15/05/2019

Η Ιερά Μονή που βρίσκει διανομή στα super market

/ Ιερές Μονές

Η Ιερά Μονή Μακαριωτίσσης της Ιεράς Μητροπόλεως Θηβών και Λεβαδείας – στα 700 μέτρα υψόμετρο πάνω από την κωμόπολη της Δομβραίνας της Βοιωτίας στις δυτικές πλαγιές του όρους Ελικώνα – διαθέτει μια σύγχρονη παραγωγική μονάδα γαλακτοκομικών προϊόντων που έχουν βρει τη θέση τους στην αγορά και την προτίμηση των καταναλωτών. Η εφημερίδα το **“ΠΡΩΤΟ ΘΕΜΑ” στις 12 Μαΐου 2019** αναφέρθηκε στην Ιερά Μονή και σε αυτό το έξοχο επίτευγμα της **σε ρεπορτάζ του Κώστα Τσαούση,** το οποίο και παρατίθεται:

Τι σχέση μπορεί να έχει ένα κεσεδάκι γιαούρτι και ένα μπουκάλι γάλα με ένα ορθόδοξο χριστιανικό μοναστήρι;

Το ερώτημα μπορεί είναι εκ φύσεως προκλητικό, αλλά η απάντηση του είναι πολύ απλή και μπορεί να δοθεί εύκολα και γρήγορα.

Μάλιστα, η απάντηση έρχεται από τους ίδιους του πατέρες του μοναστηριού: «Η αγάπη στο Θεό και στον συνάνθρωπο και στη μάνα γη, καθώς

και οι ανάγκες της Μονής, οδήγησαν τους Πατέρες της Μονής να ασχοληθούν με όλη τους τη δύναμη βάζοντας κόπο και προσωπική εργασία στη δημιουργία φρέσκων, αγνών και παραδοσιακών προϊόντων, στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της Μονής, με συνδυασμό τη σύγχρονη τεχνολογία και τον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής.

Το γάλα για την παρασκευή των προϊόντων προέρχεται από ζώα που σιτίζονται με αυστηρά ελεγχόμενες ζωοτροφές από τους ίδιους Πατέρες της Μονής στις σταυλικές τους εγκαταστάσεις. Στην ποιότητα των προϊόντων συμβάλλει και το υψόμετρο της Μονής που είναι 700 μέτρα μαζί με το καθαρό περιβάλλον. Με προσευχή, κόπο και θέληση ξεπερνιέται κάθε κρίση» (το απόσπασμα αυτό προέρχεται από το site της Μονής).

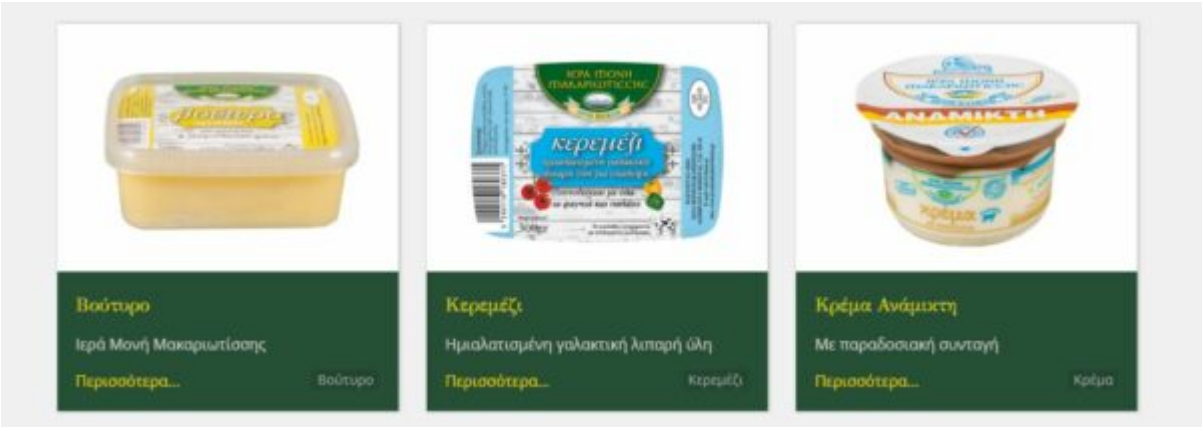
Αλλά, ας πάρουμε τα πράγματα με τη σειρά. Ας ξεκινήσουμε από τις συστάσεις. Η αναφορά γίνεται στην Ιερά Μονή Μακαριωτίσσης που βρίσκεται σκαρφαλωμένη στις δυτικές πλαγιές του όρους Ελικώνα, χτισμένη σε υψόμετρο 700 μέτρων περίπου πάνω από το χωριό Δομβραίνα. Από την κωμόπολη απέχει περίπου 7 χιλιόμετρα και 40 χιλιόμετρα από την Θήβα – την πρωτεύουσα της Περιφερειακής Ενότητας.

Ας επανέλθουμε, όμως, στα προϊόντα, στα αγνά παραδοσιακά προϊόντα του

μοναστηριού που λειτουργεί κοινοβιακά με την αδελφότητα να αριθμεί 20 μοναχούς υπό τον ηγούμενο, αρχιμανδρίτη Νικόδημο Ζιαμπάρα.

Στο [site του μοναστηριού] **και στην ιδιαίτερη ενότητα για τα προϊόντα** θα βρει κανείς αναλυτικές πληροφορίες που συνοδεύουν το κάθε ένα εξ αυτών παρέχοντας και μια προστατευτική ασπίδα για τον καταναλωτή και τα συμφέροντα του. **Για παράδειγμα, ας πάρουμε το Γιαούρτι Αγελάδος Στραγγιστό Πλήρες:**

Πρώτα δίνεται η περιγραφή: Γιαούρτι από αγελαδινό γάλα. Οι αγελάδες εκτρέφονται με αυστηρά επιλεγμένες τροφές και ακολουθούν τα συστατικά: Φρέσκο γάλα αγελάδος, καλλιέργεια γιαούρτης, λιπαρά 6.7%. Ακολουθούν δύο επισημάνσεις που έχουν την αξία τους: « Με φυσική στράγγιση» & «100% Γάλα τοπικής παραγωγής».



Επιπλέον, το μοναστήρι πάει και ένα βήμα παρακάτω: – Όλα τα προϊόντα σφραγίζονται και δεν ακτινοβολούνται ούτε ψεκάζονται με συντηρητικά.

-Οι ζυμώσεις του γιαουρτιού γίνονται σε 35 ώρες.
– Στραγγίζεται με φυσικό τρόπο «τσαντίλα». Δεν περιέχει συντηρητικά και υποκατάστατα προϊόντος.
– Τα ζώα σιτίζονται με αυστηρά ελεγχόμενες ζωοτροφές.
– Σε όλα τα προϊόντα γίνονται 2 φορές τον μήνα μικροβιολογικές αναλύσεις και σύσταση γάλακτος.
– Ο έλεγχος του γάλακτος για αφλατοξίνη και αντιβίωση είναι καθημερινή.
– Καθημερινώς τα γάλατα αρμέγονται με σύγχρονα ηλεκτρονικά μέσα για την καλή υγιεινή του γάλακτος.

Τα προϊόντα του μοναστηριού, όσο περνάει ο καιρός βρίσκουν διανομή - ακόμη και σε αλυσίδες σούπερ μάρκετ- αλλά και ένα πιστό κοινό καταναλωτών που ψάχνουν το αγνά, παραδοσιακά και νόστιμα προϊόντα.

ΠΗΓΗ: ΠΡΩΤΟ ΘΕΜΑ