

ΜΙΚΡΟΙ ΡΕΠΟΡΤΕΡΣ ΕΝ ΔΡΑΣΕΙ...οο



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ ΣΤ'1 ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥ 1^{ΟΥ} ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ ΑΡ.ΦΥΛΛΟΥ 1 ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2022 ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ



Αγαπητοί αναγνώστες ,

Σας καλωσορίζουμε στο πρώτο φύλλο της εφημερίδας μας για το σχολικό έτος 2022-23 .Στο φύλλο αυτό σας παρουσιάζουμε πολλά χριστουγεννιάτικα θέματα και ελπίζουμε να σας κρατήσουμε ευχάριστη συντροφιά!

Η συντακτική ομάδα
Οι μαθητές και οι μαθήτριες
Της ΣΤ'1 Τάξης

- | | | |
|----------------------------|----------------------------|--------------------------|
| 1.Αναγνωστοπούλου Πηνελόπη | 7.Καλογεράκης Κωνσταντίνος | 13.Κουτσούγερας Νικόλαος |
| 2.Γρατσιάς Γεώργιος | 8.Νικολέτα Καρανίκια | 14.Λάσκα Ρόμπερτ |
| 3.Δάμος Ματέο | 9.Κούβελου Νεφέλη | 15.Μαυράκη Μαρία |
| 4.Δημητρίου Λουκία | 10.Κουκουλάρης Αποστόλης | 16.Μπάνου Θεοδώρα |
| 5.Ελευθερίου Σπυρίδων | 11.Κουρεμένος Ιωάννης | 17.Ντόκα Εβελίνα |
| 6.Λάμπρος Ζιάγκος | 12.Κούτσι Άγγελος | 18.Ροντογιάννης Αντώνιος |



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΣΤΟ ΦΥΛΛΟ ΑΥΤΟ...

- ❖ Χριστουγεννιάτικες ιστορίες σελ 3
- ❖ Απόψεις και σκέψεις για τα Χριστούγεννα σελ 4
- ❖ Έθνη και έθιμα Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς του τόπου μας σελ.5
- ❖ Έθνη και έθιμα Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς Κύπρου και Αυστραλίας σελ.6
- ❖ Κάλαντα Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς σελ.7
- ❖ Κάλαντα πολωνικά και πρωτοχρονιάτικα έθιμα Αλβανίας σελ.8
- ❖ Χριστουγεννιάτικες συνταγές σελ.9-10
- ❖ Χριστουγεννιάτικη κατασκευή και ποίημα για τα Χριστούγεννα. σελ.11
- ❖ Ώρα για λίγη διασκέδαση σελ.12-15



Το δώρο των Χριστουγέννων

Από την Πηνελόπη Αναγνωστοπούλου

Μια φορά και έναν καιρό, σε ένα μακρινό βασίλειο ζούσε ένας μελαγχολικός πρίγκιπας.

Οι γονείς του προσπαθούσαν να τον κάνουν να χαρεί, μα αυτός δεν εκτιμούσε τίποτα.

Είχαν ξοδέψει πολλά χρήματα για ακριβά δώρα μέχρι που έφτασαν τα Χριστούγεννα.

Τότε αποφάσισαν να του κάνουν ένα αλλιώτικο δώρο Χριστουγέννων.

Ανήμερα τα Χριστούγεννα, ο πρίγκιπας άνοιξε το δώρο του χωρίς όρεξη.

Μέσα όμως δεν βρήκε τίποτα, παρά μόνο ένα χαρτί με μία διεύθυνση.

Ο πρίγκιπας ήταν περίεργος, οπότε αποφάσισε να πάει σε εκείνο το μέρος.

Μόλις έφτασε δεν πίστευε στα μάτια του! Χιλιάδες παιδιά με τρυπημένα ρούχα, κοιτούσαν τον πρίγκιπα.

Ο πρίγκιπας είχε μείνει άφωνος καθώς δεν είχε ξαναδεί κάποιο μέρος που φιλοξενούνται φτωχά παιδιά.

Τα μάτια του είχαν βουρκώσει. Έβαλε τα κλάματα.

Όταν γύρισε στο παλάτι του πήρε όλα τα δώρα που του είχαν δώσει και τα έδωσε στα παιδιά.

Επιτέλους, ο πρίγκιπας ήταν χαρούμενος, καταλαβαίνοντας πια την αχαριστία του.



Ο Άγιος Βασίλης έρχεται!!!

Από τη Θεοδώρα Μπάνου

Μία φορά και έναν καιρό, ήταν δύο αδέρφια. Τα έλεγαν Μαρία και Βάσω.

Ήταν δίδυμες και αχώριστες. Ήταν πάρα πολύ χαρούμενες για την Πρωτοχρονιά που θα άνοιγαν τα δώρα τους.

Πάντα όμως θέλανε να πιάσουν τον Άγιο Βασίλη να βάζει τα δώρα κάτω από το δέντρο!

Και φέτος ήταν αφοσιωμένες σε αυτό... Είχαν φτιάξει ολόκληρο σχέδιο.

-Θα πας κάτω από την τραπεζαρία και εγώ μπροστά από τον καναπέ.

Λογικά δεν θα φαινόμαστε, έλεγε η Βάσω.

-Είσαι σίγουρη; Και αν μας δει, τρομάξει και φύγει χωρίς να αφήσει δώρα; έλεγε η Μαρία.

Ήταν πια η ώρα να εφαρμόσουν το σχέδιο τους...

-Λοιπόν, αφήσαμε γάλα και μπισκότα, οπότε κλείσε φως και κρύψου! είπε η Μαρία.

Για κακή τους τύχη όμως τους πήρε ο ύπνος!

-Δεν πειράζει. Του χρόνου θα κάνουμε καλύτερο σχέδιο!!!

Μόνο αυτό είπαν και άρχισαν να ανοίγουν τα δώρα τους.



Τα Χριστούγεννα είναι η μία από της δύο μεγαλύτερες γιορτές της χριστιανοσύνης. Η γέννηση του Χριστού μας προστατεύει και χαρίζει υγεία και αγάπη σε όλους τους ανθρώπους

Για εμένα τα Χριστούγεννα σημαίνουν αγάπη, ευτυχία, όλη την οικογένεια μαζεμένη γύρω από το γιορτινό τραπέζι. Φώτα υπάρχουν παντού και όλοι είμαστε πολύ χαρούμενοι. Τα δώρα και τα χαμόγελα των παιδιών αλλά και των πιο μεγάλων είναι αυτό που μου αρέσει περισσότερο από όλα

Δυστυχώς κάποιοι άνθρωποι δεν έχουν οικογένεια ούτε φίλους και είναι δυστυχισμένοι. Θα ήθελα να μπορούσα να τους βοηθήσω όλους για να νιώσουν και αυτοί το νόημα των Χριστουγέννων

Σε κάθε χώρα είναι διαφορετικά τα έθιμα. Όμως σε όλες τις χώρες του κόσμου το νόημα των Χριστουγέννων είναι το ίδιο. Να υπάρχει αγάπη μεταξύ των ανθρώπων, να περνάνε όλοι καλά και να μην είναι δυστυχισμένοι .

Φέτος, σκέφτομαι ότι θα μπορούσα και εγώ να βοηθήσω μερικούς ανθρώπους. Σκέφτομαι να δώσω ένα ποσό από τα χρήματα που θα μαζέψω από τα κάλαντα των Χριστουγέννων σε μερικά παιδιά που ξέρω ότι έχουν ανάγκη, ώστε να νιώσουν και αυτά το νόημα των Χριστουγέννων.

Ελπίζω να κάνουν το ίδιο και πολλοί άλλοι άνθρωποι για να είναι όλοι ευτυχισμένοι.

Τα Χριστούγεννα είναι οι πιο ωραίες μέρες του χρόνου. Είναι όλα γιορτινά και στα σπίτια μας στολίζουμε όμορφα χριστουγεννιάτικα δέντρα με πολύχρωμα στολίδια και φωτάκια.

Όλη η πόλη φοράει τα γιορτινά της και τα μαγαζιά παρουσιάζουν τις πιο εντυπωσιακές τους βιτρίνες. Οι νοικοκυρές ετοιμάζουν νόστιμα φαγητά και γλυκά όπως τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες. Οι παιδικές φωνούλες ψάλλουν τα κάλαντα.

Πιστεύω ότι σε όλα τα παιδιά αρέσουν τα Χριστούγεννα και όχι μόνο σε μένα. Ένας βασικός λόγος είναι γιατί μας επισκέπτεται και ο Άγιος Βασίλης. Αν ήμασταν καλά παιδιά όλο το χρόνο, μας φέρνει το δώρο που ζητήσαμε. (Εγώ βέβαια δεν πιστεύω και πολύ στον Άγιο).

Τα Χριστούγεννα τα αγαπώ ,γιατί γιορτάζουμε τη γέννηση του Χριστού και πηγαίνουμε στην εκκλησία να προσκυνήσουμε. Μου αρέσουν πολύ τα χριστουγεννιάτικα έθιμα και θα ήθελα να συνεχίσουμε να τα τηρούμε για πολλά, πολλά χρόνια ακόμα!



Το αναμμένο πουρνάρι και το έθιμο της φωτιάς

Από τον Λάμπρο Ζιάγκο



Το έθιμο αυτό συμβολίζει τους βοσκούς που πήγαν να προσκυνήσουν το θείο βρέφος και είχαν ανάψει ένα ξερό κλαδί για να βλέπουν μέσα στην νύχτα. Ένα πολύ παλιό έθιμο στην Ήπειρο, που συναντάται με μικρές παραλλαγές στις διάφορες περιοχές της.

Το έθιμο τηρείται κυρίως, στα χωριά της Άρτας. Ανήμερα Χριστούγεννα, όποιος επισκεφτεί φιλικό ή συγγενικό σπίτι για να ευχηθεί χρόνια πολλά, καθώς και οι παντρεμένοι, που θα πάνε στο πατρικό τους, κρατούν ένα κλαρί από πουρνάρι που το ανάβουν στον δρόμο. Τα φύλλα του καθώς καίγονται τρίζουν και η ευχή στον κάθε οικοδεσπότη είναι να μεγαλώνει η φαμίλια και να προκόβουν τα κοπάδια.

Στα Γιάννενα, δεν κρατούν το πουρνάρι αναμμένο στο χέρι τους, αλλά στη χούφτα τους έχουν δαφνόφυλλα και πουρναρόφυλλα. Όταν μπουν στο σπίτι, τα πετούν μέσα στο τζάκι και καθώς τα φύλλα καίγονται, πετάνε σπίθες. Τότε δίνεται η καλύτερη ευχή στον νοικοκύρη: «Αρνιά, κατσίκια, νύφες και γαμπρούς!».

Τα Χριστουγεννιάτικα έθιμα του νομού Λακωνίας

Από τον Κωνσταντίνο Καλογεράκη.

Λαλαγγίδες (τηγανίδες) και Χριστόψωμα



Στη Μάνη, κατά την διάρκεια της εορταστικής περιόδου τηρείται το έθιμο της παρασκευής λαλαγγίδων (τηγανίδων) και χριστόψωμων. Οι λαλαγγίδες (τηγανίδες), φτιάχνονται σε διάφορα σχήματα τις ημέρες των Χριστουγέννων και των Θεοφανείων, ενώ όταν η νοικοκυρά παρασκευάζει την λαλαγγίδα (τηγανίδα) σε σχήμα σταυρού, εύχεται << να σταυρωθούν τα κακά και του χρόνου>>. Επίσης, κάθε οικογένεια, κόβει στο εορταστικό τραπέζι των Χριστουγέννων το παραδοσιακό χριστόψωμα, το οποίο είναι στολισμένο με σταυρούς.

Δίπλες Σπαρτιάτικες



Η ιστορία με τις δίπλες χάνεται πίσω στο χρόνο. Λέγεται ότι όταν τα αυγά ήταν δυσεύρετα στη Μάνη, οι νοικοκυρές έκαναν το ζυμάρι τους με σκέτο νερό και αλεύρι. Πρόκειται για ένα ευρέως γνωστό παραδοσιακό, Μεσσηνιακό επιδόρπιο. Η ζύμη διπλώνεται σε διάφορα σχήματα, τηγανίζεται σε καυτό λάδι και στο τέλος εμποτίζεται με σιρόπι. Παραδοσιακά, χρησιμοποιείται μέλι αντί για σιρόπι και οι δίπλες αρωματίζονται με κανέλα, ενώ προστίθεται και ψιλοτριμμένο καρύδι. Σερβίρονται την Πρωτοχρονιά και συνεχίζει να είναι έθιμο και σήμερα.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

Για το στόλισμα του χριστουγεννιάτικου δέντρου, οι παλαιότεροι έκοβαν κυπαρίσσια και πεύκα από το δάσος. Στη συνέχεια, στόλιζαν τα δέντρα αυτά με κουκουνάρια που έβαφαν σε διάφορα χρώματα. Επίσης, έβαζαν μπαλόνια και διάφορα χειροποίητα στολίδια.

Μία εβδομάδα πριν τα Χριστούγεννα, σε όλα τα σπίτια φτιάχνονται τα χριστουγεννιάτικα γλυκά, όπως τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες, τα σοκολατάκια.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων όλες οι νοικοκυρές ζυμώνουν και ψήνουν χριστόψωμα που στην κυπριακή διάλεκτο λέγονται «πίπτες», «κουλλούρκα», «δακτυλιές» και «γρισταρκές» ανάλογα με το σχήμα και το ψήσιμό τους. Όλα αυτά τα είδη ψωμιού λέγονται σισαμωτά, γιατί είναι σκεπασμένα με σισάμι.

Το χριστουγεννιάτικο τραπέζι είναι πάντα γιορτινό και μαζεύεται όλη η οικογένεια. Στο τραπέζι είναι απαραίτητη η γεμιστή γαλοπούλα και η σούπα αυγολέμονο.

ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑ

Ένα άλλο έθιμο που σώζεται μέχρι τις μέρες μας και που σχετίζεται με την Παραμονή της Πρωτοχρονιάς είναι το έθιμο της ελιάς. Όλη η οικογένεια μαζεύεται γύρω από το τζάκι και μικροί μεγάλοι ρίχνουν φύλλα χλωρής ελιάς στη φωτιά για να μαντέψουν αν κάποια πρόσωπα τους αγαπούν. Την ώρα που ρίχνουν την ελιά στα κάρβουνα λένε τα παρακάτω λόγια:

« Αϊ-Βασίλη βασιλιά, δείξε τζιαι φανέρωσε αν μ' αγαπά ο.....»

Αν το φύλλο της ελιάς πεταχτεί με κρότο, σημαίνει πως τους αγαπά το πρόσωπο που έβαλαν στο μυαλό τους. Αν δεν ακουστεί κανένας κρότος και η ελιά καεί, τότε συμβαίνει ακριβώς το αντίθετο.

Μια εβδομάδα πριν τα Χριστούγεννα κλείνουν τα σχολεία για τις καλοκαιρινές διακοπές. Την Παραμονή των Χριστουγέννων οι οικογένειες που ακολουθούν τις ιρλανδικές παραδόσεις έχουν το εξής έθιμο: Ο πατέρας βάζει ένα μεγάλο κερι μπροστά στο παράθυρο του σπιτιού και καλωσορίζει την Μαρία, τον Ιωσήφ και τον Χριστό ως μωρό. Το μικρότερο παιδί της οικογένειας ανάβει το κερι. Λίγο πριν τα μεσάνυχτα η οικογένεια πηγαίνει στην εκκλησία.

Την ημέρα των Χριστουγέννων οι οικογένειες τρώνε γαλοπούλα, κοτόπουλο, ψητά λαχανικά αλλά και κρύο κρέας, θαλασσινά και σαλάτες που τρώγονται πιο εύκολα λόγω της ζέστης. Για γλυκό οι Αυστραλιανοί τρώνε φρουτόπιτες, πουτίγκες και το αγαπημένο τους παραδοσιακό γλυκό που είναι η πάβλοβα.

Ένα έθιμο που αγαπάνε πολύ οι Αυστραλιανοί λέγεται Carols by Candlelight. Οι άνθρωποι μαζεύονται τη νύχτα, ανάβουν κεριά και τραγουδάνε κάλαντα έξω στους δρόμους. Άλλωστε οι Αυστραλιανοί λατρεύουν να κάνουν πράγματα εκτός σπιτιού. Κάνουν σερφ, κολυμπάνε, κάνουν ποδήλατο. Τους αρέσει να οργανώνουν μπάρμπεκιου τα οποία αποκαλούν «barbie».

Την ημέρα των Χριστουγέννων πολλές οικογένειες πάνε στην παραλία για πικνίκ και μπάνιο. Εκεί περιφέρεται και ο Father Christmas (οι Αυστραλιανοί εκτός από τον Άγιο Βασίλη έχουν και τον Father Christmas) φορώντας σορτς και χαιρετώντας όλα τα παιδάκια.

Την επόμενη μέρα των Χριστουγέννων είναι η Boxing Day, την οποία γιορτάζουν οι Άγγλοι, οι Ιρλανδοί και οι Αυστραλοί με τον ίδιο τρόπο. Αφήνουν όλοι φιλοδωρήματα στον μανάβη, στον ταχυδρόμο, στο παιδί που μοιράζει τις εφημερίδες με σκοπό να τους ευχαριστήσουν για την προηγούμενη χρονιά.

ΤΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Από τον Γιώργο Γρατσία



Τα Κάλαντα αποτελούν δημοτικά ευχητικά τραγούδια που ψάλλονται ως έθιμο κάθε χρόνο την παραμονή μεγάλων θρησκευτικών γιορτών όπως των Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς και των Φώτων.

Τα κάλαντα τα λένε κυρίως παιδιά αλλά και ενήλικα άτομα, είτε μόνοι τους είτε κατά ομάδες, που πηγαίνουν σε σπίτια, καταστήματα, δημόσιους χώρους κ.λπ. με τη συνοδεία του σιδερένιου τριγώνου, αλλά κάποιες φορές και άλλων μουσικών οργάνων (φουσαρμόνικας, ακορντεόν, τύμπανου, φλογέρας κ.λπ.). Τα παιδιά ρωτούν συνήθως «Να τα πούμε;» και περιμένουν την απάντηση «Να τα πείτε».

Τα κάλαντα ξεκινούν κυρίως με χαιρετισμό .Στη συνέχεια αναγγέλλουν τη μεγάλη χριστιανική εορτή που φθάνει και καταλήγουν σε ευχές. Κύριος σκοπός των τραγουδιών αυτών είναι, μετά τις ευχές, τα «Χρόνια Πολλά», να πάρουν αυτοί που λένε τα κάλαντα κάποια χρήματα (σήμερα) ή προϊόντα (πχ κουλούρια, γλυκά) παλιότερα.

Υπάρχουν πολλών ειδών κάλαντα και είναι διαφορετικά από περιοχή σε περιοχή. Τα πιο συνηθισμένα κάλαντα Χριστουγέννων ,δηλαδή αυτά που τα λένε κυρίως στις πόλεις είναι τα παρακάτω:

ΚΑΛΑΝΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Καλήν εσπέραν άρχοντες,
αν είναι ορισμός σας,
Χριστού τη Θεία γέννηση,
να πω στ' αρχοντικό σας.
Χριστός γεννάται σήμερα,
εν Βηθλεέμ τη πόλη,
οι ουρανοί αγάλλονται,
χαίρεται η φύσης όλη.
Εν τω σπηλαίω τίκτεται,
εν φάτνη των αλόγων,
ο βασιλεύς των ουρανών,
και ποιητής των όλων.

ΚΑΛΑΝΤΑ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ

Από τον Αντώνη Ροντογιάννη

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά
ψηλή μου δεντρολιβανιά
κι αρχή κι αρχή καλός μας χρόνος
εκκλησιά εκκλησιά με τ'άγιο θρόνο.

Αρχή που βγήκε ο Χριστός
Άγιος και πνευματικός
στη γη στη γη να περπατήσει
και να μας και να μας καλοκαρδίσει.

Άγιος Βασίλης έρχεται
κι όλους μας καταδέχεται
από από την Καισαρεία
συ 'σ' αρχό- συ 'σ' αρχόντισσα κυρία.

Βαστά εικόνα και χαρτί
ζαχαροκάντιο ζυμωτή
χαρτί χαρτί και καλαμάρι
δες και με δες και 'με το παλικάρι.

Το καλαμάρι έγγραφε
τη μοίρα μου την έγγραφε
και το και το χαρτί ομίλει
Άγιε μου, Άγιε μου Βασίλη.»

Πολωνικά Κάλαντα

Από την Νικολέτα Καρανικά

Wśród nocnej ciszy głos się rozchodzi
Do Betlejem pospieszajcie
Czym prędzej się wybierajcie
Wstańcie, pasterze, Bóg się wam rodzi!
Przywitać Pana
Czym prędzej się wybierajcie
Do Betlejem pospieszajcie
Przywitać Pana

Poszli, znaleźli Dzieciątka w żłobie
Z wszystkimi znaki danymi sobie
Jako Bogu cześć Mu dali
A witając zawołali
Z wielkiej radości
Jako Bogu cześć Mu dali
A witając zawołali
Z wielkiej radości

Ach, witaj Zbawco z dawna żądany
Cztery tysiące lat wyglądaný
Na Ciebie króle, prorocy
Czekali, a Tyś tej nocy
Nam się objawił
Na Ciebie króle, prorocy
Czekali, a Tyś tej nocy
Nam się objawił

I my czekamy na Ciebie, Pana (hej)
A skoro przyjdiesz na głos kapłana
Padniemy na twarz przed Tobą
Wierząc, żeś jest pod osłoną
Chleba i wina
Padniemy na twarz przed Tobą
Wierząc, żeś jest pod osłoną
Chleba i wina (hej)
Chleba i wina

ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Στη σιωπή της νύχτας μια φωνή απλώνεται
Σηκωθείτε ,ποιμένες ο Θεός σας γεννιέται
Όσο πιο γρήγορα ελάτε
Για την Βηθλεέμ βιαστείτε
Να καλωσορίσετε τον κύριο
Όσο πιο γρήγορα ελάτε
Για τη Βηθλεέμ βιαστείτε
Να καλωσορίσετε τον κύριο

Πήγανε και βρήκαν το παιδάκι μεσ' την φάτνη
Με όλα τα σήματα που δεχτήκανε
Σαν Θεό τον λάτρευαν
Και ερχόμενοι τον χαιρέτησαν
Με μεγάλη χαρά
Σαν Θεό τον λάτρευαν
Και ερχόμενοι τον χαιρέτησαν
Με μεγάλη χαρά

Αχ καλωσόρισες σωτήρα ζητούμενος από παλιά
Τέσσερις χιλιάδες χρόνια θαυμαζόταν
Για σένα βασιλιά τα πάντα
Περίμεναν όλη τη νύχτα
Μας εμφανίστηκε
Για σένα βασιλιά τα πάντα
Περίμεναν όλη τη νύχτα
Μας εμφανίστηκε

Κι εμείς περιμένουμε εσένα Κύριε (hey)
Αφού θα έρθεις στη φωνή του ιερέα
Θα προσκυνήσουμε μπροστά σου
Πιστεύοντας πως είσαι υπό κάλυψη
Ψωμί και κρασί
Θα προσκυνήσουμε μπροστά σου
Πιστεύοντας πως είσαι υπό κάλυψη
Ψωμί και κρασί (hey)
Ψωμί και κρασί



Πρωτοχρονιάτικα έθιμα της Αλβανίας

Από τον Ματέο Δάμο

Στην Αλβανία συνηθίζουν να φτιάχνουν μπακλαβά για την Πρωτοχρονιά και τον τρώνε το βράδυ της παραμονής, για να είναι γλυκιά η χρονιά που έρχεται. Φτιάχνουν επίσης διάφορες πάστες και για φαγητό ψήνουν κρέας στη σχάρα.

Ένα άλλο πρωτοχρονιάτικο έθιμο, είναι η ανταλλαγή δώρων πριν τον ερχομό της νέας χρονιάς, γιατί υπάρχει μια παλιά ιστορία που λέει πως αν δώσουμε το δώρο μας σε κάποιον με τον ερχομό της νέας χρονιάς, τότε η νέα χρονιά θα στερήσει πολύτιμα αγαθά απ' τη ζωή μας.

Παλιότερα στην Αλβανία το φλουρί το έβαζαν μέσα στον μπακλαβά, αλλά στις μέρες μας το βάζουν στη βασιλόπιτα. Επίσης τα παιδιά τραγουδούν κάλαντα και στα σπίτια στολίζουν δέντρο, όπως σε κάθε βαλκανική χώρα. Συνηθίζουν, τέλος, να επισκέπτονται τους συγγενείς, ακόμη κι αν ζουν πολύ μακριά, για να τους ευχηθούν «ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ» και να τσουγκρίσουν τα ποτήρια μαζί τους.

Χριστουγεννιάτικος κορμός με σοκολάτα

Από τον Αποστόλη Κουκουλάρη.

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι:

- 60 γρ. αλεύρι
- 35 γρ. κακάο
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 4 αυγά
- 140 γρ. ζάχαρη
- 30 ml ηλιέλαιο



Για την κρέμα:

- 300 ml φυτική σαντιγί
- 2 κ.σ. κακάο
- τριμμένη σοκολάτα για γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ κοσκινίζουμε το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ.
2. Ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη.
3. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε με μίξερ τη ζάχαρη με τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν.
4. Μόλις αφρατέψουν ρίχνουμε λίγο λίγο το μείγμα του αλευριού και μόλις ομογενοποιηθούν προσθέτουμε το ηλιέλαιο συνεχίζοντας το ανακάτεμα.
5. Τοποθετούμε μια λαδόκολλα σε ένα ταψί 30x40 και απλώνουμε πάνω το μείγμα.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 180 βαθμούς για περίπου 12'.
7. Μόλις βγει από το φούρνο, πασπαλίζουμε με λίγη άχνη, σκεπάζουμε το παντεσπάνι με μια πετσέτα και το αναποδογυρίζουμε.
8. Αφαιρούμε τη λαδόκολλα και πολύ προσεκτικά τυλίγουμε το ρολό με τη βοήθεια της πετσέτας.
9. Αφήνουμε το ρολό τυλιγμένο με την πετσέτα μέχρι να κρυώσει τελείως.
10. Χτυπάμε με μίξερ χειρός τη φυτική σαντιγί μέχρι να γίνει παχύρρευστη σαν γιαούρτι.
11. Προσθέτουμε το κακάο και συνεχίζουμε μέχρι να γίνει μια αφράτη μους σοκολάτας.
12. Ξετυλίγουμε προσεκτικά την πετσέτα και απλώνουμε το παντεσπάνι στον πάγκο.
13. Σιροπιάζουμε με απλό σιρόπι ζάχαρης ή γάλα.
14. Προσθέτουμε τη μισή κρέμα και τυλίγουμε προσεκτικά σε ρολό.
15. Καλύπτουμε το ρολό με την κρέμα κακάο και με ένα πιρούνι κάνουμε γραμμές ώστε να μοιάζει με κορμό δέντρου.
16. Γαρνίρουμε με τριμμένη σοκολάτα.

Κουραμπιέδες

Από τον Άγγελο Κούτσι

ΥΛΙΚΑ:

- 900gr. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (κοσκινισμένο)
- 250gr. βούτυρο φρέσκο αγελαδινό
- 350gr. λιωμένο βούτυρο γάλακτος (βαζάκι)
- 100gr. ζάχαρη άχνη
- 1 βανίλια
- 2 κρόκοι αυγών
- 1 κ.γλ σόδα
- 1 κ.σ baking powder
- 150gr. καβουρδισμένο αμύγδαλο (χτυπημένο στο γουδί)
- Ανθόνερο για το ράντισμα
- 300gr. ζάχαρη άχνη για το πασάλισμα
- 1 κ.τ.γ μαστίχα δάκρυα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με την ζάχαρη άχνη μέχρι να «ασπρίσει» και να αποκτήσει την υφή μαρέγκας.
2. Στη συνέχεια προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους και κατόπιν την βανίλια. Χτυπάμε το μείγμα για 3-4'.
3. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι με τη σόδα, το baking powder και τα καβουρδισμένα αμύγδαλα, τα οποία έχουμε πρώτα θρυμματίσει στο γουδί.
4. Προσθέτουμε σιγά σιγά το μείγμα αυτό στο μίξερ.
5. Καταλαβαίνουμε ότι το μείγμα μας είναι έτοιμο από τη στιγμή που ο κάδος του μίξερ έχει καθαρά τοιχώματα και η «ζύμη» μας είναι μια ενιαία μάζα.
6. Πλάθουμε μικρές μπαλίτσες των 20 περίπου γραμμαρίων, τι οποίες τοποθετούμε στο ταψί (πάνω σε λαδόκολλα).
7. Προθερμαίνουμε το φούρνο μας στους 170 βαθμούς και ψήνουμε για 15-17 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθος που έχουν οι κουραμπιέδες μας).
8. Αφαιρούμε από το φούρνο ραντίζουμε αμέσως με ανθόνερο και αφήνουμε 15 λεπτά.
9. Σε ένα ταψί βάζουμε κάτω ζάχαρη άχνη και από πάνω βάζουμε μια στρώση κουραμπιέδες, πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και βάζουμε τα επόμενα πασπαλίζοντας συνεχώς με ζάχαρη άχνη.
10. Το ιδανικό θα είναι να μείνουν όλο το βράδυ μέσα στην άχνη και την επόμενη να τα στήσετε σε μια πιατέλα.



Συνταγή για μελομακάρονα

Από τον Γιάννη Κουρεμένο.

Υλικά:

Για την ζύμη :

- 1 κίλο αλεύρι μαλακό
- 200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 1/2 κούπα ζάχαρη άχνη
- 1 κούπα σπορέλαιο
- 1 κούπα ελαιόλαδο
- 1 κούπα χυμό πορτοκάλι
- ¼ της κούπας κονιάκ
- 2 κ.γ. μπικιν
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 2 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι



Για το σιρόπι :

- 500 γρ. νερό
- 800 γρ. ζάχαρη
- 150 γρ. μέλι
- 3 στικ κανέλας
- 3 ολόκληρα γαρίφαλα

Εκτέλεση:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190ο C στον αέρα. Βάζουμε στη συνέχεια όλα τα στερεά υλικά του μείγματος σε ένα μεγάλο μπολ και τα ανακατεύουμε με ένα καλό σύρμα.

Προσθέτουμε τα υγρά συστατικά στο μείγμα με τα στερεά και ανακατεύουμε πολύ απαλά με τα χέρια. Μόλις τα πλάσουμε σε ομοιόμορφο σχήμα, τα βάζουμε στον προθερμασμένο φούρνο για 20-25 λεπτά.

Ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 10-15 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια τα σουρώνουμε και τα πασπαλίζουμε με μέλι και καρύδια.

Βασιλόπιτα κέικ με φουντούκια και σοκολάτα

Από τον Ρόμπερτ Λάσκα

Υλικά:

- 300 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 300 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική
- 7 αυγά μεσαίου μεγέθους, κατά προτίμηση βιολογικά
- 50 γρ. γιαούρτι
- Ξύσμα και χυμός από 1 1/2 πορτοκάλι, ακέρωτο και κατά προτίμηση βιολογικό
- 1 κουτ. σούπας κονιάκ
- 375 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/2 κουτ. σούπας μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουτ. γλυκού μαστίχα, κοπανισμένη στο γουδί μέχρι να γίνει σκόνη (προσθέτουμε και ελάχιστη ζάχαρη για να μην κολλάει στο γουδοχέρι)
- 75 γρ. φουντούκια, ψιλοκομμένα
- 75 γρ. κουβερτούρα 65% - 70% κακάο, ψιλοκομμένη
- άχνη ζάχαρη για πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

· Για τη βασιλόπιτα κέικ με φουντούκια και σοκολάτα, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° C. · Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο και το χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει, κατά προτίμηση με το «φτερό». Χωρίς να σταματήσουμε το χτύπημα, προσθέτουμε σταδιακά τη ζάχαρη, ένα-ένα τα αυγά, το γιαούρτι, το ξύσμα, το χυμό πορτοκαλιού και το κονιάκ. · Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα στερεά υλικά, δηλαδή το αλεύρι, το μπέικιν και τη μαστίχα, και τα προσθέτουμε λίγα-λίγα στο μείγμα. Μόλις ενσωματωθούν, σταματάμε το μίξερ, ρίχνουμε στο μείγμα τα φουντούκια και τη σοκολάτα και ανακατεύουμε καλά με μια κουτάλα.

· Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε ένα ταψί ή μια φόρμα διαμέτρου 24 εκ. Εναλλακτικά, καλύπτουμε απλώς τον πάτο της φόρμας με αντικολλητικό χαρτί.

· Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε στους 170° C για 45 λεπτά - 1 ώρα. Για να δούμε αν ψήθηκε, βυθίζουμε στο κέντρο ένα μαχαίρι ή μια οδοντογλυφίδα· θα πρέπει να βγει στεγνή.

· Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει, το ξεφορμάρουμε, το μεταφέρουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Χριστουγεννιάτικη κατασκευή (χάρτινο χριστουγεννιάτικο δεντράκι)

Από τη Λουκία Δημητρίου



Υλικά

Πράσινο χαρτόνι
Ροζ χαρτόνι
Κίτρινο χαρτόνι
Καφέ χαρτόνι
Κόλλα
Ψαλίδι

Εκτέλεση

Πάρτε το πράσινο χαρτόνι και κόψτε το σε σχήμα χριστουγεννιάτικου δέντρου.

Μετά κόψτε πολλούς ροζ και κίτρινους κύκλους για στολίδια του δέντρου σας.

Ότι περίσσεψε από το κίτρινο χαρτόνι κρατήστε το και κόψτε το σε σχήμα αστεριού για το δέντρο σας.

Κολλήστε τα ροζ και τα κίτρινα στολίδια που κόψατε στο δέντρο σας.

Στην συνέχεια κολλήστε το αστέρι στην κορυφή του δέντρου, κόψτε το καφέ χαρτόνι σε σχήμα τετραγώνου και κολλήστε το στο κάτω μέρος του δέντρου.

Τώρα είναι έτοιμο το μικρό σας χάρτινο χριστουγεννιάτικο δεντράκι!!!!

Χριστούγεννα

Από τη Νεφέλη Κούβελου

Παιδιά, παιδιά ξυπνήστε! Χριστούγεννα παιδιά!

Να πείτε και τα κάλαντα να πάρετε γλυκά!

Στολίστε και το σπίτι με χρώματα πολλά όμορφο να είναι και να χει ζεστασιά!

Λουκούμια και σαλάμια διώξτε τα παιδιά και φέρτε κουλουράκια, χυμούς, ζαχαρωτά!

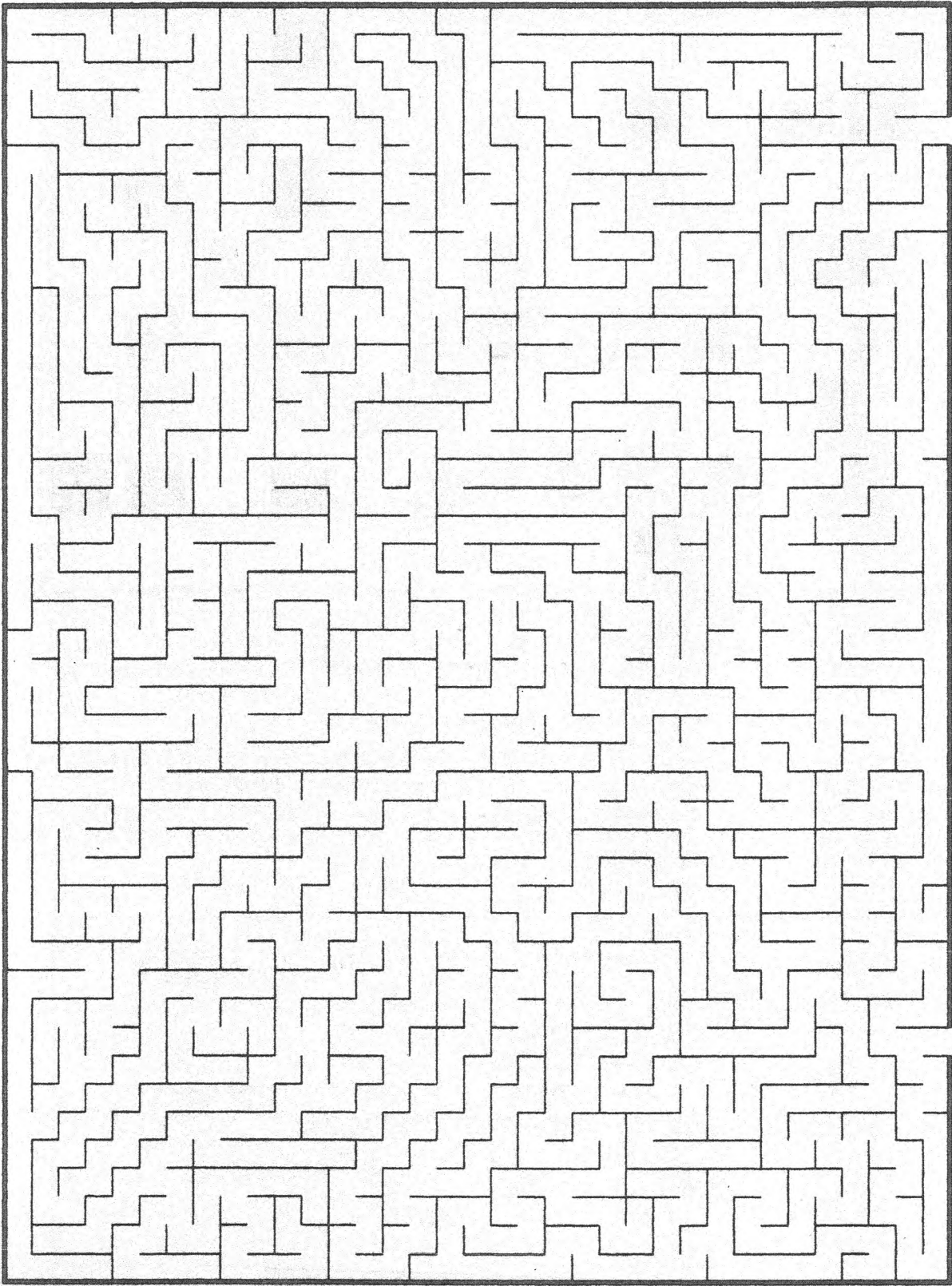
Σαν έρθει ο Αι Βασίλης την Πρωτοχρονιά θα δώσει και τα δώρα, θα παίξει με τα παιδιά!

Μετά τη βασιλόπιτα θα φάτε με ορμή, και τότε για να δούμε ποιος θα πάρει το φλουρί!

Γι' αυτό, λοιπόν, ξυπνήστε, ντυθείτε, στολιστείτε στους δρόμους ξεχυθείτε τα κάλαντα να πείτε!



ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ

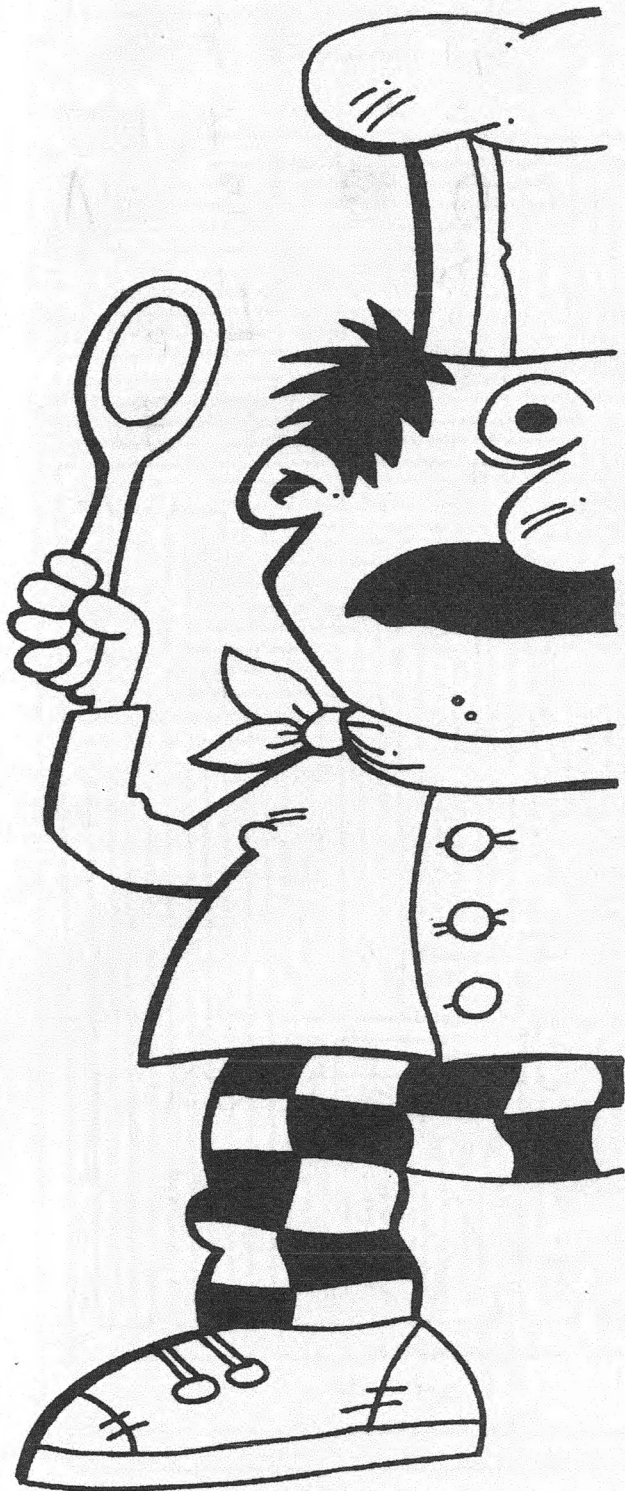


Χρωματίστε

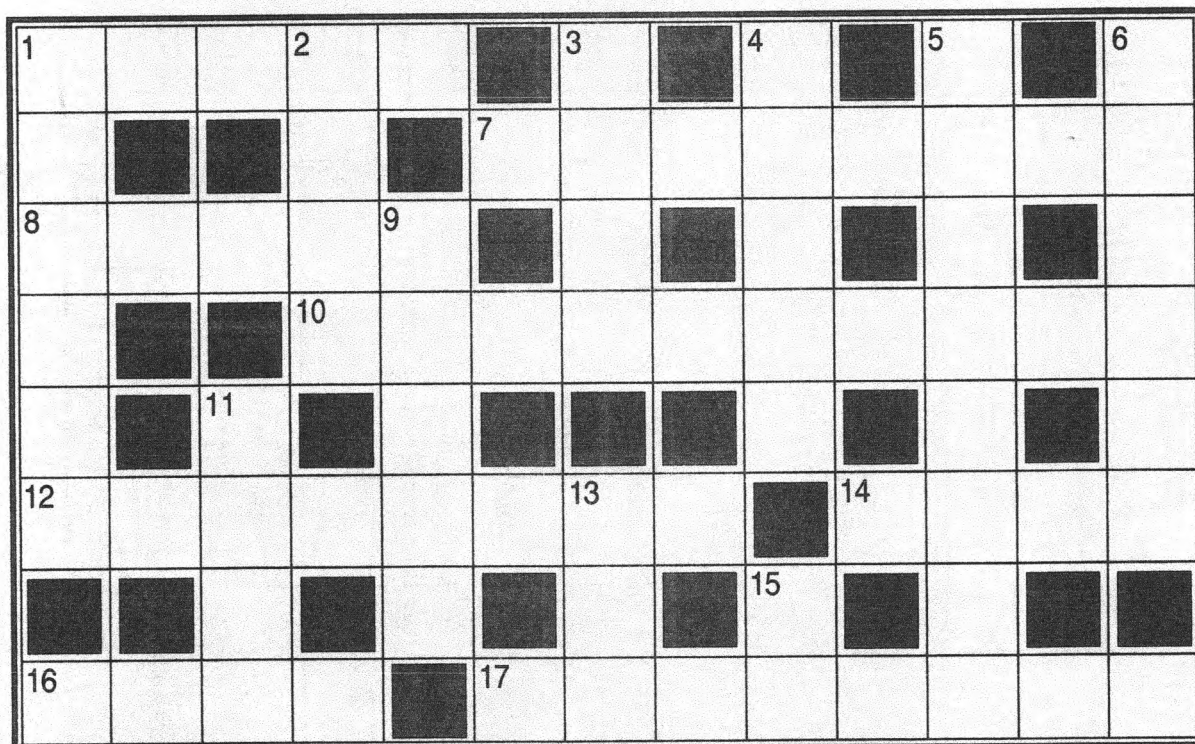


ΓΙΝΕ ΖΩΓΡΑΦΟΣ

Συμπλήρωσε τη μισή εικόνα που λείπει, αντιγράφοντας από τη μισή που ήδη υπάρχει και στη συνέχεια χρωμάτισέ την.



ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΤΡΕΙΣ ΛΕΞΕΙΣ



*Σ' αυτήν τη
σπαζοκεφαλιά
σου δίνουμε
όλες τις
απαντήσεις...
τρεις φορές!
Πρόσεξε όμως,
γιατί μόνο
μία από
τις τρεις
προτεινόμενες
λέξεις είναι
η σωστή.*

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

1. ΛΑΜΠΑ – ΦΟΡΜΑ – ΑΜΑΞΙ.
7. ΦΤΕΡΩΤΟΣ – ΚΑΡΑΚΑΞΑ – ΧΛΩΡΙΩΣΗ.
8. ΠΑΤΡΑ – ΝΙΚΕΛ – ΣΟΜΠΑ.
10. ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙ – ΤΥΡΟΚΟΜΕΙΟ – ΜΟΝΟΤΟΝΙΚΟ.
12. ΥΔΡΟΓΟΝΟ – ΝΟΣΟΚΟΜΑ – ΠΟΙΝΙΚΟΣ.
14. ΛΑΒΗ – ΝΟΤΑ – ΜΑΤΙ.
16. ΜΠΑΡ – ΞΙΔΙ – ΚΑΛΟ.
17. ΤΣΟΥΒΑΛΙ – ΠΟΛΕΜΙΚΟ – ΚΑΡΑΒΑΝΑ.

ΚΑΘΕΤΑ

1. ΦΟΝΤΑΝ – ΚΑΜΠΟΣ – ΜΕΞΙΚΟ.
2. ΜΕΣΑ – ΜΥΕΣ – ΑΟΥΤ.
3. ΛΑΔΙ – ΦΙΔΙ – ΣΑΝΟ.
4. ΛΥΚΟΣ – ΠΑΠΑΣ – ΦΟΡΟΣ.
5. ΟΛΟΣΩΜΟΣ – ΣΤΑΥΡΩΤΟ – ΠΑΡΑΜΑΝΑ.
6. ΚΟΥΜΠΙ – ΠΑΡΙΣΙ – ΦΑΣΟΛΙ.
9. ΧΟΡΟΣ – ΦΑΡΟΣ – ΛΟΥΚΙ.
11. ΧΩΡΑ – ΑΣΙΑ – ΚΥΜΑ.
13. ΕΝΑ – ΔΥΟ – ΜΙΑ.
15. ΜΗ – ΘΑ – ΜΙ.

