

Η ΠΙΟ ΜΕΓΑΛΗ παρέα

Περιοδική έκδοση για τους Οδηγούς Ι Τεύχος 27
Απρίλιος - Σεπτέμβριος 2012

Διαβάστε επιπλέον σε αυτό το τεύχος

-  **Οδηγισμός**
-  **Τεχνολογία**
-  **Περιβάλλον - Φύση**
-  **Τέχνη & Φαντασία**

1932-2012
80 χρόνια Ελληνικός
Οδηγισμός! Ποια είναι η
πιο παλιά Ενωμοτία;!

Καλωσήρθατε στην
Blog – ο – σφαιρα!

Ενωμοτική Μαγειρική –
Η συνταγή της...επιτυχίας!

Αυτοσχέδια...σχεδιά!



Καλοκαίρι + Θάηγοι = Κατασκευών

Τα μαθηματικά που μας αρέσουν...



Καθησθένετε
στην

Blog-ο-σφαιρα!

Ποιος είναι ο πιο γρήγορος τρόπος να μοιρα-
στείς ιστορίες, ιδέες, φωτογραφίες, video με
ανθρώπους σε κάθε άκρη της γης;! Ανέβασε
τα στην blog-ο-σφαιρα και είσαι έτοιμος! Ποτέ
πριν τα νέα δεν ταξίδεψαν τόσα γρήγορα.....

Τι είναι blog;

Blog ή στα ελληνικά, ιστολόγιο, είναι ένα είδος σελίδας στο διαδίκτυο στην οποία
μπορούν οι χρήστες να «ανεβαίνουν» ελεύθερα ότι επιθυμούν, από τα καθημερινά
τους νέα, τις απόψεις τους, σχόλια και γεγονότα μέχρι και φωτογραφίες, βίντεο ή
ήχο! Μοιάζουν πολύ με ημερολόγια ή με «ανάποδα» σημειωματάρια, και αυτό
γιατί τα τελευταία νέα εμφανίζονται πάνω από τα παλαιότερα!
Τα blogs συνήθως διατηρούνται και φιλοξενούνται απόψεις ενός ατόμου ή μιας
συγκεκριμένης ομάδας ανθρώπων που έχουν να πούν κάτι ή να αναφέρουν κάτι
ενδιαφέρον.
Υπάρχουν διάφορα είδη ιστολογίων. Το είδος κάθε ιστολογίου
εξαρτάται και από το περιεχόμενό του. Τα θέματα με τα οποία
ασχολείται ένα blog μπορεί να ποικίλουν από πολιτικές είδησεις
μέχρι και αθλητικά νέα, και από τεχνολογικά άρθρα μέχρι και τέχνες
και τη δημιουργία!



Από που προέρχεται ο όρος blog;

Ο αγγλικός όρος «blog» για τις σελίδες αυτές προέρχεται από το «weblog».

Το «weblog» είναι επινόηση του Jorn Barger από τον Δεκέμβριο του 1997.

Στις αρχές του 1999 όμως ο Peter Merholz ανακοίνωσε ότι θα το προφέρει «wee-blog»

ή «μικρούλικες αναφορές» και έτσι καταλήξαμε στο σύντομο όρο blog.

Τα blog είναι σχετικά καινούρια στο διαδίκτυο. Μπορούμε να πούμε ότι τέτοιες σελίδες
άρχισαν να κάνουν «έντονη την παρουσία» τους τα τελευταία δέκα

χρόνια στο Internet, δηλαδή από το 2000 και μετά. Ο αριθμός τους βέβαια έχει

πολλαπλασιαστεί από το 2004 και μετά, όπου και έγινε πολύ πιο εύκολο να

αποκτήσει κανείς ένα ιστολόγιο δωρεάν στο διαδίκτυο.

Ποια είναι τα θετικά τους και ποια τα αρνητικά τους στοιχεία;

Τα θετικά των ιστολογίων είναι πάρα πολλά. Σε ένα blog μπορεί ο
καθένας να εκφράσει ελεύθερα την άποψή του σε ένα μεγάλο κοινό,
αυτό των αναγνωστών του Internet. Αυτό είναι και το μεγάλο πλεο-
νέκτημα των ιστολογίων αυτών, αν σκεφτούμε πώς μέσα από τα blog
μπορούμε να γνωρίσουμε νέους ανθρώπους και νέους κόσμους, να
δούμε όμορφες και παράξενες εικόνες, να ενημερωθούμε για πράγ-
ματα που μπορεί να συμβαίνουν σε όλο τον κόσμο, να ταξιδέψουμε,
να εξερευνήσουμε, να ψυχαγωγηθούμε... Μέσα από ένα blog μπο-
ρούμε κι εμείς επίσης να δημοσιεύσουμε ότι επιθυμούμε, και να κά-
Πέρα όμως από τα καλά που μπορούμε να «κερδίσουμε» όταν επι-
σκεπτόμαστε ένα blog, θα πρέπει να έχουμε πάντα στο νου μας ορι-
σμένα σημαντικά πράγματα. Όταν περιηγούμαστε σε ένα blog πρέπει να εί-
μαστε πάντα επιφυλακτικοί με αυτά που διαβάζουμε. Δεν πρέπει ποτέ να
ξεχνάμε πώς τα blogs δεν αποτελούν επίσημη πηγή ενημέρωσης για σχε-
δόν κανένα θέμα. Συνήθως όσα αναγράφονται σε ένα blog αποτελούν
απόψεις των συντακτών που το διατηρούν, γεγονός το οποίο μπορεί να
κρύβει ακόμα και κινδύνους, αν σκεφτούμε πώς οι συντάκτες των ιστο-
λογίων είναι ανώνυμοι ή γράφουν με ψευδώνυμα στο ιστολόγιό τους.
Η ανωνυμία τους αυτή μπορεί να τους «προφυλάξει» όταν θελήσουν
να αναφέρουν στο blog τους κάτι που δεν είναι αληθινό ή κάτι που
δεν ισχύει, αφού κανένας δεν μπορεί πρακτικά να ελέγξει όλα όσα
γράφονται και όσα δημοσιεύονται σε ένα τέτοιο διαδικτυακό χώρο.

Και αν θέλουμε εμείς να γράψουμε σε ένα blog;

Για να γίνει κανείς συνάκτης ενός
ιστολογίου, θα πρέπει αρχικά να
δημιουργήσει μια τέτοια σελίδα.
Υπάρχουν πολλές εταιρίες στο
διαδίκτυο που μπορούν να μας
δώσουν τη δυνατότητα να δημι-
ουργήσουμε πολύ εύκολα και γρή-
γορα το δικό μας blog. Μια
επίσκεψη στο www.blogger.com ή
στο el.wordpress.com μπορεί να
πείσει και τους πιο δύσπιστους!
**Λίγο πριν ξεκινήσετε να γράφετε
σε ένα blog θα πρέπει να γνωρί-
σετε ορισμένους πολύ συγκεκρι-
μένους «κανόνες» συγγραφής:**

1. Να είστε υπεύθυνοι για όλα όσα
δημοσιεύονται στη σελίδα που
διατηρείτε. Ακόμα και για σχόλια
που έκανε κάποιος άλλος σε αυτά
που γράψατε.
2. Μην γράφετε ανώνυμα. Υπογρά-
φετε πάντα όσα λέτε, και μην αφή-
νετε κανέναν να σχολιάζει
ανώνυμα στο blog σας.
3. Μην γράφετε ποτέ σχόλια που
δεν θα μπορούσατε να πείτε στον
άλλον πρόσωπο με πρόσωπο.
4. Πάντα να αναφέρετε κάποιον που
γνωρίζετε ότι συμπεριφέρεται
άσχημα, αναφέρει στοιχεία που δεν
ισχύουν ή προσβάλλει κάποιον άλλο.
5. Απαντάτε στα σχόλια. Ανα-
πτύξτε επικοινωνία με τους αν-
θρώπους που σας σχολίασαν και
συζητήστε.
6. Να «ανεβάζετε» πάντα αξιό-
λογο υλικό, προσεγμένα κείμενα
και όμορφες φωτογραφίες. Μην
ξενάτε ότι μια εικόνα είναι χιλίες
λέξεις.



Τεχνικά, να χρησιμοποιούμε τα blogs;

Φυσικά και ναι!! Τα blogs είναι μια
σύγχρονη μορφή επικοινωνίας
μέσω του διαδικτύου! Και για να
την χρησιμοποιούμε σωστά θα
πρέπει να ξέρουμε τα θετικά και
τα αρνητικά της, τα καλά που έχει
να μας προσφέρει, αλλά και τους
κινδύνους που μπορεί να κρύβει!
Και ποιός ξέρει, ίσως γίνετε κι
εσείς πολύ σύντομα οι συγγρα-
φείς του δικό σας Οδηγικού
επομο-blog...

Ενωμοτιακό μαγείρεμα –

Ως Ενωμοτία είστε μέσα σε όλα...! Μεγάλα Παιχνίδια, Κύκλοι Γνώσης, Ενωμοτιακές Κατασκευές, Δραστηριότητα Ενωμοτίας, Εκδρομές, Πορείες, Κατασκήνωση... τα ταλέντα, οι δεξιότητες και οι αντοχές σας δεν έχουν όρια! Ξέρετε όμως να φροντίζετε για τα... βασικά όπως το φαγητό σας που θα σας δώσει τη δύναμη να συνεχίσετε; Η μαγειρική είναι η επόμενη κορυφή που σας καλεί να την κατακτήσετε ως Ενωμοτία! Εμπρός λοιπόν με κέφι, όρεξη, φαντασία... και πάντα με ασφάλεια!

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΝΑΜΜΑ ΚΑΙ ΣΒΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΦΩΤΙΑΣ

Άναμμα

• Βεβαιωνόμαστε ότι όλες οι στρόφιγγες/διακόπτες είναι καλά κλεισμένες, δηλαδή και η στρόφιγγα της φιάλης αλλά και η στρόφιγγα των εστιών.

• Ανοίγουμε πρώτα τη στρόφιγγα της φιάλης. Θα ακούσουμε ένα μικρό σφύριγμα. Αυτό σημαίνει πως γεμίζει ο σωλήνας με υγραέριο.

• Ανάβουμε ένα σπέρτο ή τον αναπτήρα και το πλησιάζουμε κοντά στην εστία που θέλουμε ν' ανάψουμε.

• Ανοίγουμε σιγά σιγά τη στρόφιγγα της εστίας. Αν από την πίεση του αερίου σβήσει το σπέρτο ή ο αναπτήρας, ξανακλείνουμε τη στρόφιγγα της εστίας και επαναλαμβάνουμε από το 3ο βήμα.

• **Ποτέ** δεν αφήνουμε το αέριο να βγαίνει χωρίς να καίγεται, γιατί τότε μπορεί να γίνει έκρηξη, μόλις έρθει σ' επαφή με τη φωτιά.

Σβήσιμο

• Κλείνουμε πρώτα τελείως τη στρόφιγγα της φιάλης. Παρατηρούμε πως η εστία είναι ακόμα αναμμένη. Αυτό οφείλεται στο ότι στο σωλήνα έχει μείνει ακόμα αέριο.

• Περιμένουμε να καεί πρώτα όλο το αέριο που έχει μείνει μέσα στο σωλήνα.

• Κλείνουμε καλά τη στρόφιγγα της εστίας.

Προσοχή!!!

• Οι στρόφιγγες ανοίγουν (περνά αέριο) όταν τις στρίβουμε αριστερόστροφα, δηλ. ανάποδα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού και κλείνουν (δεν περνά αέριο) όταν τις στρίβουμε δεξιόστροφα, δηλ. κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

• Μην πειράζετε το ρυθμιστή καύσεως, δηλαδή το εξάρτημα στη βάση του σωλήνα σύνδεσης, κοντά στη φιάλη.

• Αν για οποιοδήποτε λόγο σας μυρίζει γκάζι, εκτός από το λίγο που μυρίζει όταν ανάβουμε για πρώτη φορά, κλείστε αμέσως τις στρόφιγγες της φιάλης και της εστίας και ειδοποιήστε αμέσως το Αρχηγείο.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ & ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

• Το μαγείρεμα γίνεται σε φωτιά και μάλιστα σε γκάζι. Αυτό σημαίνει ότι τα σκεύη μετά από λίγη ώρα είναι πολύ ζεστά, γι' αυτό υπάρχει κίνδυνος να καείτε.

Γι' αυτό, καλό θα είναι όταν θέλετε να πιάσετε ένα σκεύος ή να σηκώσετε το καπάκι, να το κάνετε με μια πετσέτα.

• Δεδομένου ότι αυτό που θα μαγειρέψετε, θα το φάτε κιόλας, είναι απολύτως απαραίτητο, όλα τα σκεύη που θα χρησιμοποιή-

ήσετε, να είναι καθαρά. Το ίδιο ισχύει και για τα χέρια σας.

• Ποτέ μα ποτέ, μη ρίχνετε νερό σε ζεστό λάδι. Είναι σίγουρο ότι θα πεταχτεί και θα προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα σ' εσάς κι όσους είναι εκεί κοντά.

• Σε περίπτωση που πάρει φωτιά το τηγάνι, κλείστε το γκάζι από τη φιάλη και χρησιμοποιήστε τον πυροσβεστήρα που βρίσκεται πάντα δίπλα στο μαγειρείο ή πετάξτε αμέσως πάνω του χώμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

• Κοιτάζουμε πολύ προσεκτικά τις οδηγίες. Τις ακολουθούμε βήμα προς βήμα. Αν δεν καταλαβαίνουμε κάτι, ρωτάμε το υπεύθυνο Στέλεχος.

• Όταν ρίχνουμε αλάτι σε φαγητό που μαγειρεύεται, είναι καλύτερα να μην το ρίχνουμε από ευθείας από την αλατιέρα. Αντίθετα, ρίχνουμε το αλάτι σε κουτάλι ή στο χέρι μας (αρκεί να είναι καθαρό).

Ετσι το αλάτι δε μαζεύει υδρατμούς και δε γρομπιάζει. Επιπλέον δεν κινδυνεύουμε να φύγει το καπάκι της αλατιέρας...

• Αν δεν είστε σίγουροι πόση ποσότητα πρέπει να βάλετε από κάποιο υλικό, είναι προτιμότερο να ρίξετε λιγότερο και να προσθέσετε το υπόλοιπο αργότερα. Είναι εύκολο να προσθέσεις κάτι που λείπει, αλλά πολύ δύσκολο να το αφαιρέσεις.

• Δοκιμάζετε συχνά το φαγητό.

Κάθε φορά, συγκρίνετέ το με το φαγητό που τρώτε σπίτι σας.

• Μη μαγειρεύετε σε πολύ δυνατή φωτιά. Το φαγητό δε θα γίνει πιο γρήγορα, αλλά θα καεί. Αντίθετα σε μέτρια φωτιά, το φαγητό γίνεται καλύτερα, γιατί ψήνεται ομοιόμορφα και σε βάθος. Καλύτερα να περιμένεις λίγο περισσότερο να γίνει το φαγητό, παρά να μη φας καθόλου...

• Δυνατή φωτιά χρησιμοποιούμε όταν θέλουμε να βράσουμε νερό ή να τηγανίσουμε.

• Ποτέ μην αφήνετε το φαγητό χωρίς επίβλεψη. Μπορεί να αρπάξει φωτιά αν ξεχάσετε το λάδι, ή να ξεχειλίσει αν βράζετε κάτι με αποτέλεσμα να σβήσει η φωτιά και να υπάρχει διαρροή αερίου, ή να εξατμιστούν τα υγρά του φαγητού και να σας κολλήσει στον πάτο, δηλαδή να σας καεί.



Η συνταγή της ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ

ΕΝΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ

• Ψωμί: Μια φρατζόλα ½ κιλού = 10 φέτες (7 άτομα)

• Ρύζι: 90 γραμμ. ανά άτομο ή 1 κούπα ανά 4 άτομα ή 1 κιλό ανά 11 άτομα

• Κιμάς: 120 γραμμ. ανά άτομο

• Τυρί φέτα: 30 γραμμ. ανά άτομο

• Φασολάκια φρέσκα: ½ κιλό ανά 3 άτομα

(μαζί με λίγες πατάτες)

• Φακές: 70 γραμμ. ανά άτομο ή 1 κούπα = 5 μερίδες

• Πατάτες φούρνου: 2 πατάτες ανά άτομο

• Πατάτες τηγανιτές: 2 πατάτες ανά άτομο

• Πατατοσαλάτα: 1 πατάτα ανά άτομο

• Αβγά ομελέτα: 2 αβγά ανά άτομο

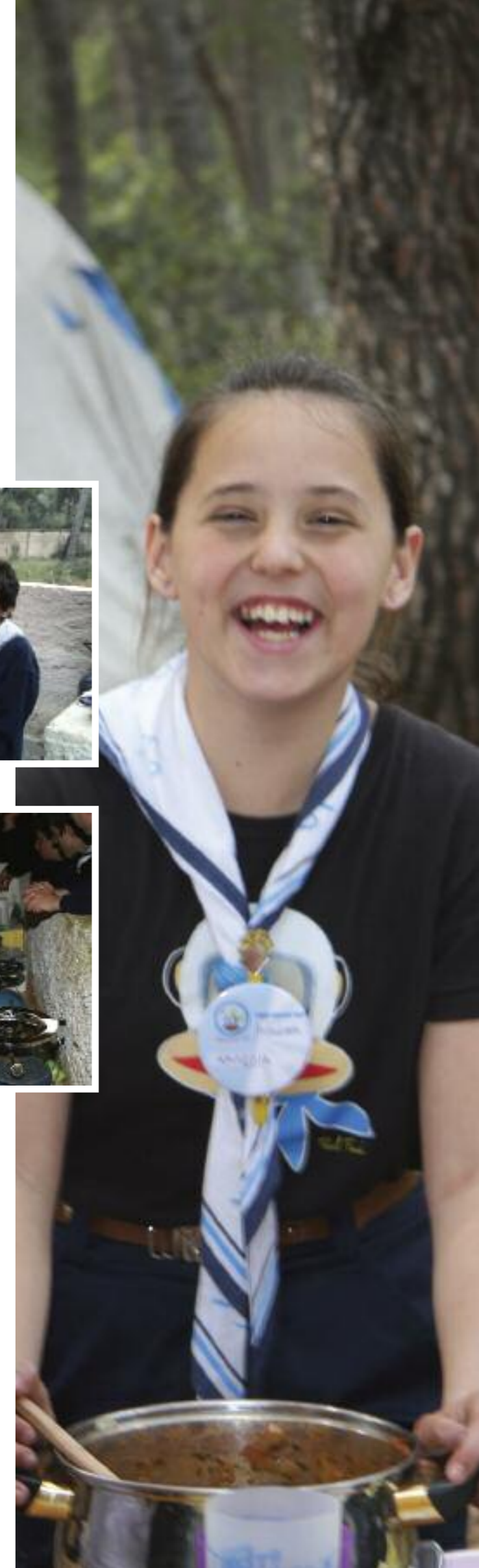
• Γάλα: 1 κουτί εβαπορέ ανά 4 άτομα

• Σαλάτα: 2 ντομάτες + ½ αγγούρι ανά ενωμοτία

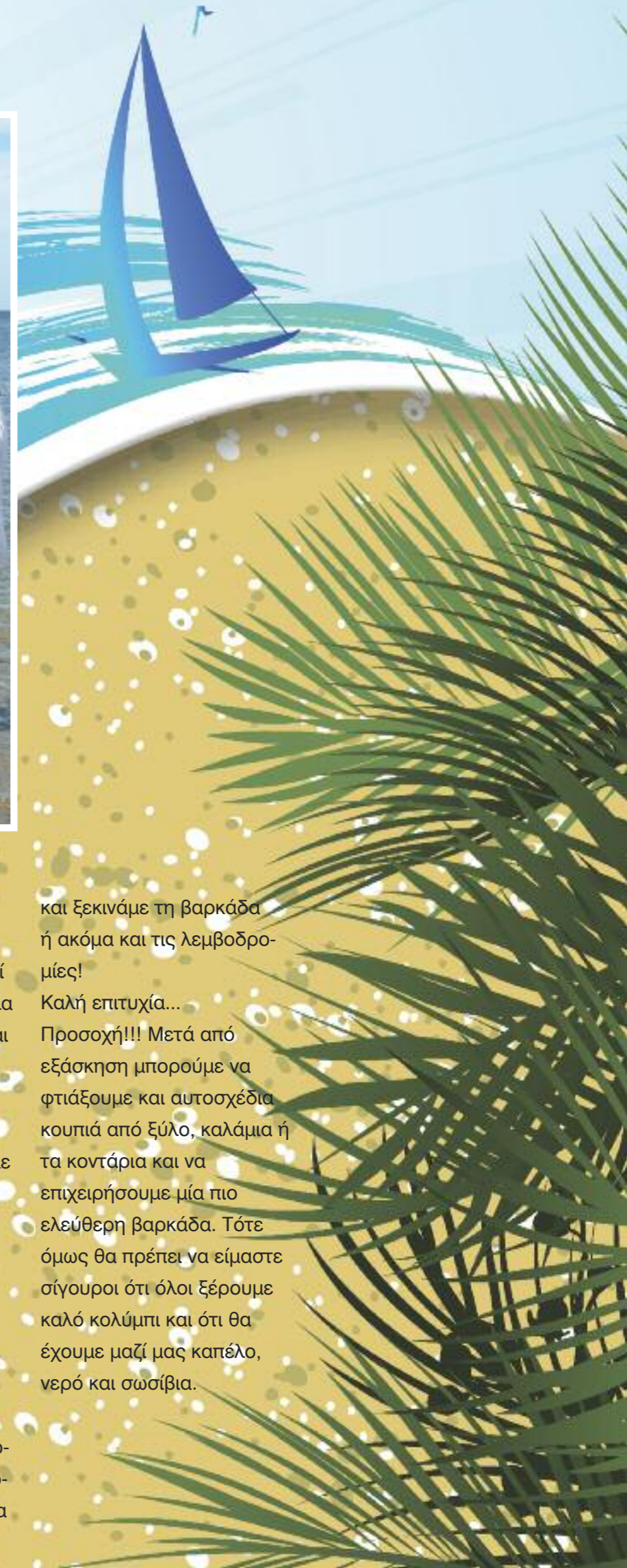
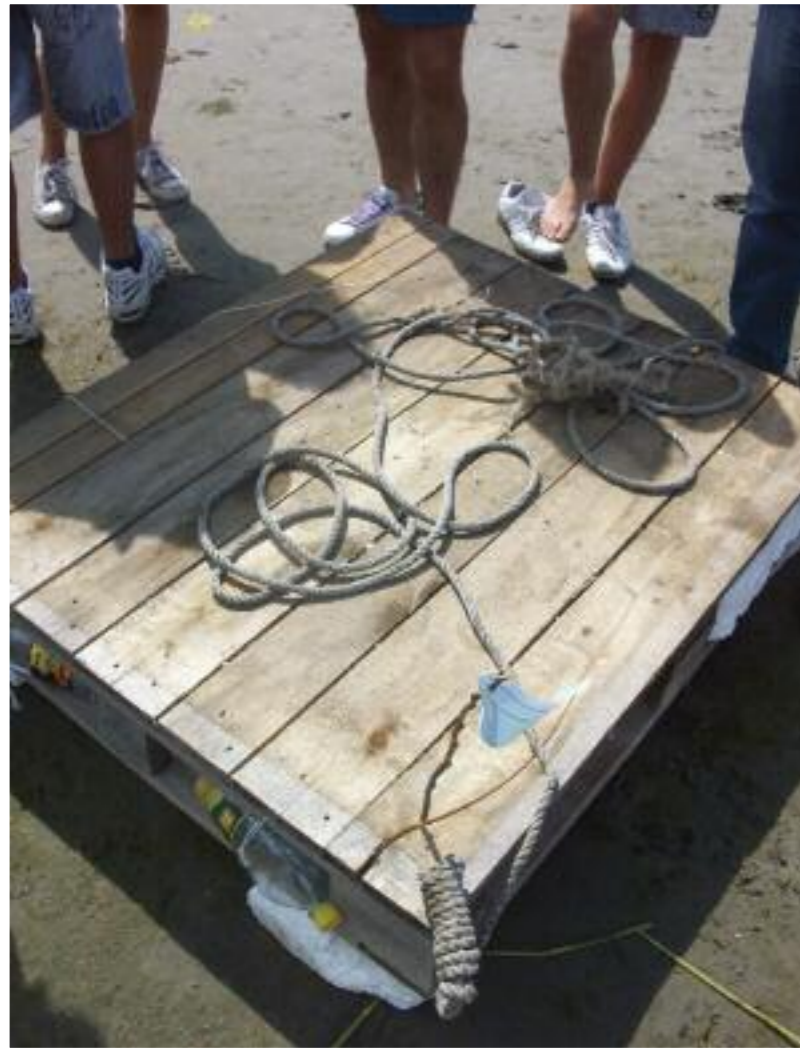
• Μακαρόνια: ½ κιλού (1 πακέτο) ανά 5 άτομα

• Πορτοκαλάδα: 1 λίτρο ανά 5 άτομα

• Γεμιστά : 2 γεμιστά μικρά ανά άτομο



Αυτο(σχέδια) Σχεδία!



Τώρα που το καλοκαίρι είναι προ των πυλών και ετοιμαζόμαστε όλοι για ατελείωτες ώρες στη παραλία, γεμάτες από κολύμπι και παιχνίδια, σας έχουμε την πιο απίστευτη κατασκευή μεγάλων διαστάσεων, για βαρκάδα στη θάλασσα. Θα μάθουμε να κατασκευάζουμε πανεύκολα μία σχεδία που επιπλέει κιόλας!

Θα χρειαστούμε τα εξής υλικά:

- 1 παλέτα
- άδεια πλαστικά μπουκάλια
- μεγάλα κομμάτια φελιζόλ
- σκοινί
- ψαλίδι – μαχαίρι

Δοκιμάζουμε σε ποια σημεία του κάτω μέρους της παλέτας μπορούμε να τοποθετήσουμε τα μπουκάλια, σφραγισμένα. Κόβουμε κομμάτια φελιζόλ σε ίδια μεγέθη με τα σημεία που έχουν μείνει κενά και τα τοποθετούμε. Αν δεν έχουμε φελιζόλ μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε μόνο μπουκάλια διαχειριζόμενοι σωστά το χώρο. Είναι

σημαντικό να βάλουμε όσα περισσότερα υλικά μπορούμε. Παίρνουμε το σκοινί και δένουμε με κόμπους όλα τα κομμάτια του φελιζόλ και τα μπουκάλια που έχουμε τοποθετήσει ώστε να είναι σταθερά όταν βάλουμε τη σχεδία στο νερό. Παίρνουμε ένα μακρύ κομμάτι σκοινί, εξαρτάται από το πόσο βαθιά έχουμε σκοπό να πάμε, και δένουμε τη μία άκρη στη παλέτα και την άλλη στη στεριά, έτσι ώστε να μπορούμε ανά πάσα στιγμή να τραβήξουμε έξω τη σχεδία. Και τώρα με προσοχή και εξαιρετική ισορροπία ανεβαίνουμε στη σχεδία

και ξεκινάμε τη βαρκάδα ή ακόμα και τις λεμβοδρομίες! Καλή επιτυχία... Προσοχή!!! Μετά από εξάσκηση μπορούμε να φτιάξουμε και αυτοσχέδια κουπιά από ξύλο, καλάμια ή τα κοντάρια και να επιχειρήσουμε μία πιο ελεύθερη βαρκάδα. Τότε όμως θα πρέπει να είμαστε σίγουροι ότι όλοι ξέρουμε καλό κολύμπι και ότι θα έχουμε μαζί μας καπέλο, νερό και σωσίβια.



1932 - 2012

80 χρόνια Ελληνικός Οδηγισμός! Ποια είναι η πιο παλιά Ενωμοτία;!



Το 2012 είναι η χρονιά που γιορτάζουμε τα 80 χρόνια από τότε που για πρώτη φορά δόθηκε στην Ελλάδα μία Οδηγική Υπόσχεση, που ακούστηκε το πρώτο Οδηγικό τραγούδι, που έγινε η πρώτη Οδηγική συγκέντρωση, που δημιουργήθηκε η πρώτη Ενωμοτία...

Από τότε μέχρι σήμερα χιλιάδες Οδηγοί έφτιαξαν τις Ενωμοτίες τους, στόλισαν τις Γωνιές τους, έκαναν τα όνειρα τους πραγματικότητα, γέμισαν σημειωματάρια και μπαρούλα με ιστορίες, φωτογραφίες, αναμνηστικά...

Και πολλές από αυτές τις Ενωμοτίες υπάρχουν και σήμερα, προγραμματίζουν, σχεδιάζουν, υλοποιούν και ζουν το Οδηγικό Πρόγραμμα στην Ομάδα τους, στην πόλη τους, στη φύση με το ίδιο όνομα, το ίδιο εμβλημα, το ίδιο όραμα!

Ποιες είναι αυτές οι Ενωμοτίες...;! Μήπως είναι η δική σας;! Βοηθήστε μας να βρούμε την... «Πιο Παλιά Ενωμοτία»

Στείλτε στο ΣΕΟ και στον Κλάδο Οδηγών (Ξενοφώντος 10, Τ.Κ.105 57, Αθήνα) μέχρι τις 31 Οκτωβρίου 2012 τα στοιχεία που θα μας βοηθήσουν να βρούμε τα ίχνη της!
Ενδεικτικό υλικό για αποστολή:

- Φωτογραφίες της γωνιάς όπου φαίνεται το όνομα της Ενωμοτίας με ημερομηνία
- Παρουσιολόγια ή άλλα σημειωματάρια της Ενωμοτίας
- Μαρτυρίες - Συνεντεύξεις από παλιούς Οδηγούς ή μέλη του Αρχηγείου
- Αναμνηστικά από συμμετοχή σε Μεγάλα Παιχνίδια, Εκδρομές, Κατασκηνώσεις ή άλλες συμμετοχές

Όλο το υλικό μπορεί να σταλεί σε μορφή λευκώματος ή άλμπουμ, το οποίο θα επιστραφεί μετά το τέλος του διαγωνισμού.

Η ιστορία της κάθε Ενωμοτίας θα αναρτηθεί στο site του ΣΕΟ και οι 3 πιο παλιές Ενωμοτίες θα ανακηρυχθούν νικήτριες!
Βοηθήστε να βρούμε τις πιο παλιές Ενωμοτίες και να αναδείξουμε το μουσικό που θα μας βοηθήσει να προχωρήσουμε τα επόμενα... 80 χρόνια!



Έχεις ένα πολύ σημαντικό μήνυμα!!!

Σου αρέσει το Περιοδικό; Μπορείς να το λαβαίνεις όταν έχεις δώσει τη συνδρομή σου και έχεις ταυτότητα 2011-2012. Εξήγησέ το και στα άλλα παιδιά που θέλουν να το λαβαίνουν.

Δεχόμαστε ευχαρίστως δωρεές που ενισχύουν τις διάφορες δραστηριότητες του ΣΕΟ. Μπορείτε να καταθέσετε τη δωρεά σας στους παρακάτω αρ. τραπεζικών λογαριασμών:

- **Alpha Bank:** 120-00-2002-008161 (IBAN GR59 0140 1200 1200 0200 2008 161)
- **Εθνική Τράπεζα Ελλάδος:** 48011212 (IBAN GR91 0110 1040 0000 1044 8011 212)
- **Τράπεζα Κύπρου:** 000010027188 EUR (IBAN : GR1507300010000000010027188)
- **Eurobank:** 0026.0003.09.0200924932 (IBAN GR45026000300000090200924932)
- Μέσω ιστότοπου του ΣΕΟ, www.seo.gr

Ειδοποιώντας μας ή να μας τη στείλετε με όποιον τρόπο επιθυμείτε.

Σε κάθε περίπτωση θα σας δοθεί το νόμιμο παραστατικό για φορολογική χρήση.



Συντακτική Ομάδα:
Ρεβέκα Λάμπρου
Κέλυ Φραγκουδάκη
Βανέσσα Λαρίσιση

Εκδότης:
Αλεξάνδρα Λουκίδου
Γενική Έφορος
Καλαβρύτων 38,
16346 Ηλιούπολη

Σχεδιασμός:
vicky@tomopoulos.gr

Εκτύπωση:
ΕΠΟΨΙΣ

Ιδιοκτήτης:
Σώμα Ελληνικού Οδηγισμού
Ξενοφώντος 10, 105 57 Αθήνα
Τηλ.: 210 3235794
Fax: 210 3235526
e-mail: seo@seo.gr www.seo.gr

