

## ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΒΛΑΧΙΩΤΗ

### Προϊόν 1/5: ΓΛΥΚΟ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ (ΠΟΡΤΟ-ΓΛΥΚΟ )

[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ :



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Το προϊόντα μας φτιάχνονται από βιολογικά πορτοκάλια, χωρίς την χρήση πολλών συντηρητικών. Τα υλικά που χρησιμοποιήσαμε για την παρασκευή του «πορτογλυκού» μας ήταν 10 μεγάλα πορτοκάλια ακέρωτα (1900γρ. ξινισμένα), 1 ½ κιλό ζάχαρη, τρεις κούπες νερό και 1 λεμόνι (το χυμό του). Η εκτέλεση της συνταγής μας είναι μυστική! και θα παρουσιασθεί αν μας ζητηθεί! Το προϊόν μας τοποθετήθηκε σε μια γυάλινη συσκευασία συνολικής χωρητικότητας 200 γρ. και στο πάνω μέρος φέρει καπάκι ασφαλείας. Στην πρόσοψη επικολλήσαμε το λογότυπο της εταιρίας μας σε μπλε φόντο και την γραμματοσειρά σε πορτοκαλί χρώμα. Το προϊόν μας συσκευάστηκε στις 25/04/2015 και προτείνεται να καταναλωθεί μέσα σε ένα έτος(25/04/2016). Προτείνεται να φυλάσσεται σε σκιερό μέρος και στο ψυγείο αφού ανοιχθεί. Το προϊόν μας συνδυάζει την υγιεινή πλευρά της ζωής με την γλυκιά πλευρά της, καθώς φτιάχνεται από βιολογικά πορτοκάλια. Όσοι το δοκίμασαν εντυπωσιάστηκαν από την γεύση του. Δοκιμάστε και εσείς το ΠΟΡΤΟΓΛΥΚΟ ΜΑΣ!

ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ [150 έως 250 λέξεις]: Για την παραγωγή των προϊόντων μας ήρθαμε σε επικοινωνία με τον παραγωγό πορτοκαλιών και λεμονιών της περιοχής μας, κύριο Στράτο Λειμονίτη. Στην συνάντηση που είχαμε με τον κύριο Λειμονίτη μας εξήγησε πώς γίνεται η καλλιέργεια και αποκομιδή των πορτοκαλιών. Μας ενημέρωσε για τις ποικιλίες πορτοκαλιού που υπάρχουν στην περιοχή μας ( Βαλένσια, ναβαλίνα και λεϊτ, τις μανταρινιές κλημεντίνες,

νόβα και ορτανίκ,) αλλά και άλλων εσπεριδοειδών ( λεμονιές, νεραντζιές, περγαμόντα και γκρέϊπ-φρουτ ) .Επίσης, μας ενημέρωσε για την μεγάλη σημασία που έχει η παραγωγή πορτοκαλιού για την περιοχή μας, οι προοπτικές ανάπτυξης , η εμπορία, η προώθησή της και η αναδιάρθρωση της καλλιέργειας. Στη συνέχεια συμφωνήσαμε σε οποιαδήποτε επιχειρηματική συνεργασία στο μέλλον και μας πρότεινε να μας συμβουλέψει σε οτιδήποτε έχει να κάνει με την προώθηση του πορτοκαλιού και των προϊόντων που παράγονται από αυτά καθώς η εμπειρία του στο χώρο είναι πολυετής. Στο τέλος μας προσέφερε δείγμα από κάθε ποικιλία πορτοκαλιού και μας εξήγησε ποιο είδος πορτοκαλιού είναι το καταλληλότερο για την παραγωγή των προϊόντων μας.

**ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ [200 έως 350 λέξεις]:**

Τα τελευταία τριάντα χρόνια ο νομός μας και ιδιαίτερα ο Λακωνικός κάμπος όπου περιλαμβάνονται οι περιοχές της Σκάλας και του Βλαχιώτη(έδρα του σχολείου μας) έχει παρουσιάσει πλούσια ανάπτυξη σε εσπεριδοειδή .Κύριο δένδρο παραγωγής είναι η πορτοκαλιά ενώ υπάρχουν και πολλές λεμονιές και γκρέϊπ φρουτ. Ωστόσο αυτό που είναι εντυπωσιακό με την περιοχή μας είναι ότι ευδοκούν όλες οι ποικιλίες πορτοκαλιού που έχουν καλλιεργηθεί. Το ήπιο κλίμα μαζί με την υδροφορία του Ευρώτα συμβάλουν αποφασιστικά σε αυτό. Έτσι στην περιοχή μας έχουν αναπτυχθεί οι ποικιλίες πορτοκαλιού βαλέντσια, ναβαλίνα και λείτ, οι μανταρινιές κλημεντίνες, νόβα και ορτανίκ, οι οποίες έχουν διαφορετικές γεύσεις αλλά και διαφορετικές χρήσεις. Ανάμεσα σε αυτές υπάρχει και η ποικιλία πορτοκαλιού που χρησιμοποιήσαμε και εμείς για την παραγωγή του Πορτο-γλυκού μας. Επίσης, χρησιμοποιήσαμε και τον χυμό λεμονιού από τα λεμόνια που υπάρχουν σε αφθονία στην περιοχή μας , τα οποία παράγονται στις νότιες και πεδινές περιοχές όπου ο παγετός δεν τις πιάνει με αποτέλεσμα να μην καταστρέφονται. Έτσι, με την καθοδήγηση των γιαγιάδων και μαμάδων μας που έχουν μεγάλη εμπειρία στην παραγωγή προϊόντων από το πορτοκάλι (χυμούς, γλυκά, κουλουράκια ,ηδύποτα αλκοολούχα ποτά ) καταφέραμε με επιμονή και κάθε λεπτομέρεια να κατασκευάσουμε το προϊόν μας . Και το αποτέλεσμα ήταν εντυπωσιακό όπως μας είπαν όσοι τυχεροί το δοκίμασαν!

**ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** γλυκό πορτοκαλιού 4,10 €

**AGRO Web ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ:** γλυκό πορτοκαλιού 3,50 €

## Προϊόν 2/5: ΚΕΡΑΛΟΙΦΗ

[ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ :



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Το προϊόν που παράγουμε είναι μια κρέμα διαφορετική από ότι έχετε δοκιμάσει ως τώρα και είναι 100% από φυσικά προϊόντα . Η κεραλοιφή μας είναι μια λιπαρή κρέμα που τα δύο κύρια συστατικά της είναι δύο απλά ,καθημερινά υλικά τα οποία στην περιοχή μας αφθονούν και παράγονται στην καλύτερη δυνατή ποιότητα .Το πρώτο υλικό είναι το παγκοσμίως γνωστό Ελαιόλαδο Λακωνίας και το δεύτερο είναι το κερί μέλισσας από το όρος του Πάρνωνα. Στην συνέχεια αποφασίσαμε να προσθέσουμε χαμομήλι και δενδρολίβανο για θεραπευτικούς λόγους .Έτσι, χάρη στα συστατικά της η κεραλοιφή μας είναι πλούσια σε βιταμίνες ,ιχνοστοιχεία ,αντιοξειδωτικά ,υδρογονάνθρακες , λιπαρά οξέα και άλλα . Η χρήση του προϊόντος που παράγουμε είναι κατάλληλη για την ενυδάτωση του δέρματος , την ξηροδερμία, καθώς και την προστασία των ευαίσθητων περιοχών του σώματος καθώς προστατεύει από κοψίματα (είναι ιδιαίτερα επουλωτική) , σκασμένα χείλη , και σκασμένες φτέρνες . Επίσης, χρησιμοποιείται και για την επάλειψη του σώματος κατά την διάρκεια του μασάζ . Στην σωστή παρασκευή του προϊόντος συνέβαλε η κυρία Μαρία, μια ηλικιωμένη γυναίκα της περιοχής μας η οποία μας βοήθησε με τις εμπειρικές γνώσεις που είχε αποκτήσει και αυτήν με την σειρά της από τους προγόνους της , τότε που δεν υπήρχαν φάρμακα και κρέμες προστασίας καθώς όπως σας προείπαμε η κεραλοιφή μας είναι 100% φυσικό προϊόν .Η συσκευασία που χρησιμοποιήσαμε είναι μια γυάλινη συσκευασία σε σχήμα καρδιάς συνολικής χωρητικότητας 100 γρ. Το προϊόν μας συσκευάστηκε στις 25/04/2015 και προτείνεται να καταναλωθεί μέσα σε ένα έτος(25/04/2016).

παρακαλούμε συμπεριλάβετε στοιχεία για

συσκευασία / ποσότητα / ημερομηνία παραγωγής / ημερομηνία κατανάλωσης / πιστοποίηση ως βιολογικό προϊόν /

**ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:** Τα υλικά που χρησιμοποιήσαμε για την παραγωγή του προϊόντος μας ήταν παραγωγής του κυρίου Πέτρου Κορμπάκη όπου πήραμε το ελαιόλαδο ενώ το κερι μέλισσας το προμηθευτήκαμε από τον κύριο Αλεξανδρή. Εμπιστευτήκαμε κυρίως αυτούς τους δύο παραγωγούς ,γιατί είναι δύο από τους καλύτερους παραγωγούς της περιοχής μας. Στην επίσκεψη που κάναμε στην εταιρία τους μας ξενάγησαν και μας εξήγησαν πώς γίνεται η παραγωγή των προϊόντων τους. Επίσης, μας ενημέρωσαν πόσο σημαντική είναι η επιχειρηματικότητα για τη χώρα στις ημέρες μας και εντυπωσιάστηκαν από την προσπάθεια μας να ασχοληθούμε σε τόσο μικρή ηλικία με την παραγωγή προϊόντων , την σωστή προβολή και την πώληση τους .Μας εξήγησαν πώς και οι ίδιοι ξεκίνησαν τις επιχειρήσεις τους πριν από πολλά χρόνια ,αλλά τολμώντας και κάνοντας μικρά βήματα κάθε φορά κατάφεραν σήμερα να είναι από τις μεγαλύτερες εταιρίες της περιοχής μας . Ο κύριος Κορμπάκης μας ενημέρωσε και για την εξαγωγική διαδικασία του λαδιού σε άλλες χώρες και πόσο σημαντικό παράγοντα παίζει η ελιά και τα παράγωγά της στην ανάπτυξη της οικονομίας της χώρας μας. Τέλος, μας βοήθησαν προμηθεύοντας μας με προϊόντα κατάλληλα για την παραγωγή της κεραλοιφής μας.

**ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ [200 έως 350 λέξεις]:**

Η ελιά και η καλλιέργεια της αποτελεί μια από τις παλαιότερες στην Ελλάδα και κυρίως στην περιοχή μας . Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο «Χρυσό Υγρό» και ο Ιπποκράτης πατέρας της Ιατρικής ονόμασε το λάδι αυτό «Μεγάλο Θεραπευτή». Εκτός από φαρμακευτικές ιδιότητες η ελιά έχει και θεραπευτικές .Μετά από συζητήσεις με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας μας αποφασίσαμε ένα από τα προϊόντα που θα παραγάγουμε θα ήταν παράγωγο της ελιάς μας ,μια αλοιφή με κύρια συστατικά το λάδι μας και το κερι .Το προϊόν αυτό το ονομάσαμε «Κεραλοιφή».

Έτσι αποφασίσαμε να ασχοληθούμε με την ελιά και πιο συγκεκριμένα με το λάδι. Το ελαιόλαδο των Λακωνικών αγροκτημάτων παράγεται από την Θρυλική ποικιλία Κορωνέϊκη ,με τις ηπιότερες μεθόδους σύνθλιψης .Στην Λακωνία χρησιμοποιούμε ψυχρή έκθλιψη που αποτελεί ένα ακόμη βασικό παράγοντα για να διατηρεί το λάδι μας τις θρεπτικές και ενυδατικές του ιδιότητες. Οι πάμπολλες ιδιότητες του ελαιόλαδου που παράγεται στην περιοχή μας είναι τεκμηριωμένες. Επίσης, προμηθευτήκαμε και κερι από μέλισσες που τα μελίσσια τους βρίσκονται στις πλαγιές του Πάρνωνα . Για την επιτυχημένη αυτή συνταγή συμβουλευτήκαμε όλους τους έμπειρους ανθρώπους της περιοχής μας πάνω σε θέματα καλλιέργειας ,επεξεργασίας και παραγωγής των δύο βασικών προϊόντων της περιοχής μας.

**ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 12€**

**AGRO Web ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 10€**



Ta paprastākā spējta tās spēks pad

### Προϊόν 3/5: ΕΝΥΔΑΤΙΚΗ ΚΡΕΜΑ ΠΡΟΣΩΠΟΥ



#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Η κρέμα που κατασκευάσαμε είναι φυσικό προϊόν περιποίησης με βασικό συστατικό, την ελιά και τα υποπροϊόντα της. Αποφασίσαμε να προωθήσουμε στην αγορά, μια νέα κρέμα προσώπου. Η κρέμα αυτή αποτελείται από ελαιόλαδο, με τις πάμπολλες ενυδατικές ιδιότητές του, αμυγδαλέλαιο, μελισσοκέρι, ροδόνηρο και αμπούλες βιταμίνης Ε. Όλα αυτά τα συστατικά φροντίζουν για την σωστή ενυδάτωση και την θρέψη του σώματος και επιπλέον παρέχουν μαλακτικές, αντιοξειδωτικές και αντισηπτικές ιδιότητες στην επιδερμίδα. Η κρέμα μας είναι βασισμένη πάνω σε αυτήν που παρασκεύασε ο Έλληνας γιατρός Γαλληνός το 150 μ.χ. μια από τις πρώτες κρέμες προσώπου που παρασκευάστηκαν ποτέ! και γι αυτό περιέχει μόνο φυσικά προϊόντα.

Την κρέμα μας την τοποθετήσαμε σε αποστειρωμένα γυάλινα βαζάκια των 100 ml. Το βαζάκι μας σφραγίστηκε με καπάκι ασφαλείας και στην πρόσοψη του έχουμε τοποθετήσει και μια κορδέλα από σπάγκο. Η ημερομηνία παραγωγής είναι η 26/04/2015 και η ημερομηνίας κατανάλωσης η 26/04/2016. Το προϊόν μας είναι πιστοποιημένο βιολογικά.

*παρακαλούμε συμπεριλάβετε στοιχεία για  
συσκευασία / ποσότητα / ημερομηνία παραγωγής / ημερομηνία κατανάλωσης /  
πιστοποίηση ως βιολογικό προϊόν /*

#### ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Για τις ανάγκες παραγωγής της κρέμας προσώπου, επικοινωνήσαμε και συνεργαστήκαμε με εργοστάσιο ελαιοπαραγωγής της περιοχής μας. Αυτό το

εργοστάσιο διευθύνεται από τον κ. Πέτρο Κορμπάκη , ο οποίος μας βοήθησε με μεγάλη προθυμία. Η εταιρεία «ΚΟΡΜΠΑΚΗΣ ΠΕΤΡΟΣ» βρίσκεται στη Σκάλα Λακωνίας , δίπλα στο ποτάμι μας στον Ευρώτα. Η εταιρία αυτή είναι από τις μεγαλύτερες και παλαιότερες στην Λακωνία. Η εμπειρία τριών γενιών σε συνδυασμό με τον σύγχρονο εξοπλισμό προσφέρουν ελαιόλαδο υψηλής ποιότητας. Το ελαιόλαδο αποθηκεύεται σε ελεγχόμενες συνθήκες έτσι ώστε να διατηρεί την άψογη ποιότητά του, αυτήν δηλαδή που χρειαζόμαστε για να παρασκευάσουμε την κρέμα μας. Ο κύριος Κορμπάκης μας ενημέρωσε και για την εξαγωγική διαδικασία του λαδιού σε άλλες χώρες και πόσο σημαντικό παράγοντα παίζει η ελιά και τα παράγωγά της στην ανάπτυξη της οικονομίας της χώρας μας .Τέλος, μας ενημέρωσε ότι είναι ανοιχτός σε οποιαδήποτε επιχειρηματική συνεργασία στο μέλλον.

Τα υπόλοιπα υλικά προμηθευτήκαμε από το Φαρμακείο της κυρίας Χιώτη που βρίσκεται στο κέντρο του χωριού μας και μας ενημέρωσε για τις θεραπευτικές ιδιότητες κάθε προϊόντος ξεχωριστά .

#### ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ [200 έως 350 λέξεις]:

Η Λακωνία παράγει ένα από τα καλύτερα λάδια της Ελλάδας .Η παραγωγή ελαιόλαδου ξεκίνησε περίπου το 1500 π.χ. .Στους τόπους μας υπάρχουν οι ευνοϊκότερες συνθήκες για την παραγωγή του ποιοτικότερου ελαιόλαδου στον κόσμο. Είμαστε η τρίτη γενιά στον χώρο της γεωργίας και μάλιστα στην καλλιέργεια της ελιάς. Η πολύχρονη πείρα βοήθησε στο να κάνουμε τις καλύτερες επιλογές σε ποικιλίες ελαιόδεντρων ,στην εφαρμογή τρόπων καλλιέργειας ,συνδυάζοντας την παράδοση με την επιστήμη , στην επιλογή καρπού , την έκθλιψη ,την τυποποίηση και την αποθήκευση του , ώστε να έχουμε ένα άριστο προϊόν .

Από τα αρχαία χρόνια , οι Έλληνες άλειψαν τα σώματά τους και τα μαλλιά τους με λάδι ελιάς για περιποίηση και υγεία . Χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο για να επουλώσουν πληγές και να θεραπεύσουν ασθένειες. Η ελιά εκτός από φαρμακευτικές ιδιότητες έχει και θεραπευτικές .Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο «Χρυσό Υγρό» και ο Ιπποκράτης, πατέρας της Ιατρικής, ονόμασε το λάδι αυτό «Μεγάλο Θεραπευτή» . Τυχαίο δεν είναι επίσης που ο Έλληνας γιατρός Γαληνός το 150 μ.χ. επέλεξε να φτιάξει την πρώτη Ελληνική κρέμα προσώπου με ελαιόλαδο. Για όλα αυτά που προαναφέραμε ,επιλέξαμε το συγκεκριμένο προϊόν ,καθώς η ελιά στα μέρη μας δεν είναι απλά ένα δένδρο ,αλλά τρόπος ζωής .Τιμάμε την Λακωνία και το Λακωνικό ελαιόλαδο όπως πρέπει και όπως μας έμαθαν οι πρόγονοί μας.

ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 14,55€

AGRO Web ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 12,55 €

## Προϊόν 4/5: ΑΡΩΜΑΤΙΚΟ ΣΑΠΟΥΝΙ ΕΛΙΑΣ



### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Το αρωματικό σαπούνι ελιάς είναι ένα διεγερτικό σαπούνι το οποίο είναι φτιαγμένο από 100% φυσικά και φυτικά προϊόντα .Συγκεκριμένα είναι φτιαγμένο από 15 κιλά 100% παρθένο ελαιόλαδο Λακωνίας , υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο) και 2,5 κιλά αλάτι .Η παραγωγή του προϊόντος γίνεται βράζοντας το νερό σε μια κατσαρόλα ,στην συνέχεια ρίχνουμε το υδροχλωρικό οξύ μέχρι να λιώσει και μετά ρίχνουμε το λάδι ανακατεύοντας μέχρι να γίνει μια μάζα και όταν αρχίσει να πήζει ρίχνουμε το αλάτι . Στην συνέχεια το αφήνουμε για περίπου 24 ώρες για να παγώσει και να πήξει .Όταν είναι έτοιμο το κόβουμε σε μικρά κομμάτια και το σαπούνι είναι έτοιμο . Το προϊόν μας είναι προστατευμένο για να μην εκτίθεται σε φθορές με διαφανής μεμβράνη έτσι ώστε ο καταναλωτής να έχει άμεση οπτική επαφή με το προϊόν και στο κάτω μέρος φέρει το λογότυπο της εταιρείας μας. Η ημερομηνία παραγωγής του προϊόντος μας είναι η 30 Απριλίου 2015. Το συνολικό βάρος του προϊόντος μας είναι περίπου στα 100gr ανά κομμάτι.

*παρακαλούμε συμπεριλάβετε στοιχεία για  
συσσκευασία / ποσότητα / ημερομηνία παραγωγής / ημερομηνία κατανάλωσης /  
πιστοποίηση ως βιολογικό προϊόν /*

### ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Για την παραγωγή του προϊόντος συνεργαστήκαμε με το ελαιοτριβείο Κορμπάκη ένα από τα πιο σύγχρονα στην Ελλάδα . Εκεί μας εξήγησαν την παραγωγική διαδικασία και επεξεργασία της ελιάς .Ακόμη μας έδειξε με ποιον τρόπο η ελιά μετατρέπεται σε λάδι. Επίσης μας μεταλαμπάδευσε διάφορες

γνώσεις του ,όπως το πότε είναι η περίοδος κατά την οποία μπορούμε να επεξεργαστούμε την ελιά αλλά και για τις διάφορες αρρώστιες που μπορεί να προσβάλλουν την ελιά. Τέλος, μας προσέφερε δωρεάν λάδι και ελιές για να μπορέσουμε να τις επεξεργαστούμε με τον δικό μας τρόπο . Στην συνέχεια μας έδωσε κάποιες συμβουλές για την επιχειρηματικότητα ,για το πώς πρέπει να μπορούμε προβλέπουμε κάποιες δύσκολες καταστάσεις και πώς θα χρειασθεί κάποιες φορές να ρισκάρουμε αλλά πάντοτε με μέτρο γιατί ο επιχειρηματικός κόσμος είναι πραγματικά απρόβλεπτος. Μας είπε ακόμη ότι η επιχειρηματικότητα συνεχώς εξελίσσεται και ότι θα πρέπει να ακολουθούμε τις εξελίξεις και να προσαρμοζόμαστε όσο πιο εύκολα γίνεται σε αυτές. Τα υπόλοιπα προϊόντα για την παραγωγή του προϊόντος (υδροχλωρικό οξύ και αλάτι )τα προμηθευτήκαμε από το σούπερ μάρκετ Καραγιάννης της περιοχής μας.

#### ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ [200 έως 350 λέξεις]:

Η Λακωνία παράγει ένα από τα καλύτερα λάδια της Ελλάδας .Η παραγωγή ελαιόλαδου ξεκίνησε περίπου το 1500 π.χ. .Στους τόπους μας υπάρχουν οι ευνοϊκότερες συνθήκες για την παραγωγή του ποιοτικότερου ελαιόλαδου στον κόσμο. Είμαστε η τρίτη γενιά στον χώρο της γεωργίας και μάλιστα στην καλλιέργεια της ελιάς. Η πολύχρονη πείρα βοήθησε στο να κάνουμε τις καλύτερες επιλογές σε ποικιλίες ελαιόδεντρων ,στην εφαρμογή τρόπων καλλιέργειας ,συνδυάζοντας την παράδοση με την επιστήμη , στην επιλογή καρπού , την έκθλιψη ,την τυποποίηση και την αποθήκευση του , ώστε να έχουμε ένα άριστο προϊόν .

Από τα αρχαία χρόνια , οι Έλληνες άλειφαν τα σώματα τους και τα μαλλιά τους με λάδι ελιάς για περιποίηση και υγεία . Χρησιμοποιούσαν το ελαιόλαδο για να επουλώσουν πληγές και να θεραπεύσουν ασθένειες. Η ελιά εκτός από φαρμακευτικές ιδιότητες έχει και θεραπευτικές .Ο Όμηρος αποκαλούσε το ελαιόλαδο «Χρυσό Υγρό» και ο Ιπποκράτης πατέρας της Ιατρικής ονόμασε το λάδι αυτό «Μεγάλο Θεραπευτή» . Τυχαίο δεν είναι επίσης που ο Έλληνας γιατρός Γαληνός το 150 μ.χ. επέλεξε να φτιάξει την πρώτη Ελληνική κρέμα προσώπου με ελαιόλαδο. Για όλα αυτά που προαναφέραμε ,επιλέξαμε το συγκεκριμένο προϊόν ,καθώς η ελιά στα μέρη μας δεν είναι απλά ένα δένδρο ,αλλά τρόπος ζωής .Τιμάμε την Λακωνία και το Λακωνικό ελαιόλαδο όπως πρέπει και όπως μας έμαθαν οι πρόγονοί μας.

ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 6€

AGRO Web ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 5€

## Προϊόν 5/5: ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



### [ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ :

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Την επιλογή για την παραγωγή του συγκεκριμένου προϊόντος την πήραμε ύστερα από έρευνα αγοράς που κάναμε και διαπιστώσαμε ότι τα «κουλουράκια με γεύση πορτοκαλιού» έλειπαν από την αγορά . Έτσι αποφασίσαμε να ρισκάρουμε και να παραγάγουμε κάτι καινοτόμο .Για την παραγωγή του προϊόντος μας χρησιμοποιήσαμε τα εξής συστατικά : λάδι ,ζάχαρη ,φυσικό χυμό πορτοκαλιού ,αλκοολούχο ποτό (κονιάκ) ,ξύσμα πορτοκαλιού , σόδα ,μπέικιν πάουντερ ,κανέλα , γαρύφαλλο ,αλεύρι ,αλάτι και σουσάμι. Το τελικό προϊόν μας το τοποθετήσαμε σε διαφανές πλαστικό κουτί το οποίο κλείσαμε με ασφάλεια και στο πάνω μέρος φέρει το λογότυπο της εταιρίας μας. Το κάθε κουτί περιέχει δεκαοκτώ « κουλουράκια με γεύση πορτοκαλιού». Οι πρώτες εντυπώσεις από τους καταναλωτές που δοκίμασαν το προϊόν μας , έπειτα από την προώθηση του προϊόντος που κάναμε στο χώρο του σχολείου μας , ήταν πολύ θετικές και ελπίζουμε να ακούσουμε και την δικιά σας άποψη. Το προϊόν μας έχει ημερομηνία παραγωγής την 20 Απριλίου (20/4/2015) και έχει διάρκεια ενός μηνός (ημ. κατανάλωσης μέχρι τις 20/5/2015).

*παρακαλούμε συμπεριλάβετε στοιχεία για  
συσκευασία / ποσότητα / ημερομηνία παραγωγής / ημερομηνία κατανάλωσης /  
πιστοποίηση ως βιολογικό προϊόν /*

#### ΠΑΡΑΓΩΓΟΣ [150 έως 250 λέξεις]:

Για την παραγωγή των προϊόντων μας ήρθαμε σε επικοινωνία με τον παραγωγό πορτοκαλιών της περιοχής μας , τον κύριο Στράτο Λειμονίτη .Στην συνάντηση που είχαμε με τον κύριο Λειμονίτη μας εξήγησε πώς γίνεται η καλλιέργεια και

αποκομιδή των πορτοκαλιών .Μας ενημέρωσε για τις ποικιλίες πορτοκαλιού που υπάρχουν στην περιοχή μας ( βαλέντσια, ναβαλίνα και λεϊτ, οι μανταρινιές κλημεντίνες, νόβα και ορτανίκ, λεμονιές, νεραντζιές, περγαμότα και γκρέϊπφρουτ ) και την χρήση του καθενός από αυτές . Επίσης μας ενημέρωσε για την μεγάλη σημασία που έχει η παραγωγή πορτοκαλιού για την περιοχή μας και ότι αποτελεί κύριο προϊόν οικονομικής ανάπτυξης της. Στην συνέχεια μας ενημέρωσε ότι το πορτοκάλι επηρεάζεται είτε θετικά είτε αρνητικά από την παγκόσμια αγορά και μας εξήγησε πόσο επηρέασε το εμπόργκο της Ρωσίας στα Ευρωπαϊκά προϊόντα και μέσα σε αυτά είναι και το πορτοκάλι. Για την προμήθεια του λαδιού που χρησιμοποιήσαμε ήρθαμε σε επαφή με τον παραγωγό κύριο Κορμπάκη ο οποίος έχει ένα από τα μεγαλύτερα ελαιοτριβεία στην περιοχή της Λακωνίας.

**ΣΥΝΔΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ [200 έως 350 λέξεις]:**

Το αντικείμενο της επιχείρησης μας είναι τα προϊόντα παράγωγα του πορτοκαλιού. Τα προϊόντα αυτά είναι ο χυμός πορτοκαλιού , οι πορτοκαλόπιτες ,τα κουλουράκια πορτοκαλιού ,γλυκό του κουταλιού από φλοιό πορτοκαλιού .Η επιλογή του προϊόντος συνδέεται άμεσα με την περιοχή μας καθώς τα τελευταία σαράντα χρόνια υπάρχει μεγάλη καλλιέργεια του Λακωνικού κάμπου στα πορτοκάλια . Έτσι, οι καλλιέργειες που προυπήρχαν (βαμβάκι και σιτηρά) αντικαταστάθηκαν ολοκληρωτικά και όλος ο κάμπος είναι γεμάτος πορτοκαλιές που όταν ανθίζουν τους μήνες της Άνοιξης είναι πραγματικά πανέμορφες. Η παραγωγή του πορτοκαλιού είναι τόσο σημαντική για την ανάπτυξη του τόπου μας που εδώ και είκοσι πλέον χρόνια διοργανώνεται γιορτή πορτοκαλιού όπου λαμβάνουν χώρα πλήθος εκδηλώσεων.

**ΛΙΑΝΙΚΗ ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 3€**

**AGRO Web ΤΙΜΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: 2,5€**