

# ΤΑ ΑΠΙΘΑΝΑ ΠΑΙΔΙΑ

## ΟΙ ΚΑΛΙΚΑΝΤΖΑΡΟΙ από την Βασιλική Καλίτσο

Είναι δαιμονικά όντα, που κατά τη λαϊκή αντίληψη, έρχονται στη γη και ενοχλούν κατά τις νύχτες τους ανθρώπους, από την παραμονή των Χριστουγέννων μέχρι τα Θεοφάνεια. Σύμφωνα με τη λαϊκή δοξασία τις μέρες αυτές τα «νερά είναι αβάφτιστα» και οι καλικάντζαροι βγαίνουν από τη γη για να πειράξουν τους ανθρώπους τώρα που ο Χριστός είναι και εκείνος αβάφτιστος.

Οι καλικάντζαροι, έρχονται από κάτω από τη γη, όπου ολόκληρο το χρόνο, προσπαθούν με τσεκούρι, πριόνια κ.λ.π. να κόψουν το δέντρο που βαστάει τη γη. Κόβουν-κόβουν, μέχρι που έχει μείνει πολύ λίγο ακόμα, αλλά τότε έρχονται τα Χριστούγεννα και λένε "χάϊστε να πάμε πάνω στη γη και θα πέσει μοναχό του". Ανεβαίνουν λοιπόν πάνω στη γη και τα Θεοφάνεια που γυρίζουν, βλέπουν το δέντρο ολάκερο, ακέραιο, άκοπο.



Και πάλι κόβουν και πάλι έρχονται τα Χριστούγεννα, και όλο απ' την αρχή. Συνήθη μέρη που μένουν μετά τον ερχομό τους είναι οι μύλοι, τα γεφύρια, τα ποτάμια και τα τρίστρατα (μεγάλα μονοπάτια) όπου παραμονεύουν μόνο κατά τη νύκτα και φεύγουν με το τρίτο λάλημα του πετεινού.

Είναι γνωστοί με διάφορα ονόματα, όπως «Καλικάντζαροι» (Πανελλαδική κοινή ονομασία), «καρκάντζαλοι», «καρκάντζαροι», «λυκοκάντζαροι», «καλκατζόνια», «καλκάνια», «καλιτσάντεροι», «σκαλικαντζέρια», «σκαντζάρια», «τζόγιες», «καλοκυράδες», «βερβελούδες», «κωλοβελόνηδες» κ.ά.

### Εμφάνιση καλικαντζάρων

Καθένας από τους καλικάντζαρους έχει κι από ένα κουσούρι.

Κουτσοί, στραβοί, με ένα μάτι, μονοπόδαροι, στραβοπόδαροι, ξεπλατισμένοι .

Μεταξύ τους είναι διχόγνωμοι, και δεν μπορούν να κάνουν μέχρι το τέλος καμιά δουλειά κι όλα τα αφήνουν στη μέση, γι' αυτό δεν μπορούν να κάνουν κακό και στους ανθρώπους, αν και έχουν μεγάλη επιθυμία.

Οι καλικάντζαροι από ότι λέγεται είναι μαυριδεροί, με κόκκινα μάτια, τραχίσια πόδια, χέρια σαν της μαϊμούς και τριχωτό όλο τους το σώμα.

### ΗΘΗ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ από τον Φώτη Δεληγιάννη

#### Χριστόψωμο

Το ψωμί του Χριστού ζυμώνεται την παραμονή των Χριστουγέννων, απαραίτητο στολίδι του είναι ο χαραγμένος σταυρός. Ανήμερα, ο νοικοκύρης του σπιτιού το κόβει και το μοιράζει σε όσους βρίσκονται στο τραπέζι.



#### Χριστουγεννιάτικο στεφάνι



Στην εξώπορτα των σπιτιών βάζουμε ένα στεφάνι από έλατο, διακοσμημένο με Χριστουγεννιάτικα στολίδια. Σύμφωνα με την παράδοση, το στεφάνι φέρνει τύχη στους ενοίκους του σπιτιού.

#### Η Γουρουνοχαρά

Το παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο τραπέζι στα Γρεβενά αλλά και σε άλλες περιοχές της Ελλάδος περιλαμβάνει χοιρινό κρέας. Η προετοιμασία για το σφάξιμο του γουρουνιού γίνεται με εξαιρετική φροντίδα, ενώ ακολουθεί γλέντι μέχρι τα ξημερώματα, για να επαναληφθεί η ίδια διαδικασία την επόμενη και την μεθεπόμενη μέρα.



### Το πάντρεμα της φωτιάς

Στα χωριά της Έδεσσας την παραμονή των Χριστουγέννων παντρεύουν την φωτιά. Παίρνουν ένα ξύλο από δέντρο με θηλυκό όνομα όπως η κερασιά και ένα με αρσενικό όνομα, συνήθως από αγκαθωτά δέντρα όπως ο βάτος. Βάζουν τα ξύλα στο τζάκι να καούν και ανάλογα με τον κρότο ή τη φλόγα τους μπορούν να προβλέψουν είτε για την σοδιά τους.



### Το στόλισμα του καραβιού

Το καράβι συμβολίζει την καινούρια πλεύση του ανθρώπου στη ζωή, μετά τη γέννηση του Χριστού.



### Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ από τον Ιωάννη Βαρδουνιώτη & την Άννα Βαρδουνιώτη

Η ιστορία συνέβη πριν από 1.500 χρόνια περίπου στην πόλη Καισάρεια της Καππαδοκίας, στη Μικρά Ασία.



Ο Μέγας Βασίλειος ήταν δεσπότης της Καισάρειας και ζούσε αρμονικά με τους συναθρώπους του.

Κάποια μέρα όμως ο βασιλιάς Ουάλης, τύραννος της περιοχής, ζήτησε να του δοθούν όλοι οι θησαυροί της Καισάρειας, αλλιώς θα πολιορκούσε την πόλη, για να την κατακτήσει. Ο Μέγας Βασίλειος ολόκληρη τη νύχτα προσευχόταν να σώσει ο Θεός την πόλη.

Ξημέρωσε η νέα μέρα και ο βασιλιάς αποφασισμένος περικύκλωσε αμέσως την Καισάρεια με τον στρατό του. Μπήκε με την ακολουθία του και ζήτησε να δει τον δεσπότη.

Με θράσος και θυμό ο αδίστακτος βασιλιάς απαίτησε το χρυσάφι της πόλης. Ο Μέγας Βασιλείος απάντησε ότι οι άνθρωποι της πόλης του δεν είχαν τίποτε άλλο πέρα από πείνα και φτώχεια. Ο στρατηγός με το που άκουσε αυτά τα λόγια θύμωσε ακόμα περισσότερο και άρχισε να απειλεί το Μέγα Βασιλείο ότι θα τον εξορίσει πολύ μακριά από την πατρίδα του. Οι χριστιανοί της Καισάρειας αγαπούσαν πολύ τον δεσπότη τους και θέλησαν να τον βοηθήσουν. Μάζεψαν λοιπόν από τα σπίτια τους ό,τι χρυσαφικά είχαν και του τα πρόσφεραν, ώστε δίνοντάς τα στον σκληρό βασιλιά να σωθούν. Στο μεταξύ ο ανυπόμονος Ουάλης διέταξε αμέσως τον στρατό του να επιτεθεί στον φτωχό λαό της πόλης.

Ο Μέγας Βασιλείος, που ήθελε να προστατέψει την πόλη του, προβουλήθηκε και μετά παρουσίασε στον βασιλιά ό,τι χρυσαφικά είχε μαζέψει μέσα σε ένα σεντούκι. Τη στιγμή όμως που ο βασιλιάς πήγε να ανοίξει το σεντούκι και να αρπάξει τους θησαυρούς, έγινε το θαύμα! Όλοι οι συγκεντρωμένοι είδαν μια λάμψη και αμέσως μετά έναν λαμπρό καβαλάρη να ορμάει με το στρατό του επάνω στον σκληρό Ουάλη και τους δικούς του. Σε ελάχιστο χρόνο ο κακός βασιλιάς και οι δικοί του αφανίστηκαν. Ο λαμπρός καβαλάρης ήταν ο Άγιος Μερκούριος και στρατιώτες του οι άγγελοι.

Έτσι σώθηκε η πόλη της Καισάρειας. Τότε όμως ο δεσπότης της, ο Μέγας Βασιλείος, βρέθηκε σε δύσκολη θέση.

Θα έπρεπε να μοιράσει τα χρυσαφικά στους κατοίκους της πόλης και η μοιρασιά να είναι δίκαιη, δηλαδή να πάρει ο καθένας ό,τι ήταν δικό του. Αυτό ήταν πολύ δύσκολο. Προβουλήθηκε λοιπόν ο Μέγας Βασιλείος και ο Θεός τον φώτισε τι να κάνει. Κάλεσε τους διακόνους και τους βοηθούς του και τους είπε να ζυμώσουν ψωμάκια, όπου μέσα στο καθένα ψωμάκι θα έβαζαν και λίγα χρυσαφικά. Όταν αυτά ετοιμάστηκαν, τα μοίρασε σαν ευλογία στους κατοίκους της πόλης της Καισάρειας. Στην αρχή όλοι παραξενεύτηκαν, μα η έκπληξή τους ήταν ακόμη μεγαλύτερη όταν κάθε οικογένεια έκοβε το ψωμάκι αυτό κι έβρισκε μέσα χρυσαφικά. Ήταν λοιπόν ένα





Ξεχωριστό ψωμάκι, η βασιλόπιτα. Έφερνε στους ανθρώπους χαρά κι ευλογία μαζί. Από τότε φτιάχνουμε κι εμείς τη βασιλόπιτα με το φλουρί μέσα, την πρώτη μέρα του χρόνου, τη μέρα του Αγίου Βασιλείου.

Η βασιλόπιτα, αγιοβασιλιάτικο έθιμο πολλών αιώνων, μεταφέρεται από γενιά σε γενιά, για να μας θυμίζει την αγάπη και την καλοσύνη αυτού του άγιου ανθρώπου.

Μιχάλης Κ. Τσώλης, *Γιορτές της Ρωμιοσύνης*, εκδ. Αθήνα, 1980

### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΛΑΝΤΑ από τον Παναγιώτη Γιώργο Μούργελα

#### ΚΑΛΑΝΤΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Χριστούγεννα Πρωτούγεννα πρώτη γιορτή του χρόνου  
για βγάτε ιδέστε μάθετε το που ο Χριστός γεννιέται.

Γεννιέται κι αναθρέφεται με μέλι και με  
γάλα

το μέλι τρων οι άρχοντες το γάλα οι  
αφεντάδες  
και το μελισσοχόρταρο το λούζουντ' οι  
κυράδες.

Κυρά ψηλή κυρά λιγνή κυρά γαϊτανοφρύδα  
κυρά μ' όντας στολίζεσαι να πας στην  
εκκλησιά σου.

Βάνεις τον ήλιο πρόσωπο και το φεγγάρι αγκάλη  
και τον καθάριο αυγέρινο τον βάνεις δαχτυλίδι.

Εδώ που τραγουδήσαμε πέτρα να μη ραΐσει

και ο νοικοκύρης του σπιτιού χρόνους πολλούς να ζήσει.

Δώστε μας και τον κόκορα δώστε μας και την κότα



δώστε μας και πέντε - έξι αυγά να πάμε σ' άλλη πόρτα.

### ΚΑΛΑΝΤΑ ΚΡΗΤΗΣ

Καλήν εσπέραν άρχοντες κι αν είναι ορισμός σας  
Χριστού τη θεία γέννηση να πω στ' αρχοντικό σας  
Χριστός γεννάται σήμερον εν Βηθλεέμ τη πόλει  
οι ουρανοί αγάλλονται χαίρετ' η φύσις όλη.

Άψε βαχίτσα το κερι άψε και το δικέρι  
και κάτσε και ντουχούντιζε ίντα θα μας εφέρει  
απάκι για λουκάνικο  
για χοιρινό κομμάτι  
γι' από τη μαύρη όρνιθα κανένα αυγουλάκι,  
κι αν τόκανε κι η γαλανή ας είναι ζευγαράκι

Φέρε πανιέρι κάστανα, πανιέρι λεπτοκάρυα  
και φέρε και γλυκό κρασί να πιούν τα παλληκάρια  
κι αν είναι με το θέλημα, άσπρη μου περιστέρα  
ανοίξατε την πόρτα σας να πούμε «καληστέρα».

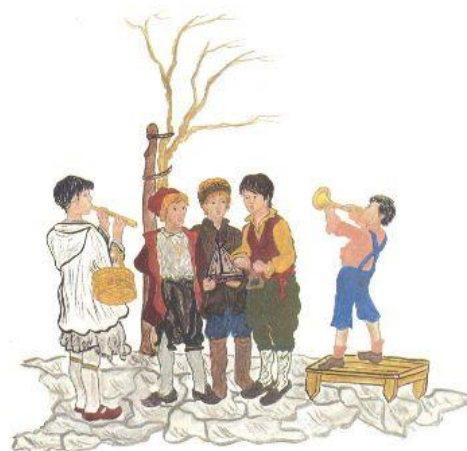


### ΚΑΛΑΝΤΑ ΙΚΑΡΙΑΣ

Για σένα κόρη όμορφη  
ήρθαμε να τα πούμε,  
και τα καλά Χριστούγεννα  
για να σου ευχηθούμε.

Φέρτε μας κρασί να πιούμε  
και του χρόνου να σας πούμε,  
και του χρόνου να σας πούμε  
φέρτε μας κρασί να πιούμε.

Αν έχεις κόρη όμορφη



βάλε τη στο τσιμπίδι,  
και κρέμασε την αφηλά  
να μην τη φαν οι φύλλοι.

Φέρτε μας κρασί να πιούμε  
και του χρόνου να σας πούμε,  
και του χρόνου να σας πούμε  
φέρτε μας κρασί να πιούμε.

Σ' αυτό το σπίτι που 'ρθαμε  
καράβια `ν' ασημένια,  
του χρόνου σαν και σήμερα  
να 'ναι μαλαματένια.

Φέρτε μας κρασί να πιούμε  
και του χρόνου να σας πούμε,  
και του χρόνου να σας πούμε  
φέρτε μας κρασί να πιούμε.

Για σένα κόρη όμορφη  
ήρθαμε να τα πούμε,  
και τα καλά Χριστούγεννα  
για να σου ευχηθούμε.

Φέρτε μας κρασί να πιούμε  
και του χρόνου να σας πούμε,  
και του χρόνου να σας πούμε  
φέρτε μας κρασί να πιούμε.

## ΚΑΛΑΝΤΑ ΘΡΑΚΗΣ

Χριστός γεννιέται, χαρά στον κόσμο,  
χαρά στον κόσμο, στα παλληκάρια.  
Σαράντα μέρες, σαράντα νύχτες,  
η Παναχιά μας κοιλοπονούσε.  
Κοιλοπονούσε, 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 Παναχιά 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 νοικοκυρά του.



## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΕΘΙΜΑ ΑΠ'ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ από τον Γιώργο Λαρδίκο & τον Βλάση Καραστάθη

Σουηδία: Σε μερικές επαρχίες της Σουηδίας, οι κάτοικοι των χωριών συνηθίζουν ανήμερα τα Χριστούγεννα να ρίχνουν έξω από τα σπίτια τους και στα χωράφια τους σιτάρι, για να γιορτάσουν μαζί τους και τα πουλιά.







Στην Γερμανία, τοποθετούν ένα κηροπήγιο με τέσσερις θέσεις, που συμβολίζουν τις τέσσερις τελευταίες εβδομάδες του έτους. Κάθε Κυριακή που τελειώνει η εβδομάδα ανάβουν ένα κερί.

Στην Αυστρία, η περίοδος των Χριστουγέννων, ξεκινά από την 1 Δεκεμβρίου. Εκεί τα δώρα στα παιδιά τα μοιράζει ο Άγιος Νικόλας στις 6 Δεκεμβρίου.



Στην Μεγάλη Βρετανία. Τα παιδιά ρίχνουν το γράμμα τους στο τζάκι ώστε ο καπνός να το πάρει και από την καμινάδα να το οδηγήσει στο Βόρειο Πόλο.

### Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΩΝ ΜΑΓΩΝ από τον Κων/νο & Χαράλαμπο Μούργελα

Η ιστορία των 3 μάγων που ακολουθούν το λαμπρότερο άστρο του ουρανού και ταξιδεύουν από την Ανατολή για να προσκυνήσουν το θείο βρέφος είναι γνωστή στους περισσότερους από μας. Ας την δούμε λίγο πιο αναλυτικά και ας μάθουμε τη είναι το λιβάνι, ο χρυσός και τα σμύρνα.  
Ο Μελχιώρ έφερε το χρυσό όπου



συμβολίζει το βρέφος θα γίνει βασιλιάς. Ο Γκασπάρ έφερε το λιβάνι που συμβολίζει τη θεία καταγωγή. Ο Βαλτάσαρ έφερε τα σμύρνα που συμβολίζουν το τέλος του Ιησού.

### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ από τη Σταυρούλα Μαρία Ζερβογιάννη

#### ΥΛΙΚΑ

- 240 ml ελαιόλαδο
- 240 ml σπορέλαιο
- χυμός από 2 πορτοκάλια
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 150 gr ζάχαρη
- 1 κ.γ κανέλα
- 120 ml κονιάκ
- 1 κ.γ μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ μαγειρική σόδα
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΣΙΡΟΤΤΙ

- 700 ml νερό
- 500 g.r ζάχαρη
- 500 gr μέλι
- 1 ξύλο κανέλας
- 1 φλούδα πορτοκαλιού



### ΆΛΛΑ ΥΛΙΚΑ

- 2-3 κ.σ μέλι
- 250 gr ξηροί καρποί όπως [καρύδια,φυστίκια Αιγίνης , μακαντέμια κλπ] κοπανισμένοι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ξεκινάμε με το σιρόπι. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό ,τη ζάχαρη,το μέλι,το ξύλο κανέλας και τη φλούδα πορτοκαλιού. Βάζουμε για 5-7 λεπτά αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει. Βάζουμε σε μεγάλο μπολ το ελαιόλαδο ,το σπορέλαιο,το χυμό πορτοκαλιού, το ξύσμα, τη ζάχαρη, την κανέλα, το κονιάκ, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα. Ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα ώστε να ενσωματωθεί το αλεύρι. Σε αυτό το σημείο μπορούμε να ανακατέψουμε τα υλικά με τα χέρια. Πλάθουμε μικρά μελομακάρονα και τα τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τα χαράζουμε με ένα πιρούνι. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 170οC, για 25-30 λεπτά, ή μέχρι να χρυσίσουν. Όσο είναι ακόμα ζεστά τα περνάμε ανά δόσεις για 2-3 λεπτά από το κρύο σιρόπι [κι απ'τις 2 μεριές] και τα ακουμπάμε σε πιατέλα. Εάν θέλουμε τα περιχύνουμε με λίγο μέλι και τα πασπαλίζουμε με τους κοπανισμένους ξηρούς καρπούς.

### ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΚΑΡΙΟΚΕΣ από την Έφη Οικονομοπούλου

#### ΥΛΙΚΑ

- 100gr. καρύδια
- 220 gr. μπισκότα τύπου πι-μπερ
- 120 gr. βούτυρο
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 150 gr. ζαχαρούχο γάλα
- 10 gr. κονιάκ
- 15 gr. κακάο
- 350 gr. κουβερτούρα, λιωμένη





- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.γ. κοφτό κανέλα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα καθαρολάκι βάζουμε το βούτυρο και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λιώσει.

Στο μούλι βάζουμε τα μπισκότα, τα καρύδια και τα χτυπάμε. Δεν θέλουμε να γίνουν σκόνη αλλά να μείνουν κάποια κομμάτια.

Αδειάζουμε το μείγμα του μούλι σε ένα μπολ και προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο, το ζαχαρούχο, την κανέλα, το κακάο, το κονιάκ, τη βανίλια και το μέλι.

Ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Πιέζουμε το μείγμα με τα χέρια ώστε να σφίξει και το τοποθετούμε σε μία διάφανη μεμβράνη.

Με τα χέρια μας το απλώνουμε ώστε να πάρει σχήμα σαν σαλάμι και το τυλίγουμε στη μεμβράνη.

Ανοίγουμε δύο μεμβράνες παράλληλα, να ακουμπάνε μεταξύ τους και τοποθετούμε το σαλάμι.

Τυλίγουμε πολύ σφιχτά στις μεμβράνες.

Βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες ή στην κατάψυξη για 1 ώρα.

Στη συνέχεια, αφαιρούμε τη μεμβράνη και κόβουμε σε φέτες 1 εκ.

Παίρνουμε κάθε κομμάτι με ένα πιρούνι ή μία τσιμπίδα και βουτάμε στη λιωμένη κουβερτούρα. Αφαιρούμε και βάζουμε πάνω σε μία λαδόκολλα.

Από τη στιγμή που το σαλάμι μας είναι παχυνμένο θα κρυώσει και θα σταθεροποιηθεί η κουβερτούρα. Εναλλακτικά μπορούμε να τις βάλουμε στο ψυγείο.

