



«Το ΣΤ1 γράφει ιστορία...»

1^ο Δημοτικό
Σχολείο
Μεταμόρφωσης

Μεταμόρφωση Αττικής

Δεκέμβριος 2022

Έτος 2022, Τεύχος 2

Είμαστε ένα βήμα πριν τις διακοπές των Χριστουγέννων. Δέντρα στολισμένα, μυρωδιές παντού...

Τα γράμματα στον Άγιο Βασίλη έχουν ήδη σταλεί! Λίγο πολύ έχουμε μπει στο γιορτινό κλίμα...

Εδώ, θα σας προσφέρουμε μια γιορτινή ανάγνωση!!!

Στο 2^ο τεύχος της εφημερίδας μας, θα διαβάσετε για διάφορα χριστουγεννιάτικα έθιμα, θα βρείτε ιδέες για χριστουγεννιάτικες συνταγές, αλλά και πολλές, πολλές πρωτότυπες κατασκευές! Καλή σας ανάγνωση!



**Ευτυχισμένο το καινούργιο έτος 2023!
Χρόνια πολλά και ευτυχισμένα, χαρούμενα, μαγεμένα!
Όλες οι ευχές μας να γίνουν αγάπη στην καρδιά!**

(Από την Ιωάννα Μπίστολα)

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



Τα ήθη και τα έθιμα του τόπου μας σελ. 2-3



Κρυπτόλεξο.....σελ. 2



Έθιμα σε άλλες χώρες..... σελ. 4



Χριστουγεννιάτικες Συνταγές.....σελ. 5-6



Ιδέες για χριστουγεννιάτικες κατασκευές.....σελ.7-8



Ώρα για διασκέδασησελ. 8





Η Βασιλόπιτα

Σε όλα τα τραπέζια την Πρωτοχρονιά κόβεται η καθιερωμένη πίτα της ημέρας, η γνωστή μας Βασιλόπιτα. Με το κόψιμο της πίτας, οι παλιοί πίστευαν πως θα μάντευαν την τύχη που θα είχε την καινούρια χρονιά το σπιτικό και οι νοικοκυραίοι του. Έτσι έχει μείνει το έθιμο της κοπής της Βασιλόπιτας.

Οι καλικάντζαροι

Ήταν δαιμόνια, ξωτικά δηλαδή, που ζούσαν κρυμμένα μέσα σε μια σκοτεινή σπηλιά, στα βάθη της γης. Εκεί όλο τον χρόνο πελεκούσαν με τα τσεκούρια τους το δέντρο που βαστάει τη γη, αλλά κάθε φορά που κόντευαν να το κόψουν γεννιόταν ο Χριστός και μονομιές το δέντρο ξαναγινόταν. Τότε πήγαιναν στη γη και πείραζαν τους ανθρώπους.

Το χριστουγεννιάτικο δέντρο και ο Άγιος Βασίλης

Παλαιότερα, στα σπίτια δεν στόλιζαν χριστουγεννιάτικο δέντρο, αλλά κλαδιά από δέντρα. Η χρήση τους συμβόλιζε το τέλος του χειμώνα, την αναβλάστηση και την καινούρια ζωή, γι' αυτό και τα κλαριά έπρεπε να είναι καταπράσινα και από φυτά αειθαλή. Ο Άγιος Βασίλης υπήρξε από τις μεγαλύτερες μορφές της εκκλησίας μας, τόσο για τον χαρακτήρα του, όσο και για την μόρφωσή του. Βοηθούσε πάρα πολύ κόσμο!!

(από την Αναστασία Κτιστάκη)

ΤΩΡΑ... ΛΥΣΕ ΕΝΑ ΚΡΥΠΤΟΛΕΞΟ!



Κ	Α	Λ	Ι	Κ	Α	Τ	Ζ	Α	Ρ	Ο	Ι
Χ	Β	Α	Σ	Ι	Λ	Η	Σ	Δ	Φ	Γ	Ξ
Ρ	Π	Ο	Λ	Κ	Ρ	Ε	Μ	Μ	Υ	Δ	Α
Ο	Ρ	Τ	Υ	Θ	Ι	Ο	Σ	Β	Η	Κ	Ζ
Ι	Φ	Ω	Δ	Φ	Β	Α	Δ	Σ	Δ	Φ	Η
Α	Μ	Χ	Η	Δ	Δ	Γ	Υ	Ι	Θ	Ι	Ο

ΕΙΝΑΙ 5 ΛΕΞΕΙΣ

(από την Αναστασία Κτιστάκη)



Η ιστορία του Άγιου Βασίλη

Για τους ορθόδοξους, ο Άγιος Βασίλης έζησε στην Καππαδοκία και αφιέρωσε τη ζωή του στη βοήθεια για τον συνάνθρωπο. Θεωρείται ο δημιουργός της φιλανθρωπίας. Ο Άγιος Βασίλης ήταν ψηλόλιγνος, με μαύρα μάτια και γένια. Ο χριστουγεννιάτικος Άι – Βασίλης διανέμει δώρα σε παιδιά και ενήλικες, που υπήρξαν «καλοί» κατά τη διάρκεια του έτους.

Είναι κυρίαρχο πρόσωπο του εορτασμού των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς. Με τον σάκο του γεμάτο δώρα πάνω σε έλκηθρο που σέρνουν τάρανδοι, αποτελεί τον ήρωα των παιδιών τις ημέρες των εορτών, ακόμη και σε χώρες μη χριστιανικές. Έτσι, ξεκινά από κάποια χώρα του Βορρά, για να χαρίσει δώρα και χαρά σ' όλα τα «καλά» παιδιά της Γης.

(από τη Μαρία Βουβουδάκη)



*Καλά Χριστούγεννα κι
ευτυχισμένο το 2023!*



ΣΟΥΗΔΙΑ

Στη Σουηδία, η μεγαλύτερη κόρη της οικογένειας φοράει ένα δάφνινο στεφάνι, κρατάει αναμμένα κεριά και κερνάει γλυκά στην οικογένεια.



ΔΑΝΙΑ

Στη Δανία κρύβουν ένα αμύγδαλο στο γλυκό και όποιος το τύχει, είναι ο τυχερός! Κάτι σαν το φλουρί!



ΓΑΛΛΙΑ

Τα Χριστούγεννα στη Γαλλία είναι πολύ εντυπωσιακά. Φτιάχνουν μόνοι τους φάτνη και τους αρέσει πολύ.

Μπορεί να μπεις σε ένα σπίτι και να μην υπάρχει χριστουγεννιάτικο δέντρο, αλλά μόνο μια φάτνη.

Τον Άγιο Βασίλη τον λένε Άγιο Νικόλαο και δίπλα του έχει έναν μπλε άνθρωπο που κρατάει ένα μαστίγιο και στα παιδιά που δεν ήταν καλά, τους φέρνει κάρβουνα.



ΜΕΞΙΚΟ

Στο Μεξικό, οι πιστοί πηγαίνουν στην εκκλησία ή κυκλοφορούν στους δρόμους τραγουδώντας διάφορους ύμνους!



(από την Κωνσταντίνα Λέου και την Υρια Κυριακοπούλου)

Χριστουγεννιάτικα Μπισκότα σαν διακοσμητικά στολίδια

Υλικά:

1 πορτοκάλι
100 γραμμάρια βούτυρο
250 γραμμάρια καστανή ζάχαρη
250 γραμμάρια μέλι
2 αυγά
750 γραμμάρια αλεύρι και επιπλέον για το ταψί
45 γραμμάρια μπέικιν πάουντερ
20 γραμμάρια τζίντζερ
χρωματιστό γλάσο



Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 ° C Πλένετε το πορτοκάλι με ζεστό νερό. Τρίβετε τη φλούδα του στον τρίφτη πάνω από μια κατσαρόλα. Προσθέστε το βούτυρο, την καστανή ζάχαρη και το σιρόπι στο ξύσμα πορτοκαλιού και μαγειρέψτε, ανακατεύοντας σε μέτρια φωτιά μέχρι το βούτυρο και η ζάχαρη να λιώσουν. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει για 10 λεπτά. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά και προσθέστε τα στο μείγμα. Ανακατέψτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ. Κοσκινίστε το τζίντζερ, μια πρέζα αλάτι, το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ πάνω από το μίγμα των αυγών-βουτύρου και ανακατέψτε τα όλα μαζί μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη. Ζυμώστε τη ζύμη για λίγα λεπτά με το χέρι μέχρι να σταματήσει να κολλάει. Πλάθετε τη ζύμη σε σχήμα μπάλας, την τυλίγετε σε μια πλαστική μεμβράνη. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 2 ώρες . Πασπαλίζετε την επιφάνεια εργασίας με αλεύρι και ανοίγετε τη ζύμη με τον πλάστη, μέχρι να έχει περίπου ½ εκ. πάχος. Κόβετε τα μπισκοτάκια με τα κουπάτ σας σε χριστουγεννιάτικα δέντρα, αστέρια, καρδιές και ανθρωπάκια και τα τοποθετείτε σε ταψιά με λαδόκολλα. Διπλώνετε τα υπολείμματα ζύμης και τα ανοίγετε και πάλι, ώστε να κόψετε και νέα μπισκότα. Ψήνετε στον προθερμασμένο φούρνο για 10-15 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Αφήστε τα μπισκότα να κρυώσουν για 5 λεπτά στο ταψί και στη συνέχεια τοποθετήστε τα σε μια σχάρα για να κρυώσουν εντελώς. Διακοσμήστε τα cookies χρησιμοποιώντας χρωματιστό γλάσο και αφήστε τα να στεγνώσουν.

(από τη Φλώρα Καραγιάννη και την Πέγκυ Γκοτσοπούλου)



Συνταγή για παραδοσιακούς **Κουραμπιέδες** από την Αργυρώ Μπαρμπαρίγου

ΥΛΙΚΑ: 100 γρ. ζάχαρη άχνη

400 γρ. βούτυρο γάλακτος

100 γρ. φυτίνη

2 κρόκους, 1 αυγό, 2 βανίλιες

1/2 κ.γ. μοσχοκάρυδο, 70 γρ. κονιάκ,

1 κοφτό κ.γ. σόδα μαγειρική,

150-250 γρ. αμύγδαλο καβουρδισμένο και χοντροκομμένο

850 γρ. (περίπου) αλεύρι για όλες τις χρήσεις κοσκινισμένο,

1 κιλό ζάχαρη άχνη



ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Απλώνουμε την αμυγδαλόψιχα σε λαμαρίνα και την ψήνουμε 10' στους 200οC, να ροδίσει.

Τη χοντροκόβουμε.

-Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και τη φυτίνη και τα χτυπάμε για 10' μέχρι να ασπρίσουν και να γίνουν σαν αφράτη κρέμα. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, να τους πίνει το μείγμα, καθώς και το αυγό. Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, τις βανίλιες και 2 κ.σ. από το αλεύρι για να μην κόψει το μείγμα με την προσθήκη του κονιάκ. Διαλύουμε τη σόδα στο κονιάκ και το ρίχνουμε στο μίξερ.

-Εναλλάξ προσθέτουμε το αμύγδαλο και το αλεύρι. Αλεύρι θα βάλουμε όσο σηκώσει. Ίσως να μην το πάρει όλο το μείγμα. Καλό είναι να τελειώσουμε το ζύμωμα στο χέρι, ζυμώνοντας απαλά και κοσκινίζοντας το τελευταίο αλεύρι. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακιά και βουτυράτη.

-Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τους αραδιάζουμε σε λαμαρίνα. Τους ψήνουμε στους 170οC, στον αέρα, για περίπου 35', μέχρι να σκάσουν από πάνω και να ροδίσουν. Αφήνουμε 5' να κρυώσουν.

-Κοσκινίζουμε λίγο λίγο την άχνη με τη βανίλια σε ένα ταψί (να κάνει στρώση). Ακουμπάμε επάνω τους κουραμπιέδες και τους πασπαλίζουμε ξανά με άχνη. Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά, αλλιώς διαλύονται. Τους βάζουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε ξανά με άχνη ζάχαρη.

ΚΟΜΜΑΤΙΑ 70

ΧΡΟΝΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ 15', ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ 30'

Οδηγίες για μοναδικούς κουραμπιέδες

Να θυμάστε ότι χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν σαν σαντιγί (αφράτη κρέμα). Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και βουτυρωτή, όχι σφιχτή. Επίσης, θέλουν καλό ψήσιμο. Όταν ροδίσουν ελαφρά και σκάσουν, οι κουραμπιέδες είναι έτοιμοι.

Καλή Επιτυχία και Καλές Γιορτές !!!

(από τη Φλώρα Καραγιάννη και την Πέγκυ Γκοτσοπούλου)

Πρωτότυπες κατασκευές με Κουκουνάρια...



Κατασκευές με ξυλάκια



Κάρτες

(από την Αγγελική Δημοπούλου)



Κεράκια...



Χιονάνθρωποι από κάλτσες

Είναι από τα πιο εύκολα χειροποίητα χριστουγεννιάτικα στολίδια. Βρες στο σπίτι σου άσπρες κάλτσες και γέμισέ τες με ρύζι. Χώρισέ τες σε δύο μέρη για να δημιουργήσεις σώμα και κεφάλι χρησιμοποιώντας ένα κομμάτι ύφασμα για κασκόλ. Στη συνέχεια, διακόσμησε τους μικρούς χιονάνθρωπους ράβοντας κουμπιά στο σώμα τους και βάζοντας χαρακτηριστικά πρόσωπο. Άφησε τη φαντασία σου ελεύθερη και θα έχεις τα πιο ωραία χριστουγεννιάτικα διακοσμητικά!



(από την Κατερίνα Γεωργατζά)

Χριστουγεννιάτικες κατασκευές: **DIY χιονόμπαλες**

Σίγουρα θα γίνει από τις αγαπημένες σου Χριστουγεννιάτικες κατασκευές και όλοι θα σου ζητήσουν να τους φτιάξεις από μία. Κι εδώ δεν θα χρειαστείς ιδιαίτερες γνώσεις για την κατασκευή. Θα χρειαστείς ένα βαζάκι με βιδωτό πώμα. Στο πώμα θα κολλήσεις, μ' ένα πιστόλι κρύας σιλικόνης, ένα χριστουγεννιάτικο στολίδι και το βαζάκι θα το γεμίσεις με νερό, λίγη γλυκερίνη, τεχνητό χιόνι & προαιρετικά με χρυσόσκονη. Βάλε λίγη επιπλέον κόλλα στο πώμα περιμετρικά από τη μέσα πλευρά, κλείσε το βάζο καλά και άφησε το να στεγνώσει. Γύρισε το βάζο ανάποδα με το πώμα να πατάει κάτω και το Χριστουγεννιάτικο δωράκι σου είναι έτοιμο.



Χιονάνθρωπος

Χρησιμοποιήστε τα στρόγγυλα πλακέ βαμβακάκια, βελουτέ χαρτί σε διάφορα χρώματα για το κασκόλ και το καπέλο του χιονάνθρωπου, τον κορμό δέντρου και τα χέρια του χιονάνθρωπου ζωγραφίστε τα με ένα καφέ μαρκαδόρο ή αν το κάνετε απευθείας πάνω στο τζάμι χωρίς χαρτόνι, φτιάξτε το με δαχτυλομπογιά. Αν θέλετε φτιάξτε το πάνω σε ένα κανσόν χαρτόνι και μετά κόψτε το σα σκαλιστό για να το κολλήσετε πιο εύκολα στο τζάμι.

(από τη Μαρία Γιατρά)



Ώρα για ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗ!!!

ΚΟΥΡΑΜΠΙΟΛΕΞ 50

Τρέξε, κόσμε τρέξε!!! Το νέο ΚΟΥΡΑΜΠΙΟΛΕΞ έφτασε!

Πεινάς; Είναι έτοιμο στη στιγμή. Το τρως και μετά πλάθεται ξανά!

Θες άχνη ζάχαρη; Το τινάζεις και βγάζει και άλλη άχνη ζάχαρη!

Θες δώρο; Λες 2 φορές ΚΟΥΡΑΜΠΙΟΛΕΞ, λες το δώρο που θέλεις και το ΚΟΥΡΑΜΠΙΟΛΕΞ σου το προσφέρει!

Ακόμα ξέρει να φτιάχνει ζεστή σοκολάτα και νόστιμο σουβλάκι! Καλά Χριστούγεννα! (από τον Θεοδωρή Λολότση)