

# Η Φωνή της Λάκκας

Ανεξάρτητη Μηνιαία Εφημερίδα

Αριθμός Φύλλου: -16-

Νοέμβριος 2008

Ετήσια συνδρομή: 20,00 ευρώ

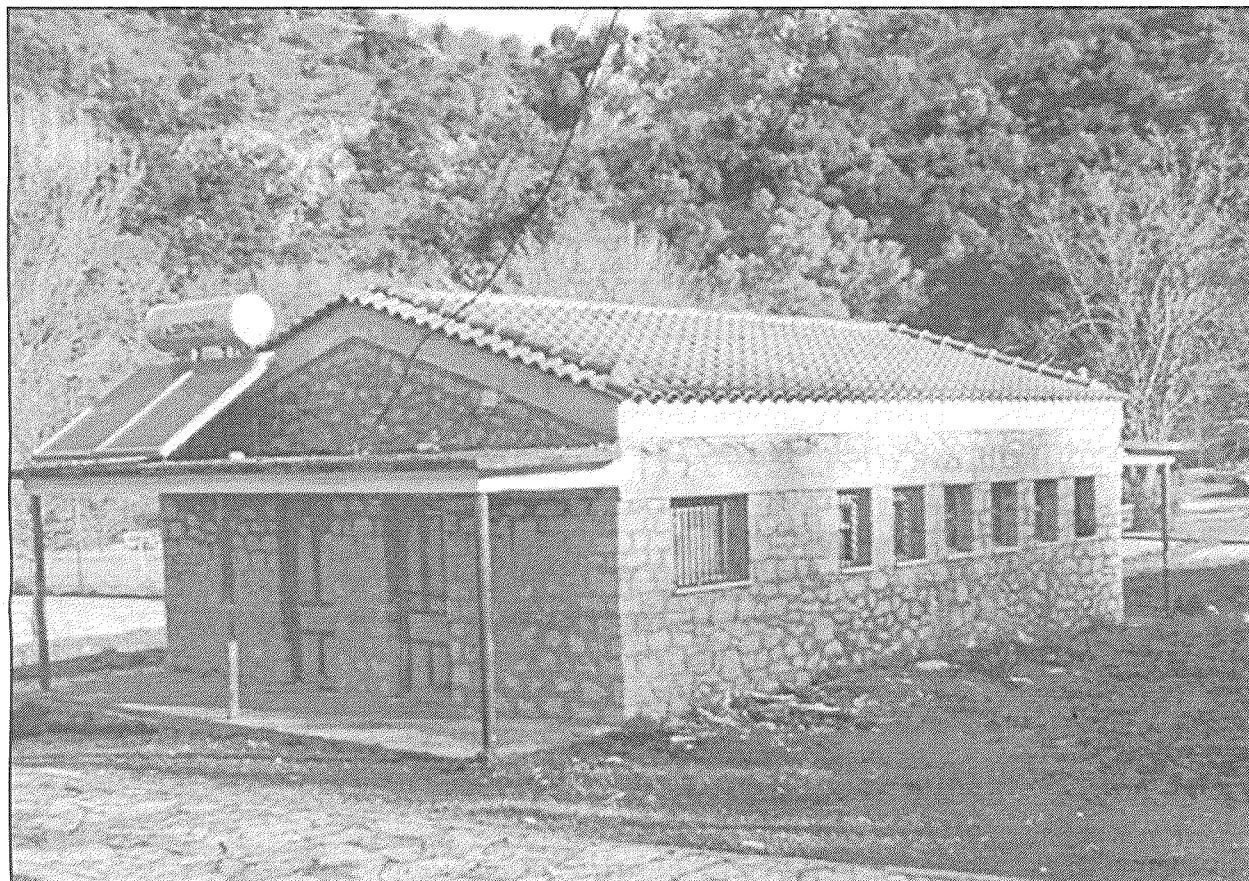
## Κέντρο Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης στον Ζηρό

Σε επίσκεψή μας στην Φιλιππιάδα, ο δήμαρχος κ. Γιολδάσης, μας είπε ότι εγκρίθηκε η κατασκευή του Κ.Π.Ε. (=Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης στον) Ζηρό, το οποίο θα ανήκει στο Υπουργείο Παιδείας.

Ο δήμαρχος μας είπε επίσης ότι θα γίνει η επισκευή δυο-τριών κτιρίων σε πρώτη φάση, ώστε να φιλοξενηθούν εκεί οι απαραίτητες αιθουσές. Εκεί θα γίνονται και μαθήματα σχετικά με το περιβάλλον από ειδικούς καθηγητές.

Μας είπε επίσης ότι το Κ.Π.Ε. θα εξυπηρετεί όλους τους πολίτες των δυοροών Δήμων της ευρύτερης περιοχής.

Από τον Δήμο Φιλιππιάδας διατέθηκε η σχετική πίστωση από το πρόγραμμά «ΘΗΣΕΑΣ» της Περιφέρειας, ενώ από τον Δήμο Θεοπρωτικού, όχι. Ο Δήμος Θεοπρωτικού



Οίκημα στον παραλίμνιο χώρο του Ζηρού. Μερικά τέτοια οικήματα θα επισκευαστούν άμεσα προκειμένου να ξεκινήσουν οι εργασίες για την λειτουργία του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Ζηρού.

δεν προέβηκε στις απαραίτητες ενέργειες και δεν διέθεσε την ανάλογη πίστωση για να γίνει συμμέτοχος στον συστα-

θέντα Φορέα Διαχείρισης του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης. Συνέπεια αυτού είναι η λειτουργία

του Φορέα Διαχείρισης του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης του Ζηρού να γίνει μονομερώς. Αυτό ήταν

άλλη μια «άτυχη» στιγμή για τον Δήμο μας. Άλλη μια χαμένη ευκαιρία για τον Δήμο

Κι ο καθένας διερωτάται: «Γιατί να χάνουμε την μια ευκαιρία πίσω από την άλλη;».

Εμείς πολλές φορές τονίζαμε στην εφημερίδα μας ότι ο Δήμος παίρνει χρήματα από το πρόγραμμα ΘΗΣΕΑΣ και τα κάνει παιδικές χαρές ή άλλα έργα που δεν είναι απόλυτη και άμεση ανάγκη, επειδή μπορούν να γίνονται εξοικονομηθούν και από άλλες πηγές χρηματοδότησης. Αντίθετα, όταν παρουσιάζονται ευκαιρίες πραγματικές και μοναδικές να επενδυθούν χρήματα από το παραπάνω πρόγραμμα, τότε ο Δήμος δεν έχει. Έτοιμος και στην συγκεκριμένη περίπτωση, δεν θα μπορεί πλέον να είναι συμμέτοχος-συνέταιρος στον Φορέα Διαχείρισης του Κέντρου Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης, αφού δεν έβαλε τα χρήματα που έπρεπε.

Ελαιοτριβείο  
Μπόκιας  
Βασίλειος και  
Υιός

Πριν φτάσουμε στο χωριό των Παπαδάτων και πριν ακόμη αρχίσουμε ν' ανέβουμε τις ανηφόρες του, στα δεξιά μας, στον κατάφυτο μικρό κάμπο θα δούμε το ελαιοτριβείο του κ. Μπόκια. Ανήκει στην εταιρία Μπόκιας Βασίλειος & Υιός.

Τον Νοέμβριο, το ελαιοτριβείο δούλευε στο φουλ. Πολλά αγροτικά ήταν στα-

## Οδοιπορικό στην Λάκκα

Συνεχίζοντας με την αναφορά μας στις υπηρεσίες και επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή μας, θα τις γνωρίσουμε καλύτερα. Η γνωριμία μας με αυτές δεν έχει τον ρόλο της διαφήμισης, αλλά την πληροφόρηση των δημοτών μας για τι κινείται και τι δραστηριοποιείται ακριβώς στην Λάκκα μας. Και λόγω της εποχής της ελιάς, θ' αναφερθούμε στο μοναδικό ελαιοτριβείο της Λάκκας μας.

ματημένα απ' έξω. Άλλα ξεφόρτωναν τελάρα με ελιές για να τις βγάλουν λάδι, άλλα φόρτωναν το λάδι που είχαν βγάλει. Πολλά αυτοκίνητα απέξω, καπνοί

έβγαιναν από το ελαιοτριβείο, κόσμος πήγαινε κι έρχονταν. Μια συνεχή κίνηση παρατηρούσε κανείς.

Στο ελαιοτριβείο αυτόν τον καιρό κινείται πολὺς κόσμος.

Είδα πολλούς φίλους μου εκεί από τις Παπαδάτες, από τον Άγιο Γεώργιο (Φιλιππιάδας), από τον Άσσο, από τα γύρω χωριά της Λάκκας. Μια μικρή κοινωνία στοιβαγμένη στο ελαιοτριβείο. Έμοιαζε με μικρό μελίσσι. Κι όπως έβρεχε κι έκανε κρύο έξω, είχαν μαζευτεί όλοι μέσα στο ελαιοτριβείο και περιμέναν υπομονετικά

με την σειρά τους ο καθένας για να βγάλουν το λάδι τους.

Το ελαιοτριβείο του Μπόκια σήμερα είναι το μοναδικό σε όλη την Λάκκα.

Οι πελάτες του ξεφορτώνουν τα τελάρα με τις ελιές όμορφα πάνω σε παλέτες, από όπου μετά παραλαμβάνονταν για το ελαιοτριβείο.

Τα τελάρα τα αδειάζουν κάτω, στην βάση του ιμάντα (στην χοάνη). Όλο το ελαιοτριβείο -Συνέχεια στην 3η σελ.



# Οδοιπορικό στην Λάκκα

- Συνέχεια από την 1η σελίδα του κ. Μπόκια είναι αυτόματο. Οι ελιές μπαίνουν από το ένα μέρος του (είσοδο) και στην συνέχεια βγαίνουν από το άλλο μέρος (έξοδο) λάδι, αφού διανύσουν μια απόσταση μέσω των μηχανών περίπου

μηχανές. Κι εδώ υπάρχει ηλεκτρονικό χειριστήριο που εγγυάται την όλη λειτουργία των μηχανών του.

## Οι ελιές στον ιμάντα - 1ο Αναβατόριο.

Οι ελιές από τα τελάρα ή τα τσουβάλια, ρίχνονται στην βάση

Οι ελιές αφού έχουν πλυθεί και απαλλαγεί από τα φύλλα τους, καθαρές πλέον ζυγίζονται αυτόματα πάνω σε ηλεκτρονική ζυγαριά μεγάλης ακριβείας. Κανένας δεν αμφισβητεί τις ελιές που παραδίδει.

Στην συνέχεια οδηγούνται μέσω του Αναβατορίου προς τον Σπαστήρα.

## Τρία μηχανήματα που λειτουργούν διαδοχικά.

Στα αριστερά βλέπουμε το Αναβατόριο (2ο Αναβατόριο). Ανεβάζει τις ελιές στον Σπαστήρα που βρίσκεται πάνω (όπου και το μοτέρ).

## Σπαστήρας.

Εδώ γίνεται η πολτοποίηση της ελιάς. Από το πάνω αριστερά σωλήνα πέφτουν οι

του ιμάντα (στην χοάνη). Οι μαντας αναλαμβάνει να τις ανεβάσει ψηλά για να πλυθούν και να απαλ-

ελιές στον σπαστήρα.

Εκεί συνθίβονται και στην συνέχεια πέφτουν ακριβώς αποκάτω στον Μύλο ή Μάλαντζα.

## Μύλο ή Μάλαντζα.

Στην συνέχεια οι ελιές από τον σπαστήρα, με την μορφή πολτού πλέον κατεβαίνουν στον Μύλο ή Μάλαντζα (δεξιά του Αναβατορίου και κάτω από τον Σπαστήρα).

Στον Μύλο

λαγούν στη συνέχεια από τα φύλλα. Μετά πέφτουν κάτω και ρέουν σε μια ραβδωτή κυλιόμενη βάση που έχει κενά για να διαχωρίζονται τα φύλλα από τις ελιές, αλλά και για να στραγγίζουν τα νερά με τα οποία πλένονται.

## Διαχωριστήρας Νο 1

Στον πρώτο διαχωριστήρα διαχωρίζεται ο

πυρήνας από το νερό-λάδι. Και ο μεν πυρήνας αποβάλλεται και ωθείται-πέφτει στην έξοδό του με την βοήθεια ενός κοχλία που αναλαμβάνει να τον απομακρύνει, ενώ το νερό-λάδι προωθούνται προς τον δεύτερο διαχωριστήρα, τον Νο:2.

## Κοχλίας απομάκρυνσης του πυρήνα.

Ο πυρήνας που έχει διαχωριστεί στον διαχωριστήρα Νο:1, απομακρύνεται στην συνέχεια από την πίσω έξοδό του και αποβάλλεται από το μηχάνημα με την βοήθεια ενός κοχλία.

Για τον πυρήνα όμως, να προσθέσουμε δυν λόγια αμέσως παρακάτω:

## Ο πυρήνας σαν καύσιμο και σαν παραγωγή πυρηνέλαιου.

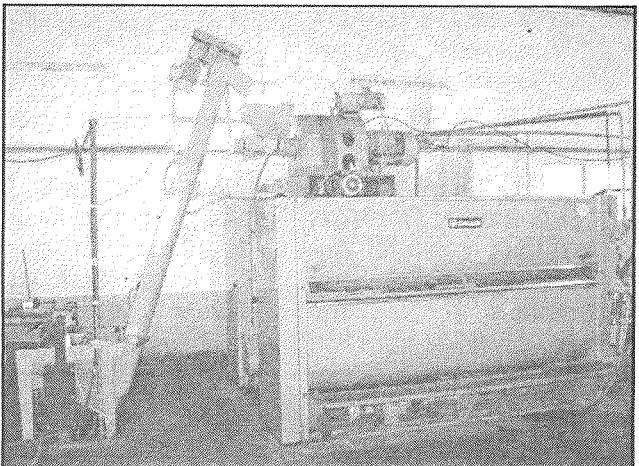
Ο πυρήνας που βγάζουν τα ελαιοτριβεία είναι σε μορφή πολτού. Αυτός στεγνώνει και με επεξεργασία του αφαιρείται το νερό.

Στη συνέχεια μένει ο πυρήνας αυτός με την μορφή στερεάς ύλης.

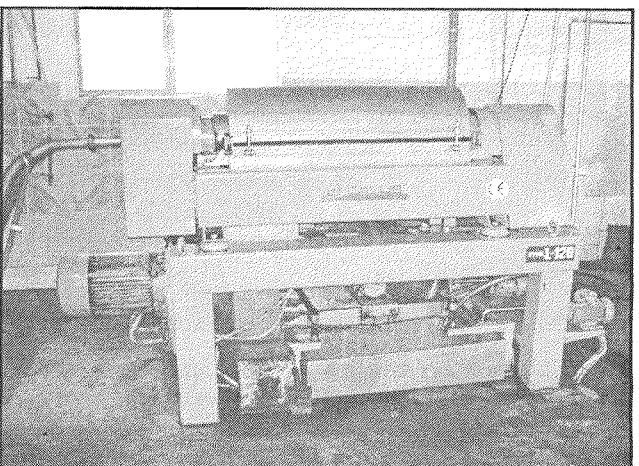
Ο πυρήνας λοιπόν με την παραπάνω μορφή του (της στερεάς ύλης) χρησιμοποιείται σαν καύσιμο σε διάφορους καυστήρες. Υπάρχουν ειδικοί καυστήρες που

καίνε πυρήνα. Τέτοιοι μπορεί να είναι καυστήρες σε φουρνους, σε άλλα εργοστάσια κλπ.

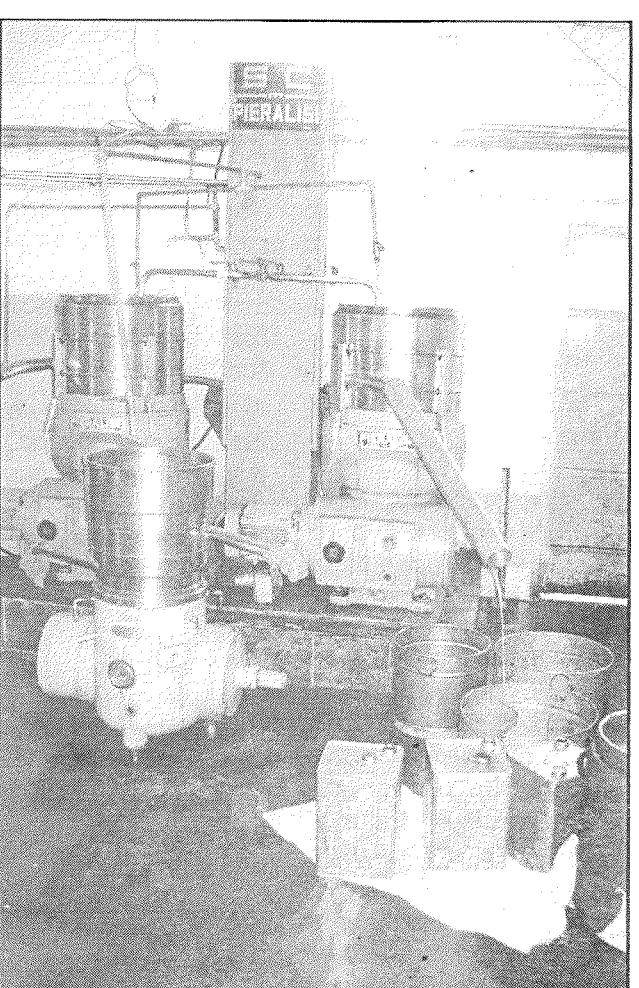
λειτουργίας του ελαιοτριβείου που περιγράψαμε παραπάνω, ο κ. Βασίλης Μπόκιας, ήδη



Αυτός ο πυρήνας μεταφέρεται από το φορτηγό στο εργοστάσιο και αποθηκεύεται σε σιλό για καύσιμο ύλη χρησιμοποιεί τον πυρήνα αυτόν για την παραγωγή ενέργειας. Με άλλα λόγια το ίδιο το ελαιοτριβείο ανακυ-



και για παραγωγή ενέργειας. Μάλιστα, λόγω του ότι μέσα του περιέχει και ποσότητα λα-



## Για τον καρπό της ελιάς

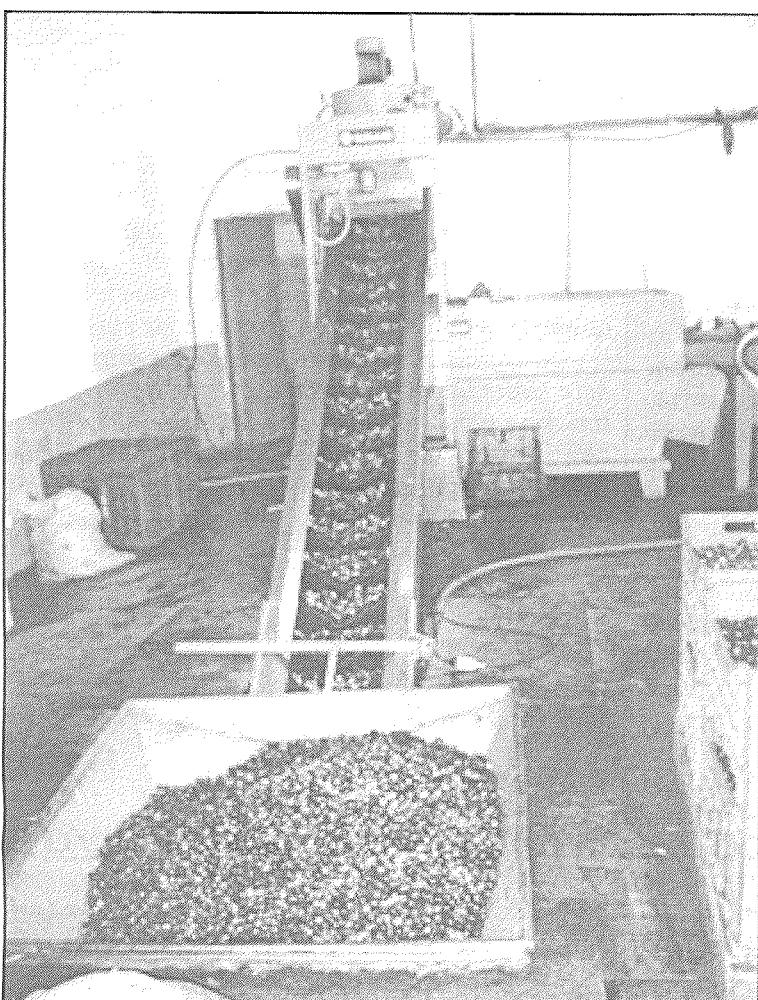
• Οι μαύρες ελιές συλλέγονται από τα δένδρα από τα μέσα Νοεμβρίου μέχρι τα μέσα Ιανουαρίου. Ο καρπός αριμάζει πάνω στο δένδρο.

• Οι ξανθές ελιές συλλέγονται από τα δένδρα από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι τα τέλη Νοεμβρίου. Ο καρπός συλλέγεται κάπως πιο πρώιμα. Αποτελούν πολύ καλό μεζέ για ούζο, τσίπουρο.

• Οι θρούμπες, ξεπικρίζουν από μόνες τους κατά την διάρκεια της ωρίμανσης πάνω στα δένδρα. Αυτές ευδοκιμούν στην Κρήτη, νησιά του Αιγαίου, Αττική.

διού, θεωρείται κατάλληλος για καλή παραγωγή ενέργειας. Στην όλη διαδικασία

είναι στην εποχή μας. Από τον πυρήνα αυτόν όμως με ειδική συνέχεια στην 6η σελ.



30 μέτρα, χωρίς να μεσολαβήσει ανθρώπινο χέρι.

Αναβατόριο, πλύσιμο απομάκρυνση των

του ιμάντα (στην χοάνη). Οι μαντας αναλαμβάνει να τις ανεβάσει ψηλά για να πλυθούν και να απαλ-

ελιές στον σπαστήρα.

Εκεί συνθίβονται και στην συνέχεια πέφτουν ακριβώς αποκάτω στον Μύλο ή Μάλαντζα.

Στον Μύλο

λαγούν στη συνέχεια από τα φύλλα. Μετά πέφτουν κάτω και ρέουν σε μια ραβδωτή κυλιόμενη βάση που έχει κενά για να διαχωρίζονται τα φύλλα από τις ελιές, αλλά και για να στραγγίζουν τα νερά με τα οποία πλένονται.

Στον πρώτο διαχωριστήρα

διαχωρίζεται ο



φύλλων, ζύγισμα, διαχωριστήρας, πυρήνας, λάδι, όλα λειτουργούν αυτόματα.

Ο παραγωγός εκείνο που κάνει είναι να κατεβάσει τις ελιές του ως την χοάνη του αναβατορίου. Στην συνέχεια δεν κάνει τίποτε άλλο παρά μόνο να παρακολουθεί τις αυτόματες

μηχανές. Κι εδώ υπάρχει ηλεκτρονικό χειριστήριο που εγγυάται την όλη λειτουργία των μηχανών του.

## Ηλεκτρονικό ζύγισμα.

Στον πρώτο διαχωριστήρα διαχωρίζεται ο

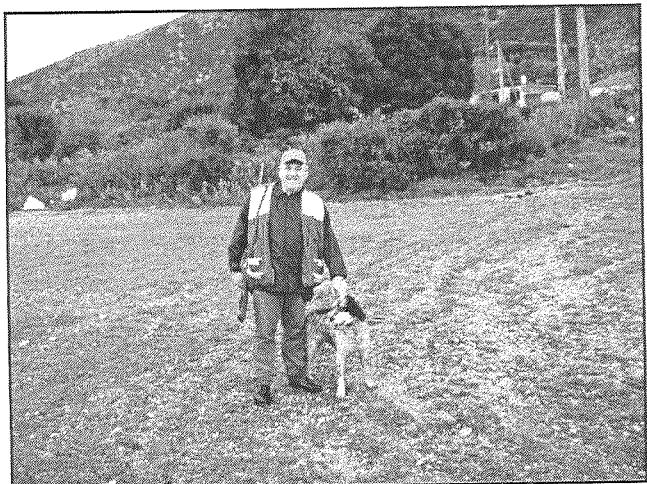




# Οι κυνηγοί ήρθαν στο Πολυστάφυλο

Κάθε χρόνο, από τον Νοέμβριο και μετά, βλέπουμε κυνηγούς στο Πολυστάφυλο. Τους συναντήσαμε στην πλαγιά του βουνού, όπου με τα σκυλιά και τα όπλα τους κυνηγούσαν πουλιά.

Καθώς το μέρος είναι δασωμένο με πυκνή βλάστηση και τα νερά τρέχουν πλούσια στις δυτικές υπώρειες του μεγαλοπρεπούς



όλοι μαζί για να κυνηγήσουν, αλλά και να γλεντήσουν. Γιατί, μετά το κυνήγι, μόλις βραδιάσει για τα καλά, όλοι μαζί κάθονται στο τζάκι σε μεγάλες παρέες 8-9 ατόμων και συζητούν, γελούν και εξιστορούν ο καθένας τις περιπέτειές τους. Υπάρχει διάχυτο ένα πνεύμα φιλίας που σφυρηλατείται με το πάθος και την ομορφιά του κυνηγιού. Άλλα, και στο κάτω-κάτω, το περπάτημα στο βουνό, το λιγότερο που μπορεί να σου προσφέρει (αν δεν βγάλεις λαγό ή μπεκάτσα κλπ), είναι να σου χαρίσει ένα δυνατό σώμα κι ένα καθαρό μυαλό, απαραίτητα για την καλή υγεία.

Βουνού του Μπαλντανεσιού, το μέρος προσφέρεται για πολύ κυνήγι. Έτσι, κάθε χρόνο πολλοί κυνηγοί συννεούνται και προγραμματίζουν να κατέβουν

Είναι από τις όμορφες στιγμές της ζωής, όταν πολλοί άνθρωποι συζητούν έτσι. Μαζί τους κάθονται και ο γνωστός μας τραγουδιστής Τάσος Μπακόλας.

# Οδοιπορικό στην Λάκκα

Συνέχεια από την 3η σελ.

επεξεργασία, μπορεί να εξαχθεί και ένα λάδι του που είναι γνωστό σαν πυρηνέλαιο. Αυτό χρησιμοποιείται για διάφορες άλλες χρήσεις, όπως στην σαπωνοποιία κλπ.

Διαχωριστήρας No: 2.

Αν τός διαχωρίζει το νερό από το λάδι. Και το μεν νερό χύνεται στο πίσω μέρος από την έξοδό του, ενώ το λάδι

χύνεται-ρέει από άλλον σωλήνα στο μπροστινό του μέρος.

Τελικά το λάδι ρέει καθαρό.

Τελικά, μετά την όλη διαδικασία, το λάδι ρέει καθαρό. Αγουρόλαδο πολλές φορές, και η γεύση του είναι πραγματικά του λαδιού με όλα της τα αρώματα και τις μοσχοβολιές. Γνήσιο και εγγυημένο λάδι.

Το λάδι της Λάκκας είναι από τα καλύτερα. Αυτό το καταλαβαίνει κανείς όταν το ρίχνει στο φαγητό, γιατί με λίγο λάδι της Λάκκας το φαγητό αμέσως παίρνει την γεύση του που χρειάζεται. Την διαφορά την καταλαβαίνει κανείς αν χρησιμοποιήσει άλλα-διάφορα λάδια, γιατί σε λίγα μέρη το λάδι είναι παχύ όπως της Λάκκας μας. Γι' αυτό άλλωστε τόσο το λάδι όσο και οι ελιές της Λάκκας

μας είναι περιζήτητες και οι έμποροι αλλά και τα μαγαζιά τις αναζητούν και τις έχουν και τις δείχνουν για τις καλύτερες.

Το ελαιοτριβείο του Βασίλη Μπό-



κια

Κάθε Νοέμβριο και Δεκέμβριο (κι ανάλογα τις χρονιές όσον αφορά την παραγωγή σε ελιές) το ελαιοτριβείο του κ. Μπόκια γεμίζει κόσμο. Γεμίζει από τον κόσμο της ελιάς. Άλλοι έρχονται κι άλλοι φεύγουν γεμάτοι λάδι. Τον επισκέπτονται για να πάρουν τον κόπο τους, το πολύτιμο λάδι. Οι μέρες του κόπου τους εδώ γίνονται μέρες χαράς, γιατί έχουν τα πάρουν τη σοδειά τους. Το χαμόγελο το διακρίνεις σε όλους.

Κι εμείς λέμε να είναι ευλογημένο το λάδι φίλοι μας, που με τόσο κόπο και μόχθο αγωνιστήκαμε να το βγάλετε.

Και του χρόνου! Να έχετε καλή σοδειά οι παραγωγοί και καλό λάδι να βγάλετε.

# Η γιαγιά πλέκει δίπλα στο τζάκι

Άσσος. Νοέμβριος 2008. Καθώς επέστρεφα από το Πολυστάφυλο, σταμάτησα στην καφετέρια κ. Σταύρου, στον Άσσο. Εκεί, μόλις πλησίασα στο τζάκι για να ζε-

δούλευαν σαν την μηχανή και γνώριζαν πιθανόν, χωρίς αυτή να βλέπει αυτό που έπλεκε.

Το θέαμα μας φέρνει πίσω, πολύ πίσω, στα μικρά μας χρόνια. Θυμό-

λόβερ και τόσα άλλα.

Ποιος δεν θυμάται την γιαγιά, όπου βάζαμε το ψωμάκι μας δίπλα της για να ζεσταθεί και να το φάμε; Μόνο που τότε δεν είχαμε καρέκλες, αλλά υπήρχαν δύο ψάθες (δεξιά κι αριστερά στο τζάκι) και συχνά αποκομόμασταν εκεί. Το τζάκι τότε έπαιζε και τον ρόλο της θέρμανσης. Δεν υπήρχε άλλο θερμαντικό μέσο κι όλοι μαζευόμασταν εκεί. Και, θέλεις η μαγεία και το μυστήριο που εξέπεμπε η φωτιά, θέλεις ότι μόνο αυτό μας ζέστανε, όλοι μας ήμασταν πολύ πιο κοντά σαν οικογένειες. Μετά, όταν βγήκαν τα καλοριφέρ, ο καθένας τραβάει στο δωμάτιό του και η οικογένεια δεν έχει πλέον τόσο ισχυρούς δεσμούς όπως τότε.



σταθώ (ήταν βράδυ κι έκανε κρύο) είδα την γιαγιά να κάθεται δίπλα του. Η γιαγιά κυττούσε εμένα αλλά τα χέρια της δεν έχαναν... πόντο. Τα χέρια της

μαστε κι εμείς τις μανάδες και τις γιαγιάδες μας που κάθονταν κι αυτές δίπλα στην φωτιά κι έπλεκαν. Και τότε έπλεκαν τσουρέπια, γάντια μάλλινα, που-

**ΟΜΙΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
WEST SIDE COAST  
ΠΑΥΛΟΣ ΔΗΜΗΤΟΒΑΣ**

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΟΙΚΟΔΟΜΙΚΩΝ ΑΔΕΙΩΝ  
ΑΝΤΙΠΑΡΟΧΕΣ (ΑΡΤΑ - ΠΡΕΒΕΖΑ)

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΠΑΥΛΟΣ ΝΤΟΒΑΣ  
ΠΟΛ/ΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ Τ.Ε. ΕΔΕ

ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΕΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ  
**“ΤΟ ΚΑΣΤΡΙ”**  
ΤΡΕΙΣ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΣ ΜΑΙΖΟΝΕΤΕΣ  
ΓΙΑ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΕΣ ΚΑΙ ΜΕΜΟΝΟΜΕΝΟΥΣ  
ΣΤΟ ΘΕΣΠΡΩΤΙΚΟ  
ΥΠΕΥΘΥΝΗ: ΑΥΡΑ ΝΤΟΒΑ  
ΤΗΛ. 26830 31225, ΚΙΝ. 6945374642

ΓΡΑΦΕΙΑ:  
ΘΕΣΠΡΩΤΙΚΟ ΠΡΕΒΕΖΑΣ: Ν. ΖΕΡΒΑ 9, 48 300 ΤΗΛ./FAX: 26830 31 225  
ΑΡΤΑ: ΜΑΚΡΥΓΙΑΝΝΗ 16, 47 100, ΤΗΛ.: 26810 22682, FAX: 26810 75193

**SHELL GAS**

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΙΣ ΜΟΝΑΔΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ  
ΓΙΑ ΒΙΟΤΕΧΝΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΤΟΙΚΙΕΣ  
ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΦΙΑΛΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ Ν. ΠΡΕΒΕΖΑΣ

ΤΗΛ. 26830 31225  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΣΤΩΡΚ: 6932610552



