

Μαθητικά νέα.. χριστουγεννιάτικα!!!

Η εφημερίδα του ΣΤ΄ 2 του 5ου Δημοτικού Σχολείου Νέας Φιλαδέλφειας



Η εφημερίδα του Στ' 2

Γεια σας και πάλι... Ετοιμάσαμε το 2ο τεύχος της εφημερίδας μας αφιερωμένο στα Χριστούγεννα με πολλά και ποικίλα θέματα που ελπίζουμε να σας φανούν ενδιαφέροντα. Σας ευχόμαστε Καλά Χριστούγεννα με υγεία και χαρά! Καλό διάβασμα!!!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η Γέννηση του Χριστού
2. Κάλαντα Χριστουγέννων
3. Χριστουγεννιάτικα έθιμα
4. Παραδοσιακά κάλαντα
5. Άγιος Βασίλης
6. Το χωριό του Άι Βασίλη
7. Η ιστορία της βασιλόπιτας
8. Μαθαίνοντας τον κόσμο
9. Πες μου από πού είσαι...
10. Αφιέρωμα στην Ακρόπολη
11. Ανέκδοτα
12. Μαθαίνω για τα επαγγέλματα
13. Χρυσή μπάλα
14. Χριστουγεννιάτικες συνταγές
15. Χριστουγεννιάτικες κατασκευές

Χρόνια πολλά!!!

Η ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΙΣΤΟΥ



Πριν πολλά χρόνια, ζούσε σε μια πόλη της Ναζαρέτ μια νέα και καλή γυναίκα που την έλεγαν Μαρία. Μια μέρα, φως πλημμύρισε όλο τον τόπο κι ο Αρχάγγελος Γαβριήλ παρουσιάστηκε μπροστά της. «Μη φοβάσαι Μαρία», της είπε. «Σου φέρνω ευχάριστα νέα. Ο Θεός σε διάλεξε να γίνεις η μητέρα του Υιού του. Θα αποκτήσεις ένα μωρό που θα το ονομάσεις Ιησού».

Μαρία & Ιωσήφ

Στην ίδια πόλη ζούσε ένας ξυλουργός που τον έλεγαν Ιωσήφ. Ο Ιωσήφ προστάτευε κι αγαπούσε τη Μαρία. Ο άγγελος παρουσιάστηκε και σε κείνον και του είπε ότι η Μαρία θα έφερνε στον κόσμο τον Υιό του θεού. Τότε, εκείνος, γεμάτος χαρά, έτρεξε στη Μαρία και της διηγήθηκε όσα του είπε ο άγγελος.

Μια μέρα, ήρθε μια διαταγή απ' τον κυβερνήτη της χώρας. Όλοι οι κάτοικοι έπρεπε να επιστρέψουν στον τόπο που γεννήθηκαν για να μετρηθούν. Ο Ιωσήφ άρχισε ν' ανησυχεί πολύ. Αυτός και η Μαρία έπρεπε να πάνε στη Βηθλεέμ, μια πόλη που ήταν πολύ μακριά και η Μαρία ήταν έτοιμη να γεννήσει το μωρό της.

Το ταξίδι της Μαρίας και του Ιωσήφ

Την άλλη μέρα, μόλις χάραξε, ξεκίνησαν. Ο Ιωσήφ με τα πόδια, η Μαρία καβάλα σ' ένα γάιδαρο. Ο δρόμος ήταν μακρύς και δύσκολος. Κατάφεραν να φθάσουν στη Βηθλεέμ αργά το απόγευμα. Η πόλη ήταν γεμάτη κόσμο. Ο Ιωσήφ προσπάθησε να βρει κάποιο μέρος για να μείνουν το βράδυ, αλλά όλα τα δωμάτια ήταν γεμάτα. Η Μαρία ήταν τόσο κουρασμένη, που με δυσκολία στεκόταν στα πόδια της.

Παναγία και Χριστός

Στο τέλος, ένας ταβερνιάρης τους λυπήθηκε και τους είπε: «Όλα τα δωμάτια είναι γεμάτα, αλλά μπορείτε να μείνετε στο στάβλο μου. Εκεί είναι καθαρά και ζεστά». Ο Ιωσήφ τον ευχαρίστησε και πήγαν στο στάβλο. Ο σανός ήταν μαλακός και μύριζε όμορφα. Η Μαρία και ο Ιωσήφ ήταν κατάκοποι. Έτσι ξάπλωσαν για να ξεκουραστούν.

Εκείνη τη νύχτα, η Μαρία γέννησε το μωρό της. Ήταν αγόρι, όπως το είχε πει ο άγγελος. Το ονόμασαν Ιησού. Η Μαρία το τύλιξε σε μια κουβέρτα και το ξάπλωσε μέσα σε μια φάτνη, που ήταν ζεστά και μαλακά. Η Μαρία και ο Ιωσήφ κοιτούσαν το μωρό με λατρεία. Το ένιωθαν κι οι δυο ότι ήταν ένα ξεχωριστό μωρό.

Οι βοσκοί

Στο λόφο πάνω απ' την πόλη μερικοί βοσκοί πρόσεχαν τα πρόβατά τους. Ξαφνικά, ο ουρανός γέμισε φως και παρουσιάστηκε ένας άγγελος. Οι βοσκοί έπεσαν στη γη τρομοκρατημένοι. «Μη φοβάστε. Σας φέρνω καλά νέα», τους είπε ο άγγελος. «Σήμερα γεννήθηκε ένα παιδί. Είναι ο Γιος του Θεού. Το πιο λαμπρό αστέρι θα σας οδηγήσει να τον βρείτε στη Βηθλεέμ, μέσα σε μια φάτνη».

Οι βοσκοί κοιτούσαν με θαυμασμό τον ουρανό, που είχε γεμίσει με αγγέλους που τραγουδούσαν. Ένα μεγάλο και λαμπρό αστέρι φώτιζε όλη την πλάση. «Πρέπει να πάμε να βρούμε αυτό το παιδί», είπε ο ένας. «Να του πάμε για δώρο ένα απ' τα νεογέννητα αρνάκια μας». Έτσι, λοιπόν, ακολούθησαν το άστρο κι έφτασαν στη βηθλεέμ. Βρήκαν τον Ιησού μέσα στο στάβλο, μαζί με τη Μαρία και τον Ιωσήφ. Συγκινημένοι έπεσαν στα γόνατα και του πρόσφεραν το δώρο τους.

Οι μάγοι με τα δώρα

Πολύ μακριά, σε μια χώρα της Ανατολής, ζούσαν τρεις σοφοί άνθρωποι. Μια μέρα, είδαν ένα πολύ λαμπρό αστέρι στον ουρανό. Ήθελαν να μάθουν τι σήμαινε. Έψαξαν στα βιβλία τους για να βρουν την απάντηση. «Ένας νέος και μεγάλος βασιλιάς γεννήθηκε», είπαν. «Αυτό δείχνει το λαμπρό αστέρι». Πρέπει να πάμε να τον βρούμε για να τον προσκυνήσουμε. Το άστρο θα μας οδηγήσει».

Οι τρεις σοφοί ξεκίνησαν για το μακρύ ταξίδι τους. Το άστρο έλαμπε μπροστά τους μέρα και νύχτα. Κάποτε, έφτασαν στο παλάτι του βασιλιά Ηρώδη. Όταν έμαθε ο βασιλιάς πού πήγαιναν οι τρεις σοφοί, δεν ευχαριστήθηκε καθόλου. «Πρέπει να βρείτε το νέο βασιλιά και να μου πείτε πού βρίσκεται», τους είπε χωρίς να δείξει το θυμό του.

Η φάτνη

Οι σοφοί ακολούθησαν το άστρο για πολλά χιλιόμετρα μέχρι που αυτό σταμάτησε ακριβώς πάνω απ' το στάβλο που βρισκόταν ο Ιησούς. «Ψάχνουμε για το νεογέννητο βασιλιά», είπαν. «Ένα λαμπρό αστέρι μας οδήγησε από πολύ μακριά ως εδώ». Τότε, ο Ιωσήφ τους έδειξε τη φάτνη. Αυτοί κατάλαβαν και γονάτισαν μπροστά στον Ιησού. Του πρόσφεραν πολύτιμα δώρα: χρυσό, λιβάνι και σμύρνα.

Την επόμενη μέρα, οι τρεις σοφοί ξεκίνησαν για το παλάτι του Ηρώδη. Στο δρόμο σταμάτησαν κάπου να ξεκουραστούν. Η κούραση τούς έκλεισε βαριά τα βλέφαρα. Στον ύπνο τους είδαν έναν άγγελο που τους προειδοποίησε: «Μην πάτε στον Ηρώδη! Θέλει να κάνει κακό στον Ιησού!». Έτσι οι σοφοί άλλαξαν δρόμο και δεν πήγαν ποτέ στον Ηρώδη.

Το θαύμα της γέννησης του Χριστού



Η Μαρία και ο Ιωσήφ ήταν πολύ χαρούμενοι και πολύ περήφανοι. Ήξεραν ότι το μωρό τους ήταν στ' αλήθεια ο Γιος του Θεού. Ήξεραν ότι ήταν ξεχωριστός. Κι ακόμη ήξεραν ότι, σαν θα μεγάλωνε, θα 'χε πολλά να κάνει για τούτο τον κόσμο. Κι όλοι οι άνθρωποι θα τον λάτρευαν σ' όλη τη γη και θα

θυμώντουσαν τη Γέννησή του γιορτάζοντας εκείνη τη μέρα, σαν μια ημέρα **ΑΓΑΠΗΣ** και ειρήνης.

ΝΑ ΤΑ ΠΟΥΜΕΣ

Κάλαντα Χριστουγέννων

Καλήν ημέραν άρχοντες

Κι αν εί- κι αν είναι ορισμό-ος σας

Χριστού τη θεια γέννηση

Να πω στ' αρχοντικό σας

Πλήθος αγγέλων ψάλλουσι

το Δόξα εν Υψίστοις

και τούτο άξιον εστί

η των ποιμένων πίστις

Χριστός γεννάται σήμερον

Εν Βηθλεέμ τη πόλει

Οι ουρανοί αγάλλονται

Χαίρει η κτίσις όλη

Εκ της Περσίας έρχονται

τρεις μάγοι με τα δώρα

άστρο λαμπρό τους οδηγεί

χωρίς να λείψει ώρα

Εν τω σπηλαίω τίκτεται

εν φάτνη των αλόγων

ο Βασιλεύς των Ουρανών

και ποιητής των όλων

Σ' αυτό το σπίτι που 'ρθαμε

πέτρα να μη ραγίσει

κι ο νοικοκύρης του σπιτιού

χίλια χρόνια να ζήσει



Και του χρόνου!

Κάλαντα Πρωτοχρονιάς

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά
ψηλή μου δεντρολιβανιά
κι αρχή καλός μας χρόνος
εκκλησιά εκκλησιά με το άγιο θρόνος

Αρχή που βγήκε ο Χριστός
άγιος και πνευματικός
στη γη να περπατήσει
και να μας καλοκαρδίσει

Άγιος Βασίλης έρχεται
άρχοντες το κατέχετε
από την Καισαρεία
συ σ' αρχόντισσα κυρία

Βαστάει κόλλα και χαρτί
ζαχαροπλάστη ζυμωτή

χαρτί και καλαμάρι
δες κι εμέ το παλικάρι

Το καλαμάρι έγγραφε
την μοίρα μου την έλεγε
και το χαρτί ομίλει
Άγιε μου καλέ Βασίλη

Βασίλη, πόθεν έρχεσαι
και δε μας καταδέχεσαι
και πόθεν κατεβαίνεις
και δε μας απαντυχαίνεις

Κάτσε να φας, κάτσε να πεις
Κάτσε τον πόνο σου να πεις
Κάτσε, κάτσε να τραγουδήσεις
και να μας, και να μας καλοκαρδίσεις



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Αλέξανδρος Τ., Άγγελος, Δημήτρης, Μουσταφά, Παναγιώτης

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΛΑΝΤΑ

Τα **Κάλαντα** αποτελούν δημοτικά τραγούδια που ψάλλονται εθιμικά κάθε έτος κυρίως την παραμονή μεγάλων θρησκευτικών εορτών όπως των Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς και των Θεοφανείων .

Τα κάλαντα ψάλλονται κυρίως από παιδιά σε σπίτια, καταστήματα, δημόσιους χώρους κ.λπ. με τη συνοδεία του πατροπαράδοτου σιδερένιου τριγώνου, αλλά και άλλων μουσικών οργάνων (φυσαρμόνικας, ακορντεόν, τύμπανου, φλογέρας κ.λπ.). Τα παιδιά ρωτούν συνήθως «Να τα πούμε;» και περιμένουν την απάντηση «Να τα πείτε».

Κύριος σκοπός των τραγουδιών αυτών είναι οι ευχές, τα "Χρόνια Πολλά" και το φιλοδώρημα .

Ο μεγάλος αριθμός των διαφόρων παραλλαγών εξανάγκασε να διακρίνονται αυτά σε εθνικά και στα τοπικά ή παραδοσιακά (κατά περιοχή). Στα χριστουγεννιάτικα κάλαντα έχουν καταμετρηθεί περισσότερες από τριάντα παραλλαγές μόνο στον Ελλαδικό χώρο.

Σήμερα εκτός των παραπάνω έχουν εισαχθεί και διάφορα ξένα χριστουγεννιάτικα τραγούδια, μερικά από τα οποία έχουν μεταγλωττιστεί στα ελληνικά και χρησιμοποιούνται κάποιες φορές ως κάλαντα.

Μωραϊτικά κάλαντα Χριστουγέννων

Χριστούγεννα-Πρωτούγεννα πρώτη γιορτή του χρόνου,
για βγάτε διέτε μάθετε πως ο Χριστός γεννιέται
γεννιέται κι ανατρέφεται με μέλι και με γάλα.
Το μέλι τρων' οι άρχοντες, το γάλα οι αφεντάδες
και το μελισσοβότανο το λούζονται οι κυράδες.
Κυρά ψηληκυραλιγνη, κυρά γαϊτανοφρύδα,
κυρά μου, όταν στολίζεσαι να πας στην εκκλησιά σου,
Βάζεις τον ήλιο πρόσωπο και το φεγγάρι αγκάλη,
και τον καθάριο Αυγερινό τον βάζεις δαχτυλίδι.
Εμείς εδώ δεν ήρθαμε να φάμε και να πούμε,
Μα αφού σας αγαπούσαμε ήρθαμε να σας δούμε.
Δώστε μας και τον κόκορα, δώστε μας και την κότα,
δώστε μας και πεντ' έξι αυγά να πάμε σ' άλλη πόρτα.



Κάλαντα Θράκης

Σαράντα μέρες, σαράντα νύχτες
κι η Παναγιά μας κοιλοπονούσε
Κοιλοπονούσε, παρακαλούσε
τους Αποστόλους, τους Ιεράρχες

Σεις Αποστόλοι και Ιεράρχες
να πά' να φέρτε μύρα και μόσχο
Οι Αποστόλοι για μύρα πάνε
κι οι Ιεράρχες για μόσχο τρέχουν

Κι ώσπου να πάνε κι ώσπου να έρθουν
η Παναγιά μας ηλευθερώθη
Μέσα στους μόσχους, μέσα στα κρίνα
μέσα στις δάφνες και στα λελούδια

Χριστός γεννάται, χαρά στον κόσμο
χαρά στον κόσμο στα παλικάρια

Κάλαντα Σμύρνης

Καλήν εσπέραν, άρχοντες, κι αν είναι ορισμός σας,

Χριστός γεννάται σήμερον εν Βηθλεέμ τη πόλει.

Εν τω σπηλαίω τίκτεται, εν φάτνη των αλόγων. Κερά ψηλή, κερά λιγνή, κερά
καμαροφρύδα.

Κερά μ', όταν στολίζεσαι να πας στην εκκλησία.

Έχεις και κόρην έμορφη, που δεν έχει ιστορία. Μήδε στην πόλη βρίσκεσαι, μήδε στην
Καισαρεία.

Έχεις και γιον στα γράμματα, υγιόν εις το ψαλτήρι.

Να τον 'ξιώσει και ο Θεός, να βάλει πετραχήλι.



Κάλαντα Δωδεκανήσων

Αύτη είναι η ημέρα
όπου ήρθ' ο Λυτρωτής
από Μαριάμ Μητέρα,
εκ Παρθένου γεννηθείς. (δισ)
Άναρχος αρχήν λαμβάνει
και σαρκούται ο Θεός,
ο Αγέννητος γεννάται
εις την φάτνην ταπεινός. (δισ)
Όσοι έχετε στα ξένα
να δεχθήτε με καλό
και του χρόνου με υγεία
τον Θεό παρακαλώ. (δισ)

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Παναγιώτης, Μουσταφά,
Αλέξανδρος Τ. , Δημήτρης, Άγγελος

Ο ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΗΣ



Ο **Άι Βασίλης** αποτελεί σήμερα μία διεθνή λαογραφική μορφή γνωστή σε παιδιά και ενηλίκους. Είναι κυρίαρχο πρόσωπο του εορτασμού της Πρωτοχρονιάς και των Χριστουγέννων. Η γνωστή παρουσία του με κόκκινη στολή, λευκή γενειάδα, τα γυαλιά του, πάντα χαμογελαστός με το σάκο με τα δώρα, πάνω σε έλκηθρο που το σέρνουν ζωηρά ελάφια ή τάρανδοι αποτελεί σήμερα σε παγκόσμια κλίμακα τον πλέον αγαπημένο ήρωα των παιδιών τις ημέρες των εορτών, ακόμη και σε χώρες μη χριστιανικές.

Το 1931 η γνωστή αμερικάνικη εταιρεία αναψυκτικών Coca-Cola παρουσίασε τον Άι-Βασίλη με πρωτοχρονιάτικα δώρα τα προϊόντα της εταιρείας στα χρώματα βεβαίως εκείνης. Υπεύθυνος για το σχεδιασμό του Άι Βασίλη με τη συγκεκριμένη μορφή ήταν ο Αμερικάνος σχεδιαστής Haddon Sundblom ο οποίος και συνεργάστηκε για δεκαετίες με την εταιρεία. Η διαφήμιση αυτή υπήρξε εμπορικά τόσο επιτυχής που έμελλε να γίνει σήμα δημοτικότητάς της ανά τον κόσμο. Η μακρόχρονη χρήση του σε διαφημίσεις της Coca-Cola παγίωσε την εμφάνισή του και ειδικά τα κόκκινα ρούχα, αλλά οπωσδήποτε δεν ήταν δική της εφεύρεση.

Για τους Ορθόδοξους χριστιανούς ο Άι Βασίλης είναι ο Μέγας Βασίλειος, ο οποίος έζησε στη Καππαδοκία που αφιέρωσε σχεδόν όλη του τη ζωή στη βοήθεια προς τον συνάνθρωπο και που θεωρείται στη παγκόσμια ιστορία ως ο εμπνευστής αλλά και πρώτος δημιουργός της οργανωμένης φιλανθρωπίας. Σύμφωνα με την παράδοση, ο Μέγας Βασίλειος ήταν ψηλόλιγνος, με μαύρα μάτια και γένια. Ακόμη και ο Άγιος Νικόλαος στην Ορθόδοξη παράδοση αγιογραφείται ως ισχνός ασπρογένης γέροντας. Ο Μέγας Βασίλειος πέθανε στις 31 Δεκεμβρίου του 378. Τη 1 Ιανουαρίου του 379, ημέρα της κηδείας του, διατηρούμενη στη παράδοση, θεωρήθηκε (πρώτα) απ' όλους τους χριστιανικούς λαούς ότι φέρνει ευλογία και καλή τύχη στη νέα χρονιά. Τα κάλαντα Πρωτοχρονιάς πέρα από τα παινήματα κύριο πρόσωπο είναι ακριβώς ο Μέγας Βασίλειος για το έργο του οποίου γίνεται υπενθύμιση στον σπιτονοικοκύρη ώστε να επαναλάβει επ' ωφελεία βεβαίως των παιδιών που ψάλλουν εκείνα.

Στη Δύση το πρόσωπο του Santa Claus έχει ταυτιστεί με την ιστορία του Αγίου Νικολάου που φημιζόταν για τη γενναιοδωρία του. Στην ιστορία του Αγίου Νικολάου οι βόρειοι λαοί έχουν προσθέσει στοιχεία των δικών τους παραδόσεων (τάρανδοι, έλκηθρο, άστρο του Βορρά, μεγάλες κάλτσες κλπ), μια κουλτούρα που τον συνοδεύει μέχρι και σήμερα και δημιούργησε τη σημερινή φιγούρα του Santa Claus με όλα τα χαρακτηριστικά του. Στα ελληνικά δεδομένα η μετατροπή αυτή φαίνεται να πέρασε περίπου στη δεκαετία του 1950-1960, κυρίως στον αστικό πληθυσμό, από τους Έλληνες μετανάστες που με τις ευχετήριες κάρτες τους εισήγαγαν τον «Δυτικό» Άι-Βασίλη.

Το χωριό του Άι Βασίλη



Ένα από τα πολλά όνειρα μικρών και μεγάλων είναι ένα ταξίδι στο χωριό του Άγιου Βασίλη στο Ροβανιέμι της Λαπωνίας. Δεν έχει σημασία αν πιστεύετε ή όχι γιατί μια επίσκεψη σας σε αυτόν τον τόσο κρύο προορισμό του Βορρά μπορεί σίγουρα να σας κάνει έστω και για λίγο να πιστέψετε σε όλα τα χριστουγεννιάτικα παραμύθια για την ύπαρξη του Άη Βασίλη και να σας ζεστάνει την καρδιά.

Το Ροβανιέμι βρίσκεται στην φινλανδική Λαπωνία και οι 60.000 κάτοικοι του περιμένουν πάντα να φιλοξενήσουν τον μεγάλο αριθμό τουριστών που φτάνουν τα Χριστούγεννα για να ζήσουν από κοντά τη μοναδική εμπειρία της συνάντησης τους με τον αγαπημένο σε μικρούς και μεγάλους Άγιο Βασίλη.

Φυσικά, η γνωριμία με τον Άγιο Βασίλη θα σας μείνει αξέχαστη. Το σπίτι του είναι ανοιχτό για όλους. Θα μπορέσετε να του μιλήσετε να στείλετε τις κάρτες σας από το προσωπικό του ταχυδρομείο ενώ αν έχετε παιδιά μην παραλείψετε να τους κάνετε μια βόλτα στο Arctic Circle Shopping Gallery όπου θα μπορέσουν να αγοράσουν αγαπημένα παιχνίδια αλλά και να λάβουν το πιστοποιητικό για την επίσκεψή τους στον Αρκτικό Κύκλο. Αν έχετε αντοχές το Santa Park θα το λατρέψετε. Αποτελεί ένα μικρό χριστουγεννιάτικο παραμύθι με πολλά παιχνίδια για εσάς και τους μικρούς επισκέπτες σας, ενώ βρίσκετε χτισμένο μέσα σε μια τεράστια σπηλιά ειδικά διαμορφωμένη.

Αν πάντα ονειρευόσασταν να γίνετε βοηθός του Άγιου Βασίλη τότε μια επίσκεψη στο εργαστήριό του θα σας ενθουσιάσει. Μπορείτε να παρακολουθήσετε τους μικροσκοπικούς του βοηθούς να ετοιμάζουν με μαεστρία τα δώρα για τα φετινά Χριστούγεννα ενώ σίγουρα θα μπορέσουν να σας αφιερώσουν λίγο από το χρόνο τους για να σας ξεναγήσουν. Ειδικά τα παιδιά θα το λατρέψουν.

Πριν αναχωρήσετε θα σας προτείνουμε μια βόλτα με τάρανδους όπου μπορούν να σας δώσουν και το αντίστοιχο δίπλωμα οδήγησης. Θα περάσετε πολύ όμορφα ενώ μπορείτε να δείτε από κοντά όλη την όμορφη πανίδα του Αρκτικού Κύκλου κάνοντας μια επίσκεψη στον ιδιαίτερο και ξεχωριστό ζωολογικό κήπο της Ρανούα. Άσπρες κουκουβάγιες, κόκκινες αλεπούδες, λευκοί αετοί και η αγαπημένη πολική αρκούδα θα σας περιμένουν να τις δείτε από κοντά.

Η επίσκεψή σας στο χωριό του Άγιου Βασίλη στην όμορφη και ξεχωριστή Λαπωνία περιμένει για να σας μαγέψει και να σας ταξιδέψει στα πιο ονειρικά Χριστούγεννα που έχετε κάνει ποτέ.

Εσείς το μόνο που έχετε να κάνετε είναι να διαλέξετε τα πιο ζεστά χειμωνιάτικα ρούχα καθώς η θερμοκρασία κυμαίνεται από -30 έως 5 βαθμούς Κελσίου και την πιο καλή σας διάθεση και να απολαύσετε το ταξίδι σας. Οι μικρότεροι ταξιδιώτες θα το λατρέψουν ενώ οι μεγαλύτεροι μπορούν να γίνουν για λίγο και πάλι παιδιά πάντα με τη βοήθεια του Άγιου Βασίλη.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ



Η ιστορία της Βασιλόπιτας είναι μια ιστορία που συνέβη περίπου πριν 1500 χρόνια στην πόλη Καισαρεία της Καππαδοκίας, στη Μικρά Ασία. Ο Μέγας Βασίλειος ήταν δεσπότης της Καισαρείας και ζούσε αρμονικά με τους συνανθρώπους του, με αγάπη, κατανόηση και αλληλοβοήθεια.

Κάποια μέρα όμως, ένας αχόρταγος στρατηγός-τύραννος της περιοχής, ζήτησε να του

δοθούν όλοι οι θησαυροί της πόλης, αλλιώς θα πολιορκούσε την πόλη. Ο Μέγας Βασίλειος ολόκληρη τη νύχτα προσευχόταν να σώσει ο Θεός την πόλη. Με θράσος και θυμό ο αδίστακτος στρατηγός απαίτησε το χρυσάφι της πόλης καθώς και ό,τι άλλο πολύτιμο υπήρχε. Ο Μέγας Βασίλειος απάντησε ότι οι άνθρωποι της πόλης του δεν είχαν τίποτα άλλο πέρα από πείνα και φτώχεια. Ο στρατηγός με το που άκουσε αυτά τα λόγια θύμωσε ακόμα περισσότερο και άρχισε να απειλεί τον Μέγα Βασίλειο ότι θα τον εξορίσει πολύ μακριά από την πατρίδα του ή κι ακόμη μπορεί να τον σκοτώσει.

Οι Χριστιανοί της Καισαρείας αγαπούσαν πολύ τον το Δεσπότη τους και θέλησαν να τον βοηθήσουν. Μάζεψαν λοιπόν από τα σπίτια τους ό,τι χρυσαφικά είχαν και του τα πρόσφεραν, ώστε να σωθούν. Στο μεταξύ ο ανυπόμονος στρατηγός κόντευε να σκάσει από το κακό του. Διέταξε αμέσως το στρατό του να επιτεθεί στο φτωχό λαό της πόλης. Ο Δεσπότης, ο Μέγας Βασίλειος, που ήθελε να προστατέψει την πόλη του προσευχήθηκε και μετά παρουσίασε στο στρατηγό ό,τι χρυσαφικά είχε μαζέψει μέσα σε ένα σεντούκι. Τη στιγμή όμως που ο στρατηγός πήγε να ανοίξει το σεντούκι και να αρπάξει τους θησαυρούς, με το που ακούμπησε τα χέρια του πάνω στα χρυσαφικά έγινε το θαύμα! Όλοι οι συγκεντρωμένοι είδαν μια λάμψη και αμέσως μετά έναν λαμπρό καβαλάρη να ορμάει με το στρατό του επάνω στον σκληρό στρατηγό και τους δικούς του. Σε ελάχιστο χρόνο ο κακός στρατηγός και οι δικοί του αφανίστηκαν. Ο λαμπρός καβαλάρης ήταν ο Άγιος Μερκούριος και στρατιώτες του οι άγγελοι. Έτσι σώθηκε η πόλη της Καισαρείας.

Τότε ο Μέγας Βασίλειος βρέθηκε σε δύσκολη θέση! Θα έπρεπε να μοιράσει τα χρυσαφικά στους κατοίκους της πόλης και η μοιρασιά να είναι δίκαιη, δηλαδή να πάρει ο καθένας ό,τι ήταν δικό του. Αυτό ήταν πολύ δύσκολο. Προσευχήθηκε λοιπόν ο Μέγας Βασίλειος και ο Θεός τον φώτισε τι να κάνει. Κάλεσε τους διακόνους και τους βοηθούς του και τους είπε να ζυμώσουν ψωμάκια, όπου μέσα στο καθένα ψωμάκι θα έβαζαν και λίγα χρυσαφικά. Όταν αυτά ετοιμάστηκαν, τα μοίρασε σαν ευλογία στους κατοίκους της πόλης της Καισαρείας. Στην αρχή όλοι παραξενεύτηκαν, μα η έκπληξη τους ήταν ακόμη μεγαλύτερη όταν κάθε οικογένεια έκοβε το ψωμάκι αυτό κι έβρισκε μέσα τα χρυσαφικά της. Ήταν λοιπόν ένα ξεχωριστό ψωμάκι, η βασιλόπιτα που έφερνε στους ανθρώπους χαρά κι ευλογία μαζί.

Από τότε φτιάχνουμε κι εμείς τη βασιλόπιτα με το φλουρί μέσα, την πρώτη μέρα του χρόνου, τη μέρα του Αγίου Βασιλείου. Η βασιλόπιτα έχει πάντα την πρώτη θέση στο Πρωτοχρονιάτικο τραπέζι.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΕΘΙΜΑ ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ



Το χαρμόσυνο μήνυμα της γέννησης του Χριστού γιορτάζεται με ξεχωριστό τρόπο σε όλες τις γωνιές του κόσμου, προσφέροντας η καθεμία τη δική της πινελιά στο πνεύμα των ημερών και διατηρώντας παραδόσεις που κατάφεραν να επιβιώσουν μέχρι τις μέρες μας ζωντανές, όπως ακριβώς και ο συμβολισμός των Χριστουγέννων.

Σουηδία

Σε μερικές επαρχίες της Σουηδίας, οι κάτοικοι των χωριών συνηθίζουν ανήμερα των Χριστουγέννων να ρίχνουν έξω από τα σπίτια και τα χωράφια τους σιτάρι, για να γιορτάσουν μαζί τους και τα πουλιά.

Σερβία

Οι νοικοκυρές έχουν ένα ασυνήθιστο, παρ' όλα αυτά όμως ευγενικό, έθιμο: Ραντίζουν τα τραπεζομάντιλά τους με κρασί, για να μη φέρουν φιλοξενούμενούς τους σε δύσκολη θέση, αν κατά λάθος αυτοί λερώσουν κάποιο τραπεζομάντιλο.

Ιταλία

Στη Σικελία, οι χωρικοί βγάζουν τα μεσάνυχτα των Χριστουγέννων νερό από τα πηγάδια και ραντίζουν τα ζώα τους, γιατί πιστεύουν ότι το νερό αυτό είναι αγιασμένο, επειδή την ίδια ώρα γεννιέται και ο Σωτήρας του κόσμου.

Στη Σαρδηνία, πιστεύουν ότι όποιος γεννηθεί τη νύχτα των Χριστουγέννων και μάλιστα τα μεσάνυχτα, φέρνει την ευλογία του Θεού, όχι μόνο στους δικούς του, αλλά και στους γείτονες των επτά σπιτιών που βρίσκονται πιο κοντά στο δικό του.

Αγγλία

Σε κάποιες βρετανικές περιοχές, την παραμονή των Χριστουγέννων, τηρούν το έθιμο του γλεντιού σε κήπους με μηλιές, ως παραλλαγή ειδωλολατρικής τελετής. Αφού σκοτεινιάσει, οι αγρότες πηγαίνουν στα περιβόλια, σχηματίζουν παρέες γύρω από τα παλαιότερα δέντρα και πίνοντας μπύρα, τραγουδούν τα κάλαντα. Πυροβολούν στα κλαριά για να διώξουν τα κακά πνεύματα και πριν από χρόνια άφηναν τριγύρω γλυκίσματα για να καλοπιιάσουν τα πνεύματα και να εξασφαλίσουν καλή σοδειά.

ΜΑΘΑΙΝΟΝΤΑΣ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

ΝΟΤΙΑ ΑΦΡΙΚΗ



Η Νότια Αφρική, επίσημα Δημοκρατία της Νότιας Αφρικής είναι χώρα που τοποθετείται γεωγραφικά στο νότιο άκρο της αφρικανικής ηπείρου. Έχει πληθυσμό 60.142.978 κατοίκους[1] σύμφωνα με επίσημη εκτίμηση για το 2021. Συνορεύει με τις χώρες: Ναμίμπια, Μποτσουάνα, Ζιμπάμπουε, Μοζαμβίκη και Εσουατίνι καθώς και με το Λεσότο που είναι περικλειστό έδαφος, περιβαλλόμενο πανταχόθεν από περιοχές της Νότιας Αφρικής.

Η Νότια Αφρική βρίσκεται στο νότιο άκρο της Αφρικής και η ακτογραμμή της μήκους 2.500 χιλιομέτρων εκτείνεται σε δύο ωκεανούς (Ατλαντικό και Ινδικό). Με έκταση 1.221.037 τ.χμ., Η Νότια Αφρική είναι η 25η μεγαλύτερη χώρα, και έχει παρόμοια έκταση με την Κολομβία.

Το εσωτερικό της νότιας Αφρικής αποτελείται από μεγάλα και κατά κύριο ρόλο επίπεδα οροπέδια, με υψόμετρο ανάμεσα στα 1.000 και τα 2.100 μέτρα.

Η Νότια Αφρική έχει γενικά εύκρατο κλίμα, καθώς περιβάλλεται από τον Ατλαντικό και τον Ινδικό ωκεανό από τρεις πλευρές και βρίσκεται στην εύκρατη ζώνη του νότιου ημισφαιρίου. Εξαιτίας την ποικίλης τοπογραφίας και επιρροής των ωκεανών, υπάρχει μεγάλη ποικιλία κλιματικών ζωνών, από την ερημική στα σύνορα με τη Ναμίμπια μέχρι την υποτροπική στα βορειοανατολικά, στα σύνορα με τη Μοζαμβίκη. Η χερσόνησος του Ακρωτηρίου έχει μεσογειακό κλίμα, με αποτέλεσμα να είναι η μόνη περιοχή της Αφρικής νότιας της Σαχάρας η οποία δέχεται περισσότερες βροχοπτώσεις το χειμώνα (ο οποίος είναι ανάμεσα στον Ιούνιο και τον Αύγουστο στη Νότια Αφρική).



ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ ΤΗΣ ΝΟΤΙΑΣ ΑΦΡΙΚΗΣ

Umqombothi

Αφήστε οποιοδήποτε ποτό πίνετε μέχρι τώρα και δοκιμάστε ένα Umqombothi. Είναι μια τύπου μπύρα φτιαγμένη από καλαμπόκι, ζαχαροκάλαμο, μαγιά και νερό. Δεν θυμίζει πολύ την κλασική μας μπύρα κι έχει αρκετά χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ.



Koeksister



Οι Νοτιοαφρικανοί αγαπούν και τα γλυκά βέβαια. Ένα από τα πιο χαρακτηριστικά πιάτα τους είναι και το Koeksister, που μοιάζει με τους λουκουμάδες μας σε σχήμα κοτσίδας. Η ζύμη τηγανίζεται και περιχύνεται με άφθονο σιρόπι.



Πες μου από πού είσαι να σου πω τι τρως!

ΙΣΠΑΝΙΑ

- Η **Ισπανία** είναι κράτος της νότιας Ευρώπης που καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος της Ιβηρικής χερσονήσου. Προς Βορρά ορίζεται από τον Βискаϊκό κόλπο και τη Γαλλία, από την οποία τη χωρίζει η μεγάλη οροσειρά των Πυρηναίων ορών. Επίσης, επί των Πυρηναίων και Βορειοανατολικά συνορεύει με την Ανδόρρα. Ανατολικά και νότια βρέχεται από τη Μεσόγειο Θάλασσα και νοτιοδυτικά βρέχεται από τον Ατλαντικό ωκεανό. Δυτικά συνορεύει με την Πορτογαλία. Νότια το Γιβραλτάρ. Η πρωτεύουσα της είναι η Μαδρίτη.
- Το κλίμα της Ισπανίας ποικίλει ανάλογα των περιοχών και του ύψους τουεδάφους. Γενικά είναι εύκρατο και έχει πολλές ομοιότητες εκείνων της Ιταλίας και της Ελλάδος με λιγότερες όμως βροχοπτώσεις αυτών των Χωρών. Έτσι ενώ στη Μαδρίτη η ετήσια θερμοκρασία είναι +14 °C, η Σεβίλλη παρουσιάζει +20 °C.
- Η Ισπανία είναι ένας παράδεισος για όσους αγαπούν το φαγητό. Εμβληματικά προϊόντα με μοναδική γεύση και ποιότητα είναι αυτά που ξεχωρίζουν και καθορίζουν την ταυτότητα της ισπανικής γαστρονομίας και κουλτούρας. Τυριά, ψάρια, κρασί, φρούτα & λαχανικά, ζαμπόν, κρέατα, ελαιόλαδο, αλάτι & μπαχαρικά, γλυκά, επιτραπέζιες ελιές και ξύδι. Η Ισπανία παράγει πολλά μπαχαρικά. Το πιο διάσημο είναι το σαφράν.
- Κάποια από τα πιο κλασσικά πιάτα της Ισπανίας είναι:
Η καλοκαιρινή σούπα Gazpacho
Η Paella
Η Tortilla Espanola
Το Gambas al ajillo
Το Tostas de tomate y jamon
Η περίφημη σάλτσα bravas της Μαδρίτης που συνοδεύεται με πατάτες.
Το Pollo al ajillo
Το Cochinillo asado
Το Pisto
Το Turrón



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΣΤΗΝ ΑΚΡΟΠΟΛΗ

Η **Ακρόπολη** των Αθηνών είναι ένας βραχώδης λόφος ύψους 156μ. από την επιφάνεια της θάλασσας και 70μ. περίπου από το επίπεδο της πόλης της Αθήνας. Ο λόφος είναι απρόσιτος απ' όλες τις πλευρές εκτός της δυτικής που βρίσκεται η οχυρή είσοδος διακοσμημένη με τα λαμπρά Προπύλαια.

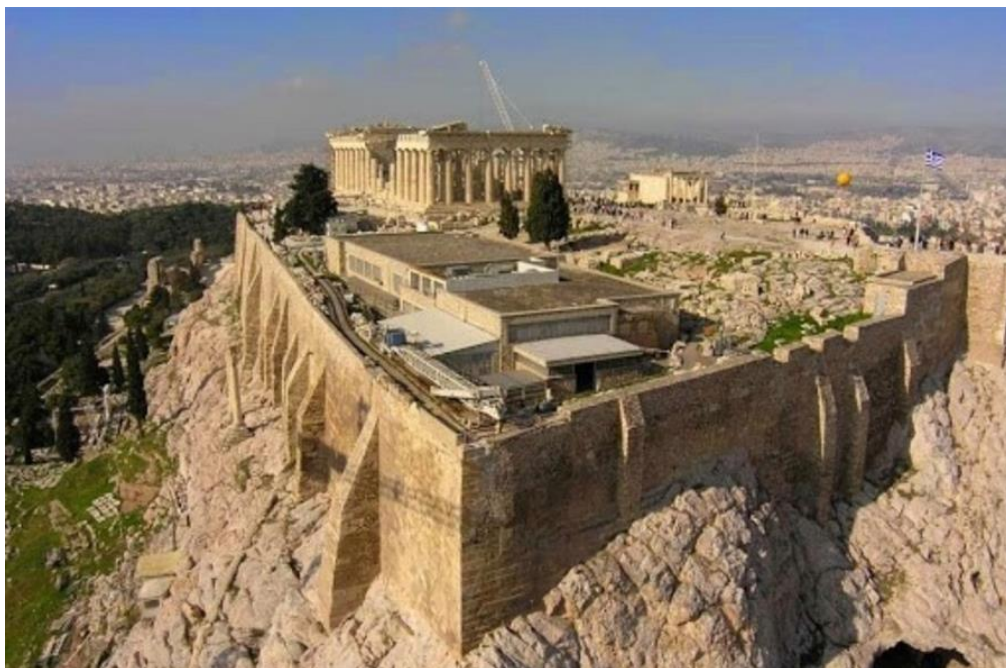


Κάθε 4 χρόνια οι Αθηναίοι έκαναν την γιορτή των Παναθηναίων που ανταγωνίζονταν τους Ολυμπιακούς Αγώνες

Στον ιερό βράχο της Ακρόπολης βρίσκεται ο ναός του Παρθενώνα ο οποίος κατασκευάστηκε προς τιμή της θεάς Αθηνάς ,προστάτιδα της πόλης της Αθήνας. Είναι το λαμπρότερο μνημείο της χώρας μας.

Άρχισε να χτίζεται το 447π.Χ. και οι οικοδομικές εργασίες του τελείωσαν το 438π.Χ. Από το 438π.Χ. ξεκίνησαν τα έργα διακόσμησης και τελείωσαν το 432π.Χ. Αρχιτέκτονες του ναού ήταν ο **Ικτίνος** και ο **Καλλικράτης** ενώ η διακόσμηση έγινε από τον γλύπτη **Φειδία**.

Κάθε χρόνο επισκέπτονται τη χώρα μας άνθρωποι απ' όλο τον κόσμο για να θαυμάσουν αυτή την τόσο αξιόλογη και πολύτιμη πολιτιστική κληρονομιά που μας πρόσφεραν οι αρχαίοι πρόγονοί μας.



Μαθαίνω για τα επαγγέλματα...

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΨΥΧΟΛΟΓΟ...

- Θέλω να σας ρωτήσω, όταν ήσαστε μικρό παιδί, πώς αποφασίσατε να κινηθείτε στον τομέα της ψυχολογίας;
- Όταν ήμουν μικρός δεν ήμουν 100% σίγουρος ότι ήθελα να γίνω ψυχολόγος. Αυτό που ξέρω όμως και θυμάμαι, είναι ότι από πάρα πολύ μικρός μου άρεσε να κάθομαι να ακούω τα προβλήματα των φίλων μου και να προσπαθώ να βρίσκω λύσεις για αυτούς. Δεν ξέρω αν αυτό είναι ένα πρώτο σημάδι ότι μου άρεσε να γίνω ψυχολόγος, αλλά εγώ η αλήθεια είναι πως έτσι το έχω μεταφράσει μεγαλώνοντας και γνωρίζοντας διάφορους επαγγελματικούς κλάδους. Η ψυχολογία ήταν πάντα κάτι το οποίο με εντυπωσίαζε για τον τρόπο που μπορεί ένας άνθρωπος να κατανοήσει τον τρόπο σκέψης ενός άλλου ανθρώπου και μέσα από αυτόν να τον βοηθήσει.
- Ωραία, λοιπόν όταν ένας άνθρωπος έρχεται και σας λέει ότι έχει κάποιο πρόβλημα, ποιες διαδικασίες ακολουθείτε ώστε να μπορέσετε να τον βοηθήσετε;
- Πρώτα από όλα προσπαθώ να καταλάβω τη διάσταση του προβλήματος, γιατί οι άνθρωποι πολύ συχνά όταν έχουν ένα πρόβλημα το γιγαντώνουν στο μυαλό τους, το κάνουν πολύ μεγαλύτερο από ότι είναι στην πραγματικότητα. Αρχικά προσπαθούμε να το φέρουμε σε μία πραγματική διάσταση. Μετά μέσω της συζήτησης, της ψυχοθεραπείας δηλαδή, προσπαθώ να καταλάβω τον άνθρωπο που έχω απέναντί μου και κάνοντας διάφορες συνθέσεις είτε με την παιδική του ηλικία είτε με τον τρόπο που σκέφτεται και λειτουργεί στο παρόν, προσπαθούμε να καταλάβουμε προς ποια κατεύθυνση πρέπει να κινηθεί για να βρει ο ίδιος τη λύση σε αυτό που ονομάζει πρόβλημα.
- Ξέρω ότι ασχολείστε με αλκοολικούς. Πιστεύετε ότι ένας τέτοιος άνθρωπος θα μπορούσε να ξεπεράσει ένα τόσο μεγάλο πρόβλημα;
- Αυτό είναι μία πολύ μεγάλη συζήτηση βέβαια, γιατί είναι μία ολόκληρη διαδικασία που ακολουθούμε. Πολύ σύντομα μπορώ να σου πω ότι το πιο σημαντικό μάλλον για να βοηθηθεί κάποιος να κόψει το αλκοόλ, είναι να παραδεχτεί ότι έχει πρόβλημα με το αλκοόλ. Εάν κάποιος φτάσει στο σημείο της παραδοχής έχει κάνει ένα σημαντικό βήμα προς την απεξάρτηση. Αν ένας άνθρωπος φτάσει στο γραφείο μου να ζητήσει βοήθεια για το αλκοόλ, σημαίνει ότι είναι έτοιμος να κάνει ριζικές αλλαγές στην καθημερινότητά του και στη ζωή του προκειμένου να την ζήσει χωρίς εξαρτήσεις.
- Επίσης ξέρω ότι ασχολείστε πολύ και με την παιδοψυχολογία. Δηλαδή πολλοί γονείς ζητάνε συμβουλές σας για το πώς να αντιμετωπίσουν την κατάσταση των παιδιών. Τι έχετε να πείτε για αυτό;
- Η παιδοψυχολογία είναι ένα πολύ ενδιαφέρον αντικείμενο για μένα. Γι' αυτό και αποφάσισα να είναι η μετεκπαίδευση μου πάνω σε αυτό τον τομέα. Μου αρέσει πάρα πολύ η ενασχόληση με τα παιδιά γιατί είναι πάντα ένας απρόβλεπτος παράγοντας τα ίδια τα παιδιά και είναι πάντα μία πολύ μεγάλη πρόκληση να προσπαθώ μέσω της ψυχοθεραπευτικής οδού να βοηθήσω τα παιδιά να ξεπεράσουν δυσκολίες και ζητήματα που αντιμετωπίζουν στην καθημερινή τους ζωή. Πάντα όμως έχω ως γνώμονα ότι

πρώτα πρέπει να ξεκινήσουν οι γονείς να επισκεφτούν έναν ψυχολόγο και αν μέσω των γονέων δεν μπορέσει το πρόβλημα να επιλυθεί τότε ο ψυχολόγος, αν είναι και παιδοψυχολόγος ακόμα καλύτερα, θα καλέσει το παιδί για να δουλέψει μαζί του. Επιμένω όμως, και είμαι απόλυτος σ' αυτό, η πρώτη δουλειά πρέπει να γίνει με τους γονείς.

- Να σας ρωτήσω... Έχετε δουλέψει ποτέ με παιδιά ανεξάρτητα από τους γονείς τους; Έχετε δουλέψει ποτέ μόνο με παιδιά, όταν ένα παιδί είναι πια στην εφηβεία;

- Αν είναι άνω των 13-14 ετών και έχει πολύ συγκεκριμένα θέματα τα οποία ανοιχτά τα έχει εκφράσει στους γονείς του, όπως π.χ. η θλίψη ή θέματα που αφορούν στην σεξουαλική του ταυτότητα, εννοείται πως μπορώ χωρίς την παρουσία των γονέων να δουλέψω κατευθείαν με έναν έφηβο.

- Τι σας ευχαριστεί περισσότερο σε αυτή τη δουλειά;

- Η μεγαλύτερη ικανοποίηση, δηλαδή ευχαρίστηση, είναι όταν οι ίδιοι οι θεραπευόμενοί μου έρχονται και μου λένε ότι τους βοήθησα πάρα πολύ να αλλάξουν σημαντικά κομμάτια, σημαντικούς τομείς της καθημερινότητάς τους. Ότι δηλαδή κάναμε ριζικές αλλαγές σε δυσλειτουργικά κομμάτια που έκαναν αυτούς τους ανθρώπους να μην μπορούν να έχουν μία ομαλή διαβίωση.

- Τι κάνετε όταν ένας ασθενής σας δεν ακούει τίποτα και είναι αρνητικός σε όλα;

- Εκεί είναι μία πολύ μεγάλη πρόκληση όπου το βασικότερο ερώτημα, που θα το θέσω απευθείας στον ίδιο, είναι ότι παρόλο που είναι αρνητικός και δεν θέλει να συνεργαστεί, για κάποιο λόγο όμως έχει επιλέξει να είναι εδώ στο γραφείο και να ζητάει βοήθεια. Επομένως δίνω χρόνο να μπορέσει να εμπιστευτεί τη διαδικασία, να μπορέσει να εμπιστευτεί εμένα, έτσι ώστε να ανοιχτεί, να εκθέσει τον εαυτό του, για να μπορέσει στην πορεία να λάβει και βοήθεια. Θεωρώ ότι ο κάθε άνθρωπος μπορεί να δουλέψει ψυχοθεραπευτικά, απλά ο καθένας σε διαφορετικούς χρόνους.

- Έχετε δει ποτέ περιστατικά ανθρώπων που έχουν έρθει σε σας με το ζόρι χωρίς τη θέλησή τους αλλά με τη βοήθεια συγγενικών και φιλικών προσώπων;

- Πολλές φορές οι άνθρωποι έρχονται με την παρότρυνση των συγγενών τους, γιατί εκείνοι αναγνωρίζουν κάποια σημάδια ότι κάτι συμβαίνει. Στην πορεία της ψυχοθεραπείας, αν και έχουν έρθει με την παρότρυνση άλλων, ανακαλύπτουν οι ίδιοι ένα δικό τους κίνητρο να παραμείνουν στη θεραπεία και να δουλέψουν μέσα σε αυτή.

- Κλείνοντας, υπάρχει κάτι σε αυτή τη δουλειά που σας απογοητεύει πάρα πολύ;

- Αν έλεγα ότι κάτι με απογοητεύει, τότε θα ήταν σαν να έλεγα ότι με απογοητεύουν οι άνθρωποι. Δηλαδή θέλω να πω ότι δεν θα απογοητευτώ αν ένα περιστατικό δεν πάει καλά. Θα προβληματιστώ, θα προσπαθήσω να δω τι θα μπορούσαμε να είχαμε κάνει διαφορετικά, σίγουρα μπορεί να με στεναχωρήσει, αλλά σε καμία περίπτωση δεν με απογοητεύει. Άρα δεν απογοητεύομαι από τη δουλειά μου όταν κάτι δεν πάει καλά. Μόνο προβληματίζομαι για το τι μπορώ να κάνω αλλιώς.



ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Κωνσταντίνος, Απόστολος, Ηρακλής,
Λουκάς

ΧΡΥΣΗ ΜΠΑΛΑ



Η Χρυσή Μπάλα είναι μια ποδοσφαιρική διάκριση που ως το 2009 απονεμόταν κάθε χρόνο στον καλύτερο ποδοσφαιριστή της Ευρώπης.. Αναφέρεται επίσης ως το βραβείο του «Καλύτερου Ευρωπαίου ποδοσφαιριστή της χρονιάς». Από το 2010 συγχωνεύτηκε με το βραβείο Παίκτης της Χρονιάς της ΦΙΦΑ που αφορούσε τον καλύτερο ποδοσφαιριστή στον κόσμο. Το ενιαίο βραβείο ονομάζεται **Χρυσή Μπάλα ΦΙΦΑ**.

ΠΑΙΚΤΕΣ ΤΗΣ ΤΕΛΙΚΗΣ ΔΕΚΑΔΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΥΣΗ ΜΠΑΛΑ 2021

Ρόμπερτ Λεβαντόφσκι	Κέβιν Ντε Μπρόινε
Λιονέλ Μέσι	Καρίμ Μπενζεμά
Τζιανλουίτζι Ντοναρούμα	Κριστιάνο Ρονάλντο
Μοχάμεντ Σαλάχ	Ζορζίνιο
Ενκολό Καντέ	Κιλιάν Εμπαππέ

ΠΑΙΚΤΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΠΑΡΕΙ ΧΡΥΣΕΣ ΜΠΑΛΕΣ

ΧΡΟΝΙΑ	ΠΑΙΚΤΗΣ	ΕΘΝΙΚΟΤΗΤΑ	ΟΜΑΔΑ
2021	Lionel Messi	Argentina	Paris Saint-Germain
2020	(Δεν έγινε η βράβευση λόγω κορονοϊού)		
2019	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2018	Luka Modric	Croatia	Real Madrid
2017	Cristiano Ronaldo	Portugal	Real Madrid
2016	Cristiano Ronaldo	Portugal	Real Madrid
2015	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2014	Cristiano Ronaldo	Portugal	Real Madrid

2013	Cristiano Ronaldo	Portugal	Real Madrid
2012	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2011	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2010	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2009	Lionel Messi	Argentina	Barcelona
2008	Cristiano Ronaldo	Portugal	Manchester United
2007	Kaká	Brazil	Milan
2006	Fabio Cannavaro	Italy	Real Madrid
2005	Ronaldinho	Brazil	Barcelona
2004	Andriy Shevchenko	Ukraine	Milan
2003	Pavel Nedvěd	Czech Republic	Juventus
2002	Ronaldo	Brazil	Real Madrid
2001	Michael Owen	England	Liverpool
2000	Luís Figo	Portugal	Real Madrid



Χριστουγεννιάτικα Γλυκά

Χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτας

Ο χριστουγεννιάτικος κορμός σοκολάτας θα χρειαστεί:

Υλικά για το παντεσπάνι

- 180 γραμμάρια κουβερτούρα
- 5 αυγά
- 180 γραμμάρια ζάχαρη άχνη

Υλικά για τη γέμιση

- 12 κουταλιές nutella
- 700 γραμμάρια τυρί κρέμα
- 4 κουταλιές της σούπας κονιάκ

Υλικά για τη διακόσμηση

- 300 γραμμάρια κουβερτούρα
- ζάχαρη άχνη



Εκτέλεση

1. Χτυπάτε τους κρόκους από τα αυγά με τη ζάχαρη άχνη, μέχρι να ασπρίσει το μείγμα.
2. Σε μπενμαρί, εν τω μεταξύ, λιώνετε την κουβερτούρα.
3. Προσθέτετε τους κρόκους που έχουμε χτυπήσει με την άχνη μέσα στην κουβερτούρα και ανακατεύετε καλά.
4. Σε ένα μπολ χτυπάτε τα ασπράδια σε μαρέγκα και τα προσθέτετε στο μείγμα της κουβερτούρας.
5. Σε ένα ταψί 28×38 εκ. απλώνετε αντικολλητικό χαρτί και ρίχνετε τη ζύμη από το παντεσπάνι.
6. Ψήνετε στους 180° C για περίπου 25 λεπτά.
7. Το βγάξετε από το φούρνο, το σκεπάζετε με μια πετσέτα και το αφήνετε να κρυώσει.
8. Όταν κρυώσει το καλύπτετε με διάφανη μεμβράνη και το βάζετε στο ψυγείο όλη τη νύχτα.
9. Το βγάξετε από το ψυγείο και το αφήνετε να ξεπαγώσει σε θερμοκρασία δωματίου.
10. Σε ένα μπολ βάζετε το cream cheese (τυρί κρέμα), τη nutella και το κονιάκ.
11. Στον πάγκο, στρώνετε, αντικολλητικό χαρτί και αναποδογυρίζετε το παντεσπάνι.
12. Απλώνετε τα 2/3 περίπου από το μείγμα με την κουβερτούρα πάνω στο παντεσπάνι και τυλίγετε σε ρολό.
13. Καλύπτετε τον κορμό με το υπόλοιπο σοκολατένιο μείγμα και διακοσμείτε με φλούδες σοκολάτας.
14. Από πάνω πασπαλίζετε με άφθονη άχνη ζάχαρη.

Ιταλικό πανετόνε



Για τη συνταγή για πανετόνε ιταλικό θα χρειαστείτε:

- 600 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. μαγιάφρέσκια
- 150 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. ζάχαρη
- 400 γρ. cranberries, ξανθές σταφίδες και/ή ξερά φρούτα της αρεσκείας σας
- 3 αυγά
- Λίγο νερό

Εκτέλεση

1. Ρίχνετε το αλεύρι σε ένα μπολ και προσθέτετε τη μαγιά, το βούτυρο και τη ζάχαρη.
2. Ανακατεύετε και προσθέτετε τα φρούτα, 3 αυγά και το νερό. Ζυμώνετε για 5'-10'.
3. Σκεπάζετε τη ζύμη με μια πετσέτα και αφήνετε για 8 ώρες σε θερμοκρασία δωματίου.
4. Τοποθετείτε τη ζύμη σε μια κυλινδρική φόρμα και την αφήνετε για ακόμα 2 ώρες.
5. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 220.
6. Ψήνετε για μια περίπου ώρα και ξεφορμάρετε αμέσως.
7. Κόβετε το κέικ σας αφού έχει κρυώσει εντελώς!

Τα brownies των Χριστουγέννων



Για τα brownies Χριστουγέννων
θα χρειαστείτε:

- 200γρ. ανάλατο βούτυρο
 - 200γρ. σπασμένη μαύρη σοκολάτα
- 1 φλιτζ. καστανή ζάχαρη
 - 1 φλιτζ. σταφίδες (προτιμήστε μείγμα και όχι μόνο ενός είδους)
- 1 & 3/4 φλιτζ. αλεύρι αμυγδάλου
- 3 αυγά ελαφρώς χτυπημένα
 - 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1/2 φλιτζ. ξηροί καρποί macadamia

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 190° C.
2. Σε μια φόρμα ψησίματος απλώνετε λαδόκολλα. Σε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, ζεσταίνετε το βούτυρο και τη σοκολάτα και ανακατεύετε μέχρι να λιώσουν. Κατόπιν τα αφήνετε να κρυώσουν στην άκρη για 5 λεπτά.
3. Στη συνέχεια προσθέστε τα αυγά, το μείγμα σταφίδων και τη βανίλια και ανακατέψτε πολύ καλά. Τέλος προσθέστε το αλεύρι και τους ξηρούς καρπούς macadamia και ανακατέψτε. Αφού όλα ομογενοποιηθούν ρίξτε το μείγμα στη φόρμα.
4. Ψήστε για 25 λεπτά και αφήστε τα brownies να κρυώσουν πριν τα σερβίρετε.

Χριστουγεννιάτικα μπισκότα

ΥΛΙΚΑ

- ❖ 100 γρ. βούτυρο
- ❖ 100 γρ. ζάχαρη
- ❖ 1 αυγό
- ❖ 280 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- ❖ 1 βανίλια
- ❖ ½ κουταλάκι αλάτι
- ❖ 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ



Φροντίστε όλα τα υλικά να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά βάλτε το φούρνο να προθερμανθεί στους 180° C.

Χτυπήστε πρώτα στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη για 3-4 λεπτά, και μετά ρίξτε το αυγό, συνεχίζοντας το χτύπημα για 2-3 λεπτά.

Ρίξτε μετά το αλεύρι, και τα υπόλοιπα υλικά.

Αλευρώστε τον πάγκο της κουζίνας κι ακουμπήστε τη ζύμη. Στρώστε τη με έναν πλάστη και χρησιμοποιήστε κουπ πατ – φορμάκια για να κόψετε τη ζύμη σε σχέδια: έλατο, χιονάνθρωπο, αστέρι κλπ.

Φροντίστε κάθε κομμάτι – μπισκότο να έχει πάχος μισού εκατοστού περίπου.

Χριστουγεννιάτικες κατασκευές

"Φαναράκια από μεταλλικά κουτιά στιγμιαίου καφέ"



Γεμίστε ένα μεταλλικό κουτί με νερό και βάλτε το στην κατάψυξη. Όταν παγώσει με ένα μυτερό εργαλείο ή ένα χοντρό καρφί και με την βοήθεια ενός σφυριού κάντε τρύπες στα τοιχώματά του. Ο πάγος βοηθάει να μην είναι αιχμηρό εσωτερικά το σημείο που τρυπήσαμε. Αφότου λιώσει ο πάγος και στεγνώσει μπορείτε να το χρωματίσετε με ένα σπρέι για μέταλλο. Μόλις στεγνώσει μπορείτε να το διακοσμήσετε και φυσικά να βάλετε μέσα και κάποιο ρεσώ.

"Στολίδια χιονονιφάδες από κομμάτια παζλ"

Έχετε παλιά παζλ από τα οποία χάσατε κάποια κομμάτια; Μην τα πετάξετε γιατί μπορείτε με αυτά να φτιάξετε όμορφα και πρωτότυπα στολίδια για το δέντρο σας! Κολλήστε τα με σιλικόνη (το σχέδιο θα είναι από το πίσω μέρος), ψεκάστε τα με κόλλα σε σπρέι πασπαλίζοντας χρυσόσκονη και στολίστε με τη βοήθεια της σιλικόνης μία χάντρα ή μία κορδέλα! Μην ξεχάσετε στο πίσω μέρος να κολλήσετε ένα αυτοσχέδιο κρεμασταράκι από κορδέλες.



Χριστουγεννιάτικα δεντράκια

Αν σου έχει ξεμείνει χριστουγεννιάτικο **χαρτί περιτυλίγματος** τότε υπάρχει ένας πολύ όμορφος και εύκολος τρόπος να το εκμεταλλευτείς!

Μπορείς λοιπόν να τυλίξεις το χαρτί περιτυλίγματος γύρω από χάρτινους κώνους, τους οποίους θα βρεις σε μεγάλη ποικιλία μεγεθών στο εμπόριο (και είναι πολύ οικονομικοί).

Έτσι, θα έχεις φτιάξει όμορφα, πολύχρωμα δεντράκια τα οποία μπορείς να τοποθετήσεις ανάμεσα σε κανονικά δεντράκια και να δημιουργήσεις μια υπέροχη σύνθεση!



Πολύχρωμες χριστουγεννιάτικες μπάλες από τρούφα



Αν δε μπορείς να βρεις στο εμπόριο ακριβώς τις μπάλες που θέλεις για το χριστουγεννιάτικο δέντρο σου τότε μπορείς να τις φτιάξεις μόνη σου!

Αν λοιπόν σου αρέσουν οι **πολύχρωμες μπάλες** ο τρόπος για να τις φτιάξεις είναι απλός. Θα χρειαστείς διάφανες μπάλες στο μέγεθος της επιλογής σου, κόλλα βερνίκι και χρωματιστή τρούφα!

Άνοιξε λοιπόν τη μπάλα και ρίξε μέσα κόλλα και γύρισε γύρω γύρω την μπάλα ώστε να πάει παντού. Μετά από μισή ώρα ρίξε μέσα την τρούφα και γύρισε την γύρω από την μπάλα ώστε να καλύψει ολόκληρη την επιφάνεια.

Οι πολύχρωμες και λαχταριστές μπάλες για το δέντρο σου είναι έτοιμες!

ΑΝΕΚΔΟΤΑ

- ❖ Χτυπάει το τηλέφωνο και το σηκώνει ο Τοτός. «Ναιiii;» λέει ψιθυριστά. «Δώσε μου σε παρακαλώ τον πατέρα σου», λέει ένας κύριος. «Δεν μπορεί τώρα, είναι απασχολημένος» ψιθυρίζει ο Τοτός. «Καλά παιδί μου, δώσε μου την μητέρα σου» «Δεν μπορεί τώρα, είναι και αυτή απασχολημένη» ψιθυρίζει ο Τοτός. «Δεν πειράζει δώσε μου τον παππού» ξαναλέει ο κύριος. «Δεν μπορώ ούτε αυτόν, κύριε, είναι απασχολημένος» ψιθυρίζει ο Τοτός. «Εντάξει δώσε μου τότε την γιαγιά». «Είναι απασχολημένη κι αυτή» ψιθυρίζει ο Τοτός. «Καλά παιδί μου τι κάνουν επιτέλους;» ρωτάει ο κύριος. «Ψάχνουν να με βρουν!!!»
- ❖ Ήταν η μέρα της μητέρας και ο Τοτός έπρεπε να γράψει μια έκθεση με την φράση: “Μάνα είναι μόνο μία”. Τότε ήρθε μία φίλη της μαμάς του στο σπίτι και κάθισαν έξω. Κάποια στιγμή η μαμά φωνάζει στον Τοτό να φέρει μπύρες από την κατάφυξη. Ο Τοτός τότε φωνάζει:” Μάνα είναι μόνο μία! Να φέρω κανένα χυμό;”
- ❖ Ήταν η μέρα της εξέτασης για να περάσουν την τάξη. Βγαίνει ο Μπόμπος από την τάξη με όλες τις ερωτήσεις σωστές και του λέει ο Τοτός να του πει τις απαντήσεις. Και του λέει ο Μπόμπος: “Σίγουρα θα τις θυμάσαι;” “Ναι, ναι” λέει ο Τοτός. “Απλά πες τες μου.” Οι απαντήσεις είναι: Θεόδωρος Κολοκοτρώνης, 1821 και δεν ξέρουμε, ερευνάμε ακόμα. Μπαίνει λοιπόν ο Τοτός στην τάξη και τον ρωτάει ο δάσκαλος:
 - Πώς σε λένε;
 - Θεόδωρο Κολοκοτρώνη.
 - Πότε γεννήθηκες;
 - Το 1821.
 - Μα καλά παιδί μου, χαζό είσαι;;;
 - Δεν ξέρουμε, το ερευνάμε ακόμα...
- ❖ Ρωτά ο Τοτός την δασκάλα του:
 - Κυρία, θα τιμωρούσατε ποτέ κανένα, για κάτι που δεν έκανε;;
 - Φυσικά όχι, του απαντά η δασκάλα
Και ο Τοτός, ανακουφισμένος, συνεχίζει.
 - Ωραία, γιατί δεν έκανα την εργασία που μας είχατε βάλει!
- ❖ Λέει ο Τοτός στη μαμά του:
 - Μαμά, έμαθα να προβλέπω το μέλλον!
 - Μπα; Κάνε μου μια πρόβλεψη!
 - Όπου να είναι θα έρθει ο γείτονας να μας πει να πληρώσουμε το τζάμι του!!!
- ❖ Ο πρόεδρος του δικαστηρίου στον Τοτό:
 - Σε συνέλαβαν χτες δύο αστυφύλακες;
 - Μάλιστα.
 - Τύφλα στο μεθύσι ε;
 - Μάλιστα, και οι δύο!



