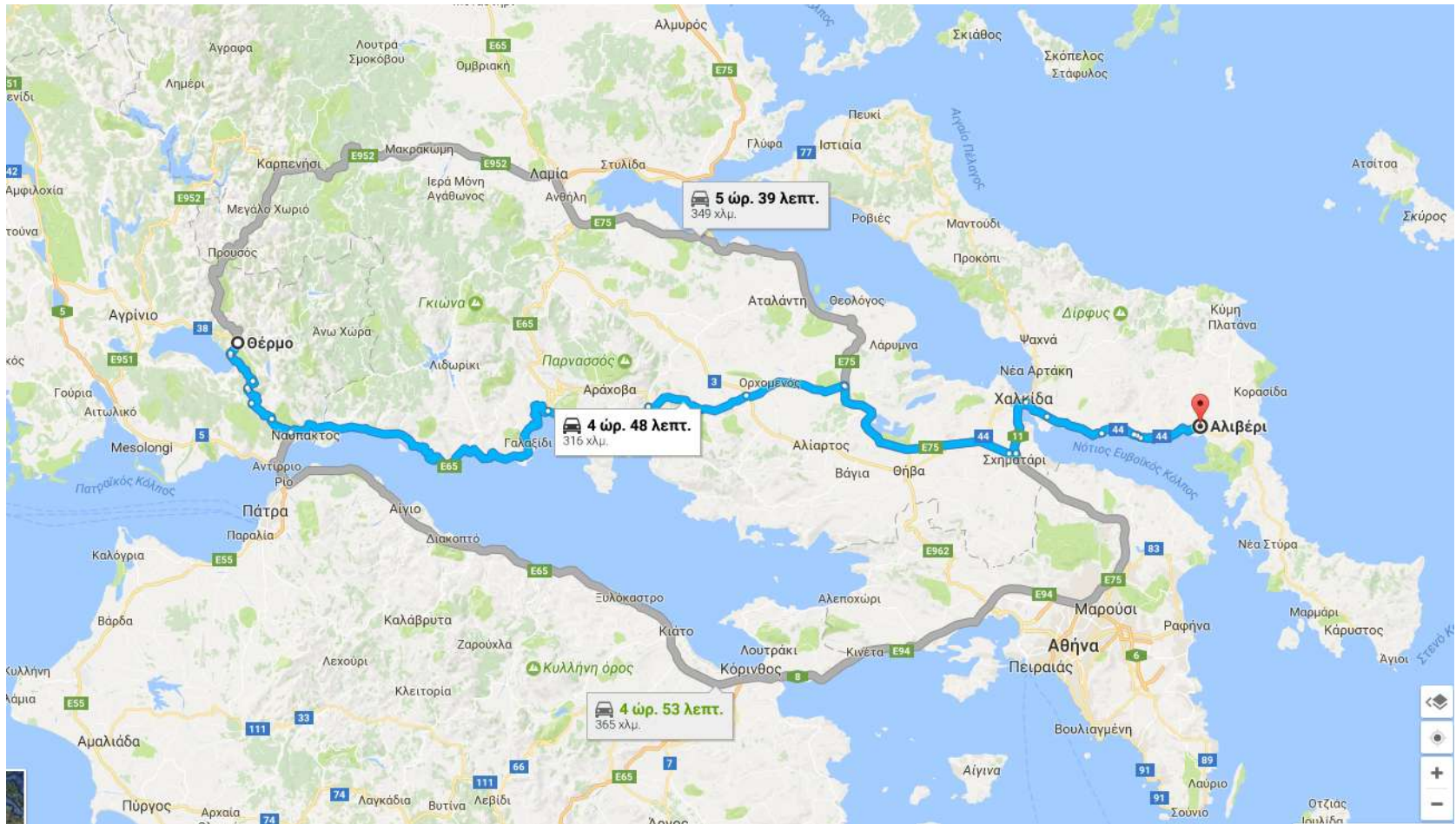


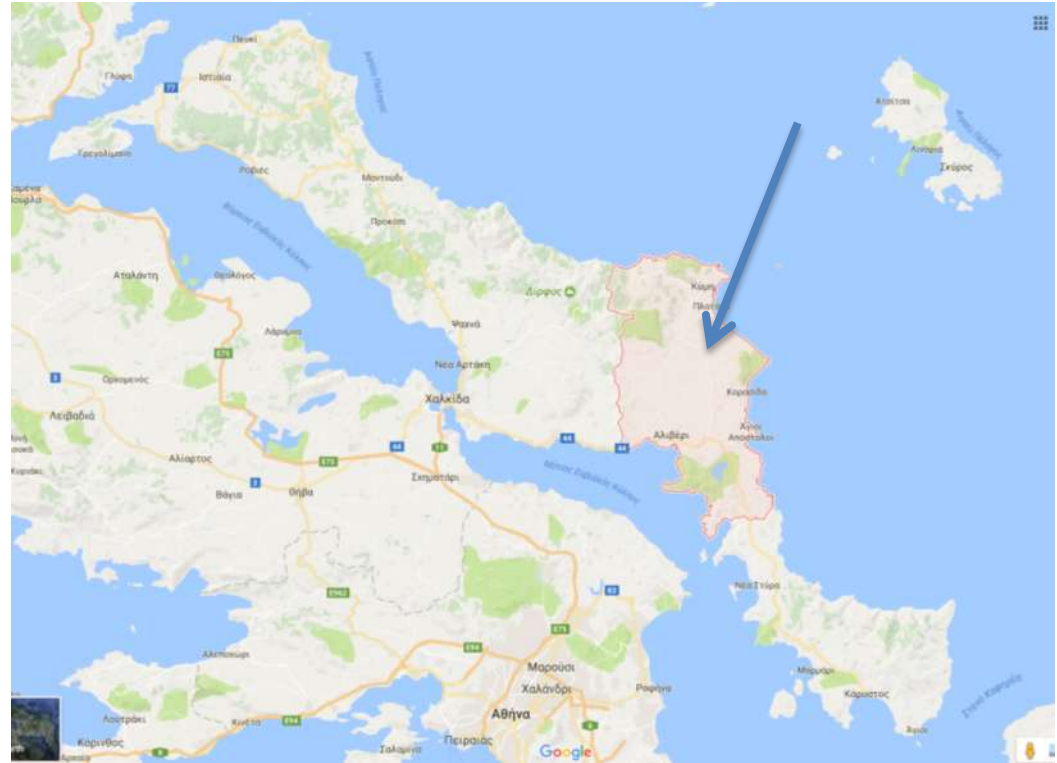
# Τριήμερη εκπαιδευτική επίσκεψη Ομάδας Π.Ε. Α΄ Τάξης 2<sup>ου</sup> ΓΕΛ Αλιβερίου στο ΚΠΕ Θέρμου 30.03-01.04.2017



# Παρουσίαση του τόπου μας

Ο δήμος μας ονομάζεται  
Δήμος Κύμης-Αλιβερίου.

Ο Δήμος Κύμης -  
Αλιβερίου είναι δήμος της  
περιφέρειας Στερεάς  
Ελλάδας που συστάθηκε  
με το Πρόγραμμα  
Καλλικράτης από την  
συνένωση των  
προϋπαρχόντων δήμων  
Δυστίων, Ταμυναίων,  
Κονιστρών, Αυλώνα και  
Κύμης.



**Το Αλιβέρι** είναι μια σύγχρονη κωμόπολη, η οποία παρουσιάζει σημαντική οικονομική και εμπορική δραστηριότητα. Βρίσκεται 52 χλμ. νοτιοανατολικά από τη Χαλκίδα. Είναι χτισμένο αμφιθεατρικά πάνω σε λόφους και βρίσκεται σε απόσταση 2 χλμ. από τις ακτές του Ευβοϊκού Κόλπου.



Επίγειο και λιμάνι του Αλιβερίου είναι ο Κάραβος, που αποτελεί  
και το τουριστικό κέντρο της περιοχής



Η περιοχή μας έχει όμορφα λιμανάκια και παραλίες



Πετριές



Αλμυροπόταμος



# Κάλαμος – Κεντρική Εύβοια



# Η παραλία Χερόμυλος ή αλλιώς Χερομούλι, στην Κεντρική Εύβοια





# Παραλίες στη Νότια Εύβοια

Άγιος Δημήτριος



η παραλία του Καλιανού



# Φυσικές ομορφιές στη Νότια Εύβοια

Το φαράγγι του Δημοσάρη



Το «Αρτινό», όπως αποκαλείται, το γεφύρι του Πλατανιστού



# Το σχολείο μας – 2<sup>ο</sup> ΓΕΛ Αλιβερίου

<https://vimeo.com/175552476>



Περισσότερες πληροφορίες στο blog <http://blogs.sch.gr/kglarou/>

Η οικονομία του Δήμου μας  
Η οικονομία της περιοχής στηρίζεται στα δυο μεγάλα  
εργοστάσια: της ΔΕΗ και της ΑΓΕΤ-ΗΡΑΚΛΗΣ II



Ο **πρωτογενής τομέας** αποτελεί βασική πηγή εισοδήματος και απασχόλησης για μεγάλο μέρος του πληθυσμού και καθοριστικό παράγοντα για την διατήρηση της κοινωνικής και οικονομικής συνοχής των περιοχών της υπαίθρου, παρά τη συνεχή φθίνουσα πορεία του.

Η **γεωργία** διαδραματίζει κύριο ρόλο στην οικονομία του Δήμου μας. Οι αμπελώνες, τα αρωματικά φυτά, τα δημητριακά, τα ελαιόδεντρα, τα φρούτα και εσπεριδοειδή, τα λαχανικά και κηπευτικά, καθώς και οι ξηροί καρποί αποτελούν μερικές από τις σημαντικότερες καλλιέργειες του πρωτογενή τομέα.

- Το **μέλι** κατέχει υψηλή θέση στην παραγωγή τοπικών προϊόντων. Παράγεται θυμαρίσιο μέλι, κισσούρι από τα άνθη των ρεικιών, το ξακουστό από την οθωμανική περίοδο ροδόμελο, κ.α. Όλα είναι δείγματα εξαιρετικής ποιότητας και ποικιλίας.
- Στον κάμπο της Καρύστου υπάρχει παράδοση **αμπελουργίας** με μεγάλη παραγωγή κρασιού. Κυρίαρχο καλλιεργούμενο είδος είναι το σαββατιανό σταφύλι. Έχει επίσης ξεκινήσει η παραγωγή βιολογικού κρασιού.
- Εσπεριδοειδή, **ελαιόδεντρα**, το μελιτζανί κρεμμύδι, το καλαμπόκι, η ορεινή πατάτα, η ντομάτα και τα κεράσια είναι μερικά από τα εκλεκτά προϊόντα της περιοχής. Στην περιοχή λειτουργούν ελαιοτριβεία με παράδοση πολλών χρόνων.

**Τα σύκα Κύμης** είναι προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης. Είναι παραδοσιακό και παράγεται αποκλειστικά στην περιοχή της Κύμης του Ν. Ευβοίας από 25.000 συκόδενδρα τοπικής ποικιλίας.

Τα χαρακτηριστικά του καρπού της τοπικής ποικιλίας του συκόδενδρου, επιβάλλουν έναν ιδιαίτερο τρόπο για την παραγωγή και αποξήρανση του.



**Η κτηνοτροφία**  
διαδραματίζει  
δευτερεύοντα, αλλά  
σημαντικό ρόλο στην  
περιφερειακή οικονομία.  
Οι κύριες μορφές  
άσκησης της  
κτηνοτροφίας είναι η  
εκτατική, που αφορά  
κυρίως νομαδική  
προβατοτροφία και η  
εντατική –  
ενσταβλισμένη  
κτηνοτροφία, που αφορά  
κυρίως τα πουλερικά και  
τους χοίρους και  
λιγότερο τα βοοειδή.





Η περιοχή είναι γνωστή από τους αρχαίους χρόνους και για το **ψάρι** της. Αυτό δεν είναι καθόλου τυχαίο γιατί στη νότια Καρυστία υπάρχουν όπως έχει προαναφερθεί δύο θαλάσσιες περιοχές: ο ήρεμος νότιος Ευβοϊκός και τα νερά του Στενού του Καβοντόρου που είναι μεταναστευτικοί οδοί των ψαριών της Μεσογείου.

Τα κυριότερα προϊόντα αλιείας ανοιχτής θάλασσας είναι οι ιχθύες, τα κεφαλόποδα και τα όστρακα. Όσον αφορά τις ιχθυοκαλλιέργειες τα προϊόντα που παράγονται είναι κατά το μεγαλύτερο ποσοστό η τσιπούρα και το λαυράκι.



# Ελληνικοί παραδοσιακοί χοροί

<https://vimeo.com/209984021>



# Το έθιμο της Καμάρας (1999)

Τη δεύτερη μέρα του Πάσχα στο Αλιβέρι αναβιώνει το έθιμο της καμάρας



## Το έθιμο της Καμάρας στο Αλιβέρι

- Μετά τον εσπερινό της αγάπης **οι κάτοικοι του Αλιβερίου φορώντας ένα κόκκινο γαρύφαλλο στο πέτο συγκεντρώνονται στο προαύλιο του ναού του Αγίου Γεωργίου**. Εκεί αρχίζει ένας εύθυμος λαμπριάτικος χορός που τον σύρει ο πρωτομάστορας, ο πιο καλλίφωνος της παρέας. Ο πρωτομάστορας τραγουδά κάθε δίστιχο και εν συνεχεία επαναλαμβάνουν εν χορώ οι υπόλοιποι.
- **Το έθιμο της καμάρας, που χρονολογείται από το 1850 περίπου, σχετίζεται με τον θρύλο του γεφυριού της Άρτας**, καθώς το τραγούδι που λέει ο πρωτοχορευτής-πρωτομάστορας δεν είναι άλλο από το δημοτικό "Της Άρτας το γεφύρι".
- Το έθιμο έχει τις ρίζες του στην περίοδο της ανέγερσης του ναού του Αγίου Γεωργίου από Ηπειρώτες χτίστες, οι οποίοι χόρεψαν το εν λόγω τραγούδι την ημέρα της αποπεράτωσης του ναού ή σύμφωνα με άλλες πηγές το τραγουδούσαν συχνά κατά την διάρκεια της εργασίας τους.

# Το έθιμο της Καμάρας (2012)



# Ευβοϊκή Γαστρονομία

- **Ο νομός Ευβοίας διαθέτει πολλά διαφορετικά & μοναδικά προϊόντα, αγροτικά, κτηνοτροφικά, αλιευτικά, βότανα κλπ** και όλα αυτά συνδυάζονται με την κατά τόπο διαφορετική πολιτισμική ταυτότητα και οδηγούν στην μοναδική Ευβοϊκή Γαστρονομία.
- Η Ευβοιώτικη τοπική κουζίνα είναι πλούσια και ενδιαφέρουσα, φημίζεται για την απλότητα της, την ποικιλία, τις δυνατές γεύσεις και τα φρέσκα υλικά.
- Σε όλους τους παραλιακούς οικισμούς, μπορείτε να απολαύσετε τα μοναδικά ουζερί με τους θαλασσινούς μεζέδες. Φρέσκα θαλασσινά και ψάρια παρασκευάζονται και μαγειρεύονται στη στιγμή και συνοδεύονται από εκλεκτό ούζο ή τσίπουρο. Κορυφαία η αστακομακαρονάδα της Σκύρου.
- Εάν πάλι επιλέξετε κάποια από τις εξίσου φημισμένες ταβέρνες με κρεατικά, το αποτέλεσμα σίγουρα θα σας αποζημιώσει! Νοστιμότατα παιδάκια, προβατίνα, κοντοσούβλι, εξοχικό, ντόπια λουκάνικα, γαρδούμπες, κοκορέτσι, μπεκρή μεζές, πίτες, τυροπιτάρια, τοπικά τυριά, ζυμωτό ψωμί και ντόπια κρασιά είναι μερικά από όσα μπορείτε να απολαύσετε.
- Τα κτηνοτροφικά και τυροκομικά προϊόντα της Καρυστίας, της Σκύρου, της Κεντρικής και Βόρειας Εύβοιας είναι πασίγνωστα για την ποιότητα αλλά και τη νοστιμιά τους.
- Τέλος τα υπέροχα Ευβοιώτικα γλυκά ταψιού, ο μπακλαβάς, τα αμυγδαλωτά, τα ξερά σύκα, το τοπικό παστέλι και τα χειροποίητα γλυκά του κουταλιού θα γλυκάνουν την επίσκεψή σας στον νομό μας.
- **Μερικά από τα ιδιαίτερα φαγητά που μπορεί κανείς να απολαύσει στην Εύβοια είναι κουρκουμπίνες ή γκόγκλιες (είδος χειροποίητου ζυμαρικού που είναι η σπescιαλιτέ της Καρυστίας), τραχανάς, κόκορας κρασάτος, αρνάκι γιουβέτσι, γαρίδες σαγανάκι, χταπόδι κρασάτο, σπαγγέτι με θαλασσινά.**

# Ευβοϊκή Γαστρονομία

**τηγανόψωμο**



**σπανακόπιτα**



# Ευβοϊκή Γαστρονομία

**Αμυγδαλωτά Κύμης**



**Κόκορας κρασάτος με μακαρόνια**





Ευχαριστούμε για την  
προσοχή σας!!

THANK YOU