

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ: ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ:**

**« Βιβλιογραφία για τον Κρόκο Κοζάνης »**



*Το χρυσάφι της ελληνικής γης*

*Επόπτης καθηγητής:*

*Κ. Μαυρίδης Σάββας*

*Πτυχιακή εργασία της φοιτήτριας:*

*Πηγαδά Γεωργία*

**Θεσσαλονίκη 2009**

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ: ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ  
ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ**

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ:**

**« Βιβλιογραφία για τον Κρόκο Κοζάνης »**

*Το χρυσάφι της ελληνικής γης*

*Επόπτης καθηγητής:*

*Κ. Μαυρίδης Σάββας*

*Πτυχιακή εργασία της φοιτήτριας:*

*Πηγαδά Γεωργία*

**Θεσσαλονίκη 2009**

## Περιεχόμενα

Εισαγωγή	σελ. 7,8
Αφιέρωση εργασίας	σελ. 9
Κοζάνη – θέση γεωγραφική του νομού	σελ.10
Το κλίμα της περιοχής	σελ. 11
Η σύνθεση του πληθυσμού	σελ.11,12
Γνωριμία με τον Κρόκο	σελ.12,13
Γεωγραφικά στοιχεία	σελ.13
Ιστορικά στοιχεία της Μακεδονίας και του Κρόκου Κοζάνης (Ελίμεια)	σελ.14,15
Ονομασία του χωριού(το παλαιό και το νέο όνομα)	σελ.16
Κοινοτική ζωή – Κοινότητα	σελ.17
Κοινοτικά έργα	σελ.17,18
Σύνδεσμος Κοινοτήτων	σελ.18,19
Οικογενειακή ζωή	σελ.19,20
Πνευματική ζωή	σελ.20,21
Το θαύμα της Αγίας Παρασκευής	σελ.22,23
Εκπαίδευση	σελ.24
Πολιτισμός – Σύλλογοι	σελ.25

Σύλλογος Καλλωπισμού	σελ.25
Πολιτιστικός Σύλλογος Κρόκου	σελ.25,26
Αγροτικός Συνεταιρισμός	σελ.26
Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών	σελ.27
Αθλητικά σωματεία	σελ.27
Φίλιππος κρόκου	σελ.27
Ο Εθνικός	σελ.27
Κρόκος Κοζάνης (φυτό)	σελ.28-30
Γενικά Χαρακτηριστικά	σελ.30
Οι ιδιότητες του Κρόκου	σελ.31-35
Χρήση του Κρόκου	σελ.35
Τρόφιμα	σελ.35,36
Βαφική	σελ.36
Ιατρική	σελ.37-38
Είδη κρόκου	σελ.39
Κρόκος ( <i>crocus sieberi</i> – subsp. <i>Nivalis</i> )	σελ.39
Κρόκος ( <i>Crocus Olivieri</i> )	σελ.39
Κρόκος Κοζάνης (πως πήρε το όνομα)	σελ.40,41
Καλλιέργεια στην Ελλάδα	σελ.42
Καλλιέργειες στην Ευρώπη και σε άλλες χώρες του εξωτερικού	σελ.43



Προεργασία του εδάφους πριν τη φύτευση του φυτού	σελ.44
Φύτευμα	σελ.44,45
Λίπανση	σελ.46
Μέθοδοι συλλογής των Ανθών του κρόκου σε Ελλάδα και εξωτερικό	σελ.47,48
Διαλογή στημόνων και στιγμάτων	σελ.49,50
Ξήρανση των στιγμάτων και στημόνων	σελ.51,52
Ποιότητα και βαθμός του κρόκου	σελ.53
Κατηγορίες βαθμού κρόκου	σελ.54
Χημική σύνθεση και κύρια χαρακτηριστικά	σελ.55
Χρησιμότητα του φυτού	σελ.56
Ασθένειες και εχθροί του φυτού	σελ.57
Καλλιεργούμενη έκταση στην Ελλάδα από τους Αρχαιοτάτους χρόνους μέχρι σήμερα	σελ.58,59
Καλλιέργειες του φυτού στις χώρες του εξωτερικού	σελ.60
Συνθήκες εμπορίου Ελληνικού κρόκου	σελ.61,62
Απασχολούμενο εργατικό δυναμικό για την καλλιέργεια του φυτού	σελ.62,63
Γενικά στοιχεία καλλιέργειας και εμπορίας του φυτού στις Ξένες Χώρες	σελ.64
Νοθεία του κρόκου	σελ.65,66

Κτηριακό συγκρότημα του Συνεταιρισμού	σελ.67
Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης	σελ.68,69
Στοιχεία Παγκόσμιας Αγοράς	σελ.69
Ιδιότητες, χρησιμότητες και εφαρμογές του κρόκου	σελ.70
Υφιστάμενη κατάσταση στην Ελλάδα	σελ.71-72
Γενική Διάγνωση – Καθορισμός Στόχων- Αιτήματα	σελ.73-77
Ο κρόκος Κοζάνης ευωδιάζει και φουλάρει για νέες αγορές	σελ.78,79
Συνταγές με κρόκο Κοζάνης	σελ.80
Ροφήματα με κρόκο Κοζάνης	σελ.81
Γλυκά με κρόκο Κοζάνης	σελ.82
Βιβλιογραφία	σελ.83
Φωτογραφικό Υλικό	σελ.84-107

## Εισαγωγή

Η πτυχιακή εργασία, που ανέλαβα να γράψω, με θέμα: «Βιβλιογραφία για τον κρόκο Κοζάνης», είναι ένα από τα θέματα που απασχολούν τον τόπο όπου γεννήθηκα και μεγάλωσα. Ο κρόκος Κοζάνης όπως όλοι μας γνωρίζουμε είναι ένα από τα φυτά τα οποία, όχι μόνο είναι γνωστά, για την καλλιέργειά τους, αλλά και για τις θεραπευτικές τους ιδιότητες.

Χρόνια τώρα, δικοί μου άνθρωποι, φίλοι αλλά και συγγενείς, ασχολούνται με το φυτό. Έχουν δικά τους χωράφια με κρόκο και σχεδόν κάθε χρόνο, έχω την τιμή να παρακολουθώ από κοντά την όλη διαδικασία που απαιτείται από το φύτευμα, μέχρι και την συγκομιδή αλλά και τη διαδικασία ως που να φτάσει το λουλούδι στον συνεταιρισμό για περισσότερη επεξεργασία και να διεξαχθεί στο εμπόριο.

Πραγματικά οφείλω να ομολογήσω πως είναι πολύ κοπιαστική η όλη διαδικασία. Και αξίζουν θερμά συγχαρητήρια όλος αυτός ο κόσμος που ακόμη και σήμερα, και παρ' όλο τον πενιχρό εισόδημα που τους αποδίδει ο κρόκος συνεχίζουν ακόμη να ασχολούνται με πάθος και αγάπη γι' αυτό που έμαθαν, να κάνουν εδώ και πολλά χρόνια από τους γονείς, αλλά και παππούδες τους.

Κάπου εδώ θα ήθελα να επισημάνω, τις ευχαριστίες μου, σε όσους φίλους – φίλες με βοήθησαν να ολοκληρώσω την εργασία μου. Τους παππούδες τους που αφιέρωσαν αρκετό από τον χρόνο τους για να μου εξιστορήσουν αρκετές ιστορίες που έχουν να θυμούνται από όταν ήταν ακόμη μικρά παιδιά, και να σας τις μεταφέρω, έτσι ακριβώς όπως τις ζήσανε. Ευχαριστώ επίσης τον κ. Πατσιούρα, σημερινό διευθυντή του Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών, που με δέχτηκε να συζητήσουμε μαζί, για όσα αφορούν τον κρόκο, από πολύ παλιά μέχρι και σήμερα.

Στην εργασία μου, γίνεται αρχικά μία εισαγωγή για τον νομό Κοζάνης, που βρίσκεται (γεωγραφική θέση), το κλίμα που επικρατεί. Στη συνέχεια σας παραθέτω κάποιες γενικές πληροφορίες που αναφέρονται στο χωριό Κρόκο, τοποθεσία, ήθη, έθιμα, κοινοτική ζωή, πολιτισμός κτλ. και εν συνεχεία γράφω για το φυτό κρόκο όπου και προσπάθησα να σας περιγράψω όσο γίνεται πιο λυτά τον τρόπο, από τη στιγμή που το φυτεύουν, μέχρι και την ώρα που τον παραδίδουν στον Συνεταιρισμό.

Αναφέρω επίσης το βαθμό ποιότητάς του και κάνω σύγκριση με άλλα φυτά που καλλιεργούνται σε χώρες του εξωτερικού. Της ιδιότητες που έχει ο κρόκος, τη χρήση του, πως πήρε την ονομασία, την καλλιέργειά του στην Ελλάδα, αλλά και στο εξωτερικό, την προεργασία πριν τη φύτευσή του, μεθόδους συλλογής των λουλουδιών, καθώς και τις ασθένειες του φυτού.

Επίσης κάνω λόγο και για το απασχολούμενο εργατικό δυναμικό, για τη νοθεία του φυτού που είναι ακόμα και σήμερα ένα μείζον θέμα, για τον Συνεταιρισμό.

**Την εργασία αυτή την αφιερώνω στους γονείς μου:  
Αθανάσιο Πηγαδά & Σταρούλα Πουλιοπούλου που με  
στήριξαν να εκπληρώσω τις σπουδές μου ...**

# Κοζάνη

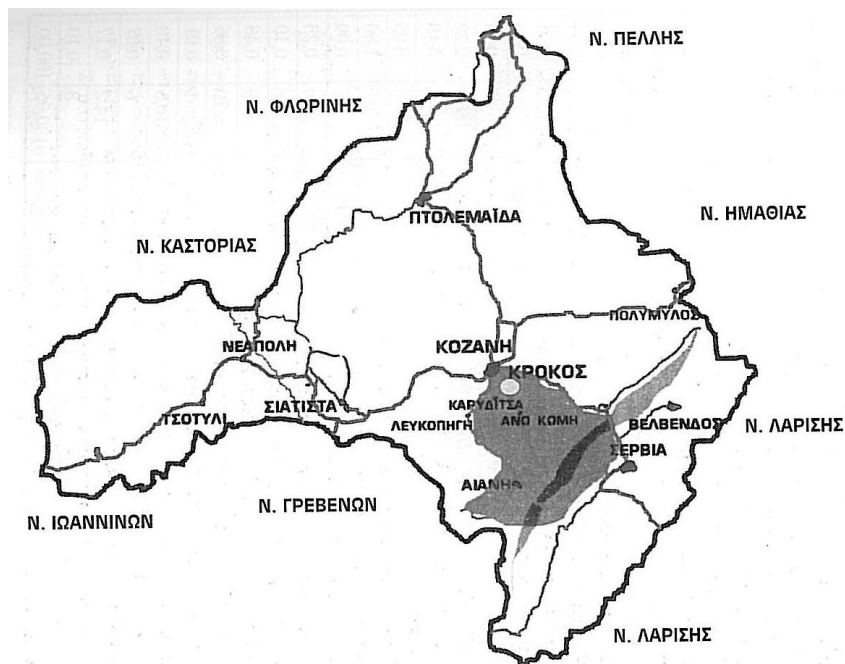
## Θέση γεωγραφική του νομού

Η περιοχή της Κοζάνης και του ομώνυμου νομού γεωγραφικού νομού γεωγραφικά ανήκει στη Δυτική Μακεδονία μαζί με τους νομούς Γρεβενών, Καστοριάς και Φλώρινας. Δεσπόζει σε όλο το Δυτικό - Μακεδονικό χώρο και είναι το σταυροδρόμι, στο οποίο συναντιέται η Ήπειρος με τη Μακεδονία και τη Θεσσαλία.

Απλώνεται από τα ανατολικά αντερείσματα της Πίνδου μέχρι τα καταράχια του Βερμίου και από το Βόιο, το Μουρίκι και τη λίμνη Βεγορίτιδα ως τα Πιέρια και τα Καμβούνια. Το Νομό διασχίζει ο Αλιάκμονας ποταμός, που εκβάλλει στο Θερμαϊκό κόλπο, αφού σχηματίσει την τεχνητή λίμνη του φράγματος Πολυφύτου.<sup>1</sup>

Όλος ο χώρος είναι ένα σύμπλεγμα από βουνά με υψίπεδα και εύφορες κοιλάδες, όπου είναι κτισμένες όμορφες πολιτείες και γραφικά χωριά.

### ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ ΚΡΟΚΟΥ



<sup>1</sup> Σιαμπανόπουλος Κωνσταντίνος Ευαγ. Ο Νομός Κοζάνης: στο χώρο και στο χρόνο φύση – ιστορία- παράδοση, Κοζάνη 1993. έκδ. Σύνδεσμος Γραμμάτων – Τεχνών Ν. Κοζάνης σελ. 12

## Το κλίμα της περιοχής

Το κλίμα στο νομό είναι ηπειρωτικό. Χειμώνας ψυχρός με πνοή βόρειων ανέμων και θέρος θερμό στις πεδινές περιοχές και δροσερό στα ορεινά του νομού.

Η μέγιστη θερμοκρασία του χειμώνα είναι  $+8^{\circ}$  και τους θερινούς μήνες  $+25^{\circ}$ . Η ελάχιστη είναι  $-12^{\circ}$  το χειμώνα και  $+18^{\circ}$  το καλοκαίρι.

Οι άνεμοι είναι συνήθως βόρειοι το χειμώνα και η υγρασία μεγάλη ειδικά στην περιοχή, που επηρεάζεται από τη λίμνη του Αλιάκμονα.<sup>2</sup>

## Η σύνθεση του πληθυσμού

Οι αυτόχθονες κάτοικοι του νομού είναι γνήσιοι απόγονοι των αρχαίων Ελιμιωτών Μακεδόνων, που ανήκαν στα βορειοδυτικά ελληνικά δωρικά φύλα. Με την κάθοδο τους στο χώρο αυτό αφομοίωσαν τον προελληνικό πληθυσμό, στους Πελασγούς, που ήταν εγκατεστημένοι από την Νεολιθική εποχή. Αξιόλογα δείγματα της πολιτιστικής στάθμης των αρχαίων κατοίκων και της επαφής τους με τον υπόλοιπο ελληνικό κόσμο είναι δείγματα ειδωλίων κυκλαδικής τέχνης, αγγεία μυκηναϊκής εποχής κι άλλα αρχαιολογικά ευρήματα από τη νεολιθική εποχή μέχρι και τη ρωμαϊκή κατάκτηση, τα οποία αποκαλύφθηκαν πρόσφατα στο χώρο της Αιανής, αλλά και στον ευρύτερο χώρο του νομού.

Οι γηγενής κάτοικοι, ποτισμένη με την ανθρωπιά της αρχαίας σκέψης και την περηφάνια των Μακεδόνων δημιούργησαν μια σταθερή ηθική και πολιτιστική βάση, που στάθηκε ο γρανιτένιος κι αλάθητος προσανατολισμός στον σκληρό αγώνα για την επιβίωση τόσο κατά τη

---

<sup>2</sup> Σιαμπανόπουλος Κωνσταντίνος Ευαγ. Ο Νομός Κοζάνης: στο χώρο και στο χρόνο φύση – ιστορία- παράδοση, Κοζάνη 1993. έκδ. Σύνδεσμος Γραμμάτων – Τεχνών Ν. Κοζάνης σελ. 12- 14

ρωμαϊκή και τη χιλιόχρονη βυζαντινή περίοδο με τις επιδρομές των Σλάβων και των άλλων βαρβαρικών σιφών όσο και κατά τη μακραίωνη τουρκική σκλαβιά, που επιχειρήθηκε ο αφελληνισμός. Ειδικά στην περίοδο αυτή οι άγριοι κατακτητές εγκατέστησαν φανατικούς Κονιάρους Τούρκους στις ευρύχωρες πεδινές εκτάσεις κι απώθησαν τους Έλληνες στα άγονα, δύσβατα κι απόκεντρα ορεινά μέρη όπου βρήκαν καταφύγιο. Η Κοζάνη, η Σιάτιστα, η Γαλατινή, η Βλάστη, το Σκαλοχώρι, ο Αυγερινός, το Καταφύγι και τα περισσότερα χωριά του Βοΐου κάτω από αυτές τις σκληρές συνθήκες δημιουργήθηκαν από εκπατρισθέντες κατοίκους της περιοχής καθώς και των γειτονικών περιοχών, Ηλείου και Θεσσαλίας.

## **Γνωριμία με τον Κρόκο**

Ο Κρόκος Κοζάνης είναι κωμόπολη, 5 χλμ. μόλις από την πόλη της Κοζάνης. Αποτελεί έδρα του δήμου Ελίμειας με 5.000 κατοίκους περίπου. Σε δημοψήφισμα που έγινε το Σεπτέμβριο του 2006, η πλειοψηφία των κατοίκων του Κρόκου τάχτηκε υπέρ της ένωσης του δήμου τους με αυτόν της Κοζάνης, λόγω των ιστορικών, παραδοσιακών και γεωγραφικών δεσμών που συνδέουν τις δύο περιοχές.<sup>3</sup>

Η κωμόπολη Κρόκος, προάστιο της Κοζάνης, είναι κτισμένη σε πεδιάδα, που βρίσκεται νότια της Κοζάνης. Είναι οικισμός της επαρχίας Κοζάνης, που εντυπωσιάζει τον επισκέπτη από την πρώτη στιγμή με τα καινούρια, ωραιότατα και περιποιημένα σπίτια του, εξοπλισμένα με όλες τις σύγχρονες ανέσεις. Οι ασφαλοστρωμένοι δρόμοι του, δίνουν εικόνα πόλεως και προδιαθέτουν ευμενώς τον κάθε επισκέπτη.

Πηγαίνοντας από Κοζάνη προς Κρόκο και ρίχνοντας γύρω τη ματιά σου, αντικρίζεις το γέρο Όλυμπο, τα Χάσια, τα Πιέρια και δεξιά σου το Μπούρινο και την οροσειρά της Πίνδου.

---

<sup>3</sup> Κρητικού Παν. Ο Κρόκος, Αθήνα 1960 σελ. 10



Είναι το μεγαλύτερο από τα χωριά του νομού Κοζάνης με καλούς γείτονες γύρο του. Προς ανατολικά έχει την κοινότητα Πετρανών, προς νότια την κοινότητα Άνω Κώμης, προς δυτικά την κοινότητα Καρυδίτσας και προς βόρεια την πρωτεύουσα του νομού, την Κοζάνη, με την οποία έχει πολύ τακτική συγκοινωνία.<sup>4</sup>

Ο επισκέπτης θα αποζημιωθεί με το παραπάνω στον Κρόκο αν επισκεφτεί τα πολλά εξοχικά κέντρα διασκέδασης, αλλά και τα γραφικά εξωκλήσια που βρίσκονται σε ειδυλλιακές τοποθεσίες.<sup>5</sup>

## **Γεωγραφικά στοιχεία**

Ο Κρόκος συνδέεται με ασφαλτοστρωμένο δρόμο και έχει πυκνή συγκοινωνία με αστικά λεωφορεία και Ι.Χ. αυτοκίνητα.

Η εδαφική του έκταση που ορίζει ο Κρόκος είναι όλη πεδινή και καλύπτει 15:000 στρέμ. καλλιεργήσιμη γη, 580 στρεμ. αμπέλια, 48 στρεμ. δάση, 26 στρεμ. κηπευτικά, 3.800 στρεμ. με κρόκο και τα υπόλοιπα με σιτηρά και άλλες καλλιέργειες.

Το κλίμα του χωριού είναι ξηρό και υγιεινό. Το χειμώνα ψυχρό και το καλοκαίρι δροσερό αλλά και ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Το χειμώνα έχει πολλές χιονοπτώσεις.

---

<sup>4</sup> Ταχματζίδης Παναγιώτης. Ο Κρόκος της Κοζάνης, Κοζάνη 1956 σελ. ( γενικά συμπεράσματα από όλο το βιβλίο)

<sup>5</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 17 -19

## **Ιστορικά στοιχεία της Μακεδονίας και του Κρόκου Κοζάνης (Ελίμεια)**

Σύμφωνα με τη γνώμη των ιστορικών, ο χώρος της Μακεδονίας είναι κατοικημένος από την αρχαιότητα, από το 800 ή και περισσότερα χρόνια πριν από τη γέννηση του Χριστού. Ακριβής ημερομηνία δεν είναι γνωστή, γιατί ούτε η αρχαία παράδοση μας άφησε τίποτα σχετικό, ούτε οι αρχαιολογικές έρευνες προχώρησαν τόσο πολύ, ώστε να μπορούν οι επιστήμονες να βγάλουν σαφή ιστορικά συμπεράσματα.

Στα χρόνια του Φιλίππου και του Μ. Αλεξάνδρου, η Μακεδονία ήταν χωρισμένη στις επαρχίες Άνω Μακεδονίας, Κάτω Μακεδονίας και Ανατολικής Μακεδονίας. Η Άνω Μακεδονία, χωριζόταν σε έξι μικρότερα τμήματα, τις λεγόμενες φυλετικές χώρες. Την Ελιμιώτιδα ή Ελίμεια, την Ορεστίδα, την Εορδαία, τη Λυκγηστίδα, την Πελαγονία και τη Δερρίοπο.<sup>6</sup>

Η λέξη Μακεδονία φανερώνει χώρα που την κατοικούν άνθρωποι μεγάλосωμοι και ψηλοί. Οι Μακεδόνες θεωρούσαν τους εαυτούς τους έθνος ισχυρό, δυνατό και το πλέον σκληραγωγημένο μπροστά στους νότιους Έλληνες. Τους οποίους θεωρούσαν λεπτότερους.

Τον 4<sup>ο</sup> αιώνα Βασιλιάς έγινε ο Φίλιππος ο οποίος δημιούργησε ισχυρό κράτος. Το 336 π.Χ. ο Φίλιππος δολοφονήθηκε και Βασιλιάς έγινε ο 18χρονος γιος του Αλέξανδρος ο Μέγας. Με αυτούς τους Μακεδόνες τους ψηλούς, δυνατούς, ρωμαλέους, και σκληραγωγημένους, ξεκίνησε ο Μ. Αλέξανδρος για τη μεγάλη του εκστρατεία εναντίον των Περσών και των άλλων βαρβάρων λαών και έφερε τον Ελληνικό πολιτισμό στα βάθη της Ασίας. Μετά το θάνατο του Μ. Αλεξάνδρου, η αυτοκρατορία χωρίστηκε σε μικρότερα κράτη. Ονομαστά ήταν της Αιγύπτου, της Συρίας και της Περγάμου. Στην Ελλάδα εξακολούθησε να υπάρχει το κράτος της Μακεδονίας. Τα χρόνια αυτά, από το 323 π.Χ. μέχρι το 31 μ.Χ. ονομάστηκαν ελληνιστικά, γιατί σε μεγάλο μέρος του κόσμου, συνεχίστηκε η ανάπτυξη του ελληνικού πολιτισμού. Αργότερα και η Μακεδονία έπεσε στα χέρια των Ρωμαίων όπως θα δούμε σε επόμενο κεφάλαιο.

---

<sup>6</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 22- 26

Παρά τις μεγάλες και φοβερές καταστροφές που έπαθε η Μακεδονία, δεν έχασε τον ελληνικό της χαρακτήρα. Ποτέ δεν έπαυσε να είναι χώρα ελληνική και να έχει την ίδια εθνική πορεία με την υπόλοιπη Ελλάδα.

Η ιστορική πορεία του Ελληνισμού της Μακεδονίας δια μέσου των αιώνων ποτέ δεν διακόπηκε.

Την Ελληνικότητα της Μακεδονίας επιβεβαιώνουν ακόμα, η μυθολογία, η γλωσσολογία και η αρχαιολογία με τα ευρήματα στην Πέλλα, στο Δίο, στη Σίνδο, στην Αμφίπολη και τα πρόσφατα ευρήματα της Βεργίνας και της Αιανής – Κοζάνης.

Η αρχαία Ελίμεια, ήταν μια από τις επαρχίες της Άνω Μακεδονίας, βρισκόταν στο νότιο άκρο της και περιλάμβανε τις περιοχές Γρεβενών, Βεντζίων, Κοζάνης, Σερβίων, Τσαρτσαμπά, Καραγιανίων, Σιατίστης, Εράτουρας, και Ανασελίτσης (Νεάπολης), δηλαδή ολόκληρους περίπου τους νομούς Κοζάνης και Γρεβενών.

Η Ελίμεια και οι άλλες περιοχές της Μακεδονίας έδωσαν στο Μ. Αλέξανδρο επίλεκτες μονάδες στρατού οι οποίες δοξάστηκαν στις μάχες εναντίον των Περσών και έφτασαν στα βάθη της Ασίας.

Οι κάτοικοι της υπαίθρου ζούσαν κατά ομάδες και σε μικρές αγροικίες, σπαρμένες σε όλη την περιοχή και ιδιαίτερα στις πεδινές εκτάσεις τις οποίες καλλιεργούσαν με διάφορους τρόπους για να ζήσουν. Αργότερα αναγκάστηκαν να ενωθούν και να δημιουργήσουν τα μεγάλα χωριά για να μπορούν να βοηθούν ο ένας τον άλλο και να αντιμετωπίζουν όλοι μαζί τους εχθρούς τους.

Σε έναν τέτοιο οικισμό θα ζούσαν και οι πρόγονοι μας που αργότερα πολλοί μαζί ενώθηκαν και ίδρυσαν το χωριό που ονομαζόταν Γκόμπλιτσα.\*

**\*( Το χωριό Κρόκος ακόμα και σήμερα έχει επικρατήσει να το λένε Γκόμπλιτσα, εννοώντας τον Κρόκο.**

## **Ονομασία του χωριού ( το παλιό και το νέο όνομα)**

*Τέσσερις εκδοχές υπάρχουν που εξιστορούν την ονομασία του χωριού.*

### **Εκδοχή πρώτη.**

Η λέξη Γκόμπλιτσα είναι Σλαβικής καταγωγής και προέρχεται από τη Σλαβική λέξη Γκομπλία που σημαίνει ξύλινο δοχείο, τη φτσέλα όπου έβαζαν οι τσομπάνηδες το νερό τους.<sup>7</sup>

### **Εκδοχή δεύτερη.**

Λέγεται πως στα παλιά χρόνια, ήρθε και στρατοπέδευσε στο δάσος της περιοχής ξένος στρατός, με τα άλογά τους. Ένα βράδυ χάθηκε μια φοράδα με το πουλαράκι της. Την βρήκαν να βόσκει σε τοποθεσία Γκομπλίτσι και ονόμασαν την περιοχή Γκόμπλιτσα από τη φοράδα και Γκομπλίτσι από το πουλαράκι της.

### **Εκδοχή Τρίτη.**

Κυκλοφορεί μεταξύ των κατοίκων και είναι παραδεκτό από όλους ότι το όνομα της η Γκόμπλιτσα το πήρε από ένα βολβώδες φυτό με το όνομα «γκομπλίτσες». Φύονται σε άγρια κατάσταση σε όλα τα χωράφια της περιοχής και τα παιδιά, κυρίως το καλοκαίρι τρώνε τους βολβούς που έχουν γλυκιά γεύση.

Μετονομάστηκε σε Κρόκο, πάλι από το υπέροχο, πολύ χρήσιμο και γνωστό, βολβώδες φυτό, τον κρόκο ή σαφράν, για το οποίο σας αναλύω παρακάτω.

### **Εκδοχή τέταρτη.**

Γκόμπλιτσα βγαίνει από τη Γαλλική λέξη Goblet που ήρθε εδώ στα χρόνια της μετακίνησης των λαών (5<sup>ος</sup> – 7<sup>ος</sup> αιώνας μ.Χ.) ή στα χρόνια των Νορμανδών του Ροβέρτου Γυσκάρδου. Goblet (Γκομπλέτ) ονομάζετε ένα φυτό υδρόβιο, βολβώδες. Η κατάληξη –τσα προήλθε πιθανότατα από τον πληθυντικό goblets = γκόμπλετς= γκομπλίτσα= γκόμπλιτσα.

---

<sup>7</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 56 -58

## **Κοινοτική ζωή**

### **Κοινότητα**

Οι κάτοικοι του Κρόκου, όσο λίγοι και αν ήταν στην αρχή, ζούσαν ενωμένοι, βοηθώντας ο ένας τον άλλο στις δουλειές τους στο χωράφι, στην κατασκευή της καλύβας ή του σπιτιού τους. Έτσι από την αρχή αποτελούσαν μία κοινότητα. Από τότε ακριβώς ο Κρόκος είναι οργανωμένος σε κοινότητα, δεν είναι δυνατόν να γραφτεί με βεβαιότητα.

### **Κοινοτικά έργα**

Η δραστηριότητα των κοινοτικών αρχόντων του Κρόκου ήταν αξιόλογη και συντέλεσε στην ανύψωση του επιπέδου των κατοίκων του χωριού.

Η ανέγερση εκκλησιών και σχολείων κατά τη διάρκεια της τουρκοκρατίας, είναι οι πρώτες προσπάθειες για κοινωφελή έργα, που γίνονταν τότε αποκλειστικά με προσωπική εργασία και χρήματα των κατοίκων.

Ο Κρόκος φημίζεται για τα πολλά νερά του που τρέχουν άφθονα.. για τους κατοίκους όμως του χωριού, η ύδρευση ήταν το μεγαλύτερο πρόβλημα, γιατί ήταν αναγκασμένοι να μεταφέρουν το νερό στα σπίτια τους, κυρίως οι γυναίκες με γκιούμια ή σε μικρά δοχεία. Ύστερα από πολλούς αγώνες και μεγάλες προσπάθειες των κοινοτικών αρχόντων, με μηχανικά μέσα, ανέβηκε το νερό στο χωριό και έτρεχε άφθονο από τις βρύσες που κατασκεύασε η κοινότητα το 1953 σε διάφορες γειτονιές.<sup>8</sup>

Οι προσπάθειες δεν προσπάθησαν και το 1973 έγινε ο υδατόπυργος και από το 1975 και μετά τρέχει το νερό στις βρύσες όλων των σπιτιών.

---

<sup>8</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 146

Ένα άλλο σπουδαίο έργο που άρχισε το 1969 ήταν η κεντρική αποχέτευση. Ξεκινούσε από την είσοδο του χωριού και έφτανε μέχρι την κεντρική πλατεία. Το 1971 συνεχίστηκε από την πλατεία μέχρι την έξοδο του χωριού προς Άνω Κώμη. Κατά τα χρονικά διαστήματα έγιναν υπόνομοι στις γειτονιές που συνδέθηκαν με τον κεντρικό υπόνομο. Σήμερα όλα τα σπίτια διαθέτουν υπόνομους οι οποίοι καταλήγουν στο κεντρικό δίκτυο.<sup>9</sup>

Άλλα σημαντικά και μεγάλα κοινοτικά έργα είναι η οδοποιία του χωριού, το κοινοτικό κατάστημα, παιδική χαρά το μνημείο “Ηρώο Πεσότων” η κατασκευή εξωτερικών βρυσών, φύτευση δέντρων οι μικρό-επισκευές γεφυριών.

## **Σύνδεσμος κοινοτήτων**

Με την πρωτοβουλία της κοινότητας Κρόκου, ιδρύθηκε τον Ιανουάριο του 1928. ο «Σύνδεσμος Κοινοτήτων της Περιφέρειας Κοζάνης», με τη συμμετοχή όλων των κοινοτήτων του Τσαρτσαμπά\* και έδρα αυτού τον Κρόκο.<sup>10</sup>

Σκοπός του συνδέσμου αυτού ήταν, να ενώσουν τη φωνή τους όλες οι κοινότητες και να επιτύχουν την κατασκευή διαφόρων έργων στην περιοχή, για το καλό όλων των κατοίκων. Εκλέχτηκε μία τριμελής διοικούσα επιτροπή με πρόεδρο τον Εμμανουήλ Καρανάνο, πρόεδρο της κοινότητας Κρόκου και μέλη τους Χαρίσιο Τσιφστή πρόεδρο Καρυδίτσας και Εμμανουήλ Παπαϊωάννου πρόεδρο Κάτω Κώμης. Χρέη γραμματέα ύστερα από απόφασή τους, εκτελούσε ο δάσκαλος του Κρόκου Αθανάσιος Σιώζος.

Πολλά ήταν τα θέματα που απασχόλησαν το σύνδεσμο. Το κυριότερο όμως ήταν η κατασκευή του δρόμου, για να διευκολύνει τους κατοίκους στις μετακινήσεις τους.

---

<sup>9</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 147

<sup>10</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 153

Με την από 18 Μαρτίου 1928, 4<sup>η</sup> πράξη τους πήραν απόφαση να ζητήσουν από τη Νομαρχία Κοζάνης και τη Γενική Διοίκηση Θεσσαλονίκης την κατασκευή της οδού Κοζάνης – Κάλλιανης\*- Δεσκάτης\*, για την εξυπηρέτηση όλων των κατοίκων της περιοχής. Σχετικό υπόμνημα έστειλαν στις 24-3-1928 τόσο στη Νομαρχία Κοζάνης, όσο και στη Γενική Διοίκηση Θεσσαλονίκης.<sup>11</sup>

Η ζωή του συνδέσμου ήταν πολύ μικρή, μόλις 15 μήνες, αν κρίνουμε από το τελευταίο έγγραφο του πρωτοκόλλου που πρωτοκολλήθηκε στις 12-4-1929.

**\*Τσαρτσαμπά : έτσι ονομάζεται το σύνολο των κατοίκων της περιοχής. Είναι τοπική ονομασία και κοζανίτικη διάλεκτος.**

**\*Κάλλιανη : έτσι ονομάζεται από τους ντόπιους κατοίκους της Κοζάνης η Αιανή Κοζάνης.**

**\*Δεσκάτη: είναι κωμόπολη σήμερα και υπάγεται στον νομό Γρεβενών. Πρίν από αρκετά χρόνια υπαγόταν στον νομό Κοζάνης.**

## **Οικογενειακή ζωή**

Στο Κρόκο επικρατούσε τα παλαιότερα χρόνια η μορφή της πατριαρχικής οικογένειας. Η διαχείριση της περιουσίας ήταν προνόμιο μόνο του πατέρα. Τα άλλα μέλη της οικογένειας, η μητέρα και τα παιδιά ήταν υποχρεωμένοι να δουλεύουν. Ο πατέρας θα διάλεγε τη νύφη για το γιο του και τον γαμπρό για την κόρη του, χωρίς να συζητήσει τη συγκατάθεση κανενός.

Ο παππούς και ο πατέρας καθόταν στην κόχη, δίπλα στο τζάκι και παραδίπλα όλοι οι άλλοι. Όσο για το γαμπρό και τη νύφη στεκόταν όρθια, μέχρι να δώσει εντολή ο πεθερός για να καθίσει. Σε κάθε περίπτωση τη γυναίκα , στα παλαιότερα χρόνια, τη θεωρούσαν κατώτερη από

---

<sup>11</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 154

τον άνδρα. δεν είχε δικαίωμα στις δουλειές των ανδρών. Έπρεπε να ενδιαφέρετε μόνο για τις δουλειές του σπιτιού.

Όταν ο άνδρας και η γυναίκα πήγαιναν στο χωράφι μαζί, ο άνδρας θα ήταν καβάλα στο ζώο και η γυναίκα ακολουθούσε βαδίζοντας με τα πόδια, και πολλές φορές με κάποιο μωρό στην αγκαλιά, όσο μακρινή και αν ήταν η απόσταση.

Όταν πήγαιναν από το σπίτι για την εκκλησία ή σε κάποια επίσκεψη, ο άνδρας θα ήταν 2-3 βήματα μπροστά και η γυναίκα θα ακολουθούσε.

Όλα τα παραπάνω όμως έχουν ξεπεραστεί με το πέρασμα των χρόνων και η γυναίκα βρήκε τη θέση που της άξιζε μέσα στην οικογένεια και την κοινωνία. Σήμερα έχει τα ίδια δικαιώματα και αναγνωρίζεται η αξία της και η ισοτιμία της με τον άνδρα.

## Πνευματική ζωή

Η θρησκεία που επικρατούσε στην περιοχή της Κοζάνης πριν από πολλά το Χριστιανισμό, ήταν το δωδεκάθεο του Ολύμπου.<sup>12</sup> Σε διάφορα μέρη βρέθηκαν μαρμάρινα επιγράφημα που ήταν αφιερώματα σε διάφορους θεούς.

Πότε ακριβώς οι παππούδες μας ασπάστηκαν το χριστιανισμό είναι άγνωστο. Εκείνο που μας είναι γνωστό είναι ότι αγάπησαν τη θρησκεία του Χριστού μας και μετάδωσαν αυτή την αγάπη και την Πίστη στα παιδιά τους και στα εγγόνια τους. Πολιούχος άγιος του Κρόκου είναι ο Άγιος Νικόλαος. Ο ναός αυτός άρχισε να κτίζεται το 1872. την εποχή εκείνη νερό δεν υπήρχε επάνω στο χωριό και ήταν δύσκολη η μεταφορά του για την κατασκευή της λάσπης. Ο ναός αυτός υπήρξε οίκος του Θεού και τόπος λατρείας, μέχρι την Κυριακή 9 Ιουνίου 1974, οπότε άρχισε η κατεδάφισή του.

Μετά τη θεία λειτουργία που τελέστηκε από το Μητροπολίτη Σερβίων και Κοζάνης κ. Διονύσιο, πήρε ο ίδιος ο Μητροπολίτης τον κασμά, σύμφωνα με το έθιμο της εκκλησίας (για να

---

<sup>12</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 159



κατεδαφιστεί μια εκκλησία την πρώτη πέτρα πρέπει να τη βγάλει από τον τοίχο ο Δεσπότης), και έβγαλε την πρώτη πέτρα για την κατεδάφιση του ναού.

Οι κάτοικοι με μεγάλη συγκίνηση και βουρκωμένα μάτια, παρακολουθούσαν την κατεδάφιση, γιατί μέσα σε αυτό το ναό βαπτίστηκαν, παντρεύτηκαν, εκκλησιάστηκαν και τον ίδιο αυτό ναό αποχαιρετούσαν τους δικούς τους ανθρώπους όταν έφευγαν για την τελευταία τους κατοικία. Τους παρηγορούσε μόνο η σκέψη ότι στην ίδια θέση θα ανεγερθεί νέος μεγαλοπρεπέστατος και αξιολογότερος ναός με τις σημερινές και τις μελλοντικές ανάγκες του ναού. Είναι ένας περίλαμπρος ναός, ρυθμού Βασιλικής μετά τρούλου, ύψους 24 μέτρων. Στο ναό αυτό οι κάτοικοι του Κρόκου με τη βαθειά θρησκευτική τους πίστη και αφοσίωση στα θεία, θα υμνούν και θα δοξολογούν το Θεό και το θαυματουργό παππού Άγιο Νικόλαο στους αιώνες. Ο εσωτερικός διάκοσμος της εκκλησίας και ιδιαίτερα η αγιογράφηση των τοίχων έγινε από αγιογράφους της Κοζάνης. Ο ενοριακός ναός του Αγίου Νικολάου είναι ωραιότατος, καθарός και εντυπωσιάζει από κάθε πλευρά.

Τα εγκαίνια του ναού έγιναν από το Μητροπολίτη κ. κ. Διονύσιο στις 21 Σεπτεμβρίου 1980. από τότε λειτουργεί κανονικά και δέχεται στην αγκαλιά του τους πιστούς χριστιανούς του Κρόκου. Ο ναός πανηγυρίζει στις 6 Δεκεμβρίου.

Άλλες εκκλησίες θαυματουργές στο χωριό είναι αυτή της Αγίας Παρασκευής, ο ιερός ναός της Αγίας Τριάδος (νεκροταφεία), ο ιερός ναός Αγίου Κωνσταντίνου και Ελένης, και ο ιερός ναός Αγίας Τριάδος (Μπάντζια –Βασί).

## **Το Θαύμα της Αγίας Παρασκευής**

Η Αγία Παρασκευή βρίσκεται νοτιοδυτικά της Κοινότητας και σε απόσταση 100 μέτρων από την πλατεία του χωριού, εκεί όπου βρίσκονται τα πολλά νερά και τα εξοχικά κέντρα σήμερα.

Στη θέση αυτή υπήρχε παλιός ναός της Αγίας Παρασκευής, άγνωστο πότε ακριβώς είχε κτισθεί, αν και στο βιβλίο «Γνωριμία με τον Νομό Κοζάνης» αναφέρεται ως έτος ανέγερσης του παλαιού ναού το έτος 1848. στα χρόνια της τουρκοκρατίας την χρησιμοποιούσαν και για σχολείο. Η σημερινή εκκλησία όπως είναι σήμερα χτίστηκε λίγο πιο ψηλά και όχι πάνω από τα θεμέλια της παλιάς. Η ανέγερση της εκκλησίας άρχισε το καλοκαίρι του 1906, σε ρυθμό Βασιλικής. Τελείωσε το 1911 και το 1912 έγιναν τα εγκαίνια του ναού.

Ο ναός ανακαινίστηκε το 1989 -1990 με την οικονομική βοήθεια όλων των κατοίκων του χωριού. Όλες οι εικόνες είναι έργο του κροκιώτη αγιογράφου Αντώνιο Καλύβα. Η Αγία Παρασκευή είναι ιδιαίτερα σεβαστή και αγαπητή στους κροκιώτες, γιατί όπως είναι γνωστό, με θαύμα της τους έσωσε από βέβαιο θάνατο, στα χρόνια της κατοχής, από τους Γερμανούς.

Ήταν 30 Ιουνίου 1943,<sup>13</sup> γιορτή των Δώδεκα Αποστόλων, ημέρα Πέμπτη. Το χωριό βρέθηκε περικυκλωμένο από τους Γερμανούς. Η διαταγή ήταν να συγκεντρωθούν όλοι οι άνδρες στην αυλή του σχολείου. Φόβος και τρόμος κυρίεψε όλους, γιατί είδαν τα πολυβόλα των Γερμανών τοποθετημένα επάνω στα κολωνάκια της αυλής του σχολείου.

« Στο χωριό σας, οι αντάρτες έχουν κρυμμένα όπλα. Όποιος γνωρίζει που είναι τοποθετημένα να το καταθέσει αμέσως και δεν θα πάθετε τίποτα, αλλιώς δεν θα φύγει κανένας ζωντανός από δω μέσα και θα κάψουμε ολόκληρο το χωριό». Ήταν τα φοβερά λόγια του Γερμανού αξιωματικού που μετέφραζε ο διερμηνέας δίπλα του, στον ίδιο αυστηρό τόνο.

### **Οι κροκιώτες πάγωσαν!!**

Στο μεταξύ, ενώ στο σχολείο άρχισαν οι ανακρίσεις, οι Γερμανοί στρατιώτες έψαχναν να βρουν τα κρυμμένα όπλα στις εκκλησίες.

---

<sup>13</sup> Σιώζος Αθ. Γεώργιος. Η Θαυματουργή Αγία Παρασκευή, Θεσσαλονίκη 1987, 25- 31

Έφτασαν στη Αγία Παρασκευή. Βρήκαν την πόρτα κλειδωμένη. Αναζήτησαν το κλειδί από τη γριά νεωκόρο Βάια Χριστοδούλου( γνωστή με το παρατσούκλι Τσιοτζιολίνα) και την έστειλαν να το φέρει από το σπίτι της. Σε αυτό το διάστημα οι στρατιώτες τράνταξαν την πόρτα, έδωσαν κλωτσιές με της βαριές μπότες, φώναζαν έκαναν φασαρία.

### **Και το θαύμα έγινε!!**

Μέσα από τα χόρτα και της συκιές της αυλής, πετάχτηκε ένας θεόσταλτος λαγός, πέρασε κυριολεκτικά μέσα από τα πόδια των Γερμανών και έτρεξε προς το ρέμα. Οι Γερμανοί άφησαν την αποστολή τους και άρχισαν να κυνηγούν τον λαγό. Έτρεξαν πίσω του, τον πυροβόλησαν ξανά και ξανά αλλά δεν τον πέτυχαν. Ήταν αυτός ο σωτηρίας λαγός που έστειλε η Αγία Παρασκευή, για να σωθεί ο Κρόκος από βέβαια καταστροφή. Οι γυναίκες του Κρόκου ανέλαβαν τη δαπάνη και ο ζωγράφος του Αντώνιος Καλύβας, απεικόνισε με το πινέλο του το περιστατικό της σωτηρίας.

Σε μία πλευρά του νάρθηκα του ναού, ζωγράφισε όλο το χωριό, να το προστατεύει η Αγία Παρασκευή, ενώ οι Γερμανοί στρατιώτες κυνηγούν το λαγό.

Κατά το βομβαρδισμό του χωριού από τους Γερμανούς, η Αγία Παρασκευή το βοήθησε. Πέντε βόμβες έπεσαν στον Κρόκο, γύρω από την εκκλησία της Αγίας. Η μία μάλιστα σε στάβλο με ζώα. Τις κράτησε η Αγία Παρασκευή και καμία δεν εξερράγη.

Ο ναός της Αγίας Παρασκευής με απόφαση του χωριού πανηγυρίζει την 30<sup>η</sup> Ιουνίου, ημέρα σωτηρίας του χωριού και την 26<sup>η</sup> Ιουλίου ημέρα γιορτής της Αγίας.

Όσο για τα όπλα, έφυγαν το ίδιο κιόλας βράδυ για το βουνό, να οπλιστούν περισσότερα παλικάρια που θα πολεμούσαν τον εχθρό.

**Υπήρχαν, σύμφωνα με εξακριβωμένες πληροφορίες 24 όπλα, 7 πολυβόλα και ένας όλμος 60 χιλιοστών.**

## Εκπαίδευση

*«Καλύτερον αδελφέ μου, να έχεις Ελληνικόν σχολείον εις την χώραν σου, παρά να έχεις βρύσες και ποτάμια και ωσάν μάθεις το παιδί σου γράμματα, τότε λέγεται άνθρωπος. Το σχολείον ανοίγει τας εκκλησίας, το σχολείον ανοίγει τα Μοναστήρια. Διότι χωρίς το σχολείον περιπατούμε εις στο σκότος...»*

### Κοσμάς ο Αιτωλός

Την διδαχή αυτή του Πατροκοσμά θα έλαβαν υπόψη τους οι πρόγονοι μας και ίδρυσαν σχολείο για να μάθουν τα παιδιά γράμματα. Πότε όμως πρώτο - ιδρύθηκε το σχολείο στον Κρόκο, είναι άγνωστο γιατί από τον 4<sup>ο</sup> αιώνα που ήρθαν οι Τούρκοι στην Ελλάδα, τα σκέπαζε ο φόβος και η αμάθεια. Τα χρόνια εκείνα μόνο οι κληρικοί γνώριζαν να διαβάζουν και πολλά παιδιά πλουσίων που μπορούσαν οι γονείς τους να πληρώνουν τους οικοδιδασκάλους.

Δεν μπορούσε να συνεχιστεί η χρησιμοποίηση της εκκλησίας της Αγίας Παρασκευής για σχολείο. Ευκαιρία παρουσιάστηκε το 1872, όταν κτίστηκε ο ιερός ναός του Αγίου Νικολάου. Από τα υλικά που περίσσεψαν, έκτισαν την ίδια περίοδο και δίπλα από την εκκλησία ένα μικρό σχολείο με μία αίθουσα και ένα γραφείο για τους λίγους μαθητές της εποχής εκείνης. Στο μικρό αυτό σχολείο στεγάζεται σήμερα ένα τμήμα νηπίων του 1<sup>ου</sup> νηπιαγωγείου. Το 1886 λόγω της αύξησης των παιδιών έχτισαν και ένα δεύτερο διδακτήριο, βόρεια της εκκλησίας στο ίδιο σχέδιο με το προηγούμενο, όπου σήμερα στεγάζεται το 2<sup>ο</sup> τμήμα του 1<sup>ου</sup> νηπιαγωγείου.<sup>14</sup>

Το 1918, οι άνθρωποι της σχολικής επιτροπής, αποφάσισαν την ανέγερση νέου ενιαίου διδακτηρίου γιατί ο αριθμός των μαθητών ήταν πολύ μεγάλος και δεν μπορούσε να λειτουργεί το σχολείο σε τρία διαφορετικά κτήρια. Το καλοκαίρι του 1991, έγινε η αναπαλαίωση του διδακτηρίου με έξοδα της Νομαρχίας Κοζάνης και ανήλθε στο ποσό των 30.000.000 δρχ. η αναπαλαίωση έγινε ύστερα από δημοπρασία στις 17-6-1991 από τον πολιτικό μηχανικό και Δημήτριο Γ. Πλιάτσιο με καταγωγή από τον Κρόκο.<sup>15</sup>

<sup>14</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ.199

<sup>15</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης, Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 199

# Πολιτισμός

## Σύλλογοι

Σύλλογο ονομάζουμε μια ομάδα ανθρώπων οργανωμένη για ορισμένο σκοπό, όχι κερδοσκοπικό. Οι επιδιώξεις των συλλόγων είναι κυρίως φιλανθρωπικές, αλληλοβοηθητικές, εκπολιτιστικές. Τέτοιους συλλόγους ίδρυσαν κατά καιρούς οι κάτοικοι του κρόκου για ένα από τους παραπάνω σκοπούς.

### 1. Σύλλογος Καλλωπισμού.

Ο σύλλογος αυτός εργάστηκε πάρα πολύ, όπως θυμούνται οι γέροι του χωριού, για τον εξωραϊσμό του χωριού, την δένδρο-φύτευση πολλών γυμνών τοπίων, τον εμβολιασμό άγριων δέντρων και συνέβαλε στην ανύψωση του πολιτιστικού επιπέδου του χωριού.

### 2. Πολιτιστικός Σύλλογος Κρόκου.

Από το 1978 λειτουργεί στο χωριό ένας νέος σύλλογος που αποτελείται κυρίως από νέα παιδιά, μαθητές γυμνασίου, λυκείου φοιτητές διαφόρων πανεπιστημιακών σχολών και Τ.Ε.Ι., με την επωνυμία :

#### **« ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΚΡΟΚΟΥ, ΙΩΑΚΕΙΜ ΛΙΟΥΛΙΑΣ »**

Ο σύλλογος αυτός διαθέτει πολλά τμήματα, όπως θεατρικό, λαογραφικό, χορευτικό κ.τ.λ.. έλαβε μέρος σε λαογραφικές έρευνες, φεστιβάλ, διεθνή συνέδρια, αναβίωσε πατροπαράδοτα έθιμα, λαμβάνει μέρος κάθε χρόνο σε εκπολιτιστικές καρναβαλικές εκδηλώσεις της Κοζάνης<sup>16</sup>

Τα μέλη του συλλόγου σε όλες τις εκδηλώσεις που λαμβάνουν μέρος, έχουν μεγάλη επιτυχία, και καταχειροκροτούνται όπου εμφανίζονται.

---

<sup>16</sup> Σιώζος Αθ. Γεώργιος. Λαογραφική μελέτη του Κρόκου Κοζάνης: ήθη και έθιμα κάθε μήνα ξεχωριστά . Κοζάνη 1996 σελ. ( συμπεράσματα από όλο το βιβλίο)

Ιδιαίτερα το θεατρικό τμήμα, έπαιξαν πολλά θεατρικά έργα σε πολλές πόλεις, εντυπωσίασαν το κοινό που τους παρακολούθησε και έκαναν γνωστό τον Κρόκο σε όλη την Ελλάδα.

Με πρωτοβουλία του συλλόγου αυτού και του χωριού τοποθετήθηκε στην είσοδο του χωριού, η προτομή του Ιερομάρτυρα Ιωακείμ Λιούλια, το όνομα του οποίου χρησιμοποιήθηκε στην επωνυμία του συλλόγου. Βοήθησαν οικονομικά για την κατασκευή της προτομής, εκτός από την τότε κοινότητα και τον πολιτιστικό σύλλογο ο Ευθύμιος Λιούλιας, αδελφός του Ιωακείμ, ο Αρχιεπίσκοπος Αμερικής Ιάκωβος, φίλος και συμμαθητής του τιμωμένου, οι αδελφοί Απόστολος και Αχιλλέας Ζαβαλιάνης, η εκκλησιαστική επιτροπή του Αγίου Νικολάου και η καθηγήτρια της Γαλλικής φιλολογίας κ. Στέλλα Τσάμπουρα.

Προς τιμή του Αρχιμανδρίτη Ιωακείμ, ο σύλλογος καθιέρωσε τις πολιτιστικές εκδηλώσεις με γενικό τίτλο « ΙΩΑΚΕΙΜΙΑ» που τελούνται κάθε χρόνο τον μήνα Αύγουστο. Διοργανώνονται διάφορες εκδηλώσεις στις οποίες παίρνουν μέρος ακόμα και ξένα συγκροτήματα με τη συμμετοχή όλων των κατοίκων του χωριού.

Τέλος με τις ενέργειες του συλλόγου αυτού άρχισε από το 1985 η ανέγερση πνευματικού κέντρου, στο οποίο στεγάζονται διάφορα πνευματικά σωματεία.

Αξίζουν θερμά συγχαρητήρια στον πολιτιστικό αυτό σύλλογο, γιατί συμβάλει με όλες του τις δυνάμεις και επιτυγχάνει άριστα αποτελέσματα στην πνευματική και πολιτιστική πρόοδο του χωριού.

### **3. Αγροτικός Συνεταιρισμός.**

Είναι ο παλαιότερος σύλλογος του χωριού. Ιδρύθηκε αρχικά το 1926,<sup>17</sup> για όλα τα γεωργικά προϊόντα κα ιδιαίτερα για την συγκέντρωση και πώληση του κρόκου. Από τότε έγιναν πολλές μεταβολές και τροποποιήσεις στα συνεταιριστικά πράγματα. Σκοπός του συνεταιρισμού είναι, «η ισότιμη συνεργασία και η αμοιβαία βοήθεια των συνεταίρων στην οικονομική, κοινωνική και πολιτιστική ανάπτυξη των μελών του μέσα σε μία κοινή επιχείρηση».

---

<sup>17</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης. Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 229

#### **4. Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών.**

Ο πρώτος συνεταιρισμός για την πώληση του κρόκου στην κοινότητα του Κρόκου έγινε το 1928<sup>18</sup> με την ονομασία « Συνεταιρισμός παραγωγής και πωλήσεως του κρόκου της κοινότητας Κρόκου – Κοζάνης».

Ο συνεταιρισμός έλαβε μέρος στη Διεθνή Έκθεση Θεσσαλονίκης και βραβεύτηκε επανειλημμένα για το καθαρό και άριστης ποιότητας προϊόν του.

### **Αθλητικά Σωματεία**

Από το 1958 ξεκίνησε μια προσπάθεια από μαθητές του γυμνασίου για την ίδρυση αθλητικού σωματείου στον Κρόκο, η οποία πήρε σάρκα και οστά αργότερα.

#### **1. Φίλιππος Κρόκου.**

Πρώτο σωματείο που ιδρύθηκε επίσημα με καταστατικές διατάξεις και άλλες απαραίτητες διατυπώσεις είναι ο αθλητικός σύλλογος «**ΦΙΛΙΠΠΙΟΣ ΚΡΟΚΟΥ**» που ιδρύθηκε με την αριθ. Πρωτ. 524/17-10-1959 απόφαση του Πρωτοδικείου Κοζάνης.

#### **2. Ο Εθνικός.**

Ένα δεύτερο αθλητικό σωματείο που ιδρύθηκε με την απόφαση του Πρωτοδικείου Κοζάνης 675/25-8-1981<sup>19</sup> είναι ο αθλητικός σύλλογος κρόκου «**Ο ΕΘΝΙΚΟΣ**»

Ο Εθνικός, από το 1990 ίδρυσε και τμήμα μπάσκετ με πολύ καλά αποτελέσματα. Οι παραπάνω σύλλογοι, δίνουν ποδοσφαιρικούς αγώνες με ομάδες άλλων χωριών και πόλεων, ανάλογα με την κατηγορία που ανήκουν.

---

<sup>18</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης. Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ.230

<sup>19</sup> Σιώζος Γεώργιος Αθ. Ιστορική Μελέτη του Κρόκου Κοζάνης. Κοζάνη 1992, έκδ. Μέλισσα, σελ. 230

## Κρόκος Κοζάνης (Φυτό)

Το χωρίο Κρόκος στον Νομό Κοζάνης βρίσκεται η μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της Ελλάδας, στην οποία γίνεται από πάρα πολλά χρόνια συστηματική καλλιέργεια του φυτού.

Ο κρόκος είναι γνωστός στη χώρα μας, αλλά και παγκοσμίως, για την παραγωγή του ομώνυμου μπαχαρικού – του κρόκου. Είναι η μοναδική κροκοκαλλιεργούμενη περιοχή της χώρας μας, στην οποία γίνεται εδώ και πάρα πολλά χρόνια συστηματική καλλιέργεια του φυτού. Η ετήσια παραγωγή κατά τα τελευταία τρία χρόνια, ήταν γύρω στους 5.7 τόνους κόκκινου κρόκου και 1.5 – 2.5 τόνους κίτρινου κρόκου, μεγάλο μέρος του οποίου εξάγεται στην Ε.Ε., τις Η.Π.Α., τον Καναδά κ.α.<sup>20</sup>

Ο κρόκος ή αλλιώς σαφράν είναι φυτό από το οποίο παράγεται ένα από τα πιο ακριβά μπαχαρικά που παράγουν στον κόσμο. Το σαφράν προέρχεται από τον ύπερο του άνθους του φυτού κρόκος, η επιστημονική ονομασία του οποίου είναι *Crocus sativus* Linnaeus το οποίο ανήκει στην οικογένεια των Ιριδιδών (Iridaceae).

Το φυτό του κρόκου αποτελεί φυσική μετάλλαξη που συνέβη πριν από πολλά χρόνια σε περιοχές της Περσίας και της λεκάνης της Μεσογείου. Ανήκει στην κατηγορία των τριπλοειδών φυτών, πράγμα που σημαίνει ότι είναι στείρο και δεν μπορεί να αναπαραχθεί εγγενώς. Δεν παράγει σπόρους. Ο μόνος τρόπος για την αναπαραγωγή του είναι μέσω της διάσπασης και σποράς των βολβών του. Η διαδικασία αναπαραγωγής του είναι περίπου ίδια με αυτής του σκόρδου. Ο ένας βολβός παράγει νέους βολβούς και αυτοί μπορούν να δώσουν νέα φυτά όταν φυτευτούν.

---

<sup>20</sup> Βαμβακάς Κ. Ιωάννης. Ο Ελληνικός Κρόκος, Αθήνα 1976 σελ. 7- 18



Η ιστορία του κρόκου ξεκινάει από την Ανατολή. Αναφορές χρήσης του φυτού αυτού βρίσκονται στην Μικρά Ασία καθώς και στην Αρχαία Αίγυπτο όπου χρησιμοποιούνταν σαν αρωματικό από τη βασίλισσα Κλεοπάτρα και από άλλους Φαραώ σαν αρωματική και σαγηνευτική ουσία. Διαδεδομένη ήταν η χρήση του και σε ναούς και ιερά μέρη ως αρωματική ουσία. Η χρήση του κρόκου απαντάται στην Μινωική αλλά και στην Κλασική Ελλάδα, όπου χρησιμοποιούνταν ως αρωματικό καθώς και ως χρωστική ουσία. Τοιχογραφίες που παρουσιάζουν λουλούδια κρόκου μπορεί κανείς να βρει στις ανασκαφές των Μινωικών Ανακτόρων.

Στους αρχαίους Έλληνες ήταν γνωστές και οι φαρμακευτικές ιδιότητες του κρόκου καθώς το χρησιμοποιούσαν για να καταπολεμήσουν την αϋπνία και τα δυσάρεστα αποτελέσματα του μεθυσιού από το κρασί. Επίσης χρησιμοποιούνταν ως άρωμα στα λουτρά αλλά και σαν αφροδισιακό. Οι Άραβες χρησιμοποιούσαν τον κρόκο ως αναισθητικό και είναι αυτοί που το εισήγαγαν στην Ισπανία τον δέκατο αιώνα. Αποτέλεσε βασικό συστατικό πάνω στο οποίο χτίστηκε η Ενετική αυτοκρατορία καθώς ήταν ένα από τα εμπορικά κέντρα. Σήμερα χρησιμοποιείται σε όλο τον κόσμο στη ζαχαροπλαστική, και στη αρτοποιία, καθώς και ως μέρος διαφόρων διασήμων πιάτων όπως για παράδειγμα η ισπανική παέγια.

Η καλλιέργεια του κρόκου απαιτεί ακραίες κλιματικές συνθήκες. Χρειάζεται ξηρό και θερμό καιρό το καλοκαίρι και κρύο το χειμώνα. Η γη στην οποία θα καλλιεργηθεί, θα πρέπει να είναι ξηρή, ασβεστώδεις, επίπεδη και χωρίς δέντρα. Το έδαφος θα πρέπει να είναι καλά στραγγιζόμενο ώστε να απομακρύνεται το νερό και να αποφεύγονται έτσι πιθανές προσβολές μυκήτων στους βολβούς που θα έχουν ως αποτέλεσμα το σάπισμα τους. Η σπορά γίνεται τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο, γίνεται με την τοποθέτηση των βολβών σε αυλάκια βάθους 20 εκατοστών και σε απόσταση 10 εκατοστών μεταξύ τους. Η συγκομιδή γίνεται στα τέλη Οκτωβρίου με αρχές Νοεμβρίου, και γίνεται χειρονακτικά.<sup>21</sup>

Μηχανικά μέσα συλλογής των λουλουδιών μέχρι σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί, λόγω της ευαισθησίας των λουλουδιών και τις ιδιορρυθμίας του φυτού. Το λουλούδι του φυτού ανοίγει την αυγή και πρέπει να μείνει κατά το δυνατόν λιγότερο πάνω στο φυτό διότι μαραίνεται γρήγορα και τα στίγματα χάνουν το άρωμά τους. Αυτός είναι και ο λόγος για τον

---

<sup>21</sup> Παπανικολάου Αθανάσιος Η. Κρόκος – Safran: ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως, Θεσσαλονίκη 1971 σελ.53-55

οποίο η συγκομιδή γίνεται από όταν ξημερώσει μέχρι πριν τις 10 το πρωί. Μόλις τα λουλούδια μαζευτούν γίνεται διαχωρισμός του στίγματος από το υπόλοιπο λουλούδι. Υπολογίζεται ότι χρειάζονται 85.000 για να συγκομισθεί ένα κιλό από τα φρέσκα στίγματα κρόκου.

Μετά το τέλος της συγκομιδής τα στίγματα πρέπει να αποξηραθούν για να μπορούν να διατηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατά αυτή την διαδικασία ο φρέσκος κρόκος χάνει περίπου τα 4/5 του αρχικού του βάρους και αποκτά το χαρακτηριστικό του κόκκινου κρόκου. Από ένα κιλό φρέσκα στίγματα κρόκου το τελικό προϊόν είναι 200 γραμμάρια αποξηραμένων στιγμάτων. Τα αποξηραμένα στίγματα για να διατηρήσουν τα χαρακτηριστικά τους πρέπει να αποθηκευτούν και να προστατευτούν από την υγρασία, το ηλιακό φως και τη θερμότητα.

Ο διεθνής οργανισμός έχει θεσπίσει συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και κανόνες με βάση τα οποία ο κρόκος κατατάσσεται σε διαφορετικές κατηγορίες ποιότητας.

## **Γενικά χαρακτηριστικά**

Ο Κρόκος Κοζάνης αποτελεί ένα θαύμα της φύσης με συναρπαστική γεύση. Ο ήμερος κρόκος ( *Sativus Crocus*) ή Ζαφορά όπως αποκαλείται είναι ένα από τα σπάνια φαρμακευτικά και με μεγάλη χρωστική ικανότητα φυτά που απαντάται από πολύ παλιά στη Ελλάδα όπως προκύπτει από διάφορα κείμενα του Ομήρου, του Πινδάρου κ.ά.. Συμπεριλαμβάνονταν στα προσφιλέστερα φυτά των αρχαίων Ελλήνων, Αιγυπτίων και Ρωμαίων, για το άρωμα, το χρώμα και τις αφροδισιακές του ιδιότητες. Στον Ιπποκράτη και σε άλλους γιατρούς της αρχαιότητας συναντάμε τη λέξη με την έννοια του φαρμάκου ή του θεραπευτικού βοτάνου.

Έχει στενό, γρασιδωτό φύλλωμα με άσπρη κεντρική φλέβα, που εμφανίζεται το χειμώνα και μαραίνεται πριν το καλοκαίρι. Οι ευεργετικές του ιδιότητες ποικίλουν και εξοπλίζουν τον οργανισμό με πλήθος αμυντικών και άλλων στοιχείων ανάπτυξης και υγείας. Αποτελεί το μοναδικό στον κόσμο κόκκινο Ελληνικό Σαφράν και είναι προϊόν αναγνωρισμένο ως Π.Ο.Π (Προστατευμένη Ονομασία Προέλευσης).

## Οι ιδιότητες του Κρόκου

Οι ίνες του κρόκου κατά τη χρήση του στο φαγητό αποδίδουν ένα κίτρινο φωτεινό χρώμα, μια ευχάριστη υπόπικρη αλλά πού χαρακτηριστική γεύση και ελαφρό άρωμα ιωδίου. Οι δόσεις χρήσης του πρέπει να είναι πολύ μικρές κατά τη μαγειρική του χρήση, καθώς το άρωμα και η γεύση του είναι πολύ έντονα.

Την ποιότητα και το βαθμό του κρόκου προσδιορίζουν συνήθως το μήκος των στιγμάτων, η ζωηρότητα του χρώματος, η στιλπνότητα, το άρωμα, η αγνότητα, η γεύση, η σχετική του υγρασία καθώς και η καθαρότητά του. Η γεύση είναι ιδιαίτερη, ελαφρά πικρή και λίγο πικάντικη. Ο κρόκος είναι φίνο προϊόν πρώτης ποιότητας «ΑΑ» της οποίας τα στίγματα έχουν μήκος μεγαλύτερο των τριάντα χιλιοστών, το χρώμα είναι έντονα ζωηρό, έχει δυνατή στιλπνότητα και μεθυστικό άρωμα. Η σχετική υγρασία δεν είναι πάνω από 10%.

Το άνθος του κρόκου έχει στο κέντρο του τρία νηματίδια που είναι πολύ κόκκινα, τις λεγόμενες ίνες ή στίγματα που όταν μαζευτούν και στεγνώσουν, αποτελούν το πρώτο ποιότητας σαφράν. Εκτός από αυτά υπάρχουν και τα τρία κοντά νήματα, τα οποία είναι περισσότερο ογκώδεις από τα κόκκινα. Αυτά δεν έχουν καμία σχέση με το εκλεκτό άρτυμα, δεν έχουν ούτε χρώμα αλλά ούτε και τη γεύση του κρόκου.

Συγκεκριμένα το σαφράν σε νήματα είναι τα αποξηραμένα στίγματα των ανθέων του φυτού *Crocus Sativus* (Ήμερος Κρόκος) τα οποία έχουν έντονο κόκκινο χρώμα, περιελίσσονται σε σχήμα κέρατος και είναι οδοντωτά ή δαντελωτά στα άκρα τους. Μπορούν να είναι μεμονωμένα είτε ενωμένα ανά δύο ή τρία στην άκρη ενός τεμαχίου στύλου, ερυθρού χρώματος.

Σαφράν σε κομμένα στίγματα. Τα στίγματα αφαιρούνται μαζί με τους στύλους από το άνθος του Ήμερου Κρόκου και διαχωρίζονται το ένα από το άλλο.

Κίτρινα νήματα. Είναι οι αποξηραμένοι κίτρινοι στήμονες των ανθέων του φυτού.

Υπολείμματα ανθέων. Είναι τα νήματα, γύρη, στήμονες μέρη ωοθήκης και άλλα μέρη του φυτού.

Ξένες ύλες. Είναι τα φύλλα, στελέχη, άχυρα και άλλες φυτικές ύλες. Οι μόνες που είναι ανεκτές είναι η άμμος, το χώμα και η σκόνη.

Σύμφωνα με το Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, ο κρόκος σε πλήρη στίγματα κατατάσσεται σε τέσσερις κατηγορίες,

**Πίνακας 1. Κατάταξη του κρόκου στην μορφή ολοκληρωμένων νημάτων**

Χαρακτηριστικά	ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ			
	Extra I	Extra II	Extra III	Extra IV
Υπολείμματα ανθέων %(m/m) max	0.5	4	7	10
Ξένες ύλες %(m/m) max	0.1	0.5	0.1	0.1

**Πηγή: Ταραντίλης, Π., 1997 Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών**

Επίσης σύμφωνα με το Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών ο Κρόκος σε στίγματα ή ακόμα και σε σκόνη πρέπει να πληροί ορισμένες χημικές προδιαγραφές. Αυτές είναι οι ακόλουθες:

Υγρασία και πτητικές ουσίες μέχρι 12%. Το προϊόν με υγρασία μεγαλύτερη του 12,5 % (13 – 14%) μουχλιάζει, ενώ με υγρασία μικρότερη του 8% χάνει ποσοστό από το αιθέριο έλαιο που περιέχει.

Ένταση της γεύσης (πικροκροκίνη) E1% 1cm στα 330 nm από 20 έως 50.

Χρωστική δύναμη (κροκίνες) E1% 1cm στα 440nm για την πρώτη κατηγορία είναι 190. η χρωστική ισχύς του κρόκου πρέπει να είναι τέτοια ώστε να χρωματίζει σαφώς κίτρινο το νερό με αραιώση 1:1.000.000. Επίσης ο κρόκος πρέπει να περιέχει αιθέριο έλαιο σε ποσοστό τουλάχιστον 0,6% και τέφρα πάνω από 8%.

Ένταση του αρώματος: (σαφρανάλη) E1% 1cm στα 257nm για την πρώτη κατηγορία είναι 70.

**Πίνακας 2. Χημικά χαρακτηριστικά του κρόκου σε στίγματα ή σε σκόνη.**

Χαρακτηριστικά	Saffron σε νήματα	Saffron σε σκόνη
Υγρασία & πτητικές ουσίες, %(m/m) max	12	10
Ολική τέφρα %(m/m) σε ξηρό max	8	8
Αδιάλυτη σε HCL τέφρα %(m/m) σε ξηρό max	1,0	1,0
Κατηγορίες I & II	1,5	1,5
Κατηγορίες III & IV		
Διαλυτό εκχύλισμα σε κρύο νερό %(m/m) σε ξηρό max	65	65
Απορρόφηση της πικροκροκίνης E1% 1cm στα 257nm	70	70
Κατηγορία I	55	55
Κατηγορία II	40	40
Κατηγορία III	30	30

Κατηγορία IV		
Απορρόφηση της σαφρανάλης	20	20
E1% 1cm στα 330nm	50	50
Min		
Max		
Χρωστική δύναμη	190	190
E1% 1cm στα 440 nm	150	150
Κατηγορία I	110	110
Κατηγορία II	80	80
Κατηγορία III		
Κατηγορία IV		
Χρωστική δύναμη	190	190
E1% 1cm στα 440 nm	150	150
Κατηγορία I	110	110
Κατηγορία II	80	80
Κατηγορία III		
Κατηγορία IV		
Ολικό Άζωτο %(m/m) σε ξηρό max	3,0	3,0
Ακατέργαστες ίνες %(m/m) σε ξηρό max	6	6

Πηγή: Ταραντίλης, Π., 1997 Εργαστήριο Γενικής Χημείας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο  
Αθηνών

Δείγματα του Κρόκου σε μορφή νημάτων του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης διαπιστώθηκε ότι ο Ελληνικός Κρόκος είναι ανώτερης ποιότητας και πολλές φορές κατά πολύ πιο πάνω από τα ποιοτικά πρότυπα που ορίζει ο ISO.

## **Χρήση του Κρόκου**

Τα κόκκινα νηματίδια του φυτού κρόκος, ολόκληρα ή τριμμένα σε σκόνη χρησιμοποιούνται στη μαγειρική, στην αρωματοποιία, στη βαφική, ως συστατικό φαρμάκων αλλά και ως υλικό για τελετουργίες.

## **Τρόφιμα**

Στη μαγειρική θεωρείται ξεχωριστό άρτυμα, όχι μόνο για την ωραία υπόπικρη γεύση του αλλά και για το μεθυστικό ιωδιώδες άρωμά του, αλλά και για το λαμπερό κίτρινο χρώμα του. Το πιο εξακριβωμένο γεγονός πάντως είναι πως ο κρόκος διεγείρει την όρεξη και κυρίως διορθώνει το χρωματισμό, την οσμή και την γεύση των φαγητών. Αυτός είναι και ο λόγος που χρησιμοποιείται σε πολύ μεγάλη έκταση σε όλα τα προηγμένα κράτη του κόσμου και ιδιαίτερα της Ευρώπης ως άρτυμα στα φαγητά και κυρίως στα ζυμαρικά και το ρύζι, προσθέτοντας το λεπτό του άρωμα και την ευχάριστη γεύση καθώς επίσης και το όμορφο κίτρινο χρώμα του.

Αυτός άλλωστε είναι και ο λόγος που κυκλοφορεί στο εμπόριο σε μορφή νημάτων ή αλεσμένος σε σκόνη που συσκευάζεται σε μικρά φακελάκια για οικιακή χρήση.

Ακόμα η χρήση του γίνεται και από διάφορες βιομηχανίες σε μεγάλες ποσότητες για το βάψιμο και αρωματισμό διαφόρων τροφίμων. Ο κατάλογος των τροφίμων στα οποία

προστίθενται ο κρόκος είναι μεγάλος, με τάση ακόμα μεγαλύτερης διερεύνησης. Σε αυτά τα τρόφιμα συμπεριλαμβάνονται τα τυροκομικά ,όπως η κρέμα γάλακτος το τυρί cottage, τα παρασκευάσματα ζυμαρικών, το ψωμί, διάφορα οينوπνευματώδη ποτά σούπες κ.α.

Αξίζει να σημειωθεί ότι ο κρόκος πληροί όλες τις προϋποθέσεις οι οποίες απαιτούνται για τον χαρακτηρισμό κάποιου πρόσθετου τροφίμων ως κατάλληλου.

## **Βαφική**

Τα τελευταία χρόνια το ενδιαφέρον της κλωστοϋφαντουργίας μέσω βαφής με φυτικές χρωστικές αυξάνεται. Οι λόγοι είναι κυρίως περιβαλλοντικοί, αφού τα βαμμένα με φυτικές χρωστικές κλωστοϋφαντουργικά προϊόντα( νήματα, υφάσματα, ενδύματα) ανταποκρίνονται περισσότερο στις αυστηρές προδιαγραφές που έχουν θεσπιστεί από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Είναι γνωστό πόσο επιβαρυντική για το περιβάλλον διαδικασία είναι η σύνθεση των συμβατικών (συνθετικών) χρωμάτων (κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων νερού, ενέργειας, τοξικά προϊόντα).

Έτσι και στη χώρα μας πολλά βαφεία έχουν αρχίσει να λαμβάνουν υπόψη τια απαιτήσεις αυτές χρησιμοποιώντας σε μικρή αρχικά κλίμακα φυσικές χρωστικές για τις λεγόμενες «οικολογικές βαφές». Σύμφωνα λοιπόν με τα παραπάνω φαίνεται πως ο κρόκος έχει προοπτικές αξιοποίησης. Λόγω της υψηλής τιμής του δεν θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί ως βαφή σε μαζική κλίμακα αλλά για τη βαφή περιορισμένου αριθμού ακριβών υφασμάτων.



## **Ιατρική**

Ο κρόκος θεωρείται ένα από τα πιο ενδιαφέροντα φαρμακευτικά φυτά.

Ο ήμερος κρόκος (*Crocus Sativus*) είναι ένα από τα πιο σπάνια φαρμακευτικά φυτά. Ξεχωρίζει για την άριστη ποιότητά του που τον κάνει να είναι στην πρώτη κατηγορία κρόκου βιολογικής καλλιέργειας στον κόσμο.

Διατίθεται σε δύο συσκευές νηματίδια και σκόνη, σε ειδικές συσκευασίες.

### **Αντιθρομβωτικό**

Το εκχύλισμα κρόκου στιγμάτων κρόκου, προκαλεί αναστολή της συγκόλλησης των αιμοπεταλίων. Παράλληλα διαπιστώθηκε και η αντιπηκτική δράση του.

### **Τονωτικό**

Βοηθά στη μείωση της χοληστερίνης, στην πέψη, σε κρίσεις άσθματος, στη ναυτία, στο πρήξιμο της νεογιλής οδοντοφυΐας είναι εμμηναγωγό αντιπυρετικό και δυναμωτικό. Οι θρεπτικές του ιδιότητες είναι γνωστές από την αρχαιότητα, όπως αναφέρεται σε αιγυπτιακό πάπυρο που χρονολογείται από το 1550 π.Χ., ενώ αποτελούσε απαραίτητο συστατικό στα ιατρικά παρασκευάσματα του Ιπποκράτη, του Διοσκουρίδη και του Γαληνού, οι οποίου το συνιστούσαν ως παυσίπονο, αντιπυρετικό, υπνωτικό, εμμηναγωγό, επουλωτικό. Μεγάλο είναι το ενδιαφέρον της ιατρικής για τον κρόκο. Η σχετική έρευνα είναι συνεχής και πολύπλευρη. Από τα μέχρι τώρα αποτελέσματα διαπιστώθηκε με βεβαιότητα ότι ο κρόκος ασκεί:

### **Αντιοξειδοτική δράση.**

Η δράση αυτή θεωρείται σήμερα ιδιαίτερα επωφελής για τον οργανισμό από πολλές πλευρές.

### **Αντιθρομβωτική δράση.**

Αποτέλεσμα της αντιαιμοπεταλικής δράσης που παρατηρήθηκε σε εργαστηριακό επίπεδο. Στη δράση αυτή αποδίδεται η μειωμένη συχνότητα καρδιαγγειακών επεισοδίων στη Valencia της Ισπανίας όπου η κατανάλωση κρόκου είναι μεγάλη.

### **Αντικαρκινική δράση.**

Η δράση αυτή διαπιστώθηκε από πολλές έρευνες σε καθαρά πειραματικό στάδιο

Βελτιώνει την εγκεφαλική λειτουργία και ιδιαίτερα τη μνήμη. (στην Ιαπωνία κυκλοφορεί ήδη επίσημα σχετικό σκεύασμα).

Ανακουφίζει από τις ενοχλήσεις από την οδοντοφυΐα (σχετικό σκεύασμα κυκλοφορεί στην Ευρώπη). Την τελευταία δεκαετία, μελετούνται συστηματικά τα συστατικά του κρόκου για την αντιοξειδοτική, αντικαρκινική και αντιθρομβωτική τους δράση. Είναι γνωστό ότι η βιταμίνη Α και τα ρετινοειδή παράγωγα της παρουσιάζουν μια ξεκάθαρη αντικαρκινική δράση. Το μεγάλο πρόβλημά τους όμως όταν χρησιμοποιούνται σε μεγάλες δόσεις, είναι η τοξικότητά τους.

## **Είδη Κρόκου**

### ***Υπάρχουν τρία είδη κρόκου***

#### **Κρόκος (*Crocus sieberi* – subsp. *Nivalis*)**

Ο συγκεκριμένος κρόκος είναι ενδημικό φυτό του Ταϋγέτου που φυτεύεται στην Ορεινή και Αλπική ζώνη. Ανήκει στην οικογένεια Ιριδιδών (Iridaceae) και είναι πολυετής πόα, με βολβό, ο οποίος περιβάλλεται από ινώδεις χιτώνες. Έχει 3- 6 γραμμοειδή φύλλα με λευκή κεντρική λουρίδα. Τα άνθη εμφανίζονται από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούνιο. Έχουν υπόγεια ωοθήκη, περιάνθιο από έξι βιολετί, με κίτρινη βάση τμήματα, τα οποία ενώνονται και σχηματίζουν μακρύ σωλήνα που μοιάζει με βλαστό, τρεις στήμονες με κίτρινους ανθήρες και κίτρινο ή πορτοκαλί στύλο, ο οποίος διακλαδίζεται στη κορφή σε τρία μέρη.

Ο κρόκος *nivalis* εμφανίζεται σε λιβάδια μεγάλων υψομέτρων, αμέσως μετά το λιώσιμο των χιονιών. Το είδος *sieberi* είναι βαλκανικό, με αρκετά μεγάλη εξάπλωση στην ορεινή ηπειρωτική Ελλάδα και διακρίνεται σε τέσσερα υποείδη. Το *Crocus* subsp. *Firefly* με μωβ άνθη, το *Crocus* subsp. *Tricolor* με βυσσινί, ενώ το subsp. *nivalis* είναι ενδημικό του Ταϋγέτου.

#### **Κρόκος – *Crocus olivieri***

Ανήκει στην οικογένεια των Ιριδιδών (Iridaceae) και είναι πολυετής πόα. Έχει βολβό, ο οποίος περιβάλλεται από ινώδεις χιτώνες και 4 – 8 γραμμοειδή φύλλα. Τα άνθη εμφανίζονται από το Φεβρουάριο έως τον Απρίλιο. Έχουν υπόγεια ωοθήκη, περιάνθιο από έξι κίτρινα τμήματα, τα οποία ενώνονται και σχηματίζουν μακρύ σωλήνα που μοιάζει με βλαστό, μήκους 5 έως 20 εκ., τρεις στήμονες με κίτρινους ανθήρες και κίτρινο ή πορτοκαλί στύλο, ο οποίος διακλαδίζεται στην κορυφή σε έξι λεπτά μέρη. Απαντάται σε λιβάδια, ανοιχτά δάση και θαμώνες, σε χαμηλά και μέσα υψόμετρα. Εξαπλώνεται στα Βαλκάνια και την Τουρκία.

## **Κρόκος Κοζάνης – (πως πήρε την ονομασία)**

Πήρε το όνομά του από το Κρόκος, ο οποίος ήταν φίλος του θεού Ερμή. Μια μέρα που οι δύο φίλοι έπαιζαν, ο Ερμής κατά λάθος σκότωσε το φίλο του. Στον τόπο του ατυχήματος φύτευσε ένα λουλούδι. Τρεις σταγόνες από το αίμα του άτυχου νέου που έπεσαν στο κέντρο του λουλουδιού έδωσαν τα στίγματα του φυτού που από τότε πήρε το όνομα κρόκος. Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή ο Κρόκος ήταν ένας νεαρός, που εξαιτίας ενός άτυχου έρωτα για την νύμφη Σμίλακα μεταμορφώθηκε στο ομώνυμο φυτό. Ταυτόχρονα η Σμίλαξ έγινε το ομώνυμο αναρριχητικό φυτό (Σμίλαξ Ασπίρα –Ουρβιά).

Υπάρχουν πολλά είδη και για ένα από αυτά, τη ζαφορά, οι πρώτες αναφορές μας έρχονται από τα χρόνια του Μίνωα, αφού στα μινωικά ανάκτορα βρέθηκαν τοιχογραφίες με άνθη κρόκου και κρίνα, τοιχογραφία με τον «κροκοσυλλέκτη πίθηκο» και καλλιεργούμενοι ζαφορόκηποι. Τοιχογραφίες κροκοσυλλεκτριών βρέθηκαν στη Θήρα (στο Ακρωτήρι).

Τους προηγούμενους αιώνες χρησιμοποιούσαν τον κρόκο για άρτυμα, στη βαφή υφασμάτων, αλλά και για φάρμακο, αφού οι φαρμακευτικές ιδιότητες του φυτού ήταν γνωστές από πολύ παλιά ( τονωτικά, απαλυντικά του στομάχου, αλλά και με αφροδισιακές ιδιότητες ).

Στα αιγαιοπελαγίτικα νησιά, το φυτό κάθε φθινόπωρο βάφει βιολετί το τοπίο, αλλά για πολλούς ο κρόκος μας είναι γνωστός ως σαφράν. Ξέρουμε ότι είναι ακριβό άρτυμα, αλλά λίγοι γνωρίζουν ότι η χώρα μας είναι ένας από αυτούς τους τέσσερις μοναδικούς τόπους στον κόσμο, όπου καλλιεργείται ο κρόκος. Πρωτοέφτασε πριν από τρεις αιώνες στην περιοχή της Κοζάνης,

όπου και ξεκίνησε η καλλιέργειά του, με το μεγαλύτερο μέρος της στα κροκοχώρια του Δήμου Ελίμειας. Άλλωστε η έδρα του δήμου λέγεται Κρόκος.

Ο ελληνικός κρόκος θεωρείται ίσως η καλύτερη ποιότητα σαφράν, όπως έχει επικρατήσει να λέγεται ο κρόκος παγκοσμίως. Η λέξη αποτελεί παραφθορά της αραβικής *Zafaran* που σημαίνει κίτρινο.

Για εμάς τους Έλληνες είναι πάντα ο κρόκος, ο φίλος του θεού Ερμή, η ξεχωριστή μοσχοβολιά των αγαιοπελαγίτικων κουλουριών της Λαμπρής, ένα από τα 58 αρώματα που χρησιμοποιεί το Πατριαρχείο για την Παρασκευή του Άγιου Μύρου.

Είναι επίσης η δυναμική κοζανίτικη καλλιέργεια που φέρνει στις διεθνείς αγορές την ξεχωριστή απόλαυση των απανταχού gourmet.

## Καλλιέργεια του φυτού στην Ελλάδα

Από τη μελέτη Ελληνικής αλλά και ξένης βιβλιογραφίας, σχετικά με την προέλευση του φυτού κρόκου, προκύπτει ότι για πρώτη φορά ο κρόκος καλλιεργήθηκε συστηματικά στην Ελλάδα και κατόπιν στην Περσία, Μικρά Ασία και Αίγυπτο.

Στην Ελλάδα είναι βέβαιο ότι καλλιεργήθηκε κατά τους Μακεδονικούς και Βυζαντινούς χρόνους, αλλά δεν υπάρχουν ικανά στοιχεία για υποστηρίξουν αυτή την εκδοχή.

Προ πολλών ετών ο κρόκος καλλιεργούνταν συστηματικά στα νησιά: Δήλο, Σύρο, Τήνο, Αίγινα, Μύκονος, Κρήτη, Άνδρο και Κέρκυρα. Σήμερα καλλιεργείτε στην Ελλάδα αποκλειστικά και μόνο στην περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας στο νομό Κοζάνης στο χωριό Κρόκο αλλά και στα γύρω χωριά.<sup>22</sup>

Η παρουσία του φυτού στα διάφορα μέρη της χώρας μας και η σποραδική καλλιέργεια από περιοχή σε περιοχή επιβεβαιώνει την παλαιότερη καλλιέργεια του φυτού, αλλά και την εξαφάνιση του λόγω της εγκαταλείψεως παρά των κροκοκαλλιεργητών.

---

<sup>22</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.83

## **Καλλιέργεια του φυτού στην Ευρώπη και σε άλλες χώρες του εξωτερικού**

Για τους Αιγύπτιους και τους Εβραίους ο κρόκος ήταν γνωστός και χρησιμοποιούνταν ευρύτατα, εκτός από τις φαρμακευτικές του ιδιότητες και ως θυμίαμα κατά της θρησκευτικές τους τελετές.

Για τα κράτη της Δυτικής Ευρώπης λέγεται ότι εισήχθη από την Ανατολή όπου και καλλιεργήθηκε και δέσποζε έναντι των άλλων προϊόντων ως προς την αγοραστική του αξία , μέχρι το σημείο όπου ο κρόκος να γίνεται δεκτός για τη συναλλαγή έναντι χρημάτων.<sup>23</sup>

Αργότερα η καλλιέργεια του κρόκου εισήχθη στην Ελβετία, στην Αγγλία, Ισπανία, Ινδία, Ιαπωνία, Ρουμανία, Βουλγαρία, Ρωσία και Ιταλία.

Στην Ισπανία ο κρόκος εισήχθη από τους Άραβες, στην Αγγλία ο κρόκος καλλιεργήθηκε συστηματικά για πολλά χρόνια και ακόμα και σήμερα υπάρχει χωριό με την ονομασία Saffran Walden, ήταν από τις περιοχές που παρήγαγε μεγάλη ποσότητα του κρόκου.

Σήμερα η Ισπανία είναι η μεγαλύτερη κροκοπαραγωγική χώρα του κόσμου, αλλά υστερεί στην ποιότητα με αυτόν του Ελληνικού, ο οποίος είναι περισσότερο εμπορεύσιμος, λόγω της εξαιρετικής του ποιότητας και του αρώματός του.

Ο Ελληνικός κρόκος και ως προς τη ζωηρότητα του χρώματος υπερέχει αλλά και οι φαρμακευτικές αλλά και οι χρωστικές του ιδιότητες αποδείχτηκαν εργαστηριακά ασύγκριτα ανώτερα με αυτά των υπολοίπων χωρών.

---

<sup>23</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.88

## **Προεργασία του εδάφους πριν την φύτευση του φυτού**

Πριν την φύτευση των βολβών μεσολαβεί η προετοιμασία του αγροτεμαχίου(χωραφιού). Θα πρέπει το χωράφι να έχει οργωθεί τρεις τουλάχιστον φορές σταυροειδές έτσι ώστε το όργωμα να είναι βαθύ, αλλά και το χώμα να γίνει κατάλληλο για τη φύτευση.

Το έδαφος προπαρασκευάζετε σκάπτετε και καθαρίζετε από τα ζιζάνια και τις πέτρες. Το τρίτο όργωμα γίνεται συνήθως το Μάρτιο και σε βάθος 25 -30 εκατοστών, όπως και τα δύο προηγούμενα.<sup>24</sup> Μετά το όργωμα και τον καθαρισμό του εδάφους ακολουθεί το κόπρισμα ,η λίπανση ανάλογα με τα συστατικά του εδάφους.

## **Φύτευμα**

Το φύτευμα συνήθως αρχίζει από το τελευταίο δεκαήμερο του Μαΐου μέχρι το τέλος του Σεπτεμβρίου. Όταν όμως οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν καλό είναι να γίνεται όσο το δυνατόν νωρίτερα έτσι ώστε οι βολβοί να έχουν όλο το χρόνο να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν μέχρι και τον Οκτώβριο που αρχίζει η συγκομιδή τους. Έχει παρατηρηθεί ότι η απόδοση του φυτού είναι ασύγκριτα μεγαλύτερη όταν το φύτευμα γίνεται εγκαίρως και κάτω από ευνοϊκές συνθήκες.

Μετά τη προεργασία και όταν το χωράφι είναι έτοιμο για την καλλιέργεια, αρχίζει το φύτευμα των βολβών κατά γραμμή. Οι βολβοί πρέπει να φυτεύονται πάντα με την βάση προς τα κάτω και όσο το δυνατό πιο βαθιά για να μπορούν έτσι να διατηρηθούν περισσότερα χρόνια στο ίδιο χωράφι.

---

<sup>24</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 48



Κατά τη φύτευση θα πρέπει οι εργάτες που θα κάνουν τη δουλειά αυτή να προσέχουν τους βολβούς να καλύπτονται επαρκώς από το χώμα και να αποφεύγετε επιμελώς το φύτευμα άχρηστων βολβών, διότι έτσι δημιουργούνται κενά μεταξύ των σειρών, δεδομένου ότι οι κατεστραμμένοι βολβοί δεν πρόκειται να βλαστήσουν.

Οι βολβοί που είναι προς φύτευση λαμβάνονται κατόπιν ξεριζώματος με τρακτέρ ή ειδικών σκαπτικών εργαλείων από άλλο χωράφι λόγω γήρανσης του φυτού, προκειμένου να γίνει η αλλαγή χωραφιού και η ανανέωση των βολβών.

Κάθε πέντε ή επτά χρόνια γίνεται ανανέωση βολβού, και εφόσον η παραγωγική δυνατότητα των βολβών δεν έχει εξαντληθεί και η απόδοση των ανθών του κρόκου εξακολουθεί να μένει συμφέρουσα.

Μεταξύ του τρίτου έτους από τη φύτευση του βολβού το χωράφι έχει και την μεγαλύτερη αποδοτικότητα.

Στη Γαλλία , Ισπανία, Ινδία και Ιαπωνία η ανανέωση του φυτού γίνεται κάθε δύο χρόνια ή και τέσσερα ανάλογα με την παραγωγικότητα που έχει το φυτό.

Μετά το φύτευμα ακολουθεί το σβάρνισμα για την ισοπέδωση του χωραφιού, αλλά και για να είναι περισσότερο εύκολο να γίνει η συγκομιδή των λουλουδιών από τους εργάτες. Όταν το φύτευμα γίνεται το μήνα Μάιο ή Ιούνιο συνήθως επαναλαμβάνονται άλλα δύο οργώματα και στη συνέχεια γίνεται το σβάρνισμα.<sup>25</sup> Όταν εκτελείτε η διαδικασία του σβάρνισματος θα πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή και αυτό γιατί θα πρέπει να αποφευχθεί ο τραυματισμός των βολβών.

---

<sup>25</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.53-55

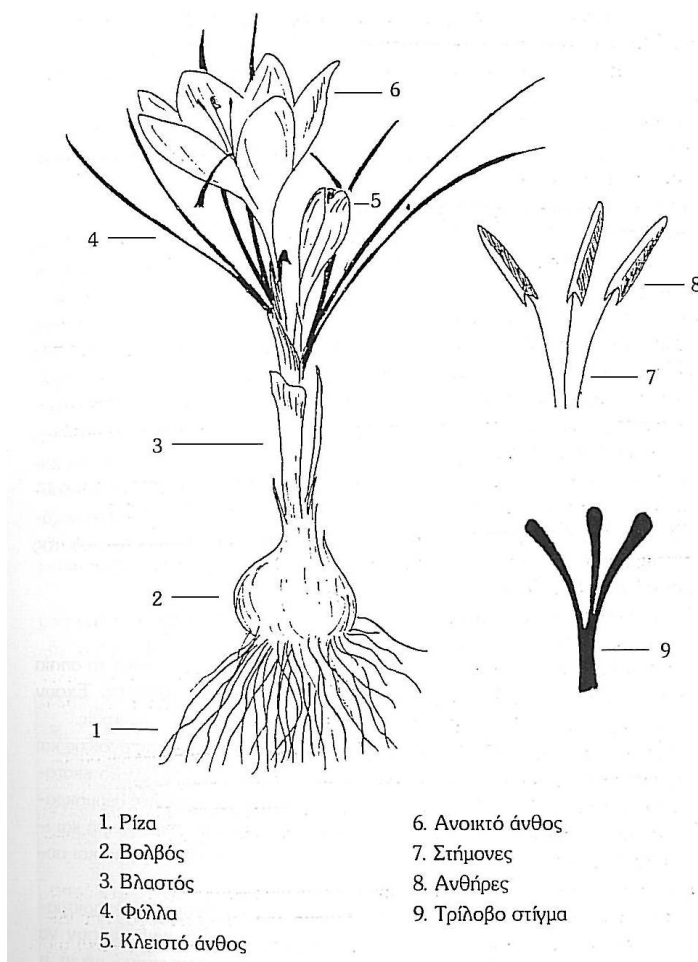
## Λίπανση

Στα παλαιότερα χρόνια η χρήση της λίπανσης δεν υπήρχε και αυτό γιατί δεν είχε ανακαλυφθεί, δεν γινόταν ούτε και χρήση της κοπριάς γιατί όπως έχει αποδειχθεί υπάρχουν πολλές ξένες ύλες και ζιζάνια τα οποία επιδρούν αρνητικά στην ανάπτυξη του.

Σήμερα χρησιμοποιείτε ευρύτατα οι διάφοροι τύποι λιπασμάτων τους οποίους συνιστούν οι γεωπόνοι. Όταν χρησιμοποιείτε το λίπασμα η απόδοση είναι διπλάσια και η ποιότητα εκλεκτή.

Η λίπανση γίνεται πριν αλλά κα μετά το φύτευμα.

### ΦΥΤΟ ΚΡΟΚΟΥ ΜΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ



## Μέθοδοι Συλλογής των Ανθών του Κρόκου σε Ελλάδα και Εξωτερικό

Όπως προανέφερα η συγκομιδή του κρόκου πραγματοποιείτε το φθινόπωρο από το πρώτο δεκαήμερο μέχρι και τέλος του Οκτώβρη. Οι κροκοκαλλιεργούμενες εκτάσεις τον καιρό εκείνο παρουσιάζουν θέαμα εκτάκτου φυσικού κάλλους και ανεξάντλητη ευωδία. Τα άνθη του κρόκου περήφανα προσφέρουν πλούσιο άρωμα τόσο στους εργάτες όσο και στον κάθε επισκέπτη.

Τα «καλοδουλεμένα» χωράφια επί ένα μήνα μεταβάλλονται σε κυανά πελάγη, προσφέροντας τον καρπό στον αγρότη, έναντι των τόσων κόπων που έχουν κάνει ο καθένας του. Ο καρπός είναι τα άνθη, που μέσα τους περικλείουν τους στήμονες και από τους οποίους αμείβεται η εξαντλητική αλλά και κοπιαστική εργασία του κροκοπαραγωγού.

Τα άνθη του κρόκου έχουν χρώμα κυανού και στο εσωτερικό τους βρίσκονται οι στήμονες, τρεις ερυθροί και τρεις κίτρινοι.

Η συλλογή των ανθών αρχίζει τις πρωινές ώρες μετά τη δύση του ηλίου και την εξάτμιση της φθινοπωρινής πρωινής δροσιάς η οποία καλύπτει τα άνθη την ώρα εκείνη.<sup>26</sup> Εάν η ποσότητα των ανθών είναι μικρή, η σύνταξή τους συντελείτε πολλές φορές και ανά δύο ημέρες. Όσο υπάρχει ακόμα η πρωινή δροσιά πάνω στα άνθη, η συγκομιδή τους αποφεύγετε διότι καθίσταται δύσκολη η διαλογή τους μεταξύ των στημόνων.

Η εργασία της συλλογής των λουλουδιών είναι ιδιαίτερα σχολαστική και κοπιαστική γιατί το φυτό είναι ποώδες και όπως είναι φυσικό οι εργάτες σκύβουν για πολλές ώρες έτσι ώστε να συλλέξουν τον κρόκο.

Οι εργάτες που συλλέγουν τα άνθη, τα οποία συνήθως έχουν ύψος οκτώ έως δώδεκα εκατοστά, χρησιμοποιούν για την κοπή τους το δείκτη και τον αντίχειρα του χεριού τους έτσι ώστε το λουλούδι να κοπεί σωστά και στη συνέχεια τα τοποθετούν σε καλάθια ή ειδικά κάνιστρα.

---

<sup>26</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.59

Μηχανικά μέσα συλλογής των ανθών δυστυχώς μέχρι και σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί, λόγω της λεπτότητος αλλά και της ευαισθησίας, που απαιτεί η εργασία.

Μετά την συγκομιδή των λουλουδιών τα άνθη μεταφέρονται στα σπίτια των κροκοκαλλιεργητών, όπου και αρχίζει πλέον το στάδιο της διαλογής των στημόνων και στιγμάτων.

Στην Ισπανία οι κροκοκαλλιεργητές και αυτοί που απασχολούνται με την συγκομιδή των λουλουδιών είναι κυρίως γεωργοί. Τα Σαββατοκύριακα και της ημέρες αργίας μετά από την καθημερινή τους εργασία, μαζί με τις συζύγους τους και τα παιδιά τους περιποιούνται τον κρόκο. Αυτή η απασχόληση είναι μια πρόσθετη πηγή εισοδήματος για τις πιο φτωχές οικογένειες.

## Διαλογή Στημόνων και Στιγμάτων

Η διαλογή γίνεται συνήθως τις νυκτερινές ώρες γιατί όπως σας προανέφερα την ημέρα γίνεται η συγκομιδή των λουλουδιών από τα χωράφια. πολλές φορές όμως η διαλογή συνεχίζεται μέχρι της πρωινές ώρες και αυτό γιατί η ποσότητα των λουλουδιών είναι πολλή μεγάλη και είναι δύσκολο να τα προλάβουν όλα τα άνθη, και φυσικά γιατί το φυτό μαραίνεται πολλή εύκολα και μετά είναι αδύνατη η διαλογή τους.

Κατά τη διαλογή είναι απαραίτητη η συνεργασία δύο εργατών. Σε δωμάτιο πέντε επί πέντε απλώνεται ειδικό χαλί κατασκευασμένος από τραγόμμαλο τρία επί δυόμιση μέτρα.

Η μία εργάτρια ρίχνει επάνω στον τάπητα λίγα λουλούδια και αμέσως μετά από κοινού και οι δύο αρχίζουν με δερμάτινους δίσκους (συνήθως από πρόβατο) να δημιουργούν ρεύμα αέρος πάνω από τα άνθη και έτσι με τον τρόπο αυτό τα άνθη (λουλούδια), ενώ τα στίγματα και οι στήμονες συγκροτούνται στις τρίχες του τραγόμαλλου χαλί.<sup>27</sup>

Η παραπάνω εργασία συνεχίζεται μέχρι να τελειώσουν όλα τα λουλούδια από τους αγρούς, στο τέλος εφόσον συγκεντρωθούν τα στίγματα και οι στήμονες με το τίνιγμα του χαλιού επαναλαμβάνεται μία ή και δύο ακόμα φορές η ίδια διαδικασία μέχρι που να αποχωρίσουν όλοι οι στήμονες και τα στίγματα από τα άνθη.

Μετά από αυτή τη διαδικασία, η ποσότητα των στημόνων και των στιγμάτων τα άνθη (λουλούδια) απορρίπτονται στα άχρηστα γιατί δεν χρειάζονται σε τίποτα.

Η διαδικασία της διαλογής μπορεί να γίνει και απευθείας χωρίς τη χρήση δερμάτινων δίσκων και του τραγόμμαλλου χαλιού. Αυτό όμως απαιτεί πρόσθετο κόπο, υπομονή και απεριόριστο χρόνο και συνήθως στην περίοδο της συγκομιδής του κρόκου ο χρόνος είναι κάτι περισσότερο από χρήμα, διότι η ευαισθησία αλλά και η περιορισμένη αντοχή των λουλουδιών δεν επιτρέπουν καμία αναβολή και καθυστέρηση. Ακόμα και μία μέρα μετά τα άνθη καθίστανται άχρηστα και περιττά.

---

<sup>27</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.61

Το στάδιο της διαλογής ακολουθεί ο διαχωρισμός των στημόνων από τα στίγματα. Η εργασία αυτή γίνεται από τις εργάτριες πάνω σε κοινά τραπέζια και με πλούσιο φως για να επιτυγχάνετε όσο το δυνατόν καθαρά και συστηματική η διαλογή.

Η διαδικασία απαιτεί υπομονή και προσοχή.

Κατά τη διαδικασία της διαλογής και διαχωρισμού που συνήθως παρατείνεται μέχρι τις πρωινές ώρες, διασκεδάζεται από τις αφηγήσεις και ιστορίες των μεγαλύτερων για διάφορα ιστορικά γεγονότα και παραδόσεις, καθώς και με τραγούδια, των οποίων το περιεχόμενο τους στρέφεται και απεικονίζει την όμορφη του χωριού αλλά και τα παλικάρια να προσπαθούν να κερδίσουν τον έρωτά της. Δεν λείπουν φυσικά και τα ωραία ιστορικά και πατριωτικά τραγούδια, τα κλέφτικα του βουνού και της στάνης που εξυμνούν την ελληνική λεβεντιά και το πλούσιο και αστείρευτο συναισθηματικό κόσμο του.

Το εργατικό δυναμικό της διαλογής συνήθως αποτελούν νέοι. Σκυμμένοι πάνω στα τραπέζια ασχολούνται με τη λεπτή εργασία του διαχωρισμού, δεν τους είναι δύσκολο να σχολιάζουν και τα διάφορα κοινωνικά γεγονότα του χωριού και έτσι μπορούν να αποφεύγουν λίγο από τη συνηθισμένη ανιαρή ρουτίνα.

Όταν επιτέλους τελειώνει η διαλογή και ο διαχωρισμός επόμενο βήμα είναι η ξήρανση.

## Ξήρανση των Στιγμάτων και Στήμονων

Η ξήρανση γίνεται συνήθως σε σκιά διότι το άφθονο ηλιακό φως προκαλεί αλλοίωση του ζωηρού ερυθρού χρώματος. Όταν όμως η ποσότητα είναι μεγάλη, ξηραίνεται και στον ήλιο. Για να είναι επιτυχημένη η ξήρανση του κρόκου, οι στήμονες και τα στίγματα τοποθετούνται σε ειδικές λαμαρίνες ή σε τελάρα από λινάτσες και τοποθετούνται σε στα σπίτια των εργατών, όπου η υγρασία είναι περιορισμένη. Η ξήρανση διαρκεί δύο έως τρεις μέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν.

Όταν ο καιρός είναι βροχερός ο κρόκος ξηραίνεται σε οικιακές θερμάστρες ή φούρνους, αλλά οπωσδήποτε η υγρασία θα πρέπει να είναι χαμηλή και να ελέγχεται συνεχώς, προς αποφυγήν καταστροφής του προϊόντος.

Έχει διαπιστωθεί ότι η ξήρανση σε φούρνους είναι ασύγκριτα καλύτερη από τον ήλιο, διότι ο κρόκος αποκτά ζωηρότερο και στιλπνότερο χρώμα και ως εκ τούτου συνίσταται και θα πρέπει να προτιμάται από τους κροκοπαραγωγούς.

Ο κρόκος είναι φυτό που επηρεάζεται ιδιαίτερα από τη θερμοκρασία και την υγρασία.

Μετά το στάδιο της ξήρανσης οι στήμονες φυλάγονται σε λευκοσιδηρά δοχεία και θα πρέπει να διατηρούνται σε ξηρό χώρο προς αποφυγή της υγρασίας. Ο κρόκος από τη στιγμή που έχει ξηραθεί είναι έτοιμος για το εμπόριο.

Όλα όσα σας έχω προαναφέρει ισχύουν για την Ελλάδα και ειδικότερα για το χωριό Κρόκο του νομού Κοζάνης.

Στην Ισπανία, Γαλλία, και Ιταλία, ακολουθείται διαφορετική τακτική για την ξήρανση. Είναι όμως περισσότερο επίπονη και σχολαστική, χωρίς ουσιαστικό αποτέλεσμα όσον αναφορά την ποιότητα και τη ζωηρότητα του χρώματος.<sup>28</sup>

---

<sup>28</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.66

Οι στήμονες και τα στίγματα ξηραίνονται συνήθως σε μεταξωτά προστατευτικά πλέγματα με διάμετρο περίπου τριάντα εκατοστών. Τα πλέγματα μπορούν να τοποθετηθούν το ένα πάνω στο άλλο. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να αλλάζετε η σειρά μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της ξήρανσης προκειμένου να επιτύχουν ομοιόμορφη ξήρανση και αυτό το βαθμό ξηρότητας. Αρχικά οι γλωφοί στήμονες και τα στίγματα προσκολλώνται στα μεταξένια πλέγματα, διότι είναι υγροί, όταν όμως έχουν ξηραθεί αποκολλώνται.

Ένας ακόμη τρόπος ξήρανσης είναι με τους μικρούς πήλινους φούρνους ειδικά σχεδιασμένους και τα κυλιόμενα κυλινδρικά δοχεία που είναι σε πυρά (ζεστά).

Η διαδικασία του κρόκου είναι ιδιαίτερα λεπτή και σχολαστική, αρκεί να σκεφτεί κανείς ότι για να έχουμε ένα χιλιόγραμμο καθαρό ξηρό κρόκο, θα πρέπει να συλλέξουμε 150.000 έως 200.000 άνθη!<sup>29</sup>

---

<sup>29</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.67



## Ποιότητα και Βαθμός του Κρόκου

Την ποιότητα και τον βαθμό του κρόκου προσδιορίζουν συνήθως το μήκος των στιγμάτων, η σχολαστικότητα η οποία έχει ακολουθηθεί κατά το στάδιο της ξηρασίας η ζωηρότητα του χρώματος, η στιλπνότητα, το άρωμα και ο βαθμός αγνότητας του.

Όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά έχει στο μέγιστο βαθμό ο Ελληνικός κρόκος και γι' αυτό ακριβώς το λόγω υπάρχει και μία ποιότητα «ΑΑ» της οποίας τα στίγματα έχουν μήκος μεγαλύτερο των τριάντα χιλιοστών, το χρώμα είναι ζωηρό, στιλπνό και το άρωμα πολύ δυνατό

Στην Ισπανία και στις άλλες παραγωγικές χώρες, η ποιότητα του κρόκου ποικίλλει ανάλογα με τις περιοχές που φυτεύεται. Στην Ισπανία ο κρόκος παράγεται σε διάφορα μέρη της επαρχίας γι' αυτό και υπάρχουν και διάφορα είδη οι τίτλοι των οποίων προσδιορίζουν την προέλευσή τους.

Ο « **Mancha** » θεωρείται ο καλύτερος εφόσον διαθέτει όλα τα επιθυμητά χαρακτηριστικά. Η δεύτερη ποιότητα είναι ο «**Rio**» και ακολουθεί ο «**Sierra**»

## Κατηγορίες Βαθμού Κρόκου<sup>30</sup>

1. **Πολύ εκλεκτός «ΑΑ»** : Μήκος στίγματος τριάντα χιλιοστών με στέλεχος είκοσι τριών έως είκοσι τέσσερα χιλιοστά, ζωνρό και λαμπερό ερυθρό χρώμα, χοντρό στίγμα και πλούσιο άρωμα.
2. **Εκλεκτός** : Μήκος στίγματος τριάντα χιλιοστά με μήκος στελέχους είκοσι τριών χιλιοστών, ζωνρό σκούρο ερυθρό χρώμα και δυνατό άρωμα.
3. **Ανώτερος** : Μήκος στίγματος είκοσι πέντε χιλιοστών με μήκος στελέχους είκοσι ενός χιλιοστών, καλό άρωμα, χρώμα και εμφάνιση.
4. **Συνήθης** : Μήκος στίγματος γενικά είκοσι έως είκοσι τέσσερα χιλιοστά με το ίδιο μήκος στελέχους και ευχάριστο άρωμα.
5. **Άτονος** : Σπασμένα στίγματα σκούρα στο χρώμα και λιγότερα των είκοσι χιλιοστών.

---

<sup>30</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran : ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.68- 73

## **Χημική Σύνθεση και Κύρια Χαρακτηριστικά**

Τα κυρίως χαρακτηριστικά του κρόκου είναι η κιτρινοκόκκινος γλυκογόνος κροκίνη και η πικρή γεύση πικροκροκίνη. Κατά την υδρόλυση η κροκίνη μας δίνει τη σάκχαρη και την κροκετίνη. Η πικροκροκίνη είναι επίσης είναι επίσης γλυκογόνος κατά την υδρόλυση και αποδίδει τη γλυκόζη και το Safranal.

Ο κρόκος περιέχει επίσης την ξανθοφύλλη, λυκοπίνη ζεαξανθίνη καθώς και κηρώδεις και γλισχρασματώδεις ουσίες.

## Χρησιμότητα του φυτού

Ο κρόκος χρησιμοποιείται από τους αρχαιότερους χρόνους και η αξία του είναι τέτοια που συνεχίζεται μέχρι και σήμερα, σε όλες τις χώρες του κόσμου, διότι δεν υπάρχουν υποκατάστατα.

Χρησιμοποιείται ευρύτατα στην ιατρική και τη φαρμακευτική, διότι οι θεραπευτικές του ιδιότητες είναι πολλές. Η χρήση τους ως καταπραϊντικού και τονωτικού αποδείχτηκε θαυμάσια. Επίσης χρησιμοποιείται για φλεγματικές παθήσεις, ως πεπτικό και στομαχικό.<sup>31</sup> Ακόμα αποδείχτηκε ότι έχει άριστα αποτελέσματα σε αφροδισιακά νοσήματα και ότι έχει πολλές αντισπασμωδικές ιδιότητες.

Σε πολλές περιπτώσεις έχει χρησιμοποιηθεί ακόμα και για έκτρωση, ενώ παράλληλα, διαπιστώθηκε ότι επιδρά ευμενώς στη σύλληψη και σε περιπτώσεις πολυχρόνιων περιπτώσεων. Προσφέρει ιδιαιτέρως ως διεργητικό του εγκεφάλου και συνιστάτε για την αναιμία, κεφαλαλγιών, σπασμών, αϋπνιών. Δίνετε επίσης ως σιρόπι στην παιδική ηλικία για αντισπασμωδικές περιπτώσεις.

Τον κρόκο μεταχειρίζονται ιδιαίτερα ακόμα και σήμερα στις μονές του Αγίου Όρους, γνωρίζοντας οι μοναχοί τις ιδιότητές του το χρησιμοποιούν σε καθημερινή βάση.

---

<sup>31</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 75

## Ασθένειες και Εχθροί του Φυτού

Η σοβαρότερη και δύσκολη ασθένεια του φυτού είναι η ριζοκτονία, το χάσιμο των βολβών του κρόκου όπως το λένε οι κροκοπαραγωγοί. Η ριζοκτονία ή η σήψη των βολβών μπορεί να καταπολεμηθεί πριν τη φύτευση των βολβών με τη διάλυση 5 % χαλκού και θεικού αλάτι.<sup>32</sup>

Οι χειρότεροι και πλέον επιβλαβείς εχθροί είναι οι τυφλοπόντικες, και οι αρουραίοι. Οι τυφλοπόντικες γενικά καταπολεμούνται με διάφορα καπνογόνα και με ειδικά κατασκευασμένα πιστόλια τα οποία τοποθετούνται στα κρησφύγετα που δημιουργούν οι τυφλοπόντικες.

Παλαιότερα χρησιμοποιούνταν αυτοσχέδιο σύστημα εξόντωσης για τους τυφλοπόντικες το «λανάρι» όπως το αποκαλούσαν οι κροκοπαραγωγοί, το οποίο σε πολλές περιπτώσεις χρησιμοποιείτε ακόμα και σήμερα.

Η καταπολέμηση των εχθρών του φυτού είναι δύσκολη και απαιτεί χρόνο και υπομονή. Δυστυχώς τα υπάρχοντα μέσα δεν είναι τόσο αποτελεσματικά και γι' αυτό ταλαιπωρούνται ιδιαίτερος οι παραγωγοί με την εξόντωση των εχθρών του φυτού.

---

<sup>32</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 76

## **Καλλιεργούμενη Έκταση στην Ελλάδα από τους Αρχαιοτάτους Χρόνους μέχρι Σήμερα**

Ο κρόκος καλλιεργείται στην Ελλάδα από τους αρχαιοτάτους χρόνους κι η καλλιέργεια του, κατά περίεργο τρόπο είναι σποραδική και σε όλα τα διαμερίσματα της χώρας.

Από την Κρήτη αρχίζει πρώτη φορά η καλλιέργεια και επεκτείνεται σε όλα τα νησιά και στο λεκανοπέδιο της Αττικής, όπου ακόμα και σήμερα μπορεί να εντοπίσει κανείς στις πλαγιές του Λυκαβηττού και της Ακρόπολης, άνθη κρόκου.

Αργότερα η καλλιέργεια επεκτάθηκε σε ορισμένες περιοχές της Πελοποννήσου και το 1732 μ.Χ. εμφανίζεται για πρώτη φορά στην Μακεδονία, στην Περιοχή του νομού Κοζάνης.<sup>33</sup>

Από τότε και μετά ο κρόκος καλλιεργείται συστηματικά στην πόλη της Κοζάνης και συγκεκριμένα στον Κρόκο, αλλά και στα γύρω χωριά.

Η έκταση της κροκοκαλλιέργειας στην χώρα μας ποτέ δεν υπήρξαν σταθερές. Ανάλογα με την προσφορά και τη ζήτησης παρουσιάζετε αυξημένη ή μειωμένη και η στρεμματική καλλιέργεια του φυτού.

Κατά το έτος 1912 η έκταση της καλλιέργειας του κρόκου έφτανε τα 3.280 στέμματα.<sup>34</sup>

Η συνολική παραγωγή του κρόκου άγγιζε τα είκοσι πέντε έως τριάντα χιλιάδες οκάδες ακαθάριστου κρόκου αξίας τότε 500.000 δραχμές.

---

<sup>33</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.87

<sup>34</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 84

Για να συγκεντρωθεί η παραπάνω ποσότητα του κρόκου απασχολούνταν το μήνα Οκτώβριο, ου είναι ο μήνας της συγκομιδής, δύο χιλιάδες έως και τρεις χιλιάδες εργατικά χέρια με αρκετά υψηλά ημερομίσθια για την εποχή εκείνη.

Μετά την απελευθέρωση της Μακεδονίας η καλλιέργεια του κρόκου μειώθηκε αισθητά λόγω της χαμηλής τιμής και το έτος 1927, η κροκοκαλλιεργούμενη έκταση έφτασε μόλις τα εκατό στρέμματα στην περιφέρεια της Κοζάνης.<sup>35</sup>

Στην εγκατάλειψη του κρόκου συντέλεσε και το γεγονός της καπνοκαλλιέργειας λόγω της αυξημένης τότε τιμής του, και η απορρόφηση πολλών εργατικών χεριών.. αυτό είχε ως συνέπεια στην έλλειψη εργατικών χεριών του κρόκου και στην αναγκαστική εγκατάλειψή του, με αποτέλεσμα να μείνουν ελάχιστα στρέμματα στην κοινότητα της Καρυδίτσας και του Κρόκου.

Όταν αργότερα το 1938 παρατηρήθηκε μείωση των τιμών του καπνού η προσοχή των αγροτών στράφηκε και πάλι στην κροκοκαλλιέργεια με αποτέλεσμα τα στρέμματα να φτάσουν στα χίλια διακόσια και η τιμή τους να βρίσκετε μεταξύ 9.000 έως 12.000 δραχμές.

Η αυξημένη τιμή οφείλετε στην έλλειψη κρόκου αφού τότε η Ισπανία δεν εξήγαγε το προϊόν καθώς βρισκότανε σε πολεμική αναταραχή και ως εκ τούτου η αξία του κρόκου συνεχώς αυξανόταν μέχρι την εποχή του δεύτερου παγκοσμίου πολέμου του 1940, όπου η καλλιέργεια εγκαταλείφθηκε.<sup>36</sup> Ο δεύτερος παγκόσμιος πόλεμος και ο ανταρτοπόλεμος που ακολούθησαν, μείωσαν στο ελάχιστο την κροκοκαλλιέργεια.

Μετά την πλήρη αποκατάσταση της τάξεως και από το έτος 1950, η καλλιέργεια του κρόκου άρχισε πάλι εντατικά μέχρι και σήμερα στα δύο χωριά της Κοζάνης Κρόκο και Καρυδίτσα. Από τότε καλλιεργούνται 1.300 στρέμματα με συνεχή αύξηση της κροκοκαλλιέργειας και παράλληλα την μείωση της σιτοκαλλιέργειας.

---

<sup>35</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 87

<sup>36</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ.87

## **Καλλιέργεια του Φυτού στις Χώρες του Εξωτερικού**

Ο κρόκος σήμερα καλλιεργείται συστηματικά στην Ισπανία και η ετήσια παραγωγή ανέρχεται σε διακόσιους τόνους. Είναι η κατ' εξοχή προμηθεύτρια στις περισσότερες χώρες του κόσμου, λόγω της μεγάλης παραγόμενης ποσότητας η οποία όμως υστερεί έναντι της εξαιρετικής παραγόμενης ελληνικής ποιότητας.

Άλλες χώρες παραγωγής κρόκου σήμερα είναι η Ινδία, η Γαλλία, η Ιαπωνία οι οποίες όμως καλύπτουν την εσωτερική κατανάλωση και δεν ασχολούνται τόσο όσο η Ισπανία, με το εξαγωγικό εμπόριο.

Ο τρόπος καλλιέργειας του φυτού και η συγκομιδή των ανθών ποικίλει από περιοχή σε περιοχή και από χώρα σε χώρα. Εκτός αυτού όμως η χειρονακτική εργασία χρησιμοποιείτε παντού και δεν υπάρχουν μηχανικά μέσα λόγω της ευαισθησίας του φυτού, αλλά και της μη εφευρέσεώς του μέχρι και σήμερα ειδικών μηχανικών μέσων, τα οποία ασφαλώς θα συνέτειναν την επέκταση της κροκοκαλλιέργειας και την αύξηση της παραγωγής.



## Συνθήκες Εμπορίου Ελληνικού Κρόκου

Το εμπόριο του κρόκου έχει πολλά μυστικά, τα οποία αυτοί που έχουν την κατοχή τους (κληρονομικό δικαίωμα), τα παραδίδουν από γενιά σε γενιά. Διότι χάρη σε αυτά τα μυστικά έχουν θησαυρίσει ορισμένοι έμποροι, ασχολούμενου αποκλειστικά με την εξαγωγή και εμπορία του κρόκου.

Κατά την εικοσαετία 1950 -1970 η εξαγωγή του κρόκου υπήρξε και η πιο δύσκολη αναφορά την τιμή του αλλά και τους κόπους των κροκοπαραγωγών.<sup>37</sup>

Ένα σφάλμα των κροκοπαραγωγών είναι ότι ποτέ τους δεν συνεννοήθηκαν έτσι ώστε να αποφασίσουν σοβαρά για την τύχη ενός πολύτιμου και εμπορεύσιμου προϊόντος στην παγκόσμια αγορά.

Ακόμη και σήμερα συνεχίζουν οι κροκοπαραγωγοί να είναι δέσμιοι ορισμένων εμπορών και αναλόγως τις ανάγκες τις οποίες αντιμετωπίζουν οι κροκοκαλλιεργητές, ρυθμίζουν και την τιμή του προϊόντος.

Οι έμποροι συνηθίζουν επίσης να περιέρχονται στα χωριά τις παραμονές των Χριστουγέννων και του Πάσχα αλλά και σε πολλά τοπικά πανηγύρια, όταν ακριβώς οι ανάγκες και οι υποχρεώσεις των κροκοπαραγωγών είναι περισσότερο αυξημένες λόγω των εκτάκτων εξόδων και προβαίνουν στην αιφνιδιαστική αγορά του προϊόντος.

Η τακτική αυτή των εμπορών είναι συνήθως ο κανόνας και όχι η εξαίρεση . για την οικονομική συρρίκνωση των κροκοπαραγωγών, οι οποίοι προσφέρονται ως μεσίτες, εξασφαλίζουν με πενιχρές τιμές τις προμήθειές τους, χωρίς να αντιλαμβάνονται την αρνητική προσφορά των κροκοκαλλιεργητών.

---

<sup>37</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος. Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 103

Είναι γεγονός σήμερα ότι προτιμάται ο Ισπανικός κρόκος έναντι του Ελληνικού, γιατί υπάρχει συστηματική οργάνωση στους Ισπανούς κροκοκαλλιεργητές οι οποίοι κατόρθωσαν να προβάλλουν την παραγόμενη ποιότητα κρόκου στη διεθνή αγορά και ως είναι ασύγκριτα κατώτερης ποιότητας έναντι του Ελληνικού.

Οι έμποροι ωστόσο προσέφεραν χαμηλότερες τιμές στους διάφορους εισαγωγείς του είδους, με αποτέλεσμα την υποτίμηση του προϊόντος αλλά και την άμεση ζημιά των κροκοπαραγωγών.

## **Απασχολούμενο Εργατικό Δυναμικό για την Καλλιέργεια και Περιποίηση του Φυτού**

Το εργατικό δυναμικό το οποίο απασχολείται με την καλλιέργεια του κρόκου αποτελούν συνήθως άτομα ηλικίας δώδεκα έως και εβδομήντα ετών.

Η σημερινή καλλιέργεια του φυτού στα δύο χωριά της Κοζάνης (Κρόκο και Καρυδίτσα) απασχολεί εργατικό προσωπικό 3.000 ατόμων για όλα τα στάδια εργασίας του φυτού τον μήνα Οκτώβριο

Στο προσωπικό αυτό συμπεριλαμβάνονται νέοι , γέροι, άνδρες και γυναίκες γιατί όλοι τους μπορούν να προσφέρουν καθώς η εργασία και η συνθήκες απασχολήσεως δεν απαιτούν ιδιαίτερη ειδίκευση.

Κάθε άτομο ανάλογα την εμπειρία του, αναλαμβάνει να ασχοληθεί σε ένα στάδιο της εργασίας, για τον οποίο και πρέπει να προσφέρει τα περισσότερα. Και αυτό γιατί το κάθε στάδιο της εργασίας απαιτεί λεπτότητα και υπομονή για να επιτευχθεί, η αγνότητα και η εκλεκτή ποιότητα του προϊόντος.

Η εύρεση των εργατικών χεριών δεν ήταν δύσκολη παλαιότερα, γιατί το μήνα Οκτώβριο υπάρχουν άφθονα εργατικά χέρια, λόγω του ότι είναι περίοδος αγραναπαύσεως όλων των καλλιεργειών, εκτός από την σιτοκαλλιέργεια, η οποία έχει μηχανοποιηθεί συστηματικά και δεν έχει καμία ανάγκη από εργατικά χέρια.

Επίσης τα ημερομίσθια είναι αρκετά ικανοποιητικά και εξαρτώνται συνήθως από την αγοραστική τιμή του προϊόντος.

Σήμερα όμως οι κροκοκαλλιεργητές πάσχουν κατά την περίοδο της συγκομιδής από εργατικά χέρια. Πολλά από τα εργατικά χέρια που συμβάλλουν για την συγκομιδή των λουλουδιών είναι αλλοδαπά.

## **Γενικά Στοιχεία Καλλιέργειας και Εμπορίας του Φυτού στις Ξένες Χώρες**

Ο κρόκος όπως προανέφερα καλλιεργείται εκτός από την Ελλάδα και σε πολλές ξένες χώρες.

Μία από τις παραγωγικές χώρες είναι η Ισπανία, η οποία προμηθεύει και τους περισσότερους εμπορικούς οίκους του κόσμου, δεδομένου ότι η ετήσια παραγωγή της φτάνει τους 300 τόνους.

Άλλες χώρες καλλιέργειας και εξαγωγής του κρόκου είναι η Ινδία, η Γαλλία, η Αλγερία, η Ιταλία, η Αυστρία, η Γερμανία, η Ιαπωνία, η Ρωσία, η Βουλγαρία, η Ρουμανία, η Τσεχοσλοβακία και παλαιότερα η Αγγλία.

Στην Αγγλία μάλιστα υφίσταται και σήμερα χωριό με το όνομα του φυτού, το όνομα του οποίου είναι “Saffron Walden”. Όσο αναφορά την καλλιέργεια του φυτού και το εμπόριο γενικώς των άλλων κροκοπαραγωγικών χωρών δεν απέχει και πολύ από τα εφαρμοζόμενα συστήματα και εμπορίας του φυτού της Ελλάδας.

## Νοθεία του Κρόκου

Η νοθεία του κρόκου απασχόλησε και απασχολεί σοβαρά τόσο το εμπόριο του, όσο και τις διάφορες τοπικές και κρατικές αρχές. Η μεγάλη αξία του προϊόντος και η απληστία κυρίως ορισμένων εμπόρων αποτέλεσαν την αιτία να επινοηθούν οι πιο απίθανοι τρόποι νοθεύσεως του.

Οι πρώτοι που μας πληροφορούν ότι η νοθεία του κρόκου γινόταν από τα πολύ παλιά χρόνια είναι ο Στράβων και ο Πλίνιος. Τότε, αναφέρουν, η νοθεία γινόταν κυρίως με άνθη άλλων φυτών, με βαμμένη ζύμη και εμποτισμό κρασιού. Επειδή όμως η νοθεία αυτού του προϊόντος έπαιρνε τρομακτικές διαστάσεις, οι αρχές των διαφόρων πόλεων που αποτελούσαν εμπορικά κέντρα ή και οι κρατικές αρχές ορισμένων χωρών, δημιούργησαν ειδικούς οργανισμούς ποιοτικού του ελέγχου και θέσπισαν σκληρότατους νόμους σχετικά με τον κολασμό της νοθείας. Έτσι το 1358 στην Νυρεμβέργη της Γερμανίας, ιδρύθηκε ειδικός οργανισμός ( safrans – shau), που έλεγχε και τιμωρούσε στην κροκονοθεία με τον πιο αυστηρό και σκληρό τρόπο.<sup>38</sup>

Οι κυρώσεις των νοθευτών στην Γερμανική αυτή πόλη ξεπέρασαν τα όρια που πιστευτού, αφού λέγεται ότι κάψανε ζωντανά μαζί με το νοθευμένο κρόκο δύο άτομα για παραδειγματισμό, τον Findeker το 1444 και τον Elss Pfragnerin το 1456. Αυστηροί επίσης νόμοι για την νοθεία του προϊόντος είχαν θεσπίσει σε ολόκληρη τη Γερμανία καθώς και σε άλλες χώρες . το 1420 το Δ. Συμβούλιο της Ελβετικής πόλης Bale είχε επιβάλει αυστηρότατες ποινές στους παραβάτες ενώ στη Γαλλία ο βασιλιάς Ερρίκος II το 1550 με ειδικό διάταγμα όρισε ότι όποιος νοθεύει τον κρόκο σε οποιαδήποτε τάξη και αν ανήκε, τιμωρούνταν με χρηματικό πρόστιμο και σωματική ποινή.

Παρά τη θέσπιση ωστόσο αυτών των αυστηρών μέτρων, η νοθεία του κρόκου ποτέ δεν έπαυσε να γίνεται. Χαρακτηριστικά σημειώνω ότι ο Γερμανός χημικός Kayser το 1884 έκανε πειράματα για να απομονώσει την χρωστική ουσία του κρόκου (κροκίνη) και ανακάλυψε την πικροκροκίνη, απ' τα 100 αντιπροσωπευτικά δείγματα που χρησιμοποίησε μόνο τα 37 βρέθηκαν ανόθευτα.

---

<sup>38</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος –Safran :το χρυσάφι της ελληνικής γλωρίδας. Θεσσαλονίκη 1997 σελ115 - 118

**Η νοθεία του κρόκου που βρίσκεται σε στίγματα γίνεται κυρίως :**

1. με τους κίτρινους στήμονες του ίδιου του φυτού, που τους βάφουν όμοια με τα στίγματα.
2. με στήμονες άλλων ειδών κρόκου, τεχνητά βαμμένους.
3. με τμήματα φυτών *Calendula Officinalis* και *Carthamus Tinctorius*.
4. με πέταλα παπαρούνας (*Papaver Rhoeas* και *Punica Granatum*)
5. με άνθη της *Arnica Montana L.* και της *Scolimus Hispanicus*.
6. με μικρές ρίζες του *Allioum Porrum*.
7. με προσθήκη στο ξερό προϊόν διαφόρων ουσιών, για να αυξηθεί το βάρος του, όπως με θειικό βάριο, νάτριο, γύψο κτλ., και
8. με αλατισμένες ίνες κρέατος, που είναι νοθεία Ελληνικής εμπνεύσεως

Σήμερα με την εξέλιξη της τεχνολογίας, η νοθεία του κρόκου σε στίγματα εξακριβώνεται σχετικά εύκολα, γι' αυτό και έχει μετατοπισθεί κυρίως στον αλευροποιημένο, που νοθεύεται με βαμμένους κι αλεσμένους στήμονες, με κόκκινη πιπεριά, βαμμένο αλεύρι και διάφορα ορυκτά άλατα για την αύξηση του βάρους του.

Οι Ιταλοί τουλάχιστον πιστεύουν πως σπάνια αλεσμένος κρόκος να βρεθεί ανόθευτος. Ωστόσο υπάρχουν τεχνικά μέσα, τα οποία διαπιστώνεται η νοθεία κι' όταν ακόμα το προϊόν βρίσκεται στην μορφή σκόνης, αφού γι' αυτόν τον σκοπό χρησιμοποιούνται μεταξύ τω άλλων μέχρι και ακτίνες ρέντγκεν\*.

**\*ακτίνες ρέντγκεν: είναι οι ακτίνες οι οποίες πήραν το όνομα τους από τον (πατέρα) της διαγνωστικής ραδιολογίας Βίλχελμ Κόντραντ Ρέντγκεν**

## **Κτιριακό Συγκρότημα του Συνεταιρισμού**

Ο Συνεταιρισμός κροκοπαραγωγών στεγάζεται σήμερα σε ιδιόκτητο τριόροφο κτίριο συνολικής επιφάνειας 612,27 τ.μ.. Το κτίριο βρίσκεται σε ιδιόκτητο οικόπεδο επιφάνειας 477,20 τ.μ. εντός του οικισμού του χωριού Κρόκου Κοζάνης.<sup>39</sup>

### **Αναλυτικά το κτιριακό συγκρότημα περιλαμβάνει:**

- 1. Υπόγειο επιφάνειας 240,70 τ.μ. που χρησιμοποιείται σαν αποθηκευτικός χώρος για την αποθήκευση τόσο της πρώτης ύλης όσο και των συσκευασμένων προϊόντων.*
- 2. Ισόγειο επιφάνειας 240,70 τ.μ. όπου είναι εγκατεστημένος ο μηχανολογικός εξοπλισμός για τη συσκευασία του προϊόντος.*
- 3. Όροφος επιφάνειας 131,00 τ.μ. όπου είναι εγκατεστημένα τα γραφεία του Συνεταιρισμού.*

Στο κτίριο επίσης υπάρχουν όλες οι απαραίτητες ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις (φωτισμός, ύδρευση, αποχέτευση).

Ο μηχανολογικός εξοπλισμός που διαθέτει ο Συνεταιρισμός, είναι σχετικά καινούριος (αποκτήθηκε το 1992 περίπου) και χρησιμοποιείται αποτελεσματικά στην παραγωγική διαδικασία.

Με αυτές τις κτιριακές εγκαταστάσεις, μπορεί άνετα προς το παρόν να καλύψει τις άμεσες ανάγκες. Σίγουρα όμως στο μέλλον θα χρειαστεί επέκταση των σημερινών κτιριακών εγκαταστάσεων, προκειμένου να ανταποκριθεί στην ανάπτυξη του τεχνολογικού εξοπλισμού και στην καλύτερη αξιοποίηση του φυτού. Ιδιαίτερα δε για την επεξεργασία των αιθέριων ελαίων των πεταλιών με ειδικούς αποστακτήρες.

---

<sup>39</sup> Παπανικολάου Η. Αθανάσιος, Κρόκος – Safran :ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη 1971. σελ. 119

## **Ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών Κοζάνης**

Η έλλειψη διαπραγματευτικής ικανότητας, καθώς και η αδυναμία διερεύνησης της διεθνούς αγοράς, οδήγησαν τους παραγωγούς το 1971 στην ίδρυση του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης.<sup>40</sup>

Η ίδρυσή του συνεταιρισμού σαν στόχο είχε κάτω από την κοινή διαχείριση του προϊόντος από ένα φορέα, να παραμερισθούν οι εμπορομεσίτες που μέχρι τότε λυμαίνονταν τον μόχθο και ιδρώτα του παραγωγού και παράλληλα να τονωθεί η καλλιέργεια του φυτού.

Ο συνεταιρισμός σύμφωνα με το καταστατικό του έχει σαν σκοπό:

Το συντονισμό της καλλιέργειας του φυτού “κρόκος” για να αυξηθεί η παραγωγή και να βελτιωθεί η ποιότητά του.

Τη συγκέντρωση και διάθεση της παραγωγής του προϊόντος αυτού.

Την τυποποίηση και ενιαία εμφάνιση του ίδιου προϊόντος.

Η ίδρυση του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης αναμφισβήτητα υπήρξε σταθμός για την παραπέρα εξέλιξη και ανάπτυξη της κροκοφυτείας.

Η αύξηση της παραγωγής του κρόκου κατά τα πρώτα έτη από την ίδρυση του συνεταιρισμού συνιστά ένα εντυπωσιακό φαινόμενο.

Κατά την τετραετία 1974 -1977 η ποσότητα κρόκου αυξάνεται με σταθερό ρυθμό.

Κατά το χρονικό διάστημα 1978 -1982 η παραγωγή είναι συνάρτηση φθάνει στο απόγειό της. Η εξέλιξη της κινείται με αλματώδες ρυθμούς, με αποτέλεσμα το 1982 η παραγωγή να πλησιάσει τους 13 τόνους, ενώ η αντίστοιχη καλλιεργήσιμη έκταση εντοπίζεται στα 16.000 στρέμματα.

---

<sup>40</sup> Δοδόπουλος Χρ. Σοφοκλής. Εμπορία και καλλιέργεια του Κρόκου, Κοζάνη 1977Αγροτικές Συνεταιριστικές Εκδόσεις σελ.46- 52



Η συνεχώς αυξανόμενη ποσότητα παραγωγής είναι συνάρτηση του υψηλού ποσοστού κερδών που αφήνει στο αγροτικό νοικοκυριό η καλλιέργεια του κρόκου.

Συνεχίζοντας την εξέλιξη της παραγωγής παρατηρούμε ότι το τελευταίο διάστημα 1982 και εξής χαρακτηρίζεται από έντονες διακυμάνσεις και συγκεκριμένα την πρώτη τετραετία 1982-1986 παρατηρείται μία φθίνουσα τάση της παραγωγής.

Τα τελευταία έτη η παραγωγή αρχίζει να αυξάνεται και πάλι, διατηρώντας ένα σταθερό ρυθμό με ετήσια παραγωγή που κυμαίνεται από 4 – τόνους.

## **Στοιχεία Παγκόσμιας Αγοράς**

Σήμερα οι χώρες που παράγουν κρόκο είναι η Ισπανία, το Ιράν, η Ινδία και το Μαρόκο. Σπουδαιότερη από όλες είναι το Ιράν με ετήσια παραγωγή πάνω από 150 τόνους. Η παραγωγή της Ελλάδας και της Ισπανίας κυμαίνεται από 4 -8 και 3-6 τόνους το χρόνο αντίστοιχα, ενώ η Ινδία παράγει μεγάλες ποσότητες αλλά κατώτερης ποιότητας.

Παράλληλα με αυτές υπάρχει ένας σημαντικός αριθμός χωρών, όπως η Γαλλία, η Ιταλία και η Ιαπωνία, που όμως η παραγωγική τους ικανότητα είναι πολύ μικρή.

Η παραγωγή του κρόκου σε όλες τις χώρες χαρακτηρίζεται από την οικογενειακού τύπου εκμετάλλευσή του.

Σαν καταναλώτριες χώρες θεωρούνται η Γερμανία, Ιταλία, Η.Π.Α. Ελβετία, Αγγλία, Γαλλία, Ισπανία, Σκανδιναβικές και Κάτω, Σ. Αραβία, Κουβέϊτ, Βραζιλία και μερικές χώρες της Ινδοϊστικής θρησκείας.

Όλη σχεδόν η παραγόμενη ποσότητα κρόκου στην Ελλάδα διατίθεται στο εξωτερικό. Οι χώρες που εισάγουν τις μεγαλύτερες ποσότητες είναι οι χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και ειδικότερα η Ιταλία, η Γαλλία και η Ισπανία.

## Ιδιότητες, Χρησιμότητες και Εφαρμογές του Κρόκου

Ο κρόκος εμφανίζεται με πολλές και ποικιλίες χρησιμότητες. Χρησιμοποιείται στην φαρμακευτική, ζαχαροπλαστική, μαγειρική, τυροκομία, μακαρονοποιΐα, ποτοποιεία ακόμα δε και στην ζωγραφική. Οι βυζαντινοί ζωγράφοι τον χρησιμοποιούσαν αρκετά.

Στη λαϊκή ιατρική χρησιμοποιείται σαν τέλειο εμμηναγωγό, άριστο στομαχικό, σαν αντισπασμωδικό και διεργητικό. Από πολλούς ειδικούς υποστηρίζεται ότι καταπραΰνει τους πόνους των νεφρών, σε μικρές δόσεις, διεγείρει την όρεξη και κυρίως διευκολύνει την πέψη. Ακόμη περιορίζει τις γαστραλγίες, τον υστερισμό, τους σπασμούς, τον κοκίτη και τους νευρικούς κωλικούς. Εξωτερικά χρησιμοποιείται στο γιάτρεμα σπυριών, φλεγμονών και στις παθήσεις κυρίως του στήθους.

Γεγονός είναι ότι από την αρχαιότητα ακόμη δινόταν στον κρόκο αφροδισιακές ιδιότητες. Πολλοί συγγραφείς, η μυθολογία μας αλλά και αυτή η Παλαιά Διαθήκη, συνδέουν τον κρόκο με τον έρωτα και τη γονιμότητα.

Σήμερα σε όλες τις οικονομικά ανεπτυγμένες χώρες και ιδιαίτερα της Ευρώπης, εξακολουθεί να χρησιμοποιείται σε μεγάλη έκταση σαν άρτυμα (μπαχαρικό) στα διάφορα φαγητά.

Παράλληλα όμως με την οικιακή χρήση του, χρησιμοποιείται σε αρκετά μεγάλες ποσότητες από τις διάφορες βιομηχανίες για βάνιμο και αρωματισμό κυρίως του ρυζιού (Παρασκευή ριζότου), ορισμένων ζυμαρικών, ζαχαρωδών και τυροκομικών προϊόντων (παρμεζάνα) καθώς και οينوπνευματωδών ποτών και φαρμακευτικών παρασκευασμάτων.

Στην Ινδία εξακολουθεί να χρησιμοποιείται σε μεγάλη έκταση και σαν θυμίαμα κατά της θρησκευτικές τους τελετές, καθώς και για βάνιμο των μανδύων των ιερέων, συνήθεια που την είχαν οι αρχαίοι Αιγύπτιοι και Ρωμαίοι.<sup>41</sup>

---

<sup>41</sup> Καταστατικό Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Κρόκος

## **Υφιστάμενη Κατάσταση στην Ελλάδα**

<sup>42</sup>Η αγροτική δραστηριότητα παραγωγής κρόκου στην Ελλάδα γίνεται μόνο στην περιοχή του Ν. Κοζάνης. Η καλλιεργούμενη έκταση περιλαμβάνει ένα σημαντικό αριθμό 35 χωριών με επίκεντρο τα γειτονικά χωριά Κρόκος, Καρυδίτσα και Άνω Κώμη.

***Την εμπορία του κρόκου στην Ελλάδα ασκεί ο Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Κροκοπαραγωγών, που σήμερα αριθμεί 750 μέλη.***

Ο συνεταιρισμός, από της ιδρύσεώς του και για μία εικοσαετία περίπου, περιοριζόταν απλώς στο να συσκευάζει το προϊόν σε λευκοσιδηρά δοχεία των 4 κιλών και να το εμπορεύεται στη συνέχεια με αντιπροσώπους επί προμήθεια ή απ' ευθείας σε χονδρέμπορους του εξωτερικού.

Το προϊόν χωρίς καμία επεξεργασία, χωρίς τυποποίηση, χωρίς συσκευασία αλλά το κυριότερο χωρίς την επωνυμία έφευγε στο εξωτερικό. Αποτέλεσμα ήταν η αγορά να είναι περιορισμένη, το προϊόν και να μη βρίσκει εύκολα αγοραστές και πολλές φορές να αποθεματοποιείται ή να πωλείται σε χαμηλή τιμή.

Τα τελευταία χρόνια η διοίκηση του Συνεταιρισμού, βλέποντας και τις προοπτικές εξέλιξης που υπάρχουν, έχει αναλάβει μία προσπάθεια εκσυγχρονισμού, που ήδη η πρώτη φάση της, οι υποδομές, έχει ολοκληρωθεί.

- Έχει αποκτήσει σύγχρονες εγκαταστάσεις.
- Έχει ανανεώσει την εσωτερική του οργάνωση και το ανθρώπινο δυναμικό.
- Σε συνεργασία με το Γεωργικό Πανεπιστήμιο της Αθήνας και το Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης έχει ολοκληρώσει σειρά προγραμμάτων.

---

<sup>42</sup> Καταστατικό Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Κρόκος

- Έγινε μέλος της Πανευρωπαϊκής Ένωσης Αρωματικών φυτών «ΓΙΟΥΡΟΠΑΜ»

Παράλληλα με τα παραπάνω έχει επεξεργασθεί και προσδιορίσει τους στόχους της περαιτέρω ανάπτυξης και μέσα από ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα οργάνωσης του συνεταιρισμού και δράσης, σε πρώτη φάση έχει προχωρήσει στις εξής ενέργειες:

- Έχει αποκτήσει πιστοποιητικό Διασφάλισης Ποιότητας σύμφωνα με το Διεθνές Πρότυπο ISO 9002/1994.
- Έχει αναπτύξει οικολογική καλλιέργεια κρόκου.
- Έχει αποκτήσει σήμα βεβαίωσης ονομασίας προέλευσης.
- Έχει ξεκινήσει προσπάθεια για την ανάπτυξη ερευνητικής υποδομής μέσα από τη δημιουργία Ινστιτούτου κρόκου, για την παρακολούθηση του βολβού, την αξιοποίηση των παραπροϊόντων του κρόκου και την ανάπτυξη νέων εφαρμογών στην τεχνολογία τροφίμων –ποτών, φαρμακευτικής και βαφικής.
- Γίνεται προσπάθεια για τη προώθηση της καλλιέργειας και άλλων αρωματικών φυτών.
- 

Έτσι βλέπουμε την ποιότητα και την ανταγωνιστικότητα του προϊόντος μέσα από ελκυστικές συσκευασίες. Οι εξαγωγικές επιδόσεις του κρόκου αυξήθηκαν και οι τιμές πήραν την ανηφόρα, όλη δε η προστιθέμενη αξία από την τυποποίηση και συσκευασία παραμένει πλέον στο συνεταιρισμό.

## Γενική Διάγνωση – Καθορισμός Στόχων - Αιτήματα

<sup>43</sup>Η αγορά του σαφράν δεν είναι μικρή και οι δυνατότητες επέκτασης των εφαρμογών του κόκκινου κρόκου και των παραπροϊόντων του στην τεχνολογία τροφίμων, τη βαφική και τη φαρμακευτική είναι τεράστιες.

Ο κρόκος πρέπει να γίνει αντικείμενο πραγματικών και ειδικών πρωτοβουλιών αξιοποίησης, που να αντιμετωπίζουν όλα τα προβλήματα από την παραγωγή μέχρι και τη διάθεση του τελικού προϊόντος.

Σκοπός είναι να αναπτυχθεί μεταξύ των παραγωγών, του συνεταιρισμού, των επιστημονικών φορέων και της πολιτείας, μια κοινή δράση, οργανωμένη και διαρκής που θα μπορεί να επιβεβαιώσει τις μεγάλες δυνατότητες αυτής της καλλιέργειας, που ως γνωστό συγκεντρώνει πολλά θετικά σημεία:

- Απασχολεί περίπου 1500 αγροτικές οικογένειες στο Νομό Κοζάνης.
- Αποδίδει ετήσιο οικογενειακό εισόδημα 100.000 150.000 δρχ.(400 – 500 ευρώ), ανά στρέμμα άγονης γης, που με τις καλύτερες παραγωγικές και κλιματολογικές συνθήκες δεν θα κάλυπτε το κόστος οποιασδήποτε καλλιέργειας.
- Αποφέρει συνολικά στο Νομό Κοζάνης και την Εθνική μας Οικονομία κοντά στο 1.5 δις ετησίως σε συνάλλαγμα.
- Είναι καλλιέργεια χωρίς ιδιαίτερες απαιτήσεις
- Εν έχει ανάγκη μεγάλων εκτάσεων
- Δεν αποτελεί πλεονάζουσα παραγωγή σε Ευρωπαϊκό επίπεδο
- Έχει σημαντικές χρησιμότητες, οι οποίες μπορούν να ενισχυθούν.

Μέσα από τη συστηματική αξιοποίηση των προϊόντων αυτής της σημαντικής Ελληνικής καλλιέργειας και παράλληλα της τυποποίησης του κρόκου, είναι σίγουρο ότι θα κατοχυρωθεί η θέση του ελληνικού κρόκου στη Διεθνή αγορά.

---

<sup>43</sup> Καταστατικό Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Κρόκος

Η κροκοκαλλιέργεια στο Νομό Κοζάνης έχει άριστες προοπτικές αρκεί να προσεχθούν ορισμένα πράγματα. Πρέπει πρώτα να δώσουμε μεγαλύτερη σημασία και σχολαστικότητα στις σωστές καλλιεργητικές τεχνικές και δεύτερον στις μετασυλλεκτικές διαδικασίες του κρόκου ( συλλογή – διαλογή – ξήρανση – συντήρηση). Τότε θα έχουμε αύξηση των στρεμματικών αποδόσεων και βελτίωση της ποιότητας.

Παράλληλα η βελτίωση της ποιότητας και η τυποποίηση του προϊόντος με την παράλληλη εφαρμογή του κατάλληλου Management και Marketing να δώσουν ώθηση στο προϊόν.

Το προϊόν, λόγω της ιδιαίτερα υψηλής του τιμής, έχει μεγάλη τοπική και εθνική σημαία και οπωσδήποτε χρειάζεται να γίνουν ενέργειες στη σωστή κατεύθυνση.

Σ' αυτή τη νέα φάση που βρισκόμαστε και συμπληρωματικά προς τα παραπάνω πέρα από τις όποιες ενέργειες που θα πρέπει να δρομολογηθούν από εμάς, είναι απαραίτητο ο συνεταιρισμός να τύχει κάποιας στήριξης και εδώ παρακαλούμε για τη δική σας συμπαράσταση και συνδρομή στις εξής ενέργειες :

### **1. Ενθάρρυνση της βιολογικής καλλιέργειας με αύξηση της στρεμματικής ενίσχυσης για τον οικολογικά καλλιεργούμενο κρόκο.**

Η μακρόχρονη παρουσία της καλλιέργειας στο χώρο όπου καλλιεργείται, έχει δημιουργήσει κοινωνικοοικονομικές δομές, των οποίων η αποσταθεροποίηση θα έχει δραματικές επιπτώσεις στο Νομό Κοζάνης.

Μεγάλος αριθμός κροκοκαλλιεργητών στην προσπάθειά του να αντιμετωπίσει την αύξηση του κόστους παραγωγής και την εμφανή πτωτική τάση της τιμής πώλησης του προϊόντος, κάνει αυξανόμενη χρήση χημικών εισροών, ακριβώς σε ένα φυτό το οποίο από τη φύση του και την οικολογία του συμπεριφέρεται ανελαστικά σε τέτοιες εξωτερικές παρεμβάσεις, δημιουργώντας πλέον τον κίνδυνο της διατάραξης και της οικολογικής δομής της περιοχής.

Γι' αυτούς του λόγους και με στόχο τη διατήρηση των κοινωνικών – οικονομικών – οικολογικών ισορροπιών, προτείνουμε να δοθεί έμφαση στη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος και την αύξηση των οικολογικών καλλιεργούμενων εκτάσεων. Στα πλαίσια αυτού του στόχου ζητάμε την αναπροσαρμογή της στρεμματικής ενίσχυσης για τον οικολογικά καλλιεργούμενο κρόκο.

Θέλουμε να προκαταλάβουμε ενδεχόμενους ευνόητους ενδοιασμούς σας σχετικά με τον κίνδυνο να μεταβληθεί ο κρόκος σε επιδοτούμενο συντηρούμενο και ανεξέλεγκτα επεκτεινόμενο προϊόν.

Η αύξηση της στρεμματικής ενίσχυσης θα διευκολύνει την προσπάθεια του συνεταιρισμού για την ένταξη του κάθε κροκοπαραγωγού στον Κ.207/92, η οποία και θα λειτουργεί ως μέσο κυρίως παιδαγωγικό, ευαισθητοποίησης και συνειδητοποίησης της στενής αλληλοεξάρτησης ανάμεσα στο φυτό και στο συγκεκριμένο χώρο.

Απώτερος σκοπός μας είναι, μέσα από τη σταδιακή οικολογικοποίηση της παραγωγής, να καθιερώσουμε και να κάνουμε αυτονόητη τη φυσική καλλιέργεια στην περιοχή μας.

Το μέτρο, πέρα από την οποία αντιστάθμιση οικονομικών απωλειών, μακροπρόθεσμα θα έχει για την ευαίσθητη περιοχή της Δυτικής Μακεδονίας αλλά και για την εθνική οικονομία θετικές επιδράσεις.

## **2. Ένταξη του συνεταιρισμού σε κλαδικό πρόγραμμα της κοινοτικής πρωτοβουλίας Leader+ για την απόκτηση εγκαταστάσεων μαζικής επεξεργασίας του κρόκου.**

Η όλη προσπάθεια σαν στόχο έχει την αναβάθμιση της ποιότητας του προϊόντος, με αποτέλεσμα τη βελτίωση της ανταγωνιστικότητας του στη διεθνή αγορά.

Όλο και μεγαλύτερες ποσότητες κρόκου με υποβαθμισμένη ποιότητα, κυρίως από το Ιράν, δημιούργησαν συνθήκες εκφυλιστικές στην αγορά αυτού του προϊόντος, πιέζοντας επικίνδυνα την τιμή παραγωγού στα όρια της οικονομικότητας.

Είναι επίσης γνωστό ότι η ποιότητα του κρόκου διαμορφώνεται κύρια κατά τα στάδια επεξεργασίας του προϊόντος από τον παραγωγό. Η διαλλαγή, η αποθήκευση, αλλά κύρια η

ξήρανση, διαδικασίες που γίνονται από τον παραγωγό, αφ' ενός είναι χρονοβόρες και αφ' ετέρου καθορίζουν και την ποιότητα του κρόκου. Στο συνεταιρισμό δεν μπορεί να γίνει τίποτα εκ των υστέρων για να βελτιώσουμε τα κύρια χαρακτηριστικά του κρόκου, που είναι η χρωστική ικανότητα και τα αιθέρια έλαια.

Οι διαδικασίες διαχωρισμού της ξήρανσης του τελικού προϊόντος βρίσκονται στην πλέον πρωτόγονη μορφή τους, ενώ είναι δυνατόν να αντικαταστούν με σύγχρονες βιομηχανοποιημένες μορφές. Τόσο ο διαχωρισμός των στιγμάτων από το φυτό, όσο και η ξήρανση αυτών επιβάλλεται να γίνονται μαζικά για όλους τους παραγωγούς σε συγκεκριμένες εγκαταστάσεις και κατάλληλα προς τούτο εργαστήρια.

### **3. Βελτίωση και επέκταση της αγροτικής οδοποιίας.**

Η ασθένεια του κρόκου ριζοκτονία είναι ένα μεγάλο πρόβλημα που μέχρι και σήμερα δεν μπορεί να αντιμετωπισθεί. Από τη στιγμή που θα εκδηλωθεί η ασθένεια επιβάλλεται η αλλαγή χωραφιού. Στην περιοχή μας κάτι τέτοιο είναι δύσκολο, επειδή η πρόσβαση του παραγωγού στο αγροτεμάχιο είναι δύσκολη λόγω έλλειψης αγροτικής οδοποιίας. Ως εκ τούτου επιβάλλεται η βελτίωση και επέκταση του αγροτικού οδικού δικτύου της περιοχής μας.

### **4. Αναπροσαρμογή του συστήματος αποζημιώσεων μέσω ΕΛ.Γ.Α.**

Ανασταλτικό παράγοντα στην εξέλιξη της καλλιέργειας αποτελεί η ευαισθησία του φυτού στις αντίξοες καιρικές συνθήκες (παγετός, χιόνι, απότομες βροχές) κατά τη συλλογή του άνθους, το δεύτερο δεκαπενθήμερο Οκτωβρίου και αρχές Νοεμβρίου, που αποτελεί και το εμπορεύσιμο μέρος του φυτού με το μεγάλης αρτυματικής αξίας στίγμα του. Η ζημιά που υφίσταται το φυτό κατά την περίοδο της συλλογής του προσδιορίζεται τόσο σε ποσοτική όσο και σε ποιοτική.

Η απώλεια της παραγωγής του κρόκου, λόγω της ιδιαίτερης περιόδου συλλογής, δεν εντάσσεται στο ισχύον σύστημα αποζημιώσεων της Πολιτείας μέσω ΕΛ.Γ.Α., όπως συμβαίνει με το σύνολο των καλλιεργειών, με αποτέλεσμα ο κροκοπαραγωγός να βρίσκεται εκτεθειμένος απέναντι στις καιρικές συνθήκες, παρ' όλο που συμμετέχει κανονικά στο Σύστημα Ασφαλίσεων.



Γι' αυτούς τους λόγους προτείνουμε να γίνει αναπροσαρμογή του συστήματος αποζημιώσεων για την εν λόγω καλλιέργεια προκειμένου ο κροκοπαρωγωγός να αισθανθεί την μέριμνα της Πολιτείας και έτσι να συνεχισθεί η θετική επίδραση της κροκοκαλλιέργειας στην οικονομία της ευαίσθητης περιοχής του Νομού Κοζάνης και κατ' επέκταση στην Εθνική οικονομία.

#### **5. Τροποποίηση του Ν.Α. 818/71 ως προς:**

- Την επέκταση των δραστηριοτήτων του Συνεταιρισμού και σε άλλα αρωματικά φυτά.
- Την δυνατότητα επιστροφής της συνεταιριστικής μερίδας στα διαγραφόμενα μέλη.
- Την διερεύνηση του Διοικητικού Συμβουλίου του Συνεταιρισμού.

#### **6. Ένταξη του συνεταιρισμού στα προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας και των Οργανισμών που ελέγχονται από αυτό.**

Είναι λοιπόν σίγουρο πως με την οργάνωση του συνεταιρισμού κατά τρόπο που θα εξασφαλίζεται η ποιότητα του προϊόντος, η προβολή, η προώθηση και η διακίνηση του κρόκου στις καλύτερες αγορές και παράλληλα με τη δική σας συμπαράσταση, τα σημερινά αποτελέσματα θα πολλαπλασιασθούν προς όφελος της τοπικής κοινωνίας και εν γένει της εθνικής μας οικονομίας.

## **Ο κρόκος Κοζάνης ευωδιάζει και φουλάρει για νέες αγορές**

Τη σταδιακή επέκταση σε νέες αγορές, αλλά και τον εμπλουτισμό της γκάμας του με νέα, καινοτόμα προϊόντα με βάση τον κρόκο που θα ταράξουν τα νερά του ανταγωνισμού περιλαμβάνει ο αναπτυξιακός σχεδιασμός του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης.

Με εφελτήριο την διαρκώς αυξανόμενη ζήτηση τελικού προϊόντος από τις αγορές που ήδη δραστηριοποιείται και όχημα τη συνεργασία με την Κορρές Φυσικά Προϊόντα Α.Ε., ο Συνεταιρισμός επιδιώκει τώρα να κάνει το επόμενο βήμα, χτυπώντας με αξιώσεις την πόρτα πολλά υποσχόμενων αγορών, όπως αυτή της Ρωσίας. «Μέσα από τις κατάλληλες συμφωνίες, έχουμε εισέλθει με επιτυχία σε απαιτητικές αγορές, όπως η Ισπανία, η Γερμανία, η Δανία, η Κύπρος κ.α. και η ζήτηση είναι ήδη μεγάλη», λέει ο πρόεδρος του συνεταιρισμού, Νίκος Πατσιούρας.

«Τώρα κάνουμε μια μεγάλη προσπάθεια να μπούμε και στη Ρωσία, ακόμα και στη Σαουδική Αραβία. Είμαστε σε συζητήσεις με αντιπροσώπους και εμπόρους εκεί και αισιοδοξούμε ότι σύντομα θα έχουμε θετική εξέλιξη», συμπληρώνει.

Σημαντική ώθηση στις φιλοδοξίες του Αναγκαστικού Συνεταιρισμού δίνει και η νέα, υπερσύγχρονη μονάδα τυποποίησης και επεξεργασίας στην Κοζάνη που βρίσκεται ήδη σε πλήρη λειτουργία αλλά εγκαινιάστηκε επισήμως στις 28 Αυγούστου παρουσία του υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης, Μιχάλη Παπαδόπουλου και του γ.γ. γραμματέα της περιφέρειας, Ανδρέα Λεούδη.

Το συνολικό κόστος του κτιρίου, που εκτείνεται σε 1.000 τετρ. και περιλαμβάνει χημείο και επεξεργαστήριο, ανήλθε σε 2 εκατ. Ευρώ που επιμερίστηκαν κατά 55% στον Συνεταιρισμό και κατά 45% στην Κορρές. Πρόκειται για μία επένδυση που, εκτός των άλλων, θα δημιουργήσει, όπως υπογραμμίζει ο κ. Πατσιούρας, «και αρκετές θέσεις απασχόλησης σε μία περιοχή που πλήττεται ιδιαίτερα από την ανεργία».

Στη νέα μονάδα θα παρασκευάζονται και θα τυποποιούνται τα τσάγια καθώς και τα άλλα παραπροϊόντα με βάση τον κρόκο που ήδη παράγει ο Συνεταιρισμός, παράλληλα, όμως, και κάποια νέα που ενδεχομένως να πιάσουν...εξ απήνης τον ανταγωνισμό. «Ερευνούμε συνεχώς και αναζητούμε καινούρια καινοτόμα προϊόντα», σημειώνει ο κ. Πατσιούρας που αποφεύγει να..., ανοίξει περισσότερο τα χαρτιά του αλλά υπόσχεται ότι «σύντομα θα υπάρξουν νεώτερα».

**Πηγή Αγρονέα (9/09/2009)**

[www.kozan.gr](http://www.kozan.gr)

## Συνταγές με κρόκο Κοζάνης (saffron)

- **ΓΑΛΕΟΣ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ ΣΕ ΛΑΔΟΧΑΡΤΟ:** 6 φιλέτα γαλέου (200 περίπου γραμμαρίων το καθένα) – 2 λεμόνια- 300γρ. κρέμα γάλακτος – μία πρέζα σαφράν σε σκόνη – μαϊντανός.

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180° C. Κόβεται 6 φύλλα λαδόχαρτο. Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος προσθέτοντας το σαφράν, το αλάτι και το πιπέρι. Μέσα σε κάθε φύλλο βάζετε μία φέτα λεμονιού, από πάνω ένα φιλέτο γαλέου, το σκεπάζετε με μία γεμάτη κουταλιά σούπας κρέμα γάλακτος και άλλη μία φέτα λεμονιού. Αν θέλετε προσθέστε και λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό. Κλείνετε το λαδόχαρτο διπλώνοντας καλά τις άκρες και ψήνετε για 10 λεπτά στο φούρνο.

- **ΡΙΖΟΤΟ ΑΛΑ ΜΙΑΑΝΕΖ:** 450γρ. ρύζι αρμπόριο – 1.5 λίτρο ζωμός κότας – 150 γρ. άσπρο κρασί -50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα – ½ κουταλάκι σαφράν σε σκόνη – 1 κρεμμύδι – 2 κουταλιές ελαιόλαδο – πιπέρι -10 γρ. βούτυρο.

Σε 3 κουταλιές ζεστό νερό διαλύετε το σαφράν, αφήνοντας το για 10 λεπτά. Ψιλοκόβετε το κρεμμύδι. Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε ένα βαθύ τηγάνι και προσθέτετε το μισό βούτυρο. Ροδίζετε το κρεμμύδι για 3 λεπτά. Ρίχνετε το ρύζι και ανακατεύετε για 5 λεπτά προσέχοντας να μην αρπάξει. Στη συνέχεια προσθέτετε το κρασί και αφήνετε να εξατμισθεί σε δυνατή φωτιά. Στη συνέχεια προσθέτετε 200ml από το ζωμό και το νερό όπου έχετε διαλύσει το σαφράν και τα αφήνετε να σιγοβράσουν για 20 λεπτά. Αδειάζετε σε ένα βαθύ ταψί και ρίχνετε σε δόσεις τον υπόλοιπο ζωμό της κότας. Όταν το ριζότο είναι έτοιμο, προσθέτετε την παρμεζάνα, το πιπέρι και το υπόλοιπο βούτυρο.

- **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ:** 1 κοτόπουλο (1.5 κιλό περίπου) – 2 σκελίδες σκόρδο- 2 μέτρια κρεμμύδια- 400 γρ. ντομάτες ξεφλουδισμένες- 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο – 50 γρ. βούτυρο – 2 μικρά ποτηράκια κονιάκ – 2 καρφάκια γαρίφαλο – αλάτι-πιπέρι – βασιλικό – μία πρέζα σαφράν σε σκόνη.

Κόβετε το κοτόπουλο σε 4 μερίδες, το βάζετε σε ένα βαθύ τηγάνι με καπάκι μαζί με το σκόρδο, το κρεμμύδι (ψιλοκομμένα) και ένα φλιτζανάκι νερό. Σκεπάζετε και αφήνετε να σιγοβράσει για μισή ώρα. Βγάζετε το καπάκι, προσθέτετε τις ντομάτες ψιλοκομμένες, μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι, το γαρίφαλο και το βούτυρο. Αφήνετε να βράσουν για άλλη μισή ώρα. Δεκαπέντε λεπτά πριν απομακρύνεται το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτετε το κονιάκ και το σαφράν και σκεπάζετε μέχρι το κοτόπουλο να γίνει τρυφερό. Σερβίρετε σε πιατέλα και καλύψτε με τη σάλτσα του.

## Ροφήματα με κρόκο Κοζάνης (safran)

- **ΤΣΑΪ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ:** (για 5 άτομα) ¼ κουταλάκι στίγματα σαφράν (15 – 20 περίπου στίγματα) – 3 κουταλάκια μέλι – 1.5 κουταλιά χυμό λεμονιού – 5 φλιτζάνια νερό – 3-4 κουταλάκια φύλλα ινδικού τσαγιού (Darjeeling) – 2 σπόρους κακουλέ

Σε ένα τσαγερό βράζετε 5 φλιτζάνια νερό και προσθέτετε τα φύλλα ινδικού τσαγιού. Κατεβάζετε το τσαγιερό από τη φωτιά και σουρώνετε το τσάι. Προσθέτετε το κακουλέ, το χυμό λεμονιού, το μέλι και το σαφράν. Σερβίρετε ζεστό ή και κρύο με παγάκια.

- **ΡΟΦΗΜΑ ΜΕ ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΣΑΦΡΑΝ:** (για 5 άτομα) ½ κουταλάκι σαφράν σε στίγματα – 2 κουταλιές βραστό νερό – 1/3 φλιτζάνι ξεφλουδισμένα ωμά φυστίκια Αιγίνης – 10 σπόρους κακουλέ – ½ φλιτζάνι άχνη ζάχαρη – 5 φλιτζάνι ψιλοκομμένα ωμά φιστίκια Αιγίνης – κανέλα - - 1 στικ βανίλιας

Σε ένα μικρό γυάλινο μπολ βάζετε το σαφράν και το βραστό νερό, τα αφήνετε για 30 λεπτά και μετά τα ανακατεύετε στο μπλέντερ με τα ξεφλουδισμένα φυστίκια, το κακουλέ και τη ζάχαρη μέχρι το μίγμα να γίνει λείο. Προσθέτετε το γάλα και χτυπάτε μέχρι να αφρίσει. Γαρνίρετε με τα ψιλοκομμένα φυστίκια και την κανέλα και σερβίρετε. Χρησιμοποιείτε το στικ βανίλιας για να ανακατεύετε.

- **ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ ΜΕ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ:** 4 κουταλάκια ζάχαρη – 4 κουταλάκια πικρό κακάο σε σκόνη – 25 στίγματα σαφράν -4 καρφάκια γαρίφαλο-4 φέτες πορτοκάλι -4 φέτες λεμόνι -4 στικ κανέλας – καφές φίλτρου (όπως τον προτιμάτε)

Βάζετε σε κάθε ποτήρι 1 κουταλάκι ζάχαρη, 1 κουταλάκι κακάο, 1 καρφάκι γαρίφαλο και 5 στίγματα σαφράν. Προσθέτετε μια φέτα πορτοκάλι και λεμόνι και το στικ της κανέλας. Ρίχνετε στο ποτήρι 200ml καυτό καφέ φίλτρου, ανακατεύετε και σερβίρετε.

## Γλυκά με κρόκο Κοζάνης (safran)

- **ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ:** ½κιλό άσπρο αλεύρι – 3 κουταλάκια ξηρή μαγιά – 1 φλιτζάνι του καφέ γάλα – 40 στίγματα σαφράν – 1.5 κουταλιά ζάχαρη – 1 κουταλάκι αλάτι – 4 κρόκους αυγών – 2 αυγά ολόκληρα – 80 γρ. βούτυρο.

Τρίβετε το σαφράν και το αφήνετε στο γάλα για 3-4 ώρες. Βάζετε σε ένα μεγάλο μπολ όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι και το βούτυρο. Το ανακατεύετε να ενωθούν καλά και ρίχνετε το αλεύρι. Αρχίζετε να ζυμώνετε, προσθέτοντας σιγά -σιγά το βούτυρο χλιαρό. Αν χρειαστεί προσθέτετε λίγο ακόμα αλεύρι. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και λεία. Τη βάζετε σε μία λεκάνη, αλείφετε με βούτυρο και την αφήνετε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει. Όταν φουσκώσει ( σε 40 -50 λεπτά), τη ζυμώνετε λίγο, την αλείφετε ξανά και τη σκεπάζετε να διπλασιαστεί σε όγκο. Αλείφετε την επιφάνεια με ασπράδι αυγού, ελαφρά χτυπημένο, και ψήνετε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180° C. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το φούρνο. Ο μέσος χρόνος είναι γύρω στα 50 λεπτά. Η συνταγή είναι για δύο στενόμακρες φόρμες.

- **ΧΡΥΣΑΦΕΝΙΟΣ ΧΑΛΒΑΣ:** 9 κουταλιές ανάλατο βούτυρο – ½ κουταλάκι στίγματα κρόκου – 1 φλιτζάνι ζάχαρη – 2 κουταλιές καυτό γάλα – 2 φλιτζάνια γάλα – 1/3 φλιτζάνι ωμά φυστίκια Αιγίνης – 1 φλιτζάνι χοντρό σιμιγδάλι.

Μουλιάζετε το σαφράν στο καυτό γάλα για 30 λεπτά. Σε ένα βαθύ τηγάνι λιώνετε μια κουταλιά βούτυρο και τσιγαρίζετε τα φιστίκια για 2 λεπτά. Αφαιρείτε τη φλούδα και τα αφήνετε στην άκρη. Διαλύετε τη ζάχαρη στο γάλα σε χαμηλή φωτιά και κρατάτε το μίγμα ζεστό. Λιώνετε το υπόλοιπο βούτυρο σε βαθύ τηγάνι, προσθέτετε το σιμιγδάλι και ανακατεύετε σε σιγανή φωτιά για 8 – 10 λεπτά ώσπου να αρχίσει να ξανθαίνει. Ρίχνετε το γάλα με το σαφράν στο ζεστό γάλα με τη ζάχαρη και τα προσθέτετε όλα στο σιμιγδάλι ανακατεύοντας διαρκώς. Βγάζετε το τηγάνι από τη φωτιά, και το αφήνετε σε ζεστό μέρος για 15 λεπτά. Ανακατεύετε μέσα τα φυστίκια και σερβίρετε.

- **ΠΑΓΩΤΟ ΜΕ ΣΑΦΡΑΝ:** 200ml γάλα – 150ml κρέμα γάλακτος – 1 μπουκαλάκι άρωμα βανίλιας – 3 κρόκους αυγών – 50 γρ. ζάχαρη -0.25 γρ. σαφράν.

Βράζετε το γάλα με το σαφράν και αφού το κατεβάσετε από τη φωτιά, προσθέτετε την κρέμα γάλακτος και τη βανίλια ανακατεύοντας συνεχώς. Αφήνετε να κρυώσει για 15 λεπτά. Χτυπάτε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη μέχρι να γίνουν αφρός και προσθέτετε το γάλα ανακατεύοντας διαρκώς. Θερμαίνετε σε σιγανή φωτιά και ανακατεύετε μέχρι το μίγμα να γίνει λείο. Προσοχή! Να μην ζεσταθεί πολύ! Κατεβάζετε από τη φωτιά και αφήνετε να κρυώσει ανακατεύοντας προσεκτικά. Γεμίστε μια φόρμα παγωτού και βάλτε τη στην κατάψυξη.

## Βιβλιογραφία

Βαμβακάς Κ. Ιωάννης.1976, Ο Ελληνικός κρόκος. Αθήνα. Χ.Ε.

Δοδόπουλος Χρ. Σοφοκλής.1977, Εμπορία και καλλιέργεια του κρόκου. Κοζάνη. Αγροτικές συνεταιριστικές εκδόσεις.

Κρητικού Παν.1960, Ο κρόκος. Αθήνα. Χ.Ε.

Παπανικολάου Η. Αθανάσιος.1971, Κρόκος (Safran): ένα προϊόν παγκοσμίου ενδιαφέροντος και ευρείας χρήσεως. Θεσσαλονίκη. Φώτο – Οφφσετ (Γεώργιος Θ. Μαρκόπουλος).

Παπανικολάου Η. Αθανάσιος.1997, Κρόκος – Safran: το χρυσάφι της ελληνικής χλωρίδας. Θεσσαλονίκη. Χ.Ε.

Σιαμπανόπουλος Ευαγ. Κωνσταντίνος.1993, Ο Νομός Κοζάνης: στο χώρο και στο χρόνο φύση – ιστορία- παράδοση. Κοζάνη. Σύνδεσμος γραμμάτων και τεχνών Ν. Κοζάνης.

Σιώζος Αθ. Γεώργιος.1987, Η Θαυματουργή Αγία Παρασκευή. Θεσσαλονίκη. Μέλισσα.

Σιώζος Αθ. Γεώργιος. 1992, Ιστορική μελέτη του Κρόκου Κοζάνης. Κοζάνη. Μέλισσα.

Σιώζος Αθ. Γεώργιος. 1996, Λαογραφική μελέτη του Κρόκου Κοζάνης. Κοζάνη. Μέλισσα.

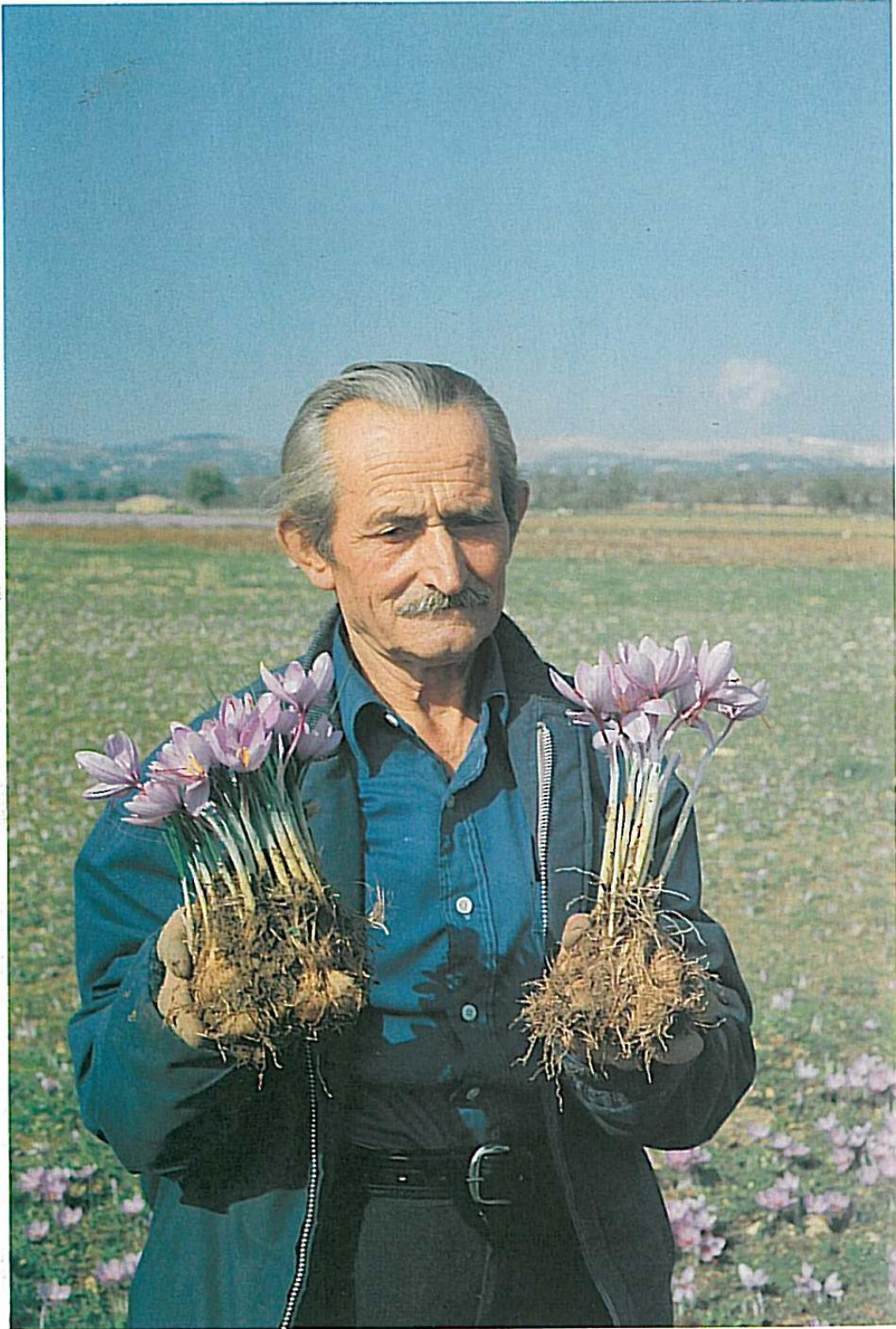
Καταστατικό Αναγκαστικού Συνεταιρισμού Κροκοπαραγωγών Κοζάνης. Κρόκος

### ΛΟΙΠΕΣ ΠΗΓΕΣ

Διάφορα δημοσιεύματα σε τοπικές εφημερίδες της Κοζάνης, βιβλιογραφία και λοιπά κείμενα μέσω internet & προσωπικά βιώματα μου, αλλά και των παππούδων μου.

Οι συνταγές των φαγητών, ροφημάτων και γλυκών είναι από τον το τσελεμεντέ της μητέρας μου.





**Κροκοπαραγωγός ενθουσιασμένος απο την παραγωγή.**





**Ανθοφορία του φυτού κρόκος σε κροκοχώραφα της Καρυδίτσας.**



**Ανθοφορία του φυτού κρόκος σε κροκοχώραφα του Κρόκου.**





**Μέλισσες ρουφώντας τη γύρη απο το άνθος του κρόκου.**

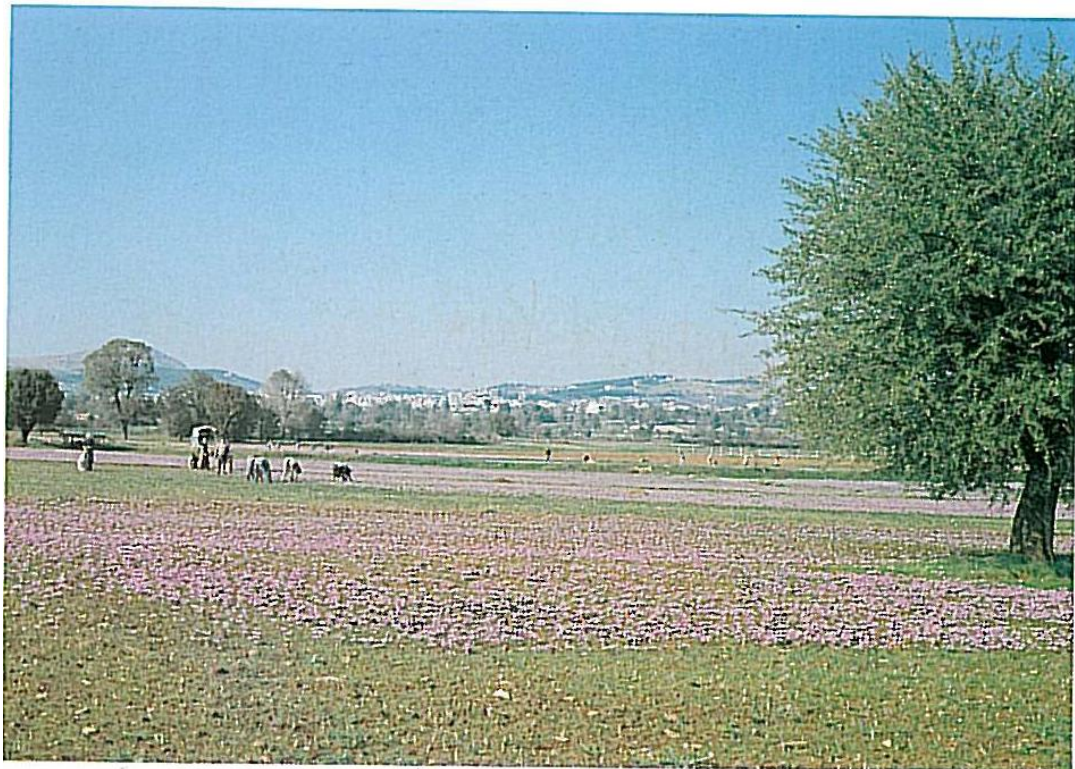


**Κροκοκώραφο σε πλήρη ανθοφορία στα Πετρανά.**





**Αγροτεμάχιο κρόκου στην κοινότητα Κρόκου.**



**Κροκοχώραφα σε πλήρη ανθοφορία της περιοχής Κοζάνης.**





Μέλισσα απολαμβάνει την γύρη των ανθέων.



Ένα μπουκέτο λουλουδιών κρόκου, στους πρόποδες του Λυκαβητού. Αθήνα 1996





**Ανθοφορία σε αγρομέταξιο κρόκου. Τί να πρωτοθαυμάσει κανείς;**



**Στην περίοδο ανθοφορίας, συγκομιδή κρόκου.**



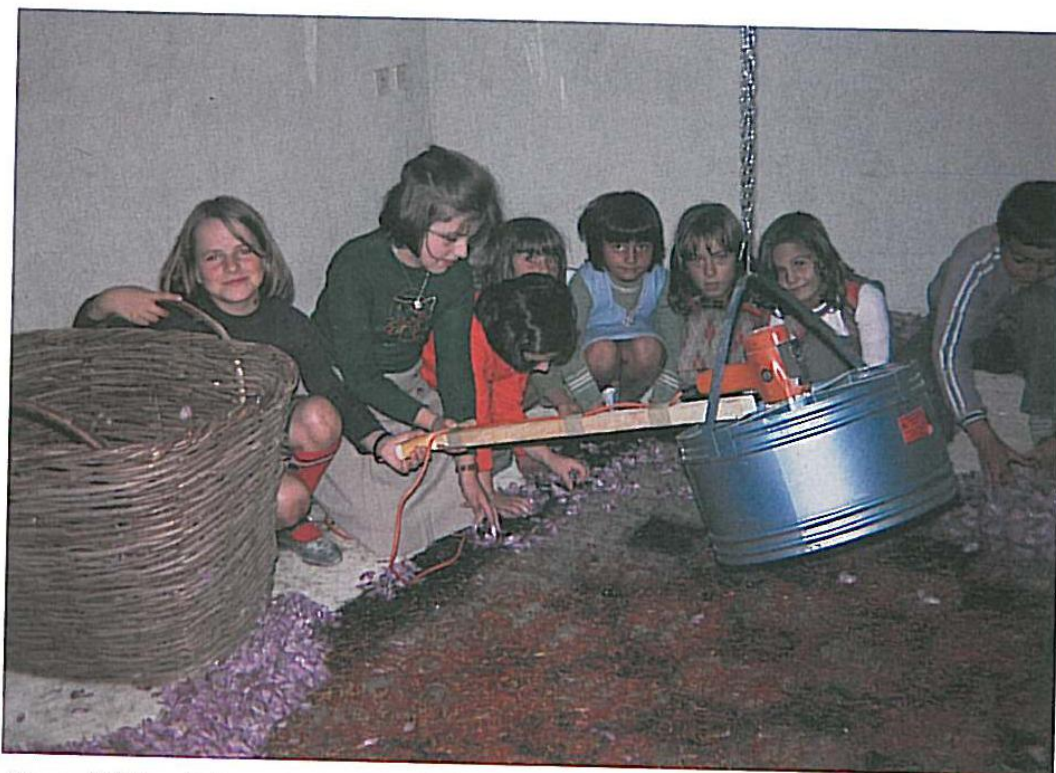


**Διαλογή λουλουδιών - σπυριώνων με ειδικό μηχάνημα.**



**Νεαρός κροκοπαραγωγός διαχωρίζοντας τα λουλούδια από τους σπύριονες με ειδικό ανεμιστήρα.**





**Τα παιδιά βοηθούν και χαίρονται. Διαλογή στημόνων – σπιγμάτων με ειδικό μηχάνημα**



**Διαλογή στημόνων κόκκινο – κίτρινο. Οικογενειακή απασχόληση.**



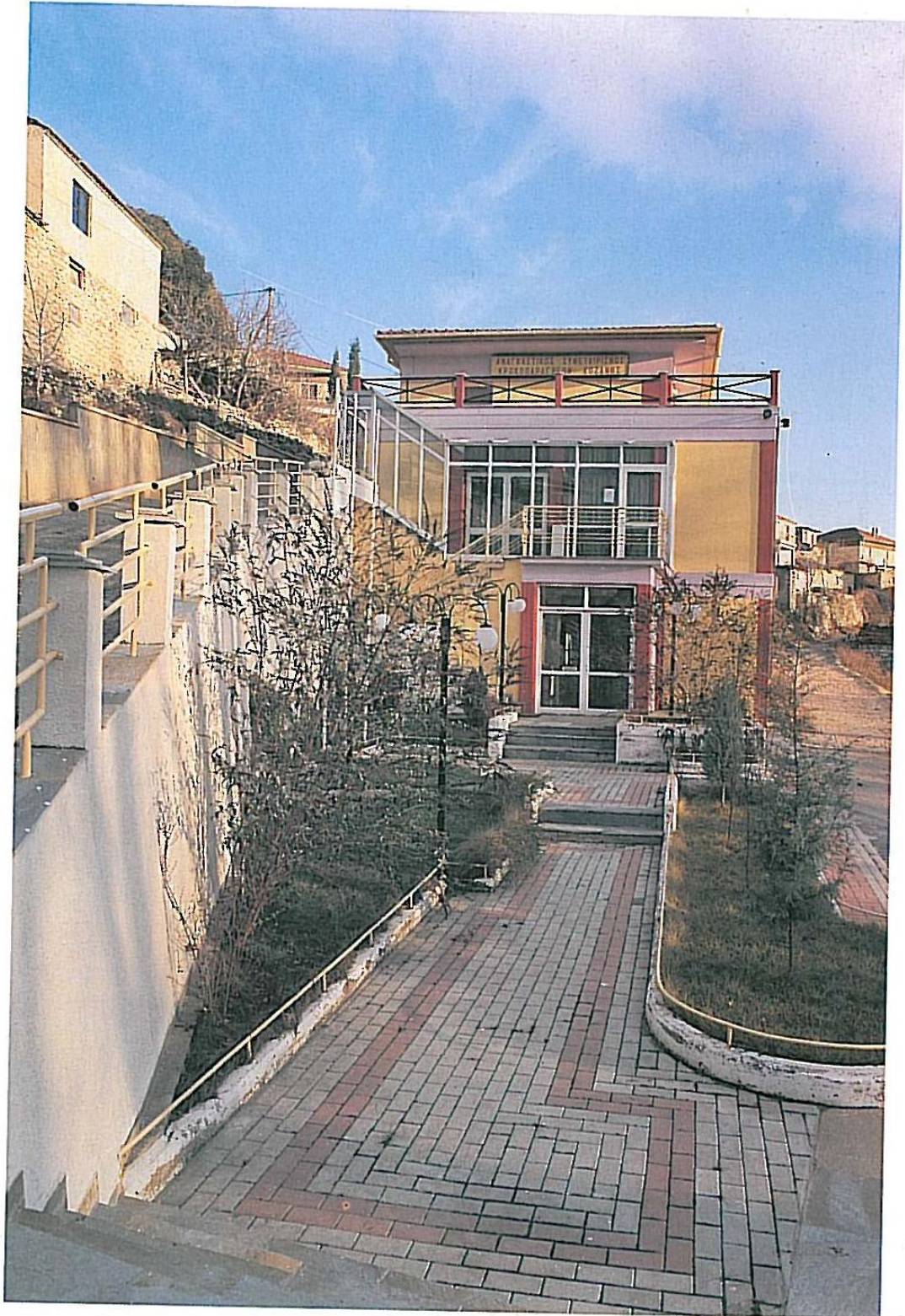


**Σίγματα και σπήμενες στο ξηραντήριο.**



**Ξήρανο κρόκου.**





**Άποψη των γραφείων του Συνεταιρισμού**

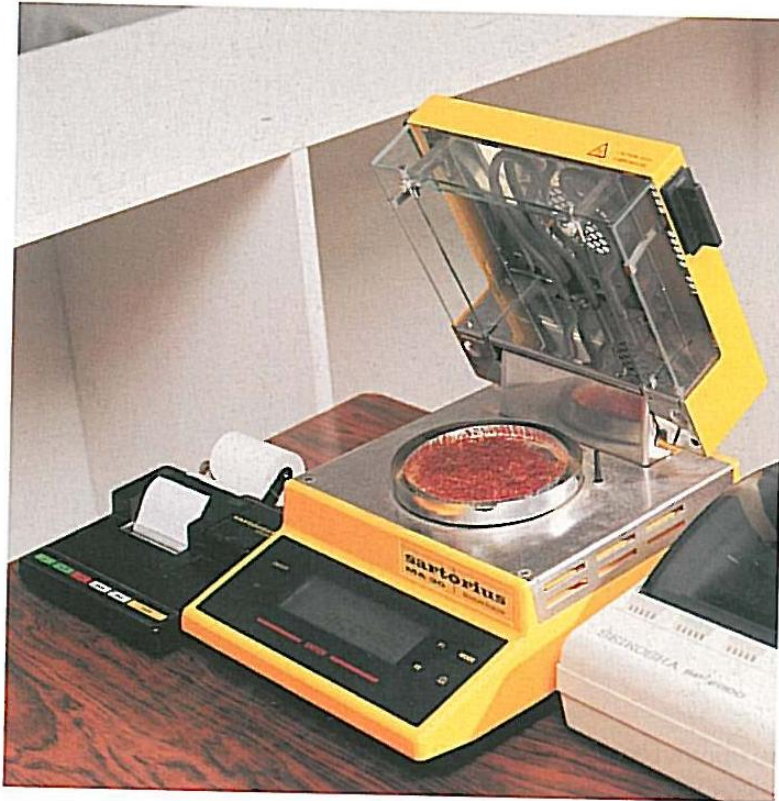




**Αίθουσα Σεμιναρίων του Συνεταιρισμού**



**Αίθουσα συνεδριάσεων του Διοικητικού και Εποπτικού Συμβουλίου στο Συνεταιρισμό**



Στο Συνεταιρισμό  
«Ζύγισμα ακριβεί-  
ας αρίστης ποιότη-  
τας κρόκου».



Επεξεργασία του  
προϊόντος με  
σύγχρονα μηχανή-  
ματα στο Συ-  
νεταιρισμό.





**Αυστρός έλεγχος του προϊόντος με ειδικευμένο προσωπικό και μηχανήματα υψηλής τεχνολογίας στο Συνεταιρισμό.**



**Το αγνό προϊόν σε πλήρη έλεγχο απο το εξειδικευμένο προσωπικό του Συνεταιρισμού**





**Σχολαστική επεξεργασία του προϊόντος**



**Συσκευασία του προϊόντος.**





**Συσκευασία αρίστης ποιότητας κρόκου και ζύγιση ακριβείας...**



**Αυτόματη συσκευασία του προϊόντος με ογκομετρικό μηχάνημα του Συνεταιρισμού.**

**Το προϊόν συσκευασμένο σε ειδικά δοχεία έτοιμο για εξαγωγή.**



**Κροκοπαραγωγοί, παρακολουθούν και θαυμάζουν την πρόοδο της τεχνολογίας των Η/Υ στον Συνεταιρισμό.**





Τμήμα τοιχογραφίας με παράσταση γυναικείας μορφής (ιέρεια ή θεά της γονιμότητας κρατώντας στα χέρια της προφανώς άνθη κρίκου). Θήρα 1650 π.Χ.

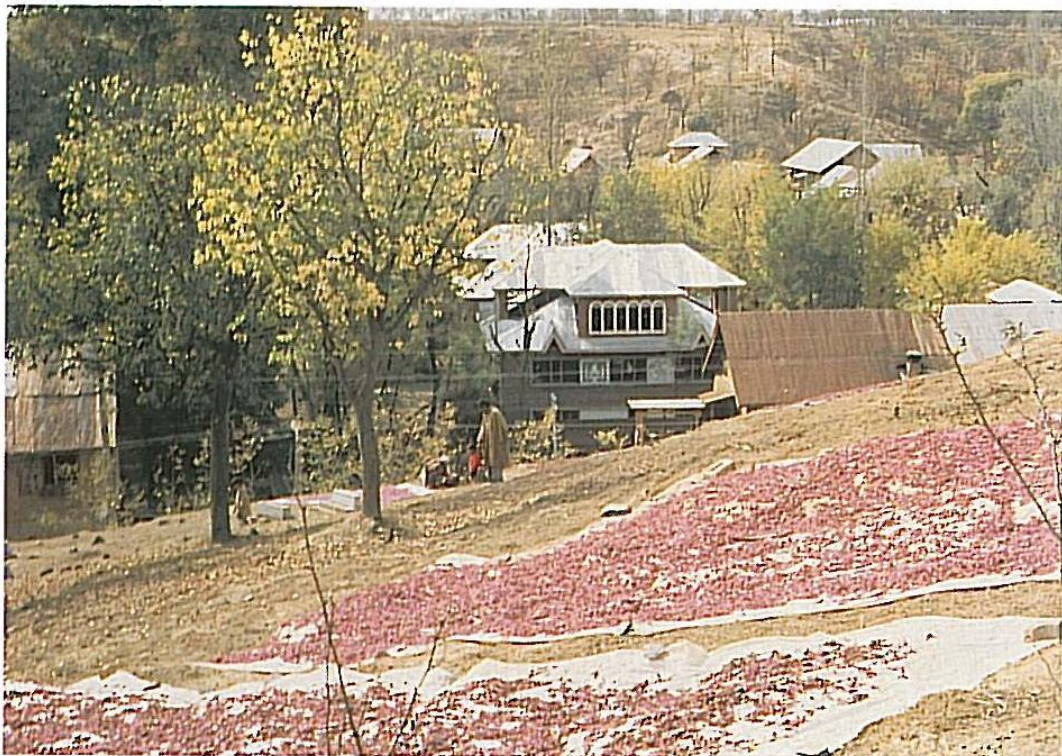


Ιδιωτική καλλιέργεια κρίκου απο τον ερευνητή D. Royer. Chesy Γαλλίας



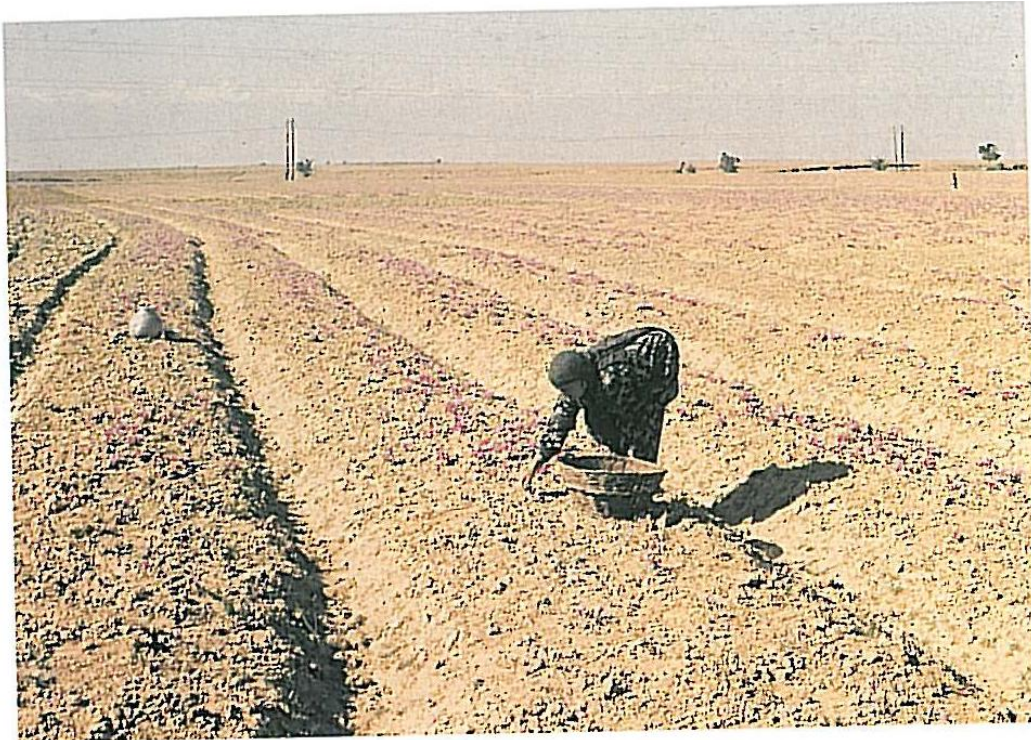


**Λαϊκή αγορά με αρωματικά φυτά και Safran στη Γαλλία.**



**Συγκομδή λουλουδιών σε χωριό της Ινδίας.**



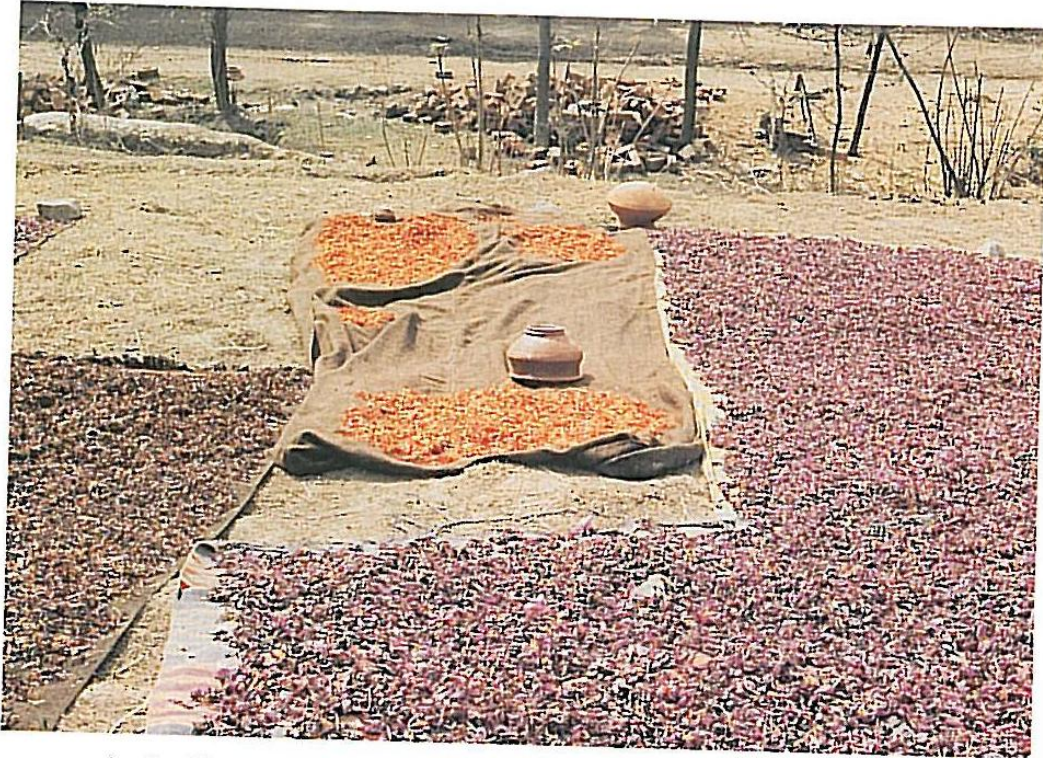


**Συγκομιδή κρόκου στο Κασμίρ της Ινδίας.**

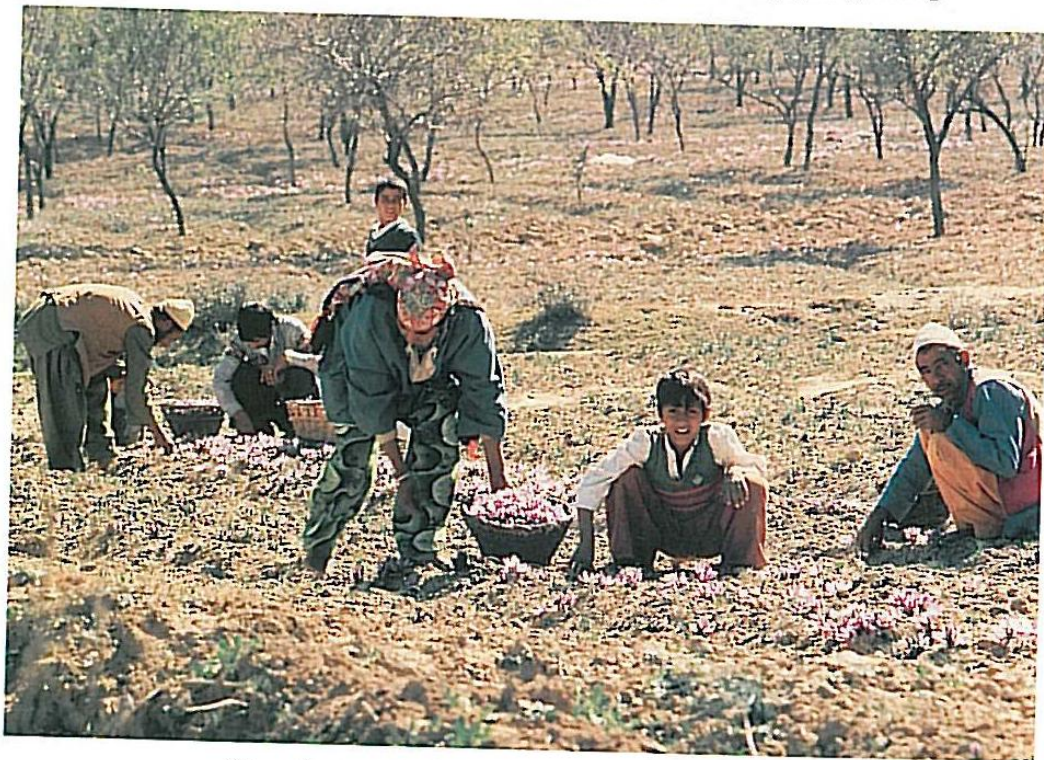


**Κάνιστρο με λουλούδια στο Κασμίρ της Ινδίας.**



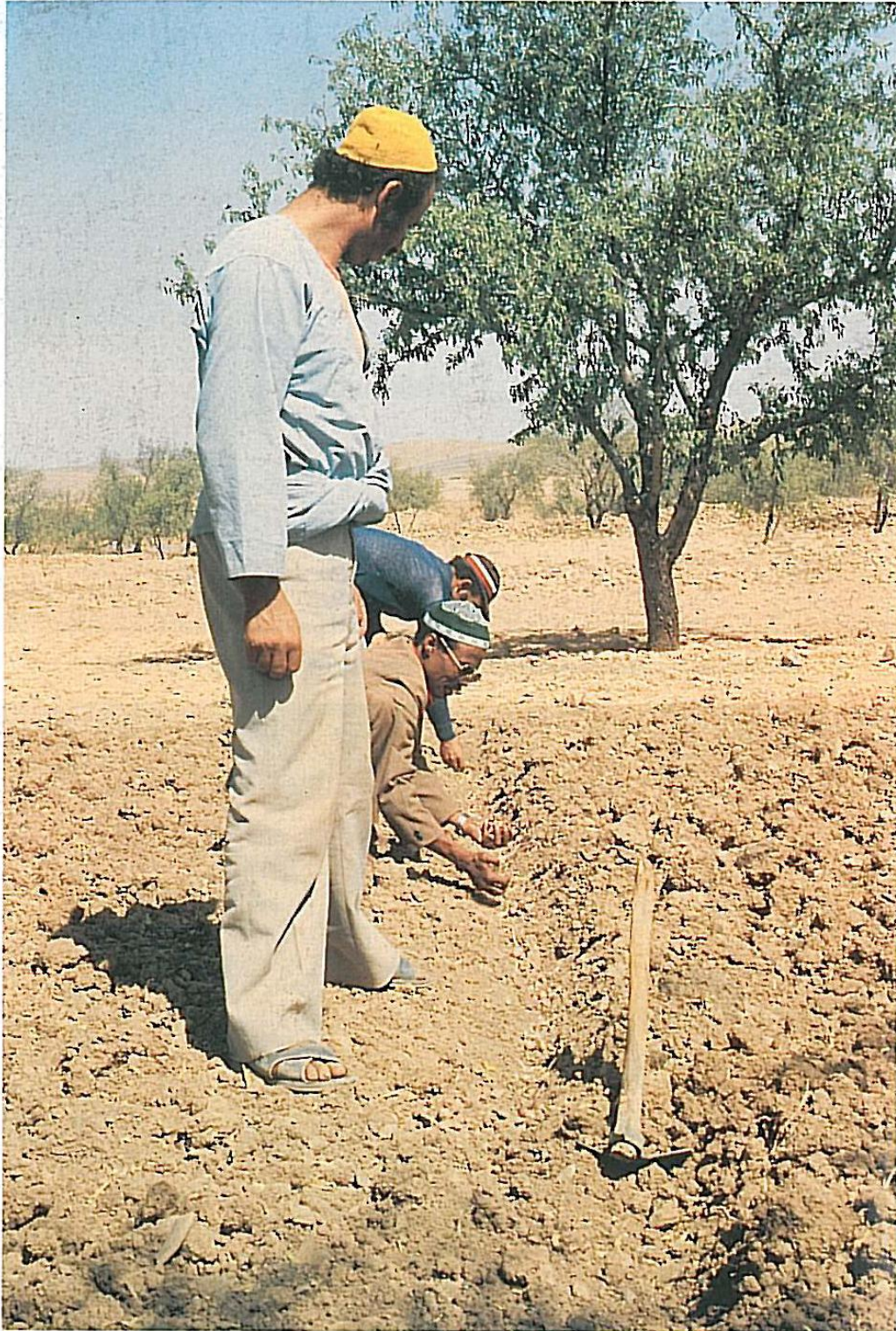


**Λουλούδια κρόκου και σίγνιατα - σπήμενες στο Κασμίρ της Ινδίας.**



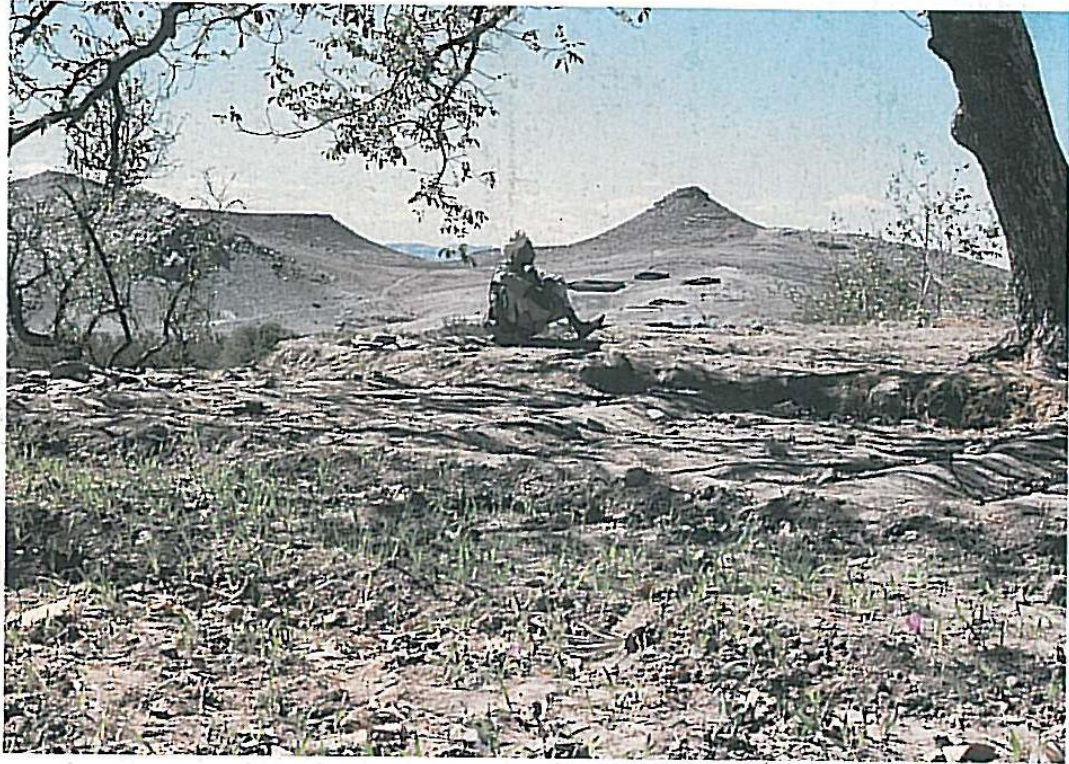
**Μαζεύοντας λουλούδια στο Κασμίρ της Ινδίας.**





Ημέρα φύτευσης κρόκου στο Μαρόκο.



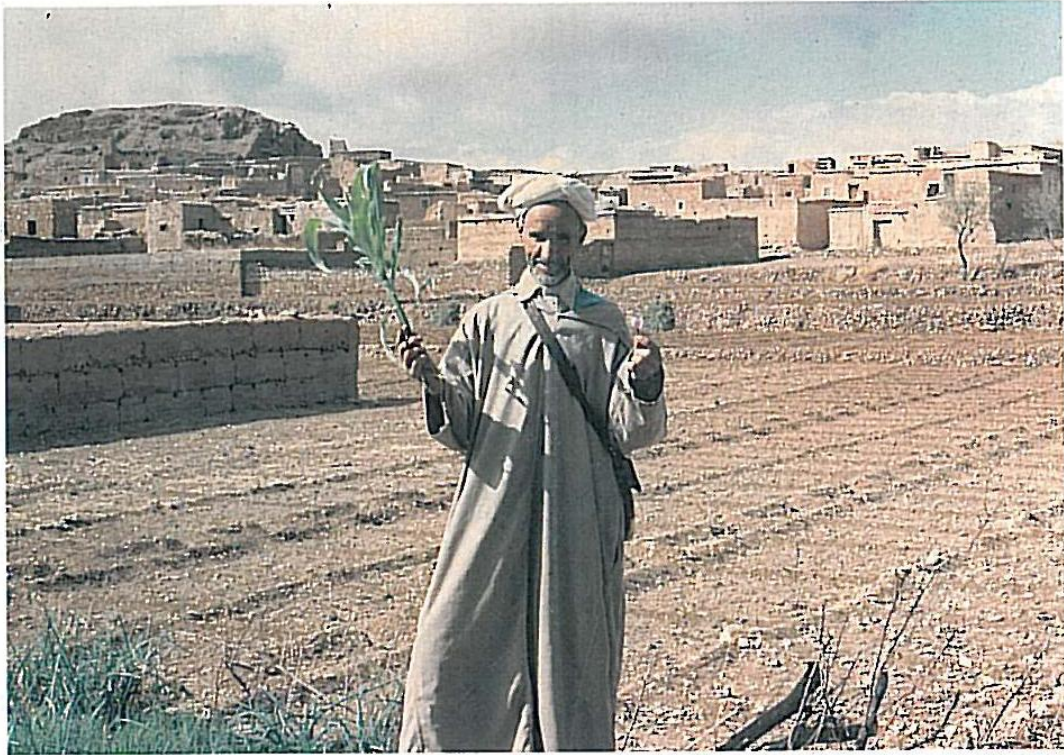


**Κροκοχώρι στα βουνά του Μαρόκκο.**



**Πρωινό στα κροκοχώραφα του Μαρόκου. Συγκομιδή.**

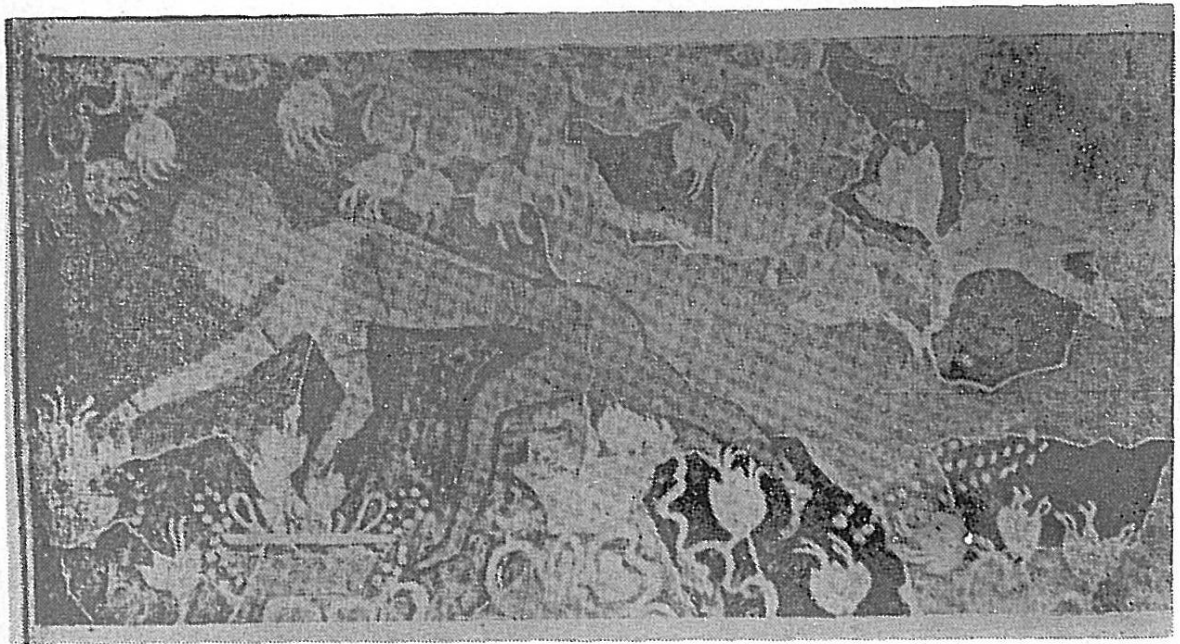




**Στο βασίλειο του Μαρόκου. Παλιός κροκοπαραγωγός.**



**Συγκομιδή κρόκου στο Μαρόκο.**



«Ο κροκοσυλλέκτης»

Τοιχογραφία της Μινωϊκής Εποχής (1600 π.χ.) που βρέθηκε κατά τις ανασκαφές της Κνωσού Κρήτης.