



ΤΑ ΣΑΪΝΙΑ



Γιατί γιορτάζουμε τον Δεκέμβριο τη γέννηση του Χριστού ;

Δεν υπάρχει κάποιο γραπτό μνημείο που να μας πληροφορεί ποιο μήνα γεννήθηκε ο Χριστός. Τα πρώτα χριστιανικά χρόνια οι συνθήκες γέννησης του Χριστού ήταν γνωστές σε όλους γι' αυτό δεν χρειάστηκε να ζητήσει κανείς να μάθει κάτι που όλοι γνώριζαν.

Άλλωστε τους πρώτους Χριστιανούς ΔΕΝ ΕΝΔΙΕΦΕΡΕ πότε και πώς γεννήθηκε ο Χριστός αλλά εκείνο που όλους ενδιέφερε ήταν η ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑ του Ιησού για μια πανανθρώπι-



Ελ Γκρέκο : Η Γέννηση

νη κοινωνία από όπου θα έλειπε το

μίσος και όλοι θα ήταν ισότιμοι. Και το κυριότερο, στην κοινωνία που φέρνει ο Χριστός ζουν όλοι χωρίς το φόβο του θανάτου.

Η παράδοση θεωρεί ότι η αρχαιότερη ομιλία για τη γιορτή των Χριστουγέννων εκφωνήθηκε από τον Μέγα Βασίλειο στην Καισάρεια της Καππαδοκίας το έτος 376 μ.Χ. Άλλες Ιστορικές πηγές επισημαίνουν πως ο εορτασμός των Χριστουγέννων άρχισε να τηρείται στη Ρώμη

(Συνέχεια στη σελίδα 10)

Υπάρχουν κι αυτά τα Χριστούγεννα...

Στην εποχή μας υπάρχει μεγάλη οικονομική κρίση. Οι φτωχοί άνθρωποι δυστυχώς πληθαίνουν. Τα πράγματα είναι δύσκολα. Τα Χριστούγεννα όπως και το Πάσχα είναι σημαντικές γιορτές της Χριστιανοσύνης.



Σιγά σιγά τα Χριστούγεννα, δυστυχώς, καταφέρνουν να τα γιορτάζουν μόνο κάποιοι οι οποίοι έχουν αρκετά χρήματα και μπορούν να πάρουν τα πράγματα που χρειάζονται για τις γιορτές.

Δεν ισχύει το ίδιο όμως για τους φτωχούς συνανθρώπους μας που

δεν έχουν τη δυνατότητα να έχουν ένα γεμάτο καλούδια Χριστουγεννιάτικο τραπέζι για την οικογένειά τους, ένα ζεστό και στολισμένο σπιτικό και πολλά δώρα για τα παιδιά και τους φίλους τους.

Θα μπορούσαμε όμως με διάφορους τρόπους να τους βοηθήσουμε όπως:

- * Οργανώνοντας Bazaar σαν αυτό του σχολείου μας, με σκοπό να συγκεντρωθούν χρήματα για άπορες οικογένειες.
- * Μαζεύοντας ρούχα που θα τις ζεστάνουν.

(Συνέχεια στη σελίδα 10)



| ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΤΕΥΧΟΥΣ: | |
|--|-------|
| Το αστέρι των Χριστουγέννων | 2 |
| Αη Βασίλης και Santa Claus | 3, 4 |
| Χριστούγεννα στον κόσμο | 5-12 |
| Πρωτοχρονιά και Θεοφάνια | 12-13 |
| Προγράμματα που εφαρμόζουμε—Επισκέψεις | 14-16 |
| Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα | 17-21 |
| Χριστουγεννιάτικο παραμύθι | 22 |
| Διασκέδαση | 23-34 |

Χριστουγεννιάτικες εικόνες

Από τότε που ήμασταν μικρά παιδιά, τα Χριστούγεννα αποτελούσαν την πιο θαυμάσια περίοδο του έτους. Όλοι είναι ευδιάθετοι και χαμογελαστοί. Όλη η πλάση ετοιμάζεται για να υποδεχτεί με λαμπρότητα και χαρά, τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά.

Οι πόλεις βάζουν τα γιορτινά τους. Οι δρόμοι στολίζονται και χρωματιστά φώτα λαμπυρίζουν παντού. Στις μεγάλες πλατείες στολίζονται χριστουγεννιάτικα δέντρα μεγάλα παγοδρόμια και καρουζέλ. Κάπου εκεί υπάρχει και ο Αϊ-Βασίλης, πάνω στο έλκηθρό του, που περιμένει τα μικρά παιδιά. Χαρούμενα χριστουγεννιάτικα τραγούδια ακούγονται από μεγάλα μεγάφωνα που είναι στημένα στις πλατείες. Τα

εμπορικά καταστήματα φορούν τα γιορτινά τους. Οι βιτρίνες λαμποκο-



Αθήνα 1960 — Χριστούγεννα

πούν από τα στολίδια και τα υπέροχα, γιορτινά χρώματα που ξεπηδούν γύρω μας και μας φτιάχνουν τη διάθεση. Τα σπίτια διαγωνίζονται για τον καλύτερο στολισμό. Στα μπαλκόνια κρέμονται γιρλάντες και χρωματιστά λαμπιόνια που αναβο-

σβήνουν σαν σήματα μορς θέλοντας να μας τραβήξουν την προσοχή δηλώνοντας ότι τα Χριστούγεννα είναι εδώ! Οι άνθρωποι τριγυρνούν χαρούμενοι στους δρόμους της πόλης αλλά ακόμα και αυτοί που δεν είναι, αλλάζουν και ζουν έστω και για λίγο σε αυτή την ατμόσφαιρα γιατί «Τα Χριστούγεννα είναι μαγικά»

Μου αρέσουν τα Χριστούγεννα στην πόλη επειδή είναι φωτεινά, χρωματιστά και γιορτινά. Χρόνια πολλά αγαπημένοι μου φίλοι... Χρόνια πολλά και πάλι... Ελπίζω να περάσατε όμορφα Χριστούγεννα γεμάτα αγάπη και υγεία.

Αφροδίτη Κορογιάννου



κρή πόλη της Βηθλεέμ εκείνο το βράδυ, και το γεγονός ήταν πολύ πιο σπουδαίο απ' οτιδήποτε γινόταν στον ουρανό. Γιατί όταν ο ήλιος ανέτειλε το άλλο πρωινό, την πρώτη εκείνη μέρα των Χριστουγέννων, ανέτειλε πάνω από έναν κόσμο που ποτέ πια δεν θα μπορούσε να είναι ο ίδιος. Σήμερα η Γέννηση του Χριστού αντιμετωπίζεται ως ένα θαύμα. Πολλοί μάλιστα πιστοί θεωρούν και την εμφάνιση του άστρου της Βηθλεέμ ως ακόμη ένα θαύμα. Αν προτιμάτε να πιστεύετε ότι το άστρο των Χριστουγέννων ήταν ένα θαύμα, η επιστήμη δεν έχει τη δυνατότητα ούτε να υποστηρίξει, αλλά ούτε και να απορρίψει κάτι τέτοιο. Είναι ασφαλώς έξω από το πεδίο της επιστήμης και απόλυτα μέσα στο πεδίο της πίστης.»

Γιώργος Νικολάου

Το αστέρι των Χριστουγέννων

Περισσότερα από 2.000 χρόνια έχουν περάσει από τη νύχτα της εμφάνισης του φωτεινού Άστρου στον ουρανό της Βηθλεέμ. Κατά τα λεγόμενα των σοφών, είχε εμφανιστεί στον ουρανό ένα αστέρι με ασυνήθιστη λάμψη, το οποίο ερμήνευσαν σαν ένδειξη της χαρμόσυνης είδησης της γέννησης κάποιου πανίσχυρου νέου ηγεμόνα. Ξεκίνησαν αμέσως από την πατρίδα τους για να τον προσκυνήσουν, και ακολουθούσαν το αστέρι που έλαμπε μπροστά τους συνεχώς, δείχνοντάς τους το δρόμο προς το νεογέννητο βασιλιά.

Όλες οι απόπειρες επιστημονικής εξήγησης του φαινομένου αφήνουν ερωτηματικά. Άλλοι είπαν ότι ήταν μετεωρίτης, άλλοι κομήτης, άλλοι έκρηξη ενός σουπερνόβα και άλλοι σύνοδος των πλανητών Δία, Κρόνου και Αφροδίτης.

Ο διευθυντή του Ευγενίδειου Πλα-

νηταρίου κ. Διονύσης Σιμόπουλος έχει πει :

«...δυστυχώς μέχρι τώρα καμιά από



τις εισηγήσεις που έχουν προταθεί δεν μπορεί να ικανοποιήσει πλήρως. Γιατί είναι μάλλον δύσκολο να αποδείξουμε όλα τα επί μέρους στοιχεία που απαιτεί μια πλήρης και τεκμηριωμένη απόδειξη. Σε τελική όμως ανάλυση δεν έχει και μεγάλη σημασία το τι συνέβη στον ουρανό εκείνη τη νύχτα των Χριστουγέννων, γιατί το πολύ πιο σπουδαίο συνέβαινε επάνω στη γη μας. Κάτι υπέροχο συνέβη στη μι-

Ποιος ήταν αλήθεια ο Αϊ-Βασίλης;

Θα πρέπει να σταθούμε στον Άγιο Βασίλη που αναφέρεται στα κάλαντα της Πρωτοχρονιάς. Αυτός είναι ο Μέγας Βασίλειος από την Καισαρεία, ένας από τους Τρεις Ιεράρχες. Είναι ένας από τους προστάτες των γραμμάτων. "Βαστάει εικόνα και χαρτί..... χαρτί και καλαμάρι..." και να μη τον μπερδεύουμε με τον άλλο Αϊ-Βασίλη.

Ο "άλλος" Αϊ-Βασίλης, ο γλυκύτατος αυτός και παχουλός γεράκος κάθε χρόνο τέτοια εποχή ξεκινά από τη μακρινή Λαπωνία (ψηλά στις Σκανδιναβικές χώρες) για να μοιράσει δώρα, αγάπη και ευχές.



Μέγας Βασίλειος

Στο μακρινό αυτό ταξίδι τον συνοδεύει και τον βοηθά ο ακούραστος φίλος του, ο τάρανδος. Το όνομά του είναι Rudolf.

Ο Santa Claus

Ο Santa Claus, επίσης γνωστός και ως Άγιος Νικόλαος, Άγιος Βασίλης και απλά «Σάντα», είναι μια φιγούρα με θρυλικές, μυθικές, ιστορικές και λαογραφικές ρίζες, ο οποίος, σε πολλές δυτικές κουλτούρες, υπάρχει για να φέρνει δώρα στα καλά

Έχει καθιερωθεί με το όνομα Santa Claus. Στα νορβηγικά τον ονομάζουν "Νίλς", δηλαδή "Πνεύμα των Χριστουγέννων", ενώ εδώ στην Ελλάδα τον λέμε "Αϊ-Βασίλη" και έρχεται μερικές ημέρες αργότερα, την Πρωτοχρονιά και μοιράζει τα δώρα, αφήνοντάς τα κρυφά κάτω από το δέντρο ή πετώντας τα ψηλά από την καμινάδα του τζακιού.

Ποιος είναι όμως στα αλήθεια ο Αϊ-Βασίλης;

Όσο και αν ακουστεί περίεργο, ο Santa Claus, ο Νίλς, και ο Αϊ-Βασίλης είναι το ίδιο και το αυτό πρόσωπο. Είναι ο Άγιος Νικόλαος. Ναι καλά διαβάσατε.....Εμείς βέβαια τον γνωρίζουμε σαν Άγιο και προστάτη των ναυτικών.

Γεννήθηκε στη Μύρα της Νοτιοδυτικής Μικράς Ασίας και όταν μεγάλωσε έγινε επίσκοπος Μύρων. Στην πόλη αυτή ζούσε και μια κοπέλα, της οποίας η οικογένεια έχασε όλη της την περιουσία. Έτσι δε μπορούσε να παντρευτεί, γιατί δεν είχε προίκα. Ο επίσκοπος Νικόλαος ήθελε πάρα πολύ να βοηθήσει, όμως η οικογένεια ήταν πάρα πολύ υπερήφανη και δε δεχόταν τη βοήθεια αυτή.

Ένα βράδυ λοιπόν, ο Νικόλαος τρύπωσε κρυφά στο σπίτι της κοπέλας και άφησε κάτω από το μαξιλάρι της ένα πουγκί με χρυσά φλουριά. Έτσι μπόρεσε και βοήθησε την κοπέλα να παντρευτεί.



Άγιος Νικόλαος Μύρων

Όμως δε σταμάτησε εκεί. Συνέχισε να βοηθά στα κρυφά τους ανθρώπους, όποτε έβρισκε την ευκαιρία. Όχι μόνο με δώρα, αλλά και ηθικά. Επίσης είχε γλιτώσει πολλούς ανθρώπους από διάφορους κινδύνους.

Όταν πέθανε, ο κόσμος μιλούσε για αυτόν με αγάπη και μεγάλο σεβασμό. Το όνομά του έγινε θρύλος. Αργότερα έγινε Άγιος και η φήμη του έφθασε στα πέρατα όλου του Κόσμου.

Αυτός είναι λοιπόν ο πρώτος Santa Claus που έδωσε το παράδειγμα και την έμπνευση για να μοιράζουμε δώρα.

Ζωή Μπακή



παιδιά τη νύχτα πριν από τα Χριστούγεννα, στις 24 Δεκεμβρίου. Η σύγχρονη μορφή του Santa Claus προέρχεται από την ολλανδική φιγούρα του Sinterklaas.

Είναι η πρώτη μεταμόρφωση του Saint Nicholas, στον SANTA

CLAUS.

Στη Δύση η γιορτή του αγίου Νικόλαου, που τον έχουν ονομάσει Santa Claus, συνδέεται με τα Χριστούγεννα και με την ανταλλαγή δώρων που γίνεται τότε. Στην Ελλάδα ταυ-

(Συνέχεια στη σελίδα 4)

Santa Claus

(Συνέχεια από τη σελίδα 3)

τίζεται ΜΕ τη μορφή του Άγιου Βασίλη που φοράει κόκκινα ρούχα και έχει λευκή γενειάδα, στην ουσία όμως ο συμβολισμός αναφέρεται στον άγιο Νικόλαο. Το όνομα Saint Nikolaus, ταξίδεψε και ρίζωσε παντού, σε ολόκληρη την Ευρώπη! Έτσι θεωρείται προστάτης της Μόσχας, όπου αναφέρονται εμφανίσεις του στα μαύρα χρόνια των διωγμών και της κρατικής αθεΐας, αλλά και του ναυτικού Άμστερνταμ της Ολλανδίας, όπου παρά την απαγόρευση αναγνώρισης Αγίων που επέβαλε ο Προτεσταντισμός, ο Άγιος Νικόλαος επέζησε θαυμαστά έως σήμερα εκεί, με το όνομα Sinter Klaas ή Sint-Nicolaas όπου και ανήμερα της κανονικής εορτής του, στις 6 Δεκεμβρίου,



παριστάνεται με ιερατική στολή και επισκοπική ράβδο, να μοιράζει δώρα στα παιδιά!

Αυτή είναι η πιο «καθαρή» μορφή του Αγίου Νικολάου που απέμεινε σήμερα στην προτεσταντική Δύση και διατηρεί στοιχεία ευπρέπειας και ευσεβείας, σε σχέση με τον αμερικανικό Santa Claus, αν και

στην Ολλανδία παρουσιάζεται να έχει σαν βοηθό και ένα αγόρι από την Αιθιοπία, τον Μαύρο Πητ, που κάποτε διηγούνται πως είχε απελευθερώσει ο Sinter Klaas στα Μύρα και εκείνο από ευγνωμοσύνη έμεινε για πάντα μαζί του να τον βοηθά.

Στη γειτονική Γερμανική λαογραφία πάλι, αναφερόταν στα προχριστιανικά

χρόνια, η γερμανική «θεότητα» του ασπρογένειου Odin, που επισκεπτόταν δήθεν τα παιδιά με το οκτάποδο αλογό του που πεινούσε βέβαια και γι' αυτό έπρεπε εκείνα να έχουν κοντά στον καπνοδόχο ή το τζάκι, τις μπότες τους, γεμάτες με άχυρο. Ο Odin θα αντάμειβε τότε εκείνα τα ευγενή παιδιά, γεμίζοντας τις μπότες τους με δώρα ή καραμέλες. Με τον εκχριστιανισμό της Γερμανίας, φεύγει και ο μύθος του φανταστικού Odin, χωρίς όμως να φύγουν τα δώρα, οι μπότες ή οι κρεμασμένες κάλτσες στο τζάκι, έθιμα με ειδωλολατρικές δηλαδή ρίζες. Αλλά οι Γερμανοί είναι και οι εφευρέτες του στολισμένου Έλατου τα Χριστούγεννα, το οποίο μας έφερε από εκεί στην Ελλάδα ο Όθωνας.

Αφροδίτη Κορογιάννου

Η χριστουγεννιάτικη εκδήλωση του σχολείου μας

Φέτος, όπως κάθε χρόνο, στις 23 Δεκεμβρίου θα αποχαιρετήσουμε το σχολείο μας για τις χριστουγεννιάτικες διακοπές. Την εορταστική νύχτα της ημέρας θα μας δώσουν τα παιδιά της Β' τάξης με την καθοδήγηση των δασκάλων τους κ. Μαριάνθης Καρα-

γρηγορίου και κ. Χαράς Παπουλίδου. Η χριστουγεννιάτικη γιορτή του σχολείου μας θα έχει τίτλο «Ρούντολφ το ελαφάκι» και θα ξεκινήσει στις 10:00 το πρωί. Το μουσικό μέρος έχει αναλάβει ο Μουσικός του σχολείου μας κ. Μάρκος Μπέλλος. Ευχαόμαστε καλή

επιτυχία στα δευτεράκια μας. Θα είμαστε εκεί για να τους χειροκροτήσουμε και να ευχηθούμε μαζί τους σε όλους

ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

Με υγεία, αγάπη και οικογενειακή ευτυχία.

Κλεοπάτρα Σταθάτου

Εορταστικό «Ήξερες ότι...»

Ήξερες ότι.....

Στις 29 Δεκεμβρίου η εκκλησία μας τιμά την μνήμη των 14000 νηπίων που σφαγιάστηκαν μετά από εντολή του Ηρώδη.

Στη Σπάρτη το χριστόψωμο έχει σχήμα σταυρού, ενώ σε όλη την υπόλοιπη Ελλάδα είναι στρογγυλό. Η πρώτη φάτνη κατασκευάστηκε από τον Άγιο Φραγκίσκο της Ασίζης, το 1224, στο ιταλικό χωριό Greccio.

Τα ονόματα των τριών μάγων, που προσκύνησαν τον νεογέννητο Χρι-

στό ήταν Μελχιόρ, Γασπάρ και Βαλτασάρ.

Στην Ολλανδία αντί για κάλτσες στο τζάκι την Πρωτοχρονιά βάζουν παπούτσια.

Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς του 1987 αφαιρέθηκε ένα δευτερόλεπτο από το έτος που έφευγε ως διόρθωση του Γρηγοριανού ημερολογίου.

Την Παραμονή της Πρωτοχρονιάς του 1946 ανακοινώθηκε επίσημα από τον Χάρυ Τρούμαν, τότε πρόεδρο

δρο των ΗΠΑ η λήξη του Β' παγκοσμίου πολέμου.

Σε μερικές περιοχές της Ελλάδας, το ρόδι που σπάζεται της πρωτοχρονιάς έχει φυλαχτεί στα εικονίσματα του σπιτιού, από τη μέρα του σταυρού στις 14 Σεπτεμβρίου.

Το έθιμο της Βασιλόπιτας έχει τις ρίζες του στον 4ο αιώνα μ.Χ όταν ο Αγ. Βασίλειος μοίρασε μικρές βασιλόπιτες στους Χριστιανούς της Καισαρείας.

Ζωή Μπακί

Χριστούγεννα στον κόσμο

Χριστούγεννα στη Σόφια (Βουλγαρία)

Στη Σόφια τα Χριστούγεννα γιορτάζονται με την οικογένεια μαζεμένη σε ένα σπίτι με το φαγητό τους, το γιορταστικό ψωμί και το Koledari. Στο τζάκι καίει όλο το βράδυ το ξύλο αχλαδιάς ή βελανιδιάς, που το έκοψε και το έφερε ένας νέος.

Ο γεροντότερος της παρέας θυμιατίζει το φαγητό και το σπίτι και λέει μια προσευχή. Στη συνέχεια κόβει το γιορταστικό ψωμί και αφήνει το

πρώτο κομμάτι για τον Χριστό, το δεύτερο για το σπίτι και το υπόλοιπο για τους άλλους, δίνοντας πρώτα στους μεγάλους και μετά στους μικρούς.

Όταν τελειώσει το δείπνο, η νοικοκυρά αφήνει το φαγητό στο τραπέζι για να έρθει να δειπνήσει κι ο Θεός.

Αλεξάνδρα Μπεκιράι



Χριστούγεννα στη Σόφια

Χριστούγεννα στην Ιταλία



Στην Ιταλία οι Χριστουγεννιάτικες παραδόσεις διαφέρουν πολύ από τη μια περιοχή στην άλλη και τα παιδιά δεν παίρνουν όλα τα δώρα τους την ίδια μέρα.

Σε μερικές περιοχές του Βορρά τα δώρα τα φέρνει είτε ο Άγιος Βασίλης είτε ο μικρός Χριστός (Ιταλία) στις 25 Δεκεμβρίου. Σε άλλες περιοχές τα δώρα είναι δουλειά της αγίας Λουκίας και φτάνουν στις 13 Δεκεμβρίου.

Στη Ρώμη, τη πρωτεύουσα της χώρας, τα δώρα φτάνουν στα παιδικά χέρια στις 6 Ιανουαρίου, την ημέρα των Θεοφανίων, και τα φέρνει η Μπεφάνα. Η Μπεφάνα είναι μια γριά, άσχημη, αλλά πολύ καλή μάγισσα. Το μεταφορικό μέσο είναι η σκούπα της και μοιράζει τα

παιχνίδια, μπαίνοντας στα σπίτια από την καμινάδα όπως ο Άγιος Βασίλης.

Το γιορτινό τραπέζι

Το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι στην Ιταλία διαφέρει πολύ από περιοχή σε περιοχή. Συνήθως, όμως, βρισκουμε χέλια, γαλοπούλα με κάστανα και, για επιδόρπιο κέικ πανετόνε.

Βέρα Κούβαρη
Έφη Χραδέλλη



Χριστούγεννα στην Ιταλία

Στην Ελβετία οι τέσσερις εβδομάδες προ των Χριστουγέννων εορτάζονται με πλούσια παραδοσιακά έθιμα, όπως το γιορτινό στεφάνι και το χριστουγεννιάτικο ημερολόγιο.

Ο «Samichlaus» όπως ονομάζεται στη γερμανική πλευρά της Ελβετίας ο Άγιος Νικόλαος μοιράζει γλυκά και δώρα στα παιδιά στις 6 Δεκεμβρίου. Η παραμονή των Χριστουγέννων με όλα τα άλλα έθιμα του Δένδρου, τα κάλαντα, το γιορτινό τραπέζι και η λειτουργία των Χρι-

στουγέννων χαρακτηρίζουν την ημέρα αυτή.

Δανάη Αρσενίου
Δάφνη Σπυριδάκη



Χριστούγεννα στη Γαλλία

Οι Γάλλοι δεν τρελαίνονται για το Χριστουγεννιάτικο δέντρο, έχουν όμως μεγάλη αγάπη για τις φάτνες και σχεδόν κάθε οικογένεια, έχει μια φάτνη σπίτι, διακοσμημένη με μικρά αγαλματάκια που απεικονίζουν το Χριστό, τη Μαρία, τον Ιωσήφ, τους Μάγους..

Η παράδοση στη Γαλλία, θέλει τα παιδάκια να παίρνουν τα δώρα τους από τον Pere Noel, ο οποίος με βοηθό τον Pere Fouettard, ταξιδεύουν όλη νύχτα και γυρνάνε τα σπίτια της χώρας, αφήνοντας δώρα στα άδεια παπούτσια που έχουν αφήσει στο τζάκι τα καλά παιδιά και καθόλου δώρα στα πιτσιρίκια που υπήρξαν άτακτα..

Η κυρία του σπιτιού, κάθε Παραμονή φτιάχνει με... τρελό μεράκι τον Χριστουγεννιάτικο Κορμό (Buche

De Noel), ένα παραδοσιακό, σοκολατένιο κέικ σε σχήμα κούτσουρου, διακοσμημένο με διάφορα ζαχαρωτά, το οποίο αποτελεί αναμφίβολα, την κορύφωση του ρεβεγιόν και... τη δικαίωση της μαγείρισσας!!

Κατά τα άλλα, όσον αφορά τη διακόσμηση του σπιτιού, οι Γάλλοι λατρεύουν τα Αλεξανδρινά (κόκκινα λουλουδάκια), με τα οποία στολίζουν κάθε γωνιά των σπιτιών τους, δίνοντας έτσι την απαραίτητη κόκκινη πινελιά στο συνδυασμό των χρωμάτων τα Χριστούγεννα...

Το βράδυ της Παραμονής και μετά τη μεσονύκτια λειτουργία, όλα τα μέλη της οικογένειας συγκεντρώνονται γύρω από μεγάλο,

παραδοσιακό, εορταστικό τραπέζι, με κάθε λογής λιχουδιές (διαφορετικής όμως ποικιλίας από περιοχή σε περιοχή), τιμώντας τον ερχομό του Χριστού.

Άννα Χοτζάλλη



Παρίσι : Η Αψίδα του Θριάμβου

Χριστούγεννα στην Πορτογαλία

Κατάνυξη και θρησκευτική ευλάβεια, χαρακτηρίζουν τις

της 25ης Δεκεμβρίου, στα πιο εύπορα σπιτικά.



Χριστούγεννα στη Λισαβόνα

γιορτές στην Πορτογαλία Το παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο φαγητό είναι ο βραστός μπακαλιάρος με πατάτες το βράδυ της 24ης Δεκεμβρίου και η κλασική γαλοπούλα το μεσημέρι

Οι υπόλοιποι τρώνε κοτόπουλο. Το κλασικό Χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι ένα κέικ με κρασί πορτό, το οποίο έχει μέσα ένα φασόλι. Αν σε κάποιον τύχει το φασόλι πρέπει να πληρώσει το αντίτιμο του γλυκού ή να αγορά-

σει ένα άλλο που θα φαγωθεί την παραμονή της Πρωτοχρονιάς. Οι Πορτογάλοι δε συνηθίζουν να διακοσμούν τα σπίτια τους, οι κεντρικοί δρόμοι όμως της Λισα-

βόνας είναι στολισμένοι. Γενικά, η γιορτή των Χριστουγέννων έχει περισσότερο θρησκευτικό χαρακτήρα από ό,τι στην υπόλοιπη Ευρώπη.

Στην επαρχία, οι οικογένειες συγκεντρώνουν το καλύτερο κομμάτι της σοδειάς τους στην εκκλησία του χωριού και τη μοιράζονται μεταξύ τους.

Τα ξημερώματα της ημέρας των Χριστουγέννων, οι Πορτογάλοι γιορτάζουν την *consoada*, βάζοντας έξτρα πιάτα στο τραπέζι για τις ψυχές των νεκρών. Σε ορισμένες περιοχές αφήνονται ψιχουλα στο τζάκι για τις ψυχές, για να βοηθήσουν τους ζωντανούς την επόμενη χρονιά.

Βασίλης Τσιμπλούλης

Χριστούγεννα στη Νέα Υόρκη (Η.Π.Α.)

Η Χριστουγεννιάτικη Νέα Υόρκη είναι μια συναρπαστική εμπειρία από μόνη της και σίγουρα από τα καλύτερα μέρη για να περάσετε τις γιορτές, καθώς διαθέτει εντυπωσιακά γιορτινή ατμόσφαιρα και αξιοθέατα που δε θα βρείτε πουθενά αλλού.

Τα Χριστούγεννα είναι ίσως η πιο όμορφη εποχή του έτους και η Νέα Υόρκη είναι μια από τις καλύτερες επιλογές για να νιώσετε το εορταστικό κλίμα σε όλο του το μεγαλείο. Ακόμη και όσοι δεν αρέσκονται στα τουριστικά μέρη, συνήθως παραδέχονται ότι η αμερικανική μεγαλούπολη «φορά» τα καλύτερά της τα, με τους εντυπωσιακά στολισμένους δρόμους και τα χριστουγεννιάτικα δέντρα, τις όμορφες βιτρίνες των πολυκαταστημάτων και πολλά ακό-

μη εορταστικά αξιοθέατα και θεάματα, όπως οι παραστάσεις στο Broadway.

Πηγαίνετε στο Rockefeller Center Plaza, γνωστό και ως η... χριστου-



Rockefeller Center Plaza

γεννιάτικη πρωτεύουσα της Νέας Υόρκης και θαυμάστε το μεγάλο δέντρο που στολίζεται εδώ από το 1931 και έχει 30.000 φώτα. Αξίζει να αναμειχθείτε στα πλήθη ιδιαίτερα όταν έχει σκοτεινιάσει και τα

φώτα κάνουν την ατμόσφαιρα μαγευτική. Τα φώτα σβήνουν στις 11:30 μ.μ. κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων και στις 9 το βράδυ, την παραμονή της Πρωτοχρονιάς. Επισκεφτείτε τη «χώρα του Αη Βασίλη» (Santaland) στο πολυκατάστημα Macy's, με τα χριστουγεννιάτικα δέντρα, τα ξωτικά, τα τρενάκια και τα χιονισμένα σκηνικά. Στο «ταξίδι» προς τον Βόρειο Πόλο, τα παιδιά θα δουν δέντρα που... μιλάνε, αμέτρητα παιχνίδια, αρκούδες που κάνουν πατινάζ και γιγάντια γλειφιτζίρια. Και φυσικά, το πολυκατάστημα προσφέρεται για τις χριστουγεννιάτικες αγορές σας.

**Βασίλης
Τσιμπλούλης**



Χριστούγεννα στη Σουηδία

Στη Σουηδία οι ευχές για «Καλά Χριστούγεννα» ή «God Jul» ανταλλάσσονται επί 20ήμερο, από τις 25 Δεκεμβρίου μέχρι και τις 13 Ιανουαρίου, σύμφωνα με σχετικό διάταγμα που εξέδωσε ο Βασιλιάς Κνουτ τον 11ο αιώνα. Η 13η Δεκεμβρίου είναι η μέρα αφιερωμένη στη μνήμη της Αγίας και μάρτυρος



Χριστούγεννα στη Στοκχόλμη (Σουηδία)

Σάντα Λουτσία (St. Lucia) με καταγωγή από Σικελία, η οποία και θεωρείται ότι έσωσε τους Σουηδούς από λιμοκτονία τον 4ο αιώνα. Στις 13 Δεκεμβρίου τα παιδιά φέρ-

νουν στα κρεβάτια των γονιών τους φαγητό, σε ανάμνηση της ιερής σωτηρίας. Νωρίς το πρωί η μεγαλύτερη κόρη της οικογένειας εμφανί-

ζεται ντυμένη με λευκό φόρεμα σαν τη Βασίλισσα του Πνεύματος της Αγίας Λουτσία. Στα μαλλιά της δάφνινο στεφάνι – στέμμα κλειστού τύπου με 6 κεριά και επί της κορυ-

φής φέρει ένα ακόμη έβδομο. Η «Λουτσία» φέρνει μαζί της ένα δίσκο με γλυκά, που έχουν παρασκευασθεί με πολλή αγάπη και πλούσια διακόσμηση.

Σε όλη τη Χώρα οι Σουηδοί τιμούν την Αγία με λιτανείες, παρελάσεις και εορτασμούς. Η παραμονή των Χριστουγέννων για τους Σουηδούς αποτελεί οικογενειακή εορτή και με όλα τα άλλα έθιμα που χαρακτηρίζουν την ημέ-

ρα αυτή.

Το έθιμο του χριστουγεννιάτικου δέντρου ήρθε στην Σουηδία από

(Συνέχεια στη σελίδα 10)

Χριστούγεννα στην Ισπανία

Η Χριστουγεννιάτικη περίοδος ξεκινάει στην Ισπανία με τη μεγάλη κλήρωση της 22ης Δεκεμβρίου. Για τους Ισπανούς τα Χριστούγεννα είναι η πιο σημαντική εορτή του χρόνου και ακολουθείται από την Πρωτοχρονιά, η οποία ονομάζεται «Noche Vieja», και την 6η Ιανουαρίου την «Dia de Reyes».

Η παραμονή των Χριστουγέννων ή αλλιώς «Noche Buena» είναι το βράδυ που μαζεύεται όλη η οικογένεια. Τα δωμάτια διακοσμούνται με κλαδιά από πεύκα, μπεζ και κόκκινα αλεξανδριανά και αναμμένα κεριά δίνοντας μια κατάνυξη και ένα χρώμα στην ατμόσφαιρα.

Μετά το τραπέζι των Χριστουγέννων στο οποίο προσφέρονται τοπικές σπεσιαλιτέ, ακολουθεί η Λει-



Χριστούγεννα στη Μαδρίτη (Ισπανία)

τουργία των Χριστουγέννων. Ο διάσημος πετεινός Misa del Gallo υπενθυμίζει τον αλέκτορα που σύμφωνα με τη παράδοση, ήταν ο

πρώτος που ανακοίνωσε το χαρμόσυνο μήνυμα της Γέννησης του Ιησού.

Η εορταστική περίοδος ολοκληρώνεται στις 6 Ιανουαρίου την μέρα των Θεοφανίων κατά τη διάρκεια της οποίας οι Τρεις Μάγοι φέρνουν τα δώρα στα παιδιά, πάντα σύμφωνα με την παράδοση.

Στις 5 Ιανουαρίου στη διάρκεια μιας μεγάλης παρέλασης της «Cabalgata de Reyes» άνθρωποι ντυμένοι σαν τους Τρεις Μάγους και άλλες μορφές της Θρησκείας πετάνε γλυκά στα παιδιά.

Χριστούγεννα στη Γερμανία

Το κρύο τσουχτερό, οι Χριστουγεννιάτικες αγορές φοράνε τα γιορτινά τους ρουχαλάκια, να το πρώτο σημάδι ότι έρχονται τα Χριστούγεννα στη Γερμανία.. Πανέμορφα, υπαίθρια, στολισμένα γιορτινά σπιτάκια απλώνονται σε διάφορες πλατείες της χώρας, προσκαλώντας επισκέπτες από κάθε γωνιά του κόσμου.. Χριστουγεννιάτικα στολίδια, πρωτότυπα χειροποίητα δώρα, αχνιστό κρασί Glühwein με μπαχαρι-



Χριστούγεννα στο Βερολίνο (Γερμανία)

κά, ζεστά λουκανικάκια, ψητά λαχταριστά αμύγδαλα, μυρωδάτο Χριστουγεννιάτικο κέικ και κάθε λογής μπισκότα και γλυκά, είναι μερικά από αυτά που σίγουρα θα δοκιμάσετε αν βρεθείτε στις Χριστουγεννιάτικες Αγορές της Γερμανίας!!!! Οι Γερμανοί, γύρω από τα

παράθυρα βάζουν ηλεκτρικά κεράκια ή λαμπιόνια και στα τζάμια τοποθετούν πολύχρωμες χριστουγεν-

νιάτικες φιγούρες. Στα περισσότερα σπίτια κάτω από το δέντρο υπάρχει και η παραδοσιακή φάτνη. Επίσης, συναντάται συχνά η το έθιμο του λεγόμενου Adventskran. Πρόκειται για ένα κηροπήγιο με τέσσερις θέσεις, που συμβολίζει τις τέσσερις τελευταίες εβδομάδες πριν



τα Χριστούγεννα. Κάθε Κυριακή τοποθετούν ένα κερί στο κηροπήγιο αυτό, μετρώντας αντίστροφα το χρόνο που απομένει για τον ερχομό των Χριστουγέννων. Το διάστημα που προηγείται των Χριστουγέννων είναι πολύ σημαντικό για τους Γερμανούς. Για τις οικογένειες τα Χριστουγεννιάτικα μπισκότα Plätzchen, το Χριστουγεννιάτικο κέικ Christstolle, το Χριστουγεννιάτικο στεφάνι Adventskranz με ένα κερί για κάθε μία από τις τέσσερις Κυριακές πριν τα Χριστούγεννα και το παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο ημερολό-

γιο Adventskalender με ένα δώρο για κάθε μέρα από την 1η ως τις 24 Δεκεμβρίου, αποτελούν τα παραδοσιακά έθιμα της περιόδου.

Θάνος Παπαδογιάννης
Παναγιώτης Τσάκωνας

Χριστούγεννα στην Αυστραλία

Την παραμονή των Χριστουγέννων και ανήμερα, οι κάτοικοι παρακολουθούν την λειτουργία στις εκκλησίες. Το γιορτινό πρωινό περιλαμβάνει ζαμπόν και τηγανιτά αυγά, ενώ δεν είναι λίγοι αυτοί, που, μετά τον εκκλησιασμό σπεύδουν για ένα γιορταστικό πικ νικ και σέρφινγκ στην παραλία!

Λόγω της εποχής, στη Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση κυριαρχούν τα λουλούδια, όπως τα κίτρινα Χριστουγεννιάτικα κρίνα και ένας θάμνος, με κόκκινα και πράσινα φύλλα. Το εορταστικό δείπνο περιλαμβάνει την παραδοσιακή γεμιστή γαλοπούλα, ενώ για επιδόρπιο σερβίρεται μια πουτίγκα φλαμπέ, μέσα στην οποία υπάρχει ένα νόμισμα για καλή τύχη.

Οι κάλτσες με τα δώρα, κρέμονται σε κάθε καμινάδα στην Αυστραλία την Παραμονή της Πρωτοχρονιάς, με την ελπίδα ότι θα περάσει και από κει ο Άγιος Βασίλης. Οι Χριστουγεννιάτικες ασχολίες των μικρών παιδιών

Μια από τις αγαπημένες Χριστουγεννιάτικες ασχολίες των μικρών Αυστραλών, είναι ο εντοπισμός του Χριστουγεννιάτικου σκαθαριού, κάτι σαν τη γνωστή σε όλους χρυσόμυγα. Το έντομο έχει ονομαστεί έτσι γιατί εμφανίζεται στην Αυστραλία κατά τη διάρκεια των γιορτών. Ένα ιδιαίτερα γνωστό Χριστουγεννιάτικο έθιμο της Αυστραλίας είναι τα "Κάλαντα στο φως των κεριών". Τα πάρκα γεμίζουν με κόσμο, που κρατά αναμμένα "καντήλια", που είναι κατασκευασμένα ειδικά

για το σκοπό αυτό. Σε κάθε πάρκο βρίσκεται μια χορωδία ντυμένη στα λευκά, η οποία, μαζί με τον κόσμο, τραγουδά Χριστουγεννιάτικα τραγούδια. Η "υπαίθρια γιορτή" κλείνει τα μεσάνυχτα, με τους συγκεντρωμένους να τραγουδούν ένα παλιό σκωτσέζικο Χριστουγεννιάτικο τραγούδι, το "Auld Lung Syne".

Το Φέστιβαλ Χολ της Μελβούρνης Η γιορτή που αποτελεί θεσμό 23



Χριστούγεννα στη Μελβούρνη (Αυστραλία)

χρόνων πλέον, έλαβε χώρα στο «Φέστιβαλ Χολ» (Festival Hall) της Μελβούρνης, παρουσία χιλιάδων θεατών. Οι πρωταγωνιστές της βραδιάς ήταν μαθητές από το Κολλέγιο 'Αγιος Ιωάννης, νέοι της Πανεπιστημιακής Ένωσης, το χορευτικό συγκρότημα της Παμμακεδονικής και της Ποντιακής Εστίας και η Χορωδία Φλωριναίων. Τα δρώμενα επί σκηνής συμπεριλάμβαναν την παρουσίαση παραδοσιακών χρι-

στουγεννιάτικων τραγουδιών και κάλαντα από διαφορετικές περιοχές της Ελλάδας, αλλά και την παρουσίαση του Ορατορίου του Χέιντελ "Μεσσίας και Κωδωνοκρουσίες"

Στο μεταξύ, με υψηλές θερμοκρασίες λόγω καλοκαιριού, οι περισσότεροι ομογενείς κάνουν οικογενειακά Χριστούγεννα στη Μελβούρνη, ενώ πολλοί καταφεύγουν και στις

παραλίες για να δροσιστούν. Οι ομογενείς διατηρούν τα παραδοσιακά έθιμα των Χριστουγέννων μόνο όσον αφορά στο εορταστικό τραπέζι και τα ...δώρα

Το πρωινό των Χριστουγέννων δεν είναι διανθισμένο από το Χριστός Γεννάται για την πλειοψηφία των ομογενών, είναι όμως διανθισμένο από... κάρβουνα. Τα ετοιμάζουν οι περισσότεροι για να ψήσουν το αρνάκι της γιορτής και τις μπριζολίτσες.

Η παραδοσιακή γαλοπούλα συμπεριλαμβάνεται στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι, αλλά δεν είναι απολύτως απαραίτητη ίσως και λόγω καλοκαιριού. Στα περισσότερα ελληνικά σπίτια μετά το πλουσιοπάροχο γεύμα στήνεται και ελληνικό γλέντι και τα ...κλαρίνα αντιλαλούν στις γειτονιές της Μελβούρνης.

Αφροδίτη Κορογιάννου
Ζωή Μπακή

Merry
Christmas

Γιατί γιορτάζουμε τον Δεκέμβριο τη γέννηση του Χριστού ;

(Συνέχεια από τη σελίδα 1)

γύρω στο 335, αν και κάποιοι ερευνητές βασιζόμενοι σε αρχαίους ύμνους με χριστουγεννιάτικη θεματολογία θεωρούν ότι τα πρώτα βήματα που οδήγησαν στον εορτασμό αυτό έγιναν μέσα στον 3ο αιώνα. Επί Πάπα Ιουλίου Α' (337-352) τα Χριστούγεννα σταμάτησαν να γιορτάζονται μαζί με τα Θεοφάνια και θεσπίστηκε ως επέτειος η 25 Δεκεμβρίου. Με βάση αυτή την υποθετική πηγή, η Γέννηση του Χριστού ορίστηκε κατά το χειμερινό ηλιοστάσιο όπου και αρχίζει η αύξηση των ημερών. Στον καθορισμό της 25ης Δε-

κεμβρίου ως ημερομηνίας εορτασμού συντέλεσαν προφανώς η μεγάλη εθνική εορτή του "ακατανίκητου" θεού Ήλιου (*Dies Natalis Solis Invicti*) και ο εορτασμός των γενεθλίων του Μίθρα που ήταν διαδεδομένα σε όλη την επικράτεια της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας με την έννοια ότι η επιλογή αυτής της ημέρας ως ημέρας γέννησης του Χριστού είχε να κάνει με την προσπάθεια αντικατάστασης των παγανιστικών (μη χριστιανικών) γιορτών που τηρούνταν εκείνον τον καιρό, όπως τα Σατουρνάλια και τα Μπρουμάλια. Πάντως, παρά τις απαγορεύσεις της

εκκλησίας για πολλές από τις εκδηλώσεις που τελούνταν στην αντίστοιχη του Δωδεκαημέρου περίοδο ή τις νομοθεσίες, αυτές διατηρήθηκαν κυρίως στην ύπαιθρο καθ' όλη την διάρκεια των ρωμαϊκών αυτοκρατορικών χρόνων, μέχρι τον 5ο μ.Χ. αιώνα. Σε μεταγενέστερη εποχή πολλά από τα έθιμα τους (ανταλλαγή δώρων, γλέντια, χαρτοπαίγνια κ.ο.κ.) μεταβιβάστηκαν στον εορτασμό της Πρωτοχρονιάς.

Από τη Δύση ο εορτασμός της Γεννήσεως στις 25 Δεκεμβρίου πέρασε και στην Ανατολή γύρω στο 376.

ΒΕΡΑ ΚΟΥΒΑΡΗ

Υπάρχουν κι αυτά τα Χριστούγεννα...

(Συνέχεια από τη σελίδα 1)

* Μαγειρεύοντας πεντανόστιμες γιορτινές λιχουδιές που θα δώσουν χαρά και ελπίδα σ' αυτούς που τις έχουν ανάγκη.

* Φιλοξενώντας στο οικογενειακό μας τραπέζι κάποιον άνθρωπο που χρειάζεται βοήθεια, αγάπη και ζεστασιά.

Ας γίνουμε όλοι καλύτεροι άνθρωποι και ας βοηθάμε τους συνανθρώπους μας!
Ας μπει το Χριστουγεννιάτικο πνεύμα στην καρδιά του καθενός!

Χριστούγεννα στη Σουηδία

(Συνέχεια από τη σελίδα 7)

την Γερμανία ήδη από τα 1700, αλλά γενικεύτηκε σε όλη την χώρα



τον τελευταίο αιώνα. Πάντως σήμερα σε όλα

τα νοικοκυριά στολίζεται δέντρο. Το αποκορύφωμα των εορτασμών είναι και στην Σουηδία η παραμονή των Χριστουγέννων.

Παραδοσιακά είναι μια μέρα που δεν πρέπει να γίνεται καμία δου-

λειά. Το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι απαρτίζουν παραδοσιακά πιάτα όπως χοιρομέρι, ζελέ από γουρουνόποδαρα, lutfisk και χυλός ρυζιού. Το lutfisk (λιαστός μπακαλιάρος που σερβίρεται σε κρεμώδη σάλτσα) αποτελεί κατά πάσα πιθανότητα κατάλοιπο της νηστείας πριν από τη Μεταρρύθμιση. Επίσης ενδιαφέρον είναι το έθιμο του doppa i grytan (βούτηγμα στην κατσαρόλα), κατά το οποίο όλα τα μέλη της οικογένειας βουτάνε μαύρο ψωμί σε μια κατσαρόλα με ζουμί από χοιρινό, λουκάνικο και μοσχάρι.

Σε συμβολικό επίπεδο πρόκειται για τον αναλογισμό -μέσα στην αφθονί-

α- όσων βρίσκονται σε ανάγκη και πεινάνε.

Μετά το φαγητό όλοι συγκεντρώνονται γύρω από το χριστουγεννιάτικο δέντρο για να ανοίξουν τα δώρα τους.

Τα δώρα τα φέρνει ο Jultomten, ένα ξωτικό που μένει στη σοφίτα, αν υπάρχει, και είναι ανάλογο του Nisse της Δανίας.

Ο Jultomten προστατεύει την οικογένεια και το βίος της.

Σήμερα, σε πολλά νοικοκυριά κάποιος μεταμφιεσμένος σε ξωτικό επισκέπτεται το σπίτι φορτωμένος με ένα πελώριο σάκο γεμάτο δώρα.

Ελευθερία Σουσουρή

Χριστούγεννα στη Ρωσία

Οι μέρες των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, πάντα ξεχώριζαν, γιατί διέθεταν μια ιδιαίτερη μαγική δύναμη, για τους Ρώσους. Τα σχετικά έθιμα και οι παραδόσεις δεν είναι μόνο χριστιανικά, αλλά έλκουν την καταγωγή τους από τις αρχαίες σλαβικές θρησκείες. Η Ρωσική Εκκλησία γιορτάζει τα Χριστούγεννα σύμφωνα με το Ιουλιανό ή το λεγόμενο «παλαιό ημερολόγιο», το οποίο υστερεί κατά περίπου δύο βδομάδες, σε σχέση με το σύγχρο-



25 Δεκεμβρίου. Παρ' όλα αυτά, πριν από πολλούς αιώνες, δεν υπήρχε διαφορά, κι η γιορτή των Χριστουγέννων στη Ρωσία γέγονταν όπως και σ' όλη την υπόλοιπη Ευρώπη.

Αλέξανδρος Τζακώστας



νο Γρηγοριανό ημερολόγιο. Γι' αυτό το λόγο, τα Χριστούγεννα γιορτάζονται στις 7 Ιανουαρίου και όχι στις

Χριστούγεννα στη Λαπωνία



Λαπωνία

γνωστή για τα χιονισμένα της τοπία, τον Αη Βασίλη και τους τάραν-

Η Λαπωνία βρίσκεται στον Αρκτικό κύκλο και χωρίζεται σε Φινλανδική, Νορβηγική και Σουηδική. Η Φινλανδική Λαπωνία είναι

Εσκιμώους Σάμι, το κάστρο από πάγο και το χωριό από πάγο και τον αρκτικό αμέθυστο. Είναι η χώρα του Ήλιου του Μεσονυκτίου και του Βόρειου Σέλας. Η Λαπωνία είναι χώρος συνάντησης πολλών και διάφορων φυσικών φαινομένων και πολιτισμών. Η γεωγραφική της θέση είναι ενδιαφέρουσα, γιατί είναι το τμήμα της βορειότερης περιοχής της Σκανδινα-

διοικητική πρωτεύουσα της Λαπωνίας είναι το Ροβανιέμι με πληθυσμό 34400 κατοίκους. Ο καιρός το χειμώνα είναι πολύ



Το Βόρειο Σέλας στη Λαπωνία

δους, τις βόλτες με το παραδοσιακό έλκηθρο με σκυλιά χάσκι, τους

βίβας, καταλαμβάνει 98,937 τετραγωνικά χιλιόμετρα, που αποτελούν το 39% ολόκληρης της περιοχής της Φινλανδίας. Ο πληθυσμός της Λαπωνίας είναι 203,000. Στην περιοχή υπάρχουν περισσότεροι τάρανδοι παρά άνθρωποι περίπου 220.000. Οι Εσκιμώοι Σάμι αριθμούν περίπου

6000 άτομα στην περιοχή και αποτελούν τον γηγενή πληθυσμό. Η

κρύος με θερμοκρασίες που φτάνουν τους -11 ως και -30 C. Το καλοκαίρι η μέση θερμοκρασία είναι + 12 με +16 C. Η Λαπωνία είναι το βασίλειο της ελεύθερης ροής υδάτων. Έχει πολλά ποτάμια και λίμνες. Κάποιος που θα επισκεφτεί την Λαπωνία είναι απίθανο να μη δοκιμάσει καπνιστή μπριζόλα από τάρανδο με σάλτσα από βλαστάρι έλατου, καθώς και ένα τυρί με μούρα.

Το Αρκτικό κέντρο επιστημονικών

(Συνέχεια στη σελίδα 12)

Χριστούγεννα στη Λαπωνία

(Συνέχεια από τη σελίδα 11)

ερευνών ARKTIKUM με τις εκθέσεις του, δίνει μια ολοκληρωμένη εικόνα του τρόπου ζωής και του τόπου, από τα προϊστορικά χρόνια μέχρι το μέλλον. Το Ροβανιέμι, είναι η έδρα του Αη Βασίλη όπου βρίσκεται το χωριό του.

Κεμι. Βρίσκεται βόρεια του κόλπου της Βοτνίας και είναι η πόλη του χιονιού και της θάλασσας, με χωριά που έχουν κάστρα από χιόνι .

Τορνιο-Χαπαράντα, αδελφές πόλεις η μια στην Φινλανδία και η άλλη στη Σουηδία, κάποτε ήταν μια ενιαία πόλη αλλά στις αρχές του 19 ου αιώνα χωρίστηκε από τους Ρώσους, όταν ορίστηκε ο ποταμός Torniojoki φυσικό σύνορο των 2 χωρών.

Λέβι, είναι η πρωτεύουσα του σκι και του snowmobile και του γκόλφ το καλοκαίρι.

Οουλου. Βρίσκεται στην δυτική α-

κτή της Φινλανδικής Λαπωνίας. Η Λαπωνία είναι ένας πολύ παγωμένος τόπος που έχει όμως τόσες πολλές ομορφιές να δώσει σε όποιον θελήσει να την επισκεφτεί. Ιδανική περίοδος είναι τα Χριστούγεννα που υπάρχει και η μαγεία του Αη Βασίλη!!!

Γιάννης Χήνος



Χριστούγεννα στο Ροβανιέμι

Το Ροβανιέμι (φινλανδικά: *Rovaniemi*) είναι πόλη της Φινλανδίας και πρωτεύουσα της περιφέρειας της Λαπωνίας. Έχει 60.592 κατοίκους (2011), και εκεί βρίσκεται η έδρα του πανεπιστημίου της Λαπωνίας, στο οποίο φοιτούν περίπου 10.000 φοιτητές. Βρίσκεται κοντά στον Αρκτικό Κύκλο.

Εκεί υπάρχει μια πόλη που κάθε Χριστούγεννα θυμίζει περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο μέρος στον κόσμο ότι υπάρχει μαγεία. Με το που μπαίνει ο Δεκέμβριος στο Ροβανιέμι όλες οι υπόλοιπες δραστηριότητες παγώνουν. Τα πάντα κι-



νούνται στους ρυθμούς του Αι Βασίλη , ο οποίος ετοιμάζεται για το

μεγάλο του ταξίδι σε ολόκληρο τον κόσμο. Εδώ σ' αυτόν τον παγωμένο τόπο ζεις με μοναδικό τρόπο τη μαγεία των Χριστουγέννων. Είναι η εποχή όπου όλοι κινούνται στους ρυθμούς του Αη-Βασίλη. Εκείνος περιμένει υπομονετικά στο πάρκο του όσους θέλουν να ποζάρουν μαζί του. Εδώ είναι και το «ταχυδρομείο» του, γεμάτο γράμματα με μικρές και μεγάλες επιθυμίες από όλο τον κόσμο.

Γιάννης Χήνος

Πρωτοχρονιά

Η Πρωτοχρονιά είναι η γιορτή της Περιτομής του Χριστού σύμφωνα με το εβραϊκό έθιμο της εποχής. Για εμάς τους Ορθόδοξους Χριστιανούς όμως, περισσότερο σημαντική, γιατί τη μέρα αυτή η Εκκλησία μας γιορτάζει τη μνήμη του Μεγάλου Βασιλείου, ενός Αγίου που αφιέρωσε τη ζωή του στα γράμματα και τη φιλανθρωπία..

Με τη βαθιά καλλιέργεια και την

πολύπλευρη μόρφωσή του βοήθησε να αντιμετωπιστούν πολλά προβλήματα της Εκκλησίας. Συνδύασε τη σοφία των αρχαίων Ελλήνων φιλοσόφων με τη χριστιανική πίστη και κυρίως έκανε πράξη την Αγάπη στην ανώτερη μορφή της. Ο επίσκοπος με το αδύνατο σώμα, το γελαστό πρόσωπο και το μελαγχολικό βλέμμα, σύμφωνα με την παράδοση αμέσως μετά τα Χρι-

στούγεννα ξεκινούσε πεζός με ένα ραβδί στο χέρι και περνούσε από διάφορα μέρη. Από το ραβδί του βλάσταιναν κλαδιά και ζωντάνευαν πέρδικες., σύμβολα δώρων. Ο ίδιος δεν έφερνε δώρα. Χάριζε την ευλογία του σε όλους και κυρίως στα παιδιά και τους νέους. Το Άγιο Πνεύμα του ταυτίζεται με την καλή τύχη της Πρωτοχρονιάς.

(Συνέχεια στη σελίδα 13)

Πρωτοχρονιά

(Συνέχεια από τη σελίδα 12)

Τη μέρα της γιορτής του σε ολόκληρο τον κόσμο γιορτάζεται ο ερχομός του νέου χρόνου. Οι άνθρωποι πανηγυρίζουν για τον χρόνο που φεύγει, κρατώντας από αυτόν τις πιο ευχάριστες στιγμές του και αφήνοντας πίσω κάθε τι που τους πόνεσε και δηλητηρίασε την ψυχή τους. Προσδοκούν ένα νέο ξεκίνη-

μα με αποφασιστικότητα, χαρούμενη διάθεση και αγάπη στην καρδιά.

Κλεοπάτρα Σταθάτου



Θεοφάνια

Στις 6 Ιανουαρίου η Εκκλησία μας γιορτάζει πανηγυρικά τη Βάπτιση του Χριστού. Είναι ένα γεγονός με τεράστια σημασία για τους Χριστιανούς. Με τη βάπτισή Του ο Χριστός ξεκίνησε την επίσημη δράση του για τη σωτηρία όλων των ανθρώπων.

Σε ηλικία 30 χρονών ο Χριστός πήγε στην έρημο, στις όχθες του Ιορδάνη ποταμού, όπου ζούσε και δίδασκε ο Ιωάννης ο Πρόδρομος.

Ο Ιωάννης ο Πρόδρομος τον αναγνώρισε μέσα στο πλήθος και τον προσφώνησε ως τον Μεσσία και τον Λυτρωτή του κόσμου. Ο Χριστός του ζήτησε ταπεινά να Τον βαπτίσει αλλά ο Ιωάννης στην αρχή αρνήθηκε λέγοντας ότι δεν είναι



άξιος να βαπτίσει τον Υιό του Θεού. Όταν ο Χριστός βαπτίστηκε, ανέβηκε αμέσως ψηλά στο νερό. Την ίδια στιγμή άνοιξε ο ουρανός και το Άγιο Πνεύμα με μορφή περιστεριού κατέβηκε και στάθηκε πάνω από το κεφάλι Του, ενώ δυνατή φωνή ακούστηκε από τον ουρανό :

«Ούτος εστίν ο Υιός μου ο αγαπητός, εν ώ ευδόκησα». Στη βάπτισή του Χριστού εμφανίστηκε για πρώτη φορά ο Θεός με την τριαδική του υπόσταση (Πατέρας, Υιός και

Άγιο Πνεύμα), γι' αυτό η γιορτή ονομάστηκε Θεοφάνια.

Μέσα από τους Ύμνους των Θεοφανίων μαθαίνουμε ότι ο Χριστός με τη βάπτισή Του αγίασε τα ύδατα αλλά κυρίως, άνοιξε το δρόμο στη δική μας αναγέννηση. Γι' αυτό, το Μυστήριο του Βαπτίσματος είναι πολύ σημαντικό γεγονός για κάθε άνθρωπο.

Τα πρώτα χριστιανικά χρόνια οι πιστοί βαπτίζονταν, αφού προηγουμένως είχαν διδαχθεί τα βασικά σημεία του Χριστιανισμού. Δηλαδή, περνούσαν από ένα είδος κατήχησης. Την παραμονή των Θεοφανίων αλλά και το βράδυ της Ανάστασης πήγαιναν με τις λαμπάδες τους αναμμένες στις χριστιανικές συνάξεις για να βαπτιστούν. Από το γεγονός αυτό των λαμπάδων που γέμιζαν με φως τη νύχτα, η γιορτή

των Θεοφανίων επικράτησε να ονομάζεται αλλιώς και «Φώτα».

Σήμερα την ημέρα των Φώτων στην εκκλησία γίνεται αναπαράσταση του μυστηρίου της Βάπτισης του Χριστού. Ο ιερέας αγιάζει το νερό στην κολυμπήθρα και μετά την τελετή του Μυστηρίου το μοιράζει στους πιστούς για να το πιούν και να ραντίσουν τα σπίτια τους.. Είναι

ο «Μέγας Αγιασμός». Στα παραθαλάσσια μέρη ο Αγιασμός των Υδάτων γίνεται στη θάλασσα πανηγυρικά με όλες τις αρχές του τόπου. Ο ανώτερος ιερατικός κληρικός αγιάζει το νερό και ρίχνει στη θάλασσα το ιερό σύμβολο των Χριστιανών, τον Σταυρό. Σύμφωνα με το έθιμο πολλοί πιστοί πέφτουν στα παγωμένα νερά, για να τον πιάσουν.

Αυτός που θα τον πιάσει πρώτος παίρνει την ευλογία του Θεού και τις ευχές όλων. Σε πολλά χωριά ο παπάς μαζί με τον πιστό που έπιασε τον σταυρό, πάνε σε όλα τα σπίτια του χωριού και τα ραντίζουν με Αγιασμό.

Κλεοπάτρα Σταθάτου

Νέα του σχολείου μας

Η νέα Βιβλιοθήκη του σχολείου μας

Αυτές τις ημέρες άνοιξε η βιβλιοθήκη του σχολείου μας. Μπορούμε να την επισκεπτόμαστε κάθε Τρίτη και Πέμπτη ή μπορούμε να μπούμε στην ιστοσελίδα του σχολείου μας και να ρίξουμε μια ματιά και αν μας αρέσει κάποιο βιβλίο να πάμε

και να το δανειστούμε τις ημέρες που είναι ανοιχτή η βιβλιοθήκη και βέβαια όλα τα παιδιά μπορούν να δανειστούν ένα βιβλίο.

Ελευθερία Σουσουρή



Τα εκπαιδευτικά προγράμματα που θα εφαρμόσουμε φέτος

Στην τάξη μας, για να μαθαίνουμε καλύτερα τα μαθήματά μας, κάνουμε διάφορες ατομικές και ομαδικές εργασίες. Εργασίες κάνουμε και για να υλοποιήσουμε κάποια εκπαιδευτικά προγράμματα, όπως το πρόγραμμα «Αναγέννηση και Διαφωτισμός», το πρόγραμμα «Ενέργεια - Απορρίμματα—Νερό» και το πρόγραμμα «Πικροδάφνη».

Το πρόγραμμα «Αναγέννηση και Διαφωτισμός» το ξεκινήσαμε από την αρχή της χρονιάς. Έχει σχέση με τη φετινή μας Ιστορία. Το πρόγραμμα αυτό, όταν θα ετοιμασθεί θα παρουσιασθεί στους γονείς μας

και τους μαθητές των μικρότερων τάξεων.

Το πρόγραμμα «Ενέργεια-Απορρίμματα—Νερό» θα το ξεκινήσουμε τον Ιανουάριο του 2014. Θα μιλήσουμε για τις διάφορες μορφές ενέργειας και για τα σκουπίδια που θάβουμε κάτω από το χώμα, με αποτέλεσμα να μολύνονται τα υπόγεια νερά και το έδαφος και να προκαλούνται προβλήματα ρύπανσης του περιβάλλοντος.

Το πρόγραμμα «Πικροδάφνη» το είχαμε ξεκινήσει από πέρυσι και δεν προλάβουμε να το ολοκληρώσουμε. Στο πρόγραμμα αυτό έχουμε ασχληθεί με το ρέμα της Πικροδάφνης,

το οποίο διασχίζει την Ηλιούπολη, τον Άγιο Δημήτριο, τον Άλιμο, το Παλαιό Φάληρο και καταλήγει στον Μπάτη. Φέτος θα συνεχίσουμε τη μελέτη του, θα ασχοληθούμε με τα προβλήματα μόλυνσης που παρουσιάζονται σ' αυτό, αλλά και με τις μορφές ζωής που συναντούμε εκεί, καθώς έχει χαρακτηριστεί ως τόπος ιδιαίτερου περιβαλλοντολογικού ενδιαφέροντος.

Ελπίζουμε όλα να τα ολοκληρώσουμε με τον καλύτερο τρόπο!

Θάνος Παπαδογιάννης

Εορταστικό μπαζάρ

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος ο Σύλλογος Γονέων και Κηδεμόνων σε συνεργασία με τους εκπαιδευτικούς του σχολείου μας διοργανώνει το καθιερωμένο Bazaar στο χώρο του σχολείου.

Σας περιμένουμε όλους με αμέτρητα στολίδια, κατασκευές και πολλές γλυκές ιδέες όλα κατασκευασμένα με αγάπη από γονείς, μαθητές και δασκάλους.

Ο χαρακτήρας του bazaar εκτός από εορταστικός είναι και φιλαν-



θρωπικός γιατί έχει σκοπό να βοηθήσει οικογένειες που έχουν ανάγκη στις δύσκολες αυτές μέρες. Σας καλούμε λοιπόν όλους να κάνετε τις αγορές σας και να ενισχύσετε την πρωτοβουλία αυτή. Ας γίνουμε μία Αγκαλιά Ας ενώσουμε τη Δύναμή μας Ας χαρίσουμε Ελπίδα

Ζωή Μπακί

Η ιστοσελίδα της τάξης μας

Η ιστοσελίδα της τάξης μας (sainia.gr) άλλαξε. Έγινε πιο πολύχρωμη, πιο διασκεδαστική και πάνω από όλα πιο ευχάριστη.

Εργασίες με διάφορα θέματα (τεχνολογία, ιστορία, γεωγραφία, μουσική κ.α.) έχουν ανέβει, ενδιαφέροντα μαθήματα και φυσικά πολλά παιχνίδια.

Διαβάστε για το σχολείο μας, την τάξη μας, τις εκδρομές που πήγαμε, ακούστε τα πιο ωραία τραγούδια και δείτε τα πιο ωραία βίντεο.

Γιώργος Νικολάου



Οι επισκέψεις που κάναμε

Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Γουλανδρή

Στις 17 Οκτωβρίου η τάξη μας με την άλλη έκτη επισκεφτήκαμε το «Μουσείο Φυσικής Ιστορίας» (Γουλανδρή).

Εκεί μας ξενάγησαν και στη συνέχεια παρακολούθησαμε το πρόγραμμα «Μικροί Υδροβιολόγοι». Πριν μας ξεναγήσουν στο μουσείο μας είπαν λίγα λόγια για το πώς να προστατεύουμε το περιβάλλον. Είδαμε κοχύλια και βαλασσωμένα ζώα. Τα ζώα που είδαμε ήταν διαφόρων ειδών: ερπετά, θηλαστικά και διάφορα



Όλοι μαζί έξω από το Μουσείο Γουλανδρή

του σκελετού ενός δεινοσαύρου.

Αφού ξεναγηθήκαμε στο μουσείο πήγαμε στα εργαστήρια του όπου εκτελέσαμε το πρόγραμμα «Μικροί Υδροβιολόγοι». Εκεί μιλήσαμε για τα είδη των κοχυλιών. Είδαμε μια παρουσίαση για την θάλασσα και εξερευνήσαμε τα κοχύλια.

Αυτή η εκδρομή μας άρεσε πάρα πολύ γιατί μάθαμε πολλά νέα και ενδιαφέροντα πράγματα.

άλλα. Αυτό που μας έκανε περισσότερη εντύπωση ήταν το ομοίωμα

«ΧΙΟΥΜΟΡΙΣΤΕΣ»

Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

Στις 30 Οκτωβρίου του 2013 η τάξη μας μαζί με το ΣΤ1' επισκευτήκαμε το «Γεωπονικό Πανεπιστήμιο».

Μόλις φτάσαμε αντικρίσαμε ένα πεντακάθαρο και καταπράσινο τοπίο με όμορφα, μαρμάρινα παγκάκια.

Αρχικά μας μιλήσαμε για τα φυτά. Πήγαμε σε ένα θερμοκήπιο όπου εκεί μάθαμε τις λειτουργίες του. Μετά μιλήσαμε για τις μέλισσες και τον μεταξοσκώληκα. Πήγαμε σε ένα χώρο με μια κυψέλη που μάθαμε για τις μέλισσες. Υπήρχε επίσης

ένα μηχάνημα επεξεργασίας του μεταξοσκώληκα και μάθαμε κάποια πράγματα για αυτό.

Μετά μιλήσαμε για τα ζώα και πήγαμε σε ένα αγρόκτημα που είχε αγελάδες, κατσίκια, κόττες και πάπιες. Μάθαμε αρκετά πράγματα και για τα ζώα του αγρού.

Ύστερα πήγαμε σε μια αίθουσα με αρκετά, μεγάλα ενυδρεία και μιλήσαμε για κάποια είδη ψαριών. Σε αυτή την εκδρομή περάσαμε πολύ ωραία και μάθαμε πολλά πράγματα.



Στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο

Αφροδίτη Κορογιάννου

Κοραή 4— Κομεντατούρ—Εθνικός

Στις 24.10.2013 λίγες μέρες πριν την επέτειο του «ΟΧΙ» πραγματοποιήθηκε η επίσκεψή μας στην Κομεντατούρ, στο κέντρο της Αθήνας (Κοραή 4). Στην αρχή η ξεναγός μας, μας είπε λίγα πράγματα για το κρατητήριο και μετά πήγαμε να το δούμε. Τον Αύγουστο του 1894 η Εταιρία Γενικών Ασφαλειών "ΕΘΝΙΚΗ" αγοράζει την οικία Rossels, στην οδό Κοραή 4 όπου και εγκαθίσταται όμως στις 6 Μαΐου του 1941 η Γερμανοί πήραν αυτό το μέγαρο μαζί με την επίπλωσή του και το



Στο υπόγειο της Κομαντατούρ

μετέτρεψαν στη Διοίκηση των στρατευμάτων τους στην Αθήνα και

σε κρατητήριο μεταγωγών. Κατεβήκαμε στο χώρο των κελιών και συγκινηθήκαμε από τα σημάδια των σφαιρών αλλά και από τα συνθήματα των κρατουμένων.

Αφού φύγαμε από το κρατητήριο πήγαμε στον Εθνικό Κήπο τον οποίο εξερευνήσαμε και φυσικά παίξαμε. Στη συνέχεια περνώντας από το Ζάππειο κατευθυνθήκαμε προς το λεωφορείο και επιστρέψαμε στο σχολείο μας.

Γιώργος Νικολάου

Επίσκεψη στο Εθνικό Αστεροσκοπείο

Το Εθνικό Αστεροσκοπείο Αθηνών (Ε.Α.Α.) είναι δημόσιο ερευνητικό κέντρο. Ιδρύθηκε το 1842 με δωρεά του Εθνικού ευεργέτη Γ. Σίνα. Στις 9 Νοεμβρίου επισκεφθήκαμε το Εθνικό Αστεροσκοπείο Αθηνών! Είδαμε ένα πολύ ενδιαφέρον βίντεο για το σύμπαν και μιλήσαμε για αυτό. Μετά πήγαμε στο κυλικείο για να φάμε και οι κύριοι προετοίμασαν το τηλεσκόπιο του αστεροσκοπείου. Συγκεντρωθήκαμε όλοι

κάνοντας κύκλο γύρω από το τεράστιο τηλεσκόπιο και περιμέναμε ο καθένας τη σειρά του, για να παρατηρήσουμε τον ουρανό.

Είδαμε την ορατή μεριά της Σελήνης που ήταν πολύ εντυπωσιακή και ύστερα είδαμε έναν φωτεινό αστέρα που το λέγαν Βέγκα.

Έμοιαζε με ένα διαμάντι που γυάλιζε στο φως.

Δυστυχώς δεν υπήρχε χρόνος (κόντευε 10 το βράδυ) για να δού-



Το τηλεσκόπιο του Αστεροσκοπείου

με κάτι άλλο και έτσι τελείωσε η βραδιά εκδρομή μας.

Ελευθερία Σουσουρή

Επίσκεψη στην παράσταση «Με χάρτινο καράβι την Ελλάδα ταξιδεύω»



Από την παράσταση «Με χάρτινο καράβι την Ελλάδα ταξιδεύω»

Στις 11/12/13 επισκεφθήκαμε την "Αρχιτεκτονική" όπου είδαμε τη μουσικοθεατρική παράσταση "Με χάρτινο καράβι την Ελλάδα ταξιδεύω" από την Αναστασία Μουτσάτσου, τον Νότη Μαυρούδη, τον Γιώργο Τσιγκιάν, τον Σόλι Μπαρκί και την Εύα Καμινάρη. Ήταν μια πολύ εντυπωσιακή παράσταση, όπου πράγματι ταξιδέψαμε την Ελλάδα μέσω των

*Merry
Christmas*

τραγουδιών. Η παράσταση αυτή είχε πολύ χιούμορ, γέλιο, διασκέδαση και πολλές γοητευτικές μελωδίες όπου μας θαύμασαν και μας εξέπληξαν. Σας προτείνουμε να παρακολουθήσετε κι εσείς αυτή την αξέχαστη παράσταση και σας υποσχόμαστε ότι δεν θα το μετανιώσετε.

Άννα Χοτζάλλη

Χριστουγεννιάτικες κατασκευές

Χριστουγεννιάτικο αγγελάκι

Φτιάξτε ένα υπέροχο αγγελάκι για να διακοσμήσετε το γιορτινό τραπέζι!

Θα χρειαστείτε:

- Μερικά πήλινα γλαστράκια
- Χρυσή ή ασημένια μπογιά
- Ένα πινέλο
- Μερικές μπάλες από αφρολέξ
- Χαρτόνια
- Λίγο σύρμα (κατά προτίμηση χρυσό)

- Κόλλα
- Βαμβάκι

Βάψτε το μικρό γλαστράκι χρυσό ή ασημένιο, αναποδογυρίστε το και αφήστε το μερικά λεπτά να στεγνώσει.

Ζωγραφίστε ή ξεπατικώστε τα φτερά και τα χέρια του αγγέλου σε ένα κομμάτι χαρτόνι και κόψτε προσεκτικά το περίγραμμά τους.

Κολλήστε τα φτερά στο πίσω μέρος από το γλαστράκι (την πλάτη

του αγγέλου).

Βάψτε τα χέρια του και την μπάλα από αφρολέξ ροζ και ζωγραφίστε το πρόσωπο του μικρού αγγέλου. Κολλήστε λίγο βαμβάκι για μαλλιά. Μόλις στεγνώσουν, κολλήστε το κεφάλι και τα χέρια πάνω στο γλαστράκι.

Τέλος, φτιάξτε με λίγο σύρμα το φωτοστέφανο και κολλήστε το στην πλάτη του μικρού αγγέλου.

Δανάη Αρσενίου



Γιρλάντα με φουντίτσες

Η γιρλάντα αυτή θα σου πάρει πολλή ώρα, αλλά η κατασκευή της είναι εύκολη. Θα σου χρειαστούν μάλλινες χοντρές κλωστές διαφόρων χρωμάτων, ψαλίδι, μια κορδέλα περιτυλίγματος κι ένα χαρτόνι, ό,τι χρώμα να' ναι.

Κόψε από το χαρτόνι δύο στρογγυλά κομμάτια.

Τύλιξε τις κλωστές γύρω από τους κύκλους άλλα οι κύκλοι να είναι ενωμένοι .

Κόψε τις κλωστές ανάμεσα στους δύο κύκλους.

Χωρίστε τα δύο χαρτόνια και κάνε ανάμεσα τους ένα κόμπο με την κορδέλα περιτυλίγματος.

Βγάλε τα χαρτόνια και ψαλίδισε τη φουντίτσα, ώστε να είναι ομοιόμορφη.

Φτιάξε κι άλλες φουντίτσες και περασέ τις σε μια κορδέλα, για να φτιάξεις μία όμορφη γιρλάντα.

Έφη Χραδέλλη



Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα

Νταμγκάδες από τη Θράκη

Υλικά:

- 8 αβγά • Νισεστέ • Αλεύρι για όλες τις χρήσεις • 5 Βανίλιες • Λίγο αλάτι • Λίγο ούζο • Νερό • Καλαμποκέλαιο και βούτυρο φυτίνη για το τηγάνισμα. • Ζάχαρη άχνη για το πασάλισμα

Εκτέλεση

Σ' ένα μπολ χτυπάμε τα ασπράδια από τ' αβγά και κάνουμε μαρέγκα. Σε άλλο μπολ χτυπάμε τους κρό-



κους των αβγών μέχρι να ασπρίσουν και στη συνέχεια ανακατεύου-

με με την μαρέγκα (το μισό τσόφλι από το αβγό το χρησιμοποιούμε για να μετρήσουμε το νερό και το ούζο).

Στο μίγμα των αβγών προσθέτουμε 8 μισά τσόφλια νερό και 1 μισό τσόφλι ούζο, μια πολύ μικρή ποσότητα αλάτι, τις βανίλιες και τα χτυπάμε ελαφρά να ανακατευτούν. Στη συνέχεια ρίχνουμε στο μίγμα 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι και

(Συνέχεια στη σελίδα 18)

Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα

Νταμγκάδες από τη Θράκη

(Συνέχεια από τη σελίδα 17)

Μια κουταλιά νισεστέ, τα χτυπάμε καλά ώστε να μην έχει σβόλους. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι το μίγμα να είναι τόσο παχύρρευστο, ώστε να στέκεται στο πιρούνι και να μην πέφτει. Σε μια μικρή κατσαρόλα ρίχνουμε το καλαμποκέλαιο με το βούτυρο

και το βάζουμε στη φωτιά μέχρι να κάψει. Στο καυτό λάδι βάζουμε και την ειδική μεταλλική φόρμα για να κάψει.

Στη συνέχεια βουτάμε τη φόρμα στο υλικό και μετά στο καυτό λάδι. Σ' ένα ταψί τοποθετούμε λαδόκολα και βάζουμε ανάποδα τους νταμγκάδες.

Στο τέλος και αφού έχουν στραγγίσει από το λάδι πασπαλίζουμε με άχνη και βανίλια και το γλύκισμα είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Ελευθερία Σουσουρή



Μοσχάρι με κυδώνια από τη Μακεδονία

3 μεγάλα κυδώνια
μια κουταλιά σούπας ζάχαρη κα-
στανή (ή λευκή)
λάδι —1,5 κιλό μοσχάρι για κατσα-
ρόλα— 1 ποτήρι κρασιού άσπρο
κρασί—1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
κόκκους πιπέρι—μια κουταλιά σού-
πας μέλι —1 κ. σ. βότανα Προβηγί-
ας — τριμμένο πιπέρι -
προαιρετικά: 1 κ. γλ. σιναπόσπορο
Ίσως χρειαστεί:

1 κ.γλ. αλεύρι ή κορν φλάουρ δια-
λυμένο σε μισό ποτήρι κρασιού
νερό.

Και τι κάνουμε:

Πλένουμε και καθαρίζουμε τα κυ-
δώνια.

Τα κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια.
Βάζουμε σε αντικολλητικό τηγάνι
λίγο λάδι (1-2 κ. σ.), και τηγανίζου-
με για 5 λεπτά λίγο τα κυδώνια από
όλες τις μεριές, ενώ τα έχουμε πα-
σπαλίσει με τη ζάχαρη.

Παίρνουμε τα κυδώνια από τη τη-
γάνι και τα βάζουμε σε ένα πιάτο.

Βάζουμε μέσα το κρέας και το γυρί-
ζουμε κι αυτό στο λάδι να πάρει
χρώμα παντού. Αν χρειάζεται, προ-
σθέτουμε 2-3 κ. σ. λάδι ακόμα.



Προ-

σθέτουμε και το κρεμμύδι.

Όταν σωταριστεί το κρέας, το σβή-
νουμε με το κρασί.

Πρόσθετουμε 2 ποτήρια νερό (ή
ανάλογα την ποσότητα κρέατος
που έχουμε), το πιπέρι σε κόκκους
και το σιναπόσπορο και το αφήνου-
με να βράσει καλά.

Χρειάζεται να το ξαφρίσουμε.

Αν το βράσετε σε κατσαρόλα, θα
θέλει μία ώρα, ίσως και παραπάνω,
όπως θα θέλει ίσως και επιπλέον

νερό. Στη χύ-
τρα θα μείνει περίπου 20-30 λεπτά,
συν το χρόνο που θα χρειαστεί για
να πιει το ζουμί του και να πάρουν
2 βράσεις τα κυδώνια.

Όταν ετοιμαστεί, προσθέτουμε τα
κυδώνια και μια κουταλιά μέλι.

Αλατίζουμε και βάζουμε φρεσκο-
τριμμένο πιπέρι και μια κουταλιά
βότανα Προβηγίας.

Αφήνουμε να πάρουν μερικές βρά-
σεις τα κυδώνια και αν χρειάζεται
δένουμε λίγο τη σάλτσα με λίγο
αλεύρι ή κορν φλάουρ και νερό.

Το αποτέλεσμα είναι πάρα πολύ
νόστιμο και μπορεί άνετα να σταθεί
στο γιορτινό τραπέζι μας σαν κύριο
πιάτο.

Συνοδέψτε το με ρύζι ή με ό,τι αγα-
πάτε.

TIP: Μην αλατίζετε και μην βάζετε
ντομάτα στο μοσχάρι από την αρχή
του μαγειρέματος γιατί σκληραίνει.

Βέρα Κούβαρη

Σπάτουλα Καρδιτσιώτικη από τη Θεσσαλία

Η Σπάτουλα από την Καρδίτσα της
Θεσσαλίας, είναι ένα γλυκό που συνη-
θίζεται κυρίως τα Χριστούγεννα, αλλά
και σε άλλες γιορτές.

ΥΛΙΚΑ

9 αυγά - 9 κ.σ. ζάχαρη - 9 κ.σ. κα-

ρύδια χοντροκομμένα - 9 κ.σ. φρυγα-
νιά ή παξιμάδι 2 κ.σ. ψιλό σιμιγδάλι 4
κ.γλ. μπέικιν πάουντερ 1 κ.γλ. κανέ-
λα 1 πρέζα σκόνη γαρίφαλο Ξύσμα
πορτοκαλιού 2 βανίλιες

Για το σιρόπι

3 κούπες νερό 2½ κούπες τσαγιού
ζάχαρη 1 ξύλο κανέλας 1 φλούδα
πορτοκάλι 1 βανίλια Για την κρέ-
μα 1½ φλ. τσαγιού αλεύρι 1 φλ.
τσαγιού ζάχαρη 2 κρόκους αυγού
2 βανίλιες 3 ποτήρια φρέσκο γάλα

Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα

Σπάτουλα Καρδισιώτικη από τη Θεσσαλία

2 κούπες κρέμα γάλακτος χτυπημένες με σαντιγί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε όλα τα υλικά για την κρέμα, εκτός από την κρέμα γάλακτος, και με το σύρμα ανακατεύουμε καλά στην κατσαρόλα την ώρα που βράζει, μέχρι να δέσει η κρέμα. Μόλις κρυώσει, προσθέτουμε τις 2 κούπες σαντιγί που έχουμε ετοιμάσει και ανακατεύουμε. Χτυπάμε τα ασπράδια να γίνουν μαρέγκα και τα αφήνουμε στην άκρη. Ξεχωριστά χτυπάμε τους κρόκους με τη ζάχαρη. Σε ένα άλλο



μπολ αναμειγνύουμε τα στερεά υλικά: καρύδια, φρυγανιά, σιμιγδάλι, μπέικιν πάουντερ, κανέλα, γαρίφαλο, ξύσμα πορτοκαλιού και βανίλιες. Αναμειγνύουμε το μείγμα των κρόκων με τα στερεά υλικά και μετά ρίχνουμε μέσα τη μαρέγκα. Βουτυρώνουμε μια

στρογγυλή φόρμα μετρίου μεγέθους και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175°C για περίπου 45'. Βγάζουμε τη σπάτουλα από το φούρνο, την αφήνουμε να κρυώσει και τη σιροπιάζουμε με το σιρόπι ζεστό. Μόλις κρυώσει η σπάτουλα, βάζουμε επάνω την κρέμα και πασπαλίζουμε με κανέλα και τριμμένα καρύδια. Παγώνουμε στο ψυγείο και σερβίρουμε.

Για το σιρόπι: Βράζουμε όλα τα υλικά μαζί για 5' -7' .

Δανάη Αρσενίου

Χριστουγεννιάτικες τηγανίτες από την Ήπειρο

Υλικά : 4 αυγά - 200 γρ. γιαούρτι - 300 γρ. φέτα - 1 κούπα λάδι - 6 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις - 1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ.

Εκτέλεση :

Θρυμματίζετε το τυρί και το αναμειγνύετε με λάδι, το γιαούρτι και το τυρί. Όταν ενωθούν τα υλικά προ-

σθέτετε το μπέικιν πάουντερ και λίγο—λίγο το αλεύρι. Θα κάνετε μια μαλακή ζύμη. Θα βάλετε το λάδι να κάψει και με το υγρό κουτάλι, θα παίρνετε κουταλιές που θα τις βάζετε στο λάδι και θα τις γυρίζετε πολύ γρήγορα για να μη μαυρίσουν.

Οι τηγανίτες είναι έτοιμες για σερβίρισμα. Σερβίρονται ζεστές.



Αλεξάνδρα Μπεκιράι

Χριστουγεννιάτικο κέικ από τη Στερεά Ελλάδα

Τι χρειαζόμαστε:

300 γρ. σταφίδες σουλτανίνα - 450 γρ. γλυκό καρυδάκι (το ρίχνουμε σε σουρωτήρι και το ξεπλένουμε ώστε να φύγει το σιρόπι) - 185 ml λικέρ κεράσι ξύσμα ενός πορτοκαλιού - 250 γρ. βούτυρο ανάλατο (σε θερμοκρασία δωματίου) - 200 γρ. καστανή ζάχαρη - 4 αυγά (σε θερμοκρασία δωματίου) - 300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις - (κοσκινισμένο) - 2 κ.γ. baking powder (το κοσκινίζουμε μαζί με το αλεύρι) - 2 κ.γ. μείγμα για

γλυκά (κανέλα, μοσχοκάρυδο, γαρύφαλλο, πιπερόριζα) - 3-4 κουτα-



λιές λικέρ κεράσι επιπλέον για το

τέλος.

Πώς το κάνουμε:

Χτυπάμε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη πολύ καλά και προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά. Στο μεταξύ βάζουμε σε μικρή κατσαρόλα, σε χαμηλή φωτιά, τις σταφίδες μαζί με το λικέρ και αφήνουμε να κοχλάσουν για 5 λεπτά. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσουν.

Κόβουμε το καρυδάκι σε μικρά κομματάκια και το ρίχνουμε στο μείγμα με τη ζάχαρη.

Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα

Χριστουγεννιάτικο κέικ από τη Στερεά Ελλάδα

Προσθέτουμε τις σταφίδες όπως είναι μαζί με το λικέρ, το ξύσμα πορτοκαλιού και το μείγμα για γλυκά και ανακατεύουμε με σπάτουλα. Τελευταίο προσθέτουμε το αλεύρι μαζί με το baking powder και ανακατεύουμε με τη σπάτουλα ώστε να ενωθούν τα υλικά μας. Στρώνουμε στο πάτο στρογγυλής

φόρμα που ανοίγει (23 εκ.) λαδόκολλα και αφού ρίξουμε το μείγμα το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 160°C για περίπου 1 ώρα και 20 λεπτά. Αν δείτε ότι έχει πάρει σκούρο χρώμα αλλά εσωτερικά είναι ακόμα υγρό, σκεπάστε με ασημόχαρτο και αφήστε μέχρι να ψηθεί.

Μόλις το βγάλουμε από τον φούρνο το ραντίζουμε με 3-4 κουταλιές λικέρ και το αφήνουμε να κρυώσει.

Άννα Χοτζάλλη



Κόκκινα αυγά από την Πελοπόννησο

Υλικά:

· 4 αυγά - 2 μεγάλες ζουμερές ντομάτες, τριμμένες στον τρίφτη - 3-4 κουταλιές λάδι - 1-1 1/2 ποτήρια νερό - αλάτι - πιπέρι - 1 πρέζα ζάχαρη (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

· Βάζουμε ένα μεγάλο τηγάνι άδειο στο μάτι της κουζίνας σε δυνατή φωτιά να 'κάψει'.
□ Ρίχνουμε την τριμμένη ντομάτα και ανακατεύουμε με μια ξυλίνη κουτάλα μέχρι να εξατμιστούν τα πολλά υγρά.



□ Προσθέτουμε το νερό, αλάτι, πιπέρι και τη ζάχαρη (εάν θέλουμε) και αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά για περίπου 10 λεπτά, ανακατεύοντας που και που.

□ Προτού η σάλτσα 'δέσει' (προσοχή να μη 'στεγνώσει', αλλά να έχουν εξατμιστεί τα πολλά υγρά) προσθέτουμε το λάδι, ανακατεύουμε και σπάμε μέσα τα αυγά προσεκτικά.

□ Με ένα κουτάλι ρίχνουμε σαλτσούλα πάνω στα αυγά μάτια για να ψηθούν καλύτερα.

□ Σερβίρουμε τα κόκκινα αυγά με τη σαλτσούλα τους και τα απολαμβάνουμε.

Βασίλης Τσιμπλούλης

Ζακυνθινή κουλούρα

Η ζακυνθινή κουλούρα είναι ένα γλυκό ψωμί που κόβουν στη Ζάκυνθο την παραμονή των Χριστουγέννων. Υπάρχει μέσα του το φλουρί! Είναι η ζακυνθινή παραδοσιακή εκδοχή της βασιλόπιτας!

ΥΛΙΚΑ:

1η φάση

1 κιλό αλεύρι
3 φακελάκια ξηρή μαγιά
Μισό ως ένα ποτήρι ζεστό νερό
2 φλυτζάνια κόκκινο κρασί ζεστό

2η φάση

1/2 φλυτζάνι ελαιόλαδο

1 φλυτζάνι μαύρες σταφίδες
1 φλυτζάνι ξανθές σταφίδες
1 φλυτζάνι καρύδια
1 φλυτζάνι ζάχαρη
Ξύσμα πορτοκαλιού και μανταρινιού
50 γρ. κουκουνάρι
Λίγο αλάτι
2 κουτ. γλυκού κανέλα
1 κουτ. γλυκού γλυκάνισο
1/4 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ:

1η φάση

Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη μαγιά.

Ρίχνουμε το ζεστό νερό και το ζεστό κρασί και ζυμώνουμε, ώστε να έχουμε μια απαλή ζύμη που να μην κολλάει.

Αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 1 1/2 ώρα.

2η φάση

Προσθέτουμε στη ζύμη που έχει φουσκώσει και τα υπόλοιπα υλικά, και ζυμώνουμε καλά.

(Συνέχεια στη σελίδα 21)

Γιορτινές συνταγές απ' όλη την Ελλάδα

Ζακυνθινή κουλούρα

(Συνέχεια από τη σελίδα 20)

Βάζουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψάκι και αφήνουμε και πάλι να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα και 15λ. Στο τέλος κάνουμε ένα μείγμα με 1

κ. μέλι και λίγο νερό, Αλείφουμε την κουλούρα και, αν θέλουμε, πασπαλίζουμε με υλικά όπως ζάχαρη ή ζαχαρωτά.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

Γιάννης Χήνος



Αρνάκι αυγολέμονο από το Βόρειο Αιγαίο

Υλικά : 1 1/2 κ. αρνί σε μερίδες (μπούτι) - 1/4 κούπας λάδι ή βούτυρο - 4 μεγάλα κρεμμύδια στον τρίφτη - αλάτι - πιπέρι - 1 αυγό - 1/4 κούπας χυμό λεμονιού - 1 μικρή πατάτα - 1 καρότο.

Εκτέλεση : Πλύντε το κρέας και σκουπίστε το με απορροφητικό χαρτί. Βάλτε το λάδι στην κατσαρόλα και σοτάρετε τα κομμάτια του κρέατος να ροδίσουν. Προσθέστε τα κρεμμύδια κι ανακατέψτε πάνω στη φωτιά, ώσπου να φύγει το νερό τους. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι, την πατά-

τα, το καρότο και νερό και σιγοβράστε το φαγητό σκεπασμένο, ώσπου να μαλακώσει καλά το κρέας. Μ' ένα πιρούνι αφαιρέστε το κρέας.

Βάλτε τη σάλτσα με τα λαχανικά στο πολυμίξερ και χτυπήστε τα για 1', να σχηματιστεί μια άσπρη, παχιά σάλτσα. Βάλτε τη σάλτσα μαζί με το κρέας στην κατσαρόλα επάνω στη φωτιά., ώσπου ν' αρχίσουν να βράζουν.

Χτυπήστε σ' ένα μπολ το αυγό με τον χυμό λεμονιού, ρίξτε κι ανακα-

τέψτε λίγη από τη σάλτσα κι αδειάστε το αυγολέμονο μέσα στην κατσαρόλα ανακατεύοντας ζωηρά, να πάει παντού.

Αραδιάστε τα κομμάτια του αρνιού σε μεταλλική πιατέλα, περιχύστε τα με λίγη σάλτσα και την υπόλοιπη σερβίρετέ την χωριστά μέσα σε σαλτσιέρα. Συνοδέψτε το φαγητό με φρυγανισμένα ψωμάκια και πουρέ από πατάτες.

Κλεοπάτρα Σταθάτου

Μοσχάκι κοκκινιστό από το Νότιο Αιγαίο

Υλικά

1 κιλό μοσχάρι (ελιά) - 1 κόκκινη πιπεριά - 1 πράσινη πιπεριά - 4 μεγάλες σκελίδες σκόρδο - 1 μεγάλο κρεμμύδι - 3 ώριμες ντομάτες τριμμένες ή ένα κουτί κον κασέ - 1 κοφτή κουταλιά πελτέ - 10-15 ελιές καλαμών χωρίς κουκούτσι - 1 κούπα (3 γεμάτες χούφτες) γραβιέρα Νάξου σε κύβους - 1 νεροπότηρο κόκκινο μπρούσκο κρασί - 1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο. αλάτι, πιπέρι - λίγη ρίγανη, 2 φύλλα δάφνης.

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε το κρέας τουλάχιστον 3 ώρες πριν το μαγειρέψουμε ως εξής: Το κόβουμε σε μικρά κομμά-

τια μεγέθους λίγο πιο μεγάλο από βερίκοκο. Το βάζουμε σε ένα μπολ και προσθέτουμε το κρασί, το λάδι, τις πιπεριές ψιλοκομμένες, τις σκελίδες σκόρδου στα τέσσερα κομμάτια, αλάτι, φρέσκο τριμμένο πιπέρι, τη ρίγανη και τη δάφνη. Σκεπάζουμε το μπολ με το καπάκι του και αφήνουμε το κρέας να μαριναριστεί για τουλάχιστον 3 ώρες.

Σε ένα τηγάνι καίμε λίγο ελαιόλαδο και τσιγαρίζουμε το κρέας σε δυνατή φωτιά, μέχρι να ροδίσει λίγο. Προσθέτουμε το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, τις πιπεριές και το σκόρδο που είχαμε στο μπολ για να μαρινάρουν το κρέας. Αφού μαραθούν λίγο, προσθέτουμε τις ψιλοκομμένες ντομάτες, λιώνουμε τον πελτέ

σε λίγο νερό και τον προσθέτουμε στο τηγάνι. Μόλις αρχίσουν να βράζουν προσθέτουμε, ανάλογα πόση σάλτσα θέλουμε να έχει το φαγητό, από το ζυμό της 'μαρινάδας'. Προσθέτουμε κι άλλο αλάτι, πιπέρι και ρίγανη και τη δάφνη που είχε η 'μαρινάδα' και τις ελιές. Σε χαμηλή φωτιά, με σκεπασμένο το σκεύος, αφήνουμε να βράσει το κρέας έως ότου μαλακώσει. Πέντε-δέκα λεπτά πριν κλείσουμε τη φωτιά προσθέτουμε τη γραβιέρα. Συνοδεύουμε με τηγανητές πατάτες ή πουρέ και πράσινη ανάμικτη σαλάτα.

Καλή σας όρεξη!

Ζωή Στρατή

Χριστουγεννιάτικο παραμύθι

Μια φορά κι έναν καιρό ζούσε στον ουρανό ένα αστεράκι. Έμενε σ' ένα μικρό σπιτάκι από ροζ σύννεφα, μαζί με τη μαμά του και τις εφτά αδελφές του. Βαριόταν όμως να κάνει κάθε βράδυ τα ίδια και τα ίδια. Γιατί τα αστεράκια του ουρα-



νού, μια δουλειά έχουν να κάνουν μόνο: Να βγαίνουν στα παράθυρα των σπιτιών τους και να φέγγουν στους ανθρώπους.

Αυτό το αστεράκι, το δικό μας, ήταν λιγάκι σκανταλιάρικο. Όλο κουνιόταν και δεν καθόταν ποτέ ήσυχο κι ακίνητο στη θέση του. Ο δάσκαλος των αστεριών, ο κύριος Αλτάϊρ, κάλεσε μια νύχτα το αστεράκι και το μάλωσε αυστηρά. Μερικά αστερία του είπε πρέπει να στέκουν στη θέση τους. Άλλα αστερία μπορούν να κάνουν μικρούς κύκλους γύρω από το σπίτι τους. Εσύ είσαι από αυτά που πρέπει να στέκουν ακίνητα. Ο δάσκαλος των αστεριών, ο κύριος Αλτάϊρ, του είπε πως όποια αστερία παράκουσαν κι έκαναν του κεφαλιού τους, κάηκαν και χάθηκαν στον ουρανό.

Το αστεράκι δεν είχε πιστέψει καθόλου το δάσκαλο των αστεριών. Για λίγες νύχτες κάθισε ήσυχο ή σχεδόν ήσυχο. Έπειτα άρχισε να κοιτάζει γύρω τους μεγάλους πλανήτες. Έψαχνε να βρει κάτι που να του αρέσει. Τίποτε.

Μόνο στη γη υπάρχει ζωή, του είπε ένα βράδυ η μεγάλη του αδελφή, η Αστερόπη, που το λυπήθηκε. Από κει που ήταν το αστεράκι έβλεπε τη γη σαν μικρό γαλάζιο πορτοκάλι. Και του άρεσε πολύ. «Αξίζει τον κόπο, σκέφτηκε, να πάω πιο κοντά, να δω πως είναι η ζωή». Μια μέρα λοιπόν, που ο ήλιος έλαμπε και κανένας δε μπορούσε να το δει, το αστεράκι το έσκασε από το σπίτι του. Στριφογύρισε και κάποτε έφτασε πάνω από τη γη. Τώρα έβλεπε καθαρά τα βουνά, τα ποτά-

μια, τις θάλασσες και τις πεδιάδες της Γης. Και του άρεσε πολύ. Αυτό που δεν ήξερε ήταν ότι τώρα το έβλεπαν και οι άνθρωποι από τη γη..

Ανακαλύψαμε είπαν, ένα νέο αστερι. Και του έδωσαν κι ένα όνομα. Το ονόμασαν Βιγαδεζή. Όμως το αστεράκι ήθελε να δει τι άλλο υπήρχε στη Γη. Πλησίασε λοιπόν περισσότερο και του άρεσε πολύ. Οι άνθρωποι γεμάτοι θαυμασμό κοίταζαν τα βράδια αυτό το λαμπερό αστερι. Το αστεράκι όμως γρήγορα βαρέθηκε και πλησίασε λίγο περισσότερο. Τώρα έβλεπε και τους ανθρώπους. Και του άρεσε πολύ. Οι άνθρωποι γεμάτοι θαυμασμό έβλεπαν αυτό το υπέρλαμπρο άστρο. Δεν μπορεί έλεγαν, κάτι θα συμβεί στον κόσμο. Κάτι πολύ καλό. Αλλιώς γιατί να φανεί αυτό το αστερι; Στο αστερι άρεσαν πολύ οι παράξενοι άνθρωποι. Παρατηρούσε, λοιπό, εδώ και λίγες μέρες, τρεις ανθρώπους που περπατούσαν στην έρημο. Περπατούσαν και περπατούσαν. Κάτι κρατούσαν στα χέρια τους και προχωρούσαν κοιτάζοντας κάπου κάπου και τον ουρανό.

Μια νύχτα το αστεράκι είδε άλλους δύο παράξενους ανθρώπους. Έναν άντρα και μια γυναίκα. Κι ένα γαϊδουράκι. Η γυναίκα ήταν πάνω στο γαϊδουράκι. Φαινόταν κουρασμένοι και πήγαιναν πολύ αργά. Το αστεράκι πλησίασε λίγο περισσότερο. Η λάμψη του μεγάλωσε. Οι τρεις παράξενοι άνθρωποι που περπατούσαν στην έρημο, μόλις είδαν τη λάμψη του αστεριού να μεγαλώνει, άνοιξαν το βήμα τους. Το αστεράκι είδε τη γυναίκα να κατεβαίνει από το γαϊδουράκι. Κρατούσε την κοιλιά της που ήταν μεγάλη και στρογγυλή. Το αστεράκι είχε δει κι άλλες γυναίκες με μεγάλη κοιλιά και ήξερε. Άραγε αυτή η γυναίκα θα γεννούσε εκεί στην έρημο, μόνη της; Το αστεράκι, ανήσυχο, πλησίασε ακόμη περισσότερο. Οι τρεις παράξενοι άνθρωποι, βλέποντας τη λάμψη να μεγαλώνει, άνοιξαν ακόμη περισσότερο το βήμα τους. Η γυναίκα μπήκε σε μια



σπηλιά της ερήμου. Μπήκε και το γαϊδουράκι. Ο άντρας στάθηκε απέξω. Σε λίγο εμφανίστηκε κι ένα κοπάδι από πρόβατα. Οι βοσκοί τους έδειχναν με θαυμασμό και λίγο φόβο το υπέρλαμπρο αστερι που στεκόταν πάνω από τη σπηλιά. Όταν ακούστηκε το πρώτο κλάμα του μωρού, το αστεράκι ένιωσε την καρδιά του να σπαρταράει από χαρά.

Αχ, πόσο ήθελε να δει αυτό το μωράκι. Πλησίασε ακόμη λίγο. Όλη η έρημος γύρω φωτίστηκε σαν να 'ταν μέρα. Οι τρεις παράξενοι γέροντες φάνηκαν να έρχονται βιαστικοί. Πλησίασαν τους βοσκούς και κάτι τους ρώτησαν. Εκείνοι τους έδειξαν τη σπηλιά. Το αστεράκι φλεγόταν πια από περιέργεια. Τι ήταν αυτό το μωράκι; Γιατί οι βοσκοί είχαν γονατίσει στην άμμο; Γιατί αυτοί οι τρεις παράξενοι γέροντες είχαν έρθει από τόσο μακριά γι' αυτό το μωρό; Και τι γινόταν άραγε τώρα μέσα στη σπηλιά; Το αστεράκι ξεχνώντας τις συμβουλές του δασκάλου των αστεριών, του κυρίου Αλτάϊρ, πλησίασε ακόμη περισσότερο τη Γη. Είδε μέσα στη σπηλιά τους τρεις γέροντες γονατιστούς μπροστά σε μια φάτνη, να προσφέρουν στο μωράκι σμύρνα, χρυσό και λιβάνι. Ένα φως ξεχνόταν γύρω από τη φάτνη και φώτιζε το ήρεμο πρόσωπο της μητέρας του μωρού. Το αστεράκι πρόλαβε να δει και τα μάτια του μωρού που τον κοίταζαν γλυκά. Τίποτε άλλο... Έπειτα έσβησε σαν κεράκι και χάθηκε απ' τον ουρανό.

Τους τρεις παράξενους γέροντες τους έλεγαν Βαλτάσαρ, Μελχιόρ και Γάσπαρ. Αργότερα τους ονόμασαν «Οι τρεις Μάγοι με τα δώρα» Τον μοναχικό άντρα τον έλεγαν Ιωσήφ. Την μητέρα του μωρού την έλεγαν Μαρία. Το αστεράκι το ονόμαζαν Βιγαδεζή. Όλοι όμως το ξέρουν σαν Το Αστερι των Χριστουγέννων».

Και κανείς δεν το ξέχασε ποτέ. Κάθε χρόνο οι άνθρωποι βάζουν ένα αστερι στην κορυφή του χριστουγεννιάτικου δέντρου και το θυμούνται.

ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

Διασκέδαση

Ανέκδοτα

Μετά το διαγώνισμα δυο συμμαθητές συναντιούνται στην αυλή :

- Πώς έγραψες Γιώργο ;
- Ας' τα, έδωσα την κόλλα λευκή.
- Πόπο ! Έχει γούστο να νομίζει η καθηγήτρια ότι αντέγραψες από μένα...

Συζητούν τρεις μικροί :

- Όλοι μου λένε, λέει ο πρώτος, ότι έχω τα μάτια της μητέρας μου.
- Εμένα μου λένε, λέει ο δεύτερος, ότι έχω τη μύτη του παππού μου.
- Εσύ τι έχεις ; Ρωτούν τον τρίτο.
- Εγώ έχω το παντελόνι του μεγάλου μου αδερφού, απαντάει σιγά εκείνος.

- Μαρία, είπαμε ότι ερπετά λέγο-

νται όσα ζώα σέρονται στη γη. Μπορείς να μας πεις κι εσύ κανένα τέτοιο ζώο ;

- Μάλιστα, κυρία... Ο μπέμπης μας !

Δάσκαλος : Αν κόψω ένα χαρτί σε τέσσερα κομμάτια τι θα έχω ;

Μαθητής : Τέταρτα,

Δάσκαλος : Αν το κόψω σε οκτώ κομμάτια, τι θα έχω ;

Μαθητής : Όγδοα.

Δάσκαλος : Αν το κόψω σε εκατό κομμάτια, τι θα έχω ;

Μαθητής : Χαρτοπόλεμο, κύριε !

Ένας μαθητής διαβάζει παραμονή εξετάσεων. Τον πλησιάζει ο πατέρας του και τον ρωτά :

- Τι διαβάζεις ;
- Γεωγραφία.

- Μπορείς να μου πεις πού είναι η Αγγλία ;

- Η Αγγλία ! ... στη σελίδα 38.

Ρώτησαν έναν Γάλλο που έζησε πολύ καιρό στην Αγγλία, πώς είναι ο καιρός εκεί.

Να σας πω, απάντησε. Τριακόσιες μέρες το χρόνο βρέχει και τις υπόλοιπες έχει κακοκαιρία.

- Τι έκαναν οι Εβραίοι, Αντώνη, όταν πέρασαν την Ερυθρά Θάλασσα ;

- Κάθισαν, κυρία, να στεγνώσουν τα ρούχα τους.

Κλεοπάτρα Σταθάτου

Πρόταση για το Σαββατοκύριακο

Απρίε με τον Μιχάλη Χατζηγιάννη στο ΘΕΑΤΡΟΝ του Ελληνικού Κόσμου

Στην Νέα Υόρκη του 1930, αμέσως μετά το οικονομικό κραχ που άφησε άνεργους εκατοντάδες χιλιάδες αμερικανούς, η Γκρέης Φάρελ (**Κατερίνα Παπουτσάκη**), η γραμματέας του δισεκατομυριούχου Όλιβερ Γουώρμπακς (**Μιχάλης Χατζηγιάννης**), επιλέγει ένα ορφανό κοριτσάκι για να φιλοξενηθεί στην

έπαυλη του αφεντικού της. Για τη μικρή Άννυ (Άννα-Μαρία Κόρνια, Δανάη Βασιλοπούλου) που περνάει δύσκολα στο ορφανοτροφείο εξαιτίας της Μις Χάνιγκαν, της δεσποτικής διευθύντριας (Άννα Παναγιωτοπούλου, Μίρκα Παπακωνσταντίνου), η πρόταση αυτή την μεταφέρει σε ένα κόσμο παραμυθένιο. Ο αυστηρός Γουώρμπακς ευαισθητοποιείται από την γλυκιά προσωπικότητα της Άννυ και ζητά να την υιο-

θετήσει. Όμως η μικρή ηρωίδα πιστεύει ότι οι γονείς της ζουν και του ζητάει να τους ψάξει. Εκείνος αποφασίζει να δώσει μια γερή αμοιβή στους γονείς –αν εμφανιστούν- και από κει αρχίζουν τα προβλήματα... Παίζουν ακόμα Άννα Παναγιωτοπούλου, Μίρκα Παπακωνσταντίνου, Αργύρης Αγγέλου, Ιωάννα Πηλιχού κ.ά.

Ζωή Μπακή



Σκηνή από την παράσταση «Άννυ»

Το Κρυπτόλεξο της Βέρας. 14 λέξεις που έχουν σχέση με τα Χριστούγεννα.

Βέρα Κούβαρη

Κρυπτόλεξα

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Α | Ι | Η | Ω | Ρ | Λ | Κ | Φ | Γ | Η | Ψ | Δ | Φ | Σ |
| Ρ | Ο | Γ | Ρ | Η | Σ | Ξ | Η | Ι | Δ | Η | Ε | Δ | Φ |
| Α | Ρ | Ν | Α | Δ | Η | Κ | Δ | Ο | Γ | Ψ | Ν | Η | Σ |
| Φ | Ο | Β | Γ | Γ | Λ | Γ | Ξ | Ρ | Ω | Β | Τ | Ω | Β |
| Ε | Ο | Ξ | Ψ | Ψ | Φ | Ο | Γ | Τ | Χ | Σ | Ρ | Φ | Λ |
| Τ | Γ | Ι | Ο | Ρ | Τ | Η | Η | Η | Ω | Β | Ο | Δ | Η |
| Σ | Τ | Ο | Λ | Ι | Δ | Ι | Α | Δ | Ρ | Τ | Η | Δ | Η |
| Φ | Γ | Δ | Δ | Φ | Η | Δ | Α | Γ | Δ | Ρ | Τ | Η | Α |
| Γ | Η | Δ | Δ | Γ | Ψ | Ω | Σ | Ψ | Γ | Α | Φ | Η | Β |
| Φ | Ω | Τ | Α | Κ | Κ | Λ | Τ | Ψ | Γ | Π | Η | Φ | Α |
| Τ | Ρ | Α | Γ | Ο | Υ | Δ | Ι | Α | Η | Ε | Φ | Η | Σ |
| Η | Γ | Ξ | Υ | Κ | Γ | Θ | Ρ | Ω | Ξ | Ζ | Φ | Ψ | Ι |
| Φ | Η | Ξ | Λ | Τ | Λ | Θ | Ι | Ε | Κ | Ι | Γ | Ψ | Λ |
| Μ | Π | Ι | Σ | Κ | Ο | Τ | Α | Η | Λ | Α | Ψ | Η | Η |
| Τ | Ξ | Η | Κ | Κ | Λ | Φ | Ξ | Γ | Γ | Δ | Ρ | Γ | Σ |
| Φ | Ω | Τ | Γ | Α | Λ | Α | Δ | Γ | Τ | Ζ | Α | Κ | Ι |

Διασκέδαση

Το Κρυπτόλεξο της Δανάης.
12 λέξεις που έχουν σχέση
με τα Χριστούγεννα.

Δανάη Αρσενίου

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Δ | Ρ | Χ | Ρ | Η | Σ | Τ | Ο | Υ | Γ | Ε | Ν | Ν | Α | Λ |
| Ε | Φ | Γ | Α | Τ | Η | Σ | Ι | Φ | Ι | Φ | Α | Η | Γ | Σ |
| Ν | Δ | Η | Σ | Ρ | Ο | Τ | Κ | Ω | Ο | Φ | Σ | Ξ | Ι | Η |
| Τ | Ω | Α | Τ | Α | Κ | Ο | Ο | Τ | Ρ | Ω | Ψ | Α | Α | Γ |
| Ρ | Ρ | Σ | Ε | Γ | Σ | Λ | Γ | Α | Τ | Θ | Φ | Υ | Ν | Σ |
| Ο | Ο | Φ | Ρ | Ο | Ρ | Ι | Ε | Γ | Η | Η | Η | Ι | Υ | Ψ |
| Λ | Κ | Ε | Ι | Υ | Μ | Δ | Ν | Ι | Η | Χ | Β | Κ | Χ | Η |
| Ο | Τ | Υ | Δ | Δ | Π | Ι | Ε | Ο | Η | Β | Γ | Λ | Τ | Φ |
| Γ | Ι | Δ | Λ | Ι | Λ | Α | Ι | Π | Σ | Υ | Ψ | Φ | Α | Τ |
| Τ | Σ | Α | Ψ | Α | Θ | Ν | Α | Γ | Ρ | Δ | Φ | Υ | Υ | Ι |
| Θ | Ρ | Ν | Η | Λ | Τ | Ρ | Ω | Α | Τ | Ξ | Β | Θ | Ι | Β |
| Σ | Φ | Α | Τ | Ζ | Δ | Α | Υ | Φ | Ι | Λ | Ο | Ι | Σ | Υ |
| Δ | Μ | Φ | Μ | Κ | Α | Λ | Α | Ν | Τ | Α | Κ | Ο | Η | Ο |



Ενώστε τις τελείες και
βάψτε το.

Βασίλης Τσιμπλούλης



Ευχόμαστε σε παιδιά, γονείς και εκπαιδευτικούς
Καλά Χριστούγεννα Ευτυχισμένο και Δημιουργικό το 2014