

Μαθητές on -line

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ 2^{ου} ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ – Τεύχος 19^ο–Φλεβάρης 2020



ΦΛΕΒΑΡΗΣ ΤΩΝ ΦΛΕΒΩΝ & ΤΩΝ ΑΠΟΚΡΙΩΝ

Καλώς τον μήνα τον κουτσό,
τον πιο μικρό απ' όλους,



Καλώς τον μήνα
τον κουτσό,
τον πιο μικρό
απ' όλους,
μας φέρνει κρύα
και βροχές
αλλά και τις
αποκριές!

Ήθη και έθιμα της Αποκριάς

Η Αποκριά διαρκεί 3 εβδομάδες και προηγείται της Μεγάλης Σαρακοστής (περιόδου 40 ημερών προετοιμασίας για το Πάσχα), που ακολουθεί.

Ονομάζεται Τριώδιο.

Ο Αύγουστος του έκλεψε μια μέρα
την ύψωσε πανάκι σε μπρατσέρα
για άλλη χρόνος τέσσερις χαμένη
σαν άσωτη επιστρέφει, μα δε μένει.
Φλεβάρης των φλεβών κουτσό ποτάμι
κυλάει σαν παράπονο στο τζάμι
Σαββάτο των ψυχών κρυφά δακρύζει
στα σπίτια των απόντων φτερουγίζει
Μάρωνος και Νικηφόρου
και Ανθούσης τελεσφόρου
Χαραλάμπους και Βλασσιού,
Κασσιανού και Θαλασσιού
Τρύφωνος και Παγκρατίου,
ήλιος του μεσονυχτίου
φέγγει απότομα και λιώνει,
της Υπαπαντής το χιόνι...

Η νύκτα Φαρισαίου και Τελώνου
αθώς ξένου αίματος και φόνου
ανάβει της αγάπης τα λυχνάρια
και τα παλιά διαβάζει συναξάρια

<https://www.youtube.com=BusgOBe6jVom/wat ch?>

(Μουσική: Π. Θαλασσινός, Στίχοι: Η. ΚΑΤΣΟΥΛΗΣ)

Η λέξη προέρχεται από το «τρεις ωδές» που σημαίνει οι τρεις ύμνοι που συνηθίζουμε να λέμε στην εκκλησία.

Η πρώτη εβδομάδα λέγεται **προφωνή ή προφωνέσιμη**, επειδή, σε παλιότερα χρόνια κάποιος από ένα μέρος ψηλό προφωνούσε, δηλαδή διαλαλούσε ότι αρχίζουν οι Απόκριες. Η δεύτερη εβδομάδα λέγεται **κρεατινή ή ολόκριγια**, επειδή τότε δεν κάνουν νηστεία. Τέλος, η τρίτη εβδομάδα λέγεται **τυρινή**, επειδή τότε το κύριο καρύκευμα των φαγητών είναι το τυρί.

Η αρχή του Τριωδίου γίνεται κυρίως αισθητή την Πέμπτη της Κρεατινής, τη λεγόμενη **Τσικνοπέμπτη**. Είναι η ημέρα που καθένας «θα τσικνώσει τη γωνιά του», όπως λένε, δηλαδή κάτι θα ψήσει και η τσίκνα από το ψημένο

κρέας, χοιρινό ή άλλο θα μωσοβολήσει τον αέρα.

Οι **μεταμφιέσεις**, τις οποίες γνωρίσαμε ήδη κατά τις γιορτές του Δωδεκαήμερου (Χριστούγεννα) σε ορισμένα μόνο μέρη της Β. Ελλάδας και του Πόντου – και εκεί σαν έθιμο που σβήνει- τις Αποκριές συναντώνται σε ολόκληρη την Ελλάδα, καθώς και στην υπόλοιπη Ευρώπη, ώστε να φαίνονται ως το κύριο γνώρισμά τους. Το όνομα των μεταμφιεσμένων διαφέρει από τόπο σε τόπο: κουδουνάτοι, καμουζέλες, μούσκαροι – αλλά το κοινότερο είναι μασκαράδες και καρνάβαλοι που προέρχεται από τις ιταλικές λέξεις *maschera* και *carnevale*. Κατά τον Ε. Fehrle, η λέξη προέρχεται από την απαγόρευση της κρεοφαγίας, *carne levare* = κρέας έχε γεια και σημαίνει τη διακοπή της κρεατοφαγίας.

Οι γιορτές και οι μεταμφιέσεις θυμίζουν τη διονυσιακή λατρεία, αλλά στην πραγματικότητα όλα είναι αρχαιότερα από τον Διόνυσο! Είναι πράξεις της θρησκείας των πρωτόγονων γεωργών, οι οποίοι ζητούσαν με τρόπους μαγείας να επενεργήσουν στη βλάστηση των αγρών, να ενισχύσουν τη δύναμη που γονιμοποιεί τη γη, προτού ακόμη η δύναμη αυτή εξατομικευθεί στη φαντασία τους και γίνει θεός Φαλλήν ή Διόνυσος ή κάποιος άλλος θεός της βλάστησης.



Όπως προαναφέρεται, ο Ελληνικός λαός αποκρεύει, δηλαδή παύει να τρώει κρέας μετά το φαγητό της Κυριακής της δεύτερης εβδομάδας, της λεγόμενης Κρεατινής. Αλλά η καθαυτό Αποκριά με τα πολλά της έθιμα είναι η τελευταία **Κυριακή της Τυροφάγου**. Όταν φτάσει η Κυριακή αυτή, εκτείνονται στο έπακρο η ευθυμία, οι μεταμφιέσεις και οι χοροί. Η ημέρα όλη περνά με την κίνηση των μασκαράδων, με τις επισκέψεις και το

φαγοπότι. Το γενικό θόρυβο επιτείνουν οι εκπυρσοκροτήσεις των κροτίδων και ρουκετών, που σε πολλά μέρη, ιδιαίτερα της Β. Ελλάδας από παλιά συνήθιζαν να πετούν στον αέρα.

Όταν πάλι αρχίζει να νυχτώνει, τότε ανάβονται στις πλατείες των χωριών ή τους δρόμους των πόλεων φωτιές (φανοί, κλαδαριές, μπουμπούνες, καφαλιές), γύρω από τις οποίες οι άνθρωποι τραγουδούν και χορεύουν. Τη δύναμη και την ιερότητα που ο λαός αποδίδει στις ανοιξιάτικες φωτιές μάς δείχνει και το όνομα που αυτές έχουν σε μερικούς τόπους. Έτσι, στο Ζαγόρι της Ηπείρου η μεγάλη φωτιά, που ανάβεται μετά το δείπνο της Κυριακής της Τυροφάγου, ονομάζεται Καλολόγος.

Η **Καθαρή Δευτέρα** είναι η πρώτη μέρα της Μεγάλης Σαρακοστής, γι' αυτό λέγεται και πρωτονήσιμη Δευτέρα και Αρχιδευτέρα. Λέγεται Καθαρή, επειδή από το πρωί της ημέρας αυτής κάθε νοικοκυρά ασχολείται με το να καθαρίσει τα μαγειρικά της σκεύη από τα λίπη. Κανένας κανόνας δεν απαγορεύει το κρασί. Αυτό λοιπόν με λίγες ελιές, ταραμά και φρέσκα κρεμμυδάκια και με το απόθεμα της ευτυχίας που διατηρείται από την προηγούμενη μέρα, αρκεί ώστε και η μέρα αυτή να μην υστερεί σε κέφι από τις ημέρες της Αποκριάς, με τη διαφορά ότι αλλάζει η σκηνή και όλοι, οι μεγάλοι με τα νησίσιμα φαγητά που έχουν ετοιμάσει, οι μικροί με τους χαρταετούς πηγαίνουν στην εξοχή για να κάνουν τα κούλουμα.

(*Δώρα Μαυραγάννη, τάξη Ε1*)

Ο Χαρταετός

Καθαρά Δευτέρα χωρίς Χαρταετό δεν γίνεται!!!

Ο χαρταετός είναι μια ελαφριά κατασκευή η οποία πετάει με τη βοήθεια του αέρα. Ο χαρταετός κρατιέται απ' αυτόν που τον πετάει μέσω της καλούμπας.

Η συνήθεια του πετάγματος χαρταετού προέρχεται από την Κίνα πιθανότατα. Είναι δημοφιλής σήμερα στην Κίνα, στην Ιαπωνία, στην Ινδία, στην Ταϊλάνδη και στο Αφγανιστάν.



Στην Ελλάδα το πέταγμα του καρταετού είναι μέρος των εθίμων της Καθαρής Δευτέρας και συγκεκριμένα του εορτασμού της -τα κούλουμα.

Ο σκελετός των καρταετών κατασκευάζεται είτε από ελαφρύ ξύλο είτε από πλαστικό, ενώ το μέρος που φέρνει αντίσταση στον αέρα από πλαστικό φύλλο ή χαρτί.



Ο πρώτος καρταετός πιστεύετε πως κατασκευάστηκε στην Κίνα το 1000 π.Χ. αν και η πρώτη γραπτή μαρτυρία είναι για τον 4ο αιώνα π.Χ. Στην συνέχεια οι Κινέζοι πέρασαν σε πρακτικές εφαρμογές των καρταετών. Συγκεκριμένα είχε βάλει έναν διαγωνισμό για τον πρώτο που θα κατάφερνε να πετάξει με έναν καρταετό (αν και όχι φτιαγμένος από χαρτί), όπου ο νικητής θα κέρδιζε την ελευθερία του.

Σε νεότερα χρόνια, οι καρταετοί χρησιμοποιούνταν και για κατασκοπευτικούς σκοπούς σε στρατιωτικές εγκαταστάσεις των αντιπάλων. Ταυτόχρονα, τοπογραφικές πτήσεις εκτελούνταν από Κινέζους για να υπολογίσουν την ακριβή τοποθεσία του παλατιού το οποίο ήταν απόρρητο στην Κίνα της εποχής εκείνης.

Και στην αρχαία Ελλάδα υπήρχαν δείγματα καρταετών. Ο Αρχύτας έκανε μελέτες πάνω στις πτήσεις καρταετών, τις οποίες αργότερα συμβουλευθηκε ο Γαλιλαίος. Επίσης,

αγγειογραφίες της εποχής εκείνης (4ος π.Χ. αιώνας) δείχνουν νεαρά να πετάει καρταετό.

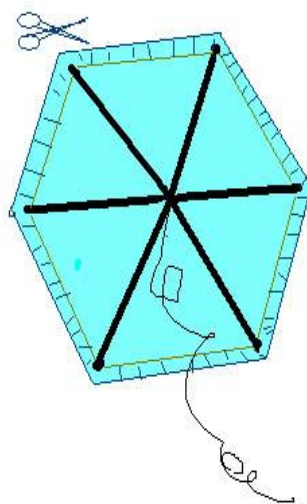
Στην Ευρώπη υπάρχουν πολλές αναφορές στους καρταετούς, αλλά όλες μετά το 1400 μ.Χ. Πιο συγκεκριμένα, πιστεύετε ότι στην Ευρώπη ήρθε ο καρταετός από την Ασία, έπειτα από την επίσκεψη Χριστιανών μοναχών.

(*Ευγενία Ντόρτα, τάξη Ε1*)

Πώς φτιάχνεται ο Χαρταετός?

Παίρνουμε ένα λεπτό καλάμι και το σχίζουμε στη μέση. Από το σχισμένο καλάμι κόβουμε τρία ίσα κομμάτια 60—70 εκ. το καθένα. Σχίζουμε ελαφρώς τις άκρες των καλάμιών και τα δένουμε σφικτά στη μέση με σπάγκο, ώστε να σχηματιστεί αστέρι. Με τον ίδιο σπάγκο δένουμε τις σχισμένες άκρες των καλάμιών σχηματίζοντας ένα γύρο γύρω από τον αετό. Δένουμε ένα ακόμα μεγάλο κομμάτι σπάγκο στις δύο κάτω άκρες των καλάμιών και το αφήνουμε να κρέμεται 1—1,5 μέτρο.

Πάνω σε αυτό δένουμε λουρίδες από εφημερίδα και έτσι σχηματίζουμε την ουρά. Στα αντίστοιχα σημεία της αντίθετης πλευράς από αυτή που δέσαμε την ουρά δένουμε άλλο κομμάτι σπάγκου και το σταθεροποιούμε στο κέντρο. Αυτά είναι τα ζύγια και είναι πολύ σημαντικά για να πετάξει ο αετός. Ακουμπάμε το σκελετό του καρταετού πάνω σε μια μεγάλη κόλλα χαρτί και την κόβουμε με περιθώριο 3—4 εκ. Τη γυρνάμε σαν στρίφωμα πάνω στον εξωτερικό σπάγκο και την κολλάμε.



Μπορούμε να ζωγραφίσουμε το χαρτί ή να κολλήσουμε πάνω μεγάλα αυτοκόλλητα για να είναι ο αετός μας χρωματιστός και χαρούμενος. Στο κομμάτι που δένουμε το κέντρο με τα

ζύγια στερεώνου-με την καλού-μπα ένα πολύ μεγάλο κομμάτι σχοινοίου τυλιγμένο σε κουβάρια που ξετυλίγεται όταν πετάει ο αετός. Είναι έτοιμος πια! Τον πετάμε μακριά από ηλεκτροφόρα καλώδια και... αμόλα καλούμπα.

(Ευγενία Ντόρτα, τάξη Ε1)

ΠΑΤΡΙΝΟ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙ



Χωρίς καμία αμφιβολία η καρδιά της διασκέδασης, της χαράς και της αποκριάτικης διάθεσης χτυπά κάθε χρόνο στην Πάτρα, την βασίλισσα του Καρναβαλιού. Ποια όμως είναι η ιστορία του;

Σύμφωνα με τον ιστορικό ερευνητή Ν.Πολίτη ο πρώτος αποκριάτικος χορός έγινε το 1829 στο αρχοντικό του πατρινού εμπόρου Μωρέτη.



Στον τρόπο εορτασμού της αποκριάς συνέβαλαν Γάλλοι στρατιώτες του Μαιζών που εγκαταστάθηκαν στην Πάτρα και αργότερα οι Επτανήσιοι, που μετά την ένωση των Επτανήσων με την Ελλάδα μετέφεραν την

προοδευτική τους διάθεση και το μπρίο τους στην αχαϊκή πρωτεύουσα.

Το 1870 έχουμε τα πρώτα καρναβαλικά άρματα, που φανερώνουν την επιρροή των καρναβαλιών της γειτονικής Ιταλίας.



Ακολουθεί μια περίοδος κάμψης λόγω των πολέμων (Βαλκανικών, Α΄ και Β΄ Παγκοσμίων, Μικρασιατικής καταστροφής, Εθνικού Διχασμού).

Το 1951 ξεκινά η αναβίωσή του και από τότε η εξέλιξή του είναι συνεχής.

Στις μέρες μας περιλαμβάνει τελετή έναρξης και λήξης, κυνήγι θησαυρού, παρελάσεις αρμάτων και συμμετοχή χιλιάδων καρναβαλιστών κάθε ηλικίας.

Γιορτινή διάθεση, ανεμελιά, χαμόγελα, πειράγματα...Δηλαδή...ΑΠΟΚΡΙΕΣ!!!!!!!!!!!!!!!

(Φάνης Σκαρίμπας, τάξη ΣΤ3)

ΟΙ ΑΠΟΚΡΙΕΣ ΣΤΟ ΧΩΡΙΟ ΤΟΥ ΠΑΠΠΟΥ ΜΟΥ

Ο πάππους μου κατάγεται από ένα μικρό χωριό της Αρκαδίας που ονομάζεται Λυσσαρέα. Μας διηγήθηκε πως περνούσαν τις αποκριές όταν ήταν μικρός .

Όλο τον προηγούμενο χρόνο μεγάλωναν έναν κοίρο τον οποίο έσφαζαν την εβδομάδα πριν τις αποκριές. Έτσι όλη την εβδομάδα των αποκριών έτρωγαν κρέας . Το υπόλοιπο χοιρινό το πάστωναν και το είχαν για όλο τον επόμενο χρόνο. Το βράδυ των αποκριών μαζεύονταν όλοι σε ένα συγγενικό σπίτι, έτρωγαν μεζέδες και οι μεγάλοι έπιναν κρασί. Πολλοί ντύνονταν μασκαράδες με παλιόρουχα έτσι ώστε να μην αναγνωρίζονται και πήγαιναν από σπίτι σε



σπίτι. Φορούσαν κουδούνια από τα ζώα και έκαναν μεγάλη φασαρία καθώς χοροπηδούσαν.

Την Κυριακή της Τυρίνης έτρωγαν μακαρόνια σπιτικά που έφτιαχναν οι νοικοκυρές, τις περίφημες «γκόγκες». Το απόγευμα της ίδιας μέρας μαζεύονταν όλοι στην πλατεία του χωριού, έφτιαχναν ένα μεγάλο κύκλο, τραγουδούσαν μόνοι τους και χόρευαν.

Την Καθαρή Δευτέρα νήστευαν, έτρωγαν πρόχειρο φαγητό με φρεσκοζυμωμένο πλακουτσωτό ψωμί (τη γνωστή σε όλους μας λαγάνα). Οι μεγάλοι δεν έτρωγαν ούτε λάδι. Το μεσημέρι όλοι έβγαιναν και πάλι στην πλατεία και συνέχιζαν το χορό και το τραγούδι μέχρι το βράδυ.

Ήταν μια πολύ όμορφη και διασκεδαστική περίοδος του χρόνου για μικρούς και μεγάλους. Ο παππούς έδειχνε πολύ χαρούμενος όταν μας τα διηγούταν.

(Μυρτώ & Νίκος Χατζηκωνσταντίνου, τάξη ΣΤ3)

Η Κυρά Σαρακοστή

Ένα έθιμο που τείνει στις ημέρες μας να εκλείπει είναι αυτό της Κυράς Σαρακοστής. Το έθιμο αυτό το συναντούσαμε σε όλο τον ελλαδικό χώρο με διάφορες παραλλαγές. Σε όλες τις περιπτώσεις πάντως, χρησιμοποιούνταν ως ιδιότυπο ημερολόγιο που μετρούσε τις εβδομάδες της Μεγάλης Σαρακοστής.

Η κυρά Σαρακοστή στις περισσότερες περιοχές ήταν μια χάρτινη ζωγραφιά. Απεικόνιζε μια γυναίκα με σταυρωμένα χέρια, λόγω προσευχής, χωρίς στόμα, λόγω νηστείας, και με επτά πόδια που αναπαριστούσαν τις επτά εβδομάδες της Μεγάλης Σαρακοστής. Κάθε Σάββατο έκοβαν ένα πόδι και έτσι ήξεραν πόσες βδομάδες νηστείας απέμεναν μέχρι το Πάσχα.

Το Μεγάλο Σάββατο, έκοβαν και το τελευταίο πόδι. Αυτό το κομμάτι χαρτί το διπλώναν καλά και το έκρυβαν σ' ένα ξερό σύκο.



Τοποθετούσαν το σύκο αυτό μαζί με άλλα, και σε όποιον το έβρισκε θεωρούσαν ότι του έφερνε γούρι. Σε κάποιες περιοχές το έβδομο <<πόδι>> τοποθετούνταν στο ψωμί της Ανάστασης. Και πάλι έφερνε γούρι σε όποιου την φέτα βρισκόταν το διπλωμένο χάρτινο <<πόδι>> της Κυράς Σαρακοστής.



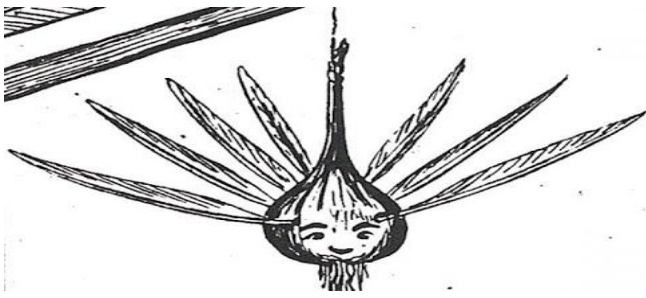
Σε άλλα μέρη της Ελλάδας η Κυρά Σαρακοστή δεν ήταν φτιαγμένη από χαρτί, αλλά από ζυμάρι. Το ζυμάρι φτιαχνόταν με αλεύρι, αλάτι και νερό. Η διαδικασία ήταν κι εδώ η ίδια όπως και με την χάρτινη.

Μια Τρίτη παραλλαγή του εθίμου θέλει την Κυρά Σαρακοστή φτιαγμένη από πανί και γεμισμένη με πούπουλα.

Σημαντική διαφορά από τις υπόλοιπες έχει η Κυρά Σαρακοστή που έφτιαχναν στον Πόντο. Εκεί κρέμαγαν από το ταβάνι μια πατάτα ή ένα κρεμμύδι που πάνω του είχαν



καρφωμένα επτά φτερά κότας. Κι εδώ κάθε εβδομάδα αφαιρούσαν ένα φτερό κι έτσι μέτραγαν το χρόνο μέχρι την Ανάσταση. Αυτό το <<ημερολόγιο>> το ονόμαζαν Κουκουρά.



Για το έθιμο της Κυρά Σαρακοστής έχουν γραφτεί και οι παρακάτω σίχοι:

*Την κυρά Σαρακοστή
που' ναι έθιμο παλιό
οι γιαγιάδες μας την φτιάχναν
με αλεύρι και νερό.*

*Για στολίδι της φορούσαν
στο κεφάλι ένα σταυρό
μα το στόμα της ξεχνούσαν
γιατί νήστευε καιρό.*

*Και τις μέρες τις μετρούσαν
με τα πόδια της τα επτά
κόβαν ένα τη βδομάδα
μέχρι να' ρθει η Πασχαλιά.*

(Ειρήνη & Γιάννης Τσελώνη, τάξη ΣΤ3)

ΤΑ ΝΕΑ ΜΑΣ **ΤΟ ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΟ** **ΠΑΡΤΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ** **ΜΑΣ**

Στις **22 Φεβρουαρίου του 2015**, ο Σύλλογος Γονέων και Κηδεμόνων του σχολείου μας διοργάνωσε ένα **αποκριάτικο πάρτυ** στο ξενοδοχείο Kallas Beach. Εκεί τα παιδιά έπαιξαν, έφαγαν, χόρεψαν, τραγούδησαν και διασκέδασαν πολύ. Επίσης τα παιδιά παρακολούθησαν τους παραδοσιακούς και μοντέρνους χορούς και στο τέλος έγινε κλήρωση δώρων. Υπήρχαν πολλά εντυπωσιακά δώρα όπως: ποδήλατα, skateboards και άλλα.

(Νίκος Λεντιδάκης, τάξη Ε1)

Ο Άγιος Βαλεντίνος

Ο Φεβρουάριος είναι ο μήνας των ερωτευμένων. Στις 14 Φεβρουαρίου γιορτάζεται, σε όλο τον κόσμο, η Ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου.



10 Καθολικός Άγιος Βαλεντίνος

Στην πραγματικότητα δεν γιορτάζεται η μνήμη του συγκεκριμένου αγίου, αλλά ο Έρωτας, θεός της ελληνικής μυθολογίας.

Κάθε χρόνο, όλοι οι ερωτευμένοι βρίσκουν την ευκαιρία να επιβεβαιώσουν την αγάπη τους. Πολλοί,

επίσης, εκφράζουν την ευγνωμοσύνη τους σε δασκάλους, συγγενείς και φίλους. Τα πιο δημοφιλή δώρα που ανταλλάσσονται εκείνη τη μέρα είναι ρομαντικές κάρτες, φρέσκα κατακόκκινα λουλούδια, σοκολάτες και χιλιάδες αντικείμενα σε σχήμα καρδιάς.

Οι ρίζες της γιορτής του Αγίου Βαλεντίνου φτάνουν στην εποχή της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Τη 14η Φεβρουαρίου οι αρχαίοι Ρωμαίοι πραγματοποιούσαν μια Παγανιστική γιορτή προς τιμήν της Juno, της βασίλισσας των Θεών της Ρώμης, προστάτιδα των γυναικών και του γάμου. Την επόμενη μέρα, ξεκινούσε η γιορτή Lupercalia, αφιερωμένη στον έρωτα, κατά την οποία κορίτσια και αγόρι ακολουθούσαν μία σειρά από έθιμα που συχνά τους οδηγούσαν στο να ερωτευτούν.

Τα πράγματα άρχιζαν να αλλάζουν κατά τον 3ο αιώνα π.Χ., όταν ο αυτοκράτορας Κλαύδιος Β' ανακάλυψε πως τα έθιμα αυτά έβλαπταν τους στρατιώτες του, οι οποίοι καθώς δεν ήθελαν να εγκαταλείψουν τις αγαπημένες τους, δεν κατάγονταν στις λεγεώνες. Έτσι, με ένα διάταγμα απαγόρευσε όλους τους αρραβώνες και τους γάμους στη Ρώμη.

Όμως, ο νεαρός ιερέας Βαλεντίνος πάντρευε κρυφά τα ζευγάρια. Μόλις ο Κλαύδιος έμαθε το γεγονός αυτό, τιμώρησε τον Βαλεντίνο με

φυλάκιση και αποκεφαλισμό. **Πέθανε στις 14 Φεβρουαρίου** (παραμονή της Lupercalia).

Κατά μια άλλη εκδοχή, ο Βαλεντίνος ήταν φυλακισμένος σε μια από τις ρωμαϊκές φυλακές, όταν ερωτεύτηκε την κόρη του δεσμοφύλακα. Λέγεται πως την ημέρα που θα πέθαινε, 14η Φεβρουαρίου, της άφησε ένα ευχαριστήριο γράμμα υπογράφοντας “Με αγάπη, ο Βαλεντίνος σου”.

Η χριστιανική καθολική εκκλησία τιμήσε τη μνήμη του Βαλεντίνου και τον αναγνώρισε σαν οσιομάρτυρα, αφιερώνοντάς του τη 14η Φεβρουαρίου. Στη Μεγάλη Βρετανία η ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου ξεκίνησε να είναι δημοφιλής γύρω στο 17ο αιώνα, ενώ μέχρι τα μέσα του 18ου αι. ήταν συχνό φαινόμενο, ανάμεσα στους εραστές κάθε κοινωνικής τάξης, να ανταλλάζονται λόγια και σημειώματα αγάπης.

Σύμφωνα με την Παγκόσμια Ένωση Ευχετήριων Καρτών, η ημέρα αυτή είναι η δεύτερη μεγαλύτερη, μετά τα Χριστούγεννα, στις αποστολές καρτών.

Ο Άγιος Βαλεντίνος στην Ορθόδοξη εκκλησία



Άγιοι Απόστολοι Ακύλας και Πρισκίλλη

Ο Άγιος Βαλεντίνος δεν μνημονεύεται πουθενά στο ορθόδοξο εορτολόγιο και, όπως ήταν φυσικό, η ορθόδοξη Εκκλησία ποτέ δεν τον παραδέχτηκε. «Ο άγιος αυτός είναι για μας ανύπαρκτος.

Είναι μια μυθοπλασία δυτικής προέλευσης», δηλώνουν άνθρωποι της Εκκλησίας. Με τη σειρά της και η Καθολική Εκκλησία στην αναθεώρηση του γενικού εορτολογίου της το 1969 υποβίβασε την ημέρα του Αγίου Βαλεντίνου σε τοπική εορτή, επειδή δεν γνώριζε σχεδόν τίποτα για τον βίο του, παρά μόνο ότι

ετάφη στη Βία Φλαμίνια της Ρώμης στις 14 Φεβρουαρίου.

Όταν, όμως, ο ξενόφερτος άγιος άρχισε να μπαίνει για τα καλά και στη ζωή των Ελλήνων και η ημέρα αυτή να καθιερώνεται και στη χώρα μας ως η ημέρα των ερωτευμένων στα τέλη της δεκαετίας του '70 με πρωτοβουλία των ανθοπωλών, εκπρόσωποι της Εκκλησίας πρότειναν οι Έλληνες ερωτευμένοι να τιμούν και να γιορτάζουν αγίους που υπάρχουν στο ορθόδοξο εορτολόγιο.



Η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει τους δικούς της Αγίους του έρωτα. Μπορεί η Καθολική Εκκλησία και επιχειρηματικά συμφέροντα να επέβαλαν τον Άγιο Βαλεντίνο, αλλά στις 13 Φεβρουαρίου τιμάται η μνήμη των Αγίων Αποστόλων Ακύλα και Πρισκίλλης, που θεωρούνται προστάτες των ερωτευμένων, ενώ υπάρχει και ο Άγιος Υάκινθος για τους ερωτευμένους του καλοκαιριού.

Τόσα χρόνια κανένας κληρικός δεν είχε ασχοληθεί με τον άγιο του έρωτα. Ο μακαριστός Αρχιεπίσκοπος Χριστόδουλος, σε μια προσπάθεια να τραβήξει την προσοχή των νέων προς την ορθόδοξη πίστη, πρότεινε στους ερωτευμένους να γιορτάζουν την αγάπη τους την προηγούμενη του Αγίου Βαλεντίνου, δηλαδή στις 13 Φεβρουαρίου, που η Ορθόδοξη Εκκλησία τιμά τη μνήμη των Αγίων Ακύλα και Πρισκίλλης.

Ο **Ακύλας** και η αγαπημένη του **Πρισκίλλα** ήταν σκηνοποιοί και ασπάστηκαν το χριστιανισμό κατά πάσα πιθανότητα όταν κατέφυγαν από τη Ρώμη στην Κόρινθο τον 1ο αιώνα μ.Χ. για ν' αποφύγουν τους διωγμούς του αυτοκράτορα Κλαύδιου. Εκεί γνώρισαν τον Απόστολο Παύλο, ο οποίος μάλιστα τους μνημονεύει σε τρεις επιστολές του, και τον ακολούθησαν στην Έφεσο ως συνοδοί.

Η παράδοση αναφέρει ότι ο Ακύλας έγινε επίσκοπος Ηρακλείας και μαρτύρησε για την

πίστη του μαζί με τη σύζυγό του, ενώ και” άλλους ερευνητές κοιμήθηκαν ειρηνικά. Στη μνήμη αυτού του αγαπημένου μέχρι το θάνατο ζευγαριού πρότεινε ο μακαριστός Χριστόδουλος να γιορτάζουν την αγάπη τους οι ερωτευμένοι.

Ο άλλος ορθόδοξος «Βαλεντίνος» είναι ο **Άγιος Υάκινθος** και γιορτάζει στις **3 Ιουλίου**, την ημερομηνία δηλαδή που μαρτύρησε για την αγάπη του Χριστού επί αυτοκράτορα Τραϊανού (το 98 μ.Χ.) σε ηλικία 20 χρόνων. Όπως αναφέρεται σχετικά, ήταν θαλαμηπόλος στην αυλή του αυτοκράτορα Τραϊανού και ο πρώτος ναός που χτίστηκε αφιερωμένος αποκλειστικά σ’ εκείνον βρίσκεται στα Ανώγεια της Κρήτης, σε κάποια από τις πλαγιές του Ψηλορείτη, φτιαγμένος από πέτρα, κρυφός, γιατί κρυφά είναι και τα αισθήματα.

Ο Λουδοβίκος των Ανωγείων, με υποστηρικτές του ανθρώπους πνευματικούς, καθιέρωσε τη γιορτή τα τελευταία χρόνια και ταυτόχρονα μια σειρά πολιτιστικών εκδηλώσεων, τα **Υακίνθεια**, που διαρκούν τρεις μέρες.

Έτσι, ο Άγιος Υάκινθος, «άγιος της αγάπης, του έρωτα, προστάτης των ζευγαριών, της σχέσης άνδρα και γυναίκα», γιορτάζεται κάθε χρόνο 12 χιλιόμετρα νότια των Ανωγείων στους ορεινούς Φούρνους, στο ομώνυμο πέτρινο εκκλησάκι που χτίστηκε στη χάρη του σε υψόμετρο 1.200 μέτρων (στον Ψηλορείτη).

Το ξεκίνημα γι’ αυτό τον εορτασμό το χρωστάμε στον μητροπολίτη Ρεθύμνου Άνθιμο, ο οποίος όταν του προτάθηκε η ανέγερση και η λογική του εορτασμού και των εκδηλώσεων αποδέχτηκε με χαρά.

Υπάρχουν βέβαια και άλλες εκδοχές

(Μαρία Λεντιδάκη, τάξη Ε1)

ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΗΜΕΡΑ ΡΑΔΙΟΦΩΝΟΥ



Η Παγκόσμια Ημέρα Ραδιοφώνου καθιερώθηκε με απόφαση της UNESCO στις 29

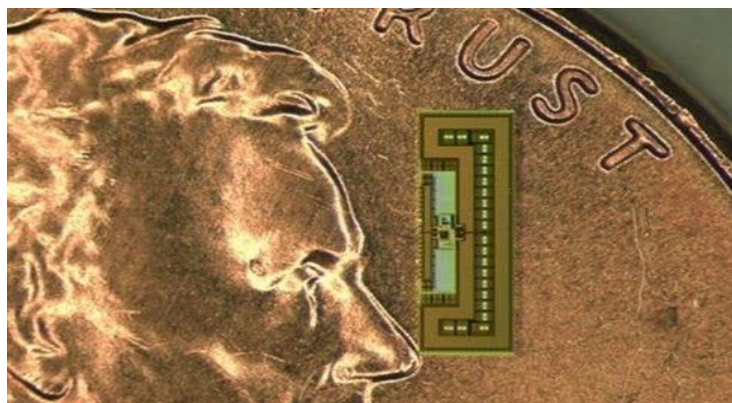
Σεπτεμβρίου 2011, έπειτα από πρόταση της Ισπανικής Ακαδημίας Ραδιοφώνου.

Αρχικά, η πρόταση των Ισπανών ήταν να τιμάται η Παγκόσμια Ημέρα Ραδιοφώνου στις **30 Οκτωβρίου**, σε ανάμνηση της περίφημης εκπομπής του Όρσον Ουέλς το 1938, που έμεινε στην ιστορία ως ο **Πόλεμος των Κόσμων**. Η UNESCO, όμως, αποφάσισε διαφορετικά και πρόκρινε τη **13η Φεβρουαρίου, ημερομηνία κατά την οποία το 1946 πρωτολειτούργησε το ραδιόφωνο του ΟΗΕ**.

Σκοπός της Παγκόσμιας Ημέρας Ραδιοφώνου είναι ο εορτασμός του ραδιοφώνου ως Μέσου Μαζικής Επικοινωνίας, η βελτίωση της διεθνούς συνεργασίας μεταξύ των ραδιοφωνικών οργανισμών και η ενθάρρυνση των μεγάλων διεθνών δικτύων, όσο και των τοπικών ραδιοφώνων, να προωθήσουν την πρόσβαση στην πληροφόρηση και την ελευθερία της έκφρασης στα ερτζιανά.

Το πρώτο ραδιόφωνο που λειτουργεί χωρίς ρεύμα ή μπαταρία.

Είναι ένα από τα μικρότερα τρανζιστοράκια του κόσμου και πιθανώς το πρώτο που δεν χρειάζεται εξωτερική πηγή ενέργειας. Το μίνι ραδιόφωνο κοστίζει μόνο μερικά σεντς του δολαρίου, και θα μπορούσε να χρησιμοποιηθεί μελλοντικά σε κινητά ή άλλες ασύρματες συσκευές.



Είδη ραδιοφώνου

- Το αναλογικό ή συμβατικό ραδιόφωνο
- Το ψηφιακό ραδιόφωνο.
- Το δορυφορικό ραδιόφωνο
- Το Διαδικτυακό ραδιόφωνο

(Μαθητές, Ε1)

Ωρα για τα γλυκά μας...

ΤΥΡΟΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ

Υλικά: 800 γρ. κατσικίσιο μαστέλο, φορμαέλα, ταλαγάνι ή χαλούμι, κομμένο σε μπασιουνάκια, 50 ml γάλα, 140 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 175 ml μπίρα, ½ κ. κ. αλάτι, ½ κ. κ. πάπρικα, 2 αβγά, 1800 ml περίπου λάδι.

Εκτέλεση: Ζεσταίνουμε το λάδι σε μια φριτέζα ή σε μια βαθιά κατσαρόλα, φροντίζοντας να μην ξεπεράσει τους 190ο C. Ανακατεύουμε σε ένα μπολ το γάλα με το αλεύρι, τη μπίρα, το αλάτι, την πάπρικα και τα αβγά και τα χτυπάμε με το σύρμα μέχρι να αφρίσει το μείγμα και να σχηματιστεί ένα απαλό και πηχτό κουρκούτι.



Βουτάμε σ' αυτό το μείγμα 6-8 κομμάτια τυρί την κάθε φορά, τα ανακατεύουμε για να τυλιχτούν με το κουρκούτι και τα βγάζουμε με την τρυπητή κουτάλα, κουνώντας την έτσι, ώστε να μην κρατήσουν πάνω τους τα τυράκια πολύ κουρκούτι. Τα ρίχνουμε και πάλι λίγα-λίγα στο καυτό λάδι για να τα τηγανίσουμε. Τα αφήνουμε για 1-2 λεπτά να μέχρι να ροδοκοκκινίσουν, τα βγάζουμε, τα ακουμπάμε πάνω σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να τραβήξει το περιττό λάδι τους και τα σερβίρουμε πολύ ζεστά.

(Αλεξάντρα Πιέτρι, τάξη Ε1)

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΙΜΠΕΡΙΑΛ

ΥΛΙΚΑ: 4 στήθη κοτόπουλο φιλέτο, 100 γρ. ψωμί, 40 γρ. παρμεζάνα τριμμένη, 60 γρ. βούτυρο και λίγο ακόμα λιωμένο για άλειμμα λίγο μαϊντανό, 2 σκ. σκόρδο ψιλοκομμένο, 2 κ.σ. θυμάρι ξερό, 240 γρ. κρέμα γάλακτος, 200 γρ. νερό ζεστό, 100 γρ. λευκό κρασί, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 50 γρ. ελιές ροδέλες

στραγγισμένες, 50 γρ. κάπαρη ξαλμυρισμένη, 2 κ.σ. μουστάρδα αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Ξεκινάμε και φτιάχνουμε την κρούστα μας και βάζουμε στο μπλέντερ, το ψωμί, την παρμεζάνα, το σκόρδο, το θυμάρι, το βούτυρο ελαφρώς μαλακωμένο, αρκετό φρεσκοτριμμένο πιπέρι και χτυπάμε ίσα ίσα να διαλυθεί το ψωμί και το σκόρδο και προσπαθούμε να γίνει αφράτο το μείγμα μας και όχι πάστα (το μαιντανό το βάζουμε στο τέλος για να μη γίνει πράσινη η πάστα). Ψιλοκόβουμε το μαιντανό στο χέρι και βάζουμε και το μαϊντανό στο μπλέντερ και χτυπάμε για ελάχιστη ώρα (1"). Αφήνουμε την κρούστα στην άκρη. Διαλύουμε ένα κύβο μυρωδικών σε ένα ποτήρι με ζεστό νερό και το αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα ταψάκι 25X35 εκ. βάζουμε την κρέμα, το ζωμό μυρωδικών, το κρασί, τις ελιές, την κάπαρη, τη μουστάρδα και ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το ρίχνουμε μέσα. Αλατοπιπερώνουμε και ξαναανακατεύουμε. Βάζουμε μέσα στο ταψάκι τα φιλέτα κοτόπουλο και αλατοπιπερώνουμε καλά. Από πάνω τα αλείφουμε με λιωμένο βούτυρο για να κολλήσει πιο εύκολα η κρούστα. Στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω την κρούστα που ετοιμάσαμε το άλλο μείγμα της κρέμας στα κενά του ταψιού προσέχοντας μην πέσει πάνω στο μείγμα που βάλαμε πάνω στο κοτόπουλο και το παρασύρει. Ψήνουμε στο φούρνο για 35-40 λεπτά ή μέχρι να πάρει η κρούστα του ψωμιού ωραίο χρυσαφί χρώμα. Βγάζουμε από το φούρνο. Προσθέτουμε από πάνω φρέσκο ψιλοκομμένο μαιντανό. Αν θέλουμε συνοδεύουμε με πουρέ πατάτας. Σερβίρουμε ρίχνοντας τη σάλτσα πάνω στο κοτόπουλο.

(Σταυρούλα Βολανάκη, τάξη Γ1)

