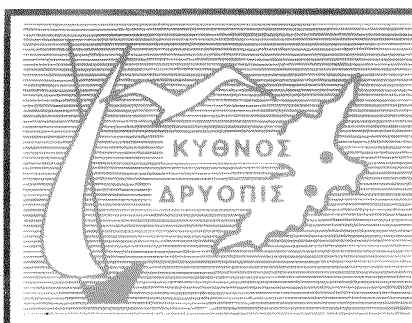




Θερμιώτικα Νέα

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΤΟΥ ΣΥΝΔΕΣΜΟΥ ΔΡΥΟΠΙΔΕΩΝ

ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ
ΕΤΟΣ 53ο

373

Κωδικός 2873

ΑΠΡΙΛΙΟΣ -

ΜΑΪΟΣ -

ΙΟΥΝΙΟΣ 2007

Αποστέλλεται Δωρεάν

Γραφεία:

Λάρνακος & Αμμοχώστου 2

ΑΙΓΑΛΕΩ 122 41

ΤΗΛ.: 210/5904.662

Το Θερμιώτικο Αλφαθητάρι

Ας γίνουμε όλοι εθελοντές αιμοδότες. Ας γίνουμε καλύτεροι άνθρωποι κι ας προσπαθήσουμε όσο μπορούμε να βοηθήσουμε συνανθρώπους μας που μάς έχουν ανάγκη. Αφιερώνουμε το αλφαθητάρι μας σ' αυτούς τους ανθρώπους, που ζούνε με σιωπή, αξιοπρέπεια και αντιμετώπιζονται με τόλμη και θάρρος το δικό τους σταυρό.

Βρίσκουμε αφορμή να αναδημοσιεύσουμε αποσπάσματα από τη συνέντευξη της κ. Ιωάννας Μυρίλλα στον κ. Σταύρο Θεοδωράκη, που διαβάσαμε στα «Νέα» (Σαββατοκύριακο 23-24 Ιουνίου 2007).

Γιατρός μικροβιολόγος η κ. Μυρίλλα, επιμελήτρια Β' στο αιματολογικό εργαστήριο στο νοσοκομείο Παιδών και Πρόεδρος του Συλλόγου Πασχόντων από Μεσογειακή Αναμία. Οι ερωτήσεις είναι του εκλεκτού δημοσιογράφου κ. Σταύρου Θεοδωράκη. Οι απαντήσεις της κ. Ιωάννας Μυρίλλα.

«Δεν σκέφτηκα ότι θα έβρισκα εγώ απαντήσεις για τη μεσογειακή αναμία αλλά από μικρή είχα εξοικειωθεί με τους γιατρούς και τα νοσοκομεία», απάντησε στο ερώτημα του κ. Θεοδωράκη η γιατρός, «αν ακολουθήσει το επάγγελμά της για να βοηθήσει στην αντιμετώπιση της αρρώστιας της».

- Είμαι περίεργος να μάθω από πόσο μικρή;

- Μεταγγίζομαι από 6 μηνών κάθε 15 με 20 μέρες.

- Ζωή λοιπόν μέσα στα νοσοκομεία. Σήμερα πόσο αίμα χρειάζεστε;

- Παίρνω δύο με τρεις μονάδες αίματος κάθε 20 μέρες. Όλοι οι «μεσογειακοί» τόσο χρειάζεστε. Μετά ακολουθώ θεραπεία αποσιδήρωσης, γιατί με το αίμα μπαίνει επιπλέον σίδηρος στον οργανισμό.

- Η διαδικασία αυτή, έχω ακούσει, ότι είναι επίπονη.

- Ναι, παλιά έπρεπε να κάνεις υποδόρια έγχυση, η οποία κάθε φορά διαρκούσε 10 ώρες, τώρα πια υπάρχουν και τα φάρμακα από το στόμα.

- Θα ήθελα να μας πείτε αν η διαδικασία μετάγγισης είναι χρονοβόρα.

- Θέλεις δυο ώρες για κάθε φιάλη. Αν θέλεις δυο ασκούς, χρειάζεσαι 4 ώρες. Ε, υπάρχει και μια καθυστέρηση μέχρι να βρεθεί το κενό κρεβάτι, δηλαδή έχει μια χαμένη μέρα κάθε 15 μέρες. Έρχεσαι και δυο-τρεις μέρες νωρίτερα για να ελέγξουν αν το δικό σου αίμα ταιριάζει με του αιμοδότη.

- Ικανοποιούνται οι ανάγκες

σε αίμα για τους πάσχοντες;

- Στην πραγματικότητα το κράτος καλύπτει τις ανάγκες μας για αίμα μόνο κατά 40% με 50%, το υπόλοιπο 50% με 60% πρέπει να το καλύψει το περιβάλλον μας. Κάθε 15 μέρες ψάχνουμε να βρούμε 2 με 3 ανθρώπους που να μπορούν να δώσουν αίμα. Εφ' όρου ζωής κυνηγάμε αιμοδότες.

Καλό είναι πάντως να δίνει αίμα ο άνθρωπος. Γι' αυτούς που έχουν υψηλές αιμοσφαιρίνες είναι απαραίτητο. Άλλωστε μια μέθοδος ντόπικ των αθλητών είναι η προσθαφαίρεση του αίματός τους.

- Λόγοι που κατά τη γνώμη σας οι Έλληνες δεν δίνουν αίμα; Γιατί;

- Γιατί δεν έχουμε παιδεία.

- Μπορείτε να μας πείτε και τι κάνουμε, αγοράζουμε αίμα;

- Καλύπτουμε κάποιες ανάγκες μας από την Ελβετία, ειδικά για κάποιες σπάνιες ομάδες. Χρειάζομαστε γύρω στις 720.000 φιάλες το χρόνο. Απ' αυτές οι εκατό με εκατόν είκοσι χιλιάδες χρησιμοποιούνται για ασθενείς με μεσογειακή αναμία.

- Νομίζουμε ότι στην υπόλοιπη Ευρώπη πάντως ο θεσμός του εθελοντή αιμοδότη είναι εδώ και χρόνια της μόδας.

- Ναι, πολλές χώρες όπως η Γερμανία και η Ιταλία έχουν λύσει το πρόβλημα της έλλειψης αίματος. Στη Γαλλία πια πετάνε αίμα γιατί τους περισσεύει. Θα μπορούσε αυτό να έρχεται εδώ, δεν το θέλουμε όμως γιατί είναι και θέμα prestige. Δεν μπορεί μια πολιτεία να λέει «είμαι ανίκανη να διαχειριστώ αυτό το κομμάτι και είμαι συνέχεια σε έλλειψη».

- Ξέρετε πώς θα μπορούσαμε να κάνουμε κι εμείς μόδα την εθελοντική αιμοδοσία;

- Αν δεν γίνει ενημέρωση στα σχολεία, αν δεν κάνουν μια καλή καμπάνια, πώς θα πάει ο κόσμος να δώσει αίμα. Οι διαφημίσεις για την εθελοντική αιμοδοσία παίζονται στην ΕΡΤ στις 4 το πρωί. Για ποιον; Για έναν ξενύχτη αλκοολικό;

- Οι έκτακτοι αιμοδότες που παρουσιάζονται όποτε υπάρχει πρόβλημα στο φιλικό και συγγενικό τους περιβάλλον, δεν λύνουν τα προβλήματα;

- Οι αιμοδότες της τελευταίας στιγμής είναι οι πιο επικίνδυνοι αιμοδότες. Είναι αιμοδότες υπό ψυχολογική πίεση. Τα περισσότερα περιστατικά με AIDS και ηπατίτιδες είναι από αιμοδότες πρώτης φοράς. Δεν έχουν εθελοντική συνείδηση και πάνω στην

ΣΥΝΕΧΕΙΑ στην 3η σελίδα

ΘΕΡΜΙΩΤΙΚΟ ΤΥΡΙ ΠΑΡΕΛΘΟΝ ΠΑΡΟΝ ΚΑΙ ΜΕΛΛΟΝ

Η φήμη του θερμιώτικου τυριού, για όσους έχουν την ευκαιρία να το δοκιμάσουν, είναι αναμφισβήτητη. Ιδιαίτερα το τυρί που φτιάχνουν οι Θερμιώτες την άνοιξη, του σαραντάμερου όπως το αποκαλούν, αποκαλύπτει όλη τη νοστιμιά και τα ξεχωριστά αρώματα που το χαρακτηρίζουν και του δίνουν την μοναδική ταυτότητα, γνωστή από τα αρχαία χρόνια. Η χαρακτηριστική αυτή ιδιαιτερότητα, τόσο στη γεύση όσο και στην υφή, το έχει αναδείξει σε ένα φημισμένο και τώρα πια δυσεύρετο έδεσμα. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του τα οφείλει στον τρόπο παρασκευής του και κυρίως στην τροφή που καταναλώνουν τα αιγοπρόβατα της Κύθνου.

Όσον αφορά την διατροφή των ζώων αυτή έως τις δεκαετίες του εξήντα και του εβδομήντα που καλλιεργούνταν τα χωράφια της Κύθνου, έμεινε ίδια και απαράλλακτη για αιώνες. Από την κλασική αρχαιότητα έως τον εικοστό αιώνα, το ετήσιο σιτηρέσιο των γαλακτοπαραγωγών ζώων στην Κύθνο, διαμορφωνόταν πρωταρχικά από τη χορτολιβαδική χλωρίδα του νησιού, με ιδιαίτερη συμμετοχή ενός φυτού της θερμιώτικης γης που ονομάστηκε από την αρχαιότητα Κύτισος, σύμφωνα με αρχαίους Έλληνες και ρωμαίους συγγραφείς (Διοσκορίδης, Πλίνιος, κ.α.) και συμπληρωματικά από ζωοτροφές που παράγονταν πάνω στο νησί και αποτελούνταν από τον καρπό και τα άχυρα του κριθαριού, τα σανά των οσπρίων, που καλλιεργούνταν επίσης στο νησί παλαιότερα, όπως ρεβίθια φασόλια κ.α., τα σόκια και τα φύλλα της σκιάς.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει επίσης ο τρόπος παρασκευής αλλά και το όνομά του, που έμειναν αμετάβλητα από την αρχαιότητα έως τις ημέρες μας. «Κύθνιος Τυρός» τότε και «Θερμιώτικο Τυρί» τώρα. Ουσιαστικά η ονομασία του προέρχεται από το όνομα του νησιού που παράγεται, Κύθνος ή Θερμιά ανάλογα τη χρονική περίοδο και όχι από κάποιο άλλο χαρακτηριστικό του (π.χ. τούλου-μοτύρι, φέτα, μανούρι). Σε αυτό το σημείο ήταν που στάθηκε και ο Υπουργός Οικονομικών της Ελλάδας κ. Αλογοσκούφης ο οποίος αναφέρθηκε, σε εισήγησή του στο Ελληνοαμερικανικό Επιμελητήριο, τον Οκτώβριο του 2006, στην ανάγκη προώθησης τυποποιημένων και με ταυτότητα ελληνικών τυριών, που θα διοχετεύονται στην αγορά με Ονομασία Γεωγραφικής Ενδειξης όπως ακριβώς συνέβαινε, σύμφωνα με το παράδειγμα που ανέφερε ο Υπουργός στην συγκεκριμένη συνάντηση, κατά την αρχαιότητα με τον «Κύθνιο Τυρό».

Θα μπορούσαμε να κάνουμε μία σύντομη ιστορική αναδρομή για να δούμε τι συνέβαινε στους περασμένους αιώνες με το θερμιώτικο τυρί. Σχετικές πληροφορίες αντλούμε από αρχαία και νεότερα συγγράμματα.

Ο λόγιος συμπατριώτης μας δημοδιδάσκαλος Αντώνιος Βάλληνας κάνει εκτενή αναφορά στην σημασία του «Κύθνιου Τυρού» για την οικονομία και τη φήμη του νησιού στο έργο του «Κυθνιακά», που εκδόθηκε το 1882 στην Ερμούπολη της Σύρου. Πολύ ενδιαφέρον παρουσιάζει η περιγραφή από τον Βάλληνα, του τρόπου με τον οποίο παρασκευάζαν το τυρί οι σύγχρονοι του Κύθνιοι. Χλωρό και άβραστο ό-

πως είναι το αφήνουν ν' αποκτήσει μία υπόξινη γεύση και το αλατίζουν σε πηλίνα πιθάκια όπου το τοποθετούν πολύ καλά πιεζόμενο και το αναστρέφουν τακτικά, μέχρι να στραγγίσει ο ορός (ο τυρόαλας). Αναφέρει μεταξύ άλλων ότι έχουν γίνει πολλές φορές σχόλια για την ποιότητα και την αξία του «Κύθνιου Τυρού», όπου θεωρούνταν εκλεκτό και ακριβό προϊόν, από αρχαίους συγγραφείς όπως είναι ο Αριστοτέλης, ο Διογένης ο Λαέρτιος, ο Στέφανος ο Βυζάντιος, ο Πολυδεύκης, ο Πλίνιος και άλλοι. Ο Πλίνιος ήταν εκείνος ο οποίος απέδωσε την διατήρηση για μεγάλο χρονικό διάστημα, της λευκότητας και της νοστιμότητας γεύσης του «Κύθνιου Τυρού», όχι μόνο στο ότι διατηρεί όλο το βούτυρό του, αλλά και στην τροφή των αιγοπροβάτων που προήρχετο από του φρυγμένου στην Κύθνο κτύσιου, που πιθανολογεί ότι είναι το σημερινό θερμιώτικο αγριοτρίφυλλο.

Αξίζει εδώ να κάνουμε ιδιαίτερη αναφορά και στην εισήγηση με θέμα «Κείος ή Κύθνιος ο τυρός» της Δρ Λίνας Γ. Μενδώνη, (Κέντρο Ελληνικής και Ρωμαϊκής Αρχαιότητας, Εθνικό Ίδρυμα Ερευνών) σε πρόσφατο συνέδριο για το ελληνικό τυρί. Εκεί η Δρ Λίνα Μενδώνη, διευκρίνισε ότι ο Αιλιανός, στο «Περί Ζώων» πονήματός του, περιλαμβάνει μία μοναδική μαρτυρία του αγρονόμου Αισχυλίδη (3ος αιώνας π.Χ.), όπου αναφέρει ότι και στην Κέα παραγόταν ένα εξαιρετικής ποιότητας τυρί από πρόβιο γάλα, το οποίο ονομάζεται «Κύθνιος Τυρός». Τα ζώα στην Κέα τρέφονταν με ένα μείγμα άγριων χορτών, κτύσιου, φύλλα από σκαίς, φύλλα ελιάς, άχυρα από διάφορα όσπρια και αγκάθια. Αποτέλεσμα του συγκεκριμένου τρόπου εκτροφής των προβάτων ήταν η παραγωγή του εκλεκτού «Κύθνιου Τυρού», ονομασία που προφανώς οφείλεται σε ένα ίδιο τυρί που παράγονταν και στην αρχαία Κύθνο. Στην Κύθνο, όπου κατά την αρχαιότητα ήταν περισσότερο κτηνοτροφικό νησί από την Κέα, υπήρχαν όλες οι προϋποθέσεις για την παραγωγή εκλεκτού τυριού, το οποίο ήδη στον 4ο αι. π.Χ., θεωρείται είδος πολυτελείας, είναι πολύ ακριβό, καταναλώνεται στα τραπέζια των πλούσιων Αθηναίων και μαρτυρείται ενταγμένο στα δίκτυα εξαγωγών του νησιού. Συνδεύει τα δειπνα των αριστοκρατών, στην Αίγυπτο των Πτολεμαίων, στα μέσα του 3ου αι. π.Χ.

ενώ κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους εξάγεται σχεδόν όλη παραγόμενη ποσότητα στην πρωτεύουσα Ρώμη. Φαίνεται λοιπόν, ότι η Κύθνος είχε καταφέρει με την ονομασία «Κύθνιος Τυρός» να εξασφαλίσει ένα είδος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης για το προϊόν της. Την ονομασία αυτή τη χρησιμοποιούσαν στα αρχαία χρόνια για να δηλώνουν πιθανότατα την παραγωγή τυριού όχι μόνο της Κύθνου, αλλά και τυριού ίδιων χαρακτηριστικών παραγόμενου και σε άλλα νησιά, αντί της γενικότερης ονομασίας «νησιωτικός τυρός».

Παρατηρούμε λοιπόν ότι σύμφωνα με τις αρχαίες γραπτές πηγές η ποιότητα του «Κύθνιου Τυρού» εντοπίζεται στην τροφή των ζώων και συγκεκριμένα στο φυτό κτύσιου. Ποιο όμως είναι αυτό το φυτό; Ανατρέχοντας σε ηλεκτρονικές πηγές του διαδικτύου εντοπίσαμε κάτι εξαιρετικά σπουδαίο για το νησί μας. Στη διεθνή βιβλιογραφία αναφέρεται ότι το γενικό λατινικό όνομα Κύτισος (Cytisus) προέρχεται από το όνομα της νήσου Κύθνου (Cythnos), σύμφωνα με τους αρχαίους Ρωμαίους συγγραφείς Πλίνιο και Βιργίλιο. Με το όνομα κύτισος προσδιορίζεται σήμερα παγκόσμια, μία μεγάλη κατηγορία φυτών με κοινά χαρακτηριστικά. Το εντυπωσιακό είναι πως όλοι συμφωνούν στην προέλευση του ονόματος κύτισος, ότι δηλαδή προέρχεται από το όνομα του ελληνικού νησιού Κύθνου όπου φημιται σε αβελονία: «The generic name Cytisus is said to be a corruption of the name of a Greek island, Cythnos», «Cytise Faux-ebenier, Cytise-agrappes, Faux-Ebenier, Cytise-de-Virgile». - Nom latin : Cytisus Laburnum (de Cythnos, une des îles de la Grece, ou les Cytises croissent en abondance)», «Cytisus: El nombre deriva del griego "kytinos", nombre aplicado a las leguminosas de hoja trifoliolada y que al parecer precede de "Cythnos", una isla del Egeo donde probablemente abundan». Οι Θερμιώτες αγνοούν το όνομα κύτισος, ως εκ τούτου δεν μπορούμε να προσδιορίσουμε ποιο είναι αυτό το φυτό στη θερμιώτικη φύση, ποια είναι η κοινή του ονομασία και πως αποκαλείται στη θερμιώτικη ντοπιολαλιά. Κάποιες πρώτες ενδείξεις, χωρίς να μπορούμε να αποδείξουμε ακόμα κάτι, είναι ότι πρόκειται για ένα εί-

ΣΥΝΕΧΕΙΑ στην 3η σελίδα

SOS ΓΙΑ ΠΥΡΟΣΒΕΣΗ - ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

Πρόσφατα -μέσα στον Ιούνιο 2007- το νησί μας αναστατώθηκε και πάλι από μεγάλης έκτασης πυρκαγιά που ξεκίνησε από την περιοχή Πετιοιά της Πισκοπής και σταμάτησε λίγο πριν την Δρυοπίδα, περνώντας «ξυστά» από τα Μαρτινίκια και από τον Μέρικα!

Οι κάτοικοι και των δύο χωριών - Χώρας και Δρυοπίδας αλλά και του Μέρικα, πέρασαν δύσκολες ώρες.

Ο Δήμαρχός μας, έδωσε μάχη για το συντονισμό και την κατάσβεση...

Όμως, το «κενό» όπως φάνηκε, ήταν μεγάλο... Ας πάρουμε ένα μάθημα επιτέλους... Ας κάνουμε ένα σχεδιασμό... Ας είναι μπροστάρης ο Δήμος.

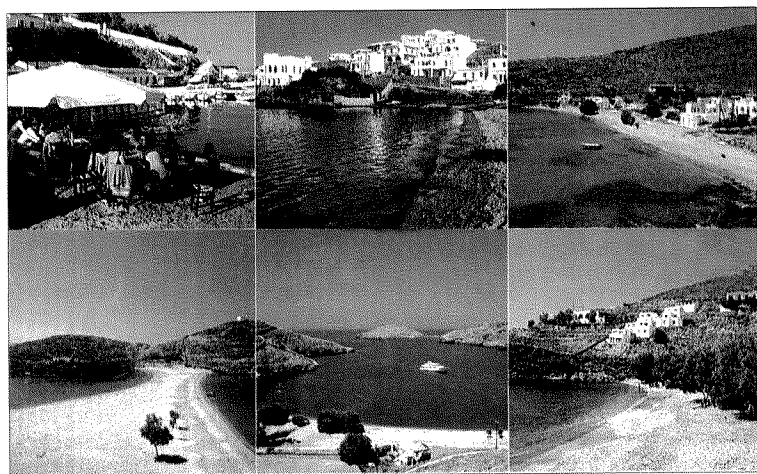
- Να δημιουργηθούν ομάδες πυρόσβεσης στους μεγάλους οικισμούς από ντόπιους και παραθεριστές, που θα συντονίζουν τους υπόλοιπους.

- Να εφοδιασθούν οι μεγάλοι παραλιακοί οικισμοί τουλάχιστον με σωλήνες - μάνικες και με αντλίες θαλασσινού νερού.

- Να προμηθευτούν όλοι πυροσβεστήρες.

Και εντέλει, ας θυμηθούμε για άλλη μια φορά, τον αξιόμηστο Γιάννη Φραγκουλάκη - Πρόεδρο του Συνδέσμου μας, που εδώ και τριάντα χρόνια είχε οργανώσει σύστημα πυρόσβεσης στον πευκόνα της Κανάλας, που σωζεται ακόμη και σήμερα με πυροσβεστικές φωλιές, με σωλήνες [μάνικες], με αντλία κ.α. τα οποία σημειωτέον συντηρούνται κατ' έτος δωρεάν από τον εξαιρετικό συμπατριώτη μας και μέλος του Δ.Σ. Βαγγέλη Τρωαδά.

Το Δ.Σ.



Ο Συνδεσμός Δρυοπιδέων και τα «Θερμιώτικα Νέα» εύχονται σε όλους τους συμπατριώτες μας καλό καλοκαίρι και καλή αντάμωση στο πανηγύρι μας του Δεκαπενταγυιστού στην Κανάλα.

Κοινωνικά Νέα

ΓΕΝΝΗΣΕΙΣ

- Η **Αννα** σύζυγος **Ιωάννη Γεωρ. Μαρτίνου**, γέννησε αγοράκι στη Δρυοπίδα.

- Η **Ποτίτσα** σύζυγος **Μιχαήλ Πατσουλάκη** (της Μαρίας του Μιχαλάκου) γέννησε αγοράκι στην Αθήνα.

- Η **Ευαγγελία** σύζυγος **Κων/νου Τσιρδήμου** (της Καλλιόπης του Γιάννη του Δημητράκη) γέννησε αγοράκι στην Αθήνα.

- Η **Μαρία Γονίδη** (του Αντωνίου και της Καλλιόπης) σύζυγος **Χαράλαμπου Λαβίδα** γέννησε κοριτσάκι στην Αθήνα.

- Η **Κων/να** σύζυγος **Εμμαν. Γκούμα** (του Καϊκάρη) γέννησε αγοράκι στη Δρυοπίδα.

- Η **Μαρία Λιανού**, του Ανδρέα της Κυριακώς Λαρεντζάκη, γέννησε κοριτσάκι στην Αθήνα.

Ο Σύνδεσμός μας εύχεται να τους ζήσουν.

ΑΡΡΑΒΩΝΕΣ

- Ο κ. **Βλάσσης Ευαγ. Τρωγάδης** και η δις **Βαρβάρα Κρομμύδα** αρραβωνιάστηκαν στην Αθήνα.

- Ο κ. **Λαρεντζάκης Μιχάλης** του Ιωάννου (του Ορφανού) και η δις **Μαριάννα Γονίδη** του Αιμιλίου (του Ντο) αρραβωνιάστηκαν στην Αθήνα.

- Ο κ. **Γιάννης Τσεθής** και η δις **Μαρία Αντ. Γεωργούλη** αρραβωνιάστηκαν στην Αθήνα.

Ο Σύνδεσμός μας εύχεται καλά στέφανα.

ΓΑΜΟΙ

- Ο κ. **Λαρεντζάκης Φραγκίσκος** και η δις **Ελένη Καλλιλά** παντρεύτηκαν στη Δρυοπίδα.

- Ο κ. **Κώστας Δημ. Γονιδάκης** (του Βιολιτζή) και η δις **Κατερίνα Φραγκίσκου Γκούμα** παντρεύτηκαν στη Δρυοπίδα.

- Ο κ. **Γιώργος Πατσουλάκης** (της Μαρίας του Μιχαλάκου) και η δις **Κατερίνα Καλόβολου** παντρεύτηκαν στην Αθήνα.

- Ο κ. **Στυλιανός Χρ. Ρίζου**, εγγονός Λάζαρου Μαρτίνου παντρεύτηκε τη δίδα **Σωτηρία Ανερούση** στην Αθήνα.

- Ο κ. **Αρης Κωτσαδάμ** και η δις **Μαρία Γεωρ. Μαρτίνου** παντρεύτηκαν στην Αθήνα.

- Ο κ. **Βαρντάν Ανταμιάν** και η δις **Ροζ Μαρί Δημ. Γαρδεράκη** παντρεύτηκαν στην Αθήνα.

- Ο κ. **Βαγγέλης Δημ. Μαρτίνος** και η δις **Βάλια Φίλιππα** παντρεύτηκαν στο Μέριχα.

- Ο κ. **Ιωάννης Γ. Πατεστής** και η δις **Μαρία Γ. Τσιρδήμου** παντρεύτηκαν στο Αιγάλεω.

- Ο κ. **Αρης Αλεξόπουλος** και η δις **Μαρία Δ. Γονίδη** παντρεύτηκαν στο Μέριχα.

- Ο κ. **Γιάννης Αντ. Καλλίλας** και η δις **Δήμητρα Κοσμά** παντρεύτηκαν.

- Ο κ. **Δημήτρης Καλλιότης** και η **Νατάσα Ν. Μπουρίτη** παντρεύτηκαν στην παραλία του Σκύλου στα Θερμιά.

- Ο κ. **Κων/νος Αμβραζής** και η δις **Ρέα Παπαϊωάννου** παντρεύτηκαν στην Αθήνα.

Ο Σύνδεσμός μας εύχεται κάθε ευτυχία.

ΘΑΝΑΤΟΙ

- Απεβίωσε στην Αθήνα ο **Γεώργιος Εμ. Γκούμας**.

- Απεβίωσε στη Δρυοπίδα ο **Γιάννης Κων. Τσιρδήμος**, ετών 79.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Αννουσιώ Γεωρ. Μαρτίνου** (του Τσαλίκου), ετών 84.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Βασιλική Αντ. Γονιδάκη** (η Βασιλική του Σταύρου) ετών 91.

- Απεβίωσε στην Αθήνα ο **Γιάννης Δημ. Γονίδης** (του Αντώνη) ετών 76.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Ευφροσύνη Ιω. Γονίδη** (η Φρόσω του Ζαφείρη του Λάζου) ετών 89.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Μαρία Γονίδη** του Θοδωρή ετών 84.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Αννεζιώ Αντων. Μαρτίνου**, ετών 83.

- Απεβίωσε στην Αθήνα η **Κατερίνα Αντ. Γονιδάκη**, ετών 88.

- Απεβίωσε στην Αθήνα ο **Μανώλης Αντ. Γονιδάκης**, ετών 86.

- Απεβίωσε στον Πειραιά ο **Ζαμπέτας Ανάργυρος** (του Αντώνη Γιόκου), ετών 84.

- Απεβίωσε στην Αθήνα ο **Στέφανος Γκούμας**, ετών 81.

Ο Σύνδεσμός μας συλλυπείται τους οικείους τους.

ΔΩΡΕΕΣ

Ο Σύνδεσμος Δρυοπιδέων προσέφερε 300 ευρώ στον Εξωραϊστικό Σύλλογο Κανάλας για τα έξοδα ιερέα και ψάλτη κατά τις ημέρες του Πάσχα.

Ο κ. **Ιάκωβος Στ. Φίλιππας** προσέφερε 160 ευρώ εις μνήμη της Νανάς Μπριασούλη - Τσορβά υπέρ των έργων του Συνδέσμου.

Ο κ. **Γιάννης Μαρτίνος** προσέφερε 50 ευρώ υπέρ των έργων του Συνδέσμου.

ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ ΟΤΙ:

Η συμπατριώτισσά μας **Καλλιόπη Παπαγεωργίου** - Κοντοπούλου πωλεί θυμαρίσιο μέλι, βασιλικό ποττό και γύρη. Τηλ. 210.61.21.123.

ΕΚΕΙΝΟΙ ΠΟΥ ΦΕΥΓΟΥΝ

Ήρεμη, όπως ήρεμη ήταν ολόκληρη η ζωή της, άφησε τον μάταιο τούτο κόσμο την ημέρα της Αναλήψεως του Χριστού μας η **Αθηνά Τσορβά-Μπριασούλη**, γιατί αυτό ήταν το θέλημα του Θεού.

Η πίστη, η ελπίδα και η αγάπη ήταν οι αρετές της Αθηνάς, όπως έλεγε ο απόστολος Παύλος: «νυνί δε μένει πίστις, ελπίς, αγάπη, τα τρία ταύτα...».

Διότι αυτές οι αρετές είναι ο μεγαλύτερος θησαυρός της ψυχής του ανθρώπου που ενώνουν αυτόν με τον Κύριον. Σ' αυτές τις αρετές ξεχωριστά από όλες τις άλλες αποκρίνεται η μισθοδοσία που έχουν να λάβουν από τον δίκαιο κριτή Θεό. Με την «πίστιν» θέλουν καταξιωθεί αυτοί που βλέπουν τον Θεό, με την «ελπίδα» θέλουν καταξιωθεί να Τον απολαμβάνουν και με την «αγάπη» έχουν να χαίρονται μετ' Αυτού παντοτινά.

Εμείς, μετά βαθιάς συγκίνησης προσευχόμαστε επιτελούντες ιερό καθήκον προς την Αθηνά μας, την ευγενέστατη αυτή στην ψυχή «δέσποινα», η οποία καθ' όλο της τον βίο υπήρξε η προσωποποίηση της πίστεως, της ελπίδος, της αγάπης, της φιλαλληλίας και της φιλανθρωπίας.

Η μεγάλη και ευγενική ψυχή της που περιέκλειε θησαυρούς καλοσύνης και αγαθότητας ήταν η πλούσια πηγή των ωραιότερων και ευγενέστερων αισθημάτων τα οποία ενστάλαξε στην μεγάλη καρδιά του συζύγου της με αποτέλεσμα τα φωτεινά στολίδια της ψυχής των να τα μεταδώσουν στα τέκνα των.

Εάν υπήρχαν τέτοιες γυναίκες και σύζυγοι, σε διαφορετικό επίπεδο θα ευρίσκονταν οι οικογένειες, οι κοινωνίες και τα έθνη.

Είναι αλήθεια ότι στον κόσμο αυτό, κάθε ύπαρξη καλή που γεννιέται, να χάνεται γρήγορα, όπως ήταν η ευγενής ύπαρξη της Αθηνάς, που η παρουσία της πλούτιζε το νόημα της ζωής και ωραιοποιούσε τους αγώνες της. Με τον χαμό αυτό θλιβόμαστε ακόμη περισσότερο, παρηγορούμε δε την οικογένειά της, τους γονείς της και τις αδελφές της και τους ευχόμαστε υγεία για την συνέχιση της ωραίας αυτής λεωφόρου που χάραξε η Αθηνά και κατεύθυνε τα βήματά της.

Η Αθηνά υπήρξε καλή χριστιανή και σύζυγος και μητέρα υποδειγματική. Μαζί με τον σύζυγό της υπήρξαν καλοί οικογενειάρχες. Μαζί μεγάλωσαν τα πέντε παιδιά τους, τα οποία διαπαιδαγώγησαν με χριστιανικές αρχές. Τα τρία μεγαλύτερα τα μόρφωσαν ώστε να είναι αγαπητά και χρήσιμα στην κοινωνία. Ο πρωτότοκος Χρήστος είναι πτυχιούχος της Γεωπονικής Σχολής Αθηνών, η Ευφροσύνη και ο Παναγιώτης είναι τελειόφοιτοι της Ιατρικής Σχολής του Παν/μίου Αθηνών και θα είναι οι μελλοντικοί Ιατροί, άξιοι συνεχιστές της επιστήμης των γονέων τους. Τα δύο τελευταία, Αλέξανδρος -

Φίλιππος και Δημήτρης σπουδάζουν ακόμη.

Η Αθηνά απέρχεται του μάταιου τούτου κόσμου με την δικαία αναγνώριση όλων ότι επέλεξε το καθήκον της ως καλή χριστιανή Μάννα και ως διακεκριμένη επιστήμη Ιατρός, Μικροβιολόγος, Διευθύντρια της Αιμοδοσίας του Νοσοκομείου ΝΙΜΤΣ. Στις καρδιές όλων μας και στις δελίδες της Ιστορίας της Επιστήμης η μνήμη της θα παραμείνει αιώνια. Σιωπηλή και αθόρυβη ήταν ολόκληρη η ζωή της διακεκριμένης επιστήμονος, όλοι οι συνάδελφοί της Ιατροί και οι συνεργάτες της την αγαπούσαν και όλους τους αγαπούσε. Η Αθηνά ήταν διακεκριμένο μέλος της Ορθοδόξου Χριστιανικής Ενωσεως (Χριστιανικός Όμιλος Φοιτητών και Επιστημόνων) καθώς επίσης και ο σύζυγός της Καθηγητής της Ιατρικής Σχολής του Παν/μίου Κρήτης με master σπουδών της Ιατρικής Αγγλίας και Αμερικής, και πτυχιούχος της Θεολογίας του Παν/μίου Αθηνών.

Εν μέσω συγκινητικών εκδηλώσεων ειλικρινούς πένθους παρακολούθησε την νεκρώσιμο ακολουθία πλήθους κόσμου, Ιατρών συναδέλφων της και του συζύγου της, Καθηγητών Πανεπιστημιακών Σχολών, μορφωτικών οργανώσεων, μέλη της Ορθοδόξου Χριστιανικής Ενωσεως, εκπαιδευτικών Μέσης Εκπαίδευσης, Μελών του Συνδέσμου Δρυοπιδέων Κύθνου, καθώς και άλλων Οργανισμών και Ιδρυμάτων. Της νεκρωσίμου ακολουθίας χοροστάτησαν οι Σεβασμιώτατοι Μητροπολίτες Νικοπόλεως και Πρεβέζης Μελέτιος και Μεσογαίας και Λαυρεωτικής Νικόλαος, καθώς και ικανός αριθμός ιερέων και ιεροφωτιστών.

Ο θάνατός της συντάραξε όλους μας, σύζυγο, τέκνα, γονείς, αδελφές, θείους και θείες, φίλους και γνωστούς που όλοι μαζί μετά βαθύτατης συγκίνησης και δακρύων εκδήλωσαν τα αισθήματα αγάπης και τον σεβασμό στη μνήμη της και φλογερά δάκρυα αληθινής θλίψεως χύθηκαν επάνω στον τάφο της, που αγκάλιασε και σκέπασε την διαλεκτική και γλυκύτατη Αθηνά μας δίδοντας το τελευταίο αντίο ψάλλοντας όλοι μας το «Χριστός Ανέστη».

Εγώ, ο θείος της και η θεία της Άννα κλίνουμε ευλαβικά το γόνυ προ της ιερής μνήμης της και ικετεύουμε τον Ύψιστο και Παντοδύναμο Θεό, όπως την αναπαύσει «εν σκηναίς δικαίων», «ένθα ουκ εστί πόνος, ου λύπη, ου στεναγμός».

Όλοι εμείς οι συγγενείς που δεχθήκαμε τα μυρίπνοα άνθη της αγάπης σου, εναποθέτουμε ευλαβικά τις ευχές μας και τα δάκρυά μας για τον απρόοπτο θάνατό σου και προσευχόμεθα υπέρ αναπαύσεως της ψυχής σου και αναφωνούμε «Αιώνια η μνήμη». Καλό ταξίδι σου ανιψιά μας Αθηνά, εκεί στα ψηλά, στη νέα σου κατοικία του ουρανού, κοντά στον Θεόν που αγάπησες και πίστευες.

ΘΕΟΔΩΡΟΣ ΑΝΑΠΑΙΩΤΗΣ

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ

Ο ιατρός **Κώστας Καραχρήστος** θα εξετάζει το μήνα Αύγουστο στο ιατρείο Δρυοπίδος **δωρεάν**. Είναι γιος της Φροσούλας του Αντώνη Ζαμπέτα (του Γιόκου), ο οποίος προσέφερε ένα υπερηχογράφο στο ιατρείο Δρυοπίδος και βραβεύθηκε γι' αυτό, από τον Σύλλογο Μέριχα.

ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΒΑΡΘΟΛΟΜΑΙΟ ΜΙΧΑΗΛ ΜΑΡΙΝΟ

Όταν η Φρόσω, η μητέρα μου, βρισκόταν με τον αγαπημένο της ξάδελφο Μαίο (χαιδευτικά έτσι τον φώναζε), τότε μια δυνατή αόρατη κλωστή ένιωθα να ξετυλίγεται.

Παράλληλα, αντιλαμβανόμουν ότι οι δυο τους είχαν αναπτύξει ένα δικό τους πολύ δυνατό κώδικα συνεννόησης αμοιβαίου σεβασμού, αγάπης και εκτίμησης που σπάνια συναντάς.

Τα νέα για την υγεία του Βαρθολομαίου τα έμαθα το περσινό καλοκαίρι. Δεν πίστεψα σε καμιά περίπτωση ότι θα έφευγε τόσο σύντομα. Λίγους μήνες μετά Αρχές Φλεβάρη, όπως η Φρόσω. Δυο χρόνια μετά.

Ένωθα συνεχώς την αδυναμία που της είχε. Θα ήθελα να αποκαλύψω ότι χάρη στη δική του μεσολάβηση κατόρθωσα και πήρα λίγες μέρες άδεια από το Πολεμικό Ναυτικό τον Ιούλη του 1992. Αναπάντεχα βρέθηκα στα Μαρτινάκια. Για το χατίρι της Φρόσως που στενοχωριόταν. Τον ευχαριστώ πολύ γι' αυτό. Είμαι πολύ υποχρεωμένος και δεν το ξεχνώ.

Όπως θα παραμείνουν βαθιά χαραγμένα μέσα μου οι καλοκαιρινές μας τυχαίες (οι περισσότερες ή μάλλον όλες) οικογενειακές συναντήσεις στα Θερμιά. Ιδιαίτερα στο μαγευτικό όρμο γι' Μυρσινιάς. Εκεί στα βορινά του νησιού μας, στα Κακόβολα γνώρισα και αγάπησα με τη σειρά μου έναν καπετάνιο.

Ο Βαρθολομαίος όμως δεν ήταν συνηθισμένος καπετάνιος. Ήταν καπετάνιος του όμορφου καϊκιού του και συνάμα ήταν κι ένας καπετάνιος της ζωής. Αυτή τη ρουφούσε μέχρι το μεδούλι της. Στοργικός πατέρας, αγαπημένος σύζυγος, λατρεμένος γιος και αδελφός. Θερμιώτης - Μεριχανός, καταπληκτικός χορευτής του Θερμιώτικου μπάλου. Άνθρωπος της παρέας, του κεφιού και του χαμόγελου, σίγουρα θα μας λείψει. Οι συναντήσεις μας μαζί ήταν πάντα ευχάριστες και δημιουργικές.

Στον Μαίο, τον καπετάνιο της ζωής

*Στη Μυρσινιά όταν βρίσκομαι
ανατολή ή δειλί
θα παίρνεις την αγάπη μου
απ' τη καρδιάς τα χείλη,
να δίνεις στη Φροσούλα σου
που τόσο αγαπούσες
και το μοναχοπαιδί της
παντοτε το βοηθούσες,
Με τρόπο που ήτανε κομψό
συνάμα και ωραίο.
Καλό ταξίδι από ψυχής
θείε Βαρθολομαίε.*

Είναι η πρώτη φορά που γράφω έμμετρα και αποχαιρετώ κάποιον μ' αυτό τον τρόπο. Ξεχωριστά. Θα ήθελα αγαπημένε μου Βαρθολομαίε να γνωρίζεις όποτε η ρότα με βγάζει από τα Κακόβολα, εκεί στη Μυρσινιά, τα μάτια μου θα σε βλέπουν επάνω στο όμορφο σκαρί σου. Όπως εκείνα τα καταπληκτικά καλοκαίρια της συνάντησής μας. Θα σε κοιτώ, θα με χαιρετάς, θα με φωνάζεις, θα μου χαμογελάς, όπως έκανες πάντα.

Να είσαι ήσυχος και σίγουρος ότι η καπετάνισσα της ζωής σου, η Μαίρη, η μητέρα των παιδιών σας, θα καταφέρει να ξεπεράσει τα Κακόβολα της δικής σου απουσίας και να οδηγήσει τα παιδιά σας το Μιχάλη και το Μάριο στη δική τους αγαπημένη «Μυρσινιά», τη ζωή τους. Στη «Μυρσινιά» της οικογενειακής γαλήνης, της πνευματικής δημιουργίας και της επαγγελματικής κατάξωσης.

ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΟΥΛΟΥΔΑΣ

ΘΕΡΜΙΩΤΙΚΑ
Νέα

Τριμηνιαίο Δεῖτιο του Συνδέσμου Δρυοπιδέων

Εκδότης - Δ/ντής:
**ΕΙΡΗΝΗ ΜΠΟΥΚΗ-
ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ**
Τηλ.: 210/8828.250

Ιδιοκτήτης:
**Σύνδεσμος
Δρυοπιδέων Κύθνου**
Κωδικός 2873

Υπεύθ. Τυπογραφείου:
ΠΑΝ. ΜΑΥΡΑΚΗΣ
Τηλ.: 210/5241.945

Φωτοσ/σία - Ατελιέ:
ΕΜ. ΧΑΤΖΗΘΕΟΔΩΡΟΥ
Τηλ.: 210/5242.969
FAX: 210/5241.227

ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΚΩΝ/ΝΟ ΙΩΑΝ. ΓΟΝΙΔΗ

Η Αγάπη είναι ζωή
και η ζωή είναι αγάπη.
Αγάπα για να ζήσεις
και ζήσε για να αγαπάς.

Διονύσιος Σολωμός

Με αυτούς τους στίχους του εθνικού μας ποιητή Διονύσιου Σολωμού, θα ήθελα αγαπημένε μου μπαρμπα-Κώστα να σε αποχαιρετήσω και να σε αποχωριστώ. Η ζωή σε αγάπησε πολύ γι' αυτό και η διάρκεια της ήταν άφθονη σε σένα. Όμως και η δική σου αγάπη για κείνη δεν πήγαινε πίσω. Σκόρπιζες απλόχερα τη δική σου πείρα και σοφία σε όλους εμάς τους νεότερους. Είναι δύσκολο στην πορεία να ανακαλύπτεις σιγά-σιγά ότι είσαι ο μεγαλύτερος και ο πατριάρχης της οικογένειάς σου. Κάτι σαν τον Αβραάμ που οι απόγονοί του δημιουργήσαν μια μεγάλη φαμίλια. Το ίδιο έπραξες κι εσύ. Μια όμορφη οικογένεια με γερά θεμέλια και καταπληκτική υποδομή.

Δυστυχώς, όμως, η ζωή που τόσο σε αγάπησε, σε πίκρανε με την απουσία της συντροφιάς σου και μητέρας των παιδιών σου Καλλιόπης, το χειμώνα του 1989. Όμως εσύ δυνατός παλικάρι, όπως ήσουν πάντα, δεν έσκυψες ποτέ το κεφάλι. Δεν λύγισες όταν έχασες τον πρωτότοκο εγγονό σου Αντώνη, που έφυγε άγουρα και άδικα πριν από μερικά χρόνια.

Όλα αυτά τα κράτησες ιερό φυλακτό μέσα σου. Έκανες όπλο την αγάπη σου και προσπαθούσες, εμάς τους νεότερους, τα εγγόνια σου να μας προφυλάξεις και κρατήσεις κάτω από τα στοργικά φτερά του πατέρα.

Θα ήθελα τελειώνοντας να δεχτείς τη συγγνώμη μου. Σε σένα και στην αδελφή σου Μαρία. Τη γιαγιά μου. Επαγγελματικοί λόγοι δεν μου επέτρεψαν να σας αποχαιρετήσω στην εκκλησιά και στο κοιμητήριο όταν το κανηλαίο της ζωής σας έσβησε. Ας είναι αυτές οι λίγες γραμμές ο δικός μου αποχαιρετισμός, αφού έλειψα τότε. Άλλωστε, γονείς είσατε - ξέρετε να συχωρείτε τα άσπτα παιδιά σας.

Με εκτίμηση
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΟΥΛΟΥΔΑΣ
(εγγονός της Μαρίας,
γιος της Φρόσως)

**Επισκευές Ψυγείων,
Πλυντηρίων, Κουζινών
Τοποθετήσεις - Συντηρή-
σεις Κλιματιστικών
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ Σ. ΓΚΟΥΜΑΣ**
Ταχεία εξυπηρέτηση
και στην Κύθο
ΚΑΤΟΠΙΝ ΣΥΝΕΝΝΟΗΣΗΣ
Τηλ. 210.5905009, 6945.765204

✓ Πολύ κοντά στην Πα-
τριωτική μας Στέγη στο Αιγά-
λεω, οδός Μ. Μπότσαρη και
Κύπρου, έχουμε τώρα το δικό
μας στέκι, καφέ - αναψυκτή-
ριο με ποικιλίες - πίτσες -
παγωτά κλπ.

Το άνοιξαν ο Μιχάλης και η
Αγγελική Χίου. Λειτουργεί όλη
τη μέρα εκτός από τις μεση-
μεριανές ώρες 4 - 6.30 μ.μ.

ΜΑΡΙΑ Γ. ΦΙΛΙΠΠΑ
Πολιτικός Μηχανικός, BSc, MSc
Μέλος Τ.Ε.Ε.

Οικοδομικές άδειες
Μελέτη - επίβλεψη - κατασκευή
Άδειες λειτουργίας καταστημάτων
Διακόσμηση εσωτερικού
& εξωτερικού χώρου
Σχεδίαση σε 3D - φωτορεαλισμός
Καποδιστρίου 5 - 12244 Αιγάλεω
Τηλ.-φάξ: 210.5312380
κιν.: 6973.698801
e-mail: mfilippa@tee.gr

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΑ ΝΕΑ

Ερμούπολη 8/5/2007

Α.Π.: 215

**ΘΕΜΑ: Ένταξη νέων Διαδρομών
Πολιτιστικού Ενδιαφέροντος στο
Περιφερειακό Δίκτυο Ν. Κύθνου**

ΑΠΟΦΑΣΗ

Έχοντας υπ' όψιν:
α. Την με Α.Π. 5474/8.7.05 εγκύκλιο του Νομάρχη Κυκλάδων,
β. Την από 2.11.05 υποβληθείσα από το Τμήμα Γεωγραφίας του Χαροκοπείου Παν/μιου για λογαριασμό της Ν.Α. Κυκλάδων Τελική Έκθεση του προγράμματος «Ανάπλαση - Ανάδειξη Δικτύου Περιφερειακών Διαδρομών Ν. Κέας - Κύθνου - Σεριφουν»,
γ. Την ανάγκη διάσωσης των παλαιών αρτηριών επικοινωνίας των εξοχών (δικτύων λιθόστρωτων δρόμων και μονοπατιών), συντήρησής και ανάδειξής τους σε Διαδρομές Πολιτιστικού Ενδιαφέροντος ως πεδίο ανάπτυξης του πολιτιστικού περιφερειακού τουρισμού,

ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ

Εντάσσουμε στο νομαρχιακό πρόγραμμα Ανάδειξης Διαδρομών Πολι-

τιστικού Ενδιαφέροντος και στο περιφερειακό Δίκτυο Διαδρομών νήσου Κύθνου τους παρακάτω λιθόστρωτους δρόμους και δημοσία μονοπάτια της Ν. Κύθνου:

1. Διαδρομή αρ. 6: Ακτή Επισκοπής - Απόκρουση - Βρυόκαστρο.
2. Διαδρομή αρ. 7: Δρυοπίδα (Ντιρίου) - Ζογκάκι - Ακτή Κουρή.
3. Διαδρομή αρ. 8: Δρυοπίδα - Πετροβούνι - Ακτή Επισκοπής.

Για την ανάδειξη των παραπάνω Διαδρομών θα συνταχθεί τεχνική έκθεση, προκειμένου να προβλεφθεί αντίστοιχη πίστωση από το νομαρχιακό Π.Δ.Ε.

Για οποιοσδήποτε μορφής επεμβάσεις ή αλλοιώσεις στα μορφολογικά στοιχεία των παραπάνω μονοπατιών, απαιτείται προηγουμένως συνεννόηση με την υπηρεσία μας, καθώς και με τις συναρμόδιες υπηρεσίες. Σε κάθε περίπτωση είναι απαραίτητη η σύνταξη και έγκριση και περιβαλλοντικών επιπτώσεων, καθώς και τεχνικών μελετών ή εκθέσεων.

Ο Αντινομάρχης
ΛΑΖΑΡΟΣ Ν. ΘΕΟΦΙΛΟΣ

ΤΟ ΘΕΡΜΙΩΤΙΚΟ ΤΥΡΙ

■ **ΣΥΝΕΧΕΙΑ από την 1η σελίδα**
δес τριφυλλίου, όταν αυτοφύεται σε πολλά σημεία του νησιού και οι σύγχρονοι Κύθνιοι κτηνοτρόφοι το θεωρούν εξαιρετική ζωοτροφή. Το ίδιο πιθανολογεί και ο Βάλληνας το 1882. Απομένει στους σχετικούς επιστήμονες να ταυτοποιήσουν το συγκεκριμένο φυτό και να μας οδηγήσουν σε ασφαλή επιστημονικά συμπεράσματα. Αυτό, θα ήταν εξαιρετικά χρήσιμο στις σημερινές συνθήκες εκτροφής, διότι όχι μόνο σε τοπικό αλλά και σε εθνικό επίπεδο η Ελλάδα είναι ελλειμματική σε παραγωγή ζωοτροφών, πόσο μάλλον ποιοτικών όπως ισός αποδειχθεί το θερμιώτικο τριφυλλί, ενώ αναγκάζομαστε να δαπανούμε μεγάλα ποσά για εισαγωγές ζωοτροφών.

Η σημερινή κατάσταση γύρω από την παραγωγή του θερμιώτικου τυριού δεν είναι καθόλου ικανοποιητική. Πρώτα απ' όλα οι παραγόμενες ποσότητες έχουν ελαττωθεί ανησυχητικά. Ελάχιστα είναι τα κοπάδια που έχουν απομείνει ενώ πολλά από τα ζωντανά του νησιού δεν αριζούνται πια. Από την άλλη, συχνά οι κτηνοτρόφοι διαμαρτύρονται ότι κάποιες από τις παραγόμενες ποσότητες τυριού χαλάνε για ανεξήγητους σε αυτούς λόγους, με αποτέλεσμα να βλέπουν να χάνονται ο κόπος τους και το εισόδημά τους. Επιπλέον στα προβλήματα της κτηνοτροφίας τους νησιού μας θα πρέπει να συμπεριλάβουμε και την αδυναμία ανεύρεση αξιολογής αγοράς και συμφέρουσας τιμής για το θερμιώτικο τυρί. Σε όλα αυτά, θα πρέπει να προσθέσουμε τις ασχές και τις προδιαγραφές που θέτει η ευρωπαϊκή και εθνική νομοθεσία, για την παραγωγή, τυποποίηση και διακίνηση αγροτικών προϊόντων, όπως υπαγορεύονται από τους σύγχρονους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Όλα αυτά, μας έχουν προβληματίσει για το παρόν και το μέλλον του εξαιρετικού αυτού προϊόντος που λέγεται «θερμιώτικο τυρί». Είναι ένα παραδοσιακό προϊόν που κληρονομήσαμε ανθετό από τους προγόνους μας και αξίζει πραγματικά τον κόπο να το παραδώσουμε στις επόμενες γενιές ως ένα αναγνωρίσιμο θερμιώτικο προϊόν, με ευδιάκριτα γευστικά χαρακτηριστικά και υψηλή διατροφική αξία. Στην κατεύθυνση αυτή, θα προσπαθήσουμε να διαμορφώσουμε κάποιες προτάσεις σύμφωνα με τα δεδομένα της υφιστάμενης κατάστασης τόσο στην παραγωγή όσο και στην εμπορία του.

Απαραίτητη προϋπόθεση, μονόδρομος, για την μελλοντική υπόσταση του θερμιώτικου τυριού είναι η **λειτουργία στην Κύθο, σύγχρονου και με όλες τις απαραίτητες προδιαγραφές τυροκομείου**. Εκεί θα παραχθεί σύμφωνα με όλους τους κανόνες υγιεινής το θερμιώτικο τυρί. Στο τυροκομείο υπάρχει η δυνατότητα να παράγεται, να συντηρείται για μεγάλο χρονικό διάστημα και να προσωθείται τυρί με πλήρως ελεγχόμενη γραμμή παραγωγής και σταθερά

ποιοτικά χαρακτηριστικά. Θα μπορεί να τυποποιείται και να διοχετεύεται στην αγορά με **αναγνωρίσιμη ετικέτα και συγκεκριμένη μορφή και συσκευασία**. Ιδιαίτερη βαρύτητα θα πρέπει να δοθεί στη μέθοδο παρασκευής ώστε να διατηρηθεί η πρωτότυπη - αρχέγονη - μορφή του θερμιώτικου τυριού, το αυστηρά πιεσμένο τυρί (τοποτό) χωρίς άλμη. Το θερμιώτικο τυρί συγκαταλέγεται στα λευκά φρέσκα τυριά, δεν παρασκευάζονται όμως ποτέ με τη μέθοδο ούτε τη μορφή του τυριού «φέτα», δεν διατηρούνταν σε άλμη και είχε πολύ **ιδιαιτέρα γευστικά χαρακτηριστικά**. Αυτά θα πρέπει να αναδειχθούν και πάλι ώστε να αποκτήσει την δική του θέση στην αγορά, ως ξεχωριστό προϊόν που δεν θα πρέπει να προσομοιάζει και να συγχέεται με κανένα άλλο τυρί και πολύ περισσότερο με την γνωστή «φέτα». Έτσι θα μπορέσει να αποκτήσει και αξιολογη τιμή.

Από την άλλη μεριά για την παρασκευή ποιοτικού τυριού χρειάζεται **αυστηρά ελεγχόμενη και ποιοτικά σταθερά καθορισμένη πρώτη ύλη που είναι το γάλα**. Η καλή ποιότητά του, όπως είδαμε και παραπάνω, είναι μεταξύ άλλων άμεσα συνυφασμένη με την τροφή που καταναλώνουν τα αιγοπρόβατα. Χρήσιμο θα ήταν να προσωθηθεί η **παραγωγή ζωοτροφών από τους ίδιους τους κτηνοτρόφους** ώστε να συμπληρώνουν το ετήσιο σιτηρέσιο των κοπαδιών τους με ανώτερης θρεπτικής αξίας ποιοτικές τροφές.

Εξάλλου ενισχυτικό της ποιτικής αναβάθμισης και της διευκόλυνσης των θερμιωτών κτηνοτρόφων είναι και η **δημιουργία σύγχρονου σταβλικών εγκαταστάσεων**. Στην κατεύθυνση αυτή, μπορούν να αξιοποιηθούν για εξοικονόμηση πόρων τα συγχρηματοδοτούμενα «προγράμματα βελτίωσης» και βιολογικής κτηνοτροφίας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Όλα τα παραπάνω για να πετύχουν απαιτούν ένα και μόνο πράγμα, την κινητοποίηση και ενεργή συμμετοχή της νεολαίας της Κύθνου. Θα πρέπει να υπάρξουν νέοι θερμιώτες που θα ασχοληθούν με επιμέλεια και αφοσίωση στην υπόθεση της κτηνοτροφίας και του θερμιώτικου τυριού. Ευχόμαστε όλα να πάνε καλά και σύντομα να δούμε άμεσα αποτελέσματα. Παραδείγματα προς μίμηση είναι πολλά πλέον και πολύ κοντά μας αρκεί να δούμε τι γίνεται στα υπόλοιπα κυκλαδονήσια, στην Τήνο, στη Σύρο, στην Πάρο, στη Νάξο αλλά και σε μικρότερα νησιά που παράγουν επώνυμα κτηνοτροφικά προϊόντα. Τελευταία, με την δημιουργία τυροκομείων στην Σίφνο και στην Ίο βλέπουμε πως νησιά με τις ίδιες προδιαγραφές στην κτηνοτροφική παραγωγή όπως της Κύθνου, παράλληλα με την αύξηση του τουρισμού τους, φεύγουν μπροστά και στα τυροκομικά προϊόντα. Και μένω με την απορία «πως αυτοί μπορούν και εμείς όχι»

ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΠΟΥΡΙΤΗΣ
Κοινωνιολόγος

Του Συνδέσμου το δεντρί

Ο Σύνδεσμός μας είν' δεντρί ψηλό σαν κυπαρίσσι
πελώριος σαν πλατάνος σε κρυσταλλένια θρύση
που οι ρίζες του απλώνονται σε κάθους κι ακρογιάλια
κι οι φυλλωσιές του οι πλαυές στολίζουν ανθογυάλια.

Θερμμένο από τ' αλμυρό της θάλασσας τ' αγέρι
φυτεύτηκε στην ξενιτιά με σπόρο απ' τα μέρη
εκείνα, που ξενιτευτές εργάτες, οι Θερμιώτες
ερχόντουσαν προς τα εδώ της μοίρας του δεσμώντες.

Άλλοι εδώ κι άλλοι εκεί μέσ' το καυτό λιοντρί
θρέψανε σάρκες και οστά με λίγο ψωμοτύρι
ποτιζοντας με ιδρώτα της γης τ' αφράτο χρώμα
και της αξίνας τους σκοποί ακούγονται ακόμα.

Όλοι αυτοί ριζώσανε σε τούτη εδώ την άκρη
και συντροφιά τους έχοντας της ξενιτιάς το δάκρυ
φύτεψαν την αγάπη τους για την μικρή πατρίδα
σιμά σ' ένα μικρό δεντρί, μια άλλη Δρυοπίδα.

Κι από γενιά σε γενεά θέρειψε το δεντρί μας
και μεο' σε δύσκολη στιγμή γιόμισε την ψυχή μας,
μ' αγάπη, πίστη, ομορφιά κι ιδανικά μεγάλα
που φύλαγε από κοντά μια Παναγιά Κανάλα.

Πολλά κλαδιά του χάθηκαν, πολλά απ' τα φύλλα πέσαν
μα να καινούρια φύλλα και κλαδιά τώρα γερά που δέσαν
από τις ρίζες του χυμούς θε να ρουφάνε χρόνια
και του Συνδέσμου το δεντρί θα ζει για πάντα, αιώνια.

Το ποίημα αυτό έγραψε ο αξέχαστος Γιώργος Φραγκουλάκης το 1972.

Το Θερμιώτικο Αλφαθητάρι

■ **ΣΥΝΕΧΕΙΑ από την 1η σελίδα**
ανάγκη θα πουν και ψέματα. Άμα πεθαίνει ο άνθρωπος σου και τον ρωτήσεις «κοιμήθηκες χθες με κάποιον» τι θα σου πει;

- Προτείνετε κάτι συγκεκριμένο για την εθελοντική αιμοδοσία;

- Κάτι πολύ απλό. Κάντε ένα τηλεμαραθώνιο για να μαζέψετε αιμοδότες. «Ποιοι θέλουν να γίνουν αιμοδότες;» Ονομαστικά. Θα ανταποκριθεί πάρα πολύς κόσμος και θα το λύναμε μια για πάντα το πρόβλημα. Το πρόβλημα όμως έρχεται μετά. Ποιός θα διαχειριστεί το αίμα; Ποιός θα βάλει τους εθελοντές να αιμοδοτήσουν;

- Ρατσισμό αντιμετώπισατε;

- Αρκετές φορές, κυρίως από άγνοια. «Κολλάει, δεν κολλάει». Και μετά όταν μαθαίνουν, αναρωτιούνται «να κάνω παρέα μαζί της ή θα πεθάνει αύριο και θα κλαίω;»

- Σε τι διαφέρει η ζωή σας από τις ζωές των άλλων ανθρώπων;

- Δεν μπορώ να φύγω τρεις βδομάδες διακοπές, πρέπει να φύγω δύο και δεν μπορώ να πάω στα Κουφονησια.

- Τι μπορείτε να πάθετε;

- Ακόμα κι ένα πυρετό να ανεβάσω, εγώ πρέπει να σκεφτώ άλλα πεντακόσια πράγματα που μπορεί να συμβαίνουν. Έχουν πεθάνει άνθρωποι γιατί τους χειρουργήσαν για σκληροειδίτιδα αλλά είχαν γεράνη, ένα μικρόβιο πολύ συχνό για τη μεσογειακή που έχει συμπτώματα σκληροειδίτιδας αλλά αν τον χειρουργήσεις τον σκότωσες. Είχαμε 14 τέτοια εγκληματικά περιστατικά.

Υπάρχουν λοιπόν άνθρωποι σαν την κ. Μυρίλλα που αντιμετώπιζαν μια δύσκολη κατάσταση στη ζωή τους με χαμόγελο και αξιοπρέπεια.

Φανερώνουν το ανάστημά τους. Αγωνίζονται. Φοβούνται

αλλά δεν τα παρατάνε. Κι αναρωτιέται κανείς, όλοι εμείς τί κάνουμε; Τους βοηθάμε; Τους προσπερνάμε αδιάφορα; Τους αγνοούμε; Γιατί άραγε;

Χαρά λοιπόν δίνει η βοήθειά μας στον «πλησίον μας» από όλους εμάς, που σκοπός μας είναι η απόλαυση της τεχνολογίας και του υλικού πλούτου.

Ξεχνάμε τον «καλό Σαμαρείτη» που κρύβουμε μέσα μας. Ζούμε για να καταναλώνουμε και να γινόμαστε παθητικοί θεατές τηλεσκοιπιδίων αναμασώντας συγχρόνως προϊόντα υποκοιτούρας.

Ψάχνουμε όλοι μας την ευφορία μέσα από την ύλη και ξεχνάμε ότι ο άνθρωπος έχει ψυχή και ζει πραγματικά όταν προσφέρει αγάπη στο συνάνθρωπο που έχει ανάγκη. Το αίμα δεν πληρώνεται με χρήματα. Προσφέρεται με αγάπη σ' αυτόν που το έχει ανάγκη και θέλει να ζήσει.

Ωμέγα. Τελευταίο γράμμα του αλφαβηταρίου μας αλλά όχι έσχατο. Με αυτό το συλλογισμό ολοκληρώνουμε τη στήλη του αλφαβηταρίου μας, στέλνοντας σε όλους και σε όλες τις καλύτερές μας ευχές για ένα καλοκαίρι γεμάτο Θερμιά. Καθαρή γαλάζια θάλασσα, φιλιά και βεγγέρες στις δαντελένιες Θερμιώτικες ακρογιαλίες.

Με εκτίμηση και σεβασμό
Ο Θερμιώτης αναλφάβητος
από τα Μαρτινάκια
ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΛΟΥΛΟΥΔΑΣ

■ Το Λαογραφικό Μουσείο του Συνδέσμου Δρυοπιδών στη Δρυοπίδα θα είναι ανοικτό καθημερινά, καθ' όλη τη διάρκεια του καλοκαιριού από 10 π.μ. - 1 μ.μ. και από 6 - 9 μ.μ.

ΕΘΝΙΚΗ Η ΠΡΩΤΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ ΑΕΕΓΑ «Η ΕΘΝΙΚΗ» - ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 25-27 (4ος όροφ.) ΠΕΙΡΑΙΑΣ ΤΗΛ. 210.4227360-4, FAX: 210.4227365 - ΚΙΝ.: 6944.646786	ΜΑΡΙΑ ΓΟΝΙΔΗ (του Γιώργου του Λάζου) Ασφαλιστικός Σύμβουλος
Έλσα Νικητοπούλου - Φίλιππα (Σαντουριέρη) Τζων Κένεντυ 200 & Γρ. Αυθεντίου 28 Τηλ.: 210.5754551 Ωράριο Καταστήματος: Δευτέρα - Τετάρτη 9.00 - 16.00 Τρίτη - Πέμπτη - Παρασκευή 9.00 - 20.00 Σάββατο 9.00 - 18.00	

