

ΣΙΣΕΣ

ΓΙΑ ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΣΥΝΕΡΓΑΣΤΗΚΑΝ:

**ΑΠΟΣΤΟΛΗΣ ΡΑΣΟΥΛΗΣ &
ΓΙΩΡΓΟΣ ΝΥΚΤΑΡΗΣ**

**ΑΛΑΔΑΝΟΣ & ΑΛΛΑ
ΦΥΤΑ**



Το λάδανο, το ρετσίνι της λαδανιάς, που χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα στην αρωματοποιεία, χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα ως θυμίαμα αλλά και σε διάφορες αλοιφές. Σήμερα είναι ένα από τα 40 συστατικά του Άγιου Μύρου. Παλιότερα γινόταν διάκριση ανάμεσα σε διάφορες ποιότητες και θεωρούσαν καλύτερο αυτό που προέρχεται από την Κύπρο. Σήμερα στην Κύπρο δε συλλέγεται.



Η άσπρη αλαδανιά.



Πορτοκαλιές γεμάτες πορτοκάλια.



Ένα μικρό ρυάκι στις Σίσες περιτριγυρισμένο από γέρικα πλατάνια.



Μία ελιά ή αλλιώς ένα μουρέλο΄΄.



Μία τεράστια κουκουναριά και δίπλα της ελιές.



Η χαρουπιά.



Ο φοίνικας ξεχωρίζει στο τοπίο.



Η σφάκα.



Δυόσμος



Το βουνό `` μαύρη `` στο χωριό Σίσεσ.



Η παραλία `` ΑΛΥΚΗ `` στις Σίσεσ.

ΑΛΑΔΑΝΟΣ



Ο αλάδανος, ο Κρητικός σύμφωνα με την επιστημονική ονομασία του είναι ένα από τα αρωματικά και φαρμακευτικά φυτά που αυτοφύεται στους θαμνότοπους, κατά συστάδες, στις ημιορεινές και ορεινές περιοχές της Κρήτης. Το λάδανο, το ρετσίνι της λαδανιάς, που χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα στην αρωματοποιεία, χρησιμοποιούνταν στην αρχαιότητα ως θυμίαμα αλλά και σε διάφορες αλοιφές. Σήμερα είναι ένα από τα 40 συστατικά του Άγιου Μύρου. Ακόμα στα παλιά τα χρόνια τον χρησιμοποιούσαν για το πλύσιμο των πιάτων (σαν καθαριστικό και απολυμαντικό) και για να κάνουν εντριβές. Επίσης το εξάγουνε στο εξωτερικό.

ΠΩΣ ΤΟΝ ΜΑΖΕΥΟΥΝ

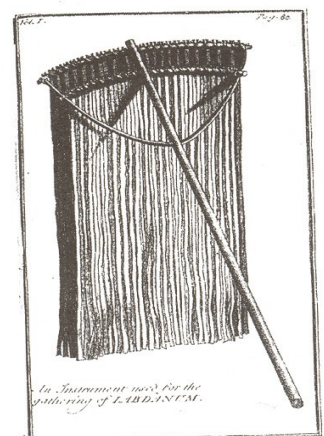
Για να μαζευτεί ο αλάδανος πρέπει να κάνει ζέστη και να έχει ηλιοφάνεια. Όταν μαζευτεί ο αλάδανος από ένα φυτό, χρειάζεται μια-δυο μέρες για να ξαναπαρουσιαστεί ο χαρακτηριστικός ιδρώτας, δηλαδή το υγρό του αγκίσσαρου που γίνεται αλάδανος. Η εργασία της περισυλλογής του αλαδάνου είναι πολύ κουραστική και επίπονη, γιατί ο αλαδανάρης πρέπει να ανεβοκατεβαίνει στα βουνά μέσα στη ζέστη και μέσα σε πολύ μεγάλη θερμοκρασία. Το εργαλείο που του

Χρειάζεται είναι το αργαστήρι.

→ → →



*Παίρνουν δυο ξύλα και τα
καρφώνουν με
τρόπο που να σχηματίζουν ένα κεφαλαίο T.
Πάνω στο οριζόντιο ξύλο καρφώνουν
πολλές
λουρίδες από δέρμα. Κρατώντας το
αργαστήρι
από το μακρύτερο ξύλο, σέρνουν τις
λουρίδες
πάνω στην αλαδανιά.*



ΤΙ ΤΟΝ ΚΑΝΟΥΝ ΜΕΤΑ;

Αφού τελειώσει η περισυλλογή του αλαδάνου και τα γαλάζια λουριά του αργαστηριού, έχουν μαυρίσει, δηλαδή οιδρώτας του αγκίσσαρου έχει στερεοποιηθεί, τότε πρέπει να πάρουμε από τα λουριά τον αλάδανο. Γι' αυτό αφήνουμε τα αργαστήρια, αρκετή ώρα κάτω από τον ήλιο για να μαλακώσει η μαύρη πάστα που βρίσκεται πάνω στα λουριά. Για να καθαρίσουμε τα λουράκια του αργαστηριού και να μαζέψουμε τον αλάδανο, χρησιμοποιούμε ένα ξυστρί. Το ξυστρί συνήθως είναι συνδυασμός από δύο κλειδαριές. Το τελευταίο στάδιο της περισυλλογής του αλαδάνου είναι να το πάρουμε πάνω από το αργαστήρι. Με το ξυστρί σφίγγουμε το λουρί και τραβώντας, μαζεύουμε τον αλάδανο. Όταν περάσει λίγη ώρα το υλικό που μαζεύουμε.

