

**ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΙΔΙΚΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ
ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (Ε.Ε.Ε.Ε.Κ.) ΧΙΟΥ**

ΘΕΜΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ :ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΩΡΓΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΧΙΟΥ

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΕΣ ΚΑΘΗΓΗΤΕΣ: ΒΑΣΙΟΥ ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
ΓΚΟΓΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
ΝΙΚΗΤΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΟΜΑΔΑ: ΖΥΜΑΡΑΚΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ
ΚΑΡΝΑΤΣΟΣ ΔΙΟΝΥΣΗΣ
ΛΑΓΟΥΡΟΥ ΚΑΤΕΡΙΝΑ
ΛΥΚΟΥΡΙΝΟΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ
ΜΕΓΑΛΟΟΙΚΟΝΟΜΟΥ ΓΙΩΡΓΟΣ
ΝΙΚΟΛΑΙΔΗΣ ΠΑΝΤΕΛΗΣ
ΠΑΙΔΑ ΑΘΗΝΑ
ΠΑΙΔΑΣ ΑΡΓΥΡΗΣ
ΠΑΝΤΕΛΟΓΙΑΝΝΗΣ ΘΟΔΩΡΟΣ
ΠΑΡΟΙΚΑΚΗΣ ΑΓΑΠΙΟΣ
ΡΙΣΚΑΚΗ ΕΦΗ
ΡΟΥΣΣΙΝΟΣ ΘΟΔΩΡΟΣ
ΣΚΑΠΙΝΑΚΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Αιτία επιλογής του θέματος:

Στο Εργαστήριο Ειδικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Χίου, κατά την πρώτη περίοδο λειτουργίας του ,παρέχονται δύο ειδικεύσεις, Τουριστικών Επαγγελμάτων και Φυτικών και Ζωικών Προϊόντων. Η δεύτερη ειδίκευση και η επαφή των μαθητών με τις γεωργικές ασχολίες έδωσαν την ιδέα για την επιλογή του θέματος.

Στόχοι:

- 1.Να γνωρίσουν οι μαθητές τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία του τόπου τους
- 2.Να κατανοήσουν το ρόλο και τη χρήση του κάθε εργαλείου
- 3.Να εμπεδώσουν τα είδη των γεωργικών εργασιών
- 4.Να μάθουν να παρατηρούν, να συνεργάζονται και να σχεδιάζουν τα γεωργικά εργαλεία
- 5.Να έρθουν σε επαφή με την παράδοση και τις ιδιαίτερες ονομασίες των γεωργικών εργαλείων στον τόπο τους.
- 6.Να συσχετίσουν τις παραδοσιακές με τις σύγχρονες γεωργικές εργασίες.
7. Να αποκτήσουν εμπειρίες μέσα από τη διαδικασία της βιωματικής μάθησης.

Δραστηριότητες:

1. Δημιουργούμε ένα προσωπικό φάκελο για κάθε παιδί, όπου θα συγκεντρώνει πληροφορίες που θα συλλέγει το ίδιο και εργασίες που θα εκπονηθούν στη διάρκεια του προγράμματος.
2. Ξεκινώντας από την εμπειρία των μαθητών σχετικά με τις σύγχρονες μεθόδους στις γεωργικές εργασίες αναφερόμαστε σε παλαιότερες μεθόδους και παραδοσιακά εργαλεία.
3. Χωρίζουμε τα παιδιά σε ομάδες ανάλογα με τις δυνατότητες τους και τους μοιράζουμε πληροφοριακό υλικό.
4. Ενισχύουμε την πρωτοβουλία των παιδιών προτρέποντάς τα να επιλέξουν με τι θα ήθελαν να ασχοληθούν περισσότερο και σχεδιάζουμε περισσότερες δραστηριότητες.
5. Οργανώνουμε επίσκεψη στο Λαογραφικό Μουσείο Καλλιμασιάς και αναγνωρίζουμε παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία.
6. Προτρέπουμε τους μαθητές να περιγράψουν και να σχεδιάσουν τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία.
7. Χωρίζουμε τα εργαλεία ανάλογα με τη γεωργική εργασία που επιτελούν (σκάψιμο, όργωμα, θερισμός, αλώνισμα, κ.τ.λ.) και φτιάχνουμε κατάλογο.
8. Δημιουργούμε αφίσες για να δείξουμε το θέμα με το οποίο ασχοληθήκαμε στο πρόγραμμα της περιβαλλοντικής.
9. Διαβάζουμε λογοτεχνικά έργα που αναφέρονται σε γεωργικές εργασίες και στις δυσκολίες της ζωής των γεωργών.
10. Επισκεπτόμαστε φυτώριο και θερμοκήπιο για να δούμε τις σύγχρονες μορφές καλλιέργειας και τη χρήση σύγχρονων εργαλείων.

ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΘΕΜΑΤΟΣ

Α/ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΕΣ ΣΤΗ ΧΙΟ

Τα περισσότερα χωριά της Χίου είχαν αγροτική οικονομία. Εξάριση αποτελεί η ίδια η πόλη της Χίου, όπου οι κάτοικοι ασχολούνταν με το εμπόριο, καθώς και οι οικισμοί του Βροντάδου, της Λαγκάδας και των Καρδαμύλων, των οποίων οι κάτοικοι ήταν ναυτικοί.

Στο νότιο τμήμα του νησιού, στα Μαστιχοχώρια, οι κάτοικοι ασχολούνταν με τους σχίνους και την εκμετάλλευση του μαστιχιού. Παράλληλα, καλλιεργούσαν ελιές, αμυγδαλιές, συκιές και παρήγαγαν δημητριακά, καπνά, μπαμπάκι, λαχανικά, κηπευτικά και κρασί.

Στο βόρειο τμήμα της Χίου και ειδικότερα στα χωριά της Αμανής, οι κάτοικοι καλλιεργούσαν τα πιο εύφορα μέρη του βουνού και είχαν σημαντική παραγωγή σιταριού, κριθαριού και κρασιού.

Η κεντρική Χίος περιλαμβάνει τη Χώρα, νότια τον Τάλλαρο, το Βαρβάσι και τον Κάμπο, δυτικά τις Καρυές, τα Αυγώνυμα και τον Ανάβατο και βόρεια τα Λιβάδια και το Βροντάδο. Οι κάτοικοι του κεντρικού τμήματος παρήγαγαν λάδι, ελιές, αμύγδαλα, δημητριακά και κρασί. Ειδικότερα στα Λιβάδια και στον Κάμπο ήταν μεγάλη η παραγωγή εσπεριδοειδών, ενώ στο Βροντάδο καλλιεργούσαν ελιές, αμύγδαλα, χαρουπιές, εσπεριδοειδή, τσικουδιές, αμπέλια.

B/ ΔΙΑΚΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ ΠΟΥ ΕΠΙΤΕΛΟΥΝ

Τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία που χρησιμοποιήθηκαν στη Χίο διακρίνονται ανάλογα με την εργασία που επιτελούν σε:

1. Σκαπτικά εργαλεία
2. Εργαλεία για το όργωμα, το σβάρνισμα και τη σπορά
3. Εργαλεία για το θερισμό
4. Εργαλεία για το αλώνισμα και το λίχνισμα
5. Εργαλεία για το άλεσμα και την επεξεργασία του καρπού
6. Εργαλεία για την ελιά και το λάδι
7. Εργαλεία για το αμπέλι και το κρασί
8. Εργαλεία για τον καπνό
9. Εργαλεία για το μαστίχι

Γ/ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ

1.Σκαπτικά εργαλεία

Τα σκαπτικά εργαλεία χρησιμοποιούνται για το σκάψιμο της γης. Αυτά είναι:

- A) η τσάπα ή φτυάρα (Καλαμωτή Χίου): είναι σιδερένια, με πλατύ στόμα, μεγάλη και βαριά, γι αυτό χρησιμοποιείται μόνο από άνδρες.
B) το τσαπί ή αξίνι (Καλαμωτή Χίου): είναι κι αυτό σιδερένιο, όπως η τσάπα, αλλά μικρό σε μέγεθος και στενό για να χρησιμοποιείται και από γυναίκες.
Γ) το στατάλι ή τσάταλος *1(Ανάβατος Χίου): είναι σιδερένιο με δύο δόντια αρκετά μεγάλο για να μπαίνει βαθιά στο έδαφος.

2.Εργαλεία για το όργωμα, το σβάρνισμα, και τη σπορά

Οι γεωργοί για να οργώσουν το χωράφι, για να ισιώσουν το χώμα και για να σκεπάσουν το σπόρο χρησιμοποιούσαν τα παρακάτω εργαλεία:

- A) το υνί ή νι (Χίος): είναι σιδερένιο, βαρύ για να οργώνει βαθιά τη γη και το σέρνουν άλογα ή βόδια.
B) ο ζυγός ή ζυός (Καλαμωτή Χίου): χρησιμεύει για να ζεύονται τα βόδια στο υνί.
Γ) η θράψα ή θραψοσάνιδο : πρόκειται για μεγάλη σανίδα με καρφωμένα σιδερένια καρφιά που σέρνεται πάνω στο χωράφι μετά το όργωμα για να σπάσουν οι σβώλοι του χώματος.

3.Εργαλεία για το θερισμό

Το θεριστήρι ή θεριστήριν *2(Χίος, Καταρράκτης Χίου, Άγιος Γεώργιος Συκούσης Χίου) είναι το μοναδικό εργαλείο που χρησιμοποιείται για να θεριστεί το σιτάρι.

4.Εργαλεία για το αλώνισμα και το λίχνισμα

Στις εργασίες αυτές εντοπίζεται η χρήση των ακόλουθων εργαλείων:

- A) η αλουκάνη ή λουκάνη*3(Άγιος Γεώργιος Συκούσης και Καλαμωτή): είναι ξύλινη και αποτελείται από μεγάλες σανίδες ή είναι μια σανίδα πολύ πλατιά με δόντια από κάτω, με την οποία γίνεται το αλώνισμα. Τα ζώα τη σέρνουν στο αλώνι με την πλευρά που έχει τα δόντια προς τα κάτω και επάνω της στέκεται ή κάθεται ο αγρότης που οδηγεί τα ζώα.

Β) το γιουβαρλάκι με δόντια*4 (Άγιος Γεώργιος Συκούσης):μοιάζει με τη λουκάνη αλλά είναι ένας ξύλινος κύλινδρος με λεπίδες καρφωμένες πάνω του και όχι επίπεδη σανίδα. Στρέφεται γύρω από σιδερένιο άξονα και σέρνεται από γαϊδούρι ή μουλάρι.

Γ) το βικερώνι ή χαλούρι *5(Πιτύος και Άγιος Γεώργιος Συκούσης): είναι πιρούνα δίχαλη ή τρίχαλη ανάλογα με τον αριθμό των δοντιών (χάλια). Με αυτήν κατά το αλώνισμα ανακατεύουν οι γεωργοί τα στάχυα για να σπάσουν, να γίνουν λιώμα. Έτσι ο καρπός σαν βαρύτερος πέφτει κάτω, ενώ τα άχυρα που είναι ελαφριά τα παρασύρει ο αέρας.

Δ) το θρινάκι ή θερνάκι ή θρυνάκι (Χίος, Θυμιανά, Καλαμωτή): είναι κι αυτή ξύλινη πιρούνα με χοντρά δόντια με την οποία κάνουν οι γεωργοί δεύτερο λίκνισμα.

Ε)το δρεμόνι ή δρομόνι (Καλαμωτή, Πιτύος, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Καταρράκτης):είναι κόσκινο με μεγάλες τρύπες, φτιαγμένο από δέρμα τεντωμένο πάνω σε ξύλινο πλαίσιο. Με αυτό οι γεωργοί καθαρίζουν τον καρπό μετά το λίκνισμα, δηλαδή τον κοσκινίζουν από τα άχυρα.

5.Εργαλεία για το άλεσμα και την επεξεργασία του καρπού

Για το άλεσμα του σιταριού οι γεωργοί της Χίου χρησιμοποίησαν αρχικά τη δύναμη των χεριών τους και αργότερα του ανέμου. Έτσι έχουμε:

Α) το χερόμυλο ή χειρόμυλο (Πιτύος Χίου) : αποτελείται από δύο επάλληλες στρογγυλές πέτρες, από τις οποίες η πάνω περιστρέφεται γύρω από άξονα με ξύλινο χερούλι.

Β) τον ανεμόμυλο: απαντάται σε πολλά μέρη της Χίου και περιστρέφεται, ώστε να εκμεταλλεύεται τον άνεμο.

6.Εργαλεία για την πίεση της ελιάς και την εξαγωγή του λαδιού

Η ελιά είναι μεσογειακό φυτό και υπάρχει σε αφθονία και στη Χίο. Το ελαιοτριβείο ήταν μια από τις βασικές βιοτεχνίες στις αγροτικές περιοχές του νησιού. Γνωστό είναι το πιεστήριο ή στιράκι,*6 δηλαδή η ξύλινη πρέσα του λαδιού που αποτελείται από κάθετα όρθια δοκάρια, μια χοντρή οριζόντια τάβλα και μια ξύλινη βίδα. Αυτή περιστρέφεται και πιέζει σακιά γεμάτα ελιές, τις πεσσέτες, βρεγμένα με καυτό νερό για να βγει το λάδι".

7.Εργαλεία για το αμπέλι και το κρασί

Η καλλιέργεια του αμπελιού και η παραγωγή κρασιού ανάγεται στους προϊστορικούς χρόνους. Στη Χίο γνωστό ήταν το ρακοκάζανο ή ντεπικαριό,*7 (Καταρράκτης), που ήταν ιδιοκτησία λίγων και σε αυτό οι παραγωγοί πήγαιναν τα τσίπουρά τους για απόσταξη. Αποτελείται από τον αποστακτήρα και το καζάνι. Ο σωλήνας του αποστακτήρα διοχετεύει τους ατμούς στο δοχείο ψύξης. Το κρασί που βγαίνει από την απόσταξη φυλάσσεται στον ασκό ή στην περλοή ή περλογή (Καταρράκτης, Καλαμωτή) που είναι φτιαγμένο από το δέρμα των ζώων καλά τεντωμένο και στεγνωμένο.

8.Εργαλεία για τον καπνό

Το καζίκι*8 (Καλαμωτή) είναι ένα ξύλινο σουβλί με σιδερένια μύτη που χρησιμοποιείται για το φύτεμα του καπνού σε ξερικά χωράφια, ενώ στο μαλακό χώμα η εργασία αυτή γίνεται με το χέρι.

9.Εργαλεία για το μαστίχι

Η καλλιέργεια της μαστίχας διατρέχει την ιστορία της Χίου και ειδικότερα του νοτίου τμήματος της. Για την περισυλλογή της μαστίχας χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα εργαλεία:

Α) άσπρες πέτρες (Μεστά), τις οποίες κοπανούσαν για να θρυμματιστούν, τις κοσκίνιζαν και τη σκόνη την έβαζαν γύρω από το μαστιχόδεντρο, ώστε, όταν έσταζε το μαστίχι, να μην λερώνεται.

Β) μαστιχοκάλαθο ή καυκή ή καυτσί ή κουφάκι λιγένιο *9(Καλαμωτή, Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Πυργί Καταρράκτης). Είναι καλαθάκι με χερούλι για την περισυλλογή του μαστιχιού. Ήταν χρισμένο με βουνιά αγελαδινή για να κρατάει τη δροσιά και να μην λιώνει το μαστίχι. Όσο η βουνιά είναι φρέσκια, ρίχνουν χόμα για να μην λερώνεται το μαστίχι.

Γ) κεντητήρι ή τσεντητήρι ή τιμιτήρι *10(Θυμιανά, Πυργί, Καλαμωτή, Καταρράκτης, Μεστά) Είναι σιδερένιο, αυλακωτό σουβλί με το οποίο κεντούν τον κορμό για να δακρύσει το μαστίχι. Η δουλειά αυτή λέγεται κέντος.

Δ/ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΕΩΡΓΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΤΗ ΧΙΟ ΣΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ

Τα παραπάνω εργαλεία τα χρησιμοποιούσαν οι γεωργοί της Χίου για τις παραδοσιακές γεωργικές εργασίες που επιτελούσαν σε όλη τη διάρκεια του χρόνου. Συγκεκριμένα:

Τον Ιανουάριο οι γεωργοί καθάριζαν τους σχίνους και τα ελαιόδεντρα.

Τον Φεβρουάριο άρχιζε το όργωμα των χωραφιών, όπου αργότερα θα φυτεύονταν ο καπνός.

Το Μάρτιο και τον Απρίλιο οι γεωργοί έσκαβαν τους σχίνους, τις ελιές και τα αμπέλια.

Το Μάιο γίνονταν το καπνοφύτεμα.

Ο Ιούνιος ήταν ο μήνας του θερισμού. Συγχρόνως άρχιζε η διαδικασία παραγωγής της μαστίχας και το πρώτο κέντημα του σχίνου.

Ο Ιούλιος ήταν ο αλωνιάρης. Το ίδιο διάστημα άρχιζε το μάζεμα των φύλλων του καπνού.

Τον Αύγουστο γινόταν το κέντημα των σχίνων. Χαράσσονταν μικρές επιφανειακές τομές

στον κορμό του σχίνου, από όπου έρρεε το μαστίχι.

Το Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο μαζεύονταν το μαστίχι και παράλληλα γίνονταν ο τρύγος των σταφυλιών.

Ο Νοέμβριος ήταν ο μήνας της σποράς και της συγκομιδής των ελιών και της παραγωγής του λαδιού. Τον ίδιο μήνα παράγονταν το ούζο από τσίπουρα και σύκα.

Τέλος, το Δεκέμβριο γινόταν το μπαλάρισμα του καπνού, δηλαδή η μετατροπή της τεράστιας θυμωνιάς σε μικρότερα δέματα και η πώλησή του στους εμπόρους.

Ε/ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΕΠΙΣΚΕΨΕΙΣ

Στα πλαίσια του προγράμματος Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης πραγματοποιήσαμε με την ομάδα μας μια σειρά από εκπαιδευτικές επισκέψεις. Παιδαγωγικός στόχος αυτών των επισκέψεων ήταν να βιώσουν οι μαθητές τις γεωργικές εργασίες και να συγκρίνουν τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία με τα σύγχρονα.

Αρχικά επισκεφθήκαμε το Λαογραφικό Μουσείο του Γυμνασίου-Λυκείου Καλλιμασιάς. Στο Μουσείο είδαμε όλο το συγκεντρωμένο λαογραφικό υλικό, αλλά παρατηρήσαμε ιδιαίτερα τα εκθέματα που σχετίζονται με το θέμα του προγράμματος μας.

Συγκεκριμένα, στο αλώνι είδαμε τα εργαλεία του αλωνάρη, ενώ στο ρεμπικαριό κατανοήσαμε τη διαδικασία της απόσταξης και την παραγωγή της ρακής. Τέλος, στο λουτροβιό γνωρίσαμε ένα παραδοσιακό ελαιοτριβείο και μάθαμε πώς γινόταν η παραγωγή του ελαιόλαδου τα παλαιότερα χρόνια στη Χίο.

Η γνωριμία όμως με το παρελθόν δεν είναι ολοκληρωμένη, αν δε γίνει ο ανάλογος συσχετισμός με το παρόν. Για να επιτύχουμε λοιπόν αυτή τη σύγκριση της παράδοσης με τη σύγχρονη εποχή κάναμε μια σειρά από επισκέψεις σε χώρους όπου πραγματοποιούνται σύγχρονες γεωργικές εργασίες.

Πρώτα επισκεφθήκαμε το ελαιοτριβείο του Ξενάκη στο Λατόμι. Είδαμε από κοντά τους παραγωγούς να ρίχνουν τις ελιές στους κάδους και από εκεί να οδηγούνται οι καρποί στο αποφυλλωτήριο και στο πλυντήριο για να ξεφλουδιστούν και να πλυθούν. Ακολούθησε το ζύγισμα και το σπάσιμο των κουκουτσιών, η μεταφορά των καρπών σε αναδευτήρες και έπειτα σε διαχωριστήρες, όπου χωρίστηκε η πυρήνα από το λάδι και το νερό.

Έπειτα επισκεφθήκαμε το φυτώριο του Λουκάκη στο αεροδρόμιο. Εκεί είδαμε φυτώρια κηπευτικών και ανθοκομικών. Τα παιδιά μεταφύτευσαν φυτά από μικρές σε μεγαλύτερες γλάστρες και χρησιμοποίησαν μικρά σύγχρονα σκαπτικά εργαλεία.

Τέλος, πραγματοποιήσαμε επίσκεψη στο θερμοκήπιο του Ξυντάρη στο Ζυφιά. Οι μαθητές είχαν την ευκαιρία να δουν σύγχρονες ανθοκαλλιέργειες. Έμαθαν τρόπους καλλιέργειας και περιποίησης ανθοφόρων φυτών, χρήσεις λιπασμάτων, μεθόδους ποτίσματος και διαλογής των ανθών για τη διάθεσή τους στην αγορά.

Ε/ ΑΝΤΙ ΓΙΑ ΕΠΙΛΟΓΟ

Το Πρόγραμμα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης ολοκληρώθηκε, αφού έδωσε στους μαθητές του Ε.Ε.Ε.Ε.Κ. εμπειρίες και γνώσεις μοναδικές. Τα παιδιά γνώρισαν τα παραδοσιακά γεωργικά εργαλεία του τόπου τους, έμαθαν τη χρήση τους και συνεργάστηκαν μεταξύ τους. Σίγουρα το αποτέλεσμα αυτής της εργασίας έχει ελλείψεις και επιδέχεται συμπληρώσεις. Σημαντικό για μας είναι ότι βάλουμε ένα λιθαράκι για... να ανεβούμε λίγο ψηλότερα!!

ΣΤ/ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ο Κύκλος που έκλεισε, Ομάδα Περιβαλλοντικής Εκπαίδευσης Γυμνασίου Βροντάδου, 2η έκδοση επαυξημένη, Χίος 2001.
2. Παραδοσιακές Τέχνες και Επαγγέλματα, Υπουργείο Πολιτισμού, Διεύθυνση Λαϊκού Πολιτισμού, Συλλογή Εταιρείας Λαογραφικών Μελετών, Αθήνα 1999.
3. Γεωργικά έθιμα του χωριού Αρμόλια της Χίου, Α. Κωστέλη, Λαογραφία ΚΘ.
4. Καλαμωτή, ένα παραδοσιακό μεσαιωνικό μαστιχοχώρι της Χίου, Επιμέλεια Γ. Δαμαλά, Αθήνα 1989.
5. Το χωριό Άγιος Γεώργιος Συκούσης, Π. Μαυρογιώργη, έκδοση των αποδήμων Αγιωργουσιών της Αμερικής, Χίος 1990.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Ακολουθούν εικόνες των εργαλείων (που σημειώνονται με αστερίσκο και αριθμό) και φωτογραφίες από τις δραστηριότητες.