



Αγαπητοί αναγνώστες,
Στο δεύτερο φύλλο της εφημερίδας μας θα σας παρουσιάσουμε πολλά πασχαλινά θέματα όπως ήθη και έθιμα, συνταγές, κατασκευές κ.ά. Ελπίζουμε να σας κρατήσουμε ευχάριστη συντροφιά!!!
Η συντακτική ομάδα
Οι μαθητές & οι μαθήτριες
Της Στ' 1 τάξης

Καλό Πάσχα και Καλή Ανάσταση!



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



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΣΤΟ ΦΥΛΛΟ ΑΥΤΟ...

- Α)Τι γιορτάζουμε το Πάσχα β) Ποίημα για το Πάσχα σελ 3
- Σάββατο του Λαζάρου , Μεγάλη Παρασκευή και Επιτάφιος σελ 4
- Πασχαλινά έθιμα της Νάξου και της Κέρκυρας σελ.5
- Πασχαλινά έθιμα της Λακωνίας και της Μεσσηνίας σελ.6
- Πασχαλινά έθιμα της Κύπρου και της Πολωνίας σελ.7
- Πασχαλινές συνταγές σελ.8-10
- Πασχαλινές κατασκευές σελ.11
- Ώρα για λίγη διασκέδαση σελ.12-15



Το Πάσχα

Από την Πηνελόπη Αναγνωστοπούλου

Το Πάσχα - ή Λαμπρή - είναι η μεγαλύτερη χριστιανική γιορτή. Η λέξη Πάσχα προέρχεται από το εβραϊκό «Πεσάχ» που σημαίνει διάβαση. Οι Χριστιανοί το Πάσχα γιορτάζουμε την Ανάσταση του Χριστού και τη «διάβαση» του ανθρώπου από τον θάνατο στη ζωή.

Ο εορτασμός του Πάσχα γίνεται την Κυριακή μετά την πανσέληνο του Μαρτίου. Από την Κυριακή των Βαΐων, την ημέρα που γιορτάζεται η θριαμβευτική είσοδος του Χριστού στα Ιεροσόλυμα αρχίζει η λεγόμενη Μεγάλη Εβδομάδα. Ονομάζεται έτσι γιατί κατά τη διάρκειά της συνέβησαν πολύ «μεγάλα» γεγονότα.

Τη Μεγάλη Εβδομάδα είναι έθιμο να νηστεύουμε και στην εκκλησία τελείται κάθε βράδυ λειτουργία που εξιστορούνται τα πάθη του Χριστού. Τη Μεγάλη Τετάρτη, οι νοικοκυρές φτιάχνουν κουλούρια και τσουρέκια και το βράδυ γίνεται η λειτουργία του Μυστικού Δείπνου. Την Μεγάλη Πέμπτη, τη μέρα που σταυρώθηκε ο Χριστός, βάφουμε αυγά με κόκκινο χρώμα, που συμβολίζει το αίμα Του. Τη Μεγάλη Παρασκευή στολίζουμε τον Επιτάφιο με ανοιξιάτικα λουλούδια και το βράδυ γίνεται η περιφορά του Επιταφίου στους δρόμους των χωριών και των πόλεων.

Τα μεσάνυχτα του Μεγάλου Σαββάτου γιορτάζεται η Ανάσταση του Χριστού. Με αναμμένες λαμπάδες οι πιστοί ακούνε και ψέλνουν το «Χριστός Ανέστη». Οι οικογένειες τσουγκρίζουν τα αυγά στο πασχαλινό τραπέζι και τρώνε μαγειρίτσα. Την Κυριακή του Πάσχα η χαρά είναι μεγάλη. Μαζεύονται οικογένειες με γνωστούς και φίλους, ψήνουν αρνί, τραγουδούν και χορεύουν.

Με τη γιορτή της Ανάστασης του Χριστού ξαναγεννιέται η φύση και η ίδια η ζωή.

Πάσχα

Από τη Νεφέλη Κούβελου

Αχ, Πάσχα μου, γλυκό μου Πάσχα, έφτασες ξανά!
Με γέμισες λουλούδια κι αγάπη στην καρδιά!

Το Πάσχα τα παιδάκια περνάνε όλα καλά
γιατί οι νονές τους φέρνουν παιχνίδια και αυγά!

Μα κι οι μεγάλοι όλοι περνάνε μια χαρά,
γελάνε και μιλάνε για όλα τα καλά

πού έχουν μες στο σπίτι, γλυκά και ζουμερά
και τις χειροτεχνίες που φτιάχνουν τα παιδιά!

Μετά στην εκκλησία θα πάμε όλοι μαζί,
κρατώντας την λαμπάδα ψέλνοντας με ορμή!

Κι ύστερα στους δρόμους θα ξεχθούνε τα παιδιά,
τραγουδώντας και παίζοντας παιχνίδια πολλά!

Το Πάσχα όλοι νιώθουνε αυτή τη ζεστασιά
και στο τέλος αγκαλιάζονται λέγοντας
<<ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ>>.



Το Σάββατο του Λαζάρου

Από τη Λουκία Δημητρίου

Το Σάββατο του Λαζάρου είναι η μέρα πριν την Κυριακή των Βαΐων. Στην Ελλάδα το Σάββατο του Λαζάρου φτιάχνουν ειδικά ψωμάκια που μοιάζουν με σαβανωμένο άνθρωπο και ονομάζονται λαζαράκια, ενώ τα παιδιά τραγουδούν τα λαζαρικά κάλαντα.

Τα λαζαράκια



Τα Λαζαρικά κάλαντα (στίχοι)

Ήρθε ο Λάζαρος, ήρθαν τα Βάγια
ήρθε η Κυριακή που τρων τα ψάρια
Σήκω Λάζαρε και μην κοιμάσαι
ήρθε η μάνα σου από την Πόλη.

Σου 'φερε χαρτί και κομπολόι,
γράψε Θόδωρα, γράψε Δημήτρης,
γράψε λεμονιά και κυπαρίσσι.

Οι κοτούλες σας αυγά γεννούνε
δώσε και μας και μας να τα χαρούμε
και του χρόνου να τα ξαναπούμε.

Επιτάφιος-Μεγάλη Παρασκευή

Από τον Ρόμερτ Λάσκα

Ο Επιτάφιος στον Ορθόδοξο Χριστιανισμό είναι λειτουργικό ύφασμα που στην κανονική μορφή του αποτελείται από ένα μεγάλο, κεντημένο και συχνά με πλούσια διακόσμηση ύφασμα, το οποίο φέρει επάνω του μια εικόνα του νεκρού σώματος του Ιησού Χριστού, συχνά με απεικονίσεις της μητέρας του και άλλων μορφών, κατά την περιγραφή των Ευαγγελίων. Η χρήση του περιορίζεται στις ακολουθίες της Μεγάλης Παρασκευής και του Μεγάλου Σαββάτου, τόσο στις Ορθόδοξες, όσο και στις Ανατολικές Καθολικές Εκκλησίες.



Η Μεγάλη Παρασκευή συμβολίζει τα συμβάντα της δίκης του Ιησού από τον Πόντιο Πιλάτο, την μαρτυρική πορεία Του προς τον Γολγοθά, την Σταύρωση του και τελικά την Ταφή του.

Η τελετή της Αποκαθήλωσης, γίνεται στις εκκλησίες, το μεσημέρι της μεγάλης Παρασκευής μαζί με την αναπαράσταση της ταφής. Το βράδυ τελείται η περιφορά του Επιταφίου. Οι καμπάνες των εκκλησιών χτυπούν πένθιμα όλη τη διάρκεια της ημέρας.

Λόγω του πένθους της ημέρας οι νοικοκυρές δεν ασχολούνται με τις δουλειές του σπιτιού, αποφεύγοντας ακόμη και το μαγείρεμα. Με λουλούδια που μαζεύουν ή αγοράζουν, γυναίκες και παιδιά πηγαίνουν στις εκκλησίες για να στολίσουν τον Επιτάφιο.

Πολλοί πιστοί συνηθίζουν να πίνουν την Μεγάλη Παρασκευή λίγο ξίδι, εις ανάμνηση αυτού που έδωσαν στον Ιησού, όταν ζήτησε νερό τις τελευταίες στιγμές της επίγειας ζωής Του. Το έθιμο απαγορεύει κάθε εργασία την ημέρα αυτή. Αντιθέτως, συνηθίζεται οι πιστοί να επισκέπτονται τους τάφους των νεκρών συγγενών και φίλων, προσδοκώντας, μαζί με την Ανάσταση του Κυρίου και την δική τους.

Πασχαλινά έθιμα της Νάξου

Από τον Γιώργο Γρατσία

Στα χωριά της Νάξου, υπάρχουν μοναδικά πασχαλινά έθιμα που αξίζουν να ανακαλύψετε. Μερικά από αυτά είναι:

1. Οι Κούνιες στην Κωμιακή.

Μια παράδοση των παλαιών εποχών είναι το όμορφο πασχαλινό έθιμο της «Κούνιας». Το έθιμο αυτό, το οποίο συνηθίζεται την Δευτέρα του Πάσχα, θέλει τους νέους του χωριού να στήνουν αυτοσχέδιες κούνιες στα σοκάκια του χωριού και να κουνάνε τα κορίτσια απαγγέλλοντας αυτοσχέδιους στίχους.

2. Τα Φωτισμένα Καλάμια στις Εγγαρές την Μεγάλη Παρασκευή.

Τη Μεγάλη Παρασκευή, στο χωριό των Εγγαρών, η πομπή του Επιταφίου περνάει από σημεία του χωριού όπου οι νέοι έχουν συγκεντρώσει καλάμια τα οποία τα ανάβουν δημιουργώντας μια ξεχωριστή εικόνα και αίσθηση.

3. Το αυγό που “ανοίγει και κλείνει” την Σαρακοστή.

Το βράδυ της Ανάστασης πιστοί φέρνουν μαζί τους κόκκινα αυγά στη λειτουργία. Εκεί τα ευλογούν. Ύστερα, τσουγκρίζοντας και τρώνοντας τα αυγά τελειώνει η νηστεία. Επίσης, το αυγό την Κυριακή πριν την Καθαρά Δευτέρα είναι το τελευταίο μη-νησιτικό φαγητό που τρώνε συμβολίζοντας έτσι το «κλείσιμο» του στόματος και την αρχή της νηστείας.



Πασχαλινά έθιμα της Κέρκυρας

Από τη Θεοδώρα Μπάνου

1. Σπάσιμο των Μπόττηδων

Το πρωί της πρώτης Ανάστασης στις 11, οι καμπάνες όλων των εκκλησιών της πόλης χτυπούν χαρμόсуνα και οι κάτοικοι από τα μπαλκόνια τους ή παράθυρά τους ρίχνουν τους μπόττηδες. μπόττηδες είναι πήλινα κανάτια με στενό στόμιο και δυο χερούλια στο πλάι για τη μεταφορά τους. Είναι ένα έθιμο που γιορτάζεται μόνο στην Κέρκυρα και έχει ρίζες από τα ενετικά χρόνια της κατοχής του νησιού. Το σπάσιμο των κανατιών συμβολίζει την απομάκρυνση της κακοτυχίας, για αυτό μέχρι και σήμερα, οι Κερκυραίοι αλλά και πολλοί επισκέπτες του νησιού τα κομμάτια από τους σπασμένους «μπόττηδες» τα παίρνουν στο σπίτι τους προκειμένου να τους φέρουν καλή τύχη. Αμέσως μόλις ολοκληρωθεί το σπάσιμο των κανατιών, οι Φιλαρμονικές βγαίνουν και πάλι στους δρόμους της πόλης παίζοντας το αλέγρο μαρς «Μην φοβάστε Γραικοί».

2. Το έθιμο της Μαστέλας

Το έθιμο της Μαστέλας διαδραματίζεται στην περιοχή της Πίνιας, στο παλιό εμπορικό κέντρο της πόλης. Σύμφωνα με το έθιμο, οι κάτοικοι τοποθετούν ένα βαρέλι γεμάτο νερό, στολισμένο με λουλούδια και κορδέλες και λένε σε περαστικούς να ρίξουν κέρματα κάνοντας μια ευχή. Την ώρα της Πρώτης Ανάστασης, κάποιος πέφτει μέσα και μαζεύει τα νομίσματα. Κάποιους αιώνες πριν όταν ξεκίνησε το έθιμο, οι κάτοικοι έπιαναν ένα ανυποψίαστο περαστικό και τον πέταγαν μέσα στο βαρέλι για να μαζέψει τα νομίσματα.



Τα Πασχαλινά έθιμα του νομού Λακωνίας

Από τον Κωνσταντίνο Καλογεράκη

1. Περιφορά επιταφίου στη Μονεμβασιά.

Ένα μοναδικό θέαμα αποτελεί η περιφορά του Επιταφίου, στα πλακόστρωτα σοκάκια της μεσαιωνικής πολιτείας της Μονεμβασιάς. Οι κάτοικοι που τον ακολουθούν με τα λευκά τους κεριά και οι ψαλμωδίες που αντηχούν στον βράχο δημιουργούν μια κατανυκτική ατμόσφαιρα. Στην εκκλησία του Ελκόμενου Χριστού τελούνται όλες οι λειτουργίες των ημερών, ενώ το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα στον περίβολο της εκκλησίας, γίνεται το παραδοσιακό κάψιμο του Ιούδα.

του
της
Οι



2. Αλευρού: Πρώτη Ανάσταση με τουφεκιές!

Στην Αλευρού, μετά την Αποκαθήλωση οι γυναίκες στολίζουν τον Επιτάφιο με ανοιξιάρικα άνθη και τοποθετούν από κάτω ένα πανέρι με φρούτα. Όταν ολοκληρωθεί η περιφορά του Επιταφίου και επιστρέψει στην εκκλησία, μοιράζονται σε όλους μικρά κομμάτια από τα φρούτα. Την επόμενη μέρα τα άνθη του Επιταφίου τοποθετούνται σε ένα πανέρι και μοιράζονται στις γυναίκες του χωριού, οι οποίες τα κρατούν στο εικονοστάσι ως φυλαχτό. Το πρωί του Μεγάλου Σαββάτου τελείται η Ακολουθία της Πρώτης Ανάστασης και στις 12:00 το μεσημέρι αρχίζουν να χτυπούν χαρμόσυνα οι καμπάνες.



Τότε, στο χωριό πραγματοποιείται το έθιμο των τουφεκιών. Νέοι άνθρωποι στέκονται στην πλατεία, πίσω από το ιερό της εκκλησίας και ρίχνουν με τα τουφέκια τους.

3. Επιτάφιος στην Σπάρτη

Όταν γυρίσουν οι πιστοί τον Επιτάφιο, τον ξεστολίζει ο κανητλανάφτης, ο οποίος παίρνει τα κεριά και τα φυλάει. Την άλλη μέρα, τα βάζει ο παπάς σε ένα δίσκο με τα σταυρολούλουδα και τα μοιράζει στις γυναίκες. Τα λουλούδια αυτά, οι γυναίκες τα κρατούν ως φυλαχτό και όταν αρρωστήσει ένα παιδάκι βάζουν στα κάρβουνα λίγο νερό και μερικά σταυρολούλουδα και το λιβανίζουν.

Πασχαλινά έθιμα του Νομού Μεσσηνίας

Ο σαϊτοπόλεμος

Από τον Λάμπρο Ζιάγκο

Ο σαϊτοπόλεμος είναι έθιμο το οποίο αναβιώνει στη Μεσσηνία κάθε Πάσχα. Οι σαϊτες κατασκευάζονται από χαρτόνι δημιουργώντας έναν κύλινδρο και στην συνέχεια γεμίζονται από μείγμα μπαρουτιού και πετρελαίου, με αποτέλεσμα να βγαίνει μια έντονη φλόγα με δυνατό θόρυβο. Ενώ επικρατεί η άποψη ότι οι σαϊτες χρησιμοποιήθηκαν από τους Μεσσήνιους κατά την Ελληνική Επανάσταση, στην πραγματικότητα κάτι τέτοιο δεν αποδεικνύεται από καμία πηγή και είναι μια επινόηση ώστε να προσδώσει "επαναστατικό" κύρος στο έθιμο. Γραπτές αναφορές έχουμε για το τελευταίο τέταρτο του 19ου αιώνα όπου αναφέρεται ότι οι σαϊτομάχοι κατέληγαν στον ποταμό Νέδοντα και επιδειόνταν στον σαϊτοπόλεμο που συχνά μετατρέπονταν σε πραγματικό πόλεμο με πυρά: «Οι σαϊτολόγοι με φεσάκια στην κεφαλή και με κάπες ανταρτικές, έχοντας ανητημένους ντορβάδες γεμάτους από σαϊτες και με την σάλπιγγα και τον μασαλά, κατά την νύκτα πήγαιναν κατ' ενορίας παρά τον ποταμόν Νέδοντα, όπου εκεί δινόταν η μάχη, που πολλές φορές κατέληγε σε αληθινή με τα όπλα».



Το Πάσχα στην Πολωνία

Από τη Νικολέτα Καρανίκα

Το Πάσχα στην Πολωνία, επίσημη αργία, είναι μία από τις σημαντικότερες εορτές της χώρας, που συχνά συγκρίνεται σε σημασία με τα Χριστούγεννα. Με το Πάσχα συνδέονται πολλά συγκεκριμένα έθιμα και παραδόσεις. Το Πάσχα εορτάζεται στην Πολωνία από τον εκχριστιανισμό της χώρας τον Μεσαίωνα. Κατά την περίοδο των διαμελισμών της Πολωνίας, ήταν επίσης μια σημαντική πατριωτική εορτή, που υπενθύμιζε στους Πολωνούς τον πολιτισμό τους. Σύμφωνα με έρευνα του 2012, περίπου το 90% των Πολωνών τηρεί κάποια έθιμα του Πάσχα και πάνω από το 50% συμμετέχει στις χριστιανικές εορτές του Πάσχα. Μερικές πολωνικές πασχαλινές παραδόσεις φτάνουν πίσω σε παλαιότερες, παγανιστικές πεποιθήσεις. Μερικές είναι συγχωνεύσεις παγανιστικών και υιοθετημένων χριστιανικών παραδόσεων. Περιλαμβάνουν το πολωνικό Πάσχα, η εργασία, επαγγελματική και οικιακή, περιορίζεται στο ελάχιστο. Καθώς η Πολωνία είναι κατά κύριο λόγο Καθολική, οι πασχαλινές παραδόσεις είναι σε μεγάλο βαθμό καθολικές, αν και οι περισσότερες θρησκευτικές μειονότητες τηρούν επίσης τα δικά τους έθιμα που σχετίζονται με το Πάσχα. Μια εβδομάδα πριν από το Πάσχα, την Κυριακή των Βαΐων, εμφανίζονται οι πασχαλινοί φοίνικες. Παραδοσιακά, οι εορτασμοί του Πάσχα ξεκινούν την Κυριακή του Πάσχα με πασχαλινή αγρυπνία, ακολουθούμενη από την πομπή της Ανάστασης. Συχνά, κατά τη διάρκεια της πομπής τραγουδούν πολλά θρησκευτικά τραγούδια που σχετίζονται με το Πάσχα. Στο σπίτι, οι άνθρωποι συμμετέχουν σε ένα πασχαλινό πρωινό, κατά τη διάρκεια του οποίου δωρίζουν και μοιράζονται αυγά.



Το πασχαλινό τραπέζι είναι διακοσμημένο με πασχαλινά αυγά και άλλα σύμβολα, όπως ένα αρνί του Θεού (ένα μικρό ειδώλιο, συχνά σμιλεμένο από βρώσιμες ουσίες όπως ζάχαρη, ψωμί ή βούτυρο), παρόμοια μικρά ειδώλια από κοτόπουλα και λαγούς (λαγουδάκια του Πάσχα) και ανοιξιάτικα λουλούδια ή κλαδιά φυτών όπως ο πυξός. Τα τυπικά πασχαλινά φαγητά περιλαμβάνουν αυγά, κρέατα, όπως το κιελμπάσα (λουκάνικο), σουπες, όπως ζούρεκ και μπορς και κέικ, όπως μαζούρεκ και μπάμπκα. Η δεύτερη μέρα του Πάσχα, η Δευτέρα του Πάσχα, έχει τα δικά της έθιμα, όπως το σμίγκους-ντίνγκους, που περιλαμβάνει τον μπουγέλωμα άλλων ατόμων με νερό. Υπάρχουν επίσης και άλλα παιχνίδια πολλά από τα οποία περιλαμβάνουν αυγά, όπως το τσούγκρισμα αυγών.

Έθιμα και έθιμα της Κύπρου για το Πάσχα

Από τον Νικόλα Κουτσούγερα

ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

Τα "Λαζαράκια" λοιπόν είναι και αυτά ένα έθιμο όπου φτιάχνουμε μικρά ψωμάκια και μέσα στη ζύμη το βάζουμε μέλι, καρύδια ή σταφίδες και τα πλάθουμε σε σχήμα ανθρώπου. Κάνουμε δηλαδή το ομοίωμα του Λαζάρου. Λέγανε πως εκείνη την ημέρα όποιος φτιάξει "Λαζαράκια" δε θα χορτάσει ψωμί στη διάρκεια της χρονιάς.

ΛΑΖΑΡΙΝΕΣ

Τα κάλαντα του Λαζάρου ήταν γυναικεία υπόθεση με τις Λαζαρίνες» να τραγουδούν και να αναγγέλλουν χαρμόσυνη γιορτή. Την παραμονή της γιορτής, Λαζαρίνες ξεχύνονταν στα χωράφια και μάζευαν λουλούδια με τα οποία στόλιζαν μικρά καλάθια. Φορώντας ειδικές στολές, γύριζαν από σπίτι σε σπίτι τραγουδώντας το Λάζαρο και εισέπρατταν μικρά φιλοδώρημα, χρήματα, αυγά, φρούτα ή άλλα φαγώσιμα.

ΛΑΜΠΡΑΤΖΙΑ

Σχεδόν ένα μήνα πριν το Μεγάλο Σάββατο, τα παιδιά ξεχύνονται στις γειτονιές, σε πάρκα και σε οικοδομές και μαζεύουν ό,τι ξύλα βρουν μπροστά τους. Επιλέγουν ένα σημείο, συνήθως μία μεγάλη αλάνα έξω από την εκκλησία της ενορίας τους και τα τοποθετούν σχηματίζοντας μία πυραμίδα. Ένα μήνα μετά, την ώρα που ο ιερέας ψάλλει τον Καλό Λόγο, η πυραμίδα πιάνει φωτιά. Μέχρι τις πρωινές ώρες τα παιδιά καίνε τα ξύλα. Το έθιμο της Λαμπρατζιάς, είναι από τα πιο γνωστά στην Κύπρο και ταξιδεύει μέσα στους αιώνες και σε όλες τις περιοχές της Ελλάδας, ήδη από την εποχή της Τουρκοκρατίας.

ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΩΝ ΒΑΙΩΝ

Λίγες μέρες πριν την Κυριακή των Βαΐων, επίτροποι και μέλη που βοηθούν στην εκκλησία, την στολίζουν με φύλλα ελιάς και φοινικιάς. Ακόμα φτιάχνουν σταυρουδάκια με αντίστοιχα φύλλα, ώστε να προσφέρουν στους πιστούς Την Κυριακή των Βαΐων ο κόσμος φέρνει μαζί του στην εκκλησία δέσμες από φύλλα ελιάς και φοινικιάς, αλλά και μαξιλαροθήκες παραγεμισμένες με αποξηραμένα φύλλα ελιάς. Στο τέλος της Θείας Λειτουργίας, γίνεται η περιφορά της εκκλησίας, στην οποία σε ορισμένα σημεία ψαλμωδίας οι πιστοί ρίχνουν τα φύλλα. Οι μαξιλαροθήκες μένουν στην εκκλησία μέχρι να φτάσει η μέρα της Αναλήψεως. Αυτό το έθιμο έχει σκοπό να μας θυμίσει την είσοδο του Χριστού στα Ιεροσόλυμα.

Ρουμελιώτικο κοκορέτσι στα κάρβουνα

Από τον Αντώνη Ροντογιάννη

Ξεκινάμε το ρουμελιώτικο κοκορέτσι στα κάρβουνα, πλένοντας πολύ καλά την αντεριά. Γυρίζουμε τα αντεράκια τα μέσα έξω και τα πλένουμε πολύ καλά κάτω από τρεχούμενο νερό. Τα αφήνουμε να στραγγίσουν καλά. (Προαιρετικά στύβουμε λεμόνι στην αντεριά και την αφήνουμε στο ψυγείο να ασπρίσει).

Κόβουμε τη συκωταριά σε μεγάλα κομμάτια, σαν μεγάλες μπουκιές. Τη βάζουμε σε μπολ και την αλατοπιπερώνουμε καλά. Σε μικρή σούβλα περνάμε 2-3 κομμάτια συκωταριάς (εναλλάξ συκώτι, πνευμόνι, καρδιά, σπλήνα) και ενδιάμεσα βάζουμε γλυκάδια εναλλάξ με κομματάκια μπόλιας που θα βοηθήσουν το κοκορέτσι να κρατήσει υγρασία και να μη στεγνώσει. Αφού περάσουμε όλα τα υλικά στη σούβλα, αλατοπιπερώνουμε και πάλι.

Βουτάμε την μπόλια σε χλιαρό νερό για να ανοίξει καλά. Την απλώνουμε πάνω στη σανίδα κοπής. Ακουμπάμε τη σούβλα με το κοκορέτσι και προσεκτικά τυλίγουμε την μπόλια γύρω τους, καλύπτοντάς το τελείως. Στερεώνουμε τη συκωταριά από τη μια άκρη της σούβλας στην άλλη και την τυλίγουμε σφιχτά γύρω από το κοκορέτσι.

Στερεώνουμε καλά στο τελείωμα την αντεριά. Ψήνουμε το κοκορέτσι στα κάρβουνα, τοποθετώντας το στην αρχή ψηλά από την φωτιά, να απέχει περίπου 40 εκ., για να σιγοψηθεί μέχρι μέσα και όταν αρχίσει να ροδίζει το κατεβάζουμε πιο κοντά στη φωτιά, να απέχει γύρω στα 15 εκ., μέχρι να ροδίσει καλά.



ΚΟΚΚΙΝΑ ΑΥΓΑ

Από τον Σπύρο Ελευθερίου

Υλικά

8 αυγά

1 κ. σ. ξίδι, από κόκκινο κρασί

Για το βάψιμο

1 1/2 λίτρο νερό, χλιαρό

50 γρ. ξίδι, από κόκκινο κρασί

3 γρ. βαφή αυγών, κόκκινη

Για το γυάλισμα

5 κ.σ. ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Βάζουμε τα αυγά σε ένα μπολ και γεμίζουμε με νερό. Τα καθαρίζουμε με ένα σφουγγάρι κουζίνας για να φύγουν τυχόν βρωμιές.

Απλώνουμε ένα απορροφητικό πανί μία κατσαρόλα και βάζουμε τα αυγά δόσεις. Γεμίζουμε με κρύο νερό μέχρι καλυφθούν τα αυγά, βάζουμε το ξίδι και σιγοβράζουμε σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά. Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε 15-20 λεπτά να κρυώσουν.

Για το βάψιμο

Σε ένα μπολ βάζουμε το νερό, το ξίδι, την κόκκινη βαφή και ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσει η βαφή.

Βάζουμε τα αυγά κάνοντας μια στρώση στο μπολ και αφήνουμε για 3-4 λεπτά.

Αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα και αφήνουμε να στεγνώσουν.

Με αυτή την ποσότητα μπορούμε βάψουμε 25-30 αυγά.

Για το λάδωμα

Βάζουμε σε ένα απορροφητικό χαρτί λίτρο ελαιόλαδο και περνάμε τα βαμμένα αυγά για να γυαλίσουν.

Σερβίρουμε.



Μαγειρίτσα

Από τον Αποστόλη Κουκουλάρη

Υλικά

Για τη μαγειρίτσα

1 συκωταριά από μικρό αρνί
1 αντεριά από μικρό αρνί
1/4 φλ. ελαιόλαδο
2 μέτρια ξερά κρεμμύδια
10 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
2 μαρούλια χοντροκομμένα
1 ματσάκι. μικρό άνηθο ψιλοκομμένο
2 φλ. ζωμό κρέατος (ή νερό)
1/3 φλ. ρύζι γλασέ (προαιρετικά)
Για το αυγολέμονο
2 αυγά
2 μέτρια λεμόνια (χυμό)
Αλάτι
Πιπέρι
Λίγος ψιλοκομμένος άνηθος



Εκτέλεση

Πρώτη μας δουλειά είναι να πλύνουμε καλά τα έντερα και τη συκωταριά.
Τα ζεματίζουμε σε βραστό νερό για 10'. Πετάμε το νερό.
Στραγγίζουμε τη συκωταριά για τη μαγειρίτσα και την αφήνουμε να κρυώσει.
Με ένα ψαλίδι κουζίνας ψιλοκόβουμε τα εντόσθια σε πολύ μικρά κομμάτια.
Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε κατσαρόλα και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο ξερό κρεμμύδι και τα λευκά μέρη από τα φρέσκα κρεμμυδάκια. Κρατάμε τα πράσινα φύλλα των κρεμμυδιών για αργότερα.
Προσθέτουμε την ψιλοκομμένη συκωταριά και τα ψιλοκομμένα εντεράκια.
Τα σοτάρουμε για 10' ανακατεύοντας τακτικά.
Προσθέτουμε το βραστό νερό ή ζωμό κρέατος μέχρι να σκεπαστούν τα υλικά. Μπορούμε στο μαγείρεμα για τη μαγειρίτσα να χρησιμοποιήσουμε ζωμό από βραστό κρέας, ζωμό εμπορίου ή νερό.
Σιγοβράζουμε το φαγητό μας σκεπασμένο για 15-20' για να μαλακώσουν τα υλικά.
Δένουμε με σπάγκο κουζίνας τα χοντρά κοτσάνια άνηθου σε δεματάκι και τα βάζουμε μέσα.
Προσθέτουμε το χοντροκομμένο μαρούλι και το ελάχιστο ρύζι (κατά προτίμηση καρολίνα ή γλασέ).
Προσθέτουμε και τα ψιλοκομμένα πράσινα φύλλα κρεμμυδιών που κρατήσαμε στην αρχή.
Βάζουμε αλάτι και πιπέρι και σιγοβράζουμε τη μαγειρίτσα γύρω στα 15' μέχρι να σκάσει το ρύζι.
Μετά από 15' προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο άνηθο και ελέγχουμε το αλάτι, το πιπέρι και τα υγρά του φαγητού.
Προσθέτετε ζωμό ή λίγο ζεστό νερό, κατά βούληση, αν θέλετε πιο αραιή σούπα.

Ψητό αρνί με γιαούρτι (Tave kosi)

Από τον Ματέο Δάμο

Παραδοσιακό πιάτο της Αλβανίας για το Πάσχα με αρνί και ρύζι που μαγειρεύονται μαζί με γιαούρτι. Υπέροχα γήινο και γευστικό!

Υλικά

1 1/2 κιλό μπούτι ή ωμοπλάτη αρνιού
αλάτι
πιπέρι
3/4 φλ. βούτυρο
2 κ.σ. ρύζι
1 κιλό γιαούρτι
5 αβγά χτυπημένα
1 κ.σ. αλεύρι

Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε 4 μερίδες και αλατοπιπερώνουμε.
1. Περιχύνουμε με το το μισό από το βούτυρο που έχουμε στο φλιτζάνι και ψήνουμε στους 170-180°C αλείφοντας πότε πότε με το ζουμί του, για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει καλά.
2. Ανακατεύουμε το ρύζι στο ζουμί του ταψιού.
3. Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και αφήνουμε στην άκρη, ενώ φτιάχνουμε τη σάλτσα γιαουρτιού.
4. Αλατοπιπερώνουμε το γιαούρτι.
5. Προσθέτουμε τα αβγά ανακατεύοντας μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα. Βάζουμε στην άκρη.
6. Λειώνουμε το υπόλοιπο 1/2 φλ. βούτυρο και προσθέτουμε το αλεύρι.
7. Σοτάρουμε μέχρι να είναι ομοιόμορφο.
8. Προσθέτουμε το μείγμα γιαουρτιού και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφη μάζα.
9. Ρίχνουμε τη σάλτσα γιαουρτιού στο ταψί, ανακατεύουμε με τα κομμάτια κρέατος και ψήνουμε στους 180°C για 45 λεπτά. Σερβίρεται ζεστό.



Πασχαλινά Τσουρέκια

Από τον Αγγελο Κούτσι

Υλικά

70 γρ. φρέσκια μαγιά ή 23 γρ. μαγιά ξερή
1 κ.σ. ζάχαρη
100 γρ. χλιαρό νερό
100 γρ. αλεύρι "Κούλα" ή αλεύρι για τσουρέκια
1.100 γρ. αλεύρι "Κούλα" ή αλεύρι για τσουρέκια
350 γρ. ζάχαρη
1 πακέτο μαχλέπι
1 βανιλίνη
240 γρ. χλιαρό γάλα
3 αυγά
100 γρ. φρέσκος χυμός πορτοκαλιού
150 γρ. λιωμένο βούτυρο
το μείγμα μαγιάς
1 αυγό + λίγο γάλα για άλειμμα
αμύγδαλο φιλέ, προαιρετικά



Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τη μαγιά, το ένα κ.σ. ζάχαρη, το χλιαρό νερό, τα 100 γρ. αλεύρι και αφήνουμε το μείγμα μαγιάς σε ζεστό μέρος για 45 λεπτά.

Στη κουζίνομηχανή ανακατεύουμε για ένα λεπτό τα 350 γρ. ζάχαρη, τα αυγά, το χλιαρό γάλα, το φρέσκο χυμό πορτοκάλι, τη βανιλίνη, το μαχλέπι, τα 1.100 γρ. αλεύρι (αλεύρι από αλεύρι διαφέρει: ίσως χρειαστεί να βάλουμε λίγο παραπάνω ή λίγο λιγότερο), το λιωμένο βούτυρο και το μείγμα μαγιάς και τα ζυμώνουμε στην κουζίνομηχανή σε μέτρια προς δυνατή ταχύτητα για περίπου 10 λεπτά ή στο χέρι μέχρι που να έχουμε μια ελαστική ζύμη.

Σε ένα λαδωμένο μπολ βάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος μέχρι να διπλασιαστεί για περίπου 2 ώρες και μετά χωρίζουμε τη ζύμη σε 6 κομμάτια (300 γρ. το καθένα) και φτιάχνουμε 6 μπάλες.

Ανοίγουμε τις μπάλες σε μορφή μπαστουνιού και παίρνουμε 2 μπαστούνια και τα πλέκουμε πλεξούδα.

Βάζουμε τα τσουρέκια σε λαδόκολλα σε ένα ταψί, τα σκεπάζουμε με πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 45 λεπτά και μετά τα αλείφουμε με αυγό και λίγο γάλα και τα σκεπάζουμε με λαδόκολλα.

Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180 βαθμούς για περίπου 50 λεπτά ή στους 165 βαθμούς στον αέρα για 45 λεπτά.

Πασχαλινά Κουλουράκια

Από τον Γιάννη Κουρεμένο

Υλικά

500 γρ. ζάχαρη
3 ακέρωτα πορτοκάλια (ξύσμα)
2 βανίλιες
1/4 κ.γ. μαστίχα κοπανισμένη
1 πρέζα αλάτι
4 αυγά
120 γρ. χυμό φρέσκο πορτοκάλι
1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική
1350 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
10 γρ. μπέικιν πάουντερ (1/2 φάκελο)
500 γρ. βούτυρο

Για να γίνουν τραγανά και αφράτα αυτά τα εύκολα πασχαλινά κουλουράκια με πορτοκάλι χωρίς αμμωνία, όλα τα υλικά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

Εκτέλεση

1. Κοσκινίζουμε αλεύρι και baking powder.
2. Στύβουμε τα πορτοκάλια στον στίφτη για τα πασχαλινά κουλουράκια.
3. Βάζουμε στον κάδο της κουζίνομηχανής, το βούτυρο με τη ζάχαρη.
4. Τα χτυπάμε για 6-7 λεπτά με το εξάρτημα ανάδευσης ή με το σύρμα. Χτυπάμε τα υλικά μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα και να γίνει κρέμα.
5. Προσθέτουμε το ξύσμα, τη βανίλια, τη μαστίχα και το αλάτι.
6. Ένα ένα ρίχνουμε τα αυγά χτυπώντας πολύ καλά το μείγμα να τα πίνει.
7. Διαλύουμε τη σόδα στο χυμό πορτοκαλιού και προσθέτουμε.
8. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα της κουζίνομηχανής και λίγο-λίγο ρίχνουμε το αλεύρι με το baking.
9. Από την ώρα που βάζουμε το αλεύρι δεν ζυμώνουμε πολύ γιατί θα σκληρύνουν τα κουλουράκια.
10. Την ώρα που προσθέτουμε το αλεύρι κρατάμε λίγο. Η ζύμη πρέπει να είναι αφράτη και εύπλαστη. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε για 20 λεπτά να σταθεί.
11. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς στον αέρα. Σε ένα μπολάκι βάζουμε τα υλικά για το διάλυμα αυγού και χτυπάμε με ένα πιρούνι.
12. Πλάθουμε τα πασχαλινά κουλουράκια σε ό,τι σχήμα θέλουμε. Τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνες.
13. Αλείφουμε με το διάλυμα αυγού. Ψήνουμε κουλουράκια για 25 λεπτά περίπου να ροδίσουν. Αφήνουμε σε σχάρα να κρυσώσουν.



ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΛΑΜΠΑΔΑΣ

Από τη Μαίρη Μαυράκη

ΥΛΙΚΑ

- λαμπάδα (ό,τι χρώμα θέλεις)
- κορδέλα (ό,τι χρώμα θέλεις)
- (μικρά) ξύλινα σχεδιάκια (ό,τι σχέδιο προτιμάς)
- κόλλα
- προστατευτικό ποτηράκι λαμπάδας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Τύλιξε την κορδέλα ομοιόμορφα γύρω από την λαμπάδα
- Επειτα κόλλησε τα ξύλινα σχεδιάκια πάνω στην κορδέλα και στην λαμπάδα
- Τέλος τοποθέτησε προσεκτικά το προστατευτικό ποτηράκι λαμπάδας



Λαγουδάκια από κάλτσες

Από την Εβελίνα Ντόκα

Θα χρειαστείτε

κάλτσες μήκους ανάλογου του μεγέθους που θέλετε να έχουν τα κουκλάκια, πλαστικά σακουλάκια (θα γεμιστούν με άλλες πλαστικές σακούλες και δώσουν σχήμα στην κατασκευή σας), υφασμάτινη κορδέλα, λαστιχάκια και για τα χαρακτηριστικά του προσώπου ματάκια για κουκλάκια και τρία πον πον, 2 άσπρα και 1 ροζ, αλλά φυσικά ο σχηματισμός του προσώπου μπορεί να γίνει με όποιον άλλο τρόπο εσείς θέλετε ζωγραφίζοντας με μαρκαδόρους, με υφασμάτινα κουρελάκια κλπ.



ΛΑΓΟΥΔΑΚΙ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ

ΥΛΙΚΑ

- άσπρο, χάρτινο ποτηράκι
- άσπρο και ροζ χαρτόνι
- ψαλίδι
- μαύρος μαρκαδόρος
- ροζ πομ πομ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σχεδίασε μάτια και μύτη πάνω στο χάρτινο ποτηράκι.
- Επειτα κόψε σε σχήμα αυτιού το άσπρο χαρτόνι και κάνε την ίδια διαδικασία και με το ροζ χαρτόνι.
- Κόλλα τα ροζ αυτιά πάνω στα άσπρα.
- Στη συνέχεια κόλλησέ τα στην πίσω επιφάνεια του πιάτου.
- Τέλος κόλλησε ένα ροζ πομ πομ για ουρά.



Η ΚΥΡΙΑ ΜΕ ΤΟ ΚΑΠΕΛΟ

Ποια κυρία δεν είναι ίδια με τις υπόλοιπες;



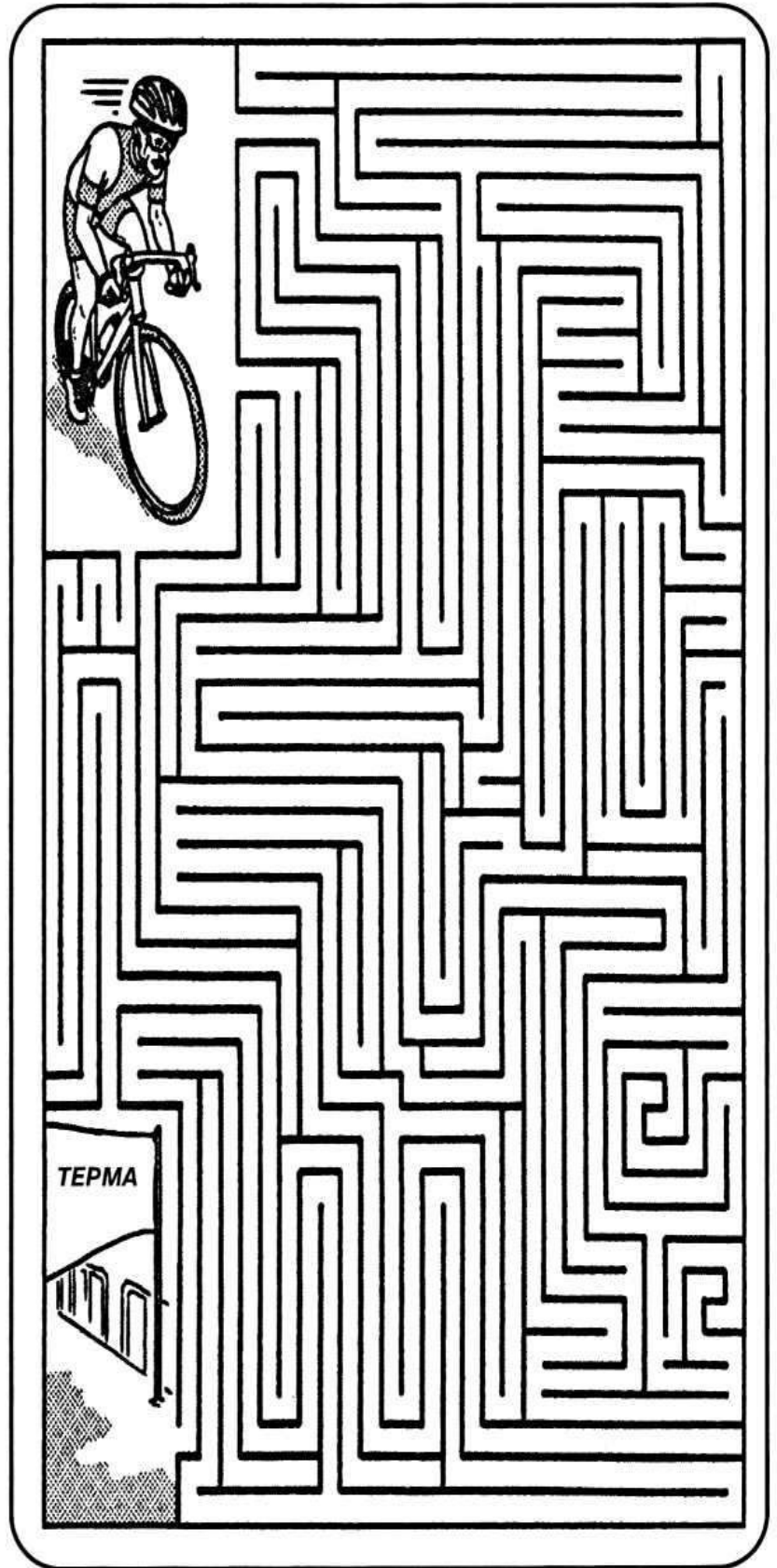
ΤΟ ΑΡΝΗΤΙΚΟ - ΛΑΒΥΡΙΝΘΟΣ



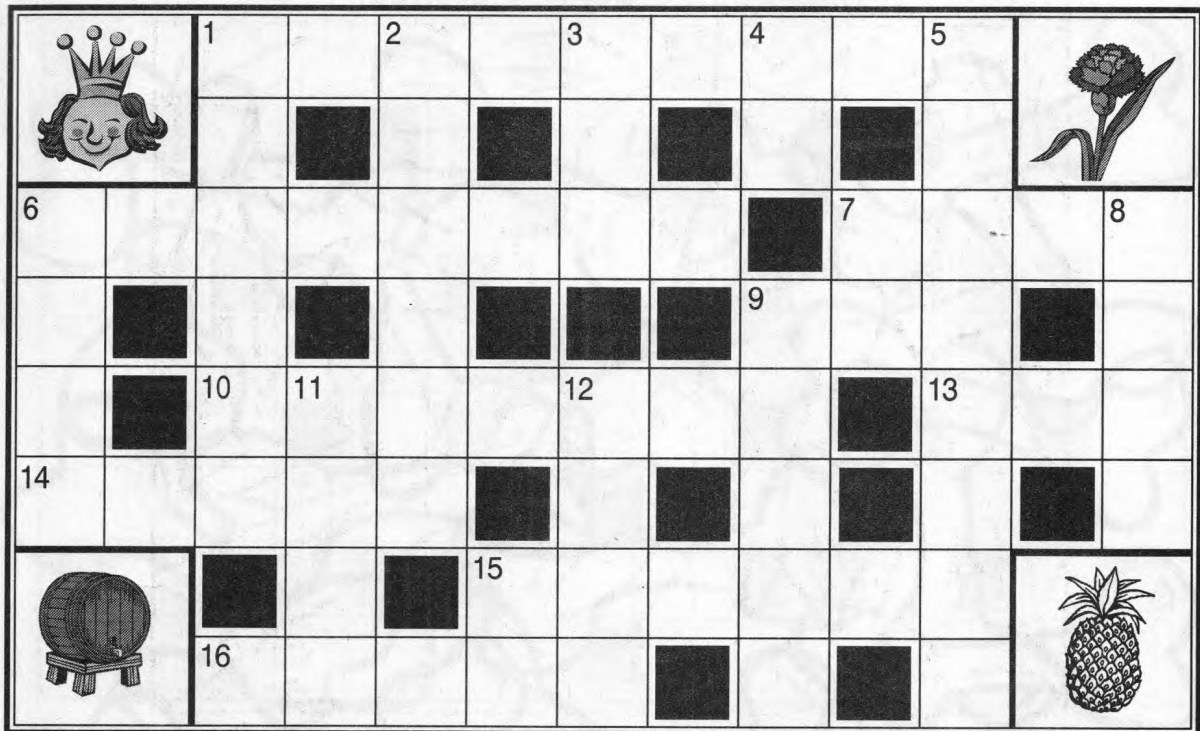
Ο ποδηλάτης πρέπει να περάσει μέσα από τον λαβύρινθο για να φτάσει στο τέρμα. Θα τον βοηθήσεις να φτάσει εκεί;



Σε ποια από τις τέσσε-
ρις αριθμημένες εικόνες
αντιστοιχεί το αρνητικό
της εικόνας πάνω;



ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ



ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

1. Η εικόνα πάνω αριστερά.
6. Η εικόνα πάνω δεξιά.
7. Βούλωμα δοχείου.
9. Βρίσκεται στα Δωδεκάνησα.
10. Πόλη της Κύπρου.
13. Σ' ό,τι μπαίνει μπροστά, το τριπλασιάζει.
14. Κι έτσι λέγεται το αχλάδι.
15. Η εικόνα κάτω δεξιά.
16. Εργαλείο του σιδερά.

7. Βρίσκεται ... κάτω.

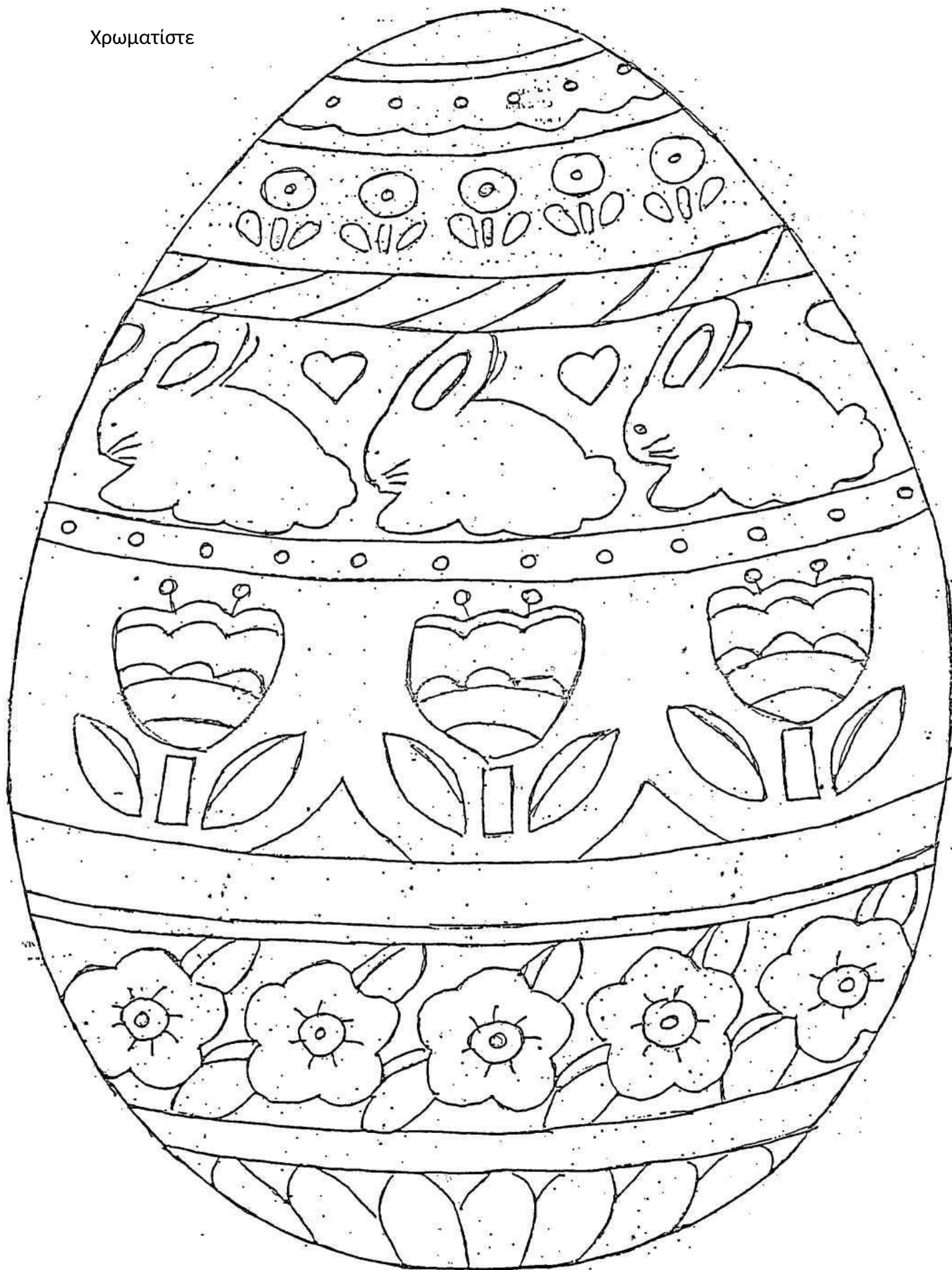
8. Την τιμά η Εκκλησία μας.
9. ... Διαθήκη: συλλογή ιερών βιβλίων με το κήρυγμα του Ιησού Χριστού.
11. Ο Πρωτόπλαστος.
12. Άκακο ζώο.
15. Υποθετικός σύνδεσμος.

ΚΑΘΕΤΑ

1. Η εικόνα κάτω αριστερά.
2. Ομαδικό κυνήγι άγριων ζώων στην Αφρική.
3. Ατέλειωτο ... λελέκι.
4. Μουσική νότα.
5. Μεγάλη θρησκευτική γιορτή.
6. Χαδιάρικο κατοικίδιο.



Χρωματίστε



*Χρυσός
Ανεός*

