ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΩΝ ΤΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΧΑΝΙΩΝ

Υπεύθυνη καθηγήτρια

Β. Κατσούλη , οικονομολόγος

Τμήματα: Α'1 - Α'3 - Α'5

Μορφολογία του Νομού Χανίων και παραγωγικές δραστηριότητες που προκύπτουν

- Η έκταση του Ν.Χανίων είναι 2.376 τ.χ.Το 2001 οι κάτοικοι ήταν 150.387.Οι ακτές του Ν.Χανίων είναι 350 χ.μ.Στο Ν.Χανίων έχουμε πεδινές περιοχές(18%),ημιορεινές(19%) και ορεινές(63%).Διαμορφώνεται ένα σύνθετο ανάγλυφο από τους μεγάλους ορεινούς όγκους με κοιλάδες,ποτάμια,βαθιές χαράδρες,άγρια φαράγγια και οροπέδια.Όλα αυτά αποτελούν ένα φυσικό μουσείο διεθνούς σημασίας.



- Στο βόρειο μέρος των Χανίων βρίσκονται οι μεγαλύτερες πεδιάδες



- Κάμποι:Κισσάμου,Χανίων,Αρμένων,Γεωργιούπολης

Το κλίμα είναι εύκρατο,ξηροθερμικό με ηλιοφάνεια στους 70% των ημερών του χρόνου.Χειμώνας ήπιος,κρύος όχι παγέρος με πολλές βροχές.

Τα Χανιά είναι διοικητικό, εμπορικό, οικονομικό και συγκοινωνιακό κέντρο. Ο πληθυσμός κατά βάση είναι αστικός (56%), αγροτικός (40%) και ημιαστικές περιοχές (4%)

Τοπική οικονομία

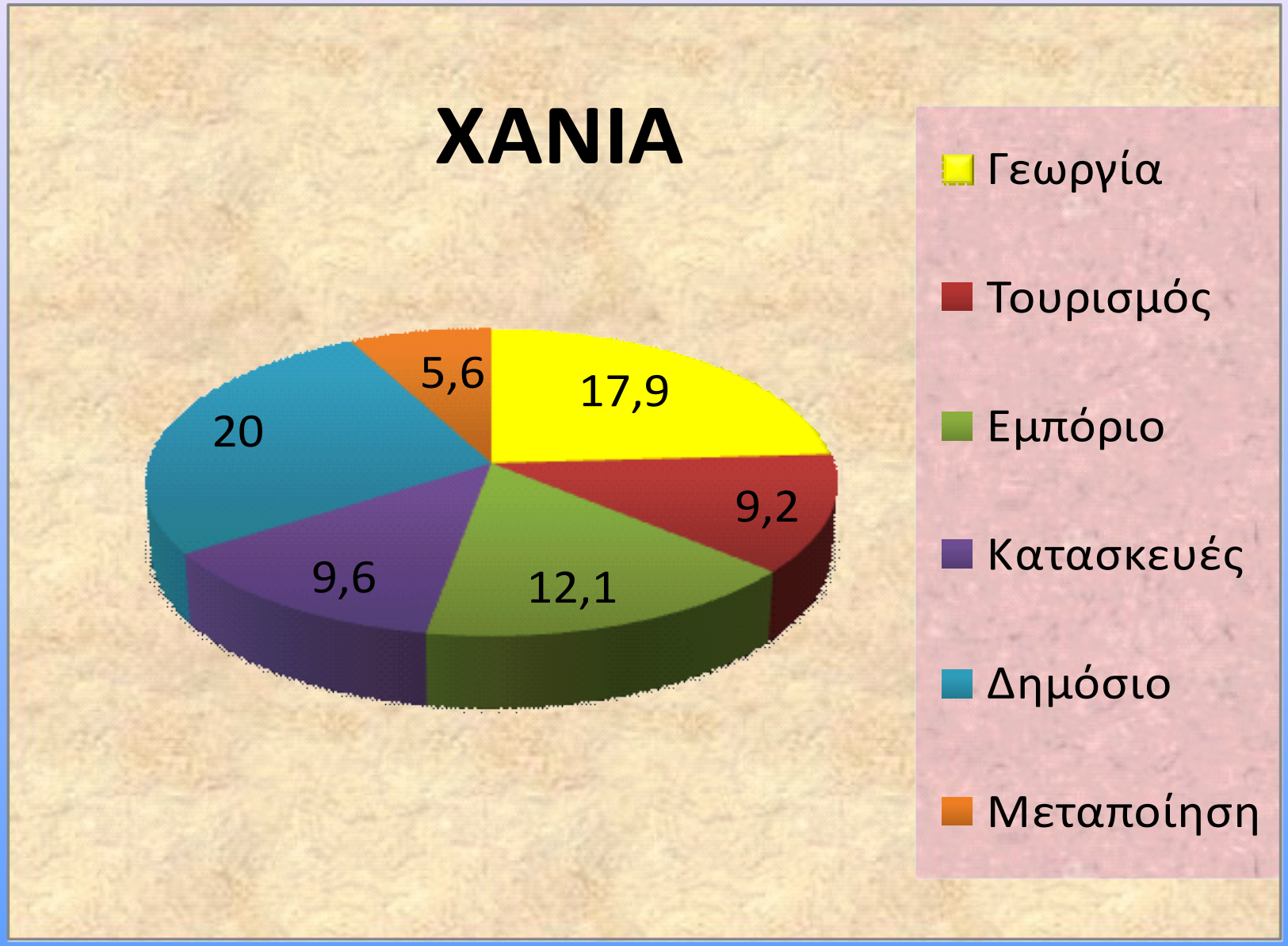
Ο νομός Χανίων είναι ο δεύτερος σε οικονομική ανάπτυξη και πλούτο νομός της Κρήτης μετά τον νομό Ηρακλείου. Η οικονομία του βασίζεται κυρίως στη γεωργία και ακολουθούν το εμπόριο και ο τουρισμός. Χαρακτηριστικό του νομού είναι η τεράστιες διαφορές πληθυσμιακές και οικονομικές που παρουσιάζει το βόρειο πεδινό τμήμα του απο την ορεινή ενδοχώρα και το νότιο τμήμα.







Κατανομή απασχόλησης κατά τομέα οικονομικής δραστηριότητας



Πρωτογενής τομέας

Γεωργία-Κτηνοτροφία

Απασχολείται το 16% του οικονομικά ενεργού πληθυσμού

Γεωργία:

-Εσπεριδοειδή(πορτοκάλια, μανταρίνια, λεμόνια, νεράντζια)

-Ελιές

-Κηπευτικά(ντομάτες, λαχανικά, μυρωδικά)

-Δενδροειδή(Καστανιές, Καρυδιές , Κερασιές, Λωτούς, Αβοκάντο)

-Δημητριακά(σιτηρά)

-Αμπέλια

-Βότανα(Μαλωτήρα ,φασκόμηλο ,δίκταμο)

-Κάκτοι(Φραγκόσυκα , Αλόη «αθάνατος»)

Κτηνοτροφία:

-Αιγοπρόβατα

-Μελισσοκομεία

-Αλιεία

-Σηροτροφεία (μεταξοσκώληκας)

Ελιά

Ελιά, τσ' ειρήνης σύμβολο,
δεντρό ευλοημένο που 'ναι το δάκρυ του Χριστού
στη ρίζα σου χυμένο



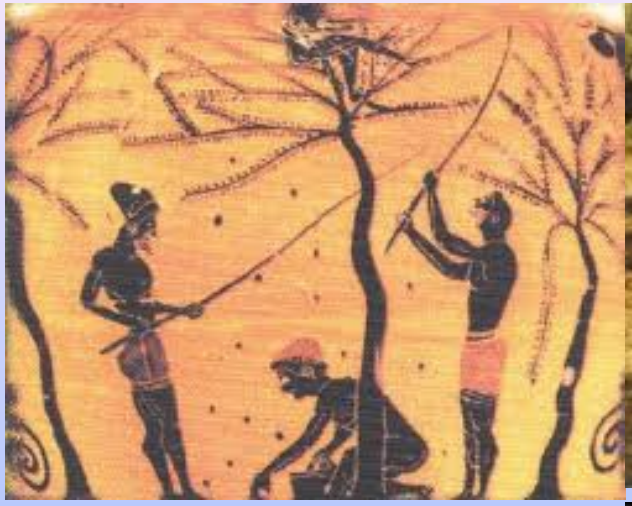
- Βασική καλλιέργεια σε όλη την Κρήτη
- Στα Χανιά καλλιεργούνται δύο είδη ελιάς
- Οι λιανές με δέντρα που ο καρπός είναι μικρός πολυάριθμος και η παραγωγοί των ραβδίζουν και τον μαζεύουν με δίχτυ που έχουν απλώσει κάτω απο Νοέμβρη μέχρι Φλεβάρη
- Οι τσουνάτες ελιές στην κυρίως στην περιοχή Σελίνου που είναι μεγάλα δέντρα με δίχτυα μόνιμης στρώσης και η συγκομιδή γίνεται κάθε 15-20 μέρες μέχρι ΜάΪο ,Ιούνιο.
- Εξαιρετικής ποιότητας Χανιώτικο ελαιόλαδο φημισμένο σε όλο τον κόσμο για το ιδιαίτερο άρωμα του
- Εξαιρετικής ποιότητας επιτραπέζιες ελιές (σελινιώτικες αλατσολιές,μαύρες παστές,νερατζολιές,κοφτές και τσακιστές)



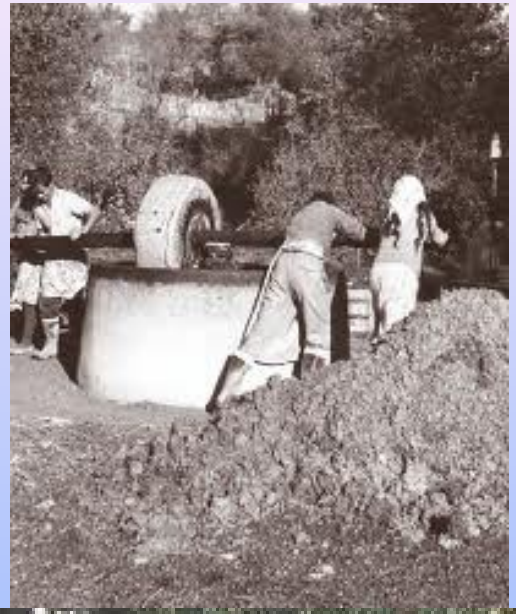




Τρόποι συγκομιδής ελιάς από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα

















Αμπέλι

«Η γη στη μέση της θάλασσας που έχει το χρώμα του κρασιού...», Όμηρος .

- Το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην Κρήτη εδώ και περίπου 4.000 χρόνια! Το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου. Από τον Όμηρο γνωρίζουμε πως τα κρητικά κρασιά ήταν ξακουστά σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Οι Μινωίτες, με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γης, γυρίζουν όλη τη Μεσόγειο.
- Οι Μινωϊκές ποικιλίες καλλιεργούνται ακόμη και σήμερα στα ίδια χώματα και πολλές φορές με την ίδια σχεδόν διαδικασία παραγωγής .Στον «Κώδικα της Γόρτυνας», το αρχαιότερο νομικό κείμενο στην Ευρώπη, βλέπουμε πρώτη φόρα μια σειρά από κανόνες για την καλλιέργεια του αμπελιού.Κατα την Ρωμαϊκή εποχή η Κρήτη γίνεται ένας τεράστιος αμπελόνας,πολυάριθμοι Κρητικοί αμφορείς βρέθηκαν στην Πομπηία όπου στο στόμιο ενός υπάρχει επιγραφή «CRET EXC» που , σημαίνει «Εξαιρετικός Κρητικός Οίνος».







Καλλιέργεια

«το αμπέλι θέλει αμπελουργό και το σπίτι νοικοκύρη»

- Το αμπέλι απαιτεί συνεχή επίβλεψη και ενασχόληση για την πρόληψη διαφόρων ασθενειών
- Οι καλλιεργητικές φροντίδες αρχίζουν με το κλάδεμα το φρεζάρισμα το κορφολόγημα των βλαστών το θειάφισμα και ίσως την αραίωση των σταφυλιών
- Ο τρύγος πραγματοποιείτε ανάλογα με την ποικιλία και το υψόμετρο , απο το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου μέχρι τις αρχές του Οκτώβρη
- Η κοινωνική διάσταση του τρύγου μας δίνει μια χαρακτηριστική εικόνα της αγροτικής ζωής της Κρήτης













Κηπευτικά

- Τα κηπευτικά προϊόντα της Κρήτης, τα αγγούρια, οι ντομάτες , τα κολοκυθάκια, οι μελιτζάνες, τα λάχανα , τα μαρούλια , αρωματικά και τα άλλα λαχανικά παράγονται σε εύφορες πεδιάδες των Χανίων, εκεί που δεν χιονίζει ποτέ και το θερμόμετρο επιτρέπει ακόμα και στην καρδιά του χειμώνα σε μια παρέα να γευματίσει στην ύπαιθρο
- Ιδανικες συνθήκες βρίσκονται στις νότιες παραλίες των Χανίων όπου συναντούμε και πολλές μονάδες θερμοκηπίων (Κουντούρα παλαιόχωρας)
- Η γεύση των κρητικών κηπευτικών προϊόντων θυμίζει την παλιότερη εποχή, είναι αυθεντική και τόσο ελκυστική που ξαφνιάζει.





Μέλι

- Χαρακτηριστικό προϊόν της περιοχής των Χανίων το βιοσύστημα του νησιού είναι πλούσιο σε ενδημικά φυτά και ιδιαίτερα σε αρωματικά φυτά ευνοεί την μελισσοκομία
- Από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι σήμερα η Κρήτη παράγει συνεχώς μέλι! Και είναι σα να μην έχει αλλάξει τίποτα μέσα στις χιλιετίες. Ίσως να βελτιώθηκε λίγο η κυψέλη, αλλά όλα τα άλλα έμειναν ίδια.
- Σήμερα οι μελισσοκόμοι μεταφέρουν τις κυψέλες τους ανάλογα με την ανθοφορία σε διαφορετικό κάθε φορά τόπο (πορτοκαλεώνες ,θυμαριές)
- Ο τρύγος πραγματοποιείτε Ιούλιο , Αύγουστο, Σεπτέμβριο









Εσπεριδοειδή

- Αποτελούν βασικό τομέα της γεωργικής παραγωγής των Χανίων στην ευρύτερη περιοχή του κάμπου Χανίων οι κλιματολογικές συνθήκες και τα άφθονα νερά ευνοούν την καλλιέργεια εσπεριδοειδών
- Τα πορτοκαλοχώρια εκτείνονται απο τον Φουρνέ και τον Σκινέ μέχρι τις παραλίες σχεδόν του Πλατανιά και του Ταυρονίτη
- Αυξάνονται συνεχώς η ήπιες μορφές καλλιέργειας και η ζήτηση πιστοποιημένων βιολογικών Κρητικών εσπεριδοειδών.







Βότανα

ΑΠΟ ΤΗ ΡΑΨΩΔΙΑ Ε‘
(μετάφραση Καζαντζάκης)

Θέ μου και να πατήσω πια βουνό,
να πάρει ο νους αγέρα!
Ν' αρχίσει ο γάβρος σφέρδουκλας
ν' ανθεί κι ο **λάδανος** να ιδρώνει
κι η πετροπέρδικα να φτερουγάει,
να κακαρίζει ο λόγγος!

Αλάδανος ή λάβδανο





- Σε αλοιφή από την ρητίνη για δερματικές παθήσεις, στην αρωματοποιία με την παρασκευή αιθέριου ελαίου.
- Η εκμετάλλευση της κομμεορρητίνης (λαβδάνου) του Αλάδανου ή ακίσαρου αποτελεί σημαντική πηγή εισοδήματος για τους κατοίκους της κοινότητας Σισσών Μυλοποτάμου Ρεθύμνης, οι οποίοι κατά παγκόσμια αποκλειστικότητα ασχολούνται σήμερα με την συλλογή της

Δίκταμος

Στου δίκταμου τα αρώματα θα μπω να σεργιανίσω...

την Κρήτη την πατρίδα μου ποτέ μη λησμονήσω...



Δίκταμο ή Δίκταμνος ή έρωντας

Οι Κρήτες ονόμαζαν τα αφεψήματα *βραστάρια*







- Η θεά Άρτεμις προστάτιδα του κυνηγιού και των άγριων ζώων ήταν στεφανωμένη με δίκταμο, γιατί έδιναν στο δίκταμο θεραπευτική ιδιότητα σε περίπτωση τραυμάτων από τόξα.
- Σήμερα η καλλιέργεια του δίκταμου γίνεται σε 200 στρέμματα στην Έρμπαρο και στα γύρω χωριά του Ηρακλείου

Αθάνατος ή αγαύη





- Ο χυμός των φύλλων χρησιμοποιείται για τραύματα, το τσάι για γαστρεντερικές ενοχλήσεις και οι ίνες για σκοινιά.

Μολόχα







Φασκόμηλο



