**ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΕΥΝΑΣ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΤΗΣ Ε2 ΤΑΞΗΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΙΤΡΟ ΝΑΞΟΥ ΚΑΙ ΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΚΟ ΑΠΟΣΤΑΚΤΗΡΙΟ ΚΙΤΡΟΥ ΤΟΥ ΒΑΛΛΗΝΔΡΑ ΣΤΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΧΩΡΙΟ ΤΟΥ ΧΑΛΚΕΙΟΥ ΝΑΞΟΥ**

* Χρησιμοποιείτε παραδοσιακά συστήματα και τεχνικές καλλιέργειας της κιτριάς ή όχι;
* Προσδιορίζει το «κίτρο Νάξου» τον τοπικό πολιτισμό; Με ποιον τρόπο;
* Γίνονταν παλιά αλλά και σήμερα γιορτές, φεστιβάλ, πανηγύρια, για το κίτρο ή που να προσφέρεται ως παραδοσιακό τοπικό προϊόν; Πείτε συγκεκριμένα, πότε;
* Γίνεται συμβολική διανομή και κατανάλωση, δηλαδή σε συμποσιασμούς, σε γιορτές (γάμους, θρησκευτικές γιορτές) σήμερα, αλλά και παλιά;
* Μπαίνει το κίτρο στην τοπική μαγειρική και κουζίνα δηλαδή στα τοπικά φαγητά και εδέσματα και σε τι συχνότητα, παλιά περισσότερο, σήμερα λιγότερο;
* Ισχύει πως το όνομα του τόπου έχει γίνει ταυτόσημο με το προϊόν; Πώς το εξηγείτε; Ποια η σημασία του;
* Κατά πόσο αποτελεί σημαντικό παράγοντα ανάπτυξης της περιοχής;
* Ενισχύει την τοπική οικονομία της Νάξου, του χωριού σας; Με ποιον τρόπο;
* Ποια θεωρείτε πως είναι η πολιτιστική αξία του κίτρου;
* Πώς συμβάλλετε ως αποστακτήριο στην ανάπτυξη της τοπικής αυτογνωσίας και ταυτότητας της τοπικής κοινωνίας;
* Τι κάνει το κίτρο στη Νάξο μοναδικό σε σχέση με άλλα μέρη ώστε να ξεχωρίζει; Ο τρόπος παραγωγής, απόσταξης, η τοπική ποικιλία ή και τα δύο;
* Αποτελεί προϊόν τοπικής ποικιλίας ή το βρίσκουμε και αλλού; Πώς λέγεται αυτή η τοπική ποικιλία;
* Γίνεται η παραγωγή απόσταξης με παραδοσιακή τεχνική και γνώση που μόνο εσείς γνωρίζετε;
* Υπάρχει ή υπήρχε κάποια τοπική γιορτή κίτρου; Αν όχι, γιατί; Υπάρχει στα μελλοντικά σχέδια;
* Γίνονται εθιμικές εκδηλώσεις την περίοδο της συγκομιδής και όταν βγαίνει το λικέρ;
* Υπάρχει αυστηρή επιλογή για το ποια χωράφια είναι κατάλληλα για τη συγκεκριμένη καλλιέργεια;
* Υπάρχει μεγάλη τοπική παραγωγή, αν όχι, γιατί; Τι γίνεται;
* Είναι αναγνωρίσιμο ως ΠΟΠ. Τι σημαίνει αυτό;
* Είναι παραδοσιακός ο τρόπος που το κίτρο αποστάζεται; Η εμφιάλωση είναι πιο σύγχρονη ή όχι; Η απόσταξη γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο και στα παλιά καζάνια ή όχι;
* Παίρνετε βελτιωτικά μέτρα (χρήση σύγχρονης τεχνολογίας) για την καλλιέργεια και συγκομιδή ή όχι;
* Συνήθως πού καταναλώνεται το κίτρο;
* Από ποιους καταναλώνεται περισσότερο;
* Ποια άλλα προϊόντα παράγονται από το κίτρο;
* Πόσο συχνά οι νοικοκυρές στη Νάξο χρησιμοποιούν το κίτρο στη μαγειρική και ζαχαροπλαστική; Κυρίως σε ποια χωριά; Στην καθημερινότητα ή μόνο σε εθιμικές εκδηλώσεις;
* Συνεργάζεστε με αγροτικούς συνεταιρισμούς, θεσμούς τοπικής αυτοδιοίκησης, πολιτιστικούς συλλόγους; Δώστε μας παραδείγματα.
* Συμμετέχει η τοπική κοινωνία ώστε να γίνει γνωστή αυτή η κληρονομιά, ή είστε μόνοι σε αυτό; Αν ναι, με ποιον τρόπο;
* Σας στηρίζουν οι τοπικοί σύλλογοι όλου του νησιού ή μόνο του χωριού; Αν ναι, πώς;
* Ο παλιός τρόπος καλλιέργειας διατηρείται ως σήμερα; Αν όχι, πώς έχει μεταβληθεί;
* Πώς συμβάλλετε στη διατήρηση της παράδοσης του τόπου;
* Διατίθεται το κίτρο μόνο στο τοπικό εμπόριο; Τι γίνεται με το εξωτερικό;
* Ποιες είναι οι παραδόσεις, τα έθιμα, οι συμβολισμοί; Το συναντάμε σε τραγούδια, δίστιχα κοτσάκια, παροιμίες, παραμύθια; Αν ναι, δώστε παραδείγματα.
* Το κίτρο αναβάθμισε το Χαλκί, διατηρώντας συγχρόνως τον παραδοσιακό χαρακτήρα της περιοχής; Πώς;
* Ως αποστακτήριο παίρνετε μέρος σε εκθέσεις και διαγωνισμούς;
* Σε ποιες περιοχές καλλιεργούνται οι κιτριές;
* Οι κιτριές χρειάζονται ιδιαίτερο τρόπο καλλιέργειας; Δηλαδή τι κλίμα, τι χώμα χρειάζεται; Πώς φροντίζετε τα κιτρεόδεντρα;
* Πόσες κιτριές υπάρχουν σήμερα στη Νάξο; Παλιά πόσες υπήρχαν; Η δική σας οικογένεια πόσες έχει;
* Ποιες οι ασθένειες που προσβάλλουν τις κιτριές;
* Πότε γίνεται η συγκομιδή;
* Με ποιο τρόπο γίνεται η συγκομιδή; Πού αποθηκεύεται ο καρπός και τα πού τα φύλλα;
* Πότε γίνεται η απόσταξη; Πόση ώρα χρειάζεται;
* Πώς γίνεται η απόσταξη;
* Είδαμε σε ένα βίντεο το αποστακτήριό σας στο Χαλκί της Νάξου. Πόσο παλιό είναι; Εκεί γίνεται η απόσταξη ή αλλού;
* Ποια είναι τα είδη της κιτριάς; Στη Νάξο ποιο είδος χρησιμοποιείται; Αυτό το είδος είναι τοπική ποικιλία ή το βρίσκουμε και αλλού;
* Πόσο καιρό χρειάζεται για να μεγαλώσει ένα κιτρεόδεντρο; Πού το βρίσκετε και το φυτεύετε;
* Τι κάνει το «κίτρο Νάξου» τόσο ξεχωριστό;
* Ποια προϊόντα παράγονται από το κίτρο;
* Τι ποσότητα κίτρου παράγεται στη Νάξο; Εσείς τι ποσότητα παράγετε τον χρόνο; Σας φτάνει;
* Υπάρχει ζήτηση μόνο στη Νάξο ή και από τις υπόλοιπες πόλεις της Ελλάδας;
* Υπάρχει ζήτηση και από το εξωτερικό; Τι σας λένε για το κίτρο;
* Πόσοι εργαζόμενοι υπάρχουν στην επιχείρησή σας;
* Πόσοι επισκέπτες τον χρόνο έρχονται στο αποστακτήριο; Πότε είναι περισσότεροι;
* Πόσο βοηθά σε οικονομικό επίπεδο η παραγωγή του κίτρου τη Νάξο;
* Ποια η ιστορία της ποτοποιίας σας;
* Γιατί συνεχίζετε την παράδοση της λειτουργίας του αποστακτηρίου;
* Πόσες ώρες δουλεύετε;
* Έχετε πάρει μέρος σε διαγωνισμούς και εκθέσεις; Σε ποιους; Έχετε κερδίσει; Τι σημαίνει αυτό για τον τόπο σας; Πόσα βραβεία έχετε; Τι σημαίνει για σας;
* Γιατί υπάρχουν τρία χρώματα στο κίτρο; Πώς γίνεται αυτό;
* Ποιο χρώμα κίτρου πουλιέται περισσότερο και γιατί;
* Πόσο κοστίζει; Είναι ακριβό;
* Ποια εποχή γίνονται οι περισσότερες πωλήσεις;
* Ποιο χρώμα στο ποτό προτιμάτε εσείς; Γιατί;
* Τι ποσότητες εξάγετε;
* Ποιες επιχειρήσεις ενδιαφέρονται για την αγορά του ποτού/λικέρ «κίτρο Νάξου»;
* Σας επισκέπτονται σχολεία; Μόνο από τη Νάξο ή και από αλλού; Δώστε παραδείγματα. Πόσα περίπου το χρόνο;
* Θα θέλατε να συνεχίστε να κάνετε ότι κάνετε;
* Θα θέλατε να ασχοληθείτε με κάτι άλλο;
* Τι σας εντυπωσιάζει περισσότερο σε αυτή τη δουλειά;
* Μπορείτε να μας δώσετε μια παραδοσιακή συνταγή γλυκού του κουταλιού κίτρου Νάξου;