

HAPPY DAY

Ημερομηνία : 5/11

Σελίδες : 4

Τιμή:3.10 €

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ...

Τα τοπικά νέα μας.....σελ.1

Οικολογικά νέασελ.2

Συνταγές.....σελ.3

Χριστούγεννα.....σελ.4

Συντάκτριες:

Μύρτα Κεφάλα!

Γαλάτεια Κιοσέ!

Χριστίνα Δραγανίδου!



Τοπικά νέα!!!!

Μετά από 21χρόνια μαθητές του 2ου δημοτικού σχολείου Πυλαίας θα μπορούν να παίξουν στο καινούργιο γήπεδο μπάσκετ στο χώρο του σχολείου, το οποίο εγκαινιάστηκε από τον δήμαρχο Ιγνάτιο Καϊτεζίδη.

Οικολογικά νέα!!!!

250.000.000.000 πλαστικά μπουκάλια εμφιαλωμένου νερού, καταναλώνονται κάθε χρόνο, παγκοσμίως, εκ των οποίων μόνο το **24%** ανακυκλώνεται.

151.000.000.000 βαρέλια πετρελαίου χρειάζονται & **22.500.000** τόνοι διοξειδίου του άνθρακα παράγονται, για να κατασκευαστούν τα παραπάνω μπουκάλια.

8.000 πλαστικά μπουκάλια εμφιαλωμένου νερού, πετιούνται κάθε δευτερόλεπτο στα σκουπίδια.



200.000.000.000 \$ ξοδεύονται κάθε χρόνο, σε όλο τον κόσμο, για αγορά εμφιαλωμένου νερού.

Αν μόνο **1 άνθρωπος** σταματούσε να αγοράζει εμφιαλωμένο νερό, θα ανακούφιζε το περιβάλλον από περίπου **200 πλαστικά μπουκάλια** το χρόνο.





Συνταγές....

Τάρτα με κεράσια

Βάζετε στο μπολ του μίξερ το βούτυρο και την άχνη και χτυπάτε μέχρι να αφρατέψουν. Προσθέτετε ένα-ένα τα αυγά και μετά τη βανίλια, το αλεύρι και το μπέικιν και συνεχίζετε το χτύπημα για ένα λεπτό.

Τοποθετείτε τη ζύμη στο ψυγείο μέχρι να παγώσει και μετά την ανοίγετε και την απλώνετε σε μία φόρμα με σούστα που ανοίγει, διαμέτρου 22-24 εκατοστών, καλύπτοντας και τα πλαϊνά της φόρμας.

Βάζετε τη φόρμα στο ψυγείο να παγώσει ξανά η ζύμη, την τρυπάτε με ένα πιρούνι και μετά την ψήνετε σε μέτρια προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά περίπου.

Ζεσταίνετε 1/2 φλιτζάνι τσαγιού γάλα και διαλύετε την κουβερτούρα. Περιχύνετε τη βάση της τάρτας.

Βάζετε στο μπολ του μίξερ το περιεχόμενο του φακέλου κρέμα ζαχαροπλαστικής, το κακάο και 1 1/2 φλιτζάνι τσαγιού γάλα και χτυπάτε για 5 λεπτά. Απλώνετε την κρέμα πάνω από τη σοκολάτα.

Τοποθετείτε από πάνω τα κεράσια καθαρισμένα και κομμένα στη μέση και τα γλασάρετε με τη μαρμελάδα.

- 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 180 γρ. (1½ φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ
- 2 αυγά
- Λίγη βανίλια
- 5 γρ. (1 κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα
- 1 φάκελος Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ
- 1 φάκελος Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ
- 50 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Κακάο ΓΙΩΤΗΣ
- 500 γρ. κεράσια
- 3 κουτ. σούπας Μαρμελάδα Βύσσινο Fytro



Χριστούγεννα



Τα Χριστούγεννα (σύνθετη λέξη της δημοτικής *Χριστός* + *γέννα*) δηλώνουν την ετήσια χριστιανική εορτή της γέννησης του Χριστού και κατ' επέκταση το σύνολο των εορτών από της Γεννήσεως μέχρι των Θεοφανίων ("Γιορτές των Χριστουγέννων"). Τα Χριστούγεννα γιορτάζονται στις 25 Δεκεμβρίου.

Το χρονικό διάστημα που περικλείει τις γιορτές των



Χριστουγέννων, Πρωτοχρονιάς και Θεοφανίων.