

ΤΑ ΣΑΪΝΙΑ



ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ





ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ



ΚΩΣΤΟΓΛΟΥ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Γιορτή αγάπης, προσφοράς και ομόνοιας. Η εποχή που και οι μεγάλοι θέλουν να νιώσουν πάλι παιδιά με την αγνή καρδιά τους και τη γεμάτη μαγεία φαντασία τους.

Η γέννηση του Χριστού είναι εκείνη που γαληνεύει τις ψυχές μας και μας φέρνει πιο κοντά στο συνάνθρωπο. Έφερε τη σωτηρία στους ανθρώπους και την ελπίδα της πίστης.

Μικροί και μεγάλοι τιμούμε την γέννηση του Κυρίου κάθε χρόνο στις 25 Δεκεμβρίου και ας μην ξεχνάμε να τον δοξάζουμε και να τον ευχαριστούμε για όλα τα δώρα της ζωής που μας προσφέρει..

Χριστούγεννα και Φιλανθρωπία

ΤΣΙΑΟΥΣΙΔΗΣ ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ

Οι περισσότεροι από εμάς, όταν έρχονται τα Χριστούγεννα, στρώνουμε ένα μεγάλο τραπέζι με όλων των ειδών τα φαγητά: Γαλοπούλες, γλυκά, σαλάτες και πολλά, πολλά άλλα.



Έχουνε όλοι όμως φαγητό να φάνε; Έχουνε όλοι σπίτι να μείνουν; Έξω στον κόσμο, υπάρχουν πολλοί άνθρωποι που δεν έχουν τίποτα, είναι φτωχοί. Μένουν έξω στο δρόμο, χωρίς φαγητό. Εμείς, λοιπόν, που έχουμε το σπίτι μας, το φαγητό μας, πρέπει να προσέχουμε αυτούς τους ανθρώπους, να τους φιλοξενούμε στο σπίτι μας, να τους δίνουμε λίγο από το φαγητό μας. Έτσι κι αλλιώς, άνθρωποι είναι κι αυτοί, σαν κι εμάς. Και ειδικά τη μέρα των Χριστουγέννων, θα έπρεπε να μας ήταν σε όλους αυτονόητο να τους προσέχουμε. Γιατί ο Χριστός αυτό μας δίδαξε: Αγάπη και αδελφότητα.

Πρωτοχρονιά

ΚΑΖΩΝΗΣ ΑΝΤΩΝΗΣ

Η πρωτοχρονιά είναι μια από τις ωραιότερες γιορτές του χρόνου. Το σπίτι είναι διακοσμημένο με το χριστουγεννιάτικο δέντρο, πολύχρωμα φωτάκια, γιρλάντες, Άγιο Βασίληδες και ζωτικά. Μοσχοβαλάει από τα υπέροχα αρώματα των χριστουγεννιάτικων γλυκών. Από παντού ακούγονται φωνές παιδιών, παππούδων, γιαγιάδων, συγγενών. Όλοι περιμένουν με ανυπομονησία την αλλαγή του χρόνου και το κόψιμο της βασιλόπιτας για να δούμε ποιος θα είναι ο τυχερός της χρονιάς.



Το 2020 δεν ήταν και η πιο εύκολη χρονιά τόσο για τους μεγάλους όσο και για εμάς τα παιδιά οπότε η Πρωτοχρονιά θα είναι διαφορετική λόγω της πανδημίας (COVID-19). Δυστυχώς από ότι έχουμε πληροφορηθεί τα άτομα που θα βρίσκονται στο πρωτοχρονιάτικο τραπέζι δεν πρέπει να ξεπερνάνε τα εννέα. Το μεγάλο ερώτημα είναι ποιους θα καλέσεις και ποιους όχι. Καλό θα ήταν να τηρήσουμε όλοι τα μέτρα για να προστατεύσουμε τα αγαπημένα μας πρόσωπα αλλά και τον εαυτό μας τον ίδιο. Μπορούμε να περάσουμε το ίδιο καλά και ας μην είμαστε όλοι μαζί για μια φορά ας ελπίσουμε του χρόνου να τα καταφέρουμε. Εγώ προσωπικά εύχομαι φεύγοντας ο παλιός χρόνος να πάρει μαζί του όλες τις άσχημες στιγμές και ο ερχομός του νέου να μας φέρει υγεία, ελπίδα και χαρά.

Τα θεοφάνεια

ΤΡΙΚΟΙΑΗ ΣΑΒΒΙΝΑ

Τα Θεοφάνεια είναι μια από τις πιο σημαντικές εορτές του Χριστιανισμού και γιορτάζουμε την βάπτισή του Χριστού. Τον βάπτισε ο Άγιος Ιωάννης ο βαπτιστής στον Ιορδάνη ποταμό. Εορτάζεται στις 6 Ιανουαρίου και το όνομα προκύπτει από τη φανέρωση της Αγίας Τριάδας (Πατήρ, Ιός και Άγιο Πνεύμα) Η γιορτή των Θεοφανείων λέγεται και Φώτα ή αλλιώς εορτή των Φώτων. Αυτή την πολύ σημαντική εορτή για τους Χριστιανούς Ορθόδοξους γιορτάζουν τα εξής ονόματα: Φωτεινή, Φανή, Φώτιος, Τριάδα, Ουρανία, Ιορδάνης, Ιορδάνα, Περιστερής, Περιστερά, Θεοφάνης, Θεοφάνια και Θεοχάρης





Ο Άγιος Βασίλης

ΚΑΖΩΝΗΣ ΑΝΤΩΝΗΣ

Ο Άγιος Βασίλης ήταν , είναι και θα είναι για πάντα ο αγαπημένος Άγιος όλων των παιδιών του κόσμου.

Στρουμπουλός , με κάτασπρη γενειάδα , ροδαλά μάγουλα και ένα χαμόγελο γεμάτο καλοσύνη. Σε ένα μόνο βράδυ φορώντας την κατακόκκινη στολή του , τον μαγικό σκούφο και τις κατάμαυρες μπότες του πρέπει να επισκεφτεί τα σπίτια όλων των παιδιών. Βοηθεί του σε αυτό το δύσκολο ταξίδι είναι οι τάρανδοι με αρχηγό τον Ρούντολφ. Μην ξεχνάμε όμως έναν στρατό από πολλά μικρά , χαριτωμένα ζωτικά τα οποία δουλεύουν ασταμάτητα και τον βοηθάνε στη κατασκευή των παιχνιδιών που ζητάμε.

Βασική προϋπόθεση είναι να είμαστε καλά παιδιά όλο το χρόνο , υπάκουα και να μην κάνουμε σκανταλιές. Πράγμα πολύ δύσκολο .Όπως και εσείς θα γνωρίζετε ο Άγιος Βασίλης έχει μια λίστα με τα καλά και τα άτακτα παιδιά. Δε ξέρω πως γίνεται και ενώ πιστεύω ότι είμαι στη λίστα με τα άτακτα κάθε χρόνο παίρνω δώρο. Πάλι καλά γιατί αν έβρισκα κάρβουνο θα



στεναχωριόμουν πολύ και δεν θα του ξαναέγραφα.

Για φέτος εκτός από το δώρο ζήτησα ειρήνη και υγεία για όλο τον κόσμο. Καλές γιορτές σε όλους.

Ο Άγιος Νικόλαος

ΚΑΤΣΟΥΛΙΕΡΗΣ ΝΙΚΟΛΑΣ

Είναι ο προστάτης άγιος όλων των ναυτικών και ο πολιούχος ,του νησιού μας, της Καλύμνου. Ο Νικόλαος γεννήθηκε στις 15 Μαρτίου του 270 στα Πάταρα της Λυκίας (σημερινό Γκελεμίς Τουρκίας) από γονείς ευσεβείς και πλούσιους και έτυχε επιμελημένης μόρφωσης. Αφού μοίρασε την περιουσία του στους φτωχούς, έγινε Ιερέας και αγωνίστηκε για τη διάδοση του Χριστιανισμού.

Η άνοδός του στον αρχιεπισκοπικό θρόνο των Μύρων της Λυκίας (σημερινό Ντεμρέ Τουρκίας), προκάλεσε την οργή των ειδωλολατρών, οι οποίοι τον συνέλαβαν και τον υπέβαλαν σε βασανιστήρια Πέθανε σε ειρήνη στις 6 Δεκεμβρίου του 343. Μετά την κοίμησή του ονομάστηκε «μυροβλύτης», επειδή τα λείψανά του άρχισαν να αναβλύζουν άγιο μύρο. Στον Άγιο Νικόλαο αποδίδονται και πολλά θαύματα.

Το μεγαλύτερο μέρος των λειψάνων του βρίσκονται σήμερα στη Βασιλική του Αγίου Νικολάου στο Μπάρι της Ιταλίας κι ένα μέρος τους στον ναό του Αγίου Νικολάου στο νησάκι Λίντο της Βενετίας.



Η μεταφορά τους στην Ιταλία έγινε επί βυζαντινού αυτοκράτορος Αλεξίου Β' Κομνηνού (1180-1183), όταν τα Μύρα κατακτήθηκαν από τους Σελτζούκους Τούρκους και υπήρχε κίνδυνος να τα καταστρέψουν.

Τα κάλαντα

ΘΕΟΔΟΣΙΟΥ ΕΦΡΑΙΜ

Τα κάλαντα είναι ένα πολύ παλιό έθιμο με ρίζες στην αρχαία εποχή! Είναι παραδοσιακά τραγούδια, με στίχους που μιλούν για τη γέννηση του Χριστού, τη νέα χρονιά, τα Θεοφάνεια και την ανάσταση του Λαζάρου. Τα έψαλλαν μικροί και μεγάλοι τις παραμονές των μεγάλων γιορτών της θρησκείας μας, δηλαδή τις παραμονές των Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς, των Φώτων και το Σάββατο του Λαζάρου. Παλαιότερα τα παιδιά μαζεύονταν σε παρέες και τραγουδούσαν τα κάλαντα από σπίτι σε σπίτι. Η ανταμοιβή τους ήταν ένα κομμάτι μπακλαβάς, όπως έλεγαν και τα καλύμνικα κάλαντα και γενικά ό,τι μπορεί



να προσφέρει το κάθε σπίτι: καρύδια, λουκούμια, αυγά κ.α.

Μην κοιτάτε τώρα που δίνουν χρήματα και όλα τα παιδιά βγαίνουν να πουν τα κάλαντα για αυτόν το σκοπό.....

Στα νησιά μάλιστα, όταν τα παιδιά έλεγαν τα κάλαντα, κρατούσαν ένα караβάκι στολισμένο γιορτινά, ενώ πολύ συχνά έπαιζαν και μουσικά όργανα.

Σ' αυτό το σπίτι που 'ρθαμε

Πέτρα να μη ραγίσει

Κι ο νοικοκύρης του σπιτιού

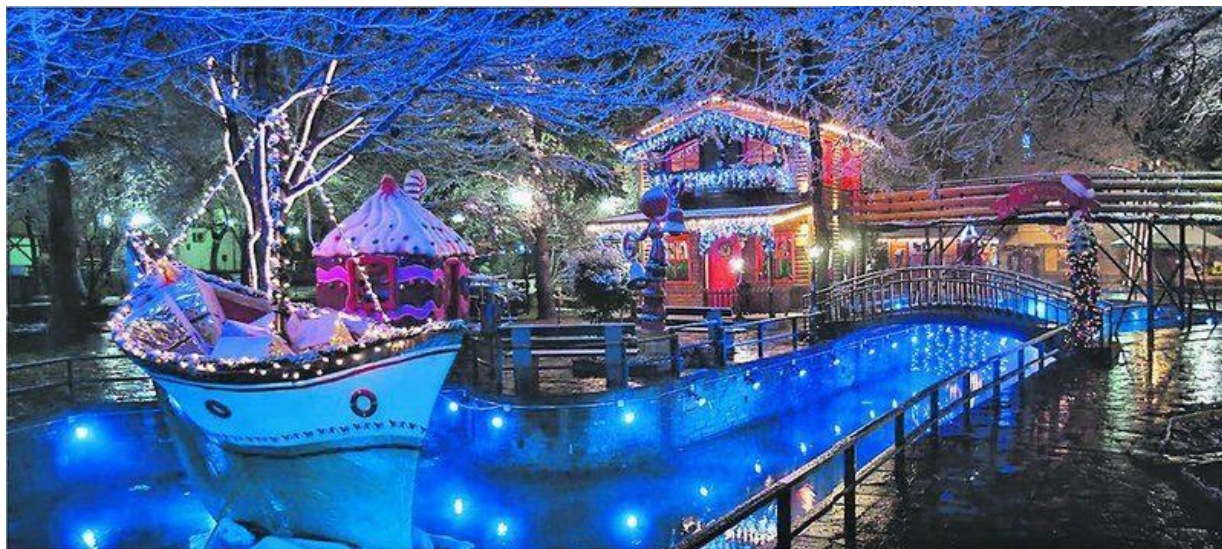
Πολλά χρόνια να ζήσει!!!!



Το χριστουγεννιάτικο караβάκι

ΣΚΥΛΛΑ ΣΤΑΜΑΤΙΑ

Στα παλιά τα χρόνια αντί για στολισμό δέντρου είχαμε το στολισμό караβιού. Κάποιοι άνθρωποι μέχρι και σήμερα στολίζουν τα παλιά τους караβάκια. Το ελληνικό караβάκι δίνει παραδοσιακό χρώμα και θυμίζει τις παλιές εποχές της Ελλάδας. Επίσης, πριν από πολλά χρόνια τα παιδιά πήγαιναν να πουν τα κάλαντα και κρατούσαν ένα μικρό караβάκι, και από τότε άρχισε ο στολισμός του караβιού.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΘΙΜΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ ΑΠΟ ΤΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Τα Μπαμπαλιούρια ΠΟΥΛΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Τα Μπαμπαλιούρια είναι και αυτό ένα πρωτοχρονιάτικο έθιμο της Θεσσαλίας, που έχει τις ρίζες του στη λατρεία του Θεού Διονύσου και συνεχίζεται και στις μέρες μας. Σύμφωνα με αυτό οι άνθρωποι ντύνονται με περίεργες στολές που αποτελούνται από το σαλβάρι, το άσπρο παντελόνι που το στερεώνουν με μια ζώνη. Από πάνω, φορούν ένα πουκάμισο με φαρδιά μανίκια και στα πόδια φορούν καλτσοδέτες και τσαρούχια ενώ στη μέση βάζουν ένα ζωνάρι από το οποίο κρέμονται βαριά κουδούνια. Στο κεφάλι φορούν μία ειδική μάσκα από προβιά ζώου. Μετά καλύπτουν το πρόσωπό τους με μια μάσκα που έχει δύο τρύπες στα μάτια και μία στη μύτη. Στη μέση, έχουν μέσα στο ζωνάρι ένα σπαθί. Έτσι είναι η στολή του «Μπαμπαλιούρι». Όταν τελειώνει η θεία λειτουργία και ο κόσμος βγει έξω, οι μπαμπαλιούρηδες μπαίνουν μπροστά τους και με τα σπαθιά στα χέρια, τους αναγκάζουν να τους δώσουν χρήματα που τα παίρνει ο αδελφογύρτης και τους εύχεται καλή χρονιά. Στη συνέχεια, πηγαίνουν στην πιο κοντινή πλατεία και με τα κουδούνια τους τραβούν τη προσοχή των ντόπιων που τους δίνουν χρήματα. Το έθιμο αυτό είναι για να διώχνει τα κακά πνεύματα.

Το τάισμα της βρύσης

ΠΟΥΛΙΟΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ

Το τάισμα της βρύσης είναι ένα έθιμο της Θεσσαλίας. Κάθε παραμονή Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς, οι κοπέλες ξυπνάνε χαράματα και πηγαίνουν στην πιο κοντινή βρύση για να πάρουν το άκραντο νερό (δηλαδή το αμίλητο νερό). Έπειτα, αλείφουν τις βρύσες του χωριού με βούτυρο και μέλι και ψιθυρίζουν μια ευχή που λέει να έχουν όλες οι γυναίκες υγεία και προκοπή για όλο τον νέο χρόνο. Στη συνέχεια, «ταΐζουν» τη βρύση με βούτυρο, ψωμί, τυρί, όσπρια και ελιές. Επίσης, η πρώτη που θα φτάσει στη βρύση, θα είναι η πιο τυχερή αυτή την χρονιά. Ακολούθως, ρίχνουν ένα βατόφυλλο και τρία χαλίκια, παίρνουν λίγο νερό και γυρίζουν στο σπίτι τους. Τέλος, ραντίζουν με το νερό όλο το σπίτι και σκορπίζουν τα χαλίκια μέσα στο σπίτι.

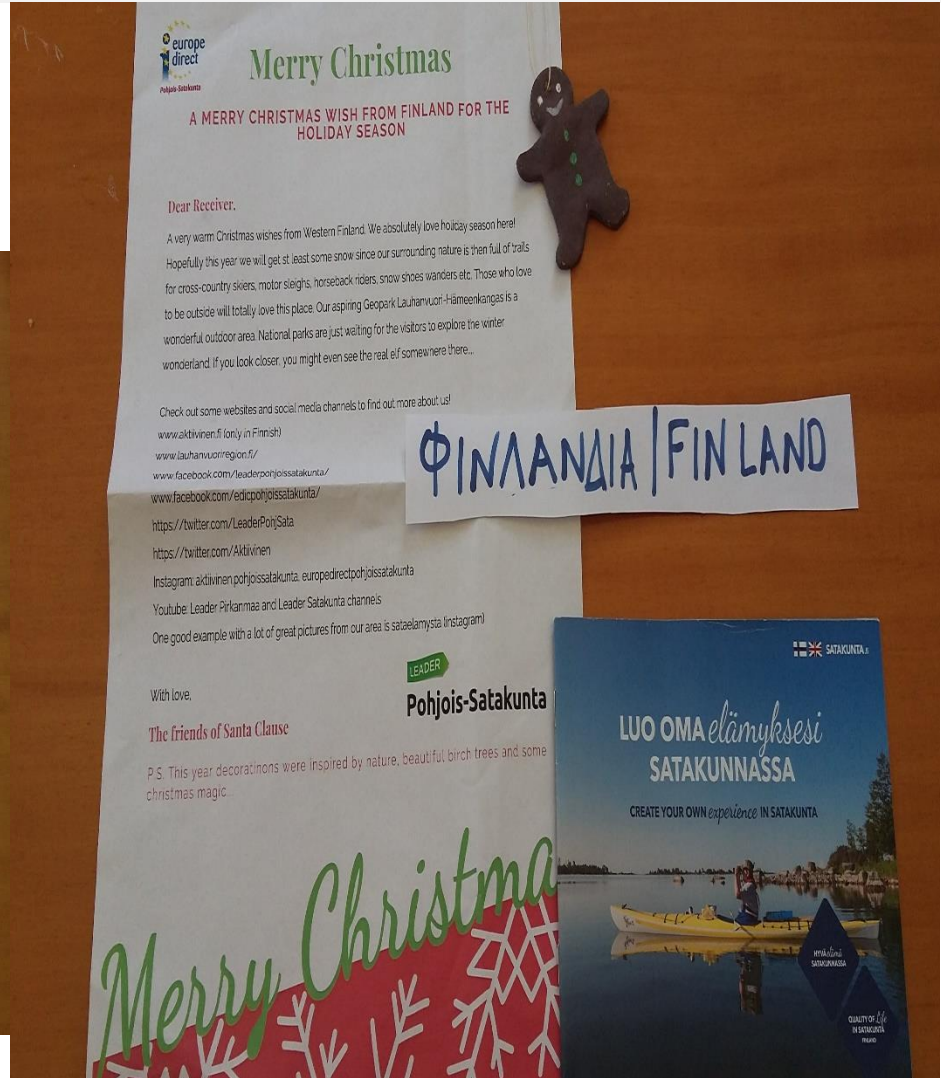




Christmas decorations exchange

TEAMWORK

In an English lesson before schools closed down, we sent cards with Christmas greetings and information about Kalymnos to students in France, Italy, Finland and other European countries. What we received as an answer to our cards (and to the decorations that B and Γ classes made

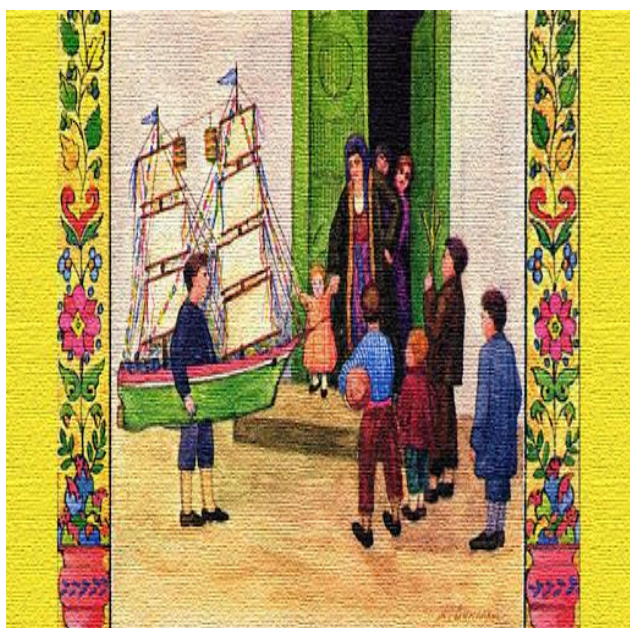


for this exchange project) was a treasure of letters with greetings and interesting information, photos, videos and hand made decorations we unfortunately cannot use this Christmas because of the lockdown. We are happy to have participated in the exchange, however, and hope we can do it again!

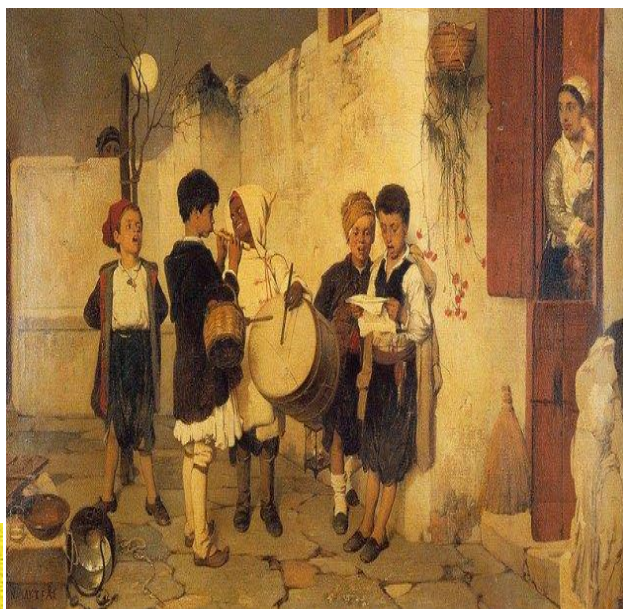
ΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΚΑΛΑΝΤΑ ΤΗΣ ΚΑΛΥΜΝΟΥ

Κάλαντα Χριστουγέννων ΠΟΥΛΛΟΥ ΡΕΝΑ

Αυτή είναι η ημέρα, όπου ήλθε ο λυτρωτής,
από Μαριάμ μητέρα, εκ Παρθένου γεννηθείς.
Άναρχος, αρχήν λαμβάνει και σαρκούται ο Θεός,
ο Αγέννητος γεννάται εις την φάτνην ταπεινός.
Άγγελοι το νέον λέγουν εις ποιμένας και βοσκούς,
ο αστήρ το θαύμα δείχνει εις τους μάγους και σοφούς.
Όσοι έχετε στα ξένα, να δεχθείτε με καλό
και του χρόνου με υγεία το Θεό παρακαλώ.



Κάλαντα Πρωτοχρονιάς ΠΑΟΥ ΓΑΛΑΤΙΑΝΗ



Ξημερώνει νέον έτος και Περιτομή Χριστού,
Βασιλείου του Μεγάλου, Ιεράρχου του Σοφού.
Ο Χριστός ήρθε στον κόσμο ίνα σώσει τον Αδάμ,
ίνα σώσει και τον κόσμο από Δύση ως Βορράν.
Εις αυτό το Νέο Έτος, Βασιλείου εορτή,
ήρθα να σας χαιρετίσω με την πρέπουσα ευχή.
Εύχομαι λοιπόν να ζείτε πολλούς χρόνους κι ευτυχείς,
τον Βασίλειον τον Μέγαν να 'χετε συνδρομητήν.
Όσους έχετε στα ξένα να δεχθείτε με καλό,
να σας δίνει ευτυχία το Θεό παρακαλώ.

Κάλαντα Θεοφανείων ΜΟΥΣΕΛΗ ΓΕΩΡΓΙΑ

Ο μήνας έχει σήμερα 5 Ιανουαρίου
Κι όλοι μας εορτάζομεν τα φάτα του Κυρίου.
Όλοι οι παπάδες περπατούν με το σταυρό στο χέρι
και μπαίνουν μες στο σπίτι και λεν τον Ιορδάνη.
Βοήθεια να έχετε το Μέγα Ιωάννη,
στο σώμα και εις την ψυχή είναι χαρά μεγάλη.
Εσχίσθησαν οι ουρανοί κα βγήκε περιστέρι
μα περιστέρι δεν ήταν ,ήταν το Άγιο Πνεύμα.



Το Άγιο Πνεύμα έφυγε να πα' να μαρτυρήσει
πως ο Χριστός βαφτίζεται, σ' Ανατολή και Δύση.
Κάτω στα Ιεροσόλυμα και στου Χριστού τον τάφο
δέντρο δεν είχε φυτρωθεί και δέντρο εφυτρώθη.
Το δέντρο ήταν ο Χριστός ,η ρίζα η Παναγία
και τα περικλωνάρια του ήταν η μαρτυρία
που μαρτυρούσαν κι έλεγαν για του Χριστού τα Πάθη.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΟΡΤΑΣΤΙΚΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

Γαλοπούλα γεμιστή

ΠΑΠΠΑ ΣΤΕΛΛΑ

Υλικά

Συκωτάκια γαλοπούλας
2 κρεμμύδια
4-5 κουταλιές λάδι
2 ποτήρια ρύζι
4 ποτήρια νερό
100 γρ. κουκουνάρι
Αλάτι
Πιπέρι
Πατάτες



Εκτέλεση

Παίρνουμε την γαλοπούλα, της βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Σε ένα τηγάνι κόβουμε τα κρεμμύδια, βάζουμε το λάδι και τα σοτάρουμε. Κόβουμε τα συκωτάκια και τα ρίχνουμε μέσα στο τηγάνι. Βάζουμε το ρύζι, το νερό, πιπέρι, αλάτι και τέλος το κουκουνάρι. Γεμίζουμε την γαλοπούλα και την βάζουμε μέσα στο ταψί μαζί με τις πατάτες στον φούρνο στους 180 βαθμούς για 3 ώρες

Ψητό γουρουνόπουλο

ΔΗΜΟΥΔΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ

Υλικά

1 γουρουνόπουλο γάλακτος 6-7 κιλών
1 κουτί χυμό ανανά
Αλάτι - πιπέρι - ρίγανη - θυμάρι
σκόρδο (προαιρετικά)
Μουστάρδα
χυμό λεμονιού (όσο θέλετε)
φύλλα λεμονιάς (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Πλένουμε το γουρουνόπουλο. Το σκουπίζουμε καλά. Με ένα μαχαιράκι κάνετε τρυπούλες σε διάφορα μέρη του σώματος και βάζουμε κομματάκια σκόρδου.
Αλείφουμε με λεμόνι, αλάτι, πιπέρι, θυμάρι, ρίγανη και μουστάρδα το γουρουνόπουλο, και οπωσδήποτε μέσα στην κοιλιά του.
Το τοποθετούμε μέσα σε ένα ταψί και ρίχνουμε από πάνω τον ανανά.
Έχουμε προθερμάνει τον φούρνο στους 140 βαθμούς και το ψήνουμε για 4-5 ώρες. Ανά τακτά διαστήματα, με ένα κουτάλι παίρνουμε το ζωμό από το ταψί



και λούζουμε το κρέας για να γίνει τραγανιστή η πέτσα του..
Στα μισά του χρόνου που σας έδωσα γυρίζουμε το κρέας για να ροδοκοκκινίσει από όλες τις πλευρές. Όταν ψηθεί, το διατηρούμε ζεστό και το σερβίρουμε σε μία μεγάλη πιατέλα, πάνω σε φύλλα λεμονιάς.

Κατσίκακι στο φούρνο

ΓΑΤΗ ΜΑΡΙΑ



Υλικά

Παϊδάκια και 1-2 μπούτια κατσίκιου (5 κιλά περίπου)
1 κιλό πατάτες (σε κύβους)
½ φλιτζάνι τσαγιού λευκό κρασί
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Για τη μαρινάδα
¼ φλιτζάνι τσαγιού λεμόνι
Ξύσμα από 2 λεμόνια
¼ φλιτζάνι τσαγιού ελαιόλαδο
Χυμός από 2 μανταρίνια
5-6 σκελίδες Σκόρδο
2 κουταλιές της σούπας ρίγανη
1 κουταλάκι μπουκόβο
Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Πολτοποιούμε σε μπλέντερ όλα τα υλικά της μαρινάδας και αλείφουμε σχολαστικά το κρέας και τα μπούτια, τα οποία έχουμε χαράξει γερά με μαχαιριές ώστε ο πολτός να πάει παντού. Έπειτα, βάζουμε το μαριναρισμένο κρέας σε λεκάνη με τον υπόλοιπο πολτό, το σκεπάζουμε και το αφήνουμε για μία ολόκληρη νύχτα στο ψυγείο. Τοποθετούμε το κρέας σε γάστρα αφού το έχουμε αφήσει λίγο έξω ώστε να αποκτήσει τη θερμοκρασία δωματίου και το ψήνουμε σε προθερμασμένο – δυνατό- φούρνο (220oC) για 25 περίπου λεπτά. Έπειτα, το αποσύρουμε, το βάζουμε σε ταψί, το σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο για να μην κρυώσει και ρίχνουμε στη γάστρα το κρασί, τις πατάτες (κομμένες σε κύβους), αλάτι, πιπέρι, λίγο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Ψήνουμε τις πατάτες με τη σάλτσα στη γάστρα για 30 περίπου λεπτά και μετά βάζουμε στην επιφάνεια τους το κρέας. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλα 30 με 40 λεπτά έως ότου να μαλακώσει αρκετά και να πάρει χρώμα το κατσίκι. Σερβίρουμε το κρέας ζεστό με τις πατάτες και τη σάλτσα.



Το χριστόψωμο

ΞΕΠΑΠΑΔΑΚΗ ΠΟΛΥΞΕΝΗ – ΧΡΙΣΤΙΝΑ

Στη Σπάρτη, 2 ημέρες πριν από τα Χριστούγεννα οι νοικοκυρές ζυμώνουν 1 έως 3 καρβέλια ψωμί με αλεύρι, νερό, προζύμι από βασιλικό, αλάτι. Κάποιες χρησιμοποιούν και ροδόκερο και ανάλογα βάζουν επάνω σουσάμι, σταφίδες, αμύγδαλα και καρύδια. Όλα τα ψωμιά επάνω έχουν το σχήμα του σταυρού. Το ένα απ' αυτά το κόβουν ανήμερα τα Χριστούγεννα και ανταλλάσσουν ευχές στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Υλικά

3 κιλά αλεύρι
αλάτι
πιπέρι
1 κούπα σουσάμι
σταφίδες, καρύδια, αμύγδαλα
νερό όσο πάρει
1 και μισό ποτήρι ελαιόλαδο
προζύμι



Εκτέλεση

Ζυμώνουμε το αλεύρι με το νερό, το αλάτι, το πιπέρι και το προζύμι. Τέλος προσθέτουμε αργά το ελαιόλαδο. Τα πλάθουμε σε καρβέλια και τα αφήνουμε να φουσκώσουν για τουλάχιστον 6-7 ώρες. Τα στολίζουμε με σταυρό από ζυμάρι, σταφίδες, αμύγδαλα και καρύδια. Έπειτα ψήνουμε για μια ώρα και δέκα λεπτά σε φούρνο των 180 βαθμών Κελσίου.

Χριστουγεννιάτικη σαλάτα

ΛΕΒΕΝΤΗ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ



Έρχονται Χριστούγεννα και φέτος είναι λίγο διαφορετικά από τις άλλες χρονιές. Εμείς όμως θα φροντίσουμε να τα κάνουμε όσο πιο όμορφα γίνονται. Μαζί με την μαμά μου θα στολίσουμε το σπίτι και θα ετοιμάσουμε τα μελομακάρονα και τους κουραμπιέδες και βέβαια για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι θα μαγειρέψουμε κάτι το ξεχωριστό. Εγώ θα ετοιμάσω την σαλάτα για την οικογένεια. Θα ψιλοκόψω λοιπόν λάχανο, μαρούλι, καρότο, κρεμμύδια φρέσκα και αφού βράσω το φιλέτο κοτόπουλο το ψιλοκόβω και αυτό. Έχω αρκετό καλαμπόκι σε κονσέρβα και τα ανακατεύω όλα μαζί. Σε ένα μίξερ θα βάλω ένα αβοκάντο, ξύσμα λεμονιού αλάτι, λάδι, μαϊντανό, πιπέρι και τα ανακατεύω θα ρίξω από πάνω το μίγμα, τα ανακατεύουμε ξανά και καλή μας όρεξη.

Βασιλόπιτα

ΜΑΓΚΟΥΛΙΑΣ ΓΙΑΝΝΗΣ

Υλικά

500 γραμμάρια Φαρίνα Κόκκινη
250 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη
400 γραμμάρια (2 φλιτζάνια τσαγιού)
Ζάχαρη
6 αυγά
Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
20 γραμμάρια (4 κουτάλια σούπας
κονιάκ)
200 ml (1 φλιτζάνι τσαγιού) γάλα
εβαπορέ αδιάλυτο
Ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μπλντ του μίξερ το βούτυρο και προσθέτετε σταδιακά την Ζάχαρη, τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα και το κονιάκ. Στο τέλος προσθέτετε τη Φαρίνα κοσκινισμένη και χτυπάτε άλλο 1 λεπτό. Αδειάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 30-32 εκ. και ψήνετε 160-170°C ανάλογα με τον φούρνο (στη μεσαία σχάρα).





Κουραμπιέδες

ΡΗΓΑΣ ΜΑΝΟΛΗΣ



Υλικά:

500 γραμμάρια βούτυρο
 1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
 2 αυγά
 1 σφινάκι κονιάκ
 250 γραμμάρια αμύγδαλα καθαρισμένα
 3 φλιτζάνια αλεύρι κόκκινο + λίγο ακόμη αν χρειαστεί
 ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσει. Το μυστικό του αφράτου κουραμπιέ είναι το καλό βούτυρο και το πολύ καλό χτύπημα. Προσθέτουμε τα αυγά, το κονιάκ και τα αμύγδαλα, αφού τα έχουμε κόψει στα τέσσερα και καβουρδίσουμε στο τηγάνι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι και πλάθουμε με το χέρι την ζύμη έως ότου να μην κολλάει καθόλου στα χέρια μας. Αλευρώνουμε μια καθαρή επιφάνεια και πλάθουμε τους κουραμπιέδες μας σε ό,τι σχήμα θέλουμε. Απλώνουμε λαδόκολλα στο ταψί και τους τοποθετούμε. Ψήνονται στους 150 βαθμούς, σε αερόθερμο και για 15' λεπτά. Μόλις τους βγάλουμε από τον φούρνο τους πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Φοινίκια

ΤΗΛΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΗΣ

Υλικά

Για τη ζύμη

1300 γραμμάρια αλεύρι
 200 γραμμάρια λάδι ηλιέλαιο
 200 γραμμάρια ζάχαρη
 250 γραμμάρια στημένο πορτοκάλι
 4 κουταλάκια του γλυκού γεμάτα μπέικιν πάουντερ
 500 γραμμάρια νερό
 1 κουταλάκι του γλυκού κοφτό κανέλλα και γαρύφαλλα

Για το σιρόπι

2 1/2 κιλά ζάχαρη
 2 1/2 κιλά νερό
 3 κουταλιές της σούπας γλυκόζη
 5 γαρύφαλλα
 1 ξυλάκι κανέλλα
 2-3 σταγόνες λάδι (δε ζαχαρώνουν τα γλυκά μας)

Εκτέλεση

Σε μια μεγάλη κούπα ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά μας και σταδιακά ρίχνουμε τα υγρά μας. Ζυμώνουμε καλά προσέχοντας η ζύμη μας να είναι μαλακιά αλλά να μην κολλάει στα χέρια και επειδή το αλεύρι παίζει σπουδαίο ρόλο βάζουμε ή βγάζουμε 1-2 κουταλιές μέχρι να επιτύχουμε τη σωστή ζύμη. Πλάθουμε σαν αυγουλάκια και στρώνουμε σε ταψί όπου έχουμε βάλει λαδομένη λαδόκολλα. Τα ψήνουμε σε 170



βαθμούς για 20 λεπτά. Σε μια κατσαρόλα έχουμε βάλει αρκετό ηλιέλαιο να κάψει και τηγανίζουμε τα φοινίκια μας για 1 το πολύ 2 λεπτά μέχρι να πάρουν αυτό το πολύ ωραίο χρυσό χρώμα. Τα βγάζουμε σε αντικολητικό

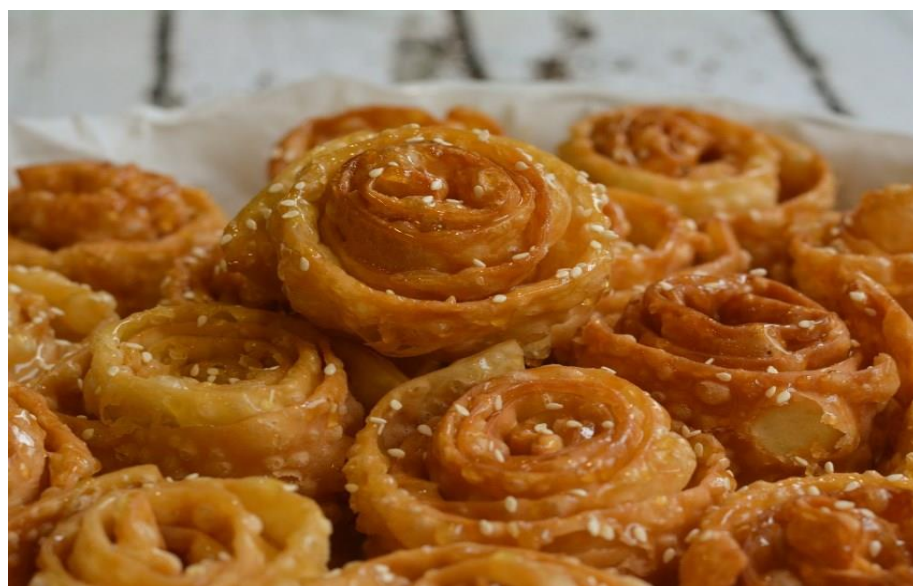
χαρτί ν' αφήσουν το λάδι τους. Βράζουμε 10 λεπτά όλα τα υλικά για το σιρόπι μας. Στο ζεστό σιρόπι ρίχνουμε τα χλιαρά φοινίκια μας μέχρι να σιροπιαστούν πολύ καλά.

Ξεροτήγανα

ΧΑΤΖΗΕΛΕΥΘΕΡΙΟΥ ΑΓΓΕΛΙΚΗ

Υλικά

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 1 κρασοπότηρο ελαιόλαδο
 1 κουταλάκι ζάχαρη
 1 κουταλάκι αλάτι
 Μέλι θυμαρίσιο καλύμνικο
 σουσάμι
 ζάχαρη ή κανέλα



Εκτέλεση

Σε μία σκουτέλα βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και τα ανακατεύουμε. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τα υγρά υλικά, το λάδι και το νερό όσο χρειαστεί για να γίνει η μορφή ζυμαριού (το νερό το τοποθετούμε σιγά σιγά για να μην βγει πολύ υγρή η ζύμη), δε σταματάμε το ζύμωμα έως να ξεκολλήσει όλο το αλεύρι από τα τοιχώματα του σκεύους. Το αφήνουμε για 25-35 λεπτά να φουσκώσει η ζύμη και στην συνέχεια αφού το χωρίσουμε σε 5-6 μπαλάκια τοποθετούμε αλεύρι πάνω στο τραπέζι για να μην κολλήσει η ζύμη πάνω στο τραπέζι και την ανοίγουμε, κόβουμε σε λωρίδες τη ζύμη και κολλάμε τις άκρες τις με λίγο νερό. Αφού ζεσταθεί το λάδι, τοποθετούμε το ζυμαρί μας ένα ένα, για να μην κολλήσει το ένα με το άλλο, μέχρι να πάρει ένα ωραίο χρώμα. Το γυρνάμε από την άλλη πλευρά και αφού πάρουν χρώμα και δύο πλευρές, τη διαδικασία την κάνουμε μέχρι να τελειώσει η ζύμη μας. Τέλος, βγάζουμε τα ξεροτήγανα και τα τοποθετούμε πάνω σε ένα ωραίο πιάτο. Επάνω προσθέτουμε το μέλι και το σουσάμι ή καθώς το ξεροτήγανο είναι ζεστό μπορούμε να βάλουμε τη ζάχαρη και την κανέλα.



Δίπλες

ΓΑΒΑΛΑΣ ΠΑΝΟΡΜΙΤΗΣ

Υλικά

200 ml γάλα
 200 ml χυμό πορτοκάλι
 200 ml ελαιόλαδο
 200 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
 2 αυγά
 Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
 1,5 κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
 1.300 γραμμάρια αλεύρι
 Λάδι για το τσιγάρισμα

Για το σιρόπι

500 γραμμάρια ζάχαρη
 500 ml νερό

Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι. Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη για δύο λεπτά. Χτυπάμε στο μίξερ το γάλα, το χυμό πορτοκαλιού, το ελαιόλαδο και την άχνη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα αυγά, το αλεύρι, το ξύσμα και τη σόδα. Χτυπάμε για 5 λεπτά και αφήνουμε τη ζύμη 20 λεπτά να ξεκουραστεί. Ανοίγουμε ένα λεπτό φύλλο και το κόβουμε σε λωρίδες. Το τηγανίζουμε και στο τέλος το σιροπιάζουμε.



Κορμός σοκολάτας

ΤΣΙΚΟΥΡΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

Υλικά

200 γραμμάρια κουβερτούρα κλασική
 200 ml κρέμα γάλακτος
 200 γραμμάρια βούτυρο
 2 πακέτα γεμιστά μπισκότα σοκολάτα

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και το βούτυρο. Μόλις φτάσει σε σημείο βρασμού βγάξετε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και προσθέτετε την τεμαχισμένη κουβερτούρα. Αφήνετε για 5 λεπτά, Ανακατεύετε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα και προσθέτετε τα μπισκότα σε μικρά κομματάκια. Σε μια ορθογώνια φόρμα βάζετε λαδόκολλα. Αδειάζετε το μείγμα μέσα στη φόρμα. Τοποθετείτε τη φόρμα για 3 ώρες στην κατάψυξη και ο κορμός είναι έτοιμος.



Για το σιρόπι

500 γραμμάρια νερό
 500 γρ. ζάχαρη
 Χυμό ενός λεμονιού λεμόνι
 1 ξυλάκι κανέλας

Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα τα αβγά με τη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν πολύ καλά και να ασπρίσουν. Σταματάμε το μίξερ και, ανακατεύοντας παράλληλα με μια μαρίζ, ρίχνουμε με τη σειρά τα αλεσμένα μπισκότα, το αλεύρι, το γάλα, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Τέλος, προσθέτουμε το βούτυρο και τα καρύδια και ανακατεύουμε μια τελευταία φορά. Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα βουτυρωμένο και αλευρωμένο ταψάκι διαμέτρου 24 εκ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 175 C για 40 λεπτά. Περίπου 10 λεπτά πριν βγάλουμε την καρυδόπιτα από το φούρνο, ετοιμάζουμε το σιρόπι: Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το νερό, τη ζάχαρη, το χυμό λεμονιού και το ξυλάκι κανέλας και τα τοποθετούμε στη φωτιά. Όταν πάρει βράση το σιρόπι, μετράμε 2 λεπτά και το αποσύρουμε. Αφαιρούμε την κανέλα και περιχύνουμε την καρυδόπιτα με το ζεστό σιρόπι αμέσως μόλις τη βγάλουμε από το φούρνο. Θα το χρησιμοποιήσουμε όλο. Αφήνουμε κατά μέρος για αρκετές ώρες, μέχρι να κρυώσει το γλυκό και να απορροφήσει το σιρόπι.



Καρυδόπιτα

ΓΙΩΡΓΑΝΑΚΗΣ ΓΙΑΝΝΗΣ

5 αυγά
 200 γραμμάρια ζάχαρη
 260 γραμμάρια αλεύρι και επιπλέον για το ταψί
 150 γραμμάρια μπισκότα Πτι-μπερ, αλεσμένα σε σκόνη
 100 ml φρέσκο γάλα
 250 γραμμάρια βούτυρο αγελάδας, λιωμένο & επιπλέον για το ταψί
 400 γραμμάρια καρύδια τριμμένα σε ψιλά κομμάτια
 2 κουταλάκια του γλυκού κανέλα
 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ



Μανιάτικη δίπλα ή ψηροτήγανα

ΞΕΠΑΠΑΔΑΚΗ ΠΟΛΥΞΕΝΗ – ΧΡΙΣΤΙΝΑ

Για 60 κομμάτια δίπλες θα χρειαστούμε :

Υλικά

10 χωριάτικα αυγά
1,5 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κουταλάκι αλάτι
4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
3 βανίλιες
μισό ποτηράκι κονιάκ
λίγο χλιαρό νερό

Για το μέλωμα

1κιλό μέλι θυμαρίσιο (κατά προτίμηση)
1/2 ποτήρι νερό
κανέλλα
καρύδια θρυμματισμένα

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα ασπράδια των αυγών πολύ καλά και έπειτα προσθέτουμε τους κρόκους αφού τους έχουμε πρώτα χτυπήσει μαζί με ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλάτι το κονιάκ και το αλεύρι λίγο λίγο ανακατεύοντας με το χέρι. Αν η ζύμη σφίξει προσθέτουμε λίγο χλιαρό νερό. Η υφή της ζύμης πρέπει να είναι μέτρια προς σκληρή. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλα ψιλά 60 εκ περίπου. Κόβουμε τα φύλλα σε τετράγωνα κομμάτια 8 επί 8. διπλώνουμε και τηγανίζουμε σε δυνατή φωτιά, διπλώνοντας τα σε σχήμα κυλινδρικό. Όταν τηγανιστούν τις βάζουμε σε σουρωτήρι για να στραγγίξουν. Έπειτα, τις βάζουμε στο σιρόπι για να τις μελώσουμε, τις περνάμε ξανά από το σουρωτήρι για να στραγγίξουν. Τις τοποθετούμε σε δίσκο και τις στολίζουμε με κανέλλα και καρύδια.



ΜΕΓΑΛΩΣΑΜΕ !!!!!
Τα γενέθλια του μήνα



Χαράλαμπε Τσιαουσίδη

Αλέξανδρε Δημούδα

Ρένα - Άννα Πούλλου

Μανόλη Ρήγα

Χριστίνα - Πολυξένη Ξεπαπαδάκη

Μανόλη Ρήγα

Νικόλα Κατσουλιέρη



Να χαιρέστε το όνομα σας και να σας χαίρονται οι φίλοι και οι οικογένειές σας !!!



23 μικρές ευχούλες από τα βάθη της καρδιάς μας

Αγγελική : Εύχομαι υγεία, αγάπη και ευτυχία σε όλο τον κόσμο!

Γεωργία : Καλά Χριστούγεννα με υγεία ευτυχία και πολλά χαμόγελα !
Ευτυχισμένο το νέο έτος !

Αντώνης : Ειρήνη και υγεία για όλο τον κόσμο. Καλές γιορτές σε όλους! !

Πανορμίτης : Εύχομαι σε όλο τον κόσμο καλά Χριστούγεννα ! Ευτυχισμένος ο καινούργιος χρόνος με υγεία και αγάπη !

Μαρία : Χρόνια πολλά , καλά Χριστούγεννα, ευτυχισμένος ο καινούργιος χρόνος !

Παναγιώτα : Εύχομαι καλά Χριστούγεννα με υγεία και χαρά για όλο τον κόσμο!

Σαββίνα : Εύχομαι σε όλους υγεία , χαρά και ό,τι επιθυμείτε .Καλά Χριστούγεννα και καλή Πρωτοχρονιά , το 2021 να είναι καλύτερο από το 2020!

Ρένα : Καλά Χριστούγεννα με υγεία, αγάπη και χαρά !

Στάθης : Καλά Χριστούγεννα και το 2021 να σας φέρει όλα τα καλά του κόσμου !

Δημήτρης Κ. : Εύχομαι σε όλο τον κόσμο υγεία και να είναι η τελευταία φορά που ζούμε τέτοιες καταστάσεις. Εύχομαι ο καινούργιος χρόνος Να βρει όλους μαζί ξανά !





Χριστίνα : Εύχομαι το νέο έτος που θα μας βρει να έχουμε υγεία, αγάπη ευτυχία και ένα κόσμο καθαρό από ιούς που δυσκολεύουν την καθημερινότητά μας !

Στέλλα : Χρόνια πολλά ! Καλά Χριστούγεννα κι ευτυχισμένος ο καινούργιος χρόνος !
Με υγεία και χαρά !

Δημήτρης Π. : Σας εύχομαι καλά Χριστούγεννα
και καλή Πρωτοχρονιά :

Σταματία : Εύχομαι όλοι οι άνθρωποι να έχουν ένα όμορφο έτος
και να είναι πάντα με χαμόγελο.

Γιάννης Μ. : Καλά Χριστούγεννα και χαρούμενο το νέο έτος !

Μανόλης : Εύχομαι σε όλους να είστε υγιείς και να περνάτε όμορφα !
Καλά Χριστούγεννα και καλή Πρωτοχρονιά!

Εφραίμ : Καλά Χριστούγεννα, Καλή Πρωτοχρονιά
και με χαρά να δεχτούμε το νέο Έτος!

Ευαγγελία : Καλά Χριστούγεννα σε όλους και καλή χρονιά!

Χαράλαμπος : Καλά Χριστούγεννα κι ευτυχισμένος ο καινούριος χρόνος !

Γιάννης Γ. : Καλά Χριστούγεννα κι ευτυχισμένο το 2021 !

Γαλατιανή : Να έχετε καλά Χριστούγεννα και καλή Πρωτοχρονιά !

Αλέξανδρος : Εύχομαι σε όλους τους ανθρώπους καλή χρονιά!
Να μην κολλήσει κανείς κορονοϊό και να όλοι να μπορέσουν
αν περάσουν τις γιορτές με όσους αγαπάνε!

Νικόλας : Εύχομαι σε όλο τον κόσμο και ειδικά στους
ανθρώπους που αντιμετωπίζουν προβλήματα καλά
Χριστούγεννα και το 2021 να τους βρει χαμογελαστούς !



ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ ΤΟ 2021! ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ !



Έρχομαι!!!!!!