

Σχολική Εφημερίδα του 8^{ου} Γυμνασίου &

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ

6^{ου} Λυκείου Χαλανδρίου

ΕΝΘΕΤΟ 2023

Η ΦΛΥΑΡΙΑ των teenagers

& teenagers



ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΝΕΑ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΜΠΑΖΑΡ

Έφτασε Δεκέμβριος και η αντίστροφη μέτρηση για να Χριστούγεννα έχει ήδη ξεκινήσει! Εν όψει, λοιπόν, των γιορτών το 8^ο Γυμνάσιο και το 6^ο Λύκειο Χαλανδρίου οργάνωσαν για ακόμα μία φορά το χριστουγεννιάτικο μπαζάρ. Στις 17 Δεκεμβρίου του 2023, ημέρα του μπαζάρ, τα παιδιά άρχισαν από τις 4:00 το απόγευμα να στήνουν τους πάγκους τους. Μέσα σε μία ώρα όμορφα χειροποίητα καλούδια υπήρχαν παντού. Μαθητές και μαθήτριες των μεγαλύτερων τάξεων ανέλαβαν την επί τόπου παραγωγή ροφημάτων και εδεσμάτων. Επιπλέον, εκτός από πάγκους με τρόφιμα, υπήρχαν και πάγκοι με χειροποίητα κοσμήματα, κεριά, επιτραπέζια, βιβλία, λουλούδια και λαχνούς που κέντρισαν το ενδιαφέρον μικρών και μεγάλων. Αξίζει να σημειωθεί, ότι ακολούθησε γλέντι με χορούς και τραγούδια όλων των ειδών. Η ανταπόκριση όλων για τις δημιουργίες συνέβαλε στη συγκέντρωση ενός μεγάλου χρηματικού ποσού, το οποίο



ανήλθε στα 2.200€. Τα χρήματα αυτά θα μοιραστούν ισόποσα σε τρία διαφορετικά φιλανθρωπικά ιδρύματα. Πρώτον, στη «Φλόγα», το οποίο είναι ένα ίδρυμα που φιλοξενεί παιδιά με νεοπλασματική ασθένεια. Ακολούθως, στο «Λύρειο» ίδρυμα το οποίο φιλοξενεί ορφανά παιδιά και τέλος στον «Ιωνά» ο οποίος φροντίζει την αποκατάσταση και βελτίωση της κινητικής κατάστασης των ατόμων με αναπηρία (ΑμεΑ).

Νικολέτα Στεφάνου

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ FAKE NEWS

ΜΠΑΙ ΜΠΑΙ... ΞΕΚΛΗΡΙΣΤΗΚΕ Ο ΑΓΙΟΣ ΒΑΣΙΛΗΣ

Όλα πάνε πολύ άσχημα για τον πολυαγαπημένο μας Άγιο Βασίλη, δεν ξέρω από πού να ξεκινήσω. Μετά από την οικονομική κρίση, προφανώς δεν πήγαιναν καλά οι δουλειές του. Αλλά ειδικά φέτος όλα του πάνε χάλια. Αρχικά δεν έχει αρκετά χρήματα για να συντηρήσει το εργοστάσιό του όποτε μείωσε τα δώρα φέτος. Ήταν πολύ αυστηρός στην επιλογή των παιδιών ποιος θα πάρει δώρο και ποιος όχι. Μετά από αυτό τα περισσότερα ζωτικά παραιτήθηκαν γιατί μείωσε τους μισθούς. Τώρα ο καημένος γεράκος τρέχει και δεν φτάνει. Αφού έγιναν όλα αυτά, η γυναίκα του τον παράτησε γιατί ήταν πολύ γέρος πια και δεν τον έβλεπε τόσο πολύ με τις δουλειές στο εργοστάσιο. Το αποκορύφωμα όλων αυτών είναι ότι πήρε λίγα κιλά παραπάνω τελευταία, δεν του έκανε η στολή, είχε τελειώσει και το κόκκινο ύφασμα, οπότε έπρεπε να αυτοσχεδιάσει. Γι' αυτό πήρε τις στολές των ζωτικών που παραιτήθηκαν και έφτιαξε μια καινούργια η οποία δεν ήταν η πατροπαράδοτη κόκκινη, αλλά



πράσινη. Μετά από αυτά έπαθε και κατάθλιψη. Τον έβλεπε ο Ρούντολφ τόσο στεναχωρημένο όποτε στεναχωριόταν και αυτός με αποτέλεσμα να σταματήσει να είναι κόκκινη η μύτη του. Πολύ φοβόμαστε ότι φέτος ο Γκριντς μπορεί να καταφέρει να κλέψει τα Χριστούγεννα. Είναι απεγνωσμένος ο Άγιος Βασίλης και ψάχνει για βοήθεια. Όποιος μπορεί να βοηθήσει να στείλει email στο "agiosvasilis@gmail.com"

Μηναΐς Φωσκολάκη



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ YUMMY

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΘΡΑΚΗΣ

Εάν βαρεθήκατε τις συνηθισμένες βασιλόπιτες τότε αυτή η συνταγή είναι για εσάς. Βασιλόπιτα Θράκης!

ΥΛΙΚΑ

- $\frac{1}{2}$ κιλό φύλλο κρούστας
- $\frac{1}{2}$ κιλό σουσάμι + λίγο ακόμη σουσάμι ωμό (για πασπάλισμα)
- $1\frac{1}{2}$ φλιτζάνι σησαμέλαιο
- 1 κουτ. σούπας κανέλλα
- $\frac{1}{2}$ κουτ. γλυκού γαρίφαλο τριμμένο
- $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού φρυγανιά τριμμένη
- ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ
- 2 φλιτζάνια ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι μέλι
- 2 φλιτζάνια νερό
- 2 κουτ. σούπας μπράντι
- 1 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βήμα 1

Καβουρδίζετε το σουσάμι σε αντικολλητικό τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ξανθύνει. Ανακατεύετε το καβουρδισμένο σουσάμι με τα μυρωδικά και την τριμμένη φρυγανιά.

Βήμα 2

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 175οC. Αλείφετε με λάδι τη βάση και τα πλαϊνά τοιχώματα μιας φόρμας διαμέτρου 30 εκ. με αποσπώμενο πάτο.

Βήμα 3

Απλώνετε δύο φύλλα κρούστας στο ταψί, λαδώνοντας τα ένα-ένα με πινέλο. Πασπαλίζετε με το μίγμα σουσαμιού. Βάζετε από πάνω ένα ακόμη φύλλο, λαδώνετε και πασπαλίζετε με το μίγμα σουσαμιού. Τοποθετείτε το νόμισμα και συνεχίζετε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα υλικά.

Βήμα 4

Διπλώνετε προς τα μέσα μερικά από τα φύλλα που περισσεύουν. Πάνω πάνω απλώνετε τα τρία τελευταία φύλλα, λαδωμένα. Κόβετε αυτά που περισσεύουν γύρω γύρω. Χαράζετε την πίτα σε κομμάτια και τη ραντίζετε με λίγο νερό.

Βήμα 5

Βάζετε σε τηγάνι το υπόλοιπο σουσαμέλαιο, το αφήνετε να κάψει και το ρίχνετε κουταλιά κουταλιά πάνω στην επιφάνεια του γλυκού. Το φύλλο πρέπει να δείχνει ότι ζεματίζεται. Πασπαλίζετε με το ωμό σουσάμι.

Βήμα 6

Ψήνετε την πίτα στο φούρνο για 15 λεπτά και στη συνέχεια χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στους 130oC και συνεχίζετε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμη ή μέχρι να ροδίσει καλά. Αυτό γίνεται για να ψηθούν καλά και τα εσωτερικά φύλλα.

Βήμα 7

Στο μεταξύ ετοιμάζετε το σιρόπι: Σε δυνατή φωτιά βράζετε το νερό με τη ζάχαρη για 5 λεπτά, προσθέτετε το μέλι και το λεμόνι και συνεχίζετε για 2 λεπτά ακόμη, μέχρι να διαλυθεί το μέλι. Ρίχνετε τέλος το μπράντι. Διατηρείτε το σιρόπι ζεστό (όχι καυτό).

Βήμα 8

Όταν ψηθεί η πίτα, τη σιροπιάζετε ζεστή, με το ζεστό σιρόπι. Την αφήνετε να το απορροφήσει και να κρυώσει. Δεν τη σκεπάζετε για να μην «πανιάσει» το φύλλο. Βγάζετε το στεφάνι της φόρμας και μεταφέρετε το γλυκό σε πιατέλα.

Αλεξάνδρα Τούση

Ζωή Πιτσικουλάκη



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΤΑΙΝΙΟΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ

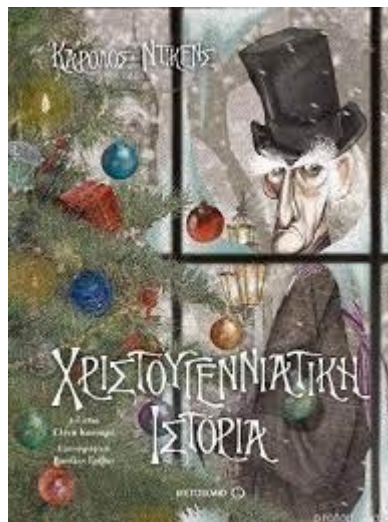
ΤΑΙΝΙΑ: THE ELF

Το Elf είναι μια αμερικανική χριστουγεννιάτικη κωμωδία του 2003 σε σκηνοθεσία Jon Favreau και σενάριο David Berenbaum. Πρωταγωνιστεί ο Will Ferrell ως Buddy, ένας άνθρωπος που μεγάλωσε από τα ξωτικά του Άγιου Βασίλη, ο οποίος μαθαίνει για την καταγωγή του και κατευθύνεται στη Νέα Υόρκη για να συναντήσει τον βιολογικό του πατέρα.



ΒΙΒΛΙΟ: ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

Η Χριστουγεννιάτικη Ιστορία είναι νουβέλα του Άγγλου συγγραφέα Καρόλου Ντίκενς που πρωτοδημοσιεύτηκε στις 19 Δεκεμβρίου 1843. Αναφέρεται στην ιδεολογική, ηθική και συναισθηματική μεταστροφή του παράξενου και τσιγκούνη Εμπενίζερ Σκρουτζ μετά την υπερφυσική επίσκεψη που δέχτηκε από τον πεθαμένο συνεταίρο του Τζέικομπ Μάρλεϋ και από τα φαντάσματα των Χριστουγέννων του Παρελθόντος, του Παρόντος και του Μέλλοντος. Η νουβέλα ήταν μια οικονομική απογοήτευση τα πρώτα χρόνια, αλλά αργότερα η επιτυχία και η αποδοχή τόσο από το κοινό όσο και από τους κριτικούς ήταν παγκόσμια και τεράστια.



Χρύσα Βασιλοπούλου

Όλη η ομάδα της εφημερίδας



Σας εύχεται

Καλά Χριστούγεννα και Χρόνια πολλά!

Ευτυχισμένο το 2024!

Μαζί θα γράψουμε ένα καλύτερο 2024!!!
Μαζί θα γράψουμε ένα καλύτερο 2024!!!