



ΕΝΩΣΗ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ

ΕΔΕΟΠ

ΑΘΗΝΩΝ

Ζ. Παπαντωνίου 54-58 Αθήνα, Τ.Κ. 11145 Τηλ. 210 8318221

www.edopath.gr e-mail: edeopath@gmail.com



ΕΤΟΣ 390
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 452
ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2023
ΚΩΔΙΚΟΣ: 011505

Η νέα ιστοσελίδα της ΕΔΕΟΠ: www.edeop.gr είναι έτοιμη Συνάδεļφοι εγγραφείτε όηοι για να ενισχύσουμε τον κηάδο



Το Διοικητικό Συμβούλιο αποφάσισε την δημιουργία νέας σύγχρονης ιστοσελίδας (portal), όπου θα εγγράφονται τα μέλη μας και θα αποστέλλεται ό,τι νέο υπάρχει (προσφορές, νέα κλπ) στα e-mail τους. Επίσης υπάρχει δυνατότητα να υποβάλλονται ερωτήματα που θα απαντώνται από εντεταλμένο όργανο της ΕΔΕΟΠ. Ηδη άρχισε να δημοσιεύεται βιβλιοθήκη με τους τρέχοντες τιμοκατάλογους όλων των εταιρειών όπου οι ενδιαφερόμενοι λαμβάνουν γνώση αφού εγγρα-

φούν και λάβουν τους σχετικούς κωδικούς. Η ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ επιθυμεί αυτό το site που θα ενημερώνεται καθημερινά να γίνει ένα σύγχρονο εργαλείο της αγοράς για όλους τους συναδέλφους και ήδη το υλοποιεί ταχύτατα.

Για την ενημέρωση των συναδέλφων δημοσιεύουμε την πρόοδο της κατασκευής της ιστοσελίδας ώστε οποιοσδήποτε επιθυμεί να καταθέσει τις απόψεις του να τις αποστείλει στο email: edeopath@gmail.gr

Ζητείται συνάντηση με την ηγεσία του Υπουργείου Οικονομικών

ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ, ΔΕΔΟΜΕΝΟΥ ΟΤΙ Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΕΙΝΑΙ ΕΠΑΧΘΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΠΡΑΤΗΡΙΑ

Κοινή επιστολή απεύθυναν οι Ενώσεις Διακινήτων Εμπόρων Οίνων Ποτών Αθήνας και Θεσσαλονίκης στην ηγεσία του Υπουργείου Οικονομικών και ειδικότερα στον αρμόδιο για το θέμα υφυπουργό κύριο Χάρη Θεοχάρη. Στην επιστολή οι δύο Ενώσεις ζητούν συνάντηση εκπροσώπων τους με τον κύριο Θεοχάρη με σκοπό την επίλυση του ακανθώδους ζητήματος για την εφαρμογή του Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών. Οι λόγοι και τα αιτήματα αναλύονται στην παρακάτω επιστολή:

Κύριε Υπουργέ

Οι Ενώσεις Διακινήτων Εμπόρων Οίνων και Ποτών (Ε.Δ.Ε.Ο.Π.) Αθηνών, Πειραιώς & Προαστείων και της Μακεδονίας-Θράκης-Ηπείρου & Θεσσαλίας εκπροσωπούν πάνω από το 80% των χονδρεμπόρων του κλάδου. Τα μέλη μας είναι αποκλειστικά μικρομεσαίες επιχειρήσεις και εξυπηρετούν στα καταστήματα τους χονδρική και λιανική, με μεγάλο φόρτο εργασίας. Σχετικά με την με αριθμό Α1263/21 Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β



Ο Υφυπουργός Οικονομικών κύριος Χ.Θεοχάρης

6317/3.12.2021), όπως τροποποιήθηκε από την ΚΥΑ Α. 1077/20523(ΦΕΚ Β 3469/24.5.2023) που αφορά την Τήρηση Ηλεκτρονικού Μητρώου Επιτηδευματιών Αλκοολούχων Ποτών και Εφαρμογή Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων Ποτών **έχουμε να επισημάσουμε τα εξής:**

Κατανοούμε ότι η ύπαρξη ενός τέτοιου μητρώου είναι αναγκαία για τον κλάδο μας όμως η εφαρμογή του είναι πάρα πολύ δύσκολη. Αφενός δεν έχουν δοθεί απαραίτητες και σαφείς διευκρινίσεις για όλες τις διαδικασίες, αφετέρου το κόστος μίας τέτοιας εφαρμογής είναι υψηλό, τόσο τεχνολογικά –αγορά προγράμματος με δυνατότητα εισαγωγής LOT NUMBER (το LOT NUMBER δεν υποστηρίζεται από barcode), όσο και μισθολογικά καθώς απαιτείται επιπλέον προσωπικό για να στηρίζει αυτή τη διαδικασία.

Η διαδικασία είναι τρομερά χρονοβόρα δεδομένου ότι πρέπει εντός πενήτημερου, να καταχωρείται κάθε αγορά ή πώληση χονδρική που πραγματοποιείται για πολλούς από τους κωδικούς που υπάρχουν στα καταστήματα μας. Επίσης, περιλαμβάνεται και το ανθρώπινο

Συνέχεια στη σελίδα 2

Πότε ανοίγει η πλατφόρμα για το market pass;



Στη σελίδα 2

Τα 3 προβλήματα των μεταβιβάσεων ακινήτων

Στη σελίδα 6

Τα πάντα για το ελαιόλαδο με 15 ερωτήματα - απαντήσεις



Στη σελίδα 15

Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας

Ζητείται συνάντηση με την ηγεσία του Υπουργείου Οικονομικών

Συνέχεια από Σελίδα 1

λάθος, τόσο από τις εισαγωγικές όσο και από εμάς, κάτι το οποίο σε ενδεχόμενους ελέγχους δεν έχει διευκρινιστεί πως θα αντιμετωπισθεί.

Το 2009 με την κρίση ο κλάδος υπέστη σοβαρό πλήγμα το οποίο συνεχίστηκε με πανδημία και συνεχίζεται με τις συνεχόμενες αυξήσεις του πληθωρισμού από τις εταιρίες. Γίνεται κατανοητό ότι οποιαδήποτε αύξηση του κόστους είτε τεχνολογική είτε μισθολογική θα αποτελέσει ακόμη ένα πλήγμα στους μικρομεσαίους χονδρεμπόρους ποτών.

Το επάγγελμα μας γίνεται επαχθέστερο και πιο ασφυκτικό, με την Εφαρμογή Ηλεκτρονικού Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων.

Ζητούμε παράταση της εφαρμογής του μέτρου καθώς και οικονομική ενίσχυση για το κόστος των προσαρμογών που είναι απαραίτητες για την ορθή λειτουργία του Συστήματος. Εάν επισπευτεί η διαδικασία χωρίς την κατάλληλη προετοιμασία το μέτρο δεν θα μπορέσει να λειτουργήσει αποτελεσματικά και θα έχει αρνητικό πρόσημο. Για την υλοποίηση του θα πρέπει να προχωρήσουμε σε διάλογο με τους εμ-

πλεκόμενους φορείς και είμαστε ανοικτοί για οποιαδήποτε συνεργασία προς αυτήν την κατεύθυνση.

Με γνώμονα ότι η παρούσα Κυβέρνηση αποδίδει σημασία στην στήριξη των Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων:

Ζητούμε κ. Υπουργέ να μας παραχωρήσετε λίγο από τον χρόνο σας ώστε να ορίσουν οι συνεργάτες σας μια συνάντηση για τους εκπροσώπους των Δ.Σ των ΕΔΕΟΠ Αθήνας και Θεσσαλονίκης στο Υπουργείο, ώστε να ακούσετε τις προτάσεις μας που είναι ζωτικής σημασίας για την πραγματική αποτελεσματικότητα του Συστήματος Ταυτοποίησης Αλκοολούχων και την βιωσιμότητα του κλάδου μας.

Μετά τιμής

• **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, ΠΕΙΡΑΙΩΣ & ΠΡΟΑΣΤΕΙΩΝ:**
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

• **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΕΔΕΟΠ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ-ΗΠΕΙΡΟΥ & ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ:**
ΒΕΡΥΚΟΥΚΗΣ ΘΕΟΔΩΡΟΣ

Πότε ανοίγει η πλατφόρμα για το market pass;

Την Παρασκευή 15 Σεπτεμβρίου 2023 ανοίγει ο επόμενος κύκλος αιτήσεων του Market Pass με στόχο την ελάφρυνση των νοικοκυριών από το αυξημένο κόστος αγορών.

Οι πολίτες μπορούν να υποβάλουν αιτήσεις είτε μέσω της ψηφιακής πλατφόρμας vouchers.gov.gr είτε μέσω των Κ.Ε.Π. από την Παρασκευή 15 Σεπτεμβρίου 2023 έως και την Τρίτη 31 Οκτωβρίου 2023 για τη λήψη της οικονομικής ενίσχυσης για τους μήνες Αύγουστο, Σεπτέμβριο και Οκτώβριο 2023.

Τονίζεται ότι για τους δικαιούχους που είχαν ήδη λάβει την οικονομική ενίσχυση τους προηγούμενους μήνες δεν απαιτείται εκ νέου υποβολή της αίτησης. Ωστόσο, μπορούν να υποβάλουν νέα αίτηση, μέχρι τις 25 Σεπτεμβρίου 2023, εάν επιθυμούν να τροποποιήσουν τον τρόπο χορήγησης της ενίσχυσης ή εάν έχει μεταβληθεί ο αριθμός IBAN του τραπεζικού λογαριασμού της επιλογής τους, σε σχέση με την πρώτη καταβολή.

Δικαιούχοι της έκτακτης οικονομικής ενίσχυσης

Δικαιούχοι του Market Pass είναι όλοι οι φορολογικοί κάτοικοι Ελλάδος που έχουν υποβάλει εμπρόθεσμα φορολογική δήλωση για το 2022 και το ετήσιο συνολικό εισόδημά τους δεν ξεπερνάει:

- τις δεκαεξί χιλιάδες (16.000) ευρώ για άγαμο υπόχρεο ή υπόχρεο σε κατάσταση χηρείας ή εν διαστάσει,
- τις είκοσι τέσσερις χιλιάδες (24.000) ευρώ για έγγαμο υπόχρεο ή τους έγγαμους ή τα μέρη του συμφώνου συμβίωσης που υποβάλλουν χωριστή φορολογική δήλωση χωρίς τέκνα, το οποίο προσαυξάνεται κατά πέντε χιλιάδες (5.000) ευρώ για κάθε εξαρτώμενο τέκνο, άλλο εξαρτώμενο μέλος και φιλοξενούμενο μέλος του νοικοκυριού,
- τις είκοσι τέσσερις χιλιάδες (24.000) ευρώ για μονογονεϊκή οικογένεια και προσαυξάνεται κατά πέντε χιλιάδες (5.000) ευρώ για κάθε εξαρτώμενο τέκνο, άλλο εξαρτώμενο μέλος και φιλοξενούμενο μέλος, μετά το πρώτο. Επιπρόσθετα, η συνολική αξία της ακίνητης περιουσίας δεν πρέπει να υπερβαίνει το ποσό των διακοσίων πενήντα χιλιάδων (250.000) ευρώ για τους άγαμους, τους υπόχρεους σε κατάσταση χηρείας ή εν διαστάσει και το ποσό των τετρακοσίων χιλιάδων (400.000) ευρώ για τους έγγαμους ή μέρη συμφώνου συμβίωσης και τις μονογονεϊκές οικογένειες.

Οι δικαιούχοι μπορούν να επιλέξουν τον τρόπο που θα λάβουν την οικονομική ενίσχυση του Market Pass:

- είτε εκδίδοντας άυλη ψηφιακή κάρτα, την οποία θα αποθηκεύουν στο έξυπνο κινητό τους και την οποία θα επιδεικνύουν στις αγορές τους,
- είτε μέσω απευθείας καταβολής του ποσού επιδότησης σε τραπεζικό λογαριασμό που

θα δηλώσουν. Σε αυτή την περίπτωση, οι δικαιούχοι θα λάβουν το 80% του ποσού που τους αναλογεί.

Υπολογισμός των ποσών οικονομικής ενίσχυσης
Η ενίσχυση διαμορφώνεται στο 10% του μηνιαίου ύψους αγορών έως 1.000 ευρώ και το ύψος της ξεκινά από τα 22 ευρώ ανά μήνα για μονομελή νοικοκυριά και προσαυξάνεται κατά 10 ευρώ για κάθε επιπλέον μέλος του νοικοκυριού. Το ανωτέρω όριο των αγορών δεν ισχύει για δικαιούχους με περισσότερα από έξι (6) εξαρτώμενα τέκνα.



Ημερομηνίες καταβολής των ενισχύσεων Οι ενισχύσεις για τους μήνες Αύγουστο, Σεπτέμβριο και Οκτώβριο 2023 θα καταβληθούν:

- Έως την 29η Σεπτεμβρίου 2023:
 - α) για τις αιτήσεις που θα υποβληθούν έως και την 25η Σεπτεμβρίου 2023
 - β) για όσους είχαν λάβει ήδη την ενίσχυση κατά την προηγούμενη περίοδο και είναι εκ νέου δικαιούχοι.

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι οι φορολογικές δηλώσεις των δικαιούχων να έχουν εκκαθαρισθεί έως την 25η Σεπτεμβρίου 2023.

– Έως την 5η Νοεμβρίου 2023 για τις αιτήσεις που θα υποβληθούν μετά την 25η Σεπτεμβρίου και έως την 31η Οκτωβρίου 2023, και για όσους οι φορολογικές δηλώσεις εκκαθαριστούν μετά την 25η Σεπτεμβρίου.

Σημειώνεται ότι ενδέχεται λόγω επεξεργασίας των στοιχείων από τις τράπεζες, οι δικαιούχοι να δουν τα ποσά πιστωμένα στους λογαριασμούς τους 1-2 ημέρες αργότερα από τις ανωτέρω αναφερθείσες ημερομηνίες.

Για την εξυπηρέτηση των χρηστών του πληροφοριακού συστήματος, διατίθεται εγχειρίδιο χρήσης της ηλεκτρονικής εφαρμογής καθώς και υπηρεσία εξυπηρέτησης των χρηστών (help desk) για την αναφορά και επίλυση προβλημάτων και την παροχή οδηγιών.

Παράταση

«Το Market Pass λειτουργήσει. Θα λειτουργήσει για κάποιο διάστημα ακόμα», είπε ο υπουργός Οικονομικών Κωστής Χατζηδάκης τις προηγούμενες μέρες, κρατώντας ωστόσο κλειστά τα χαρτιά του και παραπέμποντας στην ομιλία του πρωθυπουργού στη ΔΕΘ για περισσότερες λεπτομέρειες. Σύμφωνα με πληροφορίες εξετάζεται η παράταση του market pass μέχρι το τέλος του χρόνου.

ΤΟ Δ.Σ. ΤΗΣ ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ



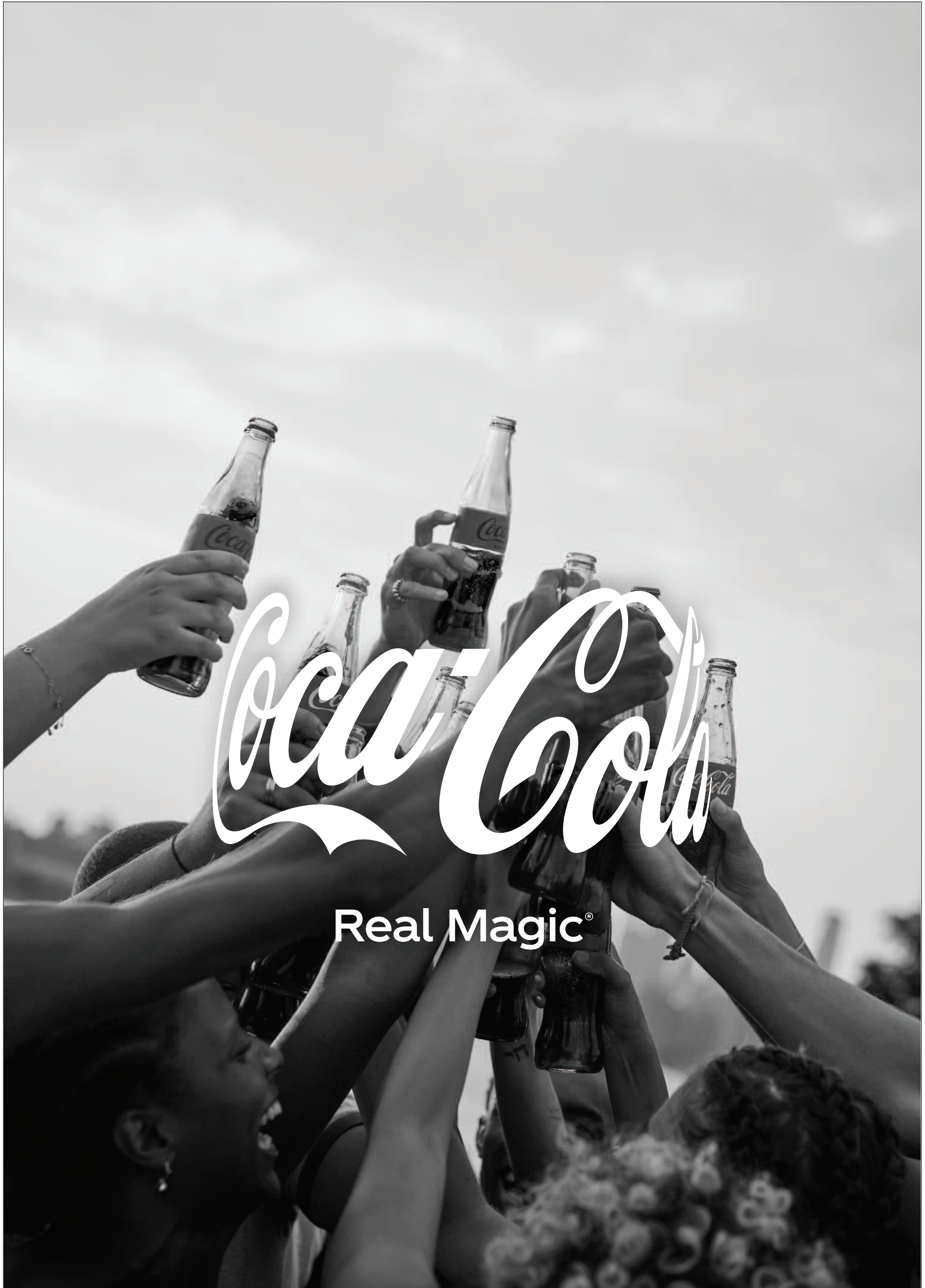
ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	210-9702018	ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΑΝΩΓΙΑΝΝΑΚΗΣ ΔΑΜΙΑΝΟΣ	210-8043465	ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΔΑΝΙΗΛ ΣΠΥΡΟΣ	210-4934757	ΓΕΝ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΖΑΜΠΟΥΡΑΣ ΧΑΡΗΣ	210-2465788	ΤΑΜΙΑΣ
ΔΕΡΜΙΤΖΑΚΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ	210-5779896	ΜΕΛΟΣ
ΚΑΡΑΜΗΝΑΣ ΜΙΧΑΗΛ	210-8818953	ΜΕΛΟΣ
ΝΤΑΜΠΑΡΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	210-2772005	ΜΕΛΟΣ

Εφημερίδα
ΕΔΕΟΠ
Μηνιαίο
δημοσιογραφικό
όργανο της
**ΕΝΩΣΗΣ ΔΙΑΚΙΝΗΤΩΝ
ΕΜΠΟΡΩΝ
ΟΙΝΩΝ-ΠΟΤΩΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ιδιοκτήτης
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ
Οδός Ζ. Παπαντωνίου
54-58, 11145 Αθήνα
Τηλ. 210-8318221,
210-8312351
www.edeopath.gr
e-mail: edeopath@gmail.com
ΚΩΔΙΚΟΣ: 1505

Εκδότης
**ΒΥΤΙΝΙΩΤΗΣ
ΙΩΑΝΝΗΣ**
210-9702018

Επιμέλεια Έκδοσης -
Εκτύπωση
ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ
Ε. Γιάνναρη 5, 11853
210-3468268



Coca-Cola

Real Magic[®]

Ανατιμήσεις-Πληθωρισμός

Μεγάλες ανισοκατανομές στις τιμές των προϊόντων σε σχέση με την Ευρώπη

Ακριβότερα έως και 128,6% πληρώνουν οι Έλληνες το γάλα

Το φθινό φρέσκο γάλα στο «καλάθι του νοικοκυριού», που τόσο διαφημίστηκε από κυβερνητικά χείλη, οι Έλληνες φθάνουν να το πληρώνουν ακόμη και σε υπερδιπλάσια τιμή συγκριτικά με άλλους Ευρωπαίους. Ειδικότερα, το φθινό φρέσκο αγελαδινό γάλα με χαμηλά λιπαρά στην Ελλάδα, το οποίο κοστίζει 1,12 ευρώ/λίτρο, είναι ακριβότερο 128,6% σε σχέση με την Τσεχία (0,49 ευρώ/λίτρο), που είναι η φθινότερη χώρα στην Ευρώπη. Ενώ η τιμή στο φρέσκο πλήρες γάλα στα ελληνικά σούπερ μάρκετ είναι υψηλότερη σε ποσοστό 31,8% έναντι της Λετονίας, που διατηρεί τα χαμηλότερα επίπεδα τιμών παευρωπαϊκά.

Μάλιστα η Επιτροπή Ανταγωνισμού εξετάζει ενδελεχώς τις αγορές φρέσκου γάλακτος αλλά και τυριού (φέτα / γκούντα) και γιουσουριού, με σκοπό την αποτελεσματική εφαρμογή των διατάξεων του ν. 3959/2011, με την χαρτογράφηση να είναι σε φάση ολοκλήρωσης.

Η θέση της Ελλάδας

Από τα στοιχεία προκύπτει ότι για την κατηγορία φρέσκο αγελαδινό γάλα με χαμηλά λιπαρά το εύρος τιμών διαμορφώθηκε, στις 26/7/2023, σε 0,49 ευρώ η χαμηλότερη και σε 2,39 ευρώ η υψηλότερη, ενώ για την κατηγορία φρέσκο αγελαδινό πλήρες γάλα το εύρος τιμών διαμορφώθηκε, σε 0,85 ευρώ η χαμηλότερη και σε 2,29 ευρώ η υψηλότερη.

Παρόλο που οι τιμές λιανικής του ενός λίτρου φρέσκου γάλακτος στην Ευρώπη παρουσιάζουν σημαντικές αποκλίσεις, γεγονός το οποίο εν μέρει δικαιολογείται από την διαφορά στην ποιότητα, η συγκριτική παρουσίαση προσφέρει μια ένδειξη για την δυνατότητα των καταναλωτών να προμηθευτούν γάλα από τα σούπερ μάρκετ ανεξαρτήτου ποιότητας.

Από την κατάταξη προκύπτει ότι η Ελλάδα (1,12 ευρώ) είναι η 3η ακριβότερη χώρα μετά την Εσθονία (1,39 ευρώ) και τη Σουηδία (1,21 ευρώ) ως προς τη χαμηλότερη τιμή στο φρέσκο γάλα χαμηλών λιπαρών. Ενώ ως προς την υψηλότερη τιμή για την ίδια κατηγορία, η Ελλάδα είναι η δεύτερη ακριβότερη χώρα (2,22 ευρώ), μετά την Εσθονία (2,39 ευρώ).

Όσον αφορά την τιμή στο φρέσκο πλήρες αγελαδινό γάλα, η Ελλάδα (1,12 ευρώ) είναι η 7η ακριβότερη χώρα μετά την Λιθουανία (1,45 ευρώ), Φινλανδία (1,35 ευρώ), Εσθονία (1,30 ευρώ) τη Σουηδία (1,23 ευρώ), Γαλλία (1,2 ευρώ) και Αυστρία (1,19 ευρώ) σε επίπεδο χαμηλότερης τιμής. Ενώ ως προς την υψηλότερη τιμή η Ελλάδα είναι επίσης η δεύτερη ακριβότερη χώρα (2,22 ευρώ), μετά την Λιθουανία (2,25 ευρώ).

Σχετικά με τις αυξήσεις τιμών, σημειώνεται ότι το επίπεδο του πληθωρισμού (Ιούνιος 2023) στο φρέσκο πλήρες γάλα είναι χαμηλότερο στην Ελλάδα (13,2%) τόσο σε σύγκριση με την Εσθονία (25,7%) όσο και με την Σουηδία (19,2%).

Ο υψηλότερος πληθωρισμός στην τιμή φρέσκου αγελαδινού γάλακτος χαμηλών λιπαρών εντοπίζεται στην Πορτογαλία (27,9%) παρότι η τιμή του γάλακτος είναι 10η στην κατάταξη.

Να επισημανθεί πως η ανεξάρτητη Αρχή εξέτασε τις τιμές φρέσκου γάλακτος για το αγελαδινό γάλα χαμηλών λιπαρών (1,5%- 1,8%) και πλήρους 3,5% από τα e-shops των μεγαλύτερων σούπερ μάρκετ σε επιλεγμένες χώρες της Ευρώπης.

Σημειώνεται ότι όπου ήταν εφικτό αντλήθηκαν οι τιμές από τα e-shops σε πάνω από ένα κατάστημα σε κάθε χώρα και οι τιμές σε τοπικό νόμισμα μετατράπηκαν σε ευρώ για τις εκτός ευρωζώνης χώρες. Καθώς το συγκεκριμένο προϊόν δεν είναι ομοιογενές επιλέχθηκε η υψηλότερη (max) και η χαμηλότερη τιμή (min) κάθε κατηγορίας ώστε να εντοπιστούν οι επιλογές που έχουν οι καταναλωτές σε κάθε χώρα.

Δεν πέφτουν οι τιμές στο ράφι

Σε όλες τις χώρες της ΕΕ, και στην Ελλάδα, παρατηρήθηκε το 2022 μια μεγάλη αύξηση

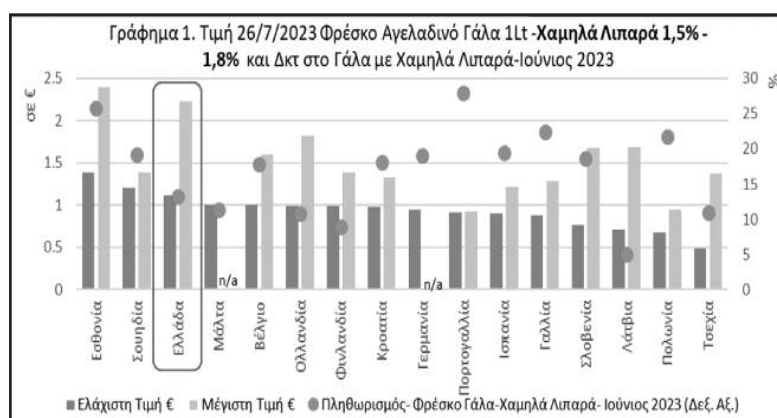


στις τιμές πώλησης γάλακτος σε επίπεδο παραγωγού. Φυσικό επόμενο ήταν οι τιμές αυτές να επηρεάσουν την τιμή πώλησης του φρέσκου γάλατος στην λιανική αγορά και σχετικά γρήγορα να επηρεάσουν την τιμή πώλησης του φρέσκου γάλατος στη λιανική αγορά και σχετικά γρήγορα να επηρεάσουν προς τα πάνω τις τιμές των γαλακτοκομικών προϊόντων.

Σε 6 ενδεικτικές χώρες (Ελλάδα, Γαλλία, Ιταλία, Ουγγαρία, Ρουμανία και Σουηδία), όπως αναφέρει η μελέτη, αν και πολύ παρόμοια ισχύουν για όλες τις χώρες της ΕΕ, η αύξηση τιμής συνεχίζεται με ποιο έντονο τρόπο κατά το 2022.

Η κορύφωση παρατηρείται στο τέλος του 2022, μεταξύ Νοεμβρίου και Δεκεμβρίου του 2022 ανάλογα με τη χώρα. Για παράδειγμα

η (μέση) τιμή παραγωγού στην Ελλάδα το Νοέμβριο του 2022 ήταν 59,60 λεπτά ανά κιλό. Αξίζει να επισημανθεί πως οι τιμές γάλακτος (τιμές παραγωγού) είναι σταθερά ψηλότερες από τον ευρωπαϊκό μέσο για τα τουλάχιστον τελευταία 20 έτη.



Από τον Ιανουάριο του 2023 (Δεκέμβριο του 2022 για κάποιες χώρες) παρατηρείται μια σταθερή αποκλιμάκωση των τιμών γάλακτος. Τα διαθέσιμα δεδομένα (έως και τον Ιούνιο του 2023) δείχνουν πως οι τιμές παραγωγού είτε πλησιάζουν τις αντίστοιχες τιμές Ιουνίου 2022 (Ιταλία, Ουγγαρία) είτε ήδη βρίσκονται σε χαμηλότερα επίπεδα (Ελλάδα, Ρουμανία, Σουηδία).

Θα περίμενε λοιπόν κανείς η μείωση τιμής να μεταφερθεί σταδιακά από τον παραγωγό στον καταναλωτή. Κάτι τέτοιο δεν έχει παρατηρηθεί ακόμη. Είναι γνωστό από πολλές προηγούμενες μελέτες σε άλλες αγορές πως τέτοια μεταφορά τιμής δεν παρατηρείται με την ίδια ταχύτητα (οι τιμές ανεβαίνουν γρήγορα αλλά πέφτουν αργά) ούτε στο ίδιο μέγεθος (οι τιμές

ανεβαίνουν πολύ αλλά πέφτουν λιγότερο).

Ωστόσο η διατήρηση των υψηλών τιμών λιανικής πώλησης μάλλον φαίνεται ότι δεν είναι συμβατές ούτε με το κόστος πρώτων υλών ούτε και με το κόστος ενέργειας (που επίσης έχει μειωθεί μέσα στο 2023).

Αγοραστική δύναμη

Επιπλέον παρουσιάζονται στοιχεία για τρεις κατηγορίες (ΑΕΠ, Τρόφιμα, και Γάλα/Τυρί/Αυγά) με βάση τον δείκτη Ισοτιμιών Αγοραστικής Δύναμης (Purchasing Power Parities).

Ο δείκτης αυτός μετατρέπει διαφορετικά νομίσματα σε ένα κοινό νόμισμα και, στη διαδικασία μετατροπής, εξισώνει την αγοραστική τους δύναμη με την εξάλειψη των διαφορών στα επίπεδα τιμών μεταξύ των χωρών αυτών.

Σύμφωνα λοιπόν με την μεθοδολογία της Eurostat, προκύπτει ότι το έτος 2022, σε όρους ΑΕΠ, όταν ο δείκτης Ισοτιμιών Αγοραστικής Δύναμης στην ΕΕ ισούνται με 1 στην Ελλάδα είναι κάτω από τον ευρωπαϊκό μέσο όρο ήτοι σε 0,8, ενώ αντίθετα τόσο για την κατηγορία τρόφιμα όσο και για την κατηγορία Γάλα-Τυρί-Αυγά ο δείκτης βρίσκεται πάνω από τον ευρωπαϊκό μέσο όρο.

Όπως σημειώνει η Επιτροπή Ανταγωνισμού, η παραπάνω αποτύπωση είναι φωτογραφική, για την τιμή του γάλακτος στην Ελλάδα και σε άλλες χώρες χωρίς να έχουν αναπροσαρμοσθεί οι τιμές με βάση την αγοραστική δύναμη και το κόστος ζωής των καταναλωτών σε κάθε χώρα και συνεπώς η έρευνα έχει περιορισμούς.

Ωστόσο σημειώνεται ότι η Επιτροπή έχει εμπιστευθεί στην έρευνα για την πορεία των τιμών στο γάλα στο τυρί και γιαούρτι καθώς έχει ξεκινήσει, μεταξύ άλλων προϊόντων, χαρτογράφηση στις συγκεκριμένες αγορές από τον Φεβρουάριο του 2023, σε συνεργασία με ειδικούς εμπειρογνώμονες από τον ακαδημαϊκό χώρο και τον επικεφαλής τεχνολογίας της επιτροπής.

Στην χαρτογράφηση, σημειώνεται, θα αποτυπωθούν οι συνθήκες ανταγωνισμού σε ό,τι αφορά στην πορεία των τιμών στην κάθε αγορά και τα αποτελέσματα αναμένονται σύντομα.



Απολαύστε υπεύθυνα

Ακίνητα

ΤΑ 3 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΜΕΤΑΒΙΒΑΣΕΩΝ

Μέχρι και 4 μήνες οι καθυστερήσεις της πολεοδομίας για χορήγηση σχεδίων και αδειών

Μόνο μέσω της επίλυσης των τριών βασικότερων παραγόντων που καθυστερούν σήμερα τη διαδικασία αγοραπωλησίας ακινήτων θα μπορέσουν να έχουν αίσιο τέλος οι προσπάθειες που καταβάλλει η κυβέρνηση για την επιτάχυνση του χρόνου που απαιτείται σήμερα και μπορεί να ξεπεράσει ακόμη και τον ένα χρόνο. Όπως επισημαίνουν παράγοντες της αγοράς ακινήτων, η λειτουργία του Ηλεκτρονικού Φακέλου Ακινήτων – αποτελεί τη νέα σχετική πρωτοβουλία που θα ξεκινήσει να «τρέχει» από την 1η Νοεμβρίου–, να μην αποτελεί ένα θετικό βήμα, πλην όμως δεν λύνει τις βασικότερες αγκυλώσεις που γεννούν και τις μεγάλες καθυστερήσεις.

Αυτές εντοπίζονται στις πολεοδομίες, στους κατά τόπους δήμους και το κτηματολόγιο. Σύμφωνα με σχετική ανακοίνωση του Συλλόγου Μεσιτών Αθηνών – Αττικής, «οι περισσότερες από τις πολεοδομίες της χώρας και ειδικότερα των αστικών κέντρων καθυστερούν τρεις ή και τέσσερις μήνες προκειμένου να χορηγήσουν φακέλους αδειών και σχεδίων ακινήτων σε μηχανικούς ή πολίτες προκειμένου να εκδοθεί η απαραίτητη ηλεκτρονική ταυτότητα. Η όλη διαδικασία καθυστερεί έτι περαιτέρω σε περίπτωση που χρειαστεί νομιμοποίηση – τακτοποίηση τυχόν αυθαιρεσιών».

«Κλειδί» η ψηφιοποίηση

Ο πρόεδρος του ΤΕΕ Γιώργος Στασινός, παρατηρούνται όντως

καθυστερήσεις, ωστόσο σε γενικές γραμμές η ηλεκτρονική ταυτότητα κυλάει ομαλά. «Το πρόβλημα με τις καθυστερήσεις αναμένεται να λυθεί οριστικά εντός της προσεχούς διετίας».

Εχουμε ξεκινήσει τη διαδικασία ψηφιοποίησης όλων των αρχείων των πολεοδομιών της χώρας, που όχι μόνο θα επιταχύνει τη χορήγηση των σχετικών δικαιολογητικών, αλλά θα επιλύσει και τα προβλήματα που προκύπτουν σε περιπτώσεις που οι άδειες έχουν π.χ. καταστραφεί με την πάροδο των ετών ή εξαιτίας φυσικών καταστροφών και είναι αδύνατο να ανευρεθούν», σημειώνει ο κ. Στασινός.

Σύμφωνα πάντως με τον Λευτέρη Ποταμιάνο, πρόεδρο του Συλλόγου Μεσιτών Αθηνών – Αττικής, «σήμερα είναι αδύνατη η ολοκλήρωση μιας συναλλαγής σε 3-4 ημέρες και αυτό δεν θα αλλάξει με τον Ηλεκτρονικό Φάκελο Ακινήτων».

Κάθε ακίνητο είναι και μια ξεχωριστή περίπτωση. Ειδικά στην Ελλάδα, που οι εμπλεκόμενοι φορείς και οργανισμοί είναι τόσο πολλοί και που η διαδικασία των μεταβιβάσεων έχει



φορτωθεί με αναρίθμητες βεβαιώσεις, πιστοποιητικά και αποδεικτικά, είναι εξαιρετικά δύσκολο να ξεμπερδευτεί πλέον ένα ακίνητο, ώστε να αλλάξει ιδιοκτήτη».

Οι μεσίτες τονίζουν και τα προβλήματα που έχουν προκύψει εξαιτίας του ότι, πλέον, πολλά ακίνητα που διατίθενται προς πώληση είναι προσημειωμένα με δάνεια που διαχειρίζονται εταιρείες διαχείρισης απαιτήσεων και που έχουν εξαγοράσει τα γνωστά επενδυτικά funds. Στο πλαίσιο αυτό, «η έκδοση μίας και μόνης βεβαίωσης οφειλής ή ακόμη και η παραμικρή συνεννόηση μαζί τους είναι ανέφικτη, ακόμη και έπειτα από μήνες», τονίζεται χαρακτηριστικά.

Ενα έτερο πρόβλημα αφορά τη διαφορετική διαδικασία που ακολουθεί κάθε δήμος για τη χορήγηση βεβαίωσης περί καταβολής ΤΑΠ (Τέλος Ακίνητης Περιουσίας). Πρόκειται για τον σχετικό φόρο που καταβάλλει κάθε δημότης μέσω των λογαριασμών της ΔΕΗ. Από τη μια πλευρά υπάρχουν δήμοι, όπως εκείνος της Αθήνας, που χορηγεί τη βεβαίωση ακόμη και αυθαιρόν και με ηλεκτρονικό τρόπο (στη συνέχεια προχωράει στον σχετικό έλεγχο και καταλογισμό τυχόν οφειλής στον ενδιαφερόμενο πολίτη), με αποτέλεσμα να μην καθυστερεί καθόλου η διαδικασία της αγοραπωλησίας. Από την άλλη πλευρά, όπως σημειώνει ο Γιώργος Ρούσκας, πρόεδρος της Ενωσης Συμβολαιογράφων Ελλάδας, «άλλοι δήμοι, όπως π.χ. εκείνος του Πειραιά ή της Κύθου, ζητούν σειρά δικαιολογητικών προτού χορηγήσουν το σχετικό πιστοποιητικό, καθυστερώντας την όλη διαδικασία κατά μερικές εβδομάδες».

Ωστόσο, σύμφωνα με τον ίδιο, «ο Ηλεκτρονικός Φάκελος Ακινήτου, συνιστά μια θετική εξέλιξη, επειδή μπορεί να ασκήσει πίεση στους δημόσιους φορείς και λειτουργούς να επιταχύνουν τις διαδικασίες τους, καθώς θα καταγράφεται πλέον με ηλεκτρονικό τρόπο η πορεία ενός αιτήματος χορήγησης βεβαίωσης – πιστοποιητικού κ.λπ. Επίσης, η συγκέντρωση όλων των εγγράφων σε μια ηλεκτρονική πλατφόρμα πιστοποίησης θα γλιτώσει από τον πολίτη την ανάγκη της πιστοποίησής τους από τον ίδιο». Σε κάθε περίπτωση, ο Ηλεκτρονικός Φάκελος Ακινήτου αποτελεί μια καλή αρχή, που αν συνοδευτεί από προσθήκες και περαιτέρω συγκεκριμενοποίηση της διαδικασίας, μπορεί μελλοντικά να δώσει τις απαιτούμενες λύσεις.

Η μεταγραφή συμβολαίου

Σε ό,τι αφορά το κτηματολόγιο, τα κυριότερα προβλήματα προκύπτουν όταν χρειάζεται να ολοκληρωθεί η μεταγραφή ενός συμβολαίου, ώστε να εγγραφεί η προσημείωση από την πιστώτρια τράπεζα. Όταν λοιπόν μεσολαβεί τραπεζικός δανεισμός και το υποθηκοφυλακείο – κτηματολογικό γραφείο της περιοχής στην οποία βρίσκεται το ακίνητο εμφανίζει δυσλειτουργίες και καθυστερήσεις, π.χ. λόγω υποστολέχωσης, γενώνονται σημαντικές καθυστερήσεις. Το πλέον χαρακτηριστικό πρόβλημα εντοπίζεται στο Υποθηκοφυλακείο Αθηνών, όπου πλέον ξεκινάει η εφαρμογή ηλεκτρονικού ραντεβού, ώστε να μην παρατηρούνται εικόνες άλλων εποχών, με τους ενδιαφερόμενους να «κατασκηνώνουν» έξω από τα γραφεία από το προηγούμενο βράδυ ώστε να λάβουν σειρά προτεραιότητας.

ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΚΑΤΟΧΥΡΩΣΩ ΤΟ ΕΜΠΟΡΙΚΟ ΜΟΥ ΣΗΜΑ

Το εμπορικό σήμα είναι η «ταυτότητα» των υπηρεσιών και των προϊόντων σας και μπορεί να αποτελείται από οποιαδήποτε σημεία αρκεί να φέρει διακριτική δύναμη, να μπορεί, δηλαδή, να διακρίνει τα προϊόντα και τις υπηρεσίες σας από τα προϊόντα και τις υπηρεσίες άλλων επιχειρήσεων.

Η σύνδεση του εμπορικού σας σήματος με την ποιότητα στο μυαλό των καταναλωτών και η άμεση συνειρμική παραπομπή αυτών στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της επιχείρησής σας, που τη διακρίνουν από τις ανταγωνιστικές και σας δίνουν προβάδισμα στην αγορά, αποτελεί το άλφα και το ωμέγα για την εδραίωση, την προώθηση, την επέκταση και, εντέλει, την επιτυχία της επιχείρησής σας.

Το εμπορικό σήμα μιας επιχείρησης φέρει αυτοτελή αξία, αντανακλά την υπεραξία της επιχείρησης, είναι το πολυτιμότερο άυλο περιουσιακό της αγαθό και, πολλές φορές, αξίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο στοιχείο της επιχείρησης, πάγιο ή μη.

Εάν παίρνετε στα σοβαρά την επιχείρησή σας, καθώς και τον χρόνο και την ενέργεια που αφιερώνετε στην ανάπτυξή της, απαιτείται να προχωρήσετε στην κατοχύρωση του εμπορικού σας σήματος, προκειμένου να είστε σε θέση να απολαύετε της προστασίας που του παρέχει ο νόμος και να μη βρεθείτε προ εκπλήξεων βλέποντας ανταγωνι-

στές σας να οικειοποιούνται τη φήμη και την πελατεία που με κόπο χτίζετε, αλλά και προκειμένου να του προσδώσετε μεγαλύτερη αξία και να είστε σε

θέση να εκμεταλλευτείτε οικονομικά το περιουσιακό σας αγαθό, παρέχοντας, λόγου χάρη, άδειες χρήσης σήματος, στήνοντας δίκτυα franchise κ.ο.κ. Το εξειδικευμένο δικηγορικό γραφείο εμπορικών σημάτων ΟΑ | YOUR TRADEMARK είναι στη διάθεσή σας, πάντα σε ετοιμότητα για να προστατεύσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα συμφέροντά σας, να σας παράσχει συμβουλές ανάλογα με τις ιδιαίτερες ανάγκες της επιχείρησής σας και να λύσει κάθε απορία σας με γνώση, υπευθυνότητα και διαφάνεια.



Ολίνα Ανδρουτσοπούλου
Ιδρύτρια & Γενική Διευθύντρια |
Νομική Σύμβουλος – Δικηγόρος LL.M |
Εξειδικευμένη Σύμβουλος IP

6936973490
2130441430

: info@oayourtrademark.gr
: www.oayourtrademark.gr

Ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα

Το Δαφνί και το Θραψαθήρι

Το Δαφνί ήταν μία σχεδόν εξαφανισμένη λευκή ποικιλία αμπέλου της Κρήτης, που γνωρίζεται ξανά τα φώτα της δημοσιότητας. Αυτό οφείλεται στην παραγωγή λευκών ξηρών οίνων με έντονα αρώματα και στρογγυλό στόμα, που διατηρούν μέτρια επίπεδα αλκοόλης. Ορισμένοι φιλόδοξοι παραγωγοί χρησιμοποιούν τους πιο παλιούς αμπελώνες τους για να φτιάξουν έστω και λίγα κρασιά από Δαφνί, περασμένα από βαρέλι.

Παίρνει το όνομα του από την δάφνη, αφού τα αρώματα της μύτης και του γεμάτου στόματος των κρασιών της παραπέμπουν σε αυτά της δάφνης και άλλων βοτάνων όπως το θυμάρι και η ρίγανη τα οποία συνδυάζονται με φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν κίτρινα και λευκά φρούτα αλλά και κάποιες ανθικές νύξεις.

Στο στόμα έχουν πολύ ξεχωριστή δομή: παρότι χαρακτηρίζονται από αρκετό εκχύλισμα, δύναμη και ήπια οξύτητα, η αλκοόλη τους είναι παραδόξως μέτρια, ιδίως για τα κλιματικά δεδομένα της Κρήτης, ξεπερνώντας σπανίως το 12,5%.

Το Δαφνί προέρχεται από την ευρύτερη περιοχή του Ηρακλείου και μολονότι οι αμπελώνες με αυτήν την ποικιλία παραμένουν περιορισμένοι και σε συγκεκριμένες περιοχές, οι φυτεύσεις συνεχώς αυξάνονται. Αυτό οφείλεται στο πολύ υψηλό γόπτρο που συνοδεύει την ποικιλία, που είναι και ο λόγος που οι οινοπαραγωγοί την αναμειγνύουν σπανίως με άλλες. Έτσι, το Δαφνί έχει σημαντική υπεραξία και αναλογικά με την έκταση που είναι φυτεμένο και τον αριθμό φιαλών που παράγον-

ται από αυτό, προβάλλεται πολύ περισσότερο. Συμμετέχει σε ΠΓΕ κρασιά της Κρήτης, όπως τα ΠΓΕ Κρήτη (PGI Crete).

Το Δαφνί χαρακτηρίζει τη μελλοντική και αναμενόμενη εξέλιξη των λευκών κρητικών κρασιών. Είναι μια ποικιλία που ευχαριστεί όσους απολαμβάνουν τα ιδιαίτερα κρασιά, αλλά αποστρέφονται τα υψηλά επίπεδα αλκοόλης. Αποτελεί έτσι ιδανικό συνοδό έντονων αρωματικά, αλλά ελαφρών καλοκαιρινών γευμάτων, π.χ. με ζυμαρικά και σαλάτες. Τα περισσότερα κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Δαφνί, καλό είναι να καταναλώνονται μέσα σε τρία χρόνια από την εσοδεία τους. Ωστόσο, οι πιο τολμηροί λάτρεις του κρασιού, που αγαπούν την πολυπλοκότητα, μπορούν να κρατήσουν ορισμένες φιάλες τουλάχιστον για τρία χρόνια επιπλέον.

Το Θραψαθήρι

Το Θραψαθήρι είναι μια σημαντική ποικιλία της Κρήτης, η οποία αναδεικνύεται σε μια από τις πλέον υποσχόμενες και συναρπαστικές λευκές ποικιλίες του νησιού. Για δεκαετίες, επικρατούσε παρανόηση για το Θραψαθήρι, καθώς το θεωρούσαν εσφαλμένα συγγενές με το Αθήρι ή επισκίαζον από την πιο δημοφιλή Βηλάνη. Εν τούτοις, χάρη στα χαρακτηριστικά γνωρίσματά του προσελκύει πλέον την προσοχή πολλών οινοκριτικών, δίνοντας πρώτης τάξεως ξηρά και, σε κάποιες περιπτώσεις, γλυκά, λευκά κρασιά. Είναι κατάλληλο ακόμα και για τα πιο ζεστά σημεία της Κρήτης, καθώς επιδεικνύει μεγάλη αντοχή στην ξηρασία. Ωστόσο, προσφέρεται για υψηλές στρεμματικές αποδόσεις, γι' αυτό οι αμπελουργοί πρέπει να είναι συνετοί, αν θέλουν να παράγουν συμπυκνωμένο καρπό. Τα κρασιά από Θραψαθήρι έχουν

απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα και μύτη μέτριας έντασης, όπου κυριαρχούν πρωτογενή φρουτώδη αρώματα, που θυμίζουν κυρίως πεπόνι και ροδάκινο. Στο στόμα είναι σχετικά ογκώδη, με ευδιάκριτη αλκοόλη και ήπια οξύτητα.




Καλλιεργείται σε όλη την Κρήτη, από τα Χανιά, στα δυτικά, έως το Λασιθί, στα ανατολικά. Τα πιο ονομαστά κρασιά προέρχονται από την περιοχή του Ηρακλείου αλλά και του Λασιθίου, όπου παράγεται ο οίνος ΠΟΠ Σητεία (PDO Sitia). Τα λευκά κρασιά ΠΟΠ Σητεία είναι χαρμάνια Βηλάνης με Θραψαθήρι, αλλά αρκετοί παραγωγοί του νησιού φτιάχνουν και μονοποικιλιακά κρασιά από Θραψαθήρι.

Είναι μια ποικιλία που δίνει πλούσια και στρογγυλά, αλλά όχι πολύ έντονα και βαριά κρασιά. Καθώς δεν είναι έντονα αρωματικά, τα κρασιά από Θραψαθήρι αποτελούν άριστους συνοδούς πλούσιων πιάτων, με ένταση και πολυπλοκότητα, που τα καθιστά εκτός κανόνων συνδυασμού φαγητού-κρασιού.

Είναι δε ιδανικά λευκά κρασιά για σχετικά κρύες ημέρες. Τα περισσότερα κρασιά είναι καλό να καταναλωθούν μέσα σε τέσσερα χρόνια από την εσοδεία τους, αλλά ορισμένοι καρμφαίοι οινοποιοί παράγουν κρασιά με τέτοια ιδιοσυγκρασία, που έχουν δυνατότητα εξέλιξης ακόμα και για μια δεκαετία.





Κατηγορία:
Μπίρα 7% Αλκοόλ

ΑΝΑΔΕΙΧΘΗΚΕ
ΠΡΟΪΟΝ
ΤΗΣ
ΧΡΟΝΙΑΣ
2023
από Έλληνες καταναλωτές
βραβεύουν την καινοτομία

Αυτά συμβαίνουν,
όταν είσαι προϊόν της χρονιάς.

*Ανεξάρτητη καταναλωτική έρευνα, που διεξήχθη από την Circona σε δείγμα 3.200 καταναλωτών στην Ελλάδα.

Απολαύστε υπεύθυνα

Ενημέρωση

Ποιά είναι τα οφέλη του leasing;

Η φράση λέγεται συχνά πυκνά στους υποψήφιους αγοραστές καινούργιου αυτοκινήτου, όχι τόσο για να τους αποθαρρύνει, αλλά για να τους κάνει να δουν κατάματα την πραγματικότητα: «Να ξέρεις ότι, μόλις διανύσεις τα πρώτα χιλιόμετρα φεύγοντας από την αντιπροσωπεία, το αυτοκίνητο της επιλογής σου θα θεωρείται ήδη μεταχειρισμένο και θα έχει απολέσει ένα μέρος της αρχικής του αξίας». Αυτό δεν συνιστά κανενός είδους μομφή για όσους επιλέγουν να αποκτήσουν την κυριότητα ενός καινούργιου οχήματος. Είναι όμως σαφές ότι η αγορά ενός αυτοκινήτου δεν συνιστά επένδυση, αλλά μια δαπάνη που αποσκοπεί στο να καλυφθεί η βασική ανάγκη της μετακίνησης. Είναι επίσης προφανές ότι ένα όχημα κάνει χρόνο με τον χρόνο την αξία του, άλλοτε γραμμικά –όσο μεγαλύτερη η χρήση τόσο μεγαλύτερη και η απομείωση της αρχικής αξίας– και άλλοτε εκθετικά, κάτι που συμβαίνει σε περίπτωση ενός έκτακτου συμβάντος, όπως ένα ατύχημα στον δρόμο.

ΤΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ LEASING

Για τους ιδιώτες ή και τις επιχειρήσεις που θέλουν να καλύψουν την ανάγκη της μετακίνησης χωρίς να υπάρχει η έννοια της «ιδιοκτησίας», θεσπίστηκε ο θεσμός του leasing ή της μακροχρόνιας μίσθωσης. Πρόκειται για θεσμό ο οποίος το τελευταίο χρονικό διάστημα –και με εξαίρεση την περίοδο της πανδημίας που δεν προσφέρεται για εξαγωγή συμπερασμάτων όσον αφορά τα συναλλακτικά ήθη– βρίσκεται σε άνθηση. Τα βασικά πλεονεκτήματα του leasing είναι τα εξής: Δεν απαιτείται να δαπανηθεί αρχικό κεφάλαιο ή να εκταμιευτεί ένα καταναλωτικό δάνειο για την αγορά του αυτοκινήτου. Ο χρήστης του οχήματος δεν «κουβαλάει» το ρίσκο του μηδενισμού της αξίας του σε περίπτωση τροχαίου, ενώ δεν υπάρχουν απρόοπτα κατά τη χάραξη του μηνιαίου προϋπολογισμού είτε του νοικοκυριού είτε της επιχείρησης, ακριβώς διότι οι δαπάνες συντήρησης και χρήσης του οχήματος είναι «κλειδωμένες», με μόνη ίσως εξαίρεση την τιμή του καυσίμου. Αυτά τα πλεονεκτήματα θα τα επικαλούνταν κάποιος και πέρυσι και πρόπερσι, και πριν από την πανδημία, ενδεχομένως και πριν από την είσοδο της χώρας στα μνημόνια.

Στην παρούσα χρονική συγκυρία υπάρχει και ένας καινούργιος αστάθμητος παράγοντας, ο οποίος λαμβάνεται σοβαρά υπόψη κατά τη λήψη της τελικής απόφασης είτε για την αγορά είτε για τη μακροχρόνια νοικίαση: η ενεργειακή μετάβαση και η κλιματική κρίση. Ήδη υπάρχει ένα πρώτο χρονικό ορόσημο: από το 2030 και μετά, σχεδιάζεται να μπει τέλος στην πώληση οχημάτων με καυστήρες εσωτερικής καύσης. Ή, πιο απλά, από το 2030 και μετά, αν δεν υπάρξει αλλαγή προγραμματισμού, δεν θα επιτρέπεται να αγοράσουμε ένα καινούργιο αυτοκίνητο.



που να καίει πετρέλαιο ή αμόλυβδη. Προφανώς δεν θα απαγορευτεί η χρήση των υφιστάμενων οχημάτων. Ωστόσο, ουδείς γνωρίζει αν οι κυβερνήσεις –όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και διεθνώς– θα υιοθετήσουν άλλα μέτρα για να ενθαρρύνουν τη χρήση φιλικότερων προς το περιβάλλον μορφών ενέργειας ή για να αποθαρρύνουν τις μετακινήσεις που αφήνουν βαρύ ενεργειακό αποτύπωμα. Και τι σημασία έχει αυτό για έναν ιδιοκτήτη αυτοκινήτου; Πολύ απλά, εκτοξεύει τον βαθμό αβεβαιότητας όσον αφορά τη μελλοντική αξία μεταπώλησης του οχήματος. Και από την άλλη, ένα ηλεκτροκίνητο όχημα που αποκτάται σήμερα έναντι πολλών χιλιάδων ευρώ, αλλά εξασφαλίζει μια αυτονομία «α», ποιος θα θέλει να το αποκτήσει ως μεταχειρισμένο ύστερα από μερικά χρόνια, όταν η τεχνολογία θα έχει προχωρήσει και οι σύγχρονες μπαταρίες θα εξασφαλίζουν αυτονομία «2α» και μικρότερο χρόνο επαναφόρτισης;

ΤΟ LEASING ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΦΘΗΝΟΤΕΡΟ

Για όσους υιοθετούν το επιχείρημα ότι το περιβάλλον είναι αρκετά αβέβαιο για να επιλέξει κάποιος να γίνει ιδιοκτήτης ενός οχήματος, η λύση του νοικιαστού φαντάζει μονόδρομος.

Από τα πρώτα επιχειρήματα που θα προβάλλει και ένας πωλητής εταιρείας μακροχρόνιας μίσθωσης, είναι ακριβώς αυτό: επιλέγεις ένα όχημα, το χρησιμοποιείς για δύο-τρία χρόνια (ήδη υπάρχουν πλέον και πιο ευέλικτα προγράμματα που επιτρέπουν ακόμη μικρότερες χρονικές δεσμεύσεις, φυσικά με το ανάλογο τίμημα) και, αν εν τω μεταξύ αλλάξουν οι ανάγκες ή οι συνθήκες στην αγορά, η αντικατάσταση γίνεται εύκολα, χωρίς να μπει κάποιος στην επίπονη διαδικασία της αναζήτησης αγοραστή για το παλιό όχημα. Φυσικά, με καθαρά οικονομικούς όρους, το leasing δεν συνιστά «φθηνότερη» λύση.

Αν κάποιος πολλαπλασιάσει τα μισθώματα που θα κληθεί να πληρώσει (μαζί με τον ΦΠΑ 24% που αναλογεί), θα διαπιστώσει ότι ύστερα από μία τετραετία ή πενταετία θα έχει δαπανήσει ποσό αντίστοιχο με αυτό που θα ξόδευε για να αγοράσει το αυτοκίνητο.

Προστασία φαίνεται ότι έλαβαν χιλιάδες κάτοχοι στεγαστικών

Το πρόγραμμα ανταμοιβής συνδυάζεται με το πρόγραμμα επιδότησης επιτοκίου

«Ομπρέλα» προστασίας έχουν λάβει 500.000 στεγαστικά δάνεια συνολικής αξίας 20,5 δισ. ευρώ, που έχουν ενταχθεί στο πρόγραμμα ανταμοιβής που ανακοίνωσαν οι τράπεζες τον περασμένο Απρίλιο ως ανάχωμα στην άνοδο των επιτοκίων από την ΕΚΤ.

Το πρόγραμμα προβλέπει ανώτατο όριο επιτοκίου μεταξύ 2,7%-2,85% (ή 1,20% για όσα δάνεια συνδέονται με το sargon πρώην libor και 3,3% όταν το επιτόκιο αναφοράς είναι το βασικό επιτόκιο της ΕΚΤ), ανάλογα με το αν το επιτόκιο αναφοράς είναι το euribor 1 ή 3 μηνών.

Πρόκειται για «έκπτωση» κατά 1 μονάδα από το επίπεδο του 3,6%-3,8% που διαμορφώνεται σήμερα αντίστοιχα το euribor.

Σε αυτό το επίπεδο θα παραμείνει το βασικό επιτόκιο που επιβαρύνει όλα τα στεγαστικά δάνεια για 12 συνεχείς μήνες, δηλαδή έως και τα τέλη του α' εξαμήνου του 2024, με την προϋπόθεση ότι οι δανειολήπτες θα συνεχίσουν να εκπληρώνουν κανονικά το δάνειό τους και δεν θα αθετήσουν την πληρωμή κάποιας δόσης.

Στο «παγωμένο» επιτόκιο αναφοράς προστίθεται το περιθώριο που προβλέπει κάθε δανειακή σύμβαση, δηλαδή το spread που επιβαρύνει το δάνειο και το οποίο ανάλογα με το δάνειο και τον χρόνο σύναψης της σύμβασης μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 2%-3% (σε κάποιες περιπτώσεις φθάνει το 4%), ανεβάζοντας το τελικό επιτόκιο με το οποίο βαρύνεται ο δανειολήπτης μεταξύ 5% και 6%.

Η προστασία καλύπτει και τις επερχόμενες αυξήσεις επιτοκίων της ΕΚΤ, που προεξοφλούνται από την αγορά μετά την επιμονή του πληθωρισμού στην Ευρωζώνη στο 5,3% τον Αύγουστο.

Σύμφωνα με όλες τις εκτιμήσεις το βασικό επιτόκιο θα διαμορφωθεί στο 4% από 3,75% σήμερα και η τάση αποκλιμάκωσης δεν αναμένεται πριν από τα μέσα του 2025, προσιωπώντας δύο ακόμη δύσκολους χειμώνες.

Το πρόγραμμα ανταμοιβής συνδυάζεται με το πρόγραμμα επιδότησης επιτοκίου που έχουν εφαρμόσει οι τράπεζες και το οποίο, όμως, αφορά μόνο τα ευάλωτα νοικοκυριά.

Μέσω του προγράμματος επιδοτείται το 50% της αύξησης της μηνιαίας δόσης στεγαστικών δανείων με ημερομηνία αναφοράς την 30ή Ιουνίου και για διάστημα 12 μηνών, αλλά η συμμετοχή στο πρόγραμμα μέσω της εγγραφής στην πλατφόρμα για την πιστοποίηση του δα-

νειολήπτη ως ευάλωτου υπήρξε περιορισμένη και σύμφωνα με στοιχεία της «Κ» δεν ανήλθε σε 1.864 δανειολήπτες. Τα μέτρα για τη συγκράτηση των επιτοκίων από την πλευρά των ελληνικών τραπεζών μετριάζουν το πρόβλημα των νοικοκυριών, σταθεροποιώντας τη δόση του δανείου τους, αλλά ήδη η επιβάρυνση που έχουν υποστεί από τις διαδοχικές αυξήσεις της ΕΚΤ έως και τα τέλη του προηγούμενου Μαρτίου –ημερομηνία εφαρμογής του πλαφόν– μεταφράζεται σε ένα σημαντικό κόστος, που φθάνει περίπου τα 1.780 ευρώ τον χρόνο (150 ευρώ τον μήνα) για ένα δάνειο 100.000 ευρώ με διάρκεια αποπληρωμής τα 20 χρόνια, υπολογισμένο με ένα μέσο περιθώριο από την τράπεζα 2,5% και άρα τελικό επιτόκιο 5,3% (euribor 2,8%+spread 2,5%). Ο εκτροχιασμός των οικογενειακών προϋπολογισμών απειλείται άλλωστε από τις αυξήσεις σε βασικά είδη διατροφής, ενώ η έναρξη της εκπαιδευτικής περιόδου γιγαντώνει τα ανελαστικά έξοδα των νοικοκυριών, που δεν επιδέχονται περικοπών.

Τα νέα στεγαστικά

Πολιτική συγκράτησης των επιτοκίων τόσο στα σταθερά όσο και στα κυμαινόμενα διάρκειας έχουν εφαρμόσει οι τράπεζες και για τα νέα στεγαστικά δάνεια, σε μια προσπάθεια να συντηρήσουν ζωντανή τη ζήτηση για νέες χρηματοδοτήσεις.

Η ζήτηση για νέα δάνεια (με εξαίρεση τα δάνεια του προγράμματος «Σπίτι μου») μονοπωλείται σε ποσοστό έως και 90% για χρηματοδοτήσεις με σταθερό επιτόκιο, τα οποία παρά το γεγονός ότι αυξήθηκαν κατά 100 περίπου μονάδες σε σχέση με έναν χρόνο πριν, εξακολουθούν να παραμένουν σε ελκυστικά επίπεδα και να ανταγωνίζονται τα κυμαινόμενα. Με βάση τα τιμολόγια των τραπεζών, το σταθερό επιτόκιο για 3 έτη (δυνατότητα που δίνει η Εθνική Τράπεζα και η Eurobank) διαμορφώνεται στο 3%-3,6%, το σταθερό επιτόκιο για 5 έτη διαμορφώνεται μεταξύ 3,5%-4%, για 7 έτη (δυνατότητα που προσφέρει η Eurobank) στο 3,80%, για 10 έτη μεταξύ 4%-4,3%, για 15 έτη μεταξύ 4%-4,4%, για 20 έτη μεταξύ 4,6%-4,8%, για 25 έτη μεταξύ 4,6%-4,9% και για 30 έτη μεταξύ 4,6%-4,9%.

Αντίστοιχα στο μέτωπο των κυμαινόμενων επιτοκίων που επιβαρύνονται από την ανοδική τάση του euribor, οι τράπεζες έχουν εφαρμόσει πολιτική μείωσης των περιθωρίων (spreads), διατηρώντας το μέσο περιθώριο κοντά στο 2,5%, επίπεδο που όμως μαζί με την επιβάρυνση του euribor ανεβάζει το τελικό επιτόκιο πάνω από το 6%, ανάλογα με το ύψος του δανείου και το ύψος της ίδιας συμμετοχής του δανειολήπτη.

Όποιοςπρατηριούχοςείναιέξωαπότην
ΕΔΕΟΠ ΑΘΗΝΩΝ, αποδυναμώνει την κοινή προσπάθεια

Ρεκόρ εισαγωγών φρούτων και λαχανικών το 2023

275% αύξηση στα κρεμμύδια και τουλάχιστον 26% στις ντομάτες

Αύξηση 13,2% παρουσιάζουν οι εισαγωγές φρούτων και λαχανικών το πρώτο οκτάμηνο του 2023, φτάνοντας τους 455,1 χιλιάδες τόνους έναντι των 402,1 χιλιάδων τόνων το ίδιο διάστημα του 2022, σύμφωνα με στοιχεία που δημοσίευσε ο Σύνδεσμος Ελληνικών Επιχειρήσεων Εξαγωγής Διακίνησης Φρούτων-Λαχανικών και Χυμών, Incofruit Hellas.

Όπως σημειώνει ο Σύνδεσμος, το 2019 οι εισαγωγές φρούτων και λαχανικών είχαν καταγράψει ρεκόρ καθώς έφτασαν τους 433.620 τόνους, όταν το 2020 σημειώθηκε πτώση στους 396,1 χιλιάδες τόνους και το 2021 ακόμη μεγαλύτερη στους 359,3 χιλιάδες τόνους.

Σύμφωνα με εκτιμήσεις του Incofruit Hellas αυτή η αύξηση κατά +5% του φετινού οκταμήνου έναντι του 2019 προδιαγράφει ότι σε ετήσια βάση το 2023 θα κλείσει με ρεκόρ στις εισαγωγές παράλληλα με το ρεκόρ της άφιξης τουριστών στην χώρα μας.

Οι εισαγωγές των κυριότερων προϊόντων το οκτάμηνο του 2023:

- α)** 174.004 τόνοι πατάτες έναντι 148.456 τόνων το 2022 (+ 17,2%) προερχόμενες, σύμφωνα με τα στοιχεία του όμιλου από την ΕΛΣΤΑΤ, κατά 82% από Αίγυπτο και ακολουθούν Κύπρος και Γαλλία
- β)** 154.979 τόνοι μπανάνες έναντι 138.303 τόνων το 2022 + 12,6% προερχόμενες κατά 92% από Ισημερινό και ακολουθούν Κόστα Ρίκα και Γουατεμάλα
- γ)** 23.688 τόνοι κρεμμύδια, έναντι 6.313 τόνων πέρσι (+ 275,2%) προερχόμενα κατά 41% από Ινδία και ακολουθούν Αίγυπτος και Αυστρία
- δ)** 13.866 τόνοι τομάτες έναντι 10.993 τόνων το 2022 (+ 26,1%) προερχόμενες κατά 23,7% από Αλβανία, ενώ ακολουθούν Τουρκία και Ολλανδία με μ.ο. 1,06 ευρώ/κιλό
- ε)** 2.828 τόνοι πιπεριές έναντι 3.233 τόνων το 2022, μειωμένες κατά 12,5% προερχόμενες κατά 29,8% από Ιορδανία, ενώ ακολουθούν Ισραήλ και Ολλανδία.

στ) 19.162 τόνοι λεμονιών έναντι 22.341 τόνων το 2022 μειωμένες κατά 14,2% προερχόμενες κατά 35,7% από Αργεντινή και ακολουθούν Νότια Αφρική και Αίγυπτος

ζ) 5.023 τόνοι μήλων έναντι 8.260 τόνων πέρσι συρρικνωμένες κατά 39,2% προερχόμενα κατά 38,5% από Ιταλία και ακολουθούν Πολωνία και Γερμανία με την μέση τιμή αυξημένη κατά 32%

η) 4.242 τόνοι αβοκάντο έναντι 5.276 τόνων πέρσι μειωμένοι κατά 19,6% προερχόμενα κατά 45,2% από Ολλανδία και ακολουθούν Ισπανία και Γαλλία και

θ) 1.386 τόνοι ακτινίδια έναντι 918 τόνων πέρσι μεγεθυμένοι κατά 51% προερχόμενα κατά 23,7% από Ιταλία και ακολουθούν Ισπανία και Ολλανδία.

Μεταξύ άλλων, ο Σύνδεσμος τονίζει πως «η έμφαση στην εγχώρια παραγωγή, η δημιουργία προστιθέμενης αξίας και η ιδιαιτερότητα της ποιότητας είναι η σωστή στρατηγική, η οποία θα πρέπει όμως να εναρμονισθεί και με την ανάγκη ικανοποίησης των αναγκών του χαμηλού εισοδήματος πληθυσμού».





SOUROTÍ.
1916
ΦΥΣΙΚΟ ΑΡΩΜΑ
ΛΕΜΟΝΙΟΥ & ΛΑΙΜ

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΗΓΗ
ΣΟΥΡΩΤΗΣ
0,25L



SOUROTÍ.
1916

**Βρίσκει πάντα θέση
στις στιγμές σου.**

Ιστορία

Πρόκειται για ένα απο τα αρχαιότερα ποτά του κόσμου. Οι άνθρωποι φαίνεται να το παρασκεύαζαν σε διάφορα μέρη του πλανήτη πριν το 6.000 π.Χ.

Υδρόμελι, που ονομάζεται επίσης μεθέγλινη, είναι ένα αλκοολούχο ποτό που έχει υποστεί ζύμωση από μέλι και νερό. Μερικές φορές προστίθεται μαγιά για να επιταχυνθεί η ζύμωση. Συγκεκριμένα, ο όρος metheglin (από το ουαλικό med-dyglŷn, «γιατρός», για τις φημισμένες φαρμακευτικές ιδιότητες του ποτού) αναφέρεται μόνο στο καρυκευμένο υδρόμελι, που παρασκευάζεται με την προσθήκη μπαχαρικών και βοτάνων όπως γαρούφαλλο, τζίντζερ, δεντρολίβανο, ύσσωπος και θυμάρι. συχνά, ωστόσο, οι όροι ανταλλάσσονται. Το υδρόμελι μπορεί να είναι ελαφρύ ή πλούσιο, γλυκό ή ξηρό ή ακόμα και αφρώδες. Στο Μεσαίωνα ήταν συνήθως παρόμοιο με το αφρώδες επιτραπέζιο κρασί. Παρασκευάζεται στη σύγχρονη εποχή ως γλυκό ή ξηρό κρασί χαμηλού αλκοολικού τίτλου.

Θεωρείται ευρέως ότι είναι ένα από τα παλαιότερα αλκοολούχα ποτά, με στοιχεία για την κατανάλωση ενός ποτού που έχει υποστεί ζύμωση από μέλι, ρύζι και φρούτα που χρονολογούνται στην 7η χιλιετία π.Χ. στην Κίνα. Τα αλκοολούχα ποτά από μέλι ήταν κοινά μεταξύ των αρχαίων της Σκανδιναβίας, της Γαλατίας, της Τευτονικής Ευρώπης και της Ελλάδας και κατά τον Μεσαίωνα, ιδιαίτερα στις βόρειες χώρες όπου τα αμπέλια δεν ευδοκούν. το υδρόμελο των Ελλήνων και των Ρωμαίων ήταν πιθανότατα σαν το υδρόμελο που έπιναν οι Κέλτες και οι Αγγλοσάξονες, αν και το ρωμαϊκό mulsum, ή mulse, δεν ήταν υδρόμελο αλλά κρασί γλυκανμένο με μέλι. Στην κελτική και αγγλοσαξονική λογοτεχνία, όπως τα γραπτά του Ταλιεσίν και στο Μάβινογιον και στο Βεονυλφ, το υδρόμελο είναι το ποτό των βασιλιάδων και των θανάων. Ο Μίλερ του Chaucer έπινε υδρόμελι, αλλά τον 14ο αιώνα η μύρα με μπαχαρικά και το ryment (ένα ζαχαρούχο κρασί παρόμοιο με το mulsum) το είχαν αντικαταστήσει σε δημοτικότητα.

Η προέλευση

Το υδρόμελι είναι ένα ποτό που θεωρείται ευρέως ότι είχε ανακαλυφθεί πριν από την εμ-



«Και εγένετο ... Υδρόμελι»

φάνιση τόσο της γεωργίας όσο και της κεραμικής. Ως αποτέλεσμα, είναι δύσκολο να προσδιοριστεί με ακρίβεια η ακριβής ιστορική προέλευση του υδρομελιού, δεδομένης της πιθανότητας πολλαπλής ανακάλυψης ή πιθανής μεταφοράς γνώσης μεταξύ των πρώιμων ανθρώπων πριν από την καταγεγραμμένη ιστορία. Στην Ευρώπη, το υδρόμελι περιγράφεται για πρώτη φορά από υπολειμματικά δείγματα που βρέθηκαν σε κεραμικά της Bell Beaker Culture (περίπου 2800–1800 π.Χ.).

Με την τελική άνοδο της κεραμικής και την αυξανόμενη χρήση της ζύμωσης στην επεξεργασία τροφίμων για τη διατήρηση των πλεονασμάτων γεωργικών καλλιεργειών, αρχίζουν



να εμφανίζονται πιο ξεκάθαρα στο αρχαιολογικό αρχείο στοιχεία για υδρόμελι, με αγγελία από τη Βόρεια Κίνα που χρονολογούνται τουλάχιστον από το 7000 π.Χ. ανακαλύφθηκε ότι περιέχει χημικές υπογραφές που συνάδουν με την παρουσία μελιού, ρυζιού και οργανικών ενώσεων που σχετίζονται με τη ζύμωση.

Η παλαιότερη σωζόμενη γραπτή αναφορά για το υδρόμελο είναι πιθανώς η σόμα που αναφέρεται στους ύμνους του Rigveda, ενός από τα ιερά βιβλία της ιστορικής βεδικής θρησκείας και (αργότερα) του Ινδουισμού που χρονολογείται γύρω στο 1700–1100 π.Χ. Το Rigveda προηγείται του χωρισμού Ινδο-Ιρανών, που χρονολογείται περίπου στο 2000 π.Χ., επομένως αυτή η αναφορά μπορεί να προέρχεται από τη Δυτική Στέπα ή την Ανατολική Ευρώπη.

Η σχέση με την Ελλάδα

Οι Abri, μια βόρεια υποομάδα των Taulantii, ήταν γνωστοί στους αρχαίους Έλληνες συγγραφείς για την τεχνική τους να παρασκευάζουν υδρόμελι από μέλι. Κατά τη Χρυσή Εποχή της αρχαίας Ελλάδας, το υδρόμελο λεγόταν ότι ήταν το προτιμώμενο ποτό. Ο Αριστοτέλης (384–322 π.Χ.) μίλησε για το υδρόμελο που παρασκευάζεται στην Ιλλυρία ενώ ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος (23–79 Κ.Χ.) διαφοροποίησε το κρασί γλυκασμένο με μέλι ή «κρασί με μέλι» από το υδρόμελο. Ο αρχαίος Έλληνας συγγραφέας Πυθέας περιέγραψε ένα ρόφημα με σιτηρά και μέλι παρόμοιο με το υδρόμελο που συνάντησε ταξιδεύοντας στη Θούλη. Σύμφωνα με τον James Henry Ramsay, αυτή ήταν μια παλαιότερη εκδοχή της ουαλικής μεθέγλινης.

Η Παρασκευή του

Τα υδρόμελια συχνά ζυμώνονται καλά στις ίδιες θερμοκρασίες στις οποίες ζυμώνεται το κρασί. Η μαγιά που χρησιμοποιείται στην παρασκευή υδρομελιού είναι συχνά πανομοιότυπη με αυτή που χρησιμοποιείται στην οινοποίηση (ιδιαίτερα εκείνες που χρησιμοποιούνται στην παρασκευή λευκών κρασιών).

- Πολλοί οικιακοί παραγωγοί υδρομελιού επιλέγουν να χρησιμοποιήσουν μαγιά κρασιού για να φτιάξουν τα υδρόμελια τους.
- Μετρώντας το ειδικό βάρος του υδρομελιού μία φορά πριν από τη ζύμωση και καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης χρησιμοποιώντας υδρόμετρο ή διαθλασίμετρο, οι κατασκευαστές υδρομελιού μπορούν να προσδιορίσουν την αναλογία αλκοόλης κατ' όγκο που θα εμφανιστεί στο τελικό προϊόν.
- Αυτό χρησιμεύει επίσης για την αντιμετώπιση προβλημάτων μιας «κολλημένης» παρτίδας, μιας παρτίδας όπου η διαδικασία ζύμωσης έχει σταματήσει πρόωρα από λανθάνουσα ή αποξηραμένη μαγιά.

Ποικιλίες

Το υδρόμελο μπορεί να έχει ένα ευρύ φάσμα γεύσεων ανάλογα με την πηγή του μελιού συμπεριλαμβανομένων των φρούτων και των μπαχαρικών, της μαγιάς που χρησιμοποιείται κατά τη ζύμωση και της διαδικασίας παλαίωσης. Ορισμένοι παραγωγοί έχουν λανθασμένα διαθέσει στην αγορά λευκό κρασί ζαχαρούχο και αρωματισμένο με μέλι μετά τη ζύμωση ως υδρόμελι, μερικές φορές το γράφουν "meade" και όχι mead. Οι ανάμεικτες ποικιλίες υδρομελιού μπορεί να είναι γνωστές από το στυλ που αντιπροσωπεύεται. Για παράδειγμα, ένα υδρόμελι που παρασκευάζεται με κανέλα και μήλα μπορεί να αναφέρεται είτε ως μεθέγλινη κανέλας είτε ως κυζέρ μήλου.

Ένα υδρόμελι που περιέχει επίσης μπαχαρικά (όπως γαρούφαλλο, κανέλα ή μοσχοκάρυδο) ή βότανα όπως λυκίσκο ή ακόμα και λεβάντα ή χαμομήλι.

Ένα υδρόμελι που περιέχει φρούτα (όπως βατόμουρο, βατόμουρο ή φράουλα) ονομάζεται melomel, το οποίο χρησιμοποιήθηκε επίσης ως μέσο συντήρησης των τροφίμων, διατηρώντας τα καλοκαιρινά προϊόντα για το χειμώνα. Ένα υδρόμελι που ζυμώνεται με χυμό σταφυλιού ονομάζεται ryment.

Που το συντάμε και πως το πίνουμε;

το υδρόμελο είναι ένα ποτό που μπορείτε να πιείτε όλο το χρόνο, γίνεται όλο και πιο αποδεκτό ως φθινοπωρινό ρόφημα. Ένας λόγος που θα θέλετε να το συμπεριλάβετε στο μενού σας τους πιο κρύους μήνες είναι ότι διατίθεται σε μια ποικιλία γεύσεων που παραπέμπουν στην εποχή. Μήλα, μέλι, διάφορα μπαχαρικά και σύκα είναι μερικές από τις πιο κοινές γεύσεις υδρομελιού που απολαμβάνουν οι άνθρωποι και είναι πολύ συνηθισμένες το φθινόπωρο. Ένας άλλος λόγος που αυτό το αλκοολούχο ποτό γίνεται πιο φθινοπωρινό είναι η ποικιλία των ζευγών τροφίμων.

Όπως και άλλα κρασιά, μπορείτε να βρείτε υδρόμελα που είναι τέλεια ως ζευγάρι με επιδόρπια καθώς και πλούσια φαγητά. Αυτός είναι ένας από τους λόγους που θα δείτε το υδρόμελο να σερβίρεται σε μια αναγεννησιακή έκθεση - ταιριάζει πολύ με μπούτια γαλοπούλας και πατάτες. Είναι πολύ εύκολο για οποιοδήποτε μπαρ ή εστιατόριο να συμπεριλάβει αυτήν την επιλογή. Το υδρόμελο μπορεί να είναι πολύ καρυκευμένο, γλυκό, φρουτώδες ή να έχει έντονη γεύση μελιού. Ενώ ταιριάζουν καλά με το βραδινό, ταιριάζουν εξίσου με το μεσημεριανό και το επιδόρπιο. Έτσι, με το φθινόπωρο και τον χειμώνα που έρχεται, ένα ωραίο ζεστό κύπελλο υδρόμελι θα πρέπει να μπει στις προσφορές του μαγαζιού σας.



**ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕ
ΤΗΝ ΑΛΕΠΟΥ**

#FOLLOWTHEFOX

**ΝΕΑ ΓΕΥΣΗ
ΜΕ ΚΕΡΑΣΙ**



Απολαύστε υπεύθυνα

Ενέργεια

Η ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΘΑ ΕΙΝΑΙ ΦΘΗΝΟΤΕΡΗ ΤΟΝ ΦΕΤΙΝΟ ΧΕΙΜΩΝΑ;

Η Ευρωπαϊκή Ένωση βρίσκεται σε καλό δρόμο για να γεμίσει επαρκώς τις εγκαταστάσεις αποθήκευσης φυσικού αερίου πριν από την έναρξη του χειμώνα, ούτως ώστε να διέλθει την περίοδο με την υψηλή ζήτηση για θέρμανση του 2023/2024 χωρίς τον κίνδυνο να υπάρξουν ελλείψεις και να υποχρεωθούν οι επιμέρους κυβερνήσεις να επιβάλουν περιορισμούς. Σε σύγκριση με την προηγούμενη ανάλυσή μας για τα σενάρια σχετικά με την κατάσταση του φυσικού αερίου πριν από έξι εβδομάδες, είμαστε ακόμη πιο σίγουροι για αυτήν την εξέλιξη σε ποσοστό 95%. Από την προηγούμενη έκθεσή μας η Ε.Ε. έχει σημειώσει σημαντική περαιτέρω πρόοδο στην πλήρωση των εγκαταστάσεων αποθήκευσης φυσικού αερίου στο 90% της χωρητικότητάς τους. Κι αυτά τα επίπεδα υπερβαίνουν πλέον το μέγιστο για αυτήν την περίοδο του έτους εν συγκρίσει με την περίοδο αναφοράς 2015-2020. Ακόμη και η προγραμματισμένη διακοπή παραγωγής στο κοιτάσμα φυσικού αερίου του Χρόνινγκεν την 1η Οκτωβρίου δεν αναμένουμε να επηρεάσει σημαντικά περαιτέρω τη συνολική ευρωπαϊκή προσφορά.

Τα μηνιαία στοιχεία για τον Απρίλιο και τον Μάιο δείχνουν ότι το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής φυσικού αερίου στην Ολλανδία προέρχεται ήδη από άλλες περιοχές. Κι ενώ οι καθαρές εισαγωγές του εμπορεύματος εκ μέρους της Ε.Ε. μειώθηκαν τον Ιούνιο, αυτό μπορεί εν μέρει να συνάδει με

τα υψηλά επίπεδα αποθήκευσης, τα οποία περιορίζουν την ανάγκη αγοράς περισσότερης ποσότητας από το ακόμη ακριβό φυσικό αέριο. Τα σενάρια μας δείχνουν πως υπάρχει κίνδυνος ελλείψεων τον χειμώνα 2024/2025 μόνο εάν συνδυαστούν τουλάχιστον δύο από τους παρακάτω παράγοντες, ήτοι το κλείσιμο όλων των ρωσικών αγωγών, χαμηλότερες θερμοκρασίες τουλάχιστον για τον έναν από τους δύο προσεχείς χειμώνες ή μικρότερη εξοικονόμηση αερίου. Ταυτόχρονα, η χρήση του εν λόγω καυσίμου στη Γηραιά Ήπειρο ενδεχομένως να εξακολουθήσει να μειώνεται εξαιτίας αφενός του ότι είναι ακριβό, αφετέρου ότι η μετάβαση σε μη ορυκτά καύσιμα επιταχύνεται.

Εάν δε στο μέλλον η αποταμίευση φυσικού αερίου υπερβεί τις υποθέσεις των σεναρίων μας, τότε και ο κίνδυνος να εμφανιστεί έλλειψη υποχωρεί αξιοσημείωτα. Αν και η πιθανότητα ανεπαρκούς εφοδιασμού φαίνεται περιορισμένη, το σοκ στον ενεργειακό εφοδιασμό παραμένει πολύ ακριβό για τους Ευρωπαίους. Από το δεύτερο εξάμηνο του 2021



έως τον Απρίλιο του 2023 η Ε.Ε. δαπάνησε 260 δισ. δολάρια περισσότερα από το κανονικό για εισαγωγές φυσικού αερίου. Η Ε.Ε. επιβαρύνθηκε με περαιτέρω κόστος λόγω των δαπανηρών μέτρων υποκατάστασης και εξοικονόμησης.

Ο μέσος καταναλωτής πιθανότατα θα πρέπει να πληρώσει λιγότερα για θέρμανση του 2023/2024 σε σχέση με τον περασμένο χειμώνα.

ΕΚΤΟΞΕΥΣΗ ΤΗΣ ΤΙΜΗΣ ΤΟΥ ΦΥΣΙΚΟΥ ΑΕΡΙΟΥ

Ανεβαίνει κι άλλο το θερμομέτρο στις τιμές του φυσικού αερίου στην Ευρώπη σε μια χρονική περίοδο που οι χώρες σπεύδουν να γεμίσουν αποθηκευτικούς χώρους ενόψει του χειμώνα. Οι τιμές παραμένουν σε πολύ χαμηλότερα επίπεδα μεν από τα περσινά, αλλά έχουν κάνει ράλι έως 40% μέσα σε λίγες μόνο ημέρες δημιουργώντας ανησυχία για τη συνέχεια. Κύρια αιτία της ανόδου αυτή τη φορά ήταν η απειλή για απεργίες του κλάδου στην Αυστραλία, χώρα η οποία είναι από τους μεγαλύτερους εξαγωγείς υδρογονοποιημένου φυσικού αερίου (LNG) παγκοσμίως. Οι τιμές του φυσικού αερίου στην Ολλανδία (TTF) για το Σεπτέμβριο διαμορφώθηκαν πάνω από τα 40 ευρώ ανά μεγαβατώρα. Οι τιμές των συμβολαίων για τον Οκτώβριο πλησιάζουν τα 44 ευρώ και για το Νοέμβριο τα 53 ευρώ ανά μεγαβατώρα. Την ώρα που οι ευρωπαϊκές χώρες κινούνται να γεμίσουν τις δεξαμενές και να αναπληρώσουν αποθέματα ενόψει του χειμώνα, προβλήματα στην τροφοδοσία από την Αυστραλία θα μπορούσαν να επηρεάσουν το 10% των παγκόσμιων εξαγωγών υδρογονοποιημένου φυσικού αερίου. Η Ευρώπη ανησυχεί περισσότερο για τις προμήθειες από ότι χώρες όπως οι ΗΠΑ ή η Κίνα, καθώς προσπαθεί να ανακάμψει από την ενεργειακή κρίση του περασμένου έτους, όταν οι περικοπές της ρωσικής προσφοράς και το κλείσιμο αγωγών όπως ο Nord Stream την άφησαν ιδιαίτερα ευάλωτη απέναντι σε άλλους προμηθευτές.

Αποθηκεύουν συνεχώς στην Ευρώπη

Για το λόγο αυτό οι Ευρωπαϊκές χώρες σπεύδουν να

αγοράσουν από τώρα τις προμήθειες που θέλουν και φαίνεται ότι βρίσκονται σε καλό δρόμο. Όπως ανακοίνωσε η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, τα αποθέματα φυσικού αερίου έχουν φτάσει ήδη στο 90% της χωρητικότητας αποθήκευσης πολύ πριν από την ημερομηνία-στόχο της 1ης Νοεμβρίου, ανακοίνωσε την Παρασκευή η Ευρωπαϊκή Επιτροπή. «Η αγορά ενέργειας της ΕΕ βρίσκεται σε πολύ πιο σταθερή θέση από ό,τι ήταν αυτή τη φορά πέρυσι», είπε η Επίτροπος Ενέργειας της ΕΕ, Kadri Simson, θυμίζοντας το καλοκαίρι του 2022 όταν η εισβολή της Ρωσίας στην Ουκρανία εκτόξευσε τις τιμές της ενέργειας στα ύψη. Πρόσθεσε ότι η ΕΕ είναι «καλά προετοιμασμένη για το χειμώνα», αλλά οι επενδύσεις στις ανανεώσιμες πηγές ενέργειας και στην ενεργειακή απόδοση θα μπορούσαν να ενισχύσουν περαιτέρω τη θέση της ΕΕ. Τα επίπεδα αποθήκευσης φυσικού αερίου έχουν φτάσει τις 1.024 TWh, ή το 90,12% της χωρητικότητας αποθήκευσης, που ισοδυναμεί με κάτι περισσότερο από 93 δισεκατομμύρια κυβικά μέτρα φυσικού αερίου, σύμφωνα με ανακοίνωση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής. Η ΕΕ εκτιμά ότι με το 90% των αποθηκευτικών χώρων γεμάτο, η Ευρωπαϊκή Ένωση θα έχει αρκετό φυσικό αέριο για να καλύψει το ένα τρίτο των χειμερινών αναγκών της. Ωστόσο, τα επίπεδα διέφεραν ανάλογα με τη χώρα της ΕΕ. Η Ισπανία έχει καλύψει το 99% της χωρητικότητάς της, ενώ η Γαλλία έχει το 83% και η Λετονία το 77%. Στη Γερμανία το ποσοστό αυτό είναι περίπου 92%.

Ο παράγοντας Αυστραλία

Οι τιμές όμως συνεχίζουν να ανεβαίνουν. Στην Αυστρα-

λία τα εργατικά συνδικάτα προειδοποίησαν μέσα στο Σάββατοκύριακο ότι οι απεργίες θα μπορούσαν να ξεκινήσει από τις 2 Σεπτεμβρίου εάν δεν επιτευχθεί συμφωνία στις μισθολογικές συνομιλίες με την Woodside Energy Group, τον διαχειριστή του εργοστασίου φυσικού αερίου στη χώρα. Η προοπτική απεργιών έχει αυξηθεί με δεδομένο το τελεσίγραφο αυτό, καθώς σύμφωνα με τη νομοθεσία της συγκεκριμένης χώρας για τέτοιου είδους απεργίες απαιτείται προειδοποίηση μιας εβδομάδας.

Ο ρόλος της Κίνας

Η Ευρώπη, ταυτόχρονα, ανησυχεί και για την Κίνα. Οι εισαγωγείς υδρογονοποιημένου φυσικού αερίου της Κίνας ανοίγουν ή επεκτείνουν γραφεία συναλλαγών σε συμβόλαια LNG στο Λονδίνο και τη Σιγκαπούρη για να διαχειριστούν καλύτερα τα αυξανόμενα και διαφοροποιημένα χαρτοφυλάκια εφοδιασμού τους σε μια ολοένα και πιο ασταθή παγκόσμια αγορά. Η ενισχυμένη παρουσία αυτών των Κινέζων εισαγωγέων τους θέτει σε άμεσο ανταγωνισμό με παγκόσμιες εταιρείες ηγέτες του κλάδου όπως η Shell, η BP, η Equinor και η TotalEnergies για μια αγορά με τζίρο που ο Διεθνής Οργανισμός Ενέργειας λέει ότι διπλασιάστηκε σε αξία πέρσι, στα 450 δισεκατομμύρια δολάρια όπως αναφέρει το Reuters. Οι Κινέζοι εισαγωγείς φυσικού αερίου έχουν επίσης επεκτείνει τις μακροπρόθεσμες συμβάσεις LNG με το Κατάρ και τους προμηθευτές των ΗΠΑ κατά σχεδόν 50% από τα τέλη του 2022. Πλέον οι συμβάσεις αυτές φτάνουν τα 40 εκατομμύρια μετρικούς τόνους ετησίως (mtpy).

Το Δ.Σ. της ΕΔΕΟΠ Αθηνών μάχεται για την βιωσιμότητα του κλάδου



Φυσικό Μεταλλικό Νερό
Βίκος[®]
 Ζαγορακίυρια



 Vikos

 VikosOfficial

www.water.gr 

Βίκος[®]

Φυσικά Μεταλλικά Αναψυκτικά



Τα μόνα με
 Φυσικό Μεταλλικό Νερό.

Συνταγές και Υγεία

Fish & chips

Υλικά για 4 μερίδες

- 1 κιλό πατάτες, καθαρισμένες ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 350 ml κρύα μπίρα (από το ψυγείο)
- 800 - 1.000 γρ. φιλέτα γλώσσας ή πέρκας ή μπακαλιάρου
- Αλάτι

Διαδικασία για Πατάτες

- Για να φτιάξουμε fish & chips, αρχικά κόβουμε τις πατάτες σε φέτες ή όπως τις κόβουμε για τηγάνισμα, σε πάχος, όμως, όχι μεγαλύτερο από 1 εκ.
- Κάθε μία πατάτα που κόβουμε τη βάζουμε σε μια μεγάλη λεκάνη με κρύο νερό και όταν έρθει η ώρα να τις τηγανίσουμε, τις σουρώνουμε.
- Σε μία φριτέζα ή σε μία βαθιά κατσαρόλα, ζεσταίνουμε το λάδι σε μέτρια φωτιά (δεν πρέπει να κάψει - αν έχει θερμομέτρο η φριτέζα ή αν έχουμε θερμομέτρο ειδικό για μαγειρική το λάδι είναι έτοιμο όταν η θερμοκρασία φτάσει στους 130° C, δηλαδή δεν πρέπει να έχει κάψει πολύ).
- Τηγανίζουμε τις πατάτες στο λάδι σε δύο δόσεις για 7 - 8 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν.
- Τις βγάζουμε από το σκεύος με μια τρυπητή κουτάλα και τις βάζουμε σε ένα ταψί.
- Αφήνουμε το σκεύος στο μάτι της κουζίνας και δυναμώνουμε τη φωτιά ώστε η θερμοκρασία του λαδιού να φτάσει στους 180° C (αν δεν έχουμε θερμομέτρο, ρίχνουμε λίγο αλεύρι μέσα στο λάδι - είναι έτοιμο όταν το αλεύρι τσιτσιρίσει).
- Τότε, ξαναρίχνουμε τις πατάτες στη φριτέζα και τις τηγανίζουμε για λίγο ακόμη μέχρι να ροδίσουν.



- Βγάζουμε τις πατάτες από το τηγάνι και τις ακουμπάμε στο ταψί που έχουμε στρώσει εν τω μεταξύ με χαρτί κουζίνας.

Διαδικασία για Ψάρι

- Βάζουμε 70 γρ. αλεύρι σε ένα πιάτο και τα υπόλοιπα 230 γρ. σε ένα βαθύ μπολ.
- Προσθέτουμε, στο μπολ, το αλάτι και την μπίρα και ανακατεύουμε ελαφρώς μέχρι να σχηματιστεί ένα ρευστό κουρκούτι.
- Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα του ψαριού.
- Τα αλευρώνουμε ελαφρώς στο αλεύρι που έχουμε στο πιάτο και, στη συνέχεια, τα βουτάμε στο κουρκούτι, φροντίζοντας ώστε μόλις να καλυφθούν.
- Τα τηγανίζουμε σε καυτό λάδι (στους 180° C) για 3 περίπου λεπτά, γυρνώντας τα 1 - 2 φορές, μέχρι να ροδίσουν καλά και από τις δύο πλευρές.
- Βγάζουμε τα φιλέτα ψαριού από τη φριτέζα και τα ακουμπάμε σε χαρτί κουζίνας.
- Σερβίρουμε, τα φιλέτα ψαριού με τις πατάτες. Αν θέλουμε, ραντίζουμε με λίγες σταγόνες ξίδι.

Γλυκό ψυγείου banoffee

Συστατικά

- 500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 200 γρ. τυρί κρέμα
- 400 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 500 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 400 γρ. dulce de leche
- 3 μπανάνες, μεγάλες, ώριμες
- 300 γρ. σαντιγί
- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης, προαιρετικά

Για το σερβίρισμα

- Μπισκότα, τριμμένα*
- Φύλλα δυόσμου

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε σε ένα μπολ τα φύλλα ζελατίνης, τα καλύπτουμε με κρύο νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.
- Ρίχνουμε σε ένα δεύτερο μπολ τα 400 γρ. από την κρέμα γάλακτος, το τυρί κρέμα και το ζαχαρούχο γάλα, και χτυπάμε με το μίξερ χειρός σε δυνατή ταχύτητα για 1-2 λεπτά μέχρι να σφίξει το μείγμα.
- Αφαιρούμε το νερό από τις ζελατίνες και τις στραγγίζουμε με τα χέρια μας.
- Προσθέτουμε τα υπόλοιπα 100 γρ. κρέμα γάλακτος στις ζελατίνες και μεταφέρουμε το μπολ στα μικροκύματα για 30 δευτερόλεπτα στα 800 watt.
- Αφαιρούμε το μπολ από τα μικροκύματα και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Μεταφέρουμε το μείγμα με τις λιωμένες ζελατίνες στο μείγμα της κρέμας και χτυπάμε ξανά με το μίξερ για 1-2 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθεί.
- Τοποθετούμε το 1/3 από τα μπισκότα το ένα δίπλα στο άλλο στη βάση ενός σκεύους διαστάσεων 32x25 εκ. ώστε να καλύψουμε όλη την επιφάνεια.



- Μεταφέρουμε το 1/3 από το μείγμα της κρέμας με μια σπάτουλα σιλικόνης και το απλώνουμε ώστε να πάει παντού.
- Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι το dulce de leche για να μαλακώσει και βάζουμε το 1/4 (1 κ.σ. γεμάτη) στο ταψί πάνω από το μείγμα.
- Απλώνουμε με μια σπάτουλα σιλικόνης ώστε να αναμειχθεί ελαφρώς με το μείγμα της κρέμας.
- Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία για άλλες 2 στρώσεις.
- Μεταφέρουμε το σκεύος στο ψυγείο για 4-5 ώρες. (Αν δε βάλουμε ζελατίνη, το αφήνουμε για 6-8 ώρες.)
- Αφαιρούμε το σκεύος από το ψυγείο και απλώνουμε πάνω την τελευταία δόση από το dulce de leche.
- Κόβουμε σε ένα ξύλο κοπής τις μπανάνες σε ροδέλες και τις απλώνουμε πάνω από το γλυκό.
- Προσθέτουμε από πάνω τη σαντιγί, την απλώνουμε με τη σπάτουλα και κόβουμε σε κομμάτια.
- Σερβίρουμε με τριμμένα μπισκότα και φύλλα δυόσμου.

Υγεία

6 λόγοι για να αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε το λευκό αλεύρι

Αν δεν προσέχετε και πάρα πολύ το τι τρώτε, η διατροφή σας είναι μάλλον γεμάτη από ραφινρισμένο αλεύρι. Αν τα γεύματά σας αποτελούνται από κουλούρια, τوست, δημητριακά, σφολιάτες, πίτσα ή ζυμαρικά, τότε το ραφινρισμένο αλεύρι έχει μπει για τα καλά στη καθημερινότητά σας.

Το αλεύρι παράγεται από τη σύνθλιψη σπόρων. Και χρησιμοποιείται για ψωμί, δημητριακά, κράκερ, μπισκότα, ζύμη πίτσας ... και ο κατάλογος συνεχίζεται. Ο μέσος Αμερικανός καταναλώνει 10 μερίδες επεξεργασμένα δημητριακά κάθε μέρα. Ωστόσο, το επεξεργασμένο αλεύρι κάνει πολύ κακό στο σώμα μας.

Ο David Ludwig, MD, PhD είναι διευθυντής του Κέντρου Πρόληψης της παχυσαρκίας και της νέας ισορροπίας στο Νοσοκομείο Παιδών της Βοστώνης αναφέρει ότι, «Τώρα που τα τρανς λιπαρά βρίσκονται σε πάρα πολλά τρόφιμα, στους επεξεργασμένους υδατάνθρακες, συμπεριλαμβανομένων και των επεξεργασμένων προϊόντων δημητριακών, αυτά αποτελούν τις πιο επιβλαβείς επιρροές στην αμερικανική διατροφή σήμερα.»

Εδώ είναι έξι αρνητικές επιπτώσεις από τα εξευγενισμένα άλευρα:

1. Προκαλούν οξείες-αλκαλικές ανισορροπίες

Ένα υγιές επίπεδο pH στο σώμα είναι 7.4. Μια διατροφή πλούσια σε όξινα τρόφιμα αναγκάζει το σώμα να απομακρύνει το ασβέστιο από τα οστά. Τα σιτηρά θεωρούνται όξινα τρόφιμα. Μελέτες έχουν δείξει ότι μια διατροφή πλούσια σε επεξεργασμένα δημητριακά συνδέεται με την απώλεια οστικής μάζας. Μια όξινη δίαιτα επίσης βλάπτει το ανοσοποιητικό σύστημα, καθιστώντας το σώμα πιο ευάλωτο σε ασθένειες.

Μελέτες έχουν δείξει ότι μια διατροφή πλούσια σε επεξεργασμένα δημητριακά συνδέεται με την απώλεια οστικής μάζας

2. Αυξάνουν τα επίπεδα σακχάρου στο αίμα

Αν έχετε τη συνήθεια να επιλέγετε το σιτάρι, γιατί πιστεύετε ότι είναι η πιο υγιεινή επιλογή, ξανασκεφτείτε το. Τα τρόφιμα που είναι φτιαγμένα με αλεύρι σίτου είναι ακόμη πιο επιζήμια για το σώμα σας.

Ένας υδατάνθρακας στο σιτάρι γνωστός ως αμυλοπηκτίνη Α είναι πιο εύκολο από οποιοδήποτε άλλο υδατάνθρακα να μετατρέπεται σε σάκχαρο του αίματος. Μόλις δύο φέτες ψωμί ολικής αλέσεως μπορούν να αυξήσουν τα επίπεδα σακχάρου στο αίμα σας περισσότερο από ό, τι πολλές σοκολάτες ή έξι κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη στο τραπέζι!

3. Προκαλούν φλεγμονή

Μια διατροφή γεμάτη από δημητριακά προκαλεί φλεγμονή στο σώμα. Τα επίπε-



How Unhealthy
Is White Flour?

δα σακχάρου στο αίμα κορυφώνονται το ίδιο και η γλυκόζη που συσσωρεύεται στο αίμα, με αποτέλεσμα να συνδεθούν με τις πρωτεΐνες σε αρκετά κοντινή απόσταση. Μια χημική αντίδραση που ονομάζεται γλυκοζυλίωση είναι το αποτέλεσμα.

Η γλυκοζυλίωση είναι μια προ-φλεγμονώδη διεργασία η οποία παίζει ένα ρόλο σε πολλές φλεγμονώδεις νόσους, περιλαμβανομένων της αρθρίτιδας και των καρδιακών παθήσεων.

4. Επιβραδύνουν το μεταβολισμό σας

Η έρευνα έχει δείξει ότι το σώμα μπορεί να καταλήξει να μετατόπιζε τα θρεπτικά συστατικά σε αποθήκευση λίπους όταν καταναλώνετε τρόφιμα που είναι πλούσια σε γλυκαιμικό δείκτη.

Αντί να τροφοδοτούν το σώμα σας, τα τρόφιμα που είναι φτιαγμένα με επεξεργασμένο αλεύρι επιβραδύνουν την καύση του λίπους και στην πραγματικότητα προωθούν την αποθήκευση λίπους. Αυτή η διαδικασία επιβραδύνει το μεταβολισμό σας οδηγώντας σας στην αύξηση του σωματικού σας βάρους.

5. Καταστρέφουν την υγεία του εντέρου

Μελέτες έχουν δείξει ότι οι λεκτίνες στους κόκκους προκαλούν φλεγμονή στην κοιλότητα του εντέρου. Με την κατανάλωση εκλεπτυσμένου αλευριού, το 80% των ινών στην τροφή έχει χαθεί. Το σώμα σας δεν παίρνει την ίνα που χρειάζεται και οι υδατάνθρακες καταλήγουν να απελευθερώνονται γρήγορα. Χωρίς τις φυτικές ίνες, το σώμα σας δεν είναι σε θέση να καθαρίσει τα υπολείμματα από το έντερό σας και να βοηθήσει στην αποτοξίνωση.

6. Μπορούν να προκαλέσουν τροφικές αλλεργίες ή έλλειψη ανεκτικότητας

Το σιτάρι θεωρείται μια από τις μεγαλύτερες αιτίες τροφικών αλλεργιών αλλά και δυσανεξίας. Ένας τύπος πρωτεΐνης που βρέθηκε σε πολλά δημητριακά - η γλουτένη - δίνει στη ζύμη την ελαστικότητά της.

Παγιδεύει τις φυσαλίδες αέρα για να δημιουργήσει μια πιο ήπια υφή στο ψωμί. Το σιτάρι περιέχει πλέον περισσότερη γλουτένη από ποτέ. Οι άνθρωποι που έχουν μια ευαισθησία στη γλουτένη συχνά αγνοούν το υποκείμενο πρόβλημα που προκαλεί τα συμπτώματά τους.

ΤΑ ΠΑΝΤΑ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΜΕ 15 ΕΡΩΤΗΜΑΤΑ - ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

1. Πόσο ελαιόλαδο πρέπει να τρώω;

Ποια ποσότητα είναι ιδανική για ημερήσια κατανάλωση;

Τα λιπαρά είναι πηγή ενέργειας για τον οργανισμό και είναι επίσης ο μοναδικός τρόπος για να απορροφήσει ο άνθρωπος οργανισμούς τις απαραίτητες για τη σωστή λειτουργία του λιποδιαλυτές βιταμίνες Α, D, E, Κ. Το ελαιόλαδο είναι το κυριότερο λιπαρό που χρησιμοποιείται στην ελληνική κουζίνα. Μία φυσιολογική δίαιτα πρέπει να περιέχει 30-35% λιπίδια. Το 15% πρέπει να προέρχεται από το ελαιόλαδο.

2. Όταν αγοράζω ελαιόλαδο, τι πρέπει να προσέχω;

Η μόνη εγγύηση για εξασφάλιση ανόθευτου προϊόντος με ποιότητα και γεύση που θα μας ικανοποιεί είναι η επιμονή και πιστότητα σε επώνυμα ελαιόλαδα συσκευασίων μέχρι 5 λίτρων. Οι έλεγχοι που διέπουν το τυποποιημένο ελαιόλαδο, καθώς και ο κίνδυνος απόρριψης εκ μέρους του καταναλωτή αν μείνει δυσαρεστημένος από το προϊόν, αποτρέπουν την οποιαδήποτε αμέλεια εκ μέρους του επώνυμου τυποποιητή. Πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι η πώληση χύμα ελαιολάδου σε 17 κιλά δοχεία έχει απαγορευθεί από το 1998 με αγορανομική διάταξη, προκειμένου να παταχθεί η νοθεία.

Δέκα πρακτικές συμβουλές για την αγορά του ελαιολάδου αναφέρονται στο κεφάλαιο με τις κατηγορίες του λαδιού. Γεγονός πάντως είναι ότι κριτήριο για την επιλογή ενός ελαιολάδου είναι η υποκειμενική κρίση του κάθε καταναλωτή, δηλαδή η γεύση που «ταιριάζει» στον καθένα μας. Δοκιμάστε και διαλέξτε το ελαιόλαδο του οποίου σας ικανοποιεί το χρώμα, η πυκνότητα, η γεμάτη γεύση. Η γεύση στο τρόφιμο, εξάλλου, είναι το πρωταρχικό κριτήριο.

3. Πώς καταλαβαίνουμε ότι ένα ελαιόλαδο είναι ακατάλληλο για τρόφιμο;

Για την κατάσταση της ποιότητας του ελαιολάδου υπάρχει ευρωπαϊκός κανονισμός. Ωστόσο, η πρώτη αξιολόγηση του προϊόντος μπορεί να γίνει ανιχνεύοντας χαρακτηριστικά όπως το χρώμα, τη γεύση και το άρωμα του ελαιολάδου. Το χρώμα του πρέπει να είναι από σκούρο πράσινο μέχρι ανοικτό χρυσοπράσινο. Ελαιόλαδα με πολύ ανοικτό χρώμα είναι οξειδωμένα ή παλιά. Εξαιρέση αποτελούν τα ελαιόλαδα της Μυτιλήνης που είναι από τη φύση τους κίτρινα. Οι συνθήκες αποθήκευσης του λαδιού επηρεάζουν σημαντικά τη γεύση, το άρωμα και το χρώμα. Το φως και το οξυγόνο υποβοηθούν την οξείδωση και αλλοιώνουν τη γεύση και την οσμή του ελαιολάδου. Το ταγισμένο ελαιόλαδο αναδίδει οσμή χύματος και η γεύση του είναι ιδιαίτερα ενοχλητική. Το άρωμα και η γεύση του καλού ελαιολάδου θυμίζει το φρουτώδες της ελιάς ή την οσμή φρουτώδους ελαίου που μόλις βγήκε από το λιοτρίβι.

4. Το ελαιόλαδο είναι πιο βαρύ από τα άλλα σπορέλαια; Έχει περισσότερες θερμίδες;

Το ελαιόλαδο έχει ακριβώς τις ίδιες θερμίδες με τα άλλα σπορέλαια που κυκλοφορούν. Η διαφορά έγκειται στο «σώμα», δηλαδή στη «γεμάτη» γεύση που έχει το ελαιόλαδο και ιδιαίτερα το παρθένο, που ορισμένες φορές είναι πολύ δριμύ και αισθητό στο λαιμό, σε αντίθεση με τα άλλα σπορέλαια που έχουν πιο «επίπεδη» γεύση.

5. Είναι καλύτερα να αντικαταστήσω όλα τα άλλα λιπαρά (μαργαρίνες, σπορέλαια, κ.λ.π.) με ελαιόλαδο;

Το κάθε τρόφιμο εξυπηρετεί κάποια καταναλωτική ανάγκη. Το ελαιόλαδο με τα πολύτιμα για την υγεία μας φυσικά αντιοξειδωτικά στοιχεία του και με τη γεμάτη γεύση του είναι ιδανικό για τις σαλάτες και τα λαδερά φαγητά μας, οι μαργαρίνες και άλλα προϊόντα για επάλειψη στο ψωμί μας δίνουν την απαραίτητη ενέργεια και γεύση στο πρωινό μας και τα σπορέλαια τα απαραίτητα πολυακόρεστα λιπαρά οξέα.

Η ισορροπημένη διατροφή σύμφωνα με τις σύγχρονες διατροφικές συμβουλές, αλλά και σύμφωνα με τις ανάγκες της καθημερινότητας αποτελεί τη χρυσή τομή για τις επιλογές μας.

6. Ποιος είναι ο καλύτερος τρόπος αποθήκευσης;

Τον παλιό καλό καιρό το ελαιόλαδο φυλαγόταν σε μεγάλα πιθάρια στις αποθήκες των σπιτιών, τα γνωστά «σοδιαστικά», όπου οι οικογένειες αποθήκευαν τη σοδειά από διάφορα τρόφιμα για τις ανάγκες του σπιτικού τους. Οι αποθήκες αυτές ήταν συνήθως στο υπόγειο του σπιτιού και επομένως χωρίς φως.

Τα σύγχρονα νοικοκυριά όμως, συνήθως δε διαθέτουν μεγάλους αποθηκευτικούς χώρους. Γι' αυτό, καλό είναι να επιλε-

γεί ένας χώρος αποθήκευσης κατά προτίμηση σκοτεινός και δροσερός (10-18° C), χωρίς όμως υγρασία. Ο χώρος κάτω από το νεροχύτη δεν ενδείκνυται λόγω αυξημένης υγρασίας.

7. Αυτά τα λευκά αιωρήματα που εμφανίζονται στο λάδι είναι βλαβερά για την υγεία μου; Είναι δείγμα κακού ελαιολάδου; Σε τι οφείλονται; Τι είναι οι «κηροί»;

Τα λευκά αιωρήματα ή «κηροί» που εμφανίζονται στο λάδι είναι απολύτως φυσικό επακόλουθο της σύστασής του. Δημιουργούνται από την αποθήκευσή του σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως είναι φυσιολογικό σε ένα προϊόν στο οποίο δε γίνεται καμία απολύτως επεξεργασία, έτσι ώστε να παραμείνουν όλα τα χαρακτηριστικά του όπως βγαίνει από το λιοτρίβι.

8. Το ελαιόλαδο έχει συντηρητικά;

Όχι, το ελαιόλαδο δεν έχει συντηρητικά. Έχει χρόνο ζωής από 12 έως 18 μήνες, ανάλογα με τις συνθήκες αποθήκευσής του. Για να έχετε πάντοτε καλό προϊόν ελέγχετε την ημερομηνία λήξης στο μπουκάλι ή στο δοχείο και να το αποθηκεύετε σε σκοτεινό, ξηρό μέρος με θερμοκρασία 10-18° C.

9. Πόσο καιρό μετά την ημερομηνία λήξης μπορώ να καταναλώσω άφοβα το ελαιόλαδο; Πώς θα καταλάβω ότι χάλασε;

Ο λαός μας έχει ένα σοφό γνωμικό: «Το κρασί να' ναι



παλιό μα το λάδι φετινό». Ένα ποιοτικό ελαιόλαδο έχει χρόνο ζωής, κάτω από άριστες συνθήκες αποθήκευσης, 12-18 μήνες.

Το ελαιόλαδο επηρεάζεται αρνητικά από τους εξής παράγοντες: το φως, την υψηλή θερμοκρασία και το οξυγόνο. Μπορεί να καταναλωθεί μετά τη λήξη του, αλλά πολύ πιθανόν η γεύση του να έχει αλλοιωθεί (ταγγίσει) λόγω οξείδωσης από το φως, το οξυγόνο ή λόγω της έκθεσής του σε υψηλή θερμοκρασία. Η ιδανική θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 10-18° C.

10. Από ποιον τύπο ελιάς βγαίνει το καλύτερο λάδι;

Οι κατάλληλες ποικιλίες για ελαιοποίηση είναι αρκετές, λόγω των κλιματολογικών συνθηκών και των μεθόδων που χρησιμοποιούνται για την καλύτερη εκμετάλλευση της ελιάς. Οι γνωστότερες ποικίλες που αποδίδουν ελαιόλαδο είναι:

Τσουνάτι, Κορωνέικη, Κουτσουρελιά, Λιανολιά Κερκύρας, Θρουμπολιά, Μεγαρίτικη, Αδραμυτηνή, Βαλανολιά ή Μυτιληνιά και Αγγουρομανακολιά.

Η Βανακολιά, που καλλιεργείται κυρίως στη Μυτιλήνη και τη Χίο, δίνει εξαιρετικό ελαιόλαδο με έντονη γεύση και άρωμα.

Πρέπει όμως να σημειωθεί ότι η τελική καλή ποιότητα του λαδιού εξαρτάται από πολλούς άλλους παράγοντες, όπως το έδαφος, το υψόμετρο, κ.α., και όχι τόσο από τον τύπο της ελιάς που χρησιμοποιήθηκε για ελαιοποίηση.

11. Μπαίνει κάποιο πρόσθετο στο ελαιόλαδο;

Όχι. Το ελαιόλαδο δεν περιέχει κανένα πρόσθετο συστατικό.

12. Πότε βγαίνουν τα καινούργια ελαιόλαδα;

Η συγκομιδή της ελιάς αρχίζει τον Νοέμβριο και τελειώνει το Φεβρουάριο. Μερικές χρονιές η περίοδος επιμηκύνεται είτε αρχίζοντας λίγο νωρίτερα είτε τελειώνοντας αργότερα, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες που επηρεάζουν την ωρίμανση του καρπού.



Η συγκεκριμένη περίοδος συγκομιδής διαφέρει από περιοχή σε περιοχή λόγω των διαφόρων παραγόντων, όπως το έδαφος και το κλίμα, που ποικίλλουν από το βορρά στο νότο και από τα νησιά στην ηπειρωτική Ελλάδα.

13. Τι είναι η οξύτητα;

Η οξύτητα είναι ένας από τους δείκτες αξιολόγησης και κατάταξης ενός ελαιολάδου. Εκφράζεται συνήθως επί τοις εκατό (π.χ. το Εξαιρετικό Παρθένο Ελαιόλαδο έχει οξύτητα 0-1%), και αντιπροσωπεύει το ποσοστό ελεύθερων λιπαρών οξέων. Η ελεύθερη οξύτητα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, είναι κατά μέγιστο 1 g ανά 100 g στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.

Η οξύτητα οφείλεται σε διάφορους παράγοντες, όπως στον τρόπο συγκομιδής και αποθήκευσης του καρπού, το στάδιο ωρίμανσής του κ.λ.π.

Η μακρόχρονη αποθήκευση του καρπού πριν από την έκθλιψη, καθώς και το στείβαγμα του καρπού σε μεγάλους σωρούς προκαλεί σημαντική αλλοίωση της γεύσης, λόγω αύξησης της οξύτητάς του. Η αυξημένη οξύτητα δίνει μια «τσουκτερή», δυσάρεστη επίγευση στο προϊόν. Επίσης τα ελαιόλαδα με υψηλή οξύτητα αλλοιώνονται ευκολότερα και γρηγορότερα από τα άλλα.

14. Τι είναι το παρθένο ελαιόλαδο; Υπάρχουν διαφορές ανάμεσα στα ελαιόλαδα που κυκλοφορούν και ποιες;

«Παρθένο ελαιόλαδο» είναι το λάδι που παραλαμβάνεται από την έκθλιψη της ελιάς μόνο με μηχανικά, φυσικά μέσα.

Στη χώρα μας κυκλοφορούν πολλές μάρκες παρθένων ελαιολάδων. Διαφορές υπάρχουν στη γεύση και την ποιότητα, ανάλογα με την οξύτητά τους (τα εξαιρετικά παρθένα έχουν οξύτητα 0-1 %), την περιοχή προέλευσης, το πόσο φρέσκο είναι το λάδι, την ποικιλία της ελιάς, το πόσο ώριμος ή άγουρος ήταν ο καρπός κατά τη συλλογή του, το αν είχε προσβληθεί η ελιά από δάκο, τον τρόπο αποθήκευσης (το φως και οι υψηλές θερμοκρασίες βλάπτουν το λάδι) και άλλους παράγοντες.

Όλα τα τυποποιημένα ελαιόλαδα είναι ιδιαίτερα χαμηλής οξύτητας (0-1%) γεγονός που καταδεικνύει την προσπάθεια αλλά και τον έλεγχο στην επιλογή των πρώτων υλών από πλευράς των επωνύμων προϊόντων.

15. Το λάδι από ελαιοπυρήνες είναι καλό λάδι; Ποια είναι η διαφορά του από τα άλλα;

Πυρνεύλαιο είναι το λάδι που περιέχει αποκλειστικά έλαια, που προέρχονται από την επεξεργασία πυρήνων ελιάς και έλαια που παράγονται απευθείας από ελιές.

Η παραλαβή του λαδιού από τον πυρήνα της ελιάς, και ο εξευγενισμός του, γίνεται κάτω από πολύ αυστηρές συνθήκες ελέγχου και έτσι διασφαλίζεται η άριστη ποιότητά του. Από την ανάμιξη του εξευγενισμένου πυρνεύλαιου με παρθένο ελαιόλαδο παράγεται το Πυρνεύλαιο, το οποίο έχει μέγιστη οξύτητα 1,5%.

Το Πυρνεύλαιο, έχει απαλή, ήπια γεύση, γεγονός που βοηθάει στην ανάδειξη των γεύσεων των φαγητών που μαγειρεύονται μ' αυτό.

Θεωρείται ιδανικό για τηγάνισμα και γενικότερα για συνταγές που απαιτούν μεγάλη θερμοκρασία μαγειρέματος, γιατί αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

Θα πρέπει να τονισθεί, ότι είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα και δεν περιέχει χοληστερόλη.

Από τον χώρο των εταιρειών

ΤΑ PROJECT ΤΗΣ FIX ΓΙΑ ΤΙΣ ΓΕΙΤΟΝΙΕΣ ΤΗΣ ΑΘΗΝΑΣ

Η πλατεία «ΣΟΦΙΑ ΒΕΜΠΟ» στους Αμπελόκηπους
Η πλατεία «Σοφία Βέμπο» στους Αμπελόκηπους, απέκτησε καινούριο πρόσωπο, σε συνέχεια της ολοκλήρωσης των εργασιών ριζικής ανανέωσης, που υλοποίησε με την υποστήριξη της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας και της FIX Hellas ο Δήμος Αθηναίων, στο πλαίσιο του προγράμματος «Υιοθέτησε την πόλη σου». Πλέον, η πλατεία αποτελεί έναν βιώσιμο αστικό χώρο, με σημαντικό οικολογικό αποτύπωμα,



τόσο για τη γειτονιά της Πανόρμου όσο και για την ευρύτερη περιοχή, προσφέροντας στους κατοίκους και επισκέπτες της, μία «ανάσα πρασίνου» και ένα νέο σημείο αναφοράς στην καθημερινότητά τους.

Η ΦΙΞ Ελλάς, στο πλαίσιο του προγράμματος που υλοποιεί για πιο πράσινες γειτονιές, εστίασε τους Αμπελόκηπους, επιλέγοντας να υποστηρίξει την ανάπλαση της πλατείας «Σοφία Βέμπο» και να δημιουργήσει έτσι, έναν ποικιλόμορφο, δυναμικό και χρηστικό κοινόχρηστο χώρο, που διέπεται από τις αρχές της αειφορίας.

Η ανάπλαση της πλατείας εστίασε στον εμπλουτισμό και την ανάταξη του φυτικού της κεφαλαίου, με σεβασμό στην υπάρχουσα βλάστηση, με αποτέλεσμα ένα νέο πάρκο σε μια από τις πιο ζωντανές γειτονιές της Αθήνας. Έτσι, η πλατεία απέκτησε περισσότερο φυσικό «χρώμα», καθώς φυτεύ-

τηκαν περισσότερα από 1.120 νέα φυτά, τα οποία θα βοηθήσουν και στον εμπλουτισμό της αστικής πανίδας, προσελκύοντας πουλιά και έντομα, όπως πεταλούδες. Σε όλο το πάρκο, τοποθετήθηκαν βοτανικές πινακίδες, που διευκολύνουν τους επισκέπτες να μάθουν για τα φυτά και να ανακαλύψουν την οικολογική σημασία τους, ενώ τοποθετήθηκαν ποτίστρες σκύλων, ταΐστρες και φωλιές πτηνών, καθιστώντας το πάρκο ασφαλές καταφύγιο για την αστική πανίδα. Ακόμη, συντηρήθηκαν τα υφιστάμενα, αλλά και κατασκευάστηκαν νέα παγκάκια για τους επισκέπτες, ανανεώθηκαν όλες οι διαδρομές κίνησης στον χώρο και πραγματοποιήθηκαν εκτεταμένες εργασίες που αφορούσαν στη διαχείριση νερού.

Συγκεκριμένα, με στόχο να υπάρξει ορθή διαχείριση και συγκράτηση νερού, δημιουργήθηκε σύστημα συλλογής όμβριων υδάτων, που συγκεντρώνει τα όμβρια σε κήπο βροχής (rain garden), καθώς και εγκατάσταση αυτοματοποιημένου συστήματος ποτίσματος με ηλεκτρονικό προγραμματισμό, με στόχο τη σημαντική μείωση στην κατανάλωση νερού.

Αξίζει να σημειωθεί, ότι στις εργασίες ανάπλασης του χώρου, χρησιμοποιήθηκαν φιλικά προς το περιβάλλον υλικά. Χαρακτηριστικά, μέρος της ξυλείας που χρησιμοποιήθηκε, προέκυψε από την κοπή ενός ξερού μεγάλου δένδρου που έπρεπε να απομακρυνθεί για λόγους ασφαλείας των επισκεπτών, ενώ η δημιουργία των νέων καθιστικών πάγκων και ραμπόσκαλας, είχε ως πρώτη ύλη επαναχρησιμοποιούμενες ράγες τρένου.

Το πάρκο «ΠΕΡΙΒΟΛΑΚΙ ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ»

Το εμβληματικό πάρκο Περιβολάκι Εθνικής Αντίστασης, στο Κουκάκι, μπήκε σε μια νέα εποχή, μετά την ολοκλήρωση των εντατικών εργασιών ανάπλασης που υλοποίησε με την υποστήριξη της Ολυμπιακής Ζυθοποιίας και της ΦΙΞ Ελλάς ο Δήμος Αθηναίων, μέσω του προγράμματος «Υιοθέτησε την πόλη σου». Αυτή η ξεχωριστή «όαση» πρασίνου, που δίνει διαχρονικά πολύτιμες «ανάσες» δροσιάς σε μικρούς



και μεγάλους, ξανασυστήνεται στους κατοίκους και τους επισκέπτες της γειτονιάς και γίνεται εκ νέου κομμάτι της καθημερινότητάς τους.

Η ΦΙΞ Ελλάς, στο πλαίσιο του εντατικού της προγράμματος για πιο πράσινες και καθαρές γειτονιές, φέτος εστίασε στο Κουκάκι, ακόμη μια γειτονιά που συνδέεται στρατηγικά με την ιστορία της, αποτελώντας παράλληλα πόλο έλξης μικρών και μεγάλων που σφύζει από ζωή! Η ζωντανή αυτή γειτονιά, λοιπόν, αποκτά πλέον ένα σύγχρονο διαδραστικό αστικό πάρκο και έναν πολύτιμο για τους πολίτες δημόσιο χώρο, που αποτελεί τον κατάλληλο προορισμό για περίπατο, άθληση, χαλάρωση και ψυχαγωγία.

Το πάρκο απέκτησε περισσότερο φυσικό «χρώμα», καθώς φυτεύτηκαν δέντρα και περισσότερα από 1.000 μεσογειακά φυτά, που αναδεικνύουν τον χώρο, προσθέτοντας ομοιογένεια και ενιαία ταυτότητα. Στο πλαίσιο της ανασυγκρότησης του πάρκου, οι αστικές υποδομές και ο εξοπλισμός του ανανεώθηκαν, η υφιστάμενη βρύση επισκευάστηκε, το σύστημα άρδευσης συντηρήθηκε, επεκτάθηκε σε όλο το πάρκο και ανανεώθηκε πλήρως, ενώ στον χώρο τοποθετήθηκαν κατασκευές φωλεοποίησης εντόμων και πουλιών της αστικής πανίδας, καθώς και βοτανικές πινακίδες για την ξενάγηση του κοινού στον κόσμο των φυτών.

FOOD 100 POWERLIST: Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ, ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΕΡΕΥΝΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΖΥΘΟΠΟΙΙΑΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ, ΣΤΗ ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΤΑ 100 ΕΠΙΔΡΑΣΤΙΚΑ ΣΤΕΛΕΧΗ ΤΗΣ F&B ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης ανακοινώνει με ιδιαίτερη υπερηφάνεια την ανάδειξη του Γιώργου Παπαδόπουλου, Διευθυντή Ποιοτικού Ελέγχου & Έρευνας και Ανάπτυξης Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης, στην πρώτη FOOD 100 Powerlist, τη λίστα με τα 100 πιο επιδραστικά στελέχη της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών για το 2023.

Η διαδικασία επιλογής της FOOD 100 Powerlist, γίνεται μέσα από ψηφοφορία των μελών της επιχειρηματικής κοινότητας του κλάδου τροφίμων και ποτών, με γνώμονα το αποτύπωμα που αφήνουν τα στελέχη με τη συνολική τους δράση.

Η διάκριση αυτή του κ. Παπαδόπουλου αποτελεί μια σημαντική επιβράβευση της προσήλωσής της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης στην ποιότητα και στην παραγωγή καλής μπίρας υψηλών προδιαγραφών.

Ο κος Γιώργος Παπαδόπουλος, ο έμπειρος Διευθυντής Ποιότητας & Ε&Α με μεγάλη προϋπηρεσία 28 ετών στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών, διακρίθηκε για τη συμβολή του στην ανάπτυξη αυστηρών και αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου ποιότητας στις δυο καινοτόμες γραμμές παραγωγής στο εργοστάσιο της Ελληνικής Ζυθοποιίας Αταλάντης, ένα



από τα πιο μεγαλύτερα και πιο σύγχρονα ζυθοποιεία στη νοτιοανατολική Ευρώπη. Επιπλέον, είναι ο ιθύνων νους πίσω από την μοναδική στο είδος της στην Ελλάδα και βραβευμένη Μονάδα Παραγωγής Μπίρας χωρίς Αλκοόλη.

Από το 2016, αποτελεί αναπόσπαστο μέλος της ομάδας της ΕΖΑ, ηγούμενος του τμήματος Ελέγχου Ποιότητας & Έρευνας και Ανάπτυξης, ενώ από το 2019 κατέχει και τον πολύ σημαντικό ρόλο του δασκάλου στο καινοτόμο πρόγραμμα Διπλής Εκπαίδευσης για την ειδικότητα του Ζυθοποιού-Βυνοποιού, που υλοποιήθηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα από την ΕΖΑ σε συνεργασία με το Ελληνογερμανικό Εμπορικό και Βιομηχανικό Επιμελητήριο.

Η Ελληνική Ζυθοποιία Αταλάντης δεσμεύεται να στηρίζει με όλα τα απαραίτητα εφόδια τους ανθρώπους της, που είναι ο πραγματικός της πλούτος, και να διασφαλίζει με κάθε τρόπο την εξέλιξή τους. Άλλωστε, οι γνώσεις και η εμπειρία τους, το μεράκι και η αγάπη τους για την παραγωγή μοναδικών προϊόντων ζύθου άριστης ποιότητας με πλούσια γεύση είναι τα πιο εκλεκτά συστατικά στη συνταγή της ΕΖΑ για την καλή, ελληνική μπίρα της.

Θερμά συγχαρητήρια στον κ. Γιώργο Παπαδόπουλο!

Πρατηριούχε, απέδειξε έμπρακτα ότι σε ενδιαφέρει η πορεία του κλάδου, συσπειρώσου λοιπόν στην ΕΔΕΟΠ Αθηνών για να επιτύχουμε τους στόχους μας