

Η ΣΙΔΕΡΗ ΜΑΣ

ΑΠΡΙΛΙΟΣ, ΜΑΪΟΣ, ΙΟΥΝΙΟΣ 2014 - ΙΛΛΥΡΙΑΣ 6-10, 113 63 ΑΘΗΝΑ - ΤΗΛ.: 210 88.31.766, ΦΥΛΛΟ 73°

ΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΤΙΚΩΝ ΕΚΛΟΓΩΝ

Στις Αυτοδιοικητικές εκλογές, που έγιναν τον Μάιο του 2014 για την ανάδειξη των Τοπικών, Δημοτικών και Περιφερειακών αρχόντων, στο εκλογικό κέντρο Σίδερης είχαμε τα ακόλουθα αποτελέσματα:

Εγγεγραμμένοι 163

Ψήφισαν 82

Άκυρα 3

Έγκυρα 79

Έλαβαν:

Συνδυασμός Μηνά Παππά 26

Συνδυασμός Σπύρου Παππά 50

Συνδυασμός Λαέρτη Ρέγκα 3

Για το Τοπικό Συμβούλιο έλαβαν

Σωτηρίου Παύλος 22

Κώτσης Λουκάς 29

Ντρίκος Γεώργιος 20

Εκλέχθηκε αντιπρόσωπος Σίδερης ο Κώτσης Λουκάς.

Το Δημοτικό Συμβούλιο που προέκυψε από τον πρώτο γύρο αυτών των εκλογών να διοικήσει τον Δήμο μας, τον Δήμο Φιλιατών, από την 1η Σεπτεμβρίου και για μια πενταετία αποτελείται από

τους ακόλουθους:

Σπύρος Παππάς Δήμαρχος

Δημοτικοί Σύμβουλοι: Κατσάρης Πέτρος, Τόλης Χριστόφορος, Μποροδήμος Κωνσταντίνος, Έξαρχος Σπυρίδων. Παππά-Μάλιου Ουρανία, Γκίζας Χρήστος, Ζιάκας Γρηγόρης, Καψάλης Δημήτρης, Μποροδήμος Ιωάννης, Μπέλλος Παύλος και απ' τον πρώην Δήμο Σαγιάδας οι: Βασιλείου Βασίλειος, Γκίκας Θωμάς, Κόρος Ιωάννης και από την αντιπολίτευση οι: Παππάς Μηνάς, Βλάχος Παρασκευάς, Μπότος Σπυρίδων, Μπεράτης Γεώργιος, Στεργίου Παναγιώτης, Λένης Φίλιππος και από τον πρώην Δήμο Σαγιάδας οι: Φερεντίνος Σπύρος και Κολιομήχος Σπύρος.

Στο νέο Δημοτικό Συμβούλιο η «ΣΙΔΕΡΗ ΜΑΣ» απευθύνει θερρά συγχαρητήρια και του εύχεται να αναδειχθεί άξιο να διοικήσει τον Δήμο μας σωστά, δίκαια και παραγωγικά. Καλεί δε όλους εμάς τους δημότες να σταθούμε όρθιοι και δίπλα του σε κάθε του προσπάθεια για την καλύτερευση των δημοτικών πραγμάτων, τα οποία τα τελευταία χρόνια δεν ήταν αυτά που έπρεπε να είναι.

ΦΩΤΟ - ΓΡΑΦΗΜΑΤΑ



Οι δάσκαλοι κι οι μαθητές των Δημοτικών Σχολείων Σίδερης, Ελαίας και Γερομερίου, στην ετήσια Μαΐσια κοινή τους εκδρομή στη θέση «Αϊ Γιώργης» μεταξύ Φανερωμένης και Φοινικιού στις αρχές της δεκαετίας του '70. Διακρίνονται οι δάσκαλοι Θύμιος Παπανικολάου, Χρήστος Τσέρης, Χαρίκλεια Φλωράκη και Τάκης Στραβέλης και αρκετοί μαθητές και μαθήτριες, όπως στην αριστερή μεριά η Λίτσα Φίλιου, Ευανθία Βαξοβάνου, Λόλα Χατζή, Κική Παπασταύρου, Θανασούλα Χορνοβίτη κι απ' τη δεξιά Αναστασία Μηλιώνη, Αγνή Στραβέλη, Χαρίκλεια Ρίζου, Βασιλική Ρίζου, Νίκος Κούφαλης και πολλοί άλλοι. Όσοι θυμούνται την εκδρομή μας αυτή ας ψάξουν να βρουν την αφεντουμουτσουνάρα τους!...



Η ελιά της «Πουλέζως» κι ο χώρος γύρω απ' αυτήν με τον δάσκαλο Τάκη Στραβέλη να ποζάρει έχοντας μπροστά του την πρόχειρη αυτοσχέδια «Λιάσα», στην είσοδο του Δημοτικού Σχολείου και δίπλα του στη φάση του γιαπιού το σπίτι του αξέχαστου «ΚΟΝΑ» μας στα μέσα της δεκαετίας του '60.

ΠΑΣΧΑ 2014

Ακόμα μια φορά και φέτος αποδείξαμε ότι το δικό μας πασχαλιάτικο έθιμο καλά κρατεί. Το κλαρίνο του Γιάννη Καραγιάννη ακούστηκε το πρωί της Δευτέρας του Πάσχα να χαιρετάει πρώτα πρώτα τους αγαπημένους νεκρούς με ένα συγκινητικό μοιρολόι πάνω από το νεκροταφείο. Έτσι ξεκινάει κάθε πασχαλιάτικο γλέντι τα τελευταία χρόνια, από τότε που σταμάτησε η επίσκεψη στους τάφους με τα όργανα. Γινόταν μετά την απογευματινή λειτουργία σαν προάγγελος του γλεντιού που ξεκινούσε στο φτελιά πριν ακόμη βασιλέψει ο ήλιος. Η πομπή συνέχισε παίζοντας προς τη ράχη, μέχρι τη χαλκαριά που τους περίμενε η πρώτη ανοιχτή πόρτα του Τάκη Μακρή, με τις κόρες, τους γαμπρούς τα πάντα κεφάλτα εγγόνια και τους συγγενείς του. Δώσαμε τις πρώτες ευχές, δεχτήκαμε τα πρώτα κεράσματα και χαρήκαμε ένα ωραίο γλέντι με παρουσίες που αν και χρόνια είχαν νάρθουν στο χωριό, ο χορός τους απέδειξε ότι ήταν πάντα εδώ.



Προχωρήσαμε προς την Κόντρα, όπου χορέψαμε τους κλέφτες, το αγαπημένο τραγούδι του Γάκη Κολιούση προς τιμή του, ενώ η κόρη του Αλίκη παρακολουθούσε συγκινημένη. Χορεύοντας η νεολαία μας, μας οδήγησε στο επόμενο σπίτι που μας περίμενε ολάνοιχτο, στου Νικόλα Παπασταύρου. Η μεγάλη του λουλουδιασμένη αυλή γέμισε. Τα παιδιά, τα εγγόνια του και οι συγγενείς με το χορό τους δυνάμωσαν το κέφι. Ετσι συνεχίσαμε στο επόμενο σπίτι του Βασίλη Παπασταύρου, όπου το γλέντι συνεχίστηκε αμοιωτο. Η γιαγιά Αναστασία ξανανιωμένη καμάρωνε τα παιδιά και τα εγγόνια της με τα ταίρια τους, που χόρεψαν με την ψυχή τους.

Χορεύοντας πάντα ξεκινήσαμε για το σπίτι του Σωτήρη Λάγκαρη όπου τα όργανα σταμάτησαν. Αν και δεν γινόταν γλέντι λόγω πένθους η πόρτα ήταν ανοιχτή, έστω για χρόνια πολλά και για κέρασμα. Συνεχίζοντας, στη Λιοφάτα, μες περίμενε ο Τάσος Φίλιος με την μάνα και την οικογένειά του. Του ευχηθήκαμε για την γιορτή του και χαρήκαμε ένα ωραίο γλέντι στην μεγάλη αυλή του. Πάντα το γλέντι στα τελευταία σπίτια του χωριού ήταν πιο έντονο. Λίγο το ποτό, λίγο το ότι δεν υπήρχε πίεση χρόνου, λίγο το κέφι και η συμμετοχή που μεγά-

λωνε από σπίτι σε σπίτι, ίσως και το ότι τα όργανα ήταν πιο κεφάλτα αφού είχαν φουσκώσει ικανοποιητικά την σακούλα τους μας έκαναν να συνεχίσουμε στο Παντέϊκο και να ξεσαλώσουμε στην αυλή της Μαργαρίτας. Κι όπως μας είπαν από την ορχήστρα το ντέφι τους ακούστηκε στον Παραπόταμο. Μετά από αρκετή ώρα κι αφού ξανάτριψε η νεολαία το πιπέρι πήγαμε στο τελευταίο σπίτι του Νάσιου και του Άγγελου Σωτηρίου. Εκεί ο Γιάννης Καραγιάννης μας χαλάρωσε με ένα μοιρολόι που έπαιξε από την καρδιά του. Το γλέντι κράτησε μέχρι αργά αφήνοντας όλους χαρούμενους ξαλαφρώμενους και ξανανιωμένους.

Ας είμαστε όλοι καλά κάθε χρόνο να ανταμώνομε και να ξεφαντώνομε. Δεν χρειάζονται ούτε πολλοί μεζέδες, ούτε πολλά ποτά. Ας είμαστε λίγο πιο σεμνοί σ' αυτά για να μην δημιουργούμε μέτρο σύγκρισης που ίσως αποτρέψει κάποιους να ανοίξουν το σπίτι τους. Καλή διάθεση χρειάζεται. Εμείς εξάλλου με λουκούμι, ούζο και τα πασχαλιάτικα αυγά έχουμε κάνει πολλά καλά γλέντια..

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΣΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΠΑΝΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ 12-6-2014 ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΩΝ – ΣΥΛΛΟΓΩΝ – ΕΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΤΗΣ ΠΣΕ

" Την Πέμπτη 12 Ιουνίου έγινε η τακτική συνεδρίαση του Γενικού Συμβουλίου της Πανεπιστημιακής Συνομοσπονδίας Ελλάδας. Είχε θέμα την ενημέρωση των Ηπειρωτικών Σωματείων για τις υποχρεώσεις που το τελευταίο διάστημα έχουν προκύψει για τις αδελφότητες και εν γένει τα πολιτιστικά σωματεία και τις προτάσεις της ΠΣΕ για να ανατραπεί η απαράδεκτη κατάσταση που πάει να διαλύσει όσα με κόπο έχουμε καταφέρει να κρατήσουμε ορθά τόσες δεκαετίες. Από την αδελφότητα μας πήραν μέρος ο Λεωνίδας Κώτσης και ο Σωτήρης Κολιούσης. Το ΔΣ της αδελφότητας μας ενημερώθηκε αναλυτικά και αποφάσισε να συνεισφέρει στη διεκδίκηση των αιτημάτων που εισηγήθηκε η ΠΣΕ. Ακολουθεί η εισήγηση στη συνεδρίαση και η οποία έγινε δεκτή ομόφωνα"

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗ ΣΕΛ. 2

Σας ενημερώνουμε ότι την εφημερίδα μας μπορείτε πλέον να τη διαβάζετε και σε ηλεκτρονική μορφή στη διεύθυνση: www.siderigr.com. Επίσης έχετε τη δυνατότητα να στέλνετε e-mail στη διεύθυνση info@siderigr.com

ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ- ΑΠΟ ΤΗ ΖΩΗ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΥΓΧΩΡΙΑΝΩΝ ΜΑΣ

ΒΑΠΤΙΣΕΙΣ

- Στις 29 Ιουνίου 2014 τελέσθηκε στην Αθήνα και στον Ιερό Ναό Αγίας Ειρήνης στο Γαλάτσι, η βάπτισμα του δευτερότοκου γιου του **Γιάννη** και της **Παναγιώτας Κιουβρέκη** κι εγγονού του Σταύρου και της Θανασούλας, στον οποίο ο νουνός του χάρισε το όνομα **Σταύρος**, όμοιο μ' αυτό του πατρός του.

- Ο **Κώστας** και η **Αντζελα Κάτσιου**, παιδιά του Γιώργου και της Χρυσούλας Τσοτύσουρα-το γένος Αντώνη και Μαρίας Στραβέλη- στα μέσα Ιουνίου 2014, βάπτισαν στον Ιερό Ναό Ευαγγελιστρίας στην Ηγουμενίτσα το πρώτο τους παιδί, στο οποίο ο νουνός του Σπύρος Νταφλάκης, χάρισε το όνομα **Χρήστος**.

- Στο ιστορικό μοναστήρι του Γερομεριού βάπτισθηκε πρόσφατα το τρίτο στη σειρά παιδί του **Δημήτρη** και της **Κωνσταντίνας Λάγκαρη** κι εγγονός του Σωτήρη και της Μαρίας Κιουβρέκη από τους νονούς του Γιάννη Στάθη και Βασίλη Κούρτη τα ονόματα **Σπύρος – Ιερόθεος**. Το γεγονός γιορτάστηκε στο Λαγκαρέικο στη Σίδηρη με ολονύκτιο γλέντι, κατά το οποίο έπεσαν και μπαταρίες καραμπινάτες, που είχαμε καιρό να ακούσουμε στο χωριό μας.

- Αυτό το καλοκαίρι του 2014 έδωσε, για ακόμη μια φορά, στον Αϊ Γιάννη μας γιορταστική ατμόσφαιρα με πλήθος κόσμου η βάπτισμα της κόρης του **Τάσιου** και της **Μαρίας Φίλιου** κι εγγονής του αείμνηστου Σπύρου και Κάλλιως, κατά την οποία οι νονοί της Βασίλης και Βούλη Παπασταύρου της χάρισαν τα ονόματα **Καλλιόπη** και **Ελβίρα**.

Ευχόμαστε στους ευτυχείς γονείς, παππούδες, γιαγιάδες και νονούς να ζήσουν τα νεοφώιστα Σιδερίτπουλα και ν' αξιωθούν να τα καμαρώσουν άξιους και χρήσιμους ανθρώπους στη ζωή.

ΓΑΜΟΣ

Ο **Κώστας Κάτσιος** και η **Αντζελα (Αγγελική)**, κόρη του Γιώργου και της Χρυσούλας Τσοτύσουρα κι εγγονή του Αντώνη και της Μαρίας Στραβέλη, στα μέσα Ιουνίου 2014, μαζί με τη βάπτισμα του πρώτους τους παιδιού, επανέλαβαν το γάμο τους, μετά τον πολιτικό, και κατά το ορθόδοξο χριστιανικό δόγμα στον Ιερό ναό Ευαγγελιστρίας στην Ηγουμενίτσα.

Τους ευχόμαστε να ζήσουν χαρούμενοι κι ευτυχισμένοι.

ΘΑΝΑΤΟΙ

Στις 20 του Μάη 2014, του μήνα των λουλουδιών,

ο **Λευτέρης Τσέτσος** τερμάτισε στα 76 του χρόνια τον κύκλο της ζωής του μέσα στο σπίτι του στη Σίδηρη, μετά από πολύμηνη πάλη με την επάρατη νόσο.

Η κηδεία του έγινε την επομένη, ανήμερα της εορτής των Αγίων Κωνσταντίνων και Ελένης, στον Ιερό Ναό του Αϊ Γιάννη στη Σίδηρη, με τη συμμετοχή πλήθους κόσμου από τη γύρω περιοχή, όπου εκτιμιόταν ιδιαίτερα.

Τον νεκρό αποχαιρέτησε με συγκινητικά λόγια ο γαμπρός του από αδελφή Τάκης Στραβέλης, λίγα απ' τα οποία παραθέτουμε:

«...Θερμός λάτρης του χωριού μας, το οποίο στερήθηκες στα παιδικά σου χρόνια, με τη συναξιοδότησή σου επέστρεψες μαζί με την αγαπημένη σου Φωτεινή από τη Γερμανία στην πατρίδα κι εγκατασταθήκατε μόνιμα, μοιράζοντας τον χρόνο ανάμεσα στην Ηγουμενίτσα και στη Σίδηρη. Εδώ, εργαζόμενος ως ηλεκτρολόγος, αλλά και ως γεωργός ερασιτεχνικά, κατέφερες να πορευτείς με ήθος κι εργατικότητα αξιοζήλευτη, που σ' έκαμαν να ξεχωρίζεις και να εκτιμιέσαι τόσο από την κοινωνία του χωριού όσο κι όλης της Θεσπρωτίας, όπου δραστηριοποιήθηκες επαγγελματικά κι ανθρωπίνια.

Στην πορεία σου στη ζωή, ως ώριμος πολίτης Λευτέρη, δεν περιορίσθηκες μόνο στα στενά οικογενειακά πλαίσια, αλλά έπαιρνες θέση ενεργά και στα χωριανικά πράγματα, όπου για τέσσερα χρόνια πρόσφερες ως μέλος του Διοικητικού Συμβουλίου του Πολιτιστικού Συλλόγου μας και ήσουν απ' τους πρώτους που εξέφραζες με παρηρησία την άποψη και θέση σου για τα κοινά, όπως εσύ ως Λευτέρης Τσέτσος εκτιμούσες κι έκρινες σωστή για την κάθε περίπτωση.

Όμως τον τελευταίο καιρό, κεραυνοβολημένος απ' την επάρατη αρρώστια, που δέρνει ανελέητα εκατομμύρια ανθρώπους σ' όλον τον κόσμο, υποχρεώθηκες να μπεις σ' έναν άνισο αγώνα με θερμό συμπαραστάτη τη σύντροφό σου στη ζωή, τη Φωτεινή. Αγώνισθηκες παλικαρία ως χθες το απόγευμα που άφησες την τελευταία σου πνοή εδώ στο πόνου το κρεβάτι μέσα στο σπίτι σου στη Σίδηρη μας και συγκλόνισες όλους εμάς τους δικούς σου, ολόκληρο το χωριό κι όλους όσους σε γνώριζαν.

Εμείς θα κρατάμε τη μορφή σου άσβεστη στη μνήμη μας και δεν θα σε ξεχάσουμε ποτέ! Ας είναι ανάλαφρο το χώμα που σε λίγο θα σε σκεπάσει!».

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΣΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΠΑΝΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ 12-6-2014 ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΩΝ – ΣΥΛΛΟΓΩΝ – ΕΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΤΗΣ ΠΣΕ

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΕΛ. 1

Η ΠΣΕ με την εγκύκλιο με αρ. πρωτ. 2446/26-3-2014 ενημέρωσε τα μέλη της για τις διαδικασίες που οφείλουν να ακολουθούν προκειμένου να είναι τακτοποιημένα διοικητικά (στις αρμόδιες υπηρεσίες της Περιφέρειας) και φορολογικά (στην αρμόδια Δ.Ο.Υ.). Στη συνέχεια το Δ.Σ. της ΠΣΕ ανέθεσε σε ειδική επιτροπή εμπειρογνομόνων να εξετάσει αναλυτικότερα το θέμα και να εισηγηθεί προς συζήτηση στην ειδική προς τούτο συνεδρίαση του Γενικού Συμβουλίου της ΠΣΕ της Πέμπτης 12 Ιουνίου 2014.

Αμέσως μετά, το Δ.Σ. θα λάβει και τις σχετικές αποφάσεις.

Η επιτροπή αποτελούμενη από τον Γεν. Γραμματέα του Δ.Σ. κ. Γιώργο Δόση πρώην Δ/ντή Δ.Ο.Υ., τον έφορο Πνευματικού Κέντρου κ. Γιάννη Νάκη πρώην επιθεωρητή Τελωνείων, το μέλος του Δ.Σ. κ. Θανάση Μπάλλα φοροτεχνικό, τον κ. Νίκο Τσουνή πρόεδρο Αδ. Ανω Πέτρας φοροτεχνικό, εξέτασε την κατάσταση των οργανωμένων φορέων της αποδομίας και έλαβε υπόψη τους ισχύοντες νόμους.

Ι. ΤΙ ΙΣΧΥΕΙ ΣΗΜΕΡΑ

Οι Αδελφότητες, οι Σύλλογοι, οι Ενώσεις και οι Ομοσπονδίες μας, καθώς και η Πανηπειρωτική ανήκουν φορολογικά στην κατηγορία των Νομικών προσώπων μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα. Αυτό σημαίνει ότι δεν κάνουν πράξεις που τους αποφέρουν κέρδη και κατά συνέπεια υποχρεούνται μόνο στη λήψη έκδοσης, υποβολή και διαφύλαξη των στοιχείων που ορίζονται ρητά από τον ΚΩΔΙΚΑ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΗΣ ΣΥΝΑΛΛΑΓΩΝ (Κ.Φ.Α.Σ.). Όταν όμως ενεργούν πράξεις παράδοσης (π.χ πωλήσεις) ή παροχής υπηρεσιών που υπάγονται στο Φ.Π.Α ή στο φόρο εισοδήματος θεωρούνται υπόχρεοι για αυτές τις δραστηριότητες και έχουν τις υποχρεώσεις του Κ.Φ.Α.Σ (π.χ. βγάζουμε ένα cd και το πουλάμε ή παίρνουμε μια διαφήμιση, αυτά έχουν ως συνέπεια την υποβολή δήλωσης Φ.Π.Α και τα έσοδα θα συμπεριληφθούν στη δήλωση εισοδήματος ως κέρδη). Στην περίπτωση αυτή έχουμε υποχρέωση υποβολής εντύπου Ε3. Τα μη κερδοσκοπικά νομικά πρόσωπα δεν τηρούν βιβλία του κώδικα, τα οποία έτσι και αλλιώς είναι αθεώρητα για όλους από το 2013 και μετά.

Α. ΝΟΜΙΚΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΧΩΡΙΣ ΚΑΝΕΝΑ ΠΕΡΙΟΥΣΙΑΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ.

1. Χρειάζονται οπωσδήποτε ΑΦΜ, άρα πρέπει να πάνε στην εφορία για έκδοση ΑΦΜ και να δηλώσουν έδρα και διεύθυνση. Η έδρα αναφέρεται στο καταστατικό και ως διεύθυνση μπορεί να δηλώσουν την κατοικία του προέδρου αν είναι ιδιοκτήτη εάν όχι τότε χρειάζεται βεβαίωση συναίνεσης του ιδιοκτήτη. Εάν δηλώσει εγγράφως ότι φιλοξενείται από την Πανηπειρωτική, ή άλλη Ένωση, ή Ομοσπονδία πρέπει οι οργανώσεις που φιλοξενούν νομικά πρόσωπα μη κερδοσκοπικά να δηλώσουν τεκμαρτό μίσθωμα, διαφορετικά θα πρέπει να συντάξουν συμβόλαιο μίσθωσης με το τεκμαρτό μίσθωμα ως κατώτερο ποσό. Θα πρέπει επίσης να υποβάλλουν δήλωση φορολογίας εισοδήματος με Ε2 εισοδήματα από ακίνητα.

2. Εάν έχει ΑΦΜ και δεν έχει υποβάλει δηλώσεις εισοδήματος, ανάλογα με το πότε εκδόθηκε ο ΑΦΜ θα πρέπει να υποβάλει δηλώσεις για τις χρήσεις που δεν έχουν παραγραφεί (η παραγραφή μη υποβολής δήλωσης είναι 15 χρόνια από το τέλος του έτους που έπρεπε να υποβληθεί η πρώτη δήλωση) Οι Εφορίες συνήθως ζητάνε δηλώσεις των τελευταίων πέντε ετών με πρόστιμο το λιγότερο 40 ευρώ και το ανώτερο 120 ευρώ. ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΣΤΗ ΣΕΛ. 4

ΕΝΙΣΧΥΣΤΕ ΤΗΝ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΑ

ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΣ EUROBANK
0026-0062-19-0102348262
IBAN-GR7502600620000190102348262

ΝΕΟΙ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΕΣ

Η Χριστίνα Τσάτσα του Ηλία και της Αλεξάνδρας πήρε το πτυχίο της Αγγλικής Φιλολογίας. Η εφημερίδα μας της εύχεται καλή σταδιοδρομία.

ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΣΤΗΝ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΜΑΣ

Φρόσω Τσιτάτσιου-Τσάτσα, Ουρανία Αγγέλη-Τσέτσου, Ιερ.Χρίστος Πάκος, Βάσιω Ταφέκη, Τασία Βαξεβάνου, Ηλίας Βαξεβάνος, Χρίστος Πάντος, Χριστίνα Ταφέκη, Ειρήνη Πάντου, Μιχάλης Ζέρβας, Θεολόγος Ταφέκης, Ροζαλία Βρύση, Αννα Φίλιου
ΣΥΝΟΛΟ 510,00 ευρώ

Η ΣΙΔΕΡΗ ΜΑΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΣΙΔΕΡΙΤΩΝ
ΙΛΛΥΡΙΑΣ 6-10, 113 63 ΑΘΗΝΑ
ΤΗΛ.: 210 88.31.766
info@siderigr.com

ΤΙΜΗ ΕΤΗΣΙΑΣ ΣΥΝΔΡΟΜΗΣ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ 6 ΕΥΡΩ
ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ 50ΜΔ - 30\$

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
Το Διοικητικό Συμβούλιο της Αδελφότητας

ΥΠΕΥΘΥΝΗ
ΑΘΑΝΑΣΙΑ
ΤΣΙΟΥΛΗ-ΚΙΟΥΒΡΕΚΗ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΥΛΗΣ
ΤΑΚΗΣ ΣΤΡΑΒΕΛΗΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΗΠΕΙΡΩΤΙΚΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ "Πέτρα"
Οικονόμου 32, 106 83 Αθήνα
Τηλ.: 210 82.33.830
ekdoseispetra@hotmail.com

Graph Tech

Κωνσταντίνος Κολιούσης

Ανδριτσάινης 17, 11142 Λαμπρινή
Τηλ.: 210-2582619, 6942 268668
Σχεδιασμός - Εκτύπωση Εντύπων
Επεξεργασία video - 3d animation
Σχεδιασμός ιστοσελίδων - φωτογραφία - Δίκτυα
websites: www.graphtech.gr
e-mail: info@graphtech.gr

ΓΕΩΡΓΙΑ ΑΘ. ΜΑΚΡΗ

Χειρουργός Οδοντίατρος

Χρ. Σμύρνης 117-119
183 45 Μοσχάτο

Τηλ.: 210 4836204
Κιν.: 6945 461476

ΟΠΤΙΚΑ ΦΑΚΟΙ ΕΠΑΦΗΣ ΦΥΣΤΙΚΛΗ

Κατάστημα 1ο
Φανερωμένης 5
Τηλ.: 210 6540255
Κατάστημα 2ο
Μεσογείων 232
4η Στάση Χολαργού
Τηλ.: 210 6515651

ΥΠΕΡΤΑΣΙΟΛΟΓΙΚΟ ΝΕΦΡΟΛΟΓΙΚΟ ΙΑΤΡΕΙΟ

ΦΩΤΗΣ ΑΘ. ΜΑΚΡΗΣ

ΙΑΤΡΟΣ ΝΕΦΡΟΛΟΓΟΣ
ΔΕΧΕΤΑΙ ΜΕ ΡΑΝΤΕΒΟΥ
ΔΕΥΤ., ΤΡΙΤΗ, ΠΕΜΠΤΗ
ΑΠΟΓ.: 6.30 - 9.00
ΧΡΥΣ. ΣΜΥΡΝΗΣ 117-119
183 45 ΜΟΣΧΑΤΟ
ΤΗΛ.: 210 4821031
ΚΙΝ.: 6946 284878

ΝΙΚΟΣ Λ. ΚΩΤΣΗΣ

ΜΑΡΜΑΡΑ-ΓΡΑΝΙΤΕΣ
ΜΝΗΜΕΙΑ - ΤΖΑΚΙΑ
ΔΙΑΚΟΣΜΗΤΙΚΑ - ΠΕΤΡΕΣ
ΕΠΕΝΔΥΣΕΙΣ
2ο χλμ. Ν. Σελεύκεια
Σαγιάδα
Τηλ.: 26650 28724
Κιν.: 6932 928259

ΕΘΝΙΚΗ

Η ΠΡΩΤΗ ΑΣΦΑΛΙΣΤΙΚΗ

ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΤΣΑΤΣΑ

Ασφαλιστικός Πράκτωρ

ΑΕΕΓΑ "Η ΕΘΝΙΚΗ" - ΕΤΑΙΡΙΑ ΤΟΥ ΟΜΙΛΟΥ
ΤΗΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.

ΔΕΡΒΕΝΑΚΙΩΝ 77, ΑΓ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΤΗΛ.: 210 6019020, ΤΗΛ. FAX: 210 6007649, ΚΙΝ.: 6977 212982

ΤΟ ΑΛΩΝΙΣΜΑ ΤΩΝ ΣΙΤΗΡΩΝ

ΕΙΚΟΝΕΣ ΑΠ' ΤΑ ΠΑΛΙΑ

(Για να θυμούνται οι παλιοί και να μαθαίνουν οι νέοι)

Το αλώνισμα ήταν παλιότερα μια επίπονη γεωργική εργασία, αλλ' αποτελούσε την καλύτερη και πιο χαρούμενη απ' όλες τις άλλες, που προηγούνταν κατά την καλλιέργεια των σιτηρών. Γινόταν τον μήνα Ιούλιο μετά το θέρισμα και το δέσιμο και γι' αυτό ο μήνας αυτός πήρε την προσωνομία Αλωνάρης. Τα σιτηρά που αλωνίζονταν ήταν το σιτάρι, το κριθάρι και η βρώμη. Η βρίζα, που ήταν κι αυτή ένα από τα σιτηρά, ξεχωρίζονταν από τα άχυρα μ' άλλον τρόπο. Την τίναν κτυπώντας τα δεμάτια της δυνατά στο μέρος του σταχυού μ' ένα σκόπι σε τόπο ισόπεδο στρωμένο με πανί. Και τούτο γιατί ήθελαν να μείνει άθικτο το άχυρό της, το βριζάχρο, το οποίο χρησιμοποιείτο για το σκέπασμα της στέγης καλυβιών και στάβλων αλλά και στο γέμισμα των σαμαριών των αλόγων και των γαϊδουριών από τους σαμαράδες.

Το αλώνι, πετράλωνο, αποτελούσε τον τόπο του αλωνίσματος κι ήταν στρωμένο με ισόπαχες λειές πλάκες σε κυκλικό σχήμα με ακτίνα έξι (6) με επτά (7) μέτρα περίπου και περιτοιχισμένο γύρω-γύρω 0,30 – 0,40 του μέτρου. Στο κέντρο τοποθετούσαν μια μεγάλη στρογγυλή πέτρα πελεκημένη με τρύπα στη μέση για να μπαίνει εκεί μέσα και να στηρίζεται ο στρόγγος, ο οποίος ήταν ένα χοντρό ίσιο ξύλο από αγριελιά ή πουρνάρι, που φημίζονταν για την αντοχή τους, ύψους 1,20 μ. περίπου και πάχος 0,10-1,15 μ. περίπου.

Τέτοια αλώνια εδώ στο χωριό μας, τη Σίδηρη, υπήρχαν δυο (2) στον Αϊ θανάση, το ένα από τα οποία διατηρείται ακόμη ανανεωμένο σε μικρό γήπεδο μπάσκετ, ένα στο χωράφι της εκκλησιάς, το οποίο στο μεγαλύτερο του μέρος καταστράφηκε για να διαβεί από πάνω του αυτοκινητόδρομος, ένα στα «Φορτόπια» με την προσωνομία το πετράλωνο του «Μάντζιου» κι ένα στη «Μάλια» το πετράλωνο του Τσιάβου, από τα οποία στέκονται ορθές ακόμη κάποιες πέτρες απ' το περιτείχιμα και θεόρατες πλάκες στο δάπεδο σκεπασμένες από τις ασφάλκες. Έχω ακουστά πως υπήρχαν αλώνια και στις «Μπρίνιες», ένα στη μπρίνια του Κολιούση με την προσωνομία το «Αλώνι του Κούκουρα» κι ένα στη στρώση δίπλα απ'

τα «Μποστάνια» και πάνω απ' τη «Μποσκαριά» κοντά στο στάβλο του Σωτήρη Λάγκαρη, από τα οποία όμως δεν έμεινε τίποτε που να θυμίζει την ύπαρξή τους.

Σ' αυτά τα αλώνια οι Σιδερίτες γεωργοί κι αλωνιστάδες αλώνιζαν τα σιτηρά τους κυρίως σιτάρι και κριθάρι, τα οποία καλλιεργούσαν στην ορεινή περιοχή «Μπρίνιες», «Αμπέλια», «Λούτσες», «Φορτόπια», «Μάλια» και στα χωράφια του Αϊ Νικόλα και της εκκλησιάς. Τα σιτηρά που καλλιεργούσαν στον κάμπο («Κέρβα», «Ποταμιές», «Μακρύκαμπο», «Μουχαμέλια») τα αλώνιζαν σε αλώνια μιας χρήσης, τα οποία έφτιαχναν επί τόπου στο χωράφι με μια διαδικασία επίμονη.

Όταν πλησίαζε η περίοδος του αλωνίσματος, οι ενδιαφερόμενοι, ενεργώντας συλλογικά, καθάριζαν καλά κι επιδιόρθωναν τυχόν βλάβες σε κάθε αλώνι. Με την έναρξη δε του αλωνίσματος άρχισαν να κουβαλούν με τα ζώα ή ζαλωμένες οι γυναίκες τα δεμάτια απ' τα χωράφια και να τα στοιβάζουν σε σωρούς κυκλικούς, με τα στάχυα προς το εσωτερικό του σωρού για να μην τριφτούν, στο χώρο γύρω από το αλώνι για να πάρουν σειρά στην ημέρα του αλωνίσματος.

Το απόγευμα της προηγούμενης ημέρας απ' αυτήν που είχε καθορισθεί με τη σειρά για να γίνει το αλώνισμα οι νοικοκυραίοι, κυρίως γυναίκες, πήγαιναν και σκούπιζαν καλά το αλώνι. Στη συνέχεια, λύνοντας ένα-ένα τα δεμάτια τα τοποθετούσαν με προσοχή λυμένα με τα στάχυα προς τα πάνω κυκλικά γύρω από τον στρόγγο και γέμιζαν το αλώνι ως την άκρη για να είναι έτοιμο το πρωί.

Οι αλωνιστάδες ήταν δυο (2), όπως και τα άλογα, κι είχαν αποκτήσει επαγγελματική πείρα γύρω απ' τις εργασίες του αλωνίσματος. Υπήρχαν όμως και κάποιοι ερασιτέχνες, οι οποίοι αλώνιζαν μόνο τα δικά τους.

Το πρωί με την ανατολή του ήλιου οι αλωνιστάδες με μια χοντρή τριχιά μήκους ίσον με την ακτίνα του αλωνιού, η μια άκρη της οποίας δένονταν καλά στον στρόγγο και περιτυλίγονταν γύρω σ' αυτόν κι η άλλη κατέληγε στα καπίστρια των αλόγων με τα οποία δένονταν καλά απ' αυτήν στο κέντρο του αλωνιού. Ακολουθώντας τα έβαζαν σε κυκλική κίνηση προς τα έξω και αυτά τρέχοντας γύρω-γύρω και πατώντας με τα πόδια τους τα δεμάτια τα έτριβαν, ενώ η τριχιά ξετυλιγόταν απ' τον στρόγγο κι άφηνε τα άλογα να φθάνουν ως



την άκρη του αλωνιού. Μετά άλαζαν τη φορά κίνησης των αλόγων με τη φράση «Αλλωξ» και τρέχοντας τα άλογα τυλίγονταν η τριχιά πάλι στον στρόγγο κι έτσι μαζεύονταν προς τα μέσα. Με την εναλλαγή αυτή μια προς τα έξω και μια προς τα μέσα συνέχιζαν τα άλογα το τρέξιμο για τρεις (3) ώρες περίπου με την καθοδήγηση του αλωνιστή, ο οποίος τα κατηύθυνε φωνάζοντας οπ!...οπ!...οπ!... με δυνατή φωνή κι ανεμίζοντας στον αέρα το καμσίκι, το οποίο ήταν ένα σκόπι μήκους 1μ. περίπου, συνήθως από αγριελιά, στην άκρη του οποίου δένονταν κομμάτι χοντρή τριχιάς, που κατέληγε σε κόμπο. Σ' αυτή τη φάση του αλωνίσματος παίρναμε μέρος κι εμείς τα μεγαλύτερα παιδιά, στα οποία μας εμπιστεύονταν οι αλωνιστάδες, προκειμένου να πάρουν μια ανάσα, να κατευθύνουμε τα άλογα με το καμσίκι φωνάζοντας, πράγμα το οποίο μας έδινε μεγάλη χαρά και ικανοποίηση και το επιζητούσαμε, καμαρώνοντας γι' αυτό.

Σε κάποια φάση που διαπίστωναν οι αλωνιστάδες ότι είχαν τριφτεί τα δεμάτια είχαν γίνει άχυρο, μάζευαν τα άλογα στον στρόγγο βάζοντάς τους τη μουσούδα μέσα στον τουρβά για να μην μπορούν να φάνε καρπό, και με τα τρικούλια, τα οποία φτιάχνονταν από ειδικό κλωνάρι συκιάς ή κουτσουπιές που κατέληγε σε τρία γυρτά προς τα μέσα κλαδιά σε είδος τριπλής διχάλας, προσπαθούσαν με εξαιρετική επιδεξιότητα, τινάζοντας το άχυρο προς τα πάνω για να πέσει κάτω το στυρί που τυχόν υπήρχε ανάμεσά τους, έβγαζαν τα χοντρά άχυρα έξω από τ' αλώνι και μετά ξανάβαζαν τα άλογα να τρέξουν, ώστε να τριφτούν και τα στάχυα που είχαν μείνει άτριφτα...

Η συνέχεια στο επόμενο φύλλο

Τάκης Στραβέλης



ΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΟΥΝ ΤΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η οινοποίηση είναι μια φυσική διεργασία που πραγματοποιείται εδώ και χιλιάδες χρόνια. Οινοποιώ σημαίνει μετατρέπω τα σταφύλια σε οίνο (κρασί) εφαρμόζοντας μια επιλεγμένη τεχνική.

Η οινοποίηση μαζί με το σταφύλι ορίζουν από κοινού την τελική ποιότητα του προϊόντος. Από ένα εξαιρετικό σταφύλι ένας μέτριος παραγωγός θα δημιουργήσει ένα μέτριο κρασί. Από ένα μέτριο σταφύλι ένας εξαιρετικός οινολόγος μπορεί να δημιουργήσει καλό κρασί, αλλά ποτέ μεγάλο κρασί.

Τέσσερα είναι κυρίως τα στοιχεία που καθορίζουν την ποιότητα των κρασιών: Το έδαφος, το κλίμα, η ποικιλία του αμπελιού και ο άνθρωπος. Για την παραγωγή ενός μεγάλου κρασιού πρέπει τα τέσσερα να συνυπάρχουν και να αλληλεπιδρούν. Ως κυρίαρχο στοιχείο θεωρείται η ποικιλία του αμπελιού, ενώ ακολουθούν το έδαφος και το κλίμα. Ο παράγων άνθρωπος είναι καταλυτικός για τη δημιουργία κρασιών ποιότητας. Ας τα πάρουμε όμως με τη σειρά:

ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ: Το έδαφος δεν προσφέρει μόνο στήριγμα στο φυτό φιλοξενώντας το ριζικό του σύστημα, αλλά και τα απαραίτητα στοιχεία για τη διατροφή του. Ορισμένα από αυτά τα στοιχεία πρέπει να εμπεριέχονται στο έδαφος σε μεγάλες ποσότητες. Για άλλα πάλι αρκεί η παρουσία εξαιρετικά μικρών ποσοτήτων (ίχνη σχεδόν). Αυτά τα ιχνοστοιχεία λειτουργούν όπως οι βιταμίνες για τον άνθρωπο. Είναι απαραίτητα για την παραγωγή σταφυλιών ποιότητας και η έλλειψή τους επιδρά αρνητικά στην ποσότητα και ποιότητα των καρπών.

Αντίθετα με τις περισσότερες καλλιέργειες που απαιτούν εδάφη πλούσια σε οργανική ύλη, εύφορα και με νερό, το αμπέλι δίνει τον καλύτερό του εαυτό σε εδάφη φτωχά και με όχι πολύ νερό. Όταν το έδαφος είναι πλούσιο η παραγωγή είναι μεγάλη, αλλά ο χυμός του σταφυλιού είναι πλούσιος σε νερό, αλλά φτωχός σε συστατικά. Οι ανάγκες του αμπελιού σε νερό είναι μικρές.

Αν όμως τα υπερβολικά ποτισμάτα και το υγρό έδαφος δίνουν μέτρια κρασιά αυτό δεν σημαίνει ότι η απόλυτη ξηρασία είναι συνώνυμη της ποιότητας.

Γιατί όμως το έδαφος παίζει τόσο μεγάλο ρόλο στην ποιότητα του κρασιού; Είναι γνωστό σε όλους μας πως το Άργος βγάζει καλά πεπόνια, η Λακωνία καλά πορτοκάλια, η Σίδηρη καλό λάδι και τα λοιπά. Αυτό συμβαίνει γιατί το έδαφος σε κάθε πε-

ριοχή έχει τα κατάλληλα θρεπτικά συστατικά που χρειάζεται το φυτό για να δώσει καρπούς ποιότητας. Ταυτόχρονα το έδαφος της κάθε περιοχής συμμετέχει με τη ρυθμιστική δύναμη που έχει στη διαμόρφωση της ποιότητας.

Γενικά εδάφη πυριτικά δίνουν αρώματα και φινετσάτο «στόμα». Εδάφη αργιλικά δίνουν αρώματα πιο διακριτικά και σκληρό «στόμα». Εδάφη ασβεστούχα δίνουν αρώματα έντονα αλλά βαριά και στρογγυλό ογκώδες «στόμα». Εδάφη σιδηρούχα δίνουν χαρακτήρα ανόργανων ουσιών όχι και τόσο ελκυστικό.

ΤΟ ΚΛΙΜΑ: Οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν σε μια περιοχή επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού και έμμεσα την ποιότητα του κρασιού.

Το κρύο, η ζέστη, ο ήλιος, η βροχή σε κάθε στιγμή δρουν καθοριστικά, θετικά ή αρνητικά στην πορεία ανάπτυξης του αμπελιού, αλλά και της ωρίμανσης του σταφυλιού και συνεπώς προκαθορίζουν την ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί.

Ο όγκος των βροχοπτώσεων καθορίζει, σε συνδυασμό βέβαια με την απορροφητικότητα του εδάφους, τις διαθέσιμες για το αμπέλι ποσότητες νερού. Αν οι ποσότητες αυτές είναι πολύ μικρές δεν είναι δυνατή η κυκλοφορία των θρεπτικών ουσιών μέσα στο φυτό. Αν πάλι είναι υπερβολικές έχουμε υποβάθμιση της ποιότητας λόγω αύξησης της παραγωγής.

Το αμπέλι, όπως κάθε φυτό, έχει ανάγκη από ήλιο, ώστε μέσα από τις διαδικασίες της φωτοσύνθεσης να αναπυχθεί και να δώσει καρπό με συστατικά κατάλληλα για κρασιά ποιότητας. Οι ανάγκες σε ηλιοφάνεια για την περίοδο Μάρτιος – Οκτώβριος είναι 1300-1600 ώρες. Ο ήλιος προσφέρει επίσης και την απαιτούμενη θερμοκρασία για την επιβίωση του αμπελιού. Η ανάπτυξή του απαιτεί μια ελάχιστη θερμοκρασία που ο μέσος ετήσιος όρος δεν πρέπει να είναι μικρότερος από 9-10 βαθμούς για τη δραστήρια περίοδο του αμπελιού.

Το άθροισμα των ημερήσιων θερμοκρασιών για εκείνη την περίοδο κυμαίνεται από 3000- 3800 βαθμούς κελσίου. Αν η θερμοκρασία είναι απαραίτητο να φθάσει τους 10ο άλλο τόσο επικίνδυνο να πέσει κάτω από 4ο κατά την περίοδο που οι βλαστοί είναι τρυφεροί. Αναφερόμαστε στις παγωνιές που πέφτουν την άνοιξη και είναι δυνατόν να καταστρέφουν ολόκληρη την παραγωγή.

Τέλος οι άνεμοι επηρεάζουν έμμεσα την ποιότητα. Ο ρόλος



τους είναι ρυθμιστικός της θερμοκρασίας και της υγρασίας. Οι κλιματολογικές λοιπόν συνθήκες επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού άρα και του κρασιού με δύο τρόπους: Ευνοώντας ή εμποδίζοντας την πορεία ωρίμανσης του σταφυλιού και ευνοώντας ή εμποδίζοντας την ανάπτυξη ασθενειών.

Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ο σημαντικότερος παράγων για την ποιότητα του κρασιού είναι η ποικιλία. Το αμπέλι υπάρχει χιλιάδες χρόνια και οι σημερινοί απόγονοί του διαφέρουν σημαντικά από αυτά τα πρώτα φυτά που οι άνθρωποι αντίκρισαν όταν άφησαν τις σπηλιές. Η φύση, αλλά και η ανθρώπινη επέμβαση πέτυχαν με τη διασταύρωση των ποικιλιών να δημιουργήσουν νέες δυνατότερες και εθισμένες στο εκάστοτε περιβάλλον. Έτσι δημιουργήθηκαν ποικιλίες ανθεκτικές στις ασθένειες, ποικιλίες με ιδιαίτερες προδιαγραφές αλλά και ποικιλίες με αυξημένες δυνατότητες παραγωγής (κυρίως για επιτραπέζια κρασιά). Ορισμένες ποικιλίες αποκαλούμενες και ευγενείς δίνουν παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας. Παρά το γεγονός ότι οι επιστήμονες σήμερα ελέγχουν απόλυτα τις συνθήκες που επηρεάζουν την ποιότητα των κρασιών δεν είναι πάντα δυνατόν να μεταφέρουμε το δυναμικό μιας ποικιλίας από την περιοχή καταγωγής της σε μια άλλη περιοχή. Δεν είναι τυχαίο ότι πολλές ξενικές ευγενείς ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στην

ΣΤΗ ΣΕΛ. 4

(Εκτη συνέχεια. Συνέχεια του κεφαλαίου II. Η εγκατάσταση του χωριού Συνέχεια του μέρους 3. Νέοι αγώνες)

Κατά τα έτη 1923-1924, ότε ήμουν εις Φιλιάτες και διετήρουν παντοπωλείον μετά του αδελφού μου Αναστάση, το σημερινό μαγαζί του Ζούλα, η Κυρά Πρόνιου είχε έλθει εις Φιλιάτες και έτυχε να ψωνίζει εις το αντικρινό μαγαζί Κολιούτα, το οποίο διετήρει τότε ο Φώτιος Τσώνης. Η κυρά έστειλε το παιδί του Φώτη και μου φωνάζει ότι με θέλει η κυρά από την Παραμυθιά. Πηγαίνω εκεί και χαιρετώ ευγενικά και προσηκόντως. Εκείνη αντιχαιρετά και λέγει:

«Αλλάχ, Αλλάχ, μα το κεφάλι του Μουχαμέτη κι αν ήξερα ότι εσύ είσαι ο Σωτήρης που μας έφερνε στην Παραμυθιά τα σπύρτα τα κέρινα, τότε το 1917-1918 και φόρτωνες σελτίκι¹ και καλαμπόκι. Είχες έλθει και στο σπίτι μας, για θυμήσου, και πήρες τη ζάχαρη με τον Λάμπη Τζατζά». (Είχα αλήθεια πάρει ζάχαρη να φέρω στις Φιλιάτες, δίνοντας διάφορα άλλα εμπορεύσιμα είδη, όπως σπύρτα κέρινα που θυμήθηκε η κυρά. Την εποχή εκείνη ήταν όχι καλές οι συνθήκες του εμπορίου και στο Φιλιάτι ήτο έλλειψις ζάχαρης).

«Ναι χανούμ, της αποκρίθηκα, και σε ευχαριστώ που με θυμήθηκες».

«Έμαθα, μου λέει, ότι στη Σίδηρη εσύ με καναδυό άλλους είσθε που μας ζημιώσαταν, τόσα χρόνια από το μούλκι² μας, από τον κισλά³ μας. Τώρα ό,τι γίνηκε έως τώρα, εις το εξής να τα συμβιβάσουμε μαζί, αφήστε τον μπουνταλά τον Χαλντούπη τον Ισούφη και τους άλλους. Ξέρεις ότι εγώ έχω το μεγαλύτερο μοιράδι στον κισλά και πάρε όσο να το βρούμε μανασίπι, ένα μέρος όπου θέλεις, να κάνομε και χαρτιά σίγουρα».

«Να ρωτήσεις πρώτα τον εαυτό σου Χανούμ Εφέντη, της απαντώ, εάν ήσουν εσύ στην θέσιν μου, αν θα το έκανες αυτό. Άλλη φορά Χανούμ θα ανταμώσομε στα Γιάννενα στο δικαστήριο κι εκεί θα βρει ο καθένας το δίκιο του». (Είχε διαδοθεί ότι η Πρόνιου ετοιμάζε αγωγή). Όταν άκουσε αυτά που είπα, η καλή κυρά έμεινε κόκαλο.

Το έτος 1917 όταν το Φιλιάτι είχε καταληφθεί από τους Ιταλούς, υπήρχε μόνον ένας σταθμός Χωροφυλακής με δύναμιν 8-10 χωροφυλάκων. Ο Σταθμάρχης, όταν πληροφορήθηκε την άφιξιν των Ιταλών, βγήκε με τους άνδρες του έξω στον Ντούτσε, για να τους παραδώσει την πόλη κατά τα κρατούντα. Αντί όμως να αντικρίσει Ιταλούς, βλέπει όλους τους από εδω φυγάδες και εγκληματίες Αλβανούς, που είχαν δραπετεύσει εις την Αλβανία. Ο σταθμάρχης τους σταμάτησε και ζήτησεν τον Ιταλό αξιωματικό με διερμηνέα. Όταν παρουσιάσθηκε, ο σταθμάρχης τον κατέστησε ενήμερον για παν ό,τι ήθελε συμβεί από τα άτακτα αυτά σπύρη, τα οποία προπορεύονταν του τακτικού

Ιστορία του χωριού Σίδηρης – Αναμνήσεις

στρατού. Έπρεπε να αφοπλισθούν αμέσως και να προηγηθεί για την παράδοσιν της πόλεως ο τακτικός στρατός, όπως και τελικά έγινε. Αλλά όπως στη συνέχεια έδειξαν τα πράγματα, οι Ιταλοί μόνον φαινομενικά έκαναν τον σύμμαχο, ενώ απέβλεπαν να επεκτείνουν τα όρια της Αλβανίας, ακόμη και μέχρι την Πρέβεζα. Μόνον που ήρθαν και μοίρασαν καλαμπόκι, το οποίο έλειπε παντελώς και είχε πέσει στον τόπο μεγάλη πείνα και είχαν αποθάνει πολλοί, ακόμη και περί τους 7-8 από το χωριό μας. Οι αγάδες, με τους Ιταλούς, όλο και το πήραν απάνω τους. Ο Ισούφης Νταλιάνης εκαλλιεργησε το μπιστάνι στο Κάλλι. Η άλλη μπρίνια αυτή την εποχή ήταν βοσκοτόπος, που όπως ανέφερα παραπάνω διανεμήθηκε αργότερα, το 1922 στους κατοίκους.

Το βράδυ 28 Αυγούστου 1917 που θα έφευγαν οι Ιταλοί, πήγαν στο Μπιστάνι του Νταλιάνη ο αδελφός μου ο Τασιούλης, ο Μητσητσούλης και καναδυό άλλοι, έπιασαν εκεί και τον έπληξαν στο ξύλο τον αδελφό του Ισούφη, κατέστρεψαν και ό,τι είχε σπείρει με τη θάρρητα των Ιταλών. Και αυτό ως αντίποινα του πατέρα μας, τον οποίο είχαν αφήσει μισοζώντανο τη νύχτα 4 Αυγούστου στη Μουχαμέτλια.

5. Αναμνήσεις για τις περιοχές Αμπέλια – Λούτσα – Φορτόπια κ.λπ.

Από στοιχεία του έτους 1811 (Αυτοκρ. Διάταγμα), το περισσότερο μέρος αυτών των περιοχών ήτο δάσος βελανιδιάς, όπως είναι στην περιοχή Κεραμίτσας – Λύκου και Ραβενής. Οι κάτοικοι του χωριού μας διετήρουν γουρούνια, τα οποία έτρεφαν με βελανιδία. Ο εξωτερικός φλοιός των βελανιδιών περισυνελλέγεται και επωλείτο προς χρήσιν βυρσοδεψίας. Αλλά με τις εκάστοτε πυρκαϊές και εμπρησμούς, περιωρίσθη κατά πολύ το δάσος και έμειναν πολύ ολίγα δέντρα βελανιδιάς, τα οποία εκμεταλλεύονταν μέχρι του 1908, ότε υπήρχον εις Πλεσιβιταν πολλά βυρσοδεψεία. Τα δε λεγόμενα «Αμπέλια», από Ράχη Κούκουρη και πέραν και άνω, εκαλλιεργούντο ως άμπελοι, με κλήματα και οπωροφόρα δέντρα (συκές, αχλαδιές, κερασιές κ.ά.), τα πλείστα των οποίων εσώζοντο μέχρι και τέλος της δεκαετίας 1920, μερικές δε συκές και αχλαδιές σώζονται και σήμερα.

Εις τον βατόν δρόμον Σίδηρης – Φοινικίου, στην κατηφόρα από την «Προσκύνηση», αριστερόθεν, υπάρχει σωρός λίθων. Κατά την εποχήν που ήμην 14 ετών, πηγαίνοντας εις τον

μύλον στο Μπογάζι με κάποιον γραίαν Σπύρο Ζήναβα, σε ερώτησήν μου γιατί υπάρχουν αυτά τα λιθάρια σε σωρό, μου είπε ότι εκεί σκοτώθηκε ο Νάσης Ρισβάνης από το Κοκκινόλιθάρι, όταν έφευγε από το χωριό μας, όπου είχε έρθει να επισκεφθεί μια αδελφή του που είχε στη Σίδηρη παντρεμένη (μάλλον στον Λάγκαρη) και τον σκότωσαν οι απόγονοι του Κάλιο Ντερβίση από το Καλυβάκι, επειδή αυτός ο Νάσης εκακολούσε τους αγάδες όταν έβγαιναν στο χωριό για να επισπράξουν το γεώμορο. Τέτοιοι σωροί λίθων ευρίσκοντο εις πολλά σημεία βατών δρόμων, διότι υπήρχε τότε το έθιμον, όποιος θα περνούσεν από το σημείο όπου είχε φονευθεί κάποιος, θα έρριπτε μίαν πέτραν και θα προσηύχετο εις τον Θεόν με τη φράση: «Θεός συγχωρέστονε».

Πέραν του λάκου των χωραφίων Γεωγ. Τσιάβου υπάρχει τοποθεσία λεγόμενη «Λες συνόρι», δηλαδή δέντρος, όριον ίσως μεταξύ Σίδηρης και Πισσαργιού (Αετού), όπου κατά το 1929 ετέθησαν τα διοικητικά όρια Σίδηρης και Αχλαδιάς-Αετού (όρα αντίγραφον της απόφασης εις το Κοινοτικόν Αρχείον).

Η λέξις «Λούτσες» προέρχεται από την λέξιν υδατοσυλλογή μάλλον εκ των ομβρίων υδάτων, όπως είναι και σήμερα εκεί ακόμη, υγρότοπος. Η δε λέξις Βορτόπια ή Φορτόπια, ας την χαρακτηρίσομεν ότι τα όμβρια ύδατα από την τοποθεσίαν αυτήν κατέληγον εις το οπωσδήποτε ομαλότερον έδαφος της τοποθεσίας «Λούτσες». Αναφορίζοντας από την Ράχη «Κούκουρη» θα βρούμε την τοποθεσίαν «Δραγατσούραν». Η λέξις αυτή εννοεί την σκοπιάν στην οποίαν ίστατο κατά ημέραν ο μπεκτσής (=ο δραγάτης), ο οποίος επέβλεπε δια τας αγροζήμιας στις θέσεις «Αμπέλια» μέχρι Φορτόπια.

Ανατολικότερα είναι η θέση «Σέλωμα», από τη λέξη σέλα (σαμάρι), όπως ακριβώς δείχνει το βουνό που χωρίζει τα χωράφια από Γρ. Δρίγκου από τον Λόγγο, σε τοπίο που είναι σαν σαμάρι στο έδαφος. Εκεί και η θέση «Μπούτζα», λέξις Αλβανική, η οποία σημαίνει χείλη, η οποία θέση χωρίζει τη «Μάλια» από το «Γαρδικί». Στην περιοχή «Φορτόπια» είναι και η θέση «Γουργουλιάτες» ή «Γουργουλιάτι», όπου το χωράφι των Στραβελαίων. Αυτή η τοπωνυμία προέρχεται από πουλιά, τα οποία τα λέμε Γουργουλία, σταχτόμαυρα πουλιά, τα οποία επισκέπτονται σε πέρασμά τους, μοιάζουν τα ορτύκια ή ίσως να είναι τα ίδια ή είναι φάσες.

σελτίκι = αναποφλοιώτο ρύζι
Μούλκι = ιδιοκτησία (τούρκ.)
Κισλάς = χειμερινό λιβάδι, βοσκοτόπος.

Συνεχίζεται
Ο Ιστορών και ο Γράφων
Σωτήριος Κων. Κολιούσης
Μάρτιος 1963

ΕΙΣΗΓΗΣΗ ΣΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΠΑΝΗΠΕΙΡΩΤΙΚΗΣ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑΣ 12-6-2014

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΑΔΕΛΦΟΤΗΤΩΝ – ΣΥΛΛΟΓΩΝ – ΕΝΩΣΕΩΝ ΚΑΙ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΩΝ ΤΗΣ ΠΣΕ

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΕΛ. 2

Μπορεί να ζητήσουν και λιγότερες δηλώσεις αλλά αυτό εξαρτάται από τον αρμόδιο έφορο. Εάν πάρει τιμολόγια τότε θα πρέπει να υποβάλλει συγκεντρωτικές καταστάσεις τιμολογίων προμηθευτών. Για τιμολόγια του έτους 2013 οι συγκεντρωτικές καταστάσεις υποβάλλονται έως 10/10/2014, για δε το έτος 2014 έως 2/2/2015. Η δήλωση φορολογίας εισοδήματος και οι συγκεντρωτικές καταστάσεις υποβάλλονται ηλεκτρονικά κατά συνέπεια θα πρέπει να πάρουν κλειδάριθμο και κωδικούς. Κάθε φορά που θα αλλάζει ο πρόεδρος, που εκπροσωπεί το σωματείο, θα πρέπει μέσα σε 10 ημέρες να γίνεται δήλωση μεταβολής στο τμήμα μητρώου της αρμόδιας Εφορίας.

Β. ΝΟΜΙΚΑ ΠΡΟΣΩΠΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΕΡΙΟΪΣΙΑΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ

Εάν τα σωματεία που έχουν ακίνητο το ίδιο χρησιμοποιούν, απαλλάσσονται από τον ενιαίο και το συμπληρωματικό φόρο (ΕΝΦΙΑ). Εάν έχουν ακίνητο που το νοικιάζουν καταβάλουν ενιαίο και συμπληρωματικό φόρο ακινήτων. Ο φόρος εισοδήματος από τα ενοίκια είναι 26%, ο συμπληρωματικός φόρος 3% και η προκαταβολή 55%. Από τα ενοίκια αφαιρούνται οι λειτουργικές δαπάνες του νομικού προσώπου. Για την ακίνητη περιουσία εφόσον υπάρχουν μεταβολές συμπληρώνεται το Ε9 στην αρχή

κάθε χρόνου. Ο φόρος που προκύπτει υπολογίζεται από την Εφορία και αναρτάται στο διαδίκτυο (Γενική Γραμματεία Πληροφορικών Συστημάτων).

Γ. ΕΚΔΟΣΗ ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ – ΕΦΗΜΕΡΙΔΩΝ

Εάν το σωματείο εκδίδει εφημερίδα προτείνουμε, η εφημερίδα να διανέμεται δωρεάν. Στην περίπτωση αυτή δεν υπάγεται στο καθεστώς ΦΠΑ. Θα υποβάλλει όμως συγκεντρωτικές καταστάσεις προμηθευτών, όπως είπαμε πιο πάνω, για τα τιμολόγια του τυπογραφείου. Εάν όμως καταχωρήσουν στην εφημερίδα διαφημίσεις τότε παρέχουν υπηρεσίες και υπάγονται στο ΦΠΑ και στο εισόδημα και έχουν τις υποχρεώσεις του ΚΦΑΣ για την δραστηριότητα αυτή. Καλό είναι να αποφεύγονται οι διαφημίσεις.

Δ. ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Οι σύλλογοι μπορούν να κάνουν δυο εκδηλώσεις το χρόνο με εισιτήριο χωρίς ΦΠΑ αφού πρώτα δηλώσουν τις εκδηλώσεις στο αρμόδιο τμήμα της Εφορίας. Εάν όμως σε οποιαδήποτε εκδήλωση πωλούν είδη όπως σουβλάκια, μπύρες, αναψυκτικά αυτές είναι πράξεις που υπάγονται στο ΦΠΑ και ως εκ τούτου θα έχουν τις συνέπειες που αναφέραμε πιο πάνω. Για να αποφεύγονται αυτές οι συνέπειες γνώμη μας είναι ότι θα πρέπει να διανεμούν τα προϊόντα αυτά δωρεάν και ο

κάθε ένας μπορεί να καταβάλλει ταυτόχρονα κάποια συνδρομή για το σύλλογο. Εάν για την αγορά πήρε τιμολόγια υποβάλλει κανονικά συγκεντρωτικές καταστάσεις. Η δήλωση φορολογίας εισοδήματος υποβάλλεται μέχρι 15 Απριλίου εκάστου έτους. Τέλος σας γνωρίζουμε ότι σε περίπτωση που δεν υποβληθούν δηλώσεις στις περιπτώσεις που ο νόμος ορίζει ή συγκεντρωτικές καταστάσεις επιβάλλονται πρόστιμα.

II. ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Παρά την ενημέρωση με παραπάνω εγκύκλιο, μεγάλο μέρος των μελών μας παραμένει ανενήμερω και δεν έχει προχωρήσει σε καμία διαδικασία ούτε διοικητικής, ούτε φορολογικής τακτοποίησης, με κίνδυνο την επιβολή προστίμων, που τα ήδη πεινχρά ταμεία μας δεν είναι δυνατόν να καταβάλλουν.

1. Πρέπει να ενταθεί η προσπάθεια ενημέρωσης και η πρακτική βοήθεια από την ΠΣΕ προς τα μέλη της και για τον σκοπό αυτό έγινε και το συνοπτικό σημείωμα που ακολουθεί.
2. Θεωρούμε ότι με όλα αυτά έχουν πολλαπλασιαστεί οι γραφειοκρατικές διαδικασίες που μόνο αποτέλεσμα θα έχουν μια ακόμη δυσκολία στη λειτουργία των συλλόγων μας και δεν θα αποφέρουν ουσιαστικά τίποτε στην κρατική μηχανή. Τα στοιχεία που ζητάει η Περιφέρεια υπάρχουν ηλεκτρονικά στις αντίστοιχες Δ.Ο.Υ. και αίτημά μας πρέπει να είναι η

κατάργηση όλων αυτών, εκτός από την αρχική καταγραφή του σωματείου στην αρμόδια υπηρεσία που θα γίνεται με απλή αίτηση του προέδρου με αναγραφή του ΑΦΜ και του αριθμού καταχώρισης του καταστατικού του σωματείου στο Πρωτοδικείο.

3. Πρέπει να δοθεί η δυνατότητα να τακτοποιηθούν φορολογικά τα σωματεία μέχρι τέλους του 2014 χωρίς πρόστιμα.
4. Οι εισπράξεις από ενοίκια ακινήτων των σωματείων μας, που αποτελούν και πόρο ζωής για αυτά να φορολογούνται με το καθεστώς των φυσικών προσώπων και όχι των Ν.Π.
5. Το ίδιο να ισχύει και για τα κληροδοτήματα.
6. Τα σωματεία μας που φιλοξενούνται στην ΠΣΕ ή στις αντίστοιχες Ομοσπονδίες, όπου εμφανίζουν και την έδρα τους, δεν είναι δυνατόν να επιβαρύνουν φορολογικά με τεκμαρτά ή άλλα μισθώματα την ΠΣΕ ή τις Ομοσπονδίες. Οι φορολογικές αρχές πρέπει να αποδεχθούν το αυτονόητο, ότι δηλαδή τα δευτεροβάθμια και τριτοβάθμια όργανα παρέχουν έδρα στα πρωτοβάθμια μέλη τους άνευ ανταλλάγματος πέραν της συνδρομής τους. Τα παραπάνω αιτήματα η ΠΣΕ θα τα διεκδικήσει από την Περιφέρεια και το Υπουργείο Οικονομικών, από κοινού με τα μέλη πρωτοβάθμια ή δευτεροβάθμια καθώς και με άλλους φορείς της αποδημίας, αλλά και φορείς του μαζικού κινήματος.

Η Επιτροπή

ΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΟΥΝ ΤΟΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΣΥΝΕΧΕΙΑ ΑΠΟ ΤΗ ΣΕΛ. 3

Ελλάδα έδωσαν κρασιά μέτριας ποιότητας, ενώ άλλες έδωσαν κρασιά υψηλών προδιαγραφών που όμως είναι ποιοτικά καλύτερα από τα κρασιά που παράγονται από αυτές τις ποικιλίες στον τόπο καταγωγής τους. Εδώ πρέπει να τονίσουμε ότι στη χώρα μας υπάρχουν πάμπολλες ευγενείς ποικιλίες που καλλιεργούνται για χιλιάδες χρόνια στα ίδια έρη ακόμη και με το ίδιο όνομα. Έχουμε στα χέρια μας ένα όπλο, αλλά δεν το έχουμε ακόμη χρησιμοποιήσει με τον καλύτερο τρόπο.

Οι τεχνικές αξιοποίησης του ποικιλιακού παράγοντα σε σχέση με τη χρησιμοποίησή του διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες: Η πρώτη που είναι η πιο απλή αφορά την παραγωγή κρασιών που παράγονται από μια μόνο ποικιλία, όπως στη Γερμανία, την Αλσατία, τη Βουργουνδία, την κοιλάδα του Λίγηρα. Η δεύτερη περίπτωση είναι η πιο πολύπλοκη και αφορά την ταυτόχρονη ανάμιξη πολλών ποικιλιών στη διάρκεια της ζύμωσης, π.χ. κοιλάδα του Ροδανού και στις περισσότερες ιταλικές περιοχές. Αυτό αφορά τόσο λευκές όσο και ερυθρές ποικιλίες, οι οποίες πάλι είναι δυνατόν να συνοιντοποιηθούν. Η τρίτη είναι αυτή της ξεχωριστής οινοποίησης για κάθε ποικιλία και της επιλεκτικής ανάμιξης προς το τέλος του πρώτου χειμώνα. Είναι τεχνική που εφαρμόζεται στο Μπορντώ και αφορά τόσο τα λευκά όσο και τα ερυθρά κρασιά. Ο τελικός καταλύτης για τη διαμόρφωση του χαρακτήρα του κρασιού είναι ο άνθρωπος που ανάλογα με τις γνώσεις, την εμπειρία και το μεράκι μας δίνει κρασιά ποιοτικά που τόσο έχουν μνησθεί από την εποχή του Ομήρου έως σήμερα.

Γ. ΤΑΣΟΣ