



# ΜΑΘΗΤΙΚΑ ΝΕΑ

Η σχολική εφημερίδα της Ε τάξης του βου Δημοτικού Σχολείου Γέρακα

Τεύχος 1ο

Δεκέμβριος 2013

## ΠΗΓΑΙΝΟΥΝ ΟΙ ΟΔΟΝΤΙΑΤΡΟΙ ΣΧΟΛΕΙΟ;

Πριν από μερικές βδομάδες η οδοντίατρος Τσίβου Έρικα μας επισκέφθηκε στο σχολείο μας! Αφού εξέτασε όλα τα παιδιά, μας εξήγησε τι πρέπει να κάνουμε για να διατηρούμε τα δόντια μας υγιή και έτσι είχαμε την ευκαιρία να της κάνουμε κάποιες ερωτήσεις! Και να τι μας απάντησε:

☺ Πόσο καιρό κάνετε αυτή τη δουλειά;

► Εργάζομαι 27 χρόνια.

☺ Πόσες φορές πρέπει να βουρτσίζουμε τα δόντια μας;

► Κάθε πρωί και κάθε βράδυ. Αν φάμε όμως κάτι γλυκό βουρτσίζουμε τα δόντια μας αμέσως μετά.

☺ Πόση ώρα πρέπει να βουρτσίζουμε τα δόντια μας;

► Τουλάχιστον 5 λεπτά.

☺ Τι μάρκα οδοντόκρεμα συνιστάτε;

► Οποιαδήποτε οδοντόκρεμα αρκεί να περιέχει φθόριο, το οποίο βοηθά πολύ τα δόντια.

☺ Η οδοντόκρεμα πρέ-

πει να καίει;

► Καλύτερα είναι να μην καίει, γιατί μερικά παιδιά δεν αντέχουν το κάψιμο! Για τα υπόλοιπα που το αντέχουν δεν υπάρχει πρόβλημα.

☺ Πρέπει να χρησιμοποιούμε οδοντικό νήμα κάθε μέρα;

► Οπωσδήποτε πρέπει να χρησιμοποιούμε οδοντικό νήμα, κάθε βράδυ.



**Πλένω τα δόντια μου για να είναι υγιή!**

☺ Τι οδοντόβουρτσα πρέπει να χρησιμοποιούμε;

► Διαλέγουμε οδοντόβουρτσα όπως τη προτιμούμε.

☺ Κάθε πότε πρέπει να αλλάζουμε την οδοντόβουρτσά μας;

► Όποτε ανοίγουν οι τρίχες της. Αν δεν ανοίξουν σε 2 μήνες πρέπει να την αλλάξουμε.

☺ Σε ποια ηλικία πρέπει να κάνουμε την πρώτη μας επίσκεψη στον οδοντίατρο;

► Μόλις φυτρώσει το πρώτο δοντάκι!

☺ Πόσες φορές το χρόνο πρέπει να πηγαίνουμε στον οδοντίατρο;

► Τουλάχιστον 2 φορές τον χρόνο, εκτός και αν μας ζητήσει να τον επισκεφτούμε περισσότερες.

☺ Πιστεύετε ότι ένα χαλασμένο δόντι μπορεί να προκαλέσει σοβαρότερα προβλήματα;

► Ναι, γι' αυτό και πρέπει να επισκεπτόμαστε τον οδοντίατρο εάν αντιληφθούμε ότι χάλασε κάποιο δόντι μας.



## Τα Δικαιώματα του Παιδιού

Μια μέρα ακούσαμε στις ειδήσεις για ένα 13χρονο κορίτσι που πέθανε από αναμμένο μαγκάλι. Η οικογένεια ήταν πολύ φτωχή και για να ζεσταθούν η μητέρα άναψε ένα μαγκάλι. Από τις αναθυμιάσεις όμως λιποθύμησαν η μητέρα και η κόρη της. Όταν η μητέρα συνήλθε κατάλαβε πως για το κοριτσάκι της ήταν πλέον αργά.

Την άλλη μέρα στη τάξη διαβάσαμε το παραμύθι του Χανς Κρίστιαν Αντερσεν «Το κοριτσάκι με τα σπύρτα», που ήταν πολύ φτωχό και η οικογένειά του το ανάγκαζε να δουλεύει. Μια παραμονή Χριστουγέννων βλέποντας ένα πολύ όμορφο όνειρο, πέθανε από το κρύο. Μετά

από αυτό μιλήσαμε για τα δικαιώματα των παιδιών. Τα πιο σημαντικά από αυτά είναι η οικογένεια, η ειρήνη, η εκπαίδευση, η υγεία και η ισότητα. Αυτά τα δικαιώματα κατακτήθηκαν με αγώνες και πρέπει να τα σεβόμαστε, γιατί αλλιώς τα παιδιά θα είναι δυστυχισμένα.

### Περιεχόμενα τεύχους:

Έθιμα των Χριστουγέννων	2
Ημερολόγιο	2
Νιφάδες Χιονιού	2
Καρυδοκουραμπιέδες	3
Χοιρινό με αυγολέμονο	4
Δίπλες	5
Να τα πούμε;;	6



## Έθιμα των Χριστουγέννων

### Κολίντα Μπάμπο

Στην Πέλλα αναβιώνει το έθιμο «Κολίντα Μπάμπο», που έχει σχέση με τη σφαγή του Ηρώδη. Οι κάτοικοι της περιοχής ανάβουν το βράδυ φωτιές φωνάζοντας Κολίντα Μπάμπο», δηλαδή «σφάζουν τη γιαγιά». Σύμφωνα με το έθιμο οι φωτιές ανάβουν για να μάθουν οι άνθρωποι για τη σφαγή και να προφυλαχτούν.

### Το σπόρδισμα των φύλλων

Στη Θάσο, ως σήμερα, οι οικογένειες κρατούν ένα πολύ παλιό έθιμο. Είναι το σπόρδισμα των φύλλων και γίνεται ως εξής: κάθονται όλοι γύρω από το αναμμένο τζάκι, τραβούν την ανθρακιά προς τα έξω και ρίχνουν γύρω στα αναμμένα κάρβουνα φύλλα ελιάς, βάζοντας στο νου τους από μια ευχή, χωρίς όμως να την πουν στους άλλους. Όποιου το φύλλο

γυρίσει περισσότερο, εκείνου θα πραγματοποιηθεί η ευχή.



### Η Καλοσουνάτη Μάγισσα

Στη Ρώμη της Ιταλίας για να αναγγείλουν τη γέννηση του Κυρίου, οι κανονιές δίνουν και παίρνουν από το κάστρο του Σαιντ Άντζελο. Η «Μπεφάνα», μια πολύ ηλικιωμένη και καλοσουνάτη μάγισσα,

φέρνει τα δώρα στα παιδιά, τη μέρα των «Βασιλέων», πετώντας πάνω από τις καμινάδες, καρφωμένη στο σκουπόξυλο της. Η καλή και φτωχή μάγισσα έρχεται και τρώει καρύδια και μπισκότα που της αφήνουν τα παιδιά και πριν πετάξει μακριά τους αφήνει δώρα μέσα στις «κάλτσες των δώρων», κάρβουνα για τα άτακτα παιδιά και γλυκά για τα φρόνιμα. Εκτός από το χριστουγεννιάτικο δέντρο, σημαντικό σύμβολο των Ιταλών στον εορτασμό των Χριστουγέννων αποτελεί η φάτνη της Γέννησης που υπενθυμίζει τον Άγιο Φραγκίσκο της Ασίζης. Ο Άγιος ήταν ο πρώτος που δημιούργησε αναπαράσταση της ιστορίας των Χριστουγέννων με αγαλματίδια. Όλοι οι χαρακτήρες, εκτός από το θείο Βρέφος, τοποθετούνται στη φάτνη από τις 8 Δεκεμβρίου, ενώ το νεογέννητο τοποθετείται αμέσως μετά τα μεσάνυχτα της 24<sup>ης</sup> Δεκεμβρίου.

## Ημερολόγιο

### Υλικά:

- 1 χάρτινο κουτί
- 1 χαρτόνι A4 σε όποιο χρώμα θέλουμε
- 1 κορδέλα
- Υγρή κόλλα
- Αποξηραμένα φύλλα
- Ξυλάκια κανέλας
- 1 μικρό ημερολόγιο
- Γκλίντερ

Ψαλίδι

Διακορευτής

### Εκτέλεση

Κόβουμε με το ψαλίδι το χάρτινο κουτί στο μέγεθος του χαρτονιού μας και τα κολλάμε με την υγρή κόλλα. Διακοσμούμε με τα φύλλα, το γκλίντερ και τα ξυλάκια κανέλας. Κολλάμε το ημερολόγιο στο κέντρο του χαρτονιού. Στο τέλος τρυπάμε στο πάνω μέρος με το διακορευτή και περνάμε τη κορδέλα.



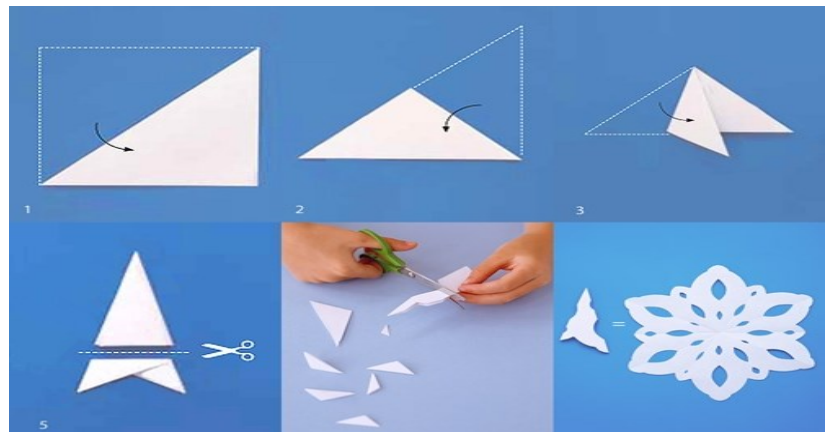
## Νιφάδες Χιονιού

### Υλικά:

- Λευκά φύλλα A4
- Ψαλίδι

### Εκτέλεση:

Διπλώνουμε το φύλλο διαγώνια και κόβουμε ότι περισσεύει (θα σχηματιστεί ένα τετράγωνο). Το ξαναδιπλώνουμε άλλες 2 φορές και κόβουμε με το ψαλίδι σε διάφορα σχήματα. Ξεδιπλώνουμε το φύλλο μας και η νιφάδα χιονιού μας είναι έτοιμη





## Καρυδοκουραμπιέδες

### Υλικά

3 αυγά, χωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους  
200 γρ. σιμιγδάλι ψιλό  
1/3 φλιτζάνι ανθόνερο  
500 γρ. καρυδόπιχα χοντροκομμένη  
2 κουταλιές της σούπας φρέσκο βούτυρο λιωμένο  
500 γρ. άχνη ζάχαρη  
Λαδόκολλες

### Εκτέλεση

Χτυπάμε τους κρόκους με την άχνη ζάχαρη. Χτυπάμε τα ασπράδια του αυγού με μια πρέζα αλάτι μέχρι να γίνουν μαρέγκα σφιχτή. Στους κρόκους προσθέτουμε το

ανθόνερο και εναλλάξ το σιμιγδάλι και τα καρύδια. Στη συνέχεια βάζουμε λίγη μαρέγκα αρχικά και μετά την υπόλοιπη. Ανακατεύουμε καλά, σκεπάζουμε και αφήνουμε 40 λεπτά να φουσκώσει το σιμιγδάλι. Βουτάμε στο λιωμένο βούτυρο τα χέρια μας και πλάθουμε κουραμπιέδες σε σχήμα μισοφέγγαρου. Τους αραδιάζουμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα και τους ψήνουμε για 25 – 30 λεπτά. Τους αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς και μετά τους αλείφουμε με πινέλο βουτηγμένο στο ανθόνερο και τους βυθίζουμε σε μπόλικη κοσκινισμένη άχνη.



## Χοιρινό με αυγολέμονο

### Υλικά

1 κιλό χοιρινό κρέας κομμένο σε κομμάτια  
1 κιλό σέλινο πλυμένο και κομμένο σε κομμάτια  
2 κρεμμύδια φιλοκομμένα  
½ φλιτζάνι ελαιόλαδο  
Αλάτι, πιπέρι  
Για το αυγολέμονο  
3 κρόκοι αυγών  
1 φλιτζάνι χυμό λεμονιού

### Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα με αλατισμένο νερό βράζουμε το σέλινο για περίπου 15 λεπτά και στη συνέχεια το στραγγίζουμε. Πλένουμε τα κομμάτια του κρέατος, τα σκουπίζουμε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας και τα αλατοπιπερώνουμε. Σε μια κατσαρόλα ζεσταίνουμε το λάδι, σοτάρουμε ελαφρά το κρέας, προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε για 1-2 λεπτά ώστε να μαραθούν. Προσθέτουμε 2-3 φλιτζάνια νερό και βράζουμε για περίπου 1 ώρα.

Ρίχνουμε το σέλινο και το βράζουμε έως ότου απορροφηθούν τα πολλά υγρά και κατεβάζουμε από τη φωτιά. Εν τω μεταξύ σε ένα μπολ χτυπάμε τους κρόκους και προσθέτουμε σιγά σιγά το χυμό λεμονιού ανακατεύοντας. Με μια κουτάλα παίρνουμε 2-3 κουταλιές από το ζωμό που βράζει το κρέας και το ρίχνουμε στο μπολ, ανακατεύοντας διαρκώς. Περιχύνουμε με το αυγολέμονο το κρέας, κουνάμε την κατσαρόλα ώστε να πάει παντού και κατεβάζουμε από τη φωτιά.

## Δίπλες

### Υλικά

3 αυγά  
Λίγο ξύσμα πορτοκαλιού  
½ ποτήρι χυμό πορτοκαλιού  
Λίγο κονιάκ  
Αλεύρι όσο χρειαστεί  
Σιρόπι  
2 κούπες ζάχαρη  
1 κούπα νερό  
1 κούπα μέλι

### Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα αυγά με το χυμό πορτοκαλιού, ρίχνουμε και τα υπόλοιπα υλικά και ζυμώνουμε το μίγμα. Αφήνουμε το μίγμα για 1 ώρα. Με ένα πλάστη ανοίγουμε λεπτά φύλλα. Τα κόβουμε σε λωρίδες, κάνουμε διάφορα σχέδια και τηγανίζουμε σε μπόλικο λάδι.



Βουτάμε τις δίπλες στο σιρόπι και τις πασπαλίζουμε με καρύδια και κανέλα.

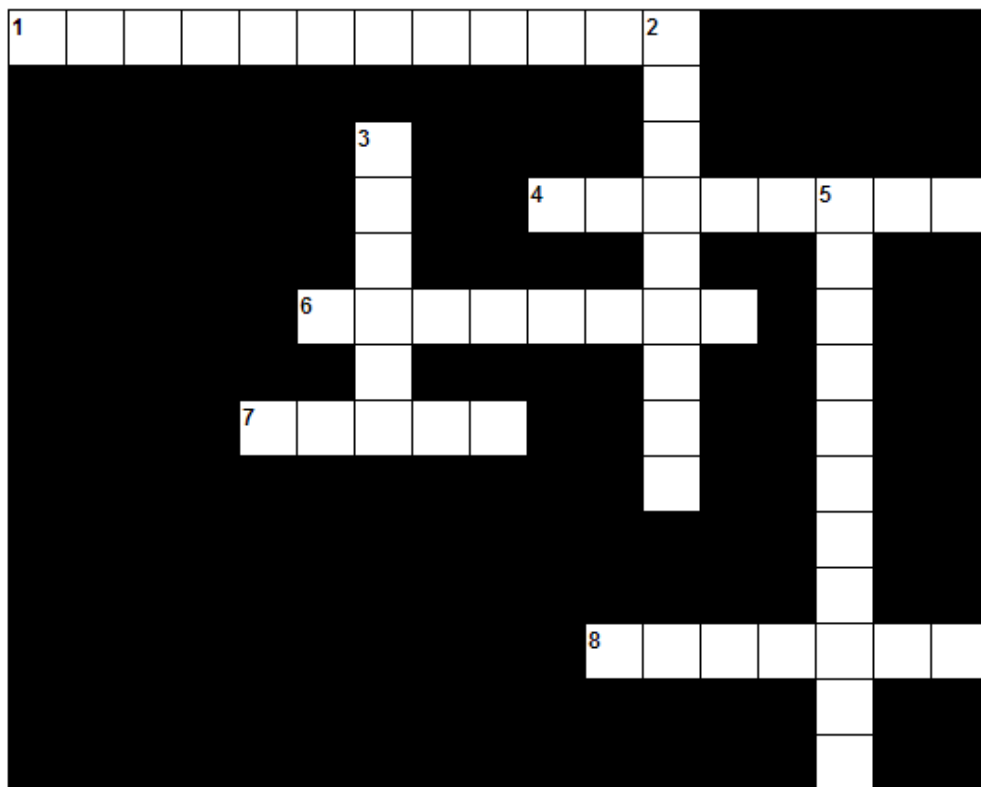
## Σταυρόλεξο

### Οριζόντια:

1. Στις 25 Δεκεμβρίου γιορτάζουμε τα ...
4. Κλείνουν τα σχολεία για τις χριστουγεννιάτικες ...
6. Με αυτά διακοσμούμε το σπίτι.
7. Είναι άσπρο και παγωμένο.
8. Τα λέμε από πόρτα σε πόρτα!

### Κάθετα:

2. Μας φέρνει δώρα.
3. Το στολίζουμε τα Χριστούγεννα
5. Η πρώτη μέρα του χρόνου.



## Να τα πούμε;;

### Καλήν εσπέραν άρχοντες

Καλήν εσπέραν άρχοντες,  
Κι αν εί- κι αν είναι ορισμός σας  
Χριστού την θεία γέννηση  
να πω- να πω σ' άρχοντικό σας,  
Χριστός γεννάται σήμερα  
εν Βη- εν Βηθλεέμ τη πόλη,  
οι ουρανοί αγάλλονται,  
χαίρε- χείρετ' η φύσις όλη,  
εν τω σπηλαίω τίκτεται ,  
εν φα- εν φάτνη των αλόγων,  
ο βασιλεύς των ουρανών  
και ποι- και ποιητής των όλων.

### Κάλαντα Πρωτοχρονιάς

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά ψηλή μου δεν-  
δρολιβανιά.  
Κι αρχή-κι αρχή καλός μας χρόνος  
εκκλησιά-εκκλησιά με τ' άγιο θρόνος.  
Αρχή που βγήκε ο Χριστός άγιος και πνευ-  
ματικός  
στη γη-στη γη να περπατήσει  
και να μας-και να μας καλοκαρδίσει.  
Άγιος Βασίλης έρχεται -άρχοντες το κατέ-

χετε-  
από-από την Καισαρεία  
σύ 'σ' αρχό- συ 'σ' αρχόντισσα κυρία.  
Βαστά εικόνα και χαρτί ζαχαροκάρνο,  
ζυμωτή  
χαρτί και καλαμάρι  
δες και με-δες και με το παλικάρι.  
Το καλαμάρι έγγραφε, τη μοίρα του την  
έλεγε  
και το χαρτί-και το χαρτί ομίλει  
Άγιο μου-άγιο μου καλέ Βασίλη.  
Και νέον έτος αριθμεί  
την του Χριστού περιτομή  
και η μνήμη του Αγίου  
Ιεράρχου Βασιλείου.  
Του χρόνου μας αρχή καλή  
και ο Χριστός μας προσκαλεί  
την κακία ν' αρνηθούμε  
μ' αρετές να στολιστούμε.  
Να ζούμε βίον τέλειον  
κατά το ευαγγέλιον  
με αγάπη με ειρήνη  
και με τη δικαιοσύνη.  
Χρόνια πολλά και ευτυχή  
με καθαρά κι αγνή ψυχή  
με χαρά και με υγεία  
και με θεία ευλογία.



### Κάλαντα των Θεοφανίων

Σήμερα είν' τα Φώτα κι ο φωτισμός  
κι η χαρά μεγάλη κι ο αγιασμός  
Κάτω στον Ιορδάνη τον ποταμό  
κάθετα η κυρά μας η Παναγιά  
Όργανο βαστάει κερύ κρατεί  
και τον Αϊ Γιάννη παρακαλεί  
Αϊ Γιάννη αφέντη και Βαπτιστή  
βάφτισε και μένα Θεού παιδί  
ν' ανεβώ επάνω στον ουρανό  
να μαζέψω ρόδα και λιβανό.  
Κάα λη μέρα κάα λη μέρα  
καλή σου μέρα αφέντη με την κυρά  
Κάα λη μέρα κάα λη μέρα  
καλή σου μέρα αφέντη με την κυρά.