



## ΝΕΑ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΟΒΡΕΤΑΝΙΚΟ

- Σεμινάρια Ψυχολογίας Μαρτίου.....σελ.1
- Εκδήλωση του Οργανισμού για την Διάδοση της Ελληνικής Γλώσσας.....σελ.1
- Έναρξη του Κολλεγιακού Πρωταθλήματος Ποδοσφαίρου.....σελ.1

## ΔΙΑΒΑΖΟΥΜΕ ΜΑΖΙ

- «Έχουμε το 1821 στα γονιδιά μας...».....σελ.2
- Οι ελληνικές νοστιμιές νίκησαν το χάμπουργκερ.....σελ.5
- Ο ταραμάς νίκησε τη γαλλική κουζίνα.....σελ.8

## Ο ΚΟΣΜΟΣ ΠΟΥ ΕΡΧΕΤΑΙ

- Πράσινη οικοδομή: Κέρδος ύστερα από τρία χρόνια.....σελ.10
- Έσπασε ρεκόρ η τρύπα του όζοντος.....σελ.13
- «Ζωντανό» οικολογικό μουσείο.....σελ.14

## ΙΣΩΣ ΣΑΣ ΕΝΔΙΑΦΕΡΕΙ

- «Μιλώ φθηνά στο εξωτερικό με κινητό».....σελ.16

## ΑΡΘΡΑ ΚΑΘΗΓΗΤΩΝ ΜΑΣ

- «Η οικονομική σημασία της Ελληνικής γλώσσας».....σελ.18

## **ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ ΨΥΧΟΛΟΓΙΑΣ ΜΑΡΤΙΟΥ**

Κατά τη διάρκεια του Μαρτίου, πραγματοποιήθηκαν 3 ακόμα σεμινάρια ψυχολογίας στο Ελληνοβρετανικό.

Το πρώτο σεμινάριο, που διεξήχθη την Παρασκευή 18/3 από την κα Μαρία Καρκανιά, είχε ως θέμα την «Ψυχοσυνθετική Προσέγγιση».

Τα επόμενα δύο σεμινάρια έγιναν το Σάββατο 19/3, το πρώτο με εισηγήτρια την κα Κατερίνα Τζοαν Dearing, με θέμα «Μαθησιακές δυσκολίες - Πρόληψη-Διάγνωση και Αντιμετώπιση», και το δεύτερο με εισηγήτρια την κα Έυα Κωνσταντινίδη με θέμα τις «Διαταραχές Διάθεσης - Μανιοκατάθλιψη»

## **ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΔΟΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ**

Την Δευτέρα 28-3-2011 πραγματοποιήθηκε στην Αίθουσα Εκδηλώσεων «ΔΑΙΔΑΛΟΣ» του Ελληνοβρετανικού Κολλεγίου, εκδήλωση του Οργανισμού για την Διάδοση της Ελληνικής Γλώσσας και του Συντονιστικού Ελληνικού Κινήματος με θέμα «Η οικονομική Σημασία της Ελληνικής Γλώσσας».

Ομιλητής της εκδήλωσης ήταν ο Πρόεδρος του Ελληνοβρετανικού Κολλεγίου, κος Κωνσταντίνος Καρκανιάς, την ομιλία του οποίου παραθέτουμε στο τελευταίο μέρος του περιοδικού.

## **ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΚΟΛΛΕΓΙΑΚΟΥ ΠΡΩΤΑΘΛΗΜΑΤΟΣ ΠΟΔΟΣΦΑΙΡΟΥ**

Την 31<sup>η</sup> Μαρτίου ξεκίνησε το Κολλεγιακό Πρωτάθλημα Ποδοσφαίρου 2011, στο οποίο συμμετέχει και η Ομάδα Ποδοσφαίρου του Ελληνοβρετανικού.

Στα πλαίσια του πρωταθλήματος, η Ομάδα Ποδοσφαίρου του Κολλεγίου θα αγωνιστεί με τις ομάδες των αντίπαλων κολλεγίων μέχρι την τελική ανάδειξη του φετινού νικητή. Ευχόμαστε στην ομάδα μας Καλή Επιτυχία!

## «Έχουμε το 1821 στα γονιδιά μας...»

**Οι απόγονοι των πρωταγωνιστών της Παλιγγενεσίας μιλούν για το «ιστορικό φορτίο» των ονομάτων τους**

**ΡΕΠΟΡΤΑΖ: Πέτρος Στεφανής pstefanis@dolnet.gr  
ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΕ: Τετάρτη 24 Μαρτίου 2010**

«Η μητέρα μου ήταν κόρη του Μπούμπουλη, δεύτερου συζύγου της Μπουμπουλίνας. Από μικρός άκουγα μονίμως τους δικούς μου να μου λένε για το σπουδαίο όνομα που φέρουμε, δεχόμεν έναν συνεχή "βομβαρδισμό" για τους ένδοξους προγόνους μας. Με τέτοια βιώματα μεγάλωσα, μ' αυτό το βαρύ φορτίο εξακολουθώ να ζω...».



Έχει ιστορική καταγωγή, φέρει και το όνομα. Οι οικογενειακές ρίζες του κ. Φίλιππου Δεμερτζή-Μπούμπουλη είναι πάντα επίκαιρες τέτοιες μέρες, παραμονές της 25ης Μαρτίου. «Για να μη χαθεί το όνομα της Μπουμπουλίνας, της οποίας η μητέρα μου ήταν τρισεγγονή, μου το έδωσαν ως δεύτερο. Έχω τρία αγόρια, η αδερφή μου άλλα δύο, εν ζωή είναι κι ένας ανιψιός μου, αυτοί οι λίγοι απομείναμε πια ως γνωστοί απόγονοι της γενναίας καπετάνισσας. Είναι, ωστόσο, πολύ πιθανόν να υπάρχουν κι άλλοι διάσπαρτοι, καθώς οι Μπουμπουλαίοι μετακινήθηκαν: από το Βυζάντιο πήγαν στην Κρήτη, κάποιοι στη Μάνη κι από εκεί στις Σπέτσες, τόπο και δικής μου καταγωγής. Αν μάλιστα ψάξει κανείς στον τηλεφωνικό κατάλογο της Νέας Υόρκης, θα βρει κι άλλους πολλούς, αλλά άγνωστης προέλευσης. Κατά καιρούς, πάλι, διάφοροι συνονόματοί μου, που ψάχνουν το γενεαλογικό δέντρο τους, απευθύνονται σε εμένα για πληροφορίες», λέει στα «ΝΕΑ».

### Η κληρονομιά

Εδώ και δύο δεκαετίες, ο 54χρονος Σπετσιώτης είναι ο διαχειριστής και της πολιτιστικής κληρονομιάς που άφησε πίσω της η θρυλική Λασκαρίνα, η μοναδική στην παγκόσμια ναυτική ιστορία γυναίκα ναύαρχος, η μόνη γυναίκα που μυήθηκε στη Φιλική Εταιρεία. «Δούλεψα ως ναυπηγός, αλλά από το 1991 εγκατέλειψα την καριέρα μου, και τα περισσότερα χρήματα, καθώς για μένα ήταν πολύ πιο σοβαρό να διατηρηθεί το σπίτι του Μπούμπουλη, οκτακοσίων τετραγωνικών μέτρων, εδώ στις Σπέτσες. Σ' αυτό έζησε η Μπουμπουλίνα, από το 1801 που τον παντρεύτηκε μέχρι και το 1825 που σκοτώθηκε. Ήταν σε πολύ κακή κατάσταση, αλλά το συντηρήσαμε, η πλήρης ανακατασκευή

του κόστισε περισσότερο από ένα εκατομμύριο ευρώ- 700.000 δόθηκαν από την Ε.Ε. Δεν θέλαμε να αλλάξει χέρια, γι' αυτό και ποτέ δεν σκεφτήκαμε να το πουλήσουμε, παρά τις διάφορες προσφορές. Το πήρα, λοιπόν, από τη μητέρα μου και το μετέτρεψα σε μουσείο επισκέψιμο για το κοινό», λέει.

«Φέτος θα ξεπεράσουμε τους 500.000 επισκέπτες, τους οποίους και ξεναγούμε οικογενειακώς. Ήδη έχουμε γεμάτα τριάντα βιβλία, διακοσίων σελίδων το καθένα, με σχόλιά τους, με πιο χαρακτηριστικό το "Κρατάτε καλά το παράθυρο της Ιστορίας ανοιχτό, γιατί σιγά σιγά μας κόβουν τη θέα..."! Κι όμως υπάρχει κόσμος που κλαίει και συγκλονίζεται, όταν ακούει την ιστορία της Μπουμπουλίνας και της Επανάστασης. Το ίδιο κι όταν βλέπει τα εκθέματα, στη σκέψη ότι εδώ μέσα περπατούσε αυτή η γυναίκα, πως στον χώρο αυτό ελάμβαναν χώρα πολεμικά συμβούλια για τον αγώνα υπέρ της Ελευθερίας», επισημαίνει.



ΤΟ ΜΝΗΜΕΙΟ

Με προσπάθειες των απογόνων της Μπουμπουλίνας διασώθηκε το σπίτι της στις Σπέτσες

## Ο σύλλογος των απογόνων των ηρώων της επανάστασης



ΑΠΟΓΟΝΟΙ των Κολοκοτρώνη, Καραϊσκάκη, Παπαφλέσσα, Μπότσαρη, Μαυρομιχάλη, Ζαΐμη, Νοταρά, Πετμεζά και άλλων μορφών της ηρωικής Επανάστασης του '21 συνεχίζουν να συγκροτούν σήμερα τον Πατριωτικό Όμιλο Απογόνων Αγωνιστών του 1821 και Ιστορικών Γενών της Ελλάδος.

«Ιδρύθηκε το 1938, με πρωτοβουλία του στρατηγού Αμβρόσιου Φραντζή και άλλων φίλων των ιστορικών αυτών οικογενειών, με πρώτα μέλη του σημαντικούς ανθρώπους- πολιτικούς, στρατιωτικούς και άλλους επιφανείς- της εποχής, που συνήθιζαν τότε να οργανώνουν συγκεντρώσεις τους, σε αίθουσα του ξενοδοχείου "King George", στο κέντρο της Αθήνας. Σήμερα αριθμεί περίπου 150 μέλη, ανάμεσά τους κι επιστήμονες, πρώην πρωθυπουργούς, βουλευτές, υπουργούς και πρεσβευτές, όλοι τους απευθείας απόγονοι, που για να ενταχθούν στον όμιλό μας οφείλουν προηγουμένως να αποδείξουν με γνήσιες έγγραφες μαρτυρίες τους την καταγωγή και συγγενεία τους...», λέει στα «ΝΕΑ» ο σημερινός πρόεδρος του ομίλου κ. Κώστας Πλαπούτας, πέμπτη γενιά από τον στρατηγό του '21 Δημήτριο Πλαπούτα.

«Είμαστε λίγοι»

«Αν βγεις σήμερα στον δρόμο με δύο φωτογραφίες, μία του Ομέρ Βρυώνη και μία του Κολοκοτρώνη, και τις δείξεις στους νέους να τους αναγνωρίσουν, μέχρι που και θα τους μπερδέψουν μεταξύ τους! Κι όμως, η ιστορία μας είναι ο ομφάλιος λώρος μας, ας μην αποκοπούμε από αυτήν» προτρέπει ο Κώστας Πλαπούτας, πέμπτης γενιάς απόγονος του στρατηγού του '21 Δημήτριο Πλαπούτα

«Ούτως ή άλλως, οι εναπομείναντες απόγονοι είμαστε πια λίγοι, ουσιαστικά γνωρίζομαστε μεταξύ μας. Υπάρχει, ωστόσο, από παλιά κι ένας "ομφάλιος λώρος", για τακτικές κοινές δράσεις μας κι επαφές, συμμετοχές μας σε διάφορες εκδηλώσεις. Κι αυτό, μια και οι περισσότεροι πρόγονοί μας είχαν μεταξύ τους φιλικές σχέσεις, τις οποίες και διατηρούμε έως σήμερα, από γενιά σε γενιά. Εμένα, για παράδειγμα, με μεγάλωσε στα πόδια του ένας από τους τελευταίους απογόνους του Κολοκοτρώνη, ο Βλαδίμηρος,

που πέθανε το 1973...», θυμάται και σπεύδει να ξεκαθαρίσει: «Δεν λέει κανείς πως θα χρειαστεί να ξαναζήσουμε όπως τότε. Αλλά το να αισθανόμαστε καλά για όσα έκαναν οι πρόγονοί μας είναι πολύ σημαντικό για μας. Προσωπικά, δεν νιώθω τόσο περήφανος για το όνομά μου όσο αισθάνομαι χρέος και ευθύνη να μεταδοθεί αυτή η ιστορία μας στους νεώτερους. Αυτή είναι που μας κρατά ζωντανούς ως έθνος...».

LINKS:

<http://www.apogonoi1821.gr>

<http://www.bouboulinamuseum-spetses.gr>

### Όταν η Κανάρη γνώρισε τον Μπότσαρη

**ΚΑΙ Η ΚΥΡΙΑ** Ερασμία Μπότσαρη-Κανάρη κουβαλά λαμπρό όνομα και μνήμες, και μάλιστα εις διπλούν. «Είμαι εξ αίματος συγγενής, τρισεγγονή του- ναυάρχου του '21, μετέπειτα και πρωθυπουργού- Κωνσταντίνου Κανάρη, αλλά όχι μόνο. Συμπτωματικά, στα νεανικά μου χρόνια, γνώρισα και παντρεύτηκα τον Γεώργιο Μπότσαρη, επίσης τρισεγγονό του Παναγιώτη Μπότσαρη, μέλους της πρώτης κυβέρνησης της Ελλάδος, επί Γεωργίου Κουντουριώτη, το 1823. Ακριβώς αυτά τα δύο ονόματα ήταν και η "προίκα" μας: και οι δικοί μου και τα πεθερικά μου ενθουσιάστηκαν πάρα πολύ και αυτό μέτρησε ώστε να προχωρήσουμε και στον γάμο μας!», σημειώνει.



«Άλλοι το χαίρονται που με γνωρίζουν, άλλοι πάλι αδιαφορούν στο άκουσμα του ιστορικού ονόματός μου», λέει η Ερασμία Μπόταση – Κανάρη, τρισεγγονή του Κωνσταντίνου Κανάρη, αλλά και σύζυγος του Γεωργίου Μπόταση, επίσης τρισεγγονού του Παναγιώτη Μπόταση, μέλους της πρώτης ελληνικής κυβέρνησης, επί Γεωργίου Κουντουριώτη, το 1823

«Με τον Κανάρη στον έναν ώμο μου και τον Μπόταση στον άλλον, το βάρος της Ιστορίας είναι για μένα ασήκωτο και σήμερα. Από μικρή, θυμάμαι, στο σχολείο με... τραβούσαν κάθε 25η Μαρτίου, στις γιορτές μ' έντυναν με ελληνικές παραδοσιακές στολές, έλεγα ποιήματα και ολόκληρα θεατρικά έργα. Μεξ στην Ιστορία εγώ βουτηγμένη, έπαιζα τον ρόλο μου και ταυτόχρονα δάκρυζα! Κι από κάτω, όλοι οι γονείς έκλαιγαν κι αυτοί μαζί μου. Την ίδια συγκίνηση εξακολουθώ να νιώθω και στις μέρες μας», αναφέρει και μιλά και για το άγνωστο γαλλικό (!)...σόι της, μέσω του Κανάρη. «Είχε κερδίσει τον θαυμασμό και των Γάλλων, που εκδήλωσαν την επιθυμία να αναλάβουν να σπουδάσουν έναν από τους γιους του. Πράγματι, αυτός έστειλε έξω τον Λυκούργο, που έκανε λαμπρές σπουδές και παντρεύτηκε με Γαλλίδα. Το ζευγάρι απέκτησε και παιδιά, ένα από τα οποία ήταν ο παππούς μου, ο Ναπολέων Κανάρης. Τα υπόλοιπα, ωστόσο, μέλη της οικογένειας έμειναν εκεί, παντρεύτηκαν Γάλλους και Γαλλίδες. Κάποια στιγμή, λοιπόν, όταν η Μελίνα Μερκούρη έγινε υπουργός Πολιτισμού και γνώρισε Κανάρηδες στη Γαλλία, τους προσκάλεσε στα Ψαρά. Έτσι, ξαφνικά, έμαθα κι εγώ ότι έχω εβδομήντα ξαδέλφια Γάλλους, όλοι τους συγγενείς του Κανάρη!».

# Οι ελληνικές νοστιμιές νίκησαν το χάμπουργκερ

**Φαστ φουντ και πιτσαρίες ανοίγουν το μενού τους σε πιο παραδοσιακές γεύσεις**

## ΡΕΠΟΡΤΑΖ: Εύη Σαλτού

ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΕ: Τετάρτη 17 Φεβρουαρίου 2010

«Μεζεδοκεφτέδες λαχανικών. Πιάτο με κοφτό μακαρονάκι και χταποδάκι. Πίτσα με "νιφάδες" γύρου χοιρινού, ντομάτα, κρεμμύδι και φρέσκο μαϊντανό. Νηστίσιμο σάντουιτς με γαρίδες». Δεν είναι το μενού σε κάποια ταβέρνα αλλά πιάτα τα οποία πλέον μπορεί να βρίσκει εύκολα ο καταναλωτής σε καταστήματα γρήγορου φαγητού.

Για την 21 ετών Άννα Παπανικολούδη, τα μαθήματα στη Σχολή Κομμωτικής και το γεγονός ότι δεν είναι εξοικειωμένη ακόμη με τη μαγειρική την αναγκάζουν να ψάχνει την εύκολη λύση. «Μένω μόνη μου στην Αθήνα, οπότε δεν έχω πάντα την πολυτέλεια του ελεύθερου χρόνου για να είμαι σπίτι και να μαγειρεύω. Έτσι αναγκάζομαι τις περισσότερες φορές να τρώω κάτι στο χέρι. Όμως ακόμη και αυτό θέλω να έχει... άρωμα Ελλάδας», λέει στα «ΝΕΑ» η σπουδάστρια. Έτσι, προτιμά να τρώει γρήγορο φαγητό που να θυμίζει την ελληνική κουζίνα και όχι ξενόφερτες γεύσεις.

### Φαστ φουντ με άρωμα... Ελλάδας



<b>SHRIMP BURGER</b> Ψιτές γαρίδες, μαρούλι, iceberg, σος	17γρ.
<b>ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ</b> Ανάμεικτα λαχανικά με 4 γαρίδες, μπαλαόμικο	51γρ.
<b>MCVEGGIE</b> Παναρισμένος κεφτές από διάφορα λαχανικά, φρέσκια ντομάτα, iceberg, κέτσαπ, σουσαμίνιο ψωμί	3γρ.
<b>ΣΥΝΟΔΕΥΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ</b> Πράσινη σαλάτα με μπαλαόμικο	21γρ.
<b>SHRIMP BURGER</b>	29
<b>BACON BURGER</b> Μπιφτέκι από βοδινό κρέας, μπέικον, τυρί, κρεμμύδι, ντομάτα, μαρούλι, σος	51
<b>ΛΙΠΑΡΑ</b>	286cal
<b>ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ ΛΙΠΑΡΑ</b>	850cal
<b>ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ</b>	
<b>ΘΕΡΜΙΔΕΣ</b>	

**McΣαρακοστή**

### Οι διατροφικές συνήθειες του Έλληνα



**ΠΙΤΣΑ ΕΞΟΧΗΣ**  
Σάλτσα ντομάτας, τυρί, κρεμμύδι, ελιές, φρέσκια ντομάτα, φρέσκα μανιτάρια, πράσινη πιπεριά

**ΠΙΤΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΗ**  
Σάλτσα ντομάτας, τυρί, φέτα, κρεμμύδι, ελιές, πράσινη πιπεριά, φρέσκια ντομάτα

**ΠΙΤΣΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ**  
Σάλτσα ντομάτας, τυρί, κρεμμύδι, μελιτζάνες, φρέσκια ντομάτα, ελιές, παρμεζάνα και φέτα

**ΠΙΤΣΑ ΓΥΡΟΣ FAN**  
Σάλτσα μπάρμπεκιου, τυρί, κομματάκια χοιρινό, ντομάτα, κρεμμύδι

**ΣΑΛΑΤΑ MAMA'S**  
Κρητικά παξιμάδια, φέτα, ντομάτα, ελιές, κάππαρη, μαϊντανός, ρίγανη, ελαιόλαδο

**PREMIER ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ**  
Μπαγκέτα ολικής άλεσης, τυρί φέτα, ελιές Καλαμών, ρίγανη, ντομάτα και σος

**ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΜΕ ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ**  
Χωριάτικο ψωμί με προζύμι, μαρούλι, φιλέτο σπύθρος κοτόπουλου, τυρί, σος

**ΡΙΤΑ ΡΙΤΑ GOODY'S ΧΟΙΡΙΝΟ**  
Πίτα με κομμάτια χοιρινού κρέατος, σος, φρεσκοκομμένη ντομάτα και κρεμμύδι

**ΓΕΥΜΑ ΜΕΣΟΓΕΙΟΥ**  
Με καλαμαράκια ή γαρίδες

**ΜΕΖΕΔΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**

**GOODISSIMO ΘΑΛΑΣΣΙΝΩΝ**  
Κοφτό μακαρονάκι και χταπόδι

**ΠΟΣΟ ΣΥΧΝΑ ΤΡΩΕΙ ΓΡΗΓΟΡΟ ΦΑΓΗΤΟ**

Σπάνια/ καθόλου: 58%

Έως 2 φορές τον μήνα: 26,4%

1 - 2 φορές ή και περισσότερο εβδομαδιαίως: 15,6%

**ΠΟΣΟ ΣΥΧΝΑ ΠΑΡΑΓΕΛΛΕΙ ΑΠ'ΕΞΩ**

Σπάνια/ καθόλου: 62%

Έως 2 φορές τον μήνα: 26%

1 - 2 φορές ή και περισσότερο εβδομαδιαίως: 12%

**ΤΙ ΤΡΩΕΙ ΣΥΝΗΘΩΣ**

- Σάντουιτς
- Μπέργκερ
- Πίτσες
- Πίτες
- Τηγανιτές πατάτες
- Σαλάτιες



**ΠΙΤΣΑ GREEK LOVER'S**  
Μοτσαρέλα, σάλτσα ντομάτας, φρέσκια ντομάτα, τυρί φέτα, μαύρες ελιές, ρίγανη, πράσινη πιπεριά, κρεμμύδι, πεπερόνι, φρέσκα μανιτάρια

**ΠΙΤΣΑ GREEN AND GRILLED**  
Τυρί ricotta, ψητά κολοκυθάκια και μελιτζάνες, ελαιόλαδο, πιπεριά, μανιτάρια, κρεμμύδι και ελληνική γραβιέρα

Πηγή: Ίδρυμα Αριστοτέλειο Δασκαλόπουλου

ΤΑ ΝΕΑ

Στους καταλόγους που είναι τοποθετημένοι στα τραπεζάκια των εστιατορίων μαζικής εστίασης, δίπλα από τα κλασικά μπέργκερ και τα κλαμπ σάντουιτς, τα τελευταία χρόνια έχουν προστεθεί γεύσεις πιο κοντά στην ελληνική κουζίνα. Η νέα τάση άλλωστε θέλει τις εταιρείες αυτές να σερβίρουν στους καταναλωτές όλο και περισσότερα πιάτα με ελληνικές και μεσογειακές ρίζες. Έτσι, όταν κάποιος θα παραγγείλει πίτσα θα πρέπει να έχει στο μυαλό του ότι δεν υπάρχουν μόνο οι κλασικές επιλογές-μαργαρίτα με μπέικον ή η σπέσιαλ- αλλά και αυτή με τη φέτα, την ντομάτα ή εκείνη με τον γύρο, τα κρεμμύδια και τον μαϊντανό.

### **Πίτσα... γκρέκα**

Το σύνθημα της εταιρείας «PIZZA FAN» είναι ένα: «Ελληνική σε όλα». Όπως τονίζουν οι υπεύθυνοι της εταιρείας, βασικός άξονάς τους είναι να αφογκράζονται τις προτιμήσεις και τις επιθυμίες του πελατολογίου. «Οι απόψεις του κόσμου μεταφράζονται συχνά σε νέες γευστικές προτάσεις της εταιρείας. Έτσι, ενώ τα πρώτα χρόνια της ανάπτυξης της αγοράς pizze στην Ελλάδα κυριαρχούσαν δύο γεύσεις- σπέσιαλ και απλή πίτσα -, εμπλουτίσαμε το μενού με νέες προτάσεις και σήμερα είμαστε σε θέση να προσφέρουμε στους φίλους διαφορετικά είδη πίτσας. Εξάλλου, η εταιρεία μας είναι από τις πρώτες που εισήγαγαν "ελληνικές διατροφικές συνήθειες" στις πίτσες της, προσαρμόζοντας το ιταλικό προϊόν στην εγχώρια γευστική κουλτούρα», αναφέρουν.

Έτσι, προτάσεις όπως η πίτσα με γύρο χοιρινό, ντομάτα, κρεμμύδι και μαϊντανό, η «Ελληνική» και η «Μεσογειακή» είναι βασισμένες σε λαχανικά, κλασικά συστατικά της διατροφής του Έλληνα. «Η ελληνική κοινωνία είναι ακόμα συνδεδεμένη με τις παραδοσιακές γαστρονομικές της συνήθειες. Επομένως, δεν θα πρέπει να εξετάσουμε μόνο αν πρέπει να διατηρηθούν οι ελληνικές γεύσεις, αλλά ίσως να "χτίσουμε" πάνω σε αυτές και να προσφέρουμε νέες επιλογές. Μεγάλη ζήτηση πάντως παρουσιάζουν οι πίτσες που εμπλουτίζονται με φέτα».

### **Με φέτα και ελιές**

Και δεν είναι μόνο η πίτσα που «μοιάζει» περισσότερο ελληνική από ποτέ. Αλλά και η εταιρεία εστιατορίων Goody's διατήρησε στο μενού της τη σφραγίδα της ελληνικότητας. «Ο ελληνικός χαρακτήρας αποτελεί την ειδοποιό διαφορά της εταιρείας στην αγορά, χαρακτήρας που ενισχύεται από προϊόντα όπως η κρητική σαλάτα ή το σάντουιτς με τη φέτα και τις ελιές», λέει η κ. Νίκη Σμυρνή, διευθύντρια Marketing και Επιχειρησιακής Ανάπτυξης Goody's.

Πάντως, οι καταναλωτές θεωρούν αυτή την ελληνική στροφή ποιοτικότερη επιλογή στο γρήγορο φαγητό. Όταν τα ταπεράκια της μαμάς τελειώνουν από την κατάψυξη του φοιτητή στο Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων, Χρήστου Πολυδώρα, οι γευστικές επιλογές είναι περιορισμένες. «Η αλήθεια είναι ότι το σπιτικό φαγητό δεν συγκρίνεται, όχι μόνο σε γεύση αλλά κυρίως σε ποιότητα. Όταν όμως δεν μπορώ να το έχω, προσπαθώ να τρώω σαν τα φαγητά που έχω συνηθίσει, πιο παραδοσιακά και πιο κοντά στις δικές μου γεύσεις», λέει.

### **Μεσογειακή μαγειρική**

Μάλιστα, η Σαρακοστή αποτέλεσε την αφορμή για πολλές εταιρείες οι οποίες την περίοδο αυτήν αρχίζουν να σερβίρουν γρήγορο φαγητό... αλά ελληνικά. «Τα Μεσογειακά είναι μια ομάδα συνταγών βασισμένη στα θαλασσινά, τα λαχανικά και το ελαιόλαδο κι εντάσσονται στο μενού μας με αφορμή τη Σαρακοστή. Συνταγές όπως το γεύμα Μεσογείου με καλαμαράκια ή γαρίδες, οι μεζεδοκεφτέδες λαχανικών, η μακαρονάδα θαλασσινών αλλά και τα ντολμαδάκια είναι μερικά από αυτά, συμπληρώνει. Το ενδιαφέρον του κόσμου είναι μεγάλο, «σε βαθμό που πλέον μας ρωτούν από μόνοι τους για το πότε ξεκινούν τα Μεσογειακά, αφού εκτός από γευστικές εναλλακτικές για την περίοδο της νηστείας το κάθε προϊόν είναι μια αυθεντική συνταγή με μυρωδιά Ελλάδας».

### **ΑΡΩΜΑ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Θαλασσινές λιχουδιές, λαχανικά αλλά και υλικά όπως η φέτα και ο μαϊντανός βρήκαν χώρο στο γρήγορο φαγητό

## Στροφή στις τοπικές κουζίνες

**ΣΤΗΝ ΙΤΑΛΙΑ** εκτός από μπέργκερ σερβίρουν το κλασικό ραπίτοτο μικρό σάντουιτς που είναι σήμα κατατεθέν για τη γείτονα χώρα και το οποίο γεμίζεται με τυριά ή αλλαντικά- αλλά και ιταλική σαλάτα με παρμεζάνα. Στην Ελλάδα στο ταμπλό με τις γευστικές επιλογές εμφανίζονται μεταξύ άλλων το σάντουιτς με τις γαρίδες, αλλά και το μπέργκερ με μπιφτέκι λαχανικών. Η πολυεθνική εταιρεία γρήγορου φαγητού McDonald's έχει κάνει στροφή στις τοπικές κουζίνες.

Στην Ελλάδα, τα πιάτα που θυμίζουν παραδοσιακό φαγητό είναι κυρίως οι νησιώσιμες γεύσεις. Όπως επισημαίνει ο κ. Γιάννης Αποστολόπουλος, διευθυντής Marketing και Επικοινωνίας της McDonald's Ελλάς, «οι διατροφικές συνήθειες της Σαρακοστής είναι μια ιδιαιτερότητα στην Ελλάδα, που εμπεριέχει την έννοια της παράδοσης. Ακολουθήσαμε λοιπόν τις ανάγκες των καταναλωτών».

Το μυστικό είναι στο μαγείρεμα

«**ΠΟΛΛΕΣ** αλυσίδες ταχυφαγείων αλλά και αρκετά εστιατόρια έχουν αρχίσει να εναρμονίζονται με την τάση της εποχής για... επιστροφή στις ρίζες μας, καθώς όλοι πλέον γνωρίζουν ότι η μεσογειακή διατροφή είναι από τα πιο ευεργετικά για την υγεία διατροφικά σχήματα. Έχουν λοιπόν εντάξει στο μενού τους μεσογειακές ή αλλιώς ελληνικές επιλογές, οι οποίες κυκλοφορούν κυρίως σε ιδιαίτερες περιόδους του χρόνου, όπως είναι για παράδειγμα η Σαρακοστή», σημειώνει η διατροφολόγος-δαιτολόγος, κ. Κωσταλένια Καλλιανιώτη.

Ωστόσο, όπως εξηγεί, οι ελληνικές και μεσογειακές συνταγές θα πρέπει να «υποστηρίζονται» και από τον ανάλογο τρόπο προετοιμασίας και μαγειρέματος ώστε να διατηρούν τη θρεπτική τους αξία χωρίς να αυξάνεται το θερμιδικό τους περιεχόμενο.

### Μόνο ελαιόλαδο

«Για παράδειγμα, είναι δώρο άδωρο να φάμε χωριάτικη σαλάτα ή ελληνική πίτσα εάν αυτή κολυμπάει στο λάδι. Επιπλέον είναι σημαντικό ως προστιθέμενο έλαιο να χρησιμοποιείται ελαιόλαδο- πάντα με μέτρο- καθώς, εκτός του ότι είναι πλούσιο σε μονοακόρεστα λιπαρά και αντιοξειδωτικά στοιχεία, είναι ιδιαίτερα ανθεκτικό στο μαγείρεμα. Και φυσικά, μεγάλη βάση θα πρέπει να δοθεί στο τηγάνισμα, ιδίως τώρα που κυκλοφορούν τα σαρακοστιανά μενού, όπως τα τηγανητά καλαμαράκια. Το λάδι πρέπει να αντικαθίσταται τακτικά. Παράλληλα, το τηγάνισμα καλό είναι να πραγματοποιείται σε όσο το δυνατόν χαμηλότερες θερμοκρασίες και με το λιγότερο δυνατό λάδι».

Θετική εξέλιξη για την ελληνική κουζίνα



«**ΟΤΑΝ ΒΛΕΠΟΥΜΕ** ότι η ελληνική και η μεσογειακή κουζίνα αρχίζουν να επηρεάζουν και εκείνες τις εταιρείες που προσφέρουν μαζικό φαγητό, δεν μπορούμε παρά να το θεωρήσουμε ως καλή εξέλιξη. Μπορεί κάποιοι να μιλήσουν για μια πολύ έξυπνη τακτική των εταιρειών στην προσπάθειά τους να απαλλαγούν από το "ένοχο" πρόσωπο του φαστ φουντ και να διευρύνουν το πελατολόγιό τους. Ακόμη κι έτσι όμως, όταν το ελαιόλαδο αποτελεί πια τακτική τους, όπως η ντομάτα, το κολοκυθάκι ή η μελιτζάνα δεν παύει να είναι μία σημαντική πρόοδος. Κανένας δεν λέει ότι ο καταναλωτής θα γευτεί κάτι που το έφτιαξε η μαμά ή κάποιος σεφ σε ένα καλό εστιατόριο, ωστόσο οι ελληνικές αυτές επιλογές αποτελούν ποιοτικότερη λύση. Είναι γεγονός πάντως ότι η ελληνική γαστρονομία παίρνει τα πάνω της».

# Ο τραχανάς νίκησε τη γαλλική κουζίνα

**«Όπισθεν ολοταχώς» στα απλά, παραδοσιακά πιάτα προτάζει η γαστρονομική μόδα στην Ελλάδα**

## ΡΕΠΟΡΤΑΖ: Αγγελική Καραγεώργου

ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΕ: Δευτέρα 11 Ιανουαρίου 2010

«Όταν ήμουν μικρότερος προτιμούσα το φαγητό των φαστ φουντ, δηλαδή να φάω ένα χάμπουργκερ παρά όσπρια. Τώρα σε καμία περίπτωση δεν συμβαίνει κάτι τέτοιο. Όχι μόνο θα προτιμήσω το σπιτικό φαγητό, αλλά θα επισκεφτώ και μαγαζιά που αναδεικνύουν τις ελληνικές γεύσεις».

Ο Γιώργος Καραναστάσης τους τελευταίους έξι μήνες εργάζεται σε εταιρεία Πληροφορικής στη Ν. Υόρκη και, όπως χαρακτηριστικά αναφέρει, τα ελληνικά φαγητά όχι μόνο του λείπουν, αλλά όσο περνάει ο καιρός τα εκτιμά όλο και περισσότερο. «Οι έντονες και γνήσιες γεύσεις των απλών προϊόντων που διαθέτει η ελληνική κουζίνα είναι εκείνες που κάνουν τη διαφορά σε σύγκριση με τις ξένες.

Οι απλές και παραδοσιακές γεύσεις επιστρέφουν δυναμικά στη γαστρονομική μόδα. Τρεις Έλληνες σεφ περιγράφουν στα «ΝΕΑ» τον τρόπο με τον οποίο τα τελευταία χρόνια τα ελληνικά τοπικά προϊόντα και τα ελληνικά εστιατόρια κατόρθωσαν να βρεθούν στην πρώτη θέση των προτιμήσεων των Ελλήνων.

«Η ελληνική κουζίνα δεν έγινε μόδα, αλλά η μόδα έρχεται συχνά- πυκνά στην ελληνική κουζίνα για να βρίσκει θέματα», λέει στα «ΝΕΑ» ο σεφ Γιάννης Μπαξεβάνης και συμπληρώνει: «Η δεκαετία του '80 ήταν καταστροφική για την ελληνική κουζίνα γιατί έγινε μία κακή αντιγραφή της ξένης. Αντίθετα, από το '90 και μετά υπήρξε μία προσπάθεια να αναδειχθεί η ελληνική κουζίνα. Να γίνει δηλαδή χρήση υλικών και προϊόντων που βρίσκονται γύρω μας», εξηγεί. Σύμφωνα με τον σεφ και συντάκτη γαστρονομίας κ. Βαγγέλη Δρίσκα, στις αρχές της δεκαετίας του 1920 ο Νίκος Τσελεμεντές προσπάθησε να καταγράψει την ελληνική κουζίνα, προσθέτοντας όμως στοιχεία της γαλλικής τεχνικής.

Οι επιρροές

Στη συνέχεια όμως υπήρξε ένα κύμα «αστικής κουζίνας» στα μεγάλα κέντρα. «Επηρεαστήκαμε από την πολιτική και μικρασιατική κουζίνα, καθώς και από τους Εβραίους, οι οποίοι είχαν αναπτύξει μία σπουδαία γαστρονομική παράδοση στη Θεσσαλονίκη». «Μέχρι το τέλος της δεκαετίας του '80 υπήρχαν οι ταβέρνες, τα μεζεδοπωλεία και τα μαγειρεία που σέρβιραν ελληνικά φαγητά. Τότε όμως άρχισε σιγά σιγά να γίνεται η γνωριμία με τη γαλλική και την ιταλική κουζίνα», λέει ο κ. Δρίσκας και επισημαίνει ότι μετά το '90 φύτρωναν σαν μανιτάρια τα εστιατόρια με εθνικές κουζίνες. «Εκείνο ακριβώς το διάστημα οι Έλληνες βίωσαν ένα είδος κόμπλεξ, κυρίως απέναντι στη γαλλική κουζίνα, θεωρώντας την ελληνική υποδεέστερη, προσθέτει.

Γύρω στα μέσα της δεκαετίας του 1990, ωστόσο, το σκηνικό αντιστρέφεται. Σύμφωνα με τον κ. Δρίσκα, εκείνο το διάστημα εκτιμήθηκε η ελληνική κουζίνα και τότε ακριβώς άρχισαν να ανοίγουν εστιατόρια με σύγχρονες ελληνικές γεύσεις.

Ελληνική στροφή και στα φαστ φουντ

Η ΤΑΣΗ «επιστροφή στις παραδοσιακές γεύσεις» επηρεάζει και εστιατόρια που εξ ορισμού δεν προσφέρουν ελληνικές γεύσεις. Ο γύρος, ο κιμάς, η φέτα βρήκαν θέση και στις... πίτσες, πράγμα που δεν θα μπορούσαν να φανταστούν οι φοιτητές που γυρνώντας τη δεκαετία του '70 από την Ιταλία έφεραν μαζί τους και την πίτσα. Είναι χαρακτηριστικό το παράδειγμα της αλυσίδας Pizza Fun, που εκτός από τις κλασικές γεύσεις έχει εισάγει και τις ελληνικές προτάσεις. Όπως λένε από την εταιρεία, «οι διατροφικές συνήθειες αλλάζουν συνεχώς και οι επιχειρήσεις στον χώρο της εστίασης το αντιλαμβάνονται.

Έτσι, και η πίτσα προσαρμόζεται στην εγχώρια γευστική κουλτούρα, με αποτέλεσμα πίτσα με γύρο και πίτσα που βασίζεται στα ελληνικά λαχανικά».





### «Ανάγκη για απλότητα»

«Η ΚΟΥΖΙΝΑ και ο κόσμος έχει πλέον την ανάγκη για απλά προϊόντα. Η ανάγκη αυτή μάς έφερε κοντά στο να μαγειρεύουμε με απλά υλικά, στηριζόμενοι σε πιο καθαρές γεύσεις, ώστε να δοθεί αξία στο ίδιο το προϊόν», αναφέρει ο σεφ κ. Μπαξεβάνης και υπογραμμίζει ότι τα καλά εστιατόρια στην Ελλάδα άρχισαν να ανοίγουν από το 1990 και μετά. «Ο ανταγωνισμός αυτός βοήθησε ώστε να γίνονται καλύτερα φαγητά. Έτσι όμως προέκυψαν και τα καλύτερα ελληνικά εστιατόρια που έχουμε σήμερα, γιατί μέχρι τότε υπήρχαν μόνο καλά γαλλικά».



### «Ξεφύγαμε από τη μιζέρια»

Ο ΣΕΦ κ. Λευτέρης Λαζάρου είναι από εκείνους που έπαιξαν καθοριστικό ρόλο για να επανέλθουν στις συνταγές «ταπεινά» υλικά. «Πριν από περίπου 20 χρόνια, η Ελλάδα είχε την ανάγκη να ξεφύγει από τη μιζέρια της. Είχε θέση στον γαστρονομικό χάρτη και έπρεπε να αναδείξει τα προϊόντα που διέθετε», επισημαίνει και προσθέτει ότι ένα παράδειγμα τοπικού προϊόντος που αναδείχθηκε είναι ο τραχανάς. «Το γεγονός ότι μέχρι και οι άνθρωποι στα αστικά κέντρα άρχισαν να τρώνε τραχανά είναι σημαντικό. Έπρεπε να αναδειχθούν τα τοπικά προϊόντα της κάθε περιοχής με μία διαφορετική προσέγγιση», εξηγεί.



### «Μωσαϊκό από τοπικές κουζίνες»

«Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ κουζίνα είναι το σύνολο από μικρές τοπικές κουζίνες. Ο κόσμος και οι μάγειροι άρχισαν να την αγαπούν και να ενδιαφέρονται περισσότερο γι' αυτή», λέει ο σεφ κ. Δρίσκας και συμπληρώνει ότι σήμερα έχει τονωθεί η ανάγκη των Ελλήνων να ανακαλύψουν νέα τοπικά προϊόντα: «Πλέον βρισκόμαστε στην επόμενη φάση κατά την οποία θέλουμε να γνωρίσουμε παραγωγούς και τοπικά προϊόντα, όπως άγρια μανιτάρια Γρεβενών ή την παραγωγή ελληνικού μπαλσάμικου κ.ά. Διότι όσο πιο ενημερωμένοι είναι οι καταναλωτές τόσο πιο υπεύθυνοι είναι οι παραγωγοί και οι ιδιοκτήτες εστιατορίων».

**Από τον Τσελεμεντέ στις νεο-ταβέρνες**

**1920 - 30**  
Ο Νίκος Τσελεμεντές καταγράφει την ελληνική κουζίνα, χρησιμοποιώντας στοιχεία γαλλικής τεχνικής. Ακολουθεί κύμα «αστικής κουζίνας» και είναι έντονες οι επιρροές από την πολιτική και τη μικρασιατική κουζίνα

**1960 - 70**  
Η παραδοσιακή ελληνική κουζίνα με έντονες «αστικές» επιρροές καταγράφεται με επιτυχία από τη Χρυσή Παράδειση. Π.χ. ψάρι με μαγιονέζα, γλυκό Κοπεγχάγη

**1990**  
Περισσότερα έθνη εστιατόρια. Η ελληνική κουζίνα θεωρείται υποδεέστερη

**1980 - '90**  
Ταβέρνες, μαγειρεία, μεζεδοπωλεία σεβρίρουν ελληνικό φαγητό. Κάνουν την εμφάνισή τους γαλλικά και ιταλικά εστιατόρια

**1995**  
Ανοίγουν τα πρώτα εστιατόρια με σύγχρονη ελληνική κουζίνα

**Δεκαετία 2000**  
Αποκλειστική στρατηγική των Ελλήνων προς την παραδοσιακή κουζίνα – αναδεικνύονται τα τοπικά προϊόντα

# «Πράσινη οικοδομή»: κέρδος ύστερα από τρία χρόνια

**Κοστίζει 25% ακριβότερα από μια συμβατική κατασκευή και κατακτά ολοένα και περισσότερο έδαφος στην Ευρώπη**

## ΡΕΠΟΡΤΑΖ: Χρήστος Μανωλάς

ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΕ: Τρίτη 9 Δεκεμβρίου 2008

Έως και 25% περισσότερο κοστίζει το χτίσιμο ενός «πράσινου» σπιτιού σε ό,τι αφορά τις πρώτες ύλες και τα υλικά, σε σχέση με ένα συμβατικό. Ωστόσο αρκεί μία περίοδος τριών έως πέντε ετών για να γίνει απόσβεση, κυρίως από την ενέργεια που εξοικονομείται.

«Η κατασκευή "πράσινων" οικοδομών είναι μια καινούργια τάση που κατακτά ολοένα και περισσότερο έδαφος στην Ευρώπη. Έως τώρα κυριαρχούσαν οι μικρότερες ή μεγαλύτερες επεμβάσεις σε υπάρχοντα κτίρια, ώστε αυτά να γίνουν φιλικότερα προς το περιβάλλον. Τώρα τα σπίτια κατασκευάζονται από την αρχή με "πράσινες" προδιαγραφές» αναφέρει ο εκπρόσωπος του ελληνικού γραφείου της Greerpeace κ. Δημήτρης Ιμπραήμ.

Η

### Χτίζοντας ένα «πράσινο» σπίτι

Κερδίζουν και στην Ελλάδα έδαφος οι «πράσινες» οικοδομές



**«Πράσινη» ταράτσα**  
ΚΟΣΤΟΣ: 70 € ανά τ.μ.  
ΚΕΡΔΟΣ: μόνωση, δροσισμός, εξοικονόμηση ενέργειας

**Εγκατάσταση εξωτερικού σκιασμού στο μπαλκόνι**  
ΚΟΣΤΟΣ: έως 35 ευρώ για απλά σκίαστρα και έως και 1.000 ευρώ για τέντες  
ΚΕΡΔΟΣ: μείωση θερμοκρασίας, εξοικονόμηση ενέργειας και ψύξη

**Ηλιακός θερμοσίφωνας**  
ΚΟΣΤΟΣ: 700-1.000 €  
ΚΕΡΔΟΣ: 20%-25% στους λογαριασμούς της ΔΕΗ

**Φωτοβολταϊκά συστήματα**  
ΚΟΣΤΟΣ: 6.000-8.000 € ανά κιλοβάτ  
ΚΕΡΔΟΣ: 500-700 € ανά έτος το κιλοβάτ

**Φίλτρα εξοικονόμησης νερού**  
ΚΟΣΤΟΣ: 3-7 €  
ΚΕΡΔΟΣ: μια βρύση που στάζει μπορεί να επιβαρύνει τον λογαριασμό του νερού έως και με 200 λίτρα επιπλέον τον μήνα

**Παράθυρα με διπλά τζάμια**  
ΚΟΣΤΟΣ: διπλό τζάμι, 35 € ανά τ.μ. - τζάμι με ενισχυμένη υάλωση 75 ευρώ ανά τ.μ.  
ΚΕΡΔΟΣ: έως και 30% εξοικονόμηση ενέργειας για θέρμανση και ψύξη

**Μόνωση των τοίχων με φελλό ή κυπαρίνη**  
ΚΟΣΤΟΣ: 8-12 € το τ.μ. με την εργασία  
ΚΕΡΔΟΣ: βελτίωση της ενεργειακής ταυτότητας του κτιρίου

Παρατήρηση: οι τιμές είναι ενδεικτικές

**Τοποθέτηση ανεμιστήρων οροφής**  
ΚΟΣΤΟΣ: 20-100 €  
ΚΕΡΔΟΣ: ο ανεμιστήρας καταναλώνει τον χρόνο όση ενέργεια καταναλώνει και ένας λαμπτήρας

**Βάψιμο με οικολογικές μπογιές**  
ΚΟΣΤΟΣ: έως 7 € το τ.μ. με την εργασία  
ΚΕΡΔΟΣ: δροσιά λόγω της απορρόφησης της ηλιακής ακτινοβολίας

**Καζανάκια ελεγχόμενης ή διπλής ροής**  
ΚΟΣΤΟΣ: έως 50 €  
ΚΕΡΔΟΣ: εξοικονόμηση νερού

**Σωληνώσεις νερού από πολυπροπυλένιο**  
ΚΟΣΤΟΣ: 4 € το μέτρο

**Εγκατάσταση συλλογής ομβρίων υδάτων και επαναχρησιμοποίησης του νερού**  
ΚΟΣΤΟΣ: εξαρτάται από το είδος της οικοδομής

**Σύστημα κομποστοποίησης**  
ΚΟΣΤΟΣ: 100 € ο κομποστοποιητής των 280 λίτρων  
ΚΕΡΔΟΣ: Αξιοποιεί τα απορρίμματα – τα μισά απορρίμματα που πετάμε στο σπίτι μας είναι οργανικής προέλευσης – μειώνοντας τον φόρτο των χωματερών

**«Πράσινοι» σοβάδες**  
ΚΟΣΤΟΣ: έως και τα τρία τέταρτα της τιμής του συμβατικού  
ΚΕΡΔΟΣ: ανθεκτικοί στον χρόνο και στις καιρικές συνθήκες και απρόσβλητοι από την υγρασία

κατασκευή ενός «πράσινου» σπιτιού αρχίζει από το αρχιτεκτονικό σχέδιο: «Μεγάλα ανοίγματα, πρόβλεψη χώρων για ειδικές εγκαταστάσεις όπως φωτοβολταϊκά, ηλιακούς θερμοσίφωνες και ολοκληρωμένα υδραυλικά συστήματα συλλογής όμβριων υδάτων και, κυρίως, σωστός προσανατολισμός του σπιτιού αποτελούν τα πρώτα μας μελήματα» λέει ο αρχιτέκτονας. «Η πρόβλεψη για κοινόχρηστο χώρο πρασίνου, η χρήση των φωτοβολταϊκών αντί για κεραμοσκεπές, η φύτευση των ταρατσών, όσο κοινότοπα και να ακούγονται τα τελευταία χρόνια, αποτελούν απαραίτητες προϋποθέσεις για μια “πράσινη” οικοδομή» συμπληρώνει.

Το χτίσιμο ενός «πράσινου» σπιτιού προϋποθέτει τη χρήση των λεγόμενων οικολογικών πρώτων υλών. «Υπάρχουν λύσεις για όλα. Ακόμα και για υλικά που δεν φανταζόμασταν καν» λέει ο κ. Ιμπραήμ. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι «πράσινοι» σοβάδες.

### **ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ**

Το χτίσιμο ενός «πράσινου» σπιτιού προϋποθέτει τη χρήση των λεγόμενων οικολογικών πρώτων υλών, όπως οι «πράσινοι» σοβάδες!

### **Το χρησιμοποιούσαν οι Ρωμαίοι**

«Πρόκειται για φυσικό, παραδοσιακό κονίαμα. Ονομάζεται ρωμαϊκό κονίαμα, γιατί το χρησιμοποιούσαν κατά κόρον οι Ρωμαίοι. Για πολλά χρόνια είχε ατονήσει η χρήση του. Ωστόσο τώρα, εξαιτίας των φιλικών προς το περιβάλλον ιδιοτήτων του, έρχεται και πάλι στη μόδα» αναφέρει ο κ. Δημήτρης Μίχας, ο οποίος εργάζεται σε μία από τις λίγες εταιρείες στην Ελλάδα που πωλούν το συγκεκριμένο είδος.

«Είναι απολύτως ασφαλές για τον άνθρωπο» συμπληρώνει ο ίδιος. «Χάρη στις φυσικές γήινες αποχρώσεις του, δεν χρειάζεται επιπλέον βάψιμο και για τον λόγο αυτό θεωρείται εξαιρετικά οικονομικό προϊόν. Αποτελείται από έγχρωμη χαλαζιακή άμμο, ψημένη αργιλική άλευρο και άλλα φυσικά συστατικά, προϊόντα εξορύξεως. Η υψηλή περιεκτικότητα του σοβά σε ηφαιστειακά υλικά, το καθιστούν εξαιρετικά ανθεκτικό στον χρόνο, τις καιρικές συνθήκες και απρόσβλητο από την υγρασία».

### **Οικολογικές μογιές**

Όσοι πάντως για διάφορους λόγους δεν θελήσουν να χρησιμοποιήσουν οικολογικό σοβά, μπορούν απλώς να βάψουν τα σπίτια τους με οικολογικές μογιές. «Δεν περιέχουν επικίνδυνα χημικά συστατικά. Πωλούνται σε όλα τα καταστήματα και φέρουν ειδική σήμανση» λέει ο κ. Ιμπραήμ. Κοστίζουν έως 7 ευρώ το τετραγωνικό μέτρο όταν οι συμβατικές μογιές κοστίζουν έως 5 ευρώ το τετραγωνικό μέτρο, συμπεριλαμβανόμενης της εργασίας. Η επιλογή των υλικών για μόνωση παίζει επίσης ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο. Για τις πράσινες κατασκευές προτιμάται είτε ο φελλός είτε η κυτταρίνη. «Και τα δύο έχουν μεγάλη διάρκεια ζωής, είναι αποτελεσματικά χωρίς να διαθέτουν ίχνος χημικών συστατικών». Το κόστος για τη χρήση τους κυμαίνεται μεταξύ 8 και 12 ευρώ το τετραγωνικό μέτρο.

Υγρομόνωση και ηχομόνωση με έναν κήπο στην ταράτσα

**ΒΑΣΙΚΟΣ** κανόνας της «πράσινης» οικοδομής είναι η τοποθέτηση ανεμιστήρων οροφής στα δωμάτια, αντί για αιρκοντίσιον. «Ένας ανεμιστήρας οροφής έχει χαμηλό αρχικό κόστος (20 έως 100 ευρώ), ενώ μόλις που καταναλώνει την ενέργεια που χρειάζεται ένας κοινός λαμπτήρας. Το όφελος της χαμηλότερης κατανάλωσης των ανεμιστήρων δεν είναι μόνο οικονομικό αλλά και περιβαλλοντικό, καθώς όσο λιγότερος ηλεκτρισμός καταναλώνεται τόσο λιγότερο διοξείδιο του άνθρακα απελευθερώνουν στην ατμόσφαιρα οι σταθμοί που παράγουν ενέργεια από πετρέλαιο και λιγνίτη» αναφέρουν οι ειδικοί. Τα διπλά τζάμια, τέλος, προσφέρουν μόνωση με αποτέλεσμα να απαιτείται λιγότερο η χρήση του καλοριφέρ τον χειμώνα ή του κλιματισμού το καλοκαίρι.

Η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων στην ταράτσα και σκιάστρων στο μπαλκόνι, η τοποθέτηση λαμπτήρων χαμηλής κατανάλωσης και η φύτευση των ταρατσών αποτελούν παρεμβάσεις που μπορούν να γίνουν και σε ένα έτοιμο κτίριο. Η εγκατάσταση φωτοβολταϊκών συστημάτων στην ταράτσα κοστίζει 6.000 έως 8.000 ευρώ ανά κιλοβάτ. Το κέρδος όμως είναι εξίσου σημαντικό: 500 έως 700 ευρώ ανά έτος το κιλοβάτ και 1.450 κιλά διοξειδίου του άνθρακα τον χρόνο λιγότερο.

Όταν τα φωτοβολταϊκά εκτεθούν στην ηλιακή ακτινοβολία μετατρέπουν 5% έως 17% της ηλιακής ενέργειας σε ηλεκτρική. Τα φωτοβολταϊκά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και ως δομικά υλικά, υποκαθιστώντας άλλα παραδοσιακά υλικά (π.χ. κεραμοσκεπές).

Η πιο διαδεδομένη στην Ελλάδα μέθοδος εξοικονόμησης ενέργειας είναι οι ηλιακοί θερμοσίφωνες, ενώ τα σκίαστρα στα μπαλκόνια εμποδίζουν τον ήλιο να «χτυπάει» το κτίριο και να συσσωρεύεται θερμότητα. Η δημιουργία ενός μικρού κήπου στην ταράτσα του σπιτιού, τέλος, εξοικονομεί ενέργεια, αφού μεγάλη ποσότητα θερμότητας εισέρχεται στο σπίτι από την ταράτσα.

«Προσφέρει υγραμόνωση και ηχομόνωση και συμβάλλει στην άμβλυση του φαινομένου της αστικής νησίδας θερμότητας (το φαινόμενο της αύξησης της θερμοκρασίας στο κέντρο της πόλης σε σχέση με τα προάστια λόγω απουσίας πρασίνου και υπερβολικής παρουσίας τσιμέντου και ασφάλτου)» λέει ο κ. Κυρκίτσος. Το κόστος μια πράσινης ταράτσας ανέρχεται σε 70 ευρώ ανά τετραγωνικό μέτρο.

«Εκμεταλλευόμαστε ήλιο, αέρα και φως»

**«ΟΙ "ΠΡΑΣΙΝΕΣ" κατασκευές αποτελούν πρόκληση για κάθε αρχιτέκτονα.**

Ήδη στην Ευρώπη διεξάγονται συνεχώς αρχιτεκτονικοί διαγωνισμοί για την ανάδειξη πρωτότυπων ή πρωτοποριακών σχεδίων σπιτιών. Προσπαθούμε με κάθε τρόπο να εκμεταλλευτούμε τον ήλιο, τον αέρα, το φως» επισημαίνει ο αρχιτέκτονας κ. Γιώργος Τζιρτζιλάκης.

«Θα έπρεπε η Πολιτεία να δίνει περισσότερα κίνητρα σε επιλογές φιλικές προς το περιβάλλον: απαλλαγές από τη φορολογία, επιδοτήσεις» υποστηρίζει από την πλευρά του ο περιβαλλοντολόγος κ. Φίλιππος Κυρκίτσος. «Προς το παρόν, η κατασκευή ή μη ενός "πράσινου" σπιτιού επαφίεται στη... θέληση του ιδιοκτήτη του» συμπληρώνει. Σε χώρες όπως η Σουηδία, ο Καναδάς, αλλά και σε ορισμένες πολιτείες των ΗΠΑ λειτουργούν ειδικοί φορείς που πιστοποιούν αν μια οικοδομή κατασκευάζεται με τρόπους φιλικούς προς το περιβάλλον. Σε αυτή την περίπτωση οι ιδιοκτήτες και οι κατασκευαστές απολαμβάνουν προνόμια, φοροαπαλλαγές, επιδότηση ενοικίου.

Βρύσες με περιορισμό ροής για μπάνιο και κουζίνα

**ΒΑΣΙΚΟ** κεφάλαιο στην κατασκευή ενός σπιτιού αποτελεί η επιλογή των υδραυλικών. «Υπάρχουν βρύσες με περιορισμό ροής για μπάνιο και κουζίνα. Με τη χρήση τους επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση νερού. Η ροή για τις βρύσες κουζίνας πρέπει να είναι λίγο μεγαλύτερη από τις βρύσες μπάνιου, 6-8 λίτρα ανά λεπτό και 5-7 λίτρα ανά λεπτό αντίστοιχα. Υπάρχουν συστήματα που αναμειγνύουν αέρα μέσα στο νερό και δίνουν την εντύπωση πιο δυνατής ροής μέσα από τη βρύση ή την κεφαλή του ντους» εξηγούν από την Greenpeace.

Ο εξοπλισμός του μπάνιου περιλαμβάνει και καζανάκια ελεγχόμενης ή διπλής ροής στην τουαλέτα. Με τη χρήση τους πετυχαίνεται σημαντική εξοικονόμηση νερού. Από τα καζανάκια, προτιμότερα είναι εκείνα στα οποία η ροή εξαρτάται από τον χρόνο πίεσεως του κουμπιού. Μια άλλη λύση είναι τα καζανάκια με επιλογή μικρής ή μεγάλης ροής (συνήθως 3 και 6 λίτρα αντίστοιχα). Το κόστος εγκατάστασής τους φτάνει τα 40 έως 50 ευρώ.

## Έσπασε ρεκόρ η τρύπα του όζοντος

Σε επίπεδα ρεκόρ έφτασε η τρύπα του όζοντος κατά τους χειμερινούς μήνες πάνω από την Αρκτική, κυρίως εξαιτίας της συνεχιζόμενης παρουσίας επιβλαβών για το όζον στοιχείων στην ατμόσφαιρα και ενός πολύ κρύου χειμώνα στη στρατόσφαιρα, σύμφωνα με τον Παγκόσμιο Οργανισμό Μετεωρολογίας (WMO).

«Οι παρατηρήσεις που πραγματοποιήθηκαν από το έδαφος και μέσω ειδικού αερόστατου πάνω από την Αρκτική όπως επίσης και μέσω δορυφόρου αποκαλύπτουν ότι η μείωση του στρώματος του όζοντος επιτάθηκε, κατά 40% σε αυτή την περιοχή μεταξύ των αρχών του χειμώνα και του τέλους Μαρτίου», διευκρίνισε ο οργανισμός του ΟΗΕ που εδρεύει στην Γενεύη.

Επίσης, εξήγησε ότι το προηγούμενο ρεκόρ όσον αφορά την καταστροφή του όζοντος ήταν μια απώλεια περίπου 30% καθ' όλη τη διάρκεια του χειμώνα.

Το στρώμα του όζοντος προστατεύει τη γη από τις επιβλαβείς για την υγεία υπεριώδεις ακτίνες του ήλιου.

Στην Ανταρκτική, η τρύπα στο στρώμα του όζοντος είναι ένα ετήσιο φαινόμενο που συμβαίνει το χειμώνα και την άνοιξη εξαιτίας των πολύ χαμηλών θερμοκρασιών που επικρατούν στη στρατόσφαιρα, ενώ στην Αρκτική οι μετεωρολογικές συνθήκες διαφοροποιούνται σημαντικά από τη μια χρονιά στην άλλη και οι θερμοκρασίες είναι πάντα υψηλότερες σε σχέση με την Ανταρκτική, σύμφωνα με τον οργανισμό.

Συνεπώς, μερικοί αρκτικοί χειμώνες χαρακτηρίζονται από μια σχεδόν μηδενική απώλεια όζοντος, ενώ άλλα χρόνια, η διατήρηση των χαμηλών στρατοσφαιρικών θερμοκρασιών μετά το τέλος της πολικής νύχτας μπορεί να προκαλέσει μερικές φορές μεγάλη καταστροφή στο στρώμα του όζοντος.

Τα αέρια που εξασθενούν το στρώμα του όζοντος έχουν περιοριστεί σταδιακά, σύμφωνα με το Πρωτόκολλο του Μόντρεαλ. Τα χημικά αυτά αέρια χρησιμοποιούνται κυρίως στα ψυκτικά συστήματα (ψυγεία, κλιματιστικά), πυροσβεστήρες, σπρέι και βιομηχανικούς διαλύτες όπως οι ενώσεις CFC, CC14, HCFC. Τα συγκεκριμένα αέρια επιτίθενται στα μόρια του όζοντος και σχηματίζουν ελεύθερες ρίζες αυξάνοντας, με αυτόν τον τρόπο, την ένταση της ηλιακής ακτινοβολίας στη Γη.

Η διεθνής αυτή συμφωνία προβλέπει ότι το στρώμα του όζοντος πέραν των πολικών περιοχών πρέπει να επανέλθει στα επίπεδα που είχε πριν από το 1980, γύρω στο 2030-2040 σύμφωνα με τον οργανισμό.

Εξάλλου η τρύπα του όζοντος που σχηματίζεται κάθε άνοιξη πάνω από την Ανταρκτική είναι ένα φαινόμενο που αναμένεται να διαρκέσει έως το 2045-2060, ενώ πάνω από την Αρκτική, τα φυσιολογικά επίπεδα θα επανέλθουν ίσως 10 έως 20 χρόνια νωρίτερα.

Η έκθεση στις υπεριώδεις ακτίνες (UVB) μπορεί να προκαλέσει στον άνθρωπο καρκίνο του δέρματος, καταρράκτη και αλλοίωση του ανοσοποιητικού συστήματος. Ορισμένες καλλιέργειες και ορισμένα είδη θαλάσσιας πανίδας πλήττονται επίσης.

**ΕΘΝΟΣ, 5/4/2011**

## «Ζωντανό» οικολογικό μουσείο

Το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank παρουσιάστηκε την 11/4/2011 και αναμένεται να λειτουργήσει τον Ιούνιο.

Στόχος του να προσελκύει και να εκπαιδεύει σε θέματα προστασίας περιβάλλοντος και κλιματικής αλλαγής περισσότερους από 30.000 επισκέπτες τον χρόνο.



Έναν μοναδικό διαδραστικό εκθεσιακό χώρο που έχει ως προτεραιότητα το περιβάλλον απόκτησε η Μεσσηνία στην περιοχή του Costa Navarino. Πρόκειται για ένα «ζωντανό» μουσείο που αναδεικνύει τη Μεσσηνία σε πρότυπη οικολογική κοιτίδα σε ολόκληρη τη Μεσόγειο.

Συγκεκριμένα το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank, που παρουσιάστηκε χθες σε ειδική εκδήλωση, θα λειτουργεί από τον Ιούνιο και στόχος είναι να προσελκύει και παράλληλα να εκπαιδεύει -σε θέματα προστασίας περιβάλλοντος και κλιματικής αλλαγής- περισσότερους από 30.000 επισκέπτες τον χρόνο.

Το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank δημιουργήθηκε από τη σύμπραξη του Πανεπιστημίου της Στοκχόλμης, της Ακαδημίας Αθηνών, της Ελληνικής Ορνιθολογικής Εταιρείας, της Ελληνικής Ένωσης Προστασίας Θαλασσιού Περιβάλλοντος (HELMPEPA) και του Navarino Foundation, σε συνεργασία με το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο. Το ΤΤ ανέλαβε να χρηματοδοτήσει μέρος αυτής της προσπάθειας, που στο μεγαλύτερο μέρος της - υπερβαίνει τα 5 εκατ. ευρώ- πραγματοποιείται από την TEMES, δηλαδή τον φορέα ανάπτυξης της Costa Navarino.

Παράλληλα δημιουργήθηκε το περιβαλλοντικό παρατηρητήριο Navarino Environmental Observatory -NEO-, σε σύμπραξη του Πανεπιστημίου της Στοκχόλμης, της Ακαδημίας Αθηνών και της TEMES, με αντικείμενο την κλιματική αλλαγή και το περιβάλλον στη Μεσόγειο.



Με τη χρήση νέων διαδραστικών τεχνολογικών μέσων, όπως βίντεο, τρισδιάστατες προβολές, οθόνες αφής, κ.ά., το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank έχει σκοπό να ενημερώνει τους επισκέπτες, φοιτητές, μαθητές τοπικών σχολείων και τους κατοίκους της περιοχής για τη μεσσηνιακή φύση και τα τοπικά οικοσυστήματα, για την έκταση και τις συνέπειες του φαινομένου της κλιματικής αλλαγής τόσο στον κόσμο όσο και στην περιοχή της Μεσογείου καθώς και για τους τρόπους με τους οποίους ο καθένας μπορεί να συμβάλει στην αντιμετώπισή του.

Τα επιμορφωτικά προγράμματα για τα παιδιά που θα διεξάγονται στον χώρο, θα προσφέρουν γνώση με έναν απλό και ταυτόχρονα διασκεδαστικό τρόπο.

Γονείς και παιδιά θα μπορούν στη συνέχεια να εξερευνήσουν το μοναδικό φυσικό τοπίο της περιοχής, εφοδιασμένοι με τις γνώσεις που θα έχουν αποκτήσει από το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank.

Παρόντες στην εκδήλωση ήταν οι υφυπουργοί Περιβάλλοντος και Οικονομικών κ. Μανιάτης και Κουσελάς, ο πρόεδρος του ΕΟΤ κ. Νικόλας Κανελλόπουλος.

Το Navarino Natura Hall by Hellenic Postbank είναι μία πρωτοποριακή ιδέα, που αναδεικνύει τη Μεσσηνία σε πρότυπη οικολογική κοιτίδα σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, ανέφερε χθες ο πρόεδρος του ΤΤ κ. Κλέων Παπαδόπουλος, και έκανε ιδιαίτερη αναφορά στο όραμα του αειμνήστου Βασίλη Κωνσταντακόπουλου «που αγάπησε και πρόσφερε στην ιδιαίτερη πατρίδα του, να αναπτύσσεται και να διαιωνίζεται». Από την πλευρά του ο κ. Αχιλλέας Β. Κωνσταντακόπουλος, διευθύνων σύμβουλος της TEMES και εκπρόσωπος του Navarino Foundation, δήλωσε πως «επενδύοντας στην προστασία του περιβάλλοντος, προφυλάσσουμε τη φυσική και πολιτιστική μας κληρονομιά» και ευχαρίστησε το ΤΤ που «πρωτοστατεί για μία ακόμη φορά σε δράσεις ενημέρωσης και ευαισθητοποίησης για την προστασία του περιβάλλοντος, παράλληλα με το έντονο κοινωνικό του έργο».

Επίσης ο ακαδημαϊκός κ. Χρήστος Ζερεφός, πρόεδρος του παρατηρητηρίου ΝΕΟ, υπογράμμισε: «Η δημιουργία του Navarino Natura Hall αποτελεί μια σημαντική πρωτοβουλία, η οποία θα αποτελέσει όχι μόνο διαδραστικό χώρο περιβαλλοντικής εκπαίδευσης στους επισκέπτες, αλλά και δίοδο διάχυσης και επικοινωνίας των ερευνητικών αποτελεσμάτων του περιβαλλοντικού παρατηρητηρίου».

## «Μιλώ φθηνά στο εξωτερικό με κινητό»

**Νέα προγράμματα που διατίθενται στο Ίντερνετ υπόσχονται χαμηλές χρεώσεις**

### ΡΕΠΟΡΤΑΖ: Χάρης Καρανίκας

ΔΗΜΟΣΙΕΥΘΗΚΕ: Τρίτη 12 Ιανουαρίου 2010

**Με το πρόγραμμα που εγκατέστησα πρόσφατα στο κινητό μου, μπορώ να κάνω πολύ φθηνά τηλεφωνήματα στη φίλη μου που μένει μόνιμα στην Ισπανία και σε πρώην συνεργάτες μου στην Αγγλία».**

«Η ποιότητα του ήχου είναι πολύ καλή και οι τιμές ιδιαίτερα χαμηλές» λέει στα «ΝΕΑ» ο Απόστολος Καρκούλης, που την τελευταία εβδομάδα έχει πραγματοποιήσει από το κινητό του περίπου 2 ώρες κλήσεων σε ευρωπαϊκές χώρες. Και ο λογαριασμός; «Μαζί με τα τηλεφωνήματα σε σταθερά και κινητά στην Αγγλία και σε κινητό στην Ισπανία, όχι πάνω από 15 ευρώ» απαντά.

Φθηνές κλήσεις στο εξωτερικό από κινητό υπόσχονται νέα προγράμματα που διατίθενται στο Ίντερνετ. Οι χρεώσεις κυμαίνονται από 0,02 έως 0,035 ευρώ ανά λεπτό για κλήσεις σε κινητά και σταθερά στις ΗΠΑ, ενώ αρχίζουν από 0,02 για σταθερά και από 0,17 ευρώ ανά λεπτό για κινητά στην Ευρώπη. Όπως προκύπτει από τη σύγκριση με τιμολόγια εταιρειών κινητής τηλεφωνίας για διεθνείς κλήσεις, με αυτά τα προγράμματα οι χρήστες

μπορούν να μιλάνε διπλάσιο έως τριακονταπλάσιο χρόνο επιπλέον με τα ίδια χρήματα.

Για να επιτύχουν τις χαμηλές χρεώσεις, οι επιχειρήσεις που ανέπτυξαν τις εκδόσεις λογισμικού φθηνής διεθνούς τηλεφωνίας για κινητά αξιοποίησαν τις τεχνολογίες του Διαδικτύου όπως ακριβώς είχαν κάνει παλαιότερα και με τα σταθερά. Ωστόσο, για να μπορείτε να κάνετε οικονομικά κλήσεις στο εξωτερικό υπάρχουν

**Φθηνές κλήσεις στο εξωτερικό με κινητό από την Ελλάδα**

Όλες οι χρεώσεις σε € ανά λεπτό

**skype**  
www.skype.com

Απαιτείται σύνδεση WiFi

	Σε σταθερό	Σε κινητό
ΗΠΑ	0,020	0,020
Βρετανία	0,020	0,236
Γερμανία	0,020	0,230
Γαλλία	0,020	0,189
Ιταλία	0,020	0,288
Βουλγαρία	0,063	0,247
Σουηδία	0,020	0,273
Ντουμπάι	0,251	0,245
Χονγκ Κονγκ	0,020	0,020
Ινδία	0,079	0,079
Ιαπωνία	0,022	0,144
Νέα Ζηλανδία	0,020	0,290
Νησιά Φίτζι	0,268	0,268
Αργεντινή	0,02-0,03	0,161

Για κινητά iPhone, Nokia N800/N810/N900 και συσκευές με Windows Mobile  
**ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΧΡΕΩΣΕΩΝ**  
www.skype.com/intl/en/prices/callrates/#allRatesTab

**truphone**

Τιμολόγιο Truphone Standard  
www.truphone.com

Δεν απαιτείται σύνδεση WiFi

	Σε σταθερό	Σε κινητό
ΗΠΑ	0,035	0,035
Βέλγιο	0,035	0,176
Αυστρία	0,035	0,193
Ισπανία	0,035	0,176
Φινλανδία	0,074	0,176
Ρουμανία	0,059	0,290
Κύπρος	0,035	0,176
Τουρκία	0,051	0,242
Αίγυπτος	0,187	0,293
Ισραήλ	0,035	0,176
Ταϊβάν	0,035	0,176
Βραζιλία	0,054	0,289

Για κινητά Blackberry, Nokia χωρίς δυνατότητα σύνδεσης WiFi, καθώς και iPhone όταν δεν είναι συνδεδεμένα σε δίκτυο WiFi. Στις χρεώσεις δεν περιλαμβάνεται το κόστος (τοπικής) κλήσης στον αριθμό 00302111980063 απ' όπου κατευθύνεται στο Ίντερνετ η διεθνής κλήση από το κινητό  
**ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΧΡΕΩΣΕΩΝ**  
www.truphone.com/applications/pricing/?pane=1

**Χρεώσεις διεθνών κλήσεων από εταιρεία κινητής τηλεφωνίας**

Ευρώπη	0,59
Αμερική, Αυστραλία, Νέα Ζηλανδία	0,63
Ασία	1,05
Αφρική	1,60
Νήσοι Ειρηνικού Ωκεανού	2,43

TA NEA

κάποιες προϋποθέσεις: Ιδανικά, το κινητό πρέπει να έχει τη δυνατότητα σύνδεσης σε δίκτυο WiFi, όπως για παράδειγμα το iPhone.



## Skype για κινητά

Πρωτοπόρο πρόγραμμα και στον τομέα της φθηνής διεθνούς κινητής τηλεφωνίας- πέρα από τα σταθερά- θεωρείται το Skype. Ήδη στην ηλεκτρονική διεύθυνση [www.skype.com](http://www.skype.com) διατίθενται εκδόσεις για iPhone, για συσκευές με λειτουργικό σύστημα Windows Mobile καθώς και για συγκεκριμένα μοντέλα Nokia που διαθέτουν δυνατότητα σύνδεσης σε δίκτυα WiFi όπως N800, N810 και N900. Για φθηνές κλήσεις σε οποιονδήποτε τηλεφωνικό αριθμό εκτός Ελλάδος πρέπει η συσκευή να έχει τη δυνατότητα σύνδεσης σε WiFi. Επιπλέον, πρέπει να κατεβάσετε και να εγκαταστήσετε στο κινητό την αντίστοιχη έκδοση του προγράμματος, η οποία διατίθεται δωρεάν.

Σύμφωνα με το τιμολόγιο Skype, οι κλήσεις σε κινητά και σταθερά στις ΗΠΑ κοστίζουν 2 λεπτά το λεπτό (συμπεριλαμβανομένου του ΦΠΑ), με εξαίρεση την Πολιτεία της Αλάσκας όπου η τιμή φτάνει τα 4,4 λεπτά. Στην Αυστραλία το κόστος κλήσης ανά λεπτό σε σταθερό ανέρχεται στα 2 λεπτά και σε κινητό στα 19 λεπτά. Τα ίδια ισχύουν και για τη Γαλλία, ενώ λίγα λεπτά παραπάνω κοστίζουν οι κλήσεις σε κινητά στη Γερμανία και την Ιταλία.

### **ΔΙΠΛΑΣΙΟ ΧΡΟΝΟ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ**

Με τα προγράμματα οι χρήστες μπορούν να μιλάνε διπλάσιο έως τριακονταπλάσιο χρόνο με τα ίδια χρήματα

Δωρεάν χρόνος ομιλίας και χωρίς WiFi

**ΑΝ ΤΟ ΚΙΝΗΤΟ** δεν διαθέτει δυνατότητα σύνδεσης WiFi, το πρόγραμμα Truphone Anywhere ([www.truphone.com](http://www.truphone.com)) αποτελεί τη λύση για φθηνές κλήσεις στο εξωτερικό, σύμφωνα με τους κατασκευαστές του. Εκτός από τις εκδόσεις για iPhone και Android που μοιάζουν πολύ με το Skype (και λειτουργούν με WiFi), το πρόγραμμα διατίθεται και για μοντέλα Nokia- π.χ. N78, 5320, 6210, 6650 κ.ά.-, Blackberry χωρίς WiFi καθώς και για iPhone όταν αυτά δεν βρίσκονται σε δίκτυο WiFi. Μάλιστα, η εταιρεία προσφέρει δωρεάν χρόνο ομιλίας 0,5 δολάρια, έτσι ώστε οι χρήστες να δοκιμάσουν την υπηρεσία της.

Όταν το λογισμικό εγκατασταθεί στο τηλέφωνο, «καταλαβαίνει» τότε γίνεται κλήση στο εξωτερικό και δίνει στον χρήστη την επιλογή να προχωρήσει είτε μέσω της υπηρεσίας Truphone είτε κανονικά από την εταιρεία κινητής τηλεφωνίας (GSM call). Επιλέγοντας την υπηρεσία Truphone για να τηλεφωνήσουμε π.χ. σε κινητό στις ΗΠΑ, το πρόγραμμα καλεί τον ελληνικό αριθμό 2111980063, από εκεί η κλήση κατευθύνεται στο Ίντερνετ και καταλήγει σε δίκτυο κινητής τηλεφωνίας στην άλλη όχθη του Ατλαντικού. Στη συγκεκριμένη περίπτωση, η χρέωση για το τηλεφώνημα σε κινητό στις ΗΠΑ διαμορφώνεται σε 3,5 λεπτά ανά λεπτό συν το κόστος της κλήσης στον προαναφερθέντα ελληνικό αριθμό. Αντίθετα, για κλήσεις στο... Τουβάλου στον Ειρηνικό το κόστος φτάνει τα 80 λεπτά ανά λεπτό σε σταθερά και τα 110 λεπτά σε κινητά.

# Η ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΣΗΜΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΓΛΩΣΣΑΣ

Ομιλία του Κ. Καρκανιά την 28/3/2011 στην Αίθουσα «Δαίδαλος»

Αγαπητοί φίλοι,

Ο αρχικός τίτλος της ομιλίας μου ήταν «Η γλώσσα ως προϊόν» αλλά είχε ξενίσει και τον φίλο κο Καρβουνιάρη και τον φίλο Γιώργο Παυλάκο. Ασφαλώς τους φάνηκε κάπως ανάρμοστος – κάπως αταίριαστος με την γλώσσα και μάλιστα την ελληνική. Και έτσι τον άλλαξα στον σημερινό.

Για το ίδιο θέμα στις διάφορες παραλλαγές του έχω μιλήσει πολλές φορές στο παρελθόν και έχω επίσης γράψει. Άλλωστε με τον Οργανισμό Διάδοσης Ελληνικής Γλώσσας έχουμε οργανώσει μια σχετική ημερίδα κατά το έτος 2008 ενώ και στο Συνέδριό μας που έγινε στο Μεσολόγγι το 2008 υπήρχε σχετική θεματολογία. Τα πρακτικά της ανωτέρω ημερίδας υπάρχουν στην ιστοσελίδα μας στο διαδίκτυο.

Όπως ίσως γνωρίζετε δεν είμαι φιλόλογος αλλά Μηχανικός και έτσι την γλώσσα δεν την θεωρώ αντικείμενο έρευνας ή διδασκαλίας αλλά εργαλείο έκφρασης, δημιουργίας και επικοινωνίας. Και είμαι ευτυχής όταν συναντώ ξένους με τους οποίους επικοινωνώ στην ελληνική.

Εξ άλλου επειδή από το 1972 ασχολούμαι με την διδασκαλία της ελληνικής γλώσσας σε ξένους έχω αντιμετωπίσει την γλώσσα ως ένα προϊόν, του οποίου η διδασκαλία πωλείται, δημιουργεί θέσεις εργασίας, αυξάνει τις εξαγωγές της χώρας, δημιουργεί την ανάγκη για την παραγωγή πρόσθετων προϊόντων, όπως βιβλίων κλπ.

Τέλος, ως επιχειρηματίας και απόφοιτος του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Διοίκησης Επιχειρήσεων της ΑΣΟΕΕ, έχω κατανοήσει πολύ καλά την σημασία που έχει η περιγραφή της προέλευσης, των ιδιοτήτων και της χρήσεως ενός προϊόντος.

Θα ξεκινήσω από την τελευταία σκέψη μου – αυτή των ονομάτων των νέων προϊόντων αλλά και των επιχειρήσεων και των οργανισμών και των νέων εννοιών.

Όσοι έχουν ασχοληθεί με την Δημιουργία και την Προώθηση προϊόντων – νέων και παλιών – γνωρίζουν την μεγάλη σημασία του ονόματος, το οποίο δίδεται σε οποιαδήποτε προϊόν ή υπηρεσία ή εταιρεία κλπ.

Αυτό το όνομα και η γλώσσα και το αλφάβητο στο οποίο γράφεται είναι σημαντικό συστατικό της αξίας του προϊόντος, επομένως έχει αξία, η οποία ίσως δεν μετράται αλλά πολλές φορές είναι μεγαλύτερη από την αξία των πρώτων υλών ή της δαπάνης για την παραγωγή του προϊόντος.

Για αυτό είναι αντικείμενο σοβαρής μελέτης, η οποία σήμερα πολλές φορές ανατίθεται σε ειδικούς, οι οποίοι χρυσοπληρώνονται.

Το ίδιο ισχύει και για την περιγραφή του προϊόντος και τις οδηγίες χρήσεως, οι οποίες υπάρχουν επί ή εντός της συσκευασίας του. Η γλώσσα στην οποία είναι γραμμένες, η σαφήνεια των κειμένων, οι αναφορές στην προέλευση ή και στους μύθους σχετικά με το προϊόν είναι επίσης βασικά συστατικά της αξίας του κάθε προϊόντος.

Πότε όμως είναι τα ονόματα των ελληνικών προϊόντων, οι περιγραφές τους, οι προελεύσεις τους, οι μύθοι τους ελληνικοί;

Η απάντηση είναι προφανής:

- Όταν οι παραγωγοί αισθάνονται υπερήφανοι για τα προϊόντα τους ακόμα και για απλά γεωργικά προϊόντα.
- Όταν πιστεύουν ότι έτσι θα πουλήσουν.
- Όταν παράγουν νέα προϊόντα υψηλής τεχνολογίας ή πρωτότυπης σχεδίασης.

Διάβασα προχθές ένα πολύ ωραίο κείμενο σε ένα γνωστό επιχειρηματικό περιοδικό με κακόηχο όνομα – το Marketing Week – την συνέντευξη στο περιοδικό του πρωτοπόρου έλληνα επιχειρηματία Γιώργου Κορρέ.

Ο γνωστός επιχειρηματίας διευθυντής της εταιρείας ΚΟΡΡΕ, που εξαγει τα προϊόντα της σε όλο τον κόσμο μιλά για την ελληνικότητα της επιχειρηματικής του δράσης.

Και μεταξύ άλλων λέει ότι πάντα στα προϊόντα του γράφει την προέλευσή τους MADE IN GREECE και έχει πάντα διγλωσσες περιγραφές – στην όποια γλώσσα και στην ελληνική – ακόμη και όταν εξαγει στην Βραζιλία.

Αυτός λοιπόν πιστεύει, ότι η ελληνικότητα ως προς την προέλευση και την γλώσσα περιγραφής και τον πλούτο της ελληνικής χλωρίδας, στην οποία στηρίζονται τα προϊόντα του, είναι θετικό συστατικό της αξίας τους.

Και όσοι πάλι χρησιμοποιούν ξενόγλωσσα ή λατινογραμμένα ονόματα ή περιγραφές των προϊόντων τους πιστεύουν ότι έτσι θα αυξήσουν την αξία τους, θα τα πωλήσουν ακριβότερα ή ευκολότερα.

Από τις ανωτέρω σύντομες αναφορές, νομίζω ότι έγινε σαφής η οικονομική συμμετοχή της γλώσσας των ονομάτων και των περιγραφών των προϊόντων στην αξία τους.

Αν λοιπόν πείσουμε τους παραγωγούς, τους διακινητές, τους προωθητές των ελληνικών τουλάχιστον προϊόντων, ότι η χρήση της ελληνικής γλώσσας, και οι ελληνικές αναφορές προσθέτουν περισσότερη αξία από ότι οι ξενόγλωσσες τότε η αξία της γλώσσας, όπως την αντιλαμβάνεται η αγορά, θα ανέβει.

Και αυτό θα αναγκάσει παραγωγούς, επιχειρηματίες, κυβερνώντες να μιλούν ελληνικά. Και έτσι θα γλυτώσουμε από την ένταξη στο καθημερινό λεξιλόγιο των κακόηχων FAST TRACK, τα οποία οι πολιτικοί μας χρησιμοποιούν ανερευθιάστως, όταν ομιλούν ανεπαισχύντως για την πώληση και των τελευταίων ιματίων της πατρίδας.

Προσέξτε, δεν χρησιμοποιούν αυτές τις φράσεις, αυτές τις έννοιες π.χ. FAST TRACK – TAXEIA ΔΙΕΚΠΕΡΑΙΩΣΗ – για ελληνικές παραγωγικές επενδύσεις αλλά για τις ξένες αντίστοιχες και μάλιστα εκείνες που αφορούν ουσιαστική παραχώρηση ελληνικών προνομιακών εδαφών δηλαδή παραλιών, λιμανιών, αεροδρομίων κλπ σε ξένους.

Θα νομίσετε ίσως, ότι λέω τα παραπάνω επειδή οδηγούμαι από εθνικιστικό οίστρο – από μια εσωστρεφή διάθεση, οι οποίες εντείνονται από το γεγονός ότι σήμερα, 28 Μαρτίου, βρισκόμαστε μερικές μόνον ημέρες μετά την επέτειο της Επανάστασης του 1821.

Αυτό όμως δεν είναι αληθές. Στην πραγματικότητα θέλω να εκφράσω την μετά λόγου γνώσεως πεποίθησή μου, ότι η ελληνικότητα των προϊόντων και υπηρεσιών, τις οποίες παράγουμε και πωλούμε, ως προς την γλώσσα και το αλφάβητο των ονομάτων και των περιγραφών τους, έχει σημαντική θετική οικονομική αξία για αυτές.

Το ίδιο ισχύει και για την ελληνικότητα, ως προς την γλώσσα, της επικοινωνίας μας για την προώθηση αυτών των προϊόντων και υπηρεσιών. Το ίδιο ισχύει και για την γλώσσα που χρησιμοποιείται σε κάθε είδους επικοινωνία που αφορά την επιχειρηματικότητα είτε μεταξύ των επιχειρήσεων είτε μεταξύ των κυβερνήσεων και των πολιτών.

Σημαντικό είναι το σχετικό άρθρο της Καθημερινής της 19 Σεπτεμβρίου 2010, του Νίκου Ξυδάκη, με τίτλο «ΤΟ ΚΟΝΣΕΠΤ, ΤΟ ΠΡΟΤΖΕΚΤ, ΤΟ ΜΠΑΤΖΕΤ».

Η διδασκαλία της γλώσσας σε αλλοδαπούς εντός και εκτός Ελλάδας έχει τεράστια οικονομική σημασία, η οποία δεν έχει γίνει αντιληπτή ούτε από τις Κυβερνήσεις ούτε από εμάς.

Τα Υπουργεία Εθνικής Παιδείας – για εμένα πρέπει να είναι Εθνικής – Εξωτερικών, Πολιτισμού ασχολούνται με την υποστήριξη της Ελληνικής Γλώσσας στο εξωτερικό αναγκαστικά λόγω των Ομογενών. Για αυτό στο Υπουργείο Παιδείας η αρμόδια διεύθυνση ονομάζεται «Παιδείας Ομογενών και Διαπολιτισμικής Εκπαίδευσης (ΠΟΔΕ)».

Γνωρίζετε βεβαίως ότι δεν υπάρχει κανένα Όραμα και κανείς κεντρικός σχεδιασμός και κανείς ποσοτικός ή ποιοτικός έλεγχος. Άλλωστε η προσθήκη της Διαπολιτισμικής Εκπαίδευσης στο αντικείμενο της Διεύθυνσης νοθεύει και αποπροσανατολίζει εντελώς και την όποια μέριμνα για τους Ομογενείς. Ας θυμηθούμε ότι αυτό το όνομα της συγκεκριμένης διεύθυνσης αποτέλεσε τον Δούρειο Ίππο για την είσοδο της κας Δραγώνα στην Τροία – ευτυχώς αυτή την φορά οι Λαοκρόντες εισακούστηκαν και αναγκάστηκε να εξέλθει.

Ευτυχώς αυτή την στιγμή η Υπουργός Παιδείας κα Διαμαντοπούλου έχει ξεκινήσει μια προσπάθεια για αναδιοργάνωση των σχετικών δράσεων του Υπουργείου. Αυτή την προσπάθεια ανέλαβε να ολοκληρώσει η Αναπληρώτρια Υπουργός κα Γεννηματά και έχει γίνει και σχετική διαβούλευση στην οποία έχει συμμετάσχει και ο ΟΔΕΓ.

Κατά την γνώμη μου έφθασε για μια ακόμη φορά η στιγμή να μην περιοριζόμαστε μόνο σε ομφαλοσκοπήσεις σχετικά με την γλώσσα μας όπως για το πόσο δυνατή ή παλιά ή σημαντική είναι ούτε να ομιλούμε μόνο για την υποχρέωσή μας να διατηρήσουμε την ελληνογλωσσία μεταξύ των ομογενών και των οικογενειών τους.

Πρέπει επί τέλους να αναπτυχθούμε στην διεθνή αγορά της διδασκαλίας ξένων γλωσσών και να κερδίσουμε χρήματα, με συγχωρείτε εάν αυτή η έκφραση σας φαίνεται χυδαία, διδάσκοντας την ελληνική στην τεράστια αγορά των εξ δισεκατομμυρίων κατοίκων του πλανήτη.

Για να το πετύχουμε αυτό χρειαζόμαστε ένα κεντρικό Όραμα, το οποίο δυστυχώς πρέπει να το ενστερνισθεί ο Πρωθυπουργός, γιατί δεν είναι θέμα μόνο ενός Υπουργείου. Χρησιμοποιώ την λέξη δυστυχώς, γιατί δεν είναι καθόλου εύκολο να πεισθεί η όποια ελληνική κυβέρνηση και τα σημερινά

Μέσα Επικοινωνίας για το ότι η δημιουργία και η επιδίωξη επιτυχίας ενός τέτοιου Οράματος είναι εφικτή.

Θα επιχειρήσω σε αυτό το σημείο να δώσω κάποια ποσοτικά στοιχεία για αυτή την αγορά καθώς και για την προετοιμασία που χρειάζεται για να την προσεγγίσουμε με επιτυχία.

Όπως ήδη είπα χρειάζεται ένα Όραμα μακρόπνοο, το οποίο θα περιλαμβάνει στόχους και απαντήσεις στο γιατί και το πώς. Με βάση ένα τέτοιο Όραμα θα αναπτυχθούν οι στρατηγικές και οι πολιτικές σκέψεις, οι οποίες θα το υπηρετούν. Και σε αυτές περιλαμβάνονται και οι συμμαχίες, οι οποίες πρέπει να επιδιωχθούν.

Και βεβαίως δεν πρέπει να ξεχνούμε, ότι η διάδοση της γλώσσας μας βασίζεται στην ύπαρξη και βελτίωση του βασικού προς πώληση προϊόντος, που είναι η ίδια η γλώσσα μας στις περισσότερες από μια μορφές της: Την αρχαία, την κλασική, την ελληνιστική, αυτή της Καινής Διαθήκης, την εκκλησιαστική γλώσσα των Πατέρων και των Ύμνων της Εκκλησίας μας. Και ακόμη την γλώσσα στην οποία έγραφαν και ομιλούσαν οι Βασιλείς και οι υπήκοοι - ελληνόγλωσσοι και ορθόδοξοι - του Ανατολικού Ρωμαϊκού Βασιλείου, το οποίο αποτελούσε την συνέχεια και διάδοχο της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και το οποίο ποτέ δεν ονομαζόταν Βυζαντινό. Και τέλος την νεώτερη ελληνική γλώσσα των τελευταίων 200 ετών.

Αντιλαμβανόμαστε βεβαίως, ότι η προς διάδοση γλώσσα δεν μπορεί να είναι η φραγγολεβαντίνικη ή αγγλοελληνική στην greeklish εκδοχή της αλλά η καθαρή γλώσσα των συγγραφέων και ποιητών μας, των επιχειρηματιών και καθηγητών μας, των ελληνόγλωσσων εφημερίδων μας.

Αντιλαμβανόμαστε επίσης, ότι χρειαζόμαστε κατάλληλα εκπαιδευμένους καθηγητές, οι οποίοι να πιστεύουν στην αξία της γλώσσας που διδάσκουν, να πιστεύουν στην αξία της Ελλάδος στο διεθνές στερέωμα και να αισθάνονται και συμπεριφέρονται ως πρέσβεις μας.

Δεν πρέπει να παραλείψουμε την ανάγκη ανάπτυξης μεθόδων διδασκαλίας συγχρόνων και αποτελεσματικών οι οποίες θα επιτρέπουν την επικοινωνία με τους μαθητές στα ελληνικά από το πρώτο μάθημα χωρίς την μεσολάβηση των αγγλικών.

Ας έλθουμε τώρα στους πιθανούς αριθμούς μαθητών και στα πιθανά έσοδα.

Είναι αλήθεια, ότι κανείς δεν γνωρίζει ποια και πόσα είναι τα σχολεία στα οποία διδάσκονται ελληνικά στην όποια μορφή τους ούτε και πόσοι είναι οι μαθητές τους.

Γνωρίζουμε ότι αυτά είναι:

- Σχολεία Ελληνικών Κοινοτήτων στο εξωτερικό
- Έδρες Ελληνικών Σπουδών στο εξωτερικό όπου διδάσκονται τα Νέα ή Αρχαία Ελληνικά
- Εκκλησιαστικά Σχολεία σε όλο τον κόσμο
- Σχολές Αρχαιολογίας σε όλο τον κόσμο
- Κλασικά Λύκεια σε όλο τον κόσμο, στα οποία διδάσκονται Αρχαία αλλά πολλές φορές και Νέα Ελληνικά
- Άλλα φροντιστήρια σε όλο τον κόσμο, όπου διδάσκονται Νέα Ελληνικά σε ανθρώπους που αγαπούν την Ελλάδα και έρχονται στην Ελλάδα τακτικά.

Η Ελληνική Πολιτεία ασχολείται, επειδή χρηματοδοτεί, μόνο τις δύο πρώτες κατηγορίες. Εμείς έχουμε υπολογίσει με βάση τα συμπεράσματα της Ημερίδας μας του Φεβρουαρίου του 2008 με τίτλο «Τα Οικονομικά της Διάδοσης της Ελληνικής Γλώσσας» ότι η Ελλάδα δαπανά περίπου 200.000.000€ τον χρόνο μόνο και μόνο για να στέλνει Έλληνες καθηγητές στο εξωτερικό. Αυτό το ποσό είναι τεράστιο, εάν το συγκρίνουμε με την πολύ χαμηλή αποτελεσματικότητα της όλης προσπάθειας, για την οποία έχουμε πολλές φορές μιλήσει αλλά και την οποία διαπίστωσε και ανακοίνωσε και η τωρινή Υπουργός Εθνικής Παιδείας.

Είμαι βέβαιος, ότι εάν αυτό το ποσόν διεισθόταν με σωστό τρόπο και με βάση κάποιο σχέδιο, θα ήταν δυνατόν να έχει πολλαπλάσια αποτελέσματα.

Σαν παράδειγμα αναφέρω το εξής. Εάν αντί να στέλνουμε τρεις Έλληνες καθηγητές στο Πανεπιστήμιο της Συμφερούπολης στην Κριμαία, οι οποίοι συνολικά κοστίζουν περίπου 150.000€ ετησίως, χρησιμοποιούσαμε ιθαγενείς καθηγητές ή επιδοτούσαμε τους μισθούς υπαρχόντων καθηγητών, εάν τους επιμορφώναμε στην Ελλάδα, εάν δημιουργούσαμε βιβλιοθήκες, εάν δώναμε υποτροφίες στους άριστους αποφοίτους θα είχαμε πολλαπλάσια αποτελέσματα αφού εκεί ο μισθός του καθηγητού είναι 200€ τον μήνα.

Ας δούμε όμως πολύ γρήγορα και την αγορά των Ομογενών. Λένε, ότι αυτοί ανέρχονται σε 7.000.000 άτομα σε όλο τον κόσμο. Εάν το 50% αυτού του αριθμού είναι σωστότερο και εάν το 20% αυτού του μειωμένου αριθμού των 3.500.000 είναι άτομα σε ηλικία σχολική, θα έχουμε 700.000 νέους ομογενείς, οι οποίοι με κατάλληλη προώθηση θα ήταν δυνατόν να ενδιαφέρονται για την εκμάθηση της ελληνικής. Για να εξυπηρετηθεί μια τέτοια ανάγκη θα χρειάζονταν πολλές δεκάδες χιλιάδες ελλαδίτες και ομογενείς και αλλογενείς φιλόλογοι.

Επίσης, θα χρειάζονταν εκατοντάδες χιλιάδες βιβλίων ελληνικών σε διάφορα επίπεδα, γραμματικών, λεξικών κλπ.

Εάν μιλήσουμε τώρα για την τεράστια αγορά των Αρχαίων Ελληνικών, οι αριθμοί είναι ακόμη πιο σημαντικοί.

Σύμφωνα με υπολογισμούς μας, οι οποίοι παρουσιάστηκαν στην Ημερίδα μας του Δεκεμβρίου 2009 με θέμα «Από τα Αρχαία στα Νέα Ελληνικά» είναι περίπου 500.000 οι μαθητές που μαθαίνουν Αρχαία Ελληνικά σε κλασικά λύκεια στην Ευρώπη, το Μεξικό και αλλού.

Επίσης, εκτιμούμε, ότι το 5% περίπου των Ευρωπαίων έχει έλθει κάποια στιγμή σε επαφή με τα Αρχαία Ελληνικά, δηλαδή περίπου 20.000.000 άτομα.

Αυτό σημαίνει ότι περίπου 500.000 από τους 15.000.000 επισκέπτες της Ελλάδας κάθε χρόνο ανήκουν σε αυτή την ομάδα.

Αν σκεφτούμε, ότι θα μπορούσαμε να αναπτύξουμε μια πολιτική, η οποία θα εκμεταλλευόταν τους σημερινούς αριθμούς μαθητών και συγχρόνως θα υποστήριζε την αύξησή τους θα είχαμε σημαντικά οικονομικά αποτελέσματα.

Εάν πάλι αναλαμβάναμε εμείς με έναν κατάλληλο οργανισμό την Προστασία και την Ενίσχυση, των κλασικών σπουδών στον κόσμο, όπως δικαιούμαστε και όπως υποχρεούμαστε έναντι των προγόνων μας, θα μπορούσαμε να:

- Επηρεάζουμε τα αναλυτικά προγράμματα διδασκαλίας.
- Μέσω αυτών θα προωθούσαμε την συγγραφή βιβλίων για όλους αυτούς τους μαθητές.
- Παραλλήλως θα μπορούσαμε να δημιουργήσαμε εξετάσεις αρχαιομάθειας.
- Επίσης να υποστηρίξουμε την ενίσχυση του ρεύματος σχολικών εκδρομών στην Ελλάδα, οι οποίες σήμερα γίνονται ακόμη και χωρίς κάποια κεντρική υποβοήθηση ή κατεύθυνση.

Επίσης πρέπει να αναφέρω έστω επιγραμματικά την τεράστια εσωτερική αγορά για την διδασκαλία των νέων ελληνικών, αυτή που έχει σχέση με τους λεγόμενους οικονομικούς μετανάστες. Ήδη δαπανώνται μεγάλα ποσά κάθε χρόνο για την διδασκαλία της γλώσσάς μας σε αυτούς και για την υποστήριξη της ένταξης των παιδιών τους στο ελληνικό εκπαιδευτικό σύστημα.

Θα ήταν δυνατόν όμως να συνδυάζεται η ανάγκη ελληνομάθειας με τις άδειες εργασίας και την άδεια εγγραφής στα σχολεία, οπότε θα επωμίζονταν αυτοί μέρος ή και όλο το σχετικό κόστος.

Τέλος, η γνώση της γλώσσας μας από αλλοδαπούς είτε ομογενείς είτε αλλογενείς έχει εξαιρετική άμεση και έμμεση οικονομική αξία, η οποία παραγνωρίζεται.

- Βιβλία – Μουσική – εφημερίδες – ραδιόφωνο – τηλεόραση
- Επομένως διαμόρφωση της κοινής γνώμης στο εξωτερικό
- Αγορά προϊόντων
- Επισκέψεις στην Ελλάδα
- Ευκολία επικοινωνίας στις εμπορικές ή πολιτικές επαφές
- Πολιτιστική ισχύς

Πάντα αναφέρω εδώ μια φράση όπως την θυμάμαι από μια ανακοίνωση του κου Μπλερ πριν από πολλά χρόνια, όταν ήταν πρωθυπουργός του Ηνωμένου Βασιλείου.

«Όπου πηγαίνω για διεθνείς συναντήσεις συνομιλώ με ανθρώπους που γνωρίζουν την γλώσσα μας, που έχουν τελειώσει τα πανεπιστήμιά μας». Αυτή η φράση περιείχετο σε μια γραπτή δήλωσή του, στην οποία δικαιολογούσε τις δαπάνες που κάνει το Ηνωμένο Βασίλειο για την προώθηση της Αγγλικής Γλώσσας στον Κόσμο.

Πολλά από τα ανωτέρω δεν είναι δυνατόν να αντιστοιχηθούν με οικονομικά έσοδα αλλά η σημασία τους είναι προφανής.

Η πώληση όμως ελληνικών βιβλίων, εφημερίδων, μουσικής κλπ έχει ορατά οικονομικά αποτελέσματα τα οποία εξαρτώνται από τον αριθμό των ελληνόγλωσσων ξένων. Αν π.χ. υπολογίσουμε την αξία ενός βιβλίου και ενός μουσικού δίσκου για κάθε έναν από 10.000.000 ξένους θα έχουμε 500.000.000€ τον χρόνο, που θα προστεθούν στις ισχνές εξαγωγές μας.

Εάν επιδιώξουμε και επιτύχουμε να είναι ελληνόγλωσσοι το 10% των 15.000.000 ξένων που επισκέπτονται την Ελλάδα κάθε χρόνο και εάν σκεφτούμε, ότι αυτοί εντός μιας δεκαετίας θα προτιμήσουν την Ελλάδα για τις διακοπές τους μια ακόμη ή και περισσότερες φορές λόγω της ελληνογλωσσίας τους, θα έχουμε πρόσθετα έσοδα περίπου 3 δισεκατομμυρίων ΕΥΡΩ.

Ο κατάλογος με τις άμεσες και έμμεσες ωφέλειες, οι οποίες προκύπτουν από την ελληνογλωσσία είναι μακρύς και ουσιαστικώς ατέλειωτος.

Αυτός ο κατάλογος μαζί με τα έσοδα, που αντιστοιχούν σε κάθε ωφέλεια είναι εκείνος που χρειάζεται για να πεισθεί η κυβέρνηση αλλά και επιχειρηματίες, ότι χρειάζεται να επενδύσουν.

Θα σας πω τελειώνοντας ένα παράδειγμα μιας πολύ απλής επένδυσης.

Το Κέντρο Ελληνικής Γλώσσας στην Θεσσαλονίκη είναι υπεύθυνο για τις εξετάσεις ελληνομάθειας σε όλο τον κόσμο και για την χορήγηση των σχετικών πιστοποιητικών σε διάφορα επίπεδα. Για την συμμετοχή στις εξετάσεις εισπράττει ένα συγκεκριμένο ποσό, το οποίο συνήθως είναι απαγορευτικώς υψηλό για πολλές χώρες. Μια πολύ απλή επένδυση της Ελληνικής Πολιτείας θα ήταν η χρηματοδότηση του Κέντρου, έτσι ώστε να διενεργεί τις εξετάσεις με πολύ χαμηλό τέλος συμμετοχής στις χώρες, όπου τα οικογενειακά έσοδα είναι χαμηλά. Μια τέτοια επένδυση θα αύξανε σημαντικά τον αριθμό των συμμετεχόντων στις εξετάσεις και κατ' επέκταση τον αριθμό αυτών που προσπαθούν να μάθουν καλά ελληνικά.

Ελπίζω να μην σας κούρασα και επίσης ελπίζω ότι σας διέγειρα το ενδιαφέρον για την οικονομική αξία που έχει η γλώσσα μας, τόσο ως προς την ονοματοδοσία και προώθηση των ελληνικών προϊόντων όσο και ως προς την δυνατότητα να αυξήσουμε μέσω της διδασκαλίας της, τις εξαγωγές μας και την πολιτιστική και πολιτική ισχύ της χώρας μας.