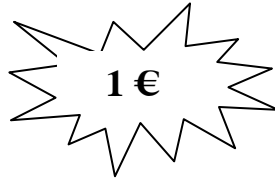


Η πλατεία μας

Η ΕΦΗΜΕΡΙΔΟΥΛΑ ΤΗΣ Ε' ΤΑΞΗΣ ΤΟΥ 11^{ΟΥ}
ΔΗΜ.ΣΧΟΛ.ΚΑΒΑΛΑΣ



ΠΑΣΧΑ,
ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ ΠΑΣΧΑ!

Το Πάσχα είναι η μεγαλύτερη γιορτή των χριστιανών γι' αυτό όλοι το περιμένουν με μεγάλη χαρά. Όλοι χαιρόμαστε με το Πάσχα γιατί τότε ο Χριστός αναστήθηκε για να



μας δείξει πως παρά τις συκοφαντίες των καταδικτών Του, την προδοσία ενός μαθητή Του και το σκληρό μαρτύριο

με τη σταύρωσή Του, Αυτός άντεξε και δεν λύγισε γιατί ήξερε πως πρέπει να έχει υπομονή στα μαρτύρια που Του έκαναν και να έχει πίστη στο Θεό.

Η ζωή του Χριστού λοιπόν στάθηκε ένας αγώνας για τη πίστη στο χριστιανισμό και στο να μάθει σ' όλους τους ανθρώπους να επιμένουν και να μην το βάζουν ποτέ κάτω ακόμα και αν οι ίδιοι μας οι φίλοι κάποτε μας πρόδωσαν, μας συκοφαντούσαν κ.α. Εμείς δεν έχουμε παρά να προσπαθήσουμε να μοιάσουμε στο Χριστό και να έχουμε υπομονή σε ό,τι κακό μας κάνουν εχθροί και φίλοι. Βέβαια κανείς δε μπορεί να γίνει αλάνθαστος σαν το Χριστό αλλά στον αγώνα της προσπάθειας σίγουρα θα καλυτερέψουμε.

Ιωάννα Χατζηλιάδου

ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Το Πάσχα είναι μια μεγάλη γιορτή του Χριστιανισμού. Την Μεγάλη Εβδομάδα όλοι νηστεύουμε για να κοινωνήσουμε. Την Μεγάλη Πέμπτη οι καμπάνες χτυπούν πένθιμα. Οι νοικοκυρές κρεμούν στην αυλή ένα κόκκινο πανί, βάζουν κόκκινα αυγά και φτιάχνουν



τσουρέκια. Το βράδυ πηγαίνουμε στην εκκλησία και στολίζουμε τον Επιτάφιο. Όλοι φέρνουν από λίγα λουλούδια για τον Χριστούλη.. Τέσσερις άντρες τον κρατάν. Ο παπάς ψέλνει και ο κόσμος κρατάει αναμμένα κεριά.

Μερικές γυναίκες κάθονται όλη τη νύχτα δίπλα στον επιτάφιο

Αφού περάσουμε από τους δρόμους του χωριού ή της πόλης γυρίζουμε στην εκκλησία και περνάμε από κάτω από τον Επιτάφιο. Το Σάββατο το βράδυ στις 12 όταν ο παπάς

πει το «Χριστός Ανέστη» ανάβουμε τις λαμπάδες, τουγκρίζουμε τα αυγά και λέμε: «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ -ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ».

Μετά μ' αναμμένες τις λαμπάδες πηγαίνουμε στο σπίτι. Μόλις φτάσουμε, με την αναμμένη λαμπάδα κάνουμε το σημά του Σταυρού έξω απ' την πόρτα του σπιτιού. Καθόμαστε όλοι και τρώμε την μαγειρίτσα της μαμάς. Την Κυριακή το πρωί πηγαίνουμε στην εκκλησία και καίμε τις λαμπάδες. Το μεσημέρι σουβλίζουμε το αρνάκι και είμαστε όλοι χαρούμενοι που ο Χριστός μας αναστήθηκε.

Στην Καστοριά τη Μεγάλη Δευτέρα τη Μεγάλη Τρίτη και Τετάρτη τηρούσαν αυστηρή νηστεία, κυρίως οι κοπέλες, γιατί πίστευαν πως της νηστικής καρδιάς πιάνει η ευχή κι έτσι θα έβρισκαν γαμπρό. Στην Πάρο, όλη τη Μεγάλη Βδομάδα, οι καμπάνες πενθούσαν. "Χήρευαν". Κάθε δουλειά έπρεπε να σταματήσει. Ακόμα και τον αργαλειό ξέλυναν, μια και ο Χριστός ήταν Σταυρωμένος. Μόνο ο καθαρισμός των σπιτιών επιτρεπόταν. Τη Μεγάλη Τετάρτη παρασκευάζαν τη νέα ζύμη, το προζύμι της χρονιάς. Στις γει-

τονιές της Αθήνας μάλιστα η εκκλησάρισσα πήγαινε από σπίτι σε σπίτι, μάζευε αλεύρι και το ζύμωνε χωρίς προζύμι. Το πήγαινε στον παπά και εκείνος ακουμπούσε πάνω του το σταυρό με το Τιμιο Ξύλο και το αλεύρι ανέβαινε. Αυτό θα ήταν το προζύμι της χρονιάς. Η εκκλησάρισσα μοίραζε από λίγο σε κάθε σπίτι. Τα έθιμα της Μεγάλης Εβδομάδας ξεκινούσαν κυρίως τη Μεγάλη Πέμπτη.

Μαρία Μαυροθαλασσίτου

ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ
ΠΑΠΑΔΙΑΜΑΝΤΗΣ

Ο Παπαδιαμάντης γεννήθηκε στη Σκιάθο το 1851 κι ύστερα από το Γυμνάσιο παρακολούθησε μαθήματα στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου



Αθηνών, αλλά τελικά έζησε σαν «κοσμοκαλόγερος», ψάλτης και συγγραφέας. Έγραψε συνολικά 3 μυθιστορήματα, 3 νουβέλες, 180 διηγήματα και 440 άρθρα σε εφημερίδες, κα-

θώς κι ελάχιστα θεομητορικά. Τα περισσότερα ποιήματα τα δημοσίευε σε εφημερίδες και περιοδικά. Τα μυθιστορήματα του Παπαδιαμάντη είναι «Η μετανάστασις», «Οι έμποροι των εθνών» και η «Γυφτοπούλα». Οι νουβέλες είναι «Χρήστος Μηλιώνης», «Φόνισσα» και «Ρόδινα ακρογιάλια» και άλλα πολλά. Ο Αλέξανδρος Παπαδιαμάντης άφησε την τελευταία του πνοή το 1911 σε ηλικία 60 ετών αφού έμεινε στην ιστορία μεταξύ των μεγαλύτερων συγγραφέων της Ελλάδος.

Αντώνης Ποδάρας

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

1 ½ κιλό αλεύρι, 2 κουταλιές σούπας μαγιά μπύρας, 1 φλυτζάνι βούτυρο γάλακτος, 1 ½ φλυτζάνι ζάχαρη, 6 αυγά, 1 κουταλιά γεμάτη ξύσμα πορτοκαλιού, 1 κουταλιά κοφτή μαχλέπι ή γλυκάνισο, 1 φλυτζάνι γάλα, 1 κουταλάκι κοφτό αλάτι.

Ζεσταίνετε το γάλα να γίνει χλιαρό και μέσα σ' αυτό λιώνετε με τα δάχτυλά σας τη μαγιά. Προσθέτετε ½ φλυτζάνι αλεύρι και ανακατεύετε να γίνει ένας πηχτός χυλός. Το σκεπάζετε μ' ένα λαδόχαρτο και το τυλίγετε με μια κουβέρ-

τα να φουσκώσει. Στο μεταξύ βάζετε σε πήλινη λεκάνη το αλεύρι με το αλάτι, λιώνετε το βούτυρο και το ρίχνετε, βράζετε το μαχλέπι ή το γλυκάνισο σε λίγο νερό, το σουρώνετε και ρίχνετε ένα φλυτζάνι του καφέ. Προσθέτετε τα αυγά ολόκληρα, τη ζάχαρη, το ξύσμα πορτοκαλιού και το φουσκωμένο χυλό με τη μαγιά και ζυμώνετε να ενωθούν όλα τα υλικά και να γίνει μια ζύμη μαλακή. Σκεπάζετε τη λεκάνη με λαδόχαρτο, τυλίγετε με μάλλινη κουβέρτα και αφήνετε σε ζεστό μέρος, να φουσκώσει τόσο ώστε να διπλασιαστεί. Την ξαναζυμώνετε, κόβετε κομμάτια και πλάθετε τα τσουρέκια στρογγυλά, κοτσίδες, ή σε διάφορα σχέδια. Τα τοποθετείτε σε ελαφρά βουτυρωμένη λαμαρίνα, σκεπάζετε και αφήνετε σε ζεστό μέρος να φουσκώσουν. Αλείφετε με αυγό, πασπαλίζετε, αν θέλετε με ζάχαρη και ασπρισμένα αμύγδαλα και ψήνετε σε μέτριο φούρνο επί 30 λεπτά.

Κωνσταντίνα Καριώτου

Η ΒΙΑ ΣΤΑ ΓΗΠΕΔΑ

Ο αθλητισμός είναι ένα από τα ωραιότερα πράγματα που έχει ανακαλύψει ο άνθρωπος. Γενικά όλα τα είδη

αθλητισμού μαζεύουν πολύ κόσμο που πάντα παρακολουθεί. Ο κάθε άνθρωπος έχει την συνήθεια σε κάθε αθλητική εκδήλωση να υποστηρίξει κάποια ομάδα ή κάποιο αθλητή. Έτσι δημιουργούνται πολλές φορές κόντρες μεταξύ των θεατών επειδή υποστηρίζουν άλλοι την μία και άλλοι την άλλη ομάδα. Πολλές φορές αυτές οι κόντρες φτάνουν τους ανθρώπους στα άκρα. Έτσι παρατηρούμε πολλές φορές να μαλώνουν, να χτυπιούνται, να βρίζονται και ακόμη ως και να πεθαίνουν πολλές φορές άνθρωποι γι' αυτούς τους λόγους. Όπως ξέρουμε όλοι, ο αθλητισμός γεννήθηκε στην αρχαία Ελλάδα. Οι Ολυμπιακοί Αγώνες κατάφεραν να σταματούν όσο διαρκούσαν την βία και τον πόλεμο. Σήμερα όμως, γίνεται το αντίθετο, γι' αυτό πρέπει όλοι να δούμε ξανά με άλλο μάτι τον αθλητισμό.

Πρέπει να καταλάβουμε ότι ο αθλητισμός είναι διασκέδαση και πολιτισμός και όχι βία και αίμα.

Γιάννης Ταμπακιάν

