

Επικοινωνία

Τεύχος 50

Ιούνιος 2020

Γενικό Λύκειο Τήνου Α'1

Συντακτική Ομάδα

Μια περίεργη χρονιά έφτασε στο τέλος της...
Ξεκινήσαμε κάτι καινούριο με διάθεση και
ιδέες, ένα σχολικό περιοδικό.

Αλλά λόγω των συνθηκών αναγκαστήκαμε να
το διακόψουμε τόσο βίαια που δεν ξέραμε αν
θα καταφέρναμε να το ολοκληρώσουμε...
και όμως, τα καταφέραμε!

Σας παρουσιάζουμε το τελευταίο μας
τεύχος με συγκίνηση και αγάπη...καλό
καλοκαίρι σε όλους με υγεία και καλή
διάθεση!



1. Διάσημα καρναβάλια στον κόσμο σελ. 3

Ε. Ζιούλη, Μ. Δελατόλλα, Σ. Ζενούνη

2. Παραδοσιακά προϊόντα της Τήνου

Μ. Βιδάλης, Μ. Δεληβός, Γ. Γάσπαρης σελ. 5

3. Πανηγύρια της Τήνου

Α. Βοινά, Δ. Απέργη, Γ. Βαλάκα σελ. 9

4. Συνταγές για την Καθαρά Δευτέρα

Α. Βοινά, Δ. Απέργη, Γ. Βαλάκα σελ. 12

5. Πασχαλινές συνταγές

Ε. Ζιούλη, Μ. Δελατόλλα, Σ. Ζενούνη σελ. 17

6. Πόσα γνωρίζουμε για τα ποτά;

Μ. Βιδάλης, Μ. Δεληβός, Γ. Γάσπαρης σελ. 22

7. Ώρα χαλάρωσης... σελ. 25

Φρ. Βιδάλη, Ε. Ασημομύτη,

Α-Μ. Βιδάλη, Μ. Ζάρπα

8. Τα μυστήρια του διαστήματος

Α. Βοινά, Δ. Απέργη, Γ. Βαλάκα σελ. 28

9. Τα 7 θαύματα του κόσμου

Μ. Βιδάλης, Μ. Δεληβός, Γ. Γάσπαρης σελ. 32

10. Ποσειδώνας Τήνου σελ. 36

Ν. Αναστασιάδου, Σ. Ζενούνη

11. Γιώργος Μάλλιος σελ. 38

Ε. Ζιούλη, Μ. Δελατόλλα, Ν. Γκιουράι

Διάσημα καρναβάλια στον κόσμο.

Πλησιάζουν οι Απόκριες...εποχή χαράς και διασκέδασης! Ποια είναι, όμως, τα πιο γνωστά καρναβάλια στον κόσμο;

- **Νέα Ορλεάνη Η.Π. Α**

Για τις Η.Π .Α οι απόκριες ξεκινάνε μόλις τελειώσουν τα Χριστούγεννα (6 Ιανουαρίου) και διαρκεί για δύο μήνες .Οικογένειες, τουρίστες και ντόπιοι στήνονται από νωρίς στους δρόμους για να έχουν μια καλή θέση ώστε να πιάσουν τα στολίδια που ρίχνονται από τους αναβάτες στα άρματα .Σε άλλο σημείο της πόλης, οι άνθρωποι ντυμένοι με περίτεχνα κοστούμια θα λάβουν μέρος στην παρέλαση της Αγίας Άννας.



- **Ρίο Ντε Τζανέιρο**

Οι Βραζιλιανοί ξεχνούν για λίγο τη φτώχεια, τις έγνοιες και τη μίζερη καθημερινότητα και ξεφαντώνουν χορεύοντας σάμπα. Το μοναδικό άγχος που επιτρέπουν στον εαυτό τους την περίοδο αυτή έχει να κάνει με την εμφάνισή τους στην παρέλαση και το βραβείο που διεκδικούν όλοι. Επί τέσσερα μερόνυχτα ο κόσμος ξεχύνεται χορεύοντας στους δρόμους. Σημείο αναφοράς, το περίφημο σαμποδρόμιο, ένα τεράστιο στάδιο που δημιουργήθηκε από τον Όσκαρ Νιμάγιερ , ειδικά για τις εκδηλώσεις του Καρναβαλιού.

- **Βενετία**

Διεξήχθη για πρώτη φορά τον 11ο αιώνα και γρήγορα έγινε ένα διάσημο σύμβολο της πόλης . Το φεστιβάλ είχε τεθεί εκτός νόμου εξ ολοκλήρου το 1797 και η χρήση των масκών απαγορεύθηκε αυστηρά. Επανεμφανίστηκε σταδιακά κατά τον δέκατο ένατο αιώνα, αλλά μόνο για μικρά χρονικά διαστήματα και πάνω απ' όλα για ιδιωτικές γιορτές, όταν έγινε μια ευκαιρία για καλλιτεχνικές δημιουργίες. Οι άνθρωποι ορισμένων κοινωνικών καθεστώτων φορούσαν μάσκες και κοστούμια τα οποία είναι τα βασικά πράγματα που πρέπει να έχετε στην διάθεσή σας εάν επισκεφθείτε την χώρα αυτή.



- **Πάτρα**

Το Πατρινό καρναβάλι αποτελεί τόσο τη μεγαλύτερη όσο και την παλιότερη αποκριάτικη εκδήλωση στην Ελλάδα και μία από τις μεγαλύτερες στο κόσμο όσον αφορά τη συμμετοχή των καρναβαλιστών και την ιστορία του. Μετρά 190 χρόνια ιστορίας. Το καρναβάλι της Πάτρας δεν είναι ένα μεμονωμένο γεγονός αλλά ένα σύνολο εκδηλώσεων που περιλαμβάνουν χορούς, παρελάσεις, κυνήγι κρυμμένου θησαυρού, καρναβάλι των μικρών κ.ά. Οι εκδηλώσεις αρχίζουν στις 17 Ιανουαρίου και διαρκούν μέχρι την Καθαρά Δευτέρα. Κορυφώνεται το τελευταίο Σαββατοκύριακο της Αποκριάς με την νυχτερινή ποδαράτη παρέλαση των πληρωμάτων του Σαββάτου, τη φαντασμαγορική μεγάλη παρέλαση αρμάτων και πληρωμάτων της Κυριακής και τέλος το τελετουργικό κάψιμο του βασιλιά καρνάβαλου στο μώλο της Αγίου Νικολάου στο βόρειο λιμάνι της Πάτρας.



- **Νίκαια,Γαλλία**

Το Καρναβάλι της Νίκαιας είναι το μεγαλύτερο καρναβάλι στη Γαλλία και ένα από τα πιο διάσημα στον κόσμο. Πραγματοποιείται κάθε χειμώνα στη Νίκαια, τον Φεβρουάριο για δύο εβδομάδες και προσελκύει εκατοντάδες χιλιάδες θεατές. Το καρναβάλι είναι ένα από τα τρία μεγαλύτερα καρναβάλια στον κόσμο, μετά από το καρναβάλι της Βενετίας και του Ρίο. Οι παρελάσεις πραγματοποιούνται σε τρία τέσσερα απογεύματα ή βραδιές την εβδομάδα κατά την διάρκεια της περιόδου Carnival.



Ελένη Ζιούλη
Μαριρένα Δελατόλλα
Σάρα Ζενούνι



Παραδοσιακά προϊόντα της Τήνου

Βιδάλης Μάρκος
Γάσπαρης Γιώργος
Δεληβός Μιχάλης



Σε ευχάριστες στιγμές της Τήνου όπως είναι ο γάμος και η βάφτιση, οι Τήνιοι μοιράζουν παραδοσιακά προϊόντα όπως :

Ψαράκια



Παστέλι Τήνου σε λεμονόφυλλα



Επίσης στα πανηγύρια που συχνά οργανώνονται με αφορμή κάποιο θρησκευτικό ή πολιτισμικό λόγο, οι επισκέπτες μπορούν να γευτούν κάποιες παραδοσιακές Τηνιακές λιχουδιές σε διάφορες παραλλαγές. Ενδεικτικά παραθέτουμε τα παρακάτω:

Λουκάνικο-Λούζα



Αγκινάρες



Τυρί Τήνου

Η γραβιέρα της Τήνου έχει τη δική της χαρακτηριστική, υπόγλυκη γεύση με όμορφο κίτρινο χρώμα. Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα. Λόγω του μεγέθους της ωριμάζει εξαιρετικά ακόμη και μετά από δώδεκα μήνες στα κελάρια.



ΚΟΠΑΝΙΣΤΗ ΤΗΝΟΥ

Η παραδοσιακή Κοπανιστή Τήνου, φτιαγμένη από φρέσκο γάλα, είναι ένα μαλακό αλμυρό τυρί από ζύμωση, με έντονη καυτερή γεύση. Για τη γεύση του πρέπει να ξέρεις ότι ευθύνεται η μούχλα η οποία χρησιμοποιείται στη ζύμωση του και όχι κάποιο πιπέρι!

ΒΟΛΑΚΙ ΤΗΝΟΥ

Το Βολάκι είναι ένα τυρί που το βρίσκουμε στην Τήνο. Το όνομά του το παίρνει από το σχήμα του: πλάθεται σε σχήμα στρογγυλό σαν αχλαδάκι. Γίνεται συνήθως από αγελαδινό γάλα. Όταν είναι φρέσκο έχει γεύση μοτσαρέλας, ενώ, όταν ξεραθεί και ωριμάσει, η γεύση του γίνεται πολύ πικάντικη.

Τυρόπιτες γλυκές Τσιμπητές



Πανηγύρι ονομάζεται μια εορταστική εκδήλωση που γίνεται κυρίως εκτός μεγάλων πόλεων είτε για θρησκευτικούς, είτε για εμπορικούς σκοπούς (εμποροπανήγυρις), είτε απλά για πολιτιστικούς λόγους.

Πανηγύρια οργανώνονται μόνο στην Ελλάδα από την οποία προέρχονται κιόλας, και διεξάγονται σε ενορίες με την ευκαιρία θρησκευτικών εορτών όπου κατά τη διάρκειά τους γίνεται συνήθως η λειτουργία, η περιφορά της εικόνας καθώς και λειτουργία υπαίθριας αγοράς. Τα πανηγύρια διεξάγονται κατά κύριο λόγο σε υπαίθριους χώρους (π.χ. πλατείες) και συνοδεύονται με γεύμα, δημοτικά τραγούδια και παραδοσιακούς χορούς.

- Δόμνα Απέργη
- Γιάννα Βαλάκα
- Αναστασία Βοϊνά



Τα Πανηγύρια της Τήνου

- **Ιανουάριος**

17/01 του Αγίου Αντωνίου και γιορτάζεται στην Στενή.

25/01 Γρηγορίου του Θεολόγου και γιορτάζεται στον Φαλατάδο.

30/01 της Ευρέσεως και ακολουθούν τα Φαναράκια στην Χώρα.

- **Φεβρουάριος**

2/02 Η Υπαπαντή του Κυρίου και γιορτάζεται στον Κτικάδο

10/02 Αγίου Χαραλάμπου στην Αγία Τριάδα, Χώρα

- **Μάρτιος**

25/03 Ο Ευαγγελισμός της Θεοτόκου στην Παναγία

- **Μάιος**

2/05 Ζωοδόχου Πηγής και γιορτάζεται στο Ξώμπουργο, Δυο Χωριά

16/05 Αγίου Θεοδώρου και γιορτάζεται στο στενό της Άνδρου

21/05 Κωνσταντίνου και Ελένης και γιορτάζεται στην Αγία Τριάδα



- **Ιούνιος**

5/06 Η Ανάληψη του Χριστού και γιορτάζεται στον Αρνάδο

10/06 Αγίου Αντωνίου και γιορτάζεται στο Σμαρδάκιτο, Ξώμπουργο

16/06 Αγίου Πνεύματος και γιορτάζεται στην Αγία Τριάδα, Καρδιανή, Φαλατάδος, Χατζηράδος

29/06 Πέτρου και Παύλου και γιορτάζεται στον Τριαντάρο

30/06 Αγίων Αποστόλων και γιορτάζεται στον Τριαντάρο



- **Ιούλιος**

1/07 Αγίων Αναργύρων και γιορτάζεται στον Αρνάδο
Μαρλάς, Πόρτο

20/07 Προφήτη Ηλία και γιορτάζεται στην Βακέτα, Χώρα

25/07 Αγίας Άννας και γιορτάζεται στον Τζάδο

26/07 Αγία Παρασκευή και γιορτάζεται στα Υστέρνια

- **Αύγουστος**

6 /08 της Μεταμορφώσεως και γιορτάζεται στο Πριάστρο, Καρυά

15/08 της Κοίμησης τής Θεοτόκου και γιορτάζεται στη Παναγία, Βρυσί

18/08 του Αγίου Αγαπητού και γιορτάζεται στη Αγάπη

23/08 της Κυρά Ξένης και γιορτάζεται στον Πύργο

23/08 τα Εννιάμερα της Παναγίας και γιορτάζεται στον Τσικνιά

29/08 του Αγίου Ιωάννου Αποκεφαλιστή και γιορτάζεται στην Κώμη



- **Σεπτέμβριος**

6/09 του Άγιου Σώστη και γιορτάζεται στον Άγιο Σώστη

8/09 το Γενέθλιο της Παναγίας και γιορτάζεται στη Βουρνιώτισσα

14/09 του Τιμίου Σταυρού και γιορτάζεται στον Κτικάδο

- **Οκτώβριος**

26/10 του Αγίου Δημητρίου και γιορτάζεται στη Καρυά, Τσικνιάς

- **Νοέμβριος**

8/11 των Ταξιαρχών και γιορτάζεται στη Μέση

11/11 του Αγίου Μηνά και γιορτάζεται στην Καρδιανή, Εώμπουργο

21/11 τα Εισόδια της Θεοτόκου και γιορτάζεται στον Τριπόταμος

- **Δεκέμβριος**

4/12 της Αγία Βαρβάρα και γιορτάζεται στην Αγία Βαρβάρα

6/12 του Αγίου Νικολάου και γιορτάζεται στη Στενή

12/12 του Αγίου Σπυρίδωνα και γιορτάζεται στον Κτικάδο

13/12 της Αγίας Λουκίας και γιορτάζεται στην Καρυά, Αρνάδος



Συνταγές για την Καθαρά Δευτέρα



Με την Καθαρά Δευτέρα να πλησιάζει, άραγε γνωρίζουμε το συμβολισμό της; Την Καθαρά Δευτέρα ξεκινά η Σαρακοστή για την Ορθόδοξη Εκκλησία, ενώ ταυτόχρονα σημαίνει το τέλος των Αποκριών. Η Καθαρά Δευτέρα ονομάστηκε έτσι γιατί οι Χριστιανοί «καθαρίζονται» πνευματικά και σωματικά. Είναι μέρα νηστείας αλλά και μέρα αργίας για τους Χριστιανούς. Η νηστεία διαρκεί για 40 μέρες, όσες ήταν και οι μέρες νηστείας του Χριστού στην έρημο. Εορτάζεται 48 ημέρες πριν την Κυριακή της Ανάστασης του Χριστού, το χριστιανικό Πάσχα. Παρακάτω θα σας δώσουμε μερικές χαρακτηριστικές συνταγές για τη μέρα αυτή.....

*Απέργη Δόμνα
Βαλάκα Γιάννα
Βοϊνά Αναστασία*

Λαγάνα



Συστατικά

- 500 γρ. αλεύρι σκληρό
- 350 ml νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 10 γρ. μαγιά ξηρή
- 1 πρέζα ζάχαρη κρυσταλλική
- 10 γρ. αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο

20'	130'
Χρόνος Εκτέλεσης	Χρόνος Αναμονής
15'	2
Χρόνος Ψησίματος	Μερίδες

Για το άλειμμα

- 2 κ.σ. νερό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική σουσάμι



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ, βάζουμε το νερό, τη μαγιά και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
- Αφήνουμε στην άκρη για 15-20 λεπτά μέχρι να ενεργοποιηθεί η μαγιά.
- Μόλις περάσουν τα 15 λεπτά, ρίχνουμε μέσα το αλεύρι, το αλάτι και το λάδι και χτυπάμε στο μίξερ με τον γάντζο για 5-7 λεπτά. Στην αρχή χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα και μετά δυναμώνουμε τη ταχύτητα.
- Το αλάτι δεν το βάζουμε από την αρχή για να μην κόψει τη μαγιά μας.
- Μόλις περάσουν τα 7 λεπτά, βάζουμε σε ένα μπολ λίγο λάδι και στα χέρια μας αλεύρι.
- Βάζουμε το ζυμάρι στο μπολ και καλύπτουμε με μεμβράνη.
- Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη (περίπου για 1 ½ ώρα).
- Αφαιρούμε τη ζύμη από το μπολ και με ένα ίσιο μαχαίρι κόβουμε σε 2 ίσα κομμάτια τη ζύμη και απλώνουμε το κάθε κομμάτι πάνω σε μία λαδόκολλα.
- Ανοίγουμε με τη βοήθεια του πλάστη και με λίγο αλεύρι σε λαγάνες τόσο μεγάλες ώστε να χωράνε σε 2 ταψιά φούρνου.
- Μεταφέρουμε τις λαγάνες μας σε 2 ταψιά με λαδόκολλα ανοίγοντας τες λίγο πάνω στο ταψί για να κρατήσουν το σχήμα τους κατά το ψήσιμο.
- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το νερό με τη ζάχαρη για να φτιάξουμε το ζαχαρόνερο.
- Τις αλείφουμε με το ζαχαρόνερο και πασπαλίζουμε με το σουσάμι. Περιμένουμε για 20 λεπτά να φουσκώσουν οι λαγάνες μας.
- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 220° C στον αέρα.
- Μόλις περάσουν τα 20 λεπτά, τις πιέζουμε με το δάχτυλό μας κάνοντας δαχτυλιές για να πάρουν το σχήμα της λαγάνας.
- Τις πασπαλίζουμε με ελαιόλαδο και ψήνουμε για 10-15 λεπτά.



Ταραμοσαλάτα

Συστατικά

- 300 γρ. ψωμί, χωρίς κόρα
- 1,2 λίτρα νερό
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκ. σκόρδο
- 200 γρ. ταραμά, λευκός
- χυμό από 2-3 λεμόνια
- ξύσμα από 2-3 λεμόνια
- 100 γρ. ελαιόλαδο
- 200 γρ. σπορέλαιο
- πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- ελιές, λίγες
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι, φρέσκο

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το ψωμί, 1 λίτρο νερό και το αφήνουμε να μουλιάσει πολύ καλά.
- Σε ένα άλλο μπολ στρώνουμε μία πετσέτα και ρίχνουμε μέσα το ψωμί με το νερό. Κλείνουμε το ψωμί στην πετσέτα και το στύβουμε πολύ καλά μέχρι να φύγει όλη η υγρασία του. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ και αφήνουμε στην άκρη.
- Βάζουμε στο μούλτι το κρεμμύδι κομμένο σε 4 κομμάτια, το σκόρδο, 200 γρ. νερό και τα χτυπάμε μέχρι να λιώσουν.
- Τα μεταφέρουμε σε ένα μπολ, που έχουμε στρώσει μία πετσέτα, και τα στραγγίζουμε πολύ καλά μέχρι να φύγει όλη η υγρασία. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Παίρνουμε το πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια προσθέτουμε το μείγμα με το κρεμμύδι και το σκόρδο, τον ταραμά, το ψωμί, τον χυμό και το ξύσμα από 2 ή 3 λεμόνια (ανάλογα με την οξύτητά τους) και πιπέρι.
- Χτυπάμε 3-4 λεπτά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά και να αφρατέψει το μείγμα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε σιγά σιγά το ελαιόλαδο και το σπορέλαιο.
- Αν δεν έχουμε καπάκι με άνοιγμα προσθέτουμε το ελαιόλαδο και το σπορέλαιο σε δόσεις ανά 50 γρ. η κάθε μία.
- Δοκιμάζουμε αν χρειάζεται περισσότερο λεμόνι και σερβίρουμε με τις ελιές, το ελαιόλαδο, πιπέρι και το θυμάρι.

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4-6
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Καλαμαράκια Τηγανητά

Συστατικά

1 κιλό καλαμάρια,
καθαρισμένα
1 κ.γ. ζάχαρη κρυσταλλική
αλάτι
πιπέρι
30 γρ. καλαμποκάλευρο
40 γρ. σιμιγδάλι
150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
20 γρ. κορν φλάουρ
600 γρ. ηλιέλαιο, για το
τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

1 πρέζα μπουκόβο
1 λεμόνι, σε φέτες
μυρωδικά, φρέσκα
πάπρικα

10'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4-6
Μερίδες

10'
Χρόνος
Ψησίματος
1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Κόβουμε τα καλαμάρια σε ροδέλες και τα βάζουμε σε ένα μπολ.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, αλάτι, πιπέρι και ανακατεύουμε.
- Τοποθετούμε ένα βαθύ τηγάνι με το σπορέλαιο σε δυνατή φωτιά.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το κορν φλάουρ, το σιμιγδάλι, το καλαμποκάλευρο, το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Παίρνουμε μία μία τις ροδέλες από το καλαμάρι και τις βάζουμε στο αλεύρι. Στη συνέχεια τις βάζουμε γρήγορα σε ένα μπολ με νερό και ξανά στο αλεύρι. Με αυτόν τον τρόπο θα γίνουν πολύ τραγανές.
- Βάζουμε τις ροδέλες σε δόσεις στο καυτό λάδι και τηγανίζουμε για 1-2 λεπτά. Αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα και αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί.



Χαλβάς σιμιγδαλένιος

Συστατικά

3/4 κούπες ηλιέλαιο
1 κούπα σιμιγδάλι, χοντρό
1 κούπα σιμιγδάλι, ψιλό
3 κούπες ζάχαρη κρυσταλλική
4 κούπες νερό
ξύσμα, από 3 πορτοκάλια
1 κ.γ. κανέλα
1/4 κ.γ. γαρίφαλο
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
150 γρ. αμύγδαλο φιλέ

40 λεπτά
Χρόνος
Εκτέλεσης

8-10
Μερίδες

2
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Ψήνουμε το αμύγδαλο σε ένα ρηχό ταψί που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα για 5-8 λεπτά.
- Σε μια αντικολλητική κατσαρόλα σοτάρουμε το λάδι με τα δύο σιμιγδάλια σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα το μείγμα και να καβουρδιστεί το σιμιγδάλι (όχι να καεί) για 4-5 λεπτά.
- Μόλις πάρει ωραίο χρώμα ρίχνουμε και τα αρωματικά μας, την κανέλα και το γαρίφαλο και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και ρίχνουμε και τις 4 κούπες νερό. Μεταφέρουμε στη φωτιά και χαμηλώνουμε λίγο.
- Ρίχνουμε και το ξύσμα από τα πορτοκάλια, τη βανίλια και ανακατεύουμε συνεχώς σε χαμηλή φωτιά για 10-15 λεπτά μέχρι να δέσει ο χαλβάς μας.
- Μόλις δούμε φουσκάλες ο χαλβάς μας είναι σχεδόν έτοιμος. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα (Αν δούμε ότι πάει να μας αρπάξει, χαμηλώνουμε τη φωτιά). Ξέρουμε ότι είναι έτοιμος, όταν ξεκολλάει από μόνος του από τον πάτο της κατσαρόλας (μόλις γυρίσουμε την κατσαρόλα λίγο στο πλάι).
- Όταν είναι έτοιμος, προσθέτουμε και το αμύγδαλο και ανακατεύουμε εκτός φωτιάς.
- Στο σημείο αυτό, αν θέλουμε, προσθέτουμε περισσότερα αρωματικά.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε μία φόρμα χαλβά 22 εκ. με τρύπα στη μέση ή σε μία αντικολλητική φόρμα και ισιώνουμε τον χαλβά μας με ένα κουτάλι.
- Αφήνουμε να κρυώσει για 1 ώρα, ξεφορμάρουμε, πασπαλίζουμε με κανέλα και μπορούμε να συνοδεύσουμε με παγωτό

Πασχαλινές Συνταγές

•ΥΛΙΚΑ•

1 κιλό συκωταριά, αρνίσια
2 φέτες λεμόνι
2 φύλλα δάφνης
αλάτι
10-15 κόκκους πιπεριού
3-4 κ.σ. ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι
1 σκ. σκόρδο
50 γρ. κρασί λευκό
1 κύβο κότας
1 1/2 λίτρο νερό
5-6 φρέσκα κρεμμυδάκια
1 μαρούλι
1/4 ματσάκι άνηθο
100 γρ. ρύζι γλασέ

Για το αυγολέμονο

ξύσμα, από 2
λεμόνια
χυμό, από 2 λεμόνια
2 αβγά
1/2 ματσάκι άνηθο

Για το σερβίρισμα

1 κ.σ. άνηθο
1 κ.γ. ελαιόλαδο
πιπέρι

• ΕΚΤΕΛΕΣΗ •

- Τοποθετούμε την κατσαρόλα με νερό να βράσει.
- Βάζουμε μέσα τη συκωταριά, το λεμόνι, τη δάφνη, αλάτι, το πιπέρι και αφήνουμε να βράσει για 10-15'.



ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ



25'

Χρόνος
Εκτέλεσης



70'

Χρόνος
Ψησίματος



6-8

Μερίδες

- Αφαιρούμε τον αφρό ανά διαστήματα και σουρώνουμε.
 - Τοποθετούμε την κατσαρόλα ξανά σε δυνατή φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο.
 - Κόβουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο σε μικρά κομμάτια και τα βάζουμε στη κατσαρόλα.
 - Κόβουμε τη συκωταριά σε μικρά κομμάτια, τα βάζουμε στην κατσαρόλα και σοτάρουμε για 8-10'.
 - Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε τον κύβο, το νερό, κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 30-40'.
 - Στη συνέχεια, κόβουμε τα κρεμμύδια σε ροδέλες, το μαρούλι και τον άνηθο σε μεγάλα κομμάτια και τα βάζουμε στην κατσαρόλα.
 - Προσθέτουμε το ρύζι, κλείνουμε το καπάκι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 15-20'.
- Για το αυγολέμονο
- Σε ένα μπολ βάζουμε το ξύσμα και τον χυμό από τα λεμόνια, τα αυγά και ανακατεύουμε.
 - Βάζουμε αργά 5-6 κουτάλες της σούπας από τον ζωμό της μαγειρίτσας και ανακατεύουμε.
 - Μεταφέρουμε το μείγμα ξανά στην κατσαρόλα, ανακατεύουμε ανακινώντας την κατσαρόλα και αφαιρούμε από τη φωτιά.
 - Προσθέτουμε τον άνηθο και ανακατεύουμε.
 - Σερβίρουμε με ελαιόλαδο, άνηθο και πιπέρι.



ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΤΥΡΟΠΙ ΤΕΣ

ΤΗΝΟΥ



40'

Προετοιμασία



20'

Χρόνος
Ψησίματος



35-40
μερίδες

Υλικά

→ Για τη γέμιση

- 1 κιλό πέτρωμα (είδος Τηνιακού τυριού) ή σκληρή ανάλατη μυζήθρα
- 500 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2-3 αυγά (ανάλογως με το πόσο σκληρό είναι το τυρί)
- 1 κουταλάκι μαστίχα Χίου κοπανισμένη
- 1/2 κουταλάκι κανέλα
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι (όχι κερωμένο)

→ Για το φύλλο

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 αυγά
- χυμός από 1 πορτοκάλι
- 50 ml ελαιόλαδο
- 20 ml ρακί
- 1 πρέζα αλάτι

Μέθοδος εκτέλεσης

Ετοιμάζουμε τη ζύμη.

Αναμιγνύουμε το αλεύρι με τα άλλα υλικά μέχρι να πετύχουμε ζυμάρι μέτριο, ούτε πολύ σκληρό ούτε πολύ μαλακό. Χωρίζουμε σε μπαλάκια σε μέγεθος πορτοκαλιού. Αφήνουμε να σταθεί μισή ώρα.

Ετοιμάζουμε τη γέμιση
Αλέθουμε το τυρί πέτρωμα (μυζήθρα άβραστη καλά στραγγισμένη) σε λεκάνη. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και φτιάχνουμε ένα σφιχτό μίγμα που στέκεται.

Ετοιμάζουμε τις πίτες
Με κάθε μπαλάκι ζύμης ανοίγουμε φύλλο, όσο πιο λεπτό γίνεται. Κόβουμε με ποτήρι στρογγυλά κομμάτια.

Σε κάθε κομμάτι βάζουμε μια κουταλιά γλυκού γέμιση. Σηκώνουμε το φύλλο προς τα πάνω και με τη βοήθεια μιας οδοντογλυφίδας τσιμπάμε πυκνά γύρω γύρω, ώστε να γίνει ψιλό πλισέ.

Ψήνουμε τις πίτες
Τοποθετούμε τις τυρόπιτες σε ταψί (κατά προτίμηση αλουμινένιο ή χάλκινο), στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί. Πασπαλίζουμε κάθε μια με ζάχαρη.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 180 βαθμών μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Διατηρούνται δύο εβδομάδες εκτός ψυγείου.

Συστατικά

- 300 γρ. βούτυρο
- 300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 αβγά, μεσαία
- 120 γρ. χυμό πορτοκαλιού και ξύσμα από 2 πορτοκάλια
- 50 γρ. κονιάκ
- 1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική
- 50 γρ. γάλα
- 1 πρέζα αλάτι
- γαρίφαλα, για τα μάτια
- 1 κρόκο, αραιωμένο σε 2 κ.σ. νερό

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190C στον αέρα.
- Στον μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε σε μέτρια ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Στη συνέχεια, βάζουμε ένα ένα τα αυγά, τον χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι, το κονιάκ και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και ανακατεύουμε.
- Βάζουμε τα μισά στερεά υλικά στο μίξερ, το γάλα, το αλάτι και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 1-2 λεπτά.
- Βάζουμε τα υπόλοιπα στερεά υλικά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Στη συνέχεια τα πλάθουμε.
- Μεταφέρουμε τα κουλουράκια σε ταψιά με λαδόκολλα, αλείφουμε με το αυγό αραιωμένο με το νερό και ψήνουμε για 15-20 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσουν και σεβρίουμε.



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ



50'
Χρόνος
Εκτέλεσης



20'
Χρόνος
Ψησίματος



35-40
Μερίδες





ΤΣΟΥΡΕΚΙ



Προετοιμασία : 20'



Ψήσιμο: 40'



Μερίδες: 3 τμχ

Υλικά Συνταγής

Για την ενεργοποίηση της μαγιάς
100 γραμ. μαγιά νωπή
40 γραμ. ζάχαρη
80 γραμ. χλιαρό νερό

Για το διάλυμα αυγού

1 κρόκο
1 κ.σ ζάχαρη
2 κ.σ νερό

Για τη ζύμη

250 γραμ. φρέσκο βούτυρο
300 γραμ. ζάχαρη
3 αβγά και 2 κρόκους από μεγάλα αβγά
350 γραμ. φρέσκο γάλα πλήρες

1100 γραμ. αλεύρι δυνατό για τσουρέκι
1/2 κ.γλ. αλάτι
3 δάκρυα μαστίχας κοπανισμένα σε σκονη
2 κοφτά κ.γλ. μαχλέπι κοπανισμένο
50 γραμ. λιωμένο φρέσκο βούτυρο
φιλέ αμύγδαλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Για αφράτα Πασχαλινά τσουρέκια, ενεργοποιούμε πρώτα τη μαγιά.
- Τη διαλύουμε σε μπόλ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό.
- Ανακατεύουμε, σκεπάζουμε και αφήνουμε για 5-10' να αφρίσει η επιφάνεια.
- Σε κατσαρόλα, βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά και αφήνουμε να λιώσουν ανακατεύοντας.
- Τα αποσύρουμε από τη φωτιά.
- Χτυπάμε σε μπόλ τα αυγά με τους κρόκους και το γάλα και τα προσθέτουμε ανακατεύοντας στο ζεστό βούτυρο.
- Το μείγμα δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 35 βαθμούς C.
- Στον κάδο της κουζινομηχανής βάζουμε το αλάτι, το αλεύρι, την ενεργοποιημένη μαγιά και το μαχλέπι με τη μαστίχα (τριμμένα σε σκόνη).
- Προσθέτουμε τα υγρά υλικά. Ζυμώνουμε με το γάντζο της κουζινομηχανής για 10'.
- Δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια. Πρέπει να είναι απαλή, βουτυράτη και να πέφτει. Να μην είναι σφιχτή.
- Βουτάμε τα χέρια σε λιωμένο βούτυρο κ' διπλώνουμε τη ζύμη. Το επαναλαμβάνουμε 3-4 φορές.



- Τη βάζουμε στον κάδο ή σε μεγάλο μπολ (υπολογίστε ότι στο τέλος θα πάρει 3 φορές τον όγκο της) και την σκεπάζουμε καλά να μην κάνει πέτσα.
- Την αφήνουμε να τριπλασιαστεί σε όγκο, για περίπου 3 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όταν βυθίζουμε το δάχτυλο στη ζύμη και δεν έχει επαναφορά το βαθούλωμα, τότε είναι έτοιμη.
- Την αδειάζουμε στον πάγκο και τη χωρίζουμε σε 2 μέρη ή σε περισσότερα μέρη ανάλογα με το πόσα τσουρέκια θέλουμε. Πλάθουμε τα τσουρέκια. Τα βάζουμε σε λαδόκολλα.



- Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να φουσκώσουν σε σβηστό φούρνο για 2 ώρες. Γίνονται τριπλάσια.
- Βάζουμε όλα τα υλικά για το διάλυμα αυγού σε ένα μπολ τα χτυπάμε με ένα πιρούνι και αλείφουμε ολόγυρα τα τσουρέκια.
- Αφήνουμε για ακόμα 10' να σταθούν και να τεντώσουν καλά τα τσουρέκια.
- Αν θέλουμε πασπαλίζουμε αμύγδαλο φιλέ ή ζάχαρη.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς C αέρα για 40 λεπτά περίπου. Περίπου 20'.
- Αφού κρυώσουν καλά τα τυλίγουμε με μεμβράνη για να διατηρηθούν μαλακά.

*Ασημομύτη Ελευθερία
Βιδάλη Άννα Μαρία
Βιδάλη Φραγκίσκα
Ζάρπα Μαριάννα*

ΠΟΤΑ

Η βότκα είναι διαφανές ποτό, απόσταγμα δημητριακών (σιταριού, κριθαριού, σίκαλης ή μίγματος). Η βότκα από σκέτο σιτάρι θεωρείται καλύτερη.

Η λέξη προέρχεται από τη σλαβική λέξη "voda" που σημαίνει "νερό". Βότκα είναι στα ρώσικα το "νεράκι".

Εκτός από τους διάφορους τύπους αρωματικών ουσιών, η βότκα αποτελείται από νερό και οινόπνευμα. Η βότκα έχει συνήθως περιεκτικότητα σε οινόπνευμα που κυμαίνεται από 35% ως 50% vol.



- Μάρκος Βιδάλης
- Γιώργος Γάσπαρης
- Μιχάλης Δεληβός

Το λικέρ είναι τύπος οينوπνευματώδους ποτού, που φτιάχνεται από αλκοόλη με την προσθήκη φυσικών αρωματικών υλών και διατίθεται προς κατανάλωση έπειτα από την προσθήκη ζάχαρης ή άλλου γλυκαντικού.

Η λέξη liqueur είναι λατινικής προέλευσης. Συνήθως ο όρος ηδύποτο χρησιμοποιείται ως συνώνυμος του λικέρ.

Τα λικέρ παρασκευάζονται συνήθως είτε με απόσταξη, είτε με έγχυση, σε μείγμα οينوπνεύματος - ζάχαρης - νερού.



Ως **ουίσκι** χαρακτηρίζεται ευρεία κατηγορία οινοπνευματωδών ποτών που αποστάζονται από τη ζυμωμένη πολτοποίηση κριθαριού και ωριμάζουν σε ξύλινα βαρέλια. Ποικιλίες παρασκευάζονται από διάφορα δημητριακά, και περιλαμβάνουν το κριθάρι, τη σίκαλη, τον σίτο, και το καλαμπόκι. Η ονομασία ετυμολογείται από μια κελτική λέξη (Uisge Beatha) η οποία σημαίνει νερό της ζωής.



Η **μπύρα** και στα ελληνικά ζύθος, αποτελεί ένα πολύ κοινό οινοπνευματώδες ποτό. Κύρια συστατικά της είναι το νερό, και η βύνη (συνήθως από κριθάρι).

Η παρασκευή μπίρας θεωρούνταν γυναικεία δραστηριότητα, προνόμιο και υποχρέωση από την προϊστορία καθώς η επεξεργασία τροφών και βοτάνων συνδεόταν με δύο χαρακτηριστικά γυναικείες εργασίες, την μαγειρική και την ιατρική περίθαλψη.



Το ούζο είναι ποτό που παράγεται από την απόσταξη σιτηρών και κυρίως από το οινόπνευμα. Τοποθετείται σε χάλκινα καζάνια και αρωματίζεται μέσω της διαδικασίας της απόσταξης του γλυκάνισου που του δίνει αυτή τη χαρακτηριστική γεύση.

Παράγεται αποκλειστικά στην Ελλάδα, όπου και καταναλώνεται παγκοσμίως. Ιδιαίτερα γνωστό είναι το ούζο που παράγεται στη Λέσβο.

Η προέλευση της ονομασίας του ούζου δεν είναι γνωστή με απόλυτη σιγουριά. Έχουν διατυπωθεί διάφορες απόψεις για την προέλευση της λέξης ούζο.



Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντιπροσωπεύει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές. Τα κρασιά ονομάζονται είτε από την ποικιλία σταφυλιών τους είτε από τον τόπο παραγωγής τους.

Τα κρασιά ταξινομούνται ακόμα με το έτος της συγκομιδής σταφυλιών (τρύγος). Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν επίσης ως ξηρά, γλυκά ή ημίγλυκα.



-Έχεις δει αστέρι να πέφτει...;
-Όχι!
-Κάτσε να σκοντάψω...



-Γνώρισα έναν βιολόγο 17
χρονών.
-Πολύ μικρός δεν είναι για
βιολόγος;
-Ναι, είναι μικροβιολόγος.

Μερικών των μυαλό.....
είναι σαν το καλό
αυγολέμονο...
ΔΕΝ ΚΟΒΕΙ.....



Τι εννοείς δεν υπάρχουν
μονοσυλλαβα ζώα ;; Και
το σκλι, πλι, κναβ κταβ,
γρουν, τι είναι ;;;

...ΒΑΛΤΕ ΜΠΟΥΦΑΝ

-Κόπηκα στο μάθημα οδήγησης
-Γιατί;
-Με ρώτησαν τι βάζω μόλις
μπω στο αυτοκίνητο
-Και τι τους είπες;
-Οικονομόπουλο και κραγιόν

ΕΠΙΧΗΝΙΔΙΑ ΜΑΝΑ...

Τρως σαλάτα,
"φάε το φαί"
Τρως φαί,
"φάε τη σαλάτα"
Τρως και τα δύο,
"φάε προγά"
Τρως προγά,
"τρώγε"
Το τρως όλο,
"δε χόρτισες"
Αφήνεις φαγητό,
"δε σ'άρεσε"



Ασημομύτη
Ελευθερία

Βιδάλη
Άννα Μαρία

Βιδάλη
Φραγκίσκα

Ζάρπα
Μαριάννα

ΓΕΝΝΙΕΤΑΙ ΨΗΛΟ
ΚΑΙ ΠΕΘΑΙΝΕΙ ΧΑΜΗΛΟ
ΤΙ ΕΙΝΑΙ;

ΕΙΜΑΙ ΚΥΝΗΓΟΣ ΑΛΛΑ
ΔΕΝ ΚΡΑΤΑΩ ΝΤΟΥΦΕΚΙ.
ΑΠΛΩΝΩ ΔΙΧΤΥΑ ΑΛΛΑ
ΔΕΝ ΕΙΜΑΙ ΨΑΡΑΣ.
ΤΙ ΕΙΜΑΙ;

ΠΟΤΕ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΕΙΝΑΙ ΠΡΙΝ ΤΗΝ
ΠΕΜΠΤΗ;



ΑΜΑ ΒΛΕΠΩ ΔΕΝ
ΤΟ ΒΛΕΠΩ ΚΑΙ ΤΟ
ΒΛΕΠΩ ΟΤΑΝ ΔΕΝ
ΒΛΕΠΩ. ΤΙ ΕΙΝΑΙ;

ΤΙ ΑΡΧΙΖΕΙ ΑΠΟ <Τ>
ΤΕΛΕΙΩΝΕΙ ΣΕ <Ο> ΚΑΙ ΕΧΕΙ
ΕΚΑΤΟΜΜΥΡΙΑ ΓΡΑΜΜΑΤΑ;

ΤΙ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΤΗ
ΜΕΣΗ ΤΗΣ ΓΗΣ;



- Με τον όρο διάστημα (space) ή πιο επιστημονικά εξώτερο διάστημα (outer space), περιγράφεται ο αχανής χώρος όπου κινούνται όλα τα ουράνια σώματα και, ακριβέστερα, οι σχετικά κενές περιοχές μεταξύ των ουρανίων σωμάτων, πέρα από αυτά και τις ατμόσφαιρές τους.

- Το διάστημα δεν είναι εντελώς άδειο, δηλαδή ένα τέλειο κενό, αλλά εμφανίζει περιεκτικότητα (πολύ μικρής πυκνότητας) σε σωματίδια, κυρίως πλάσματος υδρογόνου, ενώ περιέχει ακόμα ηλεκτρομαγνητική ακτινοβολία (φωτόνια), καθώς και τα πολύ μικρής μάζας νετρίνα. Σύμφωνα με νεότερες θεωρίες, οι γαλαξίες και τα νεφελώματα αποτελούν μόλις το 5% της πραγματικής μάζας του σύμπαντος· το υπόλοιπο 95% αποτελείται,

Τα μυστήρια του Διαστήματος

από την Αναστασία Βοϊνά, την Δόμνα Απέργη και την Γιάννα Βαλάκα



- Το υπόλοιπο 95% αποτελείται, σύμφωνα με τις θεωρίες αυτές, από σκοτεινή ύλη και σκοτεινή ενέργεια, οι οποίες ωστόσο μέχρι σήμερα δεν έχουν παρατηρηθεί και η ύπαρξή τους δεν έχει επιβεβαιωθεί.



- Οι ανθρώπινες δραστηριότητες που σχετίζονται με τη μελέτη των ουρανίων σωμάτων και των ιδιοτήτων του διαστήματος, κυρίως του δικού μας Ηλιακού συστήματος, με την αποστολή επανδρωμένων ή μη επανδρωμένων αποστολών στο διάστημα, περιγράφονται με το γενικό όρο εξερεύνηση του διαστήματος.



Όρια έναρξης του διαστήματος

- Δεν υπάρχει σαφές όριο ανάμεσα στην ατμόσφαιρα της Γης και στο διάστημα. Αυτό οφείλεται στο ότι η πυκνότητα της ατμόσφαιρας μειώνεται σταδιακά με την αύξηση του ύψους από την επιφάνεια και στα πολύ μεγάλα ύψη πλέον απομένουν λίγα διάσπαρτα μόρια ύλης, τα οποία βαθμιαία αναμιγνύονται με την ροή των σωματιδίων που είναι γνωστή ως Ηλιακός άνεμος. Επομένως, η μετάβαση γίνεται βαθμιαία και δεν υπάρχει εμφανής διαχωρισμός - πιο απλά, δεν υπάρχει εμφανές όριο όπου «λήγει» η ατμόσφαιρα και αρχίζει το διάστημα.
- Η Διεθνής Ομοσπονδία Αεροναυτικής (Fédération Aéronautique Internationale / FAI) έχει υιοθετήσει την λεγόμενη Γραμμή Κάρμαν (Kármán line), η οποία βρίσκεται σε ύψος 100 χιλιόμετρα / 62 μίλια, ως τον πρακτικό ορισμό του διαχωρισμού μεταξύ της Αεροναυτικής και της Αστροναυτικής. Ο λόγος που χρησιμοποιείται το υψόμετρο αυτό, είναι ότι πάνω από τα 100 χιλιόμετρα η ατμόσφαιρα είναι πλέον τόσο αραιή, ώστε για να μπορούσε ένα αεροσκάφος να επιτύχει επαρκή δυναμική άνωση από τον ατμοσφαιρικό αέρα, θα έπρεπε να αναπτύξει ταχύτητα μεγαλύτερη από την κανονική ταχύτητα που χρειάζεται για να μπει σε σταθερή τροχιά. Με άλλα λόγια, λόγω της ελάχιστης πυκνότητας του αέρα, η δυναμική άνωση της ατμόσφαιρας δεν θα μπορούσε πλέον να το «σηκώσει» σε αεροναυτικές ταχύτητες, άρα η ατμόσφαιρα γίνεται ανεπαρκής για αεροναυτικές πτήσεις. Το πρακτικό αυτό όριο είχε προβλεφθεί από τον Theodore von Kármán και φέρει το όνομα αυτό προς τιμήν του.
- Η Πολεμική Αεροπορία των ΗΠΑ όμως, πιστή στο αγγλοσαξονικό σύστημα μονάδων, ορίζει ως αστροναύτη έναν άνθρωπο που έχει πετάξει σε υψόμετρο άνω των 50 μιλίων ξηράς (80 χιλιόμετρα), μετρώντας από τη μέση στάθμη της θάλασσας. Το νούμερο αυτό, αντιστοιχεί στο όριο μεταξύ μεσόσφαιρας και θερμόσφαιρας. Η NASA παλαιότερα χρησιμοποιούσε το όριο των 100 χιλιομέτρων της FAI, αλλά το 2005 άλλαξε τον ορισμό επίσης στα 80 χιλιόμετρα, προκειμένου να μην δημιουργείται αναντιστοιχία στις πτήσεις τους. Ωστόσο, οι ΗΠΑ ως κράτος δεν ορίζουν επισήμως ένα «σύνορο του διαστήματος».

- Ειδικότερα για την επιστροφή στη Γη, το επιτελείο ελέγχου των αποστολών της NASA χρησιμοποιεί τα 76 μίλια / 122 χιλιόμετρα ως το επίσημο όριο έναρξης για την επανείσοδο στην ατμόσφαιρα. Αυτό είναι συνήθως το όριο όπου, κατά την κάθοδο, η αντίσταση της ατμόσφαιρας αρχίζει να γίνεται αισθητή (στην πράξη μπορεί να υπάρχουν μικρές αποκλίσεις, ανάλογα με τον βαλλιστικό συντελεστή του σκάφους), αναγκάζοντας πλέον τους χειριστές να περάσουν από τον χειρισμό με τους μικρούς ανασχετικούς πυραύλους ρύθμισης πορείας στο διάστημα, στον άμεσο έλεγχο της κατεύθυνσης μέσα στην ατμόσφαιρα.



Περιοχές του διαστήματος

- Όπως προαναφέρθηκε, το διάστημα δεν είναι εντελώς άδειο (δηλαδή ένα τέλειο κενό), αλλά εμφανίζει μία ελάχιστη περιεκτικότητα σε σωματίδια. Μάλιστα παρουσιάζει και ροές σωματιδίων, γνωστές ως διαστημικοί «άνεμοι», οι οποίοι και καθορίζουν τις περιοχές του διαστήματος. Στις περιοχές αυτές, κυριαρχεί ένα είδος τέτοιων ανέμων, έως τα όριά τους, όπου δίνουν τη θέση τους σε κάποιο άλλο είδος. Το λεγόμενο «Γεωδιάστημα» ξεκινάει από τα ανώτερα στρώματα της γήινης ατμόσφαιρας (το επίσημο όριο έναρξής του είναι η Ιονόσφαιρα) και φτάνει έως τα εξωτερικά άκρα του γήινου μαγνητικού πεδίου, όπου δίνει τη θέση του στον Ηλιακό άνεμο του διαπλανητικού διαστήματος. Το διαπλανητικό διάστημα φτάνει έως την Ηλιόπαιυση, όπου δίνει τη θέση του στους ανέμους του διαστρικού διαστήματος. Το διαστρικό διάστημα φτάνει έως τις εξωτερικές παραυφές του Γαλαξία, όπου και χάνεται μέσα στην διαγαλαξιακή άβυσσο



- Γεωδιάστημα

Το Νότιο Σέλας, όπως φωτογραφήθηκε από το Διαστημικό Λεωφορείο Ντισκάβερι τον Μάιο του 1991 - ύψος τροχιάς: 260 χιλιόμετρα. Ως Γεωδιάστημα (Geospace) ορίζεται η περιοχή του διαστήματος κοντά στη Γη. Το Γεωδιάστημα περιλαμβάνει τα ανώτερα στρώματα της γήινης ατμόσφαιρας, όπως επίσης και την Ιονόσφαιρα και την Μαγνητόσφαιρα. Επίσης, οι ζώνες ακτινοβολίας Van Allen βρίσκονται μέσα στο Γεωδιάστημα.

Αν και το Γεωδιάστημα γενικώς πληροί τα κριτήρια ορισμού του διαστήματος, η πυκνότητα στα ανώτερα στρώματα της γήινης ατμόσφαιρας, δηλαδή στις πρώτες εκατοντάδες χιλιόμετρα πάνω από την γραμμή Κάρμάν (που είναι σε ύψος 100 χιλιόμετρα), είναι ακόμα ικανή να προκαλέσει αξιοσημείωτη αντίσταση στους τεχνητούς δορυφόρους. Όσοι περιφέρονται σε τέτοιες τροχιές, πρέπει να ενεργοποιούν τα συστήματα προώθησής τους κάθε λίγες μέρες, προκειμένου να διατηρήσουν την τροχιά τους σε σταθερό ύψος.

Στο Γεωδιάστημα υπάρχουν ηλεκτρικά φορτισμένα σωματίδια, σε χαμηλές πυκνότητες, η κίνηση των οποίων καθορίζεται από το γήινο μαγνητικό πεδίο. Κατά τη διάρκεια ισχυρών μαγνητικών καταιγίδων, τα σωματίδια αυτά αλληλεπιδρούν με τα σωματίδια του Ηλιακού ανέμου. Αυτή η αλληλεπίδραση, λόγω του βομβαρδισμού των υψηλών ατμοσφαιρικών στρωμάτων από ηλεκτρόνια που προέρχονται από ρεύματα φορτισμένων σωματιδίων από τον Ήλιο, προκαλεί το εντυπωσιακό φαινόμενο που είναι γνωστό ως Σέλας.

- Διαπλανητικό διάστημα

Ο κομήτης Χέλ-Μποπ (Hale-Bopp) τον Απρίλιο του 1997. Λόγω του πίεσης που ασκεί ο Ηλιακός άνεμος, δημιουργείται η χαρακτηριστική ουρά όλων των κομητών όταν πλησιάζουν στον Ήλιο.

Ως διαπλανητικό διάστημα (interplanetary space) ή μεσοπλανητικό, ορίζεται το διάστημα γύρω από τον Ήλιο και τους πλανήτες. Τα εξωτερικά όριά του, καθορίζονται από τον Ηλιακό άνεμο, μια διαρκή ροή φορτισμένων σωματιδίων από τον Ήλιο, που δημιουργεί μία εξαιρετικά αραιή ατμόσφαιρα, την Ηλιόσφαιρα. Η πυκνότητα του Ηλιακού ανέμου υπολογίζεται στα 5 - 10 πρωτόνια ανά κυβικό εκατοστό και η ταχύτητα του ανέμου στα 350 - 400 χιλιόμετρα το δευτερόλεπτο, αν και πολύ σπάνια μπορεί να φτάσει ακόμα και τα 800 χιλιόμετρα το δευτερόλεπτο, όταν ο Ήλιος παρουσιάζει έντονη δραστηριότητα.

Το διαπλανητικό διάστημα φτάνει έως την Ηλιόπαυση, όπου δίνει τη θέση του στους ανέμους του διαστρικού διαστήματος, με αποτέλεσμα η Ηλιόπαυση να θεωρείται και το όριο λήξης του Ηλιακού συστήματος. Η απόσταση όπου βρίσκεται η Ηλιόπαυση είναι 121 αστρονομικές μονάδες και μάλλον δεν είναι σταθερή, αλλά μεταβάλλεται ανάλογα με το επίπεδο δραστηριότητας του Ηλιακού ανέμου και τις τοπικές πυκνότητες του διαστρικού διαστήματος.

Από το 1995, ανακαλύπτονται διαρκώς εξωηλιακοί πλανήτες και αυτό σημαίνει ότι ο ίδιος ορισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για άλλα παρόμοια εξωηλιακά πλανητικά συστήματα γύρω από αστέρες.

- Διαστρικό διάστημα

Διαστρικό διάστημα (interstellar space) ή μεσοαστρικό, είναι το διάστημα μέσα σε έναν γαλαξία, το οποίο δεν καταλαμβάνεται από αστέρες και τα πλανητικά τους συστήματα. Περιέχει διαστημική σκόνη και συντρίμμια, διάφορα ιόντα, υποατομικά σωματίδια, κοσμική ακτινοβολία, καθώς και ποσότητες διαστημικών αερίων. Κάποιες περιοχές του διαστρικού διαστήματος εμφανίζουν υψηλή πυκνότητα αερίων και σκόνης, σχηματίζοντας τα νεφελώματα, όπου και δημιουργούνται νέοι αστέρες. Επίσης, μέσα στο διαστρικό διάστημα παρατηρούνται αστρικοί άνεμοι, αντίστοιχοι με τον Ηλιακό άνεμο.

- Διαγαλαξιακό διάστημα

Διαγαλαξιακό διάστημα (intergalactic space) ή μεσογαλαξιακό, είναι το διάστημα ανάμεσα σε γαλαξίες. Γενικώς άδειο από διαστημική σκόνη και συντρίμμια, το διαγαλαξιακό διάστημα είναι η καλύτερη φυσική προσέγγιση του τέλει κενού. Μερικές θεωρίες τοποθετούν την μέση πυκνότητα του σύμπαντος ως το ισοδύναμο του ενός ατόμου υδρογόνου ανά κυβικό μέτρο.[7][8] Ωστόσο, η πυκνότητα του σύμπαντος δεν είναι ομοιόμορφη, καθώς κυμαίνεται από μία σχετικά υψηλή πυκνότητα στους γαλαξίες (και εξαιρετικά υψηλές πυκνότητες σε δομές στο εσωτερικό τους, όπως πλανήτες, αστέρες και μαύρες τρύπες), έως συνθήκες τεράστιων κενών, με πυκνότητες πολύ χαμηλότερες από τον μέσο όρο του σύμπαντος. Η θερμοκρασία του διαγαλαξιακού διαστήματος υπολογίζεται σε μόλις 2,73 °K (-270,4 °C ή -454,8 °F).



Ειδικότερα μέσα σε μεγάλα σμήνη γαλαξιών, όπως το Σμήνος της Παρθένου, το κοντινότερο σε εμάς μεγάλο σμήνος γαλαξιών (50 έως 65 εκατομμύρια έτη φωτός μακριά), το διαγαλαξιακό διάστημα καταλαμβάνεται από ένα ιδιαίτερα αραιό υλικό μέσο, το πλάσμα,[9] ανιχνεύσιμο από εκπομπές ακτίνων X. Το πλάσμα αυτό ονομάζεται διαγαλαξιακό μέσο (intergalactic medium / IGM) και αποτελείται κυρίως από ιονισμένο υδρογόνο - επομένως περιέχει ίσο αριθμό ελεύθερων πρωτονίων και ηλεκτρονίων. Η πυκνότητα του IGM θεωρείται ότι κυμαίνεται από 10 έως 100 φορές μεγαλύτερη από την μέση πυκνότητα του σύμπαντος, δηλαδή 10 έως 100 άτομα υδρογόνου ανά κυβικό μέτρο, αλλά μπορεί να φτάσει ακόμα και τα 1.000 άτομα μέσα σε τεράστια σμήνη.

Τα 7 θαύματα του κόσμου . . .

Από τους Μάρκο Βιδάλη, Γιώργο Γάσπαρη και Μιχάλη Δεληβό

Η Μεγάλη Πυραμίδα της Γκίζας 2584-2561 π.Χ.

Χτίστηκε κατά την διάρκεια της τέταρτης δυναστείας των Αιγυπτίων ως τάφος του Φαραώ Χέοπτα. Δίπλα της βρίσκονται οι άλλες δυο μεγάλες πυραμίδες της ίδιας δυναστείας, του Χεφρήνου και του Μυκερίνου. Όλες βρίσκονται στην Αίγυπτο.



Οι Κρεμαστοί κήποι της Βαβυλώνας 8ος-6ος αιώνας π.Χ.

Κατασκευάστηκαν από τον Ναβουχοδονόσορα τον Β'. Οι κήποι έφθαναν τα 22 μέτρα ύψος. Η περιοχή αυτή βρίσκεται στο σημερινό Ιράκ.



Το Χρυσελεφάντινο άγαλμα του Ολυμπίου Διός 430 π.Χ.

Φιλοτεχνήθηκε από τον διάσημο στην αρχαιότητα γλύπτη Φειδία, ήταν τοποθετημένο στην Ολυμπία (Ελλάδα) και έφθανε τα 12 μέτρα ύψος.



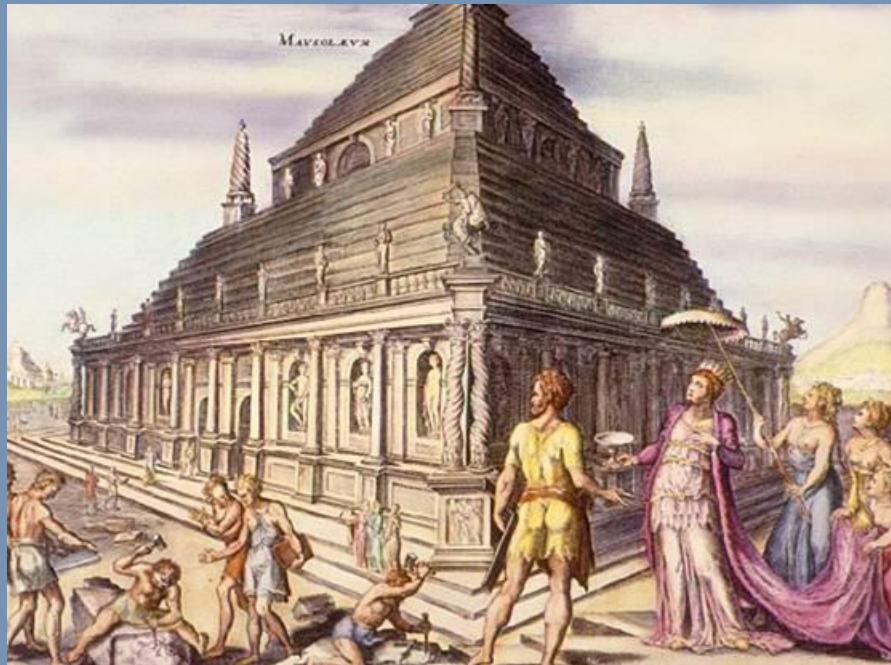
Ο Ναός της Αρτέμιδος στην Έφεσο 356 π.Χ

Το χτίσιμό του διήρκεσε 220 έτη. Τον ναό άρχισαν να χτίζουν ο Χερσίφρων από την Κνωσό και ο γιος του Μεταγένης, και ολοκληρώθηκε αφού είχε καεί το 356 π. Χ., επί Μεγάλου Αλεξάνδρου. Έπειτα ο ναός καταστράφηκε πάλι από τους Γότθους. Βρισκόταν στην σημερινή Έφεσο της Τουρκίας.



Το Μαυσωλείο της Αλικαρνασσοῦ 353-351 π.Χ.

Τάφος του Μαύσωλου, του Πέρση σατράπη της Καρίας. Είχε 45 μέτρα ύψος και βρισκόταν στην Αλικαρνασσό, στην σημερινή Τουρκία.



Ο Κολοσσός της Ρόδου 292-280 π.Χ.

Πρόκειται για ένα τεράστιο άγαλμα του Θεού Ήλιου που ήταν τοποθετημένο στην θέση που βρίσκεται σήμερα το Παλάτι του Μεγάλου Μαγίστρου, αφού στη θέση του βρισκόνταν τα θεμέλια του αρχαίου ναού του Ήλιου. (Ελλάδα) και είχε 35 μέτρα ύψος.



Ο Φάρος της Αλεξάνδρειας 280 π.Χ.

Ο φάρος είχε 135 μέτρα ύψος και ήταν μεταξύ των πιο ψηλών δομών στη γη για πολλούς αιώνες. Βρισκόταν στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου, και χτίστηκε από τον Σώστρατο τον Κνίδιο, Μ. Αλέξανδρο (Αρχαία Αίγυπτος).

Δεν θα πάψουν ποτέ να μας εντυπωσιάζουν . . . Όσοι αιώνες και αν περάσουν. Η τεχνική, η μέθοδος, η έλλειψη τεχνολογίας . . . Όλα συνηγορούν δικαίως στο να θεωρούμε αυτά τα δημιουργήματα «θαύματα του κόσμου»



Το volleyball στην Τήνο . . . μέσα από τα μάτια της Μαίρης Δελατόλα

- Πώς ξεκίνησε το βόλεϊ στο νησί της Τήνου; Πώς και πήρατε την πρωτοβουλία να το ξεκινήσετε;

Το volley στην Τήνο ξεκίνησε πριν περίπου 25 χρόνια. Ο σύλλογος του χωριού μου(Σκαλάδος) διοργανώνει κάθε χρόνο από τότε μέχρι σήμερα beach volley στην παραλία της Κολυμπήθρας. Σιγά σιγά όλο και περισσότεροι νέοι και παιδιά άρχισαν να συμμετέχουν και να μαθαίνουν το άθλημα.

Επειδή από πάντα μου άρεσε ο αθλητισμός ήθελα να ασχολούμαι, να μαθαίνω και να μυώ τους άλλους. Στον αθλητισμό μπήκα σαν μέλος τους Δ.Σ. σε έναν αθλητικό σύλλογο του νησιού που είχε ως τότε ποδόσφαιρο και μπάσκετ (Αίολος).

Τότε ήρθε στο Λύκειο της Τήνου ένας γυμναστή με γνώσεις volley στον σύλλογο που συμμετείχα Πραγματικά μετά από λίγα χρόνια δημιουργήσαμε τμήμα βόλλευ με αθλητές/τριες τους συμμαθητές/τριες των παιδιών μου και εμένα. Το 2007, βλέποντας την ανάγκη να αυτονομηθεί το τμήμα βόλλευ φτιάξαμε τον Α.Ο. Ποσειδώνα Τήνου.



- Μιλήστε μας για την καλύτερη χρονική περίοδο που διανύσατε στο επάγγελμά σας. Ποιος είναι ο κύριος παράγοντας που ενισχύει την ομάδα;

Καλές στιγμές υπάρχουν πολλές και εξαρτώνται από το τι θέλεις και επιδιώκεις προσφέροντας από αυτή τη θέση.

Η καλύτερη στιγμή που με είχε σημαδέψει και κατάλαβα την επίδραση του αθλητισμού στο άτομο, ήταν όταν είχε έρθει να μάθει volley ένα παιδί με αθλητικά προσόντα, όρεξη να δουλέψει αλλά έβριζε πολύ, σε σημείο που έγινε αρνητικό πρότυπο για τους υπόλοιπους

Με την καθοδήγηση, την επιμονή και την προσπάθειά μου, μετά από λίγο καιρό, έγινε άλλος άνθρωπος ευγενικός, καλός στο volley διορθώνοντας συνέχεια τα λάθη τους. Έγινε παράδειγμα σε πολλές μετέπειτα συζητήσεις μας όσον αφορά τον αθλητισμό.

Σίγουρα και η στιγμή κατάκτησης της 2ης θέσης στις Κυκλάδες με το τμήμα των Παγκορασίδων ήταν επίσης βαθιά συγκινητική.

Κύριος παράγοντας που ενισχύει την ομάδα μας είναι η καλή διάθεση των παραγόντων της ομάδας να προσφέρουν στο κοινωνικό σύνολο των παιδιών και να τους δώσουν κίνητρα στο να αθλούνται και να απολαμβάνουν τα οφέλη του αθλητισμού στο volley.

- Ποιοι είναι οι μελλοντικοί (2021) στόχοι για τον Ποσειδώνα Τήνου;

Οι μελλοντικοί στόχοι του Ποσειδώνα Τήνου για το 2021 είναι η κατάκτηση 1ης θέσης στις νεανίδες και κορασίδες και η συμμετοχή των παγκορασίδων στο Final Four. Επίσης απώτερος στόχος μας είναι να έρθουν όσα πιο πολλά παιδιά γίνεται στην ομάδα μας.

- Τι ευκαιρίες έχει ένα παιδί σε μία επαρχία όπως η Τήνος; Πώς θα προσδιορίζατε τις συνθήκες για αυτά τα παιδιά; Ένα παιδί, στην επαρχία, έχει πιθανότητες όσο αφορά το volley αρκεί να το ευνοήσουν οι συνθήκες. Σίγουρα σε αυτό θα συμβάλλει μία ενισχυτική οικογένεια, μία προπονητική ομάδα και ένα κλειστό γήπεδο. Οι συνθήκες στην Τήνο είναι αρκετά ικανοποιητικές. Το μόνο που λείπει είναι για τα παιδιά να καταλάβουν τα τεράστια οφέλη του αθλητισμού και ειδικότερα του volley.

- Συχνά, ως θεατές την ώρα του αγώνα, αναρωτιόμαστε πως αισθάνονται οι παίκτριες. Σε τι βαθμό επιδρούν οι αντιδράσεις τις κερκίδας στην αθλητική του συμπεριφορά;

- Σίγουρα οι παίκτριες έχουν άγχος κατά τη διάρκεια του αγώνα, αλλά η ενθάρρυνση από την κερκίδα τους δίνει θάρρος και δύναμη. Καλό θα ήταν όμως να γίνεται με μέτρο για να μην υπάρξουν τσακωμοί κερκίδας ή ακόμα και παικτριών. Οι παίκτριες πρέπει να μάθουν να διαχειρίζονται το άγχος τους και όλες τις καταστάσεις της κερκίδας. Όλα αυτά αφού μάθουν πρώτα να έχουν αυτοεκτίμηση, αυτοπεποίθηση και να έχουν δουλέψει πολύ αγωνιστικά ώστε να μην ακούνε τα αρνητικά σχόλια της κερκίδας.

- Υλοποιήσατε τους στόχους σας όσο αναφορά το πρωτάθλημα; (σε γενικές γραμμές)

- Ήταν και φέτος μία καλή αγωνιστική χρονιά που ακόμα δεν έχει τελειώσει. Ευελπιστούμε ότι θα έχει ένα καλό τέλος. Θέλουμε από τα παιδιά να μαθαίνουν και από τις νίκες τους αλλά και από τις ήττες τους και να γίνονται κάθε μέρα και καλύτεροι άνθρωποι!!

ΜΑΙΡΗ ΔΕΛΑΤΟΛΑ

Γιώργος Μάλλιος

Ο πρώην ποδοσφαιριστής Γιώργος Μάλλιος, που στην ηλικία των 18 ετών αγωνίστηκε στην ομάδα Δ'ΟΞΑ ΔΡΑΜΑ της Α' Εθνικής, μιλάει μέσω του σχολικού μας περιοδικού για τη ποδοσφαιρική του καριέρα και για το πως έφτασε να προπονεί στις Ακαδημίες του Π.Α.Σ Τήνου.



Ώρα για τη συνέντευξη

....

Μιλήστε μας λίγο για τα παιδικά σας χρόνια και τι ρόλο έπαιξε το ποδόσφαιρο στην καθημερινή σας ζωή. Ήταν το όνειρο σας εξ αρχής να ασχοληθείτε με το ποδόσφαιρο;

Ναι αυτό ήταν το όνειρο μου, δεν ξέρω πώς και γιατί αλλά ήταν το όνειρό μου.. και τα παιδικά μου χρόνια ήταν πάρα πολύ δύσκολα. Όταν ήμουνα πολύ μικρός, ίσως το ποδόσφαιρο να ήταν μια διέξοδος για μένα, από τα προβλήματα που αντιμετώπιζα σαν μικρό παιδί ήταν κάτι που μου έδινε χαρά, ζωή και δύναμη να συνεχίσω. Ήταν η καθημερινότητά μου το ποδόσφαιρο. Θυσίαζα πολλά πράγματα για να πάω να παίξω μπάλα στο γήπεδο. Ήμουν από ένα χωριό της Ελλάδας που είναι κοντά στα σύνορα με την Βουλγαρία.

Πώς έγινε το πέρασμα από το ερασιτεχνικό ποδόσφαιρο στο επαγγελματικό;

Έπαιζα μπάλα σε μία ερασιτεχνική ομάδα στην ηλικία των 17 για 2 χρόνια και αυτοί που βλέπαν και παρακολουθούσαν τους μικρούς έκριναν ότι πρέπει να ανέβω επίπεδο οπότε έγινα επαγγελματίας στην ΔΟΞΑ ΔΡΑΜΑΣ.

Έχουν έρθει στη ζωή σας δυσκολίες ή τραυματισμοί που σας βάλανε σε σκέψη σχεδόν να τα παρατήσετε;

Ίσως ήμουν από τους τυχερούς η απλά ήμουν πολύ καλά γυμνασμένος και δεν είχα τραυματισμούς. Είχα μόνο έναν τραυματισμό που με κράτησε γύρω στις 20 μέρες έξω, επειδή ήμουν σχεδόν 20 χρόνια επαγγελματίας και έπαιζα κάθε χρόνο πάρα πολλά παιχνίδια. Γενικά τίποτα δεν με έκανε να σκεφτώ να σταματήσω το ποδόσφαιρο

Ποια ήταν η καλύτερη χρονική περίοδος που έχετε διανύσει στο επαγγελματικό ποδόσφαιρο;

Μετά από αρκετά χρόνια επαγγελματίας έχω ζήσει πολλές ήττες και πολλές νίκες. Σε κάθε ήττα χαιρέσαι πολύ, σε κάθε ήττα στεναχωριέσαι πολύ. Αυτό όμως που μου έδωσε πολύ χαρά ήταν ένα σχόλιο δημοσιογράφου, με τον οποίο δεν γνωριζόμασταν προσωπικά, με ήξερε μόνο ως ποδοσφαιριστή. Όταν μου είπαν «Πάρε την εφημερίδα και διάβασε» και διάβασα τι έγραφε για εμένα.... Πιστεύω ήταν μεγαλύτερη χαρά που έχω νιώσει γιατί τα πράγματα που έγραφε ήταν πολύ ωραία. Έχω κάνει και άλλες επιτυχίες στο ποδόσφαιρο και με την Δ.Ο.Ξ.Α και με την Καβάλα αλλά αυτή η στιγμή ήταν μοναδική. Μια άλλη στιγμή ήταν η επιτυχία της Κ16 να πάνε στο Final4 διότι ήρθα σε ένα άγνωστο μέρος το οποίο ποδοσφαιρικά δεν είναι τόσο καλά οργανωμένο και γίνεται τρομερή προσπάθεια από τα παιδιά.

Συχνά ως θεατές αναρωτιόμαστε πως αισθάνεται ένας ποδοσφαιριστής . Σε τι βαθμό επηρεάζεται από τις αντιδράσεις του κόσμου :

Αυτό εξαρτάται καθαρά από την προσωπικότητα του ποδοσφαιριστή . Δεν μπορούμε να πούμε ότι ο κόσμος μπορεί να επηρεάσει μία ομάδα ο κόσμος μπορεί να επηρεάσει ένα παίκτη. Προσωπικά δεν με επηρέαζε , από την ώρα που έμπαινα στον αγωνιστικό χώρο δεν επηρεαζόμουν ποτέ . Ακούς πολλά κοπά τη διάρκεια του παιχνιδιού από τους φιλάθλους αν σταθείς εκεί χάνεις το παιχνίδι . Αυτό δεν σημαίνει ότι ο κόσμος δεν μπορεί να επηρεάσει και πολύ θετικά την ομάδα διότι όταν μπαίνεις σε ένα γήπεδο και είναι γεμάτο σε ωθεί στο να προσπαθήσεις περισσότερο σε αντίθεση με ένα γήπεδο άδειο , ψυχρό. Αλλά προσωπικά κατά την ώρα του παιχνιδιού δεν ακούς τίποτα κροσσώνοντας στο παιχνίδι . Η οποιαδήποτε αντίδραση στη κερκίδα μπορεί να προκαλέσει μειωμένη απόδοση.

Πλέον ως προπονητής πως αποφασίζετε να έρθετε σε ένα νησί που δεν γνωρίζετε κανένα και να προπονήσετε τις ακαδημίες του Π.Α.Σ. Τήνου :

Στο ποδόσφαιρο δεν μπορείς να έχεις ένα σταθερό μέρος . όταν σταμάτησα αποφάσισα να ασχληθώ με το να προπονώ ομάδες . Δεν είναι η πρώτη φορά που φεύγω από την πόλη μου για να πάω σε μία ομάδα εκτός πόλης . Πριν έρθω εδώ μιλούσα με ένα φίλο μου στη Δρόμο , που δουλεύει στις Κυκλάδες , ρώτησα μήπως θέλουν κάποιο προπονητή και κάπως έτσι ήρθα Τήνο. Την προηγούμενη χρονιά , πριν έρθω Τήνο, είχε μάθει από ένα φίλο μου που δουλεύει στη Μύκονο ότι η Μύκονος έχει ακαδημίες και πήγα δοκιμαστικά δύο μέρες στη Μύκονο και δύο στη Σαντορίνη , έτσι ανακάλυψα ότι όντως γίνεται δουλειά και υπάρχουν προοπτικές . Μίλησα και με άλλα δύο νησιά ώσπου κατέληξα στην Τήνο . Μπορεί να φαίνεται απλά αλλά είναι πολύ δύσκολο να πας σε ένα μέρος που δεν ξέρεις κανένα.

Τι ευκαιρίες έχει ένα παιδί ποδοσφαιρικά, σε μία επαρχία όπως η Τήνος : Πώς θα προσδιορίζατε τις συνθήκες για αυτά τα παιδιά :

Καταρχήν τα σημερινά παιδιά είναι πολύ τυχερά παιδιά , είναι πολύ πιο εύκολο να γίνεις τώρα επαγγελματίας ποδοσφαιριστής παρά όταν ήμουν εγώ παιδί . Το θέμα είναι ότι πλέον έχει χαθεί η διάθεση και θέληση , και η διάθεση και η θέληση δεν είναι λέξεις είναι πράξεις . Διότι αυτό που θέλεις πρέπει να το διεκδικήσεις , να θυσιάσεις , εκεί η σημερινή γενιά δεν είναι όπως ήμασταν εμείς . Τώρα υπάρχουν πολλοί ορίζοντες ανοικτοί για όποιους έχουν το ταλέντο , τη διάθεση να θυσιάσουν και να παλέψουν για να πετύχουν . Στη σημερινή εποχή οπωσδήποτε πρέπει να υπάρξει το ταλέντο , σίγουρα θα έχει ευκαιρίες από εκεί και πέρα πρέπει να έχει και λίγο τύχη. Σε ένα νησί όπως είναι η Τήνος και γενικά στα νησιά υπάρχει μία νοοτροπία να μην υπολογίζονται τα παιδιά πολύ επαγγελματικά και είναι αδικία μεγάλη διότι υπάρχουν μεγάλα ταλέντα. Για να γίνουν επαγγελματίες θα πρέπει να φύγουν από μικρή ηλικία δυστυχώς.

Πιστεύετε ότι έχετε εκπληρώσει τα όνειρά σας :

Ναι, ποδοσφαιρικά τα έχω εκπληρώσει. Έζησα περισσότερα από όσα ονειρεύτηκα. Το βασικό μου όνειρο ήταν να είμαι αρχηγός στην Δόξα Δρόμος και το πέτυχα. Σίγουρα όμως τα όνειρα δεν σταματούν ποτέ , και το όνειρο που έχω από εδώ και πέρα είναι να είμαι γερός εγώ και η οικογένειά μου.

Ποιες βασικές διαφορές εντοπίζετε ανάμεσα στο γυναικείο και το αντρικό ποδόσφαιρο;

Σήμερα το γυναικείο ποδόσφαιρο εξελίσσεται ραγδαία και υπάρχουν ελάχιστες διαφορές. Ειδικά στο εξωτερικό υπάρχουν επαγγελματικές ομάδες υπάρχουν τα πάντα. Σιγά σιγά πιστεύω σε λίγα χρόνια θα έρθουν καλές στιγμές στο γυναικείο ποδόσφαιρο και θα είναι υποχρεωμένες οι ομάδες να έχουν και γυναικείο ποδόσφαιρο. Το γυναικείο ποδόσφαιρο θέλει υπομονή και είναι δύσκολο τα κορίτσια να δεχθούν από μακριά να παίξουν μπάλα. Όταν κάποια στιγμή αποφασίσουν τους έρχονται πολύ ξαφνικά. Ενώ τα αγόρια έχουν συνηθίσει από μικρά να παίζουν με μια μπάλα. Είναι ήδη έτοιμα όταν μπαίνουν στην ακαδημία. Από εκεί και πέρα υπάρχουν ταλέντα και πρέπει το γυναικείο ελληνικό ποδόσφαιρο να οργανωθεί για να μπορέσει να έχει επιτυχίες που το αξίζει. Πάνω από όλα θέλει οργάνωση, δεν υπάρχουν διαφορές ότι κάνεις στο γυναικείο κάνεις και στα αντρικά.

Ποιοι είναι οι βασικοί σας στόχοι για τον Π.Α.Σ. ΤΗΝΟΥ;

Γενικά δεν μπορούμε να πούμε πως βάζουμε στόχο το πρωτάθλημα ή το κύπελλο. Γενικά εμένα ο στόχος μου είναι ότι όταν έρθει η ώρα να φύγω, να πω ότι να έμαθα σε κάποιους να παίζουν μπάλα, όχι μόνο ποδόσφαιρο αλλά και γενικά να αντιμετωπίζουν όσα προβλήματα έχουν μέσα στην ζωή. Αυτός ήταν ο σκοπός μου όπου δούλευα σαν προπονητής, να μην είμαι απακλειστικά ο προπονητής τους αλλά και ένας φίλος τους που μπορώ να τους βοηθώ γενικά με ότι αντιμετωπίζουν. Γιατί πάντα χρειαζόμαστε κάποιον έξω στην ζωή όπως και στο ποδόσφαιρο. Αυτό προσπαθώ να μεταδώσω στα παιδιά ότι δεν τα παρατάμε και ότι έως το τέλος παλεύουμε για αυτό που θέλουμε να κερδίσουμε. Με αυτό θα είμαι ευχαριστημένος.

