

ΤΑ ΑΝ...ΗΣΥΧΑ ΠΑΙΔΙΑ Τ.3ο, ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2021

ΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΜΑΣ: ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΝΕΑΣ ΖΙΧΝΗΣ ΣΕΡΡΩΝ

ΤΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΘΑ ΔΟΥΜΕ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΤΕΥΧΟΣ



Καθώς μπήκαμε στον αγαπημένο μήνα όλων των παιδιών, αποφασίσαμε να σας φτιάξουμε όλους τη διάθεση με την θετική ενέργεια της Δ' τάξης του σχολείου μας. Σε αυτό το τεύχος θα σας ταξιδέψουμε στον χριστουγεννιάτικο κόσμο των παιδιών.

ΤΙ ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ :

Τα Χριστούγεννα (σύνθετη λέξη της δημοτικής Χριστός + γέννα) είναι η ετήσια χριστιανική εορτή της γέννησης του Χριστού και κατ' επέκταση το σύνολο των εορτών από εκείνη την ημέρα, τις 25 Δεκεμβρίου, μέχρι τα Θεοφάνια ("Γιορτές των Χριστουγέννων"). Την ημέρα των Χριστουγέννων γιορτάζουν ο Χρήστος, η Χριστίνα και η Χρυσούλα . Η παράδοση θεωρεί ότι η αρχαιότερη ομιλία για τη γιορτή των Χριστουγέννων εκφωνήθηκε από τον Μέγα Βασίλειο στην Καισάρεια της Καππαδοκίας το έτος 376 μ.Χ..

Άλλες Ιστορικές πηγές επισημαίνουν πως ο εορτασμός των Χριστουγέννων άρχισε να τηρείται στη Ρώμη γύρω στο 335¹, αν και κάποιοι ερευνητές βασιζόμενοι σε αρχαίους ύμνους με χριστουγεννιάτικη θεματολογία θεωρούν ότι τα πρώτα βήματα που οδήγησαν στον εορτασμό αυτό έγιναν μέσα στον 3ο αιώνα.

Της εορτής των Χριστουγέννων προηγείται νηστεία «τεσσαράκοντα ημερών» που αρχίζει από την εορτή του αποστόλου Φιλίππου (14 Νοεμβρίου). Η Υμνολογία της Ορθόδοξης Ανατολικής Εκκλησίας περιλαμβάνει λαμπρούς ύμνους για τη μεγάλη αυτή εορτή των διασημότερων υμνογράφων της Εκκλησίας όπως του Ρωμανού του Μελωδού, Ιωάννου του Δαμασκηνού, Κοσμά επισκόπου Μαΐουμά κ.ά.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΒΑΓΓΙΟΥ - ΘΑΝΑΣΗΣ ΒΑΓΓΙΟΣ



Η τάξη μας φέτος στολίστηκε από πολύ νωρίς. Φτιάξαμε διάφορα στολίδια μόνοι μας , αλλά είχαμε και πολλά από παλαιότερες χρονιές. Η χαρά μας ήταν πολύ μεγάλη και η ανυπομονησία μας απερίγραπτη. Βάλαμε λοιπόν με τη δασκάλα της τάξης μας μουσική χριστουγεννιάτικη και ιδού τα αποτελέσματα.







...και έτσι σφραγίσαμε για φέτος την ομορφιά και την αγάπη της τάξης μας , μαζί με την μαγεία των Χριστουγέννων.

Στέργιος Μαρίνης-Λάζαρος Μπούτσιος - Σταμάτης Φιλιππίδης

Φτιάξε μόνος σου ένα στολίδι εύκολα και γρήγορα



Κόβουμε λωρίδες μικρές και μεγάλες .

Την πιο μικρή τη βάζουμε στη μέση, τις μεσαίες τις κολάμε στα πλάγια και ύστερα της μεγαλύτερες.

Βάζουμε ό,τι κορδέλα θέλουμε και το κρεμάμε αμέσως στο δέντρο.

Δημήτρης Κούτουρλης



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

Αγαπημένο γλύκισμα μικρών και μεγάλων που κάθε Χριστούγεννα λάμπει στα γιορτινά τραπέζια. Τα μελομακάρονα μάς έχουν έρθει από τη Μικρά Ασία. Οι νέες νοικοκυρές ίσως βρίσκουν τη διαδικασία, λίγο μπελαλίδικη, αλλά, τίποτα δεν είναι δύσκολο. Αρκεί να γνωρίζετε μερικά μικρά μυστικά και η επιτυχία τους είναι σίγουρα εξασφαλισμένη. Και πώς αλλιώς; τα μελομακάρονα της γιαγιάς φέρουν μαζί τους τη συσσωρευμένη σοφία αιώνων. Τη σοφία ανθρώπων που κατάφεραν να πετύχουν τις άριστες αναλογίες μελιού, καρυδιού, λαδιού, αλευριού, πορτοκαλιού, κανέλας και γαρίφαλου! Πάρτε το νήμα από τα χέρια τους και φτιάξτε κι εσείς τα αγαπημένα μελομακάρονα.

Υλικά Συνταγής

240 γραμ. ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο

240 γραμ. ελαιόλαδο ελαφρύ

50 γραμ. κονιάκ

160 γραμ. χυμός φρέσκο πορτοκάλι

1 κ.γλ. κοφτό σόδα μαγειρικής

200 γραμ. ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη

1 κοφτό κ.γλ. γαρούφαλλο

2 κοφτά κ.γλ. κανέλα

ξύσμα από 2 πορτοκάλια ακέρωτα

900 γραμ. αλεύρι γ.ο.χ

2 κοφτά κ.γλ. μπέικιν πάουντερ

Για το σιρόπι

400 γραμ. ζάχαρη

400 γραμ. νερό

400 γραμ. μέλι θυμαρίσιο

$\frac{1}{2}$ λεμόνι (ακέρωτο)

αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης ή καρύδι

- 1) Τα υλικά να τα έχετε όλα μετρημένα μπροστά σας.
- 2) Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ σε μπολ. Τα αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Σε άλλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο, το ξύσμα πορτοκαλιού. Ανακατεύουμε με σύρμα καλά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- 4) Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό, τη ρίχνουμε στο μείγμα και ανακατεύουμε.
- 5) Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι σταδιακά και ανακατεύουμε με το σύρμα απαλά, όχι όμως για πολλή ώρα για να βγουν αφράτα ώστε να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι.
- 6) Αφήστε τη ζύμη σκεπασμένη για 15' στον πάγκο να ξεκουραστεί.
- 7) Παίρνουμε κομμάτι ζύμης σε μέγεθος καρυδιού και ξεκινάμε να τα πλάθουμε. Τα αραδιάζουμε στο ταψί αραιά μεταξύ τους.
- 8) Ελαφρά πατάμε με πιρούνι την επιφάνεια τους και κάνουμε σχέδια και τρυπούλες. Αυτό θα βοηθήσει να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι αφού ψηθούν.
- 9) Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στον αέρα για περίπου 25' στους 160 °C.
- 10) Είναι έτοιμα όταν ροδίσουν. Βγάζουμε από τον φούρνο κι αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για το σιρόπι

1)Βάζουμε το μέλι και τα υπόλοιπα υλικά σε κατσαρόλα και από την ώρα που θα πάρουν βράση, βράζουμε 3'.

2)Ξαφρίζουμε τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια του σιροπιού.

3)Αφού βράσει το σιρόπι το αφήνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία. Η λυχνία της κουζίνας να είναι στο 1 ή στο 2, ίσα που να τρέμει και να σιγοβράζει το σιρόπι.

4)Σιροπιάζουμε.

5)Τα βουτάμε στο σιρόπι λίγα λίγα κάθε φορά και τα αφήνουμε για περίπου 20 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.

Σε πολλές περιοχές το μελομακάρονο πασπαλίζεται με καβουρδισμένο σουσάμι και καρύδι. Η θερμοκρασία να είναι στους 160 °C και αν βάλετε πολλά ταψιά στον φούρνο, στα μισά του ψησίματος να ροτάρετε τα ταψιά, να τα ανεβοκατεβάσετε δηλαδή ώστε να ψηθούν όλα ομοιόμορφα. Χρειάζονται γύρω στα 25' λεπτά ψήσιμο.

Κι αυτό είναι σχετικό γιατί αν τα πλάσετε χοντρά και μεγάλα τότε θέλουν περισσότερη ώρα για ψηθούν και να ροδίσουν. Σε γενικές γραμμές είναι έτοιμα όταν φουσκώσουν, ροδίσουν ομοιόμορφα και ξεκολλάνε από το ταψί.

Χριστούγεννα και μελομακάρονα πάνε μαζί. Είναι ο καλύτερος

συνδυασμός του χρόνου. Από την μία το γιορτινό κλίμα των

Χριστουγέννων με τη ζεστή, οικογενειακή ατμόσφαιρα και από την άλλη

τα πεντανόστιμα γλυκά.



Κατερίνα Σιωπάλη - Μαρία Σιωπάλη

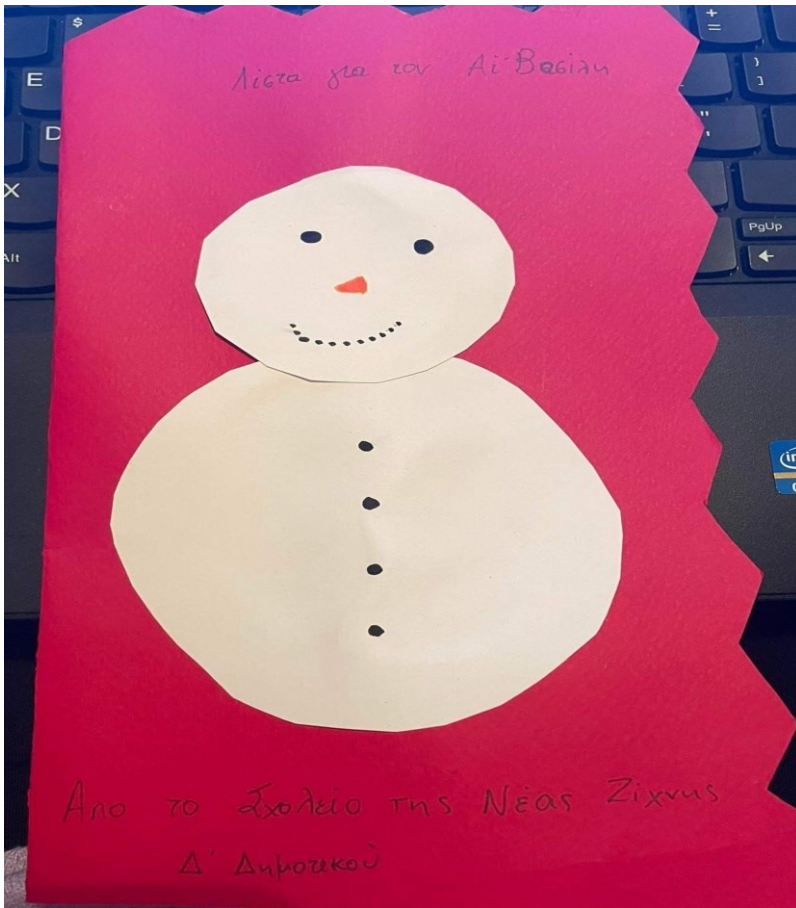
Ενα ιδανικό μέρος για τις γιορτές

Προτείνω για τους συμμαθητές μου τα Χριστούγεννα να επισκεφτούν τον Μύλο των ξωτικών στην πανέμορφη πόλη των Τρικάλων. Μια πανέμορφη πόλη γεμάτη γέφυρες και το ποτάμι να περνάει από κάτω. Ο Μύλος των ξωτικών γίνεται κάθε χρόνο με διαφορετικά θέματα . Εγώ πήγα το 2019 και το θέμα του ήταν ο Μολυβένιος Στρατιώτης. Φέτος μετά από 2 χρόνια, ο Μύλος ξανανοίγει με θέμα τους Ιππότες. Τα Τρίκαλα έχουν πάρα πολλά αξιοθέατα και αν πάτε φυσικά να επισκεφτείτε την παλιά πόλη. Φέτος ανυπομονώ να πάω και να περάσω φανταστικά.



Γεωργία - Κωνσταντίνα Τενεκετζή


Η Λίστα της Δ' τάξης για τον Άγιο Βασίλη





Φέτος αποφασίσαμε με τα παιδιά της τάξης να στείλουμε όλοι μαζί τη λίστα μας στον Άγιο Βασίλη για να αποφύγουμε να ξοδέψουμε πολύ χαρτί.

Μάθαμε στο μάθημα της γλώσσας πόσο πολύ χαρτί σπαταλάμε ενώ θα έπρεπε να το ανακυκλώνουμε . Έτσι λοιπόν δημιουργήσαμε την παρακάτω κάρτα.

Ένας αεροδρόμιο matchbox
 Action drivers Παναγιώτης

Ένα playstation 5
 Στέφανος 


Ρολί με 4 ροδέες
 Βασιλική 


Αυτοκόλλητα!
 Αέρονα 

Θα ήθελα playmobil επίσης
 Μαρία

Playmobil 70765 Porsche
 Mission E. Τηλεκατέυθρομένο.
 Δημήτρης Σιλιαχλής

Αγαπώ 'Αι Βαβίλα θα
 ήθελα ένα κλαρίνο και
 ένα Nelf ULTRA pistol
 Δημήτρης Κούζουρας

Θα ήθελα ένα καλό αυτοάλλατο
 Κατερίνα

Αγαπώ 'Αι Βαβίλα για τα Χριστούγεννα
 θα ήθελα μπάρμπι κούκλες. Με πολύ πολύ
 αγάπη Γεωργία Κωνσταντίνου Τενεκεντζή!!!

 ~~~~~  
 Μια κούκλα και ένα νετέν  
 σουίτς

Δημήτρης Σιλιαχλής-Παναγιώτης Ντόμπρος



Για να μην μείνεις όμως και εσύ παραπονεμένος σε σκεφτήκαμε!  
Εκτύπωσε λοιπόν το παρακάτω χαρτί και γράψε το δικό σου γράμμα  
στο Άγιο Βασίλη.

Ήσουν καλό παιδί φέτος;

Αγαπημένε μου Άγιε Βασίλη,

το όνομά μου είναι .....

και είμαι ..... χρονών.

Αυτή τη χρονιά ήμουν πολύ καλό παιδί επειδή:

- συγύριζα το δωμάτιο μου.
- μιλούσα σε όλους ευγενικά
- άκουγα τη μαιά και το μπαμπά
- έτρωγα όλο το φαγητό μου, λαχανικά και σαλάτα
- .....

Για τα Χριστούγεννα θα ήθελα:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Σου υπόσχομαι να σου αφήσω  
γάλα και κουλουράκια κάτω  
από το δένδρο και καρότα  
για τους τράνδους.

Σε ευχαριστώ

.....

www.katebryant.com

Δέσποινα Κιοσσέ- Βασιλική Γεράκη