

## Ουκρανία: Η Οδησός τάσσεται υπέρ της απομάκρυνσης του αγάλματος της Αικατερίνης της Μεγάλης

**Τ**ο δημοτικό συμβούλιο στο ουκρανικό λιμάνι της Οδησού στη Μαύρη Θάλασσα ψήφισε υπέρ της απομάκρυνσης και μετεγκατάστασης μνημείου της αυτοκράτειρας της Ρωσίας Αικατερίνης της Μεγάλης, που πρόσφατα βανδαλίστηκε με κόκκινη μπογιά τουλάχιστον δύο φορές.

Το άγαλμα της ιδρύτριας της πόλης, που βρίσκεται σε κεντρική πλατεία της Οδησού, έχει υποστεί επανειλημμένους βανδαλισμούς μετά την εισβολή της 24ης Φεβρουαρίου στην Ουκρανία, η οποία είχε ως αποτέλεσμα πολλοί Ουκρανοί να απορρίψουν τους ιστορικούς δεσμούς της χώρας τους με τη Μόσχα.

Το δημοτικό συμβούλιο ανακοίνωσε την απόφαση να απομακρυνθεί το άγαλμα στην ιστοσελίδα του. Τοπικοί βουλευτές είχαν επίσης ταχθεί υπέρ της απομάκρυνσης και μετεγκατάστασης ενός μνημείου προς τιμήν ενός Ρώσου στρατηγού του 18ου αιώνα, του Αλεξάντρ Σουβόροφ.

Μια μικρή πλειοψηφία των κατοίκων της Οδησού είχε ήδη ψηφίσει –σε διαδικτυακή διαδικασία που διοργανώθηκε από τις αρχές της πόλης– να απομακρυνθεί το άγαλμα της Αικατερίνης της Μεγάλης, που ήταν αυτοκράτειρα της Ρωσίας από το 1762 έως το 1796.

Πολλές αιτήσεις είχαν επίσης υποβληθεί στον πρόεδρο Βολοντίμρ Ζελένσκι, ζητώντας την απομάκρυνση του αγάλματος, αλλά μόνο οι τοπικές αρχές είχαν τη δυνατότητα να λάβουν αυτή την απόφαση. Το άγαλμα, που επίσημα είναι γνωστό ως Μνημείο των Ιδρυτών της Οδησού,

**Η Οδησός, που ιδρύθηκε από την Αικατερίνη τη Μεγάλη στα τέλη του 18ου αιώνα, ήταν μια πόλη στρατηγικής σημασίας για την αυτοκρατορική Ρωσία και τη Σοβιετική Ένωση, αλλά εδώ και καιρό είναι γνωστή ως κωνευτήρι πολιτισμών.**



θα μεταφερθεί σε προσωρινό χώρο αποθήκευσης και στη συνέχεια σε μουσείο, σύμφωνα με το ειδοσιογραφικό δίκτυο Susrpilne.

Η Οδησός, που ιδρύθηκε από την Αικατερίνη τη Μεγάλη στα τέλη του 18ου αιώνα, ήταν μια πόλη στρατηγικής σημασίας για την αυτοκρατορική Ρωσία και τη Σοβιετική Ένωση, αλλά εδώ και καιρό είναι γνωστή ως κωνευτήρι πολιτισμών. Από τότε που η Ουκρανία κέρδισε την ανεξαρτησία της το 1991, το λιμάνι της αποτέλεσε σημαντικό κομμάτι της ουκρανικής οικονομίας και έχει δεχθεί

επαναλαμβανόμενα πλήγματα κατά τη διάρκεια του ρωσικού πολέμου στην Ουκρανία.

Το άγαλμα της Αικατερίνης της Μεγάλης, που είχε στηθεί αρχικά το 1900, διαλύθηκε το 1920 υπό σοβιετική ηγεσία, αλλά αποκαταστάθηκε από τις ουκρανικές αρχές το 2007.

Μετά την εισβολή της Μόσχας, οι ουκρανικές αρχές απομακρύνουν μνημεία που συνδέονται με τη Ρωσία και αλλάζουν ονόματα σε κάποιους δρόμους που σχετίζονται με τη Ρωσία στο πλαίσιο μιας διαδικασίας 'απορωσοποίησης'.

## Μνημείο πολιτιστικής κληρονομιάς η γαλλική μπαγκέτα

**Η** μπαγκέτα, η ταπεινή γαλλική εκδοχή για το ψωμί, αποτελεί πλέον κληρονομιά της ανθρωπότητας.

Το Γαλλικό παράρτημα της UNESCO ανακοίνωσε σήμερα πως το διάσημο Γαλλικό ψωμί εντάσσεται στην κατηγορία των παραδοσιακών εδεσμάτων που έχουν παγκόσμιο αντίκτυπο.

Στην συγκεκριμένη λίστα της UNESCO συγκαταλέγονται περίπου 600 παραδόσεις από 130 διαφορετικές χώρες.

Η γαλλική μπαγκέτα με τα πολύ απλά χαρακτηριστικά το ιδιαίτερο ψήσιμο και την παγκόσμια αναγνώρισή της αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της γαλλικής καθημερινής διατροφής τα τελευταία τουλάχιστον 100 χρόνια, με το γαλλικό ίδρυμα άρτου να αναφέρει πως η γαλλική εκδοχή του ψωμιού υπάρχει για περισσότερο από 2 αιώνες.

Γαλλικός θρύλος θέλει τον Ναπολέοντα Βοναπάρτη να είναι ο εμπνευστής του μακρόστενου σχήματος του διάσπμου γαλλικού ψωμιού καθώς ήταν ευκολότερο να μεταφερθεί από τους στρατιώτες στα πε-

**Η γαλλική μπαγκέτα με τα πολύ απλά χαρακτηριστικά το ιδιαίτερο ψήσιμο και την παγκόσμια αναγνώρισή της αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της γαλλικής καθημερινής διατροφής τα τελευταία τουλάχιστον 100 χρόνια**



διά των μαχών.

Άλλος θρύλος θέλει έναν αυστριακό φούρναρη, τον Αύγουστο Ζανγκ να είναι ο δημιουργός της μπαγκέτας.

Σήμερα η τιμή για μία μπαγκέτα είναι περίπου 1 ευρώ και καθημερινά πωλούνται περί τα 16 εκατομμύρια καρβέλια, περί-

που 6 δισεκατομμύρια το χρόνο.

Φτιαγμένη μόνο με αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά η ζύμη της μπαγκέτας πρέπει να «ξεκουραστεί» πριν το ψήσιμο για 15 με 20 ώρες σε θερμοκρασία από 4 μέχρι 6 βαθμούς, κάτι που αποτελεί και το μυστικό για την γεύση της.