

Κόκορας Μπαρδουνιώτικος

Επική νοστιμιά, ζόρικη καταγωγή μ' ευγενικές συνάφειες και μακρινές ρίζες, ένα πιάτο για γεύμα με την λαογραφία. Ο κούρος των Βαρδουνίων ή κόκορας μπαρδουνιώτικος είναι ο ανεπανάληπτος κοκκινιστός κόκορας της Μάνης ! Τελεία...

Κάνει караμπόλα στα αρώματα της βυζαντινής κουζίνας –και το καυχιέται-, παίζει στο γήπεδό του με τα τοπικά υλικά και ξεπερνά το δύσβατο θέμα της ιστορίας, Μια απίστευτα υπέροχη γεύση που μπορεί να γίνει και με κοτόπουλο. Όσοι τη δοκίμασαν ξαναζήτησαν να φάνε αυτό το νοστιμότατο φαγητό.

Η συνταγή προέρχεται από τα Μπαρδούνια της (Λακωνικής) Μάνης...



ΥΛΙΚΑ για 6-8 άτομα

1 χωριάτικο κόκορα 1 $\frac{1}{2}$ – 2 κιλά κομμένο σε μερίδες, 1 φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο, 4-5 κρεμμύδια κομμένα σε χοντρά κομμάτια, 1 ποτήρι κρασιού κόκκινο κρασί, $\frac{1}{2}$ κιλό τριμμένη φρέσκια ντομάτα, 2 κουταλιές πελτέ, 2 φύλλα δάφνης, 3 σκελίδες σκόρδο, 5-6 σπυράκια μπαχάρι, 1 κοφτό κουταλάκι κανέλα, 150 γραμ κεφαλοτύρι κομμένο σε μικρά κομμάτια, (κύβους), 50 γραμ τριμμένη ξερή μυζήθρα, 100 γραμ κεφαλογραβιέρα κομμένη σε μικρά κομμάτια, αλάτι, πιπέρι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το λάδι σε μια βαθιά κατσαρόλα και σοτάρουμε τις μερίδες του κόκορα μέχρι να

ροδοκοκκινίσουν. Αν δεν χωράνε όλες μαζί κάντε το σε 2 δόσεις. Βάλτε το σοταρισμένο κόκορα σε μια πιατέλα..

2. Ρίξτε μέσα στη κατσαρόλα το κρεμμύδι, σοτάρετέ το καλά και στη συνέχεια ξαναβάλτε τη κότα μέσα στη κατσαρόλα..

3. Ρίξτε τα φύλλα της δάφνης, το σκόρδο, το μπαχάρι, πασπαλίστε με τη κανέλα και σβήστε με το κόκκινο κρασί.

4. Διαλύστε τον πελτέ σε 1 νεροπότηρο νερό και αδειάστε τον μέσα. Αλατίστε ελαφρά και πιπερώστε. Χαμηλώστε τη φωτιά, σκεπάστε τη κατσαρόλα και αφήστε τον κόκορα να μαγειρευτεί για 1 ώρα.

5. Μειώστε ακόμα περισσότερο τη φωτιά, ρίξτε μέσα τη πασπαλισμένη μυζήθρα καθώς και τα κομματάκια από το κεφαλοτύρι και τη κεφαλογραβιέρα.

6. Φέρτε 2 βόλτες με ξύλινη κουτάλα το φαγητό να μισολειώσουν τα τυριά και το σερβίρετε ζεστό στο τραπέζι.

7. Το συνοδεύετε με μακαρόνια ή πατάτες τηγανητές..

8. Σημείωση. Μερικές καλές νοικοκυρές σε τούτο τον κόκορα λίγο πριν βάλουν το τυρί προσθέτουν και 1 φλιτζ τσαγιού πράσινες τσακιστές ελιές που ομολογουμένως είναι πεντανόστιμες.

**Κάντε το, το φαγητό σας θα γίνει τέλειο ! Και...καλή σας
Απόλαυση !!!**

Η προέλευση των Κρητικών ονομάτων

Για την καταγωγή των σημερινών κρητικών οι απόψεις διίστανται. Ξένοι επιστήμονες όπως ο αρχαιολόγος Άρθουρ Έβανς και ο Εβραίος Γκόρντον, ισχυρίζονται πως οι Κρητικοί κατάγονται από Αιγύπτιους, Άραβες ή Βερβερίνους. Αντίθετα Έλληνες επιστήμονες όπως ο Γεώργιος Σταματογιαννόπουλος και ο Άρης Πουλιανός μιλούν για συνέχεια από τους αρχαίους Έλληνες...

-ΑΚΗΣ...Η ΚΑΤΑΛΗΞΗ ΤΩΝ ΕΠΩΝΥΜΩΝ ΑΥΤΩΝ ΠΡΟΕΡΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΜΑΝΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΚΡΗΤΗ !

Εμείς εδώ δεν θα λύσουμε αυτή τη διαφωνία, αλλά θα ασχοληθούμε με την προέλευση των Κρητικών ονομάτων, με τη βοήθεια του εξειδικευμένου site

“Τα εις -άκης είναι τα παλαιότερα από τα επώνυμα με τις τυπικές μανιάτικες καταλήξεις. Τα συναντάμε ήδη σε διάφορα έγγραφα που έχουν φτάσει ως εμάς και χρονολογούνται απ’ το 1600 και εξής. Τα ανωτέρω επώνυμα είχαν αρχικώς υποκοριστική σημασία, που αργότερα εξελίχθηκε σε πατρωνυμική.

Ο σχηματισμός τους έπαψε, καθώς φαίνεται, οριστικά γύρω στα 1800, οπότε τα επώνυμα αυτά αντικαταστάθηκαν από εκείνα που έχουν καταλήξεις -έας και -άκος, τα γνωστά τυπικά μανιάτικα. Τα επώνυμα με τις καταλήξεις σε -άκης διατηρούνται μέχρι τελευταία στη μανιάτικη αποικία της Κορσικής, γιατί η ιστορική μοίρα των Μανιατών αυτών υπήρξε διαφορετική.

Γνωρίζουμε βέβαια ότι τα επώνυμα σε -άκης επιχωριάζουν σήμερα κυρίως στην Κρήτη. Αυτός είναι ένας λόγος, που μερικοί Μανιάτες, όχι λόγιοι ασφαλώς, πιστεύουν ότι όσοι έχουν τέτοια επώνυμα, κατάγονται από το ανωτέρω νησί.

Φαίνεται ότι πολλοί οδηγήθηκαν σ’ αυτή την εσφαλμένη αντίληψη, επειδή τα ονόματα αυτά έπαψαν να σχηματίζονται

κατά τη νεώτερη περίοδο. Άλλος λόγος που προκαλεί τη σύγχυση είναι ότι και οι Μανιάτες παλαιότερα φορούσαν βράκες.

Οπωσδήποτε πρέπει να εγκαταστάθηκαν Κρητικοί στη Μάνη καθώς και Μανιάτες στην Κρήτη, αλλά υστερότερα, ιδιαίτερα στις κρίσιμες ιστορικές στιγμές, όπως τα 1669 (υποταγή της Κρήτης στους Τούρκους), καθώς και στα 1715 (ανακατάληψη της Πελοποννήσου από τους Τούρκους) και 1770 (μετά τα Ορλωφικά). Συνεπώς, τα επώνυμα αυτά δεν έχουν καμιά σχέση με τα παλαιότερα μανιάτικα, που υπήρχαν, όπως είδαμε, πριν από το 1600.

Συνάγεται, εξάλλου, με βάση τη μελέτη των παλαιότερων κρητικών εγγράφων, ότι ονόματα σε -άκης ουσιαστικά δεν συναντώνται στην Κρήτη πριν από το 1700. Απ' αυτό πρέπει να δεχτούμε ότι είναι πιθανότερη η μανιάτικη επίδραση στο σχηματισμό των κρητικών επωνύμων. Ο λόγος της υπάρξεως των ανωτέρω επωνύμων στη Μάνη οφείλεται στο γεγονός ότι προέρχονται από ένα παλαιό βυζαντινό πολιτιστικό στρώμα.

Τα παλαιότερα αυτά ονόματα είχαν αρχική κατάληξη σε -άκιος (πρβλ. Σταυράκιος, Ισαάκιος), που μετέπεσε σε -άκης. Αυτά διατηρήθηκαν στην Κρήτη, ενώ στη Μάνη μετά το 1800 αντικαταστάθηκαν από τα επώνυμα σε -έας και -άκος. Όπως ήδη αναφέραμε, τα επώνυμα σε -άκης είναι τα παλαιότερα.

Τα επώνυμα σε -άκης δεν συναντώνται σε μίαν ορισμένη περιοχή της Μάνης, αλλά σε όλη την έκτασή της.”

ΠΗΓΗ: <http://greesurnames.blogspot.gr/>

Κοτόπουλο γεμιστό με φιδέ από Λέσβο

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΦΙΔΕ (Άγρας) - Παραδοσιακή συνταγή από τη Λέσβο

Στο άκουσμα και μόνο της λέξης “φιδές” το μυαλό μας πάει κατευθείαν σε ασθένειες και άνοστα πιάτα ίασης. Στην Άγρα όμως οι άνθρωποι διακατέχονται από την “ασθένεια” του καλού

φαγητού αξιοποιώντας από τη μία την παράδοση και από την άλλη τη φαντασία. Το πιάτο που θα φτιάξουμε σήμερα αποτελεί μία από τις σπεσιαλιτέ της περιοχής με μόνη διαφορά ότι ο φιδές είναι χειροποίητος κατευθείαν από τα εργαστήρια του Αγροτουριστικού Γυναικείου Συνεταιρισμού του χωριού.

Φτιάχεται κυρίως με πέρδικα καθώς όπως έχουμε ξαναπεί η Άγρα είχε πάντα την ξακουστή φήμη ως τόπος κυνηγιού. Παρόλα αυτά η βάση ναί μεν παραμένει ίδια όμως το πουλερικό αντικαθίσταται με κοτόπουλο. Μία γρήγορη και νόστιμη συνταγή για όλη την οικογένεια από την ορεινή Άγρα εμπλουτίζοντας ακόμη περισσότερο τον λεσβιακό τσελεμεντέ...

ΥΛΙΚΑ

1 κοτόπουλο
250 γρ φιδές χειροποίητος
250 γρ ντοματάκι ψιλοκομμένο
1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
1 ποτήρι λάδι
1 μέτριο κρεμμύδι
1 σκελίδα σκόρδο
1 κουταλιά αλάτι
ξύλο κανέλας
1 φύλλο δάφνης
αλάτι & πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αφού καθαρίσουμε και κόψουμε σε κομμάτια το κοτόπουλο το πλένουμε καλά. Αφού το αφήσουμε λίγο να στραγγίξει το σοτάρουμε στο καυτό λάδι και στη συνέχεια προσθέτουμε τοματάκι και πελτέ. Ρίχνουμε και τρία ποτήρια νερό και αφήνουμε να βράσει. Μετά από λίγη ώρα ρίχνουμε και το φιδέ και χαμηλώνουμε τη φωτιά αφήνοντας το να βράζει.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !!

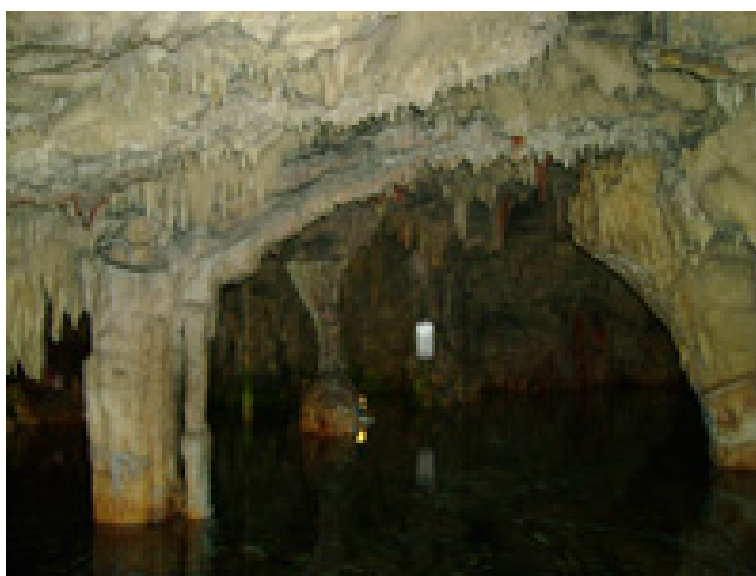
Μια γνωριμία με τη Μάνη !

Η Μάνη (Μεσσηνιακή και Λακωνική) είναι, κατά κάποιο τρόπο, ακόμα και σήμερα σε μεγάλο βαθμό ανεξερεύνητη και όχι ευρέως γνωστή. Αξίζει λοιπόν να προβάλλουμε επιγραμματικά κάποια μέρη και ομορφιές και της Μεσσηνιακής και της Λακωνικής Μάνης. Αυτό θα το κάνουμε με τη βοήθεια του site www.exploremani.gr που εξειδικεύεται στην περιοχή.

Εδώ θα διαβάσετε λεπτομέρειες και άγνωστες πληροφορίες (ιστορικές και τουριστικές) για αρκετά μέρη και αξιοθέατα και θα βρείτε ακόμα και τηλέφωνα και ώρες λειτουργίας.

Ας περάσουμε λοιπόν να τα δούμε αναλυτικά...

[Σπήλαια Διρού και το Νεολιθικό Μουσείο](#)



Χαρακτηρίζεται ως το ωραιότερο λιμναίο σπήλαιο του κόσμου. Αποτελείται από τρία σπήλαια: την Αλεπότρυπα, το Καταφύγγι και τη Βλυχάδα που είναι επισκέψιμο.

Εξερευνήθηκαν πρώτη φορά το 1950 από το ζεύγος σπηλαιολόγων Πετρόχειλου. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό χώρο κυμαίνεται από 16-20ο C και στο νερό 12ο C. Η επίσκεψη του γίνεται με μικρές βάρκες και τον βαρκάρη να σας ξεναγεί στην ιστορία του σπηλαίου. Το μήκος της τουριστικής διαδρομής είναι 1.200 μέτρα λιμναία και 300 μέτρα χερσαία, ενώ η διάρκεια επίσκεψης είναι 20' -25' λεπτά με την βάρκα και άλλα 5'-10' με τα πόδια.

Στο Νεολιθικό Μουσείο, που βρίσκεται πλησίον του σπηλαίου, εκτίθενται ανεκτίμητα σε ιστορική αξία ευρήματα των παλαιολιθικών χρόνων.

Τα σπήλαια Διρού και το Νεολιθικό Μουσείο είναι ένας από τους σημαντικότερους πόλους έλξης των επισκεπτών στη Μάνη.

Πληροφορίες: Σπήλαια Διρού

Ώρες λειτουργίας: 08:30-17:30

Τηλέφωνο: (+30) 27330 52222-3 Νεολιθικό Μουσείο Διρού
Ώρες λειτουργίας: 08:30-15:00, Δευτέρα κλειστά Τηλέφωνο: (+30) 27330 52233

[Ακρωτήριο Ταίναρο \(Κάβο Ματαπάς\)](#)



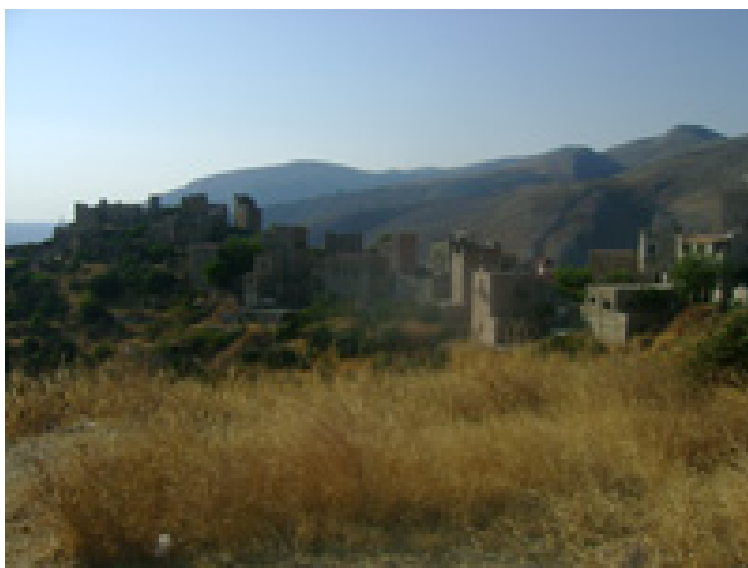
Εδώ υπήρχε σύμφωνα με τον Πausανία ο ναός του Ταινάρριου Ποσειδώνα, ο οποίος λατρευόταν ιδιαίτερα από τους Λάκωνες και αποτέλεσε κέντρο του “Κοινού των Ελευθερολακώνων”.

Είναι πολύ πιθανό ο ναός του Ποσειδώνα να βρίσκεται λίγο πιο πέρα από το εκκλησάκι του Ασωμάτου, το οποίο για να χτιστεί χρησιμοποιήθηκαν υλικά από τον αρχαίο ναό. Σε μικρό και απομονωμένο σπήλαιο του Ταινάρου αναφέρεται η ύπαρξη νεκρομαντείου του Ποσειδώνα ή Ψυχοπομπείου τόσο από τον Πausanias, όσο και από τον Πλούταρχο.

Εκεί λέγετε πως υπήρχαν οι Πύλες του 'Αδη. Αφήστε το αυτοκίνητο σας και ακολουθήστε το μονοπάτι που οδηγεί στο νοτιότερο σημείο της ηπειρωτικής Ευρώπης, στον Φάρο του Ταινάρου. Η διαδρομή διαρκεί 20-30 λεπτά αλλά μόλις φτάσετε θα σας ανταμείψει με την αίσθηση της απόλυτης ελευθερίας.

Ο Φάρος του Ταινάρου χτίστηκε το 1882 από Γάλλους, ανακαινίστηκε το 1950 και συνεχίζει έως σήμερα ακάθεκτος να παρέχει τις υπηρεσίες του στους ναυτικούς.

[Βάθεια](#)



Ίσως ο πιο εντυπωσιακός και γραφικός οικισμός της Μάνης, μπορεί να χαρακτηριστεί ως ο Παρθενώνας της Μανιάτικης αρχιτεκτονικής.

Διαθέτει πολυάριθμους καλοδιατηρημένους πύργους σε οχυρωματική διάταξη, οι οποίοι είχαν ανακαινιστεί από τον ΕΟΤ την δεκαετία του 80 και λειτούργησαν ένα διάστημα ως ξενώνες.

Στην Βάθεια υπάρχουν πολλές εκκλησίες που οικοδομήθηκαν με υλικά από την αρχαία πόλη Καινήπολις που βρισκόταν στην γύρω περιοχή.

[Αρεόπολη \(Τσίμοβα\)](#)



Η Αρεόπολη λέγεται πως ήταν αφιερωμένη στον Άρη, το θεό του πολέμου(πόλη του Άρη). Μια βόλτα στο ιστορικό κέντρο και στα στενά σοκάκια της θα ανταμείψει τον επισκέπτη.

Να επισκεφθείτε την όμορφη εκκλησία των Παμμεγίστων Ταξιαρχών με το μεγάλο καμπαναριό και την λιθόστρωτη πλατεία (17ης Μαρτίου 1821) , στην οποία στις 17 Μαρτίου του 1821 έγινε η ορκωμοσία των Μανιατών δίνοντας το έναυσμα της επανάστασης. Στην κεντρική πλατεία της Αρεόπολης, την Πλατεία των Αθανάτων, υπάρχει ο ανδριάντας του Πετρόμπεη Μαυρομιχάλη.

[Λιμένι και Πύργος Πετρόμπεη Μαυρομιχάλη](#)



Μια βόλτα στο ιστορικό και συνάμα γραφικό λιμανάκι του Λιμενιού θα σας προσφέρει στιγμές χαλάρωσης και ηρεμίας. Στο Λιμένι δεσπόζει ο Πύργος του Πετρόμπεη Μαυρομιχάλη, κτιριακό συγκρότημα ανεκτίμητης αξίας, που ανήκε στον γνωστό αρχηγό-μπέη της Μάνης που πρωταγωνίστησε στην επανάσταση του 1821.

Ο πύργος αποτέλεσε το στρατηγείο των Μανιατών στην επανάσταση και σήμερα προορίζεται για το Μουσείο Μέσα Μάνης. Επισκεφτείτε ακόμα για φωτογραφίες τον ερειπωμένο Ναό της Παναγιάς της Βρεττής που βρίσκεται στην κάτω είσοδο του χωριού.

[Μονή Ντεκούλου ή Δεκούλου](#)



Επισκεφτείτε την μοναδική Μονή Ντεκούλου του 16ου αιώνα με την τρισυπόστατη εκκλησία της Ζωοδόχου Πηγής, του Αγίου Νικολάου και Παντελεήμονος που βρίσκεται εντός της Μονής. Στην εκκλησία θα δείτε σπάνιες αγιογραφίες που απεικονίζουν μεταξύ άλλων τον Παντοκράτορα περιτριγυρισμένο από το ζωδιακό κύκλο. Το 1770 υπογράφηκε εδώ μεταξύ του Θεόδωρου Ορλώφ, της οικογενείας Μαυρομιχάλη και των υπόλοιπων Μανιατών η συμφωνία με την οποία ξεκίνησε η επανάσταση του 1770 κατά των Τούρκων, γνωστή ως Ορλωφικά.

[Κάστρο Κελεφάς](#)



Το Κάστρο της Κελεφάς, κτίστηκε το 1670 από Τούρκους με τη συνεργασία του Μανιάτη πειρατή Λυμπεράκη Γερακάρη. Σήμερα διασώζονται τμήματα των εξωτερικών τειχών, δύο πύργοι και

κάποια χαλάσματα από κτίσματα στο εσωτερικό του. Το Κάστρο της Κελεφάς δεσπόζει σε ολόκληρη την περιοχή του όρμου του Οιτύλου. Αξίζει μια επίσκεψη για να απολαύσετε την υπέροχη θέα.

[Γύθειο και Νησίδα Κρανάη](#)



Ξεναγηθείτε στο Γύθειο με το γραφικό λιμάνι, την ιδιαίτερη αρχιτεκτονική με τα υπέροχα διώροφα και τριώροφα νεοκλασικά του και το αμφιθεατρικό χτίσιμο της πόλης που σε παραπέμπει σε νησί.



Στη νησίδα Κρανάη, σύμφωνα με την παράδοση, διανυκτέρευσε ο Πάρης με την Ωραία Ελένη πριν από το ταξίδι τους για την Τροία. Στη νησίδα βρίσκεται ο επιβλητικός πύργος του Τζανετάκη – Γρηγοράκη που χτίστηκε το 1829 από τον ομώνυμο στρατηγό της επανάστασης, πλέον έχει αναστηλωθεί και λειτουργεί ως λαογραφικό μουσείο της Μάνης.

[Στούπα](#)



Ένα από τα πιο όμορφα χωριά της Μεσσηνιακής Μάνης. Εδώ ο Νίκος Καζαντζάκης εμπνεύστηκε και έγραψε το βίο του Αλέξη Ζορμπά. Στη θέση των αρχαίων Λεύκτρων θα δείτε τα ερείπια του φράγκικου κάστρου.

Οι όμορφες παραλίες της Στούπας και της Καλόγριας προσελκύουν πλήθος κόσμο του καλοκαιρινούς μήνες.

[Καρδαμύλη](#)



Μαγευτικός πετρόκτιστος οικισμός με μεγάλη ιστορία. Την αναφέρει ο Όμηρος μεταξύ των πόλεων που είχε υποσχεθεί να χαρίσει ο Αγαμέμνονας στον Αχιλλέα αν παντρευόταν μια από τις κόρες του, την Ιφιάνασσα, τη Λαοδίκη ή τη Χρυσόθεμη.

Η Καρδαμύλη έπαιξε σημαντικό ρόλο κατά την προετοιμασία της επανάστασης του 1821. Σήμερα μπορείτε να περπατήσετε στα σοκάκια και να θαυμάσετε τους ιστορικούς Πύργους και Πυργόσπιτα της. Εάν είστε λάτρης της πεζοπορίας μπορείτε να κάνετε μια εξόρμηση στο φαράγγι του Βυρού, με μήκος περίπου 20 χλμ., σε μια διαδρομή εντυπωσιακή μέσα από άγρια τοπία και πλούσια βλάστηση.

Μην χάσετε την μεγαλοπρεπή βυζαντινή εκκλησία του Αγ. Σπυρίδωνα , τους τάφους των Διόσκουρων που είναι λαξεμένοι σε βράχο κοντά στο φαράγγι του Βυρού και τα ερείπια του μεσαιωνικού κάστρου.

ΠΗΓΗ: <http://www.exploremani.gr>

Η εθνική επιχείρηση εξελληνισμού τοπωνυμίων

**ΣΤΗ ΦΩΤΟ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΠΑΛΑΙΟ ΚΡΑΤΙΚΟ ΕΓΓΡΑΦΟ ΠΟΥ ΑΝΑΚΟΙΝΩΝΕΙ
ΜΕΤΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΟΠΩΝΥΜΙΩΝ**

ΠΡΙΝ ΛΙΓΟ ΚΑΙΡΟ ΞΕΚΙΝΗΣΑΜΕ ΕΝΑ ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΑ ΠΑΛΑΙΑ ΤΟΠΩΝΥΜΙΑ ΧΩΡΙΩΝ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ ΚΑΙ ΚΑΝΑΜΕ ΑΡΧΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΗΣΟ. ΤΟ ΘΕΜΑ ΠΡΟΣΕΛΚΥΣΕ ΠΟΛΛΟΥΣ ΑΝΑΓΝΩΣΤΕΣ ΚΑΙ ΘΑ ΤΟ ΣΥΝΕΧΙΣΟΥΜΕ ΠΡΟΣΕΧΩΣ ΚΑΙ ΜΕ ΤΙΣ ΥΠΟΛΟΙΠΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ.

ΩΣΤΟΣΟ ΑΞΙΖΕΙ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΩΣ ΝΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΜΙΑ ΑΝΑΦΟΡΑ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΜΕΤΟΝΟΜΑΣΙΕΣ ΤΟΠΩΝΥΜΙΩΝ ΟΙ ΟΠΟΙΕΣ-ΟΠΩΣ ΘΑ ΔΟΥΜΕ-ΠΡΟΕΚΥΨΑΝ ΣΤΗΝ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΠΟ ΜΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΚΡΑΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΕΞΕΛΛΗΝΙΣΜΟΥ ΤΟΠΩΝΥΜΙΩΝ ΣΤΟΝ ΣΗΜΕΡΙΝΟ ΕΛΛΑΔΙΚΟ ΧΩΡΟ.

ΝΟΜΙΖΩ ΠΩΣ ΑΞΙΖΕΙ ΤΟΝ ΚΟΠΟ ΛΟΙΠΟΝ ΝΑ ΑΝΑΔΗΜΟΣΙΕΥΣΟΥΜΕ ΕΝΑ ΚΕΙΜΕΝΟ (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΕΓΑΛΟ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ) ΤΟΥ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΔΗΜΗΤΡΗ ΛΙΘΟΞΘΟΥ Ο ΟΠΟΙΟΣ ΕΙΔΙΚΕΥΕΤΑΙ ΣΕ ΚΑΤΙ ΤΕΤΟΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΛΙΓΟΙ ΤΑ ΑΓΓΙΖΟΥΝ ! ΑΣ ΠΑΡΟΥΜΕ ΜΙΑ ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΚΤΕΤΑΜΕΝΑ ΑΠΟΣΠΑΣΜΑΤΑ...



” Κάποιος που θα ανοίξει ένα χάρτη της Ελλάδας κλίμακας 1: 500.000, εκτός από τα ονόματα των οικισμών (χωριών και πόλεων), θα διαβάσει τα ονόματα βουνών, ποταμών, λιμνών, θαλασσών, νησιών, κόλπων και ακρωτηρίων. Αυτά είναι τα πιο γνωστά, τα “μεγάλα” τοπωνύμια.

Αν πάρει στα χέρια του ένα χάρτη 1: 50.000, θα μπορέσει επίσης να δει, τα ονόματα που έχουν οι βρύσες, τα ρέματα, οι βουνοκορφές, οι ράχες, οι λάκκες, οι κάμποι, οι λόγγοι, τα κάστρα, τα μοναστήρια, τα ξωκλήσια, οι όρμοι και οι παραλίες. Όλα αυτά θεωρούνται μικροτοπωνύμια.

Τέλος, αν ξεφυλλίσει ένα βιβλίο συλλογής μικροτοπωνυμίων μιας περιοχής, θα βρει επιπλέον ονόματα για χώματα, αμμούδες, πέτρες, βράχια, μάρμαρα, γκρεμούς, λαγκάδια, διάσελα, γούβες, πλεύρες, στενά, σπηλιές, βάλτους, καταβόθρες, φωλιές, τρύπες, λιβάδια, δέντρα, αμπέλια, χωράφια, καλύβια, αχούρια, μαντριά, αλώνια, περιβόλια, αυλάκια, κανάλια, γεφύρια, στέρνες, πηγάδια, λουτρά, πύργους, βίγλες, καμίνια, μύλους, χάνια, μνήματα, χαλάσματα, ρούγες, στράτες, διβάρια και άλλα πολλά.

Εάν υπολογίσουμε ότι σε κάθε έναν από τους 13.180 οικισμούς της χώρας (απογραφή 2001), αναλογούν από 50 έως 100 μικροτοπωνύμια, γίνεται φανερό ότι ο τοπωνυμικός θησαυρός της Ελλάδας, αριθμεί περίπου ένα εκατομμύριο λέξεις. Πρόκειται βέβαια για έναν καλά κρυμμένο θησαυρό, που όπως θα εξηγήσουμε στη συνέχεια, το ελληνικό κράτος δεν επιθυμεί την ανακάλυψή του...

...Η σημασία ενός τοπωνυμίου, την εποχή της ονοματοδοσίας, είναι απολύτως κατανοητή, καθώς το τοπωνύμιο παίρνει το όνομα από την ομιλούμενη γλώσσα των κατοίκων της περιοχής που βρίσκεται...

...Όσο το όνομα του τοπωνυμίου αποτελεί και λέξη (ή λέξεις) του καθημερινού λεξιλογίου, της ζωντανής γλώσσας, οι υπάρχουσες γενιές κατανοούν και τη σημασία του. Από ένα σημείο και μετά όμως, το τοπωνύμιο μπορεί να χρησιμοποιείται, δίχως αυτοί που το αναφέρουν να καταλαβαίνουν πια τι εννοεί. Γίνεται έτσι ένα “παράξενο” όνομα, μια άγνωστη λέξη, που όμως οι άνθρωποι εξακολουθούν να χρησιμοποιούν, συχνά με φωνητική αλλοίωση, για να δηλώσουν τον ίδιο τόπο που δήλωναν και οι πρόγονοί τους...

...Αντλώντας παραδείγματα από το τοπωνυμικό υλικό της νοτιοδυτικής Πελοποννήσου [Georgacas – McDonald 1968, σ. 114, 116, 126, 128, 163, 200, 238], βλέπουμε ότι οι κάτοικοι δέκα χωριών της περιοχής ονομάζουν “Οβορό”, δέκα αντίστοιχες τοποθεσίες, κατανοώντας και την, άγνωστη για τους περισσότερους Ρωμιούς, σημασία της λέξης, που είναι ο στάβλος, η στάνη, το μαντρί.

Όμως το τοπωνύμιο “Ποτόκι”, που συναντάτε σαν όνομα ρεμάτων, σε εννέα χωριά της ίδιας περιοχής, είναι τόσο για τους ντόπιους, όσο και για όλους τους Ρωμιούς μια άγνωστη λέξη.

Στη μία περίπτωση, το τοπωνύμιο “Οβορός”, είναι η λέξη “Obor” των νότιων σλαβικών γλωσσών, που σημαίνει το στάβλο, στην άλλη δε, το τοπωνύμιο “Ποτόκι” είναι η λέξη “Potok”, κοινή σε όλες τις σλαβικές γλώσσες, που σημαίνει το ρέμα, το χείμαρρο.

Μελετώντας το τοπωνυμικό αυτής της περιοχής, θα δούμε ότι χρησιμοποιούνται και άλλες σλαβικές λέξεις ως τοπωνύμια,

όπως η “Γλίνα / Glina” (8 φορές) για τα αργιλώδη εδάφη, ο “Βιρός / Vir” (10 φορές) για τα βαθιά μέρη του ποταμού, η “Κορίτα / Korito” (24 φορές) για τις ποτίστρες των ζώων, η “Μουτο(ι)άρα / Močur ή Močvara” (14 φορές) για τα στάσιμα ύδατα, η “Γρανίτσα / Granica” (15 φορές) για το όριο, το σύνορο.

Αν προχωρήσουμε την έρευνα για κάθε τοπωνύμιο χωριστά, θα δούμε για παράδειγμα, ότι με το όνομα “Γρανίτσα” υπάρχουν δύο οικισμοί στην Ελλάδα (στους νομούς Ευρυτανίας και Ιωαννίνων) και τέσσερα μετονομασμένα χωριά: Ανθόφυτον Αιτωλοακαρνανίας, Διακόπιον Φωκίδος, Λαφύστιον Βοιωτίας και Νυμφασία Αρκαδίας. Ψάχνοντας δε σε ένα γεωγραφικό λεξικό της Ευρώπης, θα βρούμε με το όνομα “Granica ή Granitsa”, τρία τοπωνύμια στη Βοσνία, ένα στη Βουλγαρία, ένα στην Κροατία, δέκα στην Πολωνία, ένα στη Ρωσία, ένα στην Ουκρανία και δεκαεπτά στη Γιουγκοσλαβία. Παρόμοιες αντιστοιχίες θα βρίσκαμε και για τα άλλα σλαβικά τοπωνύμια.

Το γεγονός αυτό μας οδηγεί στο συμπέρασμα ότι η σλαβική γλώσσα, ήταν κάποτε γλώσσα μεγάλου τμήματος του πληθυσμού της εξεταζόμενης περιοχής, αλλά και άλλων περιοχών της χώρας.

Στο ίδιο συμπέρασμα, έφτασε και ο Φαλμεράυερ, έχοντας μάλιστα στη διάθεσή του, κυρίως ονόματα οικισμών και όχι κάποιο πλουσιότερο υλικό μικροτοπωνυμίων... Η επιχείρηση εξελληνισμού, δεν αφορούσε βέβαια μόνο τα σλάβικα τοπωνύμια, γιατί στη χώρα υπήρχαν ακόμη, χιλιάδες τούρκικα, αρβανίτικα, βλάχικα, βενετσιάνικα λατινικά ή και άλλα αρχαιότερα (υπολείμματα ενός προελληνικού, βαλκανικού υποστρώματος)...

Η διοίκηση του νεοσύστατου ελληνικού κράτους, εκδήλωσε από την αρχή της συγκρότησής της, την αρχαιολατρία της, όταν στους πρώτους νόμους για τη διοικητική διαίρεση της χώρας, άρχισε να δανείζεται ονόματα από την ελληνική αρχαιότητα για να ονομάσει τις περιφέρειες, τους νομούς, τις επαρχίες, τους δήμους και τους οικισμούς, παραβλέποντας τις παλιές

ιστορικές ονομασίες.

Πολύ γρήγορα το όνομα Μοριάς αντικαταστάθηκε από την Πελοπόννησο, η Ρούμελη από τη Στερεά, ο Έγριπος από την Εύβοια.

Στο πρώτο διάταγμα της 3ης Απριλίου 1833 “Περί της διαιρέσεως του βασιλείου και της διοικήσεώς του” [Χουλιάρκης 1973, σ. 97 – 99], αντί για Καρλέλι, Ζυγό, Βλοχό, Βενέτικο, Βλαχοχώρια, Δερβενοχώρια, Κράβαρα, Απόκουρο, Λεπάντο, Βοδονίτσα, Νεγκρεπόντε, βρίσκουμε

στη Ρούμελη: Αιτωλία, Ακαρνανία, Φωκίδα, Λοκρίδα, Βοιωτία, Αττική και Εύβοια.

Στο Μοριά, εξαφανίζονται οι περιοχές Ιμπλάκικα, Κάτω Ναχαγιέ, Νεζερά, Χάσια, Λιβάρτζι, Κατσάνες, Κοντοβούνια, Λιοδώρα, Πέρα Μεριά, Σαμπάζικα, Λάκκοι, Κάμποι, Σαμπάζικα, Κουνουποχώρια, Ολυμποχώρια, Βρουστοχώρια, Οπισινά Χωριά, Βαρδουνοχώρια, Τρίγωνα, Κολοκύθια, Λάγια, Μαλέβρι, Φωκάς, Ζυγός [Σακελαρίου, 1978, σ. 99 – 113]. Στη θέση τους εμφανίζονται τα ονόματα Αχαΐα, Μεσσηνία, Αρκαδία, Λακωνία, Τριφυλία, Μεγαλόπολη, Μαντινεία, Γορτυνία, Κυνουρία, Λακεδαίμονα και άλλα.

Με αλλαγμένα ονόματα βρίσκουμε τα νησιά: Κούλουρη (Σαλαμίνα), Θερμιά (Κύθνος), Τζια (Κέα), Αρζαντιέρα (Κίμωλος), Πολύκαντρος (Φολέγανδρος), Σαντορίνη (Θήρα), Ναφιό (Ανάφη), Αξιά (Νάξος).

Έχουμε επίσης και τις πρώτες μετονομασίες οικισμών: Σπέτσες (Τιπάρηνος), Βοστίτσα (Αίγιον), Καλάβρυτα (Κίναιθα), Πύργος (Πύλος Τριφυλιακή), Φανάρι (Παρρασία), Αρκαδία (Κυπαρισσία), Νεόκαστρο (Πύλος), Καλαμάτα (Καλάμαι), Τριπολιτσά (Τρίπολις), Καρύταινα (Γόρτυνα), Πραστός (Πρασιαί), Μιστράς (Σπάρτη), Μονεμβασία (Επίδαυρος Λιμηρά), Μαραθονήσι (Γύθειον), Βάτουλο (Θίτυλος), Δραγαμέστο (Αστακός), Βραχώρι (Αγρίνιον), Καρπενήσι (Καλλιδρόμη),

Ζητούνι (Λαμία), Ταλάντι (Αταλάντη) και Σάλωνα (Άμφισσα). Η μετονομασία των τοπωνυμίων, πριν γίνει επίσημη πολιτική του ελληνικού κράτους, συνεχίζει με μικρά βήματα...

...Μέχρι το 1909, μετονομάζονται άλλοι 23 οικισμοί. Και τότε γίνεται η μεγάλη τομή. Αποφασίζεται η οργανωμένη εθνική επιχείρηση για τον εξελληνισμό των ονομάτων των οικισμών, με το διάταγμα “περί συστάσεως επιτροπείας προς μελέτην των τοπωνυμίων της Ελλάδος και εξακρίβωσιν του ιστορικού λόγου αυτών” [Χουλιαράκης 1973, σ. 208].

Στην εισηγητική έκθεση του υπουργού Εσωτερικών Ν. Λεβίδη, εξηγούνται οι λόγοι που επέβαλαν την απόφαση του εξελληνισμού: “Τα βάρβαρα ονόματα και τα κακόφωνα ελληνικά λυπούσι μεν το γλωσσικόν αίσθημα, έχουσι δε και επιβλαβή μορφωτικήν επήρειαν εις τους κατοικούντας, συστέλλοντά πως και ταπεινούντα το φρόνιμα αυτών, αλλά και παρέχουσι ψευδή υπόνοιαν της εθνικής συστάσεως του πληθυσμού των χωρίων εκείνων, ων τα ξενικά ονόματα ηδύνατο να εκληφθώσιν ως μαρτυρούντα και ξενικήν καταγωγήν”.

Τα πρώτα διορισμένα μέλη της επιτροπής είναι γνωστοί εθνικά έλληνες λόγιοι. Πρόεδρος αναλαμβάνει ο πατέρας της λαογραφίας στην Ελλάδα Νικόλαος Πολίτης και μέλη άνδρες που ήταν (ή θα γίνουν) καθηγητές πανεπιστημίου και ακαδημαϊκοί: οι ιστορικοί Σπυρίδων Λάμπρος, Σωκράτης Κουγέας, Νικόλαος Βέης, Κωνσταντίνος Άμαντος και Δημήτρης Καμπούρογλου...Ό,τι δηλαδή θα αποκαλούσαμε, βαρύ πυροβολικό του ελληνικού εθνικισμού.

Στην αρχή η επιτροπή φαίνεται πως αναλώθηκε σε συζητήσεις, γιατί μεταξύ 1910 και 1914, έχουμε μόνο εννέα μετονομασίες. Το 1915, με 61 μετονομασίες θεωρείται καλή χρονιά. Μεταξύ 1916 και 1919 σημειώνονται άλλες 65 μετονομασίες. Η χαμηλή παραγωγικότητα της επιτροπής, ωθεί την κυβέρνηση να υποχρεώσει την επιτροπή, να προχωρήσει σε αναγκαστική συνεργασία με τους δασκάλους όλης της χώρας, προκειμένου να προχωρήσει ο εξελληνισμός.

Η επιτάχυνση των διαδικασιών επιβάλλεται, λόγω και της ενσωμάτωσης των νέων επαρχιών, με τα χιλιάδες νέα “βάρβαρα” τοπωνύμια. Στις 10 Οκτωβρίου 1919, η επιτροπή, με εγκύκλιο επιστολή, ανακοινώνει στους εκπαιδευτικούς τη νέα απόφαση:

“Η επί των τοπωνυμιών της Ελλάδος Επιτροπεία, της οποίας έργο κυριώτατον είναι η εκβολή όλων των τουρκοφώνων ονομάτων των συνοικισμών και κοινοτήτων, τα οποία μολύνουσι και ασχημίζουν την όψιν της ωραίας ημών πατρίδος, παρέχουσι δε και αφορμήν εις δυσμενή δια το ελληνικό έθνος εθνολογικά συμπεράσματα, τα οποία οι αντίπαλοι λαοί μεταχειρίζονται εναντίον ημών, απεφάσισε κατ’ εντολήν του Υπουργείου των Εσωτερικών όπως εντείνει τας προσπάθειάς της δια την αντικατάστασιν των ξενοφώνων ονομάτων δι’ ελληνοφώνων.

Αλλ’ η εκλογή του νέου ονόματος δεν είναι καθόλου εύκολος. Απαιτείται γνώσις ακριβής του τόπου, την οποίαν, τα μέλη της Επιτροπείας, ζώντα εν Αθήναις δεν έχουν. Δια τούτο η Επιτροπεία απεφάσισε να αποταθή εις τους κατά τόπους κυριωτάτους αντιπροσώπους του πνευματικού βίου της Ελλάδος, τους δημοδιδασκάλους” [Χουλιαράκης 1973, σ. 209].

Το νέο σχήμα της εθνικής επιχείρησης μετονομασιών, υπήρξε στην αρχή συγκρατημένο... Μεταξύ 1920 και 1925, ανακοινώνονται μόνο 61 νέες μετονομασίες. Η αλλαγή των ονομάτων 500 περίπου οικισμών της Θράκης, περνάει “λάθρα”, μέσα από την απογραφή του 1920 [Λεξικόν 1923].

Μόλις ωστόσο το τοπίο ξεκαθαρίζει, το ελληνικό κράτος διατάζει την επιτροπή να αλλάξει το χάρτη της χώρας με συνοπτικές διαδικασίες. Με το διάταγμα της 17ης Σεπτεμβρίου 1926, επιτρέπεται “ίνα μεταβληθώσι ξενόφωνα ή κακόηχα ονόματα συνοικισμών, πόλεων ή κωμών”.

Σε κάθε νομαρχία, συγκροτείται υποεπιτροπή μετονομασιών υπό την προεδρία του νομάρχη. Εκτός των εκπαιδευτικών, συνιστάται η συμμετοχή σε αυτή “δημοσίων υπαλλήλων και εντοπίων προσώπων, δυναμένων να συντελέσωσιν εις τον

επιδιωκόμενον σκοπόν”. Μετά τη μετονομασία, “απαγορεύεται απολύτως η χρήσις των παλαιών ονομάτων”. Η παράβαση της απαγόρευσης, “αποτελεί πταισματικήν παράβασιν τιμωρουμένην με πρόστιμον μέχρις 100 δραχμών, ή με κράτησιν μέχρι 10 ημερών” [Χουλιαράκης 1975, σ. 344 – 345].

Το διάταγμα αυτό δίνει το σύνθημα. Μέχρι το 1928, μετονομάζονται 2.500 περίπου οικισμοί !

Μετά οι ρυθμοί πέφτουν. Μεταξύ 1929 – 1952 ακολουθούν 354 μετονομασίες. Τη πενταετία 1953 – 1957 σημειώνονται 760 και ανάμεσα 1958 και 1971 άλλες 326. Έκτοτε οι μετονομασίες των οικισμών γίνονται σπάνιες, καθώς δεν έχουν απομείνει και πολλά ξενόφωνα ονόματα για αλλαγή. Ο σκοπός έχει επιτευχθεί, τα μισά περίπου ονόματα των οικισμών άλλαξαν, η Ελλάδα έγινε αγνώριστη...

...Η Γεωγραφική Υπηρεσία, εξελλήνισε πολλά ονόματα στους χάρτες κλίμακας 1: 100.000 και 1: 50.000, χωρίς να προβεί σε δημόσια ανακοίνωση. Κυκλοφόρησε μάλιστα εμπιστευτικά σήματα προς χρήση των αξιωματικών, που συνόδευαν τους νέους χάρτες και σημείωναν τα παλιά και τα νέα ονόματα, ώστε να είναι δυνατή η χρήση τους και να αποφευχθούν ολέθρια σφάλματα, σε περίπτωση πολεμικών επιχειρήσεων...

Στην κατεύθυνση του εξελληνισμού των μικροτοπωνυμίων (θέσεων), κινήθηκε επίσης το υπουργείο Εσωτερικών από το 1962 και από την επαρχία Ξάνθης (ΦΕΚ 210 της 13/12) [Χουλιαράκης 1976, σ. 220]. Οι μαζικές μετονομασίες των μικροτοπωνυμίων, μέσω διαταγμάτων, αρχίζουν ωστόσο από το 1969 και συνεχίζονται τα επόμενα χρόνια. Παράλληλα το υπουργείο Εσωτερικών εγκρίνει κάθε τόσο και κάποια μετονομασία “βαρβαρόφωνου” οικισμού, όπως εκείνη των “Νέων Λιοσίων” σε “Ίλιον”, το Σεπτέμβριο του 1994...

Το τελευταίο παράδειγμα, χαρακτηρίζει και την ποιότητα της σκέψης των σύγχρονων νονών. Με το να μετονομάζει μια χώρα, μέλος της Ευρωπαϊκής Ένωσης, μια συνοικία της πρωτεύουσάς

της, δίνοντάς της ένα αρχαιοπρεπές όνομα, για να ξορκίσει το γεγονός της εκεί ύπαρξης Αρβανιτών, Τσιγγάνων και ρωσοφώνων προσφύγων, το μόνο που επιτυγχάνει επί της ουσίας, είναι να αποκαλύπτει, εκτός από κεκτημένη ταχύτητα, ενός προπατορικού αμαρτήματος, τη σημερινή ιδεολογική ένδεια και ανασφάλεια των ταγών της.

Όπως και να έχει, ακόμα και αν η ιστορία...επαναλαμβάνεται σαν κωμωδία πλέον, το τέλος αυτού του κεφαλαίου, δεν έχει ακόμα γραφτεί “.

ΠΗΓΗ: (πληρες κείμενο): <http://www.lithoksou.net/p/i-ethniki-epixeirisi-eksellinismoy-ton-toponymion-2005>

Κανταΐφι σιροπιαστό παραδοσιακό

ΣΥΝΤΑΓΗ

- 1 πακέτο φύλλο κανταΐφι 500 γραμ.
- 250 γραμ. λιωμένο αιγοπρόβειο βούτυρο
- 30 γραμ. φιστίκι Αιγίνης ωμή ψίχα (ψιλοκομμένη)
- 3 κ.σ ζάχαρη
- 2 κ.σ. φρυγανιά
- 1 κ.γλ. κανέλα
- 2 κ.σ. ανθόνερο ή ροδόνηρο
- αποξηραμένα ροδοπέταλα για το γαρνίρισμα (βρώσιμα που

βρίσκετε σε καταστήματα μπαχαρικών)

Για το σιρόπι

- 600 γραμ. ζάχαρη
- 500 γραμ. νερό
- 1 κ.σ. χυμό λεμόνι
- 2 κ.σ. ανθόνερο



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανοίγουμε πρώτα το φύλλο κανταΐφιού και αφρατεύουμε τις κλωστές του με τα χέρια. Κρατάμε 2-3 κουταλιές από το λιωμένο βούτυρο και περιχύνουμε λίγο λίγο με το υπόλοιπο όλο το κανταΐφι, αφρατεύοντάς το πάλι , ώστε να βουτυρωθεί παντού.

Βουτυρώνουμε ρηχό ταψί (περίπου 35 εκ.) και κάνουμε μία στρώση το μισό βουτυρωμένο κανταΐφι. Βάζουμε σε μπολ το φιστίκι, τη ζάχαρη, την κανέλα και τη φρυγανιά. Τα ανακατεύουμε και τα κάνουμε μια στρώση σε όλη την επιφάνεια του κανταΐφιού. Ραντίζουμε με το ανθόνερο, καλύπτουμε με το υπόλοιπο βουτυρωμένο κανταΐφι, σκεπάζοντας τα υλικά. Ραντίζουμε με όσο βούτυρο έχει περισσέψει.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 170 βαθμούς , Στις αντιστάσεις για 45 περίπου, μέχρι να ροδίσει καλά το κανταΐφι. Αν ψήσετε στον αέρα, χαμηλώστε κι άλλο τη θερμοκρασία (140-150 βαθμούς) και ψήστε το μέχρι να ροδίσει καλά.

Σιροπιάζουμε το καυτό γλυκό με το ζεστό σιρόπι σιγά σιγά, μέχρι να ποτίσει και να ρουφήξει καλά. Αφήνουμε να κρυώσει τελείως, όπως όλα τα σιροπιαστά γλυκά. Ψήστε το να ροδίσει καλά πάνω και κάτω.

Για το σιρόπι

Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι σε κατσαρόλα και ανακατεύουμε να λιώσει η ζάχαρη. Από την ώρα που θα πάρει βράση, βράζουμε για 4-5´ και αφήνουμε λίγο το σιρόπι να σταθεί για 10´ πριν το ρίξουμε στο γλυκό.

Μετονομασίες χωριών στην Πελοπόννησο

Δεν είναι σε όλους τους Έλληνες γνωστό πως το Ελληνικό κράτος από τότε που ιδρύθηκε προχώρησε-και συνεχίζει μάλιστα ακόμα και σήμερα-σε μία εκτεταμένη επιχείρηση μετονομασίας χωριών αλλά και πόλεων. Ο λόγος είναι πως υπήρχε πλήθος τοπωνυμίων που δεν είχαν Ελληνική προέλευση (κυρίως Τούρκικα και Αλβανικά) ή άλλα που θεωρήθηκαν “μπανάλ” και αντικαταστάθηκαν από πιο προσιτά ή αρχαιοελληνικά κλπ.

Νομίζουμε λοιπόν πως αξίζει τον κόπο να κάνουμε μια αναδρομή και να γνωρίσουμε τα παλιά τοπωνύμια των χωριών της χώρας μας, κάνοντας αρχή από την Πελοπόννησο και αργότερα και άλλων περιοχών. Αυτό φυσικά μέσω της ιστοσελίδας του συγγραφέα Δημήτρη Λιθοξόου που έχει πραγματοποιήσει τέτοιες

μελέτες.

Έτσι μπορείτε να δείτε στη λίστα παρακάτω (με αλφαβητική σειρά) τα παλιά ονόματα των χωριών της Πελοποννήσου στην πρώτη στήλη και δίπλα τη σημερινή τους ονομασία, αλλά και το έτος μετονομασίας.

1ο μέρος: Α-Λ

<http://www.lithoksou.net/p/metonomasies-ton-oikismon-tis-peloponnisoy-l>

2ο μέρος: Μ-Ψ

<http://www.lithoksou.net/p/metonomasies-ton-oikismon-tis-peloponnisoy-m-ps>

Υπέροχο Κελαϊδι Σερρών !

Το Κελαϊδί Σερρών είναι ένα αγαπημένο πιάτο πολλών καλοφαγάδων εντός και εκτός συνόρων. Η απολαυστικότητα και ο συνδυασμός γεύσεων που περικλείει αυτό το πλούσιο πιάτο, το οδήγησε από τα ελληνικά χωριά στις κουζίνες των διασημότερων εστιατορίων στην Γαλλία !

ΥΛΙΚΑ : 1 κιλό Μοσχάρι,

3 πιπεριές πράσινες,

2 πιπεριές κόκκινες, 2 πιπεριές κίτρινες,

2 κρεμμύδια,

3/4 Φέτα τυρί,

3-4 ντομάτες,

Σκόρδο ψιλοκομμένο,

Αλάτι & Πιπέρι, 1 ποτήρι νερού Ελαιόλαδο
Καλαμάτας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : Κόβουμε μόνοι μας ή ζητάμε απο τον κρεοπώλη να μας κόψει το μοσχάρι σε ψηλές φέτες. Κόβουμε τις πιπεριές σε ένα μπολ και τρίβουμε τη φέτα σε ψιλό τρίμα. Παράλληλα έχουμε ετοιμάσει τις ντομάτες κόβοντας τες σε ροδέλες. Στη συνέχεια, προσθέτουμε το ψιλοκομμένο σκόρδο, κατά την προτίμησή μας, ανάλογα με το πόσο πικάντικο θέλουμε να είναι το αποτέλεσμα. Χρησιμοποιούμε ταψί ή γάστρα (για περισσότερο ζουμερό φαγητό) . Εάν χρησιμοποιήσουμε ταψί, σκεπάζουμε το φαγητό με αλουμινόχαρτο.

Στρώνουμε όλη την επιφάνεια του ταψιού ή της γάστρας με τις φέτες μοσχαριού και πάνω απο κάθε φέτα προσθέτουμε με την σειρά μία στρώση πιπεριά, μία στρώση ντομάτα,μια στρώση κρεμμύδι και σκόρδο. Συνεχίζουμε έτσι μέχρι να τελειώσουν τα υλικά μας ενώ στο τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και λάδι κατά το δοκούν.

Μυστικό : Εάν το φαγητό μαγειρευτεί σε γάστρα δεν προσθέτουμε καθόλου νερό. Εάν μαγειρευτεί σε ταψί προσθέτουμε 1 φλιτζάνι νερό. Το φαγητό σερβίρεται ιδανικά με ριζότο, πατάτες ή πουρέ.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !

Μετονομασίες χωριών στην Πελοπόννησο

Δεν είναι σε όλους τους Έλληνες γνωστό πως το Ελληνικό κράτος από τότε που ιδρύθηκε

προχώρησε-και συνεχίζει μάλιστα ακόμα και σήμερα-σε μία εκτεταμένη επιχείρηση μετονομασίας χωριών αλλά και πόλεων. Ο λόγος είναι πως υπήρχε πλήθος τοπωνυμίων που δεν είχαν Ελληνική προέλευση (κυρίως Τούρκικα και Αλβανικά) ή άλλα που θεωρήθηκαν “μπανάλ” και αντικαταστάθηκαν από πιο προσιτά ή αρχαιοελληνικά κλπ.

Νομίζουμε λοιπόν πως αξίζει τον κόπο να κάνουμε μια αναδρομή και να γνωρίσουμε τα παλιά τοπωνύμια των χωριών της χώρας μας, κάνοντας αρχή από την Πελοπόννησο και αργότερα και άλλων περιοχών. Αυτό φυσικά μέσω της ιστοσελίδας του συγγραφέα Δημήτρη Λιθοξόου που έχει πραγματοποιήσει τέτοιες μελέτες.

Έτσι μπορείτε να δείτε στη λίστα παρακάτω (με αλφαβητική σειρά) τα παλιά ονόματα των χωριών της Πελοποννήσου στην πρώτη στήλη και δίπλα τη σημερινή τους ονομασία, αλλά και το έτος μετονομασίας.

1ο μέρος: Α-Λ

<http://www.lithoksou.net/p/metonomasies-ton-oikismon-tis-pe-lopoullisoy-l>

2ο μέρος: Μ-Ψ

<http://www.lithoksou.net/p/metonomasies-ton-oikismon-tis-pe-lopoullisoy-m-ps>

Ζυγούρι στη γάστρα από Μακεδονία

ΖΥΓΟΥΡΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ ΝΑΟΥΣΑΣ. ΜΙΑ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗ ΜΑΚΕΔΟΝΙΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΗ ΣΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ

ΥΛΙΚΑ: 2 κιλά ζυγούρι (με κόκκαλο), $\frac{1}{2}$ κούπα ελαιόλαδο Καλαμάτας, 2-3 μεγάλες ώριμες ντομάτες, 2 μεγάλα κρεμμύδια, 2 πράσινες πιπεριές, 2μανιτάρια φρέσκα (προαιρετικά), μαϊντανό, αλάτι – πιπέρι – μπαχάρι σε κόκκους.



ΕΚΤΕΛΕΣΗ : (Συνταγή για 4 άτομα)

Βράζουμε το ζυγούρι για 10 λεπτά στη κατσαρόλα και πετάμε το νερό. Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες, βγάζουμε τους σπόρους και τις κόβουμε σε κύβους. Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα κόβουμε σε φέτες. Κόβουμε σε ροδέλες τις πιπεριές και ταμανιτάρια σε φέτες.

Βάζουμε όλα τα παραπάνω υλικά στη γάστρα ρίχνουμε το αλάτι, το πιπέρι και το μπαχάρι.

Προσθέτουμε ελάχιστο νερό (περίπου $\frac{1}{2}$ της κούπας) και περιχύνουμε όλα τα υλικά με το ελαιόλαδο Καλαμάτας.

Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 180 με 200 βαθμούς περίπου για 2 ώρες. Κατά την διάρκεια του ψησίματος ελέγχουμε το φαγητό, μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο νερό ή να το ψήσουμε λίγο παραπάνω. Τέλος περίπου 10 λεπτά πριν τελειώσει το ψήσιμο ρίχνουμε το μαϊντανό. Το φαγητό μπορούμε να το γαρνίρουμε με τηγανιτές πατάτες ή πατάτες φούρνου, με πιλάφι ή ζυμαρικά.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !