

Τι είναι το Πάνακρον.....	2
Βιώσιμη Παράλληλη ανάπτυξη Τουρισμού & Γεωργίας.....	2
Πολιτιστικό & Κοινωνικό Περιβάλλον.....	3
Πάνακρον & Βιοποικιλότητα (μεγάλος αριθμός φυτικών & ζωικών ειδών).....	3
ΟΙ ΑΓΡΟΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ.....	4
Ο ΔΡΟΜΟΣ ΤΩΝ ΟΙΚΟΣΙΤΩΝ.....	5
Το «κοτέτσι-τρακτέρ».....	5
Ο ΔΡΟΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΩΝΙ.....	5
Μικρές επεμβάσεις για μεγάλα αποτελέσματα.....	5
Μελισσοκομία.....	6
ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, ΑΛΩΝΙ, ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ, ΦΟΥΡΝΟΣ.....	6
ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ, ΣΤΑΦΥΛΙΑ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΚΡΑΣΙ, ΞΥΔΙ, ΡΑΚΙ.....	7
Καλλιέργεια αμπελιού.....	7
Τρύγος.....	8
Πάτημα σταφυλιών, παραγωγή μούστου.....	8
Παραγωγή ρακής.....	8
ΧΟΧΛΙΔΟΤΡΟΦΕΙΟ ΚΑΙ ΜΠΟΣΤΑΝΙΑ (ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΙ).....	8
Εκτροφή σαλιγκαριών.....	8
Λαχανόκηπος.....	8
ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ (θεματικός κήπος).....	9
ΟΠΟΡΟΦΩΡΑ ΔΕΝΔΡΑ.....	9
ΚΑΦΕΝΕΙΟ - ΜΠΑΚΑΛΙΚΟ.....	9
ΕΚΚΛΗΣΙΑ.....	10
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ.....	10
Εργαστήρι αρωματικών φυτών.....	10
Εργαστήρι μεταποίησης – τυποποίησης προϊόντων.....	10

Τι είναι το Πάνακρον

Καλώς ήρθατε στο κτήμα Πάνακρον. Αυτό το πολυλειτουργικό αγρόκτημα είναι ένας πυρήνας αναβίωσης και επίδειξης παραδοσιακών αγροτικών ασχολιών που τείνουν να εξαφανιστούν λόγω του εκσυγχρονισμού της γεωργίας και της κτηνοτροφίας. Κύριος σκοπός του αγροκτήματος είναι η παρουσίαση παραδοσιακών δραστηριοτήτων της υπαίθρου σε επισκέπτες της ευρύτερης περιοχής, ώστε αυτοί να έρθουν σε πιά στενή επαφή με τον τρόπο ζωής στην Κρήτη. Είναι επίσης κέντρο βιωματικής περιβαλλοντικής εκπαίδευσης για αγρότες, μαθητές και επισκέπτες. Υπάρχουν διάφορα κτίρια και κατασκευές, το καθένα από τα οποία φιλοξενεί διαφορετικές δραστηριότητες και πληροφορίες.

Στο αγρόκτημα εφαρμόζεται η βιολογική γεωργία. Μοντέρνες και παραδοσιακές μέθοδοι παραγωγής αγροτικών προϊόντων χωρίς την χρήση χημικών λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων, δοκιμάζονται στο κτήμα, το οποίο ελέγχεται και πιστοποιείται από εθνικό οργανισμό. Οι επισκέπτες (έλληνες και ξένοι, μαθητές σχολείων και φοιτητές, αγρότες) μπορούν να παρατηρήσουν από κοντά μία μεγάλη ποικιλία από την άγρια κρητική βλάστηση και τα καλλιεργούμενα φυτά (ετήσια και πολυετή) της Κρήτης. Ενημερώνονται επίσης για τρόπους καλλιέργειας, συγκομιδής και επεξεργασίας φυτικών κυρίως προϊόντων, οι οποίοι συμβαδίζουν με την προστασία του περιβάλλοντος (βιολογική γεωργία).

Στο αγρόκτημα επιδεικνύονται νέες τεχνολογίες όπως η κομποστοποίηση οργανικών υπολειμμάτων για την παραγωγή φυτοχώματος, βιολογικές καλλιέργειες, κλπ.

Τα θέματα για τα οποία ο επισκέπτης ενημερώνεται εδώ είναι τα ακόλουθα:

Βιώσιμη Παράλληλη ανάπτυξη Τουρισμού & Γεωργίας

Ο αγροτικός πληθυσμος αξίζει ιδιαίτερης προσοχής, μιας και είναι ο ζωντανός φορέας της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου. Η δημιουργία πόρων διαβίωσης για τους αγρότες είναι η απαραίτητη προϋπόθεση για την διατήρηση της παράδοσης σε οποιαδήποτε περιοχή. Το κλειδί για μια τέτοια παρέμβαση παραμένει η δημιουργία κινήτρων για τη συγκράτηση του αγροτικού πληθυσμού στον τόπο του. Το κτήμα Πάνακρον δίνει έμφαση στη παράλληλη ανάπτυξη βιώσιμου τουρισμού και βιώσιμης

γεωργίας, στη προσπάθεια του να στηρίξει πολλαπλά το τοπικό εισόδημα στην περιοχή. Συνεργάτες γεωπόνοι παρέχουν συμβουλές σε αγρότες της περιοχής για την προώθηση και εφαρμογή της βιώσιμης γεωργίας. Το κτήμα στηρίζει παραγωγούς τροφής και ομάδες αγροτών που παράγουν τοπικά προϊόντα. Τα προϊόντα αυτά οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν κατά τη διαμονή τους στο κτήμα.

Πολιτιστικό & Κοινωνικό Περιβάλλον

Αξιοθέατα δεν είναι μόνο το φυσικό περιβάλλον αλλά και η τοπική κοινωνία και οι αγροτικές δραστηριότητες της Κρήτης που επιβιώνουν μέχρι σήμερα δίνοντας ιδιαίτερο χαρακτήρα στην περιοχή.

Πάνακρον & Βιοποικιλότητα (μεγάλος αριθμός φυτικών & ζωικών ειδών)

Αυτά που βλέπουμε ...: Μέσα στο κτήμα έχουν αφεθεί ακαλλιέργητα κομμάτια γής τα οποία λειτουργούν σαν καταφύγια φυτικών και ζωικών ειδών που αναγκαστικά έχουν διωχτεί από τα καλλιεργούμενα κομμάτια. Εκεί μπορούν να βρουν καταφύγιο μικρά και μεγάλα πουλιά και μικρά ζώα. Η δημιουργία φυσικών φρακτών, καταφυγίων ή τόπων αναπαραγωγής πολλών ειδών (πουλιών – εντόμων) και διάφορες άλλες τεχνικές, δημιουργούν ευνοϊκότερες συνθήκες για τον έλεγχο εχθρών και ασθενειών των καλλιεργειών. Αν για παράδειγμα, τα πουλιά βρίσκουν καταφύγιο στα μεγάλα δένδρα και στις μεγάλες ελιές, τότε μπορούν και πετάνε στο κτήμα και τρώνε πολλά έντομα, ελέγχοντας τους πληθυσμούς αυτών. Με διάφορες τεχνικές που χρησιμοποιούμε (εναλλαγή φυτεύσεων, φυσικούς φράχτες, ανάρτηση φωλιών κτλ.) επιδρούμε στο μικροκλίμα του κτήματος και της ευρύτερης περιοχής και προσπαθούμε να αυξήσουμε το συνολικό αριθμό των οργανισμών στο χώρο, πετυχαίνοντας ακοπότερη - φθηνότερη προστασία των καλλιεργειών.

Και αυτά που δε βλέπουμε ...: Η υγεία του εδάφους είναι η πιο σημαντική διεργασία που υποστηρίζει το κτήμα Πάνακρον. Στις ρίζες των φυτών και των ζιζανίων αναπτύσσεται ένα πλήθος μικροοργανισμών, διαφορετικής ποικιλότητας για κάθε φυτό. Οι μικροοργανισμοί θρέφουν μικρά έντομα, αυτά θρέφουν μεγαλύτερα και τα τελευταία θρέφουν πουλιά και μικρά θηλαστικά, όπως η μυογαλή.

Οι παραπάνω λειτουργίες μπορούν να επιδειχτούν σε επισκεπτόμενες ομάδες μετά από συνεννόηση με τον υπεύθυνο λειτουργίας του κτήματος.

Ο ΔΡΟΜΟΣ ΤΩΝ ΟΙΚΟΣΙΤΩΝ

Το αγρόκτημα όπως κάθε παραδοσιακό κτήμα έχει και τα ζώα του. Κότες, πρόβατα, αγελάδα, άλογα, γάιδαρος, πάπιες, χήνες και μην ξεχνούμε τις μέλισσες!

Στα οικόσιτα ζώα δίνουμε για τροφή τα υπολείμματα των καλλιεργειών και παίρνουμε τις κοπριές τους για να λιπάνουμε τις επόμενες καλλιέργειες. Αυτή η «ανταλλαγή» δημιουργεί ελάχιστα απορρίμματα από την αγροτική λειτουργία του κτήματος.

Η διατροφή των ζώων γίνεται κυρίως με τροφές που καλλιεργούνται από τους ανθρώπους του κτήματος, με θάμνους και κλαδιά ενώ πολλά από αυτά ψάχνουν την τροφή από μόνα τους όπως τα πρόβατα, τα άλογα, οι «αλανιάρες» κότες μας και οι πάπιες μας.

Το «κοτέτσι-τρακτέρ».

Ο έλεγχος των ζιζανίων γίνεται χωρίς ζιζανιοκτόνα σε όλο το κτήμα. Εδώ επιδεικνύουμε τη χρήση του «κοτετσιού τρακτέρ –chicken tractor» (χαριτολόγημα). Ειδική κατασκευή-κοτέτσι επιτρέπει στις κότες να έρχονται σε επαφή με το έδαφος ενώ βρίσκονται μέσα στο μεταφερόμενο κοτέτσι. Αυτός είναι και ο πιο αποτελεσματικός και οικονομικός τρόπος ελέγχου των ζιζανίων. Η βασική του αρχή εφαρμόζεται στην Κρήτη από πολύ παλιά. Συνδυάζει τον ήπιο τρόπο ελέγχου των ζιζανίων με ελεύθερη θρέψη των πουλερικών (οι “αλανιάρες” κότες), με παράλληλο ελαφρύ σκάψιμο του χώματος από τα πουλερικά. Όταν τα αγριόχορτα έχουν εξαφανιστεί, τότε το «κοτέτσι-τρακτέρ» μεταφέρεται σε ένα άλλο κομμάτι του κτήματος. Μέχρι να τα ξαναφέρουμε πίσω σε αυτό το μέρος, τα αγριόχορτα έχουν μεγαλώσει. Με αυτή την κυκλική μεταφορά πάντα υπάρχει χώρος για ελεύθερη εκτροφή των πουλιών.

Ο ΔΡΟΜΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΛΩΝΙ

Μικρές επεμβάσεις για μεγάλα αποτελέσματα.

Στον «δρόμο των οικόσιτων» ο επισκέπτης βλέπει πολλά από τα οπωροφόρα δέντρα του κτήματος. Στη βάση τους έχουν συσσωρευτεί τα κομμένα αγριόχορτα και δημιουργούν ένα κυκλικό τάπητα (σαν χοντρή ψάθα) γύρω από τον κορμό. Αυτή η μικρή

κίνηση υποδεικνύει τον τρόπο που δουλεύουμε στο κτήμα. Εφαρμόζουμε κινήσεις πολλαπλής σκοπιμότητας (multiple purpose). Τοποθετώντας τα κομμένα αγριόχορτα στη βάση του δένδρου πετυχαίνουμε με μία κίνηση τα ακόλουθα αποτελέσματα:

1. δεν παράγουμε σκουπίδια που θα έπρεπε να ανακυκλωθούν,
2. λιγότερη εργασία, μιας και ο εργάτης δε χρειάζεται να μεταφέρει και απομακρύνει τα κομμένα αγριόχορτα,
3. περιορίζουμε την ανάπτυξη των αγριόχορτων γύρω από το δένδρο, γιατί αυτή η «ψάθα» εμποδίζει την ευχερή ανάπτυξη των βλαστώνων σπόρων,
4. το καλοκαίρι γίνεται αποτελεσματικότερη χρήση του νερού άρδευσης, γιατί αυτό δεν εξατμίζεται εύκολα, αφού το καλύπτει η στρώση των κομμένων αγριόχορτων,
5. κάτω από τη στρώση αναπτύσσονται μικροοργανισμοί και γενικότερα ένα μικρο-οικοσύστημα που βοηθάει στην καλύτερη επικοινωνία εδάφους και ρίζας φυτού.

Μελισσοκομία.

Στο άνοιγμα αριστερά όπως ανεβαίνουμε για το αλώνι βλέπουμε τις μελισσοκυψέλες και τα μελισσοκομικά εργαλεία. Εχουν βρεθεί στη Φαιστό κοσμήματα ηλικίας 4.000 ετών που διακοσμούνται με μέλισσες. Και η μελισσοκομία είναι πολύ παλιά δραστηριότητα στην Κρήτη. Το μέλι ήταν η βασική πηγή γλυκαντικού στην αρχαία Κρήτη, όπου δεν υπήρχε η ζάχαρη. Ο επισκέπτης μπορεί να δει διάφορα είδη κυψελών που χρησιμοποιούν στην Κρήτη. Βλέπει επίσης τον μελιτοεξαγωγέα, ένα μηχανισμό φυγοκέντρησης. Εκεί τοποθετούνται τα πλαίσια με το μέλι όταν βγαίνουν από τις κυψέλες και περιστρέφονται, ώστε να εξαχθεί τελείως φυσικά το μέλι. Το κτήμα έχει και το μελίσι του με 10 κυψέλες.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, ΑΛΩΝΙ, ΝΕΡΟΜΥΛΟΣ, ΦΟΥΡΝΟΣ

Άλλη βασική αγροτική ασχολία είναι η καλλιέργεια δημητριακών. Και αυτή η ασχολία κρατάει από το μινωικό πολιτισμό.

Καλλιέργεια. Τα σιτηρά σπέρνονται το φθινόπωρο και μεγαλώνουν με τις βροχές του χειμώνα. Οι ρίζες των σιτηρών φτάνουν μέχρι βάθος 2 μέτρα μέσα στο έδαφος και έτσι βοηθούν στην αναζωογόνησή του. Οι ρίζες εκκρίνουν κάποιες ουσίες που εμποδίζουν

την ανάπτυξη ζιζανίων στο χωράφι. Ελάχιστα αγριόχορτα μεγαλώνουν στο χώμα, όπου έχουν σπαρθεί σιτηρά.

Θερισμός. Τα σιτηρά είναι ώριμα για θέρισμα στα μέσα καλοκαιριού. Θερίζονται και στοιβάζονται σε μεγάλους σωρούς (θυμωνιές) μέχρι να γίνει το αλώνισμα τους.

Αλώνισμα. Στο αλώνισμα ο καρπός των σιτηρών αποχωρίζεται από το υπόλοιπο ξηρό φυτό που ονομάζουμε άχυρο. Όπως για όλες τις γεωργικές ασχολίες, έτσι και για το αλώνισμα, ο πιο σημαντικός βοηθός του γεωργού ήταν ο γαίδαρος. Ο γεωργός έδενε το ζώο στο κέντρο του αλωνιού και τοποθετούσε πίσω του ένα οριζόντιο πλατύ ξύλο, το βολόσυρο, που στην κάτω επιφάνεια είχε σφηνωμένες πέτρες ή μεταλλικά ελάσματα. Στη συνέχεια ο γεωργός καθόταν πάνω στο βολόσυρο και το ζώο άρχιζε να περιστρέφεται γύρω από το κέντρο του αλωνιού. Το βολόσυρο με την τραχιά κάτω επιφάνειά του και το βάρος του γεωργού, έσπαζε τα ξηρά φυτά των σιτηρών και απελευθέρωνε τους σπόρους από το υπόλοιπο ξηρό φυτό.

Λίχνισμα. Μετά το αλώνισμα, έπρεπε να διαχωριστεί ο σπόρος από τα άχυρα. Ο γεωργός περίμενε να εμφανιστεί μία ημέρα με αέρα. Πήγαινε τότε στο αλώνι και με τη χρήση μίας ξύλινης «πηρούνας» πέταγε ψηλά το μίγμα σπόρου-άχυρου. Το άχυρο ήταν πολύ ελαφρύ και το έπαιρνε ο αέρας, ενώ οι σπόροι που ήταν πιο βαριοί έπεφταν μέσα στο αλώνι.

Ο φούρνος. Από το αλεύρι φτιάχνουμε το ψωμί, αρτοσκευάσματα (κουλούρια, παξιμάδια), γλυκά (λυχναράκια) και ζυμαρικά (π.χ. χυλοπίτες).

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ, ΣΤΑΦΥΛΙΑ, ΣΤΑΦΙΔΕΣ, ΚΡΑΣΙ, ΞΥΔΙ, ΡΑΚΙ

Αρχαϊκές ρίζες έχει και η καλλιέργεια του σταφυλιού για την παραγωγή σταφίδας, κρασιού και ρακής.

Καλλιέργεια αμπελιού.

Το κτήμα διαθέτει ένα πολύ όμορφο αμπελώνα με τοπικές ποικιλίες, που είναι και μία από τις κύριες καλλιέργειες.

Τρύγος.

Τα σταφύλια είναι έτοιμα για συγκομιδή μεταξύ Σεπτεμβρίου και Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία.

Πάτημα σταφυλιών, παραγωγή μούστου.

Our path continues to the large grape vat - in late summer, visitors will be able to remove their shoes and join in the grape treading.

Παραγωγή ρακίς

Δίπλα στο πατητήρι υπάρχει το καζάνι για την παραγωγή της διάσημης Κρητικής τσικουδιάς ή Ρακί, το κατεξοχήν οινοπνευματώδες ποτό του νησιού. Η τσικουδιά παράγεται από Σεπτέμβρη έως Οκτώβρη και είναι ένα γεγονός χαράς που γιορτάζεται δίπλα στο καζάνι πίνοντας ζεστή ρακί. The 'must' (residue of skins and seeds) from the wine-making is taken to the raki still. In late September and October all over Crete, whole villages gather at the raki still. Each farmer is licensed by the local tax office to use the local raki still for a set number of hours according to the size of his vineyard. The process starts early in the morning and once the fire is hot, the distillation of raki can begin. The grape residue is placed in the lower chamber and the cap is sealed with a paste of flour, ash and water. The hot vapour passes through a barrel of cold water to condense and the hot raki is collected in jugs. Every raki still is surrounded by ample seating where the locals sample the fresh liquor accompanied by mezes and charcoal grilled meats.

ΧΟΧΛΙΔΟΤΡΟΦΕΙΟ ΚΑΙ ΜΠΟΣΤΑΝΙΑ (ΛΑΧΑΝΟΚΗΠΟΙ)

Εκτροφή σαλιγκαριών

Το κτήμα έχει εκτροφείο σαλιγκαριών. Τα σαλιγκάρια αποτελούν παραδοσιακό συστατικό της κρητικής διατροφής. Πολλαπλασιάζονται μέσα στο εκτροφείο αφήνοντας αυγά.

Λαχανόκηπος

Σε όλη τη διαδρομή υπάρχουν βιολογικά μπουστάνια. Ο λαχανόκηπος παράγει λαχανικά που θα ζήλευαν όλοι όσοι εκτιμούν τις γευστικές απολαύσεις, μιας και η γεύση και το

άρωμα τους, χάρις την βιολογική καλλιέργεια τους είναι μοναδικά. Πιστεύουμε ότι μια δοκιμή στην ταβέρνα μας θα σας πείσει .

Με την καλλιέργειαν λαχανικών, το παλιό κρητικό αγροτικό σπιτικό ήταν ένα αυτόνομο οικονομικό σύστημα που μπορούσε να επιβιώσει κάτω από πολύ δύσκολες συνθήκες.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΦΥΤΑ (θεματικός κήπος)

Δίπλα στα κεντρικά κτίρια υπάρχει χώρος όπου ο επισκέπτης μπορεί να δει περίπου 20 διαφορετικά είδη αρωματικών φυτών: δίκταμος, τσάι του βουνού, φασκόμηλο, θυμάρι, θρούμπι, ρίγανη, μαντζουράνα, μελισσόχορτο, δυόσμος, μέντα, διάφορα είδη βασιλικού, δενδρολίβανο (αρισμαρί), λουίζα, αρμπαρόριζα (μπαρμπαρόσσα), αψιθιά, βάλαμο (υπέριχο), μάραθο, λεβάντα.

ΟΠΟΡΟΦΩΡΑ ΔΕΝΔΡΑ

Στο κτήμα υπάρχουν πάρα πολλά οποροφόρα δένδρα, έτσι ώστε κάθε εποχή του έτους να συναντάμε και κάποια από αυτά να καρποφορούν. Από κάθε είδος έχουν επιλεγεί ποικιλίες πρώιμες, κανονικές και όψιμες. Έτσι, μπορούμε για παράδειγμα να βρούμε σύκα από τον Ιούνιο έως το Νοέμβριο, ενώ υπάρχουν και χειμωνικές συκιές. Σήμερα υπάρχουν 40 περίπου διαφορετικά είδη οποροφόρων δένδρων : *ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΑ, ΜΟΥΡΑ ΛΕΥΚΑ, ΜΟΥΡΑ ΜΑΥΡΑ, ΑΚΤΙΝΙΔΙΟ, ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ, ΜΑΝΤΑΡΙΝΙΑ, ΛΕΜΟΝΙΑ, ΛΙΜΜΕΤΙΑ (LIME), GRAPE FRUITS, ΝΕΡΑΤΖΙΑ, ΚΙΤΡΑ, ΚΟΥΜ ΚΟΥΑΤ, ΦΡΑΠΑ, ΒΕΡΥΚΟΚΑ, ΚΟΡΟΜΗΛΙΑ, ΚΕΡΑΣΙΑ, ΒΥΣΣΙΝΙΑ, ΡΟΔΑΚΙΝΙΑ, ΝΕΚΤΑΡΙΝΙ, ΓΙΑΡΜΑΣ, ΚΥΔΩΝΙ, ΖΙΖΙΦΑ, ΣΥΚΑ, ΛΩΤΟΣ, ΑΜΥΓΔΑΛΙΑ, ΚΑΡΥΔΙΑ, ΡΟΔΙΑ, ΜΗΛΙΑ, ΑΧΛΑΔΙΑ (ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ), ΑΓΡΙΑΠΙΔΙΑ, ΜΟΥΣΜΟΥΛΑ, ΕΛΙΑ ΒΡΩΣΙΜΗ, ΔΑΜΑΣΚΗΝΙΑ, ΚΟΡΟΜΗΛΙΑ, ΜΠΑΝΑΝΑ, ΑΒΟΚΑΝΤΟ, ΔΕΣΠΟΛΑ.*

ΚΑΦΕΝΕΙΟ - ΜΠΑΚΑΛΙΚΟ

Το καφενείο ήταν πάντα ένα κεντρικό σημείο στο κάθε χωριό. Εκεί μαζεύονταν οι άντρες του χωριού για να συζητήσουν και να ανταλλάξουν απόψεις για τα θέματα που τους απασχολούσαν, γεωργικά, πολιτικά, κοινωνικά. Τα παλιότερα χρόνια τα καφενεία πουλούσαν και τα πιο απαραίτητα αγαθά διατροφής και οικιακής χρήσης. Κατά την επιστροφή οι άντρες κουβαλούσαν στο σπίτι ότι χρειαζόταν η νοικοκυρά. Στο καφενείο-

μπακάλικο του κτήματος οι επισκέπτες μπορούν να αγοράσουν προϊόντα του κτήματος ή από άλλες περιοχές της Κρήτης.

ΕΚΚΛΗΣΙΑ

Η εκκλησία υπήρξε πάντα ένα κεντρικό σημείο αναφοράς σε όλα τα σημεία που υπήρξαν οικισμοί. Αντιπροσώπευε τον θρησκευτικό χαρακτήρα της ελληνικής κοινωνίας. Η εκκλησία που βρίσκεται στο κτήμα εξυπηρετεί γιορτές και εκδηλώσεις.

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

Εργαστήρι αρωματικών φυτών.

Υπάρχει ένα μικρό απομονωμένο εργαστήριο αρωματικών φυτών στο οποίο γίνεται η ξήρανση αρωματικών φυτών, η παραγωγή αρωματικών ελαίων και σαπουνιού.

Εργαστήρι μεταποίησης – τυποποίησης προϊόντων.

Στα εργαστήρια αυτά γίνεται η μεταποίηση των λαχανικών, φρούτων και άλλων προϊόντων, πάντα με τον χαρακτηριστικό τρόπο που αυτές οι εργασίες γίνονταν στο κρητικό σπίτι. Με τους τρόπους αυτούς τα προϊόντα διατηρούνταν για διάστημα πολλών ετών. Μέσα εκεί ο επισκέπτης μπορεί να δει:

ΚΟΝΣΕΡΒΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΓΥΑΛΙΝΑ ΒΑΖΑ. Χρησιμοποιείται υψηλή θερμοκρασία (βρασμός)

για να επιτευχθεί η αποστείρωση των λαχανικών και φρούτων. Με αυτή τη μέθοδο

τυποποιούνταν σε βάζα οι μαρμελάδες, τα αμπελόφυλλα, κλπ. **ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:**

Επιλογή φρούτων και λαχανικών. Συγκέντρωση απαραίτητων σκευών: ειδικά βάζα,

βραστήρες, βραστήρες πίεσης, κλπ. Προετοιμασία βάζων: πλύσιμο, ξέβγαλμα,

αποστείρωση με βρασμό. Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών, για τα φρούτα γίνεται

καθαρισμός, τεμαχισμός και βράσιμο (ή όχι) στο σιρόπι, ενώ για τα λαχανικά γίνεται

καθαρισμός, τεμαχισμός και βράσιμο στο νερό. Ακολουθεί το γέμισμα βάζων,

αποστείρωση και η αποθήκευση.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ. Αφαιρείται μεγάλο ποσοστό υγρασίας (εως και 85%) από τα φρούτα και

τα λαχανικά. Γίνεται απλώνοντας τα προϊόντα στον ήλιο, ή σε ειδικές κατασκευές, πάλι

κάτω από τον ήλιο. **ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:** _Επιλογή φρούτων και λαχανικών. Συγκέντρωση

απαραίτητων σκευών: Ξύλινα τελάρα, ύφασμα, κατσαρόλες, κλπ. Προετοιμασία

φρούτων και λαχανικών. Αποξήρανση. Αποθήκευση

ΞΥΔΑΤΑ. Μέσα σε βάζα τοποθετούνται τα λαχανικά και προστίθεται ξύδι. *ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*: _Επιλογή λαχανικών. Προετοιμασία λαχανικών. Τοποθέτηση στα βάζα και προσθήκη ξυδιού

ΣΤΟ ΛΑΔΙ. Μέσα σε βάζα τοποθετούνται τα λαχανικά και προστίθεται λάδι. *ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*: _Επιλογή λαχανικών. Προετοιμασία λαχανικών. Τοποθέτηση στα βάζα και προσθήκη λαδιού.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΛΙΩΝ. Διατηρούνται σαν σπαστές, σχιστές ή ολόκληρες. Κάθε ποικιλία θέλει το δικό της τρόπο διατήρησης. *ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*: Διάλεγμα των ελιών.

Προετοιμασία των ελιών. Ξεπίκρισμα των ελιών. Ζύμωση των ελιών. Αποθήκευση σε βάζα ή δοχεία, βαρέλια.

ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΜΕ ΖΑΧΑΡΗ. Παραγωγή μαρμελάδας, κονφιτούρας και ζελέδων. Η παρασκευή είναι παρόμοια. Η μαρμελάδα γίνεται με βράσιμο πολτοποιημένων φρούτων και ζάχαρης. Η κονφιτούρα είναι συνδυασμός χυμού φρούτων με μεγάλα κομμάτια από φρούτα που βράζουν με ζάχαρη και ο ζελές γίνεται με βρασμό χυμού φρούτων και ζάχαρης. *ΣΤΑΔΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ*: Επιλογή φρούτων.

Παρασκευή πολτού, χυμού. Βράσιμο με ζάχαρη. Προσθήκη οξέως (χυμός λεμονιού) και πηκτίνης. Χαμήλωμα θερμοκρασίας. Τοποθέτηση σε γυάλινα βάζα. Διαχείριση βάζων (εναλλάξ θέρμανση, ψύξη). Αποθήκευση.