

«Διαβάστε παρέα με την Έκτη!»

Οι συγγραφείς...κατά αλφαβητική σειρά!!

Βακιντή Ανδριάνα
Ζελέγκου Βέρα
Κεχαγιάς Αναστάσιος
Κουτσοурάς Ευάγγελος
Λουτράκη Νίκη
Μακρυγιάννη Παρασκευή
Μαργαρίτης Μανόλης
Μαρίνος Θρασύβουλος
Μήτσος Ευάγγελος
Παναχώρι Ντόναλντ
Παπαχριστοδούλου Μάρκος
Ρουμπιές Γιώργος
Τασίκας Αναστάσιος
Τζεμπετζίου Ιωάννης
Φραντζή Κική

Διαβάστε μαζί μας, τα λόγια του μήνα και τις παροιμίες του λαού για το Δεκέμβρη!

Τα λόγια του μήνα.

Γεια σας! Είμαι ο 12^{ος} μήνας του χρόνου, ο Δεκέμβριος. Έχω πολλές και σημαντικές γιορτές. Κάποιες από αυτές είναι η γιορτή του Αγίου Νικολάου 6-12, της Αγίας Βαρβάρας 4/12 και του Αγίου Ελευθερίου 15/12. Ακόμη, έχω και κάποιες Παγκόσμιες ημέρες όπως: την ημέρα των ατόμων με αναπηρία 10/12, την ημέρα του παιδιού 11/12 και την ημέρα των χριστουγέννων 25/12 που την λατρεύουν μικροί και μεγάλοι.

Σας εύχομαι να περάσετε τις πιο ωραίες ημέρες της ζωής σας!!!!

Συντακτική ομάδα

*Βούλα Μακρογιάννη
Κική Φραντζή*

Παροιμίες του Δεκέμβρη

Δεκέμβρη με τα κρύα σου,
πως να ξεχειμωνιάσω.

Χιόνι του Δεκέμβρη,
Χρυσάφι του καλοκαιριού.

Νικολίτσα, Βαρβαρίτσα μπρος
Οπίσω ο χειμώνας.

Του Δεκέμβρη τ' άσπρα φρύδια
Ειν' φτιαγμένα από παιχνίδια.
Το Γενάρη στις αυλές, χιόνια
και αμυδαλιές

Χριστούγεννα και φώτα χιονισμένα.
Καλοσημάδια για τα σπαρμένα.



Συντακτική ομάδα

*Ανδριάνα Βακιντή
Νίκη Λουτράρη*

Διαβάστε μαζί μας, την ιστορία της βασιλόπιτας και του χριστουγεννιάτικου δέντρου!

Η ιστορία της βασιλόπιτας

Την πρώτη μέρα του χρόνου η εκκλησία μας γιορτάζει την μνήμη του Μεγάλου Βασιλείου. Ο Μέγας Βασίλειος γεννήθηκε στην Καισάρεια της Καππαδοκίας το 330 π.Χ. Οι γονείς του ήταν πλούσιοι και φρόντισαν να τον μορφώσουν. Ο Μέγας Βασίλειος σπούδασε, γύρισε στην πατρίδα του,

βαπτίστηκε κι έπειτα έγινε επίσκοπος. Όλοι τον σέβονταν και τον αγαπούσαν. Μια φορά εμφανίστηκε ένας κακός άρχοντας και ήθελε να πάρει όλα τα χρυσά του κόσμου. Τότε ο Μέγας Βασίλειος κάλεσε τον λαό για να προσευχηθούν. Μετά τους ζήτησε να μαζέψουν τα χρυσαφικά και να δώσουν στον άρχοντα. Την άλλη μέρα, όταν ο άρχοντας πήγαινε να πάρει το θησαυρό ένας λαμπρός καβαλάρης μπροστά του και τον αφάνισε.

Ο Μεγάλος Βασίλειος δεν ήξερε πώς να επιστρέψει τα χρυσαφικά και ζήτησε να ζυμώσουν ψωμάκια, να βάλουν μέσα τα Χρυσά και να τα μοιράσουν. Από τότε φτιάχνουμε κάθε χρόνο τη βασιλόπιτα και βάζουμε μέσα το φλουρί. Όποιος βρει το φλουρί είναι ο τυχερός!



Συντακτική ομάδα

**Ανδριάννα Βακιντή
Νίκη Λουτράρη**

Η ιστορία του χριστουγεννιάτικου δέντρου

Το δέντρο ως χριστουγεννιάτικο σύμβολο χρησιμοποιήθηκε μετά τον 8^ο αιώνα.

Αυτός που καθιέρωσε το ελατό ήταν ο Άγιος Βουιφάτιος, Άγιος της δυτικής εκκλησίας. Στην Ελλάδα το έφεραν οι Βαυαροί. Για πρώτη φορά στολίστηκε χριστουγεννιάτικο δέντρο το 1833 στα ανάκτορα του Όθωνα. Από το Β παγκόσμιο πόλεμο και μετά το δέντρο μπήκε σε όλα τα σπίτια με πολύχρωμες μπάλες.

Συντακτική ομάδα

**Ανδριάννα Βακιντή
Τάσος Κεχαγιάς**

Διαβάστε μαζί μας, τα χριστουγεννιάτικα κάλαντα της Σάμου και τις χριστουγεννιάτικες παραδόσεις του νησιού μας!

Χριστουγεννιάτικα κάλαντα της Σάμου

Χριστούγεννα Πρωτούγεννα
Πρώτη γιορτή του χρόνου
Για βγείτε δείτε μάθετε
Που ο Χριστός γεννάται
Γεννάται για να τρέφεται
Με μέλι και με γάλα .
Το μέλι τρώνε οι άρχοντες
Το γάλα οι αφέντες.
Ανοίξτε τα κουτάκια σας
Τα κατακλειδωμένα
Και δώστε μας τον κόπο μας
Ό, τι είναι ο ορισμό σας.
Αν είστε από τους πλούσιους
Φλουριά μην τα λυπάστε,
Αν είστε από τους πάμφτωχους
Τα λίρα και δραχμίτσες
και σας καληνυχτίζουμε,
πέσετε να κοιμηθείτε.
Ολίγον ύπνων πάρετε κι
Ευθύς να σηκωθείτε.
Στην εκκλησία τρέξετε
με προθυμία μπείτε
ν' ακούσετε με προσοχή
τη θεία λειτουργία
του Ιησού μας του Χριστού
γέννηση την αγία.
Εις το αρχοντικό σας
Ευθύς τραπέζι στρώστε ,
Βάλτε το φαγητό σας
Δώστε και κανενός φτωχού
όστις να υστερείται
Και ο θεός μας πάντοτε
Να είναι βοηθός σας
Και εις έτη πολλά .

Συντακτική ομάδα

**Γιώργος Ρουμπιές
Βαγγέλης Κουτσουράς**

Οι παραδόσεις του νησιού μας

Πολλές νοικοκυρές παραμονές των Χριστουγέννων φτιάχνουν σπιτικά γλυκά: κουραμπιέδες, μελομακάρονα, μπακλαβά με σουσάμι και καρύδι και κατάδες (κάτι σαν κουραμπιέδες με γέμιση καρυδιού). Οι γιαγιάδες λένε ότι τα γλυκά θα γλυκάνουν το νεογέννητο Χριστό. Το πρώτων Χριστουγέννων, μετά την εκκλησία, συνηθίζεται να γίνονται οι χοιρινές τηγανιές συνοδευόμενες με κρασάκι για να ανοίξει η όρεξη, καθώς και η «πηχτή», η οποία έχει γίνει από την παραμονή. Η πηχτή είναι βρασμένο κρέας με μπόλικο λεμόνι, το οποίο αφήνουν να πήξει όλη νύχτα. Το φαγητό που σερβίρεται στα περισσότερα ακόμη σήμερα σπίτια της Σάμου είναι το σελινάτο χοιρινό. Οι γυναίκες κάνουν προετοιμασίες για το τραπέζι του ρεβεγιόν, αλλά και της προβέντας, που πρέπει να πάει στις πεθερές και στις κουμπάρες για την καλή χρονιά. Η προβέντα είναι ένα πιάτο με γλυκά που κρίνει πολλές φορές την νοικοκυροσύνη της Σαμιώτισσας, καθώς συνοδεύεται και με τη βασιλόπιτα που έχουν φτιάξει. Το ρόδι είναι απαραίτητο για κάθε σαμιώτικο σπιτικό, καθώς οι οικογένειες το πρωί της Πρωτοχρονιάς μετά την εκκλησία θα το σπάσουν για να σκορπίσουν οι σπόροι του και να γεμήσει το σπίτι ευτυχία και χαρά. Την παραμονή των Φώτων τα παιδιά λένε τα κάλαντα, ενώ ανήμερα σε κάθε πόλη λειτουργεί μόνο μία εκκλησία. Μετά το πέρας της Θείας Λειτουργίας σχηματίζεται μια πομπή για το λιμάνι, όπου θα γίνει ο αγιασμός των υδάτων. Ο ιερέας θα ρίξει το σταυρό στη θάλασσα και όποιον τον πιάσει θεωρείται ο τυχερός της χρονιάς. Αυτός παίρνει την ευλογία του ιερέα και μαζί του γυρνούν το μεσημέρι από σπίτι σε σπίτι για να μεταφέρουν την ευλογία του στους κατοίκους του νησιού.

Συντακτική ομάδα

**Τάσος Τασίκας
Σάκης Μαρίνος
Βαγγέλης Μητσός**

Διαβάστε μαζί μας, το διήγημα «Τα Δώρα Των Μάγων» και τα χριστουγεννιάτικα έθιμα της Αλβανίας!

Τα Δώρα Των Μάγων

Η Ντέλα είχε τόσο λίγα χρήματα εκείνα τα Χριστούγεννα, που σίγουρα δε θα της έφταναν για να αγοράσει ένα δώρο στον αγαπημένο της Τζίμ. Κοιτάξε γύρω της το φτωχικό δωμάτιο που έμεναν, τους τριμένους καναπέδες, τις σκοροφαγωμένες κουρτίνες κι έβαλε τα κλάματα.

«Αυριο είναι Χριστούγεννα, και τι θα πάρω στον Τζίμ;»

Το άλλο πρωί η Ντέλα κοιταχτηκε στο καθρέφτη και με μια κίνηση έλυσε τα μαλλιά της. Μια παράξενη ιδέα φώτισε το πρόσωπο της.

«Μα βεβαια, αυτό είναι. Πώς δεν το σκεφτηκα νωρίτερα!» είπε.

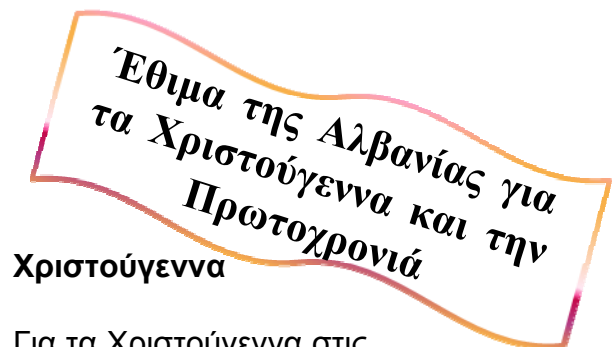
Αν η Ντέλα είχε κάτι πολυτιμο, αυτό ήταν τα μαλλια της. Η Ντέλα πήγε στο μαγαζί με τις περούκες. «θα αγοράσετε τα μαλλιά μου;» ρώτησε η Ντέλα.

«Βγάλε το καπέλο να δω» είπε η κύρια Σοφρονί. «Μμμ, είκοσι δολάρια.»

«Σύμφωνοι» είπε η Ντελα. Με τα χρήματα αυτά πήγε αμέσως να αγοράσει ένα ξεχωριστό δώρο για τον Τζίμ. Η Ντελα έψαξε σε όλα τα μαγαζιά παντού και τελικά το βρήκε. Ήταν μια θαυμάσια χρυσή αλυσίδα για το ρολόι του! Όταν γύρισε σπίτι η Ντέλα χτένισε το κοντοκουρεμένο της κεφάλι. Όπου να'ναι θα ερχότανε ο Τζίμ κι αυτό έκανε την καρδιά της να χτυπάει γρήγορα. Ο Τζίμ άνοιξε, μπήκε μέσα στο σπίτι, είδε την Ντέλα κι έμεινε άφωνος. «Μη θυμώσεις, Τζίμ. Πούλησα τα μαλλιά μου, επειδή ήθελα να σου κάνω ένα χριστουγεννιάτικο δώρο» είπε η Ντέλα. «Έκοψες τα μαλλιά σου; Κουτό κορίτσι, κοίτα τι δώρο σου πήρα...» Η Ντέλα άνοιξε το κουτί και είδε το πιο υπέροχο σετ από χτενάκια. «Κοίταξε τώρα το δικό σου δώρο.» Η Ντέλα άνοιξε την παλάμη της και έδειξε στο Τζίμ την αλυσίδα. Ο Τζίμ και η Ντέλα πρόσφεραν με αγάπη τα δώρα τους χωρίς να σκεφτούν το κόστος σαν τους σοφούς μάγους των Χριστουγέννων.

Συντακτική ομάδα

Νίκη Λουτράρη, Μάρκος Παπαχριστοδούλου, Μανόλης Μαργαρίτης



Χριστούγεννα

Για τα Χριστούγεννα στις 25/12/2010 στην Αλβανία ψήνουμε αρνί-κατσικάκι, κάνουμε διάφορα γλυκά όπως ραβανί, μπακλαβά, κέικ και διάφορα ποτά όπως τσίπουρο, κρασί, σούμα κ.α. Πρωί - πρωί πηγαίνουμε όλη η οικογένεια στην εκκλησία για να προσκυνήσουμε και να ανάψουμε το κεράκι μας.

Πρωτοχρονιά

Για την πρωτοχρονιά 31/12/10 κάνουμε η κάθε οικογένεια τη γιορτή, τη μεγάλη γιορτή που όλοι μας περιμέναμε για 1 χρόνο (365 μέρες).

Η γαλοπούλα δεν λείπει απ' όλα τα τραπέζια , ενώ τα φρούτα και οι μεζέδες δεν έχουν τέλος .Το κρέας δεν τελειώνει, με όλους τους τρόπους μαγειρέματος είτε ψητό, είτε στην κατσαρόλα ,είτε στο φούρνο. Οι καλεσμένοι δεν τελειώνουν αλλά ούτε οι προσκλήσεις. Περνάμε ωραία και ευχάριστα, ώστε δεν καταλαβαίνουμε πώς περνάει η ώρα. Και στις 12:00 τα μεσάνυχτα εκεί που η χρονιά αλλάζει , όλοι μικροί και μεγάλοι είναι ξύπνιοι και περιμένουν να ρίξουν τα όμορφα ΠΥΡΟΤΕΧΝΗΜΑΤΑ.

Συντακτική ομάδα

**Βέρα Ζελέγκου
Γιάννης Ζεμπετζίου**

Διαβάστε μαζί μας, χριστουγεννιάτικες συνταγές από την Α' και τη ΣΤ' δημοτικού!!

Δίπλες τριαντάφυλλα

Υλικά

6 αυγά
1 κουταλιά ξύσμα πορτοκαλιού
 $\frac{1}{2}$ κούπας χυμό πορτοκάλι
αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
2 κούπες καρύδια ψιλοκομμένα
2 κουταλάκια κανέλα
λάδι για το τηγάνισμα

για το σιρόπι
3 κούπες μέλι
1 $\frac{1}{2}$ κούπας νερό
1\2 κούπες ζάχαρη

Εκτέλεση

Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά σε ένα μπολ. Ρίξτε όσο αλεύρι χρειαστεί και ζυμώστε, ώσπου να επιτυχετε μια ζύμη πολύ σφικτή. Χωρίστε τη ζύμη σε 8 μέρη και πλαστε 8 μπαλάκια. Σκεπάστε τα με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τα, να σταθούν 1 ώρα. Ανοίξτε με το πλάστη κάθε μπαλάκι σε φύλλο όσο πιο λεπτό μπορείτε. Αλευρώνετε την επιφάνια συχνά για να μην κολλήσει η ζύμη. Έτσι τα φύλλα ανοίγουν πιο εύκολα. Αν έχετε μηχανή για λαζάνια περάστε τη ζύμη λίγη - λίγη από τη μηχανή κι ανοίξτε τα φύλλα, γλυτώνοντας έτσι πολύ κόπο. Κόψτε τα φύλλα σε λωρίδες με 3 εκατοστά πλάτος και 25-30 εκατοστά μήκος σε μια κατσαρόλα με βαθύ πάτο. Βάλτε το

Συντακτική ομάδα

Βούλα Μακρυγιάννη
Κική Φραντζή

Μελομακάρονα

Υλικά

1 κιλό αλεύρι
2 κούπες λάδι
 $\frac{1}{2}$ κούπα ζάχαρη
 $\frac{1}{2}$ κούπα μπίρα
4 κουτ. σούπας κονιάκ
4 κουτ. σούπας πορτοκάλι
1 κουτ. κανέλα
1 κουτ. γαρύφαλο
1 κουτ. σόδα
1 κουτ. βανίλια

Για το σιρόπι

2 κούπες ζάχαρη
2 κούπες μέλι
2 κούπες νερό

Κέικ πορτοκάλι

Υλικά

3 $\frac{1}{2}$ κουπ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
2 κουπ. ζάχαρη

1 κούπα βούτηρο
 $\frac{2}{3}$ χυμό πορτοκάλι
4 αυγά
4 κουταλάκια ξύσμα πορτοκαλιού
Γλάσο σοκολάτας

Βασιλόπιτα

Υλικά

1 κούπα τριμμένη φρυγανιά
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
8 αυγά
1 κούπα ζάχαρη
1 κούπα αμύγδαλα ασπρισμένα και λεπτοαλεσμένα
 $\frac{1}{2}$ κούπας κόνιτα
Φρούι γλασέ ψιλοκομμένο
Ξύσμα ενός λεμονιού
 $\frac{1}{2}$ κούπας νερό
1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
2 κούπες ζάχαρη
250 γρ. Σαντιγί
Για το στόλισμα σπόρους ροδιού και ζάχαρη άχνη

Κουλουράκια

Υλικά:

150 γρ αλεύρι
60γρ ζάχαρη
Λίγο αλάτι
50γρ τρυμμένη καρύδα
100γρ βούτυρο
1 κρόκο αυγού
Ζάχαρη άχνη
80γρ μαρμελάδα

Κουραμπιέδες

1 $\frac{1}{2}$ κούπα βούτυρο γάλακτος
1 κούπα μαγειρικό λίπος
 $\frac{1}{2}$ κούπα ζάχαρη άχνη
Λίγη βανίλια
1 κούπα αμύγδαλα ασπρισμένα και καβουρντισμένα
4-5 κούπες αλεύρι
Ανθόνερο
Ζάχαρη άχνη για τύλιγμα

Καρυδόπιτα

2 $\frac{1}{2}$ κούπες φαρινάπ
1 κούπα ζάχαρη
4 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
2 βανίλιες
6 αυγά
2 κούπες καρυδόψιχα χοντροκομμέ
Ξύσμα λεμονιού-πορτοκαλιού

Για το σιρόπι:

2 κούπες ζάχαρη
2 κούπες νερό
1 ξυλάκι κανέλα ή σκόνη κανέλα
1 φλούδα λεμόνι
1 φλούδα πορτοκάλι

Διαβάστε μαζί μας, τις σκέψεις μας με αφορμή την Παγκόσμια ημέρα αναπηρίας και την εκδρομή μας στο σινεμά!

Κανόνες συμπεριφοράς σε άτομα με κινητική αναπηρία

Γενικοί:

- Μιλήστε απλά και κατανοητά, χρησιμοποιώντας κοινές εκφράσεις όπως «πρέπει να προλάβω», «θα έχεις νέα μου σύντομα», ανεξάρτητα από την αναπηρία που έχει το άτομο.
- Να είστε διακριτικοί και υπομονετικοί. Ένα άτομο με αναπηρία μπορεί να χρειαστεί περισσότερο χρόνο για να κάνει κάτι.
- Αν δεν έχετε οικειότητα με ένα άτομο με αναπηρία αποφύγετε να το ρωτήσετε για την αναπηρία του ή τις αιτίες τις.

Ειδικό :

Άτομα με κινητική αναπηρία.

- Μην υποβάλετε σε άτομα με κινητικά προβλήματα αδιάκριτες ερωτήσεις που αφορούν την αναπηρία τους και πιθανόν να τα φέρουν σε δύσκολη θέση.
- Μην αγγίζετε τα τεχνικά βοηθήματα (πατερίτσες, μπαστούνι, αναπηρικό αμαξίδιο), παρά μόνο εάν σας ζητηθεί.

Συντακτική ομάδα

**Βέρα Ζελέγκου
Γιάννης Ζεμπειτζίου**

Η εκδρομή μας στο σινεμά Hotel for Dogs

Η ταινία που είδαμε την Παρασκευή 3/12/2010 ήταν πραγματικά πολύ ωραία.

Ονομαζόταν: «Το ξενοδοχείο των σκύλων».

Η ταινία άρεσε σε όλα τα παιδιά, αλλά σε εμάς άρεσε ακόμη περισσότερο. Το αγαπημένο μας σημείο ήταν εκεί που ο κ. Μπέρνη μίλησε για τα αθώα σκυλιά και τα 2 ορφανά παιδιά που έσωσαν και ελευθέρωσαν όλα τα σκυλιά. Μας συγκίνησε πολύ αυτό το επεισόδιο, επειδή μίλησε σαν να είναι αληθινά τα λόγια του και σαν να το αισθάνεται αυτό που λέει

Συντακτική ομάδα

**Βέρα Ζελέγκου
Γιάννης Ζεμπειτζίου**

Παίξτε και γελάστε μαζί μας!

Η ακροστοιχίδα των Χριστουγέννων

Χ _ _ _ _ _

Ρ _ _ _

Ι _ _ _ _ _

Σ _ _ _ _ _

Τ _ _ _ _ _

Ο _ _ _ _ _

Υ _ _ _ _

Γ _ _ _ _ _

Ε _ _ _ _

Ν _ _ _ _ _

Ν _ _ _ _

Α _ _ _ _

Γεννήθηκε στην Ναζαρέτ.

Το σπάμε την πρωτοχρονιά για καλή τύχη.

Βάπτισε τον Χριστό.

Εκεί μαρτύρησε ο Χριστός.

Έχει 12 ο Άγιος Βασίλης.

Το στολίζουμε τα Χριστούγεννα. (αντίστροφα)

Η γέννηση του (αντίστροφα)

Το τρώμε τα Χριστούγεννα.

Υπάρχει τραγούδι για αυτό.

Έχει πολλούς ο Άγιος Βασίλης.

Λέγονται τα Χριστούγεννα στα γαλλικά

Λεμέ "η δυσπιστία του" (αντίστροφα)

Συνεργασία
Τάσου Κεχαγιά
Μανόλη Μαργαρίτη
Μάρκου Παπαχριστοδούλου

Εύθυμα και έξυπνα!

Μάθημα Αγγλικών στη Λάρισα

Η δασκάλα: «Σήμερα παιδιά, θα μάθουμε τσι μήνες...

Ο Γινάρς είναι Τζάναρ...Ο Φληβάρς είναι Φέμπραρ..

Ο Μαρτς είναι του ίδιου κι στα Ιγγλέζικα!!

Να και ένα λίμερικ!

Του Βαγγέλη Μητσού

Ένας σκαντζόχοιρος από τη Χώρα

Και μια χελώνα απ' το Κοκκάρι

Πήγανε μαζί φαντάροι!

Απαντήσεις ακροστοιχίδας ανάποδα!

Χριστός, Ρόδι, Ιωάννης, Σταυρός, Τάρανος,
Δέντρο, Ιησού, Γαλοπούλα, Έλατο,
Νόβος, Νοέ, Θωμά