Προδιαγραφές του προϊόντος

1. Όνομα του γεωργικού προϊόντος

«**Φασόλια Βανίλιες Φενεού**» Π.Γ.Ε.

«**FASOLIA VANILIES FENEOU**»

2. Περιγραφή του προϊόντος

Τα φασόλια είναι ετήσια ποώδες φυτά και ανήκουν στην οικογένεια των Ψυχανθών. Από τα 250 είδη περίπου του γένους Phaseolus, στο είδος Phaseolus vulgaris ανήκει το «φασόλι βανίλια Φενεού». Κατά το φύτρωμα το φυτό έχει μια πασσαλώδη ρίζα, σύντομα όμως αναπτύσσονται πλάγιες διακλαδώσεις που κυριαρχούν έναντι της πασσαλώδους ρίζας η οποία αναπτύσσει μήκος μόλις 10 – 15 cm.

Χαρακτηρίζεται γενικά ως επιπολαιόριζο φυτό, γιατί συνήθως ο κύριος όγκος του ριζικού συστήματος βρίσκεται στα πρώτα 25cm του εδάφους. Στις ρίζες, παρουσία των κατάλληλων αζωτοβακτηρίων σχηματίζονται φυμάτια, στα οποία γίνεται συμβιωτική δέσμευση του αζώτου.

Το φασόλι έχει επίγειο φύτρωμα και τα πρώτα φύλλα που εμφανίζονται πάνω από την επιφάνεια του εδάφους είναι τα φύλλα των κοτυληδόνων. Τα πρώτα πραγματικά φύλλα είναι απλά, ενώ τα επόμενα είναι σύνθετα με τρία φυλλάρια. Σχετικά με τη φυλλοταξία επί του κεντρικού βλαστού, τα φύλλα των κοτυληδόνων και τα πρώτα φύλλα, έχουν έκφυση αντίθετη, ενώ τα σύνθετα φύλλα κατ’ εναλλαγή.

Ο βλαστός είναι σχετικά ισχυρός, όρθιας ανάπτυξης, έχει μικρό ύψος και διακλαδίζεται πλούσια. Τα άνθη είναι μικρά και φέρονται σε ταξιανθία βότρυ των 2 – 8 ανθέων, στην κορυφή ενός ανθικού άξονα, ο οποίος εκφύεται από τις μασχάλες των φύλλων. Το χρώμα των ανθέων είναι λευκό.

Το φασόλι είναι φυτό αυτογονιμοποιούμενο.

Ο καρπός είναι λοβός και περιέχει 4 – 8 σπόρους, κυλινδρικός με κυρτό άκρο.

Οι σπόροι είναι μονόχρωμοι, χρώματος λευκού και σχήματος ωοειδές, σε αντίθεση με το νεφροειδές των αντίστοιχων φασολιών που κυκλοφορούν στο εμπόριο. Το μέγεθος των σπόρων είναι πολύ μικρό αφού το βάρος 1000 σπόρων κυμαίνεται από 270 gr έως 280 gr. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Η θρεπτική αξία του «φασολιού βανίλια Φενεού» που καλλιεργείται στη Περιοχή είναι πολύ υψηλή, καθώς αποτελεί άριστη πηγή πρωτεΐνης, αμύλου και σιδήρου, είναι πλούσιο σε πολυακόρεστα και με χαμηλή χοληστερόλη.

Όμως η ιδιαιτερότητα του προϊόντος που το κάνει να ξεχωρίζει από τα κοινά φασόλια του είδους Phaseolus vulgaris είναι η περιεκτικότητα των παρακάτω θρεπτικών ουσιών:

I. ***πλουσιότερο σε διαιτητικές ίνες έως 54,4%*** (μη αμυλούχοι πολυσακχαρίτες) αφού στα 100g προϊόντος περιέχονται 27,9-29,9g έναντι 13,2g των φασολιών του εμπορίου.

II. ***χαμηλότερο σε λιπαρά έως 10%*** αφού στα 100g προϊόντος περιέχονται 1,7-1,9g έναντι 2-2,5g των φασολιών εμπορίου.

III. ***πιο χαμηλοθερμιδικό*** αφού η ενεργειακή αξία είναι 225-233 kcal/100g και 955-963 kj/100g έναντι 296 kcal/100g και 1.236 kj/100g αντίστοιχα στα φασόλια εμπορίου.

IV. ***πλουσιότερο σε ασβέστιο έως 56%*** με 2.970-2.988 mg/kg έναντι 1.312 mg/kg των φασολιών εμπορίου.

V. ***μικρότερη ποσότητα νατρίου*** με 97,1-98,1 mg/kg έναντι 354mg/kg στα φασόλια εμπορίου.

VI. ***χαμηλότερη περιεκτικότητα σε τέφρα*** όπου στα 100g προϊόντος περιέχονται 3,9-4,1g έναντι 4,4 g στα φασόλια εμπορίου.

Το «φασόλι βανίλια Φενεού» παρουσιάζει οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν από άλλα φασόλια και το καθιστούν ιδιαίτερα ελκυστικό στους καταναλωτές, χάρη στην ικανότητα του να βράζει γρήγορα, η οποία οφείλεται στο λεπτό φλοιό του, στην ιδιαίτερα γλυκιά του γεύση, η οποία οφείλεται στην μικρότερη περιεκτικότητα σε αλάτι και στην συμπεριφορά του κατά τον βρασμό που επιτρέπει να λαμβάνονται σπέρματα ακέραια, με σάρκα ιδιαίτερα μαλακή χωρίς να αποχωρίζεται από το φλοιό. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ).

3. Οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή περιλαμβάνει όλο το Δήμο Φενεού που αποτελείται από εννέα Δημοτικά Διαμερίσματα (Αρχαία Φενεός, Γκούρα, Κάτω Ταρσός, Μάτι, Μεσινό, Μοσιά, Πανόραμα, Στενό, Φενεός). Ο Δήμος Φενεού ανήκει στο νότιο – δυτικό ορεινό τμήμα του Νομού Κορινθίας, το οποίο αποτελεί μέρος του ορεινού όγκου της Βόρειας Πελοποννήσου και βρίσκεται στο σημείο σύγκλισης των Νομών Κορινθίας, Αρκαδίας και Αχαΐας. Διοικητικά ανήκει στον νομό της Κορινθίας και αποτελεί τον πιο ορεινό δήμο του.

Η περιοχή του Φενεού στην οποία καλλιεργείται το «φασόλι βανίλια Φενεού» αποτελεί μία κλειστή πεδιάδα, συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης 47,1 χιλιάδων στρεμμάτων, που προστατεύεται από τους ορεινούς όγκους Χελμού – Ντουρντουβάνας, Κυλλήνης, Ολίγυρτου – Σαϊτά. Ακόμη, η ύπαρξη της τεχνητής λίμνης Δόξας που περιβάλλεται από δασική έκταση ελάτης και πεύκου προσδίδει στην περιοχή κλιματολογικές συνθήκες ιδανικές για την καλλιέργεια και την παραγωγή άριστου προϊόντος. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ)

4. Απόδειξη Προέλευσης

Η έκταση που καταλαμβάνουν τα «φασόλια βανίλιες Φενεού» εντός της γεωγραφικής περιοχής καλλιέργειας του Δήμου Φενεού, ανέρχεται σήμερα σε 2.500 στρέμματα περίπου με 172 καλλιεργητές φασολιών και με 500 τόνους περίπου ετησίως. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

Για να εξασφαλιστεί η ιχνηλασιμότητα τηρείτε Μητρώο καλλιεργητών του «φασολιού βανίλια Φενεού» με πληροφορίες σχετικά με τον καλλιεργητή (κωδικός καλλιεργητή), τον αγρό καλλιέργειας (κωδικός αγροτεμαχίου), την έκταση, την τοποθεσία και το έτος σποράς. Η τήρηση του Μητρώου γίνεται από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Κιάτου, με πληροφορίες που δίνονται από τον Τοπικό Γεωργικό Πιστωτικό Συνεταιρισμό Γκούρας. Η ενημέρωση του Μητρώου γίνεται κάθε χρόνο έτσι ώστε οι πληροφορίες να χρησιμοποιούνται για την εκτίμηση της παραγωγής του φασολιού, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα ελέγχου της ποσότητας διακίνησης ανά καλλιεργητική περίοδο.

Οι παραγωγοί έχουν την ευθύνη για τη συγκομιδή του προϊόντος. Στις συσκευασίες διακίνησης του φασολιού επικολλάται ετικέτα στην οποία αναγράφονται πληροφορίες, όπως ο κωδικός και το όνομα παραγωγού, ο κωδικός αγροτεμαχίου, μέσω των οποίων είναι δυνατή η αναγνώριση της προέλευσης του προϊόντος.

Η εμπορία του προϊόντος μπορεί να πραγματοποιείται με:

- ✓ Απευθείας διάθεση του προϊόντος στην αγορά από τον ίδιο τον παραγωγό. Σ' αυτή την περίπτωση ο παραγωγός διαθέτει στοιχεία από τα οποία προκύπτει η προέλευση του φασολιού από αγροτεμάχια που είναι καταχωρημένα στο Μητρώο.
- ✓ Πώληση σε εταιρείες τυποποίησης - διακίνησης, χονδρέμπορους, καταστήματα τροφίμων κ.ά. Σ' αυτή την περίπτωση, τόσο οι προμηθευτές όσο και οι αποδέκτες του προϊόντος διαθέτουν τα απαραίτητα παραστατικά μέσω των οποίων τεκμηριώνεται η αγοροπωλησία συγκεκριμένης ποσότητας φασολιού, η οποία προέρχεται από αγροτεμάχια που αναγράφονται στο Μητρώο.

5. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής

<u>Κατεργασία του εδάφους</u>: γίνεται με μηχανικά μέσα και ακολουθείται ο τρόπος προετοιμασίας των ανοιξιάτικων καλλιεργειών: φθινοπωρινό όργωμα, καταπολέμηση των ζιζανίων την άνοιξη με ελαφριές καλλιεργητικές εργασίες, ψιλοχωμάτισμα του εδάφους πριν από τη σπορά.

Λίπανση του εδάφους: γίνεται με βάση τις πραγματικές ανάγκες της καλλιέργειας του φασολιού (π.χ. ανάλυση εδάφους). Χορηγούνται συνήθως 2 έως 6 Kg αζώτου το στρέμμα και 6 έως 9 Kg P_2O_5 το στρέμμα. Καλιούχος λίπανση δεν συνιστάται. Κάλι προστίθεται μόνο στα εδάφη που δεν έχουν το στοιχείο αυτό. Η λίπανση είναι βασική. Το λίπασμα είτε διασκορπίζεται σε όλη την επιφάνεια του εδάφους πριν από τη σπορά και ενσωματώνεται με την τελευταία καλλιεργητική εργασία είτε τοποθετείται γραμμικά στο αυλάκι σποράς πριν από τη σπορά όταν αυτή γίνεται με το χέρι ή συγχρόνως με τη σπορά όταν αυτή γίνεται με μηχανές.

Σπορά: Τα φασόλια στην περιοχή του Φενεού σπέρνονται την άνοιξη, συνήθως μέσα – τέλος Απριλίου, όταν η θερμοκρασία του εδάφους είναι πάνω από 12° C για ικανοποιητικό και γρήγορο φύτρωμα. Η σπορά γίνεται σε γραμμές με τοποθέτηση του σπόρου επί της γραμμής: α) συνεχόμενα ή β) κατά θέσεις. Οι αποστάσεις σποράς μεταξύ των γραμμών είναι περίπου 60 cm και η ποσότητα σπόρου 7 – 9 Kg/στρέμμα.

Άρδευση: Το φασόλι είναι φυτό επιπολαιόριζο. Είναι απαιτητικό σε νερό. Γι' αυτό στην καλλιέργεια φασολιού γίνονται συχνά ποτίσματα με μικρή ποσότητα νερού στο καθένα. Τα ποτίσματα γίνονται με καταιονισμό (τεχνητή βροχή) ή με αυλάκια.

Καταπολέμηση ζιζανίων: Η αντιμετώπιση των ζιζανίων είναι απαραίτητη σε όλη τη διάρκεια ανάπτυξης των φυτών, ειδικότερα όμως στα πρώτα στάδια, αφού το φασόλι παρουσιάζει μικρή ανταγωνιστική ικανότητα ως προς τα ζιζάνια. Τα μέτρα που χρησιμοποιούν οι παραγωγοί του Φενεού για την αντιμετώπιση των ζιζανίων είναι κυρίως σκαλίσματα μηχανικά ή με το χέρι, ξεβοτάνισμα. Η εφαρμογή χημικής ζιζανιοκτονίας γίνεται μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις ενώ γενικά αποφεύγεται από την πλειοψηφία των παραγωγών της περιοχής.

Φυτοπροστασία: Η αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών στον αγρό ή στην αποθήκη, στηρίζεται κυρίως σε προληπτικά μέτρα όπως η αμειψισπορά, η κατεργασία του εδάφους, η χρησιμοποίηση υγιούς σπόρου, η καταστροφή των φυτικών υπολειμμάτων, η έγκυρη διάγνωση της προσβολής, η απομάκρυνση των εστιών μόλυνσης κ.τ.λ. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις γίνεται χημική καταπολέμηση εχθρών και ασθενειών, ακολουθώντας πιστά τις συνιστώμενες από τον κατασκευαστή δοσολογίες

Συγκομιδή - Ξήρανση: Η συγκομιδή πραγματοποιείται τον Οκτώβριο κάθε έτους, όταν οι λοβοί αποκτήσουν το χαρακτηριστικό καστανοκίτρινο χρωματισμό, πριν ξηραθούν τελείως, τις πρωινές ώρες για να αποφεύγεται το άνοιγμα των λοβών και το τίναγμα των σπόρων. Τα φυτά κόβονται στη βάση τους ή ξεριζώνονται, συγκεντρώνονται σε σωρούς όπου παραμένουν στον ήλιο μέχρι να ξηραθούν τόσο ώστε οι λοβοί να αποχωρίζονται εύκολα από τους σπόρους και στη συνέχεια γίνεται αλωνισμός με μηχανικά μέσα ή χειρωνακτικά. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Καθαρισμός: μέχρι σήμερα γίνεται αποκλειστικά με το χέρι από τους ίδιους τους παραγωγούς, σε ότι αφορά την απομάκρυνση ξένων υλών, σπασμένων και προσβεβλημένων ή και ξένων προς την ποικιλία σπόρων.

6. Δεσμός

6.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Τα εδάφη είναι κατά το πλείστον αργιλοαμμώδη μέχρι αμμοαργιλώδη, με υψηλή υδατοϊκανότητα. Το βάθος και η παραγωγικότητα του εδάφους εξαρτάται από το τοπικό κλίμα. Στα χαμηλότερα σημεία συναντάται έδαφος βαθύ και παραγωγικό και στα ψηλότερα αβαθή και φτωχά εδάφη. Γενικά, το έδαφος καθίσταται χουμώδες, εμπλουτισμένο με οργανική ουσία. Είναι επαρκώς εφοδιασμένο με ασβέστιο και φώσφορο ενώ η περιεκτικότητα σε κάλιο και μαγνήσιο είναι χαμηλή. Στην πλειονότητά τους τα εδάφη είναι ελαφρώς όξινα (pH <7). Το γεγονός ότι τα εδάφη, που καλλιεργείται το «φασόλι βανίλια Φενεού», αποτελούν το πυθμένα της παλιάς φυσικής λίμνης Δόξας που υπήρχε στη περιοχή, έχει ως αποτέλεσμα να διατηρούν την σχετική τους υγρασία. Οι εδαφικοί αυτοί παράγοντες ευνοούν την καλλιέργεια αυτού του φασολιού στο Φενεό, παράγοντας ένα προϊόν ποιοτικά ανώτερο και με απόδοση κατά μέσο όρο 250 Kg το στρέμμα. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ)

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται γενικά ως ηπειρωτικό, με ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Πρέπει ακόμη να σημειωθεί ότι λόγω της μεγάλης δασοκάλυψης των ορεινών όγκων που περικλείουν το Φενεάτικο οροπέδιο υφίστανται κάποιες αποκλίσεις όσον αφορά τα κλιματολογικά δεδομένα, που καθιστούν περισσότερο υγρούς τους χειμώνες και δροσερότερα τα καλοκαίρια. Σ’ αυτό συμφωνούν και τα ποσοστά βροχοπτώσεων που δέχεται στην διάρκεια του έτους, τα οποία ανέρχονται στα 600 mm.

Η μέση μηνιαία μέγιστη θερμοκρασία (Ιούλιος, Αύγουστος) είναι 28,8 ^{o}C, μέση μηνιαία ελάχιστη (Ιανουάριος) 0,6 ^{o}C και μέση ετήσια 12,8 ^{o}C. Εκτός του δροσερού καλοκαιριού, η ύπαρξη της λίμνης Δόξας συμβάλλει ακόμη στη διαμόρφωση ήπιου ανοιξιάτικου κλίματος. Έτσι ο συνδυασμός άριστης θερμοκρασίας και σχετικής υγρασίας της περιοχής συμβάλλει στην κάλυψη των αναγκών του υγρόφιλου φυτού του φασολιού, και συντελούν στην ποιότητα του προϊόντος. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ & ΙΙΙ)

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι ιδιαίτερα σημαντικός γιατί συμβάλλει καθοριστικά στην παραγωγή της άριστης ποιότητας του προϊόντος και στην φήμη του εκτός των ορίων του νομού. Η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζουν οι παραγωγοί του Φενεού στηρίζεται στην μακροχρόνια πείρα αλλά και στην παράδοση που μεταφέρεται από γενιά σε γενιά. Αναλυτικότερα, οι περισσότερες καλλιεργητικές εργασίες για την παραγωγή των φασολιών της περιοχής γίνονται με τα χέρια από όλα τα μέλη της οικογένειας, όπως σκαλίσματα, συγκομιδή, διαλογή, αποθήκευση και συσκευασία. Η χρήση φυτοφαρμάκων και χημικών λιπασμάτων είναι ελάχιστη έως και ανύπαρκτη αφού οι παραγωγοί του Φενεού ακολουθούν τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας. Με άλλα λόγια η παρουσία των Φενεατών καθόλη την διάρκεια της καλλιέργειας του φασολιού, από την σπορά μέχρι την πώληση του προϊόντος τους, είναι συνεχής και καθοριστική για την παραγωγή του φημισμένου προϊόντος. Τέλος, οι καλλιεργητές επιλέγουν αποκλειστικά σπόρους του «φασολιού βανίλια Φενεού», για να τους χρησιμοποιήσουν για σπορά τις επόμενες χρονιές, έτσι ώστε να διαφυλαχτεί η καθαρότητα του προϊόντος (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι).

6.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το καλλιεργούμενο με την ονομασία «φασόλι βανίλια Φενεού» της περιοχής του Φενεού ανήκει στο είδος Phaseolus vulgaris. Είναι τύπος παλιός αφού καλλιεργείται αυτόνομα στην περιοχή με ιδιαίτερα καλλιεργητικά και γευσιολογικά χαρακτηριστικά από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα μέχρι σήμερα.

Η μακροχρόνια καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» οφείλεται στα ιδιαίτερα φυσικά, οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά που το διακρίνουν.

Το ιδιαίτερα μικρό **μέγεθος**, που το διαφοροποιεί από τα άλλα φασόλια της αγοράς αφού το βάρος 1000 σπόρων δεν ξεπερνά τα 280 gr, το κάτασπρο **χρώμα** του, το ομοιόμορφο και ωοειδές **σχήμα** του, αντί του νεφροειδούς των περισσοτέρων, ο λεπτός **φλοιός** και η καλή **εμφάνιση** είναι τα σημαντικότερα ιδιαίτερα φυσικά χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούν από ανάλογα φασόλια άλλων περιοχών. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

Τα «φασόλια βανίλιες Φενεού» είναι ένα από τα πιο φημισμένα αγροτικά παραδοσιακά προϊόντα της περιοχής. Είναι περιζήτητα λόγω της ιδιαίτερης **γλυκιάς γεύσης** τους και της ευκολίας μαγειρέματος τους αφού **βράζουν** πολύ **γρήγορα**, γεγονός που εξηγεί ότι το προϊόν αυτό εκτιμάται ιδιαίτερα από τους καταναλωτές και επιτυγχάνει τιμές που φτάνουν τα 3,5 ευρώ το κιλό, έναντι της τιμής των φασολιών, που δεν προστατεύονται με ονομασία προέλευσης και φτάνει περίπου τα 2 ευρώ το κιλό. Η φήμη του «φασολιού βανίλια Φενεού» είναι τόσο μεγάλη που η παραγωγή κάθε χρόνο απορροφάται μέσα σε διάστημα λίγων ημερών από την συγκομιδή τους, κυρίως από κατοίκους της περιοχής του Φενεού και των γύρω περιοχών.

Δεν είναι τυχαίο ότι το τοπικό όνομα «ΒΑΝΙΛΙΑ» δόθηκε από τους πρώτους ακόμα καλλιεργητές του φασολιού της περιοχής λόγω των χαρακτηριστικών του χρώματος και της γεύσης του (λευκό σαν βανίλια, γλυκό σαν βανίλια κλπ).

Τέλος, αλλά όχι λιγότερο σημαντικό είναι η μεγάλη διατροφική του αξία αφού θεωρείται από πολλούς ειδικούς επιστήμονες πλήρη διατροφή που περιέχει όλες τις θρεπτικές ουσίες για την ημερήσια κάλυψη των αναγκών του ανθρώπου. Τα ιδιαίτερα ποσοστά σε διαιτητικές (φυτικές) ίνες, λιπαρά, θερμίδες, ασβέστιο, νάτριο και τέφρα που δεν συναντώνται σε φασόλια που καλλιεργούνται σε άλλες περιοχές, καθιστούν τα «φασόλια βανίλιες Φενεού» ως απαραίτητα για την διατροφή των ανθρώπων και ιδιαίτερα εκείνων που παρουσιάζουν προβλήματα υγείας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ).

6.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με τη συγκεκριμένη ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος

Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της ποιότητας του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Το «φασόλι βανίλια Φενεού» είναι άριστα προσαρμοσμένο στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής. Τα μέσης σύστασης ελαφρώς όξινα εδάφη με ικανοποιητικό βαθμό στράγγισης σε συνδυασμό με τους σχετικά ήπιους, υγρούς χειμώνες, χωρίς όψιμους παγετούς και τα δροσερά καλοκαίρια επηρεάζουν καθοριστικά την ποιότητα του προϊόντος και επιτρέπουν την παραγωγή στιλπνού σπόρου με λεπτό φλοιό και τρυφερή σάρκα. Οι συνθήκες αυτές προσδίδουν στα φασόλια υψηλή ικανότητα απορρόφησης του νερού, χαμηλή περιεκτικότητα σε τέφρα και καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως η ιδιαίτερη γλυκιά γεύση και η καλή βραστικότητά τους.

Ακόμη, το ιδιαίτερο και μοναδικό περιβάλλον, όπως η προστασία της πεδιάδας από τους ορεινούς όγκους, σε συνδυασμό με την ύπαρξη της Τεχνητής Λίμνης Δόξας η οποία περικλείεται από δασική έκταση ελάτης και πεύκου, που φτάνει μέχρι την λίμνη (αποτελεί σημαντική ιδιαιτερότητα της Πελοποννήσου), συμβάλλει στην δημιουργία ιδανικότερων εδαφοκλιματικών συνθηκών, συντελώντας στη παραγωγή ενός άριστου προϊόντος που κερδίζει συνεχώς την ελληνική αγορά.

Οι τοπικές καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζουν οι παραγωγοί της περιοχής, σε συνδυασμό με τα εδαφοκλιματικά πλεονεκτήματα της περιοχής συμβάλλουν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του προϊόντος. Οι καλλιεργητικές τεχνικές των κατοίκων της περιοχής παραμένουν οι ίδιες με εκείνες που εφάρμοζαν οι πρόγονοι τους, αφού ακολουθούν μέχρι σήμερα τον παραδοσιακό τρόπο καλλιέργειας και οι περισσότερες εργασίες όπως τα σκαλίσματα, η συγκομιδή, η διαλογή, η αποθήκευση και η συσκευασία γίνονται με τα χέρια, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ενός προϊόντος με καλή εμφάνιση, ομοιόμορφο σχήμα

απαλλαγμένο από ξένα συστατικά και σπασμένους σπόρους. Η αποφυγή χρήσης φυτοφαρμάκων και χημικών λιπασμάτων, τα οποία υποβαθμίζουν το προϊόν, καθώς επίσης και η αυστηρή επιλογή σπόρων για τη διαφύλαξη της καθαρότητας του «φασολιού βανίλια Φενεού», δίνει ένα προϊόν ανώτερης ποιότητας.

Ο στενός δεσμός μεταξύ αυτού του τοπικού προϊόντος και της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής διαπιστώνεται από τη προσπάθεια μεταφοράς της καλλιέργειας και σε άλλες γειτονικές περιοχές παραγωγής φασολιών, όπως έγινε από παραγωγούς των πεδινών περιοχών του νομού Κορινθίας, σύμφωνα πάντα με τις προφορικές μαρτυρίες των παλαιότερων καλλιεργητών του Φενεού. Τα αποτελέσματα από τις επανειλημμένες προσπάθειες ήταν τα εξής: η συμπεριφορά του προϊόντος όσον αφορά την ποιότητα του σπόρου (ιδιαίτερα την εμφάνιση του, την λεπτότητα του φλοιού του και την γεύση του) είναι πολύ ανώτερη όταν καλλιεργείται εντός της οριοθετημένης ζώνης συγκριτικά με την ποιότητα που επιτυγχάνεται όταν το φασόλι αυτό καλλιεργείται εκτός αυτής.

Συνοψίζοντας, οι εδαφοκλιματικοί παράγοντες της περιοχής του Φενεού, το μοναδικό φυσικό περιβάλλον και η διατήρηση του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας, που παραμένει σχεδόν ο ίδιος εδώ και δεκάδες χρόνια, από τους αγρότες της περιοχής είναι εκείνοι που συντελούν στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «φασολιού βανίλια Φενεού» και το καθιστούν διαφορετικό ίσως και μοναδικό σε ποιότητα από ανάλογα ξηρά φασόλια άλλων περιοχών.

<u>Περιγραφή του δεσμού μεταξύ της φήμης του προϊόντος και της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής</u>

Το οροπέδιο του Φενεού αποτελεί ουσιαστικά τον πυθμένα μιας παλιάς λίμνης. Στο χαμηλότερο σημείο του οροπεδίου, στα νοτιοανατολικά σχηματιζόταν μέχρι σχετικά πρόσφατα, η παλιά λίμνη Φενεού που κάλυπτε έως και 32 τ.χλμ. σε εποχές όπου οι καταβόθρες έκλειναν. Η λίμνη τροφοδοτείτο από τους ποταμούς Όλβιο και Δόξα και χείμαρρους μικρότερης παροχής. Μόνιμα αίτημα των κατοίκων από την απελευθέρωση από τους Τούρκους έως και τον 19^{ο} αιώνα ήταν η αποξήρανσή της. Το 1895 η λίμνη αποστραγγίστηκε με φυσικό τρόπο και σήμερα παραμένει στεγνή αφού αποστραγγίζεται μόνιμα από 3 καταβόθρες που

διατηρούνται με τεχνητό τρόπο ανοικτές και οι οποίες διοχετεύουν τα νερά του οροπεδίου προς τις πηγές του Λάδωνα. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ)

Η εντατική καλλιέργεια φασολιών ξεκίνησε στα εδάφη της περιοχής από τα τέλη του 19ου αιώνα, όταν ελευθερώθηκαν από τα νερά της λίμνης Φενεού. Μάλιστα στις εκτάσεις αυτές δεν χρειαζόταν τότε πότισμα των φασολιών καθότι το έδαφος τους διατηρούσε τη σχετική υγρασία, αφού σε μικρό βάθος (το πολύ ενός μέτρου), όταν κάποιος έσκαβε, έβρισκε νερό.

Η παράλληλη χρησιμοποίηση των εδαφών αυτών και ως λιβάδια για τους κτηνοτρόφους, δημιουργούσε πολλές καταστροφές από τη βοσκή στις εν λόγω καλλιέργειες. Έτσι υπήρχαν τότε συνεχείς δικαστικοί αγώνες, για αποζημιώσεις. Ενδεικτικό είναι το έγγραφο του Ειρηνοδικείου Φενεού, με ημερομηνία 25 Μαρτίου 1910, που αφορά αποζημίωση παραγωγού φασολιού και καλαμποκιού από κτηνοτρόφο της περιοχής που με την βόσκηση των ζώων του, προκάλεσε μεγάλες καταστροφές στις εν λόγω καλλιέργειες. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

Η καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» κατείχε εξέχουσα θέση στον γεωργικό τομέα γιατί πέρα από τον αγώνα που δινόταν για το σιτάρι (καρβέλι), η καλλιέργεια και η επαρκής συγκομιδή του φασολιού εξασφάλιζε τα έσοδα για την κάλυψη βασικών αναγκών, όπως ήταν η ένδυση και η υπόδηση.

Στην ερευνητική εργασία του Δρ. Δημητρίου Πάνου με θέμα «Ο Ελληνικός Φασίολος» το έτος 1950, ο Φενεός παρουσίαζε ενδιαφέρουσα επίδοση στην καλλιέργεια των ξηρών φασολιών και αποτελούσε ρυθμιστική δικλείδα και παράγοντα σταθεροποίησης του εισοδήματος των παραγωγών. Την περίοδο από 28 – 02 – 1933 έως 31 - 12 – 1961 στην προσπάθεια Βοτανικής Ταξινόμησης Ελληνικών ποικιλιών του Phaseolous Vulgaris αναφέρεται και ο νανοφυής τύπος του Φενεού. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

Στο βιβλίο του Καθηγητή Ακαδημαϊκού Σαρλή Βασιλείου που έχει εκδοθεί σε δύο τόμους με θέμα «Λαογραφικά Σύμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας» «Καταγραφή 1960 – 2000» καταγράφεται η πρωταρχική θέση που είχαν τα φασόλια στην διατροφή των Φενεατών. Κατά τη μυθολογική παράδοση, τα όσπρια είναι τα δώρα της θεάς Δήμητρας προς τους Φενεάτες, επειδή τη φιλοξένησαν στον τόπο τους, όταν εκείνη αναζητούσε την κόρη της Περσεφόνη, κλεμμένη από τον Πλούτωνα που προσπαθούσε να τη φυγαδεύσει δια μέσου των

βαράθρων της λίμνης Φενεού στο βασίλειο του Κάτω Κόσμου. Επομένως, πρώτοι οι Φενεάτες χρησιμοποίησαν τα όσπρια ως τροφή τους, ίσως γι' αυτό και φημίζονται τα φενεάτικα φασόλια ως τα πιο νόστιμα. Όσπρια που καλλιεργούσαν ήταν τα φασόλια, τα ρεβίθια, η φακή, τα κουκιά, τα μπίζια, το λαθούρι. Περισσότερη κατανάλωση έκαναν όμως στα φασόλια και λιγότερη στη φακή και τα ρεβίθια.

Ακόμη, δίνονται πληροφορίες για τους ποικίλους τρόπους μαγειρέματος, όπως κοκκινιστά ή χωρίς ντομάτα μπελντέ με λεμόνι, ή τα φασουλολάχανα που γίνονταν με βρασμένο καρπό και ήμερα λάχανα, ή σαλάτα με ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι, μαϊντανό, σέλινο, λεμόνι και λάδι και συνόδευε κάποιο άλλο φαγητό. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

Ιδιαίτερες γιορτές για τη συγκομιδή των φασολιών λάμβαναν χώρα στον Φενεό, όπως εκείνη που καθιερώθηκε την δεκαετία του 1980, από τον σύλλογο των Στεναϊτών και επαναλαμβάνεται κάθε χρόνο το πρώτο 10ημερο του Οκτωβρίου στο χωριό Στενό και είναι γνωστή ως γιορτή της φασολάδας (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III & IV).

Όλες όμως οι τοπικές και πολιτιστικές εκδηλώσεις που γίνονταν και συνεχίζουν να γίνονται μέχρι σήμερα στην περιοχή του Φενεού είναι στενά συνυφασμένες με το προϊόν.

Η μακροχρόνια και παραδοσιακή καλλιέργεια του «φασολιού βανίλια Φενεού» πιστοποιείται από τα στοιχεία σε επίπεδο Δήμου που έχει στην διάθεσή της η Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος από το 1993 έως το 2003, από την Διεύθυνση Γεωργίας της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Κορινθίας μέσο των προγραμμάτων της εξισωτικής αποζημίωσης και της Ενιαίας Ενίσχυσης (Ο.Σ.Δ.Ε.), αλλά και από τα στοιχεία του Δήμου Φενεού με τους παραγωγούς ανά Δημοτικό Διαμέρισμα, την έκταση καλλιέργειας, την στρεμματική απόδοση και τα χρόνια καλλιέργειας. (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

Το «φασόλι βανίλια Φενεού» έχει κερδίσει την εκτίμηση και την προτίμηση από τους καταναλωτές. Επισκέπτες από τις γύρω περιοχές γράφουν σχόλια και προσωπικές εμπειρίες στο Ελληνικό Forum για ταξίδια, στο διαδίκτυο, για το προϊόν και το δεσμό του με την πεδιάδα του Φενεού, αναφέροντας ότι οι ίδιοι οι παραγωγοί του Φενεού ξεκίνησαν πριν από πολλά χρόνια να διαφημίζουν τα

φασόλια, πουλώντας την παραγωγή τους, που την μετέφεραν σε πλεκτά τσουβάλια, στα γύρω χωριά του νομού. Η φήμη των φασολιών συνεχίστηκε, αφού ακολουθεί προβολή τους σε ευρείας κυκλοφορίας εφημερίδες. Η «ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ» σε δύο άρθρα της στις 24/10/2006 και 17/11/2007, αναφέρει χαρακτηριστικά «το οροπέδιο του Φενεού που είναι φημισμένο για τα φασόλια του», ενώ οι εφημερίδες «ΤΑ ΝΕΑ» και «ΕΛΕΥΘΕΡΟΣ ΤΥΠΟΣ» στις 16/02/2007 και 04/10/2008 αντίστοιχα, προτείνουν φασολάδα με φασόλια από το Φενεό. Δεν είναι τυχαίες οι επανειλημμένες αναφορές του φασολιού Φενεού σε εκπομπές της Κρατικής Τηλεόρασης και ιδιωτικών καναλιών, όπως «ΜΕΝΟΥΜΕ ΕΛΛΑΔΑ» και «ΜΠΟΥΚΙΑ ΚΑΙ ΣΥΓΧΩΡΙΟ» που αφιέρωσαν μέρος των εκπομπών τους αναφέροντας για την παραδοσιακή καλλιέργεια, την συγκομιδή και συνταγές μαγειρικής με «φασόλια βανίλιες Φενεού». (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV)

7. Φορείς Ελέγχου

Α. Οργανισμός Πιστοποίησης και Επίβλεψης Γεωργικών Προϊόντων (Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.)

Διεύθυνση: Πατησίων & Άνδρου 1, ΤΚ 11257 Αθήνα

Τηλέφωνο: 210 8231253

Fax: 210 8231438

Β. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κορίνθου

Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης

Διεύθυνση: Κολιάτσου 36 Τ.Κ.: 20100

Τηλέφωνο: 2741 0 75698

Fax: 2741 0 81087

8. Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας θα πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΕΣ ΦΕΝΕΟΥ» Π.Γ.Ε., καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

9. Εθνική – Κοινοτική Νομοθεσία

Ισχύουν οι προβλεπόμενες διατάξεις από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία σχετικά με το προϊόν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Φωτογραφίες καλλιέργειας, συγκομιδής και σπόρων του «φασολιού βανίλια Φενεού»)

Κτήμα φασολιού 15 ημέρες μετά την σπορά

Φυτό φασολιού 15 ημέρες μετά την σπορά (τα πρώτα πραγματικά φύλλα είναι απλά και έχουν έκφυση αντίθετη)

Φυτό 20 ημέρες μετά την σπορά (τα επόμενα φύλλα είναι σύνθετα με τρία φυλλάρια και εκφύονται κατ' εναλλαγή)

Φυτά 20 ημέρες μετά την σπορά (εμφανής η πασσαλώδη ρίζα)

Κτήμα 25 ημέρες μετά την σπορά

Φυτά 25 ημέρες μετά την σπορά

Φυτό 31 ημέρες μετά τη σπορά

Φυτά 37 ημέρες μετά τη σπορά

Φυτά 66 ημέρες μετά τη σπορά

Βλαστοί σχετικά ισχυροί, όρθιας ανάπτυξης, μικροί σε ύψος που διακλαδίζονται

Φυτά 107 ημέρες μετά τη σπορά

Συγκομιδή ξηρού φασολιού

Ξερίζωμα ξηρού φασολιού και δημιουργία σωρών στο χωράφι

Η συγκομιδή των φασολιών στο Φενεό γίνεται με την βοήθεια όλων των μελών της οικογένειας

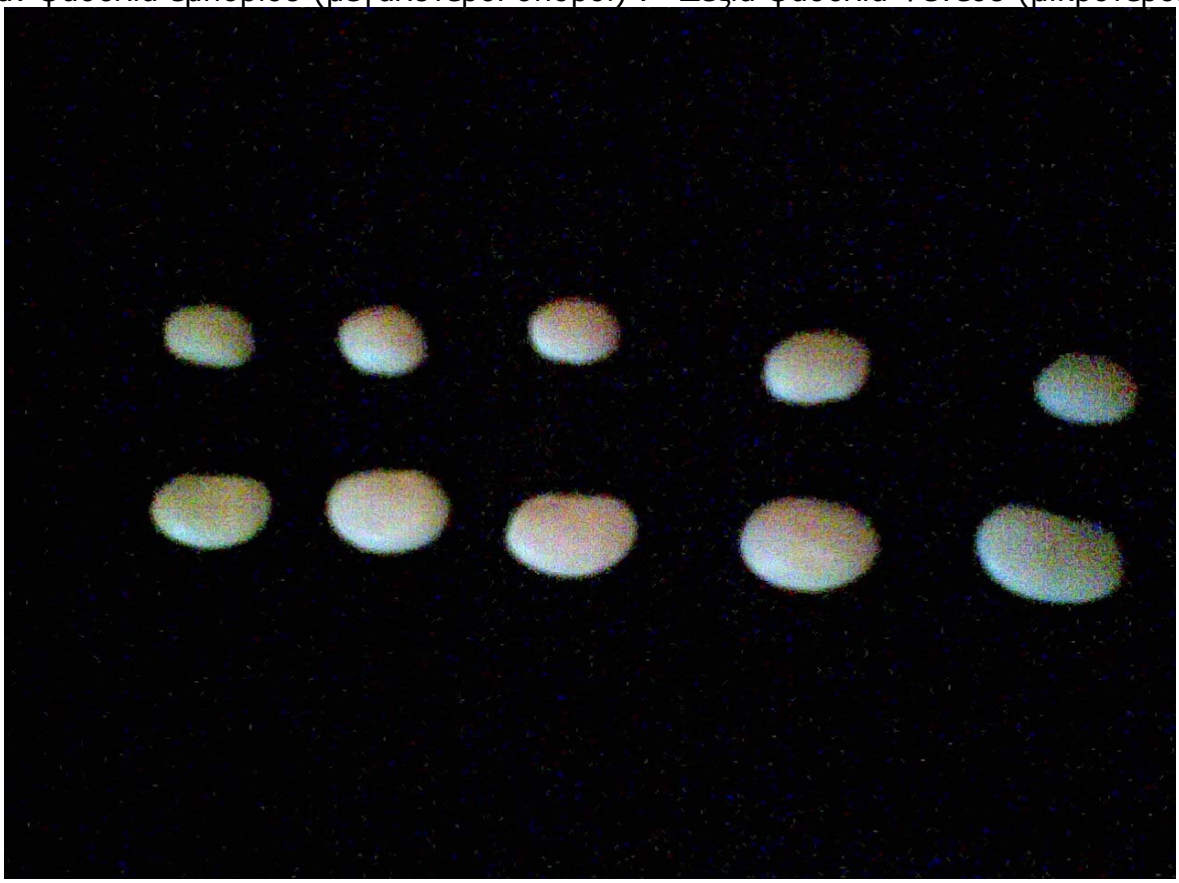
Ξερίζωμα των φασολιών με τα χέρια

Δημιουργία σωρών στο χωράφι

Αριστερά: Φασόλια εμπορίου (νεφροειδές σχήμα). Δεξιά: Φασόλια Φενεού (ωοειδές σχήμα)

Αριστερά: Φασόλια εμπορίου. Δεξιά: Φασόλια Φενεού

Αριστερά: φασόλια εμπορίου (μεγαλύτεροι σπόροι) . Δεξιά φασόλια Φενεού (μικρότεροι σπόροι)



Πάνω: σπόροι φασολιών Φενεού Κάτω: σπόροι φασολιών εμπορίου

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

1. Εργαστηριακές αναλύσεις του «φασολιού βανίλια Φενεού»
2. Εργαστηριακές αναλύσεις του «φασολιού εμπορίου»
3. Έκθεση ανάλυσης δείγματος εδάφους
4. Κλιματικοί παράγοντες της περιοχής

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Εργαστήριο Περιβαλλοντικών Αναλύσεων, Σ
Σελ. (page
4238/09.

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ
TEST REPORT

Πελάτης *Client*	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση πελάτη *Client's address*	Γκούρα Κορινθίας *Gkoura Korinthias*
Περιγραφή δείγματος *Sample description*	Φασόλια *Beans*
Δειγματοληψία *Sampling*	Πελάτη κατά δήλωσή του *As stated by client*
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος *Date of sample receipt*	28/07/06
Κωδικός δείγματος *Sample code*	280706-3474
Είδος ανάλυσης *Type of analysis*	Διαθρεπτική επισήμανση *Nutritional information*

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

Λεωφ. Βουλιαγμένης 159, 17237 Αθήνα. Τηλ.: 210/90.27.518, 90.21.012. Fax: 210/90.27.249

Σελ. *(page)* :
4238/09.08

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος:		**280706-3474**	
Περίοδος ανάλυσης:		**02/08/06 έως 08/08/06**	
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του:		**ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ**	
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή:		**Κανονική**	
Παράμετρος *Parameter*	**Μονάδες** *Units*	**Τιμή** *Result*	**Μέθοδος** *Method*
Υγρασία (*Moisture*)	% $^{w}/_{w}$	12,0	925.10 (AOAC 17th Ed, 2000) **
Τέφρα (*Ash*)	% $^{w}/_{w}$	4,0	923.03 (AOAC 17th Ed, 2000) **
Πρωτεΐνες (*Protein*) *	% $^{w}/_{w}$	18,8	Modified based on 991.20 (AOAC 17th Ed, 2000) **
Διαιτητικές ίνες (*Dietary fiber*)	% $^{w}/_{w}$	28,9	985.29 (AOAC 17th Ed, 2000) **
Λιπαρά (*Fat*)	% $^{w}/_{w}$	1,8	945.44 (AOAC 17th Ed, 2000) **
Υδατάνθρακες (*Carbohydrates*)	% $^{w}/_{w}$	34,5	Υπολογιστικά
Ενερ. Αξία (*Energy*)	Kcal/100g	229	Υπολογιστικά
Ενερ. Αξία (*Energy*)	Kj/100g	959	Υπολογιστικά
Ολικά σάκχαρα (*Total Sugars*)	% $^{w}/_{w}$	4,0	975.14 (AOAC 17th Ed, 2000)
Ασβέστιο (*Ca*)	mg/kg	2979	999.11 (AOAC 17th Ed, 2000)
Νάτριο (*Na*)	mg/kg	97,6	999.11 (AOAC 17th Ed, 2000)
Σίδηρος (*Fe*)	mg/kg	58,9	999.11 (AOAC 17th Ed, 2000)
Κάλιο (*K*)	mg/kg	12362	999.11 (AOAC 17th Ed, 2000)
Αμυλο	% $^{w}/_{w}$	30,5	Ογκομετρικά

* **Συντελεστής πρωτεϊνης = 6,25**
Converting Factor

** **Διαπιστευμένη δοκιμή κατά ISO 17025, Αρ. 44 ΕΣΥΔ.**

Τεχνικός Διευθυντής
Technical Manager

Αλ. Γιαννούσιος/Αναλυτικός Χημικός, Ph.D.
Al. Giannousios/Ph.D. in Analytical Chemistry

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

C:\Config-2006-4238\file=AGROLAB

AGROLAB

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Μικροβιολογικό Εργαστήριο, Α(
Σελ
587-001Μ ,03/(

ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΜΕΝΟ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΚΑΤΑ ISO 17025
ΕΘΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΔΙΑΠΙΣΤΕΥΣΗΣ:
Αρ. Πιστοποιητικού 44

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

Πελάτης:	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση:	ΓΚΟΥΡΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Δειγματοληψία:	Πελάτη κατά δήλωσή του
Ημερομηνία παραλαβής:	28.07.06
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του:	ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ
Κωδικός δείγματος:	280706-3474
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή :	ΚΑΝΟΝΙΚΗ
Ημερομηνίες ανάλυσης:	28/07/06-01/08/06

Αποτελέσματα ανάλυσης

Το εργαστηριακό δείγμα ελήφθη σύμφωνα με τα αντίστοιχα πρότυπα ISO.

Παράμετρος	ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ 280706-3474	Μέθοδος
Aerobic Colony Count cfu/g	$1.9x10^2$	ISO 4833:2003
B.cereus cfu/g	<100	ISO 7932:2004
Σταφυλόκοκκοι κοαγγουλάση(+) (*S. aureus* και άλλα είδη) cfu/g	<10	ISO 6888-2:1999 (37°C)
Yeasts cfu/g	<10	ISO 7954:1987 (25°C, 96h)
Moulds cfu/g	<10	ISO 7954:1987 (25°C, 96h)
Salmonella spp/25g	ΑΠΟΥΣΙΑ	ISO 6579:2002/AFNOR n°BIO 12/7-03/99

Ελισάβετ Παπαδοπούλου

Τεχνολόγος Τροφίμων

Λαμπρινή Φασλή

Τεχνολόγος Τροφίμων

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για το δείγμα που αναλύθηκε.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης
Τ.Θ.88 570 22 ΣΙΝΔΟΣ τηλ.: 2310 797479 fax : 2310 796623
e-mail : info@agrolab.gr

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ Λ.Βουλιαγμένης 159
172 37 ΑΘΗΝΑ τηλ.: 210 9021012 fax: 210 9027249
e-mail : athens@agrolab.gr

AGROLAB

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

587001/04.

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ

TEST REPORT

Πελάτης *Client*	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση πελάτη *Client's address*	ΓΚΟΥΡΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Περιγραφή δείγματος *Sample description*	ΦΑΣΟΛΙΑ
Δειγματοληψία *Sampling*	Από πελάτη κατά δήλωσή του *As stated by client*
Ημ/νία παραλαβής δείγματος *Date of sample receipt*	28/07/06
Κωδικός δείγματος *Sample code*	280706-3474
Είδος ανάλυσης *Type of Analysis*	Προσδιορισμός Βιταμινών

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος *Sample code*		280706-3474		
Περίοδος ανάλυσης *Period of analysis*		01/08/06 *έως/to* 03/08/06		
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του *Sample label by client's declaration*		ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ	**Όριο Αναφοράς** *Reporting limit*	**Μέθοδος** *Method*
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή *Sample condition upon receipt*		**Κανονική** *Acceptable*		
Παράμετρος *Parameter*	**Μονάδες** *Units*	**Τιμή** *Result*		
Retinol (vitamin A)	mg/100 g	<0.01	0.01	HPLC/Fluoresc.
Ascorbic acid (vitamin C)	mg/100 g	<0.5	0.5	HPLC/DAD

Οι αναλύσεις έγιναν σε συνεργαζόμενο εργαστήριο.

Κ.Πατριανάκος
Αναλυτικός Χημικός
Προϊστάμενος Εργαστηρίου
Υπολειμμάτων Αθηνών

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης
Τ.Θ.88 570 22 ΣΙΝΔΟΣ τηλ.: 2310 797479 fax: 2310 796623
e-mail: info@agrolab.gr

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ Λ.Βουλιαγμένης 159
172 37 ΑΘΗΝΑ τηλ.: 210 9021012 fax: 210 9027249
e-mail: athens@agrolab.gr

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

Σελ. *(page)* 1/3
587002/07.08.06

AGROLAB

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ
TEST REPORT

Πελάτης	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση πελάτη	ΓΚΟΥΡΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
Περιγραφή δειγμάτων *Samples description*	ΦΑΣΟΛΙΑ
Δειγματοληψία *Sampling*	Πελάτη κατά δήλωσή του *As stated by client*
Ημερομηνία παραλαβής δειγμάτων *Date of samples receipt*	28/07/06
Κωδικοί δειγμάτων *Sample codes*	280706-3474
Είδος ανάλυσης *Type of analysis*	ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ Βιομηχανική Περιοχή Θεσσαλονίκης
Τ.Θ.88 570 22 ΣΙΝΔΟΣ τηλ.: 2310 797479 fax: 2310 796623
e-mail: info@agrolab.gr

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΑΘΗΝΩΝ Λ.Βουλιαγμένης 159
172 37 ΑΘΗΝΑ τηλ: 210 9021012 fax: 210 9027249
e-mail: athens@agrolab.gr

Σελ. *(page)* 2/3
587002/07-08-06

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος *Sample code*	280706-3474
Περίοδος ανάλυσης *Period of analysis*	31/07/06 έως/to 04/08/06
Είδος ανάλυσης *Type of Analysis*	ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ Chemical analysis of products
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του *Sample label by client's declaration*	ΦΑΣΟΛΙΑ ΒΑΝΙΛΙΑ ΦΕΝΕΟΥ
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή *Sample condition upon receipt*	Κανονική *Acceptable*

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΙ

Αέρια χρ/φια μεθυλ.λιπ.οξέων	(% επι των λιπ.οξέων)	(g/100g λιπαρής ύλης)
C 4:0	-	-
C 6:0	-	-
C8:0	-	-
C 10:0	-	-
C 12:0	-	-
C14:0	0.24	0.20
C14:1	-	-
C15:0	-	-
C15:1	-	-
C 16:0	12.40	10.58
C 16:1 trans	-	-
C 16:1 cis	0.19	0.16
C 17:0	-	-
C 17:1	-	-
C18:0	2.22	1.89
C18:1 trans	0.11	0.10
C 18:1 cis	6.51	5.55
C 18:1 ω 7	1.92	1.64
C18:2 trans	0.16	0.14
C 18:2 cis	29.68	25.31
C18:3 trans	0.23	0.19
C18:3 cis	44.60	38.04
C20:0	0.18	0.15
C20:1	0.19	0.16
C 20:4	0.13	0.11
C22:0	-	-
C22:1	0.75	0.64
C24:0	0.50	0.43
ΚΕΚΟΡΕΣΜ.	15.54	13.25

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

ΜΟΝΟΑΚΟΡ.	9.67	8.25
ΠΟΛΥΑΚΟΡ.	74.80	63.79

Αέρια χρ/φια στερολών	(% επι των στερολών)
Χοληστερόλη	0.94
Βρασσικαστερόλη	-
24-μεθυλοχοληστερόλη	0.33
Καμπεστερόλη	10.09
Καμπεστανόλη	2.44
Στιγμαστερόλη	22.20
Δ7 καμπεστερόλη	-
Β-σιτοστερόλη	53.68
Δ5 αβεναστερόλη	7.65
Δ7 στιγμαστερόλη	0.67
Δ7 αβεναστερόλη	2.00

Σύνολο στερολών (mg/100g λιπ.ύλης)	996.68

Σύνολο στερολών (mg/100g προϊόντος)	12.06

Χοληστερόλη (mg/100g λιπ.υλης)	9.40

Χοληστερόλη (mg/100g προϊόντος)	0.11

Οι αναλύσεις έγιναν σε συνεργαζόμενο εργαστήριο.

Κ.Πατριανάκος
Αναλυτικός Χημικός
Προϊστάμενος Εργαστηρίου
Υπολειμμάτων Αθηνών

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

AGROLAB
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Εργαστήριο Διαθρεπτικής Επισήμανσης Τροφίμων, Σίνδ
Σελ. *(page)* 1
Σ09753/15.12.

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ
TEST REPORT

Πελάτης *Client*	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση πελάτη *Client's address*	Γκούρα Κορινθίας *Goura Korinthias*
Περιγραφή δείγματος *Samples description*	Τρόφιμα *Foods*
Δειγματοληψία *Sampling*	Από πελάτη κατά δήλωσή του *As stated by client*
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος *Date of samples receipt*	24/11/08
Κωδικός δείγματος *Sample codes*	241108-23163
Είδος ανάλυσης *Type of analysis*	Διαθρεπτική επισήμανση *Nutritional information*

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου Τ.Θ. 88, 570 22 Σίνδος Τηλ. 2310/797.479, 796.058 Fax: 2310/796.623

Σελ. *(page)* 2
Σ09753/15.12

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος *Sample code*		**241108-23163**	
Περίοδος ανάλυσης *Period of analysis*		**02/11/08 έως/to 11/12/08**	
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του *Sample label by client's declaration*		**ΦΑΣΟΛΙ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**	**Μέθοδος** *Method*
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή *Sample condition upon receipt*		Κανονική *Normal*	
Παράμετρος *Parameter*	**Μονάδες** *Units*	**Τιμή** *Result*	
Υγρασία (*Moisture*)	% $^{w}/_{w}$	**11,0**	Ξήρανση- Σταθμικά
Τέφρα (*Ash*)	% $^{w}/_{w}$	**4,4**	Αποτέφρωση - Σταθμικά
Πρωτεΐνες (*Protein*) *	% $^{w}/_{w}$	**23,4**	Modified based on 991.20 (AOAC 18th Ed, 2006)
Διαιτητικές ίνες (*Dietary fiber*)	% $^{w}/_{w}$	**13,2**	Modified based on 985.29 (AOAC 18th Ed, 2006)
Λιπαρά (*Fat*)	% $^{w}/_{w}$	**2,0**	Όξινη υδρόλυση- Εκχύλιση Mojonnier
Υδατάνθρακες (*Carbohydrates*)	% $^{w}/_{w}$	**46,0**	Υπολογιστικά
Ενερ. Αξία (*Energy*)	Kcal/100g	**296**	Υπολογιστικά
Ενερ. Αξία(*Energy*)	Kj/100g	**1236**	Υπολογιστικά
Ολικά σάκχαρα (*Total sugars*)	% $^{w}/_{w}$	**4,9**	Ογκομετρικά
Νάτριο (*Na*)	mg/kg	**354**	Modified based on 999.11 (AOAC 18th Ed, 2006)-ICP
Σίδηρος (*Fe*)	mg/kg	**77**	Modified based on 999.11 (AOAC 18th Ed, 2006)-ICP
Κάλιο (*K*)	mg/kg	**14136**	Modified based on 999.11 (AOAC 18th Ed, 2006)-ICP
Ασβέστιο (*Ca*)	mg/kg	**1312**	Modified based on 999.11 (AOAC 18th Ed, 2006)-ICP
Άμυλο (*Starch*)	% $^{w}/_{w}$	**40,9**	Ογκομετρικά

* **Συντελεστής Πρωτεΐνης = 6,25**
Converting Factor

- *Ο χρόνος τήρησης του αντιδείγματος ορίζεται στον **1 μήνα** από την ημερομηνία έκδοσης του παρόντος πιστοποιητικού (στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης), εκτός και αν ο πελάτης εγγράφως έχει ορίσει διαφορετικά. Εξαιρούνται εναλλοίωτα δείγματα, τα οποία δεν μπορούν να συντηρηθούν για το προαναφερθέν χρονικό διάστημα.*

Αναλυτής
Analyst

Γ. Μπεκιαρόπουλος/Τεχν. Τροφίμων
G. Bekiaropoulos/Food Technologist

Τεχνικός Διευθυντής
Technical Manager

Αλ. Γιαννούσιος/Αναλυτικός Χημικός,Ph.D.
Al. Giannousios/Ph.D. in Analytical Chemistry

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

C:\Certif-2008\9753fdev-DHMOS FENEOU

AGROLAB
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΕΣ
ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Σελ. *(page)* 1/3
Σ09825/16.12.08

ΕΚΘΕΣΗ ΔΟΚΙΜΩΝ
TEST REPORT

Πελάτης *Client*	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ
Διεύθυνση πελάτη *Client's address*	ΓΚΟΥΡΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ *GOURA KORINTHIAS*
Περιγραφή δείγματος *Sample description*	Τρόφιμο *Food*
Δειγματοληψία *Sampling*	Από πελάτη κατά δήλωσή του *As stated by client*
Ημερομηνία παραλαβής δείγματος *Date of sample receipt*	24/11/08
Κωδικός δείγματος *Sample code*	241108-23613
Είδος ανάλυσης *Type of Analysis*	Προφίλ λιπαρών- στερολών *Profile of fats- sterols*

Τα αποτελέσματα αυτής της αναφοράς ισχύουν για τα δείγματα που αναλύθηκαν.
Αυτή η αναφορά μπορεί να αναπαραχθεί μόνο στο ακέραιο.
Μερική αναπαραγωγή επιτρέπεται μόνο με την έγγραφη έγκριση της AGROLAB A.E.

ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου Τ.Θ. 88, 570 22 Σίνδος Τηλ. 2310/797.479, 796.058 Fax: 2310/796.623

Σελ. (page) 2
Σ09825/16.12.(

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος *Sample code*		241108-23163			
Περίοδος ανάλυσης *Period of analysis*		27/11/08 έως/*to* 09/12/08			
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του *Sample label by client's declaration*		ΦΑΣΟΛΙ ΈΜΠΟΡΙΟΥ			**Μέθοδος** *Method*
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή *Sample condition upon receipt*		**Κανονική** *Normal*			
Παράμετρος *Parameter*		**Τιμή** *Results*			
		% λιπ. οξέων	% λιπ.ύλης	g/100g προϊόντος	
Βουτυρικό	C 4:0	-	-	-	Αέρια Χρωματογραφία Κανονισμός Ε.Ο.Κ. 2568/91
Καπρονικό	C 6:0	-	-	-	
Καπρυλικό	C 8:0	-	-	-	
Καπρινικό	C 10:0	-	-	-	
Λαουρικό	C 12:0	0,07	0,07	0,01	
Μυριστικό	C 14:0	0,18	0,17	0,02	
Μυριστικό	C 14:1	-	-	-	
Δεκαπενταvικό	C 15:0	-	-	-	
Δεκαπεντενικό	C 15:1	-	-	-	
Παλμιτικό	C 16:0	10,40	9,73	1,07	
Παλμιτελαϊκό trans	C 16:1 trans	0,06	0,06	0,01	
Παλμιτελαϊκό cis	C 16:1 cis	0,13	0,12	0,01	
Δεκαεπτανικό	C 17:0	0,04	0,03	-	
Δεκαεπτενικό	C 17:1	0,08	0,08	0,01	
Στεατικό	C 18:0	1,94	1,81	0,20	
Ελαϊκό trans	C 18:1 trans	-	-	-	
Ελαϊκό cis	C 18:1 cis	6,93	6,49	0,71	
Ελαϊκό ω-7	C 18:1 ω7	1,74	1,62	0,18	
Λινελαϊκό trans	C 18:2ω6 trans	-	-	-	
Λινελαϊκό cis	C 18:2ω6 cis	34,16	31,97	3,52	
Λινολενικό trans	C 18:3ω3 trans	0,14	0,13	0,01	
Λινολενικό cis	C 18:3ω3 cis	43,50	40,70	4,48	
Αραχιδικό	C 20:0	0,43	0,40	0,04	
Εικοσενικό	C 20:1	0,21	0,20	0,02	
Αραχιδονικό	C 20:4 ω6	-	-	-	
Βαχενικό	C 22:0	-	-	-	
Εικοσαπενταvοϊκό	C 20:5 ω3	-	-	-	
Ερουκικό	C 22:1	-	-	-	
Εικοσιδυαπενταvοϊκό	C 22:5 ω3	-	-	-	
Εικοσιδυαεξαενοϊκό	C 22:6 ω3	-	-	-	
Σύνολο ω3		43,64	40,83	0,53	
Σύνολο ω6		34,16	31,97	0,42	
Κεκορεσμένα λιπαρά *(Saturated fats)*		13,04	12,20	0,16	
Μονοακόρεστα λιπαρά *(Monounsaturated fats)*		9,16	8,57	0,11	
Πολυακόρεστα λιπαρά *(Polyunsaturated fats)*		77,80	72,79	0,95	
Trans ισομερή (% επί των λιπαρών οξέων)		0,20	0,19	0,02	

Οι αναλύσεις έγιναν σε συνεργαζόμενο εργαστήριο

Τεχνικός Διευθυντής
Technical Manager

Αλ. Γιαννούσιος/Αναλυτικός Χημικός, Ph.D.
Al. Giannousios/Ph.D. in Analytical Chemistry

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

C:\Certif-2008\9825\fatt-aterels-DEMOS FENEOU

ΒΙ.ΠΕ.Θ. Σίνδου Τ.Θ. 88, 570 22 Σίνδος Τηλ. 2310/797.479, 796.058 Fax: 2310/796.623

Σελ. *(page)* 3
Σ09825/16.12.(

Αποτελέσματα Αναλύσεων/*Results*

Κωδικός δείγματος *Sample code*		241108-23163	
Περίοδος ανάλυσης *Period of analysis*		27/11/08 **έως**/*to* 09/12/08	
Σήμανση δείγματος από πελάτη κατά δήλωσή του *Sample label by client's declaration*		ΦΑΣΟΛΙ ΕΜΠΟΡΙΟΥ	
Κατάσταση δείγματος κατά την παραλαβή *Sample condition upon receipt*		Κανονική *Normal*	**Μέθοδος** *Method*
Παράμετρος *Parameter*	**Μονάδες** *Units*	**Τιμή** *Results*	
Χοληστερόλη	% στερολών	0,24	Λέρια Χρωματογραφία Κανονισμός Ε.Ο.Κ. 2568/91
Βρασσικαστερόλη	% στερολών	0,04	
24-μεθυλοχοληστερόλη	% στερολών	0,04	
Καμπεστερόλη	% στερολών	6,81	
Καμπεστανόλη	% στερολών	-	
Στιγμαστερόλη	% στερολών	24,49	
Δ7 καμπεστερόλη	% στερολών	-	
Β-σιτοστερόλη	% στερολών	60,17	
Δ5 αβεναστερόλη	% στερολών	7,69	
Δ7 στιγμαστερόλη	% στερολών	0,15	
Δ7 αβεναστερόλη	% στερολών	0,37	
Ερυθροδιόλη & ουβαόλη	% στερολών	-	
Σύνολο στερολών *(Total sterols)*	mg/100g λιπαρή ύλης	897,63	
	mg/100g προϊόντος	11,67	
Χοληστερόλη *(Cholesterol)*	mg/100g λιπαρή ύλης	2,18	
	mg/100g προϊόντος	0,03	

Οι αναλύσεις έγιναν σε συνεργαζόμενο εργαστήριο

- *Ο χρόνος τήρησης του αντιδείγματος ορίζεται στον **1 μήνα** από την ημερομηνία έκδοσης του παρόντος πιστοποιητικού (στις κατάλληλες συνθήκες διατήρησης), εκτός και αν ο πελάτης εγγράφως έχει ορίσει διαφορετικά. Εξαιρούνται ευαλλοίωτα δείγματα, τα οποία δεν μπορούν να συντηρηθούν για το προαναφερθέν χρονικό διάστημα.*

Τεχνικός Διευθυντής
Technical Manager

Αλ. Γιαννούσιος/Αναλυτικός Χημικός, Ph.D.
Al. Giannousios/Ph.D. in Analytical Chemistry

⇒ Για οποιαδήποτε πληροφορία ή διευκρίνιση παρακαλούμε απευθυνθείτε στο Τμ. Πωλήσεων.
⇒ *For further information please contact the Sales Department.*

C:\Certif-2008\9825\ft-fato-sterols-DIIMOS FENEOU

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Π.Ε.Γ.Ε.Α.Λ. ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ
Ταχ. Δ/νση: 204 00 Ξυλόκαστρο Κορινθίας
Πληροφορίες: Δημ. Βυζάς
Βλ. Γεωργόπουλος
Τηλέφωνα: 2743 0 22428, Fax:22419
Email: pegealxy@otenet.gr

Αρ.Μητρώου Δείγματος: 801

ΕΚΘΕΣΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΔΑΦΟΥΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ		
Ονοματεπώνυμο αποστολέα:	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ	
Διεύθυνση:	ΓΚΟΥΡΑ	τηλ.
Περιοχή, βάθος δειγματοληψίας:	ΨΙΑΧΟΥ	
Καλλιέργεια (ποικιλία, υποκείμενο, έκταση, ηλικία, τρόπος άρδευσης και λίπανσης):		
ΦΑΣΟΛΙ		

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

Μηχανική σύσταση:	Άργιλος:	30%	Ιλύς:	50%	Άμμος:	20%
Ανθρακικό ασβέστιο:	Ολικό:	31,00%	Ενεργό:			
Οργανική ουσία (Walkey-Black):	2,95%					
pH εδαφικής πάστας:	7,52		Υδατοκορεσμός (SP):			56%
Ηλεκτρική αγωγιμότητα κορεσμού:	0,40	mS/cm στους 25^{0}C				
Σύνολο υδατοδιαλυτών αλάτων:						

ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΚΟΡΕΣΜΟΥ meq/L εκχ/τος		ΑΝΤΑΛΛΑΞΙΜΑ ΚΑΤΙΟΝΤΑ	meq/100gr εδάφ.	ppm	%
Ασβέστιο (Ca^{2+})		Ca^{2+}	22,49	4498	92,82
Μαγνήσιο (Mg^{2+})	0,95	Mg^{2+}	1,23	147,6	5,076
Κάλιο (K^+)	0,15	K^+	0,25	97,5	1,03
Νάτριο (Na+)		Na+	0,26	59,8	1,07
ΣΥΝΟΛΟ	1,10	ΣΥΝΟΛΟ	24,23		100
Σχέσεις ανταλλαξίμων:	Mg/K: 4,92		Ca/Mg: 18,28	Ca/K:	89,96

Αφομοιώσιμος P (Olsen): ppm	14	Βαθμός αλκαλίωσης (ESP):	1,07 %

ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ	ppm	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΑΛΛΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ	
Ψευδάργυρος (εκχ. με DTPA)		Ολικό Άζωτο (Kjeldhal):	%
Σίδηρος (εκχ. με DTPA)		Νιτρικό Άζωτο (εκχ. με KCl):	ppm
Μαγγάνιο (εκχ. με DTPA)		Αμμωνιακό Άζωτο (εκχ. KCl):	ppm
Χαλκός (εκχ. με DTPA)			
Β (Ζέον ύδωρ):			

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας. SiCL (ιλιώδης αργιλλοπηλός)

Εδαφος γόνιμο με υψηλη υδατοϊκανότητα, πλούσιο σε ασβέστιο, ~~μέτρ~~ σχετικά φροδιασφίνο σε φώσφορο ενώ το επίπεδο καλίου και μαγνησίου είναι ελαφρώς χαμηλό.

Ο/Η γεωπόνος

ΒΑΛΣΙΟΣ Α. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
Γ. ΟΠΟΝΟΜΟΣ

Ξυλόκαστρο, 22/5/2006

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Π.Ε.Γ.Ε.Α.Λ. ΞΥΛΟΚΑΣΤΡΟΥ
Ταχ. Δ/νση: 204 00 Ξυλόκαστρο Κορινθίας
Πληροφορίες: Δημ. Βυζάς
Βλ. Γεωργόπουλος
Τηλέφωνα: 2743 0 22428, Fax:22419
Email: pegealxy@otenet.gr

Αρ.Μητρώου Δείγματος: 800

ΕΚΘΕΣΗ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΕΔΑΦΟΥΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ		
Ονοματεπώνυμο αποστολέα:	ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ	
Διεύθυνση:	ΓΚΟΥΡΑ	τηλ.
Περιοχή, βάθος δειγματοληψίας:	ΑΜΜΟΣ	
Καλλιέργεια (ποικιλία, υποκείμενο, έκταση, ηλικία, τρόπος άρδευσης και λίπανσης):		
ΦΑΣΟΛΙ		

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΧΗΜΙΚΩΝ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

Μηχανική σύσταση:	Άργιλος:	28%	Ιλύς:	52%	Άμμος:	20%
Ανθρακικό ασβέστιο:	Ολικό:	26,40%	Ενεργό:			
Οργανική ουσία (Walkey-Black):	2,08%					
pH εδαφικής πάστας:	7,62		Υδατοκορεσμός (SP):			48%
Ηλεκτρική αγωγιμότητα κορεσμού:	0,31	mS/cm στους 25^{0}C				
Σύνολο υδατοδιαλυτών αλάτων:						

ΕΚΧΥΛΙΣΜΑ ΚΟΡΕΣΜΟΥ meq/L εκχ/τος		ΑΝΤΑΛΛΑΞΙΜΑ ΚΑΤΙΟΝΤΑ	meq/100gr εδάφ.	ppm	%
Ασβέστιο (Ca^{2+})		Ca^{2+}	24,35	4870	93,87
Μαγνήσιο (Mg^{2+})	0,71	Mg^{2+}	1,08	129,6	4,163
Κάλιο (K^+)	0,26	K^+	0,25	97,5	0,96
Νάτριο (Na+)		Na+	0,26	59,8	1,00
ΣΥΝΟΛΟ	0,97	ΣΥΝΟΛΟ	25,94		100
Σχέσεις ανταλλαξίμων:	Mg/K: 4,32	Ca/Mg: 22,55		Ca/K:	97,40

Αφομοιώσιμος P (Olsen): ppm	9	Βαθμός αλκαλίωσης (ESP):	1,00 %

ΙΧΝΟΣΤΟΙΧΕΙΑ	ppm	ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΑΛΛΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ	
Ψευδάργυρος (εκχ. με DTPA)		Ολικό Άζωτο (Kjeldhal):	%
Σίδηρος (εκχ. με DTPA)		Νιτρικό Άζωτο (εκχ. με KCl):	ppm
Μαγγάνιο (εκχ. με DTPA)		Αμμωνιακό Άζωτο (εκχ. KCl):	ppm
Χαλκός (εκχ. με DTPA)			
Β (Ζέον ύδωρ):			

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε μαζί μας.

Εδαφος μέσης γονιμότητας (SiCL αλιώδης αργιλλοπηλός) εφοδιασμένο σε ασβέστιο, υψηλή υδατοϊκανότητας, μετρίως εφοδιασμένο σε φώσφορο. Το επίπεδο μαγνησίου και καλίου είναι σε χαμηλά επίπεδα.

Ο/Η γεωπόνος

ΒΛΑΣΙΟΣ Α. ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ

Ξυλόκαστρο, 22/5/2006

ΠΡΟΣ: ΜΑΝΙΟΥ ΦΙΛΙΠΠΑ
ΥΠΟΨΗ :
ΔΝΣΗ:
ΤΗΛ.:
FAX: 210 6031786
ΚΟΙΝ.: Ε΄/$Ε_1$
ΣΥΝ.: φ.(5)

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΜΥΝΑΣ
ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: Ε΄
ΤΜΗΜΑ: $Ε_1$΄
Τηλέφωνο: 210 969-9051
Φ.977/**888/31-03-2008**
Ελληνικό 14 Απριλίου 2008

ΘΕΜΑ: Διαβίβαση Στοιχείων

Σε απάντηση της αίτησής σας, στις 31-03-2008 και σύμφωνα με το Π.Δ. 529/30-7-75 (ΦΕΚ 173/75), σας διαβιβάζουμε συνημμένα τα με αριθμό πρωτοκόλλου 888 διαθέσιμα στοιχεία της υπηρεσίας μας.

Για την έκδοση των παραπάνω στοιχείων, κατατέθηκε στον ειδικό λογαριασμό της ΕΜΥ το ποσό των **14,65 €** βάσει της Υπ. Απόφασης Φ. 460/330/1-2-91/ΦΕΚ 42/Β.

Τα εν λόγω στοιχεία χορηγούνται αποκλειστικά για τη χρήση που αναγράφεται στην αίτησή σας.

Απαγορεύεται κάθε άλλη χρήση χωρίς προηγούμενη έγγραφη άδεια της Ε.Μ.Υ.

Μετεωρολόγος Π.Ε. Δ. Θ. Κολυδάς
Δ/ντής Δ/νσης Παροχής Υπηρεσιών

ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ
Τμημα Στατιστικης

Κλιματολογικη Βαση Δεδομενων

DATCLIM

ΣΤΑΘΜΟΣ ΒΕΛΟΣ 671
ΠΛΑΤΟΣ 37° 58' N ΜΗΚΟΣ 22° 45' E ΥΨΟΣ ΒΑΡΟΜΕΤΡΟΥ 20.0 METRA

ΜΕΣΗ ΜΕΓΙΣΤΗ

ΣΤΑΘ. ΕΤΟΣ	ΙΑΝΟΥΑΡ	ΦΕΒΡΟΥΑΡ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓΟΥΣΤ	ΣΕΠΤΕΜΒ	ΟΚΤΩΒΡ	ΝΟΕΜΒΡ	ΔΕΚΕΜΒΡ
671 87	14.4	14.0	16.0	19.7	25.6	30.2	35.1	33.3	29.1	22.5	15.3	15.1
671 88	12.3	14.6	17.9	23.0	24.2	28.3	31.8	32.4	28.1	22.0	17.4	13.9
671 89	12.4	15.6	19.3	20.9	25.9	30.0	33.5	31.6	28.0	24.0	19.8	14.9
671 90	12.0	13.1	16.7	18.7	22.3	30.5	30.8	30.7	27.7	23.4	18.2	14.5
671 91	12.7	12.5	14.7	20.1	23.4	28.7	30.8	33.1	28.0	25.6	19.9	11.0
671 92	13.4	11.0	15.5	20.9	24.9	30.9	32.9	32.8	29.0	25.6	16.1	13.2
671 93	14.8	13.8	17.1	21.0	26.3	29.6	32.6	34.3	31.9	24.6	17.7	16.8
671 94	14.3	16.6	16.2	19.3	25.2	31.1	32.5	31.0	28.0	21.7	15.7	14.5
671 95	11.3	12.7	12.0	18.8	26.5	30.3	32.1	32.2	27.1	21.2	19.3	15.3
671 96	14.7	14.3	14.9	16.2	26.3	30.8	32.6	30.8	26.8	21.9	17.8	15.9
671 97	14.6	15.1	14.2	21.2	24.6	31.5	34.5	34.1	28.2	24.9	18.6	14.7
671 98	13.9	13.9	15.9	21.0	26.4	31.7	33.4	33.9	28.8	25.1	18.3	12.9
671 99	11.1	14.1	16.6	22.3	27.1	31.1	33.6	32.9	29.0	22.4	20.7	17.2
671 00	14.4	15.0	20.5	19.8	25.7	30.8	33.8	34.3	29.9	25.3	17.7	15.8
671 01												11.0
671 87-01	13.3	14.0	16.2	20.2	25.3	30.4	32.9	32.7	28.5	23.6	18.0	14.4

MESH MHNIAIA

671 87-01	1.3	1.4	2.0	1.6	1.3	.9	1.2	1.2	1.2	1.5	1.5	1.8

TYPIKH APOKLLHSH

ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ
Τμημα Στατιστικής

Κλιματολογικη Βαση Δεδομενων

DATCLIM

ΣΤΑΘΜΟΣ ΒΕΛΟΣ 671
ΠΛΑΤΟΣ 37° 58' N ΜΗΚΟΣ 22° 45' E ΥΨΟΣ ΒΑΡΟΜΕΤΡΟΥ 20.0 METRA

ΜΕΣΗ ΕΛΑΧΙΣΤΗ

ΣΤΑΘ.	ΕΤΟΣ	ΙΑΝΟΥΑΡ	ΦΕΒΡΟΥΑΡ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓΟΥΣΤ	ΣΕΠΤΕΜΒ	ΟΚΤΩΒΡ	ΝΟΕΜΒΡ	ΔΕΚΕΜΒΡ
671	87												
671	88	6.7	4.5	5.4	8.9	12.3	16.5	20.4	19.4	16.5	12.4	7.5	7.4
671	89	4.0	4.9	7.2	9.2	11.2	13.9	18.5	18.3	16.4	11.0	8.5	5.8
671	90	3.3	5.1	5.8	8.8	12.7	15.1	18.8	18.1	15.9	13.6	10.3	5.4
671	91	5.0	4.7	7.2	8.2	10.6	16.2	18.0	18.6	15.6	14.3	9.1	6.8
671	92	4.3	2.8	5.3	8.0	11.8	15.5	18.0	19.0	15.8	13.9	9.1	3.7
671	93	3.6	2.3	4.7	7.8	12.2	16.8	18.1	18.5	15.7	14.4	10.5	5.8
671	94	6.1	5.3	6.7	9.3	12.6	15.7	19.1	19.3	17.3	15.4	9.7	7.0
671	95	5.0	5.7	5.2	7.3	11.6	16.2	19.6	19.3	16.8	12.3	7.3	5.3
671	96	6.7	6.1	5.9	7.6	13.4	16.5	17.8	19.5	16.1	12.7	8.8	8.5
671	97	5.6	4.4	5.9	6.3	12.9	17.5	18.6	17.6	15.1	12.2	10.8	7.5
671	98	5.5	5.7	4.7	8.5	13.3	17.2	19.7	20.9	16.9	13.3	10.0	6.4
671	99	5.6	4.3	6.7	8.3	13.6	17.6	20.1	20.4	18.2	15.4	11.1	7.2
671	00	2.9	5.5	5.4	10.8	14.1	17.1	19.0	19.5	17.4	13.9	11.3	7.7
671	01	6.9	5.9	9.2	9.3	13.5	16.3	19.4	20.8	16.8	13.9	9.3	7.2
				ΜΕΣΗ ΜΗΝΙΑΙΑ									5.6
671	87-01	5.1	4.8	6.1	8.5	12.6	16.3	18.9	19.2	16.5	13.5	9.5	6.5
				ΤΥΠΙΚΗ ΑΠΟΚΛΛΗΣΗ									
671	87-01	1.3	1.1	1.2	1.0	1.0	1.0	.8	.9	.8	1.2	1.2	1.2

ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ
Τμημα Στατιστικης

Κλιματολογικη Βαση Δεδομενων

D A T C L I M

ΣΤΑΘΜΟΣ ΒΕΛΟΣ 671
ΠΛΑΤΟΣ 37° 58' N ΜΗΚΟΣ 22° 45' E ΥΨΟΣ ΒΑΡΟΜΕΤΡΟΥ 20.0 METRA

ΜΕΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (6+12+18+18)/4

ΣΤΑΘ. ΕΤΟΣ	ΙΑΝΟΥΑΡ	ΦΕΒΡΟΥΑΡ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓΟΥΣΤ	ΣΕΠΤΕΜΒ	ΟΚΤΩΒΡ	ΝΟΕΜΒΡ	ΔΕΚΕΜΒΡ
671 87												
671 88	10.2	9.1	10.9	14.8	20.8	25.2	29.9	28.0	23.8	17.7	11.2	10.8
671 89	7.7	9.9	12.9	17.3	19.6	23.5	27.2	27.5	23.1	16.5	12.6	9.3
671 90	7.5	10.3	13.1	15.9	20.9	25.3	28.7	26.8	22.6	18.8	14.6	9.7
671 91	8.2	8.9	12.2	14.4	17.8	25.6	26.7	26.0	22.6	18.8	13.2	10.2
671 92	7.9	7.5	10.2	15.2	18.7	24.2	26.7	28.2	22.7	19.8	14.0	7.2
671 93	7.9	6.5	10.6	15.7	20.3	26.2	28.1	27.8	23.4	20.1	13.1	9.3
671 94	10.3	9.5	12.0	16.2	21.4	25.3	28.2	28.7	25.6	20.1	13.3	11.3
671 95	9.4	10.9	11.2	14.5	20.6	26.2	28.2	26.7	23.6	17.3	11.5	9.4
671 96	9.0	9.3	9.1	14.2	21.6	25.8	27.5	27.3	22.3	16.9	13.8	11.8
671 97	9.4	9.2	10.6	12.3	21.5	26.3	28.0	25.9	22.0	17.2	14.1	11.4
671 98	9.4	10.3	9.7	16.2	20.4	27.0	29.5	29.3	23.3	19.3	14.0	10.2
671 99	9.5	8.8	11.5	16.0	22.0	27.2	29.0	28.8	23.9	20.3	14.4	9.9
671 00	6.9	9.4	11.7	17.6	22.5	26.7	29.0	28.4	23.8	18.1	15.3	11.9
671 01	10.4	10.4	14.9	15.5	21.4	26.1	29.1	29.2	24.5	20.0	13.2	11.0
				ΜΕΣΗ ΜΗΝΙΑΙΑ								8.2
671 87-01	8.8	9.3	11.5	15.4	20.7	25.8	28.3	27.8	23.4	18.6	13.4	10.1
				ΤΥΠΙΚΗ ΑΠΟΚΛΛΗΣΗ								
671 87-01	1.1	1.1	1.5	1.3	1.2	1.0	1.0	1.1	.9	1.3	1.1	1.3

ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΑΣ
Τμημα Στατιστικης

Κλιματολογικη Βαση Δεδομενων

DATCLIM

ΣΤΑΘΜΟΣ ΒΕΛΟΣ 671
ΠΛΑΤΟΣ 37° 58' N ΜΗΚΟΣ 22° 45' E ΥΨΟΣ ΒΑΡΟΜΕΤΡΟΥ 20.0 ΜΕΤΡΑ

ΜΕΣΗ ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ (6+12+18)/3

ΣΤΑΘ.	ΕΤΟΣ	ΙΑΝΟΥΑΡ	ΦΕΒΡΟΥΑΡ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝ	ΙΟΥΛ	ΑΥΓΟΥΣΤ	ΣΕΠΤΕΜΒ	ΟΚΤΩΒΡ	ΝΟΕΜΒΡ	ΔΕΚΕΜΒΡ
671	87												
671	88	75.3	66.7	70.4	69.2	60.6	56.2	51.9	53.5	58.2	65.6	73.2	70.3
671	89	62.0	65.1	68.1	58.0	55.4	55.8	51.5	49.8	63.4	68.1	74.9	70.4
671	90	69.6	65.1	59.2	62.4	53.1	48.1	46.0	48.9	64.7	71.3	78.9	77.4
671	91	71.8	74.3	77.6	74.1	64.2	52.1	51.4	54.4	59.1	66.9	75.7	82.1
671	92	69.4	62.5	70.9	68.7	61.5	57.8	54.9	50.1	56.2	69.4	70.7	68.6
671	93	70.4	67.1	71.1	63.4	64.2	50.6	48.1	50.9	57.7	66.9	82.6	69.9
671	94	84.9	83.4	76.7	70.1	63.7	53.8	52.8	55.4	59.9	78.7	74.1	82.0
671	95	78.3	75.5	71.6	66.2	55.8	55.2	50.0	58.9	67.9	61.3	77.0	80.4
671	96	83.5	75.7	76.9	66.0	65.3	55.1	59.0	64.7	66.8	71.4	73.1	78.6
671	97	77.3	72.9	71.5	70.0	57.0	55.3	54.4	58.5	60.1	66.7	78.7	79.6
671	98	81.3	75.3	70.8	68.0	64.3	55.1	50.1	56.9	65.0	68.4	76.1	79.9
671	99	74.6	71.0	76.6	64.7	59.6	58.4	55.7	57.8	69.6	72.7	71.4	75.6
671	00	65.9	70.5	60.3	63.1	54.9	42.9	55.9	55.3	62.5	70.8	73.3	71.2
671	01	77.0	69.0	64.5	62.7	57.6	44.9	46.9	48.6	55.1	60.3	71.8	75.8
				ΜΕΣΗ ΜΗΝΙΑΙΑ									72.1
671	87-01	74.4	71.0	70.4	66.2	59.8	53.0	52.0	54.5	61.9	68.5	75.1	75.6
				ΤΥΠΙΚΗ ΑΠΟΚΛΛΗΣΗ									
671	87-01	6.4	5.4	5.6	4.0	4.0	4.5	3.6	4.5	4.3	4.5	3.2	4.6

βροχη-μηνιαία

ΕΘΝΙΚΗ ΜΕΤΕΩΡΟΛΟΓΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Γ/ ΤΜΗΜΑ ΥΔΡΟΛΟΓΙΑΣ

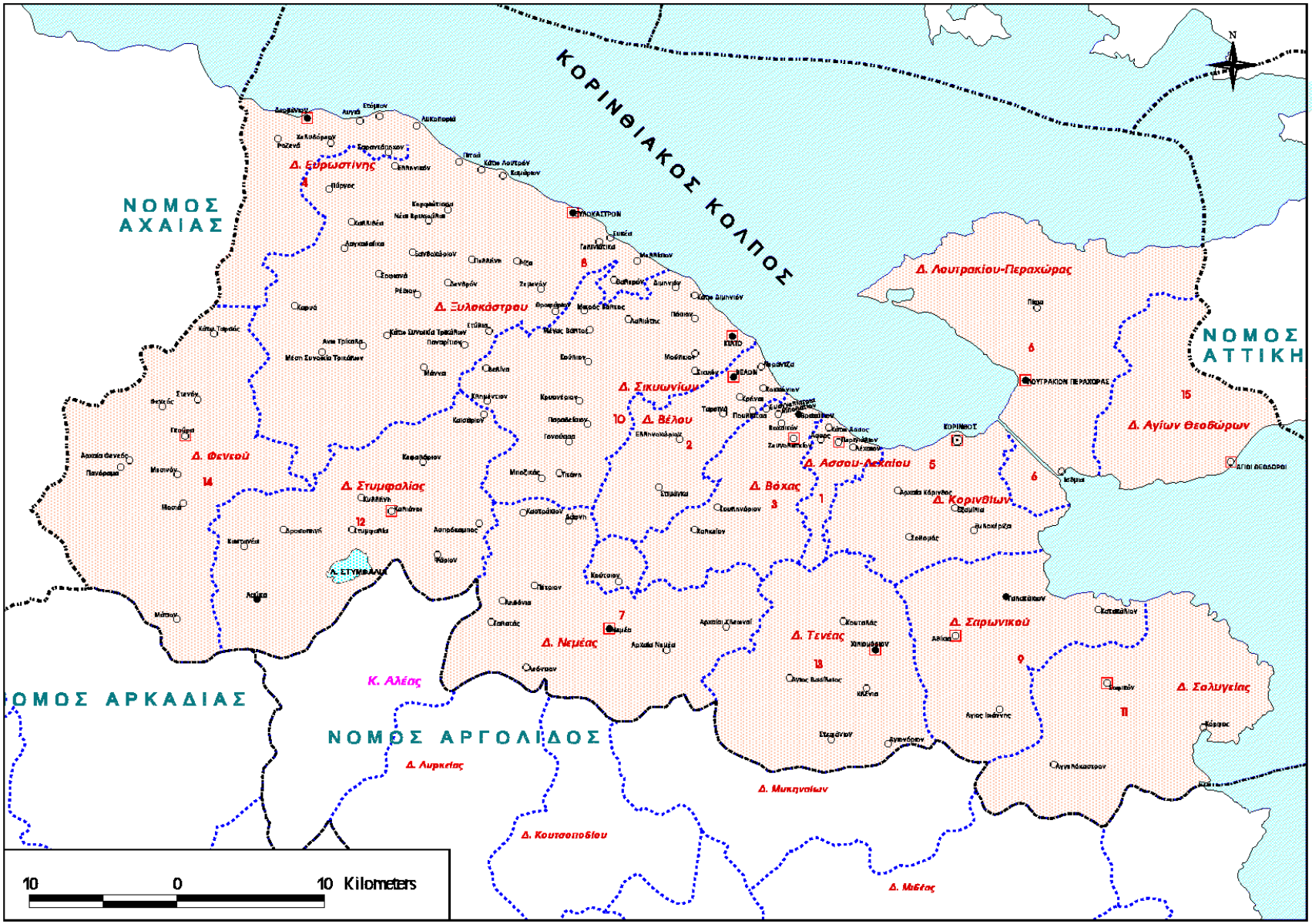
ΣΤΑΘΜΟΣ: ΒΕΛΟ **WMO No 16 671**
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΛΑΤΟΣ Β 37^0 59΄ **ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΜΗΚΟΣ Α 22^0 46΄** **ΥΨΟΜΕΤΡΟ ΤΟΥ ΒΑΡΟΜΕΤΡΟΥ 20 ΜΕΤΡΑ**

ΜΕΤΕΩΡ, ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ: ΜΗΝΙΑΙΟ ΥΨΟΣ ΥΕΤΟΥ σε χιλιοστά

ΕΤΟΣ	ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛΙΟΣ	ΜΑΙΟΣ	ΙΟΥΝΙΟΣ	ΙΟΥΛΙΟΣ	ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ	ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ	ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ	ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ	ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ
1987												
1988	92,9	69,6	104,9	52,6	25,8	0,6			11,9	18,2	106,9	45,7
1989	1,4	21,3	53,7	9	13,6	9,7	8,7	1,1	15,8	87,6	66,7	71,7
1990	3	25,1	1,5	28,9	11,6	0,5	4,7	86	42,2	36,3	139,8	24,2
1991	69	30,1	41,8	53,8	38,8		4,2	46,2	4,4	59,1	92,1	113,3
1992	12,3	19,7	34,6	45,4	61,5	4,7		3,5	0,7	15	43,7	50,5
1993	25,5	79,1	13,6	19,8	95,1	0,9		0,5	0,7	0,7	157,6	61,4
1994	70,2	109,5	22,8	27,7	22,9	1,4	13,7	7,3		91,7	57,1	40,6
1995	108,1	3,1	88,3	20,5	0,7	12,1	15,8	38,4	46,3	9,6	74,7	59,9
1996	122,4	89,8	85	8	33,6		5	4,6	35,5	46,7	15,8	90,3
1997	372,5	42,8	42,9	49,2	3,5	7,2		10,7	2,1	21,4	41,3	49,3
1998	49,6	19,2	92,1	13,5	38				14	14,1	164,1	120,9
1999	49,6	49,1	159,3	8,1	0,6	2,3	5,8	1	84,9	46,6	85,3	87,6
2000	19,8	70,1	7,4	3,8	5,6	22		3,1	11,1	58,8	32	23,3
2001	116,1	62,2	18,6	54,8	4,4	14,4	3,7	3,8	8,8	3,9	133,7	110
2002	15,1	5	117,4	28,4	2	0,2	46,8	19,2	21	14,7	42,8	179
2003	104,4	106,3	56,7	30,5	14,1	1,4	2,3	0,4	12,8	31,5	46,4	132,8
2004	143,8	14,1	39,1	47,3	8,7	6,7		14,4	1,4	28	22,1	112,3
2005	62,3	69,7	39,8	4,4	46,3	8,8	1,9	20,3	112,8	12,5	161,5	67
2006	62,6	56,2	20,3	59,2	13,6	7	1,3	4,6		60,8	14,2	53,3
												6,2

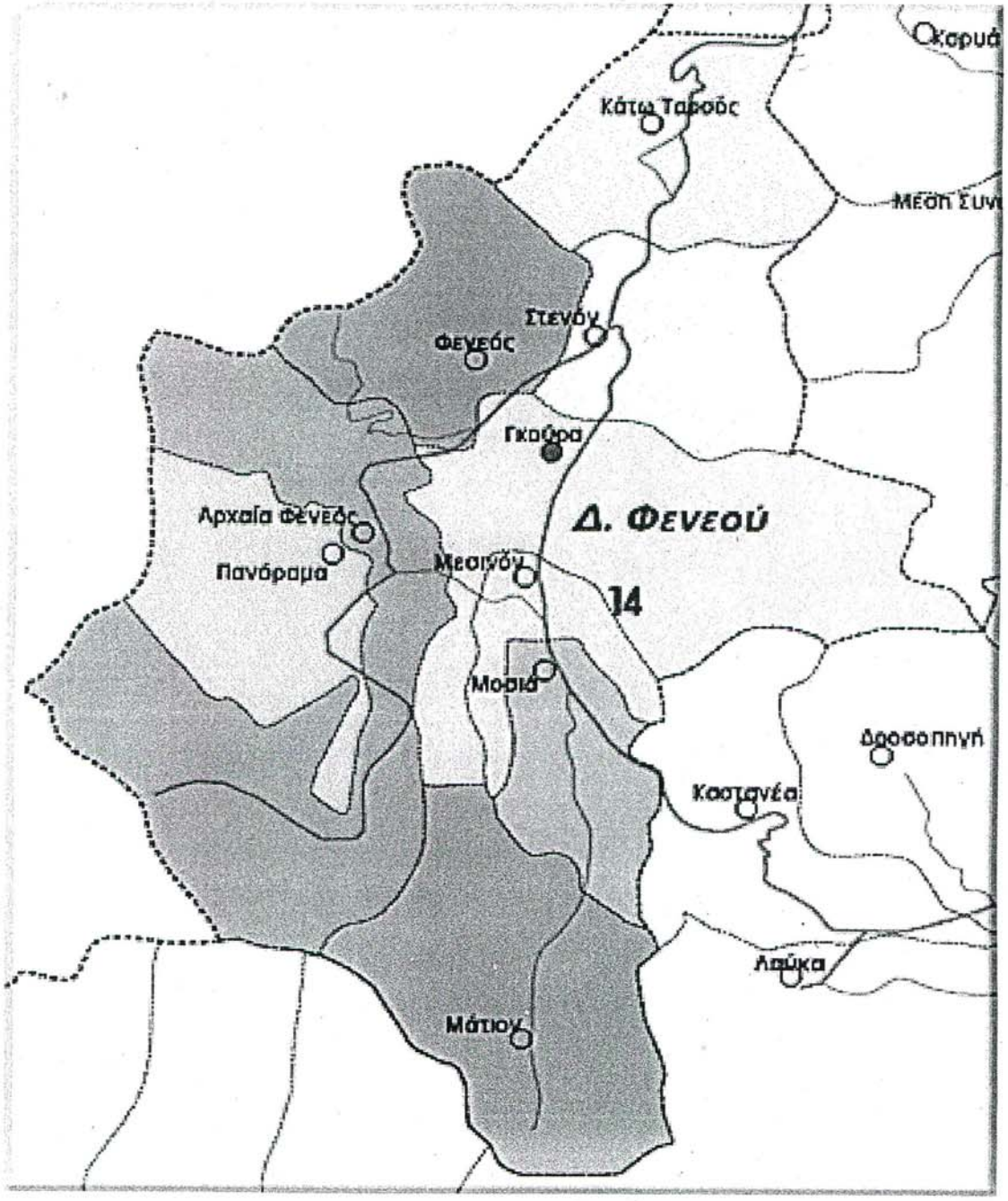
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

1. Χάρτες της περιοχής
2. Φωτογραφικό υλικό του τοπίου της περιοχής και
3. Φωτογραφίες από την «γιορτή της Φασολάδας»



Γεωγραφικός χάρτης Ν. Κορινθίας

ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ



Τεχνητή λίμνη Δόξα

Τμήμα της πεδιάδας Φενεού

Μέρος των Ορεινών όγκων που περιβάλλουν την καλυμμένη με ομίχλη πεδιάδα Φενεού

Πεδιάδα Φενεού

Πηγές του Λάδωνα

Γιορτή της Φασολάδας στο Δ.Δ. Στενού (Οκτώβρης 2005)

Γιορτή της Φασολάδας στο Δ.Δ. Στενού (Οκτώβρης 2006)

Γιορτή της Φασολάδας στο Δ.Δ. Στενού (Οκτώβρης 2007)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Αποδεικτικά Έγγραφα του δεσμού του

«φασολιού βανίλια Φενεού» με την περιοχή

Ἐνώπιον τοῦ Εἰρηνοδικείου Φενεοῦ
Κρήτης
Φώτης χήρας Θ. εὐσεβοσυνοῦ κατοίκης
Ζυβίτης — Κατά
Γεωργίου Μάρκου κατοίκου Γιούρας.
Ἐμπροθέσμως κομίζει του ὁ ἐνταθησόμενος
ἐμφανιθεὶς ἐνώπιον τοῦ ἀντιπρώτου Εἰρηνοδικείου
ἐμφανικόν Ζυβίτων καὶ ὑποχρεωθεὶς καίμοι
ὑπερώθη δραχμὰς 40 ἀξίας 130 ὀκαάδων ἐλαιο-
βοτίου καὶ 20 ὀκαάδων βελανίδων ζημίαν ἐν σιτά
τοῦ ἐν προβατίνῃ κομιτίου του μοῦ προξενήθεντα
τὸ πρῶτον θερινὸν ἐξαμήνου 1909 ἐξ τόνες
δένδρων βάσει τῆς ὑπηρεσίας Ζυβίτας ἐξ ἐλαιοβότ-
ου καὶ βελανίδων ἐπωφελίνου ἐξοχῆς τας. — ἐξ
Νεῖ καταδικασθῇ ἐξ τοῦ τόπου καὶ
ἔξοδα. —
Ὁ ἐφεσείων θέσας Κρητικὸ ἐνσέλιν.
Γιούρα 25 Μαρτίου 1910
Ὁ Πληρεξούσιος τοῦ Ἐνάγοντος —

60
80
140

Δρος ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ ΑΘΑΝ. ΠΑΝΟΥ

Ο ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΦΑΣΙΟΛΟΣ

ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

ἀξιοποιήσεως τοῦ πλέον ὑπερτιμημένου ἐκεῖ, ἀναλογικῶς, ἐδαφικοῦ κεφαλαίου.

Ἡ τυποποίησις τῶν καλλιεργουμένων ποικιλιῶν, διὰ τὴν εἰσαγωγὴν παραγωγικῶν καὶ ἐνδεδειγμένων, δι' ἑκάστην χρῆσιν καὶ περίπτωσιν ποικιλιῶν ἤθελεν συμβάλλει καὶ εἰς τὴν περαιτέρω προώθησιν τῆς οἰκονομικῆς καλλιεργείας τοῦ φασιόλου: χάρις καὶ εἰς τὴν ἐκεῖ ὑφισταμένην παλαιὰν παράδοσιν, πρὸς ἀντικατάστασιν καὶ τοῦ ἐπὶ χιλιάδων στρεμμάτων δολίχου. Πρὸς τοῦτο, ἡ εἰσαγωγὴ καὶ τοῦ ξηροφίλου καὶ λευκοσπέρμου φασιόλου Τepray ἤθελεν εἶναι, ἐνδεχομένως, λίαν ἐνδιαφέρουσα.

Ἐκ τῆς Πελοποννήσου, ἡ Κ ο ρ ι ν θ ί α, παρουσιάζει ἐνδιαφέρουσαν ἐπίδοσιν εἰς τὴν καλλιέργειαν τῶν φασιόλων, οἱ ὁποῖοι ἐκεῖ, «καλλιεργοῦνται, ὡς ἐπὶ τὸ πολύ, ποτιστικοί». Καὶ διὰ παραγωγὴν κυρίως, ξηρῶν φασιόλων, μὲ κύριον ἐντοπισμόν της, εἰς Ν.Δ. ἡμιορεινὴν καὶ ὀρεινὴν περιοχὴν τῶν Λεκανοπεδίων Στυμφαλίας καὶ Φενεοῦ, περὶ τὰ χωρία: Καστανιά, Καλλιάνοι, Στυμφαλία, Ψάρι, Μπούζι, Ἀσπρόκαμπος, Κεφαλάρι, Γκοῦρα, Στενό, Φενεός. Καθώς, καὶ εἰς τὴν ὀρεινὴν περιοχὴν τέως Δήμου Εὐρωστίνης, πρὸς παραγωγὴν ξηρῶν φασιόλων, οἱ ὁποῖοι, εἴτε καταναλίσκωνται ὑπὸ τῶν ἰδίων παραγωγῶν. Εἴτε τὸ «μεγαλύτερον μέρος ἀγοράζεται ἀπ' εὐθείας ἀπὸ τοὺς παραγωγοὺς ἄλλων περιφερειῶν», μὴ παραγουσῶν φασιόλους, διὰ τὴν κάλυψιν τῶν ἀναγκῶν των, μὲ ἀποτέλεσμα: «ἐλάχισται ποσότητες τῶν περιοχῶν Στυμφαλίας, Φενεοῦ καὶ Εὐρωστίνης, νὰ διατίθενται εἰς τὸ ἐμπόριον».

Ἐκ παραλλήλου, παράγονται καὶ χλωροὶ λοβοί, πρὸς ἱκανοποίησιν καὶ μόνον κυρίως, τῶν ἀναγκῶν των. Ἐνῷ ἡ ἀποκλειστικὴ ἐμπορικὴ παραγωγὴ τούτων, ἐντοπίζεται εἰς τὴν πεδινὴν Κορινθίαν, πρὸς προμήθειαν τῆς Πρωτευούσης καὶ εἰς ἔκτασιν ἀντιπροσωπεύουσαν, συνήθως τὸ ἓν πέμπτον τῆς συνολικῆς τοιαύτης τοῦ Νομοῦ.

Ἡ βάσις τῆς καλλιεργείας του, εἰς τὴν ἡμιορεινὴν καὶ ὀρεινήν, ἰδίᾳ Κορινθίαν, εἶναι ἡ συγκαλλιέργεια μετ' ἀραβοσίτου. Οὗτος ὅμως ἐκεῖ «σπείρεται πολὺ ἀραιός», χρησιμοποιούμενος περισσότερον, ὡς ὑποστήριγμα τῶν φυτῶν καὶ ὀλιγώτερον διὰ συμπληρωματικὴν πρόσοδον, μέσης ἀποδόσεως (1956) 211,2 κιλῶν ἀμιγοῦς καλλιεργείας καὶ 56,5 κιλῶν σπόρου συγκαλλιεργείας μετ' ἀραβοσίτου. Πρὸς τοῦτο χρησιμοποιοῦνται ἀναρριχώμεναι ποικιλίαι, ὅπως καὶ τὰ «Γκουρέϊκα» μὲ πολὺ μικρὸν καὶ στρογγυλὸν καρπόν, «εὔγευστον καὶ ὀραστερόν», διὰ κυρίαν παραγωγὴν σπόρου. Εἴτε ἡ νᾶνος ποικιλία «Ριζοφάσουλα» μὲ νεφροειδῆ ἐπιμήκη λευκὸν σπόρον καὶ μὲ «μῆκος διπλάσιον τοῦ πλάτους» καὶ «βραχεῖς λοβούς», εἰς ἀμιγῆ καλλιέργειαν. Διὰ παραγωγὴν δὲ λοβῶν χρησιμοποιοῦνται κυρίως τὰ ἀναρριχώμενα «Ζαχολίτικα» Εὐρωστίνης, μὲ λοβοὺς ἐπιμήκεις 15 - 20 ἑκ. καὶ μὲ νεφροειδῆ πεπλατυσμένον καὶ λευκὸν σπόρον, εἰς ἀμιγῆ κυρίως καλλιέργειαν· εἴτε τὰ «Τσαουλιά», διὰ νωποὺς λοβούς.

Ὑπ' ἔποψιν ὅμως ἀξίας παραγωγῆς, τὸ εἰσόδημα, ἐκ τῶν 1.700 στρεμμάτων διὰ νωποὺς λοβοὺς μαζὶ μὲ τὴν παραγωγὴν τῶν λοβῶν ἀπὸ τὴν ἀμιγῆ (ἐκ 2.000 στρεμμάτων) καὶ συγκαλλιεργουμένην (ἐξ 8.500 στρ.) μετ' ἀραβοσίτου ἔκτασιν, εἶναι ἰσοδύναμον μὲ τὸ εἰσόδημα τοῦ καρποῦ: τοὐτέστιν 5.550.080 δρχ. ἔναντι 5.297.088 ἐκ τοῦ καρποῦ, ἐπὶ συνόλου εἰσοδήματος 10.847.168 δρχ. ἐκ τοῦ συνόλου τῶν 12.200 στρεμμάτων, ἅτινα καλλιεργοῦνται μὲ φασίολον.

Ἡ σπορὰ διενεργεῖται ἀναλόγως καὶ τῆς κλιματολογικῆς ἰδιορρυθμίας ἑκάστης περιοχῆς ἀπὸ τοῦ τέλους Μαρτίου μέχρι τέλους Ἰουνίου, διὰ τὴν πρώϊμον συνή-

50

θη καλλιέργειαν σπόρου· ἡ δὲ ὄψιμος τοιαύτη ἀπὸ μέσων Ἰουνίου καὶ πέραν ἤτοι ἀπὸ τῆς Ἁγίας Μαρίνης (17/7) μέχρι καὶ «τῆς Παναγίας» (15/8) - Ἑορτῆς τῆς Κοιμήσεως τῆς Ὑπεραγίας Θεοτόκου.

Ὁ φασίολος δύναται νὰ ἀποτελέσῃ εἰς τὴν Κορινθίαν, ρυθμιστικὴν δικλεῖδα καὶ παράγοντα σταθεροποιήσεως τοῦ εἰσοδήματος τῶν παραγωγῶν. Καὶ τοιοῦτον δικαιοτέρας κατανομῆς τοῦ εἰσοδήματος, μεταξὺ τῶν πεδινῶν καὶ ὀπωροδενδροκομικῆς εἰδικεύσεως περιοχῶν, μετὰ τῆς γεωργοκτηνοτροφικῆς τοιαύτης ἡμιορεινῶν καὶ ὀρεινῶν τοιούτων. Διὰ τοῦ ἐντοπισμοῦ τῆς καλλιεργείας του, διὰ παραγωγὴν μὲν καρποῦ, εἰς τὰς ὀρεινὰς κοινότητας, ὅπου ὁ φασίολος δὲν ὑφίσταται ἀνταγωνισμὸν οὔτε ἀπὸ τὸν ἀραβόσιτον, οὔτε ἀπὸ τὴν ἀραχίδα. Μὲ τὴν εὐρυτέραν καλλιέργειαν καὶ πρωίμων παραγωγικῶν νάνων, μικτῆς χρησιμοποιήσεως, ποικιλιῶν. Ἐνῷ εἰς τὴν πεδινὴν κηπευτικὴν περιοχὴν τὴν εἰσαγωγὴν τοῦ φασιόλου, δι' ἀποκλειστικὴν παραγωγὴν λοβῶν καὶ εἰς διαδοχικὴν καλλιέργειαν, κατὰ τὸ ὑπόδειγμα τῆς Ἀργολίδος.

Οὕτω, οἱ παραγωγοὶ θὰ ἔχουν εἰς τὴν διάθεσίν των ἕνα σοβαρὸν παράγοντα ἰσορροπίσεως ἄλλων ἐπισφαλεστέρων καλλιεργειῶν, ὅπως καὶ ἡ τομάτα: ὁσάκις αἱ «λίαν χαμηλαὶ τιμαὶ τῆς τομάτας καὶ ἡ παρατηρουμένη ἀζήτησία», ὑποχρεώνει ὥστε ἕνα «μεγάλο ποσοστὸν τῆς παραγωγῆς» νὰ «παραμένῃ καὶ νὰ σήπεται ἀσυγκόμιστον εἰς τοὺς ἀγρούς».

Εἰς τὴν Λ α κ ω ν ί α ν, ἐπικρατοῦν ἀνάλογοι περίπου συνθῆκαι, ὡς πρὸς τὴν ἰσοδύναμον, ἰδίᾳ, σχέσιν τῆς ἀξίας παραγωγῆς μεταξὺ ξηροῦ σπόρου καὶ νωπῶν λοβῶν. Διότι πράγματι, ἐπὶ συνολικῆς ἀξίας παραγωγῆς 4.810.598 δρ. (1956) τῶν ἐκεῖ καλλιεργουμένων 7.380 στρεμμάτων αἱ 2.208.998 προέρχονται ἀπὸ τὴν παραγωγὴν, ξηρῶν σπερμάτων ἀμιγῶς (2.330 στρ.) καὶ ἐν συγκαλλιεργείᾳ (2.550 στρ.)· καὶ αἱ 2.601.600, ἀπὸ τὸ προϊὸν κυρίως τῶν ἀμιγῶς καλλιεργουμένων, διὰ νωποὺς λοβοὺς (2.500 στρ.).

Ἡ καλλιέργεια ἐντοπίζεται εἰς τὰς πεδινὰς περιοχὰς Σκούρας - Πλατάνας, Καστορίου - Πελλάνης, ὑπὸ ποτιστικάς, κυρίως συνθήκας. Καθόσον «οἱ ξηρικοὶ φασίολοι δύνανται νὰ καλλιεργηθῶσιν μόνον εἰς τὴν περιοχὴν Ἕλους Τρινάσσου», λόγῳ εὐνοϊκωτέρων συνθηκῶν ἐδαφικῆς ὑγρασίας.

Ἐπίσης δυνατότητα ἐπεκτάσεως ἔχει καὶ εἰς τὰς «προσβάσεις» τοῦ Ταϋγέτου καὶ τοῦ Πάρνωνος, ἐν ἀμειψισπορᾷ καὶ μετὰ σιτηρῶν· καθὼς καὶ τοῦ ἐκεῖ συνηθέστερον καλλιεργουμένου γεωμήλου, τὸ ὁποῖον, ὡς ἐξαντλητικὸν καὶ διευκολύνον τὴν διάβρωσιν τοῦ ἐδάφους ἐλαττώνει τὴν γονιμότητα. Ἐνῷ τὸ φασόλι «κάνει ὀμπρέλλα», μὲ τὴν πυκνὴν καὶ συνεχομένην κάλυψιν, ἡ ὁποία τὸ προστατεύει καὶ τὸ γονιμοποιεῖ. Αἱ παρόχθιαι ἐπίσης περιοχαὶ τῆς κοιλάδος τοῦ Εὐρώτα καὶ «ἀπὸ τοῦ Βορειοτάτου ἄκρου τοῦ Νομοῦ, μέχρι τῶν ἐκβολῶν του». Ἡ Σκάλα Λακωνίας κ.λ.π. περιοχαί, προσφέρονται διὰ τὴν ἐμπορικῶς ἐνδιαφέρουσαν ἀμιγῆ ἢ καὶ συγκαλλιεργουμένην καλλιέργειάν του. Καὶ ὁσάκις, τὸ ἐξασφαλιζόμενον εἰσόδημα, εἶναι ἀντίστοιχον μὲ τὴν τοῦ γεωμήλου, τοῦ βάμβακος καὶ τῆς ὀρύζης, ἅτινα ἀποτελοῦν ἐκεῖ συνήθως, ὑπὸ τὰς ἰσχυούσας, ἐπὶ τοῦ παρόντος, συνθήκας καὶ τοὺς πλέον ἰσχυροὺς ἀνταγωνιστάς.

Ἐπικρατεστέρα εἶναι ἡ «νανοφυὴς ποικιλία Λόπια Σκούρας», μὲ σπόρον «ἀρίστης» ποιότητος, μὲ σπορὰν τὸ πρῶτον 20ήμερον τοῦ Ἀπριλίου καὶ συνήθη συγκο-

51

Συνέχεια τοῦ ὑπ' ἀριθ. 53 πίνακος

αἰ.	Ταυτότης Ποικιλίας καὶ Προέλευσις		Προσδιορισθέντα παρά :
239'	Φασ. «Πλατιά» - Καρδίτσης	Μ - 2527	Γ.Π.
240.	» Κλαδωτὰ Λόφου - Πιερίας	Μ - 2536	Α.Π. - Τ.
241.	» «Πλόσκα μεγάλη» - Πτολεμαΐδος	Μ - 2842	»
242.	» Μεγάλο Πλακὶ Φλωρίνης	Μ - 3122	»
243.	» Νοστίμου Βοΐου - Κοζάνης	Μ - 3125	»
244.	» Ἀνθηροῦ » »	Μ - 3126	»
245.	» Σισανίου » »	Μ - 3127	»
246.	» Ἐντόπιος Κρανιῶνος - Καστοριᾶς	Μ - 3184	»
247.	» » Τοιχίου - Καστοριᾶς	Μ - 3185	»
248.	» Κρυονερίτου - Ἰστιαίας	Μ - 3198	»
249.	» Λευκὰ μεγαλόσπερμα νεφροειδῆ - Νέστου	Μ - 3229	»
250.	» Μακρακώμης - Φθιώτιδος	Μ - 3244	»
251.	» Χονδρὰ ἄσπρα - Χαλκιδικῆς	Μ - 3273	»
252.	» Ἡμιγίγαντες, ξηρὰ Μεγάλης Παναγιᾶς - Χαλκιδικῆς	Μ - 3276	»
253.	» » » Παλαιοχωρίου - Χαλκιδικῆς	Μ - 3279	»
254.	» Ἐλευθερουπόλεως - Καβάλας	Μ - 3505	Γ.Π.
255.	» Τύπου Κορυτσᾶς - Δουρούτης	Μ - 3528	Α.Π. - Τ.
256.	» Ἀναρριχώμενα Κρυονερίτου - Ἰστιαίας	Μ - 3580	»
257.	» Λευκοὶ νεφροειδεῖς - Κορίνθου	Μ - 3741	Γ.Π.
258.	Φασ. Ἐντόπιος Βατόλακκος - Γρεβενῶν	Μ - 3859	Α.Π. - Τ.
259.	» » Σπήλαιον - Κοζάνης	Μ - 3860	»
260.	» » Ζαγορὰ - Μαγνησίας	Μ - 5030	Γ.Π.
261.	» Ἡμίπλατα ἀναρριχώμενα - Τρικάλων	Μ - 5034	»
262.	» Ἐντόπιος Καλλιπεύκης - Λαρίσης	Μ - 5271	»
263.	» «Βλαχιώτικα» ἢ πεπλατυσμένα - Δουρούτης	Μ - 5357	»
264.	» Στεφάνης - Πρεβέζης	Μ - 5768	»
265.	» Λευκοὶ Πύργου Ἠθώμης - Καρδίτσης	Μ - 5772	»
266.	» » Πέτας - Ἄρτης	Μ - 5773	»
267.	» Πλατειὰ Δουσίκου - Τρικάλων	Μ - 5798	»
268.	» Λευκὰ Προδρόμου - Τρικάλων	Μ - 5804	»
269.	» Ἡμιγίγαντες Ν. Καλλίστη - Ροδόπης	Μ - 6237	»
270.	» Νο. 3 Ξάνθης	Μ - 6537	»
271.	» Νο. 2 - Ξάνθης	Μ - 6538	»
272.	» Νο. 3 - Ἡμαθίας	Μ - 7097	»
273.	» Ἐντόπιος Νο. 2 - Παρακαλάμου - Ἰωαννίνων	Μ - 7352	»
274.	» Π - 2685 Γίγαντες Εὐρυτανίας	Μ - 7561	»

189

Πίναξ 54

Βιοχημική σύνθεσις ἀντιπροσωπευτικῶν ἐντοπίων τύπων φασιόλων τοῦ Εἴδους Phaseolus Vulgaris, βάσει βιοχημικῆς ἀναλύσεως, διενεργηθείσης εἰς τὸ Βιοχημικὸν Ἐργαστήριον τοῦ Ἱδρύματος, μέχρι 17.1.1957, ὑπὸ τοῦ Χημικοῦ κ. Ἰ. Εὐμορφοπούλου, καὶ ἐπὶ τοῖς ἑκατὸν Φυσικοῦ προϊόντος

ἀριθ.	Ταυτότης Ποικιλίας		Ὑγρασία	Ξηρὰ οὐσία	Ἐπὶ % Φυσικοῦ Προϊόντος: Τέφρα	Ἀζωτοῦχοι οὐσίαι	Καθαρὰ πρωτεΐνη	Μὴ ἀζωτοῦχοι ἐκχυλισμ. οὐσίαι	Ὑδατοδιαλυταὶ οὐσίαι	Σακχαρόζη	Λίπος	Ἀκατέργαστες Ἶνες	Φώσφορος ὡς P_2O_5	Ἀσβέστιον ὡς CaO	Κάλιον ὡς K_2O	Θεῖον
	I. Ὀρεινός															
	Ὑποτ. 6. Oblongus Albus															
1.	Φασ. Καρούλα - Μοναστηρακίου	M - 3137	9,74	90,26	3,58	21,18	19,73	61,15	13,73	4,81	0,98	3,37	1,029	0,241	2,650	0,140
2.	» Νάνα Γκούρα - Κορινθίας	M - 3225	9,99	90,01	3,67	25,07	21,07	57,27	13,84	4,34	0,83	3,17	0,907	0,211	3,253	0,147
3.	» Κοντούλα - Ἀμαλιάδος	M - 4196	9,90	90,10	3,56	25,64	22,90	56,05	18,30	5,39	0,98	3,87	0,831	0,241	2,318	0,159
4.	» Ἐρημοκάστρου Θηβῶν	M - 4244	10,13	89,87	3,66	22,12	19,93	60,14	12,18	5,30	0,80	3,15	0,907	0,211	2,522	0,140
5.	» Ἡμιγίγαντες λευκοὶ - Λασηθίου	M - 4636	9,86	90,14	3,37	25,40	23,18	57,60	13,03	4,81	0,71	3,06	0,708	0,179	2,705	0,168
	Ὑποτ. 27. - Marmoratus Oblongus Roseo - Brunneus, Brunneo															
6.	Φασ. Νάνα Φιλιατρῶν - Τριφυλλίας	M - 4400	10,25	89,75	4,22	25,50	23,17	55,88	13,09	5,33	0,83	3,32	1,331	0,214	3,116	0,262
	Ὑποτ. 10. Oblongus x Compressus Albus															
7.	Φασίολος Βελβενδοῦ	M - 5267	9,10	90,90	3,26	23,71	21,12	59,99	20,31	5,75	0,79	3,15	0,731	0,227	2,629	0,240
	Ὑποτ. 14. Oblongus x Compressus Albus Brunneo - Maculatus															
8.	Φασ. Ἐντόπιος Πυργετοῦ - Λαρίσης	M - 3894	9,20	90,80	3,45	23,45	21,88	59,70	20,44	4,56	0,87	3,33	0,692	0,194	2,864	0,172
	II. Δασικός															
	Ὑποτ. 1. Ellipticus Albus															
9.	Φασ. Σειρᾶς Νέστου - Καβάλας	M - 4161	10,78	89,22	3,48	22,31	19,98	59,23	15,75	5,34	1,20	3,00	0,822	0,321	2,498	0,157
	Ὑποτ. 2. Ellipticus Albus Minor															
10.	Φασίολος Καρπάθου	M - 2552	10,13	89,87	3,35	21,17	19,50	60,73	13,45	6,00	1,38	3,24	0,891	0,218	2,470	0,139
	Ὑποτ. 3. Ellipticus Albus Major															
11.	Φασ. Λευκὰ - Λασηθίου	M - 2788	10,14	89,86	3,57	26,04	23,34	55,95	13,79	5,23	1,18	3,12	1,258	0,216	2,325	0,176

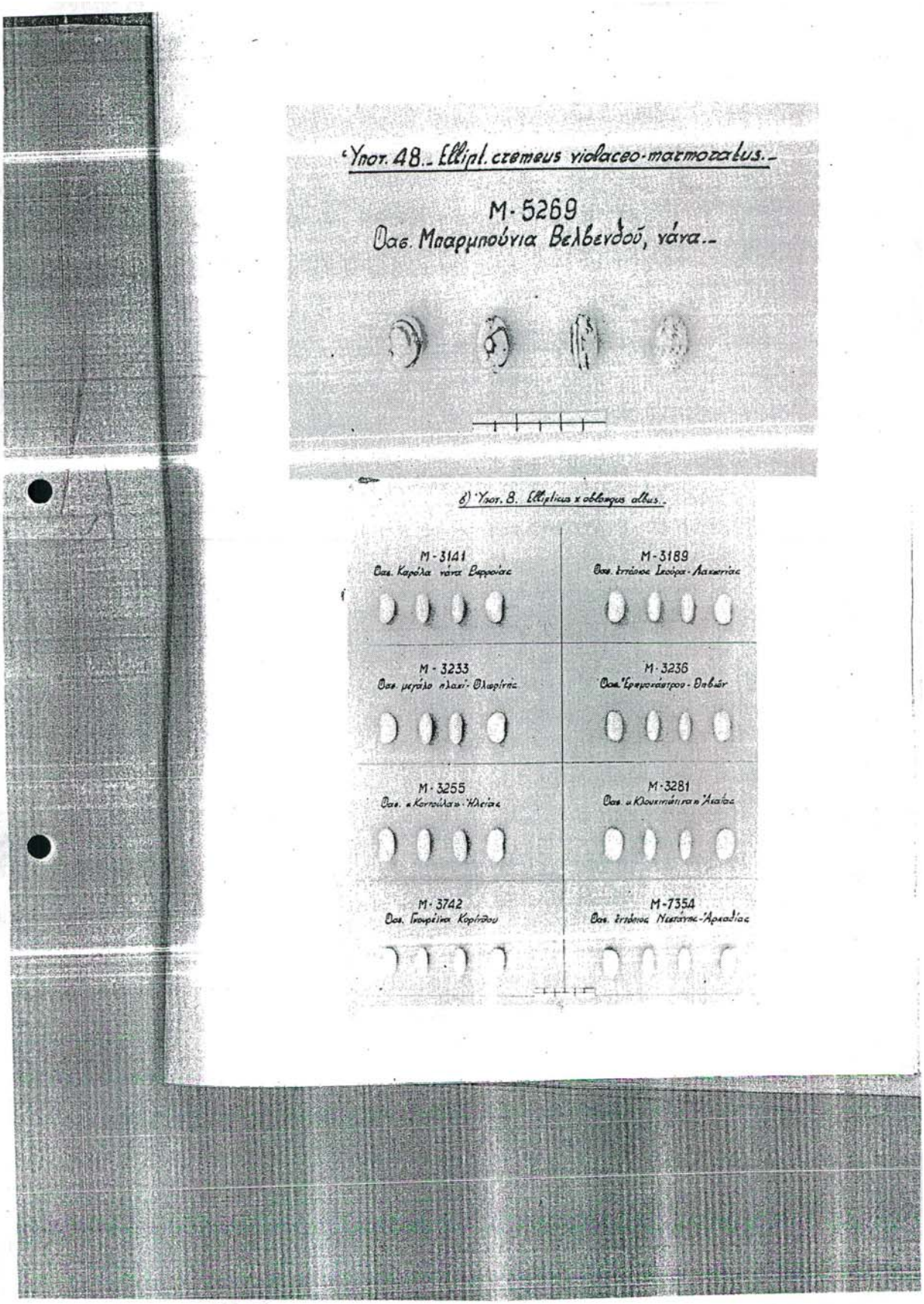
193

Συνέχεια τοῦ ὑπ' ἀριθ. 53 πίνακος

αἰ	Ταυτότης Ποικιλίας καὶ Προέλευσις		Προσδιορισθέντα παρά:	
	150. Φασίολος Γαζανὰ Δασηθίου	Μ - 6581	Γ.Π.	1
	Σύνολον ὑποτύπων (α) κατηγορίας (26,71%)			86

(β) Ὑποτ. 8. Ellipticus x Oblongus Albus: Φυτὰ Νᾶνα ὕψους 20 - 30 ἑκ. καὶ ἡμιαναρριχώμενα ὕψους 50 - 70 ἑκ. Ἄνθη λευκά. Λοβοὶ λογχοειδεῖς πράσινοι, μήκους 11 - 13 ἑκ. μὲ 4 - 6 σπόρους. Σπόροι λευκοί, ὠοειδεῖς κυλινδρικοί (12 - 15 X 7 - 8 X 6 - 7 χιλ.). Βάρος 1000 σπόρων 250 - 450 γραμμάρια. Διάρκεια βλαστικῆς περιόδου 90 - 120 ἡμέραι.

151.	Φασ. Καρόλα Νᾶνα - Βερροίας	Μ - 3141	Α.Π. - Τ.
152.	» «Ἀμερικάνικα» »	Μ - 3144	»
153.	» » Γιαννιτσῶν	Μ - 3173	»
154.	» Νᾶνα Ψαχνῶν - Εὐβοίας	Μ - 3187	»
155.	» Ἐντόπιος Ἕλους - Λακωνίας	Μ - 3188	»
156.	» » Σκούρα Λακωνίας	Μ - 3189	»
157.	» Λίμνης Εὐβοίας	Μ - 3196	»
158.	» «Βαμβακοῦλες» Ἰστιαίας - Εὐβοίας	Μ - 3197	»
159.	» Ἐντόπιος Εὐβοίας	Μ - 2215	»
160.	» Μεγάλο Πλακὶ Φλωρίνης	Μ - 3233	»
161.	» Ντόγιο Μακρουλὸ Φλωρίνης	Μ - 3234	»
162.	» Λευκὰ Ἐρημοκάστρου - Θηβῶν	Μ - 3236	»
163.	» «Νεφρόσχημα» - Ἰπάτης	Μ - 3246	»
164.	» Κοντούλα ἄσπρα - Ἠλείας	Μ - 3255	»
165.	» Ἐγχώριος Μήλου - Κυκλάδων	Μ - 3259	»
166.	» «Κλουκινιώτικα» - Ἀχαΐας	Μ - 3281	»
167.	» Ἰσώματος - Ἀχαΐας	Μ - 3283	»
168.	» Γκουρέϊκα - Κορίνθου	Μ - 3742	»
169.	» Παρακαλάμου Ἰωαννίνων	Μ - 4204	»
170.	» Ἐντόπιος Κακούρι Μαντινείας	Μ - 4638	»
171.	» Ζαργάνια Ἀρναίας	Μ - 5727	Γ.Π.
172.	» «Καρόλα» - Κορινθοῦ - Πιερίας	Μ - 5788	»
173.	» «Βλάχικα» Καστρακίου - Καλαμπάκας	Μ - 5799	»
174.	» Ψιλὰ Πόλης - Τρικάλων	Μ - 5802	»
175.	» Ἐντόπιος Δελβεναϊκίου	Μ - 5888	»
176.	» » Νο. 1 - Σερρῶν	Μ - 6555	»
177.	» Νο. 1 - Ἠμαθίας	Μ - 7096	»
178.	» Ἐντόπιος Νεστάνης	Μ - 7354	»
179.	» Στρωτὰ Νο. 1 - Καρδίτσης	Μ - 7389	» 29


Υποτ. 48.- Ellipt. cremeus violaceo-marmoratus.-
M-5269
Οικ. Μπαρμπούνια Βελβενδού, νάνα.-
β) Υποτ. 8. Elliptica x oblongus albus.-
M-3141
Οικ. Καρόλα νάνα Βεροίας
M-3189
Οικ. ντόπιος Ισκόρα-Λακωνίας
M-3233
Οικ. μεγάλο πλακί-Θεσσαλίας
M-3236
Οικ. Ερμιονάστρου-Θεσσαλίας
M-3255
Οικ. «Κοτσίλατο»-Ήλειας
M-3281
Οικ. «Γλυκιπιάτικο»-Αιτωλίας
M-3742
Οικ. Γκουρέλια Κορίνθου
M-7354
Οικ. ντόπιος Νεστάνης-Αρκαδίας

Πίναξ 53

Συγκεντρωτική Βοτανική Ταξινόμησις 322 Ἑλληνικῶν ποικιλιῶν τοῦ Phaseolus Vulgaris, εἰς τὸν ἐπικρατέστερον κυριαρχοῦντα ἐντὸς ἑκάστης τούτων τόπον, κατὰ τὴν ἀπὸ 28) 2) 1933 - 31) 12) 1961 περίοδον, συμφώνως πρὸς τὰ ἀποτελέσματα Συστηματικῆς Κατατάξεως, βάσει τῆς κλεῖδος E.E. Ditmer, διενεργηθείσης εἰς τὸ Ἵδρυμα, ὑπὸ τῆς Δρος Γεωπόνου κ. Ἀσπασίας Παπαδοπούλου - Τουφεξῆ.

α/α	Ταυτότης Ποικιλίας καὶ Προέλευσις		Προσδιορισθέντα παρά:
	I. Τύπος «Ὀρεινὲς» — Montanus — Oblongus		
	(α) Ὑποτ. 6. - Oblongus Albus: Φυτὰ Νᾶνα ἢ ἡμιαναρριχώμενα (oecotypi definiti ἢ nutati), ὕψους 30 - 70 ἑκατ. Λοβοὶ εὐθεῖς μετρίου μεγέθους μήκους 11 - 13 ἑκ. μὲ 4 - 6 σπόρους. Σπόροι λευκοί, κυλινδρικοί, ἐπιμήκεις, μεγάλοι (15 - 17 X 7 - 8 X 6 - 7 χιλ.). Βάρος 1.000 σπόρων 350 - 450 γραμμάρια. Δείκτης μέσης ὀραστερότητος 105'. Διάρκεια ἀλαστικῆς περιόδου 95 - 120 ἡμέραι.		
1.	Ἐντόπιος Φασίολος Ντόγιο παρδαλὸ - Φλωρίνης	M - 3121	Α.Π. - Τ.
2.	Καρούλα ἢ Παπούδα Μοναστηρακίου - Ἐδέσσης	M - 3137	»
3.	Νανοκλαροφάσουλα Ψαχνῶν - Εὐβοίας	M - 3749	»
4.	Κλωσάκι μεγάλο - Σάμου	M - 3200	»
5.	Ριζοφάσουλα - Ἀργολίδος	M - 3216	»
6.	Χορὸζ Δράμας	M - 3219	»
7.	Κλαροφάσουλα - Κορινθίας	M - 3224	»
8.	Νανοφυῆ Γκούρας	M - 3225	»
9.	Ριζοφάσουλα Νεμέας - Κορίνθου	M - 3227	»
10.	Κουντουριδάτες - Πάρου	M - 3258	»
11.	Καρόλα - Πιερίας	M - 3270	»
12.	Κοντούλα - Ἀχαΐας	M - 3280	»
13.	Δουνέϊκα - Ἠλείας	M - 3485	»
14.	Ἐντόπιος Ἀσμηνίου - Εὐβοίας	M - 3581	»
15.	Ριζοφάσουλα Κορίνθου	M - 3745	»
16.	Ἐντόπιος Ἰστιαίας	M - 3840	»
17.	» Βελβενδοῦ Κοζάνης	M - 3858	»
18.	Κοντούλα Ἀμαλιάδος	M - 4196	»
19.	Ἐρημοκάστρου - Θηβῶν	M - 4244	»
20.	Κοντούλα - Ἠλείας	M - 4396	»
21.	Χορόζια - Σερρῶν	M - 4401	»
22.	Ἡμιγίγαντες λευκοί - Λασηθίου	M - 4636	»
23.	Ἐντόπιος λευκὸς Σάγκα - Ἀρκαδίας	M - 4649	»

175

ΑΡΧΕΙΟ

ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΑΘΗΝΩΝ

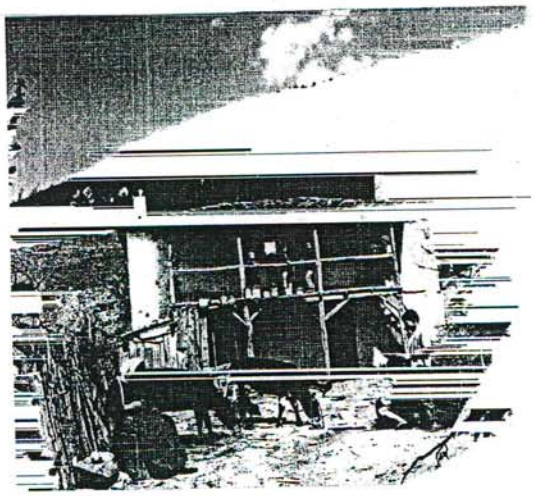
ΚΕΝΤΡΟΝ ΕΡΕΥΝΗΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΛΑΟΓΡΑΦΙΑΣ

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΝΤΑΣΑΡΛΗΣ

Λαογραφικά Συμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας

Καταγραφή 1962 – 2000

Τόμος Α΄



Επιμέλεια: ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΠΟΛΥΜΕΡΟΥ-ΚΑΜΗΛΑΚΗ

ΑΘΗΝΑ 2003

2. Το κολατσό στο χωράφι ήταν συνήθως αβγά βραστά ή τηγανητά, καμιά ρέγγα (που ψήνανε ανάβοντας ένα κομμάτι εφημερίδα ή στραπατσόχαρτο), τυρί, ελιές, σκόρδο και κρεμμύδι, που κι αυτά τα τρώγανε στο πόδι. Δε χασομεράγανε, γιατί το πρωί έβγαινε η δουλειά.

Πολλές φορές το πρωινό με το κολατσό ήταν ένα και μάλιστα το χειμώνα, που ήταν μικρή η μέρα κι ερχόταν γρήγορα το μεσημέρι.

3. Το μεσημεριανό φαγητό ήταν το σπουδαιότερο και τρώγανε δώδεκα με μία. Πρωταρχική θέση είχαν τα φασόλια (κατόπιν η φακή και τα ρεβίθια), που γίνονταν κοκκινιστά ή χωρίς ντομάτα μπελντέ, οπότε ρίχνανε λεμόνι. Ο πατέρας έτριβε στην γκαβάθα ξερό ψωμί, του έβαζε η μητέρα με την κουτάλα δυο τρεις κουταλιές και μια από πάνω πάνω με λάδι, έστιβε και αρκετό λεμόνι, φούσκωνε το ψωμί και έτσι, όπως άχνιζε, δεν περίμενε να κρυώσει, παρά έκανε το σταυρό του και έτρωγε ζεστή τη φασολάδα.

Το χειμώνα, όταν η μητέρα μαγείρευε φασόλια και προτού καλοβράσουν, κρατούσε ένα βαθύ πιάτο καρπό και την άλλη μέρα τα μαγείρευε με ήμερα λάχανα που είχαν στον κήπο. Έτσι έκανε τα φασουλολάχανα. Άλλοτε τα σπειριά τα φασόλια, που βαστούσε, τα έκανε σαλάτα, ψιλόκοβε ένα κρεμμυδάκι, έρριχνε αλάτι, ρίγανη, λεμόνι και λάδι και συνόδευε κάποιο άλλο φαγητό.

Ακολουθούσαν τα *ζυμαρικά*, τα τουτουμάκια και τα λαζάνια, τα πρώτα γίνονταν και κοκκινιστά με ντομάτα ή χωρίς, όπως και τα δεύτερα, που πασπάλιζαν το κάθε πιάτο με τριμμένη μυζήθρα και κατόπιν τα τσιγάριζαν με καυτό λάδι.

Τον παστωμένο *μπακαλιάρο*, ένα δυο φύλλα, από το βράδυ τον καθάριζαν, τον έξυναν καλά να φύγει τ' αλάτι, τον έκοβαν κομμάτια και τον έβαζαν στο νερό να ξαρμυρίσει. Τα χοντρά κομμάτια τα κάνανε σούπα και τα λεπτά τ' αλευρώνανε και τα τηγανίζανε. Με τον τηγανητό μπακαλιάρο κάνανε σκορδαλιά και μάλιστα πολύ γερή που "σήκωνε τον πεθαμένο". Μουσκεύανε ψίχα ψωμιού και την τρίβανε στην γκαβάθα. Σε ξύλινο γουδί στουμπάγανε τις κολιές (σκελίδες) από ένα ή και δύο κεφάλια σκόρδα μαζί με χοντρό αλάτι και τα κάνανε αλοιφή. Ύστερα τα ρίχνανε στην γκαβάθα, πρόσθεταν λάδι και ξίδι και τ' ανακάτευαν πολύ, που γίνονταν πολτός. Άλλοι πρόσθεταν στο ψωμί και στουμπισμένο καρύδι.

Μια απ' τις μέρες των γεωργικών εργασιών, η γυναίκα θα ετοιμάσει το ταγάρι με το ψωμί και τ' άλλα απαραίτητα, την τσίτσα γεμάτη κρασί και τη βαρέλα με το νερό, που θα πάρει μαζί του ο άντρας, ενώ αυτή, αφού τον ξαποστείλει, θα παραμείνει πιο πίσω για να κάνει τις δουλειές του σπιτιού, να μαγειρέψει και να πάει στο χωράφι, με το γαϊδουράκι ή

πήγαν και τον πιάσανε πάνω που το 'βραζε. Του φόρεσαν στο λαιμό τα άντερα που είχαν κρεμάσει στο διπλανό δέντρο, πέρασαν και μια κλάρα μέσα από τα χερούλια του καζανιού, πιάνοντάς το ο ένας από τη μια μεριά κι ο άλλος από την άλλη, το κουβάλησαν ώς το χωριό. Μπροστά ο Στάθης με τον παλιόφιλο και πίσω ακολουθούσαν οι χωροφύλακες κι όλοι οι περίεργοι. Έτσι ο Στάθης έγινε περίγελως του κόσμου, μεγάλη ντροπή! Έβαλε μυαλό όμως και δε ματάκλεψε[12].

5. Τα *όσπρια*, είναι, κατά τη μυθολογική παράδοση, τα δώρα της θεάς Δήμητρας προς τους Φενεάτες, επειδή τη φιλοξένησαν στον τόπο τους, όταν εκείνη αναζητούσε την κόρη της Περσεφόνη, κλεμμένη από τον Πλούτωνα που προσπαθούσε να τη φυγαδεύσει δια μέσου των βαράθρων της λίμνης Φενεού στο βασίλειο του Κάτω Κόσμου. Επομένως πρώτοι οι Φενεάτες χρησιμοποίησαν τα όσπρια ως τροφή τους, ίσως γι' αυτό και φημίζονται τα φενεάτικα φασόλια ως τα πιο νόστιμα. Όσπρια που καλλιεργούσαν ήταν τα φασόλια, τα ρεβίθια, η φακή, τα κουκκιά, τα μπίζια, το λαθούρι. Περισσότερη κατανάλωση έκαναν στα φασόλια και λιγότερη στη φακή και τα ρεβίθια, ενώ τα μπίζια μαγείρευαν τον καρπό τους μόνο νωπό, τα κουκκιά φρέσκα χλωρά και με το λουβί τους, ξερά τα έφτιαχναν καμιά φορά φάβα με μπόλικο λάδι και κρεμμύδι ωμό, αφού "φάβα χωρίς κρεμμύδι είναι γάμος χωρίς παιγνίδι". Το λαθούρι ελάχιστες φορές το έκαναν φάβα, όμως κατά την κατοχή του 1941-45 έκαναν μεγάλη χρήση του λαθουριού ως φαγητού, που τρωγόταν ωμό αλλά και μαγειρευτό όπως τα μπίζια, αλλά και ξερό το αλευροποιούσαν, το σμίγανε με άλλα αλεύρια και παρασκεύαζαν ψωμί.

"Τα φασόλια γίνονται νόστιμα, όταν τα μαγειρέψεις στη χουματένια τσουκάλα και πιο νόστιμα τα κάνει, άμα ρίξεις φέτες από κολοκυθάκι τρυφερό και μπόλικο κρεμμύδι, γιατί η καούρα του φέρνει τη νοστιμιά. Αλάτι δε ρίχνεις, γιατί τα σφίγγει και δεν τ' αφήνει να βράσουν, μόνο λάδι, γιατί το λάδι τα βοηθάει στη βράση. Αν θες ρίχνεις μπελντέ και τα κοκκινίζεις, αλλιώς τ' αφήνεις άσπρα. Άμα τελειώσει το βράσιμο, τότε ρίχνουν αλάτι κι άλλο λάδι, του πάει όμως περισσότερο να πέσει ωμό λάδι στο πιάτο, λεμόνι και ρίγανη. Και τότε να τρως φασολάδα και να τη φχαριστιέσαι. Κάνουν και σαλάτα. Άμα μισοβράσουν, πιάνουν με τον κεψέ καρπό όσο θέλουν, ψιλοκόβουν κρεμμύδι, μαϊντανό και σέλινο, ρίχνουν ακόμη αλάτι, πιπέρι μαύ-

12. Πληροφορίες από την Αγγ. Μούρτη, ετών 99, Αθήνα 1988. Βλ. κεφ. Ευτράπελες διηγήσεις, κλεψιές, αρ. 8, του Β' τόμου.

ρο ή κόκκινο, ρίγανη, λεμόνι και λάδι, τ' ανακατεύουν όλα μαζί, βάζουν κα
για γαρνιτούρα ελιές και γίνεται μια σαλάτα υπέροχη. Άλλοτε τον καρπό
που έβγαζαν, τον έρριχναν στο φαγητό την επόμενη μέρα που μαγείρευαν
ήμερα λάχανα από τον κήπο τους.

Τα ψιλοφάσουλα τα μαγειρεύουν έτσι, ενώ τα χοντρά, τους γίγαντες,
τους κάνουν ψητούς στο ταψί με νωπές ντομάτες και κολοκυθάκια λεπτά
κομμένα κι αν θες τα κοκκινίζεις με μπελντέ. Δε θα ξεχάσω τον καθηγητή
Καραμπέτσο, τότε που τρώγανε στο μαγειρείο κι έλεγε: "Να κυνηγάς στης
Καζιαρίνας το νεροζούμι τις φασόλες με το ντουφέκι". Ήταν ακριβώς μετά
την κατοχή, που οι καθηγητές του Γυμνασίου τρώγανε στης Καζιαρίνας
φαγητό που τους παρασκεύαζε με έξοδα των γονέων των μαθητών, αφού ο
μισθός τους ήταν τότε μηδαμινός.

Τη *φακή* σπέρναμε στις πλεύρες και σε κοκκινοχώματα για να γίνεται
μεγαλόσπειρη και βραστερή. Επειδή όμως τη βγάζαμε με τη ρίζα, γιατί
γινόταν κοντούλα, και έτσι τη λιάζαμε και τη στουμπάγαμε, έμεναν μαζί
με τη φακή ψιλές πετρίτσες και χώματα, όσο κι αν τη λιχνάγαμε ή την κο-
σκινάγαμε. Γι' αυτό, πριν τη μαγειρέψουμε, την *πινακίζαμε* (πινακίζω
από το πινάκιο= πιάτο). Παίρναμε δυο πιάτα τσίγκινα στο ένα βάζαμε
μια πλόχερη φακή και νερό και το κουνούσαμε· επάνω στέκονταν τα σα-
ρίδια που τα χύναμε με λίγο νερό, το υπόλοιπο το μεταγγίζαμε με τη φα-
κή στο δεύτερο πιάτο με προσοχή, ώστε να μείνουν μόνο τα κατακάθια
που ήταν άμμος κι τα πετούσαμε. Συνεχίζαμε το πινάκισμα έως ότου κα-
θαρίσουμε τη φακή και από τα τελευταία υπολείμματα της άμμου. Αφού
πινακίζαμε ένα μέρος της φακής συνεχίζαμε το πινάκισμα και με την υπό-
λοιπη φακή, που είχαμε για μαγείρεμα. Τη μαγειρεύαμε, όπως και τη φα-
σολάδα, δε ρίχναμε από την αρχή αλάτι για να μη σφίξει και δε βράσει,
βάζαμε 4-5 κολιές σκόρδο και βαγιόφυλλα, καθώς και ντοματομπελντέ,
όταν κόντευε να βράσει. Στο πιάτο βάναμε και μια κουταλιά ξίδι και τη
τρώγαμε ευχάριστα, όταν μάλιστα έπεφτε και λίγο περισσότερο λάδι.

Τα *ρεβίθια* μαγειρεύουμε, όπως τα φασόλια σούπα, με αρκετό λεμό-
νι. Τα βάζαμε από το βράδυ στο νερό και το πρωί τα τρίβαμε για να βγει
η φλούδα. Ρεβίθια ψήναμε τότε που ανάβαμε φωτιά στο τζάκι. Πρώτα τα
ραντίζαμε με νερό, ρίχναμε λίγο αλάτι, τ' ανακατεύαμε, τ' αφήναμε λίγο
να σταθούν και τα ρίχναμε στην καμμένη πλάκα της γωνιάς. Εκεί τ' ανα-
κατώναμε με τη μασιά κάθε τόσο κι όταν ρόδιζαν, τα βγάζαμε και τα
τρώγαμε πίνοντας πόντζι στα νυχτέρια"[13].

13. Πληροφορίες από την Αγγ. Στεμπίλη, ό.π.

Για τα όσπρια εκφράζονται μαζί και χωριστά για το καθένα ως εξής:

"... το στομάχι σου γεμίζεις, κι όλο τρως κι μπουμπουνίζεις".

Κατά το "Φασίολος ο κοιλοπρήστης και βομβαρδιστής".

Αλλά και: "Φασούλι το φασούλι
γεμίζει το σακκούλι".

Για τον θρασύδειλο: "Είναι παλληκάρι της φακής" και προσθέτει ο άλλος:

"Και κούτσουρο της Αμερικής".

"Μύθι-μύθι, παραμύθι,
το κουκκί και το ρεβίθι".

Και το παραμύθι μιλάει για τον κοντορεβιθούλη, τον πολυροβιθά κ.ά.

Παλιότερα ψήφιζαν με κουκκιά, που ήταν ψήφοι των εκλεγμένων αρχόντων. Γι' αυτό κι έμειναν οι φράσεις: "Είναι μετρημένα κουκκιά". Ρωτούσαν τους πολιτευτές:

"—Έπιασες πολλά κουκκιά;
—Ήταν όλα μετρημένα,
δεν έλειπε κανένα".

"Μήτε σε, παπά, κουκκιά,
μήτ' εγώ δραγατικά".

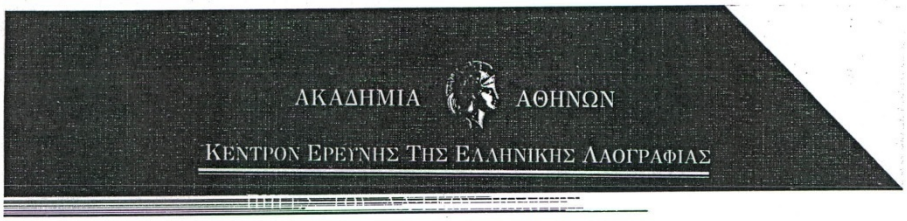
"Κάποιο λάκκο έχει η φάβα".

Με μετρημένα κουκκιά στην τσέπη του περίμενε κι ο παπάς να σημάνει την καμπάνα για την Ανάσταση στο Μπέλεσι.

6. Τα *λάχανα-χόρτα*. Όλοι οι Φενεάτες έχουν κήπους κοντά ή γύρω από το σπίτι. Εκεί καλλιεργούν την πατάτα από την εποχή του Καποδίστρια, τη ντομάτα, την κολοκυθιά, την αγγουριά, τη φασολιά, τη μελιτζάνα, την πιπεριά, το λάχανο (το ανοιχτό κι αργότερα το κλειστό, τη μάπα), το ήμερο ραδίκι, το μαρούλι, το κρεμμύδι, το σκόρδο, το μαϊντανό, το σέλινο, το δυόσμο, το μάραθο κ.ά.

Αλλά και άγρια χόρτα μάζευαν, όπως ραδίκια, ζοχάδια, βρούβες, χτενάκια, γουρνολάχανα, προβατοχειλάκια, σταρήθρες και πιττολάχανα στρούθελα, λάπατα, παπαρούνες, μερόνες, μπουτσουγάνια, θοδωρούλες, καυκαλήθρες κ.ά.

Τις *πατάτες* τις μαγείρευαν τηγανητές στο μεγάλο τηγάνι ως κύριο φαγητό, που συνόδευαν με ελιές ή τυρί. Τις έκαναν βραστές, τις ξεφλούδιζαν και τις έκοβαν ή τις έλιωναν στα πιάτα, έρριχναν κρεμμύδι, μερικοί έκοβαν και μισή ντομάτα στο πιάτο τους, ρίγανη, 5-6 ελιές, αλάτι και λάδι, που

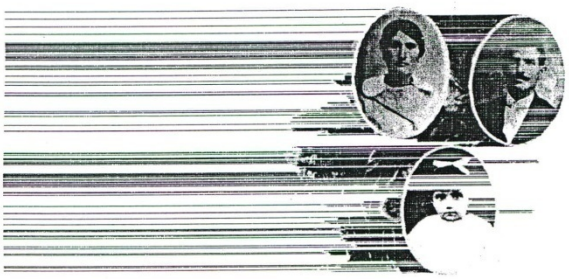


ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΠΑΝΤ. ΣΑΡΛΗΣ

Λαογραφικά Σύμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας

Καταγραφή 1962-2003

Τόμος Β'



ΑΘΗΝΑ 2003

κών αντικειμένων - κειμηλίων και τη λειτουργία του, σύγχρονου Αθλητικού Κέντρου και Ξενώνα, η ανάπλαση χώρου αναψυχής και Παιδικής Χαράς, η διαπλάτυνση δρόμων κ.λπ.»[41].

9. 1980: *Σύλλογος Στεναϊτών* με έδρα την Αθήνα και πρώτο πρόεδρο τον Χαρίλαο Γ. Γεωργίου. Από το 1981 ανέλαβε ο δραστήριος πρόεδρος Τάκης Σ. Μπούγος, που με το Δ.Σ. διοργάνωσαν εκδρομές, θεατρικές παραστάσεις, χορούς, βοήθησαν πάσχοντα μέλη, δημιούργησαν Παιδική Χαρά με όλο τον εξοπλισμό της, δεντροφύτεψαν κοινοτικούς χώρους με τη συμμετοχή της Κοινότητας, διαμόρφωσαν το φωτισμό της πλατείας, έκαμαν στέγαστρα των ναών, τοποθέτησαν πινακίδες στους δρόμους. Στόχος του Συλλόγου είναι η εξερεύνηση της Σπηλιάς του Κολοκοτρώνη, η δημιουργία Λαογραφικού Μουσείου, η διαμόρφωση του σχολικού κήπου σε Παιδική Χαρά προσχολικής ηλικίας και η θετική συμβολή του σε γενικά θέματα του χωριού.

Τελευταία καθιερώθηκε να γίνεται το πρώτο 10ήμερο του Οκτωβρίου η *γιορτή της Φασουλάδας*. «Μένει ζωντανή η εικόνα της φασουλάδας με την οποία μεγαλώσαμε. Και σήμερα προσερχόμαστε στη σύναξη, νοσταλγοί όσοι απομακρυνθήκαμε, μαζί μ' εκείνους τους φίλους που αγάπησαν το χωριό μας για να γευτούμε τα νοστιμότατα στεναϊτικα φασόλια και να εφοδιαστούμε με την καινούργια σοδειά. Η εκδήλωση αυτή είναι μια οικογενειακή συνεστίαση με φασολάδα, αλλά και με γίδα βραστή, ακολουθεί γλέντι ώς την κοντοχαραυγή και έχει σκοπό να μας φέρει σε στενότερη επαφή και πιο κοντά στα προβλήματά μας. Και βρήκαν πολλά τη λύση τους πρόσφατα με τη μεγάλη προσφορά: α) την παραχώρηση του ιδιωτικού ναού του αγίου Τρύφωνα στην ενορία του Στενού και β) τη δωρεά 15.000.000 δρχ. από το συγχωριανό μας Θανάση Γ. Σαρλή, συνταξιούχο Αστυνομικό Διευθυντή, τον οποίο ανακηρύξαμε ε υ ε ρ γ έ τ η του χωριού μας»[42].

10. 1984: *Πολιτιστικός Σύλλογος Γκούρας* με έδρα τη Γκούρα και πρώτο πρόεδρο τον Κωνσταντίνο Ν. Δάρη, υπάλληλο Υπουργείου Συγκοινωνιών, με πρόεδρο σήμερα τον Ευστάθιο Β. Μπατσαλιά. Φροντίζει για τον εξωραϊσμό του χωριού, την τοποθέτηση καλαθιών απορριμμάτων και πινακίδων «Καθαροί χώροι - Όμορφο χωριό», για τη διατήρηση της καθαριότητας και συμμετέχει στις διοργανούμενες ψυχαγωγικές εκδηλώσεις. Με δαπάνες του Συλλόγου κατασκευάσθηκε παραδοσιακή βρύση απέναντι από το παρεκκλήσι της Παναγίας.

---

41. Από τον Γιάννη Β. Κολομόδη, ετών 62, Αρχαία Φενεός 1996.
42. Από τον Τάκη Μπούγο, ό.π.

nations 2005

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Πειραιάς 04 / 08 /2006

ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΚΔΟΣΕΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΟΧΗΣ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ

Αριθ. Πρωτ.:2333

ΠΡΟΣ: Δήμο Φενεού

Υπόψη. κ Φ. Μανιού

Ταχ.Δ/νση: Πειραιώς 46 & Επονιτών
Ταχ. Κώδικας: 185 10 Πειραιάς
Πληροφορίες: Ελισάβετ Βρόντου
Τηλέφωνο: 210 485 2310
Fax: 210 485 2312
E-Mail: elevro@statistics.gr

Θέμα:Στατιστικά Στοιχεία

Κυρία Μανιού

Σε απάντηση του από 2/08/06 fax, σας ενημερώνω ότι τα στοιχεία για την καλλιέργεια φασολιού σε επίπεδο Δήμου υπάρχουν για τα έτη 1993-2003 και το κόστος είναι 30 ευρώ . Για τα προηγούμενα έτη υπάρχουν μόνο σε επίπεδο Νομού και Σύνολου Χώρας.

Εάν σας καλύπτουν τα παραπάνω στοιχεία θα πρέπει να μας στείλετε μία ταχυδρομική επιταγή στο όνομα του Ελληνικού Δημοσίου, στην παραπάνω διεύθυνση και αμέσως θα σας σταλούν τα στοιχεία.

Η Προϊσταμένη του Τμήματος

4/8

Σελίδα 60

ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΤΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΦΑΣΟΛΙΟΥ ΣΤΟ ΔΗΜΟ ΦΕΝΕΟΥ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΘΝΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Α/Α	ΕΤΟΣ	ΕΚΤΑΣΗ (σε στρέμματα)	ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόννους)
1	1993	923	170,80
2	1994	867	165,90
3	1995	803	154,30
4	1996	703	149,70
5	1997	738	156,70
6	1998	739	139,50
7	1999	739	140,20
8	2001	649	122,20
9	2002	699	140,20
10	2003	660	158,50

ακολουθεί αναλυτική κατάσταση στοιχείων που εστάλησαν
στο Δήμο Φενεού με e-mail από την Εθνική Στατιστική Υπηρεσία της Ελλάδος

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ : Φυτ/κού & Ποιοτ. Ελέγχου
Τ αχ. Δ/νση : Κολιάτσου 36
Ταχ. Κώδικας: 201 00
Πληροφορίες: Αλεξία Παναγιώτου
Τηλέφωνο : 2741075698
FAX : 27410 /81087

Κόρινθος 7/8/2006

Αριθ. Πρωτ. 9457

ΠΡΟΣ : το Γεωργικό Πιστωτικό Συνσ/μό Γκούρας

ΚΟΙΝ.: Δήμο Φενεού

Θέμα: «Καλλιέργεια ξηρού φασολιού στο Δήμο Φενεού»

Το ξηρό φασόλι με την τοπική ονομασία «Βανίλια Φενεού» καλλιεργείται στην οριοθετημένη ζώνη του Φενεού χρόνια και αυτό είναι γνωστό από τους ελέγχους που πραγματοποιούνται από την Υπηρεσία μας κάθε χρόνο στα πλαίσια του προγράμματος της εξισωτικής αποζημίωσης και του Ο.Σ.Δ.Ε.

Με βάση τα στοιχεία που έχει στη διάθεση της η υπηρεσία μας, είμαστε σε θέση να σας πληροφορήσουμε ότι παρόλο που η καλλιέργεια του ξηρού φασολιού δεν είναι επιδοτούμενη, όπως άλλες καλλιέργειες, ωστόσο η συνολική έκταση που καταλαμβάνει η καλλιέργειά του βαίνει αυξανόμενη (αυτή τη στιγμή είναι 700 στρ. με πρόθεση των παραγωγών να διπλασιαστεί) , λόγω της εξαιρετικής ποιότητας και της ικανοποιητικής τιμής του.

Τέλος, από τους ελέγχους έχουμε διαπιστώσει ότι ο τρόπος καλλιέργειας είναι παραδοσιακός.

Ο Δ/ντης Γεωργίας

Παν. Φραντζής

ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ
Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΔΙΟΙΚ. ΟΙΚ. ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Ο.Ο.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔ/ΣΗ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Τσιάνου Βιβή
Δ/κος ΔΕ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΝΟΜΟΣ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΦΕΝΕΟΥ

Ταχ. Δ/νση: Γκούρα Κορινθίας
Τ.Κ.: 200 14
Πληροφορίες: Φ. Μανιού
Τηλ.: 27470-51071, 51081
FAX: 27470-51239

Γκούρα: 15 – 06 - 2006
Αριθ. Πρωτ.: 2564

ΠΡΟΣ: Δ/νση Γεωργίας
Φυτ/κού & Ποιοτ. Ελέγχου
Ταχ. Δ/νση: Κολιάτσου 36
Τ.Κ.: 20100 - Κόρινθος

ΘΕΜΑ: Κατάσταση παραγωγών καλλιέργειας ξηρού φασολιού – βανίλια Φενεού έτους 2006

Ο Δήμος Φενεού τηρεί μητρώο παραγωγών που καλλιεργούν τα φασόλια ξηρά – βανίλιες Φενεού. Πιο συγκεκριμένα παραθέτουμε τους παρακάτω πίνακες με τα ονοματεπώνυμα των καλλιεργητών, την έκταση που καλλιεργούν, στρεμματική απόδοση, έτη καλλιέργειας και τηλέφωνα.

Ο Δήμαρχος Φενεού

Παναγιώτης Αλ. Χαρλαύτης

ΜΗΤΡΩΟ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΩΝ ΞΗΡΟΥ ΦΑΣΟΛΙΟΥ ΔΗΜΟΥ ΦΕΝΕΟΥ ΕΤΟΥΣ 2006

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ	ΕΚΤΑΣΗ (Στρέμματα)	ΚΙΛΑ/ ΣΤΡΕΜΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ (σε τόνους)	ΕΤΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ
1	Αντωνόπουλος Νίκος	Αρχαία Φενεός	25	200	5,00	15	6972330729
2	Αποστολόπουλος Άγγελος	Αρχαία Φενεός	10	210	2,10	15	2747-0-41215
3	Βαρελάς Κώστας	Αρχαία Φενεός	7	200	1,40	20	2747-0-41432
4	Βασιλείου Γεώργιος	Αρχαία Φενεός	7	220	1,54	40	2747-0-41204
5	Γεωργιάδης Γεώργιος	Αρχαία Φενεός	3	200	0,60	60	2747-0-41325
6	Δημόπουλος Χρήστος	Αρχαία Φενεός	5	230	1,15	15	
7	Καλύβας Απόστολος	Αρχαία Φενεός	10	220	2,20	15	
8	Καραχάλιου Σταυρούλα	Αρχαία Φενεός	7	230	1,61	20	2747-0-41322
9	Κολομόδης Νικόλαος	Αρχαία Φενεός	10	200	2,00	15	2747-0-41488
10	Κουρλιούρος Γεώργιος	Αρχαία Φενεός	10	220	2,20	15	
11	Κουρούσιας Κώστας	Αρχαία Φενεός	25	240	6,00	20	2747-0-41208
12	Λάλος Γεώργιος	Αρχαία Φενεός	10	210	2,10	10	
13	Νιάγκος Χρήστος	Αρχαία Φενεός	30	220	6,60	15	2747-0-41209
14	Οικονομόπουλος Ανδρέας	Αρχαία Φενεός	10	210	2,10	25	2747-0-41398
15	Παπαγεωργόπουλος Κωνσταντίνος	Αρχαία Φενεός	10	230	2,30	20	
16	Παπουτσής Απόστολος	Αρχαία Φενεός	10	220	2,20	15	2747-0-41028
17	Παπουτσής Παναγιώτης	Αρχαία Φενεός	15	220	3,30	20	2747-0-41028
18	Πίκουλας Ιωάννης	Αρχαία Φενεός	4	200	0,80	10	2747-0-41016
19	Σκιρλής Νεκτάριος	Αρχαία Φενεός	10	190	1,90	8	
20	Σκουρμάς Φώτης	Αρχαία Φενεός	15	230	3,45	20	2747-0-41319
21	Στεμπίλης Κωνσταντίνος	Αρχαία Φενεός	10	200	2,00	10	2747-0-41184
22	Τσουγλής Παναγιώτης	Αρχαία Φενεός	10	210	2,10	15	2747-0-41140
23	Τσούλης Αριστείδης	Αρχαία Φενεός	10	200	2,00	30	2747-0-41347
24	Φιλόπουλος Παναγιώτης	Αρχαία Φενεός	10	220	2,20	10	2747-0-41314
25	Χοσιάς Θωμάς	Αρχαία Φενεός	20	210	4,20	25	2747-0-41193
26	Ντένις Κρίστι	Αρχαία Φενεός	20	200	4,00	5	6944840064
27	Αντωνοπούλου Παναγιώτα	Γκούρα	15	220	3,30	20	2747-0-51318
28	Δρούλιας Νικόλαος του Ιωάννη	Γκούρα	30	210	6,30	20	2747-0-41079
29	Δρούλιας Σωτήρης του Ιωάννη	Γκούρα	20	210	4,20	40	2747-0-41396
30	Καπέλλος Απόστολος του Γεωργίου	Γκούρα	15	200	3,00	20	2747-0-51111
31	Καπέλλος Νεκτάριος του Χρήστου	Γκούρα	10	220	2,20	10	6975819336
32	Καπέλλος Χαράλαμπος του Ανδρέα	Γκούρα	10	210	2,10	8	2747-0-51254

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ	ΕΚΤΑΣΗ (Στρέμματα)	ΚΙΛ ΣΤΡΕΜΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ σε τόνους	ΕΤΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ
33	Καπέλλου Κωνσταντίνα του Αθανασίου	Γκούρα	15	200	3,00	30	2747-0-51398
34	Καραδήμας Βλάσιος του Παναγιώτη	Γκούρα	20	210	4,20	25	2747-0-51197
35	Καραδήμας Παναγιώτης του Σπύρου	Γκούρα	20	200	4,00	6	2747-0-51310
36	Κολοκάτσης Γεώργιος του Δημητρίου	Γκούρα	30	230	6,90	20	2747-0-51344
37	Κολοκάτσης Δημήτριος του Γεωργίου	Γκούρα	20	210	4,20	40	2747-0-51344
38	Λίτσας Χρήστος του Δημητρίου	Γκούρα	20	200	4,00	30	2747-0-51253
39	Μαγγίνας Γεώργιος του Αθανασίου	Γκούρα	15	190	2,85	30	6947300479
40	Μάρκος Γεώργιος του Δημητρίου	Γκούρα	15	200	3,00	20	2747-0-51117
41	Μούρτης Παναγιώτης του Βασιλείου	Γκούρα	20	220	4,40	10	2747-0-51454
42	Μπεκιάρης Αντώνιος του Κωνσταντίνου	Γκούρα	10	200	2,00	15	2747-0-51339
43	Μπεκιάρης Γεώργιος του Δημητρίου	Γκούρα	10	200	2,00	20	2747-0-51211
44	Μπεκιάρης Δημήτριος του Ευαγγέλου	Γκούρα	10	210	2,10	30	2747-0-51241
45	Ορφανός Αντώνιος του Χαράλαμπου	Γκούρα	20	230	4,60	30	2747-0-51431
46	Ορφανός Ευάγγελος του Νικολάου	Γκούρα	15	220	3,30	35	2747-0-51428
47	Ρέλιας Αθανάσιος	Γκούρα	15	210	3,15	20	2747-0-51481
48	Τσουγλής Δημήτριος του Αθανασίου	Γκούρα	40	200	8,00	23	2747-0-51441
49	Φιακάς Ιωάννης του Παναγιώτη	Γκούρα	25	230	5,75	32	2747-0-51440
50	Φιακάς Παναγιώτης του Ιωάννη	Γκούρα	15	220	3,30	5	2747-0-51440
51	Χαρλαύτης Αλέξιος	Γκούρα	20	230	4,60	40	2747-0-51265
52	Χαρλαύτης Κωνσταντίνος του Αλεξίου	Γκούρα	20	230	4,60	20	2747-0-51265
53	Αναγνωστόπουλος Αθανάσιος του Κων/νου	Μάτι	5	200	1,00	20	2747-0-41045
54	Αναγνωστόπουλος Γεώργιος του Αλεξίου	Μάτι	15	210	3,15	20	2747-0-41338
55	Αναγνωστοπούλου Χρυσούλα	Μάτι	10	220	2,20	30	2747-0-41045
56	Γκόνος Δημήτριος του Ιωάννη	Μάτι	5	200	1,00	10	2747-0-41391
57	Γκόνος Χρήστος του Αριστείδη	Μάτι	5	200	1,00	10	2747-0-41074
58	Γκορίτσας Γεώργιος του Ευσταθίου	Μάτι	10	220	2,20	30	2747-0-41066
59	Γκορίτσας Ηλίας του Γεωργίου	Μάτι	15	210	3,15	10	2747-0-41253
60	Γκορίτσας Κωνσταντίνος του Παναγιώτη	Μάτι	12	200	2,40	5	2747-0-41255
61	Γκορίτσας Λεωνίδας του Οδυσσέα	Μάτι	15	200	3,00	15	6974841743
62	Μητσιόπουλος Χαράλαμπος του Χρήστου	Μάτι	6	190	1,14	20	2747-0-41057
63	Μητσόπουλος Γεώργιος του Αθανασίου	Μάτι	10	210	2,10	4	2747-0-41043
64	Μιχοπούλου Κωνσταντίνα του Ιωάννη	Μάτι	10	220	2,20	5	2747-0-41352
65	Μουλόπουλος Κωνσταντίνος του Ηλία	Μάτι	10	200	2,00	10	2747-0-41348
66	Μπαρμπόπουλος Αθανάσιος του Πέτρου	Μάτι	10	230	2,30	15	2747-0-41064

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ	ΕΚΤΑΣΗ (Στρέμματα)	ΚΙΛΑ ΣΤΡΕΜΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ σε τόνους	ΕΤΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ
67	Μπαρμπόπουλος Γεώργιος του Ιωάννη	Μάτι	10	230	2,30	20	2747-0-41338
68	Σερδάρης Ευάγγελος του Αθανασίου	Μάτι	10	220	2,20	25	2747-0-41420
69	Σερδάρης Κωνσταντίνος του Θεοδώρου	Μάτι	10	210	2,10	5	2747-0-41283
70	Σερδάρης Κωνσταντίνος του Χαράλαμπου	Μάτι	15	210	3,15	30	2747-0-41073
71	Σερδάρης Χρήστος του Χαράλαμπου	Μάτι	6	200	1,20	20	2747-0-41062
72	Τσεμεντζή Μαρία του Λεωνίδα	Μάτι	20	220	4,40	10	6974766290
73	Τσεμεντζής Αναστάσιος του Παντελή	Μάτι	6	200	1,20	10	2747-0-41232
74	Τσεμεντζής Γεώργιος του Δημητρίου	Μάτι	10	210	2,10	5	2747-0-41408
75	Τσεμεντζής Γεώργιος του Λεωνίδα	Μάτι	20	220	4,40	25	2747-0-41058
76	Τσεμεντζής Γεώργιος του Νικολάου	Μάτι	15	210	3,15	5	
77	Τσεμεντζής Σπύρος του Λεωνίδα	Μάτι	15	220	3,30	25	2747-0-41058
78	Τσεμεντζής Χρήστος του Δημητρίου	Μάτι	10	200	2,00	20	2747-0-41349
79	Αϊβαλής Γεώργιος του Κωνσταντίνου	Μεσινό	12	220	2,64	8	2747-0-41360
80	Αλεξόπουλος Νικόλαος του Δημητρίου	Μεσινό	50	200	10,00	40	2747-0-41358
81	Βασιλάκου Φωτεινή	Μεσινό	15	180	2,70	30	2747-0-41371
82	Γκιόκας Γεώργιος του Βασιλείου	Μεσινό	15	190	2,85	15	2747-0-41116
83	Δρούλιας Σωτήρης του Ιωάννη	Μεσινό	20	200	4,00	40	2747-0-41396
84	Ζαφείρη Γεωργία του Νικολάου	Μεσινό	15	210	3,15	20	2747-0-41128
85	Ζαφείρης Γεώργιος του Νικολάου	Μεσινό	15	220	3,30	10	2747-0-41128
86	Καλύβας Κωνσταντίνος του Σπύρου	Μεσινό	30	210	6,30	15	2747-0-41100
87	Κουλούκης Γεώργιος του Παναγιώτη	Μεσινό	10	200	2,00	5	2747-0-41083
88	Κουλούκης Ηλίας του Παναγιώτη	Μεσινό	5	220	1,10	35	2747-0-41223
89	Κουλούκης Σωτήριος του Ηλία	Μεσινό	10	220	2,20	20	2747-0-41223
90	Κουτρέτσης Σπύρος του Κωνσταντίνου	Μεσινό	30	210	6,30	15	2747-0-41117
91	Κουτσομίχος Στέφανος του Δημητρίου	Μεσινό	8	200	1,60	10	2747-0-41446
92	Κουτσομίχου Χριστίνα	Μεσινό	5	190	0,95	5	2747-0-41446
93	Λαλιώτης Βασίλειος του Αριστείδη	Μεσινό	15	200	3,00	15	2747-0-41023
94	Λαλιώτης Ιωάννης	Μεσινό	5	210	1,05	20	2747-0-41198
95	Λαλιώτης Σταύρος του Αριστείδη	Μεσινό	10	220	2,20	15	2747-0-41023
96	Λαλιώτης Σωτήρης του Αναστασίου	Μεσινό	10	200	2,00	10	2747-0-41081
97	Μπεκιάρης Γεώργιος του Δημητρίου	Μεσινό	15	190	2,85	15	2747-0-41363
98	Μπουλούκος Σωτήριος του Νικολάου	Μεσινό	20	200	4,00	13	2747-0-41202
99	Μπράμη Ευθυμία του Αντωνίου	Μεσινό	15	210	3,15	8	2747-0-41235
100	Μπράμης Γεώργιος του Κωνσταντίνου	Μεσινό	15	190	2,85	15	2747-0-41372
101	Νόσσης Κωνσταντίνος του Σοφοκλή	Μεσινό	15	180	2,70	50	2747-0-41203
102	Ξύδης Αθανάσιος του Γεωργίου	Μεσινό	15	200	3,00	20	2747-0-41354
103	Ξύδης Αριστείδης του Παναγιώτη	Μεσινό	40	210	8,40	8	6946306916

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ	ΕΚΤΑΣΗ (Στρέμματα)	ΚΙΛ/ ΣΤΡΕΜΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ σε τόνους	ΕΤΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ
104	Ξύδης Βασίλης του Παναγιώτη	Μεσινό	20	190	3,80	20	2747-0-41190
105	Ξύδης Ιωάννης του Γεωργίου	Μεσινό	20	200	4,00	15	2747-0-41469
106	Σταθακόπουλος Ευάγγελος του Σπύρου	Μεσινό	15	220	3,30	20	2747-0-41115
107	Αντωνόπουλος Βλάσιος	Μοσιά	10	200	2,00	15	6946883026
108	Αντωνόπουλος Δημήτριος	Μοσιά	5	220	1,10	20	2747-0-41207
109	Αντωνόπουλος Κωνσταντίνος	Μοσιά	15	210	3,15	40	2747-0-41032
110	Αντωνόπουλος Χρήστος	Μοσιά	6	190	1,14	40	2747-0-41288
111	Γεωργούλιας Γεώργιος	Μοσιά	20	180	3,60	20	2747-0-41181
112	Γκορίτσας Νικόλαος	Μοσιά	10	200	2,00	10	2747-0-41127
113	Γούρμος Βλάσιος	Μοσιά	15	190	2,85	10	2747-0-41177
114	Γούρμος Νικόλαος	Μοσιά	5	180	0,90	6	2747-0-41177
115	Δήμας Γεώργιος του Αναστασίου	Μοσιά	10	200	2,00	30	2747-0-41102
116	Δήμας Γεώργιος του Νικολάου	Μοσιά	15	190	2,85	40	2747-0-41201
117	Κασιαλμάς Γεώργιος	Μοσιά	10	210	2,10	40	2747-0-41262
118	Κελάμης Σωτήριος	Μοσιά	10	200	2,00	40	2741-0-88885
119	Κορδαλή Ελένη	Μοσιά	10	200	2,00	10	2747-0-41263
120	Λαμπρόπουλος Ευάγγελος	Μοσιά	10	210	2,10	10	2747-0-41263
121	Λαμπρόπουλος Παναγιώτης	Μοσιά	5	180	0,90	20	2747-0-41345
122	Λαμπρόπουλος Παναγιώτης του Ιωάννη	Μοσιά	10	200	2,00	20	2747-0-41327
123	Λαμπρόπουλος Σπύρος	Μοσιά	10	190	1,90	15	2747-0-41266
124	Μιχαλόπουλος Κωνσταντίνος	Μοσιά	8	200	1,60	5	2747-0-41261
125	Μπόλα Παναγιώτα	Μοσιά	10	210	2,10	30	2747-0-41098
126	Μπολώτος Κωνσταντίνος	Μοσιά	30	190	5,70	40	2747-0-41416
127	Μπουσκούτας Γεώργιος	Μοσιά	10	180	1,80	30	2747-0-41477
128	Παπαγεωργίου Παναγούλα	Μοσιά	10	200	2,00	40	2747-0-41285
129	Παπανικολάου Χαράλαμπος	Μοσιά	15	220	3,30	20	2747-0-41292
130	Ρογοκένης Αλέξανδρος	Μοσιά	8	190	1,52	35	2747-0-41294
131	Σιάτος Δημήτριος	Μοσιά	30	220	6,60	10	2747-0-41291
132	Σιάτος Δημοσθένης	Μοσιά	20	230	4,60	30	2747-0-41291
133	Σπηλιωτόπουλος Κωνσταντίνος του Γεωργίου	Μοσιά	10	220	2,20	20	2747-0-41414
134	Σπηλιωτόπουλος Κωνσταντίνος του Πέτρου	Μοσιά	30	210	6,30	17	2747-0-41458
135	Σπηλιωτοπούλου Μαρία	Μοσιά	10	200	2,00	5	2747-0-41207
136	Σταματόπουλος Αναστάσιος του Νικολάου	Μοσιά	15	190	2,85	20	2747-0-41157
137	Τζιώρης Δημήτριος	Μοσιά	20	220	4,40	15	2747-0-41012
138	Τζιώρης Κωνσταντίνος	Μοσιά	10	210	2,10	8	2747-0-41407
139	Τζιώρης Νικόλαος	Μοσιά	20	200	4,00	40	2747-0-41407

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ	ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ	ΕΚΤΑΣΗ (Στρέμματα)	ΚΙΛ/ ΣΤΡΕΜΜΑ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ σε τόνους	ΕΤΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ	ΤΗΛΕΦΩΝΑ
140	Χριστόπουλος Αλέξανδρος	Μοσιά	10	200	2,00	30	2747-0-41138
141	Χριστόπουλος Θεόδωρος	Μοσιά	10	190	1,90	5	2747-0-41297
142	Βαγενάς Παναγιώτης	Πανόραμα	10	200	2,00	15	2747-0-41480
143	Καλλιμάνης Παναγιώτης	Πανόραμα	10	190	1,90	15	2747-0-41234
144	Κοτσιάνης Χρήστος	Πανόραμα	5	200	1,00	60	2747-0-41491
145	Κριμπένη Θεοδώρα	Πανόραμα	15	210	3,15	10	2747-0-41162
146	Λύρας Γρηγόρης	Πανόραμα	10	200	2,00	50	2747-0-41377
147	Λύρας Χρήστος	Πανόραμα	2	200	0,40	60	2747-0-41380
148	Μαγγίνας Αθανάσιος	Πανόραμα	10	220	2,20	10	6973504348
149	Μπουγιούκου Φωτεινή	Πανόραμα	15	210	3,15	20	2747-0-41376
150	Νάκε Έλλη	Πανόραμα	15	220	3,30	10	2747-0-41154
151	Παναγώπουλος Δημήτριος	Πανόραμα	5	190	0,95	15	6974818296
152	Παπαγεωργάκης Ευθύμιος	Πανόραμα	15	200	3,00	40	
153	Πάτσιος Χαράλαμπος	Πανόραμα	20	200	4,00	30	
154	Ράπανος Χρήστος	Πανόραμα	5	180	0,90	60	2747-0-41018
155	Ρούντης Ιωάννης	Πανόραμα	15	210	3,15	20	6947300472
156	Σταματάκης Αθανάσιος	Πανόραμα	40	220	8,80	30	6974766097
157	Τσιόγκας Μιχάλης	Πανόραμα	20	210	4,20	30	2747-0-41183
158	Μπαρλαούρας Κωνσταντίνος	Στενό	1	200	0,20	30	
159	Νιάκος Αθανάσιος	Στενό	5	210	1,05	20	2747-0-51453
160	Κοτσίρης Βασίλειος	Στενό	5	190	0,95	25	2747-0-51373
161	Σταθούλης Σπύρος	Στενό	5	180	0,90	20	
162	Σταθούλης Δημήτριος	Στενό	5	180	0,90	25	
163	Γαρούφης Ιωάννης	Φενεός	15	190	2,85	10	
164	Γκράβας Σταύρος του Αθανασίου	Φενεός	5	180	0,90	15	2747-0-51129
165	Ζαφείρης Βαγγέλης	Φενεός	20	190	3,80	35	2747-0-51074
166	Ζέρβας Νικόλαος	Φενεός	15	170	2,55	10	2747-0-51170
167	Καραφωτιάς Αναστάσιος	Φενεός	5	180	0,90	40	2747-0-51103
168	Λύρα Μαρία του Γερασίμου	Φενεός	10	200	2,00	15	2747-0-51375
169	Μπεκιάρη Γεωργία	Φενεός	5	190	0,95	15	
170	Σαρανταυγάς Χαράλαμπος	Φενεός	15	180	2,70	30	2747-0-51131
171	Στίκα Ευφροσύνη	Φενεός	15	200	3,00	15	2747-0-51296
172	Στρίφτης Γεώργιος	Φενεός	10	210	2,10	30	2747-0-51100
	ΣΥΝΟΛΟ		**2.343**		**485,24**		

Κεντρική Forum Γκρουπ Φωτογραφίες Βίντεο Ταξιδιωτικές Ιστορίες Πτήσεις Ξενοδοχεία Αναζήτηση

Το Ελληνικό Forum για Ταξίδια > Ταξιδιωτικές Ιστορίες > Ταξιδιωτικές Ιστορίες - Ελλάδα

Μια Κυριακή στη Λίμνη Δόξας και στα χωριά του Φενεού Κορινθίας

Όνομα χρήστη Όνομα χρήσ Αυτόματη Σύνδεση

Κωδικός Σύνδεση

Κουίζ Χάρτες Προσωπικά Άλμπουμ Εγγραφή

Απάντηση στο θέμα ΜΟΙΡΑΣΤΕΙΤΕ ΤΟ

Στο πρώτο μη διαβασμένο

Εργαλεία άρθρου Αναζήτηση στο άρθρο

Μια Κυριακή στη Λίμνη Δόξας και στα χωριά του Φενεού Κορινθίας

Δημοσιεύθηκε από marydim
13-10-08

Δημοσιεύθηκε από

marydim

Ο Ταξιδιωτικός μου

Μια Κυριακή στη Λίμνη Δόξας και στα χωριά του Φενεού Κορινθίας

Αναζήτηση Προορισμών!

(Γράψτε τον προορισμό στα Ελληνικά)

Αναζήτηση

Χάρτης!

Επόμενο Ταξίδι: Μιλάνο

Ταξίδι-Όνειρο: Δρόμος Αγίου Ιακώβου-Ισπ.

Οι Ταξιδιωτικές Ιστορίες μου

Οι Φωτογραφίες μου

Μηνύματα: 114

Κυριακή των Βαΐων, λίγο πριν τις 12 το μεσημεράκι, ξεκινήσαμε για το οροπέδιο του Φενεού και τη Λίμνη Δόξας στην Ορεινή Κορινθία.

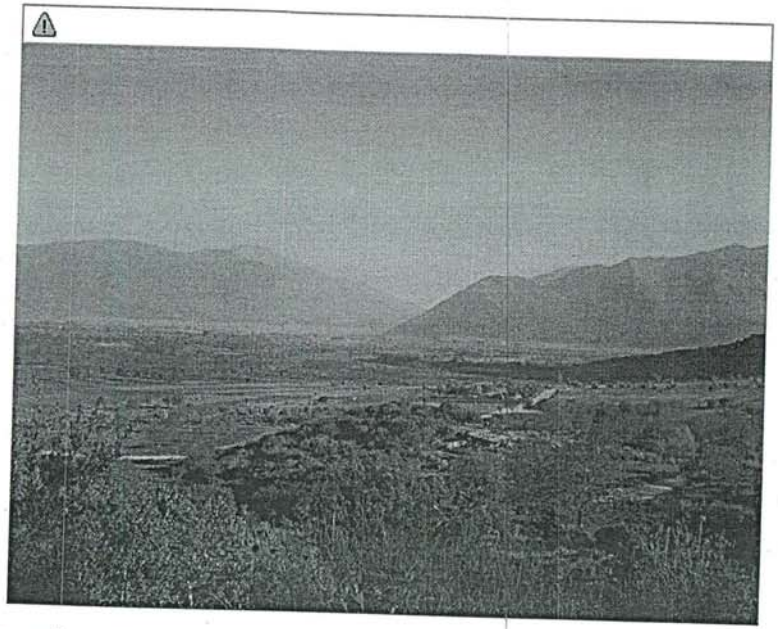
Η διαδρομή Κόρινθος - Κιάτο έγινε όπως συνήθως σε ρυθμούς χελώνας. Ο οδηγός του προπορευόμενου οχήματος ήταν αποφασισμένος να τηρήσει τα όρια ταχύτητας που ισχύουν σε κατοικημένες περιοχές την ώρα που στο αντίθετο ρεύμα τα διερχόμενα αυτοκίνητα έβλεπαν το δρόμο σαν πίστα ταχύτητας (τουλάχιστον έτσι μου φαινόταν εμένα τόσο αργά που οδηγούσα!).

Οι ρυθμοί χελώνας συνεχίστηκαν και μετά το Κιάτο γιατί είχε συνηθίσει τόσο πολύ το πόδι μου που κάθε φορά που πήγαινα να πατήσω περισσότερο γκάζι είχα την εντύπωση ότι θα απογειωθώ!!!

Διασχίσαμε, λοιπόν, τα χωριά του Δήμου Στυμφαλίας, (χωρίς να σταματήσουμε στο χωριό της χοληστερίνης, τη Στυμφαλία, όπου τα σουβλιστά γουρουνάκια περίμεναν

» Πρόσφατα Video

τους επισκέπτες της Κυριακής), περάσαμε τις ανηφορικές στροφές της Καστανιάς και ξαφνικά βρεθήκαμε να αγναντεύουμε από ψηλά την ξακουστή, από αρχαιοτάτων χρόνων, πεδιάδα του Φενεού!



Ξέχασα αμέσως την ταλαιπωρία της οδήγησης και άφησα το βλέμμα μου να πλανηθεί στο ατελείωτο πράσινο χαλί που απλωνόταν στα πόδια μου!

Στο μυαλό μου η πεδιάδα του Φενεού είναι συνδυασμένη με τα φασόλια. Κι' αυτό γιατί στα παιδικά μου χρόνια κάτοικοι από τα χωριά του Φενεού έρχονταν στο χωριό μας να πουλήσουν την παραγωγή τους. Θυμάμαι ότι τα φασόλια μεταφέρονταν σε πλεκτά τσουβάλια και σχεδόν όλοι στο χωριό μου αγόραζαν μια ποσότητα (μάλιστα κάποιοι αγόραζαν τσουβάλι ολόκληρο!), ρωτώντας κάθε φορά τον παραγωγό αν βράζουν

Audi Museum...
Επίσκεψη στο μουσείο της Αουντι στην πόλη Ινγκολστατ της Γερμανιας ...

Bantayan island...
Φιλιππίνες νησί Bantayan...

» Τελευταίες Συζητήσεις

Πληροφοριες για Φινλανδια
→ Τελευταίο ποστ από trelokefalonitis
Σήμερα 01:05

μικροβιο για ταξιδια
→ Τελευταίο ποστ από αθηνα123
Σήμερα 00:27

δεν βρίσκετε παρέα για ταξίδι? κανένα...
→ Τελευταίο ποστ από discolata
Χθες 23:58

Ταξιδιωτικές υποσχέσεις, τις

καλά! Ο παραγωγός διαβεβαίωνε ότι είναι τα καλύτερα φασόλια της Ελλάδας και ομολογώ ότι δεν είχε άδικο. Τα μικρά φασόλια που ονομάζονται "βανίλιες" ήταν πεντανόστιμα αν και εκείνη την εποχή δεν εκτιμούσα και πολύ τη φασολάδα!

Δυστυχώς, η επέλαση των supermarkets και η άποψη των ειδικών ότι πρέπει να έχουν τα πάντα ετικέτα για να ξέρουμε τι τρώμε (!!!!???) κατάργησε αυτού του είδους το εμπόριο και οι παραγωγοί σταμάτησαν να έρχονται στο χωριό μας. Εξάλλου και η κατανάλωση των φασολιών και γενικά των οσπρίων μειώθηκε σημαντικά αφού οι διατροφικές μας συνήθειες στράφηκαν σε πιο υγιεινές τροφές όπως είναι τα burgers και οι πίτσες!

Συζητώντας αυτά με το φίλο μου φτάσαμε στο πρώτο χωριό του Δήμου Φενεού που είναι η Μοσιά. Το προσπεράσαμε και κάναμε στάση στο Μεσινό για νερό και χαρτομάντιλα. Το παντοπωλείο μαζί με μερικές ταβέρνες και καφενεία είναι πάνω στον κεντρικό δρόμο του Μεσινού και εξυπηρετούν επαρκώς τις ανάγκες των κατοίκων και των επισκεπτών του Σαββατοκύριακου.

τηρούμε;

→ Τελευταίο ποστ από xenos
Χθες 23:56

Τι ξενες γλωσσες γνωριζετε (καλη γραφη...

→ Τελευταίο ποστ από thanosth
Χθες 23:30

Ποιο ταξιδιωτικο περιοδικο διαβαζουμε...

→ Τελευταίο ποστ από veatriki
Χθες 23:14

Παμε Φιλιππινες!

→ Τελευταίο ποστ από xenos
Χθες 23:10

Αθήνα
11-21 °C

Παρασκευή, 24 Οκτωβρίου 2008

Επικοινωνία | Site map | Εγγεγραμμένοι χρήστες | English Edition | Company profile | Σύνθετη Αναζήτηση

Αναζήτηση
Go

Home page
ΑΓΟΡΕΣ
ΑΓΓΕΛΙΕΣ
ΕΝΤΥΠΗ ΕΚΔΟΣΗ
ΕΙΔΗΣΕΙΣ
- Πολιτική
- Οικονομία
- Ελλάδα
- Κόσμος
- Πολιτισμός
- Αθλητισμός
- Απόψεις
- Επιστήμη
- Τεχνολογία
- Real Estate
- Αφιερώματα
- Αρχείο Εκδόσεων

ΕΝΘΕΤΑ
- Αυτοκίνητο
- Οίκο
- Οινοχόος
- Επτά Ημέρες

GOOD LIFE
- Ταξίδια
  - Passport
- Σινεμά
- Θέατρο

Ταξίδια

Ορεινή Κορινθία: Μια Ελληνική... Ελβετία!

Στην Ορεινή Κορινθία θα συναντήσετε ένα σχεδόν ελβετικό τοπίο, με έλατα και ορεινές λίμνες, και μόνο κάποιες λεπτομέρειες θα σας θυμίσουν πως είστε στην Ελλάδα: τα πέτρινα σπίτια και τα πολλά ξωκλήσια, αλλά και η κατάσταση του δρόμου... Δεν είναι λοιπόν τυχαίο ότι τα τελευταία χρόνια έχει γίνει δημοφιλής προορισμός για τους Αθηναίους, αφού απέχει τόσο λίγο και ταυτόχρονα τους πηγαίνει... τόσο μακριά!

Κείμενο: Ντίνος Κιούσης, φωτογραφίες: Χριστίνα Καλιγιάννη

Σίγουρα χρειάζεται πολύ περισσότερο από ένα απλό Σαββατοκύριακο για να γνωρίσεις την περιοχή και να την απολαύσεις χωρίς να χρειαστεί να περάσεις την ημέρα σου μέσα στο αυτοκίνητο. Σας προτείνω, λοιπόν, για αρχή δύο διαφορετικές διαδρομές: από Ροζενά έως και Μοσιά (Δήμοι Ευρωστίνης και Φενεού) και από Ριζά έως Στυμφαλία (Δήμοι Ξυλοκάστρου και Στυμφαλίας). Οι δύο διαδρομές είναι βέβαια ενδεικτικές. Μπορείτε να τις «εμπλουτίσετε» και με

ΕΚΣΤΡΑΤΕΙΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΟΥ ΚΑΡΚΙΝΟΥ ΤΟΥ ΜΑΣΤΟΥ
Έγκαιρη πρόγνωση. Θεραπεία. Πρόληψη.
THE ESTEE LAUDER COMPANIES INC.

Advertiser Link

Ανακαλύψτε το Κρασί και το Design στη Βιέννη!

Βιέννη
σας περιμένει

' Home Ταξιδίων

ΤΑΞΙΔΙΑ - ΕΛΛΑΔΑ

- ΝΔ Πελοπόννησος: Κάστρα και περιηγητές!
- Ελαιώνας Αίγινας: Το μυστικό στολίδι
- Αράδαινα: Στα ορεινά των Σφακίων
- Κως: Εύφορη και τουριστική
- Τήλος: Μια Κυκλάδα στα Δωδεκάνησα!
- Πάφος: Η Αφροδίτη είναι εδώ
- Χάλκη: Η μικρή Αρχόντισσα
- Νάξος : Το νησί των μνημείων

- Μουσική
- Γεύσεις

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

- Χαρτοφυλάκια
- Newsletter

XML RSS

Χρήσιμα

PASSPORT
Το περιοδικό για πραγματικούς ταξιδιώτες κάθε μήνα στα περίπτερα.

άλλα γειτονικά χωριά αν έχετε το χρόνο και τη διάθεση για εξερεύνηση. Υπάρχουν εξαιρετικές διαδρομές για 4 x 4 μέσα από δασικούς δρόμους, που όταν δεν έχει βρέξει είναι προσβάσιμοι και από κανονικά αυτοκίνητα. Για παν ενδεχόμενο όμως ρωτήστε τους ντόπιους πριν κάνετε κάτι τέτοιο. Προσοχή: το κινητό δεν πιάνει παντού και, πιστέψτε με, είναι μεγάλη πίκρα να μείνετε «πρεσβευτής» στην ερημιά και τη λάσπη!

Τα μέρη που οπωσδήποτε πρέπει να δείτε στην ορεινή Κορινθία είναι η Ευρωστίνη, η Γκούρα, τα Τρίκαλα, η Καστανιά, η Στυμφαλία, το οροπέδιο του Φενεού, η λίμνη της Δόξας και η λίμνη Στυμφαλία.

Η διαδρομή από την Αθήνα είναι περίπου 2 ώρες. Η απόσταση Αθήνα - Γκούρα είναι 162 χλμ. Ετσι μέσα σε δύο ώρες θα βρεθείτε μέσα στα καταπράσινα βουνά, τα κελαρυστά ρυάκια, τα πετρόχτιστα χωριά με τους φιλικούς κατοίκους, ανακαλύπτοντας γωνιές μοναδικής φυσικής ομορφιάς. Αυτή η «Ελβετία» απέχει μόλις... μια ανάσα δρόμο· μια ανάσα όμως γεμάτη με τη μυρωδιά του δάσους.

Το οροπέδιο του Φενεού όπου βρίσκεται και η λίμνη της Δόξας είναι σε 850 υψόμετρο, έχει σχήμα περίπου τριγωνικό και είναι κάτι παραπάνω από 220.000 στρέμματα. Τα βουνά που το κυκλώνουν είναι ο Χελμός (2.338 μ.), η Κυλλήνη (2.374 μ.) και η Ντουρντουβάνα (2.109 μ.). Αυτή η ορεινή πεδιάδα έχει πάμπολλες καρυδιές, που τις εκμεταλλεύονται για τον καρπό και το ξύλο τους, και φημίζεται επίσης για τα φασόλια της, όπως κάθε ορεινό καλλιεργήσιμο μέρος.

Διαδρομή 1η: Από Ροζενά έως Μοσιά

Από το παραθαλάσσιο Δερβένι αρχίζετε να ανεβαίνετε το βουνό, ακολουθώντας τις πινακίδες για Ροζενά. Στόχος είναι να δείτε το βουνό και να καταλήξετε στην πεδιάδα του Φενεού.

Περίπου τέσσερα χιλιόμετρα μετά το Δερβένι κάνετε (αν θέλετε) την πρώτη στάση στα Ροζενά, ένα χωριό στενά δεμένο με τη γειτονική Ευρωστίνη (ή Ζάχολη). Εκεί κατέφευγαν το χειμώνα πολλοί Ζαχολίτες, όσοι δεν είχαν ήδη φύγει για την παραλιακή ζώνη. Το χωριό είναι από τα λίγα της περιοχής που «κρατάει» ακόμα κόσμο. Οι περισσότεροι από τους κατοίκους του ασχολούνται με τη γεωργία και συγκεκριμένα με την καλλιέργεια ελαιών, αμπέλων, μουσμουλιών και λεμονιών.

Συνεχίζετε με κατεύθυνση την Ευρωστίνη. Περνάτε τον οικισμό του Ανω Αιγιαλού (όπου έχουν μάλιστα ανακαλυφθεί τα ερείπια δύο θολωτών μυκηναϊκών τάφων στη θέση Ψηλά Αλώνια) και την Κουμαριά (με τα όμορφα διώροφα κεραμοσκεπή σπίτια της) και λίγο αργότερα (14 χλμ. από το Δερβένι) βρίσκεστε στην Ευρωστίνη (Ζάχολη).

- Ύδρα: αρχόντισσα κυρά
- Νότιο Πήλιο: Απλώς μοναδικό!
- Η Πάρος του Αλέξη Πανσέληνου
- Με ιστιοπλοϊκό στις Μικρές Κυκλάδες
- ΑΦΙΕΡΩΜΑ 170 επιλογές για το καλοκαίρι
- Αρχαία Ολυμπία: Η νίκη της φύσης
- Χίος...Η μοναδική
- 23 προτάσεις για εκπαιδευτικές εκδρομές
- Κάβο Μαλιάς: Ρομαντική Μονεμβασιά
- Ρέθυμνο: Κατάλληλο για όλους
- Νέστος: Δράση και Φύση στα Στενά
- Τσαγκαράδα: Παντός καιρού
- Κόνιτσα: Ακριτική ομορφιά
- Κέρκυρα: Μια άλλη όψη της άνοιξης
- Ιωάννινα: Απόδραση στην καρδιά της Ηπείρου
- Οι κρυμμένες ομορφιές του νομού Λαρίσης
- Μεταξύ Ναυπακτίας και Ευρυτανίας: Πανδαισία ορεινών διαδρομών
- Βλαχοχώρια Γρεβενών: Στις «Αετοφωλιές» της Πίνδου
- Γύρω από τις Σέρρες: Ανακαλύπτοντας το βορρά
- Χανιά: Χειμωνιάτικη επίσκεψη στην Κρήτη
- Κοζάνη - Σιάτιστα: Στην καρδιά της Μακεδονίας
- Νομός Γρεβενών: γνωριμία με τα χωριά του Ορλιακα

ΜΕΓΑΛΗ ΕΓΚΥΚΛΟΠΑΙΔΕΙΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ

Εσείς θα συμβιβαζόσασταν με μια ΤΕΤΟΙΑ εικόνα τη σημερινή εποχή;

ΕΛΛΑΔΑ

Ημερομηνία δημοσίευσης: 17-11-07

Εξόρμηση στη λίμνη Δόξας

Ενας καταπράσινος «παράδεισος» σε απόσταση δύο ωρών από την Αθήνα

Του Ντινου Κιουση

Ανεβαίνετε ένα δρόμο γεμάτο «κορδέλες», αλλά απολαμβάνετε ένα τοπίο καλύτερο του ελβετικού. Μόλις περάσετε και το τελευταίο χωριό, θα βρείτε την πιο κουκλίστικη λίμνη της επικρατείας. Την τεχνητή λίμνη της Δόξας.

Η απόσταση Αθήνα - Γκούρα είναι 162 χλμ. Μέσα σε δύο ώρες θα βρεθείτε στα καταπράσινα βουνά, τα ρυάκια με τα γάργαρα νερά και στα πετρόχτιστα χωριά. Μπορείτε να επισκεφθείτε αυτόν τον «παράδεισο» για μονοήμερη εκδρομή ή για Σαββατοκύριακο.

Το οροπέδιο του Φενεού, όπου βρίσκεται και η λίμνη της Δόξας, είναι σε 850 υψόμετρο. Τα βουνά που το κυκλώνουν είναι ο Χελμός (2.338 μ.), η Κυλλήνη (2.374 μ.) και η Ντουρντουβάνα (2.109 μ.). Αυτή η ορεινή πεδιάδα έχει πολλές καρυδιές, που τις εκμεταλλεύονται για τον καρπό και το ξύλο τους, ενώ είναι φημιστή για τα φασόλια της.

Η λίμνη Δόξας είναι τεχνητή και εξυπηρετεί την άρδευση των καλλιεργειών της περιοχής. Μέσα της βρίσκεται το «Ποντικονήσι της Κορινθίας», μια

ΑΡΧΕΙΟ - Εντυπη έκδοση

- Αυξάνεται η θερμοκρασία στο Αιγαίο
- HOLA, τα «στραβά» των Ο.Α.
- Ανοικτός ο φάκελος συμψηφισμού χρεών του Δημοσίου προς την Ολυμπιακή
- Νέα υπόθεση κακοποίησης ανηλίκου και βιντεοσκόπησης
- Στο φως η εξωτική πλευρά του Αιγαίου πελάγους
- Εικονικό ταξίδι μαθητών στη Μαύρη Θάλασσα
- Αποκαλύψεις για Ζωνιανά από τα ελικόπτερα ΕΛ.ΑΣ.
- Εξι νεκροί σε σύγκρουση δύο οχημάτων
- «Οχι άλλοι άδικοι θάνατοι στην άσφαλτο»

ΘΕΜΑ

- «Αλλοι για Χίο τράβηξαν κι άλλοι για υπουργείο»
- «Μια ιστορία της νύχτας», για το άφωνο

ΤΑ ΝΕΑ On-line

διακοπές

Παρασκευή, 16 Φεβρουαρίου 2007

ΦΑΓΗΤΟ:

Στη Λίμνη υπάρχουν δύο ταβέρνες: Το « **Πέτρινο** », λίγα μέτρα πριν τη δείτε από ψηλά, προτείνεται για τη φασολάδα με φασόλια από τον Φενεό. Δίπλα στα νερά της λίμνης είναι ο... « **Παράδεισος** » με πλούσιους μεζέδες.

OK

www.e-tipos.com

ET·AGENDA 04.10.08 03

6

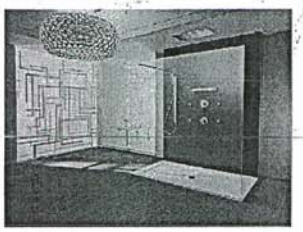
ΠΑΙΔΙ: Προστατέψτε το περιβάλλον

Ο Μοναχούλης ζητάει συμμάχους

Το μικρό φωκάκι-σύμβολο της Mom, μιας από τις πιο γνωστές ομάδες για την προστασία του περιβάλλοντος, με την έναρξη της σχολικής χρονιάς πήρε τη μεγάλη απόφαση να πάει σχολείο. Μάλιστα, βρήκε και τον τρόπο.
Προτείνει, λοιπόν, στους αγαπημένους του φίλους, τα παιδιά, μια σειρά από ασφαλή, οικολογικά σχολικά είδη από ανακυκλωμένο χαρτί, χωρίς χλώριο. Επάνω σε όλα θα βρίσκεται το σκίτσο του και με αυτόν τον τρόπο το φωκάκι θα καθίσει στα θρανία κι εσείς από την πλευρά σας, αγοράζοντας τα σχολικά είδη της Mom, θα γίνετε σύμμαχοι στην επιβίωση της μεσογειακής φώκιας.
ΣΟΦΙΑ ΚΩΣΤΑΡΑ

Θα τα αποκτήσετε με ένα κλικ στο www.mom.gr ή περνώντας από τα γραφεία της, Σολωμού 18 στην Αθήνα.

7



ΑΓΟΡΑ: Μπάνιο

Ελευθερία κινήσεων

Στέκεται πολύ μακριά από κάθε ερμηνεία της λέξης περιορισμός. Αποστασιοποιείται από κάθε άτεγκτη λύση. Το νέο σύστημα ντους. Box Unlimited του διάσημου οίκου Teuco, ευελπιστεί να ανατρέψει τα καθιερωμένα στο μπάνιο, προσκαλώντας σας να το φέρετε στα μέτρα του χώρου και των προσωπικών σας αναγκών και απαιτήσεων.
Κάθε στοιχείο του -από την πλατφόρμα σχεδιασμού έως τον τρόπο εγκατάστασης, από το σύστημα ανοίγματος της πόρτας έως τον τύπο της μπαταρίας- μπορεί να μεταβληθεί, έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένα εξατομικευμένο περιβάλλον ευεξίας για κάθε σας ανάγκη, ιδέα και στιγμή. **ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΧΡΟΝΗ**

8

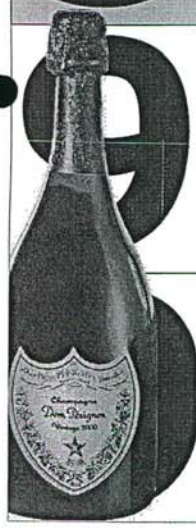
ΤΑΞΙΔΙ: Φενεός Κορινθίας

Γιορτή Φασολάδας

Τι έχετε να κάνετε το επόμενο Σαββατοκύριακο; Οργανώστε ένα ταξιδάκι-αστραπή στην ορεινή Κορινθία, να παρακολουθήσετε το μάζεμα των φασολιών, των καρυδιών και των καστάνων στο Καστανοβούνι και στα υπόλοιπα γραφικά χωριουδάκια του Δήμου Φενεού, να κάνετε τις βόλτες σας έως τη Λίμνη Δόξα, στα έξοχώτα του δάσους της Ντουρντουβάνας με τη μαύρη πευκοελάτη. Αφού χορτάσει το μάτι σας φθινοπωρινή φύση, ελάτε να τονωθείτε με ένα πιάτο ζεστής σούπας στη Γιορτή Φασολάδας, που διοργανώνει στην πλατεία του χωριού Στενό ο τοπικός Πολιτιστικός Σύλλογος το ερχόμενο Σαββατόβραδο η του μηνός.
ΖΕΦΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΟΥ

Πληροφορίες Δήμος Φενεού (http://feneos.info/index.)

9



«Τι είναι το ποτό; Μια μικρή παύση από τις σκέψεις»
ΛΟΡΔΟΣ ΒΥΡΩΝΑΣ
ΑΓΓΛΟΣ ΠΟΙΗΤΗΣ

Η νέα δημιουργία της Dom Pérignon

ΚΡΑΣΙ: Vintage 2000

Ο κορυφαίος οίκος σαμπάνιας Dom Pérignon, έπειτα από 7 χρόνια αναμονής και παλαίωσης στα κελάρια της στην Καμπανία, κυκλοφόρησε τη Vintage 2000 για να σηματοδοτήσει την είσοδο στον 21ο αιώνα. Ενας φόρος τιμής στον οίκο, αλλά και στον Pierre Pérignon -το μοναχό που ήταν υπεύθυνος για τα κελάρια στο Αβαείο d' Hautvillers το 1668- που η φιλοδοξία του ήταν να δημιουργήσει «το καλύτερο κρασί στον κόσμο». Δοκιμάζοντάς την θα πιείτε μια σαμπάνια γεννημένη από σταφύλια που τρυγήθηκαν στο τέλος του προηγούμενου αιώνα. Στη μύτη θα ανακαλύψετε αρώματα πλούσια με τόνους από λευκό πιπέρι και γαρδένια. Στον ουρανίσκο θα νιώσετε νότες γλυκάνισου και αποξηραμένου τζίντζερ, τις οποίες διαδέχονται νότες φλούδας φρούτων (αχλαδιού και μάνγκο) δημιουργώντας ένα αποτέλεσμα μεστό, ήρεμο, ώριμο και διάχυτο. Απολαύστε την σε ποτήρι flute δροσερή.
ΝΤΕΝΗ ΚΑΛΛΙΒΩΚΑ

GOURMET: Ταϊλανδέζικη Εβδομάδα

«GB Corner», «Μεγάλη Βρεταννία»

Το κλασικό «GB Corner» του ξενοδοχείου «Μεγάλη Βρεταννία» φιλοξενεί μέχρι τις 11 Οκτωβρίου (ξεκίνησε στις 2 Οκτωβρίου) μια Ταϊλανδέζικη Εβδομάδα σε συνεργασία με το ξενοδοχείο «Royal Orchid Sheraton Hotel & Towers» στην Bangkok. Εσύ, αν είστε fan αυτής της κουζίνας, θα έχετε την ευκαιρία να απολαύσετε μια σειρά εξωτικών εδεσμάτων από τις βραβευμένες σεφ Kanokwan Pungjaroenkijkul και Nongnuch Sae-Eiw. Μπορείτε να ξεκινήσετε με πικάντικη και ξινή σούπα με γαρίδες και να συνεχίσετε με πιάτα όπως spring rolls με γαρίδες, τηγανητές γαρίδες και χοιρινό κιμά με σέλερι, φιστίκια και τσίλι, πικάντικη σαλάτα θαλασσινών ή κοτόπουλο ή χοιρινό με πράσινο κάρι. Για επιδόρπιο θα δοκιμάσετε ένα πρωτότυπο ρόδι σε γάλα καρύδας σερβιρισμένο με θρυμματισμένο πάγο. **ΝΤΕΝΗ ΚΑΛΛΙΒΩΚΑ**

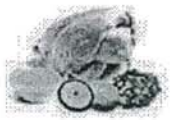
Ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρεταννία», Βασ. Γεωργίου Α΄1, Αθήνα, τηλ. 210 333 0814

ET

Ιδιοκτησία
Ιδρυμα Τύπου Α.Ε.
Δ/νων Σύμβουλος
Μιχάλης Ζαχαράτος
Διευθυντής
Σεραφείμ Κοτρώτσος
Visual Editor
Σπύρος Πολυκανδριώτης
Υπεύθυνος
Αντώνης Καρατζαφέρης
Συντονισμός έκδοσης
Κατερίνα Παπανικολάου
Σινεμά
Παναγιώτης Τιμογιαννάκης
Συντακτική Ομάδα
Κώστας Ζαλίγκας
Ντένη Καλλιβωκά
Ζέφη Κληρονόμου
Σοφία Κωστάρα
Βάιος Μαχμουντές
Ιωάννα Μπλάτσου
Πάνος Παναγιωτάκος
Ελπίδα Πασαμιχάλη
Δέσποινα Σαββοπούλου
Βασιλική Τζεβελέκου
Χριστίνα Φαραζή
Χριστίνα Χρόνη
Art Director
Γωγώ Κεχαγιά
Δημιουργικό
Ζωή Γαΐτη
Εμπορική Διεύθυνση
Ρεγγίνα Μασσέλου

top ten

Ηλίας Μαμαλάκης



αρχική σελίδα
συνταγές
τυριά Ελλάδος
αγαπημένα NEO
media
βιβλία
gallery
λίγα λόγια
νέα
ενδιαφέροντα άρθρα
επικοινωνία

μπουκιά και συχώριο

μπουκιά συχώριο

Χώματα Ιστορία

☐ ΟΡΕΚΤΙΚΑ ☐ ΣΑΛΑΤΕΣ ☐ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ☐ ΚΥΡΙΑ ☐ ΓΛΥΚΑ ☐ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ☐ ΣΟΥΠΕΣ ☐ ΣΑΡΑΚΟΣΤΙΑΝΑ

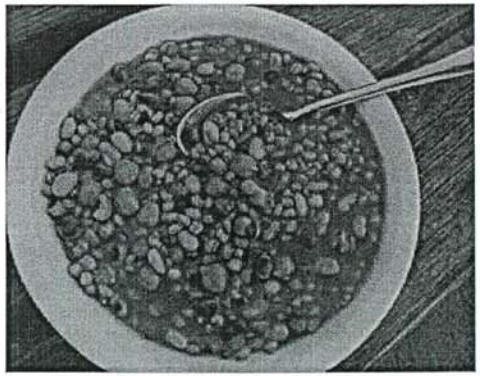
Ή επιλέξτε με κύριο συστατικό ...

✔ **Μπούλια(Πολυσπόρι) Φενεός**

εκτύπωση

Υλικά

Υλικά για 6 άτομα 100 γραμμ κόκκινο καλαμπόκι μουλιασμένο
100 γραμμ σιτάρι μουλιασμένο
100 γραμμ ρεβίθια με τη φλούδα τους μουλιασμένα
100 γραμμ άσπρα φασόλια μουλιασμένα
100 γραμμ μαυρομάτικα-ως έχουν
100 γραμμ φακές ως έχουν
Κόκκινο κρασί
Αλάτι



Βήματα

1. Σε νερό σε κατσαρόλα, ρίχνετε όλα τα όσπρια.'Αλλα μουλιασμένα από πριν σύμφωνα με τις οδηγίες και άλλα ως έχουν.Τ'αφήνετε να βράσουν για τουλάχιστον μια ώρα.
2. Ανακατεύετε και αλατίζετε.Αφήνετε να βράσουν για λίγο ακόμα.
3. Σερβίρετε τα όσπρια και σε κάθε πιάτο βάζετε ένα ποτηράκι κόκκινο κρασί.

Απλό και πεντανόστιμο πιάτο.Μας το έφτιαξαν στον Φενεό της Κορινθίας.

- - - -

Pathfinder

Pathfinder clubs My Clubs Login

Κατηγορία: Κουλτούρα και Κοινωνία » Κοινότητες τόπου καταγωγής

VillagesofFeneos

ΕΠΙΣΗΜΟ CLUB-ΛΕΚΑΝΟΠΕΔΙΟ ΦΕΝΕΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ-Ο ΦΕΝΕΟΣ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ (επισκέπτης)

- ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ CLUB villagesoffeneos
- ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ CLUB
- ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΥΛΛΟΓΩΝ & ΔΕΛΤΙΑ ΤΥΠΟΥ
- ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΣΥΛΛΟΓΩΝ ΦΕΝΕΟΥ ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ(Μόνο φωτογραφικό υλικό)
- ΕΔΩ ΓΡΑΨΤΕ ΜΗΝΥΜΑ ή ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΣΑΣ
- ΕΔΩ ΓΡΑΨΤΕ ΜΟΝΟΝ ΤΑ ΠΑΡΑΠΟΝΑ ΣΑΣ ΓΙΑ ΤΟ CLUB
- ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ (Εδώ ανακοινώστε την Ιστοσλίδα σας)
- ΧΩΡΙΑ - ΟΙΚΙΣΜΟΙ ΤΟΥ ΦΕΝΕΟΥ & ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΤΩΝ
- ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΛΗΘΕΙΑ ή ΨΕΜΑ ;
- ΟΙ ΦΕΝΕΑΤΕΣ ΧΤΙΣΤΕΣ ΣΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΤΗΣ ΑΝΕΞΑΡΤΗΣΙΑΣ
- Ο ΦΕΝΕΟΣ ΑΝΑ ΤΟΥΣ ΑΙΩΝΕΣ (Αρχαίες ιστορικές και μυθολογικές
- * Ο ΦΕΝΕΟΣ ΣΗΜΕΡΑ *
- Ο ΦΕΝΕΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΓΡΑΦΗ ΤΟΥ 1907

Η ΣΗΜΕΡΙΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΕΝΕΟΥ

Ο Δήμος Φενεού βρίσκεται στο σταυροδρόμι των Νομών Κοερινθίας , Αχαΐας και Κορινθίας . Η Κυλλήνη (Ζήρεια) , Ο Χελμός (Αροάνια) , η Ντουρντουβάνα , που μαζί με την Γκιώνα , τον Σαϊτά , τον Ολίγυρτο και το Γερόντειο κρύβουν το τρυγωνικό επίπεδο οροπέδιο ή λεκανοπέδιο του Φενεού .

Μοναδικής ομορφιάς κομμάτι της Κορινθιακής γης που κρατά μέσα στα σπλάχνα της μύθους για θεούς , ημιθέους και θνητούς . Με τα βαθυπράσινα δάση της από ελάτη , μαύρη πεύκη , δρύς , καστανιές και πλατάνια , με τις πολλές δροσερές πηγές , καθώς και με την λίμνη (τεχνιτή) "Δόξα" ακριβό καθρέπτη των ψηλών βουνών , των δασών και των δρυών

Ο ΦΕΝΕΟΣ - 1943-44
ΚΟΡΙΝΘΙΑΚΗ ΕΛΒΕΤΙΑ
ΜΟΝΗ ΑΓΙΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΦΕΝΕΟΥ
Η ΠΑΝΑΓΙΑ ΤΟΥ ΒΡΑΧΟΥ ΣΤΟΝ ΚΑΤΩ ΤΑΡΣΟ
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΛΙΜΝΗΣ ΤΟΥ ΦΕΝΕΟΥ
***ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΤΟΥ ΦΕΝΕΟΥ ΚΑΙ ΟΧΙ ΜΟΝΟΝ ***
ΦΕΝΕΑΤΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ & ΠΟΙΗΤΕΣ
ΣΑΤΙΡΕΣ-ΕΜΕΤΡΟΙ ΣΥΛΛΟΓΙΣΜΟΙ-ΠΟΙΗΜΑΤΑ ΦΕΝΕΑΤΩΝ
ΘΥΜΑΜΑΙ ΤΟΤΕ ΠΟΥ ΗΤΑΝ ΛΙΓΟ ΤΟ ΨΩΜΙ & ΠΕΡΙΣΣΕΥΕ Η ΦΤΩΧΕΙΑ !
ΒΛΑΧΟΠΟΙΜΕΝΕΣ
ΛΕΞΕΙΣ ΤΩΝ ΧΩΡΙΩΝ ΜΑΣ ΠΟΥ ΧΑΘΗΚΑΝ ή ΧΑΝΟΝΤΑΙ
ΑΡΧΑΙΕΣ ΛΕΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΠΙΒΙΩΣΑΝ ΣΤΑ ΧΩΡΙΑ ΤΗΣ ΠΑΤΡΙΔΑΣ ΜΑΣ
ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΜΝΗΜΕΣ
SANTA CLAUS ή ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ; (Μιά ιστορική αναδρομή με εικόνες)
ΕΛΛΛΗΝΙΚΑ & ΞΕΝΑ ΝΟΜΙΣΜΑΤΑ
Calendar-Ημερολόγιο (Μόνο οι Διαχειριστές)
Ψηφήστε για το θέμα που ανακοινώνουμε στη Κεντρική σελίδα του club

που την κυκλώνουν .

Ο Φενεός ή η Φενεός επήρε το όνομά του από τον αυτόχθονα Αρκάδα που πρωτοκατοίκησε και ονομαζόταν Φενεός . Πρώτος ο Όμηρος κάνει λόγο για τη Φενεό στο Β΄ μέρος της Ιλιάδας στο στίχ. 603-604 αναφέροντας ότι η Φενεός ανήκε στην Αρκαδία και ότι έλαβε μέρος στον Τρωϊκό πόλεμο με οκτώ άλλες Αρκαδικές πόλεις και με αρχηγό τον Αγαπήνορα , προμηθεύοντας τον Αγαμέμνονα με 60 πολεμικά πλοία . Επίσης κατά τους Περσικούς πολέμους η Αρκαδική Φενεός έδωσε 2000 άνδρες . Το 200-230 μ.χ. η Φενεός παρουσίασε οικονομική ανάπτυξη και πιστοποιείται από τα αυτοκρατορικά χάλκινα νομίσματα που κόπηκαν .

Τον 8ο αιώνα με την κάθοδο των ποιμενικών πληθυσμών και με την άδεια των Βυζαντινών δημιουργήθηκαν στη Φενεατική χώρα οι ποιμενικοί οικισμοί (βλεπ. αριστερά την σχετική σελίδα "ΒΛΑΧΟΠΟΙΜΕΝΕΣ") .

Σήμερα , στην περιοχή του Φενεού ο επισκέπτης θα γνωρίσει τα πυκνά και αδιαπέραστα δάση της

Chat-Εκτός λειτουργίας
ΣΥΖΗΤΗΣΕΙΣ (Μόνον για τα μέλη)
Αρχεία (Μόνον για τους διαχειριστές)
ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΟΥ CLUB

Μέλη του club
Προτείνετε το club σε ένα φίλο
Αναζήτηση
Γίνετε μέλος

Δείτε στο Pathfinder uNews ΝΕΟ

Εορτασμός του ΟΧΙ στα σχολεία από XALAZIA, χτές | 10:22
Οι Ελληνες υποδεεστεροι των Σκοπιανών; από gipan2, χτές | 10:20
Τζάμπα συλλαλητήρια ! από alphy, χτές | 10:19
Ασυλία επωνύμων - Αντισυνταγματικός και παράνομος ο Υπουργός από gipan2, χτές | 10:18

ένα θαυμάσιο φυσικό περιβάλλον . Στον Φενεό υπάρχουν δύο μικρά ποτάμια , πολλές πηγές (ακόμη λόγω ανομβρίας !) και δεκάδες αντλιοστάσια , με νερό των οποίων αρδεύεται όλος ο καλλιεργημένος κάμπος . Η υδροδότηση των κατοίκων γίνεται από το δίκτυο ύδρευσης , το οποίο παρέχει άφθονο κρύο και αρίστης ποιότητας νερό . Τα δέκα όμορφα χωριά του , διακρίνονται το ένα από το άλλο και αποτελεί το καθένα μιά ζωντανή "κυψέλη" στη φυσική αγκαλιά του Φενεατικού χάρου που κατά τη θερινή και χειμερινή περίοδο προσελκύει πολλούς επισκέπτες .

Ο Φενεός σήμερα έχει 1.500 κατοίκους . Οι υπηρεσίες που λειτουργούν είναι : ο Δήμος με έδρα την Γκούρα , Αστυνομικό Τμήμα , Νηπιαγωγείο , Δημοτικά σχολεία , Γυμνάσιο & Λύκειο , το Μουσείου της Αρχαίας Φενεού , Ειρηνοδικείο , Συμβολαιογραφείο και το Υποθηκοφυλακείο , Κέντρο Υγείας , Φαρμακείο , Αγροτική Τράπεζα , ΕΛΤΑ , ΚΕΠ , Γραφείο Δασικής υπηρεσίας , Κτηνιατρείο .

Οι Φενεάτες είναι φιλησυχοι , νομοταγείς , εργατικοί , φιλοτιμοι ,

Επιδειξη μοδας... από XALAZIA, Σάββατο 14:25
Το Pathfinder uNews είναι μια νέα υπηρεσία δημοσιογραφίας των πολιτών. Μάθετε περισσότερα »
Αναζητήστε προϊόντα στο νέο Pathfinder Shopping
»
1.125.000+ προϊόντα!

φιλοπρόοδοι και πολύ ευαίσθητοι . Έχουν ανεπτυγμένη μέσα τους την αίσθηση του ωραίου και την αγάπη για τον τόπο τους . Διακρίνονται για τον πατριωτισμό τους , το θρησκευτικό τους αίσθημα αλλά και για την έφεση και το πείσμα να αναδειχθούν καλοί πολίτες και διαπρεπείς επιστήμονες .

Η καθαρότητα της περιοχής (ήλιος , αέρας , νερό) κι η φυσική ζωή στήν ύπαιθρο δίνουν υγεία και μακροζωία στους Φενεάτες , απ΄ τους οποίους αρκετοί μάλιστα ξεπέρασαν τα 100 χρόνια !

Οι κύριες ασχολίες των κατοίκων είναι : η γεωργία , η κτηνοτροφία (πρόβατα , γίδια , μοσχάρια , στροθοκάμηλοι , γουρούνια , κοτόπουλα , κουνέλια και άλλα) , η δενδροκομία και η καλλιέργεια κηπευτικών . Στο μεγαλύτερο μέρος του οροπεδίου του Φενεού έχει γίνει αναδασμός των κτημάτων . Έχουν ανοιχτεί δρόμοι και κανάλια αποστραγγιστικά . Στον κάμπο σήμερα καλλιεργούν καρυδιές , των οποίων ο καρπός είναι αρίστης ποιότητας , όπως επίσης και το ξύλο τους για την κατασκευή επίπλων . Επίσης ,

γίνεται καλλιέργεια φασολιών , η οποία ξεκίνησε από πολύ παλιά . Σήμερα καλλιεργούν τις ποικιλίες : της "τσαουλιάς" , του "μπαρμπουνιού" , "γίγαντες" , τα μικρά ξερά φασόλια με το τοπικό όνομα "βανίλια" , φημισμένα και αρίστης ποιότητας . Μάλιστα , κατά την περίοδο συγκομιδής των φασολιών πραγματοποιείται και η γνωστή πλέον "Γιορτή της Φασολάδας" από τον Σύλλογο Στεναϊτών . Άλλες καλλιέργειες είναι και τα σιτηρά , η πατάτα , το τριφύλλι , το καλαμπόκι . Περιζήτητα είναι και τα ντόπια νόστιμα κρέατα των αρνιών , των κατσικιών και βοοειδών ελεύθερης βοσκής , στα βουνά και τα λειβάδια του όμορφου Φενεού . Επίσης δεν πρέπει να ξεχάσουμε τα ονομαστά γαλακτοκομικά προϊόντα τους , όπως τα τυριά , τις μυζήθρες και τα κεφαλοτύρια , τα οποία διαφημίζονται με το δίστιχο : " Σαν του βλάχου τα τυριά δεν υπαρχουν πουθενά και το κρέας νοστιμιά , δεν τα βρίσκεις στον ντουνιά". Στην περιοχή του Φενεού υπάρχει άφθονη χλωρίδα (πολλά φυτά είναι ενδημικά) , όπως σαμπούκος , πικρουλίδα , άγρια μανιτάρια (ΠΡΟΣΟΧΗ : Εάν δέν τα γνωρίζεται

μην τα μαζεύεται για φαγητό , υπάρχουν μερικά δηλητηριώδη !) , φράξος , χαμομήλι , μελισσόχορτο , φτελιά , κράταιγος , ιξός , τσουκνίδα , τσάϊ του βουνού , βάλσαμο , πανέμορφες άγριες ορχιδέες , κρόκοι , ανεμώνες τουλίπες , γλαδιόλες και λουλούδια διαφόρων χρωμάτων . Υπάρχει όμως στα όμορφα δάση του Φενεού και πλούσια πανίδα : ασβοί και σκατζόχοιροι , αλεπούδες και κουνάβια , λαγοί και αγριογούρουνα . Επίσης πάρα πολλά άγρια πουλιά , όπως : αετοί , γεράκια , κοράκια , κουρούνες και καλιακούδες , τρυγόνια και κτσύφια , φάσσες και αγριοπερίστερα , τσίχλες και μπεκάτσες , καρδερίνες και αηδόνια και όλα τα άλλα μικρά πουλάκια (γαρδέλια, σουσουράδες κ.λ.π.)

Σήμερα για την καλλιέργεια οι αγρότες χρησιμοποιούν σύγχρονα μέσα , όπως : τρακτέρ , θεριζοαλωνιστικές μηχανές , συστήματα αυτόματης άρδευσης . Η περιοχή του Φενεού διαθέτει μία πλούσια πολιτιστική κληρονομιά , την οποία οφείλει να την διαφυλάξει και να την κληροδοτήσει στις νεότερες γενιές και σε αυτό συμβάλουν πάρα πολύ οι

Πολιτιστικοί Σύλλογοι της περιοχής.

Ο σημερινός επισκέπτης στα χωριά του Φενεού , έχει την δυνατότητα να απολαύσει το πανέμορφο φυσικό τοπίο , να επιδοθεί σε διάφορες δραστηριότητες , όπως : πεζοπορία , ποδηλασία , ορειβασία , κυνήγι , ψάρεμα , κωπηλασία και κολύμπι στη τεχνιτή λίμνη Δόξα (Φράγμα Δόξα) . Μπορεί , επίσης , να επισκευθεί το ιστορικό μοναστήρι του Αγίου Γεωργίου , το εκκλησάκι του Αγίου Φανουρίου στο μέσον της τεχνιτής λίμνης , το εκκλησάκι των Αγίων Πάντων στο Κακοβούνι και το βάραθρο των σφαγιασθέντων υπο των αναρχοσυμοριτών της μάυρης εποχης 1940-44 , τον αρχαιολογικό χώρο και το μουσείο της αρχαίας Φενεού , τον τεράστειο γέρο πλάτανο με το καμπανεριό στην πλατεία του χωριού της Αρχαίας Φενεού , τις καταβόθρες στο Μάτι , το βυζαντινό εκκλησάκι στο κοιμητήριο του Πανοράματος , τον Άγιο Δημήτριο και την παλιά βρύση του χωριού . Απέναντι στη Γκούρα , η οποία είναι παραδοσιακός διατηρηταίος οικισμός : την παραδοσιακή εκκλησία των Ταξιαρχών , το Αρχοντικό του

οπλαρχηγού Οικονόμου-Γκούρα με πλούσια συλλογή από κειμήλια , τις παραδοσιακές βρύσες . Στο Στενό : το παραδοσιακό πέτρινο τετράτοξο Γεφύρι των Στεναγμών , την πλατεία με τον μεγάλο πλάτανο και την εκκλησιά της Αγίας Μαρίνας . Στον Φενεό (Συβίστα) : την μεγαλοπρεπή πέτρινη εκκλησία του Αγίου Σπυρίδωνα με τα διπλά καμπαναριά που χρονολογείται από τον 19ο αιώνα , τη νεροτρουβή .

Ακόμα ο επισκέπτης έχει την άνεση να διαμείνη στους παραδοσιακούς και τέλεια εξοπλησμένους ξενώνες της περιοχής και να γευτεί τις ντόπιες νοστιμιές , να αγοράσει γνήσια παραδοσιακά προϊόντα , όπως καρύδια , φασόλια , πατάτες , ρίγανη , γλυκά του κουταλιού , μέλι και τσάϊ μυροδάτο , χειροποίητα ζυμαρικά ακόμα και ψωμί ψημένο στο παραδοσιακό φούρνο μέ ξύλα που όταν το ψήνουν οι νοικοκυρές μοσχοβολά όλη η γειτονιά .

ΠΗΓΗ : ΜΗ ΕΥΑΝΑΓΝΩΣΤΗ (Παρακαλούμαι όποιος φίλος γνωρίζει την πηγή του σχετικού άρθρου , να μας την γνωστοποιήση)

Αν θεωρείτε ότι το υλικό του club είναι παράνομο, προσβλητικό ή αντίκειται στους όρους χρήσης του Pathfinder, παρακαλούμε **ενημερώστε το τμήμα διαχείρισης του Pathfinder.**
- Η Phaistos Networks δεν ευθύνεται για το περιεχόμενο που εμφανίζεται στον Pathfinder και προέρχεται από τα μέλη του ή από εξωτερικές πηγές -