
ΑΝΩΤΑΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ

ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ: ΙΣΤΟΡΙΚΑ & ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ.
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ
ΣΠΗΛΙΩΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ
ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΜΙΧΑΗΛΣ ΒΑΛΑΠΑΣ ΑΝΤΩΝΗΣ

ΑΝΟΙΧΤΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΠΑΤΡΩΝ
ΣΧΟΛΗ ΒΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΒΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΘΕΜΑ

ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ: ΙΣΤΟΡΙΚΑ & ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΑ
ΣΤΟΙΧΕΙΑ.
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ



ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ
ΣΤΗΛΙΑΝΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΣΠΟΥΔΑΣΤΕΣ
ΑΣΗΜΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΜΙΧΑΛΗΣ ΒΑΛΑΠΤΑΣ ΑΝΤΩΝΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΑ & ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΓΕΝΙΚΑ	2
ΤΑ ΟΝΟΜΑΤΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ	3
ΤΟ ΜΥΘΙΚΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ	4
Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ	5
ΙΣΤΟΡΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΔΟΙ ΤΗΣ ΚΕΡΚΥΡΑΣ	6
Η ΑΡΧΑΙΑ ΠΟΛΗ	7
ΜΝΗΜΕΙΑ	8
ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ	10
ΜΟΥΣΕΙΑ	12
ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ	14

ΛΕΥΚΑΔΑ

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ	15
ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ	17
ΟΙ ΤΕΧΝΕΣ & ΤΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ	18
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ	18
ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ	18
ΕΥΛΟΓΑΥΓΙΠΙΚΗ	19
ΠΟΙΗΣΗ	19
ΘΕΑΤΡΟ	20
ΛΑΪΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ	20
ΜΟΥΣΙΚΗ-ΤΡΑΤΟΥΔΙ-ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΧΟΡΟΙ	20
ΤΟΠΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ	20
Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΖΩΗ ΣΤΟ ΝΗΣΙ	21
ΤΟΠΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΝΗΓΥΡΙΑ	21

ΠΑΞΟΙ

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ & ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ	22
----------------------------------	----

ΑΝΤΙΠΑΞΟΙ

23

ΚΥΘΗΡΑ

24

ΙΘΑΚΗ

ΙΣΤΟΡΙΑ	25
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ	26

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

ΓΕΝΙΚΑ	27
ΓΕΩΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΑΛΛΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ	27
ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ	28
ΑΡΧΑΙΟΕΛΛΗΝΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ	29
ΡΩΜΑΪΚΑ ΧΡΟΝΙΑ	30

ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (330-1185)	30
ΦΡΑΓΚΟΚΡΑΤΙΑ (1185-1194)	30
ΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑ (1194-1797)	31
ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ (1797-1798)	33
ΡΩΣΟΤΟΥΡΚΙΚΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ (1798)	33
ΙΟΝΙΟΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑ (1800-1807)	33
ΔΕΥΤΕΡΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ (1807)	34
ΑΤΤΛΟΚΡΑΤΙΑ (1809-1864)	34
ΟΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΕΣ ΣΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΤΟΥ 1821	34
ΑΤΤΛΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΩΣ ΤΟ 1848	35
ΟΙ ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ	35
1850 Η ΠΡΩΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΒΟΥΛΗ	36
ΟΙ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΤΟΥ ΓΚΛΑΝΤΣΤΟΥΝ	36
ΟΙ ΔΥΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ Η ΕΝΩΣΗ	36
ΝΕΟΤΕΡΑ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΓΕΤΟΝΟΤΑ 1864 ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ	37
... ΑΛΛΟΤΕ ΚΑΙ ΤΩΡΑ...	37
ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ	38
ΓΛΥΠΤΙΚΗ	38
ΤΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ	38
ΤΟ ΘΕΑΤΡΟ	38
ΜΟΥΣΙΚΗ	39
Ο ΧΟΡΟΣ	40
ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ	40

ΖΑΚΥΝΘΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ	42
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	42
ΚΛΙΜΑ	42
ΧΛΩΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΝΙΔΑ	43
ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ	43
ΓΡΑΜΜΑΤΑ & ΤΕΧΝΕΣ	44
ΠΟΙΗΣΗ & ΠΕΖΟΓΡΑΦΙΑ	45
ΘΕΑΤΡΟ	46
ΜΟΥΣΙΚΗ	46
ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ	46
ΓΛΥΠΤΙΚΗ	47
ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ	47

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ	49
ΧΤΑΠΟΔΙ ΤΟΥΡΣΙ	49
ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ	50
ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΗΛΙΟΠΑΣΤΕΣ	51
ΦΕΒΥΘΟΣΟΥΠΑ	51
ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΑΦΥΛΙΑ	52
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΟΚΑ	53
ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ	53

ΜΠΑΚΑΛΙΑΦΟΣ ΜΠΟΥΡΒΕΤΟ	54
ΒΙΑΝCO	55
ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	56
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ	57
ΠΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΜΕ ΚΟΚΟΡΑ	58
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 'ΙΝ' ΟΜΙΔΟ' (ΦΑΤΟΥ)	59
ΓΕΜΙΣΗ ΓΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	60
ΜΠΕΚΑΤΣΑ ΣΑΛΜΙ	61
ΣΟΦΡΙΤΟ	62
ΑΡΝΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΤΙΛΑΟΥΡΤΙ	63
ΑΓΚΙΝΑΡΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ	65
ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΜΑΪΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΤΟΥΦΛΟΥ	66
ΑΓΓΛΙΚΗ ΠΟΥΤΙΓΚΑ	67
ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ	68
ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΤΛΥΚΟ	69
ΑΜΥΓΔΑΛΟ & ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΤΛΥΚΟ	69
ΠΑΞΟΙ & ΑΝΤΙΠΑΞΟΙ	
ΣΑΒΟΥΡΟ Η' ΣΑΒΟΡΟ	71
ΑΧΛΑΔΑΚΙ ΤΛΥΚΟ	72
ΚΥΘΗΡΑ	
ΧΥΛΙΟΒΙ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ	73
ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ	74
ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΥΘΗΡΑ	75
ΛΕΥΚΑΔΑ	
ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ	76
ΦΑΚΕΣ	76
ΠΕΡΒΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ	77
ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΤΑ ΤΗΣ ΛΕΥΚΑΔΑΣ	78
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ	79
ΙΘΑΚΗ	
ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΒΕΣ	81
ΠΟΛΥΣΠΟΡΙΑ	81
ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΛΑΣ	82
ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ	82
ΚΡΟΚΕΤΕΣ	83
ΠΑΤΕ ΜΕ ΚΙΜΑ	84
ΖΑΚΥΝΘΟΣ	
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΑΡΙΝΑΤΑ	85
ΦΑΣΟΛΑΔΑ	86
ΑΥΤΑ ΣΚΟΡΔΟΣΤΟΥΜΠΙ	86
ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ	87
ΜΠΟΥΡΒΕΤΟ	88
ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΓΑΛΑ	88
ΠΑΝΣΕΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ	89
ΠΟΠΛΕΤΕΣ	90
ΣΤΑΤΖΕΤΟ	

ΒΕΝΕΤΣΙΑΝΙΚΟ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ	92
ΕΠΙΤΑΞΥΜΟ	93
ΤΡΟΥΦΕΣ ΑΠΟ ΚΑΡΥΔΙΑ	94
ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ ΖΑΚΥΝΘΙΝΟ	95

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	
ΜΕΖΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ	97
ΦΑΒΑ	97
ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ	98
ΠΕΡΒΙΚΕΣ ΠΙΛΑΦΙ	99
ΛΑΓΟΤΟ	100
ΧΤΑΠΟΔΟΠΙΤΑ	100
ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ	101

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΩΝ ΕΠΤΑΝΗΣΙΩΝ

ΚΕΡΚΥΡΑ	104
ΖΑΚΥΝΘΟΣ	104
ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ	105
ΛΕΥΚΑΔΑ	105
ΙΘΑΚΗ	106
ΠΑΞΟΙ	106

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	107
--------------	-----

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ
ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΓΕΝΙΚΑ

Τα τελευταία χρόνια η Κέρκυρα έχει εξελιχθεί σε διεθνές τουριστικό κέντρο, καθώς οι απaráμιλλες φυσικές ομορφιές της, τα μνημεία της και η σύγχρονη υποδομή της, είναι σε θέση να ικανοποιήσουν τις επιθυμίες και των απαιτητικών επισκεπτών.

Δεύτερο σε έκταση νησί των Ιονίων μετά την Κεφαλονιά, βρίσκεται στο στόμιο της Αδριατικής και απέναντι από τις ελληνικές και αλβανικές ακτές. Αποτελεί το βορειότερο από τα νησιά του Ιονίου και συγχρόνως το δυτικότερο τμήμα του ελληνικού όρου.

Το σχήμα του είναι μακρόστενο. Το νησί χωρίζεται μορφολογικά από δύο σημαντικές οροσειρές σε τρία μέρη, το βόρειο, το κεντρικό και το νότιο. Το βόρειο συγκεντρώνει τις ορεινές περιοχές, όπως τον Πεντοκράτορα (906μ.), απόκρημνο Βιστώνα και το λίγο χαμηλότερο ύψωμα Αρακλή (506μ.) πάνω από την Παλααιοκαστρίτσα.

Το κεντρικό και πιο σημαντικό μέρος του νησιού, διαμορφώνεται με μικρούς λόφους και μικρές πεδιάδες. Εδώ βρίσκεται και η πρωτεύουσα του νησιού. Τέλος στο νότιο μέρος είναι κυρίως πεδινό με ιδιαίτερη γεωργική ανάπτυξη. Εκεί βρίσκεται και η πιο σημαντική λίμνη, η λίμνη των Κορυσσιών, που σχηματίστηκε στη θέση ενός όρμου, που αποκλείστηκε από τη θάλασσα με μια αμμώδη γλώσσα.

Οι ακτές παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία στη διαμόρφωσή τους. Η δυτική είναι περισσότερο βραχώδης, ενώ η βόρεια και η ανατολική πιο ομαλές. Δύο οι σημαντικοί όρμοι, ο κόλπος της Κέρκυρας και ο όρμος της Λευκίμης στις ανατολικές ακτές, άλλοι δε μικρότεροι στις δυτικές. Το νησί έχει πολλά ακρωτήρια από τα οποία τα σημαντικότερα είναι της Αγίας Αικατερίνης, το Κεφάλι, του Ασπρόκαβου, του Κανονιού κ.α.

Πλήθος μικρά νησάκια υπάρχουν στο νησί. Τα περισσότερα μικροί βράχοι, προικισμένα με γοητευτικούς θρύλους. Παράδειγμα το νησάκι Καράβι, που πήρε το όνομά του από το καράβι των Φαίακων που βοήθησαν τον Οδυσσέα να φτάσει στον προορισμό του και το πέτρωσε από το θυμό του ο Ποσειδώνας. Επίσης το Ποντικονήσι, ένα από τα πιο διάσημα τοπία στην Ελλάδα, που θεωρείται και νησί του Οδυσσέα.

Το έδαφος του νησιού είναι στο μεγαλύτερο μέρος του ομαλό και εύφορο, οι δε συχνές βροχές ευνοούν την ^{πλούσια} βλάστηση. Βλάστηση με μεγάλη ποικιλία σε χρώμα, που δίνει στο κερκυραϊκό τοπίο όψη παραδεισένια. Πρώτη θέση στη βλάστηση έχει η ελιά. Τα ελαιόδεντρα πλησιάζουν σε αριθμό τα 4000000, και αυτό οφείλεται στους Βενετούς, που πρώτοι διέδωσαν την καλλιέργεια της ελιάς στο νησί.

Παρά την τουριστική ανάπτυξη στο νησί τα τελευταία χρόνια, το μεγαλύτερο μέρος του πληθυσμού ασχολείται βασικά με την γεωργία. Εκτός από την ελιά, τα αμπέλια, τα εσπεριδοειδή και άλλα καρποφόρα, αποτελούν τις βασικές καλλιέργειες ενώ δε λείπουν και τα δημητριακά και τα κηπευτικά. Τα κερκυραϊκά κρασιά είναι πολύ καλής ποιότητας, όπως επίσης και τα κτηνοτροφικά προϊόντα.

Το κλίμα είναι γλυκό, μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Το ποσοστό υγρασίας είναι επίσης υψηλό λόγω των βροχοπτώσεων που προκαλούνται από τους έντονους Β.Α άνεμους, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, εκτός από τους τρεις καλοκαιρινούς μήνες. Διοικητικά η Κέρκυρα μαζί με τα Διάποντα νησιά, Ερείκουσα, Οθωνοί, Μαθράκι, που βρίσκονται στα βόρεια και τους Παξούς και Αντίπαξους στα νότια, αποτελούν σήμερα νομό, έναν απ' τους πιο πυκνοκατοικημένους της χώρας μας, παρά την τελευταία συνεχή κάμψη που παρουσιάζει ο πληθυσμός λόγω της συγκέντρωσης στα μεγάλα αστικά κέντρα.

ΤΑ ΟΝΟΜΑΤΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Στις φιλολογικές πηγές αναφέρεται με διάφορες ονομασίες, όπως Μάκρη, που μάλλον οφείλεται στο μήκος της, ως Δρεπάνητην αναφέρει ο Απολλώνιος ο Ρόδιος στα «Αργοναυτικά νέα» του που βασίζονται στο περιστατικό που περιγράφει και ο Ησίοδος στη Θεογονία. Ο Κρόνος μ' ένα δρεπάνι θερίζει τ' αχάμνά του πατέρα Ουρανού, παίρνοντας εκδίκηση για τα ανόσια έργα του. Από τις σιάλες αίματος βγήκαν και οι Φαίακες, το δρεπάνι έπεσε κάτω απ' το νησί τους.

Σχερία την αναφέρει ο Όμηρος, ίσως γιατί η Δήμητρα παρακάλεσε τον Ποσειδώνα να σταματήσει (σχειν) την ίλη του ποταμού από την απέναντι ήπειρο για να μην ενωθεί το νησί μαζί της. [Σχέρος=στεριά,

ήπειρος]. Ο τύπος Κόρκυρα είναι μάλλον ιλλυρικής προέλευσης, αφού απαντά σε ποτάμια και σ'ένα νησί της Δαλματίας, τον Κόρκυρα Μέλαινα, τη σημερινή Circula.

Το σημερινό όνομα, κατά μια άποψη προέρχεται από το Κέρκορος (ονομασία ελαφριού πλοίου ή φαριού) ή από τη νύμφη Κέρκυρα, κόρη του ποταμού Ασωπού που την αγάπησε ο Ποσειδώνας και την έφερε στο νησί. Από τον γιο τους Φαίκα προέρχεται και η μυθική ονομασία του νησιού και των κατοίκων του.

Τέλος στα μεσαιωνικά χρόνια ονομάστηκε Κορυφώ, όνομα που δόθηκε τη βυζαντινή εποχή, από τη δικόρυφη ακρόπολη, το Παλαιό Φρούριο, όπου περιορίστηκε η πόλη, μετά την καταστροφή της παλαιάς από τους Γότθους τον 6^ο αιώνα. Από την ονομασία αυτή σχηματίστηκαν και τα λατινικά Corfou, Corfu κ.τ.λ.

ΤΟ ΜΥΘΙΚΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ

Η πρώτη γραπτή μαρτυρία που έχουμε για το νησί είναι στην Οδύσσεια. Ο Όμηρος μας λέει ότι οι πρώτοι κάτοικοι του νησιού ήταν οι Φαίακες που εγκαταστάθηκαν στο νησί το 12^ο αιώνα π.Χ, από την Υπερεία, με αρχηγό τον Ναυσίθοο, πατέρα του Αλκίνοου.

Στο νησί διαδραματίζεται ένα από τα ωραιότερα επεισόδια της Οδύσσειας, αυτό της συνάντησης του Οδυσσέα και της Ναυσικάς, κόρης του βασιλιά Αλκίνοου. Ο ήρωας φιλοξενείται από τον βασιλιά, ομολογεί την ταυτότητά του και τις περιπέτειες του στο δρόμο για τον γυρισμό από την Τροία. Στο τέλος οι Φαίακες, με δικό τους καράβι στέλνουν τον Οδυσσέα πίσω στην Ιθάκη.

Υπάρχει όμως και μια παράδοση που προηγείται του Τρωικού Πολέμου. Η παράδοση της Αργοναυτικής Έκστρατειάς. Οι Αργοναύτες βρίσκουν καταφύγιο στο νησί καταδιωκόμενοι από τους Κόλχες, αφού έχουν κλέψει το χρυσόμαλλο δέρας από την Κολχίδα. Ο βασιλιάς Αλκίνοος βοηθάει τον Ιάσονα να παντρευτεί την Μήδεια. Οι Κόλχες από ντροπή δεν θα ξαναγυρίσουν στην Κολχίδα, προκειμένου να αποφύγουν την οργή του βασιλιά τους.

Από τα παραπάνω φαίνεται ο λεπτός φαιακικός πολιτισμός, όπως εκφράζεται από τον τρόπο διοίκησης, τη φιλοπονία και την ειρηνικότητα των κατοίκων, την ισοτιμία της γυναίκας, την πολιτική οργάνωση με βουλή προερχόμενη από το λαό αλλά και τις υψηλές

επιδόσεις στο εμπόριο και την ναυσιπλοΐα. Οι Φαίακες ήταν λαός με εξαιρετικές επιδόσεις στη θάλασσα από την εποχή εκείνη, το μαρτυρούν οι σύνθετες λέξεις με το -ναυς, π.χ Ναυσίθοος, Ναυσικά κ.α.

Δυστυχώς δεν είναι ακόμη γνωστό που ακριβώς βρισκόταν η ομηρική πόλη Σχερία και το βασίλειο των Φαίακων, Η εποχή στην οποία αναφέρονται τα ομηρικά έπη είναι η μυκηναϊκή, ευρήματα μυκηναϊκά δεν έχουν βρεθεί μέχρι τώρα στο νησί, ώστε να αποδειχθεί η αρχαία παράδοση που ταυτίζει την Κέρκυρα με την ομηρική Σχερία.

ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΝΗΣΙΟΥ

Πρώτοι κάτοικοι του νησιού σύμφωνα με τον γεωγράφο Στράβωνα ήταν όλοι Λιβυνοί, λαός ναυτικός, ιλλυρικής καταγωγής, που κυριαρχούσε στις θάλασσες της περιοχής της Δαλματίας-Ιονίου. Σίγουρα το νησί κατοικήθηκε από την παλαιολιθική εποχή (70.000-40.000 π.Χ), όπως αποδεικνύεται από αρχαιολογικά ευρήματα, από το Σπήλαιο Τράβα Γαρδακίου στο Ν.Α μέρος του νησιού. Στο Σιδάρι βρέθηκε οικισμός της νεολιθικής εποχής (6.000-3.000 π.Χ). Εδώ η ζωή συνεχίστηκε και την εποχή του Χαλκού(3.000-1.000 π.Χ) στη διάρκεια της οποίας ιδρύθηκαν και άλλοι οικισμοί στις Β.Α ακτές, στις θέσεις Κεφάλι, Αφιάνας και Έρμονες.

Ο λαός που κατοικούσε στην προϊστορική περίοδο ανέπτυξε έναν πολιτισμό που παρουσιάζει ομοιότητες μ'εκείνον της Απουλίας της Κάτω Ιταλίας και αφετέρου με τον αντίστοιχο χρονολογικά πρωτοελλαδικό (2.900-1.900 π.Χ) και μεσοελλαδικό (1.900-1.580 π.Χ) πολιτισμό της ηπειρωτικής Ελλάδας.

-Από τους Αρχαίους Χρόνους στην Νέα Ελληνική Ιστορία.

Έγινε για πρώτη φορά αποικία των Ερετριέων και μετά, το 734 π.Χ, των Κορινθίων, που έχτισαν την πόλη Κέρκυρα. Κατά τη διάρκεια του Πελοποννησιακού πολέμου, οι κάτοικοι της έγιναν σύμμαχοι αρχικά με τους Σπαρτιάτες και το 429 π.Χ με του Αθηναίους. Το 31 π.Χ ύστερα από τη ναυμαχία στο Άκτιο, ο Δύγουστος τους εκδίκηθηκε, γιατί υποστήριζαν συμμαχικά τον Αντώνιο.

Στη συνέχεια το νησί ζούσε ήρεμα και ειρηνικά, μέχρι του 6^ο αιώνα που λεηλατήθηκε άγρια από τους Γότθους. Το 1142, κυριεύτηκε για λίγο καιρό από τον Ρουγίρο Α της Σικελίας και από το Βυζάντιο, ως το 1204. Από αυτή τη χρονολογία και μετά, έγινε τμήμα του δεσποτάτου της Ηπείρου. Ο μαμφρέδος της Σικελίας το πήρε για προίκα το 1259. Επακολούθησε η κυριαρχία των Βενετών μέχρι το 1797, που, με τη συνθήκη του Καμποφόρμιο, περιήλθε ως κτήση στους Γάλλους. Στα χρόνια των Ναπολεόντειων πολέμων, πήραν το νησί οι Ρώσοι, το 1799, ύστερα οι Γάλλοι, το 1807, και στο τέλος οι Άγγλοι, το 1810. Το 1864 ενώθηκε στην Ελλάδα μαζί με τα άλλα ιόνια νησιά.

Με την ελληνοαγγλική συνθήκη της 29 Μαρτίου 1864, η Κέρκυρα, οι Παξοί και τα άλλα νησιά, θα βρίσκονταν συνέχεια σε ουδέτερη θέση. Αυτό όμως παραβιάστηκε δυο φορές κατά τη διάρκεια του Α Παγκόσμιου Πολέμου, όταν 80.000 Σέρβοι στρατιώτες έφτασαν στο νησί, ύστερα από την υποχώρηση τους από το αυστροσερβικό μέτωπο.

Το 1923, έπειτα από το έγκλημα της Κακαβιάς, πήγαν στη Κέρκυρα και 5.000 Γάλλοι. Στις 31 Αυγούστου 28 Σεπτεμβρίου, την κυριέψε ιταλικός στόλος, βομβαρδίζοντας το παλιό κάστρο της. Στο Β Παγκόσμιο πόλεμο έπαθε φοβερές καταστροφές από βομβαρδισμούς.

Ιστορικές περιόδους τη Κέρκυρας (Χρονολογικό σχεδιάγραμμα)

- 775-750 π.Χ η πρώτη γνωστή ελληνική εγκατάσταση από Ευβοείς.
- 229 π.Χ-337 μ.Χ Ρωμαϊκή περίοδος
- 337 μ.Χ-1267 Βυζαντινοί χρόνοι
- 1207-1214 Οι Ένετοι
- 1214-1267 Το δεσποτάτο της Ηπείρου
- 1267-1386 Η κυριαρχία των Ανδριανών
- 1386-1797 Η Β' Ένετοκρατία
- 1797-1799 Δημοκρατικοί Γάλλοι
- 1799-1807 Ρωσοτουρκική κατοχή και Επτάνησος Πολιτεία
- 1807-1814 Αυτοκρατορικοί Γάλλοι
- 1814-1864 Βρετανική προστασία
- 1864 Ενσωμάτωση της Κέρκυρας στο Ελληνικό Κράτος

Η Αρχαία Πόλη

Τον 8^ο αι.π.Χ ιδρύεται η Χερσούπολη, αποικία των κορινθίων, στο κέντρο της ανατολικής ακτής. Η αρχική θέση ήταν στο λαιμό της Χερσονήσου του Κανονιού ανάμεσα στα δυο αρχαία λιμάνια, θέση που είχε δυο σημαντικά πλεονεκτήματα. Ήταν κοντύτερα στην Ηπειρωτική Ελλάδα και ένα λιμάνι εξαιρετικά προστατευμένο, στο Υλλαικό Λιμένα.

Η πόλη βαθμιαία εξαπλώθηκε νότια προς την περιοχή του Φιγαρέτο. Η πόλη εμφανίζει σαφή όρια και πολεοδομικό σύστημα από την κλασική εποχή. Το βόρειο τείχος προστατεύει την πόλη από βορρά. Μοναδικό υπόλειμμα από το τείχος αυτό είναι ο πύργος της Νερατζίχας. Πιστεύεται ότι ο πύργος αυτός προστατεύει μι από τις πύλες της πόλης. Το νότιο τείχος απομονώνει την πόλη από το άκρο της Χερσονήσου.

Η ακρόπολη βρισκόταν στο ψηλότερο σημείο της λοφοσειράς του Κανονιού, στην περιοχή της Αναλήψεως και η Αγορά στην Παλαιόπολη, απέναντι από την είσοδο των θερινών ανακτόρων του Μον Ρερος. Εδώ υπήρχαν ιερά, δημόσια λουτρά και εργαστήρια. Οι κατοικίες βρισκόνταν στη δυτική πλευρά της Χερσονήσου.

Είχε άριστο οδικό και αποχετευτικό δίκτυο, υδρευόταν από την πηγή του Καρδακίου. Το αρχαίο υδραγωγείο βρισκόταν στη Νερατζίχα. Το νεκροταφείο βρισκόταν έξω από το βόρειο τείχος, στη σημερινή Ταρίτσα. Εκεί βρίσκουμε το μνημείο του Μενοκράτους που χρονολογείται γύρω στο 600 π.Χ.

Τα ιερά ήταν κατανεμημένα σε διάφορες περιοχές. Στην Αρχαία Αγορά, στα δυο αρχαία λιμάνια, στο νότιο μέρος της αρχαίας πόλης και στην περιοχή της Ακρόπολης. Τις περισσότερες λατρείες τις έφεραν οι Κορινθιοί και οι Ευβοείς. Τα πρώτα ιερά ήταν υπαίθρια.

Στο τέλος του 7 ου αι. χτίστηκαν μεγάλοι και λαμπροί ναοί, όπως αυτοί της Ήρας και της Άρτεμις. Της Ήρας ήταν ο μεγαλύτερος και σπουδαιότερος ναός του νησιού και βρισκόταν στην Ακρόπολη. Κανένα τμήμα του όμως δεν σώζεται σήμερα. Ο ναός της Άρτεμις βρισκόταν κοντά στον Υλλαικό Λιμένα, στη Β.Α πύλη του τείχους και πολύ κοντά στο σημερινό μοναστήρι των Αγίων Θεοδώρων. Ο ναός είναι δωρικός με 11 κίονες και αποδίδεται στον θεό Απόλλωνα.

Ο ναός του Διόνυσου βρισκόταν στο νότιο μέρος της πόλης στο Φιγαρέτο. Χρονολογείται στο 500 π.Χ περίπου. Άλλοι ναοί είναι του

Πυθίου Απόλλωνα, κοντά στον ναό της Άρτεμις, όπως και το μικρό υπαίθριο ιερό του Κερκυραίου Απόλλωνα, κοντά στον ναό της Ήρας. Ευρήματα από τους παραπάνω ναούς μπορείτε να δείτε στο Αρχαιολογικό μουσείο.

- Μνημεία Παλαιοχριστιανικής και Βυζαντινής Περιόδου

Σημαντικό παλαιοχριστιανικό μνημείο της Κέρκυρας είναι η βασιλική της Παλαιόπολης, γνωστή και σαν Αγία Κέρκυρα. Βρίσκεται κοντά στην είσοδο του Μον Repos. Είναι του 5 ου αι.μ.Χ. Για το κτίσιμο της χρησιμοποιήθηκαν υλικά από κτίρια που προϋπήρχαν, χτίστηκε από τον επίσκοπο Λοβιανό, αφού πρώτα κατέστρεψε τους ειδωλολατρικούς τόπους λατρείας.

Σύμφωνα με την παράδοση, ο ναός ήταν αφιερωμένος στην Αγία Κέρκυρα, κόρη του βασιλιά Κερκυλλίνου, που προσηλυτίστηκε στο χριστιανισμό και μαρτύρησε. Στα μέσα του 6 ου αι. μετά από την καταστροφή της πόλης από τους Γότθους, οι κάτοικοι δημιουργούν το νέο κέντρο στη μικρή χερσόνησο του Παλαιού Φρουρίου. Μέσα στο φρούριο υπήρχε ο ορθόδοξος μητροπολιτικός ναός των Αποστόλων Πέτρου και Παύλου. Το 1394 χτίστηκε η λατινική εκκλησία Annunziata, η αρχαιότερη των λατινικών εκκλησιών της Κέρκυρας.

Το μόνο μνημείο που σώζεται από την βυζαντινή εποχή είναι ο ναός των Αποστόλων Ιάκωβος και Σωσιπάτρου, βρίσκεται στον Ανεμόμυλο και αφιερώθηκε στους παραπάνω αποστόλους, που πρώτοι αυτοί δίδαξαν τον χριστιανισμό στο νησί. Χρονολογείται γύρω στο 1000 μ.Χ. Στον περίβολο του ναού βρίσκεται ο τάφος της Αικατερίνης, συζύγου του τελευταίου δεσπότη του Μυστρά, Θωμά Παλαιολόγου που πέθανε το 1462.

ΜΝΗΜΕΙΑ

- **Παλαιό Φρούριο.** Δεσπόζει πάνω από την Σπικανάδα και επικοινωνεί με την πόλη με μια σιδερένια γέφυρα μήκους 60 μ. Την εποχή των Ενετών ονομαζόταν Castel Vecchio ή Castle a Mare. Σήμερα στο Φρούριο διατηρούνται τα τοίχοι της ενετοκρατίας και πρόσθετες οχυρώσεις της εποχής των Άγγλων. Ακόμα ξεχωρίζουν ο ναός του

Αγίου Γεωργίου, στα νότια πλευρά του Φρουρίου που χτίστηκε από τους Άγγλους το 1840, σε ρυθμό δωρικό και ο πύργος του μεγάλου ωρολογίου. Η θέα από το Φρούριο εξαιρετική, καθώς απολαμβάνει κανείς μια από τις ομορφότερες απόψεις της πόλης, Μπροστά από την είσοδο του Φρουρίου στέκεται ο ανδριάντας του γερμανού στρατάρχη Schlenburg, σε ένδειξη ευγνωμοσύνης για τις υπηρεσίες του στη μεγάλη και τελευταία πολιορκία των Τούρκων το 1716.

- Το νέο Φρούριο. Γνωστό ως Φρούριο του Αγίου Μάρκου, χτίστηκε από Ένετους το 1576. Στα πόδια του βρίσκεται το παλιό λιμάνι. Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι δυο ωραιότερες πύλες του και φέρουν το έμβλημα της Ταληνότητας, το φτερωτό λιοντάρι του Αγίου Μάρκου.

- Δημαρχείο. Λίγα μέτρα από το κέντρο της Σπιανάδα, βρίσκεται ένα κομψότατο κτήριο που μας θυμίζει την εποχή των Ένετών. Σήμερα είναι το δημαρχείο, ήταν άλλοτε η «Στοά των Ευγενών» (Loggia Nobili). Κτίστηκε κατά στάδια μεταξύ 1661-1693, σε ρυθμό αναγέννησης από πέτρα των Στινιών. Το 1720 μετατράπηκε σε θέατρο. Κοντά στο Δημαρχείο βρίσκονται η κατοικία του Λατίνου Αρχιεπισκόπου, οι στρατώνες Πασχαλίγου, όπου στεγαζόταν η Ακαδημία (1810-1843).

- Το Ανάκτορο των Αγίων Μιχαήλ και Γεωργίου. Έργο Άγγλων και μοναδικό μνημείο γεωργιανού ρυθμού σ' όλη τη Μεσόγειο. Αρχισε να κτιζεται το 1819. Χρησιμοποιήθηκε ως κατοικία Άγγλων αρμοστών, στέγαζε το τάγμα των Αγίων Γεωργίου και Μιχαήλ στα χρόνια 1864-1913 χρησίμευσε ως θερινή κατοικία της ελληνικής βασιλικής οικογένειας. Κτισμένο από πέτρα Μάλτας πάνω σε σχέδια του Άγγλου Whitmore.

- Ιόνιος Βουλή. Κτίσμα αγγλοκρατίας, βρίσκεται στο τέρμα της οδού Μουστοξύδη και είναι έργο του αρχιτέκτονα Χρόνη (1855). Ιστορικό κτίριο καθώς η τελευταία Ιόνιος Βουλή το 1863 ψήφισε την ένωση των Ιονίων Νήσων με την Ελλάδα.

Νομαρχία. Έργο του Χρόνη και αυτό, βρίσκεται στο πάνω μέρος της Σπιανάδας.

- Αναγνωστική Εταιρεία. Ιδρύθηκε το 1836. Διαθέτει βιβλιοθήκη ειδικευμένη στα Ιόνια νησιά καθώς και συλλογές εικόνων και πινάκων.

- Το περιστύλιο του Maitland. Κυκλικό οικοδόμημα με ιωνικούς κίονες που στήθηκε προς τιμήν του Sir Thomas Maitland, το 1816. Οι κερκυραίοι το ονομάζουν στέρνα, γιατί την εποχή εκείνη βρισκόταν η είσοδος των μεγαλύτερων υλογείων δεξαμενών της πόλης.

-Οβελίσκος του Douglas. Στήθηκε προς τιμήν του αρμόστη Douglas, στον οποίο οφείλεται η κατασκευή διαφόρων φιλανθρωπικών ιδρυμάτων.

ΕΚΚΛΗΣΙΕΣ

Ο αριθμός των εκκλησιών, τόσο στην πόλη όσο και στην ύπαιθρο είναι μεγάλος και ίσως φτάνει συνολικά τις 800. Οι περισσότερες έχουν κτιστεί το 17^ο και 18^ο αι. και ανήκουν στη δυτική αρχιτεκτονική. Το πλήθος αυτό οφείλεται εν μέρει στη σχετική θρησκευτική ελευθερία που έχουν παραχωρήσει οι Βενετοί, αλλά και το γεγονός ότι οι περισσότερες ανήκαν σε συντεχνίες επαγγελματιών ή πλούσιων οικογενειών.

Ο τύπος της εκκλησίας που επικρατεί είναι της μονόχωρης βασιλικής, συνήθως περιορισμένων χώρων και διαστάσεων. Άλλο βασικό χαρακτηριστικό τους είναι τα καμπαναριά, που κατά κανόνα χτίζονται ελεύθερα. Είναι πυργοειδείς κατασκευές πάνω σε βενετσιάνικα πρότυπα ή απλούστερες που στα ανοίγματα τους έχουν κρεμασμένες τις καμπάνες. Ήταν το κυρίαρχο στολίδι κάθε ενορίας, λόγω της ιδιαίτερης μουσικής ευαισθησίας των κατοίκων του νησιού, που ενδιαφέρονται πολύ για την ποιότητα του ήχου της καμπάνας.

Τα πρότυπα προέρχονταν από την ιταλική τέχνη της εποχής, επιρροές από την Αντιμεταρρύθμιση στη Δύση, από το ιταλικό μπαρόκ στον εσωτερικό διάκοσμο χωρίς όμως την υπερβολή του. Στη ζωγραφική παρά την ιταλική επιρροή υπάρχει έντονη παρουσία μεταβυζαντινών στοιχείων σε εικόνες και τοιχογραφίες του 17^{ου} και 18^{ου} αιώνα.

-Άγιος Σπυρίδωνας, η πιο φημισμένη της Κέρκυρας. Κτίστηκε το 1590, μονόκλιτη βασιλική, όπως και οι περισσότερες εκκλησίες. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το καμπαναριό της, με το ρολόι του που είναι σχεδόν ίδιο με αυτό του Αγίου Γεωργίου της Βενετίας. Η εικονογράφηση της οροφής τελείωσε το 1727 και είναι έργο του Π.Δοξαρά. Οι εικόνες όμως ξεθώριασαν από την υγρασία γιατί ήταν φτιαγμένες πάνω σε ύφασμα και αντικαταστάθηκαν από αντίγραφα του Ν. Ασπιώτη του 19^ο αι. Άλλοι καλλιτέχνες που εργάστηκαν ήταν ο

αρχιτέκτονας Μάουερς και οι ζωγράφοι Προσαλεύτης και Σπεράντζας.

Ο Άγιος Σπυρίδωνας θεωρείται και προστάτης του νησιού, γιορτάζεται στις 12 Δεκεμβρίου. Παλαιότερη είναι η λιτανεία του Μ. Σαββάτου και καθιερώθηκε από το 1533, όταν εκ θαύματος σώθηκε το νησί από τη σιτοδεία. Η λιτανεία της Κυριακής των Βαΐων και εκείνης της 1^{ης} Κυριακής του Νοεμβρίου τελούνται σε ανάμνηση του θαύματος από επιδημίες πανούκλας του 1629 και 1673 αντίστοιχα. Τέλος η λιτανεία της 11^{ης} Αυγούστου οφείλεται στο θαύμα που έσωσε το νησί από τους Τούρκους το 1716.

-Μητρόπολη, «η Παναγία η Σπηλιώτισσα». Είναι από τις επισημότερες της πόλης μαζί με αυτή του Αγίου Σπυρίδωνα. Πρόκειται για τρίκλιτη βασιλική κτισμένη το 1577. Σπηλιώτισσα ονομάστηκε, από την θαυματουργή εικόνα της Παναγίας. Πλήθος εικόνες την διακοσμούν, με παλαιότερη αυτή της Παναγίας της Δημασιάνας (15^{ος} αι.), του Αγίου Γεωργίου με τον δράκοντα (16^{ος} αι.) και ο μάρτυρας Γοβδελαάς, έργο του Εμμ. Τζάνε Μπουνιαλή (17^{ος} αι.). Εκεί φυλάσσεται και το λείψανο της Αγίας Θεοδώρας. Η εκκλησία γιορτάζει κάθε χρόνο στις 15 Αυγούστου και στις 11 Φεβρουαρίου στη μνήμη του οσιομάρτυρος Βλάσιου.

-Άγιος Νικόλαος των Γερόντων (16^{ος} αι.), βρίσκεται στην περιοχή του Καμπιέλου και υπήρξε ο καθεδρικός ναός των Μεγάλων Πρωτοπαπάδων.

-Παναγία η Αντιβουναιώτισσα (15^{ος} αι.) και αυτή βρίσκεται στο Καμπιέλο. Το όνομά της το πήρε από τη θέση που είναι χτισμένη πάνω από το Οβριοβούνι. Υπήρξε μια από τις πιο πλούσιες εκκλησίες.

-Παναγία Κρεμαστή ή Κεχαριτωμένη (16^{ος} αι.), κτισμένη σε ρυθμό βασιλικό, μονόκλιτη. Δυο εκδοχές υπάρχουν για την ονομασία Κρεμαστή, η μια είναι ότι στην πλατεία οι Ένετοί κρεμούσαν τους θανατοποινίτες, η άλλη και πιο πιθανή στηρίζεται στο ότι η εικόνα δεν βρισκόταν σε προσκυνητήρι αλλά ήταν κρεμαστή στον τοίχο.

-Εκκλησία Παντοκράτορα (16^{ος} αι.)

-Εκκλησία Αγίου Ιωάννου του Προδρόμου (16^{ος} αι.)

-Παναγία των Ξένων, έχει αμύθητο πλούτο σε εικόνες, λόγω στα αφιερώματα από τους Ηπειρώτες που έφεραν μαζί με τους θησαυρούς τους.

Άλλες ενδιαφέρουσες εκκλησίες είναι η Αγία Τριάδα, η Μαυδρακίνα, του Αγίου Βασιλείου της Πίνιας, του Αγίου Αντωνίου που χτίστηκε πριν το 1400.

Από τις καθολικές σώζονται σήμερα η μητρόπολη του Αγίου Ιακώβου, ο Άγιος Φραγκίσκος και η εκκλησία της Παυαγίας της Τενέδου που πήρε την ονομασία της από τους μοναχούς πρόσφυγες (καπουτσίνους από την Τένεδο) που ξέφυγαν καταδιωκόμενοι από τους Τούρκους.

Στο Μαντούκι βρίσκεται και η μονή Πλατυτέρας όπου βρίσκονται και οι τάφοι του Ι. Καποδίστρια, του ιστορικού Ανδρέα Μουστοξύδη και του ήρωα Φώτη Τζαβέλα.

ΜΟΥΣΕΙΑ

Αρχαιολογικό Μουσείο, στεγάζεται σε νεόκτιστο κτήριο στην οδό Βραΐλα. Το κυριότερο εκθέμα του είναι το δυτικό αέτωμα του ναού της Αρτεμης, το περίφημο αέτωμα της Τοργούς, σύγχρονο με τον ναό (590-580 π.Χ.) που παριστάνει στο μέσο με χαμηλό ανάγλυφο, τη Τοργώ, ανάμεσα στους γιους της Πήγασο και Χρυσάγορα.

Σύμφωνα με τον μύθο τη Τοργώ την αποκεφάλισε ο Περσέας χωρίς να την κοιτάξει για να μην απολιθωθεί, όμως πέθανε όποιος έκανε το λάθος αυτό. Από το αίμα της γεννήθηκαν τα δυο της παιδιά.

Την προσοχή ακόμα τραβά ένα άλλο αέτωμα που βρέθηκε στην περιοχή του Φιγαρέτο του Κανονιού, Πρόκειται για το αριστερό τμήμα αρχαϊκού αετώματος που χρονολογείται γύρω στο 500 π.Χ και εικονίζει σκηνή Διονυσιακού συμποσίου.

Άλλα ενδιαφέροντα εκθέματα είναι τρία ταφικά μνημεία από το νεκροταφείο της αρχαίας πόλης της Ταρίτσας, η επιτύμβια στήλη του Αρτυάδα, που εξυμνεί τον ηρωικό νεκρό που έχασε τη ζωή του σε μάχη, το κιονόκρανο του Ξεμαβάρους. Ένα από τα ωραιότερα εκθέματα του μουσείου είναι το αρχαϊκό λιοντάρι, που βρέθηκε στον τάφο του Μενεκράτους.

Στο μουσείο στεγάζονται και τα ευρήματα των ανασκαφών του Μον Repos.

-Μουσείο Ασιατικής Τέχνης

Στεγάζεται στο Ανάκτορο των Αγίων Μιχαήλ και Γεωργίου, που κτίσθηκε μεταξύ 1819-1824. Το μεγαλύτερο μέρος των εκθεμάτων του Μουσείου προέρχεται από τη συλλογή του κερκυραίου διπλωμάτη Γρ. Μάνου, που δώρισε στο Δημόσιο το 1919. Η συλλογή αυτή αποτελείται από 10.000 περίπου κομμάτια κινέζικης και ιαπωνικής τέχνης.

Με πυρήνα αυτή τη συλλογή ιδρύθηκε το 1927 το Σινοϊαπωνικό Μουσείο, που πλουτίστηκε αργότερα (1947) με τη συλλογή ενός άλλου διπλωμάτη, του Ν. Χατζηβασιλείου (450 περίπου αντικείμενα από Κορέα, Ιαπωνία, Νεπάλ, Θιβέτ κ.α). Στο μουσείο εκτίθεται και η συλλογή Χιωτάκη, που αποτελείται από 450 κομμάτια πορσελάνες Κίνας και Ιαπωνίας.

-Συλλογή Χριστιανικής Τέχνης

Η Συλλογή Χριστιανικής Τέχνης στεγάζεται επίσης στα Παλαιά Ανάκτορα, στην ίδια πτέρυγα όπου στεγάζεται και το Μουσείο Ασιατικής Τέχνης. Εκεί εκτίθονται παλαιοχριστιανικά αρχιτεκτονικά γλυπτά και κομμάτια από ψηφιδωτά δάπεδα από την εκκλησία της Παλαιόπολης, κομμάτια βυζαντινών τοιχογραφιών, που αποτοιχίστηκαν από την ερειπωμένη εκκλησία της Κάτω Κορακιάνας (11^{ου}, 13^{ου} και 18^{ου} αι.), συλλογή εικόνων του 16^{ου} και 18^{ου} αι., κ.ά.

-Μουσείο Σολωμού

Βρίσκεται στην πόλη της Κέρκυρας στο Μουράγιο και στεγάζεται στο σπίτι που έζησε ο ποιητής τα τελευταία χρόνια της ζωής του. Ιδρύθηκε το 1964 από την Εταιρεία Κερκυραϊκών Σπουδών. Περιλαμβάνει προσωπογραφίες, προτομές και προσωπικά αντικείμενα του Διονυσίου Σολωμού.

-Μουσείο Αγωνιστών Επτανησιακής Ελευθερίας

Στεγάζεται στο αναστηλωμένο κτίριο της Ιονίου Βουλής. Περιλαμβάνει προσωπογραφίες προέδρων της Βουλής και άλλων πολιτικών προσωπικοτήτων, τα κατά καιρούς ψηφίσματα της Ένωσης, πρακτικά συνόδων, έντυπα της περιόδου της αγγλικής προστασίας, εφημερίδες του καιρού εκείνου κ.α.

Το μουσείο αυτό ανοίγει μόνο την 21^η Μαΐου, την επέτειο της ένωσης των Επτανησών με την Ελλάδα. Επίσης λειτουργεί η πινακοθήκη του Δήμου με ενδιαφέροντες παλιούς χάρτες, πορτρέτα των βασιλέων της Ελλάδας και έργα από τους γνωστότερους κερκυραίους ζωγράφους και το μουσείο της Αντιβουνοιώτισσας με μια εξαιρετική συλλογή πινάκων που ανήκει στην Αναγνωστική Εταιρεία.

ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ

Οι σημαντικότερες εκδηλώσεις στην Κέρκυρα είναι οι θρησκευτικές γιορτές και τα πανηγύρια. Η μεγαλύτερη είναι του πολιούχου του νησιού του Αγίου Σπυρίδωνα. Τέσσερις φορές το χρόνο γίνεται η λιτάνευση του σκηνώματος του στους δρόμους της πόλης με συνοδεία φιλαρμονικών από όλο το νησί.

Το κερκυραϊκό καρναβάλι γιορτάζεται με ιδιαίτερο χρώμα στην πόλη και την τελευταία Κυριακή παρελαύνουν αποκριάτικα άρματα με συνοδεία τοπικών φιλαρμονικών. Ακολουθεί το κάψιμό του Καρνάβαλου.

Ένα γραφικό πασχαλινό έθιμο παίρνει χώρα το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου στην πλατεία Λίστου, όπου την ώρα της πρώτης Ανάστασης σπάνε κανάτια διαφόρων μεγεθών, από τα μπαλκόνια των γύρω σπιτιών.

Στις 21 Μαΐου γιορτάζεται η ένωση των Επτανησών με την υπόλοιπη Ελλάδα.

Το καλοκαίρι διοργανώνεται Φεστιβάλ κρίκετ με συμμετοχή αγγλικών ομάδων. Τους καλοκαιρινούς μήνες επίσης οι δυο ορχήστρες και οι τρεις φιλαρμονικές της πόλης δίνουν συναυλίες.

Το Σεπτέμβριο γίνεται το Φεστιβάλ της Κέρκυρας, το οποίο περιλαμβάνει συναυλίες, θέατρο, όπερα, μπαλέτο κ.τ.λ., με τη συμμετοχή ελληνικών και ξένων καλλιτεχνών και συγκροτημάτων.

Σε πολλά χωριά του νησιού γίνονται κατά τη διάρκεια του χρόνου αρκετά πανηγύρια σε συνάρτηση με θρησκευτικές γιορτές.

ΛΕΥΚΑΔΑ

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Ένα στενό τεχνητό κανάλι, πλάτους μόνο 25 μ. Χωρίζει Λευκάδα από την Στερεά Ελλάδα. Μια κινητή γέφυρα ενώνει τις δύο ακτές του καναλιού και μια άλλη μεγαλύτερη πάνω από τη λιμνοθάλασσα, εξυπηρετεί τη σύνδεση του νησιού με την ηπειρωτική χώρα. Έτσι δημιουργείται η εντύπωση ότι η Λευκάδα δεν είναι νησί, αλλά η προέκταση της ακαρναυικής γης, μια και δεν χρειάζεται κανείς να ταξιδέψει με πλοίο για να τη φθάσει.

Τέταρτο σε έκταση νησί από τα Επτάνησα η Λευκάδα βρίσκεται σχεδόν στο κέντρο τους. Είναι το ορεινότερο από τα νησιά του Ιονίου, με ψηλότερη κορυφή την Ελάτη. Οι πεδινές και ημιορεινές εκτάσεις καλύπτουν μόνο το 27% της συνολικής επιφάνειας του νησιού. Σχηματίζονται επίσης μικρά οροπέδια και στενές κοιλάδες ανάμεσα στα βουνά. Εκεί καλλιεργούνται ελαιόδεντρα, δημητριακά, αμπέλια, όσπρια, οπωροκηπευτικά κ.α. Αρκετοί κάτοικοι ασχολούνται με την αλιεία και την κτηνοτροφία, ενώ πηγή πλούτου για το νησί αποτελεί και ο τουρισμός.

Η ακτή είναι έντονα διαμελισμένη και παρουσιάζει μικρές κολπώσεις. Κοντά στα ανατολικά της παράλια βρίσκονται οι νησίδες Κήθρος, Θηλία, Σκορπίδι, Σπάρτη, Μαεουρή, Σκορπιός και το μεγαλύτερο νησί Μεγανήσι, οι οποίες ανήκουν διοικητικά στο νομό Λευκάδας.

Συνολική έκταση του νησιού είναι 303 τετρ.χιλ. και το μήκος των ακτών του ανέρχεται σε 117 χιλ. Έχει σχήμα μακρόστενο, μέγιστο μήκος 35 περίπου χιλ. και μέγιστο πλάτος. Εξ αιτίας των τεκτονικών ρηγμάτων που χαρακτηρίζουν το θαλάσσιο χώρο του Ιονίου πελάγους, η Λευκάδα, όπως και το άλλα Επτάνησα, έχει αρκετές φορές πληγεί από τον Εγκέλαδο.

Η λιμνοθάλασσα που βρίσκεται δίπλα στην πόλη της Λευκάδας αποτελεί σημαντικότατο υδροβιότοπο με πλούσια χλωρίδα και πανίδα. Απαρτίζεται από υδροχαρή φυτά, ενδημικά και αποδημητικά πουλιά.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Το όνομα του νησιού- Λευκάς- προέρχεται από το επίθετο λευκός και συσχετίζεται με τους λευκούς βράχους του ακρωτηρίου Λευκάτα, του σημερινού Δουκάτου. Ο Όμηρος ονομάζει το νησί Ακτή Ηπειροιο γιατί εκείνη την εποχή αποτελούσε τμήμα της ηπειρωτικής ακτής. Παρακάτω θα δούμε ένα χρονοδιάγραμμα για την ιστορία του νησιού.

- 6^{ος} αι. π.Χ. Ίδρυση από τους Κορίνθιους.
- 480 π.Χ. Παίρνουν μέρος στην ναυμαχία της Σαλαμίνας.
- 431-404 π.Χ. Παίρνουν μέρος στον Πελοποννησιακό πόλεμο με τους Κορίνθιους
- 338 π.Χ. Υποτάσσονται στο μακεδονικό κράτος του Φιλίππου.
- 312 π.Χ. Αποκτά την αυτονομία της.
- 3^{ος} αι. π.Χ. «Κοινό Ακαρνών» με λεδρα την Λευκάδα.
- 200 π.Χ. Συμμαχία με τους Μακεδόνες απέναντι στους Ρωμαίους.
(Μετά την ναυμαχία του Ακτίου το 31 π.Χ. το νησί ερημώνει γιατί μαστιίζεται από θεομηνίες και δεν έχουμε πληροφορίες για την τύχη του νησιού.)
- 1204-1293 μ.Χ. Τμήμα του Δεσποτάτου της Ηπείρου.
- 1294-1331 μ.Χ. Προίκα από τον Νικηφόρο Α στον Ιωάννη Ορσίνι.
- 1331 μ.Χ. Βαλτέρος Βρυένιο.
- 1355-1362 Γρατσανός Τζώρτζης.
- 1362-1477 Οικογένεια Τόκων της Φλωρεντίας.
- 1477 Την κατάκτησαν οι Τούρκοι.
- 1500-1684 Την ανέκτησαν οι Ενετοί.
- 1674-1797 Διοικητής ο Φραντζέσκο Μοροζίνι.
- 1797 Συνθήκη Καμπιοφόρμιο, στους Γάλλους δημοκρατικούς του Ναπολέοντα
- 1798-1807 Διοίκηση του Σουλτάνου.
- 1807-1810 Ανάκτηση των Γάλλων με τη Συνθήκη του Τιλσίτ της Ρωσίας.
- 1810-1864 Αγγλοκρατία
- 1864 Ένωση των Επτανήσων με την υπόλοιπη Ελλάδα.

ΟΙ ΤΕΧΝΕΣ ΚΑΙ ΤΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ

Σημαντική υπήρξε η συμβολή της Λευκάδας στα ελληνικά γράμματα και τις τέχνες. Σπουδαίοι καλλιτέχνες, επιστήμονες, λογοτέχνες, λόγιοι κ.α. κατάγονται από το νησί και πολλοί από αυτούς έζησαν και δημιούργησαν εδώ.

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Η Λευκάδα βρίσκεται τόσο κοντά στην ηπειρωτική Ελλάδα και οι επιρροές αλληλοσυγκρούονται. Λόγω των σεισμών επέβαλλαν και την αντισεισμική δόμηση, σύμφωνα με την οποία τα σπίτια είναι χτισμένα το ένα δίπλα στο άλλο. Τα αρχοντόσπιτα έχουν περίτεχνη εσωτερική διακόσμηση. Όλα έχουν κεραμοσκεπή. Χαρακτηριστικές ήταν οι στοές και τα καντούνια- δαίδαλώδη σοκάκια- γραφικό στοιχείο των επτανησιακών πόλεων.

Οι εκκλησίες και τα μοναστήρια του νησιού είναι πολλά, χτισμένα σε διάφορους ρυθμούς, με αρκετά ηπειρωτικά στοιχεία, γιατί οι τεχνίτες ήταν συνήθως Ηπειρώτες. Σε αρκετές εκκλησίες, στους εξωτερικούς τοίχους στολίζουν πιάτα και πορσελάνες.

ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ

Στη Λευκάδα τον 17^ο και 18^ο αι. άνθιζε η ζωγραφική με τη μορφή της αγιογραφίας. Πίνακες με κοσμικά θέματα περιορίζονται μόνο σε προσωπογραφίες, κυρίως τα πορτραίτα των πλουσίων της Πόλης.

Γνωστότεροι από τους αγιογράφους της νήσου ήταν

- Ιωάννης Ρούσος (1779-1851)
- Στυλιανός Δεβάρης(1745-1813)
- Σπυρίδων Βεντούρας(1761-1835)
- Σπυρίδων Γάζης(1838-1920)
- Βασίλειος Σιδέρης(1856-1907)

ΞΥΛΟΓΛΥΠΤΙΚΗ

Όπως και η ζωγραφική έτσι και η ξυλογλυπτική είναι άμεσα συνδεδεμένη με το χώρο της εκκλησίας. Κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας έζησαν και εργάστηκαν στο νησί αρκετοί ανώνυμοι ξυλογλύπτες, οι ονομαζόμενοι ταγιαδόροι, που δημιούργησαν παράδοση στη μορφή αυτής της τέχνης, αφήνοντας πίσω τους υπέροχα λειτουργήματα.

Η τέχνη παραδίδεται από τον πατέρα στον γιο με θρησκευτική ευλάβεια και οι περισσότερες εκκλησίες του νησιού, σε χωριά και πόλη, στολίζονται με λεπτοδουλεμένα τέμπλα, άμβωνες, θρόνους που έχουν σκαλίσει τα έμπειρα χέρια τους.

ΠΟΙΗΣΗ

Η Λευκάδα έχει επιδείξει δυο από τους σημαντικότερους νεοέλληνες ποιητές.

- **Αριστοτέλης Βαλαωρίτης** (1824-1879). Γεννήθηκε στο νησί από Ηπειρώτη πατέρα. Σπούδασε νομικά στη Γαλλία και Ιταλία, αλλά ποτέ δεν άσκησε την δικηγορία. Διακρίνεται για τον φλογερό του πατριωτισμό, που εκφράζεται με ζωντάνια στα ποιήματά του.

Όλα του τα έργα είναι εμπνευσμένα από τους σκληρούς αγώνες των Ελλήνων. Έζησε και δημιούργησε στο καταπράσινο νησάκι Μαδουρή. Μερικά από τα πιο δημοφιλή έργα του είναι η συλλογή «Στιχουργήματα», «Μνημόσυνα», «Κυρά Φροσύνη», «Αθανάσιος Διάκος» και ο «Φωτεινός».

- **Άγγελος Σικελιανός** (1884-1951). Υπήρξε ένας από τους διαπρεπέστερους εκπροσώπους του νεοελληνικού λυρισμού. Συνδύαζε φιλοσοφικό νου και μεγάλη πίστη για την αποστολή του ποιητή. Σπούδασε νομική στην Αθήνα και συγχρόνως συμμετείχε σε πρωτοποριακή θεατρική κίνηση και δημοσίευσε τα πρώτα του ποιήματα σε φιλολογικά περιοδικά.

Μαζί με τη γυναίκα του αναβίωσαν τις Ξελαφικές Γιορτές, κάτι που θεωρήθηκε παγκόσμιο πνευματικό γεγονός. Είναι εμπνευστής της Ξελαφικής Ιδέας, στην οποία διέθεσε τους πόρους του και τις πνευματικές του δυνάμεις. Έργα του είναι ο «Αλαφροϊσκιος», «Αέση», «Προσευχή στα Γιάννενα», «Πάσχα Ελλήνων» κ.α.

ΘΕΑΤΡΟ

Γύρω στο 1850 άρχισαν να καλούν στο νησί ιταλικούς θιάσους. Την εποχή αυτή περίπου έγινε το πρώτο θέατρο και ιδρύθηκε η Φιλοδραματική Εταιρεία, που είχε σαν στόχο την προώθηση της θεατρικής δημιουργίας γενικά.

ΛΑΪΚΟΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Οι Λευκαδίτες σέβονται την παράδοση του τόπου τους και διατηρούν με στοργή και αφοσίωση τα ήθη και έθιμά τους. Έθιμα που ξαναζωντανεύουν με την πρώτη ευκαιρία, στα πανηγύρια, τους γάμους, το λευκαδίτικο καρναβάλι. Λειτουργούν σωματεία με μουσικά και χορευτικά τμήματα, όπου οι νέοι μαθαίνουν και παλιοί δεν ξεχνούν.

ΜΟΥΣΙΚΗ-ΤΡΑΓΟΥΔΙ-ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΙ ΧΟΡΟΙ

Στα τραγούδια και τη μουσική της Λευκάδας υπάρχει ιταλική, ηπειρωτική και στερεοελλαδίτικη επίδραση. Το ίδιο συμβαίνει και με τους λαϊκούς χορούς.

ΤΟΠΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η τοπική φορεσιά τόσο η γυναικεία όσο και η αντρική. Λεπτοδουλεμένα κεντήματα, φίνες δαντέλες, αέρινες μαντίλες για τις γυναίκες. Οι άντρες φορούσαν ένα είδος παντελονιού, στενό προς τα κάτω, που πιανόταν στις γάμπες, ζωνάρι, κεντημένο πουκάμισο και υιλέκο.

Η ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΖΩΗ ΣΤΟ ΝΗΣΙ

Η Λευκάδα είναι το λιγότερο ανεπτυγμένο τουριστικά νησί σε σχέση με τα άλλα νησιά του Ιονίου. Γι' αυτό και έχει διατηρήσει τον παραδοσιακό του χαρακτήρα και την ταυτότητα του. Οι κάτοικοι στα ηπειρωτικά ασχολούνται με την γεωργία και την κτηνοτροφία. Στα παραλιακά χωριά οι κάτοικοι ασχολούνται κυρίως με την αλιεία και τους καλοκαιρινούς μήνες με τον τουρισμό.

ΤΟΠΙΚΕΣ ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΝΗΓΥΡΙΑ

Απόκριες, διοργανώνονται χοροί μεταμφιεσμένων. Την τελευταία Κυριακή γίνεται παρέλαση στην πλατεία με το γαϊτανάκι, το οποίο καίνε στο τέλος της γιορτής.

Πάσχα, γιορτάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο. Το Μεγάλο Σάββατο γίνεται λιτανεία με συνοδεία της Φιλαρμονικής και οι γυναίκες πετάνε πήλινα κανάτια από τα παράθυρα.

23 Απριλίου, το πανηγύρι του Αϊ Γιώργη στα Σύβοτα.

20 Ιουλίου, ο Σύλλογος « Οδυσσεάς » διοργανώνει τα Βαλαωρίτεια.

11 Αυγούστου, στο χωριό Καρυά γίνεται η αναπαράσταση του Λευκαδίτικου Γάμου.

ΠΑΞΟΙ

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΟ ΚΑΙ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Είναι το πιο μικρό από τα Επτάνησα, με έκταση 25τ.χλμ. και μήκος 46 χλμ. Βρίσκεται στα δυτικά των ακτών της Ηπείρου, απέναντι από την Πάργα, και νότια της Κέρκυρας. Σ' αυτό το μικροσκοπικό νησί έχει συσσωρευθεί άφθονη φυσική ομορφιά, γαλήνιοι κολπίσκοι με κρυστάλλινη θάλασσα, χρυσές αμμουδιές, επιβλητικοί βράχοι, καταπράσινοι λόφοι, θαλασσινές σπηλιές, έρημα ακρογιάλια, μαγευτικά ηλιοβασιλέματα.

Η ιστορία των Παξών είναι στενά δεμένη με αυτήν της Κέρκυρας. Η μυθολογία μάλιστα θέλει τα δυο νησιά ενωμένα, μέχρις ότου τα χώρισε με την τριαντά του ο Ποσειδώνας. Ο αρχαιότερος οικισμός του νησιού είναι ο Οξιός με ερείπια παλαιοχριστιανικών εκκλησιών.

ΑΝΤΙΠΛΑΞΟΙ

Βρίσκεται νότια των Παξών, 3 ναυτικά μίλια από το Γάιο, και κατοικείται μόνο τα καλοκαίρια. Έχει υπέροχες παραλίες, ολοκάθαρη θάλασσα, αρκετά αμπέλια και κηπευτικά. Συνδέεται με το Γάιο με καΐκια και ταχύπλοα. Άλλα ερημονήσια γύρω από τους Παξούς είναι το Μουγουνήσι, το Καλτσονήσι, το Εξώλιθαρο και το Δασκαλιό.

ΚΥΘΗΡΑ

Νησί του Ιονίου Πελάγους, το οποίο μαζί με τα Αντικύθηρα αποτελεί τα νοτιότερα Ιόνια νησιά. Βρίσκεται στο σημείο όπου συναντιούνται το Ιόνιο Πέλαγος, το Μυρτώο και το Κρητικό. Αποτελούν προέκταση της Ν.Α Πελοποννήσου, στην οποία ανήκουν γεωγραφικά και γεωλογικά. Πρωτεύουσα του νησιού και της επαρχίας είναι η ομώνυμη κωμόπολη (κοινώς Χώρα). Η επαρχία Κυθήρων ανήκε ως το 1964 στο νομό Αττικής και από τότε υπάγεται στο νομό Πειραιά.

ΙΘΑΚΗ

« Σαν βρεις στο πηγαϊμό για την Ιθάκη να εύχεσαι να'ναι μακρὸς ο δρόμος, γεμάτος περιπέτειες, γεμάτος γνώσεις. Τους Λαιστρυγόνες και τους Κύκλωπας, τον θυμωμένο Ποσειδώνα μη φοβάσαι, τέτοια στο δρόμο σου ποτέ σου δεν θα βρεις, αν μεν' η σκέψις σου υψηλή, αν εκλεκτή συγκίνησης το πνεύμα και το σώμα σου αγγίζει. Τους Λαιστρυγόνες και τους Κύκλωπας, τον άγριον Ποσειδώνα δεν θα συναυτήσεις αν δεν τους κουβαλεις μες την ψυχή σου δεν τους στήνει εμπρός σου».

Κ.Π.Καβάφης.

ΙΣΤΟΡΙΑ

Η Ιθάκη είναι γνωστή σ'όλο τον κόσμο σαν το νησί του Οδυσσέα, του ήρωα του Ομήρου, που αφού τελείωσε ο Τρωικός Πόλεμος μετά από 10 χρόνια, τον πήρε άλλα 10 χρόνια για να επιστρέψει στο νησί του, στην γυναίκα του και το παιδί του. Έτσι η Ιθάκη έγινε ένα σύμβολο, της περιπέτειας και της νοσταλγίας. Το σύμβολο της καρτερικότητας και της συζυγικής πίστης.

Υπάρχουν αρχαιολογικά ευρήματα που πιστοποιούν ότι το νησί κατοικήθηκε για πρώτη φορά στο τέλος της τρίτης χιλιετίας. Το ενδιαφέρον των αρχαιολόγων συγκεντρώνεται στην εποχή που έζησε ο βασιλιάς Οδυσσέας. Μιας και υπάρχουν αποδεικτικά στοιχεία ύπαρξης των άλλων μεγάλων βασιλιάδων που πήραν μέρος στον Τρωικό πόλεμο. Δυστυχώς αναζητάνε ακόμα την αρχαία Ιθάκη.

Από ανασκαφές που έγιναν από τον Σλήμαν είναι πολύ λίγα τα αρχαιολογικά ευρήματα, μερικοί ειδικοί μάλιστα αμφισβητούν την ύπαρξη της αρχαίας Ιθάκης στο συγκεκριμένο νησί. Τον 10^ο αι. π.Χ αρχίζει περίοδο ακμής για το νησί, όταν η Κορινθός επεκτείνεται στο Ιόνιο πέλαγος, χρησιμοποιώντας το για εμπορικό σταθμό.

Στην αρχαϊκή, την κλασσική και μετά την ελληνοιστική περίοδο παρατηρείται μεγάλη δραστηριότητα. Χτίζονται δυο ακροπόλεις, αναπτύσσεται η αγγειοπλαστική και συνεχίζεται η επικοινωνία με την υπόλοιπη Ελλάδα και την Ανατολή.

Το 1499 μ.Χ. αρχίζει η Ενετική περίοδος, αλλά αμέσως μετά το νησί καταστρέφεται από πειρατές και ερημώνεται. Οι πειρατές το χρησιμοποιούν περίπου για έναν αιώνα σαν βάση για τις εξορμήσεις τους. Το έδαφος του νησιού όμως είναι φτωχό, γι' αυτό πολλοί κάτοικοι στρέφονται στη θάλασσα. Το νησί αποκτά έτσι ναυτική παράδοση.

Το 1797 καταλαμβάνεται από τους Γάλλους του Ναπολέοντα και λίγο αργότερα από τους Άγγλους. Το 1864 η Ιθάκη ενώνεται με την Ελλάδα.

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Η Ιθάκη είναι το μικρότερο νησί του Ιονίου με έκταση 96 τ.χλμ. και μήκος ακτών 101 τ.χλμ. Βρίσκεται Β.Α της Κεφαλονιάς. Είναι ορεινό νησί με αρκετό πράσινο και όμορφους βαθείς κόλπους. Ένας από αυτούς είναι και ο κόλπος του Μόλου, κάπου στη μέση του νησιού.

Στο νότιο κομμάτι δεσπόζει το βουνό Μερόβουλο, 552μ. Με βράχια αλλά και πράσινο, ενώ στο βόρειο ο Νηρίτος, 806 μ. γεμάτος κουμαριές, με το μοναστήρι των Καθαρών λίγο πιο κάτω απ' την κορυφή του.

Στο μυχό του κόλπου του Μόλου, είναι το Βαθύ, η πρωτεύουσα του νησιού, που συγκεντρώνει το μεγαλύτερο μέρος από τους 3600 κατοίκους του νησιού. Οι κάτοικοι ασχολούνται κυρίως με τη γεωργία, την κτηνοτροφία και την αλιεία. Το καλοκαίρι στις ασχολίες τους προστίθεται και ο τουρισμός.

Το νησί έχει ναυτική παράδοση. Τα κυριότερα προϊόντα του είναι το λάδι και το κρασί. Η ποιότητα του κρασιού μάλιστα φημίζεται, αλλά η ποσότητα δυστυχώς χρόνο με το χρόνο ελαττώνεται.

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

ΓΕΝΙΚΑ

Η Κεφαλονιά είναι το νησί των αντιθέσεων. Έχει ακρογιάλια, ήρεμα κι απάνεμα, είναι καταπράσινη, αλλά έχει ακτές που πέφτουν απότομα στη θάλασσα φέρνοντας ίλιγγο και βουνοπλαγιές βαθύσκοιτες και μαύρες από τα δασωμένα έλατά της.

Το νησί είναι κατ'εξοχήν ορεινό και τα πετρώματά του είναι κυρίως ασβεστολιθικά. Αυτό το γεγονός είναι συνυφασμένο με την παρουσία καυστικών φαινομένων (διαβρώσεις ασβεστόλιθων που σχηματίζουν σπήλαια, βάραθρα κ. α) σ'όλο το νησί.

Τα φαινόμενα αυτά έχουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον κυρίως για την περιεργή συμπεριφορά του νερού. Πρέπει να σημειώσουμε ότι γεωλογικά φαινόμενα έχουμε μόνο στην Κεφαλονιά απ' όλα τα νησιά του Ιονίου.

Γεωργικά το νησί χωρίζεται σε δυο ευδιάκριτα τμήματα, το ανατολικό που είναι το κύριο και το πολύ μικρότερο δυτικό, που αποτελεί την χερσόνησο της Παλικής. Αυτά τα δύο τμήματα διακρίνονται γιατί το ανατολικό είναι έντονα ορεινό και το δυτικό είναι κυρίως λοφώδες. Το έντονο ανάγλυφο των ακτών οφείλεται στα πολλά τεκτονικά ρήγματα που φιλοξενούν από παλιά εστίες σεισμών.

Το κλίμα είναι γενικά εύκρατο, με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του θαλάσσιου μεσογειακού τύπου, δηλαδή με ξηρό καλοκαίρι και με βροχερό και ήπιο χειμώνα.

ΓΕΩΛΟΓΙΚΑ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ

Το νησί παρουσιάζει μερικά ασυνήθιστα, κυρίως γεωλογικά, φαινόμενα, που κατά καιρούς έχουν ασχοληθεί πολύ μελετητές και επιστήμονες. Αλλά ως τώρα δεν έχουν διευκρινισθεί πολλά από αυτά.

Η λίμνη Άβυθος ή Άκωλη βρίσκεται στην περιοχή Πύργι, σε απόσταση περίπου 50 χλμ. από το Αργοστόλι. Πολύ παλιά υπήρχε παράδοση ότι δεν είχε βυθό. Σήμερα το βάθος της είναι γνωστό.

Η Κουνόπετρα είναι ένας μεγάλος βράχος στην Παλική, που εξέχει από τη θάλασσα. Κάποτε ήταν παγκόσμιο, μοναδικό, γεωλογικό

φαινόμενο, χάρη σε μια αδιάκοπη ρυθμική της κίνηση. Με τους ισχυρούς σεισμούς του 1953, η κίνηση της Κουνόπετρα σταμάτησε, γιατί, με την μετατόπιση τμημάτων του βυθού, σταθεροποιήθηκε η βάση της.

Βορινά από το Αργοστόλι, στην είσοδο του ωραίου φυσικού λιμανιού του, το νερό της θάλασσας χύνεται σε μεγάλες ρωγμές κοντά στην ακτή, αυτές είναι οι ονομαστές Καταβόθρες. Ήρθαν γίνει πολλές προσπάθειες για την εξήγησή τους, με χρήση λαδιού και άλλων χρωστικών ουσιών. Το 1963 έγινε μια συστηματικότερη έρευνα από αυστριακούς γεωλόγους. Ήρθαν στις καταβόθρες μεγάλη ποσότητα χρωστικής ουσίας και μετά από 15 ημέρες την εντόπισαν στα παράλια του κόλπου της Σάμης.

Ένα άλλο περίεργο φαινόμενο είναι τα φίδια το Μαρκόπουλου. Τα φίδια αυτά είναι μικρά και ακίνδυνα. Εμφανίζονται γύρω στη μέση του Αυγούστου, Με τον εορτασμό στις 15 Αυγούστου τα φιδάκια εξαφανίζονται.

Σε μια άλλη εκκλησία, στο χωριό Δεμουτσάντατα, ένας κρίνος, που όλο το χρόνο είναι ξερός, αυθίζει τη μέρα του πανηγυριού (23 Αυγούστου), μπροστά στο εικόνισμα της Παναγίας.

Δύο άλλα περίεργα φαινόμενα, είναι το πρώτο στο βουνό Αγία Άννατη, οι γίδες και οι λαγοί έχουν χρυσά και ελάργυρα δόντια. Αυτό οφείλεται στα συστατικά του χώματος της περιοχής, εμπεριέχουν ουσίες, που δίνουν στα δόντια των ζώων αυτό το χρώμα.

Το δεύτερο περίεργο φαινόμενο, γνωστό από την αρχαιότητα, είναι ότι οι γίδες του νησιού μπορούν να μείνουν χωρίς νερό για έξι μήνες. Καλύπτουν τις ανάγκες του οργανισμού τους εισπνέοντας υγρή αύρα. Το βεβαιώνουν μέχρι και σήμερα βοσκοί του τόπου.

ΜΥΘΟΛΟΓΙΑ

Με την ονομασία του νησιού είναι συνδεδεμένος ένας πανάρχαιος μύθος. Μιλάει για τον Κέφαλο που δεν ανταποκρίθηκε στον έρωτα της θεάς Ιούς. Εκείνη για να τον εκδικηθεί, του δημιούργησε υποψίες για την πίστη της γυναίκας του Πρόκριδας.

Παρουσιάστηκε μπροστά στη γυναίκα του μεταμορφωμένος, με τη βοήθεια της θεάς, με πλούσια δώρα και την έκανε ερωμένη του. Όταν της αποκάλυψε ποιος ήταν η Πρόκριδα έφυγε με θρήνους.

Κατέφυγε στην Κρήτη όπου την ερωτεύτηκε ο βασιλιάς Μίνωας. Για να την κάνει ερωμένη του της χάρισε έναν γρήγορο σκύλο και ένα κοντάρι που δεν αποχούσε ποτέ. Όμως αυτή φοβήθηκε τη εκδίκηση της γυναίκας του και γύρισε στην Αθήνα.

Η Άρτεμις τη βοήθησε να ξανακερδίσει την αγάπη και την εμπιστοσύνη του Κέφαλου. Όταν έμαθε για την περιπέτεια του άντρα της με την Ηώ, γεμάτη ζήλια, άρχισε να τον παρακολουθεί. Σε κάποιο κυνήγι του, είχε κρυφτεί στα κλαδιά ενός θάμνου, βλέποντας τα κλαδιά να κινούνται, νόμιζε πως ήταν θήραμα. Έριξε ένα βέλος και σκότωσε τη γυναίκα του. Απαρηγόρητος κατέφυγε μακριά από την Αττική. Βοηθώντας τον Αμφιτρύωνα εναντίων των Τηλεβόων και των Ταφίων, κέρδισε τη συμπάθεια και την ευγνωμοσύνη του. Και ως ανταμοιβή του παραχώρησε το νησί, που πήρε απ' αυτόν και την ονομασία.

ΑΡΧΑΙΟΕΛΛΗΝΙΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

Στα ιστορικά χρόνια της αρχαιότητας το νησί ήταν χωρισμένο σε 4 περιοχές, με ισάριθμες πόλεις, που αποτελούσαν την «Κεφαλληνιακή τετράπολη». Τη Σάμη, τους Πρόννους, την Κράνη και την Πάλη. Η σημαντικότερη ήταν η Σάμη που εξουσίαζε τις άλλες τρεις. Οι κάτοικοι του νησιού λάτρευαν τους θεούς του Ολύμπου, κυρίως όμως το Δία, τη Δήμητρα τον Απόλλωνα και τον Ποσειδώνα. Είχαν χτίσει και ναούς, όπου πρόσφεραν θυσίες και πραγματοποιούσαν τις τελετουργίες τους. Κοντά στην ψηλότερη κορυφή του Αίνου υπήρχε το πανάρχαιο και πολύ φημισμένο ιερό του Αινησίου Δία. Υπολείμματά του διατηρούνται ως και σήμερα.

Στους πολέμους εναντίον των Περσών οι Κεφαλλονίτες βρέθηκαν συμπαραστάτες στο πλευρό των άλλων Ελλήνων. Στα χρόνια του Πελοποννησιακού Πολέμου οι πολιτείες του νησιού ακολούθησαν και ενίσχυσαν και τις δύο παρατάξεις. Γεγονός είναι ότι η χωριστή πολιτική των τεσσάρων πόλεων του νησιού ζημίωσε αρκετά την γενική ηρεμία και ευημερία του νησιού.

Όταν ο Φίλιππος ο 5^{ος} της Μακεδονίας πολιόρκησε την Πάλη, απειλώντας την κατάληψη και υποταγή ολόκληρης της Κεφαλονιάς, και οι τέσσερις πόλεις προσχώρησαν στην Ανατολική Συμπολιτεία,

αλλά μόνο η Πάλη αγωνίστηκε εναντίων των στρατευμάτων του Φιλίππου.

Λίγο μετά την κατάκτηση της Ελλάδας από τους Ρωμαίους το 187, οι νέοι κατακτητές έφτασαν στο νησί. Από τις 4 πόλεις, η Σάμη αποφάσισε να αντισταθεί ηρωικά. Αναγκάστηκε, να υποταχτεί μετά από τετράμηνη πολιορκία και να υποστεί βίαιη καταστροφή και εξανδραποδισμό των κατοίκων της.

ΡΩΜΑΪΚΑ ΧΡΟΝΙΑ

Η κακή διοίκηση και η απληστία των κατακτητών από τη μια και οι ληστρικές επιδρομές των πειρατών από την άλλη, δημιούργησαν φρικτές συνθήκες διαβίωσης στο νησί κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους.

Στις αρχές του 2^{ου} χριστιανικού αιώνα, ο γνωστός αθηναϊολάτρης αυτοκράτορας Πόπλιος Αίλιος Ανδριανός χάρισε ολόκληρη την Κεφαλονιά στην Αθήνα. Λίγο αργότερα σημειώθηκε στο νησί μια πρόσκαιρη άνθηση.

ΒΥΖΑΝΤΙΝΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ (330-1185)

Στα βυζαντινά χρόνια το νησί γνώρισε ολόκληρη σειρά δυσάρεστων περιπετειών, άλλοτε από τη συνέχιση της κακής διοίκησης και άλλοτε από τις άγριες επιθέσεις των πειρατών. Το 10^ο αι., ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος Πορφυρογέννητος έγραψε την πραγματεία «Περί θεμάτων», στην οποία αναφέρει όλες τις μεγάλες διοικητικές διαιρέσεις του βυζαντινού Κράτους. Εκεί αναφέρεται και «Θέμα Κεφαλληνίας», που περιελάμβανε τα Ιόνια νησιά.

ΦΡΑΓΚΟΚΡΑΤΙΑ (1185-1194)

Το 1082 αποβιβάστηκαν στην Κεφαλονιά οι άντρες του Νορμανδού τυχονιδάκτη Ροβέρδου Γισκάρδου. Οι κάτοικοι αντέδρασαν και δημιούργησαν επαναστατικές ομάδες και συγκρούστηκαν μαζί τους. Ο Γισκάρδος πέθανε στο παροπλισμένο πλοίο του έξω από τον Αθέρα, κοντά στο λιμάνι, σε παραφθορά, ονομάστηκε από τότε Φισκάρδο.

Ένας άλλος ναρμανδός άρχοντας, ο Βοημόνδος, γυρνώντας από μια σταυροφορία, θέλησε να εκδικηθεί για τον θάνατο του Γισκάρδου, πολιορκήσε άγρια τα Επτάνησα. Το 1147, πάλι Νορμανδοί κατέλαβαν το νησί. Ο βυζαντινός Αυτοκράτορας Μανουήλ, κατάφερε με την βοήθεια των Ενετών, να υπογράψει συνθήκη ειρήνης με τον ηγεμόνα των Νορμανδών Ρόγηρο τον 1^ο.

ΕΝΕΤΟΚΡΑΤΙΑ (1194-1797)

Το 1185 ο Γουλιέλμος ο Β' προσάρτησε την Κεφαλονιά και τη Ζάκυνθο στο νορμανδικό στέμμα, με πρώτο ηγεμόνα τον ναύαρχο Μαργαριτάνη από το Μπρίντζι. Τον διαδέχτηκε το 1194 ο Ματθαίος Ορσίνι. Όταν οι Φράγκοι κατέλαβαν την Κωνσταντινούπολη (1204), κατά τη μοιρασιά των περιοχών του Βυζαντίου η Κεφαλονιά έπεσε στο μερίδιο της Βενετίας και βρέθηκε στα χέρια του φημισμένου πειρατή, του Μάιου Ορσίνι. Έκανε το νησί ορμητήριό του και επιδιόταν συστηματικά σε πειρατικές επιδρομές με διάφορες προφάσεις

Την εποχή εκείνη το Βατικανό είχε ισχυροποιηθεί σε πολύ μεγάλο βαθμό στις πολιτικοστρατιωτικές συγκρούσεις όλης της Ευρώπης. Το 1209 ο Μάιος έκρινε ότι τον εξυπηρετούσε η σύνδεση με τους Βενετούς, πράγμα που έφερε την αντίδραση του Βατικανού. Για να τους καθησυχάσει τους έταξε ετήσια εισφορά. Όλα αυτά γίνονταν εν αγνοία του αυτοκράτορα και διέταξε να κατασχεθούν τα κτήματα του Μάιου στην περιοχή της Απουλίας. Πάλι όμως ο πάπας έσπευσε να προστατεύσει το «φίλο του» και από το 1216, ο Μάιος υποσχέθηκε να καταβάλει ετήσια εισφορά 50 χρυσά νομίσματα.

Με έξυπνα μελετημένους γάμους, ο Μάιος Ορσίνι κατάφερε να σιγουρέψει για τον εαυτό του και τα παιδιά του την υλοστήριξη και των ηγεμόνων της Ηπείρου και Θεσσαλονίκης.

Τα περισσότερα τοπωνύμια είναι ελληνικά, λίγα φράγκικα και ελάχιστα προέρχονται από άλλες γλώσσες. Είναι χαρακτηριστικές οι καταλήξεις στα χώριά σε -άτα και -άδες, που ιδρύθηκαν κυρίως από Φράγκους αποίκους, όπως τα Φερεντινάτα (από Φλωρεντινούς στην Πύλαρο), τα Καρουσάτα (από τους Καρούσους της Νάπολης), τα Μπεκατορατάτα (από τους Μπεκατόρους του Μιλάνου) κ.α.

Διάδοχοι του 2^{ου} υιού του Μάιου ήταν οι Θωμάς Νικόλαος στον αδερφό του Ιωάννη τον 2^ο, ο οποίος τον δολοφόνησε, έγινε ορθόδοξος

και σφετερίστηκε τον θρόνο της Ηλείου. Ούτε αυτός υστέρησε σε θηριωδία. Όλοι όσοι διαδέχτηκαν την ηγεμονία στράφηκαν σε γάμους συμφέροντος, δολοφονίες και δολοπλοκίες. Το 1357 ανέλαβαν την ηγεμονία η οικογένεια των Ντε Τόκκι από την Φλωρεντία.

Πέντε Ζούκες της Λευκάδας, κόμητες Κεφαλληνίας και αυθέντες της Βόνιτσας από την δυναστεία των Ντε Τόκκι ηγεμόνευαν στα νησιά και κυβέρνησαν και άλλες περιοχές της Στερεάς Ελλάδας και της Πελοποννήσου. Ο Λεονάρδος Α' φάνηκε φιλικός προς τον λαό και προσπάθησε να οργανώσει προϋποθέσεις για αναδημιουργία της κλονισμένης ζωής της Κεφαλονιάς και γενικά των Επτανήσων. Αλλά η προσπάθεια του ανακόπηκε από την πολιτική του διαδόχου του Καρόλου Α'. Αυτός αποδείχθηκε αντιλαϊκός, φιλοπόλεμος, βίαιος και άπληστος. Το μόνο μέτρο που πήρε και ανακούφισε λίγο τους Κεφαλλονίτες από την ηγεμονία του ήταν η απαλλαγή τους από την επικυριαρχία των ηγεμόνων της Αχαΐας και από τις αντίστοιχες εισφορές. Λίγο πριν το θάνατό του τον διαδέχτηκε ο αδερφός του Λεονάρδος Β' και για ένα διάστημα ο λαός απαλλάχτηκε από τις αυθαιρεσίες και την καταπίεση.

Τον διαδέχτηκε ο Κάρολος ο Β' που ανακηρύχτηκε «Χάριτι Θεού, Κύριος Άρτης, Ζουξ Λευκάδας, Κόμης Παλατιανός Κεφαλληνίας, Ιθάκης και Ζακύνθου». Κατάφερε για λίγα χρόνια να κρατήσει με τους Τούρκους και με τους Φράγκους ειρηνικές σχέσεις. Στα χρόνια εκείνα η Κεφαλονιά είχε δύο λιμάνια, περίπου 15.000 σπίτια και 40.000 κάτοικους. Μετά το 1448 οι Τούρκοι εξαπλώνονταν σε όλο τον ελλαδικό χώρο και κυρίως μετά την πτώση της Πόλης, είχαν κάνει πολλές προσπάθειες να υποτάξουν και τα Επτάνησα. Ο Λεονάρδος όμως κατάφερε να νικάει τους Τούρκους και υπογράφει συνθήκες ειρήνης, με υποχρέωση να πληρώνει μεγάλες εισφορές στην Βενετία.

Το 1479 οι Τούρκοι πάτησαν στο νησί. Προσπάθησαν να ανατρέψουν την εισβολή χωρίς αποτέλεσμα. Το 1500 οι Βενετοί το πολιορκήσαν με ισπανική βοήθεια, το κατέλαβαν και έσφαξαν την τουρκική φρουρά. Μέχρι το 1538 οι Τούρκοι προσπαθούσαν να το ανακτήσουν. Τότε αιχμαλώτισαν και πήραν μαζί τους 13.000 Κεφαλλονίτες για σκλάβους.

Τον 18^ο αι. ξέσπασαν ταραχές ανάμεσα στις μεγάλες οικογένειες του νησιού. Αυτή η κατάσταση δεν άφηνε περιθώρια ευημερία στο νησί. Οι βενετσιάνικες αρχές συνέλαβαν τους πρωτεργάτες των ταραχών και τους κρέμασαν στη Βενετία.

Το 1757 μεταφέρθηκε η έδρα του διοικητή στο Αργοστόλι, που είχε από τότε οργανωθεί σε αξιόλογη πόλη. Η περίοδος της βενετοκρατίας τελείωσε το 1797, με την καταστροφή της «Γαληνότερης Δημοκρατίας της Βενετίας» από τον Ναπολέοντα και την εισβολή των γαλλικών στρατευμάτων στα Ιόνια Νησιά.

ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ (1797-1798)

Με τη συνθήκη του Καμποφόρμιο 17 Οκτωβρίου 1797 τα νησιά του Ιονίου καταλήφθηκαν οριστικά από τους Γάλλους για πλήρη κυριαρχία. Την 1^η Νοέμβρη 1797 ανακηρύχτηκε η οριστική συγχώνευση των νησιών στο γαλλικό Κράτος και η διαίρεσή τους σε τρεις νομούς.

ΡΩΣΟΤΟΥΡΚΙΚΗ ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ (1798) «ΙΟΝΙΟΣ ΠΟΛΙΤΕΙΑ» (1800-1807)

Το 1798 μετά την ήττα των Γάλλων στο Αμπουκίρ, οι Ρώσοι και οι Τούρκοι με τη βοήθεια των Άγγλων, κατέλαβαν σαν σύμμαχοι τα Επτάνησα. Μετά την πείση των τούρκων οι ρώσοι υποχώρησαν και με τη συνθήκη της Κωνσταντινούπολης το Μάρτιο του 1800, ιδρύθηκε η ιδιόρρυθμη «Ιόνιος Πολιτεία», με επικυριαρχία του Σουλτάνου και ο λαός δεν είχε κανένα πολιτικό δικαίωμα. Ο λαός ξεσηκώθηκε και ξέσπασαν εξεγέρσεις.

Με την συμμετοχή του Ναπολέοντα και τη βοήθεια του Τσάρου, στάλθηκε σε ειδική αποστολή ο ζακυνθινός κόμης Μοντσενίγο. Αυτός προκήρυξε εκλογές από τις οποίες ανακηρύχθηκαν γερουσιαστές και σχηματίστηκε κυβέρνηση, όπου συντάχθηκε νέο σύνταγμα. Ήταν ένα σημαντικό ιστορικό ντοκουμέντο, που καταργεί την κληρονομική αριστοκρατία, καθιερώνει την προσωπική ελευθερία και αναγνώριζε για πρώτη φορά επίσημα το νέο Ελληνικό Έθνος (στο άρθρο 211) καθορίζοντας ως επίσημη γλώσσα την ελληνική.

ΔΕΥΤΕΡΗ ΓΑΛΛΙΚΗ ΚΥΡΙΑΡΧΙΑ (1807)

Οι ντόπιοι αντιμετώπισαν με καλή διάθεση τη νέα γαλλική κυριαρχία, με την συνθήκη του Τιλσίτ, που ο Τσάρος Αλέξανδρος Β' παραχώρησε τα Ιόνια Νησιά στη Γαλλία. Αλλά δεν πρόλαβαν να χαρούν ειρηνική περίοδο μεγαλύτερη από δύο χρόνια, γιατί η Αγγλία κήρυξε αποκλεισμό στα νησιά του Ιονίου.

Στις 19 Σεπτεμβρίου 1809 κατέλαβαν το φρούριο της Ζακύνθου και ύψωσαν εκεί την αγγλική σημαία.

ΑΓΓΛΟΚΡΑΤΙΑ (1809-1864)

Οι Άγγλοι εγκατέστησαν προσωρινές Κυβερνήσεις. Στο Συνέδριο της Βιέννης και στη συνθήκη του Παρισιού, αποφασίστηκε από την Αγγλία, την Αυστρία και την Πρωσία, να ιδρυθεί μία ελεύθερη και ανεξάρτητη μορφή Κράτους, με την ονομασία «Ηνωμένα Πολιτεία των Ιονίων Νήσων», αλλά με την προστασία της Αγγλίας.

Η «προστασία» όριζε ότι τα Επτάνησα δεν είχαν δικαίωμα διπλωματικής εκπροσώπησης και ότι η διακυβέρνησή τους θα επέβλεπε «Λόρδος επιτηρητής», ως αντιπρόσωπος του βασιλιά.

Οι κεφαλλονίτες, όπως και οι άλλοι επτανήσιοι, αντέδρασαν στις αυθαιρεσίες και στη δεσποτική διοίκηση, που αποπειράθηκαν να επιβάλλουν ο αρμοστής και τα όργανα της αγγλικής Προστασίας. Στην αρχή οργάνωσαν κρυφές εστίες και συννομώσεις. Αργότερα εκδήλωσαν μια φανερή αντίδραση.

ΟΙ ΚΕΦΑΛΛΟΝΙΤΕΣ ΣΤΟΝ ΑΓΩΝΑ ΤΟΥ 1821

Σημαντική υπήρξε η συμβολή των Κεφαλλήνων στην προπαρασκευή και στην πραγματοποίηση της Ελληνικής Επανάστασης του 1821. Οι πιο επιφανείς Φιλικοί του νησιού ήταν οι παρακάτω

- Δημήτριος Βαλλαδέτομας
- Δημήτριος Κορυαλένιος
- Σπυρίδων Δεστούνης
- Γεράσιμος Λιβαδάς

- Γεράσιμος Κούπας
- Γεώργιος Κοζάκης Τυπάλδος.

Κορύφωση της φιλοπατρίας και του ηρωισμού των Κεφαλλονιτών κατά τον Αγώνα, αποτέλεσε η ονομαστή μάχη του Λάλα.

ΑΤΤΛΙΚΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΩΣ ΤΟ 1848

Στρατιωτικός και πολιτικός διοικητής στην Κεφαλονιά ορίστηκε το 1821 ο άγγλος συνταγματάρχης Τσάρλς Νάπιερ. Ήταν λογικός και φιλοπρόοδος. Άνοιξε δρόμους στο νησί, οικοδόμησε δημόσια κτίρια και εργάστηκε γενικά για την ευημερία και την ανάπτυξη της Κεφαλονιάς.

Οι κατά σειρά διοικητές είναι οι παρακάτω

- Τόμας Μαίτλαντ
- Φρέντερικ Άνταμ
- Λόρδος Νούγκεντ
- Βαρόνος Χάουαρντ Ντάγκλας
- Στιούαρτ Μακένζυ
- Αντιστράτηγος Τζον Σίτων

Όλοι τους ήταν φιλέλληνες και προσπάθησαν για την ευημερία του νησιού, εκτιμήθηκαν και αγαπήθηκαν ιδιαίτερα από του Έπτανήσιους.

ΟΙ ΕΠΑΝΑΣΤΑΤΙΚΕΣ ΚΙΝΗΣΕΙΣ

Στις 14 Σεπτεμβρίου 1848 εκδηλώθηκε στάση στο νησί. Διακόσιοι χωρικοί οπλίστηκαν και κατέβηκαν στο Αργοστόλι, όπου συγκρούστηκαν με άγγλους στρατιώτες.

Στην Κεφαλονιά ιδρύθηκε το Φιζοσπαστικό Κόμμα, με πρωτοπόρους τους οπαδούς της ευωτικής ιδέας Ηλία Ζερβό Ιακωβάτο, Ιωσήφ Μομφεράτο και Γεράσιμο Λιβαδά. Ένα άλλο κόμμα αυτό των Μεταρρυθμιστών θεωρούσε πρόωρη την ένωση των Έπτανήσων με την υπόλοιπη Ελλάδα και ζητούσε μεταρρύθμιση του Συντάγματος του 1817.

Υπήρχε άλλο ένα κόμμα αυτό των Συντηρητικών, που φυσικά υποστήριζε το καθεστώς της αγγλικής προστασίας. Ο άγγλος αρμοστής δήλωσε ότι οι μεταρρυθμίσεις θα επικυρώνονται από τη βασίλισσα και οι καταχθόνιοι προκάλεσαν αιματηρές συγκρούσεις, για να

αναγκάσουν τους άγγλους να ανακαλέσουν όλες τις ελευθερίες που είχαν παραχωρήσει.

Ο αγγλικός στρατός παρενέβη και αποτέλεσμα ήταν φυλακίσεις και εξορίες, ιδιαίτερα από το κόμμα των Ριζοσπαστών.

1850. Η ΠΡΩΤΗ ΕΛΕΥΘΕΡΗ ΒΟΥΛΗ

Η βασίλισσα Βικτόρια αναγκάστηκε να επικυρώσει πλατιές συνταγματικές μεταρρυθμίσεις. Το 1850 έγιναν στα Επτάνησα ελεύθερες εκλογές, που ανάδειξαν βουλευτές για την ένατη Βουλή. Με ψήφισμα, που άρχισε να διαβάζει στις 25 Νοεμβρίου ο Ιωάννης Τυπάλδος Καπελέτος, η Βουλή εκείνη διακήρυξε τη θέληση του επτανησιακού λαού για ανεξαρτησία και για ένωση με την Ελλάδα, καλώντας τις ευρωπαϊκές δυνάμεις να κινητοποιηθούν. Η ανάγνωση εκείνου του ψηφίσματος δεν τελείωσε, γιατί στο τέλος της πρώτης παραγράφου ο άγγλος αρμοστής ανέβαλλε τις εργασίες της Βουλής. Ακολούθησαν νέα τρομοκρατικά μέτρα, νέοι διωγμοί και νέες εξορίες.

ΟΙ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΤΟ ΓΚΛΑΝΤΣΤΟΥΝ

Το 1857 έγινε λόρδος μεγάλος αρμοστής ο Τζον Γιουνγκ, που προσπάθησε να καθιερώσει μια λογική διακυβέρνηση. Το 1857 ο Γιουνγκ απελευθέρωσε τους εξόριστους Ριζοσπάστες. Όμως οι εκπρόσωποι του λαού είχαν εξαπατηθεί πολλές φορές και δεν ήταν διατεθειμένοι να ανέχονται την διοίκηση μιας ξένης δύναμης. Απέρριψαν, λοιπόν, τις προτάσεις του άγγλου πολιτικού και επέμεναν στ αίτημα της ένωσης.

ΟΙ ΔΥΟ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ Η ΕΝΩΣΗ

Ο αγώνας για την ένωση συνεχιζόταν. Στο μεταξύ η απελευθερωμένη Ελλάδα είχαν δημιουργήσει διάφορες πολιτικές περιπλοκές, που οδήγησαν στην έκπτωση του βασιλιά Όθων, και τη θέση του πήρε ο Γεώργιος ο Α' από τη Δανία.

Η Αγγλία έκρινε ότι ήταν η κατάλληλη στιγμή και αποφάσισε να παραιτηθεί από την προστασία των Επτανήσων. Τον Ιούλιο του 1863 διαλύθηκε η 12^η Βουλή. Στις 17-29 Σεπτεμβρίου συνήλθε η 13^η, που ψήφισε στις 23 του ίδιου μήνα την ένωση με την Ελλάδα.

Στις 7 Απριλίου 1864 διαλύθηκε και η τελευταία Βουλή. Σε λίγες μέρες έφτασε στην Κέρκυρα ο Θρασύβουλος Ζαΐμης, πληρεξούσιος στην Εθνοσυνέλευση, για να παραλάβει από το λόρδο μεγάλο αρμοστή Χένρυ Στόρτζ τα Επτάνησα. Η επίσημη παράδοση έγινε στις 21 Μαΐου 1864.

ΝΕΟΤΕΡΑ ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΓΕΤΟΝΟΤΑ 1864 ΕΩΣ ΣΗΜΕΡΑ

Λεπτομέρειες ή ειδικές μελέτες για την Ιστορία της Κεφαλονιάς στα νεώτερα χρόνια ως σήμερα δεν υπάρχουν. Έχουν τυπωθεί μοναχά μερικές ειδικές μονογραφίες, που αφορούν ή κάποια μικρή πρόοδο ή κάποια συγκεκριμένα άτομα ή γεγονότα.

Στην Κεφαλονιά, όπως και στα άλλα Επτάνησα, με την ένωσή τους με την Ελλάδα, είχε αρχίσει η σταδιακή, αλλά βέβαιη και σταθερή, αφομοίωση με το υπόλοιπο πολιτικό, κοινωνικό και οικονομικό κατεστημένο της ελεύθερης πατρίδας.

...ΑΛΛΟΤΕ ΚΑΙ ΤΩΡΑ...

Η σημερινή ζωή στο νησί δεν διαφέρει από την καθημερινή ζωή των νησιών μέσα στην εξέλιξη της ζωής. Η νότια περιοχή είναι η πιο ανεπτυγμένη του νησιού. Εκεί βρίσκονται οι πόλεις και τα περισσότερα χωριά. Υπάρχει το λιμάνι και το αεροδρόμιο, άρα και ο τουρισμός.

Τα λιγοστά έργα αρχιτεκτονικής τέχνης που υπήρχαν για να θυμίζουν την παλιά εποχή, καταστράφηκαν με τον μεγάλο σεισμό του 1953, πλέον έχουν αντικατασταθεί με πιο μοντέρνα κτίρια.

Λόγω της επιρροής από ξενόφερτα πράγματα λόγω του τουρισμού, έχουν μείνει και λιγοστά έθιμα στο νησί. Οι φυσικές ομορφιές όμως συνεχίζουν να ελκύνουν. Οι καθαρές παραλίες, οι όμορφες θάλασσες, τα σπήλαια, τα καταπράσινα δάση που φτάνουν μέχρι τη θάλασσα.

Οι κάτοικοι ασχολούνται με την κτηνοτροφία, την παραγωγή κρασιού, την ναυτιλία και φυσικά τον τουρισμό. Είναι φιλικός και ευχάριστος λαός και τους χαρακτηρίζει η φιλοξενία τους.

ΖΩΓΡΑΦΙΚΗ

Τα κυριότερα έργα ζωγραφικής είναι η αγιογραφίες. Η παράδοση ξεκινά από τον 16^ο και 17^ο αι. όταν Κρήτες αγιογράφοι σκορπίστηκαν στον ελλαδικό χώρο. Τον 19^ο αι. παρουσιάστηκε παρακμή και εξαφάνιση της κεφαλλονίτικης αγιογραφίας κυρίως εξαιτίας της προπαγάνδας των Ιησουϊτών. Οι σεισμοί του 1953 δεν μας άφησαν και πολλά έργα.

ΓΛΥΠΤΙΚΗ

Κυριότερος αντιπρόσωπος της ο Γεώργιος Μπουάνος (1863).

ΤΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ

Μερικοί από τους σπουδαιότερους κεφαλλονίτες δημιουργούς στα γράμματα είναι

- Μικέλης Άβλιχος, ποιητής.
- Μπάμπης Άννινος, ποιητής.
- Βικέντιος Δαμοδός, φιλόσοφος.
- Παναγιώτης Καββαδίας, αρχαιολόγος και συγγραφέας.

ΤΟ ΘΕΑΤΡΟ

Η Κεφαλονιά έχει μια μεγάλη παράδοση στο θέατρο. Από τις αρχές του 19^{ου} αι. άρχισαν να γίνονται κάποιες δραστηριότητες γύρω από την οργάνωση θεατρικών εκδηλώσεων. Από το 1823 ως το 1827 ο σονομαστός κληρικός και δάσκαλος του Γένους, Νεόφυτος Βάμβας, δίδασκε στην Κεφαλονιά. Επιδιώκοντας μια προσέγγιση σε πιο

κλασικές σπουδές, δίδασκε τους μαθητές του και ηθοποιία, με στόχο να ανεβάζει και θεατρικές παραστάσεις.

Το 1837 ένας πλούσιος εισοδηματίας ο Αλέξανδρος Σολωμός, έφτιαξε στο σπίτι του μια θεατρική σάλα, όπου καλούσαν θεατρικές ομάδες από την Ιταλία και έδιναν παραστάσεις για τους Κεφαλλονίτες. Έτσι μετά από μερικά χρόνια, το 1859, ιδρύθηκε το θέατρο «Κέφαλος», εξασφαλίζοντας έτσι καλύτερες συνθήκες οργάνωσης θεατρικών παραστάσεων. Η περίοδος των παραστάσεων άρχιζε το φθινόπωρο και διαρκούσε ως τις μέρες της Μεγάλης Σαρακοστής.

Εκεί έδιναν παραστάσεις κυρίως ιταλικοί μελοδραματικοί θίασοι. Έδιναν όμως παραστάσεις και κεφαλλονίτες ερασιτέχνες ηθοποιοί. Το 1867 μερικοί φιλοπρόοδοι νεαροί ίδρυσαν τη «Φιλοδραματική Εταιρεία». Παρουσίαζαν κυρίως ιταλικά έργα μεταφρασμένα από τον ζωγράφο Ν. Ξυδιά. Αργότερα καθιερώθηκε και το θερινό θέατρο «Απόλλωνας».

Μερικές από τις παραστάσεις που δόθηκαν εκείνη την εποχή ήταν, το πεντάπρακτο δράμα «Ενάρετη», το περιπετειώδες δράμα «Η παράδοξος απελευθέρωσις», η τραγωδία «Ιουλιανός παραβάτης».

Κατά τον 19^ο αι. οι παραστάσεις δίνονταν σε ευρύχωρες σάλες σπιτιών καθώς και στις σαράγες, αποθήκες σταφίδας. Πολλοί ήταν οι αξιόλογοι κεφαλλονίτες συγγραφείς που άφησαν κληρονομιά σπουδαία έργα θεατρικά, αλλά και πολλές μεταφράσεις σε γαλλικά και ιταλικά έργα.

ΜΟΥΣΙΚΗ

Η επίδραση της δυτική μουσικής και κυρίως της ιταλικής ήταν φυσικό να εκδηλωθεί στα Έπτάνησα, αφού από την αρχή του 17^{ου} αι. είχε σημειωθεί στη Γαλλία και στην Αγγλία. Ωστόσο η λαϊκή και έντεχνη μουσική των Επτανήσων δε μιμήθηκε τυφλά τα ιταλικά πρότυπα. Έχει δικά της χαρακτηριστικά γνωρίσματα και δικό της τοπικό χρώμα.

Ο ΧΟΡΟΣ

Χαρακτηριστικός είναι ο χορός μπάλος, όπως και οι υπόλοιποι παραδοσιακοί χοροί διατηρούνται όχι μόνο μέσα από τα πανηγύρια, αλλά και στις ψυχές των Κεφαλλονιτών.

ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

ΤΟ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

Βρίσκεται στο Αργοστόλι. Ιδιαίτερη εντύπωση προκαλεί η πλούσια συλλογή από αγγεία και άλλα κτερίσματα μεταμυκηναϊκής εποχής, από τις ανασκαφές σε διάφορα μέρη του νησιού.

Σε ειδική αίθουσα του μουσείου υπάρχουν προθήκες με μυκηναϊκά χρυσά νομίσματα, σφραγίδες, χάντρες, χάλκινα σπαθιά κ.α.

Ακόμα στο αρχαιολογικό μουσείο ο επισκέπτης μπορεί να δει.

- Ωραία δημιουργήματα γεωμετρικής και αρχαϊκής κεραμικής
- Νομίσματα αρχαίας κλασικής περιόδου και βυζαντινής εποχής από τις τέσσερις πόλεις της Κεφαλονιάς.
- Γλυπτά και κεραμικά έργα ελληνιστικής και ρωμαϊκής εποχής, από τη Σάμη και άλλες περιοχές.
- Ανάμεσα στ'άλλα, ξεχωρίζει ένα θαυμάσιο μπρούτζινο κεφάλι φυσικού μεγέθους, δημιούργημα του πρώτου μισού του τρίτου προχριστιανικού αιώνα.

ΚΟΡΥΙΑΛΕΝΕΙΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ

Βρίσκεται στο ισόγειο της Κορυιαλένειου Βιβλιοθήκης. Αρχισε να λειτουργεί από το 1966, αφού διαμορφώθηκε διαθέσιμος χώρος, με δαπάνες του Ε. Μπασιά.

Στο μουσείο αυτό έχουν συγκεντρωθεί

- Εικόνες και ξυλόγλυπτα του 17^{ου}, 18^{ου} και 19^{ου} αι.
- Λιθογραφίες, χάρτες και φωτογραφίες.
- Οικιακά σκεύη και αγροτικά εργαλεία.
- Αξιόλογα έργα μεταλλοτεχνίας.
- Αναπαράσταση κεφαλλονίτικης κρεβατοκάμαρας του 19^{ου} αι.

- Συλλογή από παλιές δαντέλες και κεντήματα.

ΚΟΡΥΓΓΙΑΛΕΝΕΙΟΣ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

Είναι πνευματικό ίδρυμα ιδιωτικού δικαίου, με μερική επιχορήγηση από το Υπουργείο Πολιτισμού. Ιδρύθηκε το 1924, με κληροδότημα του Μαρίνου Κορυγαλένιου. Μετά τους σεισμούς του 1953 γκρεμίστηκε και ξαναχτίστηκε με εισφορές διαφόρων δωρητών. Έχει περίπου 46.000 τόμους. Στην αίθουσα της γίνονται διάφορες πολιτιστικές εκδηλώσεις. Στην ίδια αίθουσα υπάρχουν η αίθουσα της Συλλογής Βυζαντινών Εικόνων του Παναγή Χαροκόπου και μικρή αίθουσα συναυλιών.

ΤΟΠΙΚΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Στεγάζεται στο υπόγειο της βιβλιοθήκης. Έχει πλούσιο αρχειακό υλικό, με σημαντικά έγγραφα από το 1531 ως το 1900. Το υλικό του μουσείου καλύπτει τις ενότητες, τις περιόδου της Βενετοκρατίας, της ρωσοτουρκικής προστασίας, του Ιόνιου Κράτους και των χρόνων μετά την ένωση με την Ελλάδα.

ΣΥΛΛΟΓΗ ΤΗΣ ΜΗΤΡΟΠΟΛΗΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Στεγάζεται στο μητροπολιτικό μέγαρο. Περιέχει εικόνες, άμφια και άλλα εκκλησιαστικά αντικείμενα μεταβυζαντινής εποχής.

ΖΑΚΥΝΘΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Είναι το 3ο σε μέγεθος νησί ανάμεσα στα Επτάνησα. Βρίσκεται ΝΔ της Κεφαλονιάς. Στα ανατολικά έχει την πελοποννησιακή ακτή, με την οποία συνδέεται με την πορθμιακή γραμμή Κυλλήνης-Ζακύνθου.

Από γεωλογική άποψη παρουσιάζει μεγάλο ενδιαφέρον, λόγω ότι οι επιστήμονες υποστηρίζουν ότι στο απώτερο παρελθόν αποτέλεσε τμήμα υποθαλάσσιας πλάκας, που μετά από ισχυρές δονήσεις ανυψώθηκε και δημιουργήθηκε το νησί. Αποτέλεσμα των ανακατατάξεων αυτών, η δημιουργία πολλών νησίδων, υφάλων και σκοπέλων.

Επίσης σε αυτές οφείλεται και το άνοιγμα ενός τεράστιου θαλάσσιου ρήγματος στα ΝΑ του νησιού, γνωστό ως "πηγάδι των Οινουσσών", το βαθύτερο σημείο του βυθού της Μεσογείου (4500μ.)

ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το Β και Δ τμήμα του νησιού είναι ορεινό, με ψηλότερα βουνά το Βραχίωνα, την Κακή Ράχη, τη Μακριά Ράχη, το Μεγάλο Βουνό, το Ταϊτανά και τους Βολιούς. Στη Ζακύνθο δεν υπάρχουν ποτάμια. Ο μόνος αξιόλογος χειμάρρος είναι του Αγίου Χαραλάμπους.

Στο νησί υπάρχει και η μικρή λίμνη του Μακρή που ξεραίνεται το καλοκαίρι. Σπουδαιότερα ακρωτήρια είναι το Κρουνέρι στα Α, το Τεράκι στα Β. Ένας μεγάλος κόλπος σχηματίζεται στα Ν, ο κόλπος του Λαγανά, μέσα στον οποίο βρίσκονται τα μικρά νησιά Περούζο και Μαραθονήσι.

Το Δ και Α τμήμα του νησιού είναι εύφορο και καλλιεργούνται αμπέλια, εσπεριδοειδή, δημητριακά, ελιές και λαχανικά.

ΚΛΙΜΑ

Το κλίμα του νησιού είναι ήπιο, με μαλακούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Οι πλούσιες βροχοπτώσεις, σε αντίθεση με τη σπάνια εμφάνιση χιονιού, ευνοεί τη βλάστηση και εξασφαλίζουν σημαντικά

αποθέματα νερού, γι' αυτό το νησί είναι καταπράσινο.

ΧΛΩΡΙΑ ΚΑΙ ΠΑΝΙΑ

Διαθέτει μια από τις μεγαλύτερες ποικιλίες από άγριες ορχιδέες και άγριας λεβάντας στην Ευρώπη. Επίσης πλούσιους ελαιώνες και πευκοδάση που σε μερικά σημεία φτάνουν μέχρι τη θάλασσα. Έχει πλούσια ποικιλία ορνιθοπανίδας γιατί είναι πέρασμα πολλών και σπάνιων μεταναστευτικών πουλιών, προς και από την Αφρική. Στους υγρότοπους ξεκουράζονται διάφορα είδη ερωδιών, κύκνων και πελεκάνων.

Στις Στροφάδες, Ν του νησιού, συναντά κανείς πετρίτες, μαυροπετρίτες και θαλασσοκόρακες. Η μεσογειακή φώκια *monachus-monachus* ζει και γεννά σε σπηλιές στις βραχώδεις δυτικές ακτές του νησιού. Το σπάνιο είδος της χελώνας *caretta-caretta* γεννά τα αυγά της στις αμμουδερές παραλίες του ΝΑ τμήματος του νησιού.

Οι παραλίες του Λαγανά, του Καλαμακίου, του Βασιλικού, της Δάφνης, των Σεκανίων, τα νησάκια Μαραθονήσι και Πελούζα είναι οι κυριότεροι βιότοποι της Μεσογείου.

ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ

Όπως αναφέρει ο Όμηρος, η Ζάκυνθος, κατά τη διάρκεια του Τρωικού πολέμου, ήταν στρατιωτική δύναμη και πολύ ανεπτυγμένη. Κατά τους ιστορικούς χρόνους το νησί είχε ομώνυμη πόλη. Οι Ζακυνθinoί λάτρευαν, κυρίως τον Απόλλωνα, αλλά και την Αφροδίτη, το Δία, το Διόνυσο κ.α. Κατά τον Πελοποννησιακό πόλεμο το νησί ήταν σύμμαχος των Αθηναίων.

Αρχικά το πολίτευμα του νησιού ήταν δημοκρατικό. Μετά την πτώση των Αθηναίων και την επικράτηση των Λακεδαιμονίων επιβλήθηκε το ολιγαρχικό καθεστώς. Το νησί κατακτήθηκε από το Φίλιππο της Μακεδονίας και το 150 π.Χ από τους Ρωμαίους, από τους οποίους παραχωρήθηκε αυτονομία.

Ίδρυσαν πολλές αποικίες σε πολλά μέρη, όπως στην Ισπανία, γεγονός που δείχνει ότι είχαν ανεπτυγμένο εμπόριο. Κατά τα χρόνια

467. 477 δέχτηκε τις επιδρομές των Βανδάλων. Όταν το βυζαντινό κράτος διαιρέθηκε σε διοικητικές περιφέρειες, η Ζάκυνθος αποτέλεσε τμήμα του ναυτικού θέματος της Κεφαλονιάς. Κατά τα μέσα του 11^{ου} αι. περιήλθε στην κυριαρχία του Ρόγηρου Α της Σικελίας. Προσαρτήθηκε και πάλι στο βυζάντιο το 1147.

Ύστερα από πολλές περιπέτειες και αφού άλλαξε πολλούς κυρίους περιήλθε στους Βενετούς το 1485. Κατά τη διάρκεια της Βενετικής κυριαρχίας, η κοινωνία της Ζακύνθου ήταν διαμεμένη σε τρεις τάξεις, τους ευγενείς, που είχαν πολιτικά δικαιώματα, τους αστούς και το λαό. Ανάμεσα στην 1η και τη 2η τάξη γίνονταν συχνά επεισόδια, σπουδαιότερο από τα οποία ήταν το λεγόμενο "ρεμπελιό των Ποπολάρων" το 1628.

Σχετικά με την εκπαίδευση, το 1556 διορίστηκε δημόσιος δάσκαλος για την εκπαίδευση της νεολαίας και το 1623 ιδρύθηκε δημόσιο σχολείο.

Οι Γάλλοι κατέλυσαν την βενετική κυριαρχία το 1797. Το πολίτευμα έγινε δημοκρατικό και ιδρύθηκε το νέο Κεντρικό δημαρχείο. Ο λαός δέχθηκε τους Γάλλους με δυο συμβολικές πράξεις, φύτεψαν το δέντρο της Ελευθερίας και έκαψαν το Χρυσό Βιβλίο ως αναχρονιστικό. Περιλήφθηκε στην διοίκηση Αιγαίου και χωρίστηκε σε 4 διαμερίσματα που ονομάζονταν, Ελευθερία, Ισότητα, Αδελφότητα και Ένωση.

Το 1798 οι Γάλλοι δημοκρατικοί διώχτηκαν από τους Φωσοτούρκους και η Ζάκυνθος αποτέλεσε τμήμα της Επτανήσιας Πολιτείας. Το 1807 περιήλθε με τα υπόλοιπα Επτάνησα στους Γάλλους αυτοκρατορικούς. Στις 19 Σεπτεμβρίου 1809 αποβιβάστηκε στο νησί ο αγγλικός στρατός και έτσι τελείωσε η γαλλική κατοχή.

Η Ζάκυνθος έγινε πρωτεύουσα του Ιονίου κράτους και αποτέλεσε έδρα του αγγλικού στρατηγείου και ναυαρχείου. Το 1815 με τη συνθήκη του Παρισιού, αποτέλεσε τμήμα του Ιονικού κράτους που βρισκόταν κάτω από την αγγλική προστασία. Το 1864 ενώθηκε με την υπόλοιπη Ελλάδα. Η Ζάκυνθος υπήρξε σπουδαίο κέντρο για την δράση της Φιλικής εταιρείας κατά την τουρκοκρατία.

ΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΕΣ

Η Ζάκυνθος μεγαλουργεί στις τέχνες και στα γράμματα το 15ο αι., κατά την περίοδο της Ενετοκρατίας, ενώ η Ηπειρωτική Ελλάδα

στενάζει κάτω από τον τουρκικό ζυγό. Υπάρχει ένας οργασμός και μια πρωτοφανής έξαρση σε κάθε τι καλλιτεχνικό, είτε εκφράζεται με τον λόγο, το χρωστήρα, τη σμίλη, είτε με τις νότες.

Οι ντόπιοι καλλιτέχνες και λόγιοι πήρανε τα ξένα στοιχεία και τα ζύμωσαν με τα δικά τους ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, έχοντας ως γνώμονα την παράδοση του τόπου τους, γι' αυτό και τα έργα τους δεν είναι απλές απομιμήσεις, αλλά πρωτότυπα δημιουργήματα, πολλά από τα οποία είναι σημαντικότερα στο είδος τους.

ΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΠΕΖΟΓΡΑΦΙΑ

Οι ζακυνθιοί λογοτέχνες διακρίθηκαν στην ποίηση, τον πεζό λόγο αλλά και τη μετάφραση κλασικών έργων. Σημαντικός αριθμός έργων τυπώνονταν στη Βενετία, που ήταν σπουδαίο κέντρο γραμμάτων και τεχνών την εποχή εκείνη. Η Ζάκυνθος είχε το προνόμιο να γεννήσει τους δυο μεγαλύτερους ποιητές τους 19ου αι.

Ανδρέας Κάλβος

Γεννήθηκε στην Ζάκυνθο αλλά έζησε το μεγαλύτερο μέρος της ζωής του σε διάφορες πόλεις της Ευρώπης. Δημιούργησε μια δικιά του στιχουργική μορφή. Μέσα από τους ιδιαίζοντες ανομοιοκατάληκτους στίχους του μας δίνει μια ποίηση ανεξάρτητη, καθαρά ελληνική, που αποπνέει ένα αρχαιοπρεπές μεγαλείο. Ο στίχος του Κάλβου "θέλει αρετήν και τόλμην η Έλευθερία" είναι ένα αιώνιο μήνυμα και ένα διαχρονικό σάλπισμα για κάθε φιλελεύθερο λαό.

Διονύσιος Σολωμός

Γεννήθηκε στη Ζάκυνθο το 1798 και πέθανε στην Κέρκυρα το 1857. Είναι ο εθνικός ποιητής της Ελλάδας. Οι πρώτες στροφές από το ποίημά του "Ύμνος εις την Έλευθερίαν", μελοποιημένες από τον κερκυραίο μουσουργό Ν. Μάντζαρο-Χαλκιάοπουλο, καθιερώθηκαν ως εθνικός ύμνος των Ελλήνων από το 1864.

ΘΕΑΤΡΟ

Οι ομιλίες είναι ένα είδος ερασιτεχνικού θεάτρου, που γράφονται από άγνωστους συγγραφείς με πηγαίο ταλέντο και παίζονται σε ανοιχτούς χώρους κυρίως τις Απόκριες. Αυτή τη μορφή θεάτρου οι ζακυνθinoί την λάτρεψαν και τη διατηρούν ακόμα ως ένα μέσο εκτόνωσης και φυγής από την καθημερινότητα. Αργότερα άρχισαν να δίνονται παραστάσεις αρχαίου δράματος, κρητικού θεάτρου και έργων σύγχρονων ζακυνθινών θεατρικών συγγραφέων στα θέατρα της πόλης της Ζακύνθου.

ΜΟΥΣΙΚΗ

Πλούσια η μουσική τους παράδοση ξεκινάει από πολύ παλιά. Η μουσική παιδεία εδραιώνεται όταν το 1815 ιδρύεται η Μουσική Σχολή της Ζακύνθου από τον ιταλό καθηγητή της μουσικής, Μάρκο Μπατάγια και λίγο αργότερα δημιουργείται η Φιλαρμονική. Αξιόλογοι μουσικοί του 19ου αι. είναι ο Φραγκίσκος Δομενεγίνης, ο Αντώνιος Καπνίσσης, ο Παύλος Καρρέρ κ.α. Από τους συνθέτες πιο γνωστός είναι ο Γεώργιος Κωστής για τις μελωδικότερες καντάδες του.

Η καντάδα είναι πολυφωνικό μουσικό κομμάτι για χορωδία. Έχει ιταλική προέλευση και τραγουδιέται με συνοδεία κιθάρας και μαντολίνου. Οι στίχοι που ακούγονται έχουν ερωτικό περιεχόμενο, πολλοί απ' αυτούς είναι γραμμένοι από στιχουργούς και άλλοι είναι αυτοσχέδιοι.

ΖΩΤΡΑΦΙΚΗ

- Αναφορικά μερικοί από τους σπουδαιότερους ζωγράφους.
- 16ος αι. Μιχαήλ Δαμασκηνός και Στέφανος Τζαγκαρόλας.
- 17ος αι. Παναγιώτης Δοξάρης και Νικόλαος Κοντούζης
- 18ος αι. Νικόλαος Καντούνης
- 19ος αι. Διονύσιος Τσόκος

ΓΛΥΠΤΙΚΗ

Του 18ο αι. άνθισε η αργυρογλυπτική και η ξυλογλυπτική. Και οι δυο αυτές μορφές γλυπτικής εμφανίζονται στις εκκλησίες. Γνωστός αργυρογλύπτης ήταν ο Γεώργιος Μπάφας του οποίου έργα σώζονται στον Άγιο Ζιουάνσιο.

ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ

Υπάρχει σαφής τάση προς τα δυτικά πρότυπα με έντονα τα ίχνη της Αναγέννησης, του Μπαρόκ, του μανιερισμού, αλλά συγχρόνως διατηρεί ένα τοπικό επτανησιακό χαρακτήρα. Πολλά αξιόλογα νεοκλασικά σπίτια-αρχοντικά ή λαϊκά-υπήρχαν στην πόλη και τα χωριά. Σήμερα σώζονται ελάχιστα. Το πιο χαρακτηριστικό είναι το εξοχικό αρχοντικό της οικογένειας Λούντζη, η γνωστή "Σαρακίνα".

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ
ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΕΡΚΥΡΑ

ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ

«ΤΑΡΑΜΟΣΑΛΑΤΑ»

Είναι ένα νόστιμο για όλες εποχές. Μερικοί τη φτιάχνουν με μουσκεμένο ψωμί, που μετά στραγγίζεται. Αυτή η συνταγή είναι από το Ταστούρι, που γίνεται πιο αφράτη.

ΥΛΙΚΑ (δόση για μέτρια γαβάθα)

- 4 φέτες μπαγιάτικο ψωμί για τوست ή άλλο άσπρο ψωμί
- 100γρ. ταραμοπολτό
- ¼ φλιτζ. νερό
- ¾ φλιτζ. Ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι
- χυμό λεμονιού κατά βούληση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πολτοποιείτε το ψωμί σ'ένα blender. Προσθέτετε το νερό, το λάδι και τον ταραμοπολτό στο blender, προσθέτοντας σιγά σιγά το ψωμί. Συγχρόνως προσθέτουμε και νερό κατά βούληση. Τέλος βάζουμε το κρεμμύδι και το λεμόνι. Σερβίρετε με ωμό ψωμί ή λαχανικά.

«ΧΤΑΠΟΔΙ ΤΟΥΡΣΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 φρέσκο ή κατεψυγμένο χταπόδι (1-1,5 κιλ.)

- 1 κουταλάκι καυτερό κόκκινο πιπέρι.
- 3 φύλλα δάφνης
- 2 ολόκληρες πιπερίτσες καυτερές
- ξίδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε το χταπόδι σε μια αντικολλητική κατσαρόλα και αφήνουμε να μαλακώσει σε σιγανή φωτιά. Νερό θα προσθέσετε μόνο όταν αρχίσει και πίνει τα υγρά του, για να μην κολλήσει. Όταν είναι έτοιμο το βγάζουμε και το κόβουμε σε μπουκίτσες, το τοποθετούμε σ' ένα γυάλινο δοχείο. Βράζετε αρκετό ξίδι και τις δάφνες, το πιπέρι και τις πιπερίτσες, για 10 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει και το ρίχνουμε στο βάζο με το χταπόδι. Το αφήνετε να μαριναριστεί για τρεις μέρες. Είναι ένας υπέροχος ουζομεζές.

«ΜΕΛΙΤΖΑΝΟΣΑΛΑΤΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 μέτριες μελιτζάνες
- χυμός 2 λεμονιών
- ½ φλιτζ. ελαιόλαδο
- ¼ φλιτζ. ξίδι
- 2 κουτ. μουστάρδα
- 2 κουτ. μαϊντανό, φιλοκομμένο
- αλάτι κατά βούληση
- φρεσκοκομμένο μαύρο πιπέρι
- 1 κρόκο αυγού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρυπήστε τις μελιτζάνες μ'ένα πιρούνι και τις ψήνετε για 20 λεπτά, στο γκριλ του φούρνου. Καθαρίζετε τη φλούδα, όταν είναι ακόμα ζεστές και ξεπλένετε με κρύο νερό.

Τοποθετήστε τις σ'ένα τρυπητό και ρίξτε το λεμόνι από πάνω, τις αφήνετε να στραγγίζουν για μια ώρα περίπου. Τις σφίγγετε με τα χέρια για να φύγουν όλα τα υγρά. Προσθέστε όλα τα υλικά και τα χτυπάτε στο blender μέχρι να γίνει αλοιφή. Φυλάσσεται στο ψυγείο και σερβίρεται με ψωμί ή κράκερ.

«ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΗΛΙΟΠΑΣΤΕΣ»

Οι Κερκυραίοι λιάζουν τις ντομάτες μόνοι τους, Τις απλώνουν έξω κομμένες στη μέση και με λίγο χοντρό αλάτι, πέντε μέρες στο καλοκαιρινό ήλιο είναι αρκετές. Μετά τις βάζουν σε βάζα, ρίχνουν από πάνω λάδι και τις διατηρούν για τις σάλτσες και τις σούπες του χειμώνα.

Ένα άλλο νόστιμο ορεκτικό είναι να τις ξαμυρήσετε, τις αλευρώνεται και τις τηγανίζετε. Στραγγίζετε και σερβίρετε.

ΣΟΥΠΕΣ

«ΡΕΒΙΘΟΣΟΥΠΑ»

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό ρεβίθια

- αρκετές σκελίδες σκόρδου
- 1 μέτρια πατάτα τριμμένη
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κουταλάκι δεντρολίβανο
- 1/3 δλιτζ.ελαιόλαδο
- αλάτι
- χυμός από 2-3 λεμόνια
- 1 κουταλάκι αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφού μουσκέψετε και πλύνετε τα ρεβίθια τα βάζουμε να βράσουν στη χύτρα με διπλάσια ποσότητα νερού και ολόκληρες τις σκελίδες το σκόρδο και όλα τα υπόλοιπα υλικά. Τα αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά και αφαιρούμε τυχόν τσόφλια. Όταν κοντεύουν να γίνουν προσθέτουμε το λεμόνι και το αλεύρι για να πήξει και να έχει γεύση.

ΣΑΛΑΤΕΣ

«ΜΑΡΟΥΛΙ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 4 φλιτζ.μαρούλι λεπτοκομμένο
- 4 κουτ.άνηθο φιλοκομμένο
- ½ φλιτζ.καρύδια χοντροτριμμένα
- 1 κουτ.ξίδι
- 3 κουτ.ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μαζί και
σερβίρετε. Ζόση για 6 άτομα.

«ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΟΚΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζ. άσπρο λάχανο φιλοκομμένο
- 1 φλιτζ. τριμμένα καρότα
- 2 φλιτζ. λεπτοκομμένη ρόκα
- ½ δλιτζ. καρύδια χοντροκομμένα
- 1 κουτ. ξίδι
- 1 κουτ. χυμό λεμόνι
- 6 κουτ. ελαιόλαδο
- αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύετε όλα τα υλικά και σερβίρετε.
Ζόση για 6 άτομα.

«ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΦΙΝΟΚΙΟ ΚΑΙ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΑ»

Η ασυνήθιστη αυτή σαλάτα είναι επινόηση των Εβραίων της
Κέρκυρας. Μετανάστευσαν εκεί το 12^ο αι. και το 1838, είχαν καταστεί
σημαντικότετος παράγοντας του νησιού.

ΥΛΙΚΑ

- 1 μαρούλι
- 1 μεγάλο φινόκιο
- 1 μεγάλο πορτοκάλι, καθαρισμένο, κομμένο σε λεπτές φέτες
- ½ φλιτζ. ελαιόλαδο

- χυμός 2 λεμονιών
- 1 κουταλιά μέλι ή ζάχαρη
- αλάτι
- φρεσκοκομμένο μαύρο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβετε το μαρούλι, το φινόκιο, λίγο μάραθο και βάζετε μέσα σε μια σαλατιέρα. Χτυπάτε σ'ένα σέικερ τα υπόλοιπα υλικά και τα ρίχνεται από πάνω. Διακοσμείτε και σερβίρεται.

ΨΑΡΙ

«ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΜΠΟΥΡΓΕΤΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1-1,5 κιλ. μπακαλιάρος
- 1 φλιτζ. ελαιόλαδο
- 2 κουτ. κόκκινο πιπέρι
- 1 μέτριο κρεμμύδι λεπτοκομμένο
- 1 κεφάλι σκόρδο
- 1 ντομάτα κομμένα σε μπουκιές
- 1 κουτ. πελτέ
- 1 κιλ. πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες στα 4
- 1 φλιτζ. νερό
- ½ κουτ. μαύρο πιπέρι
- φιλοκομμένος μαϊντανός

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξαλμυρίζουμε το ψάρι μια ημέρα πριν, αλλάζοντας συνέχεια το νερά της λεκάνης. Βυάζουμε την πέτσα και κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια, το αφήνουμε να στραγγίξει σ'ένα σουρωτήρι.

Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι σε χαμηλή φωτιά. Βάζουμε το κόκκινο πιπέρι και ανακατεύουμε διαρκώς για λίγα λεπτά. Προσθέτουμε κρεμμύδι και σκόρδο και τα τσιγαρίζουμε. Φίχνουμε την ντομάτα, τις πατάτες και λίγο μαύρο πιπέρι. Καλύπτουμε με νερό κλείνουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να σιγοβράσει για 10 λεπτά. Μετά βάζουμε το ψάρι πάνω από τις πατάτες και βράζει για ½ ώρα μέχρι να δέσει η σάλτσα. Γαρνίρουμε με μαϊντανό πριν το σερβίρουμε.

«BIANCO»

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 κιλό άσπρο ψάρι
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 κεφάλι σκόρδο
- ½ φλιτζ. νερό
- 3 φλιτζ. νερό
- ½ κουτ. ρίγανη
- αλάτι και πιπέρι κατά βούληση
- 6 πατάτες καθαρισμένες και κομμένες φέτες
- χυμός 1 λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλατίζουμε το ψάρι και το σβήνουμε δυο ώρες να το τραβήξει. Βάζουμε το κρεμμύδι, τη ρίγανη, το λάδι, το νερό, το αλάτι και το πιπέρι σε μια χαμηλή κατσαρόλα και σιγοβράζουμε για 1/2 ώρα. Βάζουμε τις πατάτες και αφήνουμε για 15 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε το ψάρι, προσέχοντας να είναι καλυμμένο ως τη μέση με νερό. Σιγοβράζει για ένα τέταρτο, μέχρι να δέσει και το ζουμί του. Τέλος ρίχνουμε το λεμόνι και σερβίρουμε με ψωμί και σαλάτα.

«ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΜΕ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 125γρ.βούτυρο
- 1 κεφάλι σκόρδο φιλοκομμένο
- 2 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 250 γρ.μύδια καθαρισμένα χωρίς κέλυφος
- 250 γρ.γαρίδες καθαρισμένες
- 250 γρ.καλαμαράκια, καθαρισμένα και κομμένα
- ½ κιλό μακαρονάκι
- 250 γρ.αχιβάδες, χωρίς κέλυφος
- 4 ώριμες ντομάτες αποφλοιωμένες και κομμένες
- 1 κουτ.κόκκινο πιπέρι
- 1 κουτ.ντοματοπελτέ
- 2 κύβους ζωμό κότας
- 4 φλιτζ.νερό
- 4 κουτ.μαϊντανό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε μεγάλη κατσαρόλα και τσιγαρίζουμε το σκόρδα και το κρεμμύδι για λίγο. Προσθέτουμε τα θαλασσινά και τσιγαρίζουμε μέχρι να μαλακώσουν λίγο. Με μια τρυπητή κουτάλα τα βγάζουμε στην άκρη.

Προσθέτουμε την ντομάτα και το κόκκινο πιπέρι και σε μέτρια φωτιά τι αφήνουμε να βγάλουν τα υγρά τους. Μετά διαλύουμε τον πελτέ και τους κύβους στο νερό και τα αφήνουμε να βράσουν. Βάζουμε το μακαρονάκι, σιγοβράζει και προσθέτουμε νερό αν χρειαστεί. Όταν απορροφηθεί το νερό κατεβάζουμε από τη φωτιά προσθέτουμε τα θαλασσινά και τον μαϊντανό, ανακατεύουμε και σερβίρουμε.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΆΛΛΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

«ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΨΗΤΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κοτόπουλο 1,5 κιλό
- 2 φύλλα δάφνης
- 4 σκελίδες σκόρδο λεπτοκομμένες
- 1 κεφάλι σκόρδο καθαρισμένο
- 2 λεμόνια
- 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο στη μέση
- 1 κουτ.ρίγανη
- 2 κουτ.αλιές λάδι
- ½ κιλό πατάτες

- 1 φλιτζ. νερό
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C. Φτιάχνουμε το μείγμα από αλάτι, πιπέρι, φύλλα δάφνης θρυμματισμένα και το λεπτοκομμένο σκόρδο και το βάζουμε στο στήθος και τα μπούτια.

Αλείφουμε ολόκληρο το κοτόπουλο με χυμό λεμονιού και μετά βάζουμε το μισό κρεμμύδι και το μισό λεμόνι στην κοιλότητα το στομαχιού. Τρίβουμε λίγη ρίγανη πάνω στο κοτόπουλο και ραντίζουμε με λίγο λάδι.

Τοποθετούμε το κοτόπουλο στο ταψί και γύρω γύρω τις πατάτες, ολόκληρες τις σκελίδες σκόρδο, και ένα ακόμη λεμόνι κομμένο στα 4. Προσθέτουμε ένα φλιτζάνι νερό και το ψήνουμε για 2-3 ώρες μέχρι να γίνει τρυφερό και ζουμερό.

«ΓΙΑΣΤΙΤΣΑΔΑ ΜΕ ΚΟΚΟΡΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κόκορα περίπου 2 κιλά
- αλάτι και πιπέρι
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 4 σκελίδες σκόρδο τεμαχισμένο
- 3 κουτ.σ. ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια κομμένα
- ½ ποτήρι ξίδι από κρασί
- 1 κουτ.σ. πέλτε διαλυμένο σε ξίδι
- ζάχαρη κατά βούληση
- 4 φλιτζ. νερό

- ½ κιλό μακαρόνια χοντρά
- τριμμένο κεφαλοτύρι ή ρεγκάτο, ή μυζήθρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ψήσουμε τον κόκορα κάνουμε σχισμές και ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, κανέλα και τρυπώνουμε τις κομμένες σκελίδες σκόρδου.

Ζεσταίνουμε το λάδι και ροδοκοκκινίζουμε το κρέας. Το βγάζουμε και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Μετά ρίχνουμε το ξίδι και τον πελτέ. Ξαναβάζουμε το κρέας μέσα μαζί με τα γαρίφαλα και τη ζάχαρη. Καλύπτουμε μέχρι τη μέση το κρέας με νερό και τα αφήνουμε να βράσουν σε σιγανή φωτιά για 2-3 ώρες. Κάθε τόσο ελέγχουμε το νερό να μην στεγνώσει και γυρίζουμε το κρέας.

Προσθέτουμε αν χρειάζεται νερό, τόσο ώστε να γίνει η σάλτσα μας πυκνή. Όταν κοντεύει να γίνει, βράζουμε τα μακαρόνια. Κόβουμε το κοτόπουλο σε μερίδες, τα μακαρόνια με το τυρί και προσθέτουμε τη σάλτσα. Μπορείτε αντί για μακαρόνια να το συνοδεύσετε με πατάτες τηγανιτές.

«ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΙΝ ΥΜΙΔΟ» (ΡΑΤΟΥ)

ΥΛΙΚΑ

- 1 ολόκληρο κοτόπουλο 1,5 κιλό
- 3 κουτ.σ.ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- ½ κιλό ντομάτες ξεφλουδισμένες και τριμμένες

- 1 φύλλο δάφνης
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε καλά το κοτόπουλο σε όλες τις μεριές, το σβήνουμε με κρασί. Ρίχνουμε την ντομάτα, τη δάφνη και το αλατοπίπερο. Κλείνουμε την κατσαρόλα και τα αφήνουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε κρασί αν χρειάζεται. Σερβίρουμε με πουρέ πατάτας.

«ΥΕΜΙΣΗ ΤΙΑ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ»

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό κιμά
- 2 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 3 κουτ.σ.βούτυρο
- ½ φλιτζ.λευκό κρασί
- ½ φλιτζ.σταφίδες
- 3 κουτ.σ.κουκουνάρι
- τρίμματτα από 3 φέτες φρέσκου ψωμιού
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε τον κιμά και τα κρεμμύδια στο βούτυρο, μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε το κρασί και τις σταφίδες, σιγοβράζουμε μέχρι το κρασί να εξατμιστεί. Βυάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το κουκουνάρι και το ψωμί. Αλατοπιπερόνουμε και το αφήνουμε να κρυώσει πριν γεμίσουμε τη γαλοπούλα. Είναι για μια γαλοπούλα μικρή 5-6 κιλά.

ΚΥΝΗΤΙ

«ΜΠΕΚΑΤΣΑ ΣΑΛΜΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 4 μπεκάτσες
- αλάτι και πιπέρι
- 5 κουτ.σ.βούτυρο
- 1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 3 κουτ.σ.φρυγανιά
- 1 κουτ.σ.αλεύρι
- 2 φλιτζ.νερό
- 1 κουτ.υλ.μαύρο πιπερόκοκκο
- 4 κουτ.σ.μαϊντανό κομμένο
- 1 κουτ.σ.ντοματοπελτέ
- τηγανητό ή φρυγανισμένο ψωμί χωρίς την κόρα κομμένο σε τριγωνάκια.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλατοπιπερώνουμε τα πουλιά και τα τογαρίζουμε με βούτυρο μέχρι να ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις πλευρές. Τα αφήνουμε στην άκρη. Κόβουμε τα εντόσθια σε μικρά κομμάτια. Σε άλλη κατσαρόλα τογαρίζουμε με βούτυρο το κρεμμύδι και μετά προσθέτουμε τα εντόσθια και τα τογαρίζουμε και αυτά για 5 λεπτά περίπου.

Βάζουμε ½ φλιτζ.κρασί, 2 κουτ.σ.από το ζωμό των τογαρισμένων πουλιών και τα τρίμματά της φρυγανιάς. Ανακατεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει η σάλτσα.

Βάζουμε το υπόλοιπο ζωμό από τα πουλιά σε μια μικρή κατσαρόλα. Προσθέτουμε αλεύρι και ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσει. Προσθέτουμε νερό, τα φύλλα δάφνης, τον πιπερόκοκκο, το μαϊντανό, το σέλινο, τον πελτέ και το αλάτι.

Κόβουμε τα πουλιά σε μερίδες και τα βάζουμε στην κατσαρόλα με την σάλτσα και το υπόλοιπο κρασί. Σκεπάζουμε και αφήνουμε μέχρι το κρέας τους να γίνει τρυφερό.

Για να τα σερβίρουμε, αλείφουμε από μια κουταλιά από το μείγμα των εντοσθίων πάνω από φρυγανισμένο ψωμί, βάζουμε από πάνω τη μερίδα το κρέας και περιχύνουμε την σάλτσα. Συνοδεύεται με πουρέ ή πιλάφι.

ΚΡΕΑΣ

«ΣΟΦΡΙΤΟ»

Μαζί με το μπουρνέττο και την παστιτσάδα είναι τα πιο διάσημα πιάτα της κερκυραϊκής κουζίνας. Συνδυάζει τις γεύσεις του σκόρδου και του μαϊντανού, και στα ιταλικά σημαίνει τηγανίζω ελαφρά.

Χαρακτηριστικό του είναι το πολύωρο μαγείρεμα και η πηχτή του σάλτσα. Ο πουρές είναι ένα κατάλληλο συνοδευτικό.

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μοσχάρι ή βιτούλι
- αλάτι και πιπέρι
- αλεύρι
- 1 κουτ.σ.βούτυρο ή μαργαρίνη

- 1-2 κουτ.σ. ελαιόλαδο
- 1 μάτσο μαϊντανό πλατύφυλλο κομμένο
- 1κεφ.σκόρδο σε λεπτές φέτες
- 1φλιτζ.λευκό ξίδι καλής ποιότητας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Το κρέας να είναι κομμένο και χτυπημένο, από το χασάπη σας, σαν τις φέτες του σνίτσελ. Σε ένα πιάτο βάζετε αλάτι και πιπέρι, και σ'ένα άλλο αλεύρι. Περνάτε τις φέτες και από τις δυο πλευρές και από τα δυο πιάτα.

Ζεσταίνουμε το βούτυρο και λάδι σ'ένα τηγάνι και τηγανίζουμε τις φέτες το κρέας. Σε μια άλλη κατσαρόλα στρώνετε τις φέτες από άκρη σε άκρη, μια μια και πασπαλίζετε εναλλάξ με μαϊντανό και σκόρδο.

Μετά προσθέτουμε το ξίδι στην κατσαρόλα και γεμίζουμε με νερό μέχρι να καλυφθεί σχεδόν όλο το κρέας. Τα αφήνουμε να πάρουν βράση σε δυνατή φωτιά και μετά το χαμηλώνουμε για μια ώρα τουλάχιστον, με την κατσαρόλα σκεπασμένη.

«ΑΡΝΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΜΕ ΡΥΖΙ ΚΑΙ ΓΙΑΟΥΡΤΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό αρνί
- 4 κουτ.σ.βούτυρο
- 1 ½ κουτ.σ.ριγανη
- 1 φλιτζ.κοντό ρυζάκι γλασέ

- αλάτι και πιπέρι
- 23 φλιτζ. στραγγιστό γιαούρτι
- 2 κρόκοι αυγού χτυπημένοι
- 4 κουτ.σ. αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Κόβουμε το αρνί σε μικρά κομμάτια σαν καρύδια. Αφού το πλύνουμε και το στραγγίζουμε, το βάζουμε σ'ένα πυρίμαχο σκεύος με μια κούταλιά βούτυρο, το νερό και τη ρίγανη. Ψήνουμε για μια ώρα.

Όταν τα βγάλουμε από τον φούρνο, ρίχνουμε το ζουμί σε μια κατσαρόλα και βράζουμε εκεί το ρύζι προσθέτοντας λίγο νερό αν χρειαστεί, αλάτι και πιπέρι, για 12 λεπτά περίπου. Το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει.

Αναμειγνύουμε το γιαούρτι με τους κρόκους και το αλεύρι, τα χτυπάμε μέχρι να ογενοποιηθούν. Τέλος το ανακατεύετε με το ρύζι και το ρίχνετε πάνω στο αρνί. Μαζί με το υπόλοιπο βούτυρο τα βάζουμε στο φούρνο και τα ψήνουμε για 1 ώρα περίπου στους 135° C. Λίγο πριν το βγάλουμε δυναμώνουμε τη φωτιά στους 250° C για να γίνει κρούστα το γιαούρτι.

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

«ΑΤΚΙΝΑΡΕΣ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΕΣ»

ΥΛΙΚΑ

- 12 αγκινάρες
- 3 λεμόνια κομμένα στη μέση
- 4 κεφ.σκόρδο
- 4 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα
- 1 μεγάλο μάτσο δυόσμο φιλοκομμένο
- αλάτι και κόκκινο πιπέρι
- 12 μικρές πατάτες
- 1 κουτ.υλ.ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις αγκινάρες, κόβοντας τις στη μέση και αφαιρούμε το κέντρο τους. Τις πλένουμε και τις βάζουμε σ'ένα μπολ με αλάτι και λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Κόβουμε τα υπόλοιπα λαχανικά και τα μυρωδικά, και τα τοιγαρίζουμε με λάδι σε μια κατσαρόλα. Ρίχνουμε τις αγκινάρες, αλάτι και κόκκινο πιπέρι, και τ'αφήνουμε να σιγοβράσουν μέχρι να μαλακώσουν.

Πριν μαλακώσουν βράζουμε μαζί και τις πατάτες. Αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε για να μην κολλήσουν, μέχρι να πήξει η σάλτσα τους. Αν θέλετε να είναι πιο πυκνή η σάλτσα προσθέστε μια κουταλιά του υλικού αλεύρι διαλυμένο σε λίγο νερό και το αφήνεται να βράσει λίγο.

«ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ ΜΕ ΜΑΪΝΤΑΝΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 8 μελιτζάνες
- ελαιόλαδο για το τσιγαρίσμα
- 2 μέτρια κρεμμύδια
- 1 μάτσο μαϊντανό φιλοκομμένο
- 1 φλιτζ. χοντροκομμένο τυρί, κατά προτίμηση κεφαλοτύρι
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κάνουμε τρία ανοίγματα κατά μήκος της κάθε μελιτζάνας και τις τσιγαρίζουμε ελαφρά. Τις βγάζουμε και τις στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι στο ίδιο λάδι μέχρι να μαλακώσει.

Το βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε 2 χούφτες μαϊντανό και το τυρί. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, όσο χρειάζεται γιατί το τυρί είναι αρκετά αλμυρό. Βάζουμε το μείγμα στις σχισμές.

Βάζουμε τις μελιτζάνες σ'ένα λαδωμένο ταψί και ραντίζουμε με λίγο λάδι από πάνω. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 190° C, για 30 λεπτά.

«ΤΟΥΦΛΟΥ Ή ΦΙΩΧΟΦΑΤΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 150 γρ. από κάθε λαχανικό, μπάμιες, φρέσκα φασολάκια και κολοκυθάκια
- 2 μέτριες πατάτες

- 2 πράσινες στρουγγυλές πιπεριές
- 250 γρ. ντομάτες
- 3 κουτ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κουτ.σ. φρυγανιά
- 3 μεγάλα κρεμμύδια
- 1 κεφ. σκόρδο σε φιλές φέτες
- 1 μάτσο μαϊντανό φιλοκομμένο
- μαύρο πιπέρι
- ζάχαρη και αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C, φιλοκόβουμε όλα τα λαχανικά εκτός από τις μπάμιες και τα φασολάκια. Αλείφουμε το ταψί με λάδι, και ρίχνουμε όλα τα λαχανικά και τα ανακατεύουμε με τα χέρια.

Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, ζάχαρη και ραντίζουμε με λάδι. Τα ψήνουμε μέχρι να τραβήξουν τα νερά τους. Ρίχνουμε τη φρυγανιά και την αφήνουμε να γίνει κρούστα. Μέχρι να το σερβίρουμε περιμένουμε να κρυώσει. Συνοδεύεται με τυρί φέτα και φρέσκο ψωμί.

ΓΛΥΚΑ

«ΑΓΓΛΙΚΗ ΠΟΥΠΙΤΚΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 3 κουτ.σ. ζάχαρη
- 3 κουτ.σ. σταφίδες

- 3 χοντρά παξιμάδια
- 2 αυγά
- 1 φλιτζ.γάλα πλήρες
- ξύσμα από 2-3 λεμόνια
- χυμός 1 λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Απλώνουμε τις φέτες τα μήλα σ'ένα σκεύος για το φούρνο και τα πασπαλίζουμε ζάχαρη και τις σταφίδες. Χτυπάμε τα υπόλοιπα υλικά μαζί και ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί. Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 190° C, για 45 λεπτά. Σερβίρουμε με «crème anglaise» ή με φρέσκια σαντιγί.

«ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 4 αυγά
- ζάχαρη για τα αυγά
- 1 κουτ.σ.χυμό λεμόνι
- φλούδα ½ λεμονιού
- 1 κουτ.σ.νερό
- αλεύρι για τα αυγά
- ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε τους κρόκους μέχρι να γίνουν κρέμα, και σιγά σιγά προσθέτουμε τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε μέσα το χυμό και τη φλούδα λεμονιού και το νερό και μ'ένα ξύλινο κουτάλι ανακατεύουμε το αλεύρι

στο μείγμα. Το ρίχνουμε σ'ένα ρηχό βουτυρωμένο ταψί και το ψήνουμε για 45 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει για να το σερβίρουμε.

«ΡΟΔΑΚΙΝΟ ΓΛΥΚΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 κιλό ροδάκινα πολύ ώριμα
- 1 φλιτζ. νερό
- χυμός 2 λεμονιών
- 1,5 κιλό ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα ροδάκινα και τα κόβουμε στα 4 και αμέσως τα βάζουμε σε μια γαβάθα με κρύο νερό και το χυμό από το λεμόνι για να μην μαυρίσουν. Τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τη ζάχαρη και το νερό. Τα βράζουμε ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέτουμε το χυμό από το 1 λεμόνι, και αφήνουμε να κρυώσει αφού είναι έτοιμο, το βάζουμε σε βαζάκια.

«ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΚΑΙ ΜΑΝΤΑΡΙΝΙ ΓΛΥΚΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 6 μανταρίνια
- νερό
- 625 γρ. ζάχαρη
- χυμός από 3-5 μανταρίνια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα μανταρίνια με αρκετό νερό για 5 λεπτά για να φύγει η πικρίλα τους. Τα καθαρίζουμε και λιώνουμε τις φλούδες και τα αμύγδαλα στο blender μέχρι να γίνουν πουρές. Τα βάζουμε σ'ένα μπολ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το χυμό του λεμονιού, τα ανακατεύουμε καλά. Μετά τα μεταφέρουμε στην κατσαρόλα και τα βράζουμε μέχρι να εξατμισθεί το νερό. Όταν κρυώσουν σχηματίζουμε μπαλίτσες σε μέγεθος καρυδιού. Τα βυθίζουμε στη ζάχαρη και τα αφήνουμε να στεγνώσουν.

ΠΑΞΟΙ ΚΑΙ ΑΝΤΙΠΑΞΟΙ

ΨΑΡΙ

«ΣΑΒΟΥΡΟ Ή ΣΑΒΟΡΟ» (ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΕΝΟ ΨΑΡΙ)

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό μικρό ψαράκι
- 5 κουτ.σ.αλεύρι
- αλάτι και πιπέρι
- ½ φλιτζ.ελαιόλαδο
- ½ φλιτζ.σταφίδες
- 6 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένο
- 2 κουτ.δεντρολίβανο
- 1 κουτ.γλ.πιπερόκοκκο
- 1 φλιτζ. ξίδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα ψάρια, τα αλευρώνουμε και βάζουμε το πιπέρι, τηγαρνίζουμε στο λάδι. Τα στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί και τα αφήνουμε. Σ'ένα άλλο τηγάνι ζεσταίνουμε 2 κουτ.σ.λάδι και τηγαρνίζουμε τις σταφίδες, το δεντρολίβανο, το σκόρδο και τον πιπερόκοκκο για 1' μέχρι να σκάσουν οι σταφίδες. Βάζουμε το ξίδι. Προσθέτουμε το ψάρι για ένα λεπτό. Τ'αφήνουμε για 48 ώρες σ'ένα μπολ να τα πιάσει η μαρινάδα. Διατηρούνται για 1 μήνα και είναι καταπληκτικός ουζομεζές.

ΓΛΥΚΟ

«ΑΧΛΑΔΙΑΚΙ ΓΛΥΚΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά αχλαδάκια
- 5 φλιτζ. νερό
- 5 λεμόνια
- 125 γρ. καθαρισμένα αμύγδαλα
- 2 κιλά ζάχαρη
- 3 κουταλάκια βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τα αχλάδια και βγάζουμε το κουκούτσι χωρίς να χαλάσουμε το σχήμα τους. Τα βάζουμε σ' ένα μπολ με κρύο νερό και χυμό λεμονιού για να μην μαυρίσουν. Πριν τα βράσουμε βάζουμε στο καθένα ένα ή δυο αμύγδαλα.

Βράζουμε τα αχλάδια στο σιρόπι και τα αφήνουμε για 10 λεπτά. Τα αφήνουμε για 24 ώρες και τα ξαναβράζουμε μέχρι να δέσει το σιρόπι. Προσθέτουμε το χυμό του λεμονιού και τη βανίλια. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα βάζουμε σε γυάλινα μπολ.

ΚΥΘΗΡΑ

ΜΕΖΕΔΕΣ

«ΧΤΑΠΟΔΙ ΨΗΤΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 μέτριο χταπόδι
- ½ φλιτζ. ξίδι ή κρασί
- 2 κουτ.σ. ελαιόλαδο
- 2 φύλλα δάφνης
- 3 σκελίδες σκόρδο ακαθάρτιστες
- πιπέρι και ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αφήνουμε το χταπόδι μέσα σ'ένα μπολ με το ξίδι για να μαριναριστεί τουλάχιστον 1 ώρα, γυρίζοντας το 2 φορές. Προθερμαίνουμε τον φούρνο για μισή ώρα στους 190°C. Τυλίγουμε το χταπόδι σ'ένα αλουμινόχαρτο με τα καρυκεύματα και το λάδι και το ψήνουμε για 1 ώρα περίπου. Το κόβουμε σε μπουκιές και σερβίρουμε.

ΨΑΡΙ

«ΨΑΡΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΚΡΑΣΑΤΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 μεγάλο ψάρι, ολόκληρο (σφυρίδα)
- 1 μέτριο κρεμμύδι σε φέτες
- 1 μέτριο καρότο σε φέτες
- 2 κοτσάνια σέλινο, κομμένα
- 3 κουτ.σ.βούτυρο λιωμένο
- 1φλιτζ.κόκκινο κρασί
- αλάτι και πιπέρι
- 2 κουτ.γλ.θυμάρι
- φέτες λεμονιού για διακόσμηση
- 2 κουτ.γλ.μαϊντανό, φιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε καλά το ψάρι αφήνοντας το κεφάλι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190°C. Τσιγαρίζουμε τα λαχανικά στο βούτυρο για 5 λεπτά. Τοποθετούμε το ψάρι από πάνω τους.

Προσθέτουμε κρασί, αλάτι, πιπέρι και θυμάρι και το ψήνουμε για 45 λεπτά προσέχοντας να μην στεγνώσει. Γαρνίρουμε με τις φέτες λεμονιού.

ΓΛΥΚΑ

«ΠΟΥΠΙΤΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΚΥΘΗΡΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 5 φλιτζ.γάλα
- 1φλιτζ.σιμιγδάλι
- 4 αυγά χτυπημένα
- 1 ¼ ζάχαρη
- 1 κουτ.υλ.τριμμένη κανέλα
- 1 φλιτζ.σουλτανίνα
- 1 φλιτζ.καθαρισμένα αμύγδαλα, χοντροκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 190° C. Ζεσταίνουμε λίγο το γάλα και ρίχνουμε το σιμιγδάλι. Ανακατεύουμε σε χαμηλή φωτιά, μέχρι το μείγμα να πυκνώσει. Το βγάζουμε από τη φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Μετά ρίχνουμε τα χτυπημένα αυγά και τα υπόλοιπα συστατικά. Τα βάζουμε σ'ένα βούτυρωμένο σκεύος και τα ψήνουμε για περίπου 1 ώρα.

ΛΕΥΚΑΔΑ

ΜΕΖΕΔΕΣ

«ΑΧΙΝΟΣΑΛΑΤΑ»

ΥΛΙΚΑ

- αυγά 30-40 αχινών
- 4 λίτρα νερό θαλασσινό
- 2-3 κουτ.σ.ελαιόλαδο
- χυμός 1 λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τους αχινούς με θαλασσινό νερό και βάζουμε τα αυγά σ'ένα πιάτο. Ρίχνουμε λάδι και λεμόνι και τους αφήνεται τουλάχιστον για 10 λεπτά. Μπορείτε να προσθέσετε και λίγο τριμμένο κρεμμύδι και σκόρδο για γεύση.

ΣΟΥΠΕΣ

«ΦΑΚΕΣ ΣΟΥΠΑ»

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό φακές
- 2-3 φύλλα δάφνης
- αλάτι και πιπέρι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο

- 1 κουτ.σ.ντοματοπελτέ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε και πλένουμε τις φακές. Σε μια βαθιά κατσαρόλα όπου έχουμε βάλει νερό ρίχνουμε τις φακές, τα λαχανικά και τις δάφνες. Όταν κουντεούν να βράσουν ρίχνουμε του ντοματοπελτέ, το λάδι και το αλατοπίπερο και δυναμώνουμε λίγο τη φωτιά μέχρι να χυλώσουν.

ΚΥΝΗΤΙ

«ΠΕΡΔΙΚΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ»

- 2 πέρδικες, με τα εντόσθια
- 4 κουτ.σ.ελαϊόλαδο
- 4 φρέσκα κρεμμύδια κομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο λεπτοκομμένο
- 4 κουταλιές ρύζι
- 8 κουτ.σ.ζωμός κότας
- 2 κουτ.σ.μαϊντανός
- ½ φλιτζ.φέτα ή κεφαλογραβιέρα
- 4 κουτ.σ.χυμός λεμονιού
- πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε και στραγγίζουμε τα πουλιά και τα αφήνουμε στην άκρη. Λεπτοκόβουμε τα εντόσθια και τα τοιγαρίζουμε σε λίγο λάδι. Προσθέτουμε

τα κρεμμύδια, το σκόρδο. Βάζουμε τον ζωμό και ανακατεύουμε μέχρι να πιει τα υγρά του. Το τραβάμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τον μαϊντανό και το τυρί και ανακατεύουμε. Όταν η γέμιση κρυώσει τη βάζουμε στα πουλιά.

Ζεσταίνουμε το λάδι και ροδοκοκκινίζουμε τα πουλιά, βάζουμε το χυμό λεμονιού, πιπέρι, τον ζωμό και κλείνουμε την κατσαρόλα. Σιγοβράζει μέχρι να πάρει κιτρινωπό χρώμα. Προσθέτουμε νερό για να μην κολλήσουν.

ΠΙΤΑ

«ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΑ ΤΗΣ ΛΕΥΚΑΔΑΣ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 1 κουτ.σ.βούτυρο
- 4 κουτ.σ.ελαιόλαδο
- 1 κιλό κιμά μοσχαρίσιο
- 4 κουτ.σ.μαϊντανό φιλοκομμένο
- 1 κουτ.γλ.τριμμένη κανέλα
- 1 κουτ.σ.ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό
- αλάτι και πιπέρι

Για το φύλλο κρούστας

- 1 φλιτζ.στραγγιστό γιαούρτι
- 1φλιτζ.αελαιόλαδο
- 1 αυγό
- 1 κιλό αλεύρι
- λάδι για το άλειμμα του φύλλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε τον κιμά στο λάδι, το κρεμμύδι, το σκόρδο και το πιπέρι. Προσθέτουμε τον ζωμό και τον ντοματοπελτέ και τα αφήνουμε να βράσουν σε σιγαυή φωτιά. Το αφήνουμε να κρυώσει.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Αναμειγνύουμε τα υλικά για την ζύμη και τα ζυμώνουμε πολύ καλά για να γίνει πολύ αφράτη. Το αφήνουμε να ηρεμήσει και το χωρίζουμε σε 6 όμοιες μπάλες και ανοίγουμε την κάθε μια σε φύλλο.

Λαδώνουμε το ταψί και βάζουμε τρία φύλλα στο κάτω μέρος, ρίχνουμε την γέμιση, ρίχνουμε το τυρί και στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα. Δεν ξεχνάμε να αλείφουμε το κάθε φύλλο με λάδι όταν το στρώνουμε. Ψήνουμε για μια ώρα.

ΤΛΥΚΑ

«ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ»

ΥΛΙΚΑ

- 120 γρ. μαγιά
- 1 φλιτζ. χλιαρό γάλα και 1 φλιτζ. νερό
- ½ κιλό αλεύρι
- 1 κουτ. γλ. αλάτι
- φυτικό λάδι για τηγάνισμα
- μέλι και κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε την μαγιά σε μια λεκάνη μ'ένα φλιτζ.γάλα. Προσθέτουμε 1,5 φλιτζ.αλεύρι και το αφήνουμε να φουσκώσει, μέχρι να γίνει διπλάσιο σε όγκο. Τότε βάζουμε και το υπόλοιπο αλεύρι, το αλάτι και το νερό. Καλύπτουμε την λεκάνη με μια πετσέτα και το αφήνουμε σε ζεστό μέρος για τουλάχιστον 3 ώρες μέχρι να βγάλει φουσκάλες.

Βάζουμε πολύ λάδι (10 εκ.) στο τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει καλά. Παίρνουμε κουταλιές το μείγμα και το ρίχνουμε στο τηγάνι να γίνουν μεγάλες μπουκιές. Τις στραγγίζουμε σε απορροφητικό χαρτί και τις πασπαλίζουμε με κανέλα και ρίχνουμε μέλι.

ΙΘΑΚΗ

ΜΕΖΕΔΕΣ

«ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΟΡΦΑΔΕΣ»

Πλένουμε τα λουλούδια και τα ρίχνουμε σε χυλό που έχουμε ετοιμάσει με αλεύρι, νερό και μύρα. Τα τηγανίζουμε σε πολύ ζεστό λάδι, τ' αφήνουμε να στραγγίσουν σε απορροφητικό χαρτί και αλατοπιπερώνουμε.

ΣΟΥΠΕΣ

«ΠΟΛΥΣΠΟΡΙΑ»

- 100 γρ. από κάθε όσπριο που έχετε στο σπίτι και σιτάρι
- 1 μεγάλο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- ξίδι ή λεμόνι
- αλάτι και πιπέρι
- ½ φλιτζ. κατεψυγμένο καλαμπόκι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκεύουμε τα όσπρια από την προηγούμενη, Στραγγίζουμε. Βράζουμε τα πιο σκληρά πρώτα και το σιτάρι σε χαμηλή φωτιά για ½ ώρα. Έπειτα προσθέτουμε και τα υπόλοιπα εκτός από το καλαμπόκι. Όταν μαλακώσουν ρίχνουμε το καλαμπόκι και τα υπόλοιπα υλικά.

ΣΑΛΑΤΕΣ

«ΠΑΤΑΤΟΣΑΛΑΤΑ ΚΟΥΛΑΣ»

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό πατάτες
- 2 στρογγυλές πιπεριές
- ½ φλιτζ.ελαιόλαδο
- 3 κουτ.σ.ξίδι
- αλάτι και πιπέρι
- ½ ματσάκι μαϊντανό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε καλά τις πατάτες και τις βράζουμε με τη φλούδα. Τις στραγγίζουμε. Κόβουμε τις πιπεριές σε λεπτές λουρίδες και τις μισοβράζουμε για 5 λεπτά. Κόβουμε τις πατάτες σε φέτες και ανακατεύουμε με τις πιπεριές, προσθέτοντας λαδόξιδο. Πασπαλίζουμε με του μαϊντανό και σερβίρουμε.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

«ΜΥΔΙΑ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά μύδια
- 5-10 σκελίδες σκόρδο
- 2 κουτ.σ.ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξύνουμε τα μύδια πολύ καλά. Κόβουμε τα σκόρδα και τα τσιγαρίζουμε με λίγο λάδι. Ρίχνουμε τα μύδια και κλείνουμε την κατσαρόλα. Όταν αυτά ανοίξουν είναι έτοιμα. Πετάξτε τα μύδια που δεν άνοιξαν. Σερβίρετε με φρέσκο ψωμί και λευκό κρασί.

ΚΡΕΑΣ

«ΚΡΟΚΕΤΕΣ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 φλιτζ. ρύζι καλά βρασμένο
- ½ κιλό βοδινό κιμά
- 1 φλιτζ. κεφαλοτύρι ή παρμεζάνα τριμμένο
- 4 κουτ.σ. μαϊντανός
- αλάτι και πιπέρι
- αλεύρι
- 2 αυγά χτυπημένα
- 4 κουτ.σ. φρυγανιά τριμμά
- ελαιόλαδο για τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε το ρύζι, το κρέας, τα μυρωδικά και το τυρί. Κάνουμε κροκέτες από το μείγμα, τις αλευρώνουμε και τις τηγανίζουμε σε καντό λάδι. Συνοδεύονται και με σάλτσα ντομάτας.

«ΣΙΑΤΕ ΜΕ ΚΙΜΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 1,5 κιλό πατάτες
- 2 αυγά χτυπημένα
- 1 φλιτζ.κεφαλοτύρι τριμμένο
- αλάτι και πιπέρι
- 1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 5 κουτ. βούτυρο
- ½ φλιτζ.βοδινό κιμά
- ½ φλιτζ.λευκό κρασί
- 3 κουτ.σ.μαϊντανό φιλοκομμένο
- τριμμένη φρυγανιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Βράζουμε τις πατάτες και τις κάνουμε πουρέ. Μόλις κρυώσουν βάζουμε τ'αυγά και το μισό τυρί. Αλάτι και πιπέρι και τ'αφήνουμε.

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και τον κιμά μετά μέχρι να ροδίσει καλά. Βάζουμε το κρασί και τον μαϊντανό και σιγοβράζουμε μέχρι να πει τα νερά του. Αλάτι και πιπέρι

Βουτυρώνουμε ένα πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίζουμε με φρυγανιά. Απλώνουμε τον μισό πουρέ και από πάνω τον κιμά. Καλύπτουμε με του υπόλοιπο πουρέ ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και το τριμμένο τυρί. Ψήνουμε για 40 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

ΖΑΚΥΝΘΟΣ

ΜΕΖΕΛΕΣ

«ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΜΑΡΙΝΑΤΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- ½ κιλό φρέσκιες ντομάτες ώριμες και ξεφλουδισμένες, τριμμένες
- 1 κουτ. γλ. δεντρολίβανο
- αλάτι και πιπέρι
- 1 κιλό φρέσκαμανιτάρια
- 2 κουτ. γλ. χυμό λεμόνι
- 2 σκελίδες σκόρδο λεπτοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και αφού ροδίσει ρίχνουμε τις ντομάτες, το σκόρδο, το δεντρολίβανο, το αλάτι και το πιπέρι. Το σιγοβράζουμε μέχρι να γίνει πυκνή σάλτσα. Καθαρίζουμε ταμανιτάρια, τα στραγγίζουμε και τα κόβουμε στη μέση. Ρίχνουμε το λεμόνι και τα αφήνουμε για 10 λεπτά. Τα τσιγαρίζουμε στο υπόλοιπο λάδι. Προσθέτουμε στη σάλτσα και βράζουν για άλλα 10 λεπτά.

ΣΟΥΠΕΣ

«ΦΑΣΟΛΑΔΑ»

ΥΛΙΚΑ

- ½ κιλό φασόλια
- 3 καρότα σε φέτες
- 3 κλωνάρια σέλινό
- λίγο άνηθο ή μάραθο
- λίγο μαϊντανό φιλοκομμένο
- χυμός λεμονιού
- ελαιόλαδο
- 3 τριμμένες πατάτες
- λίγο τοματοπολτό αραιωμένο
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καλύπτουμε τα φασόλια με κρύο νερό στην κατσαρόλα. Τα βράζουμε και τα στραγγίζουμε. Στο ζουμί τους ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά να βράσουν. Ρίχνουμε τα φασόλια και το ελαιόλαδο, δυναμώνουμε την φωτιά μέχρι να χυλώσει.

ΑΥΤΑ

«ΑΥΤΑ ΣΚΟΡΔΟΣΤΟΥΜΠΙ»

ΥΛΙΚΑ

- ¼ φλιτζ. ελαιόλαδο
- 6 αυγά

- 4 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένο
- 1 κουτ.σ. ντοματοπελτέ διαλυμένο σε νερό
- αλάτι και πιπέρι
- ζάχαρη κατά βούληση
- ½ κιλό πατάτες κομμένες για τηγάνισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε το σκόρδο, μετά του πελτέ και αλατοπιπερώνουμε. Μόλις βράσουν προσθέτουμε τις πατάτες, σε χαμηλή φωτιά, συμπληρώνουμε με ζεστό νερό για να μην κολλήσουν. Με μια τρυπητή κουτάλα τις βγάζουμε, σπάμε τ'αυγά στην σάλτσα και τα αφήνουμε να πήξουν.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

«ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ ΜΕ ΡΥΖΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 4 κουτ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κιλό καλαμαράκια κομμένα σε μπουκιές
- 2 φλιτζ. ρύζι μακρύκοκκο
- 1 κουτί ντοματάκια κουκασέ
- 2-3 κλωνάρια δεντρολίβανο
- 1 κουτ.υλ. ζάχαρη
- αλάτι και πιπέρι
- ταμπάσκο
- 360 ml νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι σε μεγάλη κατσαρόλα. Βάζουμε τα καλαμαράκια και τσιγαρίζουμε για λίγα λεπτά ακόμη. Προσθέτουμε το ρύζι ανακατεύοντας καλά και βάζουμε και τα υπόλοιπα υλικά. Καλύψτε και αφήστε το σε χαμηλή φωτιά για 20 λεπτά.

«ΜΠΟΥΡΔΕΤΤΟ»

Το μπουρδέττο είναι μια παράφραση του βενετσιάνικου brodetto, που σημαίνει σούπα ή ζωμός. Χαρακτηριστικό της το κόκκινο πιπέρι. Τη συνταγή την έφεραν μαζί τους πρόσφυγες από το Ντουμπρόβνικ που αγαπούσαν πολύ την πάστρικα.

Η συνταγή αυτή χρειάζεται παστό μπακαλιάρο, γνωστός στα ιταλικά ως stoccafisso, σημαίνει μπασοτυνόψαρο, επειδή είναι πολύ σκληρό. Όταν ξεπλυθεί από το αλάτι έχει ευχάριστη γεύση και στερεά υφή.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ – ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

«ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΓΓΛΑ»

(χωριό στη Β.Α Ζάκυνθο)

ΥΛΙΚΑ

- 1 κοτόπουλο 1,5 κιλό, σε μερίδες και τα εντόσθια
- ¼ φλιτζ. ελαιόλαδο
- 1 κουτ.σ. ντοματοπελτέ
- 1 ξύλο κανέλα
- 3 φύλλα δάφνη
- 3 γαρίφαλα

- 2 κεφάλια σκόρδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σ'ένα τηγάνι τοιγαρίζουμε το κρέας και τα εντόσθια. Βάζουμε σε μια μεγάλη κατσαρόλα το κρέας, με όλα τα υλικά. Σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να γίνει τρυφερό. Αν χρειάζεται βάζουμε λίγο νερό ακόμη.

ΚΡΕΑΣ

ΠΑΝΣΕΤΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

ΥΛΙΚΑ

- 4 κουτ.σ.τυρί τριμμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 1 κουτ.υλ.ρίγανη
- αλάτι και πιπέρι
- 1 κιλό κοιλιά χοιρινή
- 1 φλιτζ.λευκό κρασί
- χυμός 3 λεμονιών
- ½ φλιτζ.νερό
- 1 κιλό πατάτες στα 4

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Ανακατεύουμε σκόρδο, πιπέρι, ρίγανη, αλάτι και τυρί. Κάνουμε σχισμές στο κρέας μήκους 2,5 εκ. περίπου και

παραγεμίζουμε με το μείγμα. Τσιγαρίζουμε ελαφρά το κρέας με το λάδι και το βούτυρο. Προσθέτουμε το κρασί και καυτό νερό και σιγοβράζουμε μέχρι το κρέας να γίνει τρυφερό, Περίπου 1 ½ ώρα.

«ΠΟΠΛΕΤΕΣ»

ΥΛΙΚΑ

- 3 φέτες μπαγιατίτικο ψωμί χωρίς την κόρα
- 1 κιλό κιμά από βοδινό ή μοσχάρι
- 1 αυγό
- ½ φλιτζ. φρέσκο δυόσμο φιλοκομμένο
- 2 κουτ. γλ. ρίγανη
- αλεύρι και ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκεύουμε το ψωμί και το στρίβουμε, ανακατεύουμε το κρέας, το αυγό και τα μπαχαρικά και τα ζυμώνουμε καλά. Αφήνουμε το μείγμα στο ψυγείο για ένα βράδυ. Σχηματίζουμε μεγάλες μπουκίτσες. Τις αλευρώνουμε και τις τηγανίζουμε σε καυτό λάδι ή τις ψήνουμε στο φούρνο.

- Οι ποπλέτες ήταν το απαραίτητο φαγητό για τα πικ-νικ των Ζακυνθινών μέχρι τα τέλη του '60. Είναι τα δικά μας κεφτεδάκια.

«ΣΤΑΤΖΕΤΟ»

- Όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα, έτσι και στη Ζάκυνθο, η νηστεία της Σαρακοστής διακοπτόταν με τη μαγειρίτσα, μόνο που η σούπα

ήταν πιο πηχτή και με περισσότερα συστατικά. Στην Κέρκυρα το αντίστοιχο πιάτο της παραμονής του Πάσχα ονομάζεται τοιλικούδα και συχνά χρησιμοποιείται ντομάτα αντί για λεμόνι

ΥΛΙΚΑ

- εντόσθια αρνιού
- 4 ποδαράκια αρνιού
- 2 μάτσο μαϊντανό, 1 μάτσο άνηθο, φιλοκομμένα
- 1 μπόλια αρνιού
- 6 φρέσκα κρεμμυδάκια λεπτοκομμένα
- 1 φλιτζ. βούτυρο
- αλάτι και πιπέρι
- 3 αυγά
- χυμός 2 λεμονιών

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε πολύ καλά το κρέας, και ακόμη καλύτερα τα εντόσθια. Παίρνουμε ένα ποδαράκι και ένα φύλο μαϊντανό και τυλίγουμε ένα αυτεράκι γύρω τους. Η ίδια διαδικασία σ' όλα τα ποδαράκια και τα υλικά. Τα τοποθετούμε στον πάτο μιας κατσαρόλας, ρίχνουμε τον άνηθο και κόβουμε σε κομμάτια τα υπόλοιπα εντόσθια, βούτυρο, το αλάτι και το πιπέρι. Προσθέτουμε 2 ποτήρια νερό και τα σιγοβράζουμε, βάζουμε καυτό νερό αν είναι αναγκαίο.

Φτιάχνουμε το αυγολέμονο και το ρίχνουμε από πάνω και ανακατεύουμε καλά για να μην κόψει το αυγό. Σερβίρουμε αμέσως για να μην ξαναβράσει.

ΠΙΤΤΕΣ

«ΒΕΝΕΤΣΙΑΝΙΚΟ ΠΑΣΤΙΤΣΙΟ»

ΥΛΙΚΑ (για την σφολιάτα)

- ½ βούτυρο
- 1 κιλό αλεύρι
- 2,5 κουτ.ζάχαρη
- 1 κουτ.γλ. baking powder
- 4 κρόκοι αυγών

ΓΕΜΙΣΗ

- ½ κιλό μπουκατίινη ή πολύ χοντρά μακαρόνια
- ¼ συκωτάκια πολιών φιλοκομμένα
- ½ κιλό βοδινό κιμά
- ½ κιλό χοιρινό ψημένο με σκόρδο, αρωματικά χόρτα, κρασί
- 3 κουτ.σ.ελαιόλαδο και 3 λάδι
- ½ κουτ.γλ.κανέλα
- 100 γρ. ζαμπόν σε κυβάκια
- ¼ κουτ.γλ.τριμμένο γαρίφαλο
- αλάτι και πιπέρι
- ½ φλιτζ.λευκό κρασί
- 1 μικρό κοτόπουλο, ψημένο στην κατσαρόλα με λεμόνι και λάδι
- ½ φλιτζ.κεφαλοτύρι και ρεγκάτο τριμμένα
- 3 βραστά αυγά σφιχτά κομμένα στη μέση
- 4 κουτ.σ.μαϊντανό φιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Βράζουμε τα μακαρόνια *al dente*, και στραγγίζουμε. Σε λάδι και βούτυρο τσιγαρίζουμε τα συκωτάκια και βάζουμε τον κιμά, την κανέλα, τα γαρίφαλα, το αλάτι, το πιπέρι και το κρασί. Σιγοβράζει μέχρι να πει τα

νερά του. Κόβουμε το κοτόπουλο και το κρέας σε κυβάκια, ανακατεύουμε τα μακαρόνια σε μια γαβάθα με το ζουμί από το κρέας και το τυρί.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Χωρίζουμε στα δύο τη ζύμη και πλάθουμε τα 2 κομμάτια, κάνοντας 2 στρώσεις αρκετές να καλύψουν ένα βαθύ ταψί, αφήνουμε 5 εκ. περιθώριο στις άκρες του ταψιού. Απλώνουμε τα μισά μακαρόνια πάνω στην πρώτη στρώση φύλλου, βάζουμε τα υλικά και τα αυγά. Πασπαλίζουμε με μαϊντανό και επαναλαμβάνουμε. Αφού βάλουμε και το επάνω φύλλο, κάνουμε τρύπες με το πιρούνι και αλείφουμε με γάλα. Ψήνουμε για ½ ώρα μέχρι να ψηθεί το φύλλο.

*Το φύλλο κρούστας το ζυμώνουμε και το ανοίγουμε όπως έχουμε πει και προηγούμενα.

ΨΩΜΙ

«ΕΠΤΑΖΥΜΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά ρεβίθια
- ½ κιλό ζάχαρη
- 1 φλιτζ. μείγμα από τριμμένη κανέλα, γαρίφαλα και γλυκάνισο
- 1 μάτσο φύλλα δάφνης
- 1 χούφτα σπόροι από μάραθο
- 1 κιλό αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουσκεύουμε τα μπαχαρικά σε ζεστό νερό. Σε μια γαβάθα στρώνουμε λίγα λίγα με τη σειρά το ένα πάνω στο άλλο, φύλλα δάφνης ρεβιθιά, που τα έχουμε σπάσει και σπόρους μάραθου. Μέχρι να φτάσουν στη μέση της γαβάθας. Ρίχνουμε και τα υπόλοιπα μπαχαρικά. Σκεπάζουμε καλά τη γαβάθα, για να μην μπαίνει καθόλου αέρας και τα χώνουμε σε ένα τσουβάλι με στάρι, θερμοκρασία 50-60°C.

Μετά από ώρα το μείγμα έχει αφρίσει, αφαιρούμε τον αφρό και το ζουμί το ανακατεύουμε με το αλεύρι. Το ζυμώνουμε πολύ καλά μέχρι να γίνει αφράτο. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 7 μπάλες και τις ζυμώνουμε ξεχωριστά στο τέλος τις κάνουμε 1 μεγάλη, στο μέγεθος ενός ανθρώπινου κεφαλιού, προσθέτουμε αλεύρι και ζεστό νερό και ξαναζυμώνουμε. Το χωρίζουμε σε φραντζόλες και ψήνουμε.

ΓΛΥΚΑ

«ΠΡΟΥΦΕΣ ΑΠΟ ΚΑΡΥΔΙΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 12 παξιμάδια
- ½ κιλό καρυδόπιχα
- μπράντι

- ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κοπανίζουμε τα καρύδια και τα παξιμάδια μέχρι να γίνουν πολύ τρίμματα, ή ακόμα και στο blender. Προσθέτουμε το μπράντι μέχρι να γίνει μια σκληρή ζύμη. Κυλάμε τις μπαλίτσες που έχουμε φτιάξει στη ζάχαρη και έχετε έτοιμο ένα πολύ γρήγορο ζαχαρωτό.

«ΜΑΝΤΟΛΑΤΟ ΖΑΚΥΝΘΙΝΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλό ζάχαρη
- 1 φλιτζ. νερό
- 2 σταγ. χυμό λεμονιού
- 1/2 κιλό μέλι
- 4 ασπράδια αυγών
- 700 γρ, αμύγδαλα καβουρδισμένα και χοντροκομμένα
- 1 φλιτζ. φιστίκια ολόκληρα
- 1 κουτ. γλ. κολιανδρο τριμμένο
- ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 6 στρώσεις φύλλου κρούστας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Βράζουμε τη ζάχαρη με το μισό νερό και το χυμό λεμόνι μέχρι να γίνει ένα πηχτό σιρόπι. Βράζουμε το μέλι με το υπόλοιπο νερό για 5 λεπτά και ανακατεύουμε τα δύο σιρόπια.

Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών μαρέγκα και τα βάζουμε στο μείγμα μας.

Τα βάζουμε σε μια κατσαρόλα και τα ζεσταίνουμε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας με μια ξύλινη κουτάλα.

Μόλις βράσει προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς, το κόλιανδρο και το ξύσμα, ανακατεύοντας ελαφρά συνεχώς μέχρι το μείγμα να ομογενοποιηθεί. Βγάζετε από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει.

Όταν το μείγμα έχει κρυώσει, απλώνετε 3 στρώσεις φύλλου, τη μία πάνω στην άλλη, σε μια επίπεδη επιφάνεια και ρίχνεται το μείγμα από πάνω. Τοποθετείτε τις άλλες 3 στρώσεις στην κορυφή και πιέζετε με μία ξύλινη πλάκα, ώστε να δέσει ολόκληρο το παρασκεύασμα. Κόβετε το μαντολάτο σε τετράγωνα και τα τοποθετείτε σ'ένα ταψί. Τα ψήνετε για 15 λεπτά.

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

ΜΕΖΕΛΕΣ

«ΜΕΖΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 225 γρ. φέτα
- 2 σκελ. σκόρδο λιωμένες
- 2 κουτ. σ. ελαιόλαδο
- 1/3 κουτ. γλ. ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τη φέτα σε μια γαβάθα και την τρίβουμε καλά. Προσθέτουμε και τα άλλα υλικά και ανακατεύουμε πολύ καλά. Σερβίρουμε σε κράκερ ή σε ψωμί

«ΦΑΒΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 φλιτζ. φάβα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 2 κουτ. σ. ελαιόλαδο
- αλάτι και πιπέρι
- ελιές.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα τη φάβα με το κρεμμύδι και το λάδι, μέχρι η φάβα να

γίνει τρυφερή. Τη λιώνουμε να γίνει αλοιφή, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

«ΣΟΥΠΙΕΣ ΜΕ ΣΕΛΙΝΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό σέλινο χοντροκομμένο
- 1 κιλό σουπιές κομμένες σε μπουκιές
- 2 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 2 κουτ.σ.ελαιόλαδο
- 1 φλιτζ.κρασί
- 3 σκελίδες σκόρδο
- ¼ φλιτζ.ντοματοχυμό
- αλάτι και πιπέρι
- ¼ κουτ.γλ.ζάχαρη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μισοβράζουμε το σέλινο για 10 λεπτά, στραγγίζουμε και το αφήνουμε. Βάζουμε τις σουπιές σε μια αντικολλητική κατσαρόλα με τα υπόλοιπα υλικά με μπόλικο νερό και βράζουν σε σιγανή φωτιά. Όταν γίνουν τρυφερά ανεβάζουμε τη φωτιά για να τραβήξει τα υγρά του και να δέσει η σάλτσα του.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

«ΠΕΡΔΙΚΕΣ ΠΙΛΑΦΙ»

ΥΛΙΚΑ

- 2 πέρδικες πλυμένες, καθαρισμένες και κομμένες στη μέση
- ½ φλιτζ.ελαιόλαδο
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 κουτ.σ.ντοματοπελτέ, διαλυμένο σε νερό
- 5 γαρίφαλα
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το λάδι και τις ροδοκοκκινίζουμε απ'όλες τις μεριές. Μετά τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και ξαναβάζουμε τα πουλιά προσθέτοντας τον πελτέ. Βάζουμε τα γαρίφαλα, το αλάτι και το πιπέρι. Σιγοβράζουμε μέχρι το κρέας να γίνει τρυφερό.

Φτιάχνουμε πιλάφι. Αφήνουμε το φαγητό να πάρει βράση και ρίχνουμε και το πιλάφι. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και το αφήνουμε μέχρι να πιει τα υγρά του.

ΚΡΕΑΣ

«ΛΑΓΟΤΟ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό κρέας ότι θέλουμε
- 3 κουτ.σ.ελαιόλαδο
- 2 κεφάλια σκόρδο ακαθάριστα
- 5 κουτ.σ.χυμό λεμόνι
- 1 κουτ.σ.ντονατοπελτέ
- 2 φλιτζ.ντοματοχυμό ή ½ κιλό ώριμες ντομάτες λιωμένες
- αλάτι και πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ροδίζουμε το κρέας στο λάδι. Βράζουμε τα σκόρδα μέχρι να μαλακώσουν και τα πιέζουμε για να βγει ο πολτός τους. Το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με το κρέας και ρίχνουμε και τα άλλα υλικά.

Σιγοβράζει μέχρι να γίνει τρυφερό και να δέσει η σάλτσα του. Σερβίρεται με πατάτες τηγανητές ή πουρέ.

ΠΙΤΕΣ

«ΧΤΑΠΟΔΟΠΙΤΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό φρέσκο ή κατεψ.χταπόδι
- 3 μέτριες πατάτες σε κυβάκια

- 1/3 φλιτζ. κοντό ρυζάκι
- 1 κιλό κολοκύθα σε κυβάκια
- 4 κουτ.σ. μαϊντανό φιλοκομμένο
- 2 μέτριες ντομάτες τριμμένες
- 1 μέτριο κρεμμύδι φιλοκομμένο
- 2 κουτ.σ. άνηθο φιλοκομμένο
- γαρίφαλο τριμμένο
- 1 πρέζα τριμμένο μοσχοκάρυδο
- ½ φλιτζ. ελαιόλαδο

*το φύλλο όπως και σε προηγούμενη συνταγή

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Βράζουμε το χταπόδι μέχρι να μαλακώσει. Το κόβουμε σε κομμάτια και ανακατεύουμε με όλα τα υλικά.

Βουτυρώνουμε το ταψί, απλώνουμε τα φύλλα, βάζουμε τη γέμιση και ξανά φύλλα. Κάνουμε σχισμές και αλείφουμε με ένα μείγμα από λάδι, αυγό και γάλα. Ψήνουμε για 40 λεπτά περίπου.

Γ Λ Υ Κ Α

«ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ»

ΥΛΙΚΑ

- 12 αυγά
- 12 κουτ.σ. ζάχαρη
- 12 κουτ.σ. καρύδια τριμμένα
- 12 κουτ.σ. φρυγανιά
- ξύσμα λεμονιού

- 2 μοσχοκάρυδα τριμμένα
- ½ κουτ. γλ. τριμμένη κανέλα
- ½ κουτ. γλ. τριμμένο γαρίφαλο
- 2 κουτ. γλ. baking powder
- 2 κοτ. σ. χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C. Σε μια μεγάλη γαβάθα χτυπάμε τους κρόκους από τ'αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν λεία και σιγά σιγά προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, προσέχοντας να ομογενοποιηθεί πολύ καλά το κάθε υλικό που βάζουμε.

Μετά ανακατεύουμε το λεμόνι με το baking powder και τα προσθέτουμε στη γαβάθα, ανακατεύοντας μ'ένα μεταλλικό κουτάλι. Στο τέλος χτυπάμε τα κοπράδια μαρέγκα και τα βάζουμε στο μείγμα. Το ρίχνουμε στο ταψί και ψήνουμε για ½ ώρα.

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΤΩΝ ΕΠΤΑΝΗΣΩΝ

ΚΕΡΚΥΡΑ

Όπως και στα άλλα νησιά, σε κάθε χωριό της Κέρκυρας υπάρχουν πολλοί ιδιώτες και ταβέρνες με τα δικά τους βαρέλια. Μερικοί, μάλιστα, φτιάχνουν το κρασί τους με τον παλιό τρόπο, στο πατητήρι.

Το πιο είδος σταφυλιού είναι ο κακότρυγος. Το στέλεχος των αμπελιών αυτών τυλίγεται στον κορμό και τους καρπούς. Παράγει ένα πυρρόχρωμο κρασί που οι ντόπιοι το εκτιμούν πολύ, αλλά οι ξένοι αργούν να το συνηθίσουν γιατί η περιεκτικότητα του σε αλκοόλ είναι υψηλή.

Τα πιο διάσημα αμπέλια ανήκουν στην αριστοκρατική οικογένεια Θεοτόκη και βρίσκονται στην κοιλάδα Πόπα στο κέντρο του νησιού. Παράγουν ένα κεχρημπαρένιο κρασί ποικιλίας κακοτρυγού σε μικρές ποσότητες. Τα κόκκινα και τα αποκαλούμενα μαύρα κρασιά τα βρίσκουμε στο βόρειο μέρος του νησιού, ενώ τα λευκά στο νότιο.

ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Στο νησί υπάρχει η παλαιότερη επιχείρηση παραγωγής κρασιού στην Ελλάδα. Ιδρύθηκε το 1638 από τον κόμη Κραμούτο και παραμένει και σήμερα στην ίδια οικογένεια. Το Verdea πιθανότατα προήλθε από τα αμπέλια τους. Όταν είναι ακόμα καινούργιο έχει μια πρασινωπή απόχρωση, καθώς παλιώνει όμως παίρνει ένα κεχρημπαρένιο χρώμα.

Παλιότερα τα ζακυνθινά κρασιά είχαν πιο δυνατή γεύση, με περιεκτικότητα σε αλκοόλ μέχρι και 15%. Σύμφωνα με τις περιγραφές πρέπει να έμοιαζαν με πόρτο ή σέρι. Οι οινοπαραγωγοί παραλλάσσουν τις παλαιότερες μέθοδοι παραγωγής με τις καινούργιες για να έχουν το αποτέλεσμα η γεύση τους να είναι πιο ξηρή και ελαφριά.

Ο Miles Lambert-Gocs, ο οποίος έγραψε έναν αυθεντικό οδηγό για τα ελληνικά κρασιά, χαρακτηρίζει το Verdea ως την μπουγιαμπέσα των κρασιών, λόγω ότι περιέχει παρα πολλούς τύπους κρασιών. Έχει καταγραφθεί ότι στο νησί καλλιεργούνται γύρω στις 80 ποικιλίες σταφυλιού.

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Τα Κεφαλλονίτικα κρασιά είναι τα καλύτερα των Επτανήσων και από τα καλύτερα της Ελλάδας. Άπό από τα πιο γνωστά ονόματα είναι το οινοποιείο του Καλλιγιά που ιδρύθηκε το 1960 και το Gentilini, ένα νέο όνομα στην αγορά.

Ο Καλλιγιάς παράγει μια Ρομπόλα, ένα ζωηρό, λευκό κρασί, που συγκρίνεται από ένα άσπρο μπορντό και με μερικά κόκκινα. Το Gentilini ειδικεύεται σε αυτό ο Νίκος Μάνεσης και το χαρακτηρίζει ως ένα νέο παγκόσμιο κρασί, που όμοιό του η Ελλάδα δεν έχει παραγάγει. Είναι και αυτό λευκό με αγνή γεύση.

Η Κεφαλονιά είναι το μόνο νησί που έχει αποκτήσει το δικαίωμα να διαθέτει τρεις ετικέτες Ονομασίας Προέλευσης, για την Ρομπόλα, τη Μαυροδάφνη και το Μοσχάτο. Οι μπουτίλιες με κρασί Ρομπόλα είναι ντυμένες με ύφασμα από λινάτσα χρώματος μπεζ ή μπλε.

ΛΕΥΚΑΔΑ

Το αμπέλι που οι Βενετσιάνοι έφεραν στη Λευκάδα παράγει ένα πυκνό, σκουροκόκκινο κρασί, παραπλήσιο μ' ένα ιταλικό μπρούσκο. Είναι τόσο σκούρο που οι Λευκαδίτες το αποκαλούν απλώς χρώμα, και είναι τόσο δυνατό και ξηρό που σχεδόν κολλάει στον ουρανίσκο.

Αν και ήταν ένα εύγεστο κρασί, είχε μεγάλη ζήτηση σε Αγγλία και Γαλλία, όχι τόσο για κατανάλωση αλλά για να σκουραίνουν τα δικά τους κόκκινα κρασιά. Δίνει επίσης χρώμα και στα απεριτίφ τους, όπως το βερμούτ.

Αν και η Λευκαδίτικη οινοποιητική παράδοση ανάγεται στην αρχαιότητα, το κρασί που παράγεται σήμερα δεν είναι γνωστό έξω από το νησί. Δεν υπάρχει κάποιο οινοποιείο, αλλά ένας πολύ ισχυρός οινοποιητικός συνεταιρισμός (ο ΤΑΟΑ), που ιδρύθηκε το 1928 για την προστασία των οινοπαραγωγών από την ξένη εκμετάλλευση.

ΙΘΑΚΗ ΚΑΙ ΠΆΞΟΙ

Για να δοκιμάσετε τα κρασιά των νησιών αυτών, χρειάζεται να τα επισκεφθείτε, για τι παρόλο που είναι εξαιρετικά σε ποιότητα, δεν κυκλοφορούν στο εμπόριο.

ΒΙΒΛΙΟΤΡΑΦΙΑ

«ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ – ΙΘΑΚΗ» (ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ)
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΤΟΥΒΙ'S»
ISBN 960-7504-04-6

«ΖΑΚΥΝΘΟΣ» (ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ)
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΑΔΑΜ»
ISBN 960-500-372-4

«ΚΕΡΚΥΡΑ» (ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ)
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΑΔΑΜ»
ISBN 960-500-033-4

«ΛΕΥΚΑΔΑ» (ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ)
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΑΔΑΜ»
ISBN 960-7188-85-3

«ΕΠΤΑΝΗΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»
DIANA FARR LOUIS
JUNE MARINOS
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ – ΚΑΛΛΙΣΤΗ»
ISBN 960-344-245-3

«ΚΕΦΑΛΟΝΙΤΙΚΕΣ ΒΕΤΣΕΤΕΣ»
ΝΙΟΒΗ ΦΩΤΕΙΝΑΤΟΥ – ΚΑΜΠΙΤΣΗ
ΒΗΜΟΤΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΒΗΜΟΥ ΑΓΟΣΤΟΛΙΟΥ

«ΚΑΤΣΕΤΕ ΝΑ ΣΑΣ ΒΑΛΩ ΝΑ ΦΑΤΕ»
ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΦΑΖΟΥ

«THE ILLUSTRATED GREEK WINE BOOK»
NICO MANESSIS
ΕΚΔΟΣΕΙΣ «OLIVE PRESS»
ISBN 960-85593-2-4

