά προτίμηση βιολογικού)
αλάτι
πράσινο πιπέρι σε κόκκους,
κοπανισμένο ελαιόλαδο

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
Ζητάμε από τον χαπάκη να μας δώσει ένα κομμάτι δίχτυ που να χωρά το φιλέτο μας. σε μεγάλη πλαστική σακούλα τροφίμων βάζουμε το φιλέτο με

το λεμόνι, το ξύσμα, το πιπέρι, λίγο αλάτι και τα σκόρδα. Σφίγγουμε τη σακούλα ώστε να βγει ο αέρας, προσέχουμε να μη χάσουμε υγρά και κλείνουμε. Αφήνουμε στο ψυγείο 3-4 ώρες.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C. Βγάζουμε το φιλέτο από τη σακούλα και το σκουπίζουμε καλά. Αδειάζουμε τη μαρινάδα σε ένα μπολ, προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και χτυπάμε το μείγμα με έναν αυγοδάρτη.

Περνάμε το φιλέτο στο δίχτυ και το ψήνουμε για περίπου 1 ώρα στους 190°C, περιχύνοντας συστηματικά με τη μαρινάδα. Αφήνουμε να κρυώσει μέσα στο δίχτυ, το οποίο στη συνέχεια αφαιρούμε προσεκτικά, για να μπορέσουμε να κόψουμε φέτες.

ΣΤΗΛΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗΤΩΝ

Από τους παρακάτω συνδρομητές μας λάβαμε την συνδρομή τους και τους ευχαριστούμε πολύ

Κώση Κων/να	Αθήνα	50
Νίκας Σπύρος	Ιωάννινα	30
Νίκας Αλέξης	Ιωάννινα	30
Νίκας Νικόλαος	Ιωάννινα	20
Τάσσης Ευάγγελος	Αθήνα	20
Τάσσης Μάρκος Β	Αθήνα	20
Μάντης Αλέξανδρος	Ιωάννινα	20
Νίκας Γκουβέρου Λαμπρινή	Αθήνα	20
Νίκας Γεώργιος	Αμερική	20
Ρούκος Αχιλλέας	Γεωργάνοι	20
Δημητρίου Δημήτριος	Ιωάννινα	50
Λέτσιος Χάρης	Ιωάννινα	30

ΑΝΕΚΔΟΤΑ

Το γλίστρημα

Σε ένα μικρό χωριό ο παπάς, που εξομολογεί τις γυναίκες υποψιάζεται ότι ο καντηλανάφτης, που είναι και μεγάλος κουτσομπόλης, υποκλέπτει τις εξομολογήσεις. Αποφασίζει να μαζέψει όλες τις γυναίκες του χωριού και τους λέει:

- Ακούστε γυναίκες επειδή υποψιάζομαι ότι κάποιος με παρακολουθεί τη ώρα που σας εξομολογώ θα σας δώσω την παρακάτω συμβουλή: Όταν εξομολογείτε το αμάρτημα της μοιχείας δε θα λέτε «κεράτωσα τον άντρα μου» αλλά θα λέτε «γλίστρησα».

Μετά από κάποια χρόνια και ενώ το τέχνασμα αυτό απέδιδε στην εντέλεια, ο παπάς αποφασίζει να αποσυρθεί και να εγκαταλείψει το χωριό. Ενημερώνει τον πρόεδρο του χωριού για τη σημασία της λέξης «γλίστρημα» στη εξομολόγηση και φεύγει.

Όταν έρχεται ο νέος ιερέας να

αναλάβει καθήκοντα, ο πρόεδρος από αμέλεια δεν του υπενθυμίζει τη συνθηματική λέξη.

Έτσι, όταν ακούει τις γυναίκες του χωριού να «γλιστράνε», τους δίνει συμβουλές όπως «μη φοράτε ψηλά τακούνια» ή «να αποφεύγετε το περπάτημα μετά τη βροχή» κλπ.

Υποψιάζεται όμως ότι κάτι τρέχει και πηγαίνει να πει τα συμπεράσματά του στον πρόεδρο.

-Πρόεδρε, του λέει, πρέπει να βελτιώσεις τα καλντερίμια του χωριού. Όλες οι πιστές μου παραπονιούνται ότι γλιστρούν συνέχεια.

Ο πρόεδρος καταλαβαίνει την παρεξήγηση που έχει δημιουργηθεί και βάζει τα γέλια.

-Πρόεδρε μη γελάς, του λέει ο παπάς, μη γελάς καθόλου. Το ξέρεις ότι η γυναίκα σου μόνο την περασμένη εβδομάδα γλίστρησε τρεις φορές;!

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΚΗ Α.Ε.

Σύμβουλοι Ανάπτυξης & Επενδύσεων

- Συμβουλευτικές Υπηρεσίες Ανάπτυξης & Επενδύσεων
- Διακρατικές πρωτοβουλίες - Βαλκάνια - Περιφερειακή ανάπτυξη - Ο.Τ.Α.
- Σύμβουλοι Διαχείρισης Συντονισμού & Αξιολόγησης
- Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας
- Καινοτόμες Επενδύσεις - Κοινωνία της Πληροφορίας - Αγροτικά - Τουριστικά
- Αναδιοργάνωση και ανάπτυξη επιχειρήσεων
- Ένταξη επενδύσεων σε αναπτυξιακού νόμους και προγράμματα της Ε.Ε.
- Ενεργειακά - Περιβάλλον
- Μελέτες - Έρευνες αγοράς - Marketing Plan
- Επιχειρησιακά σχέδια - Business Plan
- Ανάπτυξη ανθρωπίνων πόρων
- Φράγκων & Ορφανίδου 2, 546 26 Θεσσαλονίκη
- Τηλ. +30 2310501500, fax: +302310 532514 url: www.dimourgiki.gr, e-mail: info@dimourgiki.gr

Systems & Services Information Technology Συστήματα & Υπηρεσίες Τεχνολογίας Πληροφορικής

Επενδύσεις και Προμήθεια εξοπλισμού για αναβάθμιση συστημάτων πληροφορικής
Προώθηση Σύγχρονων λύσεων ERP - Εφαρμογές και Εκπαίδευση SAP - Bal
Φράγκων & Ορφανίδου 2, 546 26 Θεσσαλονίκη τηλ. 2310 501501, fax. 2310 532514



ΕΠΙΠΛΑ ΠΑΠΠΑΣ

1ο Κατάστημα
12ον ΧΛΜ. Ε.Ο. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ - ΑΘΗΝΩΝ
ΤΗΛ. (26510) 93 713, 93 696
FAX (26510) 93.696

2ο Κατάστημα
5ο ΧΛΜ. Ε.Ο. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ - ΚΟΝΙΤΣΗΣ
ΑΓ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΤΗΛ (26510) 63630
FAX (26510) 63.630

ΕΣΕΙΣ ΠΛΗΡΩΣΑΤΕ ΤΗ ΣΥΝΔΡΟΜΗ ΣΑΣ;;

Μη ξεχνάτε, αγαπητοί πατριώτες, συνδρομητές και διαφημιζόμενοι ότι στηριζόμαστε, αποκλειστικά και μόνο, στην αγάπη και την ενίσχυσή σας

ΤΟ ΓΡΑΦΕΙΟ ΤΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΝΟΙΧΤΟ ΚΑΘΕ ΠΕΜΠΤΗ ΑΠΟ ΩΡΑ 8.00 Μ.Μ.

ΕΡΓΟΜΑΘΗΣΗ Α.Ε.

Επαγγελματική Κατάρτιση & Ανάπτυξη Ανθρώπινου Δυναμικού
Πιστοποιημένο ΚΕΚ Εθνικής Εμβέλειας

Τηλεκατάρτιση: www.teledu.gr - Δίκτυο ΕΡΓΑΣΙΑ: www.ergasianet.gr Γραφείο προώθησης της απασχόλησης

- Εξειδίκευση σε Επαγγέλματα Πληροφορικής
- Ολοκληρωμένα Επιμορφωτικά Σεμινάρια Οικονομίας και Διοίκησης Τουρισμού, Τεχνικά, Μεταφόρων, Παροχής Υπηρεσιών, Πολιτισμού κ.ά.
- Επιδοτούμενα Προγράμματα Ε.Ε.
- Ενδοεπιχειρηματικά - Επιδότησεις ΟΑΕΔ
- Διακρατική Εκπαίδευση
- Αποθρονισμός & Πιστοποίηση Δεξιοτήτων
- Πρωτοβουλίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης
- Π.Δ. Δημοκρατίας 5 - 9.κ. 54630, Θεσσαλονίκη
- Τηλ.: 2310-501 490 & 778877, τηχ: 2310539799
- url: www.learnjob.gr, e-mail: info@learnjob.gr