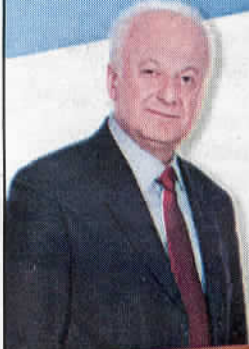


**Δύναμη Πολιτών ΚΑΡΑΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ**  
για Δήμαρχος Βέροιας

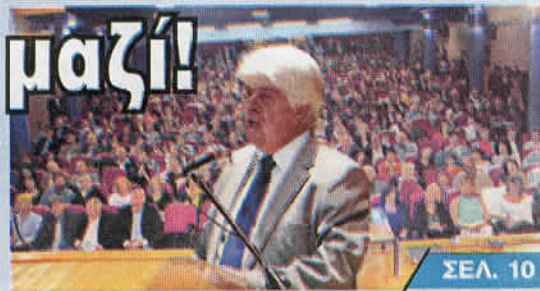


Σας προσκαλούμε στην κεντρική προεκλογική ομιλία του υποψηφίου Δημάρχου Βέροιας **ΚΩΣΤΑ ΚΑΡΑΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗ** την Πέμπτη 15 Μαΐου 2014, και ώρα 20:30 στον κινηματογράφο ΣΤΑΡ

Σας περιμένουμε όλες και όλους

## ΣΥΝΕΧΙΖΟΥΜΕ μαζί!

ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΚΟΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΤΗΣ «ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑΣ» ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ



ΣΕΛ. 10

ΚΩΣΤΑΣ ΚΑΛΑΪΤΖΙΔΗΣ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΤΑΜΕΣΤΟ "ΣΤΑΡ" ΒΕΡΟΙΑΣ:

**"Η Ημαθία δεν ήταν ποτέ κομπάρσος της Ιστορίας. Είμαστε και θα μείνουμε πρωταγωνιστές"**



ΣΕΛ. 9

### ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

## Ενιαίο εισιτήριο στα μουσεία

ΒΕΡΟΙΑΣ ΚΑΙ ΣΤΟΝ ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΧΩΡΟ ΤΩΝ ΑΙΓΩΝ ΖΗΤΑΕΙ ΜΕ ΕΠΙΣΤΟΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣ ΤΟΝ ΥΠΟΥΡΓΟ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟΥ ΗΜΑΘΙΑΣ

ΣΕΛ. 22

### ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

ΑΡΧΑΙΟΛΟΓΙΚΟ ΕΠΙΤΥΓΜΑ

## Ξαναστήνουν το Ανάκτορο της Βεργίνας

ΣΕΛ. 8

### ΠΟΛΙΤΙΚΗ

## "Μπάχαλο" στους Ανεξάρτητους Έλληνες της Ημαθίας

ΑΛΛΗΛΟΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΜΕΤΑΞΥ ΑΠΟΧΩΡΗΣΑΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΜΕΝΟΝΤΩΝ

ΣΕΛ. 15

Απ. Παύλος - Βεργίνα - Βέροια - Δοβρά - Μακεδονίδα



**Προτεραιότητα Δημότη**  
**Αντώνης Μαρκούλης**  
Υπ. Δήμαρχος Βέροιας

Μαζί, για το Δήμο που αξίζουμε!

**Κεντρική Ομιλία**  
Σας περιμένουμε όλους.  
Η Δημοκρατία θα Νικήσει!

Στην Οδό **Ελιάς Βέροια** 15 Μαΐου 2014  
(Ελιάς-Μητροπόλεως-Βενιζέλου) ώρα 21:00

Εγίκεντρό μας ο ΔΗΜΟΤΗΣ!

## Επιλέξτε τους Ικανότερους

ΤΗΝ ΚΥΡΙΑΚΗ Ο ΠΡΩΤΟΣ ΓΥΡΟΣ ΤΩΝ ΔΗΜΟΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΩΝ ΕΚΛΟΓΩΝ

Ποιοι ζητούν την ψήφο μας για τους Δήμους της Ημαθίας

Εννέα (9) οι συνδυασμοί για την Περιφέρεια ΠΩΣ ΨΗΦΙΖΟΥΜΕ

## ΠΡΟΣΚΛΗΣΗ ΣΕ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΟΜΙΛΙΑ ΥΠΟΨΗΦΙΟΥ ΔΗΜΑΡΧΟΥ ΙΩΑΝΝΗ ΜΕΝ. ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΗ

Ο υποψήφιος Δήμαρχος Ιωάννης Μ. Παπαγιάννης και οι υποψήφιοι Δημοτικοί και Τοπικοί Σύμβουλοι του Συνδυασμού «Παπαγιάννης Ιωάννης- Δικαίωμα για Νέα Βέροια» σας προσκαλούμε στην κεντρική ομιλία που θα πραγματοποιηθεί στην Ελιά, την Πέμπτη, 15 Μαΐου, ώρα 20.30.

Η παρουσία και στήριξή σας είναι απαραίτητη για την εκλογή νέων, άφθαρτων και ικανών προσώπων που θα σηματοδοτήσει τη Νέα Εποχή για το αύριο της Βέροιας που αγαπάμε.



ΣΕΛ. 12

### ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

## Ο ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ ΒΕΡΟΙΑΣ ΣΤΗΡΙΖΕΙ ΤΗ ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΤΟΥ: σύμφωνα με την ετήσια αναφορά πεπραγμένων 2013

ΣΕΛ. 8



## ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ

Η οικογένεια του Γιώργου Κριαρά συνεχίζει μια παράδοση, που ξεκίνησε εδώ και 34 χρόνια απ' τον πατέρα του και μας προσφέρει κάθε μέρα νόστιμη, ζεστή μπουγάτσα.



ΣΕΛ. 6-7



Επιμέλεια: Πειραματικό Εργαστήρι Βεργίνας με την επίβλεψη και την υποστήριξη του Καθηγητή Ε. Βαρλάμη και τη συνεργασία της εφημερίδας "ΒΕΡΟΙΑ"

**Η οικογένεια του Γιώργου Κριαρά συνεχίζει μια παράδοση, που ξεκίνησε εδώ και 34 χρόνια απ' τον πατέρα του και μας προσφέρει κάθε μέρα νόστιμη, ζεστή μπουγάτσα.**

**Ο Γιώργος Κριαράς με τη γυναίκα του Μαριάννα Σεϊταρίδου και τα δύο τους παιδιά, (δεξιά στη φωτογραφία) που έχουν κάνει τις δικές τους οικογένειες, την Κορνηλία, που σπούδασε στα ΤΕΦΑΑ και περιμένει το δεύτερό της παιδί και τον Στέργιο που έγινε πρόσφατα πατέρας και μαζί με τους τριάντα περίπου υπαλλήλους τους, δουλεύουν κάθε μέρα σκληρά για να προσφέρουν τη ζεστή μπουγάτσα στους Βεροιώτες και στους επισκέπτες της πόλης.**



**Τι διαφορά έχει η μία από την άλλη;**

Γιώργος: Η βιομηχανοποιημένη έχει το πλεονέκτημα της μεγάλης και πιο οικονομικής παραγωγής, αλλά χρειάζεται κατάψυξη. Ενώ στη χειροποίητη παράγεις αυτό που θα ξεδέψεις κάθε μέρα. Είναι προφανές, άλλο η κατεψυγμένη, άλλο η φρέσκια.

**Εσείς πάντως δουλεύετε με τα χέρια;**

Γιώργος: Ναι, εμείς προτιμούμε να τυραννιόμαστε...! Και μάλιστα κάθε μέρα.

**Τρώνε μπουγάτσα οι Βεροιώτες;**

Γιώργος: Ναι τρώνε, δόξα το Θεό, μας υποστηρίζει ο κόσμος όλα αυτά τα χρόνια κι εμείς φροντίζουμε να τους δίνουμε το καλύτερο. Δίνουμε μεγάλη σημασία στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε. Για παράδειγμα τυρί φέτα κι όχι οποιοδήποτε άσπρο τυρί. Από τότε που ξεκινήσαμε έχουμε κρατήσει σταθερή την καλή ποιότητα των υλικών κι αυτό το γνωρίζει ο κόσμος. Έχουμε πολλούς σταθερούς πελάτες και πάντα θέλουμε να τους προσφέρουμε την μπουγάτσα, όπως την ξέρουν.

**Πώς ξεκίνησε η ιστορία. Πότε μπήκες ενεργά στο επάγγελμα;**

Γιώργος: Ο πατέρας μου δούλευε σαν ζαχαροπλάστης στο ζαχαροπλαστέιο του Γιάννη του Παπαγιαννούλη που βρισκόταν στην Κεντρικής, απέναντι από την Πεταλούδα. Αν και δεν έφτιαχναν μπουγάτσα τότε, ο ίδιος γνώριζε την συνταγή και κάποια στιγμή την έδειξε στον πατέρα μου. Λίγα χρόνια αργότερα και για την ακρίβεια το 1971 ο πατέρας μου άνοιξε το δικό του μαγαζί επί της Μαλακούσης, όπου άρχισα να δουλεύω κι εγώ από πολύ μικρός. Τα γράμματα δεν μου άρεζαν ιδιαίτερα και παράτησα το γυμνάσιο.

Το μαγαζί, θυμάμαι, ήταν μικρό και για εργαστήριο ο πατέρας μου είχε το πατάρι. Ήταν τέτοια όμως η επιτυχία και η ζήτηση που αναγκάστηκε να νοικιάσει μεγαλύτερο εργαστήριο. Θυμάμαι ακόμα τον κόσμο που περίμενε στην ουρά για να πάρει μπουγάτσα "στο χέρι" γιατί το μαγαζί είχε ελάχιστα τραπέζοκαθίσματα.

Η δουλειά συνεχώς μεγάλωνε και χρειαζόταν και άλλα "χέρια". Έτσι ο πατέρας μου πήρε στη δουλειά τον κουνιάδο του, τον αδερφό του, τον μπατζανάκη του κι αργότερα και τον γαμπρό του. Δούλευαν όλοι μαζί και μάθανε

καλά τη δουλειά. Αργότερα σχεδόν όλοι τους ανοίξαν δικά τους μαγαζιά στη Βέροια.

**Τι θυμάσαι από την πρώτη εκείνη μεγάλη επιτυχία της μπουγάτσας;**

Γιώργος: Πράγματι είχε μεγάλη επιτυχία, γιατί δεν υπήρχε κάτι παρόμοιο. Ήταν μοναδικό. Θυμάμαι βέβαια ότι δουλεύαμε κάθε μέρα πολύ, γιατί έπρεπε κάθε μέρα να ζυμώνουμε την ποσότητα που καταναλωνόταν. Πηγαίναμε απ' τις δύο μεσ' τη νύχτα και δεν ξέραμε τι ώρα θα φύγουμε την άλλη μέρα.

**Μέχρι πότε λοιπόν υπήρχε εκείνο το πρώτο μαγαζί;**

Γιώργος: Μέχρι το 1985. Το 1984 ανοίξαμε το κατάστημα της Ελιάς, στο οποίο εκτός από μπουγάτσα, σερβίραμε και καφέ, ποτά και κάποια γλυκά, πέρα απ' τα παραδοσιακά σιροπιαστά. Ήταν όλα παραγωγής μας. Αρκετά χρόνια αργότερα αποφάσισα να επεκτείνω τη δουλειά μου.

**Η μπουγάτσα δεν κοιμάται ποτέ...!**

Γιώργος: Είχα παρατηρήσει ότι η πόλη "δεν κοιμόταν" την νύχτα και ότι για τους πεινασμένους ξενύχτηδες υπήρχε μόνο μια επιλογή: Ζεστός πασάς και σουπες. Τα πασατζιδικά ήταν τα μόνα μαγαζιά που διανυκτέρευαν. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα να δώσω μια δεύτερη επιλογή στον κόσμο.

Το 1995 άνοιξα το μαγαζί στην πλατεία Ωρολογίου, που λειτουργούσε σε 24ωρη βάση και οι Βεροιώτες αγάλισαν την ιδέα και ανταποκρίθηκαν. Αυτό για μένα ήταν πολύ μεγάλη ικανοποίηση. Πολύ σύντομα ακολούθησαν κι άλλα μαγαζιά στο χώρο της εστίασης, διανυκτερεύοντας, κάτι που έδωσε στον κόσμο ακόμα περισσότερες επιλογές.

**Και ποιος έρχεται το βράδυ;**

Γιώργος: Παλιότερα υπήρχε έντονη νυχτερινή ζωή. Πολλοί απ' αυτούς που διασκεδάζαν τη νύχτα, όπως επίσης κι απ' αυτούς που δούλευαν στη νύχτα, ερχόταν μετά τη διασκέδαση ή τη δουλειά να φάνε μια μπουγάτσα, ένα γλυκό, να χαλαρώσουν και να συζητήσουν. Τα τελευταία χρόνια που δυσκόλεψαν αρκετά τα πράγματα για τον κόσμο, η νυχτερινή διασκέδαση περιορίστηκε πολύ. Παρ' όλα αυτά εμείς "επιμένουμε νυχτερινά" για τον κόσμο που μας στηρίζει τόσο χρόνια.

**Τι διαφορά έχει ο κόσμος σήμερα στις προτιμήσεις του από παλιά;**

Γιώργος: Οι παραδοσιακές γεύσεις, δηλαδή, κρέμα, τυρί και σπανάκι έρχονται πρώτες στην προτίμηση του κόσμου, από κάποιες άλλες γεύσεις όπως κοτόπουλο, μανιτάρια, πικάντικες κ.ά., που προσθέσαμε κυρίως για τις βραδινές ώρες και για πιο νεανικό κοινό.

**Γιώργο εσύ είσαι η δεύτερη γενιά στη μπουγάτσα;**

Γιώργος: Ναι κι έχω δρομολογήσει και την τρίτη γενιά. Ο γιός μου ο Στέργιος μπήκε κι αυτός στη δουλειά από μικρός και το 2011 που ανοίξαμε το τρίτο μας μαγαζί στα Φανάρια της Κύπρου, ήταν ήδη έτοιμος να το αναλάβει.

**Μπορούμε να πούμε ότι ο πατέρας σου έφερε την μπουγάτσα στη Βέροια;**

Γιώργος: Θα έλεγα ότι ήταν αυτός που την καθιέρωσε και την έβαλε στην καθημερινότητα των Βεροιωτών.

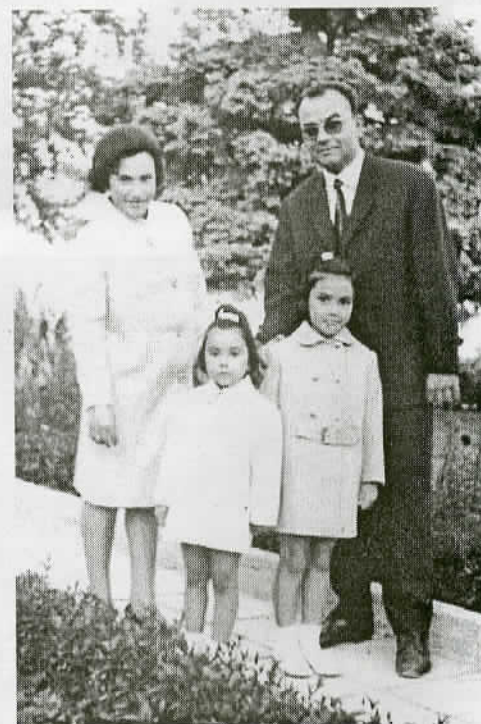
**Σε κάποιον που πιστεύει ότι η μπουγάτσα είναι νόστιμη, αλλά παχαίνει, τι θα λέγατε;**

Γιώργος: Κοίταξε, καμιά από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούμε, τυρί φέτα, νωπός κιμάς, φρέσκο σπανάκι, δεν είναι ιδιαίτερα παχυντική και κυρίως δεν χρησιμοποιούμε βούτυρα παρά μόνο λάδι. Βέβαια πάντα έχει σημασία η ποσότητα που καταναλώνει κανείς, αλλά αυτό δεν ισχύει μόνο για την μπουγάτσα.

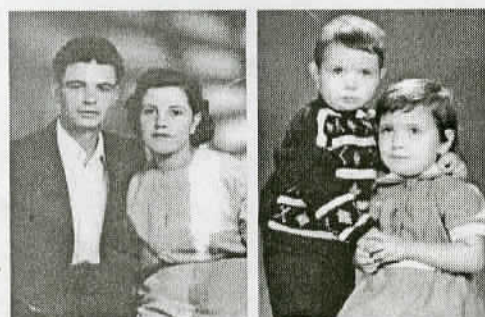
Μαριάννα: Θα έλεγα ότι δεν είναι πιο παχυντική απ' τις πίτες που κάνουμε στο σπίτι. Κι εγώ πιστεύω ότι μόνο η ποσότητα είναι "ένοχη". Θα πρόσθετα δε ότι επειδή δεν χρησιμοποιούνται επεξεργασμένες πρώτες ύλες ή συντηρητικά, είναι και υγιεινή.

**Μια που κάνετε με σπανάκι, πώς δε σκεφτήκατε και την τσουκνίδα;**

Γιώργος: Την σκεφτήκαμε αλλά αφ' ενός υπάρχει το πρόβλημα της επάρκειας, αφ' ετέρου δεν μπορείς να γνωρίζεις από πού προέρχεται αφού δεν καλλιεργείται.



Η Μαριάννα με τη μεγαλύτερη αδερφή της Έβα και τους γονείς τους, το φιλόλογο καθηγητή Παναγιώτη και τη μαία Σοφία Σεϊταρίδη στο πάρκο της Ελιάς (1969).



Ο Γιώργος με την αδερφή του (δεξιά) και οι γονείς τους Στέργιος και Κορνηλία (αριστερά).

**Από πού είναι η καταγωγή των γονιών σου Γιώργο;**

Η μητέρα μου είναι από το Σέλι και ο πατέρας μου από το Ξηρολίβαδο.

**Αληθεύει ότι υπάρχει κόντρα ανάμεσα στο Σέλι και το Ξηρολίβαδο;**

Γιώργος: Πράγματι κάτι υπάρχει αλλά ποτέ δεν κατάλαβα τι και γιατί... (γέλια)

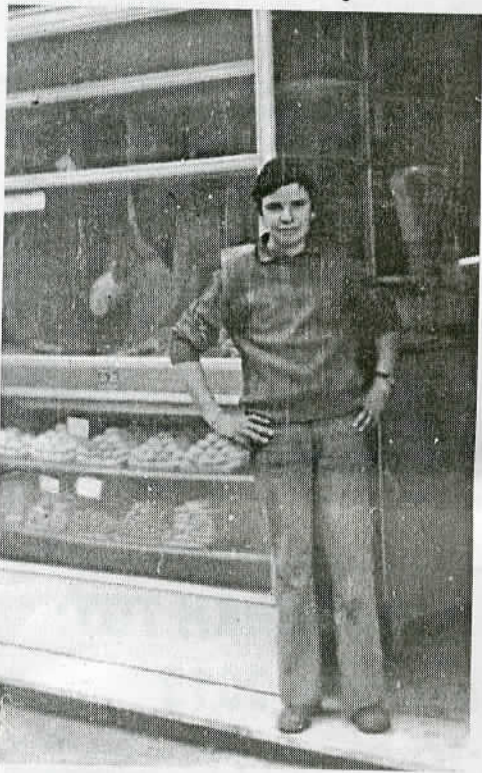
**Πήρες γυναίκα ποντιακής καταγωγής. Έπαιξε ρόλο η μπουγάτσα σε αυτό;**

Γιώργος: Βέβαια. Γιατί την γυναίκα μου την γνώρισα στο μαγαζί στην Μαλακούση. Αν δεν υπήρχε η μπουγάτσα μπορεί και να μην είχαμε γνωριστεί.

Μαριάννα: Πράγματι πήγα να σε φροντιστήριο ξένων γλωσσών που ήταν ακριβώς επάνω από το μαγαζί κι έτσι γνωριστήκαμε με το Γιώργο.

**Η μπουγάτσα Γιώργο πραγματικά σου άλλαξε τη ζωή από κάθε άποψη;...**

Γιώργος: Ναι και μάλιστα η Μαριάννα συνδέθηκε αμέσως και με τη δουλειά. Δούλεψε στο μαγαζί της Μαλακούση στην παραγωγή κι ακόμα και σήμερα εάν χρειασθεί ξέρει τη δουλειά και βοηθάει.



Ο Γιώργος μπροστά στο πρώτο μαγαζί τους στην οδό Μαλακούση...

**Έκανες κάποια "ποντιακή επέμβαση" στη συνταγή της μπουγάτσας;**

Μαριάννα: Όχι δεν χρειάστηκε. Η συνταγή αποδείχθηκε επιτυχημένη και διαχρονική.

**Τα κύπελλα που βλέπουμε στο μαγαζί είναι από διαγωνισμούς μπουγάτσας;**

Μαριάννα: Όχι ο μηχανοκίνητος αθλητισμός ήταν και είναι η μεγάλη του αγάπη του Γιώργου. Συμμετείχε σε αγώνες επί 17 χρόνια με πολλές διακρίσεις (στη φωτογραφία δεξιά στον τερματισμό του ράλυ Θερμαϊκού το 2004).

Γιώργος: Ξεκίνησα να τρέχω με ένα Opel Kadet. Μετά ένα Opel Manza, στη συνέχεια ένα Ford Sierra και στο τέλος με ένα Ford Escort. Σταμάτησα όταν μεγάλωσε ο γιός μου ο Στέργιος και φοβήθηκα να μην τον παρσούρω. Σκέφτηκα ότι πρέπει να μάθει πρώτα τη δουλειά και μετά να ασχοληθεί με σποή άλλο του αρέσει.

Μαριάννα: Ο γιός μας βέβαια έβγαλε το λύκειο, αλλά πήγε στο εσπερινό για να μπορεί ταυτόχρονα να δουλεύει.

Στέργιος: Εγώ την δουλειά αυτή, την αγαπάω. Δούλεψα στο εργαστήριο, αλλά έμαθα και τη χαροπλαστική. Τώρα είμαι υπεύθυνος για το μαγαζί το καινούργιο, που βρίσκεται στα Φανάρια της Κύπρου.

**Η νεολαία αγαπάει την μπουγάτσα;**

Στέργιος: Ναι, βλέπω ότι οι συνομήλικοί μου την προτιμούν και πολλοί από αυτούς που εί-



Ο Γιώργος Κριαράς (πίσω στη μέση) με το προσωπικό του εργαστηρίου του.

ναι φοιτητές σε άλλες πόλεις, αναζητούν την γεύση της βεροιώτικης μπουγάτσας. Όταν έρχονται στη Βέροια, θα φάνε οπωσδήποτε. Το ίδιο θα έλεγα ισχύει και για τις μεγαλύτερες ηλικίες. Έχουμε πολλούς σταθερούς πελάτες που είναι φανατικοί. Όπως μερικοί τρώνε κάθε μέρα κουλούρι, αυτοί τρώνε μπουγάτσα. Αυτό για εμάς είναι μια ικανοποίηση, ότι προσφέρουμε στον κόσμο κάτι που πραγματικά του αρέσει.

**Η κρίση είχε επιπτώσεις στη δουλειά σας;**

Στέργιος: Σίγουρα μας επηρέασε. Ο κόσμος λιγόστεψε την ποσότητα που παίρνει. Δεν θα έλεγα ότι χάσαμε πελάτες, αλλά περιορίσαν την κατανάλωση. Για παράδειγμα κόπηκε ο καφές που συνόδευε την μπουγάτσα.

Γιώργος: Προσπαθήσαμε να διευκολύνουμε τον κόσμο κατεβάζοντας λίγο τις τιμές, αλλά τα περιθώρια, σε μια παραγωγή που είναι χειροποίητη, είναι μικρά. Ευτυχώς ο κόσμος συνεχίζει να μας στηρίζει και με καλό κουμάντο αντιμετωπίζουμε την κατάσταση. Πρέπει να είσαι πολύ κοντά στην δουλειά, να παρακολουθείς πως πάει, γιατί από την μία στιγμή στην άλλη μπορεί να πέσεις έξω, να καταστραφείς. Είναι πολλά τα έξοδα κάθε μέρα, απασχολούμε περίπου 30 άτομα. Η φιλοσοφία μας είναι να καλύπτουμε πρώτα τις υποχρεώσεις μας και μετά ν' απλώνουμε τα πόδια όσο φτάνει το πάπλωμα.

**Στα γλυκά τι είναι αυτό που ζητιέται σήμερα περισσότερο;**

Στέργιος: Όλα τα είδη κι από όλες τις ηλικίες. Τα τελευταία χρόνια έχουμε μεγαλώσει την ποικιλία των γλυκών που παράγουμε γιατί οι πελάτες θέλουν πάντα να δοκιμάζουν καινούργιες γεύσεις. Πάντως τα παραδοσιακά σιροπιαστά, οι τουλούμπες, οι λουκουμάδες και το φημισμένο ρεβανί της Βέροιας παραμένουν οι "σταθερές αξίες".

**Υπάρχει χρόνος ελεύθερος πέρα από το μαγαζί και το εργαστήριο;**

Γιώργος: Εάν το θέλεις πάντα βρίσκεις ελεύ-



θερο χρόνο. Για μένα και τη Μαριάννα τώρα που μεγάλωσαν τα παιδιά είναι πιο εύκολο. Βέβαια αυτό που λένε ελεύθερο Σαββατοκύριακο, για εμάς δεν ισχύει. Επίσης οι γιορτές κι οι αργίες είναι μέρες με πολύ δουλειά. Σαν οικογένεια βέβαια φροντίζουμε να βρισκόμαστε σε κάθε ευκαιρία όλοι μαζί, παιδιά, νύφες, γαμπροί, εγγόνια...

**Ο Στέργιος τι λέει γι αυτό;**

Στέργιος: Είναι μεγάλη υπόθεση, πιστεύω, να έχεις καλές σχέσεις μέσα στην οικογένεια. Πιστεύω σ' αυτές τις αξίες και πιστεύω ότι αυτό βοηθάει και τη δουλειά.

**Πώς βλέπεις το μέλλον της δουλειάς εσύ σαν τρίτη γενιά;**

Στέργιος: Εγώ μπήκα στη δουλειά όταν είχε σταματήσει κάπως η ανάπτυξη κι είχαν αρχίσει οι πρώτες δυσκολίες. Για μένα το να διατηρήσω την επιχείρηση, όπως την βρήκα από τον πατέρα μου, το θεωρώ επιτυχία με τα σημερινά δεδομένα. Τώρα έχουμε και το νεογέννητο γιο, την τέταρτη γενιά. Ίσως γι' αυτόν να είναι καλύτερες οι συνθήκες αν αποφασίσει ν' ασχοληθεί με την οικογενειακή επιχείρηση.

**Τι περιμένετε από τον καινούργιο δήμαρχο της πόλης;**

Μαριάννα: Νομίζω ευχή όλων των κατοίκων της πόλης και κυρίως αυτών που μένουν ή που δραστηριοποιούνται επαγγελματικά στο κέντρο της Βέροιας, είναι η δημιουργία επαρκούς χώρου στάθμευσης, που θα ανακούφιζε απ' το μεγάλο πρόβλημα του πάρκινγκ και θα έδινε μια ανάσα στον εμπορικό κόσμο της πόλης γιατί θα την έκανε πιο φιλική και προσβάσιμη σε επισκέπτες.

**Μαριάννα η οικογένειά σου ήταν ποντιακής καταγωγής και ήρθες σε μια οικογένεια Βλάχων. Πώς βλέπεις τις διαφορετικές κουλτούρες;**

Μαριάννα: Με μεγάλο ενδιαφέρον. Μου δόθηκε η ευκαιρία να γνωρίσω από κοντά διαφορετικές νοοτροπίες. Η "στάση ζωής" που είχα ήδη επιλέξει, ήταν απaráβατη κι αδιαπραγμάτευτη, σε δευτερεύοντα θέματα όμως φρόντισα να είμαι διαλλακτική και να ελίσσομαι. Χαίρομαι που στοιχία κι από τις δύο κουλτούρες έχουν περάσει στα παιδιά μας. Πάντοτε οι προσμίξεις δίνουν καλύτερο και πιο βελτιωμένο αποτέλεσμα.

Γιώργος: Είδατε κάτι ήξερε η γυναίκα μου και πήρε Βλάχο...! (γέλια)

**Τι κρατάς απ' τη δική σου οικογένεια;**

Μαριάννα: Ήμουν πολύ τυχερή, γιατί μεγάλωσα σε ένα περιβάλλον προσγειωμένο στην πραγματικότητα, χωρίς "καθώς πρέπει", αλλά με πολύ διάλογο κι επιχειρήματα.

Με αρχές και αξίες που διαμόρφωσαν το χαρακτήρα μου και μ' αυτές πορεύθηκα και όρισα την τύχη μου στην ζωή. Το σεβασμό, την ελεύθερη σκέψη, την αξιοκρατία, την ειλικρίνεια, την αξιοπρέπεια και τον αυτοσεβασμό δεν τα διδάχθηκα ποτέ. Τα βίωσα μέσα στην

οικογένειά μου.

**Υπάρχει κάποιος χώρος στη Βέροια που σας αρέσει ιδιαίτερα;**

Μαριάννα: Μ' αρέσει η βόλτα στην παλιά πόλη, στα παλιά βεροιώτικα σπίτια και τα σοκάκια της, όπως επίσης και η Μπαρμπούτα για τη φυσική της ομορφιά.

**Μετά την οικογένεια και την επιχείρηση, τι μένει, ποιο δηλαδή είναι για εσάς το νόημα της ζωής;**

Μαριάννα: Μετά από τόσα χρόνια συμβίωσης με τον Γιώργο, η πιο αξιόλογη κοινή μας περιουσία είναι τα παιδιά μας. Είμαστε περήφανοι και χαϊρόμαστε ν' ακούμε γι' αυτά τα καλύτερα λόγια από τον κόσμο. Δεν υπάρχει μεγαλύτερη ευτυχία απ' το να βλέπεις τα παιδιά σου να προχωράνε στη ζωή, να είναι ευτυχημένα, να παντρεύονται και να σου χαρίζουν εγγόνια. Μεγαλώσαμε δύο παιδιά, και τώρα έχουμε τέσσερα (το γαμπρό και την νύφη μας) και δύο εγγόνια. Έπεται και συνέχεια...!

Γιώργος: Αφροσιώθηκα στη δουλειά μου και την "κυνήγησα" πολύ για να μπορώ να συντηρώ την οικογένειά μου και να μην τους λείπει τίποτα. Τη φροντίδα και την ανατροφή των παιδιών την είχε αναλάβει περισσότερο η γυναίκα μου.



Η Μαριάννα και ο Γιώργος στο Νυμφαίο, 2005.

Όταν άρχισαν να μεγαλώνουν, φρόντισα να περνάω περισσότερο χρόνο μαζί τους. Παρά το πιεστικό καθημερινό ωράριο, έκανα και το χόμπι μου και δεν έλειψα απ' τις παρέες και τους φίλους μου. Αυτά με βοηθούσαν να γεμίζω τις μπαταρίες μου.

Εάν έκανα τον απολογισμό μου σήμερα, θα έλεγα ότι κατάφερα να κάνω μια ευτυχισμένη οικογένεια και ν' αφήσω ένα καλό όνομα στην αγορά.

Π. Τροχόπουλος, Ι. Γιάνναρης, Α. Νένος

**Στο επόμενο φύλλο παρουσιάζουμε την Σαρίνα Κοέν με το γιο της Δανιήλ και τη νύφη της Λουίζα Αλβο,**



**τους τελευταίους εκπροσώπους της μεγάλης εβραϊκής παροικίας της πόλης μας, που αναφέρεται απ' την εποχή του Αποστόλου Παύλου.**