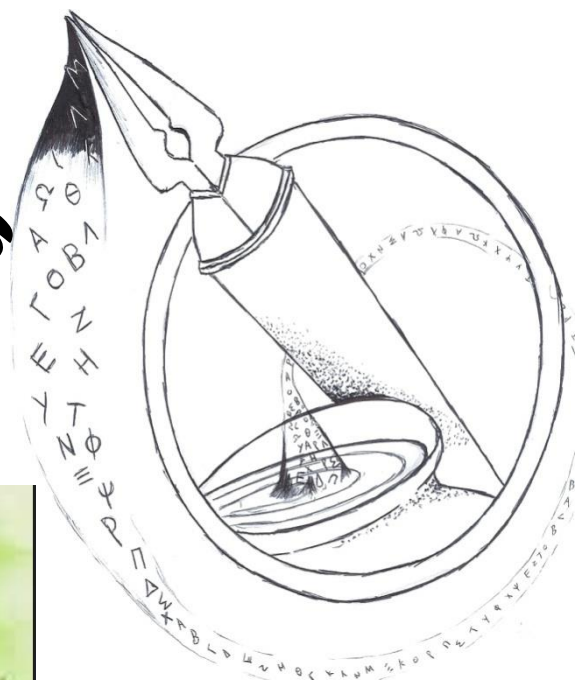


Η ΦΛΥΑΡΙΑ των teen8ers & teen6ters

Σχολική Εφημερίδα του 8^{ου} Γυμνασίου &
6^{ου} Λυκείου Χαλανδρίου



ΕΘΕΛΟΝΤΙΣΜΟΣ-ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΜΠΑΖΑΡ



Με χαρά και ζήλο ετοιμάζουν τα παιδιά του προγράμματος το Πασχαλινό Μπαζάρ. Μπορεί να μην είναι μεγάλο και φανταχτερό με φαγητό και μουσική όπως των Χριστουγέννων, θα διατηρεί όμως τον όμορφο σκοπό του. Οι μαθητές θα δημιουργήσουν όμορφες, χειροποίητες λαμπάδες, κουλούρια, τσουρέκια και ό,τι άλλο προκύψει. Τα έσοδα θα δοθούν σε ίδρυμα με παιδιά. Σε αυτή τη δράση μπορούν να συνδράμουν όλα τα παιδιά

που το επιθυμούν, μαζί και οι γονείς που έχουν έμπνευση και μεράκι. Τα προϊόντα θα είναι σε έκθεση για δέκα ημέρες ώστε όποιος θέλει να εισέρχεται στο σχολείο και να ψωνίζει.

Κατερίνα Παπουτσή

Βάφουμε αυγά με καλσόν και λουλούδια

Θα χρειαστούμε:

- Αυγά
- Νερό
- Ξύδι
- Μωβ λάχανο
- Φλούδες από κρεμμύδια
- Λουλούδια, άνιθο, σέλινο, φύλλα
- Διάφανο καλσόν ή καλτσάκια



Η διαδικασία απλή. Κόβουμε το καλσόν ή τα καλτσάκια σε κομμάτια. Στόχος είναι να βάλουμε τα αυγά μας μέσα σε αυτά και να δέσουμε κόμπο τη μία ή τις δύο άκρες για να τα συγκρατήσουν μέσα τους.

Σοφία Παντελή

Τα πιο περίεργα πασχαλινά έθιμα στην Ελλάδα ...

Κάθε χρόνο την παραμονή του Σαββάτου του Λαζάρου, μετά τη δύση του ήλιου, στη βόρεια Κέρκυρα, η τοπική χορωδία, αλλά και πλήθος κόσμου, τραγουδάνε τα «Κάλαντα του Λαζάρου» σε όλες τις γειτονιές του χωριού, ενώ οι νοικοκυρές κερνάνε ντόπιους, σαρακοστιανούς μεζεδες και τοπικό κόκκινο κρασί.



Το σπάσιμο των «Μπότηδων»

Στις 11 το πρωί, με το σήμα της πρώτης Ανάστασης και όταν ο Μητροπολίτης ψάλλει το «Ἀνάστα, ὁ Θεός, κρῖνον τὴν γῆν», οι καμπάνες όλων των εκκλησιών της πόλης χτυπούν χαρμόсуна και οι κάτοικοι από τα μπαλκόνια τους ή τα παράθυρά τους ρίχνουν τους μπότηδες. Οι μπότηδες είναι πήλινα κανάτια, γεμάτα νερό, με στενό στόμιο και δυο χερούλια στο πλάι, δεμένα με κόκκινες κορδέλες. Τα μπαλκόνια και τα παράθυρα είναι στολισμένα με ένα κόκκινο πανί.

Είναι ένα έθιμο που γιορτάζεται μόνο στην Κέρκυρα και έχει ρίζες από τα ενετικά χρόνια της κατοχής του νησιού. Οι Βενετοί τότε καθολικοί έσπαγαν τις παλιές στάμνες την Πρωτοχρονιά, ως «φόρο» στο νέο χρόνο, προκειμένου να τους φέρει καινούργια αγαθά στο σπιτικό τους. Οι ορθόδοξοι Κερκυραίοι, υιοθέτησαν το έθιμο και το μετέφεραν χρονικά στο Πάσχα, που οι Ενετοί τους επέτρεπαν να γιορτάσουν μόνο το μεσημέρι.



και ανά τον κόσμο...

Όπως συμβαίνει και με άλλες θρησκευτικές γιορτές, ο εορτασμός του Πάσχα εκτείνεται και πέρα από την εκκλησία. Από παλιά, το Πάσχα αποτελεί περίοδο εορτασμού και έχει συνδεθεί με πολλά παραδοσιακά έθιμα ανά τον κόσμο, όπως μπουγελώματα, το κάψιμο του Ιούδα, γιγαντιαίες ομελέτες, χαρταετούς κ.ά. Αν λοιπόν μέχρι τώρα πιστεύατε ότι το σούβλισμα του αρνιού είναι το πιο περίεργο πασχαλινό έθιμο, ρίξτε μια ματιά στα παρακάτω πασχαλινά έθιμα διαφόρων λαών του κόσμου, που βρήκαμε ύστερα από αναζήτηση στο Διαδίκτυο...

Ισπανία (Verges)- Ο χορός του θανάτου

Η μικρή πόλη Verges στα βορειοανατολικά της Ισπανίας, φιλοξενεί ένα ασυνήθιστο χορό του... Θανάτου. Τη Μεγάλη Πέμπτη, πολλοί κάτοικοι φορούν κοστούμια -πολλά από αυτά απεικονίζουν σκελετούς- και συμμετέχουν στην πομπή του παραδοσιακού «χορού του θανάτου», στους δρόμους της μεσαιωνικής πόλης. Η παρέλαση ξεκινά τα μεσάνυχτα, διαρκεί τρεις ώρες και κορυφώνεται με τρομακτικούς σκελετούς που μεταφέρουν κιβώτια με στάχτες.

Σκανδιναβία- Οι μάγισσες του Πάσχα στη Φινλανδία και σε μέρη της Σουηδίας, τα παιδιά «ζωντανεύουν» τη μάγισσα του Πάσχα, ντύνονται με παλιά ρούχα και κουρέλια και κρατάνε σκουπόξυλα. Έτσι ντυμένα, πηγαίνουν από πόρτα σε πόρτα και ζητούν κέρασμα (όπως στο Halloween), δίνοντας ως αντάλλαγμα διακοσμημένα κλαδιά με μπουμπούκια. Οι χαρούμενοι... μάγοι παίρνουν τους δρόμους την Πέμπτη ή το Σάββατο πριν από το Πάσχα. Επίσης, τις μέρες μέχρι το Πάσχα, φωτιές και πυροτεχνήματα ανάβουν στους δρόμους για να «διώξουν» τις μάγισσες που πιστεύεται ότι βγαίνουν ανάμεσα στη Μεγάλη Πέμπτη και την Κυριακή του Πάσχα. Για μεσημεριανό ή δείπνο, το Μεγάλο Σάββατο, οι οικογένειες στη Σουηδία και τη Δανία τρώνε σε μπουφέ, ρέγγα, σολομό, πατάτες, αυγά και άλλα φαγητά. Στη Φινλανδία, συνηθίζουν να τρώνε ψητό αρνί με πατάτες και λαχανικά

Παντελή Σοφία

Γλυκές πασχαλινές φωλίτσες

Υλικά :

Για τα κεκάκια:

175 γρ. βούτυρο

175 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη

3 αυγά

175 γρ. αλεύρι

1 κ.τ.γ εκχύλισμα βανίλιας

Για την βουτυρόκρεμα:

150 γρ. βούτυρο

300 γρ. ζάχαρη άχνη

1 κ.τ.γ εκχύλισμα βανίλιας



1-3 κ.τ.σ βρασμένο νερό
Πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής
Μικρά σοκολατένια αυγά
50 γρ. κακάο

Εκτέλεση :

Για τα κεκάκια:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα.

Σε ένα μπωλ ανακατεύουμε όλα τα υλικά.

Τοποθετούμε το μείγμα στις φόρμες και ψήνουμε για 17-20 λεπτά.

Τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10 λεπτά.

Για την βουτυρόκρεμα:

Χτυπάμε το βούτυρο για 3 λεπτά και προσθέτουμε την ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.

Χτυπάμε το μείγμα για ακόμη πέντε λεπτά.

Για την διακόσμηση :

Χωρίζουμε την βουτυρόκρεμα σε δύο δόσεις. Την μία την χρωματίζουμε με το πράσινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και την άλλη με το κακάο.

Με μία σακούλα κορνέ βάζουμε την πράσινη βουτυρόκρεμα και στολίζουμε με αυτή το περίγραμμα του κέικ.

Σε μια άλλη σακούλα κορνέ βάζουμε την καφέ βουτυρόκρεμα και στολίζουμε με αυτή το κέντρο του κέικ.

Τέλος, προσθέτουμε 2-3 σοκολατένια αυγά στο κέντρο.

Καλή επιτυχία !

Κατερίνα Παπουτσή

Από όλους εμάς...
ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ!!!