



## Ο ΜΑΓΙΚΟΣ ΑΥΛΟΣ

Την Τετάρτη περιμέναμε μέχρι τις 10.00 και περπατήσαμε μέχρι το θέατρο. Περιμέναμε με τους κυρίους αλλά και τις κυρίες να βγουν οι μισοί μαθητές από το θέατρο. Εμείς μπήκαμε μέσα και καθίσαμε στις θέσεις και είδαμε τα μικρά παιδάκια. Περιμέναμε την ώρα να τελειώσει το θέατρο και βγήκαμε έξω και είχε υγρασία και τα παιδιά περίμεναν να τα πάρουν τα ταξί.

ο πέτρινος γίγαντας

Εγώ πέρασα πολύ ωραία. Γέλασα με τους φίλους μου. Εμένα μου άρεσε το έργο, γιατί ήταν κωμωδία. Μου άρεσαν όλοι οι ηθοποιοί, γιατί έπαιξαν πολύ ωραία και σε μερικές σκηνές που έπεφταν κάτω, εκεί είχα ρίξει το γέλιο της ζωής μου. Ελπίζω να ξαναδούμε μια τέτοια κωμωδία με τόσο πολύ γέλιο για να γελάσω με τη ζωή μου.

το χρυσόψαρο

## ΑΠΟΚΡΙΕΣ

Στο σχολείο μας κάναμε αποκριάτικο πάρτι. Φέραμε κέικ, τυροπιτάκια, σπανακοπιτάκια, αναψυκτικά και χυμούς. Χορέψαμε, φάγαμε, ήπιαμε και περάσαμε ωραία. Ντύθηκα φυλακισμένος.

το σαλαμάκι

Θα ντυθώ νύφη γιατί μ' αρέσει. Θα φορώ ένα άσπρο νυφικό και στο κεφάλι μου θα φορώ λουλούδια και θα κρατάω στο χέρι μου ανθοδέσμη και θα την πετάξω.

Αγάπη

Θα ντυθώ τις απόκριες νοσοκόμα. Η νοσοκόμα φοράει σαμπό, στολή και ακουστικά.

## ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ

Ο Δημήτρης έφερε τα κρέατα και ήμασταν πάνω στο θερμοκήπιο. Περιμέναμε να ανάψουν τα κάρβουνα και καθόμασταν πολλή ώρα μέχρι να μας φωνάξουν πάνω ότι ήταν έτοιμα. Έβαλαν σουβλάκια και κρεατάκια να ψηθούν πολύ καλά. Οι δάσκαλοι μας φώναξαν να πάμε πάνω. Φάγαμε τα κρέατα και μετά πετάξαμε τα πιάτα στο καλάθι. Τα παιδιά περίμεναν αν θα έρθουν κι άλλα, όπως ρυζόγαλα. Μετά ήρθαν τα ταξί για να τους πάρουν.

ο πέτρινος γίγαντας



Γ.

## ΤΟ ΠΟΔΟΣΦΑΙΡΟ

Μια φορά είδα ένα μαθητή που πήγαινε στη Δευτέρα γυμνασίου και παίξαμε μαζί μπάλα. Κάθισε στο τέρμα και του έκανα σουτάκια και βγήκαν και τα άλλα παιδιά και παίξαμε ποδόσφαιρο και κάναμε ομάδες και μετά κάναμε ξεκούραση.

γατούλα

## ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΦΕ ΑΡΚΟΥΔΑ

Η καφέ αρκούδα είναι το πιο σπάνιο ζώο. Ζει σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Είναι ζώο θηλαστικό και δεν επιτίθεται σε ανθρώπους

εκτός εάν νιώσει ότι απειλείται αυτή ή τα παιδιά της. Γεννάει κάθε ένα με δύο χρόνια. Το χειμώνα αποτραβιέται μέσα σε κουφάλες δέντρων, αποθηκεύει τρόφιμα και πέφτει σε λήθαργο.

το χρυσόψαρο

## ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Φροντίστε οι κατσαρόλες και τα άλλα σας μαγειρικά σκεύη να εφαρμόζουν σωστά στις εστίες της κουζίνας. Χρησιμοποιώντας τη χύτρα ταχύτητας εξοικονομείτε 30-60% ρεύμα. Όταν βράζετε το νερό, σκεπάζετε την κατσαρόλα με το καπάκι της. Κλείνετε την εστία της κουζίνας ή το φούρνο λίγο πριν τελειώσει το βράσιμο ή το ψήσιμο του φαγητού. Αποφύγετε το συχνό άνοιγμα – κλείσιμο του φούρνου.

επιμέλεια: Ζωή

## Η ΟΜΟΡΦΗ ΒΑΣΙΛΙΣΣΑ

Ήταν μια φορά μια βασίλισσα που είχε ένα κάστρο που είχε και τους στρατιώτες. Ένα πρωί ξύπνησε και ήρθε ένας βασιλιάς και της είπε ότι θα έρθουν οι Ιταλοί για πόλεμο και η βασίλισσα ετοίμασε τους άντρες και φώναξε το βασιλιά που την είχε προειδοποιήσει και του είπε να φέρει τους άντρες του, γιατί δεν είχε πολλούς άντρες η βασίλισσα και είπε στους άντρες του βασιλιά να ενωθούν μαζί για να τους νικήσουν τους Ιταλούς. Κι περίμεναν και μετά ήρθαν οι Ιταλοί και άρχισε ο πόλεμος. Και μετά νίκησαν ο βασιλιάς και η βασίλισσα, χειροκροτήθηκαν και μετά παντρεύτηκαν και έκαναν ένα παιδάκι και ζήσανε αυτοί καλά κι εμείς καλύτερα.

Τσάκι Τσαν

## ΠΟΙΗΜΑΤΑ

Η ζωή είναι λουλούδι κι  
ο έρωτας το μέλι του.

επιμέλεια: Αγάπη

Αν αγαπάς είναι ωραίο  
Αν αγαπάς είναι καλό  
αν αγαπάς είναι κέφι  
αν αγαπάς είναι καλό  
να το λες.

Γ.

Χαρά είσαι καλή  
Χαρά είσαι ωραία  
Χαρά είσαι πολύ καλή  
Χαρά είσαι κέφι  
Και ωραία.

Γ.

## ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

- 3 φλιτζ. τσαγιού αλεύρι
- 1<sup>2/3</sup> φλιτζ. τσαγιού νερό (χλιαρό)
- 50 γραμ. νωπή μαγιά
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη
- 1 κουταλάκι κοφτό αλάτι
- σπορέλαιο καλής ποιότητας (για το τηγάνισμα) για το πασπάλισμα
- κανέλα σκόνη
- καρυδόψιχα (προσπρ.) για το σιρόπι
- 1 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλιτζ. τσαγιού μέλι
- 1 φλιτζ. τσαγιού νερό

■ Διαλύετε τη μαγιά σε 1 φλιτζάνι χλιαρό νερό. Κοσκινίζετε το αλεύρι και το ρίχνετε στο μπολ του μίξερ. Προσθέτετε τη μαγιά, το υπόλοιπο νερό, τη ζάχαρη και το αλάτι.

■ Χτυπάτε όλα τα υλικά στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ, για 2 λεπτά περίπου, μέχρι να πετύχετε ένα λείο κυλό. (Αν χρειαστεί προσθέστε 1-2 κουταλιές αλεύρι).

■ Τοποθετείτε το μπολ του μίξερ με τη ζύμη σε ζεστό σημείο της κουζίνας, σκεπασμένο με πετσέτα και το αφήνετε για 1 ώρα τουλάχιστον, μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο ο κυλός και να κάνει φούσκες στην επιφάνειά του.

■ Ετοιμάζετε το σιρόπι, βάζοντας όλα μαζί τα υλικά σε κατσαρόλακι, πάνω σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύετε στην αρχή διαρκώς, να

διαλυθούν καλά η ζάχαρη και το μέλι. Σιγοβράζετε το σιρόπι για 5-6 λεπτά, μέχρι να δέσει ελαφρά.

■ Ζεσταίνετε μπόλικο σπορέλαιο σε βαθιά κατσαρόλα ή φριτέζα και με κουτάλι, παίρνετε μικρές ποσότητες ζύμης σαν μπαλάκια και τα ρίχνετε στο καυτό λάδι. Με τρυπητή κουτάλα, πιέζετε τα μπαλάκια στο λάδι και τα τηγανίζετε μέχρι να πάρουν ωραίο χρυσοξανθο χρώμα από όλες τις πλευρές.

■ Βγάζετε τους λουκουμάδες με τρυπητή κουτάλα και τους αφήνετε σε πιατέλα στρωμένη με απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Τους σερβίρετε ζεστούς, περιχύνετε με το σιρόπι και πασπαλίζετε με κανέλα. Εάν θέλετε, γαρνίρετε και με χοντροκομμένη καρυδόψιχα.

επιμέλεια: το σαλαμάκι