



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΤΕΧΝΩΝ  
& ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΓΡΑΦΙΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ  
ΟΠΤΙΚΗΣ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

ΕΡΕΥΝΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΘΕΜΑ: ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ  
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

ΑΝΝΑ ΠΑΛΙΑΤΣΕΑ  
Α.Μ 13004

ΕΠΙΒΛΕΠΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:  
ΕΛΕΝΗ ΜΑΡΤΙΝΗ

ΑΘΗΝΑ 2022

## Η ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ:

Το Olive Yard θα βρίσκεται στην Καρδαμύλη Μεσσηνίας. Η Καρδαμύλη, έδρα του Δήμου Δυτικής Μάνης, είναι ένα παραθαλάσσιο χωριό, το οποίο απέχει 38 χλμ. Νοτιοανατολικά από την Καλαμάτα. Έχει χαρακτηριστεί από το Υπουργείο Πολιτισμού ως τοπίο ιδιαίτερου φυσικού κάλλους με πλούσια βλάστηση μέσα στο οποίο εντάσσονται ιδιαίτερες ποικιλίες σε πολλά είδη της χλωρίδας.

Η Καρδαμύλη είναι ένα γραφικό παραθαλάσσιο χωριό με μεγάλη ποικιλία τοπίων, που προσελκύει πλήθος επισκεπτών, κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες. Εδώ ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει καταπράσινες πλαγιές, απέραντους ελαιώνες, υπέροχες παραλίες, περιποιημένα πέτρινα αρχοντικά παραδοσιακής μανιάτικης αρχιτεκτονικής, λιθόστρωτα δρομάκια, κατάφυτους κήπους και το πανέμορφο γραφικό λιμανάκι του χωριού.

Οι φίλοι της πεζοπορίας και της αναρρίχησης θα ζήσουν αξέχαστες εμπειρίες στο φαράγγι του Βυρού, αλλά και κατά την ανάβαση στην κορυφή του Ταυγέτου. Η ονομασία Ταυγέτος, όπως μαρτυρά ο Πausanias, έχει μυθολογικές ρίζες. Προέρχεται από την Ταυγέτη, μία από τις Ατλαντίδες, η οποία,



γεμάτη ντροπή από το αθέλητο ζευγάρωμά της με τον Δία, έβαλε τέλος στη ζωή της πέφτοντας σε γκρεμό του βουνού.

Το μεγαλύτερο μέρος του βουνού -όπως και τα περισσότερα βουνά της Πελοποννήσου- και ιδιαίτερα η ανώτερη ζώνη του, αποτελείται από πλακώδεις κρυσταλλικούς ασβεστόλιθους. Στο ανατολικό μέρος εμφανίζονται σχιστόλιθοι και φυλλίτες, ενώ πολλές ορθοπλαγιές σχηματίζονται από κρυσταλλικούς ασβεστόλιθους και δολομίτες. Γεωτεκτονικά, ο Ταυγέτος ανήκει στη ζώνη των Ταλέων ορέων. Οι ανατολικές πλαγιές του βουνού σχηματίζουν πολλές χαράδρες, οι οποίες τροφοδοτούν με νερό τον Ευρώτα, το σπουδαιότερο ποτάμι της νότιας Πελοποννήσου. Από το συγκρότημα των κεντρικών κορυφών απορρέουν τα νερά που σχηματίζουν στα δυτικά το ποτάμι της Καρδαμύλης και της Σαντάβας, τον Νέδωνα και τον Πάμισσο, ενώ στα βόρεια απορρέει ο παραπόταμος του Αλφειού Καρνίων. Η μορφολογία του Ταυγέτου μπορεί να συνδυαστεί πολύ εύκολα με τις κάθετες γραμμές έντονες γωνίες χωρίς καμπύλες, ένα στοιχείο, που σε συνδυασμό με την αρχιτεκτονική έπαιξε καταλυτικό ρόλο στην σχεδίαση του project.

## Ο ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι η πανέμορφη Πελοπόννησος προσελκύει κάθε χρόνο αναρίθμητους τουρίστες τόσο από την Ελλάδα όσο και από το εξωτερικό, που σπεύδουν να την εξερευνήσουν. Η Πελοπόννησος, συνεπώς και η Καρδαμύλη, έχουν

αρκετά πλεονεκτήματα τα οποία έχουν βοηθήσει στην ανάπτυξη του τουρισμού. Τα πλεονεκτήματα αυτά είναι τα εξής :

- Ισχυρή ιστορική, αρχαιολογική και πολιτιστική κληρονομιά
- Σημαντικά μνημεία της φύσης
- Μεγάλη ποικιλία χλωρίδας και πανίδας
- Καλές κλιματολογικές συνθήκες
- Πολλαπλές επιλογές διαφορετικού τύπου τουριστικών προορισμών
- Πλούσια ιστορική και λαογραφική παράδοση
- Γειτνίαση με την μητροπολιτική περιοχή της πρωτεύουσας
- Δυνατότητες του πρωτογενή τομέα για παραγωγή υψηλής ποιότητας παραδοσιακών αγροτικών προϊόντων
- Ακτογραμμή πολλών χιλιομέτρων καθ' όλη την περίμετρο

Η Καρδαμύλη και γενικά η Δυτική Μάνη έχουν τη δική τους τουριστική πελατεία, καθώς μεγάλη πλειοψηφία Βρετανών, Ολλανδών, Αυστριακών και Γερμανών επιλέγει τα τελευταία 15 με 20 χρόνια να περνούν εκεί τις διακοπές τους. Η περιοχή προσελκύει ανθρώπους οι οποίοι ενδιαφέρονται για τη φύση και την πολιτιστική κληρονομιά του τόπου, γι' αυτό και σε μεγάλο ποσοστό η τουριστική πελατεία της περιοχής είναι επαναλαμβανόμενη. Δεν είναι λίγοι εκείνοι που έπειτα από αρκετές επισκέψεις στην περιοχή αποφασίζουν να αγοράσουν μια εξοχική κατοικία. Οι συγκεκριμένοι τουρίστες έχουν ειδικά ταξιδιωτικά ενδιαφέροντα και τους ενδιαφέρουν αρκετά και οι εναλλακτικές μορφές τουρισμού. Στην περιοχή είναι αρκετά διαδεδομένοι ο Οικοτουρισμός και ο Αθλητικός Τουρισμός.

Στον Οικοτουρισμό μπορεί να ενταχθεί η περιήγηση σε παραδοσιακούς οικισμούς, βιότοπους, εθνικούς δρυμούς, πεζοπορικά φαράγγια σπήλαια κ.α. Η Δυτική Μάνη διαθέτει οικοτουριστικά θέλγητρα που προσελκύουν τους τουρίστες και αποτελούν σημαντικά κίνητρα για κάλυψη της τουριστικής ζήτησης των ατόμων που έχουν «εν δυνάμει» για άσκηση τουριστικής δραστηριότητας.

Ο Αθλητικός Τουρισμός σίγουρα θα αναπτυχθεί με την δημιουργία περισσότερων αθλητικών εγκαταστάσεων και κυρίως σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις με καταρτισμένο προσωπικό. Βέβαια ακόμα και τώρα πολλοί είναι εκείνοι οι οποίοι κάνουν πεζοπορίες ορειβάσια και μακρινές αποστάσεις με ποδήλατα (ποδηλασία). Πλέον όσο περνάει ο καιρός όλο και περισσότερα είναι τα αθλητικά δρώμενα που πραγματοποιούνται στην περιοχή όπως αγώνες τρεξίματος, ποδηλασίας και κολύμβηση σε ανοιχτή θάλασσα.

## ΤΟΠΙΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην Καρδαμύλη όπως και σε όλο τον νομό Μεσσηνίας θα βρείτε μία πλούσια παραδοσιακή κουζίνα και πολλά αγνά ντόπια προϊόντα. Τα κύρια γεωργικά προϊόντα που παράγονται στη

Μεσσηνία είναι οι ελιές, τα σταφύλια, η σταφίδα, τα σύκα, τα εσπεριδοειδή και τα οπωροκηπευτικά. Μερικές από τις ξεχωριστές γεύσεις της τοπικής κουζίνας είναι τα παστά, η



βραστή γίδα, ο τηγανητός βακαλάος με σκορδαλιά, το ψητό γουρουνόπουλο, και τα μοναδικά για τη γεύση και την ποιότητά τους λουκάνικα καπνισμένα με φασκόμηλο. Επίσης μπορεί κάποιος να βρει θαυμάσιες δίπλες, λαλάγγια και λαδοκούλουρα, αλλά και τις περίφημες ελιές Καλαμών, μέλι, που είναι εξαιρετικής ποιότητας, παστέλια, ούζο, ξύδι μπαλσάμικο, τραχανά, χυλοπίτες, αρωματικά φυτά και βότανα.

## ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ένα δώρο της φύσης στον άνθρωπο είναι η δημιουργία του δένδρου της ελιάς. Ένα δένδρο της οικογένειας των ελαιοειδών που φτάνει σε ύψος 4-12 μέτρων, ο κορμός του είναι ανώμαλος, κυλινδρικός και είναι μακρόβιο, - έχουν βρεθεί ελιές ηλικίας μεγαλύτερης των πέντε αιώνων. Ελαιόλαδο είναι το λάδι που προέρχεται από τους καρπούς της ελιάς.

Η ελιά συμπορεύεται με τον άνθρωπο από την προϊστορία δηλαδή χιλιάδες χρόνια πριν. Η διάδοσή της πραγματοποιήθηκε σιγά - σιγά πριν από 50.000 χρόνια στη Μικρά Ασία και αργότερα στα παράλια της Μεσογείου. Συνδέθηκε με την ζωή των ανθρώπων γιατί η παρουσία αυτού του πολύτιμου δένδρου έπαιξε σημαντικό ρόλο στη βελτίωση της καθημερινής ζωής τους διότι είχε πολλά οφέλη.

Ο θαυματουργός καρπός της, χάρισε στον άνθρωπο ένα απαραίτητο προϊόν για επιβίωση, εξάπλωση και πρόοδο στη ζωή του. Το εξαγόμενο από τον καρπό της ελαιόλαδο, μπορεί να χαρακτηριστεί ίσως το πιο απαραίτητο αγαθό για τη διαβίωση του ανθρώπου, ιδίως των λαών της Μεσογείου.



Ο καρπός αλλά και το παραγόμενο από αυτόν ελαιόλαδο χρησιμοποιούνταν σε διάφορους τομείς στην καθημερινότητα των ανθρώπων όπως την διατροφή, την ιατρική, τον καλλωπισμό αλλά και για λατρευτικούς σκοπούς σε αρκετούς λαούς στην περιοχή της Μεσογείου. Οι δε Έλληνες κατασκεύαζαν νομίσματα με την εικόνα της ελιάς που τα χρησιμοποιούσαν ως μέσα συναλλαγής και εμπορίου. Το ελαιόδεντρο είναι το δένδρο που το ύμνησαν οι αρχαίοι συγγραφείς και πολλοί σύγχρονοι ποιητές με πρώτον τον Κωστή Παλαμά. Το αγάπησαν και τον ύμνησαν όσο κανένα άλλο δένδρο στη γη. Το λάδι κατά τον Όμηρο ήταν το χρυσό υγρό που έδωσαν οι θεοί στους ανθρώπους.

Στον ελλαδικό χώρο η ελιά εξαπλώθηκε από την αρχαιότητα και θεωρήθηκε ιερό δένδρο, ευλογημένο, σύμβολο ειρήνης και άμιλλας. Κατά τον Πίνδαρο, την αγριελιά

έδωσε ο Ηρακλής στην αρχαία Ολυμπία για καλλιέργεια όταν ολοκλήρωσε τους άθλους του. Επιθυμία του ιδρυτή και θεμελιωτή των Ολυμπιακών Αγώνων ήταν το στεφάνι που θα στεφανώνει τους Ολυμπιονίκες, «ο Κότινος» να γίνεται με τα κλαδιά της ελιάς. Το κλαδί της ελιάς έδωσε επίσης η θεά Αθηνά σαν δώρο στην πόλη των Αθηνών. Χρησιμοποιούνταν ακόμα και σαν βραβείο στους αγώνες των Παναθηναίων.

Στη σημερινή εποχή το παρθένο ελαιόλαδο παράγεται με μηχανική επεξεργασία του ελαιόκαρπου στα ελαιοτριβεία. Είναι βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και θεωρείται προϊόν υγιεινής διατροφής λόγω της περιεκτικότητάς του σε μονοακόρεστα λιπαρά και αντιοξειδωτικές ουσίες.

Στον ελληνικό χώρο έχουν βρεθεί πιεστήρια για παραγωγή λαδιού από τις ελιές και δοχεία (πιθάρια) αποθήκευσης λαδιού που χρονολογούνται από τη μυκηναϊκή εποχή. Σύμφωνα με τις ανασκαφές που πραγματοποίησε στο πρωτοκυκλαδικό II (2.700-2.300 π.Χ.) νεκροταφείο Σπεδού το 1903 ο Κλώνος Στέφανος, μεταξύ των άλλων ευρημάτων αναφέρεται σε ένα επάργυρο πήλινο αγγείο το οποίο έφερε ίχνη αλλοιωμένου ελαιόλαδου. Η επισταμένη έρευνα στο χημείο του Εθνικού Πανεπιστημίου υπό τον καθηγητή Κ. Ζεγγέλη απέδειξε, πέραν αμφισβήτησεως, την ύπαρξη ελαιόλαδου. Ο Κλώνος Στέφανος σημειώνει ότι μαζί με το επάργυρο πήλινο αγγείο βρέθηκε τριπλός πήλινος λύχνος ελαίου. Το ελαιόλαδο αναφέρεται σε μια πινακίδα Γραμμικής Β από την Κνωσό ως *erawo* (έλαιον) και σε άλλες με ένα ειδικό ιδεόγραμμα.

Στην Καρδαμύλη επειδή ο κόσμος ήταν φτωχός βασίζονταν στις ελιές αλλά και στο λάδι. Γενικά στην Μεσσηνιακή Μάνη το έδαφος είναι πολύ «άγριο και βραχώδες» διότι όπως έχει προαναφερθεί, η Καρδαμύλη είναι χτισμένη στους πρόποδες του Ταυγέτου. Αυτό το γεγονός εξηγεί γιατί δεν ευδοκίμούσαν εύκολα σιτάρια και άλλα φυτά τα οποία θα μπορούσαν να τα χρησιμοποιήσουν για να τραφούν. Οπότε από την τροφή μέχρι και την επιβίωση τους βασίζονταν στο λάδι, στο δέντρο της ελιάς και στα παράγωγα τους.

Οι χρήσεις του λαδιού, εκτός από τη χρήση του στις τροφές ήταν:

- για φωτισμό και θέρμανση (λύχνι και θερμάστρες μιας και ο κορμός και τα κλαδιά ήταν σε αφθονία)
- για τα αρώματα (αρωματικά λάδια)
- σαν συντηρητικό
- για περιποίηση του σώματος / καθαρισμό
- στη βυρσοδεψία (Η βυρσοδεψία είναι η διαδικασία της επεξεργασίας του δέρματος των ζώων με στόχο την παραγωγή επεξεργασμένου δέρματος με αυξημένη ανθεκτικότητα και πιθανότατα χρώμα, κατάλληλο για την κατασκευή ειδών ένδυσης, υπόδησης, κλπ.)

## ΜΕΛΙ

Το μέλι, από την αρχαιότητα, είναι γνωστό για την ευεργετική του δράση. Πρόκειται για ένα φυσικό και συγχρόνως θρεπτικό γλυκαντικό το οποίο μόνο θετικά οφέλη έχει στην υγεία του ανθρώπου, γι' αυτό και δικαίως διεκδικεί τη θέση της

ζάχαρης. Πιο συγκεκριμένα, το μέλι είναι ένα αρωματικό, ιξώδες, γλυκό υλικό που προέρχεται από το νέκταρ των φυτών, το οποίο μαζεύουν οι μέλισσες και το μεταβάλλουν για την τροφή τους σε ένα πυκνότερο υγρό και τελικά το αποθηκεύουν στις κηρήθρες τους. Οι μέλισσες συλλέγουν νέκταρ από τα λουλούδια ή φυσικούς χυμούς, το βάζουν στο δεύτερο στομάχι που διαθέτουν και στη συνέχεια το αποθέτουν στην κυψέλη τους.

Η ελληνική γλώσσα έχει πάνω από 40 αρχαία ονόματα για τα δοχεία μελιού. Αναρίθμητες είναι και οι αναφορές στο μέλι σε όλη την αρχαία ελληνική ιστορία. Επίσης οι μέλισσες ήταν τόσο σεβαστές που οι πρόγονοί μας συνήθιζαν να χαράζουν την εικόνα τους πάνω στα ελληνικά νομίσματα αλλά και να τις χρησιμοποιούν ως νόμισμα. Ως λαός καταναλώνουμε πολύ μέλι, μεταξύ 1,5 και 2 κιλών ετησίως - σχεδόν το διπλάσιο του ευρωπαϊκού μέσου όρου. Το μέλι χαρακτηρίζεται ως εθνικό προϊόν με ξεχωριστό κύρος, εξαιρετική φήμη και όνομα.

Η ευρεία βιοποικιλότητα χλωρίδας σε συνδυασμό με τον καλοκαιρινό ήλιο της χώρας μας βοηθούν σημαντικά στην παραγωγή αυτού του μοναδικού χρυσού νέκταρ. Το μέλι είναι το πρώτο παραδοσιακό γλυκαντικό που χρησιμοποιείται από την αρχαιότητα. Στην πραγματικότητα, το μέλι μαζί με τις ελιές και τα σταφύλια αποτέλεσαν τις απαρχές της ελληνικής γαστρονομίας. Το ελληνικό μέλι είναι ένα από τα πιο φυσικά τρόφιμα, πλούσιο σε βιταμίνες, μέταλλα και αντιοξειδωτικά. Οι αντιβακτηριακές, αντι-ιικές και αντιμυκητιακές δράσεις του είναι επιστημονικά αποδεδειγμένες η καθώς έχει χρησιμοποιηθεί για αιώνες ως θεραπεία για τον πονόλαιμο και τον βήχα, τα μικροεγκαύματα, τα κοψίματα και για άλλες βακτηριακές λοιμώξεις.



Το 70-80% από τη συνολική ελληνική παραγωγή μελιού προέρχεται από φυτά του δάσους. Οι μεγαλύτερες ποσότητες μελιού προέρχονται από το πεύκο (55-60%), ενώ σημαντική είναι και η παραγωγή μελιού ελάτης (5-10%) και βελανιδιάς. Μια σχετικά μικρή παραγωγή μελιού είναι από άνθη φυτών που βρίσκονται στο δάσος, όπως είναι της

ερείκης, καστανιάς, θυμαριού, αγριορίγανης, αγριολεβάντας, φασκόμηλου, φλαμουριάς, ψευδοακακίας κ.ά.

Το παραγόμενο μέλι, με βάση την προέλευσή του, διακρίνεται σε δύο μεγάλες κατηγορίες:

α) το ανθόμελο, που παράγεται από το νέκταρ των λουλουδιών (θυμαριού, πορτοκαλιάς, βαμβακιού, ηλίανθου, ερείκης, ακακίας, μηλιάς, κερασιάς, λεμονιάς κ.ά.). Το μέλι από νέκταρ προέρχεται από λεπτά γλυκά σταγονίδια τα οποία εκκρίνονται από τα άνθη. Όταν τρυγηθούν και δεχθούν την κατεργασία των μελισσών, μετατρέπονται σε μέλι. Ως προς τη σύστασή του, το ανθόμελο διακρίνεται σε:

- αμιγώς καθαρό (από το νέκταρ άνθους ενός είδους) και
- μείγμα (μέλι που προέρχεται από το νέκταρ πολλών ειδών λουλουδιών).

β) το μέλι από μελιτώματα, που παράγεται από εκκρίματα κοκκοειδών (εντόμων) που απομυζούν φυτά. Στην κατηγορία αυτή ανήκει το μέλι του πεύκου, της ελάτης και άλλων δασικών φυτών.

## ΑΛΑΤΙ

Το καπνιστό αλάτι Μάνης, προέρχεται από νιφάδες αλατιού από τις τοπικές αλυκές. Η επεξεργασία που έχει υποστεί είναι φυσικό κάπνισμα σε ξύλο οξιάς για πολλές συνεχόμενες ώρες. Θεωρείται αλάτι φινιρίσματος,



χρησιμοποιείται στο τέλος του μαγειρέματος, και χαρίζει στο πιάτο μια λαμπυρίζουσα όψη. Η γεύση του είναι έντονα καπνιστή, αλμυρή και η υφή του υπέροχη και χαρακτηριστική σε συνδυασμό με ένα λεπτό άρωμα καπνιστού. Συστήνεται σε μπριζόλες, πουλερικά, θαλασσινά, ενώ είναι ταυτόχρονα ιδανικό και για χορτοφάγους καθώς μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ψητές πατάτες, σαλάτες, μαρινάδες και σούπες.

## ΒΟΤΑΝΑ

Τα ευεργετικά βότανα είναι τα βασικά συστατικά για υπέροχα ροφήματα που δίνουν στον οργανισμό ευεξία δυναμώνοντας παράλληλα την άμυνά του. Πέρα όμως από τις ιδιαίτερες θεραπευτικές χρήσεις διαφόρων βοτάνων, η απλή πόση ενός αφεψήματος (βότανα βρασμένα σε νερό που σουρώνεται) ή ενός εγχύματος (βράζουμε σκέτο το νερό, το ρίχνουμε πάνω στα βότανα που χρησιμοποιούμε και σουρώνουμε ύστερα από κάποια λεπτά) αποτελεί σίγουρα μια υγιεινή συνήθεια.

## ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ OLIVE YARD

Το Olive Yard είναι ένας χώρος στον οποίο θα μπορέσει κάποιος να βρει τοπικά προϊόντα αλλά και να γευτεί την τοπική κουζίνα. Είναι μια τοπική αγορά που διαθέτει τα δικά της βιολογικά προϊόντα (λάδι, μέλι, βότανα, αλάτι), καφέ μπαρ και εστιατόριο μέσα σε ένα παραδοσιακό μανιάτικο αρχοντικό. Στην αυλή του οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν το φαγητό και το ποτό τους περιτριγυρισμένοι από ελαιόδεντρα και να γευτούν ιδιαίτερα κοκτέιλ βασισμένα σε ελληνικά αποστάγματα, αλλά και μοναδικές ετικέτες κρασιών.



## ΤΟ ΛΟΓΟΤΥΠΟ ΚΑΙ ΤΟ ΣΗΜΑ

Το σήμα του λογοτύπου έχει βασιστεί στην πλάγια όψη του κτιρίου στο οποίο θα στεγαστεί. Είναι ένα διώροφο αρχοντικό - Μανιάτικος πύργος, το οποίο όπως έχει αναφερθεί θα είναι το μαγαζί και εξωτερικά ο χώρος εστίασης. Έχουν χρησιμοποιηθεί πολλές κάθετες γραμμές και έχουν δημιουργηθεί μορφές όπως τετράγωνα ορθογώνια και ημικύκλια. Η γραμματοσειρά που έχει γραφτεί το "Olive Yard", ονομάζεται Quiche Sans, είναι ανισόπαχη, για να ξεχωρίζει από το σύνολο, σε αντίθεση με την δευτερεύουσα γραμματοσειρά που είναι η Manrope, η οποία είναι ισοπαχή με πάχος ίδιο με τις γραμμές του σήματος. Με αυτό τον τρόπο επιτυγχάνεται μία αρμονική ομοιομορφία με αποτέλεσμα η σημαντική πληροφορία να αποτυπώνεται καλύτερα στο μυαλό του καταναλωτή.





Η χρωματική παλέτα που χρησιμοποιήθηκε στην εταιρική ταυτότητα είναι βασισμένη στο φυσικό περιβάλλον της περιοχής. Τα χρώματα είναι βασισμένα στη γη, στη φύση, στη βλάστηση και στο χρώμα της ελιάς (#333d29), στις αντανakλάσεις των πράσινων χρωμάτων του φυσικού περιβάλλοντος, στην θάλασσα (#c9ccbba) στο χρώμα - έδαφος (#b17e6d) και τις αντανakλάσεις του ήλιου (#e9e1d5).



## ΧΡΩΜΑΤΑ, ΨΥΧΟΛΟΓΙΑ ΧΡΩΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑΤΩΝ

Όπως τα 3 βασικά χρώματα έτσι και τα 3 βασικά σχήματα (τετράγωνο, τρίγωνο, κύκλος) μπορούν να βρουν μονοσήμαντες εκφραστικές αξίες. Για πρακτικούς λόγους τα σχήματα είναι πιο αξιόπιστο μέσον αναγνώρισης και προσανατολισμού απ' όσο το χρώμα, εκτός αν η διάκριση του χρώματος περιορίζεται στα θεμελιώδη βασικά χρώματα.

Ο Ernest Schachtel αναφέρει ότι «η εμπειρία του χρώματος μοιάζει μ' εκείνη του συναισθήματος ή της συγκίνησης. Και στις δύο περιπτώσεις τείνουμε να είμαστε παθητικοί δέκτες ερεθισμάτων. Μια συγκίνηση δεν είναι το προϊόν του ενεργώς οργανωτικού νου. Απλώς προϋποθέτει ένα είδος ανοίγματος, το οποίο, επί παραδείγματι, ένα καταθλιμμένο άτομο μπορεί να μην έχει. Η συγκίνηση μας ερεθίζει με τον ίδιο τρόπο που μας ερεθίζει και το χρώμα. Το σχήμα, από την άλλη πλευρά, φαίνεται να απαιτεί μια πιο ενεργή απόκριση. Ανιχνεύουμε το αντικείμενο, εγκαθιστούμε το δομικό του σκελετό, συσχετίζουμε τα μέρη προς το όλον. Παρομοίως ο νους κυριαρχεί επί των παρορμήσεων, εφαρμόζει αρχές, συντονίζει μια ποικιλία εμπειριών, και αποφασίζει επί μιας πορείας δράσεως». Και όντως, στην όραση των χρωμάτων η δράση πηγάζει από το αντικείμενο και επηρεάζει το άτομο, ενώ για την αντίληψη του σχήματος ο οργανωτικός νους βγαίνει έξω για να συναντήσει το αντικείμενο.

Οι εκφραστικές αξίες των σχημάτων είναι οι εξής:

**Τετράγωνο:** Είναι σύμβολο της ύλης, της βαρύτητας και του αυστηρού περιορισμού. Στην οικογένεια του τετράγωνου ανήκουν ο σταυρός, το ορθογώνιο, ο μαϊάνδρος και τα αντίστοιχα παράγωγα. Στο τετράγωνο αντιστοιχεί το κόκκινο χρώμα της ύλης. Το βάρος και η πυκνότητα του κόκκινου ταιριάζουν στο στατικό και βαρύ σχήμα του τετραγώνου.

**Κύκλος:** Είναι σύμβολο του πνεύματος κινούμενο μέσα από την ενότητά του. Προξενεί ένα αίσθημα χαλάρωσης και συνεχούς ροής. Στην οικογένεια του κύκλου ανήκουν τα

καμπύλα σχήματα με κυκλικό χαρακτήρα, όπως η έκλειψη, το ωοειδές, η κυματοειδής καμπύλη και όλα τα αντίστοιχα παράγωγα. Στον κύκλο αντιστοιχεί το μπλε χρώμα.

Οι εκφραστικές αξίες χρωμάτων:

**Πορτοκαλί:** Συμβολίζει τη χαρά, τον πλούτο, την ευτυχία, την αισιοδοξία, την επιμονή, τη ζεστασιά, τη φιλία. Είναι χρώμα που εκφράζει αισιοδοξία και ωριμότητα. Θερμό χρώμα, χρώμα ζωής που μετουσιώνει το κατώτερο σε ανώτερο. Στην χρωματοθεραπεία θεωρείται ότι χαρίζει φυσική ευεξία και πνευματική τόνωση, λειτουργεί ως αντικαταθλιπτικό. Ανακουφίζει το άσθμα, τα βρογχικά, τους ρευματισμούς και τις κράμπες. Στο ανθρώπινο σώμα το πορτοκαλί αντιστοιχεί στα έντερα, στην περιοχή της κοιλιάς και στα νεφρά.

**Πράσινο:** Συμβολίζει την ελπίδα για ζωή, την αναγέννηση και την ανάσταση. Θεωρείται το χρώμα της αρμονίας, της κοινωνικής προσφοράς, του αλτρουισμού. Είναι το χρώμα της φύσης και της ισορροπίας. Στην χρωματοθεραπεία λέγεται ότι ελέγχει την καρδιά και την πίεση του αίματος, εξισορροπεί το νευρικό σύστημα και απαλύνει το έλκος. Επίσης το πράσινο χρώμα θεραπεύει τα τραύματα του παρελθόντος, ανακουφίζει τον πονοκέφαλο και τη ναυτία, μειώνει την κλειστοφοβία και επαναφέρει την ισορροπία. Στο ανθρώπινο σώμα το πράσινο αντιστοιχεί στην καρδιά, στους ώμους, στο θώρακα και στους πνεύμονες.

**Πράσινο ανοιχτό:** Χρώμα της φύσης και της ειρήνης. Εκφράζει την κοινωνική διάθεση, την ειλικρίνεια, την αγάπη για την οικογένεια και την ευαισθησία σε θέματα ηθικής. Γενικά, απαλύνει τα προβλήματα και ξεκουράζει. Στην αρνητική του έκφραση υποδηλώνει δισταγμό και αναποφασιστικότητα.

**Πράσινο σκούρο:** Συμβολίζει το κύρος και τη δύναμη σε πρόσωπα και πράγματα. Σε υλικά θέματα και αντικείμενα προσδίδει ποιότητα. Ενθαρρύνει τον εγωισμό, την ζήλια, την ζηλοφθονία και την τεμπελιά.

**Καφέ:** Χρώμα που ενθαρρύνει την ευσυνειδησία και την εξυπνάδα όσον αφορά τα χρήματα. Δηλώνει σταθερότητα στις συνήθειες και στις πεποιθήσεις, ενώ παράλληλα εκφράζει αξιοπιστία και ικανότητα στις πωλήσεις. Επίσης, εκφράζει άρνηση για ότι είναι αυθόρμητο ή παρορμητικό.

## ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Τα προϊόντα που μπορεί κάποιος να βρει και να προμηθευτεί από το Olive Yard είναι το βιολογικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, 4 διαφορετικές ποικιλίες μελιού, 2 ποικιλίες Βοτάνων και θαλασσινό καπνιστό αλάτι.

## ΟΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

Η αποθήκευση και η διατήρηση των αγαθών που ήταν απαραίτητα για τον άνθρωπο, ήταν δύσκολη παλαιότερα. Ορισμένα αγαθά έπρεπε να συντηρηθούν σε

μικρούς κλειστούς χώρους που ονομάστηκαν βουτία, ή βυτία, ή βρέλες, κοινώς βαρέλια. Το υγρό στοιχείο συνήθως αποθηκευόταν σε πήλινα ή ξύλινα βυτία.

Οι συσκευασίες που έχουν επιλεγεί είναι γυάλινες και κλείνουν από πάνω αεροστεγώς είτε με φελλό είτε με κάποιο μεταλλικό καπάκι (στα βότανα). Σε όλες τις συσκευασίες έχει χρησιμοποιηθεί η μέθοδος της μεταξοτυπίας.

Η μεταξοτυπία ανήκει στην κατηγορία των εκτυπώσεων άμεσης εκτύπωσης. Αυτό σημαίνει πως μεταξύ του τελάρου μας και του υποστρώματος το οποίο έχουμε επιλέξει να τυπώσουμε (χαρτί, γυαλί κ.λπ.) δεν παρεμβάλλεται άλλο υλικό. Η Μεταξοτυπία είναι τεχνική εκτύπωσης για την δημιουργία μιας εικόνας με τη χρήση ενός πλαισίου με τεντωμένο πάνω σε αυτό ένα πλέγμα. Μεταξοτυπία ονομάζεται, επίσης, και η εικόνα που εκτυπώνεται με αυτή την τεχνική.

Με την τεχνική της μεταξοτυπίας μπορεί να πραγματοποιηθεί παραγωγή πολύχρωμων σχεδίων σε μικρή ή μεγάλη επιφάνεια και σε μικρή ή μεγάλη ποσότητα. Η μεταξοτυπία βρίσκει εφαρμογές σε χαρτί-χαρτόνι-γυαλί-ξύλο-λάστιχο-πλαστικό-κεραμικά-υφάσματα ανεξάρτητα του σχήματος και του όγκου του υλικού προς εκτύπωση. Με την πάροδο των αιώνων, η τεχνική άλλαξε μορφή, τελειοποιήθηκε και σήμερα χρησιμοποιείται σχεδόν παντού.

1) Αφού ελεγχθεί η αρχική μακέτα, ακολουθεί το στο στάδιο της εμφάνισης πάνω σε μια αδιάστατη διαφάνεια και στη συνέχεια ο διαχωρισμός χρωμάτων. Κάθε διαφάνεια ή αλλιώς φωτογραφικό φιλμ πρέπει να περιέχει κάθε μία 1 από τα 4 βασικά χρώματα (CMYK) με βάση το αρχικό σχέδιο.

Το χρώμα της εκτύπωσης των φιλμ γίνεται με μαύρο μελάνι με σκοπό να ελαττωθεί η διαπεράση ακτινοβολίας φωτός μέσα από το σχέδιο.

2) Έχοντας την μακέτα εκτυπωμένη πάνω στην αδιάστατη διαφάνεια σειρά έχει η επιλογή τελάρου. Ο εκτυπωτής θα πρέπει να επιλέξει μια οθόνη/τελάρο πλέγματος ώστε αυτό να ταιριάζει στην πολυπλοκότητα του σχεδιασμού και του αντικείμενου που είναι προς εκτύπωση. Μόλις γίνει η κατάλληλη εκλογή του τελάρου/γάζας το επόμενο στάδιο είναι η επάλειψη της φωτοευαίσθητης πάστας. Χρησιμοποιώντας την emulsion (φωτοευαίσθητη πάστα) γίνεται επάλειψη της περιοχής της γάζας. Η διαδικασία επάλειψης και στεγνώματος της φωτοευαίσθητης πάστας γίνεται σε σκοτεινό θάλαμο ή σε δωμάτιο όπου το φως είναι αρκετά περιορισμένο για να υπάρχουν όσο το δυνατόν λιγότερες απώλειες.

3) Έπειτα, ακολουθεί η εμφάνιση των φιλμ πάνω στο τελάρο. Έχοντας τοποθετήσει το φιλμ πάνω στην γάζα του τελάρου και έχοντας μια σταθερή πηγή φωτός, φωτίζεται όλη η επιφάνεια του τελάρου. Ο χρόνος που χρειάζεται για να σκληρύνει η emulsion εξαρτάται από την ένταση και την απόσταση της πηγής φωτός από το τελάρο.

4) Το επόμενο στάδιο είναι το στέγνωμα. Αναλόγως το θέμα που είναι προς τύπωση, το στέγνωμα γίνεται παράλληλα με την εκτύπωση ή στο τέλος της. Στην περίπτωση που υπάρχουν περισσότερα από ένα χρώματα, η διαδικασία κρατά λίγο περισσότερο μιας και το πρώτο τυπωμένο αντικείμενο θα πρέπει να έχει στεγνώσει πριν το τοποθετηθεί πάλι στη μηχανή, στην ίδια ακριβώς θέση για το επόμενο χρώμα. Η διαδικασία στεγνώματος

μπορεί να επισπευσθεί, εάν τοποθετηθεί το αντικείμενο σε ειδικό φούρνο, κάτι που είναι προτιμότερο από την αναμονή για να στεγνώσει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

### **Βιβλιογραφία:**

- "Ανακαλύπτω τα μυστικά της ζωγραφικής", Γιάννης Σίγουρος, Εκδόσεις Κέδρος, Αθήνα 2001

- "Η Τέχνη του Χρώματος", Γιοχάνες Ίπτεν, Εκδόσεις Ένωση Καθηγητών Καλλιτεχνικών Μαθημάτων, Αθήνα 1998

- "Ζητήματα Αισθητικής", Jean - Pierre Cometti, Jacques Morizot, Roger Pouivet, Εκδόσεις Νήσος, Αθήνα 2005

- "Χρωματοθεραπεία - Θεωρία και Πρακτική", Γκίμπελ Τέο, Εκδόσεις Πύρινος Κόσμος

- Βιβλίο: Ανδρούβιστα Δυτικής Μάνης - Ελιά Δάσος Νερό

- Ελληνική Εταιρεία Κοσμητολογίας. Ιδιότητες του μελιού και οι εφαρμογές στο δέρμα. Περιοδικό Κοσμητολογίας "το καλλυντικό". 2010

-Θρασυβούλου Α., Μανίκης Ι., Ταναάκη Χ., Τσέλλιος Δ., Καραμπουρνιώτη Σ., Δήμου Μ. Η ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ. Αθήνα : 1ο Επιστημονικό Συνέδριο Μελισσοκομίας - Σηροτροφίας, 2002.

Sites:

<http://www.agriamanitaria.gr>

<https://www.clickatlife.gr/your-life/story/46182>

Βασιλική, Νεστορή - <http://www.diaitologia.gr/eidi-meliou>

Γενικό Χημείο του Κράτους - <http://www.gcsf.gr/media/trofima/67-iss2.pdf>

<http://www.eikonografies.com/evergetiko-elliniko-meli-kalitero-apo-manuka>

<http://www.eucalyptus.gr>

<https://el.wikipedia.org/wiki/Ελαιόλαδο>

[https://el.wikipedia.org/wiki/Καρδαμύλη\\_Μεσσηνίας](https://el.wikipedia.org/wiki/Καρδαμύλη_Μεσσηνίας)

<https://el.wikipedia.org/wiki/Μέλι>

<https://el.wikipedia.org/wiki/Ταϋγκετος>

Κέντρο Ελληνικής Μελισσοκομίας Π.Κάβουρας & Σια Ο.Ε. - [http://www.honey-center.gr/index.php?option=com\\_content&view=article&id=64&Itemid=59&lang=](http://www.honey-center.gr/index.php?option=com_content&view=article&id=64&Itemid=59&lang=)

<https://www.itrofi.gr/zwika/meli/article/2072/18-spania-kai-idiaitera-melia-poy-prepei-na-dokimasete>

<https://oreinomeli.wordpress.com/2015/11/22/oi-βασικότερες-ποικιλίες-μελιού-στην>

<https://www.vita.gr/2014/12/22/body-mind/meli-to-thaymatoyrgo>

<http://www.vita.gr/diatrofi/eating-healthy/article/35435/oi-giatroi-miloy-n-gia-tis-soyper-trofes/#reftag=reftagtop>

[http://www.topoguide.gr/mountains/peloponnese/hiking\\_on\\_taygetos.php](http://www.topoguide.gr/mountains/peloponnese/hiking_on_taygetos.php)

[https://www.thehealthycook.gr/το-ελληνικό-μέλι-τα-είδη-του-τα-χαρακτ/?fbclid=IwAR1FwQaUhVykyuDczi4veFlhjr9hZQ0VJJhNSwxehjLtSXq\\_c44HJR4Bis](https://www.thehealthycook.gr/το-ελληνικό-μέλι-τα-είδη-του-τα-χαρακτ/?fbclid=IwAR1FwQaUhVykyuDczi4veFlhjr9hZQ0VJJhNSwxehjLtSXq_c44HJR4Bis)

<https://web-greece.gr/destinations/kardamili-messinia>

ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ:

EUFIC European Food Information Council.- <http://www.eufic.org/article/el/artid/Honey>

Escuredo O, Míguez M, Fernández-González M, Carmen Seijo M. Nutritional value and antioxidant activity of honeys produced in a European Atlantic area. [<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/23411187>] s.l. : PubMed.gov – US National Library of Medicine National Institutes of Health, 2015.