



# "Τα Νέα του 3ου"

## Η εφημερίδα

του 3ου Δημοτικού Σχολείου Ωραιοκάστρου

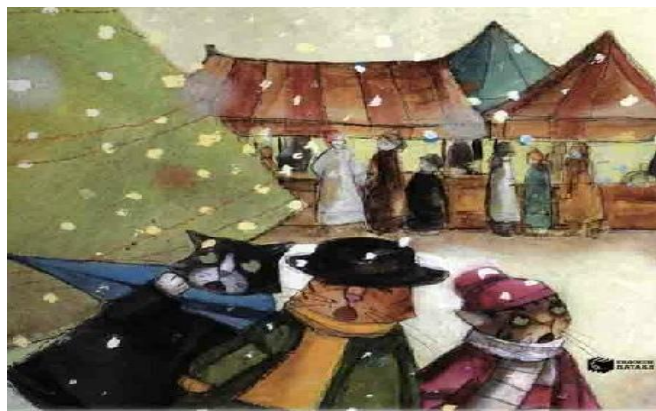
Εφημερίδα του 3<sup>ου</sup> Δημοτικού Σχολείου Ωραιοκάστρου  
Έντυπη και Διαδικτυακή Έκδοση Ιστοσελίδα:  
<http://blogs.sch.gr/3dimorai/> mail:  
[mail@3dim-oraiok.thess.sch.gr](mailto:mail@3dim-oraiok.thess.sch.gr)  
4<sup>ο</sup> Ακαδημαϊκό Έτος 48<sup>ο</sup> Φύλλο Παρασκευή 21 Δεκεμβρίου 2018



Ένα πανέμορφο χριστουγεννιάτικο δέντρο, «Το δέντρο των ευχών», προσφορά του συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων, δεσπόζει τις τελευταίες μέρες στον υπόγειο/ημισκεπή χώρο του σχολείου μας στολισμένο με υπέροχες μπάλες. Τα στολίδια αυτά είναι κατασκευές που έφτιαξαν οι μαθητές του σχολείου μας με την βοήθεια της εκπαιδευτικού των εικαστικών κας Παλαισιδίου Ολυμπίας. Σας ευχαριστούμε πολύ, καλά Χριστούγεννα και καλή χρονιά σε όλους σας!

### ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

Πού πήγαν τα Χριστούγεννα;



Ενόψει Χριστουγέννων, η τάξη μας γνώρισε το φανταστικό βιβλίο «Πού πήγαν τα Χριστούγεννα;», του Βαγγέλη Ηλιόπουλου.

Αναζητά τα Χριστούγεννα!!! Πού μπορεί να βρίσκονται άραγε; Στα καταστήματα με τα παιχνίδια; Στις στολισμένες πλατείες; Στις γιορτές των μεγάλων ξενοδοχείων; Στη χαρτοπαιχτική λέσχη; Μήπως τελικά κρύβονται σε πιο απλές καταστάσεις, που δεν πάει ο νους μας; Η ιδέα αυτή μας εντυπωσίασε όλους και είδαμε τα πράγματα με άλλη ματιά.

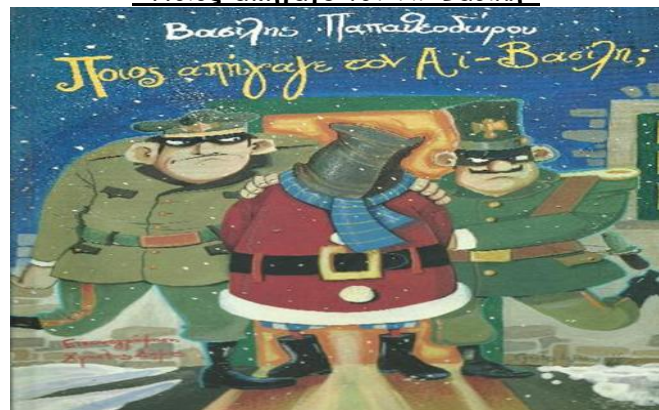
Σας προτείνουμε να διαβάσετε ή και να ακούσετε το συγκεκριμένο βιβλίο online στην ιστοσελίδα: <http://www.mikrosanagnostis.gr>. Είναι μια πρωτοβουλία του Εθνικού Κέντρου Βιβλίου για την προώθηση της ανάγνωσης στις μικρές ηλικίες. Απευθύνεται σε παιδιά από 6-12 χρόνων.

Παιδιά, τώρα στις γιορτές μπορείτε να γνωρίσετε εξαιρετικά βιβλία online και με ζωντανές αφηγήσεις. Να μια τέλεια ιδέα, για να χρησιμοποιήσετε το tablet ή τον υπολογιστή, αν έχετε!!! Μπορείτε φυσικά να δανειστείτε του μπαμπά ή της μαμάς σας. Σίγουρα θα σας το επιτρέψουν, προκειμένου να ασχοληθείτε με κάτι τόσο δημιουργικό.

Καλό ταξίδι παρέα με τα βιβλία και...Καλά Χριστούγεννα!!!

Το άρθρο επιμελήθηκε η Γ' τάξη του σχολείου μας

### «Ποιος απήγαγε τον Αϊ-Βασίλη»



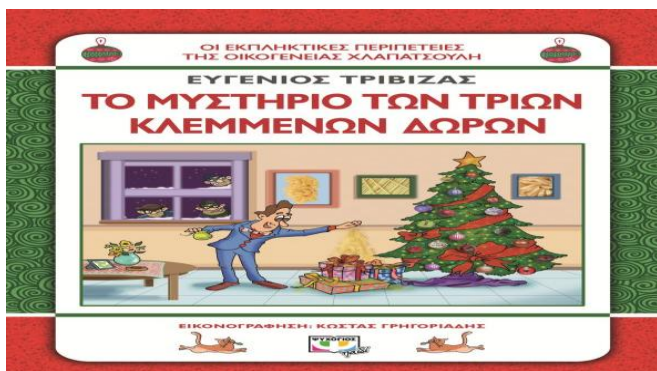
Ενώ πλησιάζει η Πρωτοχρονιά και ο Αϊ-Βασίλης ετοιμάζει γεμάτος χαρά τα δώρα των παιδιών, κάποιοι εισβάλλουν στο σπίτι του και τον αρπάζουν. Ποιοι είναι αυτοί οι άγνωστοι και για ποιο λόγο απειλούν να καταστρέψουν τη μεγαλύτερη γιορτή των παιδιών; Πού τον μεταφέρουν και γιατί κάνουν διάφορα πειράματα στο γελαστό γεράκο; Θα καταφέρουν τελικά να μη γίνουν αντιληπτοί από τα

παιδιά όλης της γης που περιμένουν με προσμονή τα δώρα τους; Θα πετύχει το σχέδιό τους; Ο κακός στρατηγός, ο επιστήμονας και ο μικρός γιος του, ο Γιαννάκης, μαζί βέβαια με τον Άγιο Βασίλη, τους βοηθούς και τα ελάφια του, παίρνουν μέρος σ' αυτή τη χριστουγεννιάτικη περιπέτεια.

Αστυνομική πλοκή, αγωνία και μυστήριο, αλλά προπάντων χιούμορ και ξεκαρδιστικές καταστάσεις συνθέτουν μια ιστορία γεμάτη νοσταλγία και τρυφερότητα για τα παιδιά, αλλά και για τους μεγάλους, που βαθιά μέσα τους αισθάνονται ακόμη παιδιά. Γι' αυτό σας προτείνουμε να το διαβάσετε και να περάσετε καλά με αυτή την χριστουγεννιάτικη περιπέτεια!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ματίνα Θεοδοσοπούλου, Γεωργία & Μαρία Ντιναπόγια, Άννα Παπακωνσταντίνου Ε'2

«Το μυστήριο των τριών κλεμμένων δώρων»



Ο Χαράλαμπος Χλαπατσούλης πέφτει σε κατάσταση απελπισίας, όταν η οικογένειά του του ζητάει πανάκριβα, επικίνδυνα και δυσεύρετα χριστουγεννιάτικα δώρα.

Ο συνάδελφός του όμως στη μακαρονοποιία «Ρουφινόξ», Αρχέλαος Τζουτζουφλέκης, του προτείνει την ιδανική λύση: Ένα σχέδιο για την εφαρμογή του οποίου δε θα χρειαστούν τίποτα παραπάνω από ένα τσουβάλι μαγαιάτικο τραχανά, μια ξεφτισμένη κουρελού, μια τρύπια σαμπρέλα και μερικά πολύχρωμα περιτυλίγματα. Το σχέδιο όμως δεν εξελίσσεται σύμφωνα με τις προβλέψεις του και οδηγεί τον Χαράλαμπο Χλαπατσούλη στις πιο απίθανες και σπαρταριστές περιπέτειες που μπορεί να βάλει ο νους του ανθρώπου, όταν σε ένα κακόφημο μπαρ συναντάει έναν διαρρήκτη με το τατουάζ μιας σαύρας στο μπράτσο και έναν νάνο με κόκκινες φαβορίτες. Γι' αυτό σας προτείνουμε να το διαβάσετε και να περάσετε κι εσείς τις περιπέτειες μαζί με τον Χαράλαμπο Χλαπατσούλη!!!

Ματίνα Θεοδοσοπούλου, Μαρία & Γεωργία Ντιναπόγια, Άννα Παπακωνσταντίνου Ε'2

#### Χριστούγεννα στην κουζίνα του σχολείου μας

Η κουζίνα του σχολείου μας γέμισε χαρούμενες φωνές και υπέροχες χριστουγεννιάτικες μυρωδιές.

Ο λόγος; Οι μαθητές του Β'2 με την βοήθεια της κας Ολυμπίας Ρίμπα έφτιαξαν και έψησαν στο φούρνο μελομακάρονα και μας δίνουν μάλιστα τη συνταγή ...

#### Για το σιρόπι!!

Βάζουμε τα υλικά για το σιρόπι, εκτός από το μέλι, σε μια κατσαρόλα ,για να βράσουν. Πρέπει να ξεκινήσουμε το σιρόπι 3 - 4 ώρες πριν αρχίσουμε να φτιάχνουμε τα μελομακάρονα, για να προλάβει να κρυώσει, όταν βγουν τα μελομακάρονά μας από τον φούρνο. Μόλις το σιρόπι πάρει μία βράση, το αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Ανακατεύουμε και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

#### Για τη ζύμη!!!

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα. Βάζουμε στη συνέχεια όλα τα υλικά του μείγματος 1 (400 γρ. χυμό πορτοκαλιού, 400 γρ.σπορέλαιο, 180 γρ. ελαιόλαδο, 50 γρ. άχνη,  $\frac{1}{2}$  κ.γ. γαρίφαλο, 2-3 κ.γ. κανέλα,  $\frac{1}{4}$  κ.γ. μοσχοκάρυδο, 1 κ.γ.σόδα, ξύσμα 2 πορτοκαλιών ) σε ένα μεγάλο μπολ και τα ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομοιογενοποιηθούν μεταξύ τους. Ανακατεύουμε το αλεύρι με το σιμιγδάλι και τα προσθέτουμε στο μπολ. Κόβουμε την κουβερτούρα σε μικρά κομματάκια και την προσθέτουμε και αυτή μέσα στο μείγμα. Ανακατεύουμε πολύ απαλά με τα χέρια για πολύ λίγο (το πολύ για 10 δευτερόλεπτα), για να μην κόψει το μείγμα. Αν ανακατέψουμε περισσότερο το μείγμα, θα βγάλει τα λάδια του και δεν θα έχουν ωραία σύσταση τα γλυκάκια μας.



Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα (3-4 εκ. διάμετρο, 25-30 γρ. το κάθε ένα) και πιέζουμε με μία τρυπητή κουτάλα (αράχνη) ή ένα πιρούνι κρατώντας το ανάποδα, για να δώσουμε το γνωστό σχήμα. Τα τοποθετούμε όλα σε 2 ταψάκια με λαδόκολλα και ψήνουμε στον φούρνο ένα ένα τα ταψάκια για περίπου 20 λεπτά, μέχρι να γίνουν τραγανά και να πάρουν ωραίο χρώμα. Μόλις είναι έτοιμα, τα αφαιρούμε από τον φούρνο, ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 10-15 δευτερόλεπτα.

Στη συνέχεια τα αφήνουμε πάνω σε μία σχάρα να στραγγίσουν και να κρυώσουν.

Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με το μέλι και τα καρύδια.