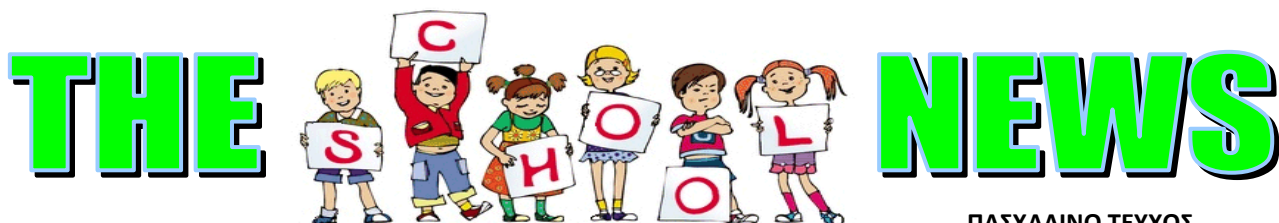


24ο ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΚΑΒΑΛΑΣ - ΤΑΞΗ Γ2



ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΕΥΧΟΣ -  
6/4/2012

# ΠΑΣΧΑ 2012



[www.24dim.mysch.gr](http://www.24dim.mysch.gr)

## Πασχαλιάτικη Ιστορία

Ξημέρωσε Κυριακή του Πάσχα. Στο σπίτι της Ελενίτσας και του Γιωργάκη όλοι ξόπνησαν χαρούμενοι. Άρχισαν να ετοιμάζονται για την Εκκλησία. Η μαμά είχε έτοιμα τα καινούρια φορέματα. Πάνω στο τραπέζι ήταν οι λαμπάδες που θα κρατούσαν όλοι για να πάρουν το Άγιο Φως. Δύο λαμπάδες ξεχώριζαν, η μία ήταν της Ελενίτσας που την έφερε η νουνά της και η άλλη του Γιωργάκη. Η λαμπάδα της Ελενίτσας ήταν πανέμορφη, κόκκινα λουλούδια, κορδέλες και χρυσόσκονη.

Αφού ετοιμάστηκαν ξεκίνησαν για την εκκλησία, κρατώντας όλοι στο χέρι τις λαμπάδες Τι όμορφα που ήταν!

Σε λίγο ακούστηκε από το στόμα του παπά το «Χριστός Ανέστη» και οι καμπάνες χτυπούσαν χαρμόсуνα, τα πυροτεχνήματα ανέβαιναν τόσο ψηλά και με έναν κρότο φώτιζαν για λίγο όλο τον ουρανό. Στην εκκλησία όλοι έλεγαν «Χριστός Ανέστη» και απαντούσαν «Αληθώς Ανέστη» και τσούγκριζαν τα κόκκινα αυγά.

Η Ελενίτσα αφού τσούγκρισε το αυγό της με τον αδερφό της, πήγε και κάθισε δίπλα στην Άννα τη συμμαθήτριά της. Άρχισαν να κουβεντιάζουν με χαμηλή φωνή:

- Εμένα η λαμπάδα μου είναι η πιο ωραία!
- Τι λες, η δικιά μου είναι πιο όμορφη!
- Όχι, η δικιά μου είναι άσπρη με κόκκινα λουλούδια και μου την έφερε η νουνά μου από την Αθήνα.
- Ναι, και μένα είναι ροζ και έχει μια κοκκλα πάνω.
- Όχι, η δικιά μου είναι πάντως πιο ωραία, μου αρέσει πολύ!

Έτσι τα δυο κορίτσια μάλωναν για τη λαμπάδα και ξαφνικά η Ελενίτσα πήγε να χτυπήσει την Άννα. Αλλά εκείνη τη στιγμή η λαμπάδα όπως ήταν αναμμένη έκαψε τα μαλλιά της Ελενίτσας και τότε άρχισε να κλαίει. Έτρεξε η μαμά της, την πήρε αγκαλιά, τη φίλησε, καθάρισε τα καμένα της μαλλιά και της είπε γλυκά: «όλες οι λαμπάδες είναι όμορφες, η κάθε μια έχει τη δική της χάρη».

Αφού σχόλασε η εκκλησία πήγαν στο σπίτι, έψησαν το αρνί στη σούβλα και ξεκίνησε το γλέντι. Έφαγαν, ήπιανε κρασί, χορέψανε και τραγουδήσανε μέχρι το απόγευμα και πέρασαν ένα όμορφο Πάσχα.



**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΤΣΙΜΗΡΙΚΑ**

# ΑΝΕΚΔΟΤΑ!

Κάθε βράδυ στο όνειρό μου βλέπω απέραντα λιβάδια με πανέμορφα λουλούδια και φυσικά εσένα, γιατί λιβάδια χωρίς βόδια δεν υπάρχουν!

Άνοιξε μια καινούρια καντίνα στο δάσος! Έχει σχηματιστεί μια τεράστια ουρά από ζώα μπροστά της. Ξαφνικά, έρχεται ένας λαγός και μπαίνει πρώτος στην ουρά, μπροστά από το λιοντάρι.

‘Τι κάνεις εκεί; Φύγε αμέσως από εδώ!’ του φωνάζει το λιοντάρι και με μια κλοτσιά στέλνει τον λαγό τελευταίο. Ο λαγός δεν τα παρατάει και μπαίνει δεύτερος, μπροστά από την αρκούδα.

‘Ει, εσύ! Περίμενε την σειρά σου’ του φωνάζει θυμωμένη η αρκούδα και με μια κλοτσιά τον στέλνει στο τέλος της ουράς.

Ο λαγός, έξαλλος πια, λέει: ‘Καλά λοιπόν, δεν το ανοίγω σήμερα το μαγαζί!’



ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΕΒΡΕΝΟΓΛΟΥ

# ΣΥΝΕΤΕΥΞΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΛΗ ΕΒΡΕΝΟΓΛΟΥ

Πόσο χρονών είσαι;

**Δεκατριών!**

Ποιο είναι το αγαπημένο σου άθλημα;

**Το μπάσκετ και το πινκ πονκ!**



Τι θες να γίνεις όταν μεγαλώσεις;

**Μάλλον γιατρός.**

Πώς περνάς τον ελεύθερο χρόνο σου;

**Παίζω αρμόνιο, παίζω με τις φίλες μου, διαβάζω βιβλία, βλέπω TV, ακούω μουσική, ασχολούμαι με τον αθλητισμό.**

Τι δραστηριότητες κάνεις;

**Αγγλικά, αρμόνιο, τένις, ποδόσφαιρο, μπάσκετ.**

Σε ποιο σχολείο πηγαίνεις και σε ποιο τμήμα;

**Στο 6<sup>ο</sup> Γυμνάσιο Καβάλας. Το τμήμα μου είναι το Α1'.**

# ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ!!!

**ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ ΕΒΡΕΝΟΓΛΟΥ**  
**08/03/2012**

# ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ

## Υλικά

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
1 κουταλάκι βανίλια  
1/2 κουταλάκι αλάτι  
1 κούπα βούτυρο  
1 1/2 κούπα ζάχαρη  
4 αυγά  
2 κροκάδια  
1/2 κούπα γάλα  
30 γρ. αμμωνία

**Άτομα:** Γίνονται 60-80 κουλουράκια

**Χρόνος προετοιμασίας:** 2 ώρες

**Χρόνος ψησίματος:** 30'

## Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι και τη βανίλια. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε ένα-ένα τ' αυγά και τα κροκάδια. Διαλύστε την αμμωνία στο γάλα. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε το γάλα εναλλάξ με το αλεύρι σε δόσεις. Ζυμώστε με το γάντζο για ζύμωμα ή με το χέρι, προσθέτοντας όσο αλεύρι χρειαστεί, για να γίνει μια ζύμη μαλακιά και εύπλαστη, χωρίς να κολλάει στα χέρια. Πλάσε κορδόνια στο πάχος του μικρού δακτύλου και τυλίξτε τα σε διάφορα σχήματα. Αραδιάστε τα σε βουτυρωμένο ταψί, σε αρκετή απόσταση το ένα από το άλλο, γιατί θα φουσκώσουν. Αλείψτε με το κροκάδι αραιωμένο με λίγο νερό και ψήστε τα σε φούρνο 180 βαθμών Κελσίου, για 20'-30'. Φυλάξτε τα σε κουτί μπισκότων.

ΑΝΤΩΝΗΣ ΘΕΟΧΑΡΙΔΗΣ

## Μια κρύα ρώσικη σούπα

ΟΚΡΟΣΚΑ

Θα χρειαστούμε:

1 ματσάκι μαϊντανό, 1 ματσάκι άνηθο

1 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι

1 ματσάκι φρέσκα σκορδάκι

3-4 βρασμένα αυγά

4-5 βρασμένα λουκάνικα

2-3 βρασμένες πατάτες

2-3 αγγούρια

1lt Αεράνη ή κεφήρ

1lt σόδα (δηλαδή γάζη)

αλάτι για γεύση

Προετοιμασία:

Κόβουμε ψηλοκομένα το μαϊντανό, το άνηθο, το κρεμμυδάκι, το σκόρδο. Τα αυγά, τα λουκάνικα και τις πατάτες και τα αγγούρια σε κύβους. Όλα μέσα στη κατσαρόλα, βάζουμε το αεράνη ή κεφήρ και στο τέλος σόδα και αλάτι για γεύση. Διατηρίτε στο ψυγείο. Μην το βράζεται!

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ!

ΒΑΛΕΡΙΑ ΘΕΟΔΩΡΟΥ



ΠΑΥΛΙΔΟΥ ΦΩΤΕΙΝΗ



## Σιγά τα αυγά!

Και φέτος το πασχαλινό έθιμο θέλει τα αυγά βαμμένα κόκκινα. Η μήπως πολύχρωμα, Ή... γιατί όχι ακόμα πιο πρωτότυπα. Δες τις οδηγίες και φτιάξε τα δικά σου ξεχωριστά αυγά. Ένα για κάθε μέλος της οικογένειας... Το μόνο που θα χρειαστείς είναι πολλά αυγά, κηρομπογιές ή νερομπογιές και πολύ φαντασία!

### Οδηγίες :

1. Βράστε τα αυγά.
2. Περιμένετε να κρυώσουν λίγο, ώστε να μπορείτε να τα ακουμπάτε.
3. Όσο είναι ακόμα ζεστά, τοποθετήστε τα σε αυγοθήκες.
4. Χρησιμοποιήστε κηρομπογιές ή νερομπογιές για να τους δώσετε χρώμα
5. Σχηματίστε τα χαρακτηριστικά που θα κάνουν το κάθε αυγό να μοιάζει με ένα διαφορετικό μέλος της οικογένειας. Τον μπαμπά, τη μαμά, τα αδέρφια, τον παππού, τη γιαγιά, τους φίλους, το σκύλο, τη γάτα, το κουνέλι...



Γρηγόρης και Κωσταντίνος

## ΜΙΛΦΕΪΓ

### ΥΛΙΚΑ

- 1 πακέτο σαβουαγιάρ
- 3 σακουλάκια κρέμα στιγμής βανίλια
- 1 κουτί σαντιγύ

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε στη μέση τα σαβουαγιάρ και τα στρώνουμε σε ένα ταψί. Χτυπάμε την κρέμα στιγμής και την απλώνουμε πάνω από τα σαβουαγιάρ. Στρώνουμε από πάνω και τα υπόλοιπα σαβουαγιάρ και από πάνω τη σαντιγύ.

ΔΗΜΟΣ ΜΠΙΚΟΣ

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ

Η νέα κινηματογραφική ταινία που μας ήρθε από την Αθήνα, ως θεατρική που λέγεται <<Αναζητώντας την Ραπουνζέλ στο διαδίκτυο >>, ενημέρωσε τα παιδιά για τους πολλούς κινδύνους του διαδικτύου. Δηλαδή τους έδωσε οδηγίες για να το χρησιμοποιούν καλύτερα ώστε να μην έχουν άλλες δυσάρεστες εκπλήξεις.



Ερμής Κυριακάκης



## Η πιο ξεχωριστή στιγμή της γιορτής του Πάσχα

Το Πάσχα είναι η μεγαλύτερη γιορτή της θρησκείας μας . Γιορτάζουμε την Ανάσταση του Χριστού, που συμβολίζει το νέο ξεκίνημα του ανθρώπου.



Στη χώρα μας το Πάσχα, εκτός από τη θρησκευτική του σημασία είναι πλούσιο και σε

παραδόσεις και έθιμα που το κάνουν πραγματικά ξεχωριστό. Από τις λαμπάδες που κρατάμε στην εκκλησία τη βραδιά της Ανάστασης , μέχρι τα πασχαλινά κουλουράκια και τσουρέκια που συνοδεύουν τα κόκκινα αβγά, η γιορτή αυτή έχει πολλές ιδιαίτερες στιγμές. Κι όλα αυτά χωρίς να εξετάσουμε τα ξεχωριστά έθιμα κάθε τόπου, που, αν τα συγκεντρώσουμε, είναι χιλιάδες.

Εμένα πάντως η στιγμή που με συγκινεί περισσότερο από όλες είναι η βραδιά του Επιταφίου. Η θέα του ξύλινου τάφου στολισμένου με τόση προσοχή από τους πιστούς με κάνει να στέκομαι έκπληκτος κάθε φορά. Από το πρωί οι καμπάνες σημαίνουν πένθιμα και στην εκκλησία η ατμόσφαιρα είναι κατανυκτική και βαριά. Μετά, η περιφορά, όπου όλοι ακολουθούμε σιωπηλοί και προσηλωμένοι.

Η ξεχωριστή αίσθηση που αφήνει σε όλους μας το Πάσχα είναι ότι μέσα από την υπέρτατη θυσία του Χριστού μπορούμε να πιστεύουμε ότι υπάρχει ελπίδα για έναν καλύτερο κόσμο. Άλλωστε, το σημαντικότερο είναι να ζούμε με αρχή μας την αγάπη και τον σεβασμό προς τον συνάνθρωπό μας.

*Κωσταντίνος*



## ΚΑΤΣΙΚΙ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

Υλικά:

- \* 1 μπούτι από αρνί ή κατσίκι περίπου 2 κιλά
- \* αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- \* 8 σκελίδες σκόρδο κομμένο σε μακρόστενα κομμάτια
- \* 1-2 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο
- \* 350 γρ. γιαούρτι σακούλας
- \* το ξύσμα και το χυμό από 2 λεμόνια
- \* 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο \* 1/2 - 1 κουτ. σούπας πάπρικα
- \* 1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση:

\* Αφού πλύνουμε το κρέας, το χαράζουμε σε διάφορα σημεία και τοποθετούμε μέσα τα κομματάκια του σκόρδου. Το πασπαλίζουμε γύρω-γύρω με το δυόσμο, αλατίζουμε ελαφρά και το τοποθετούμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες να σταθεί. \* Σε ένα μπωλ, ανακατεύουμε το γιαούρτι, το ξύσμα, το χυμό, το ελαιόλαδο, την πάπρικα και την πρέζα αλατιού. Πασαλείβουμε γύρω - γύρω το μπούτι με το μισό γιαούρτι και το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180.

\* Στη μέση του ψησίματος, ξαναπασαλείβουμε με το υπόλοιπο γιαούρτι και ολοκληρώνουμε το ψήσιμο και από τις δύο πλευρές.

Σημείωση: Για το ψήσιμο υπολογίστε 35-40' για κάθε 450 γρ. κρέας. Εγώ δοκίμασα μια φορά και το κοκκίνησα περισσότερο (λίγο στο γκρίλ πέραν του κανονικού ψησίματος) και έγινε μια υπέροχη γευστική ροδοκόκκινη κρούστα επάνω στο κρέας (που όμως σε μερικούς δεν αρέσει - η κρούστα εννοώ). ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!

ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ

## Καρναβάλι

Καλώς το καρναβάλι  
με τους τρελούς χορούς  
που ντύνει μασκαράδες  
μεγάλους και μικρούς  
Καλώς το που σκορπάει  
κορδέλες κομφετί  
είναι για τα παιδάκια  
η πιο τρελή γιορτή  
Χορέψτε τραγουδήστε  
μου λέει η γιαγιά  
να μπόραγα παιδιά  
αχ πόσο θα 'θελα κι εγώ

ΚΥΡΙΑΚΑΚΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΗΣ



Η Καθαρά Δευτέρα είναι το τέλος των Απόκριων και η πρώτη μέρα της Σαρακοστής. Η λέξη Καθαρή εκκλησιαστικά σημαίνει το ξεκίνημα της κάθαρσης των Χριστιανών που αρχίζει με νηστεία. Από την Καθαρά Δευτέρα ξεκινάει η νηστεία της Μεγάλης Τεσσαρακοστής. Απαραίτητα στοιχεία της αποκριάς θεωρούνται τα κούλουμα και ο χαρταετός. Ο εορτασμός του καρναβαλιού κλείνει με τα κούλουμα και το πέταγμα του χαρταετού. Με τον όρο κούλουμα, εννοούμε τη μαζική έξοδο του κόσμου στην ύπαιθρο και τον εορτασμό της Καθαράς Δευτέρας έξω στην φύση.

ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΠΑΥΛΙΔΗΣ

**Βελάζω**: ρήμα

Ένα πρόβατο ή μια κατσίκα βελάζουν, κάνουν μπεεε-μπεεε, φωνάζουν δηλαδή με τον δικό τους τρόπο.

**Βρυχώμαι**: ρήμα

Βγάζω μουγκρητό, ή φωνή των άγριων ζώων.

**Βιότοπος**: ο ουσιαστικό βιότοποι

Το κατάλληλο περιβάλλον που δημιουργεί η ίδια η φύση, ώστε να ζήσουν και να αναχαραχτούν τα ζώα και τα φυτά που ταιριάζουν στο περιβάλλον αυτό.

**Εθελοντής**: ο ουσιαστικό

Αυτός που κάνει κάποια δουλειά με τη θέληση του και χωρίς να παίρνει χρήματα .

Αυτός που προσφέρει έργο για να βοηθήσει τους συνάνθρωπους του αλλά και το φυσικό περιβάλλον π.χ. εθελοντής αιμοδότης, εθελοντής γιατρός.

**Συνέντευξη από τον Ανδρέα Πάντα**

-Για ποιο λόγο πήγατε στη Κρήτη;

-Για ένα επαγγελματικό ταξίδι.

-Τι εντυπωσιακό είδατε εκεί;

-Τις ωραίες παραλίες πάνω από το αεροπλάνο.

-Σας άρεσε αυτό το ταξίδι;

-Αρκετά, τόσο που σκάφτομαι να πάω διακοπές εκεί το καλοκαίρι με την οικογένεια μου.

Σας ευχαριστώ που αφιερώσατε τον χρόνο σας για εμάς.

**Χρύσα Πάντα.**

## ΑΚΡΟΣΤΙΧΙΔΑ

Π ----- Έντομο κόκκινο με μαύρες βούλες.  
Α --- Τα τσουγκρίζουμε το Πάσχα.  
Σ ----- Σε αυτό σταύρωσαν το Χριστό.  
Χ ----- Το Πάσχα γιορτάζουμε την ανάστασή του.  
Α ----- Εποχή του χρόνου.

Λ ---- Τρέχει γρήγορα.  
Α ----- Ένα πονηρό ζώο.  
Μ ----- Πίτα με φρούτο.  
Π ----- Κόκκινο λουλούδι του αγρού.  
Α ----- Ζει στη θάλασσα και έχει αγκάθια.  
Δ ---- Έχει πολλά δέντρα.  
Α ----- Η Θεά της ομορφιάς.



ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ

ΚΥΡΙΑΚΗ ΚΟΝΤΟΠΟΥΛΟΥ

## Σ Υ Ν Ε Ν Τ Ε Υ Ξ Η της ΜΥΡΤΟΥΣ ΛΑΙΟΥ

-Πως σε λένε?

-Με λένε Χρυσόστομο Λάιο.

-Με τι ασχολείσαι?

- Είμαι μαθητής της Β΄ Λυκείου και παίζω μπάσκετ στην ομάδα της ΕΝΩΣΗΣ ΚΑΛΑΘΟΣΦΑΙΡΙΣΗΣ ΚΑΒΑΛΑΣ. Η ομάδα μας είναι πολύ καλή. Αν νικήσουμε θα πάμε στην Θεσσαλονίκη . Θα λάβουμε μέρος στο Πανελλήνιο Πρωτάθλημα.

-Τι κάνεις τον ελεύθερο σου χρόνο ?

-Βγαίνω με τους φίλους μου έξω ,πηγαίνω για καφέ ,παίζω επιτραπέζια παιχνίδια, ακούω μουσική , σερφάρω στο διαδίκτυο.

- Καλή επιτυχία και ευχαριστώ πολύ

-Παρακαλώ.



ΛΙΑΡΟΣ ΣΠΥΡΟΣ



ΓΙΑΝΝΗΣ ΧΑΤΖΗΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗΣ

# ΤΣΙΚΝΟΠΕΜΠΤΗ-ΚΑΘΑΡΗ ΔΕΥΤΕΡΑ- ΧΑΡΤΑΕΤΟΣ



Το έθιμο του χαρταετού

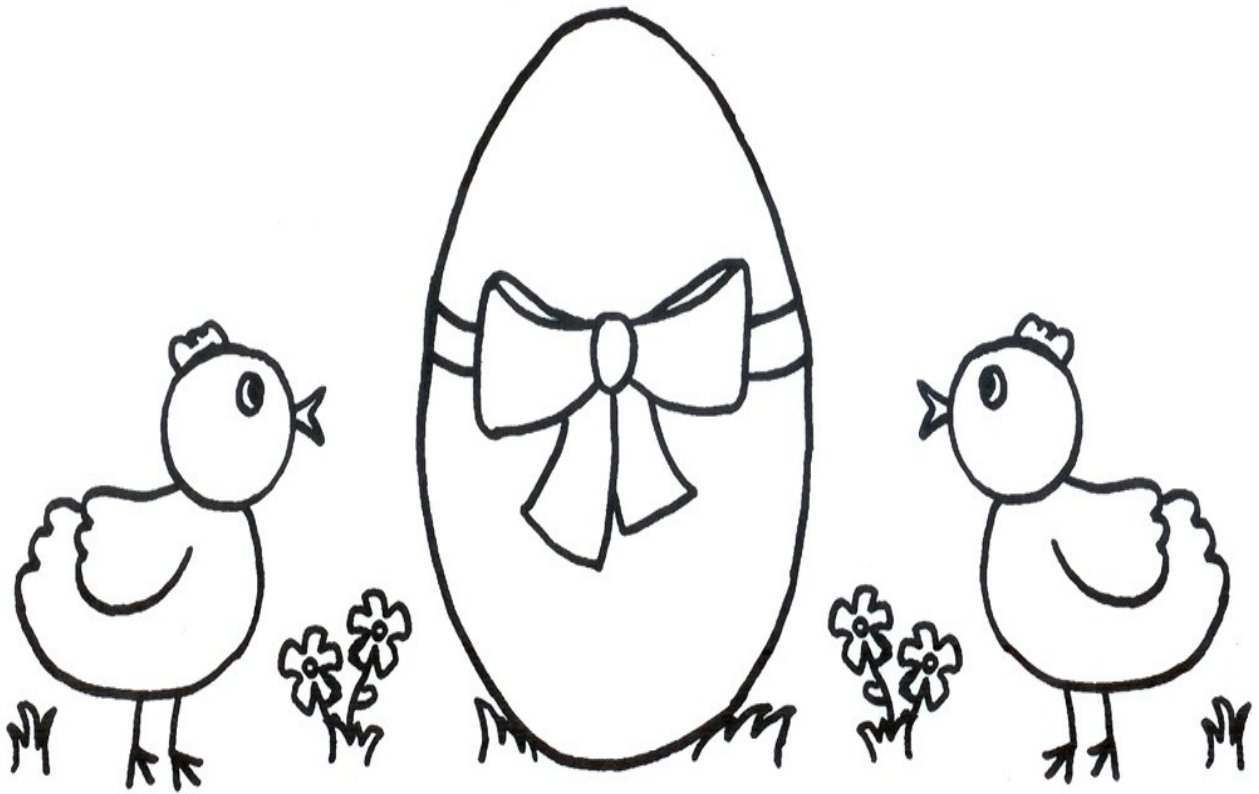


ΒΑΣΙΛΕΙΑ ΓΚΙΚΑ





ΑΘΗΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΟΥ

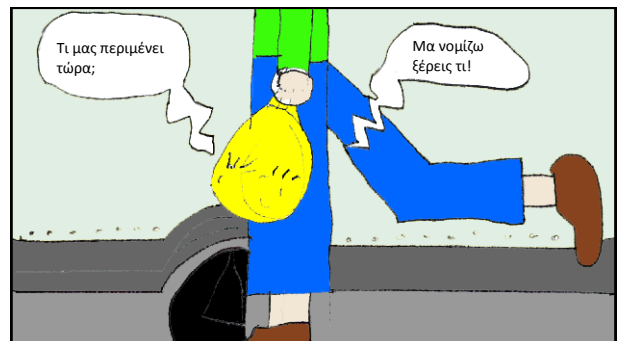
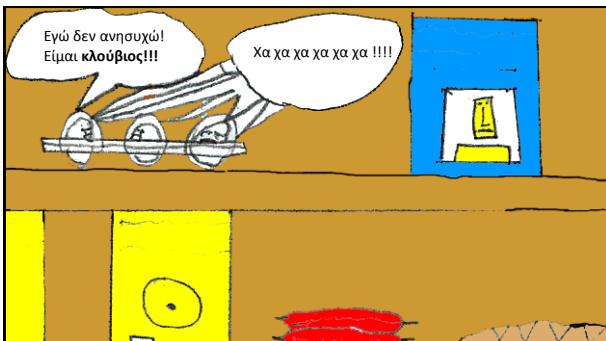
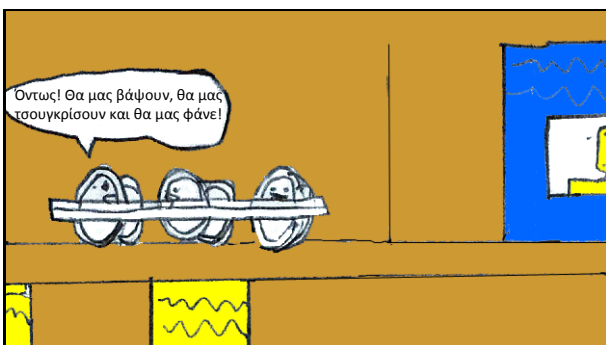


ΑΘΗΝΑ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΟΥ



ΒΑΣΙΛΗΣ ΨΑΡΟΥΔΑΚΗΣ

# Η ΠΑΣΧΑΛΙΝΗ ΕΞΑΔΑ



## ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ ΤΕΛΟΣ



©ΣΕΝΑΡΙΟ-ΣΚΙΤΣΑ : ΜΙΧΑΗΛΙΔΗΣ ΑΧΙΛΛΕΑΣ