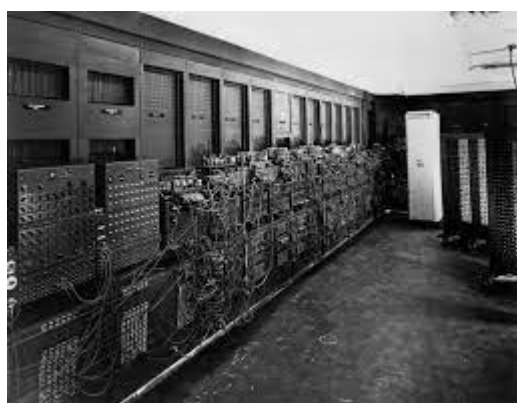


Ο ENIAC



Ο ENIAC
(Ηλεκτρονικός αριθμητικός ολοκληρωτής και υπολογιστής), ήταν ο πρώτος

επαναπρογραμματιζόμενος ηλεκτρονικός ψηφιακός υπολογιστής ικανός να λύσει πολλά υπολογιστικά προβλήματα. Επίσης ήταν ο πρώτος ηλεκτρονικός ψηφιακός υπολογιστής γενικής χρήσης στον κόσμο. Αν και είχαν ήδη κατασκευαστεί κάποιοι υπολογιστές με ορισμένες από αυτές τις ιδιότητες ο ENIAC ήταν ο πρώτος καθαρά ηλεκτρονικός επαναπρογραμματιζόμενος υπολογιστής.

Κυρίσης Σωτήρης

ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΑ:

Πυραμίδα διατροφής...	Σελ. 2
Η πείνα εξαπλώνεται στον πλανήτη..	3
Τα αλευρωμουτζουρώματα στο Γαλαξίδι...	4
Επιτάφιος	5
Πασχαλινά έθιμα	6-10
Κατασκευές για το Πάσχα	11-26
Διαφημίσεις	27-32
Κολάζ Ελλάδας	33-38
Συνταγές	39-42
Παραδοσιακά παιχνίδια	43-48
Ταυτότητες	49-52
Συνέντευξη	53-55
Αποχαιρετισμοί	56-58

ΠΥΡΑΜΙΔΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Η πυραμίδα διατροφής για τα παιδιά μοιάζει με των ενηλίκων, αφού οι βασικοί κανόνες διατροφής είναι κοινοί για όλους. Οι διατροφικές συνήθειες των παιδιών είναι μια διαδικασία που αφορά όλη την οικογένεια.

Αν ένα παιδί μεγαλώσει ακολουθώντας μια σωστή και υγιεινή διατροφή, η οποία συνδυάζεται και με άσκηση έχει λιγότερες πιθανότητες να παρουσιάσει προβλήματα βάρους και υγείας ως ενήλικας. Επίσης, σε μικρές ηλικίες είναι πιο εύκολο να γίνουν κάποιες αλλαγές στην διατροφική συμπεριφορά καθώς ο ανθυγιεινός τρόπος ζωής δεν έχει προλάβει να εγκατασταθεί για χρόνια.

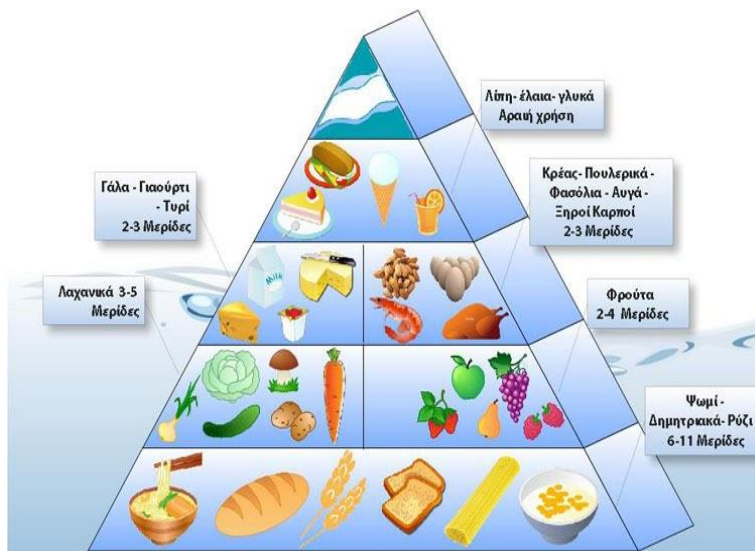
Ακολουθεί μια σύντομη περιγραφή της διατροφικής πυραμίδας:

Στην βάση της πυραμίδας υπάρχουν τρόφιμα όπως το ψωμί, το ρύζι και τα μακαρόνια. Πρέπει να τα καταναλώνουμε από 6-11 μερίδες την ημέρα. Καλό θα ήταν να προτιμούμε ψωμί και μακαρόνια ολικής άλεσης, για να αυξήσουμε την πρόσληψη φυτικών ινών.

Πάνω από τη βάση της πυραμίδας είναι τα φρούτα και τα λαχανικά. Η ομάδα αυτή είναι το κλειδί για μια ισορροπημένη διατροφή. Συνιστάται να καταναλώνουμε 3-5 μερίδες λαχανικών και 2-4 μερίδες φρούτων την ημέρα.

Ανεβαίνοντας προς τα πάνω στην πυραμίδα, συναντάμε τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα οποία συνιστάται να τα καταναλώνουμε από 2-3 μερίδες την ημέρα. Επίσης, συναντάμε τα ψάρια, τα πουλερικά, τα όσπρια, τους ξηρούς καρπούς, τις ελιές και τα αυγά (2-3 μερίδες την ημέρα). Τα όσπρια είναι χρήσιμα, γιατί αποτελούν καλή πηγή φυτικών ινών. Η κατανάλωση ψαριού, συνιστάται μια έως δύο φορές την εβδομάδα, ενώ το κόκκινο κρέας πρέπει να καταναλώνεται λίγες φορές το μήνα.

Στην κορυφή της πυραμίδας βρίσκονται τα σνακ ή τα γλυκά (πάστες, σοκολάτες, μπισκότα). Είναι καλύτερα να καταναλώνονται σε μικρές ποσότητες, περίπου 4 μερίδες το μήνα. Η υπερβολική δόση ζάχαρης κάνει κακό στην υγεία μας, οπότε, αν μπορείτε, καταναλώστε τα με εγκράτεια!



Δημητρέλλου Βασιλική Β2

Η ΠΕΙΝΑ ΕΞΑΠΛΩΝΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΠΛΑΝΗΤΗ

Στις μέρες μας ο κορωνοϊός έχει μεταδοθεί σε χιλιάδες ανθρώπους με αποτέλεσμα μέχρι στιγμής να έχουν πεθάνει πάρα πολλοί άνθρωποι στον πλανήτη. Όμως οι άνθρωποι δεν πεθαίνουν μόνο από κορωνοϊό.

Πολλά είναι τα στοιχεία για τον μεγάλο αριθμό κυρίως των παιδιών που

πεθαίνουν από την πείνα. Πολλά παιδιά στην Αφρική στερούνται το φαγητό και ένα στα τρία παιδιά πεθαίνει από πείνα.

Ο υποσιτισμός των παιδιών οφείλεται στην φτώχεια και την ανισότητα μεταξύ των φύλων.



Μητσοπούλου Ραφαέλα Β2

ΤΑ ΑΛΕΥΡΟΜΟΥΤΖΟΥΡΩΜΑΤΑ ΣΤΟ ΓΑΛΑΞΙΔΙ

Τα αλευρομουτζουρώματα στο Γαλαξίδι είναι από τα πιο διάσημα έθιμα της Καθαρής Δευτέρας. Η πόλη αποχτά άλλο χρώμα την Καθαρά Δευτέρα και όχι τυχαία, αφού εκείνη τη μέρα “βάφεται” με πολλά χρώματα. Μόλις ολοκληρωθούν οι καρναβαλικές εκδηλώσεις λοιπόν, κάτοικοι και επισκέπτες βάφουν τα πρόσωπα τους σε ζωηρά χρώματα, φορούν γυαλιά και μάσκες για να

προστατέψουν τα μάτια, τη μύτη και το στόμα τους, ανοίγουν τις σακούλες με το αλεύρι και ξεκινάει ένα ανελέητο αλεύρωμα στο λιμάνι και τα γύρω στενά! Το θέαμα από απόσταση είναι πραγματικά εντυπωσιακό, αφού μέσα σε λίγα λεπτά το αλεύρι μοιάζει σαν να δημιουργεί μια πολύχρωμη ομίχλη που τους καλύπτει όλους.



Παναγιώτης Μουλάς

Επιτάφιος

Την Μ. Παρασκευή που είναι μέρα αργίας και νηστείας πολλοί άνθρωποι πίνουν ξίδι για την αγάπη του Χριστού. Οι κοπέλες στολίζουν τον Επιτάφιο με λουλούδια που έχουν στείλει από τα σπίτια. Όλα τα ανοιξιάτικα λουλούδια: βιολέτες, τριαντάφυλλα, μενεξέδες. Φτιάχνουν στεφάνια και γιρλάντες, ενώ ψέλνουν το μοιρολόγι της Παναγιάς. Οι Επιτάφιοι των ενοριών της πόλης ξεκινούν από τους ιερούς ναούς και κατευθύνονται στο κέντρο της Ναυπάκτου,

μπροστά στο λιμάνι. Εκεί, οι υπεύθυνοι του δήμου έχουν φροντίσει να σβήσουν τα φώτα του δρόμου και να ανάψουν φωτιές στις πολεμίστρες του λιμανιού, αλλά και στο νερό. Ένας μεγάλος φλεγόμενος σταυρός στη μπούκα του λιμανιού κάνει το σκηνικό ακόμη πιο όμορφο.



Φωτεινή Καλαβρουζιώτη Β2

Πασχαλινά έθιμα

Σάββατο 3 Απριλίου 2021

Πασχαλινό Έθιμο

Στην Αμορχό το Σάββατο του Λαζάρου οι νοικοκυρές πλάθουν κουλουράκια σε ανθρωπόμορφα σχήματα τα «λαζαράκια». Η Μεγάλη Εβδομάδα ξεκινά με το παραδοσιακό άσπρισμα των σπιτιών και των δρόμων. Τη Μεγάλη Παρασκευή προσφέρονται γλυκίσια και κηστίσιμα γλυκά και κατά την περιφορά του Επιταφίου οι γυναίκες ραντίζουν την πομπή με άρωμα. Το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα, οι νέοι συγκεντρώνονται στα προαύλια των εκκλησιών και συμπρέτχουν σε ομαδικά παραδοσιακά παιχνίδια.

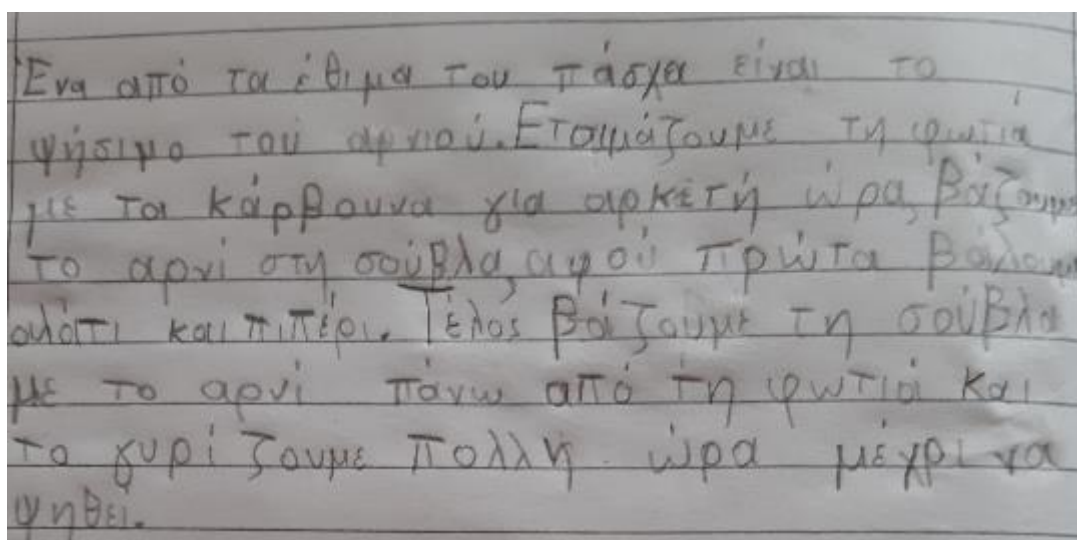
Μητσοπούλου Ραφαέλα Β2

ΕΘΙΜΑ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

Στον τόπο μου υπάρχουν πολλά έθιμα για τον εορτασμό του Πάσχα. Αρχικά, το πρωί της Μεγάλης Πέμπτης βάζουμε τα αυγά κόκκινα, συμβολίζοντας το αίμα της θυσίας του Χριστού. Επίσης, πλάθουμε κουλούρια και πασχαλινά τσουρέκια. Τη Μεγάλη Παρασκευή, στολίζουμε τον Επιτάφιο με διάφορα ανοιξιάτικα λουλούδια. Το βράδυ της Μεγάλης Παρασκευής γίνεται η περιφορά των Επιταφίων των δυο μεγάλων εκκλησιών της πόλης μας, του πολιούχου Αγίου Δημητρίου και της Αγίας Παρασκευής, στους κεντρικούς δρόμους και στο λιμάνι. Πλήθος πιστών ακολουθεί την πομπή κρατώντας στο χέρι μια

αναμμένη λαμπάδα. Όταν απομακρυνθούν οι Επιτάφιοι από το λιμάνι πλήθος βεγγαλικών στολίζουν τον ουρανό της πόλης. Ένα ακόμη έθιμο την Κυριακή του Πάσχα είναι το σούβλισμα του αρνιού. Το έθιμο αυτό συμβολίζει το Χριστό που θυσιάστηκε ως «αμνός» για να πάρει στις πλάτες του τις αμαρτίες του κόσμου. Η ημέρα αυτή είναι ημέρα χαράς για όλη την οικογένεια, η οποία συγκεντρώνεται για το σούβλισμα του αρνιού και το πασχαλινό τραπέζι.

Δημητρέλλου Βασιλική Β2



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική Β2

Ναύπατος

Το έθιμο της Μεγάλης Παρασκευής

Το έθιμο της Μεγάλης Παρασκευής, με το «φλεχόμενο» λιμάνι την ώρα τη περιφοράς των Επιτάφιων, προσελκύει κάθε χρόνο μεγάλο αριθμό επισκεπτών. Το έθιμο ξεκίνησε τη δεκαετία του '50. Κατά την περιφορά των επιτάφιων του Αγίου Δημητρίου και Αγία Παρασκευής, οι ψαράδες του λιμανιού «στόλιταν» τις πολεμίστρες με εμαυτοντάδες αναμμένες δάδες. Πριν από λίγα χρόνια ο δήμος Ναυπάκτου αποφάσισε να εμπλουτίσει το έθιμο.

Έτσι λοιπόν, όταν η πόμψη των δύο Επιτάφιων φθάνει στην πλατεία του λιμανιού, ένας φλεχόμενος σταυρός φωτίζει την είσοδο του λιμένα. Αμέσως μετά, ο γυχτερινός ουρανός φωτίζεται από εντυπωσιακά πυροτεχνήματα.

Σπύρος Μόττας

05.04.2021
Έθιμο του Πάσχα
Σε λίγες μέρες στην
Ελλάδα θα γιορτάσουμε
το Πάσχα, τη μεγαλύτερη
γιορτή της ορθόδοξης
δικάμας. Έθιμα είναι,
τα κόκκινα αυγά, τα τσορέκια
το κόψιμο του Ιούδα, ο επίταξ
οι χαμπάδες με το Άγιο φως
και το σούβλισμα του
αρνιού την Κυριακή του
Πάσχα.

Κάπο Γιοέλ Β2

05-04-2021
Γράφω ένα πασχαλινό έθιμο.
Κρήνη: Κόψιμο του Ιούδα.
Σε όλα τα χωριά του
Νησιώτικα παιδιά στην Τη
Μεγάλη Εβδομάδα μαφύαν
Έτσι έχω από την
Ενημέρωσή όπου το Βασίλει
της Ανάστασης και να
το σκοίωμα του Ιούδα.

Καμάρας Βασίλης Β2

Κόκκινη αυγή

Τη αυγή το πιάσμα βράφονται
κόκκινη σε αγγυρήση του
αϊωγήτος του χρίστου. Κόκκινο
όπως είναι το χρώμα της καρδιάς
σε πολλά μέρη της Ελλάδας
κρεμώσην κόκκινες και βέρτες
και κόκκινη ψαυτήλια στη
Παράουρη των σπιτιών. Τη
χρώμα τη δια τη αυγή τη έφτιχεν
από διαφορά φυτά. Το πρώτο αυδό
που έβραφεν ήταν της πηνυθίης
και το έβραφεν στο εικονοστάσι
σι. με αυτό στην ύρωνα, τη
παιδία από το ίγκο, μήτι.

Παναγιώτης Μουλάς

Κατασκευές για το Πάσχα!

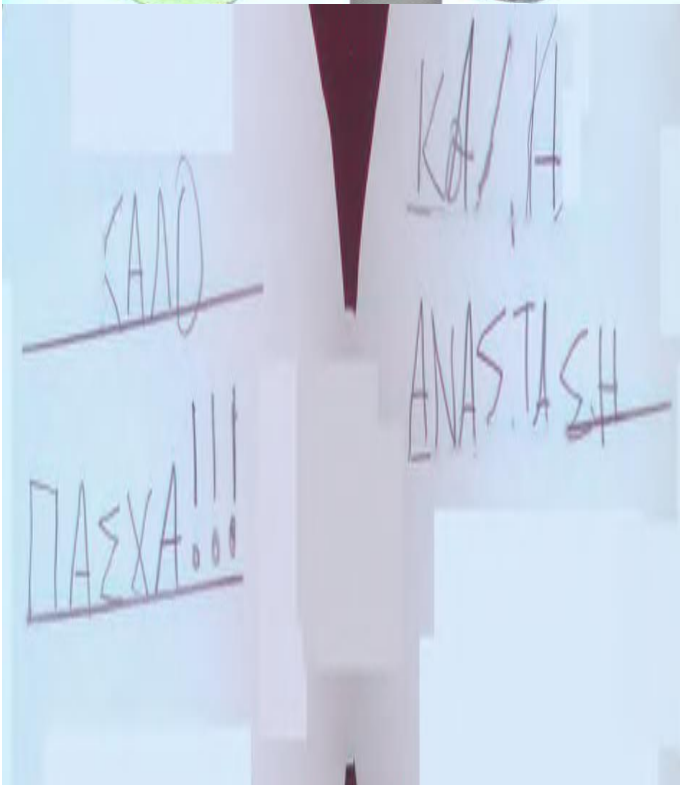


Δημητρέλλου Βασιλική Β2



Εύχομαι καλό Πάσχα σε όλη
μια και ευτυχία
Καλές διακοπές
Με αγάπη Παναγιώτης

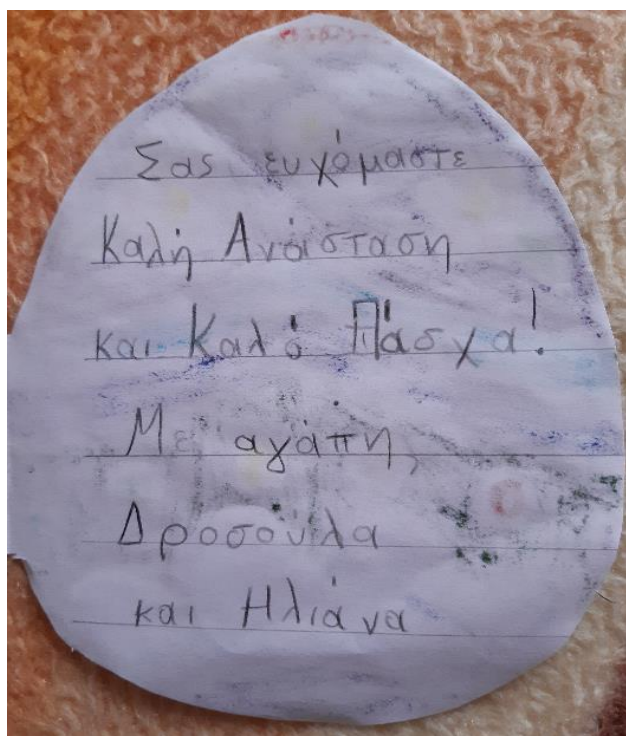
Παναγιώτης Μουλάς



Κυρίτσης Σωτήρης Β2



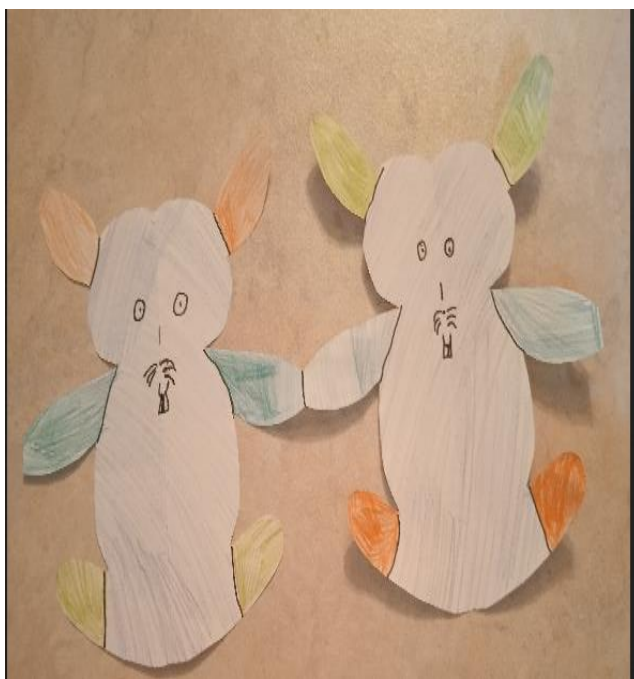
Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική Β2



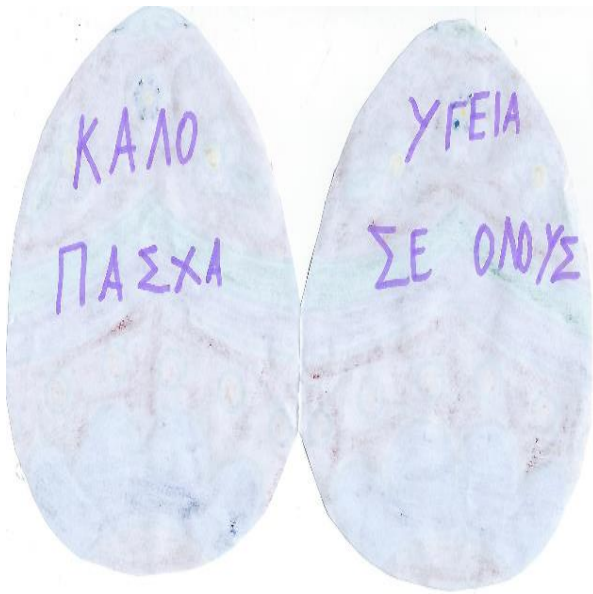
Ηλιάνα(αδερφή Δροσούλας)



Κατσιαντώνης Γιάννης Β2



Καμάρας Βασίλης Β2



Δημητρέλλου Βασιλική Β



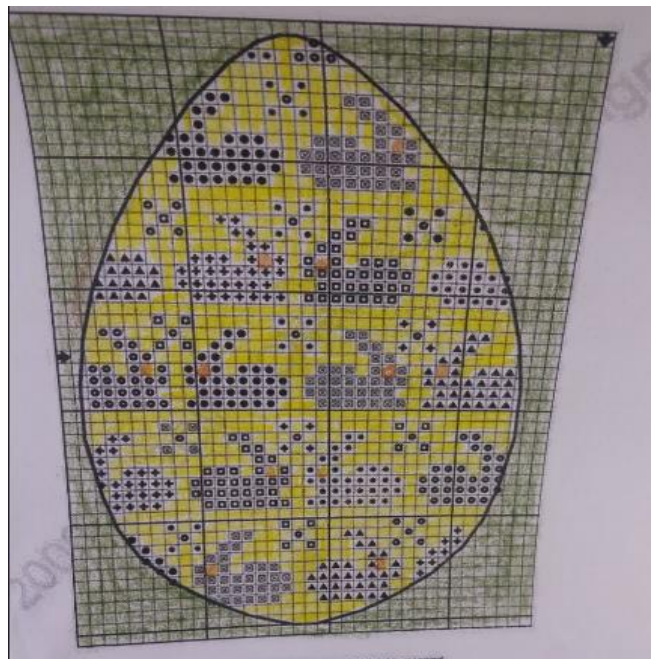
Μητσοπούλου Ραφαέλα Β2



Κατσαντώνης Γιάννης Β2



Κατσαντώνης Γιάννης Β2



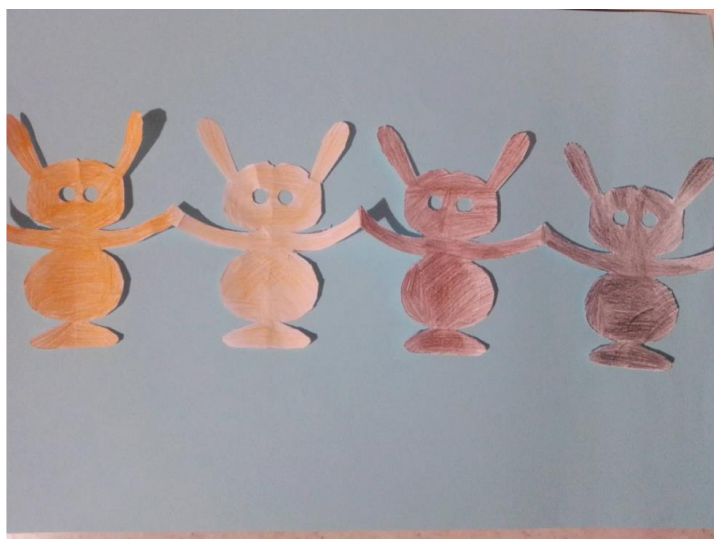
Κατσαντώνης Γιάννης Β2



Κατσαντώνης Γιάννης Β2

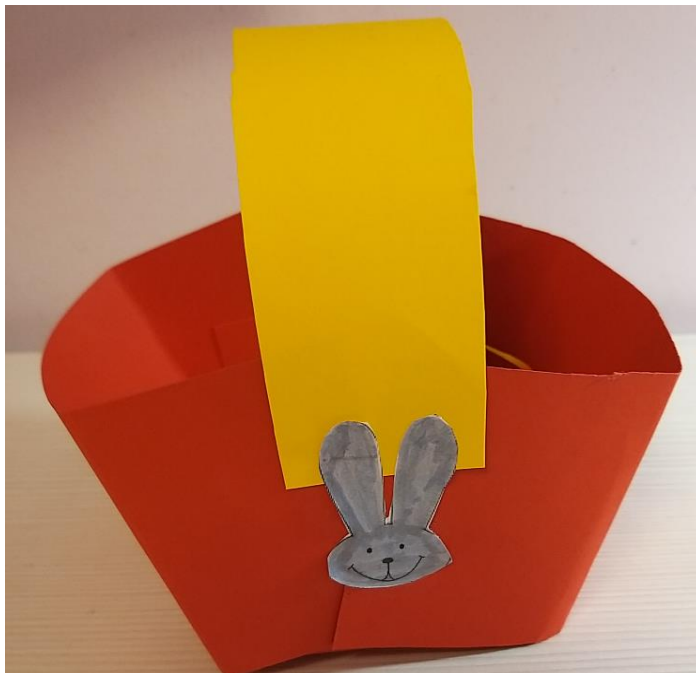


Κατσαντώνης Γιάννης Β2



Κατσαντώνης Γιάννης

Μητσοπούλου Ραφαέλα



Δημητρέλλου Βασιλική



Κάπο Γιοέλ



Κάπο Γιοέλ



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική



Κόττας Σπύρος



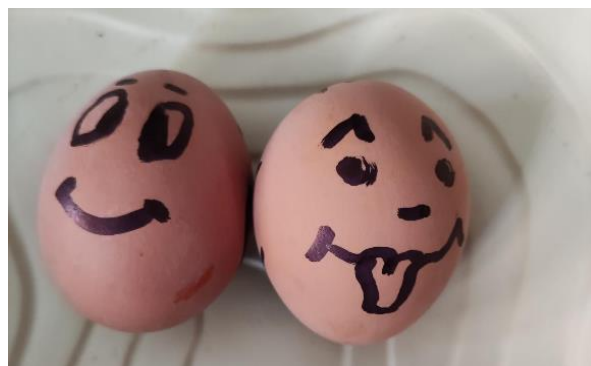
Κάπο Γιοέλ



Μουλάς Παναγιώτης



Μητσοπούλου Ραφαέλα



Κόττας Σπύρος



Κάπο Γιοέλ



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική



Μητσοπούλου Ραφαέλα

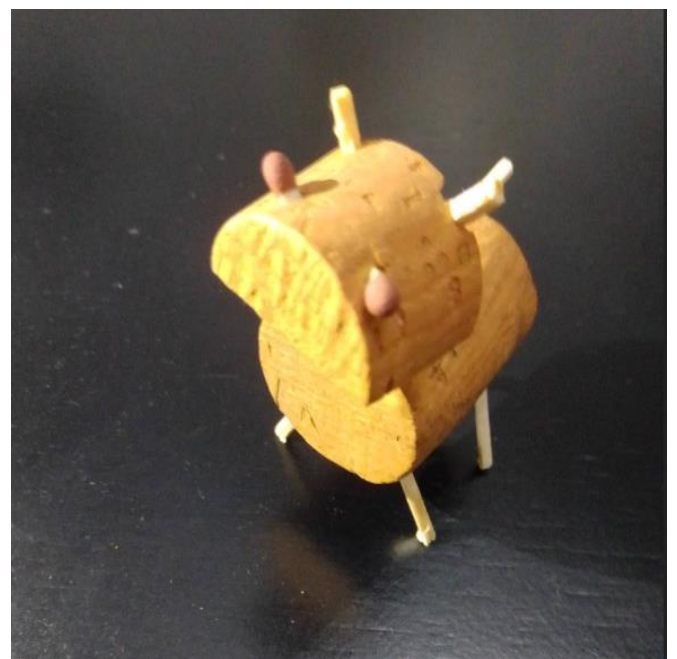




Μητσοπούλου Ραφαέλα



Κόττας Σπύρος





Μουλάς Παναγιώτης



Καμάρας Βασιλίας

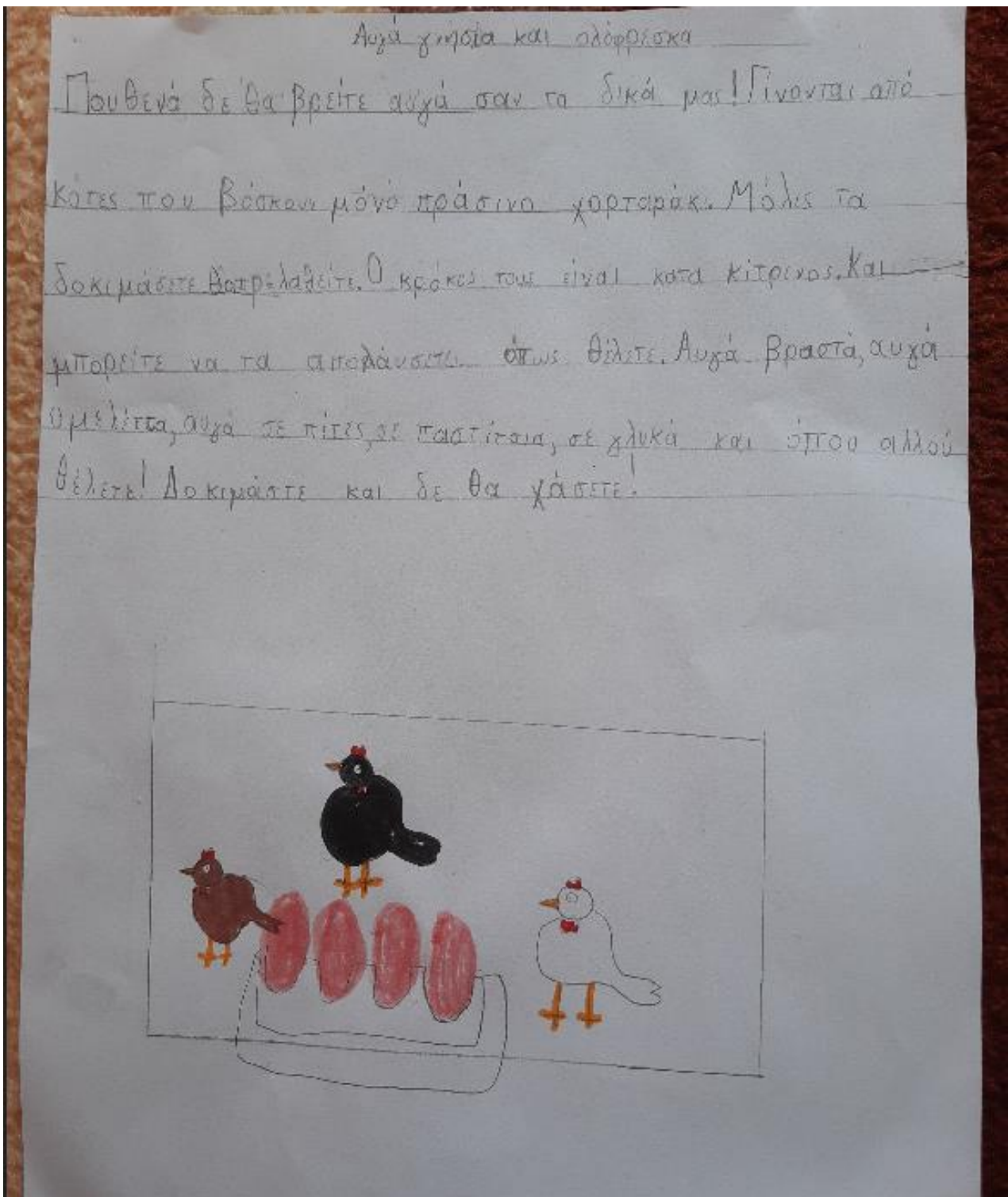
ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ

Αυθεντική ιταλική πίτσα

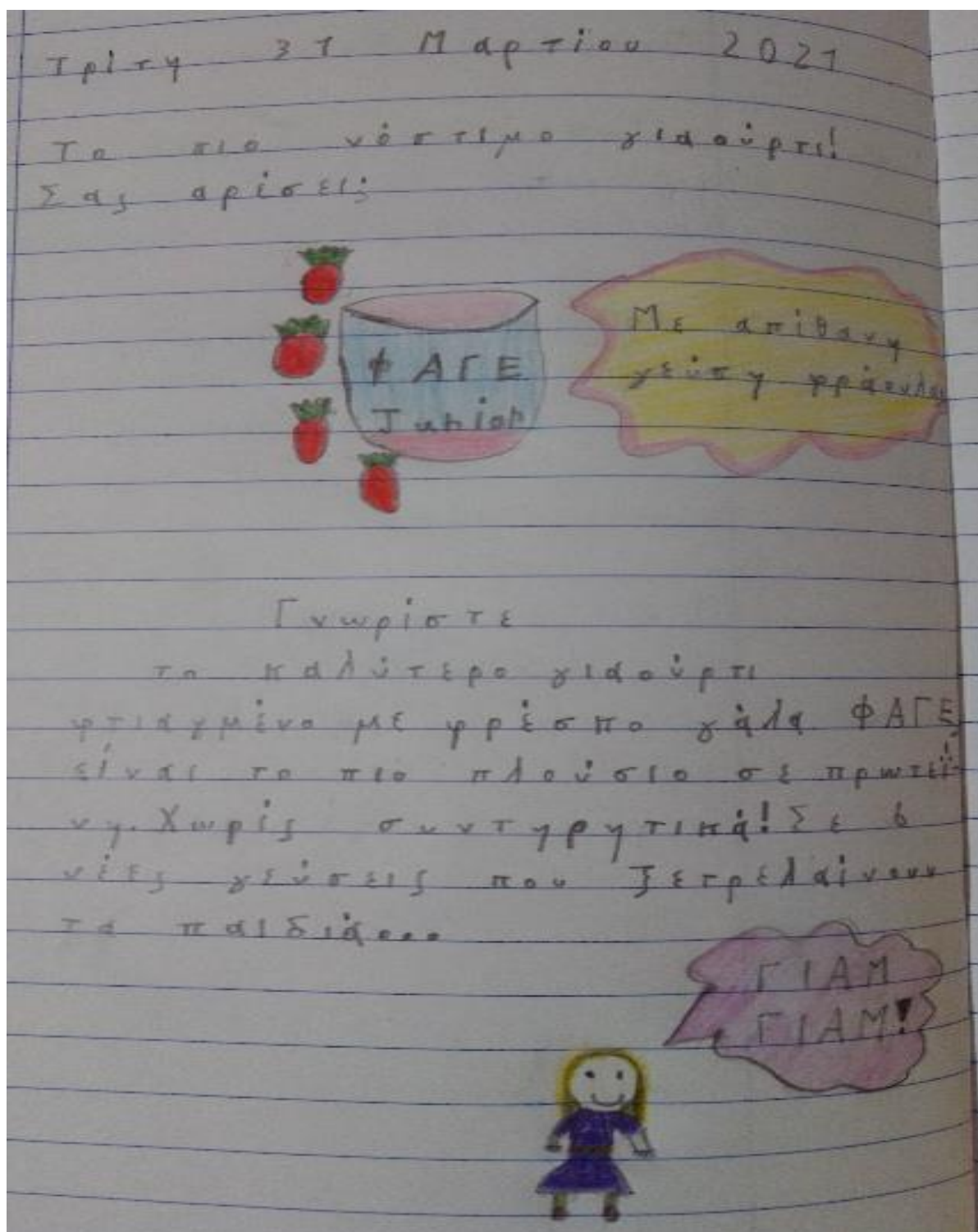
Είναι νόστιμη πολύ , πικάντικη και ζουμερή και αν την δοκιμάσεις θα εκραγείς!!! Δοκίμασε την και θα με θυμηθείς.



Μουλάς Παναγιώτης



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική



Μητσοπούλου Ραφαέλα

"SPY BOTTLE"

Έχετε βαρεθεί τετράγωνα, μονότονα άσχημα μπουκάλια που σπάνε, που ανοίγουν μόνα τους και είναι τόσο άβολο για να τα πάρετε στο γραφείο στη ποδηλασία ή στο γυμναστήριο;

Σας έχουμε την λύση! Το Spy Bottle είναι το πιο μοντέρνο, όμορφο και ευχρηστο μπουκάλι φτιαγμένο μόνο για εσάς. Δεν θα ξανααγαπήσετε άλλο μπουκάλι στα χέρια σας



Κόττας Σπύρος

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ

Νέο απορροπαιτικό ρούχων



Με το απορροπαιτικό
«ΛΑΜΠΕΡΟ» τα ρούχα σας
είναι πεντακάθαρα, αστραφτερά, χωρίς
στίγματα και λεκέδες.
Η πραγματική οικονομία στην
καθαριότητα!

Νέα οδοντόκρεμα δοντιών

Η νέα οδοντόκρεμα «ΔΟΝΤΙΑ»

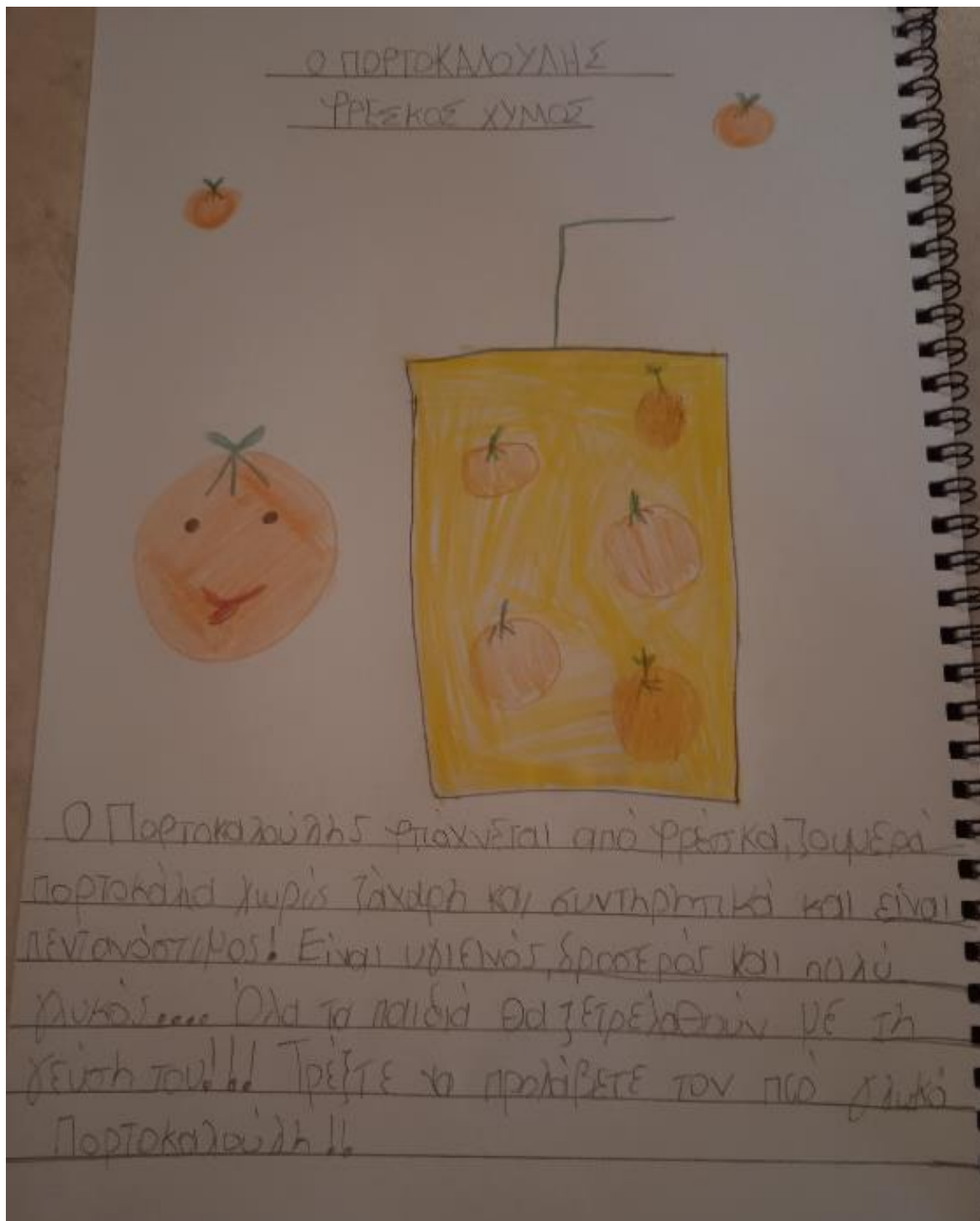
Καταπολεμά την τερηδόνα,
μειώνει την ανάπτυξη της
πίερας και διατηρεί την
υγεία των ούλων.

Είναι φανασική!

Προσφέρει ολοκληρωμένη προστασία!



Δημητρέλλου Βασιλική



Καμάρας Βασίλης

ΚΟΛΑΖΕΛΛΑΔΣ

Δευτέρα 19 Απριλίου 2021



Στα κρυστάλλινα νερά του Ψαλόπυργου το κολύμπι είναι απόλαυση.

Ο ναός του πολιούχου Αγίου Ανδρέα της πόλης των Πατρών.



Το σμαραγδένιο νερό του με τα πεπετανόσπιτα Εύγρον απλώνεται στις πλαγιές ποταμών του βουνού Αλωνάκη.

Μητσοπούλου Ραφαέλα

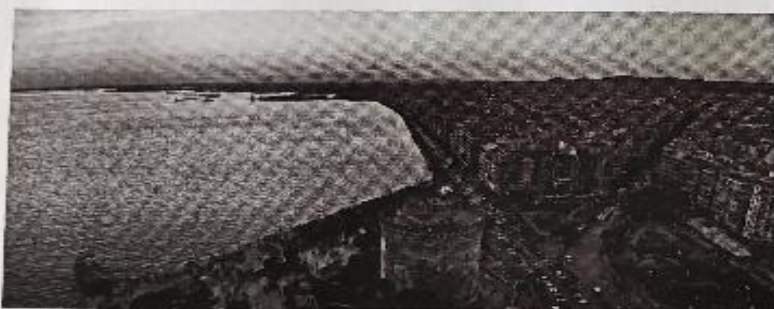


Χαλκίδα

Η Χαλκίδα είναι μια όμορφη πόλη πρωτεύουσα του νησιού Εύβοια. Έχει 60.000 κατοίκους και βρίσκεται πολύ κοντά στην Αθήνα. Είναι σημαντική για εμένα γιατί εκεί περνάω όλα τα καλοκαίρια μου. Έχει υπέροχες παραλίες και ένα υπέροχο καστρο στην κορυφή ενός λόφου στο κέντρο της πόλης.



Το Ρέθυμνο είναι πρωτεύουσα της Κρήτης και φαίνεται να κατοικείται από τα αρχαία χρόνια. Είναι από τις ομορφότερες πόλεις της Ελλάδας.



Θεσσαλονίκη

Η Θεσσαλονίκη είναι η δεύτερη μεγαλύτερη σε πληθυσμό πόλη της Ελλάδας και η μεγαλύτερη σε έκταση και πληθυσμό πόλη ολόκληρης της Μακεδονίας. Ιδρύθηκε το 316/5 π.Χ. από τον Μακεδόνα στρατηγό Κάσσανδρο, ο οποίος της έδωσε το όνομα της συζύγου του και ετεροθαλούς αδελφής του Μεγάλου Αλεξάνδρου, Θεσσαλονίκης και προήλθε από τη συνένωση 26 πολιχνών που βρίσκονταν γύρω από τον Θερμαϊκό κόλπο. Τον 2ο π.Χ. αιώνα η πόλη κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους και αποτέλεσε έδρα της ρωμαϊκής επαρχίας της Μακεδονίας. Φυλάσσεται επί 26 μέθρας στη θέση της αρχαίας Θέρμης, από όπου πήρε το όνομά του ο Θερμαϊκός Κόλπος.

QUAD CAMERA

Κόττας Σπύρος



Τα τελευταία χρόνια έχει γίνει από τους αγαπημένους προορισμούς και των Ελλήνων τουριστών. Ιδιαίτερα κατά την περίοδο του Πάσχα που έχει αποκτήσει πανελλήνιο ενδιαφέρον με τα μοναδικά έθιμα που υπάρχουν μόνο εδώ. Αλλά και τον Αύγουστο που γεμίζει με Έλληνες επισκέπτες.



- μια ρομαντική βόλτα το ηλιοβασίλεμα στο «Γύρο της Αρβανιτιάς», τον όμορφο αυτόν περιφερειακό πεζόδρομο γύρω από την Ακροναυπλία
- ο γύρος του Ναυπλίου με τα γραφικά τρενάκια
- αγορές αναμνηστικών – οπωσδήποτε κομπολογιών – από τα τουριστικά μαγαζάκια της Παλιάς Πόλης
- φαγητό και καφές στην Πλατεία Συντάγματος
- ποτό και «ρομάντζα» στο λιμάνι με θέα το κατάφωτο Μπούρτζι.

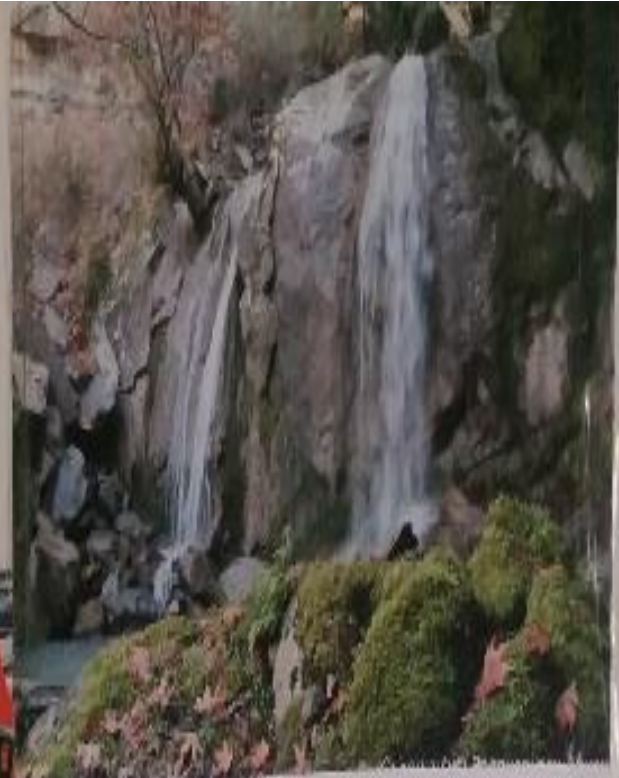


Η Ναύπακτος είναι μια όμορφη πόλη, κτισμένη αμφιθεατρικά σε πευκόφυτη πλαγιά. Η Ναύπακτος προσφέρεται βέβαια για καλοκαιρινές διακοπές, αφού διαθέτει υπέροχες ακρογιαλιές και ωραία αξιοθέατα όπως το κάστρο και το λιμάνι.

Μουλάς Παναγιώτης



Ραφιά η Νάινακτο



Υπέροχος μικρός καταράκτης

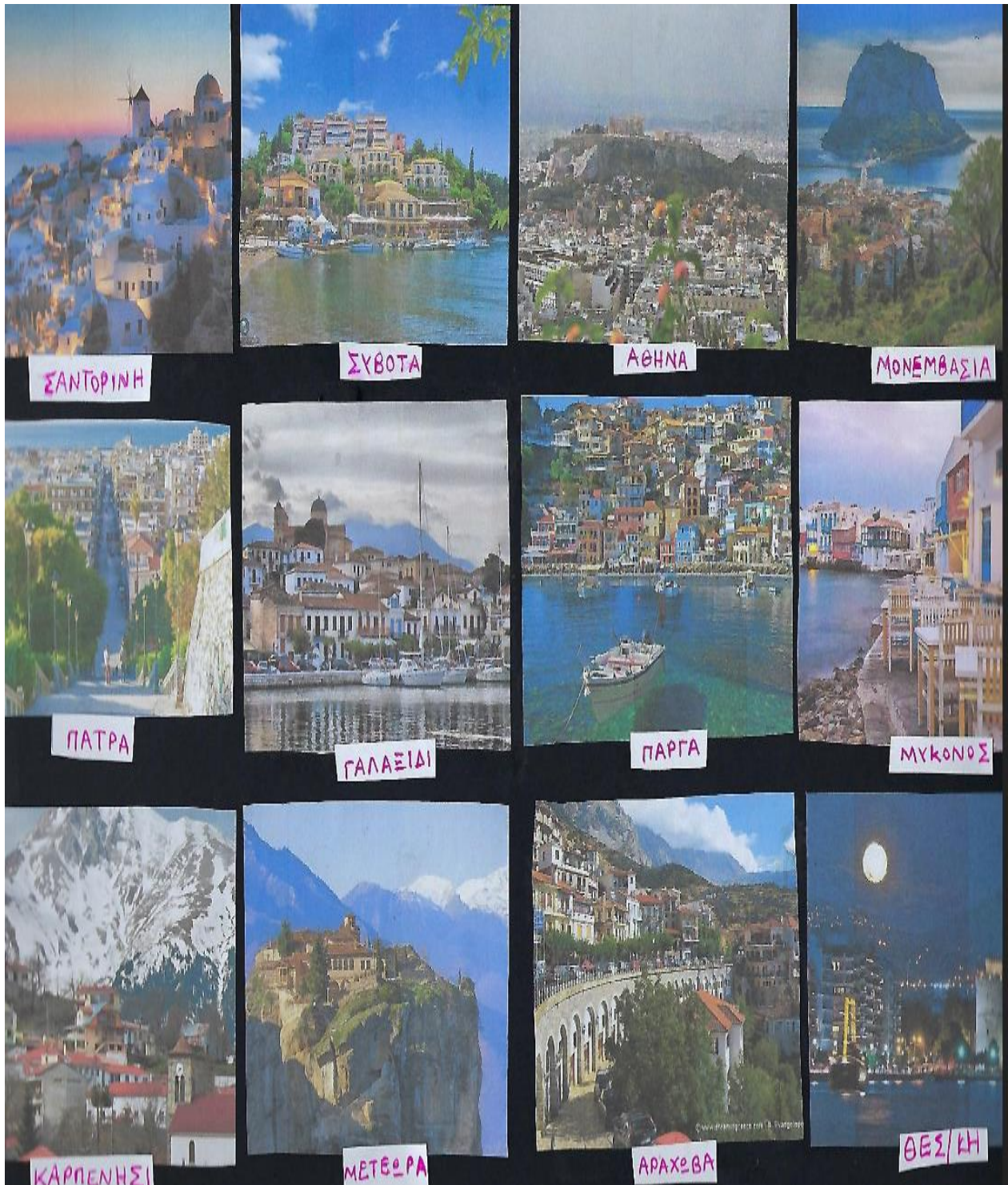


Παλιό τούρκο γεφύρι





Οι ψαράδες που δίτουν
χωμα στο λιμάνη

Γιάννης Κατσαντώνης



ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μιλφέιγ



ΥΛΙΚΑ:

Για την κρέμα

- 1 λίτρο γάλα 3.5%
- 100gr. κορν φλάουερ
- 6 κροκάκι από μεσαία αβγά
- 200gr. ζάχαρη κρυσταλλινή
- 1 λοβό βανίλια
- 100gr. βούτυρο
- 2ml κρέμα γάλακτος 3.5% παχυνμένο

Για την βάση

- 250gr. φύλλα σφολιάτα
- 100gr. ζάχαρη άχνη, για πασπαλίωμα + έστρα για το σερβίρισμα

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Βάζετε σε κατσαρόλα όλο το γάλα, εκτός από 100 ml. Ρίχνετε τη μισή ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι να βράσουν. Σε μπύλι χτυπάτε τη ζάχαρη και τους κροκάκι. Και ρίχνετε τα 1.10 ml γάλα και το κορν φλάουερ. προσθέτετε σε δόσεις το μίγμα από την κατσαρόλα και το επιτρέφεται να βράσει στην κατσαρόλα μέχρι να γίνει κρέμα. Προσθέτετε το βούτυρο, καλύπτεται με μεμβράνη και βάζετε στο ψυγείο. Απλώνετε τις σφολιάτες κόβετε σε κομματάκια και τις ψήνετε αφού τις πασπαλίσετε με άχνη. χτυπάτε την κρέμα στο μίξερ. Ρίχνετε την κρέμα γάλακτος και χτυπάτε. συναρμολογείτε βράτονται σφολιάτα-κρέμα-σφολιάτα-κρέμα και τριμμένη σφολιάτα στην κορυφή πασπαλίστε με άχνη και τρώτε το υπέροχο μιλφέιγ της ζωής σας! ❤️

MiTo LIFE 5G AI QUAD CAMERA

Ξεχνώ ότι το κείμενο μου
τις οδηγίες.

Μπιφτέκια



ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό κιμά
- 4 φέτες ψωμί
- 1 φλυτζάνι τσαχιάου γάλα
- 1/2 φλυτζανιού τσαχιάου
- Βούτυρο ή λάδι
- 1 και 1/2 κουταλάκι αλάτι

πιπέρκι, μαϊντανό, ένα κρεμμύδι, ριζάνι, σκόρδο, λεμόνι

ΟΔΗΓΙΕΣ:

Μουσκεύετε το ψωμί στο γάλα και το ρίχνετε στημμένο στον κιμά. Ρίχνετε λίγο γάλα και όλα τα υλικά. Ζυμώνετε πολύ καλά το μίγμα και πλάθετε τα μπιφτέκια. Ψήνετε περίπου 1 ώρα στους 180-200°C.



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική

ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.

ΠΑΝΤΖΑΡΟ-ΚΕΪΚ



ΥΛΙΚΑ:

- 250 γραμ. παντζάρι (καλά βρασμένο)
- 250 γραμ. ζάχαρη
- 200 ml λάδι
- 200 γραμ. αλεύρι
- 4 αυγά
- 70 γραμ. κακάο
- 10 γραμ. μπίκιν πάουντερ
- 7 βανίλια

ΟΔΗΓΙΕΣ:


Κοσκινίστε το αλεύρι, το κακάο και το μπίκιν πάουντερ σε μια λεκάνη. Πολτοποιήστε το παντζάρι μαζί με το λάδι και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει μια λεία κρέμα. Στο μίξερ χτυπάτε το μίγμα με το αλεύρι και το μίγμα με το παντζάρι για λίγο μέχρι να ενωθούν. Μετά χτυπάτε σε μια λεκάνη τα αυγά μέχρι να αφρατίσουν. Ανακατεύετε το μίγμα των αυγών με το υπόλοιπο μίγμα. Τέλος, γίνετε σε βουτυρωμένη φόρμα στους 200 βαθμούς για 30 λεπτά.

Καλή Επιτυχία!




Μητσοπούλου Ραφαέλα

CHEESECAKE



<u>ΥΛΙΚΑ:</u>	
<u>ΒΑΣΗ:</u>	<u>ΚΡΕΜΑ:</u>
• Μπισκότα πιτι-μπερ 950gr.	• Τυρί κρέμα 700gr.
• Βούτυρο 120gr. Λιγνάκι λιγμένο	• Ζάχαρη άχνη 70gr.
	• Κρέμα γάλακτος 250gr (35% λιπαρά)



ΟΔΗΓΙΕΣ

Βάση:

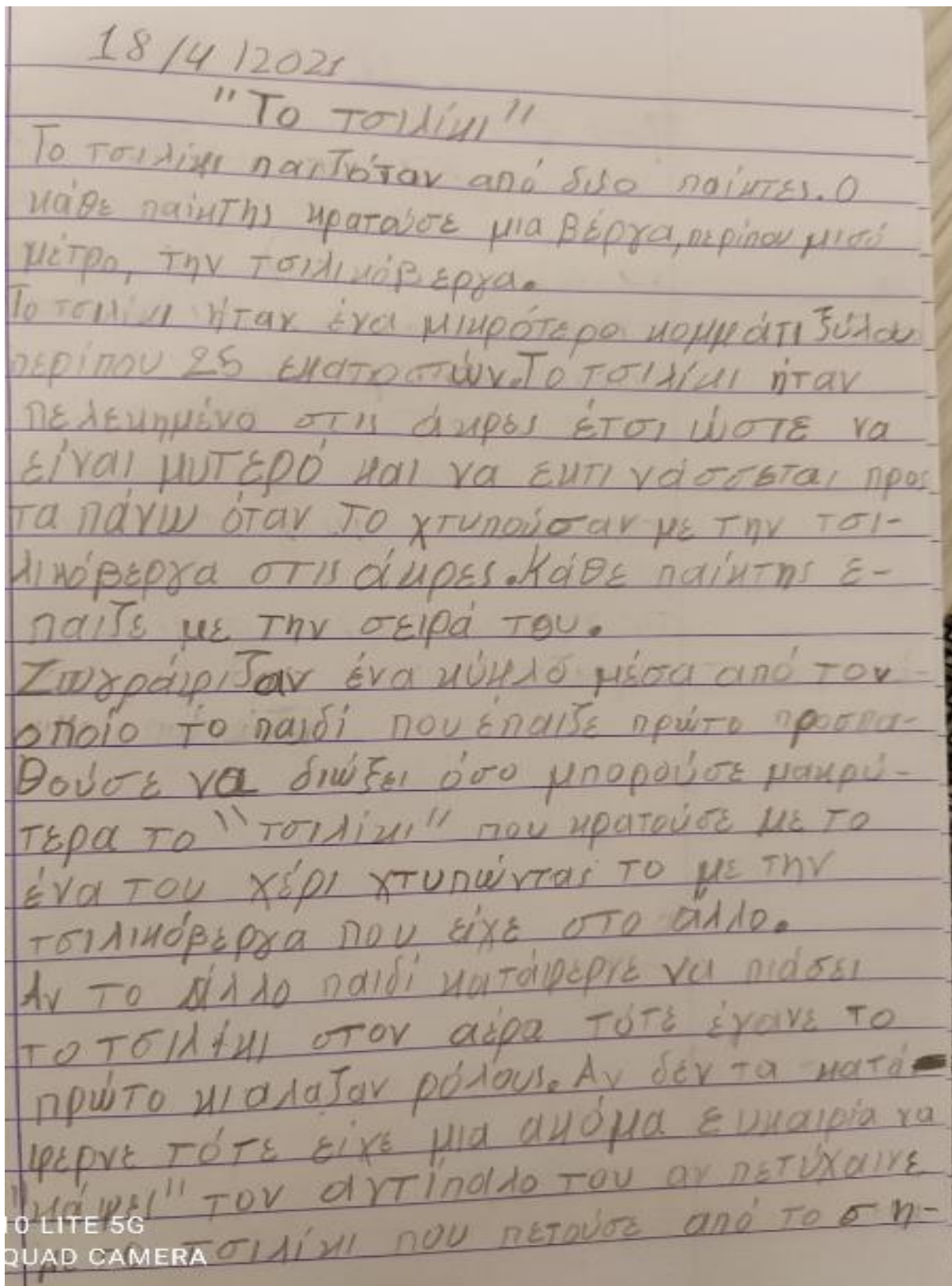
- ▶ Τρίβετε στο blender τα μπισκότα και τα ανακατεύετε μαζί με το βούτυρο λιγνάκι.
- ▶ Στρώνετε το μείγμα σε ένα τσέρι διαμέτρου 20εκ και ύψους 4εκ, πιέζοντας το πολύ καλά σε όλη την επιφάνεια.

Κρέμα:

- ▶ Χτυπάτε στο μίξερ το τυρί κρέμα με τη ζάχαρη.
- ▶ Προσθέτετε την κρέμα γάλακτος συνεχίζοντας το χτύπημα έως ότου η κρέμα δέσει και μοιάζει με σφιχτή σανζιχά.
- ▶ Απλώνετε την κρέμα πάνω στα μπισκότα.
- ▶ Αφήνετε στο ψυγείο για 2 ώρες.
- ▶ Αλείφετε την επιφάνειά με κομματάκια του κρέμας σας.

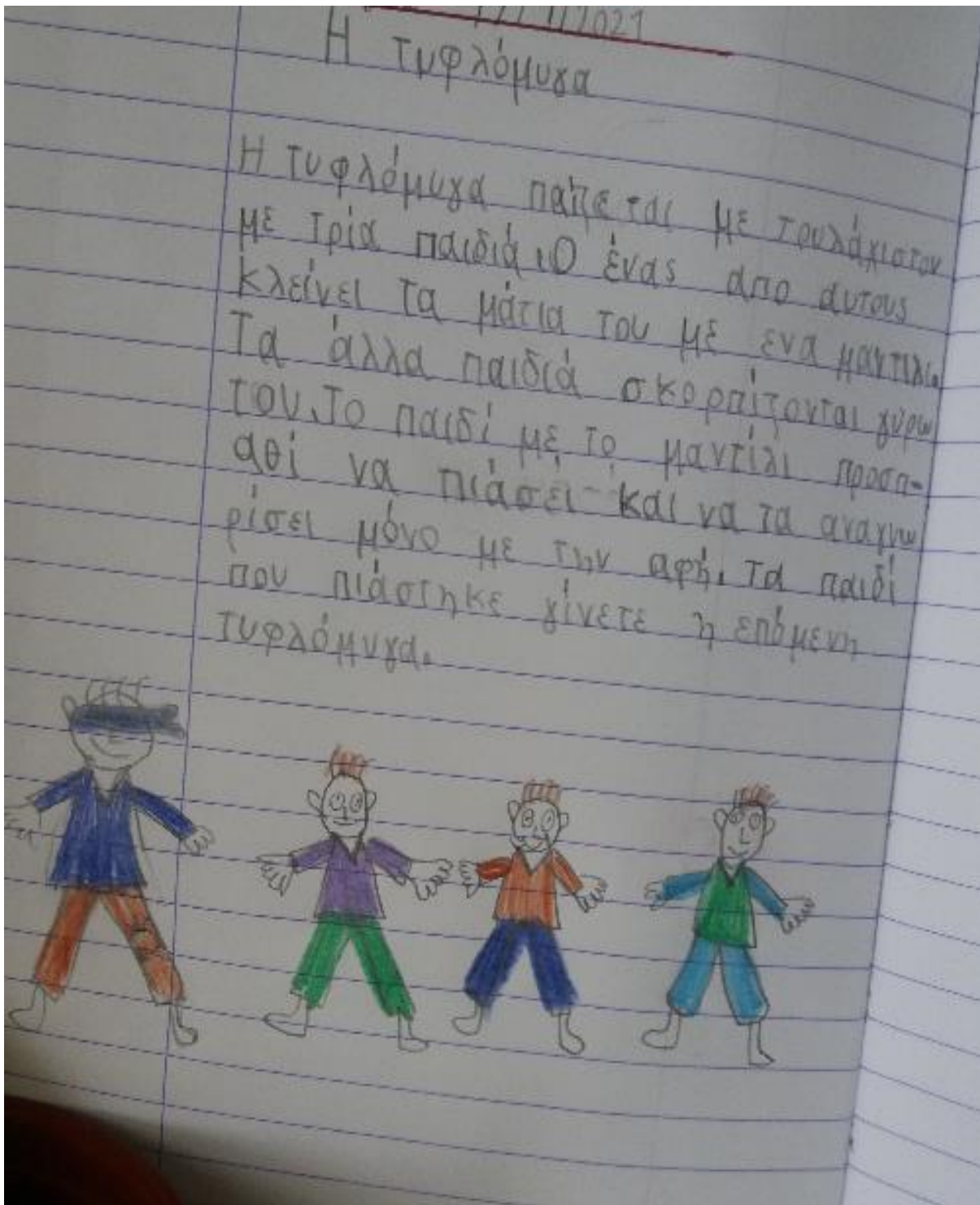
Δημητρέλλου Βασιλική

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ

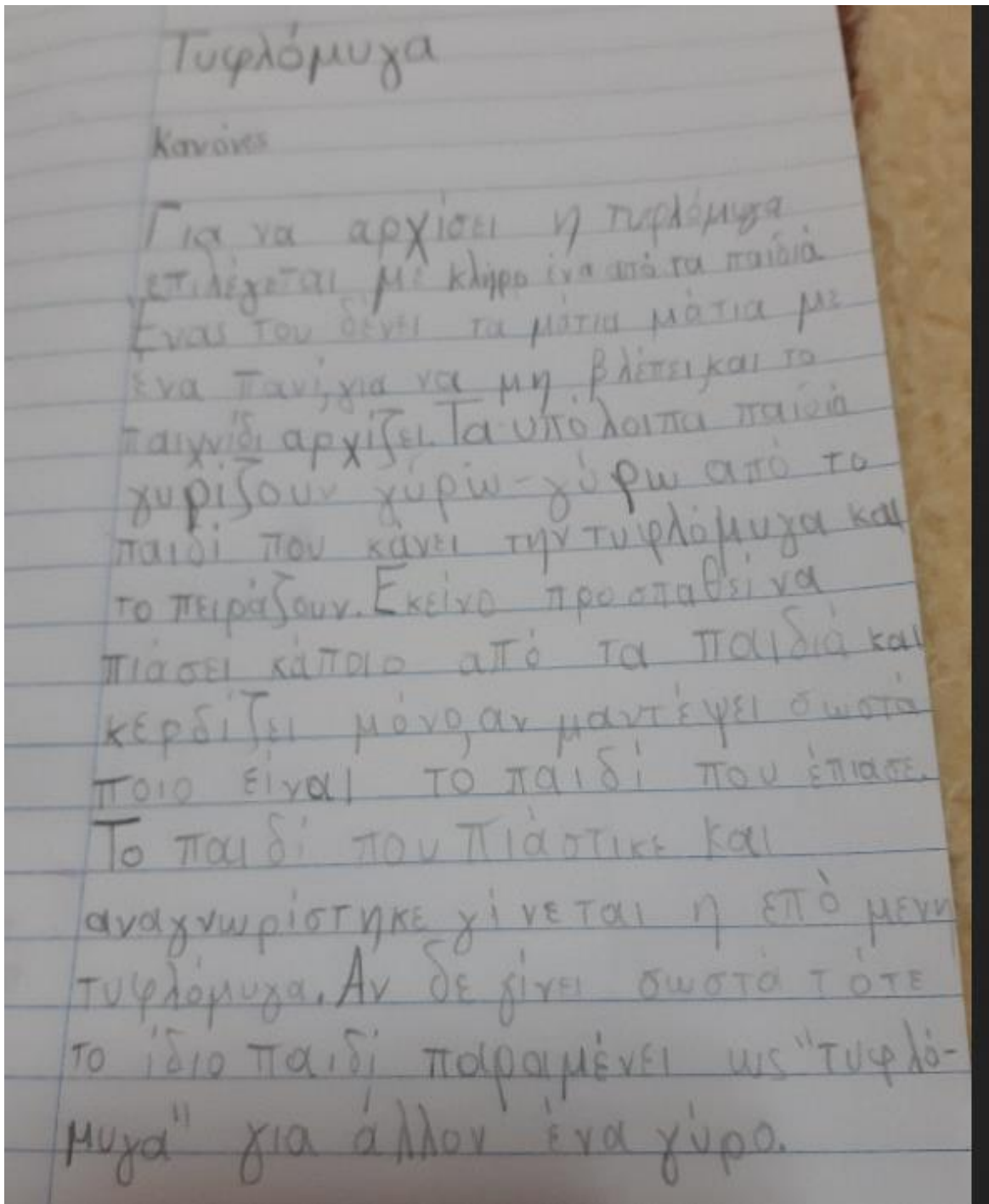


μείο στο οποίο είχε καταλήξει τον
πρώτο παίκτη που καθόταν μέσα στον
κύκλο. Ο πρώτος παίκτης τώρα δεν καθόταν
να δεχτεί μοιραλατριά το χτύπημά του
αγτίπαλου. Με την τσιλιγκόβερχα προσ-
σπαθούσε να χτυπήσει το τσιλίχι και
να το επιστρέψει πίσω και μάλιστα
όσο πιο μακριά χινόταν. Γι αυτό γιατί
στη συνέχεια μετρούσαν πόσα βήματα
μακριά από τον κύκλο είχε καταλήξει
το τσιλίχι και για κάθε βήμα έπαιαν
πόντους.

Κόττας Σπύρος



Κατσαντώνης Γιάννης



Γιαννίρη Δροσούλα-Βασιλική

Το φρόνιμα
Γιγτο πριχνίσι αυτό κρείσσοντα
του λήλιου Η παιδί ενω
φριτίται και ενω κριντήρι
Μπορεί να δίνει και έγω στην
φυλή φάση και ψέση στο σπίτι.
Δέχουν ενω παιδί ως το κριντήρι
στη κριτίτα και στη συνέχεια
τη υπολοιπη κινούντα κύρω
απο αυτό του κριντήρι του
σηφάνε να τη πιάσει
στην πιστεί κριτίτα το παιδί που
κάνει την τυφρότητα προσφέρει
με τη κριτίτα κριτίτα να το
αναγνωρίσει. Αν το κριτίτα φέρει
τότε το παιδί που πιστήθησε
δύναται η τυφρότητα και το
κριντήρι σου νεχίεται.

Μουλάς Παναγιώτης

Τσουβαλοδρομίες

Οι παίκτες μπαίνουν μέσα σε
τσουβάλια από τη μέση και κάτω
χοροπηδούν μέχρι να φτάσουν στο
τέρμα. Όποιος φτάσει πρώτος κερδίζει.



Δημητρέλλου Βασιλική

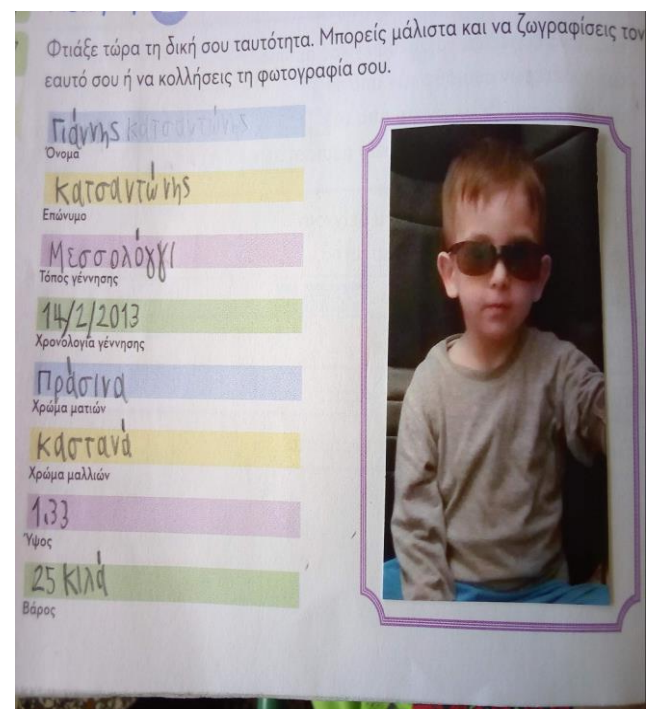
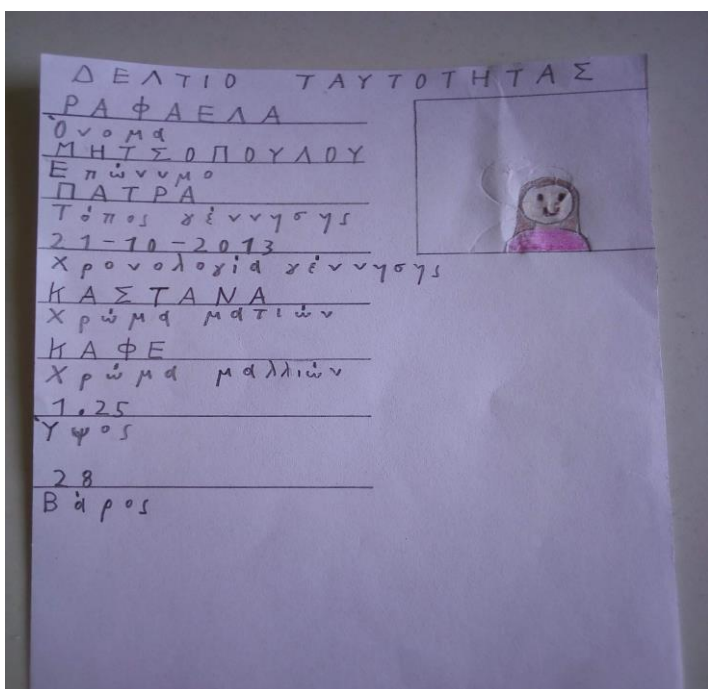
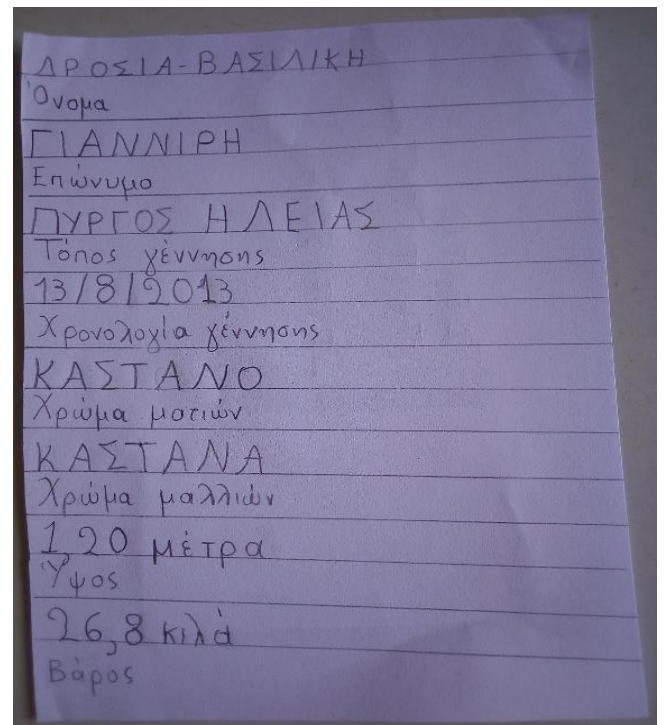
ΤΑΥΤΟΤΗΤΕΣ

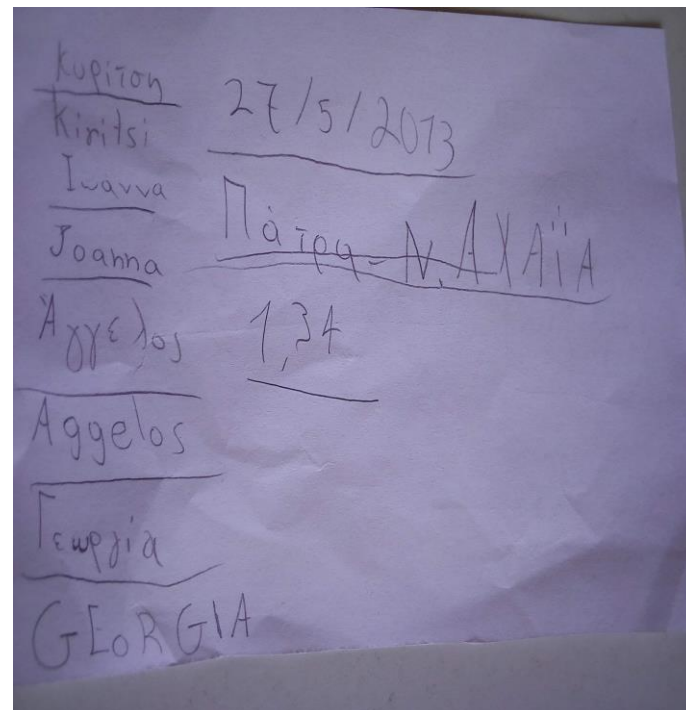
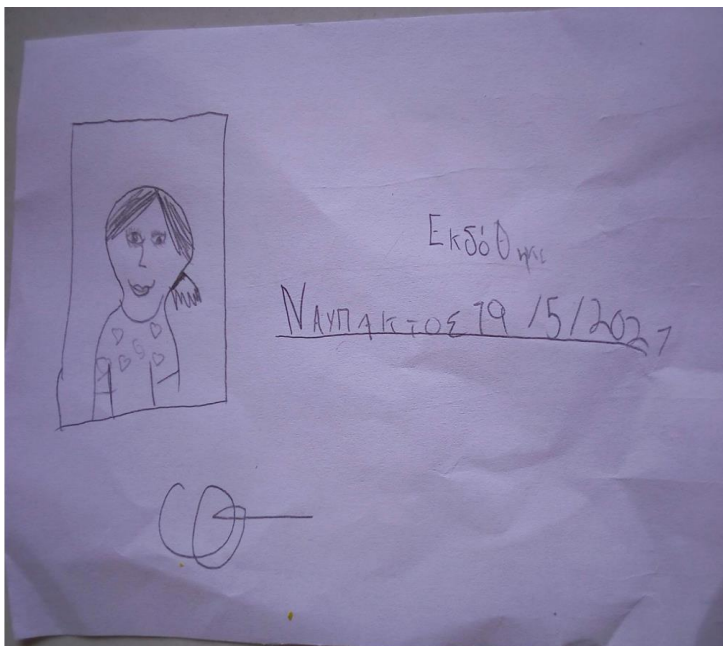
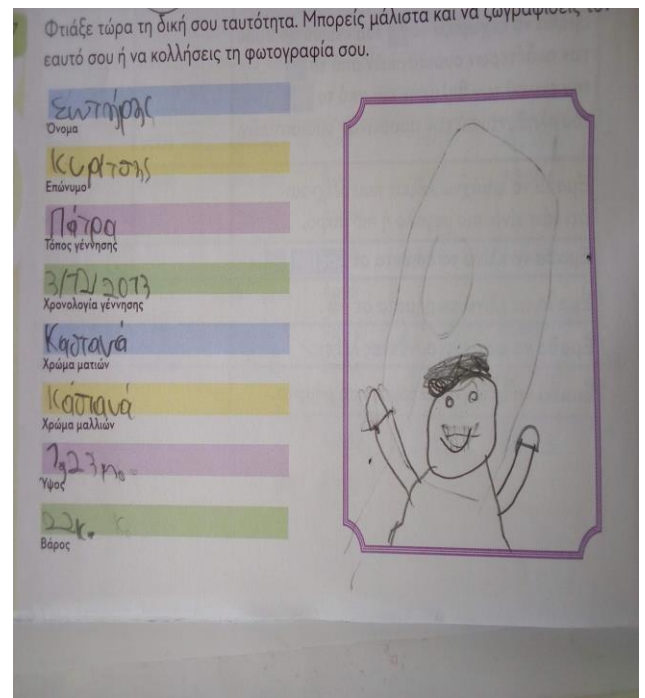
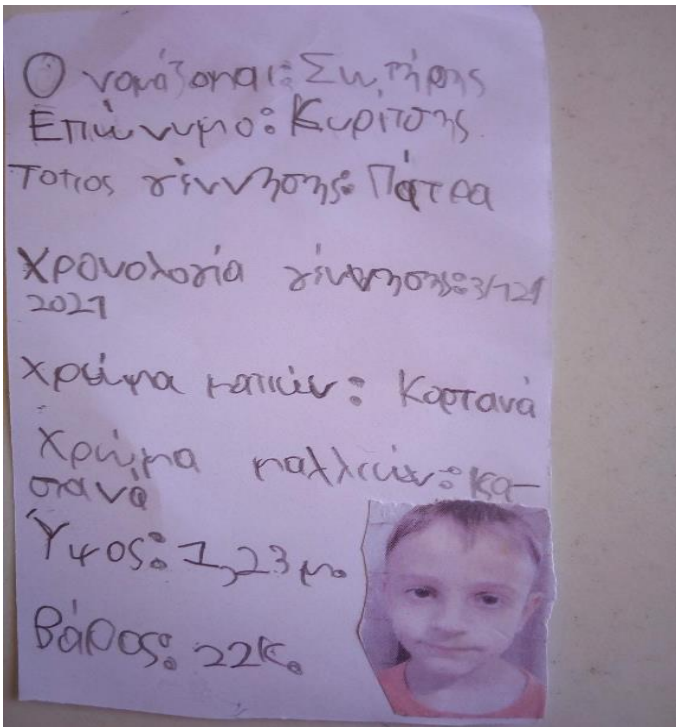


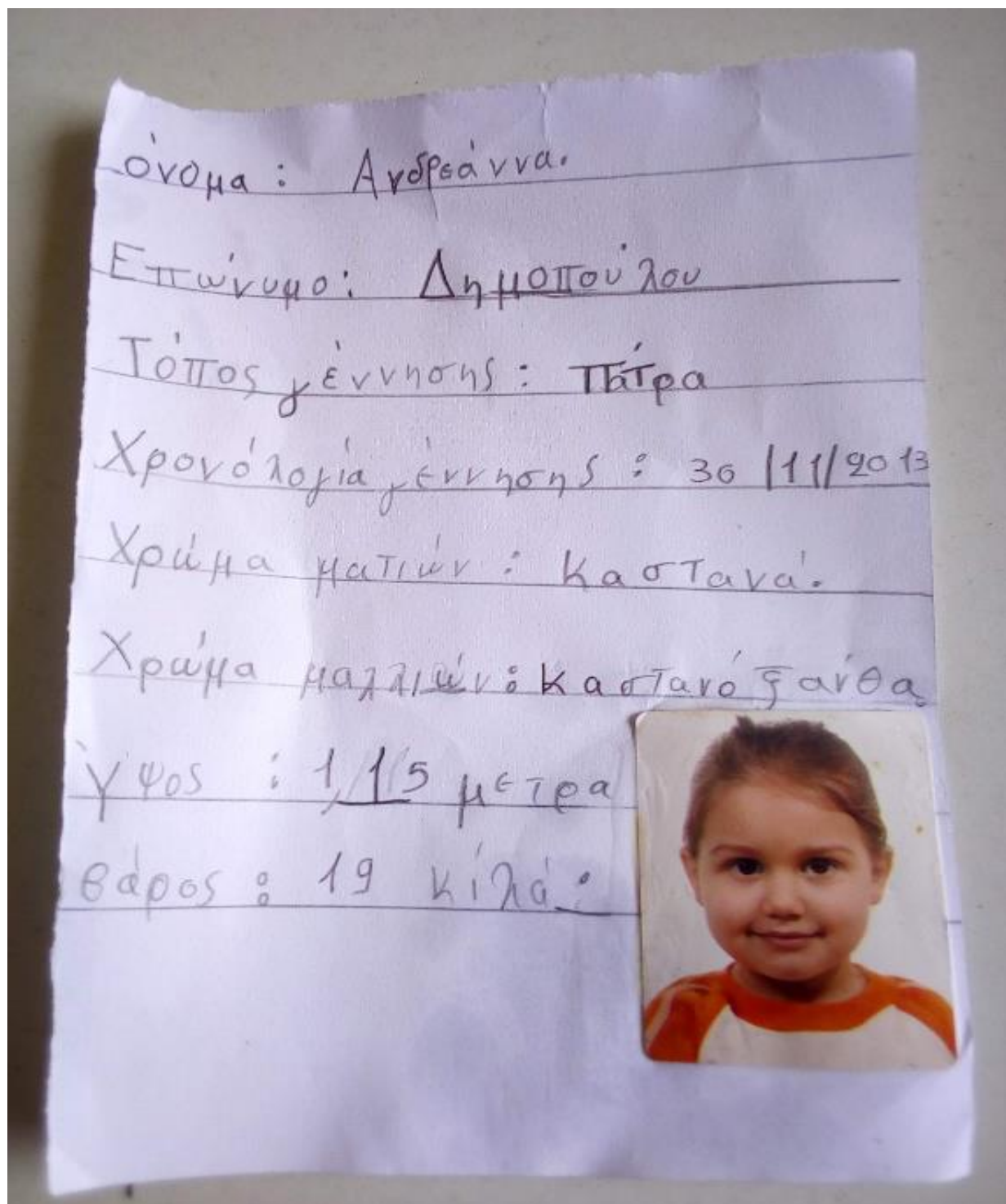
Καλοραϊσιώτη
Φωτεινή
Νίκος
Μαρία
Αθήνα
13/08/2013
Καφέ
σκούρο μαύρο
1 30 μ
23 Κ

ΕΠΩΝΥΜΟ
ΔΗΜΗΤΡΕΛΛΟΥ
ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ ΠΑΤΕΡΑ
ΔΗΜΗΤΡΕΛΛΟΣ
ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ ΜΗΤΕΡΑΣ
ΕΥΓΕΝΙΑ
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΓΕΝΝΗΣΗΣ (DATE OF BIRTH)
19-06-2013
ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ
Πάτρα
ΥΨΟΣ (HEIGHT)
1.40
ΑΙΜΟΤΥΠΟΣ
ΝΑΥΠΑΚΤΙΑΣ
ΑΣΤ. ΤΜΗΜΑ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

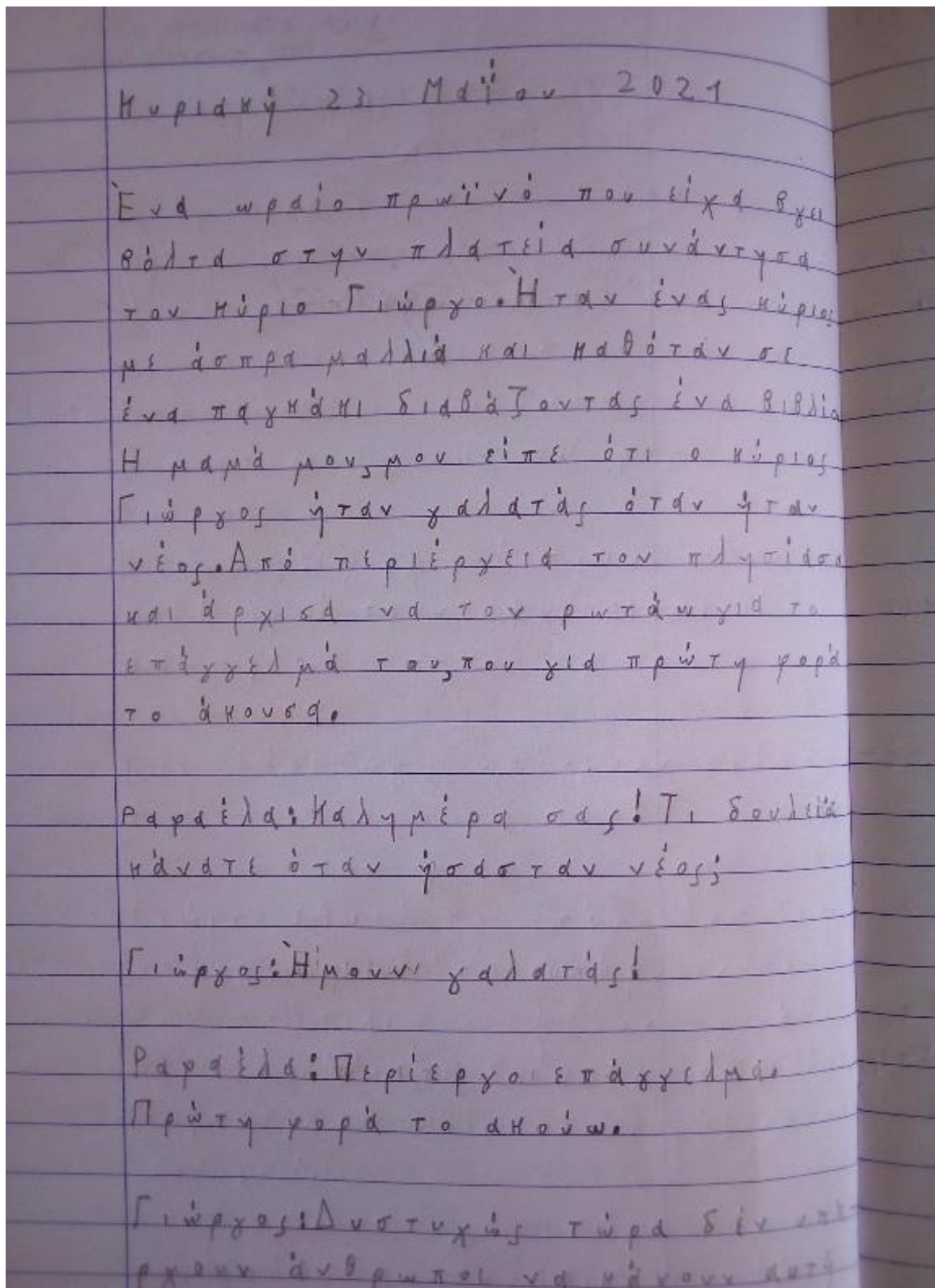
HELLENIC REPUBLIC
MINISTRY OF PUBLIC ORDER
HELLENIC POLICE HEADQUARTERS
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΤΑΞΗΣ
ΑΡΧΗΦΕΡΕΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΤΑΞΗΣ
ΑΡΧΗΦΕΡΕΟ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΣΤΥΝΟΜΙΑΣ
ΔΕΛΤΙΟ
ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ
IDENTITY CARD
ΑΒ 141330
ΕΚΔΟΧΗ
ΝΑΥ ΠΑΚΤΟΣ
19-5-2021







ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ (παλιά επαγγέλματα)



τη δουλειά. Τώρα το γάλα το
αγοράζουμε από το σούπερ
μάρκετ.

Ραφαέλα: Και πώς πουλούσατε
τότε το γάλα;

Γιώργος: Είχα ένα παδύλατο με
ένα κοροτσάκι πίσω και ένα με-
γάλο δοχείο που είχε μέσα το
γάλα. Πήγαινα από σπίτι σε σπίτι
και πουλούσα το γάλα. Το παδύ-
λατο είχε ένα κονδονάκι το
οποίο το χτυπούσα για να βγαίνουν
οι άνθρωποι από τα σπίτια τους.

Ραφαέλα: Και πώς βάζατε το γάλα
όταν το δίνατε στα σπίτια;

Γιώργος: Κάθε σπίτι μου έφερνε
ένα κοροτσάκι για να τους το
χέμισω με μια κούπα γάλα.

Ραφαέλα: Πώς πήρωνα το γάλα

Καταπληκτική δουλειά
οι άνθρωποι; Μπράβο σου

Γιώργος: Κάθε κομμάτι είναι 30
δραχμές. Έτσι με πλήρωνα ανά-
λογα με πόσες κομπίες ήθελα να

Ραφαήλα: Και δεν χάλασε το χάλια
που ήταν έξω από το ψυγείο;

Γιώργος: Όχι, γιατί συγκινάμεν
πολύ πριν αρχίσει να κώνει
Τίστευ.

Ραφαήλα: Τώρα υπάρχουν χάλια τέ-
δες;

Γιώργος: Αυτό το επάγγελμα δεν
υπάρχει πια. Τώρα υπάρχουν τα
εργαστήρια που βάζουν το χάλια
σε μπενκάλια, τα δίνουν στα σούπερ
μάρκετ και εμείς τα αγοράζουμε
από εκεί.

Ραφαήλα: Σας ευχαριστώ πολύ.

