

**Πού θα πετάξουμε  
χαρταετό - Τι να  
προσέξουμε με τα  
σαρακοστιανά »16-17**

Αποκριάτικα έθιμα, χαρταετός και νησιτίσιμα για όσους μείνουν σπίτι

# Το τριήμερο της Καθαρής Δευτέρας στη Θεσσαλονίκη και τα πέριξ

Αποκριάτικα έθιμα και Καθαρά Δευτέρα δίνουν μια καλή αφορμή στους δήμους του νομού Θεσσαλονίκης να οργανώσουν εκδηλώσεις για τους δημότες που μένουν εντός.

**Ο** κεντρικός δήμος για την Καθαρά Δευτέρα διοργανώνει εκδηλώσεις με παραδοσιακή μουσική και χορό, αναβίωση πατροπαράδοτων εθίμων και προσφορά εδεσμάτων και χαρταετών σε αρκετές περιοχές όπως ο Κέδρηνος Λόφος, ο αύλειος χώρος του Κέντρου Πολιτισμού Τούμπας, το άλσος της Νέας Ελβετίας και το πάρκο "Μέσα Γειτονιάς Κύπρου" στην Τριανδρία, με ώρα έναρξης τις 11 το πρωί.

## ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΛΑΖ ΑΡΕΤΣΟΥΣ ΩΣ ΤΗ ΘΕΡΜΗ

Στον δήμο Καλαμαριάς όσοι παραμείνουν εντός των τειχών θα ανταμειφθούν την Καθαρά Δευτέρα, με παραδοσιακό γλέντι στην πλαζ Αρετσούς που θα ξεκινήσει στις 10:30 το πρωί και θα διαρκέσει μέχρι αργά το μεσημέρι. Το μουσικοχορευτικό πρόγραμμα και τα σαρακοσιανά εδέσματα θα τους "ανταμειψούν", ενώ μικρά και μεγάλα παιδιά θα επιδοθούν στο πέταγμα του χαρταετού.

Στον δήμο Πυλαίας - Χορτιάτη, την Κυριακή 26 Φεβρουαρίου, θα πραγματοποιηθούν τα "6α Τζερτζελέματα". Η αυλαία της αποκριάτικης εκδήλωσης ανοίγει στις 11.00 το πρωί από την πρώτη βρύση στην είσοδο του Χορτιάτη, με κατάληξη την αυλή του Γυμνασίου. Με ζωντανή μουσική, δωρεάν κρασί, δράσεις για πολύ κέφι και ελεύθερη είσοδο σε μια γιορτή που διοργανώνουν ο πολιτιστικός και περιβαλλοντικός σύλλογος "Αφανός", η Κίνηση Πολιτών Σύλλογος Γυναικών Χορτιάτη, σε συνεργασία με τον δήμο Πυλαίας - Χορτιάτη.

Οι εκδηλώσεις θα κορυφωθούν την Καθαρά Δευτέρα, με τα "Κούλουμα 2017" να διοργανώνονται στην Εξοχή. Υπό τους ήχους της ελληνικής παραδοσιακής μουσικής και με τη συμμετοχή χορευτικών συγκροτημάτων της περιοχής θα προσφέρονται από τις 11 το πρωί φασολάδα, λαγάνα, παραδοσιακός χαλβάς, νησιτίσιμα εδέσματα και άφθονο κρασί σε όλους τους επισκέπτες, καθώς και χαρταετοί για μικρούς και μεγάλους.

Στον δήμο Θέρμης το γλέντι ξεκινάει από την Παρασκευή 24 Φεβρουαρίου, στις 6 το απόγευμα στην πλατεία Χάνια



Παρά τις περικοπές στα κονδύλιά τους, οι δήμαρχοι κατάφεραν και φέτος να στήσουν αποκριάτικα γλέντια στις γειτονιές.

στα Βασιλικά, ενώ συνεχίζεται την Κυριακή, στις 11:30 το πρωί, στην πλατεία της Περιστεράς με έναν παραδοσιακό γάμο που θα περιλαμβάνει εδέσματα και κρασί για όλους. Την ίδια μέρα, στον Τρίλοφο, στο πάρκο "Στεφάνια" στις 11 το πρωί, "στήνεται" καρναβαλιστικό γλέντι με σαρακοσιανά, φασολάδα και χορό υπό τους ήχους παραδοσιακής ορχήστρας.

Τα "Κούλουμα" γιορτάζονται με την παραδοσιακή φασολάδα και πολύ χορό στη Σουρωτή, αλλά και όπως κάθε χρόνο με το πέταγμα το αετού, τη δημοτική μουσική τα σαρακοσιανά και τις λαγάνες στο φράγμα της Θέρμης, με ώρα έναρξης τις 11 το πρωί.

## ΚΟΥΔΟΥΝΟΦΟΡΟΙ ΣΤΑ ΔΥΤΙΚΑ

Στον δήμο Νεάπολης - Συκεών όλα είναι έτοιμα για το ραντεβού με την παράδοση, που θέλει την Καθαρά Δευτέρα να περνά με συνοδεία πατροπαράδοτων εδεσμάτων, μουσικής και χορού. Από τις 10 το πρωί θα στηθούν γλέντια στον Άγιο Παύλο, στο Ανοιχτό Θέατρο της Νεάπολης, στο άλσος "Πατήρ Μεταξά" των Πεύκων, στη Δενδροφυτεία Συκεών.

Θα προηγηθούν τα παιδικά πάρτι του δήμου Νεάπολης - Συκεών, την Παρασκευή 24 Φεβρουαρίου, στις 6 το απόγευμα στο κλειστό γυμναστήριο Πεύκων και το Σάββατο, στις 12 το μεσημέρι, στην πλατεία Ειρήνης στη Νεάπολη.

Μ' ένα ανοιχτό παραδοσιακό γλέντι που θα περιλαμβάνει χορούς, τραγούδια, νόστιμα εδέσματα, λαγάνα και δωρεάν άφθονο κρασί γιορτάζει και φέτος τα Κούλουμα ο δήμος Κορδελιού - Ευόσμου.

Θα στηθούν τρία μεγάλα σαρακοσιανά τραπέζια, στη δημοτική ενότητα Ευόσμου, στο πάρκο Ελπίδας και στο πάρκο Προσκόπων, με ώρα έναρξης λίγο μετά τις 11 το πρωί και στη δημοτική ενότητα Ελευθερίου Κορδελιού στο γήπεδο μπάσκετ. Στον δήμο Λαγκαδά εξελίσσεται και φέτος το δρώμενο των Κουδουνοφόρων στον Σοχό. Ντυμένοι με στολές που φτιάχνονται από δέρματα ζώων και ζωσμένοι με κουδούνια, οι αθυρόστομοι κουδουνοφόροι καρναβαλιστές χορεύουν και τραγουδούν, συμπαρασύροντας κατοίκους και επισκέπτες. Την Κυριακή της Αποκριάς αναβιώνει στην περιοχή και η παρωδία γαμήλιας τελετής, όπου σύμφωνα με την παράδοση, οι τραγόμορφοι χορεύουν στους δρόμους μαζί με όλους τους συγγενείς. Μια μεγαλόπρεπη γαμήλια πομπή μεταφέρει τα προικιά της νύφης φορτωμένα σε άλογα. Ζουρνάδες και νταούλια παίζουν ασταμάτητα, ενώ το ρακί και το κρασί ρέουν άφθονα.

Την Καθαρά Δευτέρα, το πρωί αναβιώνει το έθιμο των μετανιωτών. Οι μικρότεροι σε ηλικία επισκέπτονται τους μεγαλύτερους συγγενείς, φίλους ή γείτονες και ζητούν συγχώρεση για ό,τι κακό έχουν πει ή έχουν κάνει στη διάρκεια της χρονιάς, με τους μεγαλύτερους σε ηλικία να δίνουν συγχώρεση. Μετά τις 3 το μεσημέρι θα πραγματοποιηθεί η παρέλαση των κουδουνοφόρων.

Ο δήμος Παύλου Μελά ξεκινά να γιορτάζει από το Σάββατο 25 Φεβρουαρίου, στις 5 το απόγευμα στην Ευκαρπία, με πατινάδα σε δρόμους και παραδοσιακό γλέντι. Την Κυριακή θα ακολουθήσει στις

11 το πρωί στην Πολίχνη η καρναβαλική παρέλαση με αφετηρία το "Σινέ Τζένη Καρέζη", ενώ την Καθαρά Δευτέρα στις 11 το πρωί θα γιορταστούν τα Κούλουμα στο πρώην στρατόπεδο Παύλου Μελά στη Σταυρούπολη, με το πέταγμα του χαρταετού και παραδοσιακή μουσική. Στον δήμο Ωραιοκάστρου τα Κούλουμα θα γιορταστούν στην περιοχή «Αλώνια», ενώ εκδηλώσεις θα γίνουν επίσης στη Λητή, στο Μελισσοχώρι, στον Δρυμό, στον Πεντάλοφο, στον Μονόλοφο, στη Νέα Φιλαδέλφεια, στο Μεσαίο και στο Πετρωτό, με ώρα έναρξης στις 12 το μεσημέρι. Στον δήμο Βόλβης η αρχή των αποκριάτικων εκδηλώσεων θα γίνει το Σάββατο 25 Φεβρουαρίου, από τη Νέα Μάδυτο με το παραδοσιακό βραδινό καρναβάλι. Από τις 6:30 το απόγευμα αρχίζει το ξεφάντωμα των καρναβαλιστών μέσα στους φωτισμένους κεντρικούς δρόμους και την πλατεία. Την Κυριακή 26 Φεβρουαρίου, τη σκυτάλη παίρνει το καρναβάλι του Σταυρού, με ομάδες καρναβαλιστών να γεμίζουν τους κεντρικούς δρόμους.

Την Καθαρά Δευτέρα η αποκριά στον δήμο Βόλβης, ολοκληρώνεται με το Παραδοσιακό Καρναβάλι του Άνω Σταυρού, με επίκεντρο του όπως πάντα τη σάτιρα και με τη "σφραγίδα" του Μορφωτικού Αθλητικού Συλλόγου Άνω Σταυρού. Από τις 3 το μεσημέρι στην πλατεία του Άνω Σταυρού, τα πειράγματα δίνουν και παίρνουν, ενώ μεταμφιεσμένοι σατιρίζουν την επικαιρότητα και όχι μόνο, υποσχόμενοι αστείρευτο κέφι στους επισκέπτες. Επίσης, τα Κούλουμα θα γιορταστούν σε όλα τα δημοτικά διαμερίσματα.

Στα ίδια επίπεδα με πέρυσι κυμαίνονται οι τιμές των καταστημάτων της κεντρικής αγοράς Θεσσαλονίκης στα περισσότερα προϊόντα που χρησιμοποιούμε για το σαρακοστιανό τραπέζι. Ο λόγος είναι η οικονομική κρίση και η περιορισμένη κίνηση στην αγορά, που έκαναν τους καταστηματάρχες να δώσουν τη δυνατότητα στους καταναλωτές να αγοράσουν όσα χρειάζονται.

Του Κώστα Τεληγιαννίδη

«**Ο**πως εμείς, ως καταναλωτές, θέλουμε οι τιμές στα υπόλοιπα προϊόντα να παραμείνουν ίδιες για να μπορέσουμε να τα προμηθευτούμε, έτσι και οι πελάτες μας αναζητούν φθηνά προϊόντα. Έτσι δεν αυξήσαμε τις τιμές στα θαλασσινά, παρά τις συνεχείς αυξήσεις σε άμεσους και έμμεσους φόρους», αναφέρει στη «Μ» ιχθυοπώλης στην κεντρική αγορά Καπάνι. Σε χθεσινή τιμοληψία της «Μ» διαπιστώθηκε πως οι τιμές στα περισσότερα σαρακοστιανά τρόφιμα είναι ίδιες με τις περσινές. Ενδεικτικά, η τιμή στα φρέσκα καλαμαράκια κυμαίνεται από 12 μέχρι 22 ευρώ το κιλό (η τιμή το 2008 ήταν 14 - 22 ευρώ/κιλό), ενώ τα κατεψυγμένα καλαμαράκια πωλούνται από 5 έως 12 ευρώ. Ο μέσος όρος (μ.ο.) στην τιμή της γαρίδας είναι 18 ευρώ το κιλό, στο χταπόδι 14 ευρώ (η τιμή του το 2008 ήταν 12 - 15 ευρώ), στο κατεψυγμένο χταπόδι 8 ευρώ, στα μύδια 5 ευρώ και τα θράψαλα 7 ευρώ. Ο ταραμάς πωλείται από 4,5 με 7 ευρώ, ο χαλβάς από 6 με 11,5 ευρώ το κιλό, το τουρσί από 2 έως 3,5 ευρώ και οι ελιές από 4,5 έως 7,5 ευρώ το κιλό.

Εν τω μεταξύ, το Ινστιτούτο Εμπορίου και Υπηρεσιών (ΙΝ.ΕΜ.Υ) της Ελληνικής Συνομοσπονδίας Εμπορίου και Επιχειρηματικότητας (ΕΣΣΕ) σε δειγματοληψία που εκπόνησε, συμπέρανε ότι φέτος το σαρακοστιανό τραπέζι θα είναι φθηνότερο κατά 3,9%. Η έρευνα, που πραγματοποιήθηκε στις 21 - 23 Φεβρουαρίου, καταδεικνύει μία μέση μείωση των ψαρικών και μία πτωτική τάση στα υπόλοιπα προϊόντα που προμηθευόμαστε από καταστήματα όπως σούπερ μάρκετ. Προϊόντα όπως λαγόνα, ελιές, ταραμάς, τουρσί και χαλβάς έχουν μειωμένο κόστος κατά 1,7%. Να σημειωθεί ότι το κόστος αγοράς των κατεψυγμένων θαλασσινών παρέμεινε αμετάβλητο σε σύγκριση με την αντίστοιχη περσινή περίοδο, αν και το ΦΠΑ αυξήθηκε από το 23% στο 24%, σύμφωνα με την ΕΣΣΕ.

#### ΣΤΑΘΕΡΗ Η ΛΑΓΑΝΑ

Η τιμή πώλησης της λαγόνας παραμένει

## Τιμές στα ίδια επίπεδα με πέρυσι διαπιστώνει η τιμοληψία της «Μ» Δεν είναι πιο αλμυρό φέτος στο Σαρακοστιανό τραπέζι



Η τιμή πώλησης της λαγόνας παραμένει σταθερή στα 2 ευρώ το τεμάχιο εδώ και τέσσερα χρόνια.

επίσης σταθερή, εδώ και τέσσερα χρόνια, στα 2 ευρώ ανά τεμάχιο. «Ο λόγος για την υψηλότερη τιμή της λαγόνας αυτή την περίοδο σε σχέση με τις υπόλοιπες μέρες του έτους, όποτε και πωλείται προς ένα ευρώ, είναι το αυξημένο εργατικό κόστος», δήλωσε στο ΑΠΕ - ΜΠΕ η πρόεδρος του σωματείου αρτοποιών νομού Θεσσαλονίκης «Ο Προφήτης Ηλίας» Έλσα Κουκουμέρια. Η ίδια συμπλήρωσε πως ο κάθε φούρνος για να αντεπεξέλθει στην μεγάλη ζήτηση πρέπει να λειτουργεί περισσότερες ώρες με αποτέλεσμα κάθε φούρναρης να δίνει τριπλό μεροκάματο. Στον νομό Θεσσαλονίκης πωλούνται πάνω από 450.000 λαγάνες την Καθαρά Δευτέρα, αλλά τα χρήματα που μένουν στην τσέπη των αρτοποιών δεν είναι πολλά, καθώς το κέρδος δεν είναι ούτε 20 λεπτά ανά τεμάχιο και το 69,5% της τιμής του κάθε προϊόντος πηγαίνει απευθείας στο κράτος, όπως υποστηρίζει η κ. Κουκουμέρια.

Επίσης, σύμφωνα με όσα δήλωσε στη «Μ» η ιδιοκτήτρια αρτοποιείου κ. Δέσποινα Ευσταθιάδου, η τιμή της λαγόνας είναι υψηλότερη από αυτήν του συνηθισμένου ψωμιού διότι τα υλικά παρασκευής είναι διαφορετικά. Η κ. Ευσταθιάδου επισήμανε πως το βασικό συστατικό που είναι το αλεύρι διαφέρει και συγκεκριμένα το αλεύρι που χρησιμοποιείται για την παρασκευή λαγόνας είναι

«αλεύρι πολυτελείας», το οποίο είναι πιο ακριβό από το κλασσικό που χρειάζεται για το ψωμί. Ακόμη, χρησιμοποιούνται επιπλέον υλικά που δεν χρειάζονται στο απλό ψωμί. Τέλος, συμπλήρωσε ότι «υπάρχουν, βέβαια, και φούρνοι που εκτελούν μία πιο παλιά συνταγή, όπου το κόστος παρασκευής της λαγόνας είναι ανάλογο με αυτό του ψωμιού που προμηθευόμαστε καθημερινά».

#### ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΚΕΠΚΑ

Το Κέντρο Προστασίας Καταναλωτών (ΚΕΠΚΑ) με ανακοίνωση του ενημερώνει τους καταναλωτές για τις τιμές και την καταλληλότητα των προϊόντων που πρόκειται να προμηθευτούν για το τραπέζι της Καθαράς Δευτέρας. Σύμφωνα με το ΚΕΠΚΑ, όλα τα τρόφιμα που στολίζουν το σαρακοστιανό τραπέζι είναι αρκετά ακριβά και οι τιμές τους διαμορφώνονται ελεύθερα. Οι καταναλωτές πρέπει να προβούν σε έρευνα αγοράς πριν προμηθευτούν τα προϊόντα, να αποφεύγουν τους πλανόδιους πωλητές και τις υπερβολές στις ποσότητες και να χρησιμοποιούν τις γνώσεις και τις αισθήσεις τους στην επιλογή των τροφίμων.

Το ΚΕΠΚΑ δίνει, επίσης, συμβουλές για την αγορά θαλασσινών, τονίζοντας πως ο κάθε καταναλωτής πριν προβεί στην αγορά οφείλει να ελέγχει το καθαρό βάρος τους, τη χρονολογία ανάληψης,

καθώς επίσης να ενημερώνεται για τις συνθήκες συντήρησης. Για την αγορά θαλασσινών πρέπει να γνωρίζουμε:

**1. Μαλάκια:** Κεφαλόποδα (χταπόδια, καλαμάρια, σουπιές, μοσχοί, θράψαλα κλπ). Νωπά: Προσέχουμε κυρίως την οσμή, η οποία πρέπει να είναι οσμή της θάλασσας. Οποιαδήποτε άλλη οσμή θεωρείται μη φυσιολογική. Επίσης, η σάρκα πρέπει να είναι συμπαγής. Ελαστική, γυαλιστερή και τα πλοκάμια - βεντούζες να είναι ανθεκτικά στο τράβηγμα. Κατεψυγμένα: Τα κατεψυγμένα πρέπει να συντηρούνται στο σημείο πώλησης σε καταψύκτη στους -18 βαθμούς Κελσίου, να πωλούνται συσκευασμένα και με υγειονομικό σήμα, δηλαδή τη σφραγίδα της επιχείρησης.

**2. Δίθυρα οστρακοειδή** (μύδια, κυδώνια, γυαλιστερές, στρείδια κλπ). Τα κελύφη τους πρέπει να είναι κλειστά, ή αν είναι μερικώς ανοιχτά με την ελάχιστη πίεση πάνω στο κέλυφος πρέπει να κλείνουν μόνα τους. Τα μύδια πωλούνται με κέλυφος ή αποκελυφωμένα και επίσης κατεψυγμένα. Τα αποκελυφωμένα συσκευάζονται σε πλαστικές σακούλες με μία ποσότητα πόσιμου νερού. Στην συσκευασία τους πρέπει να υπάρχει το υγειονομικό σήμα και όλες οι υποχρεωτικές ενδείξεις που προαναφέρθηκαν. Η ημερομηνία ανάλωσης πρέπει να απέχει το πολύ πέντε μέρες από την ημέρα αποκελύφωσης. Τα κατεψυγμένα πρέπει να φέρουν ομοίως όλες τις υποχρεωτικές ενδείξεις.

**3. Μαλακόστρακα:** Περιλαμβάνονται γαρίδες, καραβίδες, αστακοί, καβούρια, ψείρες, γάμπαρη κλπ. Όταν είναι ζωντανά εμφανίζουν κινήσεις στις κεραίες και στα πόδια. Πρέπει να έχουν την οσμή της θάλασσας, τα αρθρωτά τους μέρη να είναι στερεά προσκολλημένα στο σώμα, η επιφάνειά τους να είναι γυαλιστερή και το κεφάλι τους να μην φέρει μαύρες κηλίδες ή να είναι μελανιασμένο. Τα κατεψυγμένα πρέπει να φέρουν στην συσκευασία τους όλες τις προβλεπόμενες ενδείξεις.

Τα διάφορα είδη θαλασσινών διαφέρουν ελάχιστα μεταξύ τους, διαφέρουν όμως πολύ όσον αφορά την τιμή πώλησής τους, π.χ. χταπόδια - μοσχοί, μπαρμπούνια - κουτσομούρες. Πρέπει να προσέχουμε καλά την πινακίδα που αναγράφουν τις πληροφορίες του είδους, όπως για παράδειγμα τα κατεψυγμένα αλιεύματα που πωλούνται μετά από απόψυξη τους πρέπει να αναγράφουν ότι είναι αποψυγμένα στην πινακίδα πώλησής τους, ώστε να μην παραπλανηθούμε από τους επιτήδειους, σύμφωνα με την ανακοίνωση του ΚΕΠΚΑ. Η ανακοίνωση που δημοσιεύθηκε καταλήγει με την φράση «δεν αγοράζουμε προϊόντα που αυξήθηκαν οι τιμές τους εν μέσω κρίσης».