

ΤΑΧΥΔΡΟΜΟΣ

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ 1ου ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ
ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΟ ΤΕΥΧΟΣ 2011 ΤΕΥΧΟΣ:3^ο



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΛΑΓΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ

20 γραμμάρια μαγιά νωπή ή 2 κουταλιές του γλυκού σε σκόνη
½ φλιτζάνι ζεστό νερό (40°)
1 κιλό αλεύρι χωριάτικο ή μαλακό
1 κουταλιά της σούπας αλάτι
2 κουταλιές της σούπας λάδι ή λιωμένο βούτυρο
2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
λίγο σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Διαλύστε τη μαγιά στο ζεστό νερό, ρίξτε λίγο από το αλεύρι, να γίνει πηχτός χυλός, σκεπάστε τον με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τον σε ζεστό μέρος για 12 ώρες.
- Κοσκινίστε σε μια λεκανίτσα το αλεύρι με το αλάτι και κάντε στη μέση ένα λάκκο. Ρίξτε μέσα τη ζάχαρη, το λάδι, τη μαγιά και 2 κούπες χλιαρό νερό.
- Ζυμώστε, παίρνοντας το αλεύρι από τριγύρω, ώσπου να επιτύχετε μια ζύμη μαλακή, ελαστική και εύπλαστη. Χωρίστε τη σε τρεις μπάλες. Σκεπάστε και αφήστε τες να διπλασιαστούν σε όγκο.
- Πατήστε κάθε μπάλα με τον πλάστη, επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια και πλάστε 3 πίτες. Βάλτε τες στα ταψιά που θα βάλετε στο φούρνο. Σκεπάστε τες κι αφήστε τες να φουσκώσουν, ώσπου να διπλασιασθούν σε όγκο.
- Πατήστε τες με τα δύο δάχτυλα σε διάφορα σημεία, κάνοντας βαθιές δαχτυλιές σε όλη την επιφάνεια τους. Αλείψτε τες με λίγο νερό και πασπαλίστε τες με σουσάμι. Ψήστε τις λαγάνες στους 200° C για 15-20 λεπτά.



CARNIVAL DEL RIO

ΥΛΙΚΑ

Για το παντεσπάνι

500 γραμμάρια φαρίνα (αλεύρι που φουσκώνει μόνο του) + 2 κουταλιές της σούπας
250 γραμμάρια βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου + 2 κουταλιές της σούπας
450 γραμμάρια ζάχαρη
150 γραμμάρια σταγόνες σοκολάτας (chocolate chips)
4 μεγάλα αυγά
100 ml χυμός πορτοκαλιού
150 ml γάλα συμπυκνωμένο
300 ml λικέρ πορτοκάλι ή λικέρ Amaretto
1 κουταλιά της σούπας ξύσμα πορτοκαλιού

Για την κρέμα σοκολάτα

500 γραμμάρια φρέσκο γάλα
200 γραμμάρια κρέμα γάλακτος
110 γραμμάρια ζάχαρη
2 αυγά
3 κρόκοι αυγών
60 γραμμάρια κορν φλάουρ
1 κλωναράκι βανίλιας ή λίγη βανίλια σε σκόνη
110 γραμμάρια κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια
65 ml λικέρ πορτοκάλι ή λικέρ Amaretto

Για το γαρνίρισμα

200 γραμμάρια σαντιγί
50 γραμμάρια τρούφα πολύχρωμη
2 κουταλιές της σούπας μαρμελάδα πορτοκάλι
στρογγυλά καραμελάκια σοκολάτας με επικάλυψη (smarties)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το παντεσπάνι

- Χτυπάμε τμηματικά όλα τα υλικά για το παντεσπάνι, και στο τέλος ρίχνουμε και το αλεύρι και, αφού τα ανακατέψουμε, το βάζουμε στο φούρνο για να ψηθεί σε ένα στρογγυλό ταψάκι για μία ώρα. Όταν βγει, το κόβουμε σε δύο κομμάτια.

Για την κρέμα

- Βάζουμε το γάλα πάνω στη φωτιά και ρίχνουμε ένα ένα όλα τα υλικά, εκτός από την κουβερτούρα, ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις η κρέμα δέσει, την κατεβάζουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε την κουβερτούρα και την ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει.

Μυστικό

Την κρέμα την σκεπάζουμε με μεμβράνη, γιατί έτσι, όταν θα παγώσει, δεν θα πιάσει κρούστα.

Συναρμολόγηση και στόλισμα

Ρίχνουμε στα παντεσπάνι, που κόψαμε, το λικέρ από την εσωτερική πλευρά. Βάζουμε ανάμεσα την κρέμα και το κλείνουμε με το άλλο παντεσπάνι. Αλείφουμε με την κρέμα σοκολάτας και όλη την τούρτα. Με ένα κορνέ φτιάχνουμε ένα στεφάνι από σαντιγί και στο εσωτερικό του ρίχνουμε τη χρωματιστή τρούφα. Στα πλάγια της τούρτας γαρνίρουμε με τα χρωματιστά καραμελάκια. Την παγώνουμε στο ψυγείο για τρεις ώρες και καλή σας όρεξη.

Την συνταγή έγραψε η Αραμπατζή Μαρία

ΦΑΣΟΛΙΑ ΓΙΓΑΝΤΕΣ

ΥΛΙΚΑ

½ κιλό φασόλια γίγαντες (1 σακουλάκι)

1 κρεμμύδι

ντοματοχυμός ή ντοματοπελτές ή ντοματίνια ή 2-3 ντομάτες

½ φλιτζάνι λάδι (ίσως και λιγότερο)

μαϊντανός

αλάτι

πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Πλένουμε με 2-3 νερά τους γίγαντες και τους βάζουμε να μουλιάσουν στο νερό από το βράδυ.

- Τους ρίχνουμε στην κατσαρόλα με φρέσκο κρύο νερό να τους σκεπάσει καλά. Η φωτιά να είναι δυνατή στην αρχή. Μόλις αρχίσει η βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και τους αφήνουμε να βράσουν για 1 ώρα μισόκλειστο καπάκι.
- Μετά την 1 ώρα, προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Ρίχνουμε τους γίγαντες σε ένα σουρωτήρι και τους ξεπλένουμε με κρύο νερό . Τους αδειάζουμε στο ταψί.
- Περνάμε το κρεμμύδι από τον τρίφτη και το ρίχνουμε μαζί με τον ντοματοχυμό ή ό,τι ντοματοειδές επιλέξουμε, το λάδι, λίγο αλάτι και το μαϊντανό ψιλοκομμένο.
- Σκεπάζουμε με ζεστό νερό, ώστε να αρχίσει αμέσως το βράσιμο.



Τη συνταγή έγραψαν η Αλεξοπούλου Κατερίνα και η Διαμαντοπούλου Κωνσταντίνα.

ΑΠΟΚΡΙΕΣ

Απόκριες ονομάζονται οι τρεις εβδομάδες πριν από τη Μεγάλη Σαρακοστή. Σήμερα, όμως Αποκριά ονομάζεται η Κυριακή της πρώτης (μικρές απόκριες, της Τυροφάγου) και η Κυριακή της δεύτερης και τρίτης εβδομάδας. Ονομάστηκε έτσι, επειδή την περίοδο αυτή, συνηθίζεται να μην τρώνε κρέας οι Χριστιανοί, δηλαδή « να απέχουν από το κρέας». Λέγεται επίσης αποκριές, Απόκρεω, της Τυροφάγου, γιατί την εβδομάδα αυτή τρώνε μόνο γαλακτοκομικά και όχι κρέας, για να προετοιμαστούν σιγά-σιγά για τη νηστεία της Σαρακοστής. Ανάλογη με την ελληνική λέξη Απόκρια είναι και η λατινική λέξη καρναβάλι.

Το έθιμο της αποκριάς στην Ελλάδα

Τις μέρες αυτές γίνεται το έθιμο του γλεντιού, της ψυχαγωγίας και του «μασκαρέματος», της μεταμφίεσης, που έχει παραμείνει από παλιές «εθνικές» γιορτές των Ελλήνων προς τιμήν του θεού Διόνυσου. Μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν πίνοντας κρασί και το κέφι έφτανε στο κατακόρυφο.

Παλιότερα το καρναβάλι γινόταν παντού στην Ελλάδα με μασκαράτες ομαδικές, χορούς, γλέντια, σάτιρα και διάφορα ιδιαίτερα έθιμα στο κάθε μέρος. Ήταν ευκαιρία για ξεφάντωμα, κρασί και χίλια δυο πειράγματα. Μεγαλύτερα κέντρα του ξεφαντώματος ήταν, όπως και σήμερα, η Πάτρα με το περιβόητο Πατρινό καρναβάλι, που έχει τις ρίζες του στις αρχές του 19ου αιώνα, η Ξάνθη με το ξακουστό πλέον Ξανθιώτικο καρναβάλι γίνεται πόλος έλξης, αφού έχει το μεγαλύτερο καρναβάλι των Βαλκανίων με πολλά λαογραφικά στοιχεία, η Πλάκα των Αθηνών, η Θήβα με τον περίφημο «βλάχικο γάμο» της. Στη Θήβα γίνεται και σήμερα ο «βλάχικος γάμος», που αρχίζει από την Τσικνοπέμπτη και αποτελείται από το προξενιό, το γάμο δυο νέων, και τελειώνει με την πορεία των προικιών της νύφης και το γλέντι των συμπέθερων. Όλες αυτές οι διαδικασίες είναι γεμάτες από σατυρική αθυροστομία, κέφι, γλέντι και χορό. Στην Πάτρα γίνεται το μεγαλύτερο καρναβάλι της Ελλάδας με διάρκεια δύο μηνών. Τη τελευταία Κυριακή της αποκριάς, του «Καρναβαλιού», γίνεται παρέλαση διάφορων έξυπνων μασκαρεμάτων, με τη συμμετοχή 40.000 καρναβαλιστών, και πλήθους επισκεπτών, ενώ το κέφι παίρνει και δίνει. Στην Κοζάνη γίνεται το έθιμο του φανού, κατά το οποίο φωτιές και υπαίθρια γλέντια στήνονται σε διάφορες γειτονιές της πόλης.

Στην Πλάκα καθώς και σε όλα γενικά τα μέρη, γυρνούν στους δρόμους οι άνθρωποι, μικροί και μεγάλοι, μεταμφιεσμένοι μπαίνουν στα κέντρα, πίνουν χορεύουν, πειράζονται και γλεντούν. Τα τελευταία χρόνια το "καρναβάλι του Μοσχάτου" καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ εκείνων των δήμων της Αττικής.

Διεθνώς

Μόνο οι Καθολικοί και οι Ορθόδοξοι Χριστιανοί γνωρίζουν τις απόκριες, ενώ στην προτεσταντική βόρεια Ευρώπη δεν υπάρχουν. Στην Κολωνία και άλλες πόλεις του Ρήνου στην Γερμανία το καρναβάλι είναι σημαντικό κομμάτι της τοπικής παράδοσης και της κριτικής εναντίον της πολιτικής. Σύλλογοι και οργανώσεις προετοιμάζονται όλο το χρόνο για αυτές τις ημέρες. Επίσης, σημαντικό καρναβάλι παρουσιάζουν η Βενετία στην Ιταλία και η Νίκαια στη Γαλλία. Το καρναβάλι του Rio De Janeiro θεωρείται το μεγαλύτερο του κόσμου και πολυπληθέστερο σε μια φαντασμαγορική κάθε φορά παρουσίαση, που συνδυάζεται με παραδοσιακούς ξέφρενους χορούς όπως η Σάμπα.



Το άρθρο έγραψαν η Παναρίτη Μαριάνθη και η Παναγιώτου Κωνσταντίνα

ΒΕΖΟΥΒΙΟΣ

Ο Βεζούβιος είναι ένα ηφαίστειο στις δυτικές ακτές της Ιταλίας. Το ύψος του φτάνει τα 1180μ. Η πρώτη φοβερή έκρηξη του Βεζούβιου έγινε το 79μ.Χ. Κατέστρεψε τα πάντα και εξαφάνισε τρεις μεγάλες πόλεις: την Πομπηία, το Ηράκλειο και τις Σταβίες.

Άλλες μεγάλες εκρήξεις έγιναν το 1794, το 1872 και το 1906. Αυτές προκάλεσαν μεγάλες καταστροφές καθώς και θανάτους πολλών ανθρώπων.

Την μορφή που έχει σήμερα την πήρε μετά την έκρηξή του το 79μ.Χ. Βέβαια μικρές μεταβολές προέκυψαν και από τις επόμενες εκρήξεις του.

Την έκρηξη την περιέγραψε ο Πλίνιος ο Νεότερος, που ήταν αυτόπτης μάρτυρας την καταστροφής. Οι περισσότεροι κάτοικοι των πόλεων σκοτώθηκαν από την έντονη θερμοκρασία και από την ασφυξία.



Το άρθρο το έγραψαν η Αθανασία Β. Τριανταφυλλίδου και η Μαρία Ρ. Δοκοπούλου.

ΒΙΒΛΙΟ- ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Η ζωγραφιά της Χριστίνας

Ευγένιος Τριβιζάς, Εκδόσεις Ψυχογιός

Η Χριστίνα βαριόταν να είναι συνέχεια η ηρωίδα του βιβλίου της και αποφάσισε να αλλάξει βιβλίο. Διασκεδάστε μαζί με τη Χριστίνα ταξιδεύοντας σε διάφορα βιβλία. Σας εγγυόμαστε γέλιο, χαρά, διασκέδαση και περιπέτεια μαζί με τη φίλη σας Χριστίνα.



Ως δια μαγείας

Μαρία Παπαγιάννη, Εκδόσεις Πατάκη

Τη μητέρα ενός κοριτσιού την θεωρούσαν μάγισσα και γι' αυτό η κόρη της στεναχωριόταν. Όλοι είχαν αυτή τη γνώμη, γιατί φρόντιζε τον κήπο της και μιλούσε με τα φυτά και τα ζώα. Μια περιπέτεια που θα σας μείνει αξέχαστη, μαθαίνοντάς σας μαθήματα ζωής.



Το άρθρο γράφτηκε από την Αρετή Κηπουριώτη.

ΑΝΕΚΔΟΤΑ

-Πελάτης: Έλα εδώ γκαρσόν!
Υπάρχει ένα αποτσίγαρο στη
σούπα μου!

-Γκαρσόν: Ω συγγνώμη! Πάω να
φέρω αμέσως ένα τασάκι.

-Κυρία μου είστε πολύ
γοητευτική, λέει ένας τύπος σε
μία δεξίωση.

-Δεν μπορώ να πω το ίδιο και για
εσάς, του απαντάει αυτή.

-Τότε κάντε ό,τι κάνω και εγώ.

-Δηλαδή;

-Πείτε ψέματα!

Ένα αντρόγυνο μαλώνει μέσα
στο αυτοκίνητο. Κάποια στιγμή ο
άντρας βλέπει δύο γαϊδούρια και
λέει στη γυναίκα του, για την
πειράξει:

-Συγγενείς σου είναι;

Και η γυναίκα του απαντάει:

-Ναι. Τα πεθερικά μου!

Μία ξανθιά τηλεφωνεί σε μία
πιτσαρία στις 2 η ώρα το
ξημέρωμα, για να κάνει μια
παραγγελία.

-Λυπάμαι κυρία μου, της λέει ο
καταστηματάρχης. Τώρα
κλείνουμε.

-Κλείνετε; Ε, τότε γιατί λέτε ότι
στις δύο δίνετε μια πίτσα δώρο;

-Πώς λέγεται το SMS στα
βλάχικα;

-Σ'έστλα Μ'εστλες Σι
ξανάστλα.

Ένας τουρίστας παρακολουθεί
έναν Ινδιάνο, που καθισμένος
κοντά στη φωτιά, στέλνει
σήματα με καπνό. Όλα ήταν
πρωτόγνωρα εκτός από έναν
πυροσβεστήρα τελευταίου
τύπου.

-Τι τον θέλεις τον
πυροσβεστήρα, ρώτησε ο
τουρίστας.

-Τον θέλω για να σβήσω τα
λάθη μου, απαντάει ο
Ινδιάνος.

Συζήτηση μεταξύ δυο τρελών.

-Μήπως είσαι φρυγανιά;

-Όχι, γιατί ρωτάς;

-Να, επειδή εγώ είμαι βούτυρο
Και θέλω κάπου να ξαπλώσω
λιγάκι.

Ένας τύπος, γνωστός
τσιγκούνης, μπαίνει στο
καφενείο μπουρινιασμένος.

-Τι έπαθες πάλι, τον ρωτούν.

-Με τέτοια γυναίκα που έχω,
πώς να μην είμαι
μπουρινιασμένος; Όλο λεφτά
μου ζητάει!

-Και τι τα κάνει;

-Ξέρω και εγώ; Σάμπως της
έδωσα ποτέ;

Το ανέκδοτα έγραψαν ο Βασιλόπουλος Νίκος και ο Βαξεβάνος Σταύρος.