

Γενικό Λύκειο
Πανόρμου

Συντονισμός:

Μονιάκης Γεώργιος
- Φιλόλογος

Καπελλάκη
Νικητούλα -
Φιλόλογος

ΝΑ ΤΑ ΠΟΥΜΕ;

Δεκέμβρης 2023

Φύλλο 1^ο | Διανέμεται Δωρεάν



HomoHistoricus 4

Ιστορία...εστί...;

Τα συμβεβηκότα... μαθαίνω...
βελτιώνω τις γνώσεις μου...

Για κάποιους είναι το μηδέν το ίσο με το τίποτα στην εξίσωση της ζωής που από την άλλη μεριά είναι το παρόν και το μέλλον. Δεν θέλω να μπλέξω τα Μαθηματικά με την Ιστορία αλλά το μηδέν δεν χωράει θυσίες. Βήματα στην ίδια γη των προγόνων μας και των προγόνων του κόσμου.

Ιστορία... μεγάλη ιστορία...

Είναι η δύναμη που κινεί το τώρα. Χιλιάδες βήματα από το τότε μέχρι το τώρα. Αένας πόλεμος ιδεών.

Έχεις συχνά την αίσθηση πως ζεις μια επανάληψη. Το εκκρεμές, οι ταλαντώσεις, τα πήγαινε-έλα... Πόσοι πριν από μας. Πόσοι μετά από μας. Μικρά και μεγάλα γεγονότα.

Ας είμαστε λιγάκι ευγενικοί με την κυρία Ιστορία. Ας κρύψουμε το χασμουρητό, όταν μας μιλάει, ας δείξουμε κατανόηση, ας τη γνωρίσουμε. Ας πιούμε από την πηγή που έχει στην αυλή της.

Κάτοικοι στην ίδια αυλή. Κουκίδες στην ίδια ιστοριογραμμή.

Τα σέβη μας, κυρία Ιστορία...!

Από τους μαθητές της Γ Λυκείου
Πανόρμου, 2023-24





Βιβλίο-προτάσεις...

Οι γιορτές πλησιάζουν... σίγουρα θα βρείτε πολλές συνταγές για κουραμπιέδες και μελομακάρονα... μαζί με τα γλυκίσματα «κεράστε» τον εαυτό σας και τους αγαπημένους σας ένα βιβλίο.

- ❖ **Α. Παπαδιαμάντης**, Χριστουγεννιάτικα και Πρωτοχρονιάτικα διηγήματα
- ❖ **Δημοσθένης Παπαμάρκος**, Γκιακ
- ❖ **Ζωρζ Σαρή**, Το ψέμα
- ❖ **Μαρία Παπαγιάννη**, Το δέντρο το μονάχο
- ❖ **Μαρία Ιορδανίδου**, Λωξάντρα
- ❖ **Ηλίας Βενέζης**, Γαλήνη
- ❖ **Διδώ Σωτηρίου**, Τα ματωμένα χώματα
- ❖ **Τζωρτζ Όργουελ**, 1984
- ❖ **Τζωρτζ Όργουελ**, Η φάρμα των ζώων
- ❖ **Αντώνης Σαμαράκης**, Ζητείται ελπίς

Μετά το «ωφέλιμον»... και το «τερπνόν»

ΝΤΟΛΜΑΔΑΚΙΑ ΜΕ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΑ

**→Γράφει η Παναγιώτα
Λιανέρη**

Υλικά:

- ✓ 500 γρ. αμπελόφυλλα
- ✓ 2 ποτήρια ρύζι
- ✓ 4 ώριμες ντομάτες
- ✓ 1 πατάτα
- ✓ 1 κρεμμύδι
- ✓ 1 κολοκύθι
- ✓ 1½ κρασοπότηρο ελαιόλαδο
- ✓ 2 ποτήρια νερό
- ✓ δυόσμο και μαϊντανό
- ✓ αλάτι, πιπέρι, κύμινο
- ✓ προαιρετικά λίγο χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Αρχικά πλένουμε τα

αμπελόφυλλα. Στη συνέχεια βάζουμε νερό σε μια κατσαρόλα και αφού βράσει το νερό βάζουμε τα φύλλα και τα ζεματίζουμε για 5 λεπτά περίπου. Έπειτα με μια τρυπητή κουτάλα τα αποσύρουμε από την κατσαρόλα και τα τοποθετούμε σε σουρωτήρι για να στραγγίσουν.

Στη συνέχεια ετοιμάζουμε την γέμιση. Σε ένα μπολ τοποθετούμε το ρύζι (αφού πρώτα το έχουμε πλύνει). Στη συνέχεια παίρνουμε τα λαχανικά (ντομάτα, κρεμμύδι, κολοκύθι, πατάτα) και τα περνάμε από τον τρίφτη ή στο multi και τα προσθέτουμε στο ρύζι, ψιλοκόβουμε το δυόσμο και τον μαϊντανό και τα προσθέτουμε κι αυτά. Ρίχνουμε το μισό κρασοπότηρο λάδι στη γέμιση και τέλος προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και κύμινο. Τα ανακατεύουμε καλά για να ενωθούν όλα τα υλικά.

Παίρνουμε μια μεγάλη σχετικά κατσαρόλα για να τοποθετήσουμε τα ντολμαδάκια, γιατί πρέπει να φτάσουν μέχρι τη μέση της κατσαρόλας επειδή όταν ψηθούν φουσκώνει το ρύζι οπότε θα έχουμε υπερχείλιση.

Παίρνουμε ένα, ένα τα φύλλα, βάζουμε περίπου ένα κουταλάκι του γλυκού γέμιση στην άκρη, διπλώνουμε από την μία και την άλλη πλευρά, δεξιά και αριστερά και στη συνέχεια τα τυλίγουμε σφιχτά σαν να κάνουμε ρολάκια.

Τα αραδιάζουμε το ένα δίπλα στο άλλο ενωμένα χωρίς να αφήνουμε κενά μέχρι να γεμίσει ο πάτος της κατσαρόλας και έπειτα κάνουμε 2η, 3η... στρώση μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα. Έπειτα, τα περιχύνουμε με το ένα κρασοπότηρο λάδι και τα δύο ποτήρια νερό.

Τέλος, τα σκεπάζουμε με ένα πιάτο για να μην χάσουν σχήμα τους κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Βάζουμε την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά μέχρι να βράσουν και έπειτα χαμηλώνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Τα ψήνουμε για περίπου μισή ώρα.

Τα σερβίρουμε με λίγο γιαούρτι ή τζατζίκι.

MASALA DOSA

→Γράφει ο **Sagardeep Singh**

Υλικά:

- ✓ 2 Φλιτζάνια ρύζι μικρού κόκκου
- ✓ ½ Φλιτζάνι uraddal (σχισμένες αποφλοιωμένες μαύρες φακές)
- ✓ 1Κουταλάκι του γλυκού σπόρους τριγωνέλλας



- ✓ ½Κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ✓ Φυτικό λάδι, για τηγάνισμα
- ✓ 3 Κουταλιές της σούπας γκι ή φυτικό λάδι
- ✓ 1 Κουταλάκι του γλυκού σπόρους μουστάρδας
- ✓ ½ Κουταλάκι του γλυκού σπόρους κύμινου
- ✓ 2 Μικρές αποξηραμένες καυτερές κόκκινες πιπεριές
- ✓ 1 Μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε κύβους
- ✓ ½Κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ✓ ½ Κουταλάκι του γλυκού κουρκουμά
- ✓ 1 Κουταλιά τριμμένο τζίντζερ
- ✓ 6 έως8 φύλλα κάρυ
- ✓ 4 Σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- ✓ 2 Μικρά πράσινα τσίλι, ψιλοκομμένα
- ✓ 1½Κιλά πατάτες κίτρινης σάρκας, όπως YukonGold, βραστές, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους
- ✓ ½Φλιτζάνι χοντροκομμένο κόλιαντρο, φύλλα και τρυφερά κοτσάνια

Εκτέλεση:

1. Φτιάξτε το κουρκούτι dosa: Βάλτε το ρύζι σε ένα μπολ, ξεπλύνετε καλά και καλύψτε με 4 φλιτζάνια κρύο νερό. Βάλτε το uraddal και σπόρους τριγωνέλλας σε ένα μικρό μπολ, ξεπλύνετε καλά και προσθέστε κρύο νερό για να τα καλύψετε. Αφήστε

και τα δύο να μουλιάσουν για 4 έως 6 ώρες.

2. Στραγγίστε το ρύζι και το μείγμα dal - τριγωνέλλας σε ξεχωριστά σουρωτήρια. Βάλτε το ρύζι σε επεξεργαστή τροφίμων, μπλέντερ. Προσθέστε 1 φλιτζάνι κρύο νερό και αλέστε σε μια λεία πάστα. Θα χρειαστούν περίπου 10 λεπτά και μπορεί να χρειαστεί να εργαστείτε σε παρτίδες. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία με το μείγμα dal - τριγωνέλλας.

3. Συνδυάστε τις δύο πάστες σε ένα μεσαίο μπολ ανάμειξης. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός, προσθέτοντας αρκετό νερό για να πάρουμε έναν χυλό μεσαίου πάχους. Θα πρέπει να έχετε περίπου 6 φλιτζάνια. Καλύψτε το μπολ με μια πετσέτα κουζίνας και τοποθετήστε το σε ζεστό μέρος. Αφήστε τη ζύμωση μέχρι η επιφάνεια να φουσκώσει καλά, περίπου 8 ώρες. Ανακατέψτε το αλάτι. Χρησιμοποιήστε το κουρκούτι αμέσως ή

ψύξτε για μελλοντική χρήση. (Το μείγμα θα διατηρηθεί έως και μία εβδομάδα, στο ψυγείο. Αραιώστε με νερό εάν είναι απαραίτητο πριν προχωρήσετε.)

- 4.** Φτιάξτε τη γέμιση πατάτας: Βάλτε το γκι σε ένα φαρδύ τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Όταν το λάδι είναι καυτό, προσθέστε σπόρους μουστάρδας και σπόρους κύμινου. Περιμένετε να σκάσουν οι σπόροι, περίπου 1 λεπτό, στη συνέχεια προσθέστε κόκκινες πιπεριές και κρεμμύδι. Μαγειρέψτε, ανακατεύοντας μέχρι να μαλακώσουν τα κρεμμύδια, περίπου 5 λεπτά.

Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά. Προσθέστε κουρκουμά, κάρδαμο, τζίντζερ, φύλλα κάρυ, σκόρδο και πράσινο τσίλι. Ανακατέψτε το πάλι και αφήστε το να τσιτσιριστεί για 1 λεπτό.

- 5.** Προσθέστε πατάτες και $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι νερό. Μαγειρέψτε, ανακατεύοντας καλά για να συνδυάσετε, μέχρι να εξατμιστεί το υγρό,

περίπου 5 λεπτά. Πολτοποιούμε λίγο τις πατάτες με το πίσω μέρος μιας ξύλινης κουτάλας. Αλατοπιπερώνουμε καλά, προσθέτουμε κόλιαντρο και στη συνέχεια αφήνουμε στην άκρη σε θερμοκρασία δωματίου. (Η γέμιση πατάτας μπορεί να προετοιμαστεί έως και μία ημέρα πριν).

- 6.** Για να φτιάξετε dosas, τοποθετήστε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά. Βουρτσίστε με περίπου 1 κουταλάκι του γλυκού φυτικό έλαιο. Με μια κουτάλα βάλτε το $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού με κτύπημα στο κέντρο του ταψιού. Χρησιμοποιώντας το κάτω μέρος της κουτάλας, απλώστε γρήγορα με κτύπημα προς τα έξω με κυκλική κίνηση σε διάμετρο περίπου 18-20 cm. Περιχύνουμε $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού λάδι από πάνω. Αφήστε το κουρκούτι dosa να ροδίσει σταδιακά μέχρι οι εξωτερικές άκρες να αρχίσουν να φαίνονται στεγνές, περίπου 2 λεπτά, μαγειρεύοντας μόνο στη μία πλευρά. Με μια σπάτουλα, χαλαρώστε προσεκτικά

το dosa από το ταψί. Το κάτω μέρος πρέπει να είναι τραγανό. Με ένα κουτάλι βάλτε ½ φλιτζάνι γέμιση πατάτας πάνω από το dosa, κεντράροντάς το ως λωρίδα στη μέση του στρογγυλού dosa. Ισιώστε ελαφρά το μείγμα πατάτας. Χρησιμοποιώντας τη σπάτουλα, διπλώστε τα τοιχώματα της dosa γύρω από τη γέμιση για να δημιουργήσετε ένα κυλινδρικό σχήμα. Σερβίrouμε αμέσως. Συνεχίστε να κάνετε dosas ένα κάθε φορά.

ΚΡΗΤΙΚΑ ΚΑΛΙΤΣΟΥΝΙΑ ΜΕ ΜΕΛΙ

→Γράφει ο Βασίλης
Ρασούλης

Υλικά:

Για τη ζύμη:

- ✓ 1 κούπα χλιαρό νερό
- ✓ 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- ✓ 1 ποτηράκι της ρακής ρακή
- ✓ 1 κουταλιά του γλυκού αλάτι

- ✓ 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για τη γέμιση και το τελείωμα:

- ✓ 1 κιλό μυζήθρα
- ✓ 100 γραμμάρια ζάχαρη
- ✓ 1 κουταλιά του γλυκού κανέλα
- ✓ Ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- ✓ Μέλι για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση:

1. Κοσκινίζουμε το αλεύρι. Έπειτα σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το χλιαρό νερό, το ελαιόλαδο, τη ρακή, το αλεύρι, το αλάτι και τα ζυμώνουμε. Αφήνουμε τη ζύμη μία ώρα να ξεκουραστεί.
2. Θρυμματίζουμε τη μυζήθρα, προσθέτουμε τη ζάχαρη, την κανέλα και ανακατεύουμε.
3. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι σε καθαρό πάγκο, κόβουμε το ζυμάρι σε μικρά μπαλάκια και ανοίγουμε φύλλο με τον πλάστη. Ύστερα κόβουμε το ζυμάρι σε μακριές λωρίδες. Μετά βάζουμε σε κάθε λωρίδα μια κουταλιά μυζήθρα και διπλώνουμε το φύλλο.
4. Σε ένα ταψί βάζουμε χαρτί ψησίματος, τοποθετούμε τα καλιτσούνια και

σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα.

5. Σε ένα τηγάνι βάζουμε πολύ ελαιόλαδο. Μόλις το λάδι ζεσταθεί τοποθετούμε τα καλιτσούνια. Όταν ροδίσουν από τη μία μεριά τα γυρίζουμε και από την άλλη.
6. Αφαιρούμε τα καλιτσούνια από το τηγάνι με τρυπητή κουτάλα και τα βάζουμε σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί έτσι ώστε να φύγει το περιττό λάδι. Τέλος τα τοποθετούμε σε μια πιατέλα και τα γαρνίρουμε με μέλι.

ΚΟΙΛΙΑ ΜΕ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ

→Γράφει ο **Βασίλης Ρασούλης**

Υλικά:

- ✓ 1 κοιλιά από κασιόκι
- ✓ 1 κούπα ελαιόλαδο
- ✓ 1 κρεμμύδι ξερό
- ✓ 500 γραμμάρια χυμό ντομάτας
- ✓ 1 κιλό κολοκυθάκια

- ✓ Αλάτι
- ✓ Πιπέρι

Εκτέλεση:

1. Καθαρίζουμε καλά την κοιλιά και την κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
2. Πλένουμε τα κολοκυθάκια, τις ντομάτες και το κρεμμύδι. Τα κολοκυθάκια τα κόβουμε στα τέσσερα, τις ντομάτες τις ξύνουμε στον τρίφτη και φιλοκόβουμε το κρεμμύδι.
3. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το λάδι να κάψει. Αμέσως μετά ρίχνουμε την κοιλιά και το κρεμμύδι. Τα σοτάρουμε. Μετά προσθέτουμε νερό, όταν είναι μισοψημένη βάζουμε την ντομάτα και το αλάτι. Τέλος προσθέτουμε τα κολοκυθάκια. Όταν ψηθούν και τα κολοκυθάκια βάζουμε το πιπέρι και το κατεβάζουμε από τη φωτιά.
4. Το φαγητό μας είναι έτοιμο για το σερβίρισμα.

ΜΑΝΤΙΝΑΔΟ...λογικά

→Γράφει η Παναγιώτα
Λιανέρη

ΦΙΛΙΑΣ

Στην πάνω μπάντα τσι μηλιάς
απόμεινε ένα μήλο,
τίνος να πω τον πόνο μου
άπου δεν έχω φίλο

Σε φίλο μην εμπιστευτείς
ποτέ το μυστικό σου,
φίλος σε φίλο θα το πει
κ' είναι κακό δικό σου

Η καλοσύνη είν' αρετή
και η φιλία αξία,
γι' αυτά πρέπει ο άνθρωπος,
να γίνεται θυσία.

Για φίλους εγεννήθηκα
για φίλους θα ποθάνω,
για φίλους θα τον αρνηθώ
το κόσμο τον απάνω.

Το χρήμα είναι θάνατος
και οι γυναίκες φίδια,
οι φίλοι κι η καλή καρδιά
πραγματικά στολίδια.

Σαν τη φιλιά μας δυνατή
στον κόσμο δεν ειν' άλλη,
γιατί `ναι αφεγάδιαστη
πιτήδια και μεγάλη.

Οι χρόνοι λιγοστεύουνε
το λάδι στο καντήλι,
μαύρα μαλλιά ψαρένουνε
μα δεν ξεχνιούνται οι φίλοι.

ΑΓΑΠΗΣ

Μ' αρνήθηκες και καίγομαι
γλυκά τον κόσμο χάνω,
μ' αρέσει στο μαρτύριο
τσ' αγάπης να ποθανω.

Στον ίδιο δρόμο η ζωή
δεν θέλει να μας βάλει,
στενά τα περιθώρια
κι αγάπη μας μεγάλη.

Κακό δεν είναι ν' αγαπάς
μα ν' αγαπάς με πάθος,
κι αν αγαπάς παράνομα
αυτό δεν είναι λάθος.

Της θάλασσας τα κύματα
μετράω ένα-ένα,
και μόνη σκέψη στο μυαλό
έχω καρδιά μου εσένα.

Να σ' αγαπώ δικάστηκα
χαλαλι τέτοια δίκη,
χρόνια την επερίμενα
για τέτοια καταδίκη.

Γιαντα μωρέ δεν μου μιλείς
όμορφη κοπελιά μου,
και η καρδιά μου καίγεται
σαν είσαι μακριά μου.

Ντελάλη δε χρειάζεται
πως σ' αγαπώ να βγάλω,
αμοναχός μου θα το πω
το άχτι μου να βγάλω.

Κερά μου την αγάπη σου
δεν την καταλαβαίνω,
τη μια με βλέπεις σα Θεό
την άλλη σαν το ξένο.

Σ' αγάπησα γιατί 'νιωσα
πώς μόνο με τα σένα,
θα 'ναι η ζωή μου όμορφη
τα χρόνια ευτυχισμένα.

Για μίαν αγάπη τραγουδώ
να σβήσω τον καημό μου,
κι αντιλαλούνε τα βουνά
τον αναστεναγμό μου.

Όταν σε φέρνει ο λογισμός
πολλές φορές κοντά μου,
ενώ γελώ απότομα
τρέχουν τα δάκρια μου.

**→Γράφει ο Βασίλης
Ρασούλης**

Οι Τούρκοι και οι Γερμανοί
την Κρήτη θα θυμούνται
γιατί άντρες και γυναίκοπαιδα
πολέμους δε φοβούνται.

→Γράφει η **Μαρία**
Σωπασουδάκη

Με τα αλεξίπτωτα πέφτανε
στην Κρήτη οι Γερμαναράδες
και οι Κρητικοί πολέμησαν
με πέτρες και σουγιάδες.

Τους Κρητικούς τους αγαπούν
σε όλη την Ελλάδα
γιατί τον πόνο και τον έρωτα
τον κάνουν μαντινάδα.

~

Κρήτη με την κουζίνα σου
και με τις λιχουδιές σου
στον κόσμο σε έκαναν γνωστή
αυτές και οι ομορφιές σου.

Τα κρητικά τα φαγητά
στον κόσμο φημισμένα
με κρητικό ελαιόλαδο
είναι μαγειρεμένα.

Μια χαχαλιάαλατσοελιές
και μια κριθαροκουλούρα
τα μπέργκερ και τα πιτόγυρα
τα κάνουν πέρα ούλα.

Είδα δυο χείλη να γελούν
κι ήτανε τα δικά σου
κι αν είχα χίλια όνειρα
τα κράτησες κοντά σου.

Φαίνεται απ' τα χείλη σου
πως πάντα ξημερώνει
γιατί γελάς και γω θωρώ
το φως να μεγαλώνει!

Χίλιες να σ' αγαπήσανε
πρωτού τον ερχομό μου
ήταν αγάπες ψεύτικες
να το κατές μωρό μου.

Το κάθε μου χαμόγελο
έχει το όνομά σου
γιατί γελώ και σκέφτομαι
πως είμαι εκεί κοντά σου.

ΚΟΥΛΤΟΥΡΕΣ

Ινδική γιορτή **NagarKirtan**

→Γράφει ο **Sagardeep Singh**

Το *NagarKirtan* είναι όρος Punjabi (γλώσσα) που κυριολεκτικά σημαίνει "γειτονιά Kirtan". Η λέξη "Nagar" σημαίνει "πόλη ή γειτονιά" και "Kirtan" είναι ένας όρος που περιγράφει το τραγούδι των Shabads (θεϊκοί ύμνοι). Ο όρος αναφέρεται στην κατοχή του Σιχ Σαγκάτ (Εκκλησία) μέσω της πόλης που ψάλλει ιερούς ύμνους. Η ιδέα ενός Nagar Kirtan είναι να φέρει το μήνυμα του Θεού στο κατώφλι της κοινότητας. Είναι πολύ συνηθισμένο τα Nagar Kirtans να λαμβάνουν χώρα όπου κι αν ζουν Σιχ. Είναι ιδιαίτερα κοινά κατά τη διάρκεια του μήνα Vaisakhi και λαμβάνουν χώρα σε όλο τον κόσμο.



Οι PanjPiare (πέντε αγαπημένοι του γκουρού) συνήθως οδηγούν την πομπή του Nagar Kirtan. Συνήθως ακολουθείται από τουλάχιστον έναν κύριο πλωτήρα, ο οποίος μεταφέρει το Sri Guru Granth

Sahib . Στον πλωτήρα υπάρχουν αρκετοί εθελοντές Sewadars που εκτελούν Kirtan και παρακολουθούν τον Guru. Το Sangat (Οι ακόλουθοι) περπατά πίσω από τον Guruji και το PanjPiare (κουιντέτο πέντε βαπτισμένων ΣιχΣιχ που ενεργούν ως θεσμοθετημένοι ηγέτες για την ευρύτερη κοινότητα των Σιχ) τραγουδώντας shabads και απολαμβάνοντας την ένδοξη μέρα. Μερικές φορές τα τρόφιμα και τα ποτά σερβίρονται από σταθερά σημεία ή από άλλα επόμενα πλωτά. Όλοι αποδίδουν σεβασμό στον Ιερό Σρι Γκουρού Γκράνθ Σαχίμπ Τζι σκύβοντας το κεφάλι τους και τους παρουσιάζουν Prashad (ιερό φαγητό). Το Nagar Kirtan ξεκινά όταν οι PanjPyara (5 αγαπημένοι) περπατούν μπροστά από το Sacred Sri Guru Granth Sahibji. Οι PanjPyaras φορούν την πολύχρωμη Bana τους που αρμόζει στην περίπτωση. Οι πέντε είναι σχεδόν πάντα Amritdhari (βαπτισμένοι KhalsaSinghs).

Ο αριθμός 5 είναι πολύ σημαντικός καθώς ήταν την ημέρα του Βαϊσάχι (θρησκευτική γιορτή) του 1699 που ο Δέκατος Γκουρού Γκουρού Γκόμπιντ Σινγκ δημιούργησε το τάγμα της Χάλσα βαπτίζοντας 5 εθελοντές από κάθε γωνιά της Ινδίας και από διαφορετικά υπόβαθρα. Σε αυτούς τους 5 αγαπημένους «PanjPiaras» δόθηκε αυτή η αναφορά από τον ίδιο τον 10ο Γκουρού Τζι καθώς παρουσιάστηκαν ανιδιοτελώς στο κάλεσμα για τη ζωή τους. Ήταν αυτός ο PanjPiaras που ανάμεσα σε 80.000 σηκώθηκε και μπήκε στη σκηνή όπου ο γκουρού

Γκόμπιντ Σινγκ ζήτησε το κεφάλι των Αγαπημένων του Σιχ. Ήταν έκπληξη όλων που οι PanjPyaras βγήκαν από τη σκηνή ζωντανοί και με ένδοξη ανδρεία ντυμένοι στα 5 Ks , καθώς είχαν την ιερή τελετή του Amrit Shakna από τον Guru Gobind Singh Ji.

Ο Guru Gobind Singh έδωσε μεγάλη τιμή στους PanjPyaras καθώς ήταν οι πρώτοι Amritdhari (βαπτισμένοι) Singh που ο ίδιος ο Guru Ji προσκύνησε στους PanjPyaras και τους πήρε το Amrit (Βάπτισμα).

Ακολούθησε ολόκληρο το sangat (προσκυνητές) που συμμετείχαν στην ιερή τελετή του Amrit Sanchar. Μπορεί να παρατηρηθεί ότι πολλοί που έχουν στην κατοχή τους μπορεί να μην φορούν παπούτσια, ανεξάρτητα από τις καιρικές συνθήκες – αυτό οφείλεται στον σεβασμό που δείχνουν στην ιερή τους Γραφή, τον ιερό Γκουρού Γκραντ Σαχίμπ.

Όταν συμμετέχετε στο Nagar Kirtan, μπορείτε να βρείτε παρηγοριά και γαλήνη ακόμα και όταν χιλιάδες περπατούν μαζί σας. Μπορεί κανείς να φτάσει σε μια κατάσταση Nivbana όταν επιδίδεται στο τραγούδι του Kirtan ακολουθώντας τον Guru Granth Sahib. Αυτό είναι το νόημα του Nagar Kirtan. Υπάρχουν μικροί και μεγάλοι, Σιχ, μη Σιχ που ακολουθούν τη διαδρομή Nagar Kirtan, στέκονται στα πλάγια και μοιράζουν ελεύθερα αναψυκτικά σε όλους. Το Nagar Kirtan ολοκληρώνεται καθώς ο ιερός Guru Granth Sahib επανεισέρχεται στη Gurdwara και ολόκληρο το Sadh Sangat στέκεται ακίνητο για

το Ardas (τελική προσευχή). Μπορεί να παρατηρήσετε ότι πολλά μέλη του Sadh Sangat βγάζουν τα παπούτσια τους στους δρόμους ενώ το Ardas διαβάζεται στο ηχείο - και πάλι αυτό είναι καθαρά ένδειξη σεβασμού προς τον ιερό Bani . Είναι επίσης αξιοσημείωτο ότι η πλειοψηφία των Sadh Sangat έχουν καλύψει τα κεφάλια τους, αυτό είναι ένα σημαντικό σημάδι σεβασμού στην παρουσία του ιερού μας Guru Granth Sahib Ji. Το πορτοκαλί χρώμα είναι προς τιμήν του Khalsa Panth, καθώς τα PanjPyaras ντύνονται με πορτοκαλί χρώμα.

1821, Σκέψεις...

*→Γράφει η **Ιωάννα***

Λεβεντάκη

Κοιτάζοντας αυτούς τους πίνακες αναλογίζομαι πόσοι σπουδαίοι ζωγράφοι επηρεάστηκαν από αυτούς τους σπουδαίους ήρωες του '21 οι οποίοι έγιναν για αυτούς πηγή έμπνευσης. Εγώ αυτό που νιώθω είναι ρίγη και δέος. Είναι σαν να με διαπερνά ηλεκτρικό ρεύμα και να μου λέει φωνακτά «ΖΗΤΩ ΤΟ ΕΘΝΟΣ. ΖΗΤΩ ΤΟ 1821».

Αισθάνομαι ότι είμαι απόγονος ανθρώπων που δεν δίστασαν ούτε μια στιγμή να θυσιάσουν ολόκληρη τη ζωή τους, προκειμένου να είμαστε εμείς

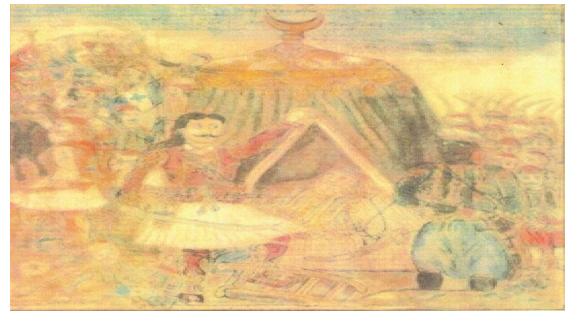
ελεύθεροι. Ήταν άνθρωποι με Παιδεία, διότι μην ξεχνάμε ότι Παιδεία δεν είναι μονάχα η μόρφωση του ανθρώπου. Η μεγαλύτερη μόρφωση του φαίνεται από τις πράξεις του. Ναι, για εμένα αυτοί ήταν Άνθρωποι «ΜΕ ΨΥΧ'Η και ΣΘΕΝΟΣ». Άνθρωποι με ιδανικά και στόχους μεγαθήρια. Μεγαλύτερος στόχος τους η ελευθερία του ΕΘΝΟΥΣ μας και του πνεύματος μας.



Αυτό που με στεναχωρεί είναι ότι ενώ αυτοί έδωσαν τα πάντα για ένα καλύτερο αύριο για μια Ελλάδα με ιδανικά και με μεγάλο πνεύμα, εμείς έχουμε καταφέρει να τα σκορπίσουμε στους πέντε ανέμους και στην κυριολεξία να τα πετάξουμε στα σκουπίδια. Μάλιστα σε κάδους χωρίς να υπάρχει καν η επιγραφή «ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΑ»



Το μεγαλύτερο μας ιδανικό, το χρήμα. Τα υλικά αγαθά. Μοναδικός στόχος το ωραίο επιβλητικό σπίτι, το ακριβό αυτοκίνητο και η εύκολη απόκτηση χρημάτων. Τα ΜΜΕ συνέχεια αναφέρουν κομπιναδόρους, μίζες, δολοφονίες και πάνω από όλα αισχρά ψεύδη.



Επομένως, όλοι αυτοί έκαναν τόσα. Θυσίασαν ακόμα περισσότερα για να καταλήξουμε πάλι στο μηδέν (;). Προτρέπω εμάς τα νέα παιδιά να αναλογιστούμε αν θέλουμε να αποκτήσουμε το μέλλον για το οποίο θυσιάστηκαν και έχυσαν τόσο αίμα. Το μέλλον μας είναι στα χέρια μας και μην ξεχνάμε όλοι μαζί μπορούμε.

ΖΗΤΩ ΤΟ ΕΘΝΟΣ. ΖΗΤΩ ΤΟ 1821.



Feliz Natal!

Feliz Navidad!



God jul!

Crăciun fericit!

Nollaig Shona!

Hyvää joulua!



Schéi Chrëschtdeeg!

С Рождеством!