

Η Γεωργοκτηνοτροφική Εκθεση Φρατσίων

ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΗΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ - ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΜΑΣ

Η γιορτή του Αγ. Μύρωνα

στον Πειραιά, στο Στραπόδι Κυθήρων και Κίσσαρο Κρήτ.

Με ιδιαίτερη ικανοποίηση και χαρά παρακολούθησε και φέτος ο Κυθηραϊκός λαός και πολλοί ξένοι επισκέπτες την έκδη Γεωργοκτηνοτροφική έκθεση Φρατσίων, στην πολύ μεγάλη πλατεία του χωριού την Κυριακή (26.8.84), που οργανώθηκε με επιτυχία από εντεκαμελή επιτροπή, τον Πρόεδρο της Κοινότητας κ. Πέτρο Μαρέντη, την Πρόεδρο του Συλλόγου Φρατσιαίων Αθήνας — Πειραιά κυρίαν Κούλαν Γρ. Κασιμάτη, τον εκπρόσωπο της ΤΕΔΚ κ. Βύρωνα Δαπόντε,

τον Νομαρχιακό Σύμβουλο κ. Μηνάν Μαλακόν, του Δ)ντή του Υποκ)τος της Αγροτικής Τράπεζας Κυθήρων κ. Κοσμάν Πασιόν, τους Προέδρους των Γεωργικών Συν)σμων Λιβαδίου και Ποταμού κ. Σπ. Γιαννιτών και Κ. Μπαθέαν, τον προϊστάμενον Γεωργικής Ανάπτυξης Κυθήρων κ. Θ. Παπούλιαν, τον Δ)ντη του Αγροτικού — Κτηνιατρικού κ. Σπ. Βασιλείου, τον Δασονόμου κ. Δημ. Θεοκάρη και την προϊσταμένη Α.Δ.Ο Γεωργίας Πειραιά κ. Μαρίαν Γαζή.

Ο νέος Νομάρχης Πειραιά — Νήσων κ. ΑΝΔΡΕΑΣ ΦΟΥΡΑΣ κήρυξε την έναρξη της λειτουργίας, ύστερα από τον αγιασμό, που εφάλη από τον Εφημέριο Φρατσίων αιδεσμώτατο κ. Ανθίμο Βενέρη και τους φάλτες, κ. Δ. Κεντρωτήν, κ. Β. Καθιέρην κ.ά.

Οι σκοποί της Εκθέσης αυτής είπε στο χαιρετιστήριο λόγο του ο προϊστάμενος του τμήματος Γεωργικών Εφαρμογών του Υπουργείου Γεωργίας κ. Π. Γρηγοράκης είναι:

1) Η προβολή των επιτευγμάτων στο Γεωργοκτηνοτροφικό και Δασικό τομέα και των επιδιωκόμενων στόχων με το πρόγραμμα ανάπτυξης.

2) Η ενημέρωση του Αγροτικού πληθυσμού στις αγροτικές και κτηνοτροφικές παραγωγικές δραστηριότητες.

3) Η ενημέρωση του πληθυσμού σε θέματα προστασίας του περιβάλλοντος και στα προγράμματα της Κτηνιατρικής για την προστασία της Δημόσιας υγείας.

3) Η ανάπτυξη του Συν)σμου πνεύματος και η συνειδητοποίηση της ανάγκης εκσυγχρονισμού των γεωργοκτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων.

5) Η επιβράβευση των προεξοικονομημένων αγροτών που εφαρμόζουν βελτιωμένες μεθόδους για την ανάπτυξη της οικονομίας τους και τη αύξηση του βιοτικού επιπέδου.

Ο λόγος της Προέδρου κ. Κ. Γρ. Κασιμάτη

Κύριε Νομάρχη,

Κύριοι εκπρόσωποι της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, των Νομαρχιακών Υπηρεσιών, των Δημοσίων Οργανισμών και των Κυθηραϊκών Σωματείων, Κυρίες και Κύριοι:

Με ιδιαίτερη χαρά ο Σύλλογος Φρατσιαίων σας υποδέχεται στο χωριό μας, με την ευκαιρία της 6)ης Γεωργοκτηνοτροφικής Έκθεσης. Η έκθεση αυτή, που ξαναζωντανεύει πέτρινα και πραγματικά είναι για δεύτερη χρονιά μετά την κατάργησή της από την ΧΩΥΝΤΑ εξέλιχται σε χρήσιμο θεσμό, ευκαιρία και πρόκληση, όπως και το 1983 τονίσαμε για να δούμε όλοι μαζί, και να αποφασίσουμε, τι καινούριο μπορούμε, να κάνουμε για να δώσουμε ζωή στο νησί μας.

Να ξαναζωντανεύουμε τούτο τον τόπο, που όλοι μας αγαπούμε, να αναθεωρούμε την ελπίδα για ένα καλύτερο μέλλον.

Η Γεωργοκτηνοτροφική Έκθεση Φρατσίων δεν είναι μία Φρατσιαϊκή γιορτή, είναι μια ΠΑΓΚΥΘΗΡΑΪΚΗ σύναξη, για να κάνουμε τον απολογισμό του χρόνου που πέρασε, τι προσπαθήσαμε για το χρόνο πουρχεται.

Οι πολιτιστικές Εκδηλώσεις των Συλλόγων, των διάφορων χωριών μας δώσανε την ευκαιρία, να ξαναυπαντηθούμε στα ΚΥΘΗΡΑ. Να ζήσουμε την πατριωτική ατμόσφαιρα, να χαρούμε την πολιτιστική μας κληρονομιά. Και δεν είναι μικρή η προσφορά του κάθε Συλλόγου και η συμβολή του, σε έργα, μικρά ή μεγάλα, για την ανάπτυξη του χωριού του, εκείνο όμως που έχει τη μεγαλύτερη σημασία για μας είναι η συνεργασία, η κοινή προσπάθεια των

Ποιοι Βραβεύτηκαν

Γεωργ. Συν)σμος Λιβαδίου	20.000
Ελαιούργ. Συν)σμος Ποταμού	20.000
Μανώλης Κασιμάτης - Αλεξανδράδης	5.000
Φώτης Γερακίτης - Αρωιάδης	5.000
Παναγιώτης Γκίκας - Φιλιγκιάνικα	5.000
Γεώργιος Κ. Πετρόχειλος - Φράτσια	5.000
Βρεττός Κ. Πετρόχειλος - Φράτσια	5.000
Νίκος Χ. Βενέρης - Δρυμνός	5.000
Λεωνίδας Μαρέντης - Φράτσια	5.000
Νίκος Θ. Κολοκαρινός - Φράτσια	5.000
Γεώργιος Α. Δαπόντες - Κάλαμος	5.000
Θεοδώρας χηρ. Γ. Φαρδούλη - Ποταμός	5.000
Ιωάννης Π. Γιαννιτών - Λιβαδί	5.000
Δημήτρ. Φλάγκας - Λογοθετιάνικα	5.000
Παναγιώτης Ν. Νταράς - Φιλιγκιάνικα	5.000
Ιωάννης Θ. Φαρδούλης - Αγ. Πελαγία	5.000
Σπύρος Γ. Σοφός - Ποταμός	5.000
Αιμίλιος Πανάρετος - Ποταμός	5.000
Μανώλης Καλλίγερος - Κάλαμος	5.000
Ιωάννης Π. Σκλάβος - Αυλαίμονας	5.000
Εμμανουήλ Σταματάκος - Διακόφτι	5.000
Γεώργιος Σταματάκος - Διακόφτι	5.000
Κούλα Δ. Κοντολέοντος - Βισαδικα	5.000
Σταματική Δ. Πετροχειλίου - Φράτσια	5.000
Ειρήνη και Ελένη Ι. Βενέρη - Δρυμνός	5.000
Γεώργιος Θ. Καλοκαρινός - Φράτσια	5.000

Λαογραφική Έκθεση

Με πρωτοβουλία του Γραμματέα της Κοινότητας Αντικυθήρων κ. Μ. Αγγελουδάκη λειτουργήσε από 14 — 19 Αυγούστου Λαογραφική Έκθεση στο χωριό Σχολ. Αντικυθήρων. Η διάφορα εκθέματα πρόφεραν οι κάτοικοι. Όλοι οι παραθεριστές και πανηγυριστές, ο σεδασιώτατος Μητροπολίτης Κυθήρων — Αντικυθήρων κ. Ι. ΑΚΟΒΟΣ ο Νομαρχιακός Σύμβουλος Χανίων κ. ΑΝ.

Μεγαλούδης ευχαριστήσαν τον κ. Γραμματέα για την πρωτοβουλία, τους κόπους και τα έξοδα που κατέβαλε. Ο σεδασιώτατος μάλοτο επρότεινε να ανεγερθεί ένα κατάλληλο κτίριο για μόνιμη εγκατάσταση των αντικειμένων της Έκθεσης. Οι αρμόδιοι (Κοινότης — Εκκλησία — Ένωση Αντικυθήρων κλπ) ως κινηθούν για την πραγματοποίηση της πρότασης του Μητροπολίτη.

Ο ΜΟΥΣΤΟΣ

Ο μούστος όπως όλοι ξέρετε (πιθανόν να υπάρχουν νέοι ιδίως των πόλεων, που να μην το ξέρουν) είναι ο χυμός του σταφυλιού όχι του οισυδιόποτε σταφυλιού αλλά του λεγόμενου κρασοστάφυλου, δηλ. του σταφυλιού που ο χυμός του είναι μόνο και μόνο για κρασί. Βέβαια και ως σταφύλι επιτραπέζιο τρώγεται ιδίως ο αriκαράς ή Συμυρνιός όπως το ονομάζει η αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, επειδή κατά τη ταπεινή μας γνώμη εκαλλιεργείται στη Σύμυρνη και διοχετεύεται κυρίως Ελλάδα από μετανάστες Έλληνες. Έτσι στα Κύθηρα έστειλαν φυτά οι πολυπληθείς Τσιριγώτες μετανάστες της Σύμυρνης πολλοί των οποίων ποχολούτο με την αμπελοργία.

Πολλοί Κασιμάδες — Τζαμουρδής και Τσερέβελι από το κάτω Λιβάδι είχαν μεταναστεύσει στη Σύμυρνη ή μερικοί απ' αυτούς διαπρέψανε επιτυχώς ως αμπελοργολοί, διαδίδαν τον αriκαρά στο Λιβάδι.

Αυτοί λοιπόν οι Τσιριγώτες αμπελοργολοί της Σύμυρνης έδιδαν τους συγχωριανούς και συγγενείς τους να στρίβουν ελαφρώς την αμπελόδεσμη πριν να τη φυτέψουν στην άκρη που θα μπει στο χυτό, διότι όπως έλεγαν ήμνα στο θαρέλι ο νοικοκυρτής έκανε το σταυρό του κι έλεγε: «Άγιο Μύρο» δηλ. να γίνει το κρασί καλό και να μοσχοβολά σαν το Άγιο Μύρο. Και πρόσθεταν, «να ταινιά από το πείρο» δηλ. από τη κανάλα ως ψημένο κρασί και έτοιμο προς πόσιν.

Μετά από 2 μέρες ή και αργότερα άρχιζε η ζύμωση του μούστου δηλ. το βράσιμο στο θαρέλι που σε 10 μέρες περίπου τέλειωνε κι ύστερα έφιναν λίγο λάδι στο θαρέλι για να προστατεύεται το κρασί από μικρόβια και σφονγίζανε αεροστεγώς με ζύμη γύψου.

Με το μούστο φτιάχνουν οι νοικοκυρές μουστοκούλουρα ή μουσταλευριά.

Η ίδια διαδικασία γίνεται και σήμερα με μόνη διαφορά ότι δεν αφήνουμε το μούστο στη τύχη αλλά ρίχνουμε στο θαρέλι τα υπό του νόμου προβλεπόμενα οινολογικά φάρμακα κι έτσι κάνουμε πάντα καλύτερο και αγνό κρασί, το οποίο θα διαπιστωθεί όταν το ανοίξουμε.

Το άνοιγμα γίνεται σε 40 μέρες ή του Αγίου Δημητρίου ή του Αγίου Μηνά και χαρά μεγάλη ακολουθεί όταν το κρασί είναι άρωμα. Καλούμε τους γειτόνους να το δοκιμάσουν, να ευχαριστούν νάναι καλεσζόδευτο με υγεία (Συνέχεια στην σελ. 3)

ΤΟ ΧΡΟΝΟΓΡΑΦΗΜΑ ΜΑΣ

Ο μούστος όπως όλοι ξέρετε (πιθανόν να υπάρχουν νέοι ιδίως των πόλεων, που να μην το ξέρουν) είναι ο χυμός του σταφυλιού όχι του οισυδιόποτε σταφυλιού αλλά του λεγόμενου κρασοστάφυλου, δηλ. του σταφυλιού που ο χυμός του είναι μόνο και μόνο για κρασί. Βέβαια και ως σταφύλι επιτραπέζιο τρώγεται ιδίως ο αriκαράς ή Συμυρνιός όπως το ονομάζει η αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, επειδή κατά τη ταπεινή μας γνώμη εκαλλιεργείται στη Σύμυρνη και διοχετεύεται κυρίως Ελλάδα από μετανάστες Έλληνες. Έτσι στα Κύθηρα έστειλαν φυτά οι πολυπληθείς Τσιριγώτες μετανάστες της Σύμυρνης πολλοί των οποίων ποχολούτο με την αμπελοργία.

Πολλοί Κασιμάδες — Τζαμουρδής και Τσερέβελι από το κάτω Λιβάδι είχαν μεταναστεύσει στη Σύμυρνη ή μερικοί απ' αυτούς διαπρέψανε επιτυχώς ως αμπελοργολοί, διαδίδαν τον αriκαρά στο Λιβάδι.

Αυτοί λοιπόν οι Τσιριγώτες αμπελοργολοί της Σύμυρνης έδιδαν τους συγχωριανούς και συγγενείς τους να στρίβουν ελαφρώς την αμπελόδεσμη πριν να τη φυτέψουν στην άκρη που θα μπει στο χυτό, διότι όπως έλεγαν ήμνα στο θαρέλι ο νοικοκυρτής έκανε το σταυρό του κι έλεγε: «Άγιο Μύρο» δηλ. να γίνει το κρασί καλό και να μοσχοβολά σαν το Άγιο Μύρο. Και πρόσθεταν, «να ταινιά από το πείρο» δηλ. από τη κανάλα ως ψημένο κρασί και έτοιμο προς πόσιν.

Μετά από 2 μέρες ή και αργότερα άρχιζε η ζύμωση του μούστου δηλ. το βράσιμο στο θαρέλι που σε 10 μέρες περίπου τέλειωνε κι ύστερα έφιναν λίγο λάδι στο θαρέλι για να προστατεύεται το κρασί από μικρόβια και σφονγίζανε αεροστεγώς με ζύμη γύψου.

Με το μούστο φτιάχνουν οι νοικοκυρές μουστοκούλουρα ή μουσταλευριά.

Η ίδια διαδικασία γίνεται και σήμερα με μόνη διαφορά ότι δεν αφήνουμε το μούστο στη τύχη αλλά ρίχνουμε στο θαρέλι τα υπό του νόμου προβλεπόμενα οινολογικά φάρμακα κι έτσι κάνουμε πάντα καλύτερο και αγνό κρασί, το οποίο θα διαπιστωθεί όταν το ανοίξουμε.

Το άνοιγμα γίνεται σε 40 μέρες ή του Αγίου Δημητρίου ή του Αγίου Μηνά και χαρά μεγάλη ακολουθεί όταν το κρασί είναι άρωμα. Καλούμε τους γειτόνους να το δοκιμάσουν, να ευχαριστούν νάναι καλεσζόδευτο με υγεία (Συνέχεια στην σελ. 3)

Λαμπρός ο γιορτασμός του Αγ. Μύρωνα

Με λαμπρότητα γιορτάστηκε και φέτος η επέτειος της μνήμης του Αγίου Μύρωνα. Τόσο τον εορτασαν, όσο και τη θεία λειτουργία — αρτοκλασία, γέλασε ο Μητροπολίτης, ο εφημέριος παπ. Αντώνης, και ο παπ. Γιώργης, με τον ιεροδιάκονο που συνοδεύσαν από το Κύθηρα τον σεδασιώτατο. Ο Αρχιεπίσκοπος — Ηγούμενος της ΑΓΙΑΣ ΜΟΝΗΣ κ. Ευθύμιος έφθασε το πρωί της εορτής.

Μετά τη λειτουργία έγινε λιτανεία της σεπτής Εικόνας του Αγίου και αγιασμός στη γειτονική πηγή.

Δύο φωτογραφίες από την εορτή δημοσιεύουμε, μία στην αυλή της εκκλησίας και άλλη που η πομπή περπατά στην πηγή για τον αγιασμό.

Το μεσημέρι όλοι παρακάθησαν στα τραπέζια, όπως έγινε και την παραμονή της γιορτής, έφαγαν το παραδοσιακό καταικισιο κρέας και ψωμί, ήπιαν το ντόπιο κρασί και διασκεδάσαν ως τ' απόγευμα. Ο κ. Μ. Κατσανεδάκης με τη λύρα του και η δις Αθηνά Κατσανεδάκη με το λαούτο της σκόρπισαν κέφι, χαρά. Εφέτος τίμωσαν ήρθαν στο Λιβάδι ε-

Ο ΜΟΥΣΤΟΣ

Ο μούστος όπως όλοι ξέρετε (πιθανόν να υπάρχουν νέοι ιδίως των πόλεων, που να μην το ξέρουν) είναι ο χυμός του σταφυλιού όχι του οισυδιόποτε σταφυλιού αλλά του λεγόμενου κρασοστάφυλου, δηλ. του σταφυλιού που ο χυμός του είναι μόνο και μόνο για κρασί. Βέβαια και ως σταφύλι επιτραπέζιο τρώγεται ιδίως ο αriκαράς ή Συμυρνιός όπως το ονομάζει η αρμόδια υπηρεσία του Υπουργείου Γεωργίας, επειδή κατά τη ταπεινή μας γνώμη εκαλλιεργείται στη Σύμυρνη και διοχετεύεται κυρίως Ελλάδα από μετανάστες Έλληνες. Έτσι στα Κύθηρα έστειλαν φυτά οι πολυπληθείς Τσιριγώτες μετανάστες της Σύμυρνης πολλοί των οποίων ποχολούτο με την αμπελοργία.

Πολλοί Κασιμάδες — Τζαμουρδής και Τσερέβελι από το κάτω Λιβάδι είχαν μεταναστεύσει στη Σύμυρνη ή μερικοί απ' αυτούς διαπρέψανε επιτυχώς ως αμπελοργολοί, διαδίδαν τον αriκαρά στο Λιβάδι.

Αυτοί λοιπόν οι Τσιριγώτες αμπελοργολοί της Σύμυρνης έδιδαν τους συγχωριανούς και συγγενείς τους να στρίβουν ελαφρώς την αμπελόδεσμη πριν να τη φυτέψουν στην άκρη που θα μπει στο χυτό, διότι όπως έλεγαν ήμνα στο θαρέλι ο νοικοκυρτής έκανε το σταυρό του κι έλεγε: «Άγιο Μύρο» δηλ. να γίνει το κρασί καλό και να μοσχοβολά σαν το Άγιο Μύρο. Και πρόσθεταν, «να ταινιά από το πείρο» δηλ. από τη κανάλα ως ψημένο κρασί και έτοιμο προς πόσιν.

Μετά από 2 μέρες ή και αργότερα άρχιζε η ζύμωση του μούστου δηλ. το βράσιμο στο θαρέλι που σε 10 μέρες περίπου τέλειωνε κι ύστερα έφιναν λίγο λάδι στο θαρέλι για να προστατεύεται το κρασί από μικρόβια και σφονγίζανε αεροστεγώς με ζύμη γύψου.

Με το μούστο φτιάχνουν οι νοικοκυρές μουστοκούλουρα ή μουσταλευριά.

Η ίδια διαδικασία γίνεται και σήμερα με μόνη διαφορά ότι δεν αφήνουμε το μούστο στη τύχη αλλά ρίχνουμε στο θαρέλι τα υπό του νόμου προβλεπόμενα οινολογικά φάρμακα κι έτσι κάνουμε πάντα καλύτερο και αγνό κρασί, το οποίο θα διαπιστωθεί όταν το ανοίξουμε.

Το άνοιγμα γίνεται σε 40 μέρες ή του Αγίου Δημητρίου ή του Αγίου Μηνά και χαρά μεγάλη ακολουθεί όταν το κρασί είναι άρωμα. Καλούμε τους γειτόνους να το δοκιμάσουν, να ευχαριστούν νάναι καλεσζόδευτο με υγεία (Συνέχεια στην σελ. 3)

