

# Μαθητές οη - ίνη

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΟΥ 2<sup>ου</sup> ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΚΟΡΙΝΘΟΥ-Τεύχ. 21<sup>ο</sup> / 12<sup>ο</sup> 2024 – Αξία 1,5€



## ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ!!!

*Καλά Χριστούγεννα σε όλους μας,  
με υγεία και αγάπη!!!*

**Η** αντίστροφη μέτρηση έχει αρχίσει. Τα Χριστούγεννα πλησιάζουν!! Η πόλη έχει <<φορέσει >> τα γιορτινά της, δρόμοι και μαγαζιά στολισμένα με γιρλάντες, γκι, Αη Βασίληδες και πολύχρωμα λαμπάκια. Οι **μυρωδιές** από τα μελομακάρονα και τα χριστουγεννιάτικα **τραγούδια** που ηχούν κάνουν το τοπίο πιο μαγευτικό. Μικροί και μεγάλοι, μπαίνουν από μαγαζί σε μαγαζί, για να επιλέξουν το καλύτερο δώρο για τους αγαπημένους τους. Σε λίγες ημέρες, οι δρόμοι θα γεμίσουν από παιδικές φωνές που θα λένε τα **κάλαντα** γεμάτα **χαρά** και περηφάνια!

Και μετά .... μετά έρχεται η **Πρωτοχρονιά!**



### Γυρίστε και διαβάστε:

Τα νέα του σχολείου μας, θρύλους και παραδόσεις, προτάσεις για θέατρο, κινηματογράφο, ταξίδια και βιβλία, πληροφορίες και άρθρα για την υγεία, την ψυχολογία, την ιστορία, την οικονομία, τη λαογραφία, το περιβάλλον, τη γεωγραφία και την τεχνολογία, παιχνίδια, ανέκδοτα και άλλα πολλά!!!

Επιμέλεια-φροντίδα εφημερίδας  
Μ.Γεωργίτσα, δασκάλα της Γ3.

Ένα νέο έτος μαζί με τον άγιο Βασίλη, που μοιράζει στα παιδιά εκτός από τα υπέροχα δώρα του την πίστη σε εκείνον, αλλά κυρίως την ελπίδα ότι τα όνειρά μας θα βγουν αληθινά!!! Οι γιορτές αυτές, είναι γιορτές, που ενώνουν τους ανθρώπους και τα συναισθήματα που τους κυριεύουν, γίνονται πιο ζωντανά ..... Θαλπωρή, αγάπη, χαρά. Υπάρχουν όμως άνθρωποι που αυτές τις ημέρες θα περάσουν τις γιορτές μακριά από αγαπημένα τους πρόσωπα, δεν θα νιώσουν τις γιορτές όπως τις ονειρεύονταν. Ας σκεφτούμε λοιπόν και αυτούς ... Καλά Χριστούγεννα σε όλους μας, με υγεία και αγάπη !!!

*Κωνσταντίνα Ελένη, τάξη ΣΤ1*



## Έθιμα και Παραδόσεις των Χριστουγέννων

### Το Χριστόξυλο

Στη Βόρεια Ελλάδα την Παραμονή των Χριστουγέννων ο νοικοκύρης του σπιτιού διαλέγει από το χωράφι του το πιο γερό, χοντρό και μακρύ κούτσουρο από ελιά ή πεύκο και το τοποθετεί στο τζάκι του σπιτιού. Το ξύλο αυτό ονομάζεται <<Χριστόξυλο>>, καίγεται για όλο το Δωδεκαήμερο των Χριστουγέννων μέχρι και τα Θεοφάνεια, χωρίς να σβήσει

καθόλου. Κατά την παράδοση το κάψιμο του Χριστόξυλου, βοηθά τον Χριστό να ζεσταίνεται στην φάτνη της Βηθλεέμ, αλλά και στο διώξιμο των κακών πνευμάτων.

*Ελένη Μ., τάξη Στ1*



## Το στόλισμα του καραβιού

Ένα έθιμο που τα τελευταία χρόνια τείνει να εξαφανιστεί και τη θέση του έχει πάρει το ξένο έθιμο του χριστουγεννιάτικου δέντρου.



Το καράβι συμβολίζει την καινούρια πλεύση του ανθρώπου στη ζωή, μετά τη γέννηση του Χριστού. Τα παιδιά των ναυτικών που έμεναν πίσω κατασκεύαζαν μόνα τους τα παιχνίδια τους τα οποία συνήθως ήταν καραβάκια. Το καραβάκι συμβόλιζε την προσμονή των παιδιών για αντάμωση με τους συγγενείς τους, αλλά και την αγάπη τους για τη θάλασσα. Σιγά-σιγά καθιερώθηκε και το έθιμο του στολισμού του, όμως λόγω του ότι ήταν

συνδεδεμένο με δυσάρεστες αναμνήσεις δεν μπόρεσε να εδραιωθεί ως γιορτινό σύμβολο.

**Ειρήνη Θ., τάξη Στ1**



## Τα Καλικαντζαράκια

Σύμφωνα με τους λαϊκούς μύθους, οι Καλικάντζαροι βγαίνουν από τα βάθη της γης για να πειράξουν τους ανθρώπους και για να τους ανακατέψουν τα σπίτια τους γιατί είναι άτακτοι, ζημιάρηδες και τους αρέσει να παίζουν.

Ζούνε στον Κάτω Κόσμο και τρέφονται με σκουλήκια, φίδια, βατράχια και πολλά άλλα ζώα. Κάνουν την εμφάνιση τους κατά το δωδεκάημερο από τις 25 Δεκεμβρίου έως τις 6 Ιανουαρίου, όταν τα νερά είναι ακόμα αβάπτιστα και μπορούν να κάνουν ζημιές ανενόχλητοι.

Την ημέρα της γιορτής των Θεοφανείων, ο παπάς αγιάζει τα νερά και τότε οι Καλικάντζαροι φεύγουν.



Οι Καλικάντζαροι έχουν πολλές ονομασίες: Καρκάντζια, Λυκοκάντζαροι, Καλοκυράδες, Βερβελούδες κ. ά.



Ως προς την εμφάνιση τους, οι Καλικάντζαροι έχουν διάφορες μορφές με κύριο και ιδιαίτερο γνώρισμα να είναι η ασχήμια τους και η κακομούτσουνη μούρη τους. Επίσης, είναι σιχαμένοι και ο καθένας τους διαθέτει από ένα κουσούρι. Ακόμα, είναι

ευκίνητοι και πηδάνε από στέγη σε στέγη και πραγματοποιούν τις ζημιές τους. Κατεβαίνουν από τις καμινάδες και μαγαρίζουν οτιδήποτε βρискουν στο διάβα τους.



Κατά τις διάφορες ελληνικές δοξασίες ήταν άνθρωποι με κακιά μοίρα.

Γι' αυτό για καλό και για κακό οι άνθρωποι εκείνες τις μέρες φρόντιζαν να φράζουν τις τρύπες των τζακιών με πανιά. Επίσης, έκαιγαν λιβάνι σε θυμιατό κοντά στο τζάκι, γιατί οι καλικάντζαροι δεν άντεχαν αυτή τη μυρωδιά. Στην Ήπειρο έβαζαν στο τζάκι δώδεκα αδράχτια, για να τα βλέπουν οι καλικάντζαροι και να μην κατεβαίνουν από την καπνοδόχο. Στα Γρεβενά άναβαν ένα μεγάλο κούτσουρο στη γωνιά, από την παραμονή των Χριστουγέννων και η φωτιά έκαιγε συνέχεια μέχρι τα Φώτα, για να προστατεύει την οικογένεια από τους καλικάντζαρους.

**Δημήτρης Βασιλόπουλος & Αγγέλικα, τάξη Στ1**

# ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

## Γερμανία, Ευρώπη

Στην Γερμανία ανοίγουν οι χριστουγεννιάτικες αγορές στις πλατείες. Οι δημότες συγκεντρώνονται για ν' ακούσουν χάλκινες μπάντες. Τρώνε Τζιτζιρόψωμο, δηλ. αμύγδαλα με ζάχαρη και πίνουν ζεστό κρασί.

## Φιλιππίνες, Ασία

Στις Φιλιππίνες τα Χριστούγεννα διαρκούν από το Σεπτέμβρη μέχρι τον Δεκέμβρη. Τα κάλαντα των Χριστουγέννων ξεκινούν συνήθως από τον Σεπτέμβριο. Τα Χριστούγεννα τρώνε κυρίως πικάντικα φαγητά.



## Η.Π.Α., Αμερική

Στις Ηνωμένες Πολιτείες κρεμούν κάλτσες την Παραμονή Χριστουγέννων. Σύμφωνα με τον θρύλο κάποτε ο Άι – Βασίλης βοήθησε μια φτωχιά οικογένεια. Από τότε έγινε πασίγνωστος για τα δώρα του.

## Γκάνα, Αφρική

Τα Χριστούγεννα στην Γκάνα οι ενήλικες μεταμφιέζονται με κοστούμια και μοιράζουν γλυκά στις γειτονίες τους. Τα παιδιά διακοσμούν τα σπίτια τους με χάρτινα στολίδια και ζωγραφίες που κάνουν στο σχολείο.



## Νέα Ζηλανδία, Ωκεανία

Τα Χριστούγεννα στην Νέα Ζηλανδία είναι καλοκαίρι και φίλοι και συγγενεία κάνουν μπάρμπεκιου. Τρώνε αρνί, το οποίο μαγειρεύεται σε πήλινο δοχείο στο φούρνο και για γλυκό τρώνε Πάβλοβα, δηλ. μαρέγκα με φρέσκα, τροπικά φρούτα.

*Διουσία Χρυσικού, τάξη Στ2*

## Χριστουγεννιάτικα Ποιήματα

**Το δέντρο στολισμένο  
καμαρώνει φουντωμένο  
και τριγύρω τα παιδιά  
τραγουδάνε με χαρά.**

**Τα φωτάκια του φωτίζουν  
καμpanούλες το στολίζουν,  
φάτνη, άστρα και παιχνίδια  
και χρωματιστά στολίδια.**

*Βασιλική Ε., τάξη Στ1*

Ο Χριστός γεννήθηκε στη φάτνη και  
φώτισε τη γη με αγάπη.  
Αστέρια λάμπουν φωτεινά η γέννηση  
του Χριστού είναι χαρά  
Χριστούγεννα ήρθαν ξανά και ο  
κόσμος γιορτάζει με χαμόγελα πολλά  
Τα κάλαντα τραγουδάνε τα παιδιά σε  
κάθε σπίτι γελαστά  
Ο νέος χρόνος είναι κοντά γεμάτος  
ελπίδα και ζεστασιά στην καρδιά!

Σταύρος Δ., τάξη Στ1



**Έρχονται Χριστούγεννα  
στόλισες το δέντρο;  
Τέλος τα μαθήματα  
ήρθαν οι γιορτές.**

**Στη βασιλόπιτα  
να είσαι ο τυχερός  
στα κάλαντα να πας  
και καλά να περνάς.**

**Καλά Χριστούγεννα  
και καλή Πρωτοχρονιά  
να' στε όλοι καλά  
χωρίς καμιά στενοχώρια!**

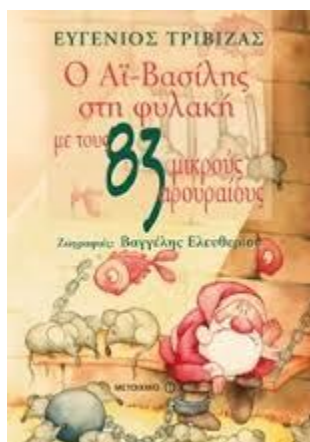
**Κωνσταντίνα Α., τάξη Στ1**

# ΒΙΒΛΙΟΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ

**ΕΥΓΕΝΙΟΣ ΤΡΙΒΙΖΑΣ**

**«Ο ΑΙ ΒΑΣΙΛΗΣ ΣΤΗ ΦΥΛΑΚΗ ΜΕ  
ΤΟΥΣ 83 ΜΙΚΡΟΥΣ ΑΡΟΥΡΑΙΟΥΣ»**

**ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΜΕΤΑΙΧΜΙΟ**



Τι θα μπορούσε να συμβεί μια παραμονή Πρωτοχρονιάς όταν ο Αι-Βασίλης επισκέφτηκε μια σύγχρονη μεγαλούπολη για να μοιράσει δώρα;

Η κακοτυχία ξεκίνησε όταν κατηγορήθηκε για παράνομη στάθμευση ελκλήθρου! Στην προσπάθειά του να μπει σε ένα διαμέρισμα μπλέχτηκε στις κεραιές της τηλεόρασης, άκουσε έναν συναγερμό να χτυπάει και κυνηγήθηκε από τους ιδιοκτήτες! Φιλοζωικές οργανώσεις τον κατηγορούν για κακοποίηση ταράνδων και οι έμποροι νοιώθουν ότι απειλούνται οι επιχειρήσεις τους. Τελικά θα δικαστεί και θα βρεθεί στη φυλακή. Θα καταφέρει η αγάπη των παιδιών να τον ελευθερώσει; Η συνέχεια στο βιβλίο!

Εμείς πάντως διαβάζοντάς το **διασκεδάσαμε, εμπνευστήκαμε και περάσαμε ένα υπέροχο απόγευμα!!!**

**Συμβουλή: Διαβάστε το μαζί με φίλους ή τα αδέρφια σας! Θα είναι πιο διασκεδαστικό!!!**

*Μαθητές της τάξης Στ2'*

# ΠΑΜΕ ΣΙΝΕΜΑ;

## Top 10 Χριστουγεννιάτικων Ταινιών για παιδιά!!

Μην ξεχάσεις!!!

Φτιάξε μια ζεστή κούπα σοκολάτα με λαταριστά marshmallows, φόρεσε τις πιο ζεστές πιτζάμες σου και ετοιμάσου για χριστουγεννιάτικο μαραθώνιο ταινιών!



- ✚ Home Alone 1-2-3
- ✚ Harry Potter
- ✚ The Polar Express (Το Πολικό Εξπρές)
- ✚ The Grinch
- ✚ A Christmas Carol
- ✚ The Christmas Chronicles
- ✚ Arthur Christmas
- ✚ A boy called Christmas
- ✚ The Muppet Christmas Carol
- ✚ Μίκυ : Μια φορά και έναν καιρό



Καλή διασκέδαση !!! Εύχομαι να τις απολαύσεις όσο και εγώ !!!

**Μαρίλια Γκ., τάξη Στ1**

# Τα γλυκά μας

Όταν κάποιος αναφέρει τη λέξη Χριστούγεννα και πρέπει να την συνδυάσει με κάτι γλυκό, δύο λέξεις έρχονται στο μυαλό του: **Κουραμπιέδες** και **Μελομακάρονα**.

## ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

Οι **κουραμπιέδες** είναι ένα χαρακτηριστικό γλύκισμα διαδεδομένο σε όλη την Ελλάδα. Η ρίζα του γλυκού προέρχεται από την Περσία από όπου το γλύκισμα ταξίδεψε σε ολόκληρη την Ανατολή και φυσικά στη χώρα μας. Kurabiy στα Τούρκικα σημαίνει μπισκότο, γλύκισμα από αλεύρι, βούτυρο και άχνη ζάχαρη.



**Να μερικές συνταγές για αφράτους και χιονάτους κουραμπιέδες:**

**1/ ΥΛΙΚΑ:** 500 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου, 220 γρ. άχνη ζάχαρη, 1 βανιλίνη, 1 κ.γ. ανθόνερο, 30 γρ. λικέρ πικραμύγδαλο, ή κονιάκ ή ρούμι, 200-280 γρ. αμύγδαλο φιλέ ή χοντροκομμένο, ανάλατο κ' καβουρδισμένο, 900 γρ αλεύρι γ.ο.χ., 1 πρέζα αλάτι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180c στον αέρα, Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα με το φτερό για 10-15 λεπτά να αφρατέψει και να ασπρίσει το μείγμα. Προσθέτουμε τη βανιλία σε σκόνη, το ανθόνερο, το λικέρ πικραμύγδαλο και συνεχίζουμε να χτυπάμε. Αφαιρούμε τον κάδο

από το μίξερ. Σπάμε το αμύγδαλο με τα χέρια μας για να το κάνουμε τρίμμα και το βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε το αλεύρι, το αλάτι και το βάζουμε στον κάδο του μίξερ. Ανακατεύουμε το μείγμα με μια κουτάλα, πολύ απαλά για να μην πέσει ο όγκος του μείγματος. Μόλις ομογενοποιηθούν τα υλικά ανακατεύουμε με τα χέρια μας. Πλάθουμε μπαλάκια 30 γρ. το κάθε ένα και μεταφέρουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα. Πιέζουμε ελαφρά στο κέντρο με το δάκτυλό μας και ψήνουμε για 20-25 λεπτά. Ακολουθούμε τη διαδικασία για όλο το μείγμα. Αφαιρούμε και αφήνουμε να κρυώσουν. Βάζουμε μια στρώση από κουραμπιέδες στην πιατέλα σερβιρίσματος, ψεκάζουμε με ανθόνερο και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

*Μαίρη Φίλη, τάξη Στ2*

**2/ ΥΛΙΚΑ:** 100 γρ. ζάχαρη άχνη, 500 γρ. βούτυρο, 2 κρόκοι, 1 αυγό, 2 βανίλιες (για τους κουραμπιέδες), ½ μοσχοκάρυδο, 60 γρ. κονιάκ, 1 κ.γ. κοφτό μαγειρική σόδα, 150 γρ. καβουρντισμένο και κοντροκομμένο αμύγδαλο, 850 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 1 κιλό άχνη ζάχαρη, 2 βανίλιες (για το άχνισμα)

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Αρχικά, χτυπήστε το μαλακό βούτυρο με την άχνη, μέχρι να ενωθούν και να ασπρίσουν. Προσθέστε έναν έναν τους κρόκους και το ολόκληρο αυγό. Συνεχίστε με το μοσχοκάρυδο, τις βανίλιες και δυο κουταλιές από το αλεύρι. Διαλύστε την σόδα στο κονιάκ και τα ρίξτε στην ζύμη για τον κουραμπιέ. Εναλλάξ, προσθέστε στην ζύμη το αμύγδαλο και το αλεύρι. Η ζύμη του κουραμπιέ πρέπει να είναι μαλακή και βουτυράτη. Πλάστε σε ότι σχήμα θέλετε και ψήστε στους 170ο C για 35'. Αφήστε τους 5' να κρυώσουν και ύστερα αχνίστε τους.

*Μαρίλια Στάρφα, τάξη Στ2*

## ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ



## Συνταγές για μελομακάρονα:

**1/ ΥΛΙΚΑ:** 240 γρ. ηλιέλαιο, 240 γρ. ελαιόλαδο, 50 γρ. κονιάκ, 160 γρ. χυμό πορτοκάλι, 1κγ.κοφτο σόδα μαγειρικής, 200 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη, 1κγ.κοφτο γαρύφαλλο, 2κγ. κοφτά κανέλα ξύσμα από 2 πορτοκάλια, 900γρ. αλεύρι, 2κγ.μπεικιν πάουντερ. Για το σιρόπι χρειαζόμαστε: 400γρ. ζάχαρη, 400γρ. νερό, 1/2 λεμόνι.

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Ψήστε τα μελομακάρονα και όταν είναι έτοιμα βάλτε από πάνω τριμμένο καρύδι ή αλεσμένο φιστίκι Αιγίνης.

*Γιώργος Κ., τάξη Στ1*

**2/ ΥΛΙΚΑ:** 480 γρ. ελαιόλαδο ελαφρύ, 50 γρ. κονιάκ, 160 γρ. χυμός φρέσκου πορτοκαλιού, 1 κ.γ. κοφτό μαγειρική σόδα, 200 γρ. ψηλή κρυσταλλική ζάχαρη, 1 κ.γ. κοφτό γαρύφαλλο, 2 κ.γ. κοφτά κανέλα, 2 πορτοκάλια ακέρωτα (ξύσμα), 900 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις. Για το σιρόπι: 400 γρ. ζάχαρη, 400 γρ. νερό, 400 γρ. μέλι θυμαρίσιο, ½ λεμόνι, Αλεσμένο καρύδι ή φιστίκι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Ανακατέψτε καλά το ελαιόλαδο με το κονιάκ, την ζάχαρη, την κανέλα, το γαρύφαλλο και το ξύσμα πορτοκαλιού μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Διαλύστε την σόδα στον χυμό και ρίξτε τη στο μείγμα. Προσθέστε το αλεύρι σταδιακά. Η ζύμη πρέπει να είναι αφράτη και απαλή. Αφήστε την ζύμη σκεπασμένη για 15'. Πλάστε τα μελομακάρονα, αραδιάστε τα σε ταψί και ψήστε τα για 25' στους 160. Μόλις ροδίσουν είναι πλέον έτοιμα. Ύστερα αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς. Αμέσως, βάλτε μέλι μαζί υπόλοιπα υλικά σε μια κατσαρόλα, βράζοντας τα για 3'. Ξαφρίστε τον αφρό που σχηματίστηκε στην επιφάνεια. Βουτήξτε τα μελομακάρονα λίγα λίγα στο σιρόπι για 20 δευτερόλεπτα περίπου σε κάθε πλευρά. Τέλος, που είναι ζεστά, πασπαλίστε τα με φιστίκι ή καρύδι.

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΖΑΧΑΡΟΠΑΣΤΑ

**Βάλτε πολλή αγάπη  
και ζαχαρόπαστα!!!**

## ΓΛΥΚΟ ΚΟΡΜΟΣ

**Υλικά:** 250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου, 300 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 20 ml γάλα, 1\2 κ.γ. αλάτι, 1 κ.γ. βανίλια, 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 250 γρ. ζαχαρόπαστα, Κουπάτ σε διάφορα σχήματα, Άχνη ζάχαρη και αλεύρι για την επιφάνεια εργασίας

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο με την ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν. Στην συνέχεια, προσθέτουμε το αυγό και την βανίλια και χτυπάμε ξανά για λίγα λεπτά. Μετά προσθέτουμε το γάλα και το αλεύρι λίγο-λίγο μέχρι να το «πάρει» η ζύμη και να έχουμε μια σφιχτή ζύμη.

Απλώνουμε λαδόκολλα στον πάγκο εργασίας, πασπαλίζουμε πάνω της λίγο αλεύρι και ανοίγουμε την ζύμη. Με τα κουπάτ κόβουμε διάφορα σχέδια. Τοποθετούμε τα μπισκότα σε ταψιά στρωμένα με λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για περίπου 10', μέχρι να ροδίσουν ελαφρώς. Όταν ψηθούν, τα βγάζουμε από το ταψί και τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά.

Για την διακόσμηση απλώνουμε πάλι λαδόκολλα στον πάγκο εργασίας και ανοίγουμε την ζαχαρόπαστα σε φύλλο. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και κόβουμε με τα κουπάτ σχέδια. Γεμίζουμε ένα φλυτζάνι με κρύο νερό και με ένα πινέλο αλείφουμε την επιφάνεια της ζαχαρόπαστας από την μεριά που θέλουμε να την κολλήσουμε και μετά την «κολλάμε» σε κάθε μπισκότο. Τα μπισκότα μας είναι έτοιμα, αλλά και γιορτινά!

**Μυρτώ Δημητροπούλου, τάξη Στ1**



**ΥΛΙΚΑ:** 1\2 φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο μαργαρίνη ή Κερκύρας, 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη άχνη, 3 κουταλιές σούπας κονιάκ ή λικέρ, 4 - 5 κουταλιές σούπας κακάο, 1 βανίλια, 2 πακέτα μπισκότα πτι μπερ, 1 φλυτζάνι του καφέ γάλα, 1\2 φλυτζάνι τσαγιού καρυδόψυχα (προαιρετικά)



**ΕΚΤΕΛΕΣΗ:** Αφήνουμε για λίγη ώρα το βούτυρο εκτός ψυγείου για να μαλακώσει.

Ανακατεύουμε με το μίξερ το βούτυρο, την άχνη, το κακάο, τη βανίλια και το κονιάκ μέχρι να αφρατέψουν και να γίνουν ένα ομοιογενές μείγμα. Προσθέτουμε τα καρύδια και ανακατεύουμε με κουτάλι.

Σ' ένα μπωλ έχουμε σπάσει σε μεγάλα κομμάτια τα μπισκότα και τα περιχύνουμε με το γάλα μας χλυαρό.

Στη συνέχεια προσθέτουμε και το μείγμα που έχουμε ήδη ετοιμάσει και ανακατεύουμε με το κουτάλι μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά μας.

Σε επίπεδη επιφάνεια στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί περίπου 30 εκ. μήκος. Απλώνουμε στο κέντρο το μείγμα μας και τυλίγουμε με τέτοιο τρόπο ώστε να σχηματίσουμε ένα ρολό ίδιου πάχους.

Τοποθετούμε στην κατάψυξη για 2 ώρες περίπου και μετά μπορούμε να σερβίρουμε.

**Μικρά Μυστικά:** Προαιρετικά μπορούμε στο μείγμα μας να προσθέσουμε κομματάκια φρούι γλασέ ή γλυκό κουταλιού κεράσι ή βύσσινο

**Χριστίνα Κ., τάξη Στ1  
Βίκυ Τσεουσώνη, τάξη Στ2**





## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΑΝΕΚΔΟΤΑ

Μαμά για το  
Χριστουγεννιάτικο δέντρο  
έχουμε αστέρι ή να ανέβω;

-Να τα πω;;;  
-Πες τα  
-«Τρίγωνα κάλαντα δίχως φράγκο πια,  
ήρθαν τα Χριστούγεννα και η  
φτωχογειτονιά...  
Άστρο μου καλό στέκει σκοτεινό στη ΔΕΗ  
δεν πλήρωσες τον λογαριασμό».

-Μπαμπά ο Αϊ Βασίλης ξέρει τι είναι το  
iphone;  
-iphone ζήτησες;  
-Ναι!  
-Δεν υπάρχει Αϊ Βασίλης.

Άρης Γ., τάξη ΣΤ' 1



-Γιατί στις μούμιες  
αρέσουν τα  
χριστουγεννιάτικα  
δώρα;  
-Γιατί τους αρέσει το  
τύλιγμα!!

-Μαμά, μπορώ να έχω  
έναν σκύλο για τα  
Χριστούγεννα;  
- Όχι, θα φας  
γαλοπούλα σαν όλους  
εμάς!!

-Γιατί ο Αϊ-Βασίλης είναι καλός στο  
καράτε;  
- Γιατί έχει μαύρη ζώνη!

-Ποιο είναι το καλύτερο χριστουγεννιάτικο  
δώρο;  
-Ένα καλασμένο παιχνίδι.. Δεν παίζεται!

Αλέξανδρος Μπ., τάξη Στ1

Ήρθε ένα παιδάκι να μου πει τα κάλαντα  
και του έπεσε το τρίγωνο.  
Το σηκώνει και μου λέει:" συμβαίνουν αυτά  
στα live"

Γιώργος Γ., τάξη Στ1



Τα χαλινάρια του ελκίθρου μπερδεύτηκαν. Ποιο χαλινάρι πρέπει  
να κρατήσει ο Αϊ-Βασίλης για να οδηγήσει τον τάρανδο;

14

**Το διδακτικό προσωπικό και οι  
μαθητές του 2<sup>ου</sup> Δημοτικού  
Σχολείου Κορίνθου εύχονται  
ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ!!!**

**Με υγεία, ευτυχία  
και παντοτινή μαγεία!!!**



Blingeasy.com