



«Το χρυσό πινελάκι»



Ηλεκτρονική εφημερίδα του 5^{ου} Νηπιαγωγείου Αγίου Δημητρίου
Τεύχος:1^ο 2023-2024



«Το χρυσό πινελάκι»



Ήθη και Έθιμα Χριστουγέννων

Τα κάλαντα

Τα κάλαντα αποτελούν ευχητικά τραγούδια που ψάλλονται κυρίως την παραμονή Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς (Αγ. Βασιλείου) και των Θεοφανίων. Παλιότερα τα κάλαντα ψάλλονταν το βράδυ από μεγάλους και παιδιά. Κύρια παραδοσιακά μουσικά όργανα που συνοδεύουν τα κάλαντα είναι το τρίγωνο, το λαούτο, το νταούλι η τσαμπούνα, η φλογέρα κ.ά.



Το Χριστόψωμο

Σύμφωνα με την παράδοση των Χριστουγέννων η νοικοκυρά του σπιτιού, αφού τελείωνε όλες τις δουλειές του σπιτιού έφτιαχνε το γλυκό αυτό ψωμάκι, το οποίο πάντοτε στόλιζε με σταφίδες και καρύδια. Στη μέση του Χριστόψωμου άναβε ένα κερί, ενώ ο πατέρας θυμιάτιζε το σπίτι, το κάθε μέλος της οικογένειας χωριστά και το στάβλο, καθότι επρόκειτο για μία προσφορά που συμβολίζει την καλή υγεία των ζώων αλλά και την καρποφορία του εδάφους για τους αγρότες. Όταν έφτανε η σειρά του μικρότερου παιδιού, ο πατέρας κρατούσε το Χριστόψωμο πάνω από το κεφάλι του και το παιδί χοροπηδούσε τρεις φορές προσπαθώντας να το κόψει στα δύο. Στη συνέχεια, ο πατέρας έκοβε το πρώτο κομμάτι για τον Χριστό, το δεύτερο για το σπίτι και τα

υπόλοιπα για το κάθε μέλος της οικογένειας (περίπου όπως κόβουμε και τη σημερινή Βασιλόπιτα). Το έθιμο ήθελε το τραπέζι να παραμένει στρωμένο και μετά το τέλος του γεύματος, ώστε να δειπνήσει και η Παναγία.



Το Καραβάκι

Το ελληνικό παραδοσιακό καραβάκι αποτελεί παράδοση των παλαιών εποχών της χώρας μας, που τα παιδιά με αγάπη, χαρά και δημιουργικό νου κατασκεύαζαν τα παιχνίδια τους. Αποτελούσε, όμως και ένα είδος τιμής και καλωσορίσματος στους ναυτικούς, που επέστρεφαν από τα ταξίδια τους. Ωστόσο, ως χώρα της θάλασσας, η Ελλάδα είχε το έθιμο του στολισμού του καραβιού. Το καραβάκι συμβολίζει την καινούργια πλεύση του ανθρώπου στη ζωή, μετά τη γέννηση του Χριστού Έθιμο που υποχώρησε με το χρόνο, μπροστά σε αυτό του δέντρου. Στην πόλη της Χίου την παραμονή Πρωτοχρονιάς υπάρχει ένα έθιμο, τα αγιοβασιλιάτικα καραβάκια. Σύμφωνα με αυτό, οι ενορίες κατασκευάζουν πλοία, σε σμίκρυνση. Αυτά συναγωνίζονται μεταξύ τους ως προς την ποιότητα κατασκευής και ως προς την ομοιότητα με τα πραγματικά πλοία, ενώ οι ομάδες, το πλήρωμα, του κάθε πλοίου τραγουδούν κάλαντα.

Ο δικός μας Άγιος Βασίλης

Ο δικός μας Άγιος Βασίλης είναι λεπτός, με μαύρα ράσα και κρατά στο χέρι του ένα ραβδί. Πηγαίνει από σπίτι σε σπίτι και βοηθά τις φτωχές οικογένειες. Έφτιαξε κοντά στην Καισάρεια μία ολόκληρη πόλη από φιλανθρωπικά ιδρύματα, γηροκομεία, νοσοκομεία, ξενοδοχεία, ορφανοτροφεία κ.α. Ίδρυσε και καθιέρωσε την διανομή αγαθών, τρόφιμα, ρούχα, χρήματα και κάθε είδους βοήθεια σε φτωχές οικογένειες, απόρους κ.λ.π. Η πόλη αυτή (μετά το θάνατό του) ονομάστηκε Βασιλειάδα. Στη μνήμη του κόβουμε τη Βασιλόπιτα, την Πρωτοχρονιά.



Χριστουγεννιάτικες Συνταγές



Αυτή τη χρονιά θα βιώσουμε μία διαφορετική περίοδο εορτών Παρόλα αυτά, είναι σημαντικό να κρατήσουμε τα ήθη και τα έθιμά μας.



Παραδοσιακοί κουραμπιέδες

- 500 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 220 γρ. ζάχαρη άχνη
- ½ κ.γ. βανίλια σε σκόνη
- 1 κ.γ ανθόνερο
- 30 γρ. λικέρ πικραμύγδαλο, ή κονιάκ ή ρούμι
- 200-280 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ή χοντροκομμένο, ανάλατο και καβουρδισμένο
- 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ
- 1 πρέζα αλάτι για τη σύνθεση
- 1 κ.σ ανθόνερο
- 300 γρ. ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση συνταγής

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το φτερό για 10-15 λεπτά να αφρατέψει και να ασπρίσει το μείγμα. Προσθέτουμε τη βανίλια σε σκόνη, το ανθόνερο, το λικέρ πικραμύγδαλο και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ. Σπάμε το αμύγδαλο με τα χέρια μας, για να το κάνουμε τρίμμα και το βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βάζουμε στον κάδο του μίξερ. Ανακατεύουμε το μείγμα με μια κουτάλα, πολύ απαλά, για να μην πέσει ο όγκος του μείγματος. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά ανακατεύουμε με τα χέρια μας. Πλάθουμε μπαλάκια 30 γρ. το κάθε ένα και μεταφέρουμε σε **ταψί** με λαδόκολλα. Πιέζουμε ελαφρά στο κέντρο με το δάχτυλό μας και ψήνουμε για 20-25 λεπτά. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλο το μείγμα. Βάζουμε μια στρώση από τους κουραμπιέδες στην **πιατέλα σερβιρίσματος**,



ψεκάζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλους τους κουραμπιέδες και σερβίρουμε.

Gingerbread cookies



Για τα μπισκότα θα χρειαστούμε:

- 3 και ¼ φλ. Τσαγιού αλεύρι γ.ο.χ
- 1 κ.γλ σόδα
- ¼ κ. γλ αλάτι
- 1 φλ. Τσαγιού μαλακωμένο βούτυρο
- ¾ φλ. Τσαγιού καστανή ζάχαρη
- 2 κ.γ τζίντζερ σε σκόνη
- 1 κ.γ. κανέλα, σε σκόνη
- 1/4 κ.γλ μοσχοκάρυδο σε σκόνη
- Μία πρέζα γαρύφαλο σε σκόνη
- 1/3-1/2γλ. Τσαγιού μέλι όχι πολύ πηχτό
- 1 μεγάλο αυγό

Για το γλάσο θα χρειαστούμε:

- 3 φλ. Τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 3 ασπράδια από μεγάλα αυγά
- Χρώμα ζαχαροπλαστικής

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύεις το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι. Σε μπολ χτυπάς το βούτυρο με το μίξερ χειριού σε μέτρια ταχύτητα, προσθέτεις τη ζάχαρη και όταν αφρατέψει το μείγμα βάζεις τα μυρωδικά, το μέλι και τα αυγά. Πρόσθεσε το αλεύρι σε τρεις δόσεις σε χαμηλή ταχύτητα. Όταν τελειώσει χτύπησε το σε μέτρια ταχύτητα για να πάρετε μια μαλακή ζύμη. Τύλιξε τη ζύμη σε μεμβράνη και βάλε τη στο ψυγείο για μία νύχτα. Την επόμενη μέρα άνοιξε τη ζύμη σε πάχος 1 cm και κόψε τη με κου πατ (το σχήμα ανθρωπάκι θα ήταν ιδανικό, αν και στη γεύση δεν παίζει κανένα ρόλο, οπότε κόψε κατά βούληση). Προθέρμανε το φούρνο στους 180°C (160°C με αέρα), τοποθέτησε τα μπισκότα σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και ψήστα μέχρι να σκουρύνουν γύρω και να είναι σκληρά, όταν τα πιέξεις (περίπου 12 λεπτα). Όταν τα μπισκότα κρυώσουν, ετοίμασε το γλάσο χτυπώντας τη ζάχαρη με τα ασπράδια, να γίνουν πηχτή κρέμα. Βάλε λίγο – λίγο το χρώμα στο γλάσο μέχρι να πετύχεις την απόχρωση που θέλεις και στόλισέ τα, όπως θες.





Βασιλόπιτα κέικ

Κάθε παραμονή Πρωτοχρονιάς ετοιμάζουμε τη βασιλόπιτα, τη στολίζουμε με τον αριθμό της νέας χρονιάς και μέσα της κρύβουμε ένα φλουρί το οποίο πιστεύεται ότι φέρνει γούρι σε όποιον κερδίσει.

Θα χρειαστούμε:

- 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 7 γρ. μαχλέπι
- 2 γρ. μαστίχα
- ½ κ.γ μοσχοκάρυδο
- 2 κ.σ. αλεύρι γ.ο.χ
- Ξύσμα πορτοκαλιού. Από 1-2 πορτοκάλια
- 1 κ.γ. βανίλια σε σκόνη
- 4 αυγά, θερμοκρασία δωματίου
- 75 γρ. γάλα, 3,5%
- 400 γρ. αλεύρι γ.ο.χ
- 1κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- Ζάχαρη άχνη για το σερβίρισμα

Εκτέλεση συνταγής

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα. Ρίχνουμε στον κάδο του **μίξερ** το βούτυρο, την άχνη και χτυπάμε με το σύρμα πολύ καλά μέχρι να αφρατέψει το βούτυρο, 2-3 λεπτά. Στη συνέχεια, σταματάμε το χτύπημα, καθαρίζουμε τα πλαϊνά τοιχώματα με μία σπάτουλα ή με μαρίζ, συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 5 λεπτά και αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα μικρό μπλέντερ-μούλτι ρίχνουμε τη ζάχαρη, το μαχλέπι, τη μαστίχα, το μοσχοκάρυδο, 2 κ.σ. από το αλεύρι μας και χτυπάμε πολύ καλά. (Αν χρησιμοποιήσουμε βανιλίνες, και όχι εκχύλισμα, τις προσθέτουμε στο μούλτι). Όταν το μείγμα μας γίνει σκόνη το προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ. Ρίχνουμε το ξύσμα πορτοκαλιών, το εκχύλισμα βανίλιας και χτυπάμε στον κάδο σε χαμηλή ταχύτητα. Ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά. Με το που απορροφηθεί το ένα ρίχνουμε το επόμενο. Βγάζουμε τον κάδο από το μίξερ και ρίχνουμε στον κάδο και το γάλα ανακατεύοντας ελάχιστα με μία μαρίζ. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα 400 γρ. αλεύρι με το μπέικιν και τα προσθέτουμε στον κάδο ενώ ανακατεύουμε ελαφρά με μία μαρίζ. Βουτυροαλευρώνουμε πολύ καλά μία στρογγυλή **φόρμα** κέικ με αποσπώμενη βάση, διαμέτρου 25 εκ. Ρίχνουμε εκεί το μείγμα για τη βασιλόπιτά μας και απλώνουμε καλά με μία σπάτουλα. Ψήνουμε στον φούρνο για 45 λεπτά,



στην υψηλή σχάρα. Πριν το ψήσιμο δεν ξεχνάμε να βάλουμε το φλουρί! Μόλις είναι έτοιμη, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε!

Χριστουγεννιάτικα brownies ελατάκια

Θα χρειαστούμε:

- 400 γρ. κουβερτούρα
- 180 γρ. βούτυρο
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 4 αυγά, μέτρια
- 200 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., κοσκινισμένο
- 40 γρ. κακάο, κοσκινισμένο + έξτρα για τη λαδόκολλα

Για τη διακόσμηση:

- Κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- Χρυσή κρυσταλλική ζάχαρη
- Ζάχαρη καστανή
- Κας-κας αστεράκια

Εκτέλεση συνταγής

Αρχικά, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα. Έπειτα, βάζουμε τα 250γρ. κουβερτούρα και το βούτυρο σε ένα-ένα μεγάλο μεταλλικό μπολ το οποίο το τοποθετούμε πάνω από μία κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει. Ανακατεύουμε με μία σπάτουλα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Αφού λιώσει το βούτυρο και η σοκολάτα, αφαιρούμε το μπολ από τη φωτιά και προσθέτουμε μέσα τη ζάχαρη ανακατεύοντας πολύ καλά. Έπειτα ρίχνουμε μέσα στο μπολ, ένα-ένα τα αυγά ανακατεύοντας και προσθέτουμε και τη βανίλια. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι και το κακάο (κοσκινισμένα) ενσωματώνοντάς τα καλά στο μείγμα με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Τέλος, προσθέτουμε τα επιπλέον 150 γρ. ψιλοκομμένης σοκολάτα και ανακατεύουμε για πολύ λίγο. Καλό θα ήταν το μείγμα να είναι κρύο, για να μην λιώσει η σοκολάτα. Σε ένα **ταψί** 20x30 εκ. (ή 26 εκ. διάμετρο σε στρογγυλή **φόρμα**) βάζουμε λαδόκολλα καλύπτοντας τον

πάτο και τα πλάγια. Βουτυρώνουμε και **πασπαλίζουμε** με κακάο τη λαδόκολλα. Ρίχνουμε το μείγμα και ψήνουμε στον φούρνο για 30-35 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει, το **κόβουμε** σε τριγωνάκια και τοποθετούμε ένα ξυλάκι από κάτω.

Σε μία **σακούλα ζαχαροπλαστικής** βάζουμε τη λιωμένη σοκολάτα. Κάνουμε μια μικρή τρύπα μπροστά και απλώνουμε τη σοκολάτα πάνω στα “δεντράκια” σε ό,τι σχήμα και σχέδιο θέλουμε. Πασπαλίζουμε από πάνω με τα διακοσμητικά ζαχαρωτά.



ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ!

ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ!

Ευχόμαστε η Νέα Χροιά να εας φέρει τις πιο όμορφες
στιγμές που θα θυμάστε ε' όλη εας τη ζωή!

Υγεία, αγάπη, χαμόγελο και δύναμη να είναι γεμάτη κάθε
εας στιγμή και κάθε στόχος που θέτετε να επιτυγχάνεται!

Και μην ξεχνάτε «Η προσφορά είναι στο αίμα μας!»

Ώρα για διασκέδαση

Βρες τις λέξεις που κρύβονται στο κρυπτόλεξο:

Ένωσε τις τελείες:



Χριστούγεννα

άγγελος

βασίλοπιτα

Άγιος Βασίλης

Βηθλεέμ

Πρωτοχρονιά

γέννηση

έλατο

Χριστός

αστέρι

τάρανδος

φάνη,

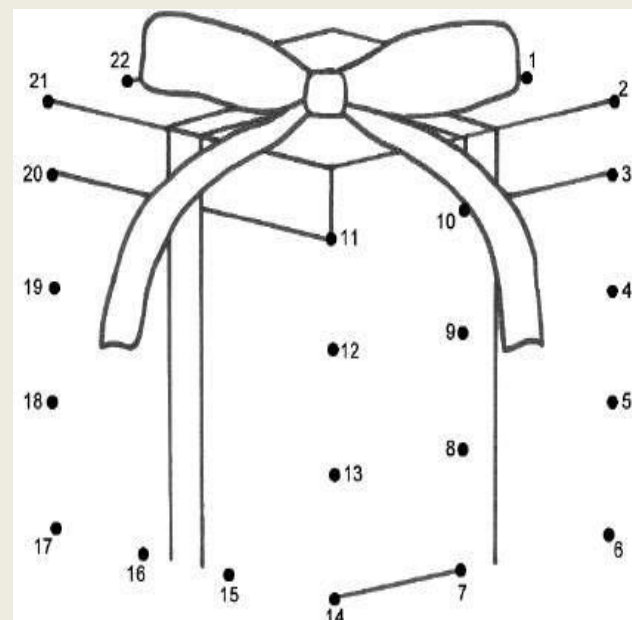
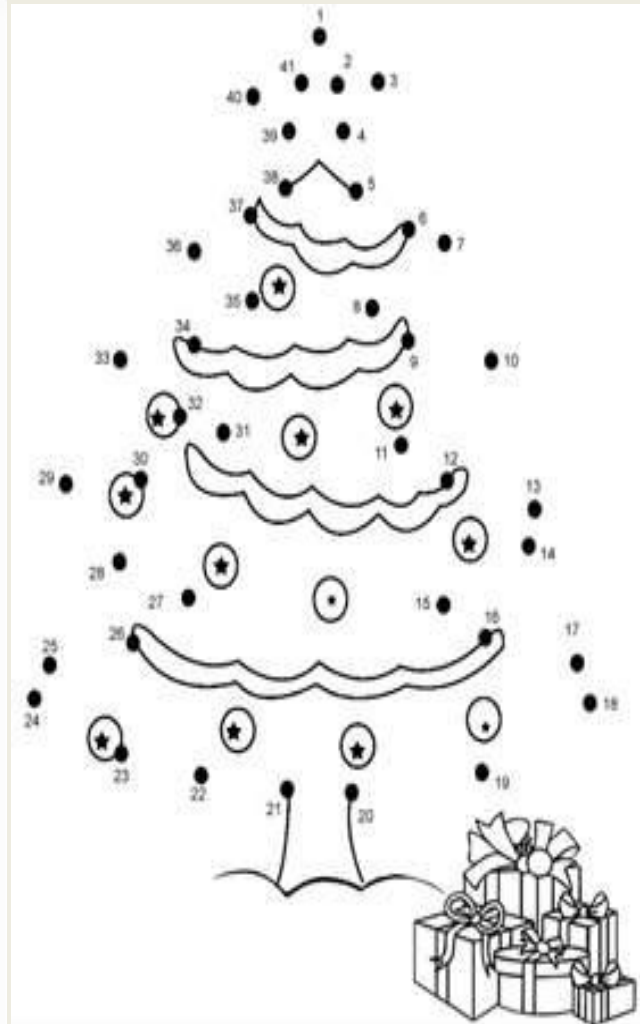
Παναγία

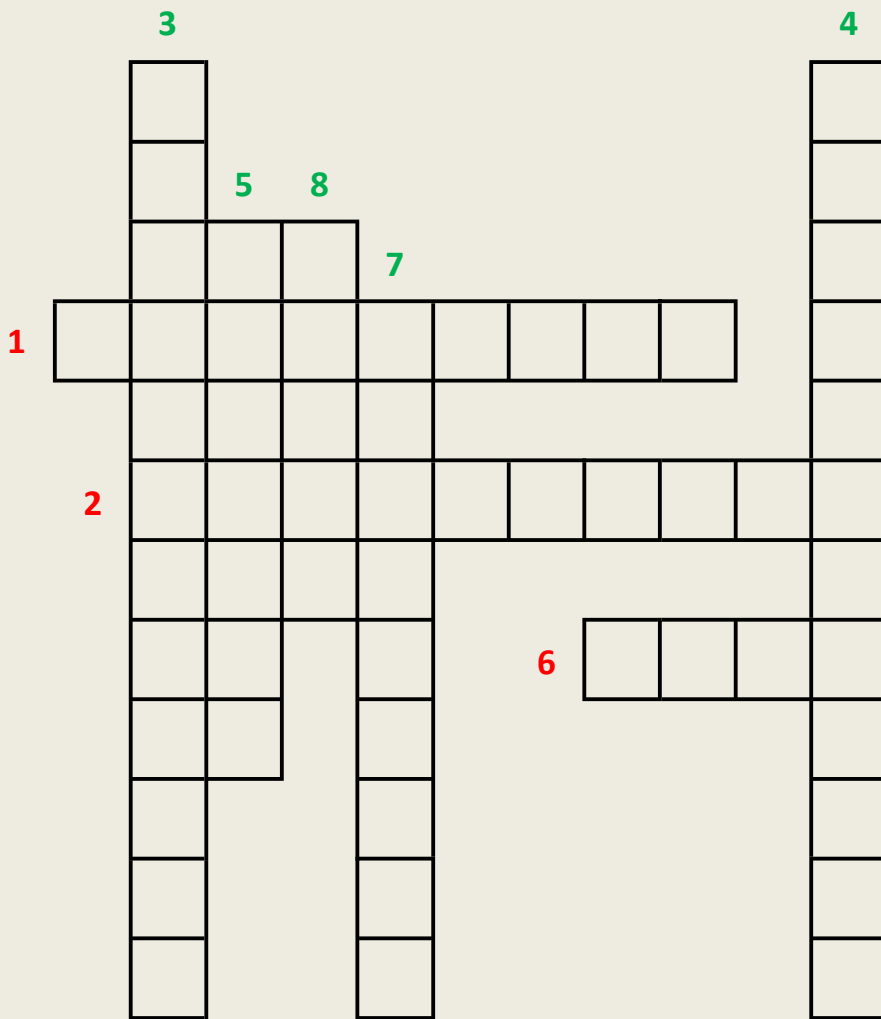
Ιωσήφ

δώρα

λαμπιόνια

κόλαντα





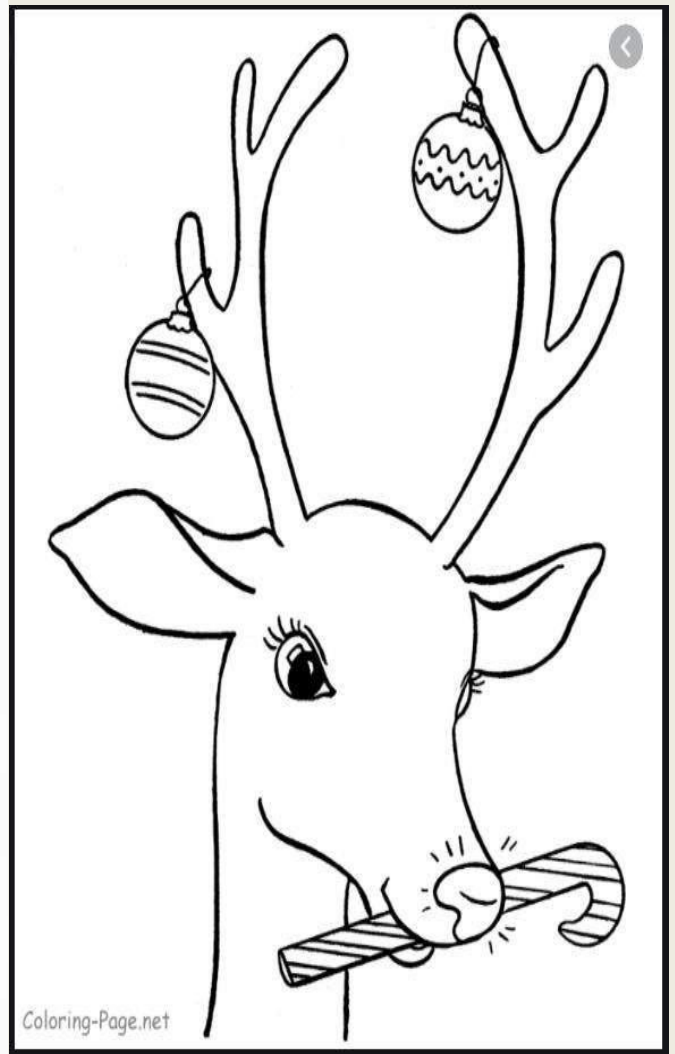
Οριζόντια

1. Μή σκορπάς τη ζάχαρη...
2. Φτιάχνουμε την Πρωτοχρονιά
6. Προσφέρουμε τις γιορτές

Κάθετα

3. Ο αγαπημένος των παιδιών
4. Χριστουγεννιάτικα γλυκά με σιμιγδάλι
5. Φιλεύουν τα παιδιά, όταν λένε τα κάλαντα
7. Σε προσμένουν με χαρά οι χριστιανοί
8. Συμπληρώνει το εορταστικό τραπέζι







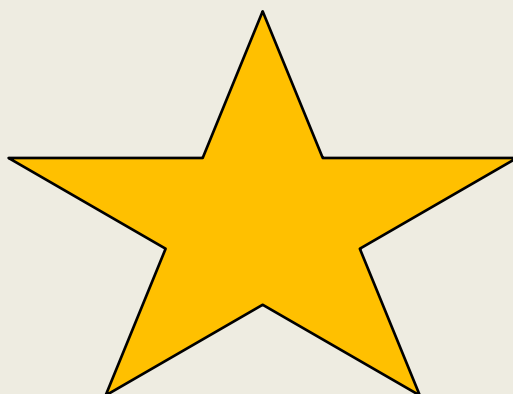
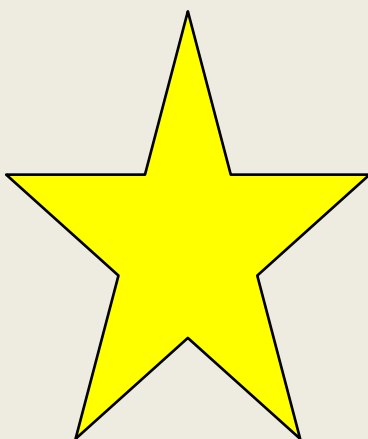
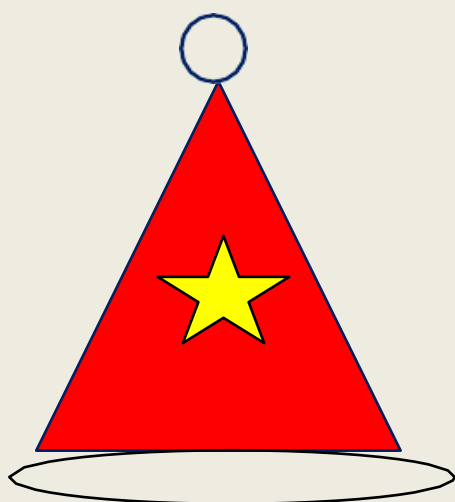
ΚΡΥΠΤΟΛΕΞΟ

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Α	Β	Κ	Ο	Υ	Ρ	Λ	Μ	Π	Ι	Ε	Δ	Ε	Σ	Τ	Ρ
Β	Δ	Α	Τ	Ε	Γ	Ι	Ρ	Λ	Α	Ν	Τ	Ε	Σ	Ξ	Β
Γ	Σ	Λ	Σ	Α	Λ	Ο	Τ	Χ	Λ	Μ	Σ	Ζ	Φ	Ρ	Η
Δ	Δ	Α	Ξ	Ι	Ε	Α	Χ	Α	Β	Ε	Ω	Α	Λ	Ξ	Θ
Ε	Μ	Ν	Ο	Ρ	Λ	Π	Τ	Φ	Ι	Λ	Μ	Ι	Ο	Ω	Λ
Ζ	Ρ	Τ	Ε	Τ	Σ	Ο	Χ	Ο	Β	Ο	Ξ	Δ	Υ	Τ	Ε
Η	Δ	Α	Ξ	Φ	Π	Ρ	Π	Ρ	Π	Μ	Ζ	Ι	Ρ	Α	Ε
Θ	Σ	Υ	Α	Μ	Λ	Θ	Ω	Ι	Ο	Α	Η	Λ	Ι	Λ	Μ
Ι	Ε	Τ	Σ	Χ	Ξ	Η	Δ	Ζ	Τ	Κ	Σ	Ο	Σ	Υ	Ρ
Κ	Τ	Μ	Φ	Ζ	Τ	Κ	Υ	Φ	Χ	Α	Ε	Τ	Ω	Ο	Σ
Λ	Ρ	Ε	Α	Π	Ρ	Α	Σ	Ρ	Ι	Ρ	Ζ	Σ	Ρ	Π	Ι
Μ	Α	Σ	Τ	Λ	Ω	Ε	Β	Ι	Δ	Ο	Ρ	Ι	Ω	Ο	Α
Ν	Κ	Ο	Ν	Ζ	Γ	Χ	Α	Β	Π	Ν	Φ	Ξ	Γ	Λ	Τ
Ξ	Χ	Ρ	Η	Υ	Κ	Ω	Δ	Ω	Ρ	Α	Ε	Α	Β	Α	Δ
Ο	Σ	Ε	Λ	Π	Ι	Δ	Μ	Υ	Χ	Λ	Μ	Ο	Ρ	Γ	Χ

Εκφώνηση:

Μία άσκηση για μικρούς και μεγάλους!

Προσπαθήστε να βρείτε μέσα στο κρυπτόλεξο τις 20 σχετικές με τα Χριστούγεννα λέξεις που έχουν κρυφτεί!! (οριζόντια – κάθετα – διαγώνια και προς τις δύο κατευθύνσεις)





Αινίγματα αστείες ιστορίες και ανέκδοτα



Καρότο του έβαλαν για μύτη και ένα παλιό καπέλο που βρέθηκε στο σπίτι. Με βελανίδια έφτιαξαν τα μάτια και το στόμα απορώ πως δε μας μίλησε ακόμα! Αμίλητος στέκει μα δείχνει ευτυχισμένος. Αν και με χιόνι σκεπασμένος. Είναι ο φύλακας της κάθε αυλής άξιος εκπρόσωπος αυτής της εποχής.

Ποιος είναι; (Ο χιονάνθρωπος).

Είναι πράσινο καμαρωτό, ποτέ του δεν κρυώνει μέσα στο χιόνι χαίρεται, γελάει, δεν παγώνει! Αλλά η πιο μεγάλη του χαρά χωρίς αμφιβολία έρχεται τα Χριστούγεννα που είναι όλο μεγαλεία. Χέρια μεγάλα και μικρά με μπάλες το στολίζουν φώτα, γιρλάντες και κεριά σαν άστρο το φωτίζουν.

Τι στολίζουμε τα Χριστούγεννα; (έλατο).

Άσπρο, αφράτο απαλό σαν πουπουλένιο στρώμα που πέφτει από τον ουρανό και απλώνεται στο χώμα. Παγώνει λίγο το χεράκι αν είναι γυμνό χωρίς γαντάκι! Κάνει όμως ανθρώπους να γελούν και ατέλειωτες ώρες χαράς να περνούν. Τι είναι; (χιόνι)

Δεμένοι οι τάρανδοι στέκουν, κοιτούν σε λίγη ώρα ψηλά θα πετούν. Τα ξωτικά φορτώνουν τα δώρα, του Αη Βασίλη έφτασε η ώρα. Να τος προβάλλει στην αυλή ξέρει πως έχει δουλειά πολλή. Τα γκέμια κρατάει και χαιρετά, με λίγη μαγεσία σε λίγο πετά.

Με τι πετά; (Ελκηθρο)



Την ημέρα των Χριστουγέννων ο Άγιος Βασίλης μοίραζε τα δώρα όπως κάθε χρόνο. Όμως, τον Άγιο Βασίλη τον σταματάει ένας αστυνόμος και του κόβει μία κλήση ,κάτι που δεν το περίμενε ο Άγιος .

-Άγιε Βασίλη ,πρέπει να σου κόψω κλήση .

-Μα, γιατί να μου κόψεις κλήση, τα δώρα μοιράζω όπως κάθε χρόνο .

-Ναι ,αλλά έχεις παρκάρει μπροστά στο τμήμα



Τι μου έφερες Άγιε Βασίλη που είμαι άρρωστος; ΧΟ χο χο χολς!

Ποια μπάλα δεν χοροπηδάει;
Η χιονόμπαλα

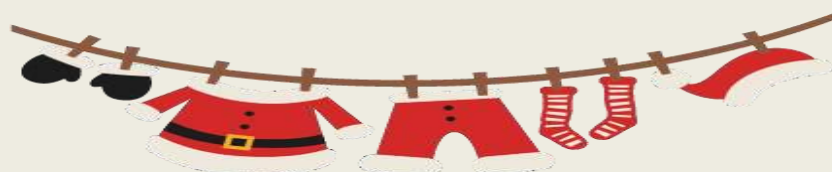


Εκτυπώσιμο υλικό για γράμμα στον Άγιο Βασίλη:





Το 5^ο Νηπιαγωγείο Αγίου Δημητρίου



**Σας εύχεται καλά Χριστούγεννα και Καλή
Χρονιά με υγεία!**

Οι άγιες μέρες που έρχονται
ας φέρουν την ευτυχία στο σπίτι σας
και ο καινούργιος χρόνος ας είναι γεμάτος
όμορφες στιγμές και πολλά χαμόγελα.

Καλά Χριστούγεννα
και
Ευτυχισμένο το Νέο Έτος!!





Κάλαντα από όλο τον κόσμο



Από την Ικαρία

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά , ψηλή μου δεντρολιβανιά
 κι αρχή καλός μας χρόνος , εκκλησιά με τ' άγιος θρόνος.
 Άγιος Βασίλης έρχεται από τον κάβο Πάππα,
 βαστάει και στην πλάτη του μια μαλλιαρή θυλάκα,
 να βάλει μέσα τα ψωμιά , τις τηγανίτες , τα λεφτά.
 -Εσένα , αφέντη , πρέπει σου καρέκλα καρυδένια ,
 για ν' ακουμπάς τη μέση σου τη μαργαριταρένια.
 -Και πάλι ξαναπρέπει σου , βάλε στραβά το φέσι* σου
 και δίπλα το βρακί σου για να σκάσουν οι εχθροί σου.
 -Πολλά 'παμε τ' αφέντη μας ας πούμε της κυράς μας.
 -Κυρά ψηλή , κυρά λιγνή , κυρά ταπανοφρύδα
 που έχεις τον ήλιο πρόσωπο και το φεγγάρι στήθος,
 και του κοράκου τα φτερά τ'ά 'χεις ταπανοφρύδια
 που όταν λουστείς και χτενιστείς και πας στην εκκλησιά σου
 η στρατά ρόδα γέμισε απ' την περπατησιά σου.
 -Πολλά 'παμε και της κυράς , ας πούμε και της κόρης.
 -Έχεις και κόρην όμορφη ,που δεν έχει ιστορία,
 ούτε στην Πόλη βρίσκεται , ούτε στη Βενετία.
 -Έχεις και κόρη όμορφη , βάλ' τηνε στο ζεμπίλι
 και κρέμασέ τηνε ψηλά , να μη τη φάν' οι ψύλλοι.
 -Πολλά 'παμε , πολλά 'παμε , μα δε μας εκεράσατε,
 κι αν ακόμα θε να πούμε , βάλτε μας κρασί να πούμε.
 -Εφάγαμε τον πετεινό , να φάμε και την κότα
 και δώστε μας το φλουράκι μας, να πάμε σ' άλλη πόρτα!

Από τη Θράκη

**Χριστός γεννιέται, χαρά στον κόσμο,
 χαρά στον κόσμο, στα παλληκάρια.
 Σαράντα μέρες, σαράντα νύχτες,
 η Παναγιά μας κοιλοπονοούσε.
 Κοιλοπονοούσε, παρακαλούσε,
 τους αρχαγγέλους , τους ιεράρχες.
 -Σεις αρχαγγέλοι και ιεράρχες,
 στη Σμύρνη πηγαίν'τε , μαμμές να φέρ'τε.
 Άγια Μαρίνα, άγια Κατερίνα,
 στη Σμύρνη πάνε , μαμμές να φέρουν.
 Όσο να πάνε κι όσο να έρθουν,
 η Παναγιά μας ηληυτηρώθη.
 Στην κούνια τό 'βαλαν και το κουνούσαν,
 και το κουνούσαν , το τραγουδούσαν.
 Σαν ήλιος λάμπει ,σα νιο φεγγάρι,
 σα νιο φεγγάρι, το παλληκάρι.
 Φέγγει σε τούτον το νοικοκύρη,
 με τα καλά του, με τα παιδιά του,
 με την καλή τη νοικοκυρά του..**

Από το Βυζάντιο

Βασιλεύς των όλων και Κύριος, ήλθε τον Αδάμ αναπλάσασθαι.
 Ερουρέμ, ερουρέμ, ερουρερουερουρέμ, χάιρε Άχραντε.
 Γηγενείς σκιρτάτε και χάιρεστε, τάξεις των Αγγέλων ευφραίνεσθε.
 Ερουρέμ, ερουρέμ, ερουρερουερουρέμ, χάιρε Δέσποινα.
 Δέξου Βηθλέμ τον Δεσπότη σου, Βασιλέα πάντων και Κύριον.
 Ερουρέμ,ερουρέμ, ερουρερουερουρέμ, χάιρε Άχραντε.
 Εξ' Ανατολών μάγοι έρχονται, δώρα προσκομίζοντες άζια.
 Ερουρέμ,ερουρέμ, ερουρερουερουρέμ, χάιρε Δέσποινα.
 Σήμερον η κτίσις αγάλλεται και πανηγυρίζει και ευφραίνεται.
 Ερουρέμ,ερουρέμ, ερουρερουερουρέμ, χάιρε Άχραντε.

Από την Πελοπόννησο

Χριστούγεννα , Πρωτούγεννα , πρώτη γιορτή του χρόνου,
 για βγάτε , δέτε , μάθετε , πως ο Χριστός γεννάται .
 Γεννάται κι αναθρέφεται με μέλι και με γάλα ,
 το μέλι τρων οι άρχοντες , το γάλα οι αφεντάδες
 και το μελισσοβότανο να νίβοντ' οι κυράδες!
 Κυρά ψηλή ,κυρά λιγνή , κυρά γαϊτανοφρύδα ,
 κυρά μου όταν στολίζεσαι να πας στην εκκλησιά σου ,
 βάνεις τον ήλιο πρόσωπο και το φεγγάρι αγκάλη
 και τον καθάριο αυγερινό τον βάζεις δακτυλίδι .
 Εμείς εδώ δεν ήρθαμε να φάμε και να πιούμε,
 παρά σας αγαπούσαμε κι ηρθαμε να σας δούμε !
 Δώστε μας και τον κόκκορα , δώστε μας και την κότα !
 Δώστε μας και πέντ' έξι αυγά , να πάμε σ' άλλη πόρτα!

Από τη Χαλκίδα

Ετούγεννα, πρωτόγεννα, πρώτη χαρά τοῦ κόσμου
 Ξηβγάτε, διήτε, μάθετε, ποῦ ὁ Χριστὸς γεννιέται
 Γεννιέται κι' αναθρέφεται 'στο μέλι καὶ 'στο γάλα
 Τὸ μέλι τρών οἱ Ἀρχοντες καὶ τὸ κερί 'στον Ἅγιο
 Ἀφέντη μ' αφεντάνθρωπε, Σὺ ἡ χαρὰ τοῦ κόσμου
 Νὰ χαίρεσαι τὸ ταῖρι Σου καὶ τ' ἀρχοντόπουλά Σου
 Κυρά μ' τὴ θυγατέρα σου γραμματικὸς γυρεύει
 Ἄν εἶναι καὶ γραμματικὸς πολλὰ προুকιά γυρεύει
 Γυρεύει σπίτια δίπατα μ' αὐλὲς μαρμαρωμένες,
 Γυρεύει χωράφια ἀθέριστα μ' ὅλους τοὺς θεριστάδες
 Γυρεὺ' ἀμπέλια ἀτρύγητα μ' ὅλους τοὺς τρυγητάδες,
 Γυρεύει πενήντα παραγνοὺς κ' εἴκοσι παρακόρες
 Νὰ κοσκινίζουνε φλουριά νὰ δερμονίζουν γρόσα
 Κι' ἀπὸ τὰ δερμονίσματα δὸς μας καὶ μᾶς καμπόσα
 Κι' ἂν δὲν μᾶς δώσης ἑκατό, δώσε μᾶς πεντακόσα.

Από την Ήπειρο

Ελάτε εδώ γειτόνισσες Και εσεῖς γειτονοπούλες, Τα σπάργανα να φτιάξουμε και το Χριστό ν' αλλάξουμε. Τα σπάργανα για το Χριστό Ελάτε όλες σας εδώ (δix) Να πάμε να γυρίσουμε Και βάγια να σκορπίσουμε Να βρούμε και την Παναγιά οπού μας φέρνει τη χαρά.	Τα σπάργανα για το Χριστό ελάτε όλες σας εδώ (δix) Κοιμάται στα τριαντάφυλλα γεννιέται μες στα λούλουδα Γεννιέται μες στα λούλουδα κοιμάται στα τριαντάφυλλα. Τα σπάργανα για το Χριστό ελάτε όλες σας εδώ. Τα σπάργανα να φτιάξουμε και το Χριστό ν' αλλάξουμε.
--	---

Χριστουγεννιάτικα κάλαντα

Χριστούγεννα και πάλι

Τα Χριστούγεννα ήρθαν πάλι,
με κέφι, χορό και χαρά μεγάλη.
Όλοι, θα στολίσουμε, με μιας,
το δέντρο της Πρωτοχρονιάς.



Θα γράψουμε και γράμμα, φοβερό,
που θα λέει, το δώρο μας, το επιθυμητό.

