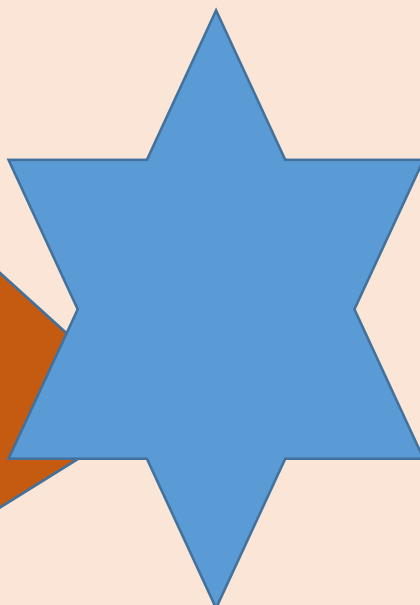


33° ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ

ΜΙΚΡΟΙ
ΔΗΜΟΣΙΟΓΡΑΦΟΙ
ΣΤ-1



ΘΕΜΑΤΑ

Μία γάτα αναστάτωσε το προαύλιο
Παιδική μόδα
Μία Κυριακή στον «αέρα»
Η Πεντάμορφή και το τέρας
Συνταγές
Σπουδαία πρόσωπα
Αγαπημένο τραγούδι
Παιχνίδια
Ένα αλλιώτικο γράμμα Αη Βασίλη
Ζωγραφιές
Παραμύθια

ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ

- Την δασκάλα μας κα. Λάτση Θεοδώρα που με χαρά επιμελήθηκε με τα παιδιά τα θέματα
- Την Δ/ντρια του Σχολείου μας κα. Τσάκα Ιωάννα για την αποδοχή της πρόσκλησης έκδοσης σχολικού περιοδικού
- Την γονέα Ρήγα Ισμήνη για την οργάνωση της εικόνας του περιοδικού

ΧΟΡΗΓΟΣ

Ευχαριστούμε θερμά
Τα βιβλιοπωλεία ΠΑΠΑΧΡΙΣΤΟΥ
«Η Γωνιά του Βιβλίου»
Αγίου Νικολάου 32 Πάτρα
Ο οποίος ανέλαβε το κόστος εκτύπωσης και
βιβλιοδεσίας

Γιατί κάνει πάντα κρύο
τον Δεκέμβριο?
Γιατί είναι
Δεκε...μπρρρρ ρος!

Ποίημα για την γάτα που αγάπησα

Μια γάτα στο σχολείο πήδηξε
σαν αστραπή.

Την κυνηγούσα όλο το πρωί,
μα η μικρή είχε χαθεί

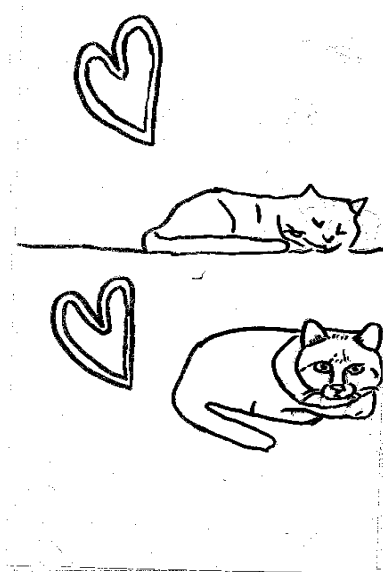
Γύρισα σπίτι άρρωστος, με
βήχα και πονοκέφαλο

κι είπα: Η γάτα φταίει γι' αυτό
που είμαι τώρα στο κρεβάτι
και πονώ.

Μα σε δυο μέρες έγινα πάλι
γερό παιδί,

και η γάτα ήρθε δίπλα μου σα
βρεγμένο γατί !!!!

Αλέξανδρος Κ.



Χριστούγεννα καιΔιατροφή

- Για όσους προσέχετε τη σιλουέτα σας θα σας πρότεινα αυτά τα Χριστούγεννα να γιορτάσετε με αγκαλιές, φιλιά, ζεστά χαμόγελα και όμορφα αληθινά λόγια. Η τέλεια διατροφή για τα Χριστούγεννα θα γίνει άμα ακούτε το σώμα σας.
- Να φτιάξετε φαγητά με αγνά υλικά από το σπίτι σας. Φάτε φρούτα και λαχανικά. Φτιάξτε κουλουράκια, μελομακάρονα, κουραμπιέδες, νόστιμα εδέσματα με καλά σπιτικά υλικά.
- Απολαύστε και τα Χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα και γεύσεις.
- Μην ξεχνάτε όμως ποτέ πως πρέπει να καταναλώνετε και τις βιταμίνες σας!!!!
- Και μία τελευταία συμβουλή: ΠΑΝ ΜΕΤΡΟΝ, ΑΡΙΣΤΟΝ

Μάριος Μ.

Τι είναι κόκκινο και
άσπρο και πάει
πάνω-κάτω.....
Ο Αϊ Βασίλης στο
ασανσέρ!!

ΠΑΙΔΙΚΗ ΜΟΔΑ

Να ένα σημαντικό θέμα!

Η μόδα και συγκεκριμένα η παιδική μόδα.

«Παραμυθένιες» λεπτομέρειες όπως φιόγκοι, πλεκτά με γούνα και βολάν.

Επιλέξτε χρώματα που ταιριάζουν με τα γλυκά, πανέμορφα, προσωπάκια σας, όπως κόκκινο, πράσινο, παστέλ ρόζ και λιλά,

συνδυάζοντας τα έτσι ώστε να νιώθετε ζεστασιά, ελευθερία κινήσεων και μια δόση μαγείας.

Και μη φοβηθείτε το color-blocking και αντίθετους τόνους. Φυσικά ξεχάσαμε να αναφέρουμε τα κοσμήματα που θα κάνουν τις όμορφες μικρές κυρίες μας ή να πω καλύτερα ... τις πριγκίπισσές μας, να πάρουν μια λάμψη.

Τα χρυσά κρικακιά και ένα με δύο διακριτικά κολιέ θα είναι αρκετά για να λάμψετε σας ένα όμορφο αστεράκι.

Και μη ξεχνάτε.... Δεν θέλουμε να είμαστε σα την Άρτα με τα Γιάννενα , η υπερβολή δε φέρει πάντα το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Χαρούμενες όμορφες γιορτές

Χαρούμενες όμορφες γιορτές

Χαρούμενες όμορφες γιορτές

Χαρούμενες όμορφες γιορτές



Δανάη Ρ.

ΓΟΥΙΛΜΑ ΡΟΥΝΤΟΛΦ

Η Γουίλμα Ρούντολφ γεννήθηκε στις 23-06-1940 και πέθανε στις 12-11-1994, ήταν Αμερικανίδα αθλήτρια του στίβου και Ολυμπιονίκης. Ζούσε στις ΗΠΑ. Θεωρήθηκε ως η πιο γρήγορη γυναίκα στον κόσμο την 10ετία του 1960 και αγωνίστηκε σε δύο Ολυμπιακούς Αγώνες, το 1956 και το 1960. Το ύψος της ήταν 1,80 και το βάρος 59 κ..

Κατά τους Ολυμπιακούς Αγώνες το 1960 στην Ρώμη , η Ρούντολφ έγινε η πρώτη Αμερικανίδα που κέρδισε τρία χρυσά μετάλλια στο στίβο σε μια Ολυμπιάδα. Μετά από τις επιδόσεις της αυτές, η δυναμική σπρίντερ αποκαλούνταν ως «ο τυφώνας» , η γρηγορότερη γυναίκα στη Γη.Οι Ιταλοί της έδωσαν το παρατσούκλι “La Gezzele Nava” (Η Μαύρη Γαζέλα), ενώ οι Γάλλοι την αποκαλούσαν “Le Perle Noive “ (Το Μαύρο μαργαριτάρι).

Το 1999 η ΙΔΔΦ την συμπεριέλαβε στις 11 καλύτερες αθλήτριες στίβου του 20^{ου} αιώνα.

Αυτή η γυναίκα όταν ήταν μικρή είχε ένα πρόβλημα με το πόδι της αλλά και πάλι έγινε μια από τις καλύτερες γυναίκες αθλήτριες στίβου του κόσμου.

Όταν θες να καταφέρεις κάτι , πίστεψέ το και θα τα καταφέρεις , ακόμα κι αν δείχνει αδύνατον.

Βασιλική Σ.
Θεοφανία Ν.



Ποια έχει παντρευτεί ο Αϊ
Βασίλης?
Την Mary (Christmas)

Η Πεντάμορφη και το τέρας

Την Πέμπτη 4 Δεκεμβρίου επισκεφθήκαμε με το σχολείο μου το θέατρο Μπάρι, όπου παρακολούθησαμε την παράσταση :

<<Η πεντάμορφη και το τέρας>>.

Ο χώρος ήταν πολύ όμορφος .

Μπορώ να πω ότι τα σκηνικά και τα ρούχα με εντυπωσίασαν !!!

Το έργο επίσης ήταν ωραίο...

Αφορούσε μία πρώην πλούσια οικογένεια με τρεις κόρες

Κάποια στιγμή σε ένα ταξίδι του ο πατέρας βρέθηκε στο κάστρο του τέρατος το οποίο του είπε πως ή μια κόρη του θα πήγαινε να ζήσει μαζί του στο κάστρο με τη θέλησή της ή ο πατέρας θα έχανε τη ζωή του... Εδώ να αναφέρουμε πως οι δύο , μεγαλύτερες κόρες , αγαπούσαν κυρίως και μόνο τα πλούτη χωρίς να έχουν καμία διάθεση για δουλειά . Η μικρή ήταν διαφορετική και για αυτό οι σχέσεις τους δεν ήταν πολύ στενές . Μη σας τα πολυλογώ !!!! Η μικρή όταν έμαθε τι συνέβη , με τη θέλησή της πήγε στο κάστρο για να ζήσει με το τέρας. Και σιγά σιγά σταμάτησε να βλέπει το παραμορφωμένο από τα μάγια πρόσωπό του, αλλά την ευγένεια του , την καλοσύνη του , την μεγαλοψυχία του, την εξυπνάδα του

Κι έτσι , αφού αγαπήθηκε πραγματικά , παρόλα τα κακά ξόρκια μια μάγισσας, αυτά έχασαν την δύναμή του και λυθήκαν κι έτσι ο πρίγκιπας μας , επανήλθε στην αρχική του μορφή Και ήταν όμορφος και μέσα και έξω...

Και ζήσαν αυτοί καλά και εμείς καλύτερα .



Πως τιμωρήθηκε αυτός που έκλεψε
ένα ημερολόγιο αντίστροφης
μέτρησης?
Μπήκε φυλακή για 25 ημέρες.

Ήξερες ότι:

Στην Ολλανδία αντί για κάλτσες στο τζάκι την Πρωτοχρονιά βάζουν παπούτσι.

Επίσης πριν το 1800 δεν υπήρχε δεξί και αριστερό παπούτσι, ήταν και τα δύο ίδια

«Μια Κυριακή στον αέρα...» Μαζί μας.....

Μια Κυριακή, που δεν ήταν καθόλου σαν όλες τις άλλες., βρεθήκαμε στον αέρα!!

Όχι ακριβώς όπως το φαντάζεστε...

Την Κυριακή, 7 Δεκεμβρίου πήγαμε στον ραδιοφωνικό σταθμό του Πανεπιστημίου Πατρών *ur fm* με τους γονείς μας και τις κυρίες μας κα. Αγγελική και κα. Θεοδώρα!

Ναι, ναι!

Όπως σας τα λέμε!

Να κάνουμε εκπομπή! Φανταστικό;

Μας υποδέχτηκαν με ανοιχτές αγκάλες η κυρία Σόνια και ο κύριος Κώστας και νιώσαμε από την αρχή πολύ ζεστά και άνετα!

Εντάξει, ένα άγχος το είχαμε όλοι, δεν σας το κρύβω..., μιας και μας ήταν μια εντελώς πρωτόγνωρη εμπειρία!

Μαζί με εμάς ήταν και πέντε παιδιά από το Στ2 του Δ. Σχ. Ρίου με την κυρία τους.

Παρουσίασαν πρώτοι στο ραδιόφωνο ένα πολύ ωραίο χριστουγεννιάτικο παραμύθι και μετά τη σκυτάλη πήραμε εμείς!

Είχαμε πει σε όλους να μας ακούσουν! Συγγενείς και φίλους!

Όταν ερχόταν η σειρά μας να βγούμε στον αέρα και να μιλήσουμε, φορούσαμε κάτι μεγάλα ακουστικά και καθόμασταν πολύ κοντά στα μικρόφωνα!

Εν τω μεταξύ, υπήρχε ένα μεγάλο κόκκινο κουμπί, που όταν άναβε, έπρεπε όλοι οι υπόλοιποι να κάνουν απόλυτη ησυχία για να ακούγονται μόνο αυτοί που μιλούσαν στο μικρόφωνο.

Στην αρχή, είχαμε λίγο τρεμάμενη φωνή, όμως μετά ξετρίψαμε, εξοικειωθήκαμε και το ξεπεράσαμε!

Το παραμύθι μας ήταν μεγάλο και προέκυψαν κάποιες αλλαγές τελευταία στιγμή ,λόγω κάποιων απουσιών, που μας μπέρδεψαν λιγάκι, αλλά τα καταφέραμε μια χαρά!

Στη συνέχεια, είπαμε και τα τραγουδάκια μας και αφιερώσαμε ένα από αυτά , με όλη μας την καρδιά, στην Αναστασία, ένα κοριτσάκι από την Πάτρα που δίνει τον δικό της μαραθώνιο.

Αφού βγάλαμε εκατό χιλιάδες φωτογραφίες και αγκαλιαστήκαμε και χαιρετηθήκαμε, πήραμε τον δρόμο της επιστροφής...

Γεμάτοι με νέες εικόνες ,εμπειρίες και συναισθήματα...

Και ελπίζουμε να έχουμε την ευκαιρία να το ξαναζήσουμε όλο αυτό...κι εσείς τη χαρά να μας απολαύσετε **“on air”**!

Με αγάπη Στ1



Υλικά:

Για τα τραφάκια:

160 γρ. μπισκόκα πι-μπερ

150 γρ. κουβερτούρα

150 γρ σοκολάτα γάλακτος

150 ml κρέμα γάλακτος

50 γρ. βούτυρο

25 κοσμάκιες της σάι-
πας κονιάκ ή ρούμι.

Για την διακόσμηση:

μπισκόκα πι-μπερ

1 μπόρα λευκή σοκο-
λότας 125 γρ.

Χρισταφεινισακια
σχεδια απο φακαρό-
πασσα



Καλή
απόλαυ-
ση!

Σοκολατένια
τραφάκια!
(εξέλεση)



1) Ψιλοκόβουμε τις σοκολάτες, γάλακτος και κουβερτούρα, και τις θιάνουμε σε μπεν-μαρι σε μέτρια φωτιά μαζί με την κρέμα και το βούτυρο, ανακατεύοντας περιστασιακά



2) Αποσύρουμε από την φωτιά και ρίχνουμε μέσα τα 160 γρ. σπασμένα πι-μπερ και το ρούμι και ανακατεύουμε καλά. Πριν σπασουμε τα πι-μπερ, κόβουμε τις ζωνιές των μπισκόκων για την διακόσμηση. Θα χρειασταίμε 1 ζωνιά για κάθε τραφάκι.

3) Τοποθεταίμε το μείγμα στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει και να γίνει κηλίσσο.

4) Πλάθουμε το μείγμα σε μπουλόνια, τα οποία τοποθεταίμε στο ψυγείο μέχρι να παχύσουν

5) Παράλληλα σε ένα μπολ, θιάνουμε την λευκή σοκολάτα και την αφήνουμε να κρυώσει για 5. Α. και μεταφέρουμε σε μια σακούλα φακαροπασσακις.

6) Βγάζουμε τα μπουλόνια από το ψυγείο και διακοσμάμε με με λευκή σοκολάτα και τα χρισταφεινισακια σχεδια φακαροπασσας και εις ζωνιές από το μπισκόκα.

Ιφιγένεια Μ.

Παιχνίδια που καλλιεργούν δεξιότητες

Πολλά παιδιά δυσκολεύονται σε ορισμένα πράγματα, είτε είναι μαθηματικά είτε είναι καθημερινές δεξιότητες. Αλλά υπάρχει ένας φανταστικός τρόπος για να τις καλλιεργήσουν. Μέσα από το παιχνίδι Παίζοντας ορθογραφία Γ & Δ ή Α & Β Δημοτικού., παίζοντας επιτραπέζια γνώσεων και λέξεων, με μία υδρόγειο σφαίρα για εξάσκηση στην γεωγραφία, με παντομίμα

Να θυμάστε πάντα ότι δεν είναι αδυναμίες, αλλά μια ευκαιρία να βελτιωθείτε και όλα μπορείτε να τα καταφέρετε αρκεί να το πιστεύετε

Αλέξανδρος Δ.

ΚΟΚΟ ΣΑΝΕΛ

Η Κοκό Σανέλ ήταν μια κοπέλα που μεγαλώνοντας στέφθηκε «Βασίλισσα της Μόδας»

Το πραγματικό της όνομα ήταν Γκαμπριέλ Μπόνερ, ήταν Γαλλίδα σχεδιάστρια μόδας, μια από τις πιο διάσημες σχεδιάστριες του 20^{ου} αιώνα. Το 1909 άνοιξε το πρώτο της κατάστημα στο Παρίσι με γυναικεία καπέλα. Η Κοκό Σανέλ ξεκίνησε σαν τραγουδίστρια σε μπαρ και τότε απέκτησε και το ψευδώνυμό της. Το 1912 άνοιξε το πρώτο της σαλόνι μόδας. Στα μέσα του 20^{ου} αιώνα καθόριζε τις τάσεις της υψηλής ραπτικής και πολλά κομμάτια της εταιρείας Chanel. Η Σανέλ είχε ελάχιστη υπομονή και πολύ ταλέντο. Δε θα μπορούσε να καταφέρει τίποτα λιγότερο.

Μέχρι το θάνατό της, στα 87 της έτη, η επιρροή της στην ραπτική ήταν μεγάλη.

Η Κοκό Σανέλ είχε 4 αδέρφια, το Αγκουστιν, τον Λουσιέν, τον Αλφονς και την Τζούλια. Οι γονείς της ήταν ο Αλμπέρτι Σανέλ και η Τζίν Ντεβόλ. Η Σανέλ έχει κάνει πολλά έργα τέχνης κάποια από τα οποία είναι το «Evening Ensemble» (1952), «Cocktail ensemble» (1969), «Dress» (1939)



Βασιλική Σ.
Θεοφανία Ν.

ΕΜΙΛΙΝ ΠΑΝΚΧΕΡΣΤ

- Η Έμιλιν Πανκχερστ γεννήθηκε στις 15 Ιουλίου 1858 και πέθανε 14-06-1928. Ήταν Βρετανίδα πολιτική ακτιβίστρια και ηγέτης του Βρετανικού κινήματος για τα δικαιώματα των γυναικών. Αγώνιστηκε για να αποκτήσουν οι γυναίκες κοινωνικά και πολιτικά δικαιώματα, και κυρίως το δικαίωμα της ψήφου.
- Το 1999, το περιοδικό Time, την κατέταξε ανάμεσα στα 100 σπουδαία πρόσωπα του 20^{ου} αιώνα, **εξηγώντας ότι σχημάτισε την ιδέα που έχουμε για την σύγχρονη γυναίκα και ταρακούνησε τόσο την κοινωνία προβάλλοντας καινούργια πρότυπα**, που έκανε αδύνατη πλέον την επιστροφή στο παρελθόν.
- Από την άλλη, αρκετοί ήταν αυτοί που άσκησαν κρητική στις επιθετικές της τακτικές, με πολλούς ιστορικούς να λένε ότι δεν ήταν και τόσο αποτελεσματικές.
- Σε κάθε περίπτωση, το έργο της θεωρείται ζωτικής σημασίας. Με την τόλμη της κατοχυρώθηκε στις γυναίκες της Βρετανίας, το δικαίωμα ψήφου.



Θεοφανία Ν.

Βασιλική Σ.

Γιατί τα χριστουγεννιάτικα δέντρα δεν είναι καλά στο ράψιμο?
Γιατί τους πέφτουν οι βελόνες.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΠΑΝΤΟΜΙΜΑ



ΠΡΑΞΕΙΣ ΚΑΛΟΣΥΝΗΣ- ΚΑΝΕ ΚΑΠΟΙΟΝ ΝΑ ΧΑΜΟΓΕΛΑΣΕΙ

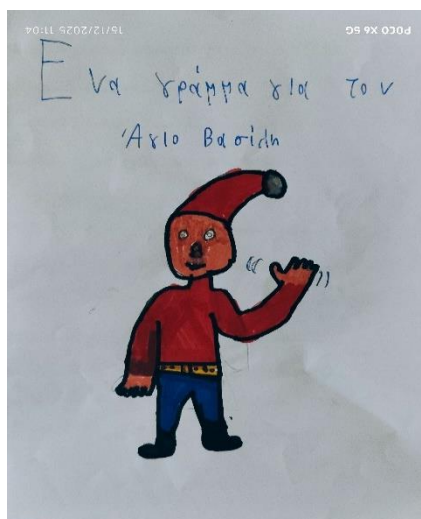
Πες κάτι όμορφο σε κάποιο άτομο	Βοήθησε έναν ηλικιωμένο να περάσει τον δρόμο	Δώσε τα παλιά σου παιχνίδια σε κάποιον που δεν έχει	Κράτησε την πόρτα για να περάσει ένα άτομο
Παίξε με ένα παιδί που είναι μόνο του	Πες συγγνώμη εάν κάνεις λάθος	Μάζεψε το δωμάτιό σου χωρίς να στο πει η μαμά	Πες ευχαριστώ
Πες «Σ' αγαπώ»	Πες κάτι όμορφο σε κάποιο άτομο	Δώσε ένα λουλούδι	Δώσε μια αγκαλιά στους γονείς σου
Φτιάξε μια κάρτα για τον παππού ή γιαγιά	Πες σε κάποιον ότι μπορεί-εμπύχωσε τον	Σήκω να κάτσει ένα μεγάλος άνθρωπος	Πρόσφερε την βοήθεια σου όταν μπορείς

Το ήξερες ότι: Ο Άγιος Βασίλης φορούσε μπλε και άσπρο. Η κόκκινη στολή ξεκίνησε το 1930 από έμπνευση της Coca Cola

Τι λένε τα παράφωνα
παιδιά την Παραμονή των
Χριστουγέννων?
Τα ατάλαντα

ΈΝΑ ΑΛΛΙΩΤΙΚΟ ΓΡΑΜΜΑ ΣΤΟΝ ΑΪ ΒΑΣΙΛΗ!!!

- Ένα απόγευμα αποφάσισα να ξεκινήσω να ετοιμάζω το γράμμα για τον Άι Βασίλη. Συνήθως προτιμώ να μου παίρνει ότι θέλει εκείνος, αλλά φέτος ήθελα να του ζητήσω κάτι πολύτιμο, αγάπη, υγεία και φροντίδα σε όλους τους ανθρώπους. Επίσης δεν θέλω να υπάρχουν οι αρρώστιες ώστε όλοι να είναι υγιείς. Για μένα το πιο πολύτιμο δεν είναι τα παιχνίδια και τα δώρα, για μένα το σημαντικότερο είναι η υγεία γιατί εάν έχεις αυτή δεν μπορείς να έχεις τίποτα άλλο.
- Το μήνυμα που θέλω να περάσω από αυτό το γράμμα είναι ότι όλα τα παιδιά ακόμη και οι μεγάλοι, αξίζουν να έχουν μια οικογένεια και μία στήριξη. Αυτό που θέλω να ζητήσω είναι να βρουν όλοι οι άνθρωποι την δική τους οικογένεια



Μάριος Μ.

Θεοφανία Ν.

Όντρεϊ Χερμπορν

Ηθοποιός και πρέσβειρα

Η Όντρεϊ Χένμπρν ήταν ένα σπουδαίο κορίτσι που κέρδισε ένα βραβείο Όσκαρ και έγινε σύμβολο του στιλ. Ήταν βρετανίδα ηθοποιός, μία από τις πλέον φημισμένες παγκοσμίως τον 20^ο αιώνα. Βραβευμένη με όσκαρ Τονυ Έμμι και Σκραμι εμφανίστηκε με πολυάριθμες παραγωγές του Θεάτρου, του κινηματογράφου και σε παραστάσεις του Μπροντγουέϊ, ενώ παραμένει ένα από τα λιγοστά άτομα που έχουν κερδίσει και τα τέσσερα βραβεία. Επίσης αποτέλεσε για πολλά χρόνια σύμβολο της μόδας, καθώς το στιλ της ήταν παροιμιώδους κομψότητας, ενώ αφιέρωσε τα τελευταία χρόνια της ζωής της σε ανθρωπιστικά έργα.

Η Όντρεϊ γεννήθηκε 4 Μαΐου 1929 στο Ισελ του Βελγίου. Είχε δύο παιδιά, την Λουκία Ντότι και τον Σον Χενμπορν Φερέρ. Ο σύζυγός της ήταν ο Άντρεα Ντότι (1969-1982) και ο Μέλ Φερέρ (1954-1968). Είχε ύψος 1,70.

Η Όντεϊ είναι μια από τις αγαπημένες μου γυναίκες στον κόσμο!!!



**Θεοφανία Ν.
Βασιλική Σ.**

Γιατί όλοι λατρεύουν τον
Frosty τον χιονάνθρωπο???

Γιατί είναι Cool!

Αφιερωμένο από την Δασκάλα σας

- ΥΓΙΕΙΝΕΣ ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΦΥΣΤΙΚΟΒΟΥΤΥΡΟ
(εύκολες, γρήγορες, θρεπτικές και πεντανόστιμες)

Υλικά:

- 100γρ. βρώμη
- 100γρ. αμύγδαλα
- 5 κ.σ. φυστικοβούτυρο τραγανό ή απαλό (κατά προτίμηση βιολογικό)
- 3 κ.σ. σιρόπι σφενδάμου ή μέλι
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.σ. γάλα της αρεσκείας μας
- 150γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- Χοντρό αλάτι

Εκτέλεση:

- Σε ένα μπλέντερ αλέθουμε τη βρώμη μαζί με τα αμύγδαλα και τα αδειάζουμε σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε το φυστικοβούτυρο, το σιρόπι σφενδάμου, το εκχύλισμα βανίλιας και το γάλα και τα ανακατεύουμε πολύ καλά με το χέρι μας. Αν το μείγμα είναι πολύ στεγνό, προσθέτουμε λίγο επιπλέον γάλα.
- Σε ένα μικρό ορθογώνιο πυρέξ στρώνουμε λαδόκολλα και ρίχνουμε μέσα το μείγμα. Το απλώνουμε με το χέρι ώστε να πάει παντού και στη συνέχεια το πιέζουμε με τον πάτο ενός ποτηριού (βάζοντας λίγη λαδόκολλα από πάνω για να μη μας κολλήσει στο ποτήρι) για να γίνει λείο και ομοιόμορφο.
- Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί, την περιχύνουμε πάνω από το μείγμα και την απλώνουμε ομοιόμορφα.
- Τοποθετούμε το σκεύος στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Έπειτα, ξεφορμάρουμε, πασπαλίζουμε με χοντρό αλάτι και κόβουμε σε μακρόστενες μπάρες. (Αποθηκεύονται σε δοχείο που κλείνει αεροστεγώς και διατηρούνται στο ψυγείο για με 1-2 εβδομάδες.)!

Καλή απόλαυση!!!!

Το ξέρατε ό,τι:

-

1. Το πρώτο στολισμένο δένδρο χρονολογείται το 1539 στη Γερμανία με στολίδια από συσκευασμένα φαγητά, είδη ρουχισμού και άλλα χρήσιμα είδη.

2. Το πρώτο Χριστουγεννιάτικο τραγούδι «Άγια Νύχτα» εκδόθηκε πρώτη φορά το 1840 από άγνωστο συνθέτη. Έχει μεταφραστεί σε περισσότερες από 300 γλώσσες και υπάρχουν πάνω από 730 εκδοχές του

ΦΑΝΤΑΣΤΙΚΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΜΑΓΕΙΑ ΤΩΝ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ!!!

Ο Καρνοθραύστης

Την παραμονή των Χριστουγέννων, η μικρή Κλάρα λαμβάνει ένα ξεχωριστό δώρο: έναν ξύλινο Καρνοθραύστη σε σχήμα στρατιώτη. Το ίδιο βράδυ, όταν όλοι κοιμούνται, η Κλάρα ξυπνά και βρίσκει το δωμάτιο γεμάτο ζωντανά παιχνίδια. Ο Καρνοθραύστης παίρνει ζωή και μαζί αντιμετωπίζουν τον φοβερό βασιλιά των ποντικών. Αφού τον νικήσουν, ο Καρνοθραύστης μεταμορφώνεται σε πρίγκιπα και οδηγεί την Κλάρα σε μια θαυμαστή χώρα φτιαγμένη από γλυκά, όπου γιορτάζουν τη νίκη τους με χορούς και μουσικές. Μια ιστορία γεμάτη φαντασία και θάρρος.



Το Πνεύμα των Χριστουγέννων

Ο Εμπενίξερ Σκρουτζ είναι ένας σκληρός, τσιγκούνης άνθρωπος που δεν αντέχει την χαρά των Χριστουγέννων. Την παραμονή των γιορτών, τον επισκέπτεται το φάντασμα του παλιού του συνεταίρου και τον προειδοποιεί πως πρέπει να αλλάξει. Στη συνέχεια εμφανίζονται τρία πνεύματα: το Πνεύμα των Χριστουγέννων του Παρελθόντος, που του θυμίζει τις χαρούμενες στιγμές που έχασε το Πνεύμα του Παρόντος, που του δείχνει ανθρώπους που γιορτάζουν με αγάπη παρά τις δυσκολίες και το Πνεύμα του Μέλλοντος, που του αποκαλύπτει τη μοναξιά που τον περιμένει αν συνεχίσει έτσι. Συγκινημένος και φοβισμένος, ο Σκρουτζ ξυπνά αποφασισμένος να γίνει καλύτερος: γεμάτος καλοσύνη, προσφέρει βοήθεια σε όσους έχουν ανάγκη και ανακαλύπτει ξανά τη χαρά των Χριστουγέννων.





Ρούντολφ το Ελαφάκι με την Κόκκινη Μύτη

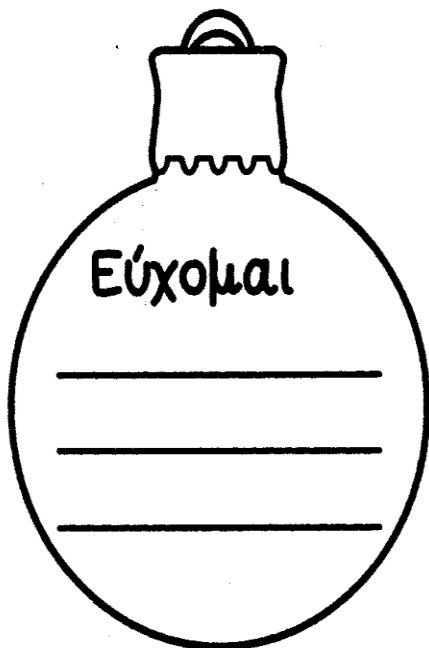
*Ο Ρούντολφ είναι ένα
μικρό ελαφάκι
που γεννήθηκε με μια
φωτεινή κόκκινη μύτη*



*Επειδή διαφέρει από τα άλλα ελάφια, συχνά τον
κοροϊδεύουν και νιώθει πως δεν ανήκει
πουθενά. Όμως μια παραμονή Χριστουγέννων,
η ομίχλη είναι τόσο πυκνή που ο Άγιος Βασίλης
δεν μπορεί να ταξιδέψει. Τότε βλέπει τη λαμπερή
μύτη του Ρούντολφ και του ζητά να οδηγήσει το
έλκηθρο. Ο Ρούντολφ, περήφανος και γεμάτος
θάρρος, δέχεται και τελικά σώζει τα
Χριστούγεννα!!!*

Όλγα Κ.

Κλείσε τα μάτια σου.....
Άνοιξε την καρδιά σου.....
Και πες.....



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ - ΚΡΥΠΤΟΛΕΞΟ

Μ	Ε	Λ	Ο	Μ	Α	Κ	Α	Ρ	Ο	Ν	Α
Ω	Λ	Ψ	Τ	Α	Ρ	Α	Ν	Δ	Ο	Σ	Σ
Σ	Κ	Ο	Υ	Ρ	Α	Μ	Π	Ι	Ε	Σ	Τ
Τ	Η	Γ	Χ	Α	Ο	Ι	Μ	Ξ	Λ	Τ	Ε
Β	Θ	Κ	Δ	Χ	Η	Ν	Ι	Φ	Α	Ο	Ρ
Π	Ρ	Η	Ν	Δ	Ε	Α	Ρ	Ω	Τ	Λ	Ι
Γ	Ο	Ν	Γ	Ε	Ρ	Δ	Ρ	Ε	Ο	Ι	Ν
Β	Γ	Η	Κ	Α	Λ	Α	Ν	Τ	Α	Δ	Ρ
Σ	Κ	Μ	Ι	Σ	Τ	Ε	Φ	Α	Ν	Ι	Ν
Χ	Ι	Ο	Ν	Α	Ν	Θ	Ρ	Ω	Π	Ο	Σ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

ΚΑΜΙΝΑΔΑ

ΕΛΚΥΘΟΡΟ

ΤΑΡΑΝΔΟΣ

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΕΛΑΤΟ

ΧΙΟΝΑΝΘΡΩΠΟΣ

ΣΤΟΛΙΔΙ

ΓΚΙ

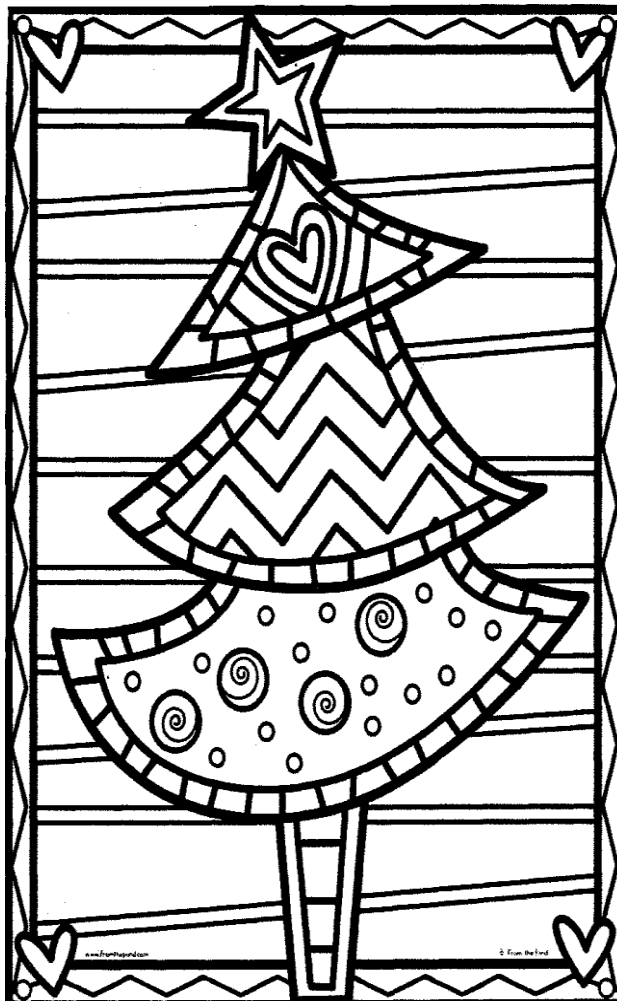
ΚΑΛΑΝΤΑ

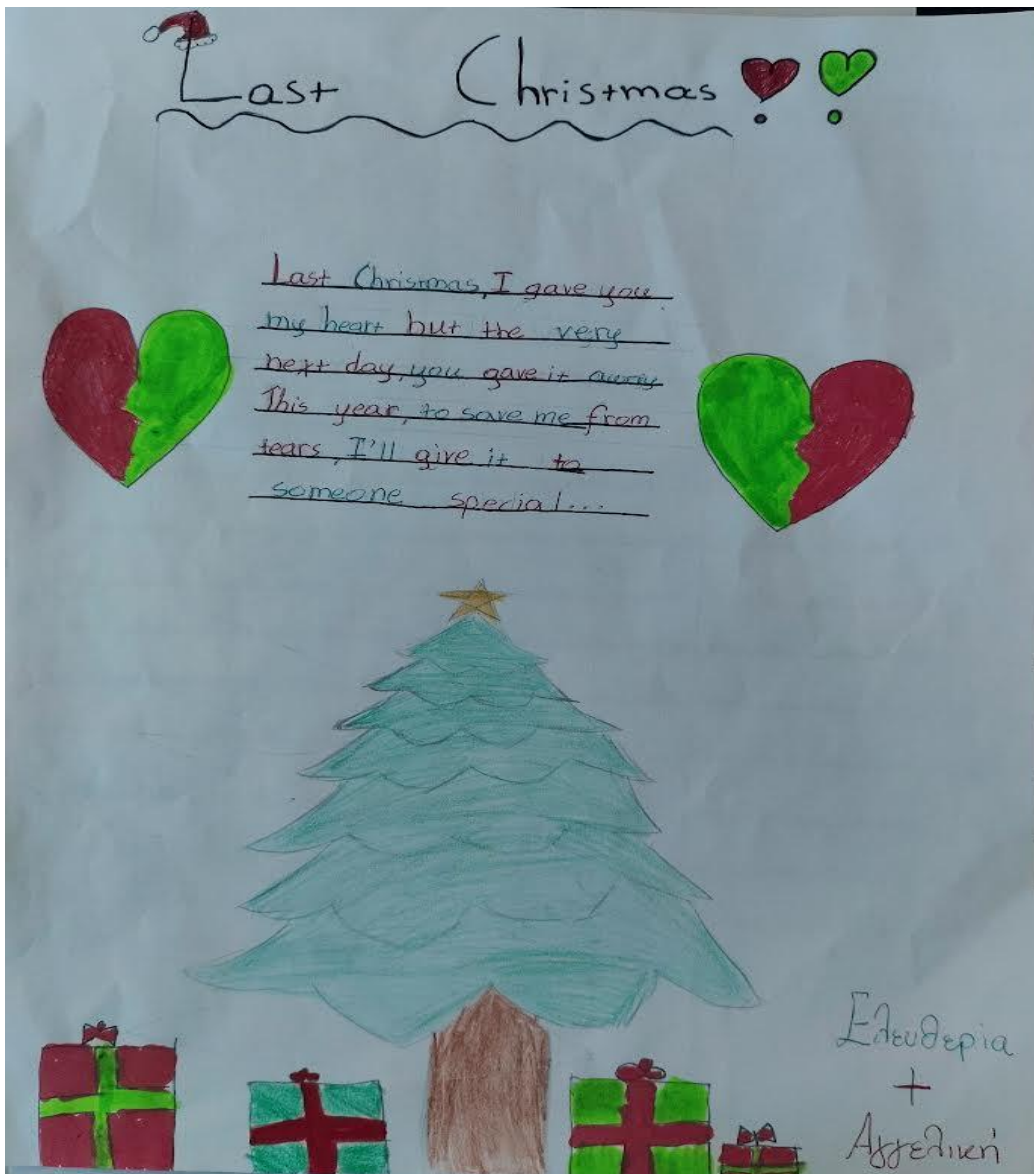
ΣΤΕΦΑΝΙ

ΑΣΤΕΡΙ

Φτιάξε κάρτες, ζωγράφισε και χάρισέ τες σε αγαπημένα προσώπια με όμορφα λογάκια όπως:

- Είσαι το καλύτερο δώρο στη ζωή μου
- Θα είμαι πάντα κοντά σου
- Είμαι πολύ περήφανη για εσένα
- Θέλω να σε βλέπω να γελάς
- Σε αγαπώ όπως είσαι
- Είσαι σπουδαίο παιδί
- Μου αρέσει ο τρόπος που σκέφτεσαι
- Σε θαυμάζω για τον όμορφο χαρακτήρα σου





Τα μελομακάρονα της μαμάς

- ΥΛΙΚΑ

1 φλ. τσαγιού λάδι	1/2 φλ. σιμιγδάλι
1/2 φλ. αλεύρι	1/4 φλ. ζάχαρη
1/4 φλ. κονιάκ	1/4 φλ. χυμό πορτοκαλιού
1 κ.γ. σόδα	1 φλ. καρυδόψιχα

- ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ

1φλ. τσαγιού μέλι, 1/2 φλ. ζάχαρη, 3/4 φλ. νερό

- ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινάμε με το σιρόπι, βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι και αφήνουμε να βράσει για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε από την εστία και αφήνουμε να κρυώσει εντελώς.
2. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το λάδι και τη ζάχαρη. Ρίχνουμε το κονιάκ, το ξύσμα και την σόδα λιωμένη καλά μέσα στο χυμό πορτοκαλιού.
3. Προσθέτουμε λίγο-λίγο το σιμιγδάλι και το αλεύρι και ζυμώνουμε καλά.
4. Πλάθουμε μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε αντικολλητικό χαρτί σε ταψί με ένα πιρούνι πατάμε ελαφρά την επιφάνεια τους και κάνουμε τρυπούλες
5. ψήνουμε σε προ θερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 20-25 λεπτά περίπου
6. Ξεφουρνίζουμε και όπως είναι ζεστά τα ρίχνουμε στο κρύο σιρόπι για ένα λεπτό . Τα τοποθετούμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με την καρυδόψιχα

ΚΑΙ ΕΙΣΤΕ ΕΤΟΙΜΟΙ Καλή Όρεξη

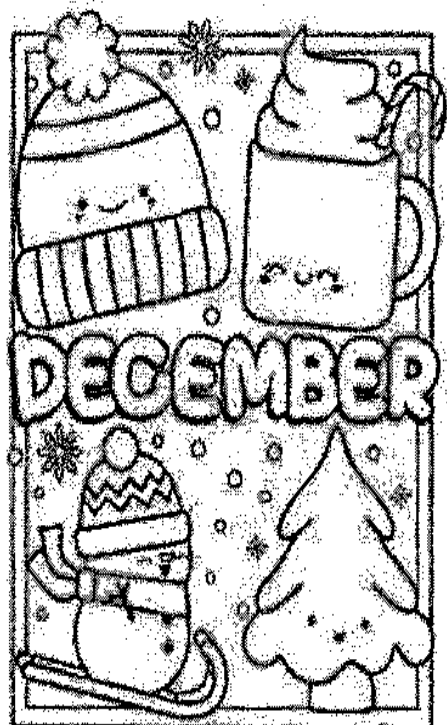
Λουκάς Π.

ΖΩΓΡΑΦΙΣΕ ΚΑΙ ΑΦΗΣΕ ΤΗΝ ΜΑΓΕΙΑ ΤΩΝ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΜΕΣΑ ΣΟΥ!!



craftslaming.com



www.craftslaming.com