



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΕΒΡΟΥ
ΔΗΜΟΣ ΣΑΜΟΘΡΑΚΗΣ



Επισκέψεις σε επιχειρήσεις παραγωγής τοπικών προϊόντων Σαμοθράκης

ΓΥΝΑΙΚΕΙΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ 'ΝΙΚΗ'

Μέσα από την αγάπη για την πλούσια παράδοση του νησιού ιδρύθηκε το 2010 ο Γυναικείος Συνεταιρισμός ΝΙΚΗ.

Τα προϊόντα που παράγονται είναι εξαιρετικής ποιότητας κάτι που οφείλεται στο μεράκι, την σχολαστικότητα καθώς και στις αγνές πρώτες ύλες που προμηθεύεται ο συνεταιρισμός από μικρούς ντόπιους παραγωγούς, με σεβασμό στις εποχές του χρόνου. Τα φρούτα συλλέγονται με το χέρι, ώστε να κρατήσουν όλο το άρωμα τους, το χρώμα και την φρεσκάδα τους.

Η αφθονία των φρούτων και βοτάνων όλο το χρόνο και οι παλιές συνταγές της γιαγιάς αποτελούν τη βάση για τα γλυκά κουταλιού, τις μαρμελάδες και τα λικέρ. Για τις χυλοπίτες, το τραχανά χρησιμοποιείται σιτάρι, φρέσκο γάλα από αιγοπρόβατα και αυγά από ευτυχισμένες κόττες. Η ξήρανση γίνεται με φυσικό τρόπο.

Πολλά από τα προϊόντα προέρχονται από την οικιακή καλλιέργεια, όπως το ελαιόλαδο, οι ελιές, το μέλι, τα φρούτα, το κρασί, το τσίπουρο και διάφορα τυριά.

Παρατηρώντας τις διατροφικές συνήθειες της εποχής μας και την απομάκρυνση από τις ευλογίες της φύσης, ο γυναικείος συνεταιρισμός ευελπιστεί με τα προϊόντα του να βάλει ένα λιθαράκι στο καθημερινό σας τραπέζι.

Τα προϊόντα διατίθενται προς πώληση σε καταστήματα, ψησταριές και ξενοδοχεία της Σαμοθράκης. Ο Συνεταιρισμός τροφοδοτεί καταστήματα εκτός νησιού.



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





info:

<https://www.facebook.com/pg/%CE%93%CE%A5%CE%9D%CE%91%CE%99%CE%9A%CE%95%CE%99%CE%9F%CE%A3-%CE%A3%CE%A5%CE%9D%CE%95%CE%A4%CE%91%CE%99%CE%A1%CE%99%CE%9C%CE%9F%CE%A3-%CE%9D%CE%99%CE%9A%CE%97-257529260939102>

τηλ. 2551041455- κινητό 6977616661

email: pelagiaakamati@gmail.com

επισκέψεις κατόπιν επικοινωνίας

ΕΛΑΙΟΚΟΜΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ "Νίκη Σαμοθράκης"

Ο Ελαιοκομικός Συνεταιρισμός Σαμοθράκης ιδρύθηκε το 2013 στην Σαμοθράκη με σκοπό την ένωση της τοπικής κοινωνίας και των ελαιοπαραγωγών για την δημιουργία των συνθηκών που κάνουν την ελαιοκομία να ανθίσει στο νησί και να προσδώσει την αξία στο προϊόν του ελαιόλαδου.

Σαν άξονες της επιχειρηματικής δραστηριότητας του συνεταιρισμού αποφασίστηκαν

- Ο κοινωνικός χαρακτήρας του συνεταιρισμού
- Η κεντρική και ολοκληρωμένη διαχείριση της καλλιέργειας
- Η πιστοποίηση του χαρακτήρα της βιολογικής καλλιέργειας που ούτως ή άλλως συντελείται στο νησί.
- Η δημιουργία μιας σύγχρονης μονάδας ελαιότρησης-τυποποίησης και η εξασφάλιση της ποιότητας στο σύνολο της παραγωγής
- Η κεντρική διαχείριση, με την συνεργασία αρμόδιων εξειδικευμένων συνεργατών όλων των δραστηριοτήτων που διέπουν το φάσμα της παραγωγής
- Η εξάπλωση της ομπρέλας του συνεταιρισμού σε κάθε μορφής αγροτική δραστηριότητα, ώστε να επιτευχθεί η διασφάλιση της ποιότητας και ο βιολογικός τρόπος καλλιέργειας σε όλα τα προϊόντα που παράγονται στο νησί. Στην οργανική ζωή του συνεταιρισμού, οι στόχοι και οι φιλοδοξίες που διατυπώθηκαν και φιλοδοξούμε να επιτύχουμε απλώνονται πολύ πέρα από την ανάδειξη της ελαιοπαραγωγής, ωστόσο το επιχειρηματικό πλάνο που εκπονήσαμε θέτει την προτεινόμενη μονάδα ως το εφαλτήριο που θα καταστήσει το πλάνο μας βιώσιμο, ανταποδοτικό και θα θέσει τις βάσεις για την πραγμάτωση των στόχων μας.

Η μονάδα παραγωγής και τυποποίησης βιολογικού ελαιόλαδου του ελαιοκομικού συνεταιρισμού Σαμοθράκης κατασκευάστηκε μέσω της ένταξης στο μετρό 41 του τοπικού προγράμματος προσέγγισης LEADER της Ο.Τ.Δ. «ΔΗΜΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΒΡΟΣ Α.Ε.»



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





info:

<https://www.facebook.com/pg/elaiokomikosnikisamothrakis>

τηλ. 25517777206- κινητό 6979442782

email: info@nikisamothrakis.gr

sotiriskoudas@gmail.com

ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ ΚΑΤΟΠΙΝ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Μικροζυθοποιία Σαμοθράκης ΦΟΝΙΑΣ

Η Μικροζυθοποιία Σαμοθράκης είναι μία οικογενειακή – συλλογική προσπάθεια με κοινό παρονομαστή την αγάπη για τη μύρα και τον νησί της Σαμοθράκης.

Όλα ξεκίνησαν το 1981 όταν ο τότε ερασιτέχνης ζυθοποιός Θανάσης Αποστολάκος άνοιξε στην Αθήνα το μπαρ Γρανάζι, επεκτείνοντας έτσι τους ζυθογευστικούς του ορίζοντες σε ευρωπαϊκές μύρες.

Αργότερα, το πάθος και το μεράκι για την μύρα τον οδήγησε στο Home brewing/ οικιακή ζυθοποίηση. Έτσι το πάθος και η αγάπη του για την απόλαυση και την παραγωγή μύρας μεταδόθηκε και στην υπόλοιπη οικογένεια.

Χρόνια μετά, στο νησί που η οικογένεια αγάπησε, τη Σαμοθράκη, το όνειρο για παρασκευή υψηλής ποιότητας φρέσκιας μύρας, με κύριο συστατικό το νερό του νησιού, ένα από τα καλύτερα της Ευρώπης, πήρε σάρκα και οστά.

Η εταιρεία μικροζυθοποιίας δημιουργήθηκε με μετόχους που έχουν το ίδιο πάθος για δημιουργία, και έτσι η ιδέα απογειώθηκε.

Το 2016 μετά από 3 χρόνια αγωνίας και σκληρής δουλειάς, η πρώτη μύρα της Μικροζυθοποιίας Σαμοθράκης, γεννήθηκε στο ακριτικό αυτό νησί, με συνταγή του Θανάση Αποστολάκου.

Μία μύρα φρέσκια και δυναμική όπως ο μεγαλύτερος καταρράκτης, και χείμαρρος του νησιού, ο ΦΟΝΙΑΣ.



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης





info:

<http://www.samothrakibeer.gr>

τηλ. **2551098079**- κινητό **6979301248**

email: **info@samothrakibeer.gr**

διεύθυνση: Χώρα Σαμοθράκης, 68002

επισκέψεις κατόπιν επικοινωνίας

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΝΤΩΝΙΟΥ

Ονειρικό περιβάλλον, με την στολισμένη με ορτανσίες είσοδο του φούρνου και την πινακίδα να φωτίζεται από μια λάμπα : "Παραδοσιακός φούρνος Αντωνίου. Διατηρητέο μνημείο. Λειτουργεί από το 1853!".

Στολίδι μιας άλλης εποχής το φουρνάρικο των Αντωνίου, με τον τεράστιο πετρόκτιστο ξυλόφουρνο, την ξύλινη σκάφη ζυμώματος, την παλιά ζυγαριά, τα κεντητά πετσετάκια στους τοίχους, τα ψάθινα καλαθάκια για τα καρβέλια.

Η διαδικασία που ακολουθείται είναι με τον ίδιο απαράλλαχτο τρόπο, εδώ και 170 χρόνια.

Τα δύο αδέρφια δεν περιορίζονται στο ψωμί. Ο Γιάννης έχει αναλάβει το ψωμί, η Ελένη τα κουλούρια, τα παξιμάδια, τα τυρόψωμα, τις τραχανόπιτες, τα ελιόψωμα και τα επτάζυμα παξιμάδια, που στη Σαμοθράκη τα ονομάζουν "γουργή".



info:

Ο φούρνος λειτουργεί από 20/6:



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Ιούλιο και Αύγουστο: καθημερινά,

Σεπτέμβρη: Δευτέρα- Τετάρτη και Σάββατο

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063862538706>

τηλ. 2551041433- κινητό 6971791259

ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ Παπανικολάου

Στη Σαμοθράκη, έναν τόπο με ιδιαίτερη χλωρίδα και γεμάτο κοπάδια αιγοπροβάτων, υπάρχει μόνο ένα τυροκομείο. Και το έχει ένας νέος παραγωγός, ο Παναγιώτης Παπανικολάου.

Το τυροκομείο ήταν του παππού του. Ο πατέρας του ασχολήθηκε με άλλες δουλειές. Το γάλα των αμνοεριφίων του νησιού φτάνει στο τυροκομείο και τυροκομείται αμέσως.

Το 2000, ο Παναγιώτης, μετά τις σπουδές του στα Οικονομικά στη Θεσσαλονίκη, επέστρεψε στο νησί για να ζήσει εκεί και να λειτουργήσει ξανά το τυροκομείο. Το εκσυγχρόνισε, πήρε τις κατάλληλες πιστοποιήσεις και μαθήτευσε δίπλα σε μάστορες τυροκόμους, Σαρακατσάνους και Γιαννιώτες. Είχε, μάλιστα, και τη βοήθεια ενός καθηγητή της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, του κ. Μάνθου Γαλάνη.

Μόλις πριν από λίγα χρόνια ανέλαβε ο ίδιος την τυροκόμηση. Φτιάχνει τη βραβευμένη γραβιέρα, το κασκαβάλι, τυρί σαρακατσάνικο που ζυμώνεται στο χέρι, και τη φέτα. Όλα γίνονται από το αιγοπρόβειο γάλα του νησιού, με φυσική καλλιέργεια γιαουρτιού, και διατίθενται και στο κατάστημά τους στην Αλεξανδρούπολη.

Ένα ποσοστό διατίθεται στην τοπική αγορά και στους τουρίστες του νησιού, ενώ ένα μικρότερο φτάνει στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη.

«Ένας λόγος που το τυρί μας είναι ξεχωριστό», μας είπε, «είναι ότι τα ζώα αρμυρίζουν καθημερινά και βόσκουν στην εξαιρετικά πολυποικίλη χλωρίδα της Σαμοθράκης. Κι εγώ είμαι αποφασισμένος να τυροκομώ μόνο όσο έχω γάλα από το νησί».



info:

<http://www.tyrokomeiosamothrakis.4ty.gr>

τηλ. 2551095219 - κινητό 6974776827

email: tyrokomeiosamothrakis@gmail.com

διεύθυνση: Μακρυλιές Σαμοθράκης, 68002



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

