

# Η πλατεία μας

Η ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΥΛΑ ΤΗΣ Ε' ΤΑΞΗΣ ΤΟΥ ΙΙ<sup>ΟΥ</sup>  
ΔΗΜ.ΣΧΟΛ.ΚΑΒΑΛΑΣ

300 δρχ

28<sup>Η</sup> ΟΚΤΩΒΡΙΟΥ 1940

28<sup>η</sup> Οκτωβρίου. Η Ιταλία του Μουσολίνι κήρυξε χωρίς καμιά αφορμή τον πόλεμο εναντίον της πατρίδας μας. Ο πρεσβευτής της Ιταλίας στην Αθήνα, Γκράτσι, ζήτησε από τον τότε πρωθυπουργό της Ελλάδας Ιωάννη Μεταξά, να επιτρέψει



στον ιταλικό στρατό να καταλάβει την Ελλάδα. Η «άρνηση» αυτή θα σήμαινε πόλεμο. Τότε το έθνος μας ολόκληρο απάντησε με ένα ηρωικό «ΟΧΙ» και ο πόλεμος άρχισε. Ο λαός μας ξεσηκώθηκε σαν ένας άνθρωπος και έφερε φοβερή αντίσταση

στα εθνικά σύνορα, αποκρούοντας νικηφόρα τον εχθρό. Με στερήσεις και κακουχίες πολέμησε ο στρατός μας. Μέσα σε ένα βαρύ χειμώνα έδιωξε από το πατρίο έδαφος τον εισβολέα και τον κυνήγησε μέσα στο αλβανικό έδαφος. Οι Έλληνες φαντάροι έγραψαν τότε στην Ελληνική Ιστορία πάνω στα βουνά της Αλβανίας το Αθάνατο Αλβανικό έπος. Η ηρωική αυτή αντίσταση του Έθνους μας είναι ένας από τους λαμπρότερους και πιο φωτεινούς σταθμούς της ιστορίας, όχι μόνο της πατρίδας μας αλλά και όλης της ανθρωπότητας. Γι' αυτό και εμείς γιορτάζουμε κάθε χρόνο την επέτειο της εικοστής ογδόης Οκτωβρίου με μεγάλη λαμπρότητα και τιμούμε αυτούς που έπεσαν για να μας χαρίσουν την τόσο πολύτιμη ελευθερία.

*Κώστας Χατζηαντωνίου*

## ΖΑΧΑΡΙΑΣ ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

Ο Ζαχαρίας Παπαντωνίου γεννήθηκε στο Καρπενήσι το 1877. Ο πατέρας του ήταν δημόσιος υπάλληλος. Το 1890 εγκαταστάθηκε στην Αθήνα, όπου μετά τις βασικές σπουδές του γράφτηκε στην Ιατρική σχολή του Πανεπιστημίου. Νωρίς όμως διέκοψε τις σπουδές του για να αφοσιωθεί στη δημοσιογραφία, στη λογοτεχνία και στη ζωγραφική. Το 1918 εγκατέλειψε την επαγγελματική δημοσιογραφία εξαιτίας



του διορισμού του στη δημόσια διοίκηση. Διατέλεσε νομάρχης

Ζακύνθου, Κυκλάδων και Μεσσηνίας, διευθυντής της Εθνικής Πινακοθήκης, την οποία αναδιοργάνωσε κατά τρόπο ριζικό και καθηγητής της εφαρμοσμένης διακοσμητικής στο Αμάλειο Ορφανοτροφείο. Το 1938 εκλέχτηκε μέλος της Ακαδημίας Αθηνών. Σπουδαιότερα έργα του είναι οι ποιητικές συλλογές: *Πολεμικά τραγούδια*, *Χελιδόνια*, *Πεζοί ρυθμοί*, *Πεζοτραγούδα* και *Θεία Δώρα*, και τα πεζά:

*Διηγήματα*, *Βυζαντινός όρθρος*, *Η θυσία*, *Το άλογο*,

*Ο όρκος του πεθαμένου* (θεατρικό), *Όθων* (ιστορική μονογραφία), *Άγιον Όρος* (εντυπώσεις), *Ταξίδια*, *Παρισινά γράμματα*, *Σχεδιάσματα* (μελέτες), *Κριτικά* (μελέτες). Έγραψε ακόμα το Αναγνωστικό της Γ' Δημοτικού *Ψηλά Βουνά* και συνεργάστηκε με τους Δ. Ανδρεάδη, Α. Δελμούζο,

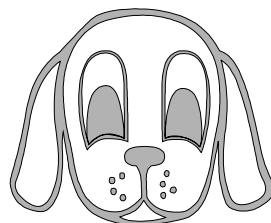
Μ. Τριανταφυλλίδη και Κ. Μαλέα στο *Αλφαβητάριο*. Η γλώσσα που χρησιμοποιεί είναι η δημοτική με στοιχεία καθαρεύουσας.

Πέθανε στην Αθήνα το 1940.

*Γιώργος Χορόζης*

## ΟΙ ΦΙΛΟΙ ΜΑΣ ΤΑ ΖΩΑ

Τα ζώα ήταν και είναι πολύ χρήσιμα για τον άνθρωπο από τα πολύ παλιά χρόνια. Από αυτά έπαιρναν το κρέας τους, το δέρμα τους, ακόμα και τα κόκαλά τους. Αργότερα ο άνθρωπος μπόρεσε να εξημερώσει μερικά από αυτά, και από τότε



έγιναν πιστοί του φίλοι, όπως ο σκύλος, η γάτα, η κατσίκα,

το άλογο κτλ. Από αυτά ο πιο πιστός και ο πιο αγαπημένος

φίλος του ανθρώπου είναι ο σκύλος.

Μας φυλάει το σπίτι, μας κρατάει συντροφιά. Πολλές φορές οι σκύλοι έχουν βοηθήσει στη διάσωση ανθρώπων, τραυματισμένων ή χαμένων. Γι' αυτό πρέπει να τα προσέχουμε, να μην τα βασανίζουμε όπως γίνεται, ευτυχώς σπάνια από μερικούς. Γιατί μπορεί να μην διαθέτουν μυαλό αλλά το ένστικτό τους είναι αναπτυγμένο σε τέτοιο σημείο, που το κάθε τι το νιώθουν όπως εμείς οι άνθρωποι. Φυσικά κάθε ζώο έχει τον δικό του τρόπο συντροφιάς. Πάντως τα ζώα είναι πολύτιμοι φίλοι μας κι η αγάπη μας γι' αυτά χαρακτηρίζει τα αισθήματά μας και τον πολιτισμό μας.

*Ελένη Πολυράβα*

## ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΣ

**Τ**ο κολυμβητήριο είναι ο καλύτερος και πιο ασφαλής τρόπος για να μάθουν τα παιδιά να κολυμπούν σωστά.

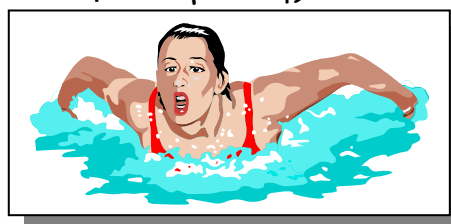
Το κολύμπι είναι μια καλή άσκηση και διασκέδαση για όλους. Σαν παιχνίδι το είδα στην αρχή και δέχτηκα και εγώ να με πηγαίνουν οι γονείς μου.

Σιγά-σιγά άρχισα να μαθαίνω όλους τους τρόπους κολύμβησης και το κυριότερο να αποκτώ αντοχή. Η προπονήτριά μου λέει πως ξεχωρίζω στο

πρόσθιο και πως έχω πολλή καλή τεχνική.

Θέλω να συνεχίσω να προπονούμε και ίσως τα καταφέρω να κερδίσω και κάποια διάκριση σε αγώνες.

Ακόμα δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι ανήκουμε στους θαλασσινούς λαούς και πρέπει να ξέρουμε καλό κολύμπι γιατί είναι και θέμα επιβίωσης.



Προτείνω σε όλους τους γονείς να πηγαίνουν άφοβα τα παιδιά τους στα κολυμβητήρια εφόσον το θέλουν.

Τα κολυμβητήρια στη χώρα μας είναι οργανωμένα και τηρούν τους κανόνες υγιεινής.

Τέλος, θέλω να παρακαλέσω όλους τους αρμόδιους να φτιάξουν όσο πιο γρήγορα γίνεται ένα κλειστό κολυμβητήριο στην πόλη μας, για να προπονούμαστε και το χειμώνα με καλύτερες συνθήκες.

*Γιάννης Ταμπακιάν*

## ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΣΤΗΝ ΑΜΦΙΠΟΛΗ

**Τ**ο Μουσείο της Αμφίπολης ήταν πολύ ωραίο. Είδα λίγα πράγματα αλλά με εντυπωσίασαν πάρα πολύ όπως ένας τάφος που δεν είχε φωτο-

γραφίες αλλά μια επιτύμβια στήλη. Επίσης με εντυπωσίασαν κάτι κόκαλα ανθρώπων που τα φύλαγαν μέσα σε ένα αγγείο. Είδα και άλλα πράγματα, όπως ένα ψηφιδωτό, με ανθρώπους καθημερινής ζωής. Εκεί στην αρχή ήταν και ο υπάλληλος του Μουσείου και μας είπε πολλά ωραία λόγια για την Αμφίπολη. Βγαίνοντας απ' το Μουσείο στον τελευταίο όροφο είδα κάτι χτισμένους τοίχους από πολύ παλιά και δυο τάφους.

### *Ζωγραφιά Καντιφούδη*

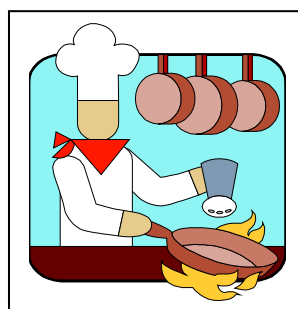
#### ΠΙΡΟΣΚΙ

**Υλικά:** 3 κρόκοι αυγών, μισό ποτήρι του τσαγιού ζάχαρη, 200 γραμμ. βιτάμ, 3 γραμμ. μαγιά, μισό λίτρο γάλα, μισό κουτάλι τσαγιού αλάτι, και το αλεύρι όσο παίρνει η ζύμη.

**Για γέμιση:** μισό κιλό πατάτες, δύο μέτρια κρεμμύδια, 1/4 από το ματσάκι μαϊντανό, 150 με 200 γραμμ. λάδι και αλάτι και πιπέρι.

**Διαδικασία:** Ανακατεύουμε τους κρόκους τη ζάχαρη και την μαργαρίνη μετά βάζουμε μαγιά με χλιαρό γάλα και αλάτι. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί και βάζουμε αλεύρι. Κάνουμε τη ζύμη και το αφήνουμε 3 ώρες σε θερμό μέρος για να φουσκώσει.

Διαδικασία γέμισης: Βράζουμε τις πατάτες και αφήνουμε να κρυώσουν.



Βάζουμε λάδι στο τηγάνι και

τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι. Βάζουμε τις πατάτες σε μορφή πουρέ. Το αφήνουμε στη φωτιά για πέντε λεπτά και μετά προσθέτουμε το μαϊντανό, το αλάτι και το πιπέρι. Παίρνουμε μετά μικρά κομμάτια από τη ζύμη, βάζουμε τη γέμιση και τα κλείνουμε από πάνω. Τέλος ή τα τηγανίζουμε στο τηγάνι με μπόλικο λάδι ή στο φούρνο μέχρι να ψηθούν. Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!

### *Χάρης Κουρτίδης*

#### ΚΑΙ ΛΙΓΟ... ΓΕΛΙΟ!

Ένας μαθητής ρωτά το δασκαλό του:

-Μπορεί κάποιος να τιμωρηθεί για κάτι που δεν έκανε;

-Όχι, θα ήταν άδικο!

-Πάλι καλά, γιατί εγώ δεν έκανα τις ασκήσεις!.

-Τι είναι συρματοπλεγμα; ρωτά η δασκάλα το Λευτέρη.

-Τρύπες που χουν γύρω γύρω σύρμα!

*Ιωάννα Σουκρήογλου*