

ΜΑΘΗΤΙΚΗ ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΙΑ

Μηνιαία εφημερίδα των μαθητών της ΣΤ' 1 τάξης

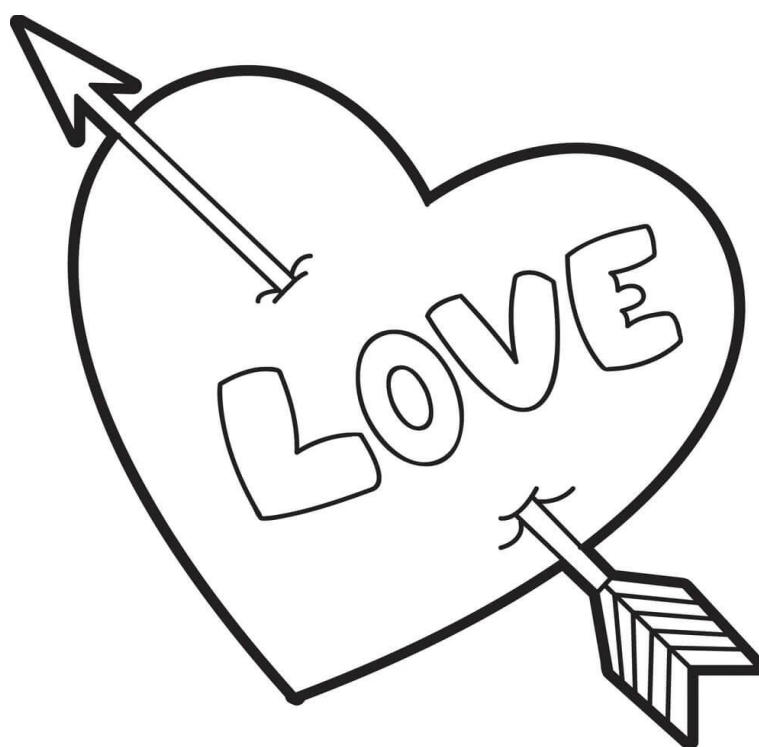
17^ο Δημοτικό Σχολείο Κοζάνης

Σχολικό έτος 2024-2025

Φύλλο 5^ο

Φεβρουάριος

Τιμή 0.50€



Συντακτική 😊 μάδα

Αντωνιάδης Θοδωρής, Αντωνόπουλος Ασημάκης, Γιαμαλής Μιχάλης,
Γκατζάρης Στέλιος, Ζηντζιόβας Ζήσης, Καραμάρκος Θανάσης, Κάργα
Δήμητρα, Κλάγκος Γιάννης, Κλάγκος Παναγιώτης, Κονδύλη
Αθανασία, Κοπανίδου Μαλαματένια, Κωνσταντινίδης Κωνσταντίνος,
Ματούλα Χρυστιάννα, Μουρατίδου Αφροδίτη, Μουρατίδου Κική

Υπεύθυνη η Δασκάλα της τάξης: Τζέλη Φωτεινή

Η Υπαπαντή

Η Υπαπαντή είναι Δεσποτική και Θεομητορική εορτή της Ορθόδοξης Εκκλησίας, που εορτάζεται η "προσφορά" του Ιησού στο Ναό από την μητέρα Του Μαρία και τον θετό Του πατέρα Ιωσήφ, σαράντα ημέρες μετά τη γέννησή Του. Ήταν μια παράδοση για τα πρωτότοκα αγόρια που την τήρησαν οι κηδεμόνες του Ιησού ως πιστοί Εβραίοι.

Η λέξη 'Υπαπαντή' πηγάζει από τη λέξη 'υπαντάω' που σημαίνει υποδέχομαι κάποιον. Σύμφωνα με την Καινή Διαθήκη, η Υπαπαντή του Κυρίου περιγράφει την πράξη της προσφοράς και υποδοχής του Θείου Βρέφους στο Ναό των Ιεροσολύμων.

Εκεί, ο Άγιος Συμεών ο Θεοδόχος υποδέχτηκε τον Ιησού Χριστό βρέφος μαζί με άλλους θεοσεβούμενους και τον πήρε στην αγκαλιά του. Τότε φωτίστηκε από το Άγιο Πνεύμα.

Ποιος ήταν ο Δίκαιος Συμεών

Σύμφωνα με την Εκκλησία μας, ο γέροντας Συμεών ζούσε στα Ιεροσόλυμα και ήταν ευσεβής χριστιανός.

Μία μέρα το Άγιο Πνεύμα εμφανίστηκε μπροστά στον Δίκαιο Συμεών και τον συμβούλευσε να πάει στο ναό. Εκείνος υπάκουσε. Ύστερα από λίγο, εμφανίστηκε ο Ιωσήφ με τη Μαρία, κρατώντας τον Ιησού και παραδίδοντάς τον στην αγκαλιά του γέροντα Συμεών.



Τότε, ο Δίκαιος Συμεών, κρατώντας τον Μεσσία στα χέρια του, δοξολόγησε το Θεό με τα παρακάτω λόγια: «Νυν απολύεις τον δούλον σου, Δέσποτα, κατά το ρήμα σου εν ειρήνη· ότι είδον οι οφθαλμοί μου το σωτήριόν σου, ό ητοίμασας κατά πρόσωπον πάντων των λαών, φως εις αποκάλυψιν εθνών και δόξαν λαού σου Ισραήλ».

Το έθιμο των Φανών στην Κοζάνη

Το χαρακτηριστικό της κοζανίτικης αποκριάς είναι οι Φανοί. Είναι φωτιές που ανάβουν στις γειτονιές της πόλης και γύρω τους στήνεται ένα γλέντι με χορό και προπαντός τραγούδι. Το χαρακτηριστικό της κοζανίτικης αποκριάς είναι οι Φανοί. Είναι φωτιές που ανάβουν στις γειτονιές της πόλης και γύρω τους στήνεται ένα γλέντι με χορό και προπαντός τραγούδι. Οι Φανοί της Κοζάνης στηρίζονται στην αυθόρμητη συμμετοχή των κατοίκων της, οι οποίοι τους ετοιμάζουν και πρωτοστατούν στο γλέντι με τα παραδοσιακά αποκριάτικα τραγούδια ή τα λεγόμενα «ξινέτροπα» ή τα

«σκωπτικά», φυσικά, υπό τους ήχους των πνευστών και των χάλκινων.

Οι Φανοί, σε όλη την πόλη, ανάβουν κατά τις 8 το βράδυ της Μεγάλης Αποκριάς κι αμέσως οι άνθρωποι της γειτονιάς ξεκινούν το τραγούδι και το χορό γύρω τους. Το κέφι αρχίζει να ανεβαίνει, το κρασί ρέει άφθονο, οι παραδοσιακές κοζανίτικες πίτες, τα γνωστά «κιχί», κυκλοφορούν παντού και ο κύκλος γύρω απ' το βωμό μεγαλώνει. Στην αρχή λέγονται τραγούδια της αγάπης και του έρωτα, και ορισμένα εμπνευσμένα από τα κατορθώματα των κλεφτών κατά την Επανάσταση.

Τα πιο τολμηρά λέγονται στη συνέχεια, είναι σκωπτικά και διακωμωδούν άνδρες και γυναίκες. Υπάρχουν όμως και κάποια που είναι μόνο για μεγάλους, τα λεγόμενα «ξινέντροπα», όπως τα λένε στην Κοζάνη. Είναι πολύ αθυρόστομα και τραγουδιούνται αργά το βράδυ, «τις ώρες δηλαδή, που τα παλιά τα χρόνια, οι γυναίκες με τα παιδιά επέστρεφαν στα σπίτια τους». Αυτή είναι η πιο δυνατή στιγμή σε όλη τη διάρκεια των αποκριάτικων εκδηλώσεων στην Κοζάνη.

ΑΠΟΚΡΙΕΣ

Απόκριες ονομάζονται οι τρεις εβδομάδες πριν από την Καθαρά Δευτέρα οπότε αρχίζει η Μεγάλη Σαρακοστή. Ταυτίζονται με την περίοδο του Τριωδίου, μια κινητή περίοδο στην Χριστιανική

παράδοση από την Κυριακή του Τελώνου και του Φαρισαίου μέχρι την Κυριακή της Τυροφάγου ή Τυρινής. Η πρώτη εβδομάδα των Αποκριών που τελειώνει την Κυριακή του Ασώτου, λέγεται και Προφωνή, επειδή παλιά προφωνούσαν, δηλαδή διαλαλούσαν ότι άρχιζαν οι Απόκριες. Η δεύτερη εβδομάδα λέγεται Κρεατινή ή της Κρεοφάγου, επειδή έτρωγαν κρέας και δεν νήστευαν ούτε την Τετάρτη ή την Παρασκευή. Η εβδομάδα αυτή γιορτάζεται με γλέντια και φαγοπότια χωρίς κανένα θρησκευτικό περιορισμό. Η Κυριακή της εβδομάδας αυτής, η Κυριακή της Απόκρεω -και συνεκδοχικά ολόκληρη η περίοδος από την είσοδο του Τριωδίου μέχρι την Καθαρά Δευτέρα- ονομάστηκε έτσι, επειδή συνηθίζεται να μην τρώνε κρέας οι Χριστιανοί, δηλαδή «να απέχουν από το κρέας». Η τρίτη εβδομάδα λέγεται Τυρινή ή της Τυροφάγου, επειδή έτρωγαν γαλακτοκομικά προϊόντα σαν ενδιάμεση κατάσταση μεταξύ κρεοφαγίας και νηστείας, για να προετοιμαστούν σιγά - σιγά για τη νηστεία της Σαρακοστής. Ανάλογη με την ελληνική λέξη Αποκριά είναι και η λατινική λέξη Καρναβάλι (Carneval, Carnevale, από τις λέξεις Carne=κρέας και Vale=περνάει).

Η Βασίλισσα του καρναβαλιού δεν είναι άλλη από την Πάτρα. Το μεγαλύτερο κέντρο τέτοιου ξεφαντώματος στην Ελλάδα αποτελεί η Πάτρα με το περιώνυμο Πατρινό Καρναβάλι, που έχει τις ρίζες του στις αρχές

του 19ου αιώνα. Το Πατρινό Καρναβάλι αποτελεί τη μεγαλύτερη αποκριάτικη εκδήλωση στην Ελλάδα.

Στο Ναύπλιο μαγευτικό είναι το Βενετσιάνικο Καρναβάλι που διοργανώνεται κάθε χρόνο με μεγάλη επιτυχία. Επίσης στο Ναύπλιο κάθε Καθαρά Δευτέρα πάντα βρίσκει ντόπιους και επισκέπτες στην παραλία Καραθώνα για το πέταγμα του χαρταετού.

Στον Σοχο της Θεσσαλονίκης εμφανίζονται οι «Κουδουνοφόροι», ένα δρώμενο που σχετίζεται με τη γονιμότητα της γης ή και για πολλούς με τον έρωτα. Η κορύφωση των εκδηλώσεων, γίνεται το τριήμερο πριν από την Καθαρή Δευτέρα, όπου οι συμμετέχοντες με τραγόμορφες στολές και κουδούνια σε όλο το σώμα τους, ξεχύνονται και χορεύουν σε δρόμους και πλατείες.

Στην Κάρπαθο την Καθαρή Δευτέρα στήνεται το «Λαϊκό Δικαστήριο των Ανήθικων Πράξεων».

Στο Τύρναβο στη Θεσσαλία μια από τις γνωστές γιορτές της Αποκριάς που πραγματοποιείται είναι το Μπουρανί. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι η λατρεία του φαλλού κατά την διάρκεια των εκδηλώσεων ως συμβόλου γονιμότητας και ευημερίας.

ΚΑΘΑΡΗ ΔΕΥΤΕΡΑ

Η ημέρα της Καθαρής Δευτέρας, γιορτάζεται έντονα σε όλη την Ελλάδα, με διάφορα έθιμα και αποτελεί κατ'έθιμο αργία. Συνηθίζεται πανελλαδικά να τρώγεται λαγάνια, δηλαδή άζυμο ψωμί που παρασκευάζεται μόνο εκείνη τη μέρα ταραμάς, χαλβάς, θαλασσινά, λαχανικά, ελιές και φασολάδα χωρίς λάδι. Κύρια έθιμα σε όλη την Ελλάδα είναι το πέταγμα του χαρταετού, αλλά και το λεγόμενο Γαϊτανάκι, έθιμο που έφεραν από τη Μικρά Ασία οι πρόσφυγες. Στα Μεστά και στους Ολύμπους και στο Λιθί της Χίου, αναβιώνει το Έθιμο του Αγά με τις ρίζες του στην Τουρκοκρατία, όπου σε ένα θεατρικό ο Αγάς ως δικαστή καταδικάζει με χιούμορ τους θεατές. Άλλο έθιμο με ρίζες στην Τουρκοκρατία είναι εκείνο της μεταμφίεσης κάποιου κατοίκου της Αλεξανδρούπολης σε Μπέη και της περιφοράς του στην πόλη μοιράζοντας ευχές.



Οι κάτοικοι του Πόρου καθαρίζουν τα μαγειρικά σκευάσματά τους από τα λίπη των κρεάτων που καταναλώθηκαν τις Απόκριες σε ένα έθιμο που αποκαλείται ξάρτυσμα. Σε ορισμένα χωριά της

Κέρκυρας λαμβάνει μέρος ο Χορός των Παπάδων όπου οι ιερείς στήνουν χορό που ακολουθείται από τους γέροντες. Στο Ναύπλιο κάθε Καθαρά Δευτέρα πάντα βρίσκει ντόπιους και επισκέπτες στην παραλία Καραθώνα για το πέταγμα του χαρταετού. Στην Κάρπαθο οδηγούνται στο Λαϊκό Δικαστήριο Ανήθικων Πράξεων από τους Τζαφιέδες, δηλαδή τους χωροφύλακες, οι κάτοικοι που αντάλλαξαν απρεπείς χειρονομίες, ώστε να αποδοθεί δικαιοσύνη από τους σεβάσιμους της πόλης. Το αλευρομουτζούρωμα στο Γαλαξίδι, όπου οι καρναβαλιστές πασαλείφονται με αλεύρι και χορεύουν κυκλικά. Στη Μεθώνη Μεσσηνίας γίνεται του Κουτρούλη ο γάμος, αναπαράσταση ενός πραγματικού γάμου του 14ου αιώνα, ενώ στη Νέδουσα οι αγρότες προσκαλούν την ευημερία με το αγροτικό καρναβάλι τους. Στη Βόνιτσα ένας αχυρένιος ψαράς δεμένος σε γαίδαρο γυρνώντας μέσα από το χωριό καταλήγει σε μια φλεγόμενη βάρκα στο έθιμο του Αχυρένιου-Γληγοράκη, ενώ στη Θήβα λαμβάνει μέρος ο Βλάχικος γάμος όπου ξυρίζεται ο γαμπρός για να παντρευτεί κάποιον άντρα συγχωριανό του μεταμφιεσμένο σε νύφη. Τέλος, οι Μουτζούρηδες στο Πολύσιτο Βιστωνίδας, μουτζουρώνουν με κάρνα τους επισκέπτες του χωριού.

ΕΘΝΙΚΗ ΕΛΛΑΔΑΣ

Η εθνική ομάδα ποδοσφαίρου της Ελλάδος είναι το αντιπροσωπευτικό συγκρότημα της χώρας σε διεθνείς

ποδοσφαιρικές διοργανώσεις και μεμονωμένους αγώνες.

Ανήκει στην «χρυσή δεκάδα» των ομάδων που έχουν στεφθεί «Πρωταθλήτριες Ευρώπης» στις διοργανώσεις της ΟΥΕΦΑ. Στη μόλις, δεύτερη συμμετοχή της στα τελικά του θεσμού, γίνεται Πρωταθλήτρια Ευρώπης, ως ένα από τα αουτσάιντερ, προ της έναρξης του Euro 2004.

Η Εθνική ομάδα ποδοσφαίρου υπήρξε σχετικά «αθόρυβη» στα διεθνή των ποδοσφαιρικών. Την δεκαετία του '80 ξεκινά δειλά, με το «βάπτισμα» της στην Πανευρωπαϊκή Διοργάνωση του 1980, παρόλο που δεν κατάφερε να προκριθεί παρακάτω, θεωρήθηκε σημαντικό επίτευγμα ωστόσο και μόνον η εμφάνιση της, στους 8 της τότε διοργάνωσης. Επιστροφή στα «αθόρυβα» χρόνια μέχρι και το 1994 με την ιστορική πρόκριση στο Παγκόσμιο Κύπελλο Ποδοσφαίρου στις ΗΠΑ. Μέτρια έως κακή εμφάνιση της ομάδας χωρίς νίκη ή έστω σκορ σε κάποιο από τους αγώνες. Με σημαντικές αλλά και αρκετές μικρότερης σημασίας στιγμές για άλλη μια δεκαετία μέχρι την μεγάλη ανατροπή του 2004.



Θεωρούμενη ως ένα από τα αουτσάιντερ, πριν την έναρξη, η Εθνική ομάδα επικρατεί επί της -

τότε κατόχου του τίτλου- Εθνικής Γαλλίας, της ισχυρής Τσεχίας αλλά και επί των διοργανωτών Πορτογάλων. Οι Πορτογάλοι αν και προσπάθησαν δύο φορές, στον όμιλο και στον τελικό, δεν κατάφεραν να εμποδίσουν την Ελλάδα να φτάσει στην κατάκτηση του τροπαίου και στην κορυφή της Ευρώπης.

Στα χρόνια που ακολούθησαν την ιστορική νίκη του 2004, η εθνική ομάδα προκρίθηκε σε τελικά διοργανώσεων -πλην του 2006- φτάνοντας στην φάση των 16 στο Παγκόσμιο Κύπελλο του 2014 και στους προημιτελικούς του Πανευρωπαϊκού Κυπέλλου του 2012. Καθ' όλη την περίοδο εκείνη (2004 - 2014) η Παγκόσμια Ομοσπονδία Ποδοσφαίρου (FIFA) περιελάμβανε την Εθνική ομάδα της Ελλάδας, βάσει βαθμολογικής κατάταξης, στις «Κορυφαίες 20».

ΤΡΙΑΘΛΟ

Το άθλημα που ονομάζουμε τρίαθλο, είναι στην ουσία η διαδοχική συμμετοχή σε τρία αγωνίσματα: κολύμβηση, ποδηλασία, τρέξιμο.

Η σειρά των αγωνισμάτων μπορεί να αλλάζει, αλλά συνήθως το κολύμπι προηγείται και ακολουθούν, ποδήλατο και τρέξιμο ή τρέξιμο και ποδήλατο. Επίσης υπάρχει και ποικιλία στα αγωνίσματα ως προς την απόσταση ενώ τα τελευταία χρόνια έχουν προκύψει και παραλλαγές ως προς το έδαφος στο οποίο διεξάγεται το κάθε

αγώνισμα (το κολύμπι σχεδόν πάντα διεξάγεται σε ανοιχτή θάλασσα). Συνήθως ισχύουν λοιπόν τα ακόλουθα:

□Κολύμπι: 1 χλμ ή 1,5 χλμ ή 2 χλμ (στο ironman φτάνει και τα 3,5 χλμ)

□Ποδήλατο: 20 χλμ ή 40 χλμ ή 60 χλμ (στο ironman φτάνει τα 180 χλμ)

□Τρέξιμο: 5 χλμ ή 7 χλμ ή 10 χλμ (στο ironman το τρέξιμο έχει φτάσει σε απόσταση και τα 42χλμ. δηλαδή απόσταση μαραθωνίου)

Οι πιο διαδεδομένες αποστάσεις είναι:

□Τρίαθλο Ολυμπιακής Απόστασης (1,5χλμ. - 40χλμ. - 10χλμ)

□Sprint Τρίαθλο (750μ. - 20χλμ. - 5χλμ)

□Ironman (4χλμ. - 180χλμ. - 42χλμ.)

Βέβαια υπάρχουν και παραλλαγές αυτών των αποστάσεων και διαφορετικοί συνδυασμοί μεταξύ των αγωνισμάτων, με τα πιο γνωστά τα:

□Δίαθλο (Τρέξιμο - Ποδηλασία - Τρέξιμο)

□Άκουαθλο (Κολύμβηση - Τρέξιμο)

Είναι ολυμπιακό άθλημα από τους Ολυμπιακούς του Σίδνεϊ το 2000.

Γλυκοπατάτες: Το superfood της εποχής

Οι γλυκοπατάτες είναι σχεδόν υπερτροφή. Έχουν λίγες θερμίδες, χορταίνουν και είναι γεμάτες κάλιο και βιταμίνη Α. Υπάρχουν επίσης πολλές διαφορετικές ποικιλίες, όπως η ανοιχτόχρωμη "Hannah", οι ιαπωνικές με μωβ φλούδα και λευκή σάρκα, και οι μωβ με σκούρο χρώμα σε όλο τους το μήκος.



Μπορείτε να τις μαγειρέψετε με αμέτρητους τρόπους, όπως στο τηγάνι, στο φούρνο, σοταρισμένες, στην φριτζά αέρος ή ακόμη και σε φρυγανιέρα για να φτιάξετε "ψωμί" από γλυκοπατάτα!

Συμβουλή: Πλύντε τη γλυκοπατάτα, τρυπήστε τη σε μερικά σημεία, τυλίξτε τη σε βρεγμένο χαρτί κουζίνας και βάλτε τη στο φούρνο μικροκυμάτων για 8-10 λεπτά.

Λαχανίδες: Ένας διατροφικός θησαυρός

Οι λαχανίδες (collards) αποτελούν ένα υποτιμημένο μέλος της οικογένειας των σταυρανθών λαχανικών. Ανήκουν στην ίδια κατηγορία με το λάχανο, αλλά έχουν πιο ήπια γεύση και αποτελούν εξαιρετική πηγή

ασβεστίου, βιταμίνης Α και βήτα-καροτίνης.



Γιατί να τις προσθέσετε στη διατροφή σας:

- **Απίστευτα θρεπτικά λαχανικά:** Μόνο ένα φλιτζάνι μαγειρεμένες λαχανίδες παρέχει το 44% της συνιστώμενης ημερήσιας πρόσληψης βιταμίνης Α και το 6% ασβεστίου. Είναι επίσης πλούσιες σε βιταμίνη C, κάλιο και φυτικές ίνες.

- **Ήπια και ποικιλόμορφη γεύση:** Αν και από την ίδια οικογένεια με το λάχανο, οι λαχανίδες έχουν πιο απαλή και γλυκιά γεύση. Μπορείτε να τις μαγειρέψετε με διάφορους τρόπους, όπως βραστές, στον ατμό, τηγανητές ή σε σούπες και μαγειρευτά.

- **Ενίσχυση Υγείας:** Οι έρευνες δείχνουν ότι οι λαχανίδες μπορούν να βοηθήσουν στη μείωση του κινδύνου ορισμένων μορφών καρκίνου, ιδιαίτερα του πεπτικού και του μαστού. Επιπλέον, η ριβιταμίνη Κ που περιέχουν συμβάλλει στην υγεία των οστών, ενώ οι φυτικές ίνες ωφελούν την πέψη.

Πορτοκάλι

Το πορτοκάλι είναι φρούτο που καρπίζει από το δέντρο πορτοκαλιά. Είναι ένα από τα πιο γνωστά εσπεριδοειδή. Το πορτοκάλι έχει γλυκιά ή γλυκόξινη γεύση και είναι λιγότερο ή περισσότερο αρωματικό ανάλογα με την ποικιλία και την ποιότητα. Κάποια ελαφριά πικρή γεύση που παρατηρείται μερικές φορές οφείλεται σε ποσότητα αιθέριου ελαίου που έχει εισχωρήσει στη σάρκα. Το πορτοκάλι είναι πλούσιο σε βιταμίνη C. Περιέχει επίσης σάκχαρα, κάλιο, φώσφορο και βιταμίνη A.

Είναι ωφέλιμο για τη διατροφή του ανθρώπου και η θρεπτική του αξία είναι μεγάλη. Καταναλώνεται νωπό ως φρούτο ή χρησιμοποιείται στην παραγωγή χυμών, φρέσκων ή συσκευασμένων. Οι καρποί που συλλέγονται όταν είναι άγουροι, μικροί και πράσινοι χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική.

Το αιθέριο έλαιο της φλούδας, των ανθών και των φύλλων χρησιμοποιείται στην αρωματοποιία αλλά και στη ζαχαροπλαστική.

Άγιος Ακύλας και η Αγία Πρίσκιλλα

Η Ορθόδοξη Εκκλησία μας εορτάζει τη μνήμη των Αγίων Ακύλα και Πρίσκιλλας στις 13 Φεβρουαρίου και τιμώνται ως σύμβολο συζυγικής πίστης και αγάπης στη Χριστιανική θρησκεία.

Ο Απόστολος Παύλος αναφέρει σε πολλές Επιστολές του το ιερό ζευγάρι, το οποίο συνέβαλλε σε μεγάλο βαθμό στο ιεραποστολικό του έργο.

Ο Άγιος Ακύλας και η Αγία Πρίσκιλλα ήταν Εβραίοι και τα πρώτα χρόνια ζούσαν στη Ρώμη. Ύστερα από τον διωγμό τους από τη Ρώμη λόγω των θρησκευτικών αναταραχών σχετικά με τις συναγωγές του Ιησού Χριστού, μετανάστευσαν στην Κόρινθο. Εκεί ασχολούνταν με την κατασκευή ειδικών υφασμάτων για σκηνές. Σύμφωνα με την αρχαία παράδοση, οι Άγιοι Ακύλας και Πρίσκιλλα έμειναν μαζί μέχρι την τελευταία στιγμή και βρήκαν μαρτυρικό θάνατο. Η Εκκλησία μας διέκρινε στα πρόσωπα των δύο Αγίων, το πρότυπο του ιδανικού συζυγικού ζευγαριού. Το ιερό ζευγάρι Ακύλας και Πρίσκιλλα θεωρείται πρότυπο της ιδανικής και ευλογημένης ένωσης γαμήλιου ζευγαριού.

Ο Άγιος Ακύλας και η Αγία Πρίσκιλλα, έτρεφαν κοινή αγάπη ο ένας για τον άλλον και την ίδια αγάπη έτρεφαν για τον Ιησού Χριστό. Αυτή η αγάπη τους ένωνε και τους αναζωογονούσε. Είναι προστάτες των συζύγων και μπορούν να αποτελέσουν παράδειγμα στα μάτια των σύγχρονων ζευγαριών.



Ο Απόστολος Παύλος περιγράφει με μεγάλη συγκίνηση και τρυφερότητα το ιερό ζευγάρι και την μεταξύ τους συζυγική πίστη και αγάπη.

Ώρα για γέλιο...

Ήταν δύο Πόντιοι δημοτικοί υπάλληλοι και δούλευαν πυρετωδώς μέσα στο καταμεσήμερο. Ο ένας έσκαβε, έσκαβε, έσκαβε και έφτιαχνε τρύπες, και ο άλλος τον ακολουθούσε και τις γέμιζε ξανά με χώμα. Ένας περαστικός που τους χάζευε, απόρησε τι κάνανε αφού ο ένας έσκαβε και ο άλλος ξαναγέμιζε τις τρύπες.

Λέει λοιπόν σε αυτόν που έσκαβε:

– Πραγματικά εκτιμώ τη δουλειά που κάνετε και το ότι δουλεύετε με τόση όρεξη για την πόλη μας αλλά τι στο καλό κάνετε αφού ο άλλος έρχεται και σου ξαναγεμίζει τις τρύπες που σκάβεις;

Και ο Πόντιος απαντάει:

– Αστείο πρέπει να φαίνεται σε κάποιον απέξω, αλλά αυτός που φυτεύει τα δέντρα είναι άρρωστος σήμερα...

Πάει ο Τοτός σε ένα ζαχαροπλαστείο και ζητάει να μάθει αν έχουν παγωτό βατόμουρο. Ο ζαχαροπλάστης του λέει πως δεν έχει, αλλά ο Τοτός για τις επόμενες μέρες πηγαίνει συνέχεια στο ίδιο ζαχαροπλαστείο και ζητάει να μάθει αν έχει παγωτό βατόμουρο. Έτσι λοιπόν αφού ο ζαχαροπλάστης δεν θέλει να τον χάσει από πελάτη

παραγγέλνει να του φέρουν πέντε κιλά παγωτό βατόμουρο. Την άλλη μέρα ο Τοτός ξαναπάει στο ζαχαροπλαστείο και λέει:

- Έχετε παγωτό βατόμουρο;
- Ναι, απαντάει ο ζαχαροπλάστης
- Αηδία δεν είναι;

Σουβλάκια πατάτας

Υλικά

1 κιλό ολόκληρες μικρές πατάτες με τη φλούδα τους

1 φλ. ελαιόλαδο

1/2 κ.σ. φρέσκο δεντρολίβανο ψιλοκομμένο

1/2 κ.σ. φρέσκια ρίγανη ψιλοκομμένη

6 φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα

2 κ.σ. μουστάρδα

1/4 φλ. λευκό βαλσαμικό ξίδι

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

μεταλλικά ή ξύλινα σουβλάκια

Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες με τη φλούδα τους.

Τις βάζουμε σε κατσαρόλα με νερό που βράζει. Από την ώρα που θα πάρουν βράση, βράζουμε για 5-7 λεπτά, ανάλογα με το μέγεθός τους. Δεν θέλουμε να παραβράσουν, απλά να μαλακώσουν λίγο.

Ανάβουμε τη φωτιά. Κόβουμε τις πατάτες σε 3-4 φέτες, ανάλογα με το μέγεθός τους.

Σε μπολ βάζουμε το 1/2 φλ. ελαιόλαδο, τα μυρωδικά, τα μισά από τα φρέσκα κρεμμύδια.

Προσθέτουμε τις πατάτες, και ανακατεύουμε καλά.

Περνάμε τις πατάτες σε ξυλάκια, με την κομμένη πλευρά προς τα κάτω.

Αλατοπιπερώνουμε και τα ψήνουμε στη σχάρα για περίπου 15', γυρίζοντάς τα τακτικά, μέχρι να ροδίσουν καλά. Τα βάζουμε σε πιατέλα.



Βάζουμε σε μπολ το υπόλοιπο ελαιόλαδο (1/2 φλ.), τη μουστάρδα, το ξίδι, τα υπόλοιπα κρεμμύδια και το αλατοπίπερο.

Τα ανακατεύουμε πολύ καλά, και περιχύνουμε τα ζεστά σουβλάκια πατάτας. Σερβίρουμε όσο είναι ζεστά.

ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΑΛΑΤΑ

Γεμίστε τα άδεια μπουκάλια από τα αρώματά σας με χοντρό αλάτι. Κλείστε τα μπουκάλια και αφήστε τα για 1-2 μήνες. Θα έχετε τα δικά σας αρωματικά αλάτα.

