

Έκδοση των μαθητών του Δημοτικού Σχολείου Αρνίσσας - Φύλλο 2ο - Φεβρουάριος 2014 - Τιμή 1 €

Αποκριάτικα Έθιμα της Άρνισσας

Στην Άρνισσα την Κυριακή της Αποκρέω οι νοικοκυρές έσφαζαν έναν πετεινό τον οποίο μαγείρευαν με ρύζι. Η εβδομάδα μετά την Κυριακή της Αποκρέω μέχρι την Κυριακή της Τυροφάγου λεγόταν "Άσπρη Εβδομάδα", γιατί υπήρχε η συνήθεια να τρώνε μόνο γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά. Οι γυναίκες δεν λούζονταν την εβδομάδα αυτή, για να μην ασπρίσουν τα μαλλιά τους.

Την Κυριακή της Τυροφάγου έβγαζαν όργανα στην πλατεία του χωριού και κόσμος χόρευε και διασκεδάζε. Πολλοί μασκαρεμένοι πήγαιναν από σπίτι σε σπίτι, και οι νοικοκυρές τους υποδέχονταν με γλυκά και ελάχιστα χρήματα. Την εποχή εκείνη οι στολές των μασκαράδων βασίζονταν στην φαντασία όσων τις φορούσαν και τις έραβαν από παλιά κομμένα ρούχα. Την ί-



δια ημέρα έφτιαχναν πίτα μόνο με τυρί(μπούρικ). Έπειτα άρχιζε η νηστεία του Πάσχα.

Το βράδυ της Τυρινής επικρατούσε το έθιμο της "συχώρεσης" (Προσταβάνε). Οι

κάτοικοι επισκέπτονταν τους γονείς τους, τα πεθερικά τους, τους κουμπάρους τους και αφού τους φιλούσαν το χέρι, ζητούσαν με αυτό τον τρόπο συγχώρεση. Στα παιδιά έδιναν

χρήματα οι συγγενείς.

**Άννα Ράδη -
Κατερίνα Παλάκα
(Ε΄ τάξη)**

Περιεχόμενα

- Η σελίδα της Γεύσης σελ.2
- Επιστολή αναγνώστη σελ.3
- Έθιμο της Λάμκας και της Συγχώρεσης σελ.4
- Μπούλες, Καθαρά Δευτέρα, Έθιμα της Άνοιξης σελ.5
- Επαγγέλματα του παρελθόντος σελ.6 -7
- Επίσκεψη στον Αγροτικό Συνεταιρισμό σελ.8
- Βιολογική Γεωργία σελ.9
- Σεισμός Κεφαλονιάς σελ.10
- Χιονοδρομικό, Άρνισσα, Ανοιξιάτικες εργασίες σελ.11
- Μια ιστορία της Α΄ τάξης σελ.12
- Σχολικός Κήπος σελ.13
- Δραστηριότητες και Ποιήματα σελ.14
- Ανέκδοτα – Γνωμικά – Αθλητικά σελ.15
- Σαρακοστή – Βράβευση τηγανέλαιου – Ονοματοδοσία εφημερίδας σελ.16

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ

Αποκριές και Καρναβάλι είναι ημέρες γλεντιού, μεταμφίεσης και ξενοιασιάς. Η λέξη Αποκριά προέρχεται απ' το Βυζάντιο <<Απόκρεω>> ,που σημαίνει αποχή απ' το κρέας. Το ίδιο επίσης σημαίνει και η Λατινική λέξη «Καρναβάλε». Οι Αποκριές έχουν προέλευση Θρακική και προέρχονται από την αρχαιότητα, απ' την λατρεία του Θεού του κρασιού και του κεφιού Δiónυσου, αλλά και της ζωής και της αναπαραγωγής.

Κατά τη Χριστιανοσύνη είναι η περίοδος προετοιμασίας του ανθρώπου,



Συνέχεια στην 4η σελ.

Τα ανήσυχα μολύβια της 'Αρνισσας

**ΕΚΔΟΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ
ΤΟΥ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ
ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΑΡΝΙΣΣΑΣ**

Διεύθυνση

Δημοτικό

Σχολείο

'Αρνισσας

58002 'Αρνισσα

Τηλ.: 2381031234

mail@dim-arniss.pel.sch.gr

ΣΥΝΤΑΚΤΙΚΗ

ΟΜΑΔΑ

(ΣΤ' ΤΑΞΗ)

Βερικούκη Κωνσταντίνα

Γέσιου Κωνσταντίνα

Γκέσιου Μαρία

Λιόλιου Τατιάνα

Παπαδοπούλου Συμέλα

Σουγάρη Γεωργία

Στοιδης Θανάσης

Χούκι Αλεξάνδρα

Το λογότυπο της εφη-

μερίδας σχεδιάστηκε από

τους Χατζηγεωργούδη

Χρήστο και Τατιάνα Λιόλι-

ου (ΣΤ' Τάξη)

Συντονιστής-Δάσκαλος

Ηλίας Κάρτας

Συνδρομή για ένα

χρόνο 5 ευρώ

Ο «δαίμονας» του τυπογραφείου

Στο 1ο φύλλο μας στην 5η σελίδα, όπου φιλοξενούσαμε το άρθρο για τα Τζαμαλάρια, αντί για 7 Ιανουαρίου (στον υπότιτλο) έπρεπε να γράφει 6 Ιανουαρίου. Ελπίζουμε στη συνέχεια να μην έχουμε τέτοια απρόοπτα και ευχαριστούμε για την κατανόησή σας.

Ευχαριστήριο

Ευχαριστούμε τον **αναγνώστη μας κ. Πέτρο-Παύλο Θεοδώρου** για την ενίσχυση της εφημερίδας μας με το ποσό των 20 ευρώ.

Η ΣΕΛΙΔΑ ΤΗΣ ΓΕΥΣΗΣ

Μπομπότα – το ψωμί των φτωχών ...

Η μπομπότα ήταν το ψωμί των φτωχών, ήδη από το 1930 και κατά τη διάρκεια της κατοχής στην Ελλάδα όταν το αλεύρι από σιτάρι δεν υπήρχε ενώ το αλεύρι καλαμποκιού ήταν άφθονο. Έτσι, τα περισσότερα νοικοκυριά χρησιμοποιούσαν το καλαμποκάλευρο για να φτιάξουν ψωμί αλλά και πίτες και κάποια "γλυκά" της εποχής, για να καλύψουν τις διατροφικές τους ανάγκες.

Συνήθως, η μπομπότα ήταν το ψωμί ή η "πίτα" ένας χυλός από ζεστό αλαιωμένο νερό, καλαμποκάλευρο, χόρτα και ίσως λίγο λάδι ή αυγό εάν και όταν υπήρχε. Η μπομπότα είναι καλαμποκόψωμο του τασιού. Και την έφτιαχναν βέβαια στο χωριό σε περιπτώσεις που δεν είχαν καθάριο να ζυμώσουν ψωμί. Η ιστορία της ξεκινάει από τη Βοιωτία κάποιες περιοχές της Θεσσαλίας και την Ορεινή Ναυπακτία. Έχουμε δυο ειδών: την ανεβατή και τη λειπή. Την ανεβατή τη ζύμωναν με κανονικό προζύμι στο σκαφίδι. Μόνο που το καλαμποκάλευρο το ζεμάιζαν με αλαιωμένο νερό. Το καναν κανονικό ζυμάρι και το έριχναν στα τασιά. Εκεί το άφηναν πολλές ώρες να γίνει, δηλαδή να φουσκώσει, κι ύστερα το έριχναν στο φούρνο. Στο



τραπέζι τη μπομπότα την έκοβαν φέτες, όπως το ψωμί. Στην κατοχή η μπομπότα έσωσε τον κόσμο από την πείνα, σε πολλές περιοχές. Η λειπή γίνεται χωρίς προζύμι. Το αλεύρι ζεματίζεται κι ύστερα αρθραίνεται από τη νοικοκυρά με λάδι. Ρίχνουν μέσα και σταφίδα μαύρη και κανέλα. Γίνεται έτσι τραγανή και νόστιμη. Σωστή νοστιμιά...

Σε κάποιες περιοχές έβαζαν νερό με καλαμποκάλευρο, κανέλα, σταφίδες και λάδι (σπανιότερο είδος), το έβραζαν και ρίχνοντας από πάνω πειπέζι, έφτιαχναν το "κατσαμάκι", ένα είδος γλυκού σαν τον μετέπειτα σιμιγδαλένιο χαλβά. Αυτές, είναι μαρτυρίες όσων έζησαν εκείνες τις ταραγμένες και δύσκολες εποχές. Μετέπειτα, το καλαμποκόψωμο περιφρονήθηκε και υπήρχαν άτομα που έχοντας την εμπειρία των χρόνων εκείνων δεν ήθελαν ούτε



να το δουν. Κι όμως, οι σύγχρονοι διατροφολόγοι επιμένουν ότι το αλεύρι από καλαμπόκι είναι ένας διατροφικός θησαυρός καθώς περιέχει θειαμίνη, νιασίνη αλλά και φυλλικό όξυ.

Μία συνταγή για παραδοσιακή μπομπότα είναι η εξής:

Υλικά: 1 και 1/2 κούπα καλαμποκάλευρο, 3 κουταλιές ζάχαρη, 1 και 1/2 κούπα αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 1 κουτάλακι μαγιά ξερή, 1 και 1/2 κουτάλακι αλάτι, 1/2 κούπα γάλα, 1/2 κούπα νερό, 1 αυγό, 1/3 κούπας λάδι ή μαργαρίνη, 1 κούπα καλαμπόκι κονσέρβας στραγγισμένο και ψιλοκομμένο.

Εκτέλεση:

Ανακατέψτε όλα μαζί τα στερεά υλικά, εκτός από το καλαμπόκι, στο μισό του μίξερ. Προσθέστε τα υγρά υλικά και χτυπήστε τα όλα μαζί 1'.

Ρίξτε και ανακατέψτε το καλαμπόκι. Αδειάστε και στρώστε το μίγμα σε μια πολύ καλά βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα για ψωμί 22x10x7 εκ.

Σκεπάστε το με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε το να φουσκώσει, ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο. Ψήστε το στους 210 βαθμούς Κελσίου 30'-35', ώσπου να πάρει καστανό γλυκό χρώμα η επιφάνεια. Αναποδογυρίστε το σε σχάρα κι αφήστε το να κρυώσει ελαφρά.

Κατερίνα Παλάκα - Ε' τάξη

Μυτζηθρόπιτα

Την εβδομάδα της Τυρινής, οι μυτζηθρόπιτες έχουν την τιμητική τους. Με ξινή ή με γλυκιά μυτζήθρα, με μέλι ή με άνη ζάχαρη. Παρακάτω είναι μια παραδοσιακή συνταγή μυτζηθρόπιτας, της μυτζηθρόπιτας φούρνου. Είναι μια μυτζηθρόπιτα, που γίνεται πολύ γρήγορα και είναι τόσο εύκολη που δεν θέλει ούτε πλάστη ούτε πολλά σκεύη! Φυσικά αντί για μαργαρίνη χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο.

Υλικά

-Για το φύλλο:

1 γιαούρτι των 200ml (μπορεί να είναι 2%)

Ελαιόλαδο καλής ποιότητας (200ml έξυπνη λύση να χρησιμοποιήσουμε το κουπάκι του γιαουρτιού μέχρι το σημείο που υπήρχε το γιαούρτι)

1/2 κουτάλακι του γλυκού

Αλάτι

1 σφηνάκι τσίπουρο γράπα

Περίπου 3,5 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

-Για την γέμιση
1,5-2 κούπες ξινή μυτζήθρα(ή φέτα)

-Για την κάλυψη
1-2 κουταλιές γάλα
1-2 κουταλιές σουσάμι αποφλοιωμένο

-Τρόπος παρασκευής

Ανακατεύουμε τα υλικά του φύλλου εκτός από το αλεύρι. Όταν αναμειχθούν προσθέτουμε το αλεύρι. Ζυμώνουμε να ομογενοποιηθούν τα υλικά και αφήνουμε στην συνέχεια να ξεκουραστεί η ζύμη για 25-30 λεπτά. Ανάβουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς για να τον προθερμάνουμε.

-Χωρίζουμε την ζύμη σε δυο μέρη, το ένα ελάχιστα μεγαλύτερο από το άλλο. Πιέζουμε με το χέρι μας το μεγαλύτερο κομμάτι, πάνω σε αντικολλητικό χαρτί ώστε να απλώσει και να γίνει ένα κοντρό φύλλο με διάμετρο 32-35 εκατοστά περίπου. Όπως είναι με το αντικολλητικό χαρτί, το μεταφέρουμε σε ταψί κατάλληλου μεγέθους.

-Σκορπάμε την μυτζήθρα στην

επιφάνεια του φύλλου. Ανοίγουμε και την υπόλοιπη ζύμη σε λίγο πιο μικρό φύλλο, πάλι με το χέρι πάνω σε ένα χαρτί και το αναποδογυρίζουμε πάνω από την πίτα. Αν κάπου γίνουν τρυπίτσες τραβάμε την ζύμη να τις κλείσουμε. Είναι τόσο εύπλαστη που δεν θα μας δυσκολέψει καθόλου. Στη συνέχεια ανασηκώνουμε τις άκρες του κάτω φύλλου και τις ενώνουμε με το πάνω.

-Αλείφουμε την επιφάνεια με το γάλα και την πασπαλίζουμε με το σουσάμι.

-Ψήνουμε την πίτα για 40 περίπου λεπτά στην μεσαία σχάρα. Αν χρειαστεί μετά το μισάωρο την σκεπάζουμε ή την κατεβάζουμε στην πιο κάτω σχάρα.

Παρατηρήσεις

1) Η ζύμη είναι μια παραλλαγή της κουρού με λάδι

2) Μπορούμε να παραλείψουμε το χαρτί για το πρώτο φύλλο και να στρώσουμε την ζύμη κατευθείαν στο ταψί το οποίο θα είχαμε λαδώσει πολύ ελαφρά.

Γεωργίου Βερονίκη - Γ' Τάξη

Θεοδώρου Δημ. Πέτρος-Παύλος
Περδίκια 31,
58200 ΒΑΪΣΣΑ

Έδεσσα 15.01.2014

Προς την
Ομάδα σύνταξης της εφημερίδας
"ΑΝΗΣΥΧΑ ΜΟΛΥΒΙΑ ΤΗΣ ΑΡΝΙΣΣΑΣ"
C/O Δημοτικό Σχολείο "Αρνίσσας"
58002 ΑΡΝΙΣΣΑ

Ήτανε 24.12.2013, απόγευμα στο βιβλιοπωλείο του κ. Τσιφελή στην Έδεσσα, όταν η ματιά μου έπεσε σ'ένα μικρό μα χαριτωμένο φυλλάδιο "Τα ανήσυχα μολύβια, έκδοση των μαθητών του Δημοτικού Σχολείου "Αρνίσσας.."

Αμέσως τα μάτια μου βοδρκώσαν, έδωκαν μνήμες, αναμνήσεις, σκέψεις, ανάμεικτα συναισθήματα!

Θυμήθηκα τους καλούς μας δασκάλους, ιδιαίτερα τον αείμνηστο διευθυντή του Σχολείου μας το 1952-1953 Μπουζούκη Γρηγόριο..Δεν ξεχνώ όταν έβγαίνε στο μαυλό του σχολείου στα διαλείμματα και με την βέργα στο χέρι παρακολουθούσε τις κινήσεις των μαθητών που έπαιζαν στην αυλή (τότε μερικοί δάσκαλοι κρατούσαν βέργες..).

Θυμήθηκα τα πευκάκια και τις αμυγδαλιές που φυτέψαμε πάνω από το σχολείο, που το κόψιμα γίνονταν με νερό από την λίμνη (τότε δεν υπήρχε βρύση στην αυλή του σχολείου).

Πώς να ξεχάσω την 25. Μαρτίου του 1952 τότε που στον ρόλο του Αθανασίου Διδάκου βγήκα αλυσοδεμένος στη σκηνή λέγοντας: "Για δες καιρό που διδύλε ο χάρος να με κέρει, τώρα που ανθίζουν τα κλαδιά.." με πιάσαν τα κλάματα και μπόρεσα να συνεχίσω αφού χειροκρότησαν οι δάσκαλοι και οι γονείς που παρακολουθούσανε το "ΠΟΙΗΜΑ"(τότε σε κάθε εθνική γιορτή λέγαμε "ΤΑ ΠΟΙΗΜΑΤΑ")!

Πώς να ξεχάσω τον Ιούνιο του 1953 την στιγμή που εκ μέρους των μαθητών της Στς τάξεως διάβασα τον αποχαιρετισμό του σχολείου μετά από τις γυμναστικές επιδείξεις και μόλις μπόρεσα να πω : "Πέρασαν εξι ολόκληρα χρόνια από την ημέρα που παιδάκι εξι χρονών.." με πιάσανε πάλι τα κλάματα και έπρεπε να χειροκροτήσει ο Γεράς του και ο Πρόεδρος του χωριού πρώτα και ύστερα μερικοί άλλοι που παρακολουθούσαν τις γυμναστικές επιδείξεις και την τελετή "ΑΠΟΧΑΙΡΕΤΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ": (Τότε στο τέλος του σχολικού έτους κάναμε τις γυμναστικές επιδείξεις..).

Πώς να ξεχάσω τον Φεβρουάριο του 1952 παραμονή της αναχώρησής μου στη Γερμανία που κάναμε στη μεγάλη-δίπλη αίθουσα του δημοτικού σχολείου μια υπέροχη χοροεπιδείξη με ζωντανή μουσική, σάτυρες και πολύ κόσμο! (Τότε στο σχολείο γινόντουσαν αρκετές εκδηλώσεις):

Αγαπητοί μου μικροί φίλοι!

Αυτή τη στιγμή νιώθω δάχημα διότι θυμήθηκα με υποσχεση που είχα δώσει τον Ιούνιο 1970 στον διευθυντή του σχολείου, ότι δεν θα ξεχάσω το σχολείο!!..Όμως τα πράγματα στη ζωή μας δεν έρχονται όπως τα επιθυμούμε και όπως τα προγραμματίζουμε..Στη ζωή μας έρχονται τα εμπόδια και οι δυσκολίες πολύ ξαφνικά, μας αναγκάζουν να ξεχνάμε υποσχέσεις, αγαπημένα πρόσωπα και υποχρεώσεις..

Θα ήθελα να σας ευχαριστήσω που μου δώσατε την ευκαιρία να θυμηθώ και πάλι το σχολείο μας.

Ακόμα θα ήθελα να εκφράσω τα θερμά μου συγχαρητήρια προς εσάς, τους δέλιους δασκάλους σας και σεβαστούς σας γονείς που απορέσατε να εκδώσετε την εφημερίδα σας!

Αλήθεια θα αξιωθεί κανείς από εσάς να γίνει σπουδαίος δημοσιογράφος; Έρχομαι ολόκληρα όλοι σας να το κατορθώσετε.. Έτσι θα δώσετε μεγάλη χαρά στους καλούς σας γονείς, θα γίνετε χρήσιμοι άνθρωποι στην κοινωνία μας! Σας στέλνω την συμβουλευτική συνδρομή μου με τις πιο ζεστές ευχές για το 2014! ΣΥΝΕΧΙΣΤΕ!

Συνημμένα: 20 EUR

3 φύλλα

Με αγάπη και φιλία

Θεοδώρου Δημ. Πέτρος-Παύλος

ΕΠΙΠΛΟ
ΑΦΟΙ ΘΕΟΔΩΡΟΥ Α.Ε.

ΕΠΙΠΛΟ - ΚΟΥζίΝΑ

ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

18ο χλμ. Έδεσσας - Φιλίππες, 80η Αίθουσα Αρνίσσας
Τ.Κ. 58002 Τηλ: 23810 52030 Fax: 23810 52031
Κιν: 697288145 - 6977457262 email: alo@theodorou@otenet.gr

Ζαχαροπλαστείο
"Ο Κατάμας"



Αρνίσσα Τηλ: 23810 31268 Κιν: 6974602235

Super
Market
Κάρτας Χρήστος

Αρνίσσα Τηλ: 23810 31260

Το έθιμο του αυγού ή της Λάμκας



Το έθιμο της "Λάμκας" υπάρχει από τα πολύ παλιά χρόνια και επιβιώνει έως τις μέρες μας στα χωριά της περιοχής μας.

Την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς μαζεύονταν όλη η οικογένεια γύρω από το τραπέζι, συνήθως το βράδυ, και πριν αρχίσει το φαγητό, ο παππούς της οικογένειας έπαιρνε τη ρόκα που έγενεθαι οι γυναίκες το μαλλί ή έναν πλάστη, και έδενε στο κέντρο μια μακριά κλωστή. Στην άλλη άκρη της κλωστής έδενε ένα αυγό βρασμένο και ξεφλουδισμένο. Κούναγε τη ρόκα περιστροφικά στο τραπέζι και όλα τα παιδιά καθισμένα πάντοτε, προσπαθούσαν να πιάσουν το αυγό με το στόμα τους. Όποιο παιδί έπιανε το αυγό είχε την έννοια της οικογένειας και γινόταν όλα τα κατίρια του επειδή θεωρούνταν το πιο επιδέξιο από όλα τα παιδιά ή ο παππούς του έδινε ένα συμβολικό δώρο σαν επιβράβευση. Έτσι μ' αυτή την συμβολική εκδήλωση η οικογένεια ετοιμάζονταν να μπει στην Σαρακοστή "καθαρή" από μικρές ή μεγάλες "αμαρτίες" και να προετοιμαστεί για τη μεγάλη γιορτή της Ορθοδοξίας, το Πάσχα. Λέγεται ότι συμβολικά το στόμα σφραγίζει με το αυγό και ανοίγει με το αυγό το Πάσχα (κόκκινα αυγά).

Παπαζήση Κωνσταντίνα (Γ' τάξη) – Σουγάρη Γεωργία (ΣΤ' τάξη)

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙΟΥ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ ΜΑΣ

Συνέχεια απ' την 1η σελ.

ψυχικής και σωματικής. Η αποκριά διαρκεί τρεις εβδομάδες και ξεκινάει 60 μέρες πριν το Πάσχα, που ονομάζεται Τριώδιο. Η λέξη προέρχεται απ' το «τρεις ωδές» που σημαίνει οι τρεις ύμνοι που συνηθίζουν να λένε στην εκκλησία.

Σε κάθε περιοχή της Ελλάδος τα καρναβάλια τα γιορτάζουν διαφορετικά. Στην περιοχή μου στις αρχές της δεκαετίας του '60 το καρναβάλι γιορταζόταν από κάποια άτομα με μεταμφιέσεις. Συνηθίζαν να ντύνονται γύφτοι και αρκούδες και να γυρνάνε σε όλο το χωριό διασκεδάζοντας τους κατοίκους.

Περνώντας τα χρόνια τη δεκαετία του '80 τότε που οι γονείς μας ήταν παιδιά, οι γειτονιές γεμίζανε από μεγάλες παρέες παιδιών, ντυμένοι με

παλιά ρούχα απ' τους γονείς και τους παππούδες και για μάσκα φορούσαν σκούφους, καλτσόν ή ότι άλλο έβρισκε ο καθένας, για να κρύψουν τα πρόσωπά τους. Γυρνούσανε τα βράδια στις γειτονιές από σπίτι σε σπίτι χτυπώντας τις πόρτες και μπαίνανε μέσα. Προετοιμασμένοι οι νοικοκυραίοι τους κερνούσανε και προσπαθούσανε να βρουν ποιιο ήταν. Τέλος κάνανε πλάκες οι παρέες μεταξύ τους στους δρόμους.

Σήμερα ντύνονται τα παιδιά με στολές που συμβολίζουν κάποιους ήρωες παραμυθιών σε παιδικά πάρτι ή στις παρελάσεις ντυμένοι με στολές σατιρίζοντας κάποιους όπως στην Έδεσσα τα τελευταία 10 χρόνια.

Το κέφι, η διασκέδαση και η αγάπη για το καρναβάλι παραμένει ίδια.

Μαρία Γκέσιου – ΣΤ' τάξη

Το έθιμο της συγχώρεσης



Το έθιμο της συγχώρεσης είναι ένα έθιμο που επικράτησε στην περιοχή μας και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας από τα χρόνια της Τουρκοκρατίας.

Την τελευταία Κυριακή (Τυροφάγου) της Αποκριάς μαζεύονταν όλη η οικογένεια στο τραπέζι. Πριν αρχίσει το φαγητό οι νεότεροι φιλούσαν το χέρι των μεγαλύτερων της οικογένειας, ζητώντας την συγχώρεση τους για κάτι που ίσως είχαν κάνει έστω και άθελα τους. Το βράδυ της ίδιας ημέρας τα νεότερα ζευγάρια πήγαιναν στους γονείς τους, αν δε ζούσαν μαζί τους, για να φιλήσουν το χέρι τους, και να ζητήσουν μ' αυτό το τρόπο την συγχώρεσή τους για τα σφάλματά τους.

Στην επίσκεψη τους αυτή, έπαιρναν μαζί τους πορτοκάλια και λεμόνια για να τα δώσουν εκεί που πήγαιναν.

Την ίδια επίσκεψη έκαναν και στους κουμπάρους τους, αυτούς που τους πάντρεψαν και βάπτισαν τα παιδιά τους, δείχνοντας έτσι τον σεβασμό και την εκτίμηση στα πρόσωπά τους.

Παπαζήση Κωνσταντίνα (Γ' τάξη)



Γενίτσαροι και Μπούλες

Στη Νάουσα, κάθε χρόνο αναβιώνει το έθιμο "Γενίτσαροι και Μπούλες" που έχει τις ρίζες του στην Τουρκοκρατία. Οι γενίτσαροι φορούν φουστανέλες, τσαρούχια, μάλλινες μακριές κάλτσες και γιλέκο, ενώ στο πρόσωπο φορούν κερωμένο πανί με ζωγραφιστό μουστάκι.

Στο κεφάλι, στη μέση και στο χέρι τους δένουν από μαντήλι, ενώ στο λαιμό

κρεμούν σταυρό και αλυσίδα με φυλακτό. Οι Μπούλες είναι επίσης άνδρες ντυμένοι με γυναικεία ρούχα και στο πρόσωπο φορούν βαμμένες μάσκες.

Σύμφωνα με το έθιμο, τα χρόνια της Τουρκοκρατίας οι αμαρτωλοί έβρισκαν στις απόκριες την ευκαιρία να κατέβουν στην πόλη μασκαρεμένοι και να γλεντήσουν με συγγενείς και φίλους, χωρίς να φοβούνται



ότι θα τους αναγνωρίσουν οι Τούρκοι.

Βερονίκη Γεωργίου
- Γ' τάξη

Τραγούδι του Αγίου Θεοδώρου (για τη σπορά)

Άγιε Θεόδωρε καλέ μου και καλέ
Τη στράτα στράτα που πας
Και τις τύχες απαντάς
Βρες και τη δική μου
Και φανέρωσέ την.

Μαρία Γκέσιου – ΣΤ' τάξη

Καθαρά Δευτέρα

Με την Καθαρά Δευτέρα ξεκινά η Σαρακοστή για την Ορθόδοξη εκκλησία, ενώ ταυτόχρονα σημάνει το τέλος των Απόκριων. Η Καθαρά Δευτέρα ονομάστηκε έτσι γιατί οι Χριστιανοί "καθαρίζονταν" 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.

Την Καθαρά Δευτέρα συνηθίζεται να τρώγεται λαγόνα (άζυμο ψωμί που παρασκευάζεται μόνο εκείνη τη μέρα), ταραμάς και άλλα νησίσια φαγώσιμα, κυρίως λαχανικά, όπως και φασολάδα χωρίς λάδι. Επίσης συνηθίζεται το πέταγμα χαρταετού.

Η Καθαρά Δευτέρα εορτάζεται 48 ημέρες πριν την Κυριακή της Ανάστασης του Χριστού, το χριστιανικό Πάσχα.

Από παλιά η Καθαρή Δευτέρα, πέρασε στην συνείδηση του λαού, σαν μέρα καθαρμού. Οι βυζαντινοί, την Καθαρή Δευτέρα την ονόμαζαν Απόθεση - Απόδοση, και τελούσαν δρώμενα. Τραγουδούσαν σχετικά άσματα, από τα οποία έχουν σωθεί μικρά μέρη μέχρι στις μέρες μας. «Ίδε το έαρ το καλόν πάλιν επανατέλλει, φέρον υγιάν και χαρά και την ευημε-

ρίαν».

Το πέταγμα του χαρταετού, είναι ένα έθιμο μεταγενέστερο. Κούλουμα ονομάζεται η καθαροδευτεριάτικη έξοδος στην εξοχή και το πέταγμα του αετού. Οι χριστιανοί, παρέες παρέες βγαίνουν στην εξοχή, παίρνοντας μαζί τους νησίσια φαγητά, και το ρίχνουν στην διασκέδαση και τον χορό. Τα κούλουμα από τόπο σε τόπο γιορτάζονται διαφορετικά, με διάφορες εκδηλώσεις. Παντού όμως επικρατεί κέφι, χορός και τραγούδι.

Για την ετυμολογία της λέξης κούλουμα υπάρχουν πολλές εκδοχές. Κατά τον Νικόλαο Πολίτη, πατέρα της ελληνικής λαογραφίας, η λέξη προέρχεται από το λατινικό *Cumulus* (κούμουλος) που σημαίνει σωρός, αφθονία αλλά και το τέλος. Εκφράζει δηλαδή το τέλος, τον επίλογο της Απόκριας. Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή προέρχεται από μια άλλη λατινική λέξη, την λέξη «κόλουμα» δηλαδή «κολόνα». Κι αυτό επειδή το πρώτο γλέντι της Καθαράς Δευτέρας στην Αθήνα, έγινε στους Στύλους του Ολυμπίου Διός.

Όποια όμως κι αν είναι η ρίζα της λέξης, απ' όπου κι αν προέρχεται, τα κούλουμα είναι μια καλή ευκαιρία για όλους να διασκεδάσουν κοντά στην φύση.

Γεωργία Σουγάρη (ΣΤ' τάξη) –
Ευαγγελία Σηπάκη (Ε' τάξη)

Έθιμο της Άνοιξης

Τα πολύ παλιά χρόνια, την εποχή που οι παππούδες μας ήταν παιδιά σαν κι εμάς, στις 1 Μαρτίου έβαζαν Μαρτίγες όπως και σήμερα. Όταν έβλεπαν χελιδόνι άφηναν την Μαρτίγχα τους (από την 1η ως τις 31 του Μάρτη, τα παιδιά φορούν στο χέρι τους, στον καρπό, ένα βραχιολάκι φτιαγμένο από στρωμένη άσπρη και κόκκινη κλωστή, τον «Μάρτη») στο δέντρο και ένα χελιδόνι από χαρτί. Το χελιδόνι κοιτούσε προς τη θάλασσα, λέγοντας το τραγούδι της χελιδόνας.

Χείλη-χελιδόνα
Χελιδόνα έρχεται
απ' τη Μαύρη Θάλασσα
θάλασσα επέρασε
τη φωλιά θεμέλιωσε,
κάθισε και λάλησε:
Μάρτη, Μάρτη βροχερό
και Απριίλη χιονερό.
Μαρία Γκέσιου – ΣΤ' τάξη

Στα πρώτα βυζαντινά χρόνια, το έθιμο της χελιδόνας θεωρήθηκε ειδωλολατρικό και στην αρχή απαγορεύτηκε από την εκκλησία Παρ' όλα αυτά όμως τα παιδιά συνέχι-

ζαν να τραγουδούν τον ερχομό της Άνοιξης και έτσι το έθιμο διατηρήθηκε όπως ακριβώς και στην αρχαιότητα. Σε κάθε μεριά της Ελλάδας, την 1η του Μάρτη τα παιδιά ξεχύνονταν στους δρόμους για να καλωσορίσουν τα χελιδόνια τους, τους αγγελιοφόρους της Άνοιξης.

Κρατούσαν στα χέρια τους ένα ξύλινο χελιδόνι και το κρεμούσαν στο λαιμό κουδουνάκια.

Πήγαιναν από σπίτι σε σπίτι και έλεγαν τα "χελιδονίσματα" ενώ τα κουδουνάκια συνόδευαν το τραγούδι τους.

Ήρθε ήρθε χελιδόνα
ήρθε και άλλη μεληδόνα
κάθισε και λάλησε
και γλυκά κελάηδησε:
κι αν φλεβίσεις κι αν τικνίσεις
καλοκαίρι θα μυρίσεις.
Κι αν χιονίσεις κι αν κακίσεις,

πάλιν άνοιξη θ' ανθίσεις.
"Μάρτη, Μάρτη μου καλέ,
και Φλεβάρη φοβερό

Γεωργία Σουγάρη – ΣΤ' τάξη



Επαγγέλματα του παρελθόντος

Σιδεράς

Πολλά επαγγέλματα έχουν χαθεί στο βάθος του χρόνου. Μερικά απ' αυτά έχουν αντικατασταθεί με άλλα, ενώ σε κάποια τα τεχνικά μέσα πήραν τη θέση του εργαζόμενου. Όλα έδιναν το δικό τους στίγμα στην μορφή του χωριού μας.

Θα σας παρουσιάσω τρία επαγγέλματα που έχουν σχέση με πρόσωπα από το οικογενειακό μου περιβάλλον. Του σιδερά, του πεταλωτή και του ιδιοκτήτη καζανιού. Σύμφωνα με τις διηγήσεις του παππού μου του Παύλου Τσότση ο πατέρας του, και προπάππος μου Θωμάς Τσότσης, ασκούσε το επάγγελμα του Σιδηρουργού. Ένα δύσκολο και επικίνδυνο επάγγελμα, ωστόσο όμως πολύ δημιουργικού. Είχε το σιδηρουργείο του πάνω απ' τις σιδηροδρομικές γραμμές στο κέντρο του χωριού.

Όπως θυμάται ο παππούς μου μικρό παιδάκι, αφού σχολούσε από το σχολείο πήγαινε και βοηθούσε τον πατέρα του στο «σιδεράδικο».

Εκείνη την εποχή κατασκεύαζαν αλέτρια και υνιά, τα οποία είχαν μεγάλη ζήτηση όχι μόνο στην Άρνησα αλλά και στη γύρω περιοχή, καθώς οι περισσότεροι κάτοικοι ασχολούνταν με τα χωράφια και τα χρησιμοποιούσαν στο όργωμα. Άναβαν το καμίνι με τον παραδοσιακό τρόπο, με το φουσερό, χρησιμοποιούσαν ξυλοκάρβουνο καστανιάς για τη βράση του σιδήρου στους 2.500°C. Το κάρβουνο αυτό το προμηθευόντουσαν από καρβουνάδες του Παλαιού Άγιου Αθανάσιου ή του Άγρα. Όταν λοιπόν μαλάκωνε το σίδηρο στη φωτιά, το έβγαζαν από το καμίνι με μια λαβή, το τοποθετούσαν στο αμόνι και του έδιναν με το σφυρί το σχήμα που ήθελαν. Στις πιο δύσκολες απαιτήσεις, όταν έπρεπε να δώσουν κλίσεις στα πλαίσια του αρότρου χτυπούσαν με τη βαριοπούλα. Ο παππούς Θωμάς καθοδηγούσε με τη βαριοπούλα και ο παππούς Παύλος συγχρονιζόταν με τη βαριά τάκα-τούκα, τάκα-τούκα συνέχεια, μέχρι να δώσουν σφυρηλατώντας το σχήμα που ήθελαν. Μια διαδικασία αρκετά δύσκολη, καθώς απαιτούσε μεγάλη δύναμη, υπομονή και επιμονή κάτι που διέθεταν και οι δυο.

Παράλληλα κατασκεύαζαν πόρτες και κάγκελα. Για να τα ενώσουν χρησιμοποιούσαν την ηλεκτροσυγκόλληση και τον τροχό για να τα κόψουν. Έπρεπε να φορούν μάσκα ή ειδικά γυαλιά για την προστασία των ματιών. Ήθελε μεγάλη προσοχή και στις λεπτομέρειες για να μη φαίνεται η ένωση, πράγμα που ακολουθούσε με μεγάλη επιμέλεια ο



παππούς μου ο Παύλος. Τα λεπτά ελάσματα, όπως παράδειγμα λαμαρίνες τα ένωναν με τηνοξυγονοκόλληση. Υπήρχαν δύο φιάλες. Του οξυγόνου και της ασετιλίνης. Ο προπάππος Θωμάς χρησιμοποιούσε με μεγάλη προσοχή γιατί υπήρχε κίνδυνος έκρηξης αφού η ασετιλίνη είναι εύφλεκτο υλικό.

Αργότερα έφτιαχναν πλατφόρμες και φορτωτές, γρήγορα όμως αντικαταστάθηκαν από τις έτοιμες. Η ανάπτυξη της τεχνολογίας και η διάθεση στην αγορά έτοιμων μηχανημάτων και άλλων από τις μεγάλες βιομηχανίες, άλλαξαν και την πορεία του σιδεράδικου καθώς εξελίχθηκε σε εμπορία μηχανημάτων και υλικών που χρησιμοποιούν οι αγρότες της περιοχής και συνεχίζουν την παράδοση ταυτόχρονα με τον παππού Παύλο και οι γονείς μου έχοντας αντίστοιχο κατάστημα.

Πεταλωτής

Άλλο επάγγελμα που είχε ο προπάππος μου ο Θωμάς ήταν του πεταλωτή.

Τα πέταλα ήταν κάτι σαν σιδερένια παπούτσια που τοποθετούσαν στις οπλές των αλόγων για να μη φθαρούν και για να διατηρούν τα ζώα τηνισοροπία τους κατά τις μεταφορές, ώστε να μην γλιστράνε και να μην πληγώνονται στους κακοτράχαλους δρόμους της δεκαετίας του 1960, όταν όλες οι μετακινήσεις και εργασίες γίνονταν με τα ζώα, μουλάρια ή γαϊδούρια.

Το πετάλωμα γινόταν κάθε τρεις ή έξι μήνες και στα τέσσερα πόδια. Έδενε το ζώο και με την τανάλια έβγαζε τα παλιά φθαρμένα πέταλα, έκοβε με το σανατράτι (ένα μαχαίρι σε σχήμα μικρού τσε-

κουριού) το νύχι που περίσσευε και το καθάριζε. Ζέσταινε τα πέταλα και τα κάρφωνε προσέχοντας, ώστε το καρφί να μπει στο ξερό μέρος του ποδιού για να μη πληγωθεί το ζώο. Το επάγγελμα του πεταλωτή δεν υπάρχει σήμερα, καθώς τα ζώα δε βοηθούν πλέον στις δουλειές των ανθρώπων, αλλά η μηχανή έχει αναλάβει αυτό το ρόλο.

Άμβυκας - Καζάνι

για την απόσταξη τουσίπουρου.

Παλιά το παραδοσιακό καζάνι του προπάππου μου Θωμά Τσότση λειτουργούσε με ξύλα και κάθε δυο ώρες άλλαζαν καζάνι. Πετούσαν τασίμπουρα, το ξαναγέμιζαν με τοιμίγμα που είχε ζυμωθεί και το σφράγιζαν καλά με ζυμωμένο και στάχτη για να μη χάνεται ο ατμός. Αυτό συνεχιζόταν για μεγάλο διάστημα μέρα-νύχτα προς το τέλος του φθινοπώρου.

Όπως παλιά έτσι και σήμερα, κάθε χρόνο, μετά τον τρύγο τα σταφύλια τασυγκεντρώνουν στα πατητήρια ή στα βαρέλια όπου τα πατούν και τα αφήνουν για σαράντα περίπου ημέρες, ανάλογα με την ποικιλία, να γίνει ζύμωση, η μετατροπή δηλαδή των σακχάρων σε αλκοόλη για την παρασκευή του κρασιού.

Στο τέλος της ζύμωσης τραβούν την ποσότητα του κρασιού που επιθυμεί ο κάθε ένας και το υπόλοιπο μίγμα (κρασί-τασίμπουρα-φλούδες) το μεταφέρουν στακαζάνια του χωριού όπου γίνεται η απόσταξη και παραγωγί τουσίπουρου. Βράζουν το μίγμα σε δυνατή φωτιά, αφού προσθέσουν γλυκάνισο. Χωρίς γλυκάνισο λέγεται γράπα. Μετά από δυο ώρες ο ατμός από το βρασμό περνάει από ένα σωλήνα και καθώς βγαίνει, κρυώνει, υγροποιείται και τρέχει σε μεγάλα δοχεία λίγο-λίγο τοσίπουρο. Στην αρχή είναι δυνατό αλλά σιγά-σιγά ισορροπεί στη γεύση και με το γραδόμετρο μετρούν αν είναι κατάλληλα τα γράδα του (20) περίπου αλκοολικούς βαθμούς.

Ένα τέτοιο καζάνι σήμερα έχει ο θείος μου Αντώνης Τσότσης, αδελφός του πάππου μου Παύλου, συνεχίζοντας την παράδοση.

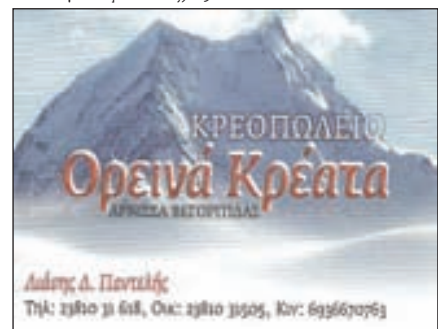
Σήμερα το κλείσιμο του καζανιού γίνεται με μια φλάντζα οπότε οι αλλαγές δεν είναι τόσο δύσκολες όπως παλιά. Σήμερα, αντί για ξύλα για το βράσιμο χρησιμοποιούν υγραέριο.

Πάντα αυτή την περίοδο όσοι βράζουν τοσίπουρο κατά τη διάρκεια της απόσταξης διασκεδάζουν και λίγο, έτσι για το καλό. Τρώνε διάφορα ψητά, πίνουν τοσίπουρο και επικρατεί ευθυμία και ευχарιστή ατμόσφαιρα. Σ' αυτό συμβάλλει και ο θείος Αντώνης που με το μουσικό ταλέντο του μεταδίδει το κέφι στην παρέα και ξεσηκώνει στο χορό όλους όσους βρίσκονται στο καζάνι. Μικρούς και μεγάλους. Σ' ένα τέτοιο γλέντι συμμετείχα φέτος και εγώ.

Θεοφάνια Γέσιου - ΣΤ' τάξη

(Η δακτυλογράφηση του άρθρου έγινε από τους μαθητές της ΣΤ' τάξης: Μάριο Γκέρμπα - Κατερίνα Καραθανάση - Σωτήρη Λιμπάρη)

Πηγές: Η φωτογραφία του Θωμά Τσότση είναι από το Ημερολόγιο του ΜΕΣΝΑ (Μορφωτικού Συλλόγου Άρνησας) 1986



Ο ΣΙΔΕΡΑΣ



Ο Σάββας Καρυπίδης γεννήθηκε περίπου το 1900 και στα 24 χρόνια του ήρθε στην Ελλάδα πρόσφυγας από τον Πόντο. Το σιδηρουργείο χτίστηκε το 1924 με σίδερα από τον παππού τον Σάββα. Το επάγγελμα που ακολουθούσε ήταν σιδεράς και είχε το εργαστήριο του στο σημείο που βρίσκεται μέχρι σήμερα. Στην αρχή έφτιαχνε πέταλα και καρφιά. Ήταν χρήσιμο που υπήρχε σιδεράς για όλο το χωριό και τα περίχωρα, δηλαδή έξω από το χωριό. Μετά άρχισε να φτιάχνει

διάφορα εργαλεία άροτρα, τσάπες, δρεπάνια και πολλά άλλα χρήσιμα εργαλεία.

Το 1955 πεθαίνει, αλλά τα εργαστήριό του το αναλαμβάνει ο γιος του, Ιάσωνας Καρυπίδης. Από το 1951, μαζί με τον γιο του Κυριάκο, εκτός από τα γεωργικά εργαλεία, (τσάπες, άροτρα, τσουγκράνες, κλαδευτήρια κ.τ.λ.) κατασκευάζουν και διάφορα εξαρτήματα για τις εγκαταστάσεις του εργοστασίου τις ΔΕΗ στον Άγρα.

Τα εργαλεία που χρησιμοποι-



εί ένας σιδεράς είναι: αμόνι, σφυριά, φυσερό, δράπανος και μία ηλεκτρόλυση. Χρήσιμος είναι επίσης ο σιδεράς για τους αγρότες. Για να φτιάξει το άροτρο θα κάνει 2 ώρες, την τσάπα μισή ώρα όπως και το δρεπάνι.

Ένας σιδεράς δουλεύει 10-12 ώρες συνεχόμενες, ούτε για φαγητό δεν πηγαίνει. Για να γίνει κάποιος πολύ καλός σιδεράς θέλει 2 χρόνια. Αν είναι προσεκτικός σε ένα χρόνο μαθαίνει την

τέχνη. Οι σιδεράδες φτιάχνουν ακόμα και σόμπες, κάγκελα και σιδερένιες πόρτες.

Το εργαστήριο του σιδερά παραμένει στα χέρια της οικογένειας μέχρι σήμερα που το έχει αναλάβει ο γιος του Κυριάκου και πατέρας μου Ιάσωνας.

Κυριάκος Καρυπίδης – Ε΄ τάξη
(Δακτυλογράφηση χειμένου: Θανάσης Στοϊδης (ΣΤ΄ τάξη) - Φωτογραφία πινακίδας: Ηλίας Κάρατας)

Ο σιδεράς Αριστείδης Τσιρακίδης

Ο προπάππος μου ο Αριστείδης Τσιρακίδης ήταν σιδεράς με καταγωγή

από το Κάτω Γραμματικό. Το σιδεράδικο το άνοιξε το 1951 και το δούλεψε μέχρι το 1986.

Βρισκόταν πάνω στο δρόμο για το Δημοτικό Σχολείο Άρτισσας. Τα εργαλεία που

χρησιμοποιούσε ήταν το αμόνι, το φυσερό, το ψαλίδι και τα σφυριά. Την τέχνη

την έμαθε από μόνος του, τα εργαλεία που έφτιαχνε ήταν τα άροτρα, τα τσεκούρια,

οι τσάπες, τα δρεπάνια, τα ψαλίδια, οι σόμπες και άλλα χρήσιμα εργαλεία που ήταν χειροποίητα, γιατί δεν υπήρχε ηλεκτροσυγκόλληση. Το επάγγελμα αυτό ήταν και είναι πολύ χρήσιμο.



Χρήστος Χατζηγεωργούδης – ΣΤ΄ τάξη

Πηγές: Η φωτογραφία του Αριστείδη Τσιρακίδη είναι από το Ημερολόγιο του ΜΕΣΝΑ (Μορφωτικού Συλλόγου Άρτισσας) 1986



Επίσκεψη στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Άρνισσας

(Συνέντευξη της ΣΤ' τάξης από τον κ. Θεοδώρου Στέφανο, υπεύθυνο για την εκτέλεση των εργασιών στο Διαλογητήριο κατά τη διάρκεια της επίσκεψης μας στις 29 Ιανουαρίου 2014)

Τι είναι συνεταιρισμός?

-Συνεταιρισμός είναι μια ομάδα ανθρώπων που εργάζονται εδώ.

Ποιές είναι οι δουλειές που κάνετε εδώ?

-Οι δουλειές που κάνουμε εδώ είναι: Ηλεκτρολόγος, Κλκαρκατζής, Γεωπόνος, Λογιστής και οι Υπάλληλοι που δουλεύουν εδώ.

Τι προϊόντα διαχειρίζεται ο συνεταιρισμός?

-Τα προϊόντα που διαχειριζόμαστε είναι: τα μήλα, τα ροδάκινα που πάνε στα κονσερβοποιεία, τα κεράσια και τα επιτραπέζια ροδάκινα που τρώνε οι άνθρωποι.

Πώς είναι η ποσότητα των προϊόντων που διαχειριστήκατε την προηγούμενη χρονιά?

-Η ποσότητα των μήλων ήταν 3.500.000 κιλά δηλαδή 3.500 τόνους, τα ροδάκινα ήταν 8.000.000 κιλά και τα κεράσια ήταν 500 τόνοι.

Πώς γίνονται μέλος σε έναν συνεταιρισμό ή πώς μπορώ να βοηθήσω?

-Μέλος μπορείς να γίνεις αν έχεις κάποια κτήματα μπορείς να μπεις στην ομάδα παραγωγών και να πληρώσεις κάποιο αντίτιμο και να πάρεις τη μερίδα εδώ. Αν μπορείς να βοηθήσεις; Ο τρόπος είναι να φέρεις εδώ πέρα τα προϊόντα σου και έτσι να τον στηρίζεις.

Πώς διασφαλίζονται τα λεφτά των μελών?

-Έχουμε κάνει μια συμφωνία με τους Αιγύπτιους, κάποια συμβόλαια. Τα μήλα φεύγουν από εδώ στη Αίγυπτο. Είναι όλα ήδη πληρωμένα.



Δεν κρατάμε χρήματα από τα μήλα.

Έχετε διαμορφώσει επιχειρηματικό σχέδιο?

-Έχουμε κάνει κάποια πλάνα. Έχουμε κάνει συνεργασία με τους Αιγύπτιους οι οποίοι θέλουν πάρα πολλά μήλα για πάρα πολλά χρόνια. Ανοίγουμε αγορές και για τα άλλα προϊόντα.

Πώς συσκευάζετε τα προϊόντα?

-Τα συσκευάζουμε κατόπιν εντολής του πελάτη είτε σε απλά κιβώτια των 15 κιλών μιας χρήσεως είτε दूसερα που είδαμε πριν είτε όπως αυτός θέλει. Έχουμε αρκετές επιλογές.

Ποιά είναι τα πιο σημαντικά μηχανήματα που χρησιμοποιείτε?

-Χρησιμοποιούμε το διαλογητήριο αυτό. Είναι ιταλικό. Το αγοράσαμε πριν από 7 χρόνια και κοστίζει 700.000 ευρώ και το διαλογητήριο απ' τα κεράσια που το πήραμε πέρυσι κόστιζε 150.000 ευρώ.

Ποιές υπηρεσίες προσφέρει ο συνεταιρισμός στους παραγωγούς?

-Έχει ένα γεωτεχνικό τμήμα, είναι και δύο γεωπόνοι που συμβουλεύου-

νε το τι θα κάνουν οι παραγωγοί. Άλλες υπηρεσίες είναι ο χώρος που προσφέρετε εδώ στους παραγωγούς για την διαχείριση των προϊόντων τους και ότι άλλο χρειαστούν.

Πόσοι εργάζονται στο συνεταιρισμό και με ποιά ειδικότητα?

-Εργάζονται συνολικά 16 άτομα έχουμε ειδικότητες, λογιστών, παιδιά που οδηγούν τα κλαρκ και γεωπόνους.

Πόσους θαλάμους έχετε?

-Οι θαλάμοι εδώ στο ψυγείο είναι 22 και έχουμε ένα ακόμα ψυγείο μικρό το οποίο τώρα δεν δουλεύει και εκεί έχουμε άλλους 8 θαλάμους. Οι θαλάμοι χωράνε 220.000 κλούβες δηλαδή 6.000.000 κιλά.

Πόσες παλέτες χωράει ο κάθε θάλαμος?

-Χωράει 10.000 κλούβες. Κάθε παλέτα έχει 24 κλούβες.

Ποιές είναι οι τιμές που πουλάτε τα φρούτα?

-Οι τιμές που πουλάμε τα φρούτα έχουνε συμφωνηθεί πριν τη συγκομιδή. Οι τιμές των φρούτων είναι πάρα πολύ καλές, τα φρούτα πουλιούνται με μεγέθη όπως είδαμε πριν, άλλη τιμή έχει το πρώτο το μήλο, άλλο το δεύτερο, άλλο το άχρωμο. Η ενδεικτική τιμή για τα μήλα τα οποία είναι Α πωλούνται 72 λεπτά. Τα κεράσια τα καλά, τα χοντρά, τα Α, υπάρχει δυνατότητα να πουληθούν 2 ευρώ 2,20 ευρώ το κιλό, τα ροδάκινα τα επιτραπέζια μισό ευρώ, 60 λεπτά.

Πουλάτε και άλλα πράγματα?

-Όχι δεν πουλάμε κάτι άλλο. Που-

λάμε μόνο φόρμες, παπούτσια, εργαλεία για τους αγρότες.

Τα χρήματα που βγάζετε πως τα χρησιμοποιείτε?

-Τα χρήματα τα οποία μένουν στον συνεταιρισμό, τα χρησιμοποιούμε για άλλες δράσεις της οργάνωσης, δηλαδή για να πάρουμε καινούρια μηχανήματα, εξοπλισμούς.

Αν χαλάσει κάποιος ψυκτικός θάλαμος, που βάζετε τα φρούτα?

-Έχουμε υπάλληλο, ψυκτικό, ο οποίος αν υπάρχει κάποιο πρόβλημα θα το φτιάξει αν τυχόν δεν φτιάχνετε θα ανοίξουμε άλλο θάλαμο.

Παίρνετε και φρούτα που δεν είναι καλά?

-Γίνετε ένας ποιοτικός έλεγχος κατά την παράδοση των φρούτων εδώ, οπότε κάποια φρούτα τα οποία είναι μη αποδεκτά δεν παραλαμβάνονται.

Αν χαλάσει η ζυγαριά που ζυγίζετε τα φρούτα?

-Έχουμε 4 ζυγαριές εδώ οπότε δεν πρόκειται να έχουμε κάποιο πρόβλημα με αυτό.

Πουλάτε φάρμακα?...Και τι φάρμακα?

-Πουλάμε φυτοφάρμακα τα οποία είναι για τις καλλιέργειες των μήλων, των ροδακίνων, των κερασιών, πατάτες, δαμάσκηνα, τα οποία πουλάμε στους παραγωγούς του χωριού και το φυτοφαρμακείο είναι 20 χρόνια στο συνεταιρισμό.

Τι ώρα σχολάτε συνήθως?

-Κανονικά δουλεύουμε 7:30 π.μ. με 3:00 μ.μ. κάποιες εποχές στις οποίες υπάρχει φόρτο εργασίας μπορεί να δουλέψουμε μέχρι το βράδυ μέχρι τις 23:00.

Πώς συντηρούνται τα μήλα?

Τα μήλα συντηρούνται σε θαλάμους στους 0 βαθμούς, 0 βαθμούς +1. Όταν βάζουμε τα μήλα κάποιου παραγωγού, αυτός ο παραγωγός έχει έναν κωδικό. Ο κωδικός αυτός οδηγεί τα μήλα του μέχρι την Αίγυπτο. Αυτός ο κωδικός το 4310 είναι ενός παραγωγού για όλη τη χρονιά. Αυτό το κωδικό τον χρησιμοποιούν για να δουν αν υπάρχει κάποιο πρόβλημα στον πελάτη. Πριν πάρουμε αυτό το μηχανήμα το αυτόματο δένουμε τις παλέτες με τα χέρια. Τώρα αυτό είναι αυτόματο και είναι ένα απότομο μηχανήμα του συνεταιρισμού. Εδώ είναι ο χώρος αποθήκευσης κάποιων υλικών συσκευασίας, είναι τα πλαστικά τα κλουβάκια, τα δύσειρα απέναντί μας βλέπουμε το χώρο αποθήκευσης των μπνις. Ο συνεταιρισμός έχει και ένα φορτηγό το οποίο μεταφέρει τα προϊόντα μας στην λαχαναγορά στη Θεσσαλονίκη ή στην Αθήνα και πίσω από το φορτηγό εκείνα τα δύο τα στρόγγυλα είναι τα σιλό. Τα νοικιάζουμε σε κάποιους εμπόρους οι οποίοι εκεί μέσα βάζουν το καλαμπόκι ή το σιτάρι για αποθήκευση!

Απομαγνητοφώνηση συνέντευξης:
 Ξης: Κωνσταντίνα Γέσιου
 Δακτυλογράφηση:
 Κωνσταντίνα Βερικούκη



Τι είναι η Βιολογική Γεωργία

Η πιο απλή απάντηση στο ερώτημα αυτό είναι, η συνεργασία του καλλιεργητή με την φύση και τους μικροοργανισμούς του εδάφους. Είναι η καλλιέργεια που εφαρμόζαν οι προπαππούδες μας και οι παππούδες μας, χωρίς χημικά λιπάσματα, φυτοφάρμακα, ορμόνες, συντηρητικά μεταλλαγμένα και άλλα.

Η Βιολογική Γεωργία είναι ένας διαφορετικός τρόπος καλλιέργειας, μια διαφορετική φιλοσοφία παραγωγής με σεβασμό στον φυσικό κόσμο (ζώα, φυτά), προστατεύει και δεν μολύνει το περιβάλλον, παράγει υγιεινά και νόστιμα προϊόντα.

Δεν είναι πια μυστικό και ούτε μπορεί κανείς να το αρνηθεί ότι το φυσικό περιβάλλον έχει γεμίσει κινδύνους, και ότι η φύση έχει αρχίσει να αλλάζει. Μπροστά στα μολυσμένα υπόγεια και επίγεια νερά, την όξινη βροχή, τις τροφές με υπολείμματα και ένα σωρό άλλα ο σημερινός άνθρωπος έχει μείνει απλός θεατής, αδύναμος να αμυνθεί.

Όμως αν και είμαστε κοντά στο παρά πέντε δεν είναι αργά γι' αυτούς που αγαπούν τη ζωή τους και σέβονται το φυσικό περιβάλλον να αλλάξουν νοοτροπία και τρόπο σκέψης!

Θανάσης Στοϊδης

Ανοιξιάτικες εργασίες στην Άρνησσα

Την Άνοιξη όταν ανοίγει ο καιρός μετά τον χειμώνα αρχίζουν οι περισσότερες εργασίες. Αφού τελειώσει το κλάδεμα των δέντρων, πρέπει να καθαρίσουν τα χωράφια από το κλαδιά, για να γίνουν πιο εύκολα τα πρώτα ραντίσματα.

Αυτοί που φυτεύουν πατάτες ετοιμάζουν τα χωράφια για την σπορά. Μετά την σπορά και όταν αρχίσει να φυτρώνει η πατάτα αρχίζουν και τα πρώτα ποτίσματα. Όταν τα δέντρα αρχίζουν να καρπίζουν οι παραγωγοί ξεκινούν το αραίωμα των καρπών για να πετύχουν ένα καλό μέγεθος.

Και σιγά σιγά αρχίζουν τα πρώτα ποτίσματα των χωραφιών που είναι και πολύ σημαντικά για τα δένδρα αλλά και για τις άλλες καλλιέργειες.

Θανάσης Στοϊδης - ΣΤ΄ τάξη



Cafe
Goggos

Αγορονομικός Υπεύθυνος :
Κοιττασανίδης Γεώργιος

ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΟ
ΥΛΙΚΟ

Καθημερινή Παράδοση

Τηλ. 23810 31096
Κιν. 6937667307

ΑΡΝΗΣΣΑ

Περίπτερο
Πισίνα Ελευθερία

Ψιλλικά, Τσιγάρα, Κάρτες
Στο Κέντρο της Άρνησσας
τηλ 6974.823.408

Café Bar Status Café Bar Status

Café Bar
Night

Day
Status

Σγουρόπουλος Χρήστος
Άρνησσα τηλ: 23810 31717

Ο μεγάλος σεισμός της Κεφαλονιάς



Νύχτα αγωνίας πέρασαν οι κάτοικοι της Κεφαλονιάς μετά από ισχυρό σεισμό 5,9 ρίχτερ που σημειώθηκε στις 15.55 το απόγευμα της Κυριακής 26 Ιανουαρίου 2014. Οι μετασεισμοί στο νησί είναι δεκάδες και έχουν καταγραφεί πολλές υλικές ζημιές. Ο πιο ισχυρός σεισμός σημειώθηκε στις 20.45 το βράδυ. Ο σεισμός χτύπησε για άλλη μια φορά στο νησί και θύμισε στιγμές από το 1953 που είχε σχεδόν ισοπεδώσει το νησί.

Στην Πυροσβεστική Υπηρεσία αναφέρθηκαν ζημιές σε καταστήματα στην πόλη του Αργοστολίου και του Ληξουρίου. Ευτυχώς όμως πέρα από υλικές ζημιές δεν υπήρξαν τραυματίες.

Από την Αστυνομική Διεύθυνση της Κεφαλονιάς αναφέρθηκαν κατολισθήσεις βράχων με αποτέλεσμα να έχουν αποκλειστεί δρόμοι κυρίως στο βόριο τμήμα του νησιού. Συγκεκριμένα οι κάτοικοι αναφέρουν ότι υπάρχει δρόμος που κοπεί στα δύο και έτσι δεν υπάρχει επικοινωνία ανάμεσα σε ορισμένα χωριά. Το χειρότερο όμως είναι ότι δεν μπορούν να γίνουν επισκευές αν δεν σταματήσουν οι μετασει-



μοί.

**Οι μαθήτριες της Δ'τάξης
Καραβίτη Άννα, Ολίδου
Ιωάννα, Νάντση Παρα-
σκευή, Γκέσιου Χρυσάνθη**

Ο νέος μετασεισμός στην Κεφαλονιά

Τη Δευτέρα 3 Φεβρουαρίου έγινε νέος μετασεισμός στην Κεφαλονιά με μέγεθος 5,7 ρίχτερ. Οι κάτοικοί της αλλά και των γύρω νησιών και περιοχών τρομοκρατήθηκαν. Πέσανε τοίχοι, μπαλκόνια, άνοιξαν δρόμοι στη μέση και πλοία πετάχτηκαν στο λιμάνι. Ένα καμπαναριό έγειρε και είναι έτοιμο να πέσει. Μέσα στα σπίτια και

στα μαγαζιά έπεσαν ντουλάπες, ράφια και αντικείμενα. Τα περισσότερα μαγαζιά είναι κλειστά από τις καταστροφές, ενώ ο κόσμος δεν έχει λεφτά γιατί είναι κλειστές και οι τράπεζες.

Οι κάτοικοι έχουν φύγει σε διπλανά χωριά που είχαν λιγότερες ζημιές ή έχουν φύγει και από το νησί. Αντί να κοιμούνται στα σπίτια τους κοιμούνται στα αυτοκίνητά τους ή σε σκηνές στο γήπεδο. Δεν μπορούν να μαγειρέψουν για να φάνε άλλα και δεν είναι εύκολο να αγοράσουν φαγητό. Εκτός από όλα αυτά όμως φοβούνται για λεηλασίες γιατί έχουν εγκαταλείψει τα σπίτια τους.

Το κράτος έστειλε ένα αρματαγωγό που έφερε σκηνές, μαγειρεία και χημικές τουαλέτες. Έδωσε και νερό σε μπουκάλια, αλλά μόνο ένα μπουκάλι στον καθένα. Οι κάτοικοι κοιμούνται σε στρατιωτικές σκηνές αλλά κάνουν και πολλά παράπονα γιατί είναι όλα βρεγμένα από τις πολλές βροχές.

**Οι μαθητές της Δ' τάξης
Σιδερά Σόφη - Ποκιάκης
Νίκος**

Τι να κάνετε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά από ένα σεισμό

Η Ελλάδα είναι μια χώρα με μεγάλη σεισμικότητα. Πολλές περιοχές της κινδυνεύουν να πάθουν ζημιές μικρές ή μεγάλες. Πρέπει λοιπόν να γνωρίζετε και να έχετε πάρει τα κατάλληλα μέτρα.

Α) Τι πρέπει να κάνετε πριν τον σεισμό. Συζητήστε με την οικογένειά σας και φτιάξτε σχέδια έκτακτης ανάγκης. Όλοι στην οικογένεια πρέπει να γνωρίζουν τι να κάνουν σε περίπτωση σεισμού:

- Προγραμματίστε που θα πάει ο καθένας μετά τον σεισμό

- κανονίστε που και πως θα συναντηθείτε

- μάθετε τα τηλέφωνα έκτακτης ανάγκης

- να ξέρετε από πού κλείνουν οι γενικοί διακόπτες ηλεκτρικού, αερίου και νερού

- στερεώστε καλά στους τοίχους τα βαριά αντικείμενα (όπως ντουλάπες)

- να έχετε κάπου πράγματα που θα χρειαστείτε όπως κουτί πρώτων βοηθειών, σφυρίχτρα, πυροσβεστήρα, φακό, ραδιόφωνο αλλά και φαγητό.

Β) Τι πρέπει να κάνετε την ώρα του σεισμού:





Άρνισσα Πέλλας

Η Άρνισσα ήταν η πρωτεύουσα του πρώην δήμου Βεγορίτιδας και βρίσκεται στις όχθες της λίμνης Βεγορίτιδας και στους πρόποδες του όρους Βόρα. Κατά την απογραφή του 2001, το Δ.Δ. Άρνισσης είχε πραγματικό πληθυσμό 1.550 κατοίκων. Έχει έκταση 63.028 τετρ. κλμ. και βρίσκεται σε υψόμετρο 560 μέτρα. Παλαιότερα ονομαζόταν Ό-

στροβο, σλαβική λέξη που σημαίνει νησί, ονομασία που διατηρήθηκε μέχρι το 1926 οπότε πήρε το όνομα Άρνισσα, το οποίο είναι προϊστορικό και ομόρριζο με το όνομα της πόλης Άρνη, στη λίμνη της Κωπαΐδας. Κατά τη διάρκεια του Μακεδονικού Αγώνα, πολλοί Οστροβίτες συμμετείχαν στα Ελληνικά αντάρτικα σώματα, με κυριότερους Μακεδονομάχους τον οπλαρχηγό Χρήστο Στοιγιαννίδη και τον διευθυντή του Εθνικού Κέντρου Οστροβου Σταύρο Χατζηχαρίση. Άλλοι Μακεδονομάχοι ήταν οι Παντελής Θεοδώρου, Φώπιος Θεοδώρου και Ιωάννης Κουτσάλης (Μακρής). Στην περιοχή σημειώθηκαν συγκρούσεις μεταξύ του ελληνικού και του τουρκικού στρατού στις 3 και 4 Νοεμβρίου 1912, κατά τη διάρκεια των Βαλκανικών Πολέμων.

Το 1953, όταν υποχώρησαν τα νερά της λίμνης, αποκαλύφθηκαν ερείπια προϊστορικής νεκρόπολης, τα οποία είναι και ένα απ' τα αξιοθέατα της περιοχής.

Απέχει 22 κλμ. από την Έδεσσα και είναι στα σύνορα με τον νομό Φλωρίνης, ενώ σε μικρή απόσταση, σε υψόμετρο 1150μ, βρίσκεται ο παλιός οικισμός του Αγίου Αθανασίου, ένα απ' τα πιο γνωστά τουριστικά μέρη της περιοχής. Η Άρνισσα είναι γνωστή για τις καλλιέργειες των μήλων της, ενώ δραστηριοποιείται και γυναικείος συνεταιρισμός που παράγει με πατροπαράδοτα μέσα, ζυμαρικά, γλυκά του κουταλιού, τουρσιά, πάπρικα και κομπόσες.

**Σωτήρης Λιμπάρης
- Δημότης Λαζαρίδης
(ΣΤ' τάξη)**

Χιονοδρομικό Κέντρο Καϊμακτσαλάν

• Το Χιονοδρομικό Κέντρο "Καϊμακτσαλάν" βρίσκεται στο όρος Βόρας, σε υψόμετρο 2.000-2.480μ., οι δε πίστες του εφάπτονται των συνόρων με την FYROM.

• Είναι το ψηλότερο χιονοδρομικό στην Ελλάδα και χάρη στη θέση του και την υποστήριξη με το σύστημα τεχνητής χιόνωσης, λειτουργεί από τέλη Νοεμβρίου έως αρχές Μαΐου. Είναι ένα από τα λίγα στην Ελλάδα με τόσο μεγάλη διάρκεια χιονιού, έχει πίστες πολλών χιλιομέτρων και διαφόρων επιπέδων δυσκολίας και ζεστή φιλοξενία από τους ανδρώπους της περιοχής.

• Οι εγκαταστάσεις του κέντρου αποτελούνται από:

• Κεντρικό σαλέ τριών ορόφων και συνολικού εμβαδού 2.000 τ.μ., ανακαινισμένου ριζικά μόλις τον Δεκέμβριο του 2013, που περιλαμβάνει χώρους γραφείων διεύθυνσης, εστιατορίου τύπου self service, δύο καφετέριες, fast food, μπαρ, σταθμό πρώτων βοηθειών και επιτά πολυτελών δωματίων με υψηλές παροχές για απαιτητικούς, καταπληκτική θέα και συνολικής δυναμικότητας 27 ατόμων.

• Κύριο 120 τ.μ. ενοικιάσεων ειδών σκι κατασκευής 2013 εξ ολοκλήρου από ξύλο με όλες τις ανέσεις για την εξυπηρέτηση των πελατών.

• Κύριο 200 τ.μ. δίπλα στις πίστες που λειτουργεί café bar

• Κύριο για την φύλαξη οχημάτων και μηχανημάτων 400 τ.μ.

• Έναν εναέριο αναβατήρα τύπου διθέσιας καρέκλας, τρεις συρόμενους αναβατήρες τύπου πιάτου και άγκυρας, δύο παιδικούς αναβατήρες, εγκατάσταση τεχνητής χιόνωσης, 12 πίστες διαφό-



ρων δυσκολιών, ασφαλτοστρωμένο χώρο στάθμευσης για 1.000 οχήματα και οδική πρόσβαση από δύο διαφορετικά ασφαλτοστρωμένα οδικά δίκτυα, δυνατότητα ενημέρωσης των επισκεπτών για την κατάσταση του καιρού και των δρομολογίων μέσω μηνύματος από το κινητό τηλέφωνο.

• Επιπλέον, είναι το μοναδικό που παρέχει την δυνατότητα να απασχολούνται οι επισκέπτες σε δραστηριότητες στο χιόνι εκτός της χιονοδρομίας όπως snow tubing, snow mobile, περιήγηση μέχρι την κορυφή 2.524μ στο εκκλησάκι του Προφήτη Ηλία με ειδικά διαμορφωμένο όχημα.

Άννα Καραβίτη - Δ' τάξη

-Μείνετε ψύχραιμοι. Ο πανικός προκαλεί θύματα.

-Ανείστε μέσα σε κτίριο μην τρέχετε προς την έξοδο αλλά καλυφθείτε κάτω από ένα γερό τραπέζι ή άλλο έπιπλο.

-Μην λησιάζετε κοντά σε τζαμαρίες ή βαριά έπιπλα.

-Μη βγαίνετε σε μπαλκόνια.

-Αν είστε έξω μείνετε μακριά από κομμένα κλώδια, φανάρια και γέφυρες.

Γ) Τι πρέπει να κάνετε αμέσως μετά τον σεισμό:

-Κλείστε τους γενικούς διακόπτες του σπιτιού

-πάρτε μαζί σας τα απα-

ραίτητα (φακό, ραδιοφωνάκι, νερό ή ότι άλλο έχετε ανάγκη)

-Βγείτε προσεκτικά έξω από το κτίριο. Περπατάτε γρήγορα, αλλά μην τρέχετε.

-Μην χρησιμοποιείτε ανελκυστήρα.

-Πηγαίνετε σε ανοιχτό και ασφαλή χώρο όπως πλατεία ή πάρκο.

-Μην πλησιάζετε τις ακτές.

-Μην χρησιμοποιείτε το αυτοκίνητό σας, μπορεί να βρεθείτε σε μποτιλιάρισμα.

Ακολουθείστε πιστά τις οδηγίες των αρχών. Μην πιστεύετε σε φήμες και πρέπει

να γνωρίζετε ότι θα ακολουθήσουν μετασεισμοί.

**Οι μαθητές της Δ' τάξης
Θεόδωρος Ανδρονικίδης**



**- Ελισάβετ - Ειρήνη
Παπαδοπούλου**

Μια γάτα μα ποια γάτα;

Μια φορά κι έναν καιρό ήταν μία γάτα που όλο έπινε γάλα. Μεγάλωσε και έμαθε να κάνει πολλά πράγματα. Μια μέρα πήγε στα σκουπίδια και βρήκε ένα μαχαίρι. Τη γάτα τη λέγανε Φρόσω και δεν τις άρεσαν καθόλου τα ψαροκόκαλα και έτρωγε όλο λαζάνια. Συνέχεια πήγαινε βόλτες, στην πισσαρία του Βίτω και μάθαινε πολλά πράγματα. Μετά γέννησε πολλά γατάκια που ήτανε μωράκια. Τα τάζε και μεγάλωσαν. Πίνανε γάλα και βγαίνανε βόλτες. Όταν ήταν Δευτέρα έβρεχε πράγματα στο κεφάλι τους. Αλλά κάθε Τρίτη, Τετάρτη, Πέμπτη, Παρασκευή τρώγανε ένα τεράστιο σάντουιτς. Κάθε Σάββατο πετούσανε χαρταετό. Κάποια μέρα που έγιναν 7 χρονών πήγαν στην Α΄ τάξη και μάθαιναν γράμματα και λέξεις και πήγαιναν και χορευτικό. Όταν μεγάλωσαν σαν τη γάτα έκαναν γατάκια και πήγαιναν βόλτες.

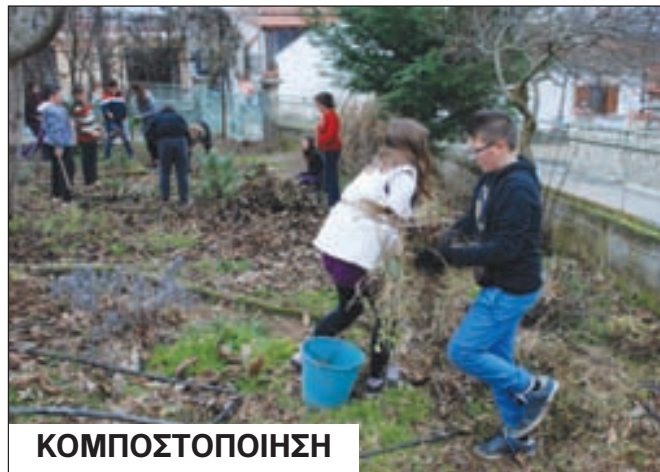
Μια ιστορία της Α΄ τάξης



Δραστηριότητες



ΒΟΤΑΝΙΣΜΑ



ΚΟΜΠΟΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



ΜΕΤΡΗΜΑ ΠΑΡΤΕΡΙΩΝ



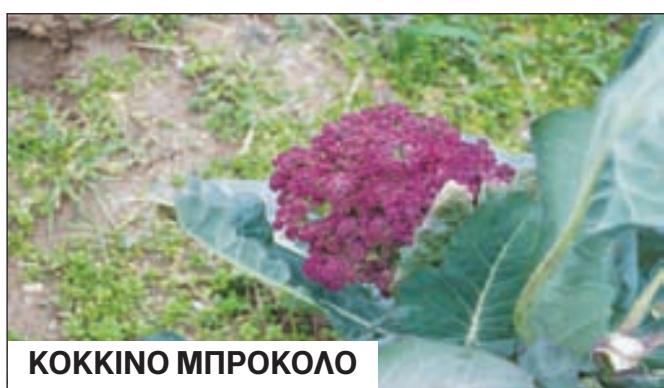
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΝΕΑΣ ΟΜΑΔΑΣ



ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΡΤΕΡΙΟΥ



ΣΠΟΡΑ ΚΡΙΘΑΡΙΟΥ



ΚΟΚΚΙΝΟ ΜΠΡΟΚΟΛΟ



ΛΑΧΑΝΑ



ΤΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Πριν από τα Χριστούγεννα τα παιδιά της ΣΤ' τάξης πήγαν για κάλαντα με τον κ. Σάκη, με τον κ. Ηλία και με τον κ. Γιάννη. Ο κ. Γιάννης έπαιζε τη κιθάρα, ο κ. Σάκης έπαιζε το ακορντεόν και τα παιδιά κρατούσαν στα χέρια τους ξυλάκια. Τα παιδιά επίσης φορούσαν καπελάκια χριστουγεννιάτικα. Νομίζω πήγαν Τρίτη για να πάνε και στο παζάρι. Φύγανε στο πρώτο διάλειμμα και γυρίσανε κατά τις 12:00 το μεσημέρι. Πρέπει να πέρασαν πολύ ωραία!! Θα ήθελα και εγώ να πάω!!!

Καραβίτη Άννα - Δ' τάξη



ΠΟΙΗΜΑΤΑ ΜΑΘΗΤΩΝ

Δάσος

Δασάκι με τα χόρτα
και τα δέντρα
τα πράσινα και τα όμορφα
ζώα που βγάξει
φωτογραφίες ο κόσμος.

Να αγαπάμε τα ζώα,
να τα χαϊδεύουμε
και να κάνουμε πικ- νικ.

Επίσης να παίζουμε
στην πεδιάδα που
είναι καταπράσινη
και να φύγουμε
στο σπίτι με αναμνήσεις
από το όμορφο δάσος.

Νίκος Ποκιάκης - Δ' τάξη

«Εκεί στη θάλασσα»

Εκεί που τα πουλιά
κελαϊδίζουν
πετούν στον ουρανό
και φτερουγίζουν...

Εκεί που τα ψάρια
κολυμπούν στη θάλασσα,
εκεί που οι άνθρωποι
κολυμπούν στη ζεστασιά...

Εκεί που έχει ζέστη και κρύο
εκεί που έχει κοχύλια και άμμο,
εκεί που τα καβουράκια
περπατούν δεξιά και αριστερά...

Εκεί που θέλω να βρεθώ
και είναι το όνειρό μου!

Δραστηριότητες



**ΕΚΘΕΣΗ
ΒΙΒΛΙΟΥ**



Ενημέρωση από τον γεωπόνο της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας – Κτηνιατρικής της Περιφερειακής Ενότητας Πέλλας κ. Μαρνασίδη Συμεών -έγινε στις 5 Φεβρουαρίου- στους μαθητές των μεγάλων τάξεων του σχολείου μας με θέματα «Βιολογική Γεωργία – Κτηνοτροφία –Μελισσοκομία, Χρήση και ωφέλειες» στο πλαίσιο των σχολικών δραστηριοτήτων που πραγματοποιούν.

**Ειρήνη Παπαδοπούλου
- Δ' τάξη**

Το σχολείο μας ΤΟ ΤΕΛΕΙΟ

Το σχολείο μας το τέλειο
Μέρα παρά μέρα πάμε
Πολλά πράγματα μαθαίνουμε
Και ποτέ δεν τα ξεχνάμε
Δύο διαλείμματα κάνουμε
Αν εξάωρο έχουμε
Άλλοι κάνουν πεντάωρο
Άλλα κανείς τετράωρο
Το σχολείο είναι μεγάλο
Κοντά σε ένα δάσος
Έξι τάξεις υπάρχουν

Μία είναι η Πρώτη
Μία είναι η Δευτέρα
Μία είναι η Τρίτη,
Υπάρχει και η Τετάρτη
Υπάρχει μόνο η Πέμπτη
Υπάρχει και η Εκτη.
Πέντε μέρες στο σχολείο πάμε
Τις άλλες τα σχολεία κλείνουν
Την Δευτέρα ξεκινάει
Στις 7:30 ξυπνάμε
8:10 στο σχολείο.
Έρχεται το βράδυ ώρα για να κοιμηθώ!

**Καρυπίδης Κυριάκος
- Ε' τάξη**

ΦΙΛΟΙ ΓΙΑ ΠΑΝΤΑ

Ό,τι κι αν συμβεί στις καλές και κακές στιγμές της ζωής σου, να ξέρεις πως θα βρισκόμαι πάντοτε στο πλάι σου!

Κάθε φορά που συναντιόμαστε, Οι σελίδες του ημερολογίου μου πλημμυρίζουν από γλυκές αναμνήσεις. Κάθε φορά που αποχωριζόμαστε, η καρδιά μου πλημμυρίζει μοναξιά.

Οι όμορφες στιγμές που μοιραστήκαμε Φαντάζονται σαν μέρες ηλιόλουστες δίχως τέλος. Κι είναι τόσο μεγάλη η ανυπομονησία μου να ξαναβρεθούμε

και να τα ζήσουμε όλα απ' την αρχή...

Μέτρα τη νύχτα σε αστέρια
Κι όχι σε σκιές.
Μέτρα τη ζωή σου σε χαμόγελα
κι όχι σε δάκρυα.
Μέτρα τις μέρες σου σε ηλιαχτίδες.
Μέτρα την ηλικία σου σε φίλους
κι όχι σε χρόνια!

Τα λουλουδία μπορεί να είναι όμορφα
αλλά τα χρώματά τους δεν αργούν να ξεθωριάσουν.

Η φιλία μας, μέρα με τη μέρα, ανθίζει και δυναμώνει
ολοένα και περισσότερο!

Κάθε φορά που διαβάζω κάπου τη λέξη «φίλος», κοντοστέκομαι...
Η σκέψη μου ταξιδεύει σ' εσένα και τότε στα χείλη μου ζωγραφίζεται ένα χαμόγελο.

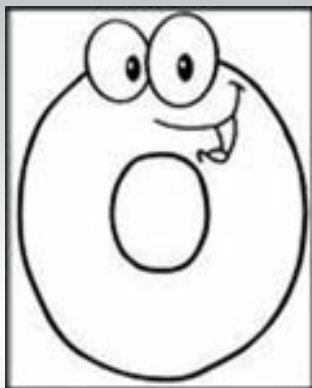
Όταν κοιτώ τ' αστέρια, ο νους μου ταξιδεύει σ' εσένα. Όταν κοιτάς τ' αστέρια θα δεις ένα αστέρι να χαμογελά.
Να θυμάσαι ότι είναι το αστέρι της φιλίας μας!

Θα σου πω ένα μυστικό...
Κάθε φορά που χρειάζομαι ένα φίλο
Θα έρχομαι σε σένα!

Τατιάνα Λιόλιου – ΣΤ' τάξη

Το 0 κοροϊδεύει τους άλλους αριθμούς!

- 1) Τι λέει το 0 στο 6, σου πετάει ένα τσουλούφι.
- 2) Τι λέει το 0 στο 8, έβαλες και ζώνη?
- 3) Τι λέει το 0 στο άλλο 0 με αντιγράφεις?!
- 4) Τι λέει το 0 στο 10 πήρες και φίλο?
- 5) Τι λέει το 0 στο 110 έκανες και δίδυμα?
- 6) Τι λέει το 0 στο 7, τι μεγάλη μύτη!
- 7) Τι λέει το 0 στο 1, είσαι πολύ λεπτός!
- 8) Τι λέει το 0 στο 5, θα γεννήσεις?
- 9) Τι λέει το 0 στο 2, στρά-



βοσες?

10) Τι λέει το 0 στο 3, είσαι ανάποδος?...δεν ήσουν το έψιλον?

Κωνσταντίνα Βερικούκη – ΣΤ' τάξη

Η πυραμίδα του Χέοπα



Η πυραμίδα του Χέοπα έχει ύψος 146,60 μ. και τέλεια τετράγωνη βάση με πλευρά 230,35 μ. Έχει όγκο 2.521.000 κυβικά μέτρα, καλύπτει επιφάνεια 54.000 τετραγωνικών μέτρων και το υπολογιζόμενο βάρος της φθάνει τους 6,5 εκατομμύρια τόνους. Συμπεριλαμβάνονταν στα Επτά Θαύματα του κόσμου. Για την αποπεράτωσή της χρειάστηκαν 30 χρόνια δουλειάς από 100.000 εργάτες-δούλους, πολλοί από τους οποίους πέθαναν κατά τη διάρκεια κατασκευής της. Εξωτερικά, η πυραμίδα του Χέοπα είναι επιστρωμένη με πλάκες από γρανίτη. Το εσωτερικό ήταν λαβύρινθος από διαδρόμους και δωματιάκια, που εμπόδιζαν την εύκολη διείσδυση στον κύριο χώρο, όπου βρισκόταν η σαρκοφάγος του Φαραώ. Ο χώρος αυτός είχε ύψος 5 μ., πλάτος 5,34 μ. και μήκος 10,33 μ. Η λάρνακα, μέσα στην οποία βρισκόταν η μούμια του Φαραώ, ήταν από ροζ γρανίτη.

πηγή wikipedia

Παπαδοπούλου Θεοδώρα - Σηπάκη Ευαγγελία (Ε' τάξη)

Μπάγερν Μονάχου

Η Μπάγερν Μονάχου είναι αθλητικός σύλλογος του Μονάχου της Γερμανίας. Είναι γνωστή κυρίως από την επαγγελματική ποδοσφαιρική της ομάδα. Το γήπεδό της είναι η Αλιάντς Αρένα, όπου το 2006 έγιναν αγώνες για το Παγκόσμιο Κύπελλο Ποδοσφαίρου 2006. Ο πρόεδρος της ομάδας είναι ο Ούλι Χένες, ενώ ο προπονητής της Μπάγερν είναι ο Ζοζέπ Γκουαρδιόλα.

Ίδρυση και τα πρώτα χρόνια

Η Μπάγερν ιδρύθηκε στις 27 Φεβρουαρίου 1900. Από την αρχή της ίδρυσής της, η ομάδα έκανε μία καλή πορεία στα επόμενα πρωταθλήματα της Γερμανίας. Στον Α' Παγκόσμιο Πόλεμο οι δραστηριότητες της Μπάγερν σταμάτησαν, για να ξαναλειτούργησουν το 1918. Μέχρι το 1940 η Μπάγερν έκανε σποραδικές επιτυχίες.

Χρυσή 15ετία 1965-1979

Μετά τον πόλεμο, το 1966 στην τρίτη σεζόν της Μπουντεσλίγκα η Μπάγερν κατέλαβε την τρίτη θέση, ενώ παράλληλα κατέκτησε το Κύπελλο Γερμανίας και το Κύπελλο Κυπελλούχων. Την επόμενη χρονιά, κατέκτησε ξανά το κύπελλο Γερμανίας. Το 1970 η ομάδα κατέκτησε το κύπελλο, ενώ πήρε τα επόμενα 2 πρωταθλήματα. Το 1974 κατέκτησε η Μπάγερν το πρώτο της Κύπελλο Πρωταθλητριών. Την επόμενη σεζόν κατέκτησε ξανά το Κύπελλο Πρωταθλητριών, αλλά δεν κατέκτησε κανένα εγχώριο κύπελλο. Το 1976 κατακτά το τρίτο συνεχόμενο Κύπελλο Πρωταθλητριών.

1979-1998

Η Μπάγερν στη δεκαετία του '80 είχε πολλές αλλαγές στο προσωπικό της ομάδας, καθώς και οικονομικά προβλήματα. Παρ' όλα αυτά κατέκτησε το 1980 και το 1981 το πρωτάθλημα. Το 1982 και το 1984 κατέκτησε μόνο το κύπελλο. Τα επόμενα πρωταθλήματα ήρθαν το 1989 και 1990, αλλά τη σεζόν 1991-1992 η Μπάγερν τερμάτισε στη 10 θέση, μόλις 5 βαθμούς από τη ζώνη του υποβιβασμού. Ο επόμενος τίτλος ήρθαν το 1994, το 1995 και το 1998 κατακτώντας το πρωτάθλημα και το 1996 κατακτώντας το Κύπελλο ΟΥΕΦΑ.

1998-σήμερα

Η Μπάγερν το 1999 πήρε τον τελευταίο τίτλο του 20ού αιώνα. Το 2000 κατέκτησε το πρωτάθλημα και το κύπελλο, ενώ μόνο το πρωτάθλημα την επόμενη σεζόν. Τη σεζόν 2002-2003 κατέκτησε το επόμενο πρωτάθλημα. Το 2005 κατέκτησε κι άλλο πρωτάθλημα. Λίγο πριν αρχίσει η σεζόν 2005-2006 η Μπάγερν μετακόμισε στο νέο γήπεδο Αλιάντς Αρένα κερδίζοντας ακόμα ένα πρωτάθλημα. Το 2008 το κατέκτησε όπως και το 2010 καθώς και τη σεζόν 2012-2013 πήρε το πρωτάθλημα. Την ίδια σεζόν κατέκτησε το Champions League και ακόμα πήρε και το κύπελλο Γερμανίας την ίδια σεζόν, έτσι ώστε να γίνει η πρώτη γερμανική ομάδα που κερδίζει το <<τρεμπλ>> (τους 3 βασικούς τίτλους). Η Μπάγερν έγινε υπερπρωταθλήτρια Ευρώπης νικώντας το Super Cup.

Δημήτρης Νικολαΐδης – ΣΤ' τάξη

Σαρακοστή

Η Μεγάλη Τεσσαρακοστή ή Σαρακοστή είναι χριστιανική χρονική περίοδος νηστείας. Είναι η αρχαιότερη από τις μεγάλες νηστείες της Ορθόδοξης Εκκλησίας. Καθιερώθηκε τον 4ο αιώνα. Αρχικά διαρκούσε έξι εβδομάδες ενώ αργότερα προστέθηκε και η έβδομη εβδομάδα.

Ονομασία

Ονομάζεται "Σαρακοστή" γιατί περιλαμβάνει σαράντα ημέρες νηστείας. Η ονομασία Τεσσαρακοστή κατ' αρχάς σημαίνει την τεσσαρακοστή ημέρα πριν το Πάσχα, γρήγορα όμως το όνομα δώθηκε σε όλη την περίοδο της νηστείας πριν το Πάσχα. Πολλοί εκλάμβαναν και τη Μεγάλη Εβδομάδα ως συμπεριλαμβανόμενη στη Μεγάλη Τεσσαρακοστή, οπότε ο χρόνος των τεσσαράκοντα ημερών διευρυνόταν. Ο χαρακτηρισμός "Μεγάλη" δε δίνεται για τη μεγάλη διάρκεια της, αλλά

για τη σημασία της, σε ανάμνηση των Παθών του Χριστού.

Διάρκεια

Η Μεγάλη Σαρακοστή αποτελεί την προετοιμασία των πιστών για τη γιορτή της Ανάστασης του Χριστού από την οποία και προσδιορίζεται κατ' έτος ως κινητή περίοδος. Διαρκεί από την Καθαρά Δευτέρα μέχρι και την Παρασκευή πριν το Σάββατο του Λαζάρου, οπότε ακολουθεί η Κυριακή των Βαΐων και η Μεγάλη Εβδομάδα. Η δε Κυριακή των Βαΐων είναι η τελευταία ημέρα της περιόδου αυτής.

Η Μεγάλη Εβδομάδα δεν περιλαμβάνεται στη Σαρακοστή αν και συνεχίζεται η νηστεία που είναι ιδιαίτερα αυστηρότερη. Στη πραγματικότητα μαζί με την εβδομάδα των Αγίων Παθών είναι πενήτηκονθήμερη περίοδος (50 ημερών).



Νηστεία

Σε όλες τις ημέρες της Μεγάλης Σαρακοστής τηρείται αυστηρή νηστεία εκτός του Σαββάτου και Κυριακής, όπου γίνεται κατάλυση οίνου και ελαίου, επιτρέπεται δηλαδή η κατανάλωση κρασιού

και λαδιού. Στις υπόλοιπες ημέρες η νηστεία συνίσταται σε ξεροφαγία, δηλαδή σε φυτικές τροφές χωρίς λάδι. Εξαιρέση αποτελεί:

Κατά τη Μεγάλη Εβδομάδα τηρείται αυστηρή νηστεία ακόμα και το Μεγάλο Σάββατο όπου είναι και το μόνο Σάββατο του έτους που, σύμφωνα με τους κανόνες της εκκλησίας, δεν καταλύεται το λάδι.

Εκ της ονομασίας αυτής τα προς κατανάλωση νησιίσιμα τρόφιμα της περιόδου αυτής, αλλά και οποιαδήποτε έχουν σχέση μ' αυτή ονομάζονται σαρακοσιανά σε αντίθεση με τα πασχαλινά.

Γεωργία Σουγάρη
(ΣΤ΄ τάξη - Ευαγγελία
Σηπάκη(Ε΄ τάξη)

Γιατί δώσαμε το όνομα «Τα Ανήσυχα Μολύβια» στην εφημερίδα μας



Ονομάσαμε την εφημερίδα μας Ανήσυχα Μολύβια,

γιατί εμείς τα παιδιά ανησυχούμε για να βγει ωραία και εντυπωσιακή η εφημερίδα μας. (Γεωργία)

επειδή εκείνη τη στιγμή που κρατούσαμε τα μολύβια και ήμασταν ανήσυχοι τι θα βάλλουμε. Καθώς κρατούσαμε τα μολύβια ξεπετάχτηκε ένα "ανήσυχα μολύβια" και ακόμα δεν ξέρουμε ποιος το είπε επειδή μάλλον θα ντρέπονταν να το πει πει πάντως βολευτήκαμε μια χαρά με αυτό το όνομα και όπως λένε "τέλος καλό όλα καλά". (Συμέλα)

γιατί όταν ψάχναμε ονομασία για την εφημερίδα ήμασταν ανήσυχοι και πολύ αγχωμένοι αν θα προλάβουμε να την εκδώσουμε. Την ανησυχία την μεταφέρουμε στην εφη-

μερίδα και τα μολύβια συμβολίζουν την δουλειά που πρόσφεραν οι μαθητές του σχολείου. (Δημήτρης Γαλ.)

γιατί ότι σκεφτόμαστε αυτό γράφουμε και είναι ανήσυχα, γιατί αν γράφουμε κάτι λάθος αυτά ανησυχούν. (Θεοφάνια)

γιατί ανησυχούμε για το αν θα βγουν καλές οι εφημερίδες μας. (Κωνσταντίνα Βερ.)

γιατί είμαστε και εμείς ανήσυχοι. (Κωνσταντίνα Βερ.)

γιατί μας αρέσει να γράφουμε.

γιατί τα μολύβια μας όλο γράφουν!!

γιατί τα μολύβια μας είναι τρεχαντηράκια!!

γιατί την ανησυχία που νιώθουμε την μεταφέρουμε στην εφημερίδα!!!

γιατί ήμασταν τόσο ανήσυχοι που τρελαίνονται και τα μολύβια μας. (ΣΤ΄ τάξη)



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΤΗΓΑΝΟΛΑΔΟΥ

Στις 20 Δεκεμβρίου 2013 έγινε η βράβευση για τα Σχολεία που συμμετείχαν στο πρόγραμμα συλλογής τηγανολαδου.

Η βράβευση έγινε στην ΝΟΜΑΡΧΙΑ ΕΔΕΣΣΑΣ. Τα σχολεία που μάζεψαν την μεγαλύτερη ποσότητα λαδιού είναι

- 1) ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΑΡΝΙΣΣΑΣ
- 2) ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΖΕΡΒΗΣ
- 3) ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΑΞΟΥ

Η βράβευση έγινε από τον Αντιπεριφερειάρχη Πέλλας κ Θεοδωρίδη.

Αυτό που μας έμενε σαν εμπειρία είναι ότι βραβευτήκαμε από έναν σπουδαίο άνθρωπο. Επίσης η ανακύκλωση λαδιού είναι πολύ σημαντική για να μην μολυνθεί η γη.

Τέλος με την ανακύκλωση σαν σχολείο κερδίζουμε κάποια λίτρα πετρέλαιο.

Σωτήρης Λιμπάρης - ΣΤ΄ τάξη