

η Παρέα μας

Διμηνιαία σχολική εφημερίδα του Γυμνασίου Τουρλωτής - Αριθμός φύλλου 62 (Δεκέμβριος 2016)

Θα μας βρείτε και στο Internet στη διεύθυνση : <http://gym-tourl.las.sch.gr>

3^η Δεκεμβρίου:

Ημέρα αφιερωμένη στα άτομα με ειδικές ανάγκες

Ακόμα και σήμερα άνθρωποι με αναπηρίες κάθονται στο σπίτι και δεν προχωράνε στη ζωή τους. Συγγενείς και φίλοι προσπαθούν να βοηθήσουν, αλλά αυτοί νομίζουν πως είναι διαφορετικοί και κλείνονται στον εαυτό τους.

Άνθρωποι με αναπηρίες είναι αυτοί που έχουν χάσει κάποιο μέρος του σώματός τους και δεν μπορούν εύκολα να κάνουν δραστηριότητες, που κάνουν αρτιμελή άτομα. Θεωρούνται όμως και τα άτομα με προβλήματα κατανόησης, όρασης ή ακοής κ.λ.π.

Τα άτομα με αναπηρία δεν θα έπρεπε να μένουνε σπίτι και να νομίζουν ότι είναι ανίκανα να συμπεριφερθούν, όπως οι άλλοι άνθρωποι. Πρέπει να βγαίνουν έξω και να ζουν τη ζωή τους. Να αγωνίζονται και να διεκδικούν τα δικαιώματά τους και κυρίως το δικαίωμά τους στην εκπαίδευση, στην εργασία, στην προσωπική τους ζωή. Και όλοι από το στενό τους οικογενειακό περιβάλλον ως και εμείς οι υπόλοιποι οφείλουμε να τα βοηθούμε. Να τα εμπυχώνουμε και να τα υποστηρίζουμε. Αν μπορούμε, να στηρίζουμε και οικονομικά τα σωματεία τους ή να συμβάλλουμε με τον οβολό μας στη θεραπεία τους. Επίσης το ελληνικό κράτος θα έπρεπε να βοηθάει περισσότερο. Να δίνει χρήματα, να φτιάχνει ειδικά νοσοκομεία, να φτιάχνει τους δρόμους και τις προσβάσεις στα δημόσια κτίρια με τρόπο τέτοιο, ώστε να διευκολύνονται. Να έχει συνοδό, για παράδειγμα, στα λεωφορεία, που να τα βοηθάει να ανεβαίνουν ή να κατεβαίνουν. Να τους δίνει ένα αξιοπρεπές επίδομα.

Σαν μια μικρή συμβολή στον καθημερινό αγώνα των ατόμων με αναπηρία κι αφού μάθαμε πόσο κοστίζει ένα καροτσάκι -απαραίτητο αξεσουάρ για τις μετακινήσεις τους- **αποφασίσαμε από φέτος να μαζεύουμε στο σχολείο μας καπάκια από πλαστικές συσκευασίες νερού, χυμών κ.α.** όπως κάνουν κι άλλα σχολεία και οργανισμοί. Τα χρήματα από την ανακύκλωσή τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την αγορά τέτοιων καροτσιών. Εννοείται ότι η ενέργεια αυτή από ένα σχολείο δεν φτάνει, όμως με τη συντονισμένη προσπάθεια πολλών σχολείων μαζί μπορεί να μαζευτεί το ποσό που χρειάζεται. Γι' αυτό το λόγο θα σας παρακαλούσαμε να μην πετάτε τα καπάκια από τις συσκευασίες σας στο σπίτι, αλλά να μας τα φέρνετε στο σχολείο να τα συγκεντρώσουμε όλα μαζί. Έχουμε ήδη μαζέψει μια ολόκληρη κούτα και πάμε για τη δεύτερη. Βέβαια να πούμε ότι παρ' ότι πρόκειται για καλό σκοπό, δεν είναι σωστό να καταναλώνουμε πολλές πλαστικές συσκευασίες, μόνο και μόνο για να συγκεντρώνουμε καπάκια, γιατί έτσι επιβαρύνουμε το περιβάλλον! Αν όμως χρησιμοποιείτε έτσι κι αλλιώς κάποιες, τότε μαζέψτε τις για μας.

Για τέλος να πούμε ότι ευχαριστούμε πολύ την κυρία Άννα Λάσκαρη από την Τουρλωτή που μας έδωσε την ιδέα.

Γιάννης Μανουσάκης, Έξω Μουλιανά, Γ' τάξη

Αγαπητοί μας αναγνώστες,

Λυπόμαστε πολύ για την καθυστέρηση με την οποία βγαίνουν τα τεύχη μας αυτή τη χρονιά. Δυστυχώς όμως λόγω έκτακτων ανειλημμένων υποχρεώσεων τα αντανakλαστικά μας είναι πολύ ..αργά. Σημασία έχει όμως ότι είμαστε πάλι εδώ με ένα νέο τεύχος, στο οποίο θα βρείτε:

- Αφιέρωμα στο μητρικό θηλασμό (σελ. 2-3)
- Συνέντευξη από τη Δέσποινα Κουρουπάκη (σελ. 4-5)
- Αφιέρωμα στο πλέξιμο (σελ.6-7)
- Σκέψεις για τις αμερικανικές εκλογές! (σελ.8-9)
- Αφιέρωμα στα σκιουράκια (σελ. 9)
- Περιηγήσεις στην περιοχή μας, στον Καψά της Λάστρου και στα Έξω Μουλιανά (σελ.10-12)
- Επιστολή στη γιαγιά μας (σελ. 12)
- Πώς φτιάχνουμε μαρμελάδες (σελ. 13)
- Το παραδοσιακό κουρείο της Τουρλωτής (σελ. 14)
- Η αιγυπτιακή συνταγή του κυρίου Ζερβάκη (σελ.15)
- Συνέχεια της συνέντευξης του κυρίου Ζερβάκη από την Αίγυπτο (σελ. 16)



Φωτογραφία από το τεύχος 21 του Οκτωβρίου 2008, όταν σαν σχολείο παρακολουθήσαμε το τουρνουά τένις με αμαξίδιο που έλαβε χώρα στη Σητεία στα πλαίσια της αδερφοποίησής μας με το Ειδικό Σχολείο στη Σητεία.

Ευχαριστούμε θερμά τον Πολιτιστικό Σύλλογο Τουρλωτής που μας 'φούλαρε' το ντεπόζιτό μας με πετρέλαιο αξίας 500€ και δεν θα 'κτυπήσει' η μασέλα μας αυτόν τον χειμώνα.

Επίσης την κυρία Ειρήνη Ρεϊζάκη που μας έδωσε 20€ για τις ανάγκες του σχολείου μας.

Κυριακή 6 Νοεμβρίου, μέρα αφιερωμένη στον μητρικό θηλασμό

Με πρωτοβουλία των καθηγητριών μας, Μαρίας Κυριακάκη, βιολόγου από τη Μυρσίνη και Μαρίας Μετζογιαννάκη, φιλόλογου από τη Σφάκα –μητέρες και οι δυο που θήλασαν επί μακρόν τα παιδιά τους-, το Γυμνάσιο Τουρλωτής αποφάσισε φέτος να υποστηρίξει το μητρικό θηλασμό μαθαίνοντας γι' αυτόν και τη φυσική του αναγκαιότητα με μια μικρή εισήγηση της κυρίας Κυριακάκη και στη συνέχεια με εργασίες και κείμενα στη Γλώσσα με την κυρία Μετζογιαννάκη. Επίσης ψάξαμε και βρήκαμε μητέρες που θηλάζουν ή θήλασαν πρόσφατα τα παιδιά τους και τις ρωτήσαμε για την εμπειρία τους:

Συνέντευξη με μαμάδες για τον θηλασμό

Αγγελική Μαντά, Τουρλωτή (στη φωτογραφία με τους δυο γιους της, Θανάση και Νικόλα, και την Κων/να)

Η κυρία Αγγελική Μαντά είναι μητέρα τριών παιδιών, επίσης γέννησε τώρα πρόσφατα (ο μικρότερος γιος της είναι ενός έτους), γι' αυτό και εμείς αποφασίσαμε να της πάρουμε συνέντευξη για τις προηγούμενες εμπειρίες της, αλλά και αυτή που είχε πρόσφατα, γιατί όπως και να έχει κάθε εμπειρία είναι μοναδική.

Το κύριο όμως θέμα μας ήταν ο θηλασμός. Η κυρία Αγγελική θήλαζε το μωρό της, τον Νίκο, για δεκατρείς μήνες. Τώρα όμως αποφάσισε να σταματήσει και παίρνει χάπια –που της έδωσε ο γιατρός- γι' αυτό, γιατί ήθελε να επαναφέρει τον κύκλο της περιόδου της (όταν θηλάζεις εντατικά δεν έχεις περίοδο, μάθαμε, γι' αυτό και πολλές γυναίκες παλιότερα θηλάζανε και για αντισύλληψη), αλλά και γιατί είχε εξαντληθεί πια. Αυτό το μωρό το θήλασε περισσότερο, ενώ τα άλλα δυο παιδιά σταμάτησε να τα θηλάζει τον 8^ο-9^ο μήνα λόγω αναγκαστικής επιστροφής της στην εργασία.



Πολλές μητέρες σταματάνε τον θηλασμό ή δεν θηλάζουν καθόλου, γιατί οι γιατροί δίνουν λάθος οδηγίες, για να πουλήσουν τα προϊόντα τους, όμως η Αγγελική πιστεύει ότι αυτό είναι λάθος: απαραίτητα το παιδί μέχρι έξι μηνών πρέπει να πίνει μόνο μητρικό γάλα, ούτε γάλα σε σκόνη ούτε φαγητό, μόνο γάλα. Αν είναι καλοκαίρι και διψάει, αλλά δεν έχει περάσει τους έξι μήνες, για να ξεδιψάσει θα πιεί πάλι γάλα από το στήθος της μητέρας, γιατί τότε το γάλα βγαίνει πιο αραιό επίτηδες. Το μητρικό γάλα είναι που έχει όλες τις ουσίες που χρειάζεται το παιδί. Έτσι το παιδί μεγαλώνει πιο γερό, γι' αυτό πιστεύει ότι ο θηλασμός δεν έχει κανένα αρνητικό. Επίσης βοηθάει και την μητέρα όπως και το παιδί, επειδή η μητέρα δεν παθαίνει καρκίνο του μαστού και όσο

πιο πολύ θηλάσει το παιδί, τόσο πιο υγιές θα γίνει αυτό.

Επίσης πρέπει πάντα μια γυναίκα να έχει την υποστήριξη του άνδρα της, για να θηλάσει, όπως είχε η ίδια την υποστήριξη του συζύγου της, του Ηλία, που χαιρόταν όταν την έβλεπε να θηλάζει. Τέτοια υποστήριξη πρέπει να υπάρχει στα ζευγάρια, γιατί έτσι νιώθει πιο ωραία η γυναίκα. Πρέπει όμως να υπάρχει και η υποστήριξη του άνδρα στο θέμα «Θηλασμός δημοσίως», για να νιώθει άνετα η μητέρα και να προστατεύεται από την κοινωνική κριτική. Αν δεν νιώθει άνετα η μητέρα, τότε αποφεύγει να βγαίνει έξω –κάτι που κάνει όμως καλό και στην ίδια και στο παιδί- και στο τέλος απογοητεύεται και σταματά το θηλασμό. Η Αγγελική μας είπε ότι της αρέσει να βγάζει τον μικρό της βόλτα –βέβαια μετά που σαράντισε-, επίσης δεν ένιωθε άνετα πάντα, όταν θήλαζε δημοσίως, γιατί μερικοί έριχναν περίεργα βλέμματα, όμως επιμένει πώς δεν είναι ντροπή να θηλάζεις σε δημόσιους χώρους!

Η συμβουλή της στις νέες μητέρες: Άμα είστε έγκυος ή γεννήσατε τώρα πρόσφατα, μην διστάσετε να θηλάσετε το μωρό σας, θα κάνει καλό σε εσάς αλλά και στο παιδί σας ακόμη περισσότερο. Ποιος κηδεμόνας δεν θέλει να είναι το παιδί του υγιές και γερό; Μην ακούσετε τους γιατρούς που θέλουν απλά να πουλήσουν τα συμπληρώματα γάλακτος. Πιο υπέροχο πράγμα για το μωρό σας παρά τον θηλασμό δεν υπάρχει, οπότε αρνηθείτε τις αντίθετες απόψεις και τα υποτιμητικά σχόλια και θηλάστε ελεύθερα!

Κων/να Καψάλη, Τουρλωτή, Β' τάξη (συνέντευξη, κείμενο κι επεξεργασία του στον Η/Υ)

Νεφέλη Φραγκιαδάκη, Τουρλωτή (στη φωτογραφία με τα δύο της παιδιά, Γιώργο και Ρέα)

Στις 11 Δεκεμβρίου, ημέρα Σάββατο, πήραμε συνέντευξη από την κυρία Νεφέλη Φραγκιαδάκη, νεαρή μητέρα που μένει στην Τουρλωτή και θήλασε τα παιδιά της και της κάναμε τις παρακάτω ερωτήσεις που ακολουθούν για το θηλασμό:



Πως σας ήρθε η θέληση να θηλάσετε;

Η μητέρα μου με θήλαζε ως την ηλικία των τριάνμισι χρονών κι έτσι, όταν μεγάλωσα και απέκτησα κι εγώ παιδιά, θέλησα να θηλάσω.

Πόσα παιδιά έχετε;

Έχω δύο παιδιά σε μικρή ηλικία, ένα αγόρι και ένα κοριτσάκι και περιμένω ακόμα ένα.

Γεννήσατε κανονικά η με καισαρική;

Γέννησα κανονικά και χωρίς αντιβιώσεις και πρέπει να πω πόσο σημαντικό είναι αυτό για το θηλασμό, γιατί η καισαρική είναι σαν μικρή εγχείρηση από την οποία αργεί η γυναίκα να αναρρώσει για να αναλάβει καθήκοντα θηλασμού κι αυτό μερικές φορές είναι καθοριστικό, για να μη θηλάσει.

Γιατί προτιμήσατε να θηλάσετε αντί να τα θρέψετε τα παιδιά σας με αγοραστό γάλα;

Προτίμησα να θηλάσω, γιατί θεωρώ πως αυτός ο τρόπος είναι ο πιο φυσικός και ο καλύτερος για την υγεία και την ανάπτυξη του παιδιού και γιατί ακόμα η μητέρα και το παιδί δένονται πιο πολύ, δηλαδή έχουν καλύτερη επαφή μεταξύ τους.

Τι πιστεύετε ότι προσφέρει ο θηλασμός ειδικά σε μια μητέρα;

Μετά από μια γέννα ο θηλασμός προσφέρει στην μαμά ηρεμία και το συναίσθημα ότι προσφέρει και εννοείται ότι μακροπρόθεσμα βοηθά στη σύσφιξη των μελών όλης της οικογένειας.

Είχατε αντιμετωπίσει κανένα πρόβλημα με τη θήλαση;

Για ένα διάστημα είχα πάθει μαστίτιδα στο στήθος, όταν θήλαζα το πρώτο μου παιδί.

Και δηλαδή μετά απ' αυτό σταματήσατε να θηλάζετε;

Όχι βέβαια! Κατάφερα με καταπλάσματα και χωρίς αντιβιοτικά να σταματήσω τη φλεγμονή και συνέχισα το θηλασμό.

Πότε σταματήσατε να θηλάζετε τα παιδιά σας;

Σταμάτησα να τα θηλάζω γύρω στα δύο με δυόμιση χρονών, επειδή έβλεπα πως ήθελαν πιο πολύ την παρέα μου -για να κοιμηθούν- παρά το ίδιο το γάλα. Όταν όμως λέμε ότι το κόψαμε εννοούμε το βραδινό γάλα, γιατί τα άλλα γεύματα τα κόβεις σιγά-σιγά από τον 6^ο μήνα αντικαθιστώντας τα σταδιακά με κρέμες, λαχανικά, κρέας μέχρι που το παιδάκι πια τρώει κανονικά μαζί με τους μεγάλους. Όταν λέμε ότι θηλάζουμε ως δύο χρονών εννοούμε κυρίως το πρωινό και το βραδινό γάλα.

Όταν αποκτήσατε παιδιά που τα θηλάζατε κιόλας δεν σας περιόρισε αυτό στην κοινωνική σας ζωή;

Δε νιώθω ότι με περιόρισαν, απλά αλλάξαν οι φιλικές μου σχέσεις με τις φίλες μου, γιατί είχαμε πια άλλο ρυθμό ζωής κι άλλα ενδιαφέροντα.

Μα δεν σας εμπόδισε ο θηλασμός στις εξόδους σας ειδικά εσάς που είσατε και νέα κοπέλα;

Όχι γιατί έπαιρνα πάντα και το μωρό μαζί μου κι όταν αυτό πεινούσε, το θήλαζα εκεί στην παρέα.

Δεν ντρεπόσασταν να θηλάσετε δημόσια;

Όχι βέβαια, δεν είναι κάτι το ντροπιαστικό! Τι πιο φυσικό μια μητέρα να θηλάζει το μωρό της; Και δεν με ένοιαζε τι πιστεύουν οι άλλοι. Επίσης θεωρώ λάθος αντιλήψεις του τύπου 'μη σε ματιάσουν και σου κοπεί το γάλα» κ.λ.π.

Το τρίτο σας παιδάκι που περιμένετε θα το θηλάσετε;

Εννοείται πως θα το θηλάσω σαν τα άλλα δύο.

Τι είναι τελικά για εσάς ο θηλασμός;

Για εμένα ο θηλασμός είναι ένα δείγμα αγάπης. Το παιδί νιώθει αγάπη, γιατί το παίρνεις αγκαλιά για να το θηλάσεις κι έτσι νιώθει, πιστεύω, πιο ευτυχισμένο.

Ευχαριστούμε πολύ την κυρία Νεφέλη Φραγκιαδάκη και ευχόμαστε υγεία κι ευτυχία στην ίδια και στη μικρή της οικογένεια.

Στεφανία Ιορδάνοβα, Τουρλωτή, Β' τάξη (συνέντευξη, κείμενο κι επεξεργασία του στον Η/Υ)

Συνέντευξη από την Δέσποινα Κουρουπάκη--Πασπαλιάρη

Από τη Δέσποινα Κουρουπάκη έχουμε ξαναπάρει συνέντευξη, καθώς ήταν υποψήφια ευρωβουλευτής με το κόμμα της στις τελευταίες ευρωεκλογές. Όμως σε μια πρόσφατη εργασία της τάξης του, που αφορούσε συνέντευξη από μια εργαζόμενη μητέρα, ο μαθητής του σχολείου μας, Γιώργος Σταματάκης ανακοίνωσε: «Εγώ θα πάρω συνέντευξη από τη νονά μου, τη Δέσποινα την Κουρουπάκη». Κάπως έτσι προέκυψε το άρθρο που διαβάζετε και που το μισό γράφτηκε με τηλεφωνική επικοινωνία του 'συντάκτη' σαν σχολική εργασία, ενώ το άλλο μισό συμπλήρωσε η ίδια η Δέσποινα με e-mail απαντώντας στις ερωτήσεις μας για τη δουλειά της σε Αμερικάνικη Βάση.



Να στείλουμε από δω και τις καλύτερες ευχές μας στη Δέσποινα, που αυτή την εποχή βρίσκεται στην Αθήνα δίνοντας μάχη για την υγεία της και κάνοντας την θεραπεία της. Της ευχόμαστε «Καλές γιορτές» και «Καλή ανάρρωση» και σύντομα να καταφέρει να γυρίσει στο χωριό μας, τη Σφάκα, όπου είναι η ψυχή του Πολιτιστικού μας Συλλόγου.

Επίσης την ευχαριστούμε που παραμένει μια πιστή φίλη και αναγνώστρια της εφημερίδας μας.

- **Πώς ήταν η μέρα σου σαν εργαζόμενη μαμά;**

Το πρωί ξυπνούσα στις 5:30 η ώρα, έφτιαχνα πρωινό για την οικογένειά μου και κολατσιό για τη δουλειά και για το σχολείο των παιδιών μου. Μετά τα ξυπνούσα, τα ετοίμαζα για το σχολείο, μόλις τελειώναμε το πρωινό, μπαίναμε όλοι στο αυτοκίνητο, αφήναμε τα παιδιά στο σχολείο κι εμείς συνεχίζαμε για τη δουλειά.

- **Πώς ήταν η δουλειά σου;**

Στην αρχή ήταν δύσκολη, γιατί έπρεπε να μιλάμε συνέχεια αγγλικά, να γράφουμε κείμενα στον υπολογιστή, να δουλεύουμε με τους δικούς τους ρυθμούς και να εργαζόμαστε για πράγματα που δεν τα ξέραμε. Αργότερα ήταν πολύ ευχάριστη, γιατί οι προϊστάμενοι μας μάς είδαν πώς εργαζόμαστε, μας εκτίμησαν και μας έδιναν και 'μπόνους' για τη δουλειά μας.

- **Είχατε αγωνία για τα παιδιά, που τα αφήνατε μακριά σας, ενώ δουλεύατε;**

Η αγωνία ήταν πάντοτε μεγάλη, γιατί η δουλειά μου ήταν πάντοτε μακριά από το σχολείο και αν τύχαινε κάτι Ευτυχώς όμως δεν δημιουργήθηκε ποτέ κάτι.

- **Τι κάνατε μετά τη δουλειά;**

Παίρναμε τα παιδιά από το σχολείο, πηγαίναμε σπίτι, τρώγαμε και ετοιμαζόμασταν για το φροντιστήριο. Μετά το φροντιστήριο γυρίζαμε σπίτι κι εγώ έκανα το φαγητό κι όλες τις άλλες οικιακές δουλειές.

- **Τι κάνατε στον ελεύθερο χρόνο σας με τα παιδιά σας;**

Δεν είχα πολύ ελεύθερο χρόνο, αλλά, όταν έβρισκα, πήγαινα με τα παιδιά για πεζοπορία κι ορειβασία.

- **Είσαι τελικά ευχαριστημένη με όλα αυτά;**

Ναι, πολύ! Γιατί κατάφερα και πρόσφερα οικονομικά στην οικογένειά μου, αλλά δεν παραμέλησα και τα παιδιά μου!

Που δούλευες;;;

Πρώτα δούλεψα στον Ιδιωτικό τομέα, πήρα όμως σύνταξη από το Δημόσιο -Πολεμική Αεροπορία. Η θητεία μου, που είχε το περισσότερο ενδιαφέρον ήταν στην Αμερικανική Βάση του Ελληνικού.

Τι ήταν οι Βάσεις και τι δουλειά έκανες εσύ εκεί;

Η εγκατάσταση των Αμερικανικών Βάσεων ξεκινάει ουσιαστικά κατά την διάρκεια του εμφύλιου, όταν οι Εγγλέζοι παρέδωσαν την χώρα μας στους Αμερικανούς για εποπτεία. Οι Αμερικάνοι έκτοτε εγκατέστησαν Βάσεις σε ολόκληρη την Ελλάδα ξεκινώντας από βόρεια στο Χορτιάτη στη Θεσσαλονίκη, στην Αττική- Ν. Μάκρη, στη Σούδα στην Κρήτη και στο Ελληνικό στην Αθήνα και αλλού διάφορα μικρότερα κλιμάκια. Οι Βάσεις αυτές ήταν στρατιωτικές, δηλαδή με κανονικό στρατό και την συντήρησή τους (δηλ. οικοδομικά, υδραυλικά, ηλεκτρολογικά, ξυλουργικά κ.α) αναλάμβανε κάθε φορά με διαγωνισμό μια ξένη πάλι αμερικάνικη Εταιρεία. Η συμφωνία του χρόνου παραμονής των Βάσεων στην Ελλάδα καθώς και οι όροι τους καθορίζονταν κάθε φορά από την εκάστοτε κυβέρνηση.

Προσλήφθηκα στην Αμερικανική Βάση το 1978 με εξετάσεις για γνώση Αγγλικών και ό,τι αφορούσε για την θέση γραμματέως τότε. Φανταστείτε την Αμερικανική Βάση σαν μια αυτόνομη πόλη. Είχε τα πάντα: Αεροδρόμιο, Νοσοκομείο, Σχολείο, Σούπερ Μάρκετ, Κινηματογράφο, Αθλητικές εγκαταστάσεις, Χώρους αναψυχής -όπως Μπούουλινγκ-, τροφοδοσία, προμήθεια υλικών για γραφεία, συνεργεία αυτοκινήτων, καφετέριες κλπ, κλπ. Η εργασία μου λοιπόν ήταν στην αρχή στον Εφοδιασμό και αργότερα έδωσα εξετάσεις και προσλήφθηκα σαν Ιδιαιτέρα του Διοικητή της Αστυνομίας στο καθαρά στρατιωτικό κομμάτι της Βάσης.

Συνεργάζοσαστε μόνο με ξένους ή και Έλληνες;

Μια στρατιωτική βάση σκοπό έχει την άμυνα. Εν προκειμένω οι Αμερικανικές Βάσεις προστάτευαν τα συμφέροντα της Αμερικής. Οι συνεργασίες μας λοιπόν με Έλληνες αφορούσαν αποκλειστικά θέματα όπως: Να βρούμε σπίτια να τα ενοικιάσουμε για τους Αμερικανούς στην γύρω περιοχή, να ενοικιάσουμε ξενοδοχεία για τους επισκέπτες, προμήθεια

προϊόντων που πιθανά δεν μπορούσαν να μεταφέρουν από την Αμερική. Με την Ελληνική Αστυνομία για τυχόν παραβάσεις Αμερικανών. Η υπόλοιπη συνεργασία ήταν μόνο με Αμερικανούς στην Αμερική.

Χρειαζόσασταν ξένες γλώσσες;; και τι δυσκολίες είχατε στην αρχή ή αργότερα;;

Φυσικά η μόνη γλώσσα που χρησιμοποιούσαμε ήταν Αγγλικά. Μόνο μεταξύ μας οι Έλληνες μιλούσαμε Ελληνικά. Οι δυσκολίες στην εργασία στην αρχή τουλάχιστον ήταν πολλές. Ένας εργασιακός χώρος τελείως διαφορετικός από κάθε άλλο στην ελληνική επικράτεια με τελείως διαφορετικά αντικείμενα δουλειάς. Στον εφοδιασμό π.χ που δούλευα έκανα παραγγελίες το 1978 –σκέψου- μέσα από ειδικό μηχάνημα υπολογιστή κατευθείαν στην Αμερική, από βίδα μέχρι μηχανήματα τόνων, με τεράστια προσοχή να μην κάνω λάθος. Κατόπιν σαν ιδιαιτέρα του Διοικητή της Αστυνομίας ακόμα δυσκολότερα, αφού ήθελε τεράστια προσοχή στο θέμα αλληλογραφίας, αλλά και επικοινωνίας με όλα τα τμήματα εντός και εκτός της Βάσης.

Ποιες ήταν οι συνθήκες δουλειάς (ωράρια, ρεπό, υποχρεώσεις);

Εδώ είναι το μεγαλύτερο κεφάλαιο. Ας αρχίσουμε από τα εύκολα. Το ωράριο ήταν 5νθήμερο, ενώ ακόμα στην Ελλάδα δεν είχε καθιερωθεί, όμως οι ώρες εργασίες δεν ήταν μειωμένες, αυτό σήμαινε ότι δουλεύαμε 7:30 πμ – 5:00 μμ.. Ρεπό το Σαββατοκύριακο και πολύ αργότερα με αγώνες του σωματείου μας είχαμε μια μέρα ρεπό το μήνα.

Συνθήκες εργασίες. Ο λόγος που αρχίσαμε απεργίες σχεδόν μόλις είχα πάει στην Αμερικανική Βάση ήταν ακριβώς αυτός, οι συνθήκες εργασίες. Οι Αμερικάνοι συμπεριφερόντουσαν στους Έλληνες σαν να είμαστε «ιθαγενείς» απαξιωτικά και πολλές φορές βάνουσα σε κάποιες ειδικότητες συναδέλφων μας. Αυτό άρχισε να αλλάζει σιγά-σιγά με την παρέμβαση του Συλλόγου των Εργαζομένων. Ένα σωματείο πολύ ενεργητικό και γερό και στο οποίο όλοι ήμασταν μια «γροθιά». Τα αιτήματα μας ήταν: καλύτερες συνθήκες εργασίας, συλλογικές συμβάσεις, σεβασμός στην ελληνική νομοθεσία. Οι μεγάλες μας απεργίες ήταν το 1980 ένα μήνα και το 1984, όταν και απολύθηκαν πολλοί συνάδελφοι, μεταξύ των οποίων και ο σύζυγος μου, Μανώλης Πασπαλιάρης. Παρ' όλες τις απαγορεύσεις και την τρομοκρατία που δεχόμασταν καθημερινά, κλείναμε την είσοδο της Αμερικανικής Βάσης επί ένα μήνα και κάναμε συγκεντρώσεις, συναυλίες, διαβήματα στην κυβέρνηση για τα δίκαια αιτήματα μας. Κατόπιν οι απολυμένοι έστησαν μια «παράγκα» έξω από την Βάση για ένα χρόνο και όλοι ζητούσαμε επίμονα από την κυβέρνηση την αποκατάστασή τους, γιατί θεωρούμασταν ΑΝΕΠΙΘΥΜΗΤΟΙ στον τόπο μας. Έτσι μετά από αγώνα το πετύχαμε. Προσλήφθηκαν τότε όλοι στην Πολεμική Αεροπορία. Εμένα σαν εγκυμονούσα τότε δεν μπορούσαν να με απολύσουν σύμφωνα με τον νόμο. Δεν άργησαν όμως.

Πως τα έβγαζες πέρα και όταν απέκτησες παιδιά;; Είχατε καθόλου ελεύθερο χρόνο και τι έκανες σ' αυτόν;



Ήδη λοιπόν το 1984 ήμουν έγκυος στον δεύτερο γιο μου, τον Νίκο. Όταν έχεις δυο παιδιά και δουλεύουν και οι δύο σύζυγοι τόσες ώρες, ο χρόνος είναι περιορισμένος. Εν τούτοις στην αρχή τα κράταγε η μητέρα μου και μετά πήγαν στον Παιδικό Σταθμό, ο Νίκος από 6 μηνών και ο Πέτρος 2 χρονών. Ένας αγώνας τρεξίματος καθημερινός. Παρ' όλα αυτά συμμετείχαμε και δύο μας στους αγώνες του Σωματείου μας και μάλιστα πρωτοπόροι (έχω ολόκληρο αρχείο απ' όπου και η σχετική φωτογραφία), αλλά εκτός από αυτό είχαμε ιδρύσει ένα Επιμορφωτικό Σύλλογο στην περιοχή που κατοικούσαμε -στη Βάρη- και κάναμε πολλές εκδηλώσεις και πολιτιστικό έργο μαζί με άλλους φίλους μας. Ο ελεύθερος μου χρόνος λοιπόν ήταν αφιερωμένος στα παιδιά και στους συλλόγους μας. Τα πράγματα βέβαια δυσκόλεψαν, όταν το 1985 και κατά παράβαση της ελληνικής τότε νομοθεσίας με απέλυσαν. Τότε αναγκάστηκα να δουλέψω σε ιδιωτική εταιρεία, αλλά ένα χρόνο αργότερα πάλι με αγώνα

του Σωματείου και του ίδιου του Προέδρου, Γιώργου Αλεξάνδρου, προσλήφθηκα και εγώ στην Πολεμική Αεροπορία, αλλά πολύ μακριά από το σπίτι μου, με αποτέλεσμα να ταλαιπωρούμαι με τις συγκοινωνίες, έως ότου κατάφερα να με μεταθέσουν κοντά και έτσι να έχω περισσότερο ελεύθερο χρόνο.

Πως σε επηρέασε η δουλειά σου στη μετέπειτα ζωή σου;

Τα 8 χρόνια στην Αμερικανική Βάση ήταν ένα σχολείο. Ο αγώνας, -εκτός των εργασιακών μας δικαιωμάτων-, ήταν να τονίζουμε στους Αμερικάνους ότι είμαστε Έλληνες, ότι είμαστε πατριώτες με αξιοπρέπεια, τιμή και υπόληψη καθημερινά. Ένοιωθα υπερήφανη που μοίραζα ανακοινώσεις του σωματείου μέσα στη Βάση, παρόλη την προτροπή του προϊσταμένου μου, να μην το κάνω, γιατί θα με απολύσουν. Όταν από 20 χρονών παλεύεις με τέτοια ιδανικά δεν είναι δυνατόν στην υπόλοιπη ζωή σου να μην αγωνίζεσαι για «ψωμί – παιδεία – ελευθερία» σε όποιο μετερίζι της ζωής και αν βρεθείς.

Σας ευχαριστώ που μου δώσατε την ευκαιρία να σας πω έστω και συνοπτικά για την πορεία μου στις Βάσεις, και συγχαρητήρια για την δουλειά σας με την τόσο ενδιαφέρουσα εφημερίδα σας.

Επιμέλεια: Γιώργος Σταματάκης, Σφάκα, Β' τάξη

Το Γυμνάσιο Τουρλωτής το 'ριξε στο πλέξιμο

Τώρα πρόσφατα στο σχολείο μας αρχίσαμε να ενδιαφερόμαστε για το πλέξιμο. Η ιδέα ήταν της κυρίας Μαρίας Κυριακάκη, καθηγήτριας Φυσικής και Βιολογίας, που έχει χόμπι της το πλέξιμο. Κάθε Τρίτη αφιερώνουμε μια ώρα στο τέλος των μαθημάτων και πλέκουμε κι έχουμε 'κολλήσει', ακόμα και τα αγόρια! Χωριστήκαμε σε δύο ομάδες; Η μία με την κυρία Κυριακάκη πλέκει με βελονάκι και η άλλη με την κυρία Μετσογιαννάκη πλέκει με βελόνες. Τις εμπειρίες μας, τι καταφέραμε και φωτογραφίες θα σας δείξουμε στο επόμενο τεύχος. Εδώ θα βρείτε συνεντεύξεις από κυρίες της περιοχής μας που πλέκουν:

Εγώ από προσωπική εμπειρία μπορώ να πω πως το πλέξιμο είναι πολύ ωραία ασχολία (ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΓΙΑΓΙΑΔΕΣ ΟΠΩΣ ΛΕΝΕ ΟΙ ΠΙΟ ΠΟΛΛΟΙ!). Πέρυσι το καλοκαίρι έμαθα να πλέκω από μια γειτόνισσα κάτι λίγα και τώρα, ας μην είμαι 'προχώ', ξέρω κάτι τι. Είναι, μπορώ να πω, και πολύ ωραία ασχολία και χρήσιμη μαζί και πρέπει να ξέρουμε κι εμείς η νέα γενιά να πλέκουμε. Και επίσης να μην ξεχνάμε τι κάνουν ή έχουν κάνει οι γιαγιάδες μας για εμάς(πλεκτά ρούχα κ.α.). Και παρεμπιπτόντως μέχρι στιγμής έχω κάνει ένα μικρό πλεκτό σεμεδάκι, το οποίο ήταν το πρώτο μου πλεκτό που το έφτιαξα. Κι ας ήταν μικρό, το χάρισα στην γιαγιά μου, για να της δείξω την αγάπη μου. Και για τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω τις δυο κυρίες μας στο σχολείο, οι οποίες πήραν την απόφαση να μας μάθουν να πλέκουμε κι εμείς.

Στεφανία Ιορδάνοβα, Τουρλωτή, Β' τάξη

Οι κυρίες Πόπη και Δέσποινα Συντυχάκη



Λόγω του ότι έχουμε αρχίσει και πλέκουμε κάναμε κάποιες επισκέψεις σε κυρίες της περιοχής μας, που είναι 'χρυσοχέρες'. Ενώ επισκέφτηκα την κυρία Πόπη Συντυχάκη, τη μαμά της κυρίας Δέσποινας, της δασκάλας μας στο Δημοτικό. Εκτός του ότι πλέκει σεμεδάκια, καρέ και άλλα τέτοια κλασικά, πλέκει και αλλά πολλά, όπως τα πάντσο (μοντέρνες σάρπες), που είδαμε να φοράει η κυρία Δέσποινα πρόσφατα και μας άρεσαν πολύ και τα οποία είναι πολύ εύκολα, όπως μας είπε. Η κυρία Πόπη μάς δέχτηκε σπίτι της και της κάναμε τις ερωτήσεις που ακολουθούν:

Που μένετε; Μένω στην Τουρλωτή.

Πόσο χρονών είστε; Είμαι 72 χρονών.

Πόσο καιρό ασχολείστε με το πλέξιμο; Πλέκω από 14 χρονών κορίτσι!

Πως αρχίσατε-με τι αρχίσατε να πλέκετε; Αρχικά είχα ξεκινήσει με βελονάκι (δαντέλες, σεμεδάκια...) και στη συνέχεια με μεγάλη βελόνα. Έχω πλέξει πολλά και διάφορα από κάλτσες έως και κουβέρτες.

Για ποιο λόγο αρχίσατε να πλέκετε; Στα χρόνια μου, όταν ήμουν στα νιάτα μου δηλαδή, η κάθε μια μητέρα έπλεκε την προίκα για την κόρη της, για όταν παντρευτεί.

Σας άρεσε, ας πούμε, σαν χόμπι να περνάτε την ελεύθερη σας ώρα στο πλέξιμο ή ήταν καταπιεστικό, αφού έπρεπε να το κάνετε; Μου άρεσε! Ούτως ή άλλως παλιά μαζευόντουσαν στα σπίτια, μιλούσαν και πλέκανε όλες οι γυναίκες κι έτσι περνούσαν την ώρα τους. Και φτιάξαμε τότε τόσα πολλά πλεκτά, τα οποία σήμερα οι νέοι τα φυλλάζουν και δεν τα χρησιμοποιούν για διάφορους λόγους, κυρίως επειδή πρέπει να πλένονται στο χέρι και να σιδερώνονται με πολλή προσοχή και έτσι αυτά'μουχλιάζουν' δυστυχώς στις ντουλάπες.

Εκτός με βελονάκι και βελόνα πλέκατε και αλλιώς; Ναι, φυσικά, ύφαινα στον αργαλειό!

Δηλαδή είχατε στο σπίτι σας αργαλειό; Είχαμε αργαλειό στο σπίτι μας, άλλα αν θέλαμε να τα χρωματίσουμε τα πλεκτά-υφαντά μας, τα πηγαίναμε σε έναν κύριο, ο οποίος ασχολιόταν με το βάψιμο των κλωστών ή των υφαντών.

Υπάρχει κάποιος κανόνας που πρέπει να τηρείται στο πλέξιμο; Όχι, βασικά δεν υπάρχουν κανόνες. απλά πρέπει να πλέκεις με το σωστό βελονάκι-βελόνα και να είσαι συγκεντρωμένος σε αυτό που θες να κάνεις, ειδικά αν θέλει μέτρημα.

Κατά τη δικιά σας άποψη το πλέξιμο βοηθάει κάποιον που πλέκει εκτός από την δημιουργικότητα; Ναι, βασικά βοηθάει στη συγκέντρωση και στη μνήμη.

Μετά την συνέντευξη, ευχαριστήσαμε την κυρία Πόπη και αποχωρήσαμε. Πήραμε πάντως σε στικάκι τον τρόπο, για να κάνουμε ένα πόντσο. Κι όποιος ενδιαφέρεται ας μας το ζητήσει. Την επόμενη μέρα το μεσημέρι με το φως πήγαμε, φορέσαμε από ένα πόντσο η καθεμιά και φωτογραφηθήκαμε με την κυρία Δέσποινα στο στενό κάτω από τις βουκαμβίλιες της κυρίας Μαρίας. Την κυρία Πόπη δεν την πείσαμε να φωτογραφηθεί μαζί μας.

Στεφανία Ιορδάνοβα, Τουρλωτή, Β' τάξη (συνέντευξη, κείμενο κι επεξεργασία του στον Η/Υ)

Η κυρία Ελένη Καστανού (παπαδιά)

Πήραμε επίσης συνέντευξη από την κυρία Ελένη Καστανού, την παπαδιά της Τουρλωτής (με καταγωγή από την Κριτσά), τη μαμά της Κατερίνας, που επίσης πλέκει διάφορα:

Από πότε πλέκετε; Πρώτα έμαθα κέντημα σε μαξιλάρι από 8 χρονών από τη μητέρα μου. Στα δώδεκα μου έμαθα πλέξιμο με βελονάκι και αργότερα στα εικοσιπέντε με τις βελόνες.

Πώς νιώθετε, όταν πλέκετε; Όταν πλέκω, ηρεμώ και ξεχνιέμαι, αλλά και νιώθω και δημιουργική.

Έχετε μάθει και στην κόρη σας να πλέκει; Έχω προσπαθήσει, αλλά είναι δύσκολο ίσως γιατί ήταν μικρή. Από φέτος όμως λέω να αρχίσουμε πιο συστηματικά.



Στη συνέχεια τη ρωτήσαμε, αν θέλει να έρθει στο σχολείο και να μας μάθει κάτι εύκολο. «Υπάρχουν πολλές ιδέες για αρχάριους όπως θήκες κινητού, κασκόλ, τσαντάκια και σκουφάκια. Τώρα είναι και στη μόδα όλα τα πλεκτά αξεσουάρ. Εγώ έχω κάνει πολλά απ' αυτά για δώρα, αλλά και για την κόρη μου. Της έχω κάνει και πολλά φορεματάκια, αλλά δυστυχώς δεν της αρέσει πάντα να τα φορά», μας είπε.

Από πού παίρνετε ιδέες; Στην αρχή απ' τη μητέρα μου, μετά από φίλες, για παράδειγμα με βοήθησε πολύ η αδερφή του άντρα μου, αλλά τώρα τελευταία κυρίως από το Ίντερνετ. Μερικά σχέδια πάντως τα

βγάζω και μόνη μου.

Αφού τελειώσαμε η παπαδιά μας έδειξε μερικά από όσα έχει πλέξει για την κόρη της και φωτογραφηθήκαμε με αυτά και αφού πείσαμε την Κατερίνα να κάνει το μοντέλο. Τα φορέματα που είδαμε ήταν πολύ ωραία. Μου δημιούργησαν τη διάθεση να μάθω κι εγώ να φτιάχνω διάφορα ωραία πράγματα για μένα.



Αν και επισκεφτήκαμε το σπίτι της παπαδιάς για το πλέξιμο, είδαμε ότι έχει και μια άλλη απασχόληση: στο σαλόνι έχει ένα ενυδρείο με ψαράκια, ενώ στο μπαλκόνι ένα πολύ μεγάλο κλουβί με πάρα πολλά καναρίνια. Δεν αμελήσαμε λοιπόν να τη ρωτήσουμε και γι' αυτά. Μας είπε λοιπόν για τα καναρίνια ότι θέλουν πολλή περιποίηση και ότι, όταν δεν έχουν τροφή και πεινάνε, τα αισθάνεται σαν 'να της κάνουν παρατήρηση' φωνάζοντας και συνεχίζουν να διαμαρτύρονται, ώσπου να τους βάλει τροφή! Ακόμα πολλές φορές, όταν μια θηλυκιά μένει έγκυος, κάνει βέβαια τη φωλιά της, αλλά δεν πρέπει να ακουμπάς τη μητέρα ούτε και τα αυγά, γιατί μετά δεν τα θέλει. Ακόμα σε αντίθεση με άλλα ζώα τα αρσενικά καναρίνια έχουν την αίσθηση της κανονικής οικογένειας, αφού ζευγαρώνουν με μία μόνο θηλυκιά! Ακόμα μας μίλησε για κάποιες δύσκολες στιγμές που πέρασαν τα καναρίνια της, όταν κάποτε τους επιτέθηκαν κοράκια και σκότωσαν πολλά, ενώ μια άλλη φορά που ξεχάστηκε η πόρτα τους ανοικτή, έφυγαν τα περισσότερα και δεν ήξεραν να γυρίσουν.

Την ίδια φροντίδα δίνει και για τα ψαράκια της. Μας μίλησε με αγάπη για τα ζώα που φροντίζει. Είπε ότι όταν έχεις ένα ζώο, δένεσαι πολύ μαζί του και το έχεις σαν παιδί σου. Επίσης τα παιδιά αγαπάνε πολύ τα ζώα και μαθαίνουν από μικρά να τα φροντίζουν. Αυτή πιστεύει ότι το καλύτερο ζώο για το σπίτι είναι ένα σκυλάκι, που είναι ο καλύτερος φίλος του παιδιού και του ανθρώπου γενικότερα.

Ευχαριστούμε πολύ την κυρία Ελένη που μας φιλοξένησε στο σπίτι της.

Σπυριδούλα Δημητρίου, Τουρλωτή, Β' τάξη

**στην πάνω φωτογραφία τα κορίτσια με δημιουργίες της κυρίας Ελένης μπροστά από το ενυδρείο και στην κάτω η Κατερίνα στη βεράντα με τα καναρίνια τους.*

ΤΡΑΜΠ Η΄ΟΜΠΑΜΑ;

Όταν πριν από λίγο καιρό πρόεδρος στις Η.Π.Α. βγήκε ο Donald J. Trump πολλοί απογοητεύτηκαν, αλλά και μερικοί, φαντάζομαι, θα χάρηκαν –αυτοί που τον ψήφισαν, ας πούμε. Έτσι αποφάσισα να ρωτήσω, τη φίλη της οικογένειάς μας, κυρία Τερέζα Howard, που είναι κάτοικος Αμερικής να μας πει πώς είδαν το θέμα οι ίδιοι οι Αμερικανοί πολίτες.

«Δεν περίμενε κανένας, νομίζω, τον Τραμπ να βγει πρόεδρος. Γι' αυτό και τις πρώτες μέρες όλη η Αμερική ήταν σε πανικό. Εγώ είχα δει πολλούς –νέους κυρίως- ανθρώπους να κλαίνε κι εγώ έκανα τρία ολόκληρα βράδια να κοιμηθώ», μας είπε.

Την ρώτησα τη μεγάλη απορία που μου δημιουργήθηκε, όταν άκουσα τα αποτελέσματα των εκλογών: πώς γίνεται δηλαδή να τον ψηφίσανε οι αλλοδαποί, οι γυναίκες, οι γκέϊ κι ένα σωρό άλλες ομάδες πολιτών, για τους οποίους είχε πει τόσα άσχημα πράγματα; «Η βασική πηγή ψήφων του Trump ήταν οι λευκοί ανεκπαιδευτοί άντρες» μας είπε με έμφαση, «όμως και οι αλλοδαποί, οι οποίοι ζούνε χρόνια τώρα στην Αμερική, δεν θέλουν άλλους αλλοδαπούς να έρθουν, γιατί πιστεύουν ότι έτσι θα δυσκολέψουν και τη δική τους θέση. Μετά από τις γυναίκες είναι αρκετές που ονειρεύονται ζωή μες στα πλούτη και την πολυτέλεια, όπως η γυναίκα του Trump. Τέλος, αν και οι πιο πολλοί ήταν υπέρ της Χίλαρυ, βγήκε ο Trump, γιατί αρκετοί δεν πήγαν να ψηφίσουν, και κυρίως τα νέα παιδιά κι αυτό ήταν πραγματικά θλιβερό».

Ρωτήσαμε ακόμα αν είχαν προβλήματα αυτοί σαν δημοκρατικοί στο Τέξας, όπου την έδρα την πήρε ο Trump και αν είναι αλήθεια ότι ο Trump θα φτιάξει τείχος ανάμεσα στις Η.Π.Α. και το Μεξικό και πώς θα επηρεάσει τη ζωή τους, αφού το Τέξας επίσης συνορεύει με το Μεξικό. «Στο Τέξας, αν και είναι συντηρητική πολιτεία, η διαφορά με την οποία επικράτησε ο Trump ήταν πολύ μικρή, επίσης εμείς ζούμε στην πρωτεύουσα στο Ώστιν, όπου οι άνθρωποι είναι πιο προοδευτικοί κι έτσι δεν είχαμε πρόβλημα. Τα προβλήματα υπάρχουν στην επαρχία και η Αμερική σε αντίθεση με όσα νομίζετε έχει πολύ κόσμο που ζει σε απομονωμένα μέρη και μικρές κοινότητες, εξάλλου ήμασταν πάντα χώρα καουμπόηδων. Όσον αφορά το τείχος, πρώτον να πούμε ότι ήδη υπάρχει ένα μικρότερο, αλλά δεν χρησιμεύει και πολύ, γιατί οι άνθρωποι, όταν τους πιέζει η ανάγκη, δε διστάζουν να περάσουν και τον ποταμό (Ρίο Γκράντε) κι ας είναι μεγάλος, κρύος και ορμητικός. Έπειτα τα χωράφια στα οποία θέλει να οικοδομήσει είναι ιδιωτικά και οι πολίτες δεν θέλουν να τα παραδώσουν, οπότε είναι κάπως πολύπλοκο το θέμα και δεν είναι εύκολο τελικά να κτιστεί αυτό το τείχος».

Τέλος ρωτήσαμε για τον Ομπάμα, αφού πρώτα είπαμε ότι εδώ στην Ελλάδα είναι ιδιαίτερα συμπαθής, αν και στην Αμερική εξακολουθεί να είναι ακόμα αγαπητός. Συγκεκριμένα η μαμά μου της είπε, αν συνειδητοποιούν οι Αμερικάνοι ότι ο Ομπάμα έκανε συμπαθή την Αμερική σε όλον τον πλανήτη, ακόμα και σε χώρες, όπως η Ελλάδα, που είχαν παλιά έντονα αντιαμερικανικά συναισθήματα. «Και βέβαια στην Αμερική όλοι συμπαθούνε τον Ομπάμα –ακόμα κι οι αντίπαλοί του νομίζω-, υπάρχουν και άλλοι που λένε ότι ήταν ο καλύτερος πρόεδρος που είχαμε ποτέ από καταβολής αμερικάνικου έθνους. Νομίζω ότι η λαοφιλία του οφείλεται στο ότι έχει ένα πολύ χαρισματικό χαρακτήρα που δεν μοιάζει με κανέναν άλλο, ότι δεν είχε καμία ανάμειξη σε οποιοδήποτε σκάνδαλο ποτέ, αλλά κυρίως γιατί ήταν ήρεμος και δεν φώναζε και δεν ξεσήκωνε τον κόσμο προκαλώντας το θυμό, για να αναδειχθεί. Εμείς εδώ στην Αμερική λέμε ένα αστείο: «Obama no drama», που δηλώνει ακριβώς το θαυμασμό μας σε αυτή την ηπιότητα και ηρεμία».

Αυτά μας είπε από το τηλέφωνο η κυρία Τερέζα, αφού μας ρώτησε και για τα δικά μας νέα και για τον τόπο μας εδώ που τον αγαπάει. Η συνέντευξη έγινε βράδυ σε μας και πρωί σε αυτούς, λόγω της διαφοράς της ώρας και βέβαια στα ελληνικά, αφού η κυρία Τερέζα έμεινε για πάρα πολλά χρόνια στην Ελλάδα και τα μιλά φαρσί. Την ευχαριστούμε πάρα πολύ!

Εγώ εννοείται είμαι με τον Ομπάμα, γιατί δεν φωνάζει και δεν κατηγορεί και δεν έχει πει ποτέ κακό για οποιονδήποτε. Όμως να τι μας είπαν και κάποια άλλα παιδιά:

Η συμμαθήτριά μου, Κων/να Καψάλη λέει: «Τίπο πολύ συμπαθώ τον πρώην πλανητάρχη Μπάρακ Ομπάμα, πάνω απ' όλα, γιατί δεν είναι σεξιστής και ομοφοβικός, υποστήριζε όλες τις γνώμες (την ελευθερία να λες τη γνώμη σου) και δε φερόταν στη γυναίκα του σαν να ήταν αντικείμενο. Επίσης υποστηρίζει όλους τους ανθρώπους χωρίς να τον νοιάζει η εθνικότητά τους. Ακόμα παρ' όλα αυτά που έγιναν στην Ελλάδα τότε με τη Χούντα, που την ενίσχυσε η Αμερική εννοώ, αυτός ήρθε στην Ελλάδα και μάλιστα στην επέτειο του Πολυτεχνείου». Και πήγε στη Χιροσίμα σαν ένδειξη τιμής στα θύματα της ατομικής βόμβας που οι Αμερικάνοι έριξαν και πήγε και στην Κούβα, θα πρόσθετα κι εγώ. Αυτό δείχνει έναν άνθρωπο που δεν φοβάται να αναλάβει τις ευθύνες των Αμερικάνων.

Ο μαθητής της Α' τάξης, Θανάσης Γιακούπας έχει όμως μια κάπως διαφορετική άποψη: «Προτιμώ τον Ομπάμα, γιατί ο Τραμπ είναι τσιγκούνης και έχει 'ψωνιστεί' που βγήκε πρόεδρος. Παρ' όλ' αυτά δεν προτιμώ κανέναν τους στην τελική, γιατί εξαιτίας τους πεθαίνουν τόσοι άνθρωποι, τόσα παιδιά, αφού η Αμερική προκαλεί τόσους πολέμους. Ακόμα στη χώρα τους έχει τόσους φτωχούς και άστεγους κι αυτοί κοιτούν μόνο την πάρτη τους».

Χριστίνα Μετζογιαννάκη-Γιοστ, Σφάκα, Β' τάξη

Τα σκιουράκια

Γεια σας! Σήμερα θα μιλήσουμε για ένα ζώο, όχι και τόσο συνηθισμένο στα μέρη μας: τα σκιουράκια. Αυτά τα μικρά, χνουδωτά τετράποδα, αν τα δείτε από κοντά και τα ζήσετε, θα σας κλέψουν την καρδιά. Ας δούμε λοιπόν τι χρειάζεται ένας σκίουρος, για να τον έχετε στο σπίτι σας, σαν κατοικίδιο.

1^{ov}: Ένα αρκετά μεγάλο κλουβί, για να κάνει ό, τι θέλει.

2^{ov}: Ένα άνετο μικρό σπιτάκι, ώστε να βάζει μέσα ό, τι θέλει, ώστε να κάνει τη φωλιά του και να κρατιέται ζεστός το χειμώνα.

3^{ov}: Σημαντικό να κρατάτε την καθαριότητα στο κλουβί του, καθώς και το σύστημα τροφοδοσίας φαγητού και νερού.

4^{ov}: Θα ήταν καλό να έχει ένα αντικείμενο, ώστε να μπορεί να παίζει και να ασκείται, π.χ. μια κυλιόμενη ρόδα, σκοινάκια κ.α

5^{ov}: Καλό θα ήταν να αποφεύγετε την επαφή με το ζωάκι, αλλιώς να είσαστε προετοιμασμένοι για κανένα ξαφνικό δάγκωμα.

6^{ov}: Μην ξεχνάτε μετά από την επαφή μαζί του να πλένετε τα χέρια σας.



Η αλήθεια είναι ότι τα σκουράκια, αν και είναι τόσο χαριτωμένα, όπως καταλάβατε από τα όσα προανέφερα δε συγκαταλέγονται και στα πιο φιλικά pets.... Αν θέλετε αγκαλίτσες, προτιμήστε ένα άλλο ζώο, όπως γατάκι ή σκυλάκι. Η επιλογή είναι δική σας.

Για σας έψαξα να βρω και κάποια στοιχείαεγκυκλοπαιδικά: είναι μέλη της οικογενείας των τρωκτικών, που υπάρχουν εδώ και 50 εκατομμύρια χρόνια και που έχουν προσαρμοστεί, για να συνυπάρχουν με τους ανθρώπους. Συνήθως τρώνε ξηρούς καρπούς, φρούτα, σπόρους και ελεύθερα στη φύση ζουν σε φωλιές ψηλά πάνω στα δέντρα. Το χειμώνα συνήθως πέφτουν σε χειμέρια νάρκη, αλλά αρχίζουν να γίνονται ενεργά την περίοδο του ζευγαρώματος. Τα μωρά σκιουράκια είναι αξιολάτρευτα και είναι δύσκολο να τους αντισταθείς..

Έχω κι εγώ ένα σκιουράκι, που το ονόμασα Βλάση. Του αρέσει να τρώει και να κοιμάται συνέχεια. Το παράξενο μ' αυτόν τον σκίουρο είναι ότι δεν του αρέσει να κάνει ρόδα, όπως στα άλλα σκιουράκια. Είναι ενός χρόνου ακόμα, αλλά για την ηλικία του έχει πολύ ωραία αστραφτερή φουντωτή ουρά. Η συγκεκριμένη ράτσα είναι πολύ μικρή σε σχέση με άλλες και όπως βλέπετε στην φωτογραφία έχουν τρεις μεγάλες καφέ λωρίδες..

Αυτά για σήμερα. Να έχετε μια όμορφη μέρα!

**οφείλουμε να ζητήσουμε συγγνώμη και δημοσίως από το φίλο μας, το Βλάση, γιατί τον ενοχλήσαμε από τον χειμερινό του ύπνο, καθώς η 'άπονη' συντάκτρια του άρθρου, προκειμένου να πετύχει την καλή πόζα, έβαζε το κλουβί του επί μια βδομάδα δίπλα στην σόμπα, για να ζεσταθεί και να ξυπνήσει! Έτσι όμως μπορείτε να τον θαυμάσετε τώρα στη φωτογραφία!*

Στέλλα Κορνάρου, Έξω Μουλιανά, Α' τάξη

Γνωρίζοντας τον τόπο μας: Στον Άη-Γιάννη τον Καψά της Λάστρου

Πριν κάμποσες μέρες πήγαμε εκδρομή με τον Ορειβατικό Σύλλογο Αγίου Νικολάου στον Καψά. Ξεκινήσαμε κατά τις εννέα το πρωί από τη Σφάκα, για να φτάσουμε στη Λάστρο (με το αυτοκίνητο), όπου περιμέναμε το γκρουπ από τον Άγιο. Μόλις ήρθανε, οργανωθήκαμε και αρχίσαμε τον ποδαρόδρομο.



Κατά τη διάρκεια της διαδρομής περπατάγαμε ανηφορικά κι ασταμάτητα σε ένα μονοπάτι πότε μικρό, πότε μεγαλύτερο, ανάμεσα σε χώματα, θάμνους και πέτρες, ο ένας πίσω απ' τον άλλο κι όλο ανεβαίναμε-ανεβαίναμε, χωρίς να σταματήσουμε πουθενά.

Περπατώντας σχεδόν για δυο ώρες, κοιτάζα συνεχώς κάτω, για να μην πέσω, και κάποτε δίψασα. Σταμάτησα λοιπόν να πιω νερό και καθώς σήκωσα το κεφάλι, για να πιω, είδα ψηλά στην κορυφή του βουνού αριστερά μου ένα εκκλησάκι να ξεπηδάει απ' τα σύννεφα, βαμμένο μπλε και άσπρο. Τότε έβαλα πίσω το μπουκάλι στην

τσάντα μου και συνέχισα να περπατώ λέγοντας από μέσα μου «λίγο ακόμα και φτάσαμε!».

Όταν φτάσαμε, μπήκα μέσα και προσκύνησα τις εικόνες κι έκατσα έξω να φάω παρά το κρύο. Όμως δεν πρόλαβα καλά-καλά να τελειώσω και άκουσα ότι θα συνεχίσουμε -όσοι θέλουμε- τη διαδρομή μέχρι την κορυφή του διπλανού βουνού. Η παρέα μας έκανε μια μικρή σύσκεψη κι αποφασίσαμε να ακολουθήσουμε τους άλλους με βασικό επιχείρημα: α)αν περιμένουμε να γυρίσουν, θα κρυώσουμε και β)«αφού φτάσαμε ως εδώ, θα σταματήσουμε τώρα;». Τότε ήπια πάλι λίγο νερό και συνέχισα μαζί με τους υπόλοιπους προς την κορυφή. Το δεύτερο αυτό κομμάτι ήταν πιο δύσκολο, γιατί φυσούσε κι έκανε πιο πολύ κρύο, δεν υπήρχε μονοπάτι και ήθελε σκαρφάλωμα και η ανάβαση ήταν σχεδόν κατακόρυφη. Όμως απ' ότι είδα έκπληκτος ακολούθησαν σχεδόν όλοι!



**Ανεβαίνοντας στην κορυφή πάνω απ' τον Καψά
Πίσω φαίνεται η Ψείρα**



**Στην κορυφή (999m) με τα χωριά μας
να φαίνονται πίσω μας**

Όταν φτάσαμε στην κορυφή, απολαύσαμε τη θέα: βλέπαμε τα γύρω χωριά μας, το ένα δίπλα στο άλλο, αλλά και την Ιεράπετρα με τα Θερμοκήπια στα νότια και όλο τον κόλπο του Μιραμπέλλου στα βόρεια ως την Ελούντα!

Στο γυρισμό δεν κουραστήκαμε και τόσο πολύ, βγάλαμε αρκετές φωτογραφίες κι όταν φτάσαμε στη Λάστρο χωριστήκαμε: άλλοι πήγαν για φαγητό, άλλοι φύγανε κι εμείς γυρίσαμε στα σπίτια μας, κατάκοποι, αλλά ευχαριστημένοι!

Την επόμενη μέρα οι συγγενείς μου από τη Λάστρο μου είπαν αυτή τη μαντινιάδα να σας γράψω:

**«Ομπρός κορυφή, Μέσα κορυφή, Πάνω Καψάς και Κάτω:
αυτά τα τέσσερα βουνά στολίζουνε τη Λάστρο»**

Γιώργος Ζαχαράκης, Λάστρος, Β' τάξη

Γνωρίζοντας τον τόπο μας: Τα Έξω Μουλιανά

Μια μέρα ήρθε η κυρία μας στο χωριό μας, τα Έξω Μουλιανά, κι εμείς την καλωσορίσαμε και αρχίσαμε την ξενάγηση. Την πήγαμε στο Πάνω Χωριό κι όταν είδε την παλιά εκκλησία του Άη-Γιώργη ξετρελάθηκε, ενώ εμείς την έχουμε παραμελήσει και δεν βλέπουμε σε αυτήν τίποτα το σπουδαίο. Το ίδιο έγινε και με τα παλιά κατεστραμμένα σπίτια, των παλιών κατοίκων του χωριού, που σήμερα μένουν ακατοίκητα. Τότε καταλάβαμε κι εμείς την αξία που είχε κάποτε το χωριό μας και την εγκατάλειψη που γνωρίζει σήμερα. Δυστυχώς δε φτάνει να το καταλάβουμε μόνο εμείς τα παιδιά, αλλά τέλος πάντων... Πέρασαμε υπέροχα και γνωρίσαμε κι εμείς καλύτερα το χωριό μας.

Έφαξα και διάβασα για την εκκλησία του Αϊ-Γιώργη ότι είναι βυζαντινή με παλιές τοιχογραφίες κι επιγραφή από το 1426 (με βάση μια επιγραφή της εποχής του Ιωάννη Η' Παλαιολόγου), ότι ήταν ο πολιούχος του χωριού, ώστε στην απογραφή του Castrofylaca το 1583 ονομαζόταν το χωριό S. Zorzi Mugliana, δηλαδή Μουλιανά του Άγιου Γεώργιου. Μερικοί λένε ότι και το όνομα Μουλιανά, βγαίνει από το επίθετο 'μαγληνός', ψηλόλιγνος, που αποδίδεται στον Άγιο Γεώργιο. Τις πληροφορίες τις πήρα από το βιβλίο του Νίκου Παπαδάκη «Σητεία, η πατρίδα του Μύσωνα και του Κορνάρου». Όμως εγώ ερευνήσα μόνος μου και είδα μια επιγραφή ψηλά στην εκκλησία, που έγραφε 1880. Να κτίστηκε τότε;



Στην εσωτερική αυλή παλιού σπιτιού
στο Πάνω Χωριό

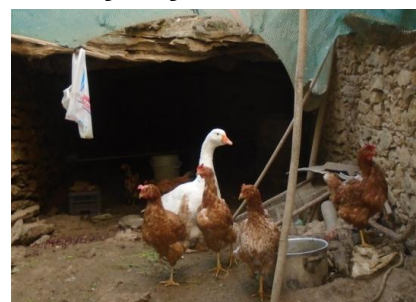


Η παρέα μας έξω από την παλιά εκκλησία
του Άη Γιώργη

Σήμερα* είπα να σας γράψω συμπληρωματικά και κάποιες επιπλέον πληροφορίες, που ρώτησα κι έμαθα για το χωριό μας, γιατί έχει και μεγάλη ιστορία, αφού για μεγάλο διάστημα οι ντόπιοι 'συγκατοικούσαν' με τους Τούρκους, μέχρι τη μεγάλη επανάσταση που το ελληνικό έθνος νίκησε το τούρκικο. Κατ' αρχάς να πω ότι το χωριό μας είναι μεγάλο και χωρίζεται στο Πάνω και το Κάτω Χωριό. Σήμερα -κι αυτό θα σας φανεί κάπως αστείο- όλοι οι κάτοικοι έχουν μαζευτεί σαν τα μυρμηγκία στο Κάτω χωριό με αποτέλεσμα το Πάνω να έχει ερημώσει. Όμως γι' αυτό τα σπίτια εκεί έχουν παραμείνει, όπως στα χρόνια των παππούδων μας: δίπατα με εξωτερική αυλή, πετρόκτιστα, με αποθήκες γεμάτες με πιθάρια κι άλλα παλιά αντικείμενα. Έχει και την παλιά εκκλησία του Άη-Γιώργη που χτίστηκε λίγο πριν την Τουρκοκρατία. Έχει και το μεγάλο κεντρικό δρόμο που διατηρούσε την επικοινωνία με το Κάτω Χωριό. Σ' αυτό τώρα έχουν μαζευτεί όλα τα καινούρια κτίρια και η καινούρια μεγάλη εκκλησία του Αγίου Γεωργίου επίσης. Λίγο πιο έξω απ' το χωριό και κατηφορικά υπάρχει και μέσα στα πεύκα μια άλλη πολύ όμορφη εκκλησία, η Αγία Μαρίνα, η οποία τα 'χει κι αυτή τα χρονάκια της. Λίγο πιο πέρα είναι και η βρύση (κρήνη), απ' όπου έπαιρναν παλιά το νερό με τα σταμνιά και το μετέφεραν στα σπίτια. Πιο πέρα στο δρόμο προς τα Μέσα Μουλιανά, κοντά στο γήπεδο, είναι και η εκκλησία του Αφέντη Χριστού, όπου παλιά εκεί ήταν και το παλιό σχολείο. Και η εκκλησία αυτή είναι πάρα πολύ παλιά, αφού και η προγιαγιά μου, η οποία πέθανε 106 χρονών τη θυμότανε απ' τα νιάτα της. Τέλος πάντων απέναντι απ' την

εκκλησία και το ερειπωμένο πια σχολείο βρίσκεται το σύγχρονο γήπεδο -11X11 για όσους καταλαβαίνουν. Το χωριό μου είναι γνωστό στους ξένους για τη ρεματιά και τους καταρράχτες του Ρίχτη, για τα οποία έχουμε πει σε προηγούμενο τεύχος μας. Εκείνο που ίσως δεν ξέρετε είναι ότι η πεζοπορία για το Ρίχτη ξεκινά από το γεφύρι του Λαχανά, όπου εκεί παλιά είχε πολύ νερό και σχημάτιζε μια λίμνη κι εκεί κατά την ελληνική επανάσταση, έσφαζαν τους Τούρκους και τους πετούσαν στο ποτάμι. Στην περιοχή -όπως μου είπαν- έχουν βρεθεί χατζάρες και άλλα όπλα των Τούρκων. Τέλος πάντων ελπίζω να μην έγινα βαρετός και να σας φάνηκαν ενδιαφέροντα όσα σας είπα για το χωριό μου και τα 'αξιοθέατά' του. Θα τα ξαναπούμε στο επόμενο τεύχος.

Γιώργος Καπνάκης, Έξω Μουλιανά, Β' τάξη



Εσωτερικό παλιού σπιτιού με πιθάρια - Πλατεία με πετρόκτιστα σπίτια - Κοτέτσι σε ένα παλιό ερημωμένο σπίτι
**τα δύο άρθρα γράφτηκαν με διαφορά ενός περίπου χρόνου, αφού πέρυσι ο συντάκτης δε βρήκε χρόνο να ολοκληρώσει το κείμενο και τα κατάφερε φέτος. Κάλλιο αργά παρά ποτέ!*

Ένα γράμμα στη γιαγιά μας

Αγαπητή γιαγιά μου

Διάβασα σήμερα ένα κείμενο* στο σχολείο, το οποίο μιλούσε για τις γιαγιάδες, πως ήταν παλιά που ήταν νοικοκυρές, που ξυπνούσαν ξημερώματα, για να ζυμώσουν το ψωμί και να κάνουν τις δουλειές και τον λίγο ελεύθερο χρόνο τους έκαναν σεμεδάκια. Ενώ επίσης έλεγε για τις μοντέρνες γιαγιάδες του σήμερα, που βάζουν το μαλλί, βγαίνουν για καφέ με τις φίλες τους, έχουν κινητό και ακόμα πολλές φορές και τη δική τους σελίδα στο facebook. Μ' άλλα λόγια, γιαγιά, έχουν μια νοοτροπία πολύ διαφορετική απ' τη δική σου.

Εμένα δε μου άρεσε πολύ αυτό το άρθρο, επειδή δεν ισχύουν, νομίζω, αυτά που λέει, ότι είσατε 'εξελιγμένες' δηλαδή. Αντίθετα πολλές ζείτε ακόμα στην παλιά εποχή, που ξυπνάτε ξημερώματα και κάνετε τις σπιτικές δουλειές. Αλλά από την άλλη, γιαγιά, είναι ωραίο να είσαι και λίγο σύγχρονη, δηλαδή να έχεις ιδέα από ηλεκτρονικά και τέτοια και ας μην τα χρησιμοποιείς.

Εγώ για σένα, γιαγιά μου, πιστεύω πως δε χρειάζεται να αλλάξεις, δηλαδή θέλω να είσαι όπως είσαι τώρα, που πας στην εκκλησία, κάνεις τις προσευχές σου, σαν να ζεις ακόμα στην παλιά εποχή. Μ' άρεσει που είσαι νοικοκυρά και ξυπνάς τα ξημερώματα, για να ταΐσεις τα ζώα, αλλά και για να ετοιμάσεις πρωινό για τον παππού, αλλά και για τα εγγόνια σου. Όμως απ' την άλλη, αν γίνεις απ' τις σύγχρονες γιαγιάδες -που δεν ξέρω αν γίνεται αυτό πια στην ηλικία σου- θα σου είναι πιο εύκολα πολλά πράγματα: είναι πιο εύκολος ο σύγχρονος τρόπος ζωής κι έτσι δεν θα κουράζεσαι τόσο πολύ. Θα έχεις και πιο πολύ ελεύθερο χρόνο για σένα, αν χρησιμοποιείς το πλυντήριο αντί να πλένεις στη σκάφη με τα χέρια ή αν αγοράζεις το ψωμί αντί να το ζυμώνεις. Βασικά να χρησιμοποιείς έστω και λίγο την σύγχρονη τεχνολογία κάνει τη ζωή πιο εύκολη, αλλά αν πάλι ξεφύγεις και γίνεις πολύ μοντέρνα, βρε γιαγιά, τότε θα ξεχαστούν τα έθιμα που μαζευόμαστε οικογενειακά και θα απομακρυνθούμε κι αυτό δεν το θέλω.

Για μένα, γιαγιά, είσαι ένα πολύ σημαντικό κομμάτι της ζωής μου. Δεν ξέρω τι θα έκανα χωρίς εσένα! Πάντα ήσουν δίπλα μου από τότε που ήμουνα μικρή και στις δύσκολες και στις εύκολες στιγμές, μ' αγαπούσες και μου έδινες κουράγιο, αλλά και συμβουλές, τις οποίες τις εκτιμώ πάρα πολύ. Και ας τσακωνόμαστε συνέχεια, σ' αγαπώ και μ' αγαπάς, είσαι η αδυναμία μου και δε θα σ' άλλαζα για κανένα λόγο. Σ' ευχαριστώ πολύ για όλα!!

Με αγάπη


Στεφάνια Ιορδάνοβα

**της δημοσιογράφου, Νίκης Λυμπεράκη, από το Protagon με τίτλο «Ελληνίδα γιαγιά: από το μαντίλι στο facebook»*

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΑ ΤΟΥ ΚΟΥΤΑΛΙΟΥ

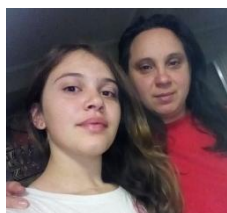
Της κυρίας **Φραγκιαδάκη Φωτεινής** (στη φωτογραφία με τα δυο κορίτσια) η γιαγιά της έφτιαχνε μαρμελάδες με ζάχαρη ως υποκατάστατο του μελιού. Από τη γιαγιά της έμαθε να φτιάχνει και η κυρία Φωτεινή. Τις μαρμελάδες τις κάνει από χόμπι και είναι καλή ιδέα για να τις κάνετε δώρα. Επίσης φτιάχνει μαρμελάδες με δικά της φρούτα όπως: ρόδι, γλυκοκοκκύθα, ροδάκινο, μήλα από την Κεφάλα, σταφύλι, πορτοκάλι, μανταρίνι, σύκο, φράουλα, άμα έχει και κυδώνι. Οι μαρμελάδες, όπως γνωρίζετε, είναι εύκολο να φτιαχτούν και αντί να πετάμε τα φρούτα είναι προτιμότερο να φτιάχνουμε μαρμελάδες. Πρέπει να τρώμε σπιτικές μαρμελάδες, γιατί είναι φθηνές, εύκολες, υγιεινές, όπως για παράδειγμα το σύκο που κάνει καλό στην δυσκοιλιότητα. Ακόμα είναι διαιτητικές: οι μαρμελάδες και τα γλυκά του κουταλιού δεν έχουν πολλές θερμίδες. Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε και σε άλλα γλυκά, όπως σε μπισκότα για γέμιση, σε κορμό, σε κέικ, να τις βάλετε στο γιαούρτι και άλλα πολλά μπορείτε να κάνετε. Τέλος ευχαριστούμε την κυρία Φωτεινή για τις συμβουλές της και για τις μαρμελάδες, που μας δίνει κάθε χρόνο για να 'κολατίζουμε' στο σχολείο μας.

Μαρμελάδα ρόδι

<p>Υλικά 1 κιλό χυμό ροδιού 1 κιλό ζάχαρη ½ ποτήρι νερό</p> 	<p>Εκτέλεση: Καθαρίζετε τα ρόδια, τα περνάτε από το μπλέντερ ή το μούλτι. Έχετε κάνει σακουλάκια με τούλι, τα βάζετε και τα πιέζετε μέχρι να βγει ο χυμός. Αυτόν τον βάζετε στην κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά με τη ζάχαρη και το νερό και μόλις αρχίζει να παίρνει βράση μετράτε 1 ώρα και είναι έτοιμη η μαρμελάδα. Επίσης, αν βγάζει αφρό, δεν τον πετάτε, τον φυλάτε χωριστά, για να καταναλωθεί πρώτα. Ακόμα δεν σκεπάζετε το τσικάλι, γιατί θα σκουρύνει η μαρμελάδα. Την μαρμελάδα θα την βάλετε σε βάζα γι' αυτό πρέπει πρώτα να τα αποστειρώσετε. Τι θα κάνετε: Θα βάλετε τα βαζάκια στο φούρνο στους 180 βαθμούς. Στη συνέχεια βάζετε τη μαρμελάδα, τα αναποδογυρίζετε μέχρι να κρυώσουν και στο τέλος, μόλις κρυώσουν, τα γυρνάτε κανονικά. Θα τα φυλάξετε σε κρύο και σκοτεινό μέρος και, αν τα ανοίξετε, τα βάζετε στο ψυγείο.</p> <ul style="list-style-type: none">• Αν κάνετε ξυνόρογδα βάλτε μια φέτα μήλου.• Η κυρία Φωτεινή καθάρισε 2 καφάσια ρόδια και έβγαλε 2,5 κιλά μαρμελάδα! Τα υπόλοιπα φρούτα δεν θέλουν πάντως τόσο μελά, για να τα φτιάξετε.
--	---

Φλούδα πορτοκαλιού γλυκό

Κόβετε τη φλούδα από τα πορτοκάλια, τα βάζετε στο νερό να βράσουν και τα αφήνετε. Στη συνέχεια τα βάζετε σε καθαρό νερό, τα βράζετε επί 3 φορές, το κάνετε αυτό, για να ξεπικρίσουν. Μετά βάζετε 1 κιλό ζάχαρη, ½ νερό, τη φλούδα την κάνετε ρολάκια και τα βράζετε ώσπου να πήξουν.



Η κυρία **Μαρία Αχλαδιανάκη** (φωτογραφία με την κόρη της, *Ειρήνη*) ξεκίνησε να φτιάχνει μαρμελάδες και γλυκά του κουταλιού, για να τρώνε τα παιδιά της υγιεινά, δηλαδή χωρίς πρόσθετα και συντηρητικά. Έχει φτιάξει μαρμελάδες με φρούτα: βερίκοκο, κορόμηλα, σύκο και μήλο. Από γλυκά του κουταλιού έχει φτιάξει σταφύλι, καρότο και ντοματάκια.

Γλυκό καρότο

<p>Υλικά 1 κιλό καρότα 1 κιλό ζάχαρη 3 ποτήρια νερό Άρωμα βανίλιας Χυμό 1 λεμονιού</p>	<p>Εκτέλεση: Καθαρίζετε και τρίβετε τα καρότα στο χοντρό τρίφτη. Τα βάζετε σε ένα τσικάλι με νερό να τα σκεπάσετε και τα βράζετε για να μαλακώσουν. Κατόπιν σουρώνετε λίγο το ζουμί φροντίζοντας να μείνουν 3 ποτήρια. Βάζετε ξανά το τσικάλι με τα καρότα στη φωτιά, προσθέτοντας τη ζάχαρη και βράζετε μέχρι να δέσει το σιρόπι. Προς το τέλος ρίχνετε το λεμόνι και το άρωμα βανίλιας και κατεβάσετε το γλυκό από την φωτιά.</p>
---	--

Μαρμελάδα κορόμηλο

<p>Υλικά 1 κιλό κορόμηλα 700gr ζάχαρη 2 κ.σ. χυμό λεμονιού</p>	<p>Εκτέλεση: Πλένετε καλά τα κορόμηλα, τα κόβετε και αφαιρείτε τα κουκούτσια χωρίς όμως να τα πετάξετε. Σε μια κατσαρόλα βάζετε τα κορόμηλα με τους χυμούς τους, τη ζάχαρη και τα κουκούτσια που έχετε κρατήσει και έχετε δέσει καλά σε ένα τούλι. Αφήνετε να πάρει μια πρώτη βράση σε δυνατή φωτιά για περίπου 5 λεπτά και στην συνέχεια χαμηλώνετε και αφήνετε να σιγοβράσουν μέχρι να πήξουν. Ανακατεύετε συχνά με ξύλινη κουτάλα, για μην κολλήσουν. Χρειάζεται περίπου 35-40 λεπτά βράσιμο. Λίγο πριν αφαιρέσετε από την φωτιά ρίχνετε το λεμόνι. Την τοποθετείτε ζεστή σε καλά αποστειρωμένα βάζα και τα γυρνάτε ανάποδα μέχρι να κρυώσουν.</p>
---	--

Ειρήνη Φραγκιαδάκη, Σφάκα, Α' τάξη (κείμενο κι επεξεργασία του στον Η/Υ)

Το παραδοσιακό κουρείο στην Τουρλωτή

Ένα Σάββατο βρεθήκαμε στο παραδοσιακό κουρείο του κυρίου Γεωργίου Παπαντωνάκη στην Τουρλωτή, ο οποίος εργάζεται σε αυτό εδώ και σχεδόν 60 χρόνια, αφού κληρονόμησε τη δουλειά από τον πατέρα του! Ένα μέρος από αυτό το έχει διαμορφώσει σε ραφείο, γιατί έμαθε και τη ραπτική και παλιότερα τα δούλευε και τα δύο.

Κατ' αρχήν ο κύριος Παπαντωνάκης μάς έδειξε τον εξοπλισμό του: τα παλιά ξυράφια, που χρειάζονται να τ' ακονίζεις τακτικά, γιατί στομώνουν, αλλά που 'όταν είναι καλά ακονισμένα κόβουν καλύτερα κι απ' τα καινούρια'. Τη βούρτσα με αλογότριχα για το άπλωμα του αφρού, παλιά έβαζαν, αντί γι' αυτόν τον τυποποιημένο αφρό, ντόπιο σαπούνι. Ακόμα παλιές κουρευτικές μηχανές, κολόνια, τη απαραίτητα κουνιστή καρέκλα και τον παλιό καθρέφτη.



Παλιά, μας είπε, το χωριό είχε γύρω στα δέκα παραδοσιακά κουρεία, επειδή οι πόλεις ήταν μακριά και η συγκοινωνία δεν ήταν τακτική κι επειδή είχε πολύ κόσμο το χωριό. Και να φανταστείτε δεν κουρεύονταν οι γυναίκες -αυτές είχαν κοτσίδες 'κούρλες' κι αν τις έκοβαν, το έκαναν μοναχές τους- παρά μόνο οι άντρες. Ειδικά τα Σάββατα ήταν ανοικτά από τις 8:00 το πρωί ως τις 8:00 το βράδυ, γιατί όλοι ήθελαν να ξυριστούν και να κουρευτούν και να 'ποσυναχτούν' για την Κυριακή, να πάνε στην εκκλησία και μετά στο καφενείο με τα καλά τους.

Σήμερα όμως μόνο κάποιοι ηλικιωμένοι επισκέπτονται το παλιό κουρείο, οι υπόλοιποι πάνε στο μοντέρνο, της Γιώτας (που έχουμε παρουσιάσει πέρυσι), άντρες και γυναίκες, αφού κάνει και άλλα διαφορετικά και μοντέρνα κουρέματα και χτενίσματα. Όμως παρ' όλ' αυτά πιστεύει και ο ίδιος ότι αν το κουρείο το έπαιρνε κάποιος νεώτερος -ο ίδιος είναι πια 80 χρονών-, θα μπορούσε να έχει μέλλον, αφού υπάρχει μια μόδα επιστροφής στην παράδοση κι έρχονται και κάποιοι, νέοι άντρες, ειδικά Αθηναίοι, το καλοκαίρι, γιατί θέλουν να νιώσουν την αίσθηση της περιποίησης, που προσφέρει το παραδοσιακό ξύρισμα και κούρεμα, καθώς και πολλοί αλλοδαποί, Ευρωπαίοι επισκέπτες.

Να πούμε ότι εκτός των άλλων το παραδοσιακό κούρεμα είναι και οικονομικό: ένα ξύρισμα είναι δύο € και ένα κούρεμα πέντε. Το κουρείο είναι ανοικτό σχεδόν κάθε μέρα και όλη μέρα, εφ' όσον ο κύριος Γιώργος περνά εκεί όλον σχεδόν τον ελεύθερο χρόνο του.

Για το τέλος να πούμε ότι τον ρωτήσαμε για τη δεύτερη του ιδιότητα σαν ράφτη, για την οποία μας είπε ότι κάποτε απασχολούσε γι' αυτήν και τη γυναίκα του και άλλα άτομα, δηλαδή πήγαινε καλά η δουλειά. Αυτό πριν να φανούν τα φτηνά έτοιμα ρούχα από την Κίνα και αλλού και τα εμπορικά καταστήματα που εξαφάνισαν το επάγγελμα του ράφτη και της μοδίστρας. Σ' αυτόν έραβαν οι χωρικοί τα καλά τους. Ένα αντρικό κουστούμι έπαιρνε μία ολόκληρη βδομάδα, για να φτιαχτεί (με πιο δύσκολο σημείο το κόψιμο και το ράψιμο των μανικιών, που έπρεπε να 'κάθονται' καλά και να μην εμποδίζουν την κίνηση), όμως ο κάθε ένας χωρικός ήθελε τότε να έχει ένα κοστούμι για 'καλό' του, όσο φτωχός κι αν ήτανε. Και πολλές φορές, αν δεν είχαν χρήματα να τον πληρώσουν, τον πλήρωναν με προϊόντα και άλλα ανταλλάγματα, όπως και αυτό της εθελοντικής εργασίας. Εκείνα τα χρόνια το να είσαι τεχνίτης άξιζε περισσότερο από το να είσαι γεωργός και ήσουν σε καλύτερη και οικονομική και κοινωνική θέση ανάμεσα στους συγχωριανούς σου.

Αυτά μας είπε ο κύριος Παπαντωνάκης και τον ευχαριστούμε. Αν περάσετε από το παραδοσιακό κουρείο - πάνω στον κεντρικό δρόμο της Τουρλωτής, απέναντι από το καφενείο της Γιάννας, του Κωτσόβολου- αξίζει τον κόπο να το επισκεφτείτε και αν είσατε άντρας να απολαύσετε τη μοναδική περιποίηση μιας άλλης εποχής, που ήθελε τους πελάτες να νιώθουν ... 'πασάδες'!

Θανάσης Γιακούπας, Τουρλωτή, Α' τάξη

**φωτογραφία: για να νιώσει την αίσθηση ο συντάκτης του άρθρου, Θανάσης, δέχτηκε να πάρει τη θέση του πελάτη για τη φωτογράφιση. Πήραμε και φωτογραφίες με τον αφρό στο μάγουλο, έτοιμο για ξύρισμα, αλλά δυστυχώς δεν βγήκαν τόσο καλές.*

Η συνταγή του κυρίου Ζερβάκη (βλ. πίσω σελίδα): Αρνάκι φάτα με μόζα

Υλικά για 4 άτομα

1 κιλό αρνάκι
2 κρεμμύδια
φύλλα σέλινου
1 καρότο
2 φύλλα δάφνης
1 αραβική πίτα μεγάλη
2 κ.σ. λάδι
1 κ.σ. βούτυρο
1 κ. γλυκού λιωμένο σκόρδο
1/2 κ.γλ. τριμμένο κόλλιανδρο
2 κ.σ. ξύδι
4 κ.σ. έτοιμη σάλτσα ντομάτας
4 φλιτζάνια βρασμένο ρύζι
1/2 κ.γλ. άσπρο πιπέρι
1/2 κ.γλ. κύμινο
1 κουταλιά της σούπας αλάτι



Εκτέλεση

1. Πλένετε το κρέας και το τεμαχίζετε. Καθαρίζετε τα κρεμμύδια. Καθαρίζετε τα καρότα. Ξεπλένετε τα φύλλα του σέλινου.
2. Σε μία κατσαρόλα βάζετε νερό και τοποθετείτε τα κομμάτια του αρνιού. Μαζί βάζετε το σέλινο, τη δάφνη, τα κρεμμύδια και το καρότο. Όταν βράσει και μαλακώσει το κρέας, το βγάζετε με μία κουτάλα από τη κατσαρόλα και φυλάτε το ζωμό.
3. Σε μία κατσαρόλα βάζετε βούτυρο και λάδι. Ρίχνετε το λιωμένο σκόρδο, το σοτάρετε και μετά βάζετε τα κομμάτια του κρέατος, για να ροδίσουν από όλες τις πλευρές. Όταν το κρέας ροδίσει, ρίχνετε το ξύδι, πιπέρι, αλάτι και 3 κουταλιές της σούπας σάλτσα από φρέσκια τομάτα. Αφήνετε να πάρουν βράση, μέχρι να εξατμιστεί το ξύδι.
4. Εν τω μεταξύ ετοιμάζετε τη φάτα: Κόβετε την αραβική πίτα σε κομματάκια και την τηγανίζετε μέχρι να ροδίσει. Βγάζετε τα κομματάκια από το τηγάνι και τα βάζετε σ' ένα απορροφητικό χαρτί.
5. Στο ίδιο τηγάνι βάζετε το κύμινο, το άσπρο πιπέρι, 1 κουταλιά ξύδι και το βρασμένο ρύζι. Προσθέτετε λίγο από τον ζωμό που έβρασε το κρέας. Ανακατεύετε, αφήνετε να πάρουν μία βράση και να πιούν όλα τα υγρά. Αποσύρετε το τηγάνι από τη φωτιά και προσθέτετε τις τηγανισμένες πιτούλες. Ανακατεύετε. Βάζετε το ρύζι σε φορμάκια.
6. Για το σερβίρισμα βάζετε σ' ένα πιάτο το κρέας, δίπλα αναποδογυρίζετε τη φόρμα με το ρύζι. Περιχύνετε το ρύζι με μία κουταλιά της σούπας σάλτσα φρέσκια τομάτας.

Εκτέλεση



Μαζευτήκαμε ένα Σάββατο απόγευμα στο σπίτι της κυρίας Μαρίας και μαγειρέψαμε το φαγητό ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται πιο πάνω. Αντί αραβική πίτα (που είχε τελειώσει στο σουπερ μάρκετ) χρησιμοποίησα πίτα τортίγια. (Το ρόλο του μάγειρα είχε ο Σταματάκης, που φόρεσε και το καλτσόν-μανίκι με τα τατού αλά Σκαρμούτσος). Οι υπόλοιποι δίναμε τα υλικά, σερβίραμε και φάγαμε. Οι εντυπώσεις μας κατά άτομο μετά το

φαγητό:

- Ειρήνη Φραγκιαδάκη: «Ήταν ωραίο, αλλά δεν ήταν και τόσο διαφορετικό από το αρνί της μαμάς μου»
- Γιώργος Ζαχαράκης: «Ήταν νόστιμο, επειδή ήταν το αρνί μαλακό και καλομαγειρεμένο»
- Σταματάκης Γιώργος: «Ήταν άψογο!!» (σημ.: έφαγε δυο πιάτα!)
- Μετσογιαννάκη Χριστίνα: «Καλό ήταν, αλλά η πίτα δεν πήγαινε με αυτό το φαγητό»
- Κυρία Μετζό: «Έλεγα ότι θα μου μείνει το αρνάκι, γιατί στα παιδιά δεν αρέσει, αλλά τελικά κάτι φάγαμε. Το ρύζι μας βγήκε πικάντικο. Το κρέας καλό ήτανε»

Ζαχαράκης Γιώργος, Σφάκα, Β' τάξη

Ο κύριος Ζερβάκης στην Αίγυπτο

Συνεχίζεται σ' αυτό το τεύχος η ηλεκτρονική επικοινωνία μας με τον κύριο Ζερβάκη στην Αίγυπτο. Αυτή τη φορά τις ερωτήσεις έκαναν οι μαθητές της Γ' τάξης, που πολύ τον είχαν ταλαιπωρήσει, πέρσι και πρόπερσι, όταν δούλευε στο σχολείο μας. Και η ανάκριση αρχίζει:

1) Πείτε μας λίγο για το σπίτι που μένετε; Πώς το βρήκατε, πόσο κάνει και πώς είναι;

Το σπίτι που μένω είναι μέσα στο Ελληνικό Τετράγωνο δίπλα στο σχολείο και δεν χρειάστηκε να ψάξω, για να το βρω. Την πρώτη μέρα που ήρθα με πήγαν αμέσως. Είναι λίγο μικρό, είναι παλιό και χωρίς ασανσέρ και κάθε φορά ανεβαίνω 85 σκάλες! Πληρώνω 150 ευρώ το μήνα και στο ίδιο κτήριο μένουν και άλλοι καθηγητές. Σκέφτομαι όμως να ανοικιάσω άλλο, γιατί θέλω να φιλοξενήσω και άλλα άτομα.

2) Έχετε βρει ήδη καινούργιους φίλους εκεί;

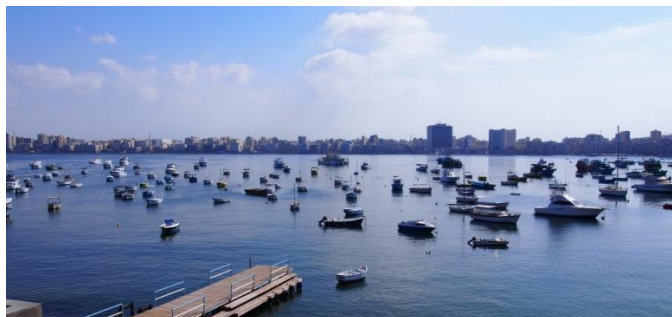
Κάνω παρέα με τους άλλους καθηγητές του Ελληνικού σχολείου, αλλά έχω γνωρίσει και Αιγύπτιους και έχουμε βγει, όπως και άλλους καθηγητές και καθηγήτριες από άλλα ξένα σχολεία που υπάρχουν εδώ. Εδώ οι Αιγύπτιοι συμπαθούν πολύ τους Έλληνες.

3) Να μας πείτε για το κροκοδειλάκι που είδαμε στο Facebook ότι αγοράσατε! (φωτογραφία επιβάλλεται)

Δεν αγόρασα κανένα κροκοδειλάκι... Πρώτα από όλα είναι παράνομο το εμπόριο του, όπως και να έχεις σπίτι σου ένα. Αυτό που είδατε στις φωτογραφίες το έκαναν δώρο στους πρόσκοπους, επειδή κέρδισαν σε κάτι αγώνες και το σήμα τους ήταν ο κροκόδειλος. Από ότι έμαθα το έδωσαν πίσω, για να το πάνε σε ζωολογικό κήπο ή να το αφήσουν στη φύση. Εξάλλου ο κροκόδειλος του Νείλου μπορεί να φτάσει τα 5,5 μέτρα και τα 750 κιλά... Τι να το κάνω ένα τέτοιο κατοικίδιο?



το κροκοδειλάκι



Η θέα από τον Ελληνικό Ναυτικό όμιλο

4) Ποιο είναι το αγαπημένο σας αιγυπτιακό φαγητό και πώς φτιάχνεται; Να μας στείλετε τη συνταγή.

Είναι το 'αρνάκι φάτα με μόζα' (αρνάκι τι!;). Θα σας στείλω και τη συνταγή. Να την φτιάξετε ε;

5) Τελικά μετά από δυο μήνες παραμονής σας αρέσει τελικά εκεί και θέλετε να μείνετε και του χρόνου ή όχι;

Ναι, αρχίζει και μου αρέσει εδώ. Οι άνθρωποι είναι πολύ φιλικοί. Το κλίμα είναι πολύ ωραίο, δεν κάνει κρύο, είμαι δίπλα στη θάλασσα και εδώ βρίσκεις σχεδόν τα πάντα όσα υπάρχουν και στην Ελλάδα. Το πιο πιθανόν είναι να μείνω και τα τρία χρόνια, που είναι η απόσπασή μου. Επίσης θα κοιτάξω μια χρονιά, αν μπορέσω, να πάω και στο Κάιρο, στο Ελληνικό σχολείο που είναι εκεί.

*ευχαριστούμε τον κύριο Ζερβάκη και ανανεώνουμε το ραντεβού μας για τα Χριστούγεννα, που θα έρθει να μας δει.

(Επιμέλεια: Γ' τάξη Γυμνασίου Τουρλωτής)

Στο τεύχος αυτό εργάστηκαν εκτός απ' τα παιδιά:

Επιμέλεια κειμένων - Σελιδοποίηση: Μαρία Μετζογιαννάκη, φιλόλογος.

Υπεύθυνη μαθητικών κοινοτήτων : Γ' τάξη Γυμνασίου Τουρλωτής

Ενημέρωση ιστοσελίδας- Φωτοτύπηση : Σάββας Καλένης

Σχέδιο τίτλου : Σολιδάκης Βασίλης