

ΤΑ ΑΠΙΘΑΝΑ ΕΚΤΑΚΙΑ ΤΗΣ ΕΠΙΣΚΟΠΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Τιμή: 1 ευρώ

Τι γιορτάζουμε τις Απόκριες.....σελίδα 2	<u>Τεύχος 4^ο</u>
Ήθη κι έθιμα Αποκριών.....σελίδα 2-5	
Συνέντευξη του κυρίου Καρύδα.....σελίδα 5-6	
Ζωγραφίζω τις μάσκες.....σελίδα 6	
Λύνω το σταυρόλεξο.....σελίδα 7	
Συνταγή.....σελίδα 7-8	

Η συντακτική ομάδα της εφημερίδας:

Βουβούσης Θοδωρής, Ζαφειρίου Αναστασία, Ιωαννίδης Χριστόφορος, Λύτη Ευαγγελία, Μήτκα Ελευθερία, Ορδουλίδης Βασίλης, Ορδουλίδου Βαρβάρα, Παλαιογιάννης Δημήτρης, Σιδεράκης Βασίλης, Τεζεψίδου Κωνσταντίνα, Τσαγκαλίδης Δημήτρης, Τσάρε Ανδρονίκη, Χαραλαμπίδου Μαρία.



ΤΙ ΓΙΟΡΤΑΖΟΥΜΕ ΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ

Απόκριες ονομάζονται οι τρεις εβδομάδες πριν από την Καθαρά Δευτέρα οπότε και αρχίζει η [Μεγάλη Σαρακοστή](#). Ταυτίζονται με την περίοδο του [Τριωδίου](#), μια κινητή περίοδο στην Ορθόδοξη Χριστιανική παράδοση από την Κυριακή του Τελώνου και του Φαρισαίου μέχρι την Κυριακή της Τυροφάγου ή Τυρινής. Από την μερα που αρχίζει το τριωδιο μέχρι και την καθαρά Δευτέρα είναι ιδιαίτερες μέρες διότι συμβολίζουν τον ερχομό της άνοιξης και τη προετοιμασία των ανθρώπων στο Πάσχα των παθών].

Η πρώτη εβδομάδα των Αποκριών που τελειώνει την Κυριακή του Ασώτου, λέγεται και **Προφωνή**, επειδή παλιά προφονούσαν, δηλαδή διαλαλούσαν ότι άρχιζαν οι Απόκριες. Η δεύτερη εβδομάδα λέγεται **Κρεατινή** ή της Κρεοφάγου, επειδή έτρωγαν κρέας και δεν **νήστευαν** ούτε την Τετάρτη ή την Παρασκευή. Η εβδομάδα αυτή γιορτάζεται με γλέντια και φαγοπότια χωρίς κανένα θρησκευτικό περιορισμό. Η [Κυριακή](#) της εβδομάδας αυτής, η Κυριακή της Απόκρεω -και συνεκδοχικά ολόκληρη η περίοδος από την είσοδο του Τριωδίου μέχρι την [Καθαρά Δευτέρα](#)-ονομάστηκε έτσι, επειδή συνηθίζεται να μην τρώνε **κρέας** οι **Χριστιανοί**, δηλαδή «να απέχουν από το κρέας». Η τρίτη εβδομάδα λέγεται **Τυρινή** ή της Τυροφάγου, επειδή έτρωγαν γαλακτοκομικά προϊόντα σαν ενδιάμεση κατάσταση μεταξύ κρεοφαγίας και νηστείας, για να προετοιμαστούν σιγά - σιγά για τη νηστεία της [Σαρακοστής](#). Ανάλογη με την ελληνική λέξη *Αποκριά* είναι και η [λατινική λέξη Καρναβάλι](#) (Carnaval, Carnevale, από τις λέξεις Carne=κρέας και Vale=περνάει).



ΗΘΗ ΚΙ ΕΘΙΜΑ ΑΠΟΚΡΙΩΝ

Τις μέρες αυτές γίνεται το έθιμο του γλεντιού, της ψυχαγωγίας και του «μασκαρέματος», της μεταμφίεσης, που έχει παραμείνει από παλιές γιορτές της ρωμαϊκής εποχής.

Τις [γιορτές](#) αφιερωμένες στην έκπτωση του θεού «Σατούρνους» από τον Ήλιο τα Κρόνια «Λουπερκάλια» και «Σατουρνάλια» και από τις αρχαιότερες «Διονυσιακές γιορτές» των Ελλήνων, όπου οι άνθρωποι μεταμφιέζονταν, χόρευαν, τραγουδούσαν πίνοντας κρασί και το κέφι έφτανε στο κατακόρυφο προς τιμή του Διόνυσου.

Απόκριες, τα καρναβαλικά – αποκριάτικα έθιμα στην Ελλάδα

Απόκριες. Τα αποκριάτικα – καρναβαλικά έθιμα στη βόρεια Ελλάδα: Γενίτσαροι, Μπούλες και Κουδουνοφόροι.

Νάουσα οι «Γενίτσαροι και Μπούλες» την Κυριακή της Αποκριάς

Με διονυσιακή καταγωγή, το έθιμο «Γενίτσαροι και Μπούλες», συνεχίζει μέχρι και τις μέρες μας, να ζωντανεύει στην πόλη της Νάουσας.

Την Κυριακή της Αποκριάς υπό τους χαρακτηριστικούς ήχους του νταουλιού και του ζουρνά, ένα μπουλούκι με «γενίτσαρους» περιφέρεται στους δρόμους της πόλης με τελικό προορισμό το δημαρχείο, όπου και κορυφώνεται η γιορτή.

Στο ρυθμικό άκουσμα του Ζαλιστού, η Μπούλα βγαίνει στο παράθυρο και με χαρακτηριστικές ρυθμικές κινήσεις του σώματος της, ώστε να κουδουνίζουν τα κρεμασμένα στο στήθος της νομίσματα, χαιρετάει το μπουλούκι.

Λίγο μετά κατεβαίνει κάτω, ενσωματώνεται στο πλήθος και όλοι μαζί συνεχίζουν την περιοδεία μέχρι να πάρουν την επόμενη Μπούλα.

Σταδιακά σχηματίζεται μια «μεγαλειώδης» πομπή με ανθρώπους όλων των ηλικιών, να συμμετέχουν στην αναβίωση του εθίμου.

Απόκριες στην Ξάνθη «Το κάψιμο του Τζάρου» στο ποταμό Κόσυνθο

Την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς, στην [Ξάνθη](#), αναβιώνει το «**κάψιμο του Τζάρου**» στη γέφυρα στο ποταμό Κόσυνθο.

Πρόκειται για ένα κατασκευασμένο ανθρώπινο ομοίωμα, τοποθετημένο πάνω σε πουρνάρια, που καίγεται και «ξορκίζει το κακό». Σε αυτή την περίπτωση, το κακό είναι... η απομάκρυνση των ψύλλων το καλοκαίρι.

Το έθιμο έφεραν οι πρόσφυγες από το Σαμακόβ της Ανατολικής Θράκης και κάθε χρόνο ζωντανεύει από τους κατοίκους του ομώνυμου συνοικισμού. Τις Απόκριες, μετά το «κάψιμο του Τζάρου», ακολουθεί γλέντι μέχρι τις πρώτες πρωινές ώρες.

Απόκριες στην Κοζάνη «ο Φανός» | Γιορτή διονυσιακού χαρακτήρα

Ο «Φανός», ο συμβολικός «βωμός» της αποκριάτικης εορταστικής φωτιάς, ανάβει εδώ και πολλούς αιώνες στην Κοζάνη τις Απόκριες.

Ανεξαρτήτως από τις έριδες ως προς την καταγωγή του, το συγκεκριμένο έθιμο, δίνει έναν πανηγυρικό τόνο στην πόλη.

Με προεξάρχουσα την κεντρική πλατεία, όπου την Κυριακή της Αποκριάς ανάβει ο μεγάλος «Φανός», ακολουθούν οι μικρότεροι συνοικισμοί που ανάβουν ταυτόχρονα τους δικούς τους «Φανούς»... για να ξεκινήσει μια ξέφρενη **γιορτή καθαρά διονυσιακού χαρακτήρα**.

Οι χορευτικοί κύκλοι γύρω από τον βωμό διευρύνονται, τα τραγούδια διαδέχονται το ένα το άλλο.

Τα περισσότερα είναι τα καλούμενα «ξινέντραπα» ή «μασκαραλίτκα» τραγούδια, με έντονες σατυρικές – πειρακτικές αναφορές.

Το κρασί ρέει άφθονο, το ίδιο και τα τοπικά εδέσματα, ενώ το γλέντι κρατάει μέχρι τα ξημερώματα της [Καθαρής Δευτέρας](#).

Απόκριες στα Ιωάννινα «Οι τζαμάλες» | Οι αποκριάτικες φωτιές

Τις **Απόκριες στα Ιωάννινα**, οι «τζαμάλες», οι αποκριάτικες φωτιές, θα ανάψουν σε διάφορες συνοικίες της πόλης το βράδυ της τελευταίας Κυριακής, πριν τη [γηστεία](#) της Σαρακοστής.

Έθιμο που υπάρχει από τον 19ο αιώνα στα Γιάννενα, αναβιώνει αδιάλειπτα από τη δεκαετία του '80 μέχρι και σήμερα.

Οι «τζαμάλες» ζεσταίνουν από την παγωνιά της περιοχής, ενώ με το άναμμα της πρώτης σπίθας... δίνεται το σύνθημα να ξεκινήσει η μεγάλη γιορτή.

Απόκριες – Σέρρες, το έθιμο του καλόγερου τη Δευτέρα της Τυρινής

Στις Σέρρες τις Απόκριες, τη Δευτέρα της Τυρινής συναντάμε το έθιμο του «καλόγερου».

Η γιορτή ανοίγει με τους «αναστενάρηδες» και τους μίμους, οι οποίοι συνθέτουν έναν αλλόκοτο θίασο με μέλη τον Βασιλιά, το Βασιλόπουλο, τον καπιστρά, τον καλόγερο, τη νύφη, την μπάμπω και το εφταμηνίτικο, τους γύφτους με την αρκούδα και τους **Κουρούτζηδες** (φύλακες).

Ο θίασος επισκέπτεται όλα τα σπίτια του χωριού και στη συνέχεια οι κάτοικοι συγκεντρώνονται στην πλατεία, όπου γίνεται η προετοιμασία του αγρού για τη σπορά.

Ακολουθεί η σκηνή του θανάτου και της ανάστασης με «πρωταγωνιστή» τον Καλόγερο.

Σοχός – Θεσσαλονίκη «οι Κουδουνοφόροι» | Γονιμότητα της γης

Σοχός – Θεσσαλονίκη. Δρώμενο που σχετίζεται με τη γονιμότητα της γης ή και για πολλούς με τον έρωτα, οι «**Κουδουνοφόροι**» εμφανίζονται μέχρι σήμερα.

Πρόκειται για πανάρχαιο έθιμο, που μεταφέρθηκε μέσα στους αιώνες και διασώθηκε αναλλοίωτο.

Η κορύφωση των εκδηλώσεων, γίνεται το τριήμερο πριν από την Καθαρή Δευτέρα, όπου οι συμμετέχοντες με τραγόμορφες στολές και κουδούνια σε όλο το σώμα τους, ξεχύνονται και χορεύουν σε δρόμους και πλατείες.

Ξεχωριστή θέση έχει και το έθιμο των μετανιοίων. Κατά την παράδοση οι μεγαλύτεροι δίνουν άφεση αμαρτιών στους μικρότερους, οι οποίοι με σεβασμό τους επισκέπτονται και τους φιλούν το χέρι, προσφέροντάς τους ένα πορτοκάλι.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Η συντακτική ομάδα της εφημερίδας πραγματοποίησε συνέντευξη από τον τεχνίτη φορεσιών και αρμάτων κύριο Αλέξη Καρύδα, ο οποίος επισκέφθηκε το σχολείο μας και μας βοήθησε να φτιάξουμε τον πρόσωπο από το δρώμενο Γενίτσαροι και Μπούλες. Παρακάτω παρατίθεται η συνέντευξη του κυρίου Καρύδα.

-Καλημέρα κύριε Καρύδα, μπορείτε να μας πείτε πως ξεκίνησε το έθιμο Γενίτσαροι και Μπούλες;

-Καλημέρα, βεβαίως, το έθιμο αυτό έχει τις απαρχές του από τις γιορτές που τελούνταν προς τιμήν του θεού Διόνυσου και κατόπιν συνεχίστηκε την εποχή της Τουρκοκρατίας και συνεχίζει μέχρι και σήμερα ακριβώς με την ίδια μορφή.

-Ποια είναι η διαδικασία για την κατασκευή του προσώπου;

-Για αρχή παίρνουμε το γύψινο καλούπι στο οποίο τοποθετούμε πάνω χοντρό πανί, μετά λιώνουμε καθαρό κερί μέλισσας και αλείφουμε πάνω στο πανί αρκετά στρώματα κεριού, έτσι ώστε να αποκτήσει αρκετό πάχος, στη συνέχεια τρυπάμε τα μάτια, τη μύτη και το στόμα και τέλος προχωράμε στο βάψιμο.

-Τι συμβολίζει το έθιμο αυτό;

-Συμβολίζει την Αναγέννηση και είναι μία γιορτή γενικότερα για τη Νάουσα.

-Ποια είναι η προετοιμασία των Γενίτσαρων;

-Η προετοιμασία των Γενίτσαρων ξεκινάει πριν από τα Χριστούγεννα, όπου οι περισσότεροι Γενίτσαροι συλλέγουν τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη στολή τους, καθώς και η προετοιμασία του προσώπου για τους Γενίτσαρους άνω των 16 χρονών, όπου ράβεται πάνω στον πρόσωπο το ταράμπουλο, ένα ύφασμα 4 μέτρων, το οποίο δένεται περίτεχνα πάνω στο κεφάλι του χορευτή.

-Για ποιον λόγο δε βγάζουν τις μάσκες;

-Τα πρόσωπα βγαίνουν στην τελευταία πλατεία που χορεύουν οι Γενίτσαροι, τα Αλώνια, καθώς έτσι ορίζει το έθιμο.

-Για ποιον λόγο χοροπηδάνε οι Γενίτσαροι όταν χαιρετάνε;

-Αυτή η κίνηση σημαίνει καλή λευτεριά, χοροπηδάνε τρις φορές και λένε χρόνια πολλά

-Σας ευχαριστούμε πάρα πολύ για τον χρόνο σας. Καλή συνέχεια και καλές Απόκριες.

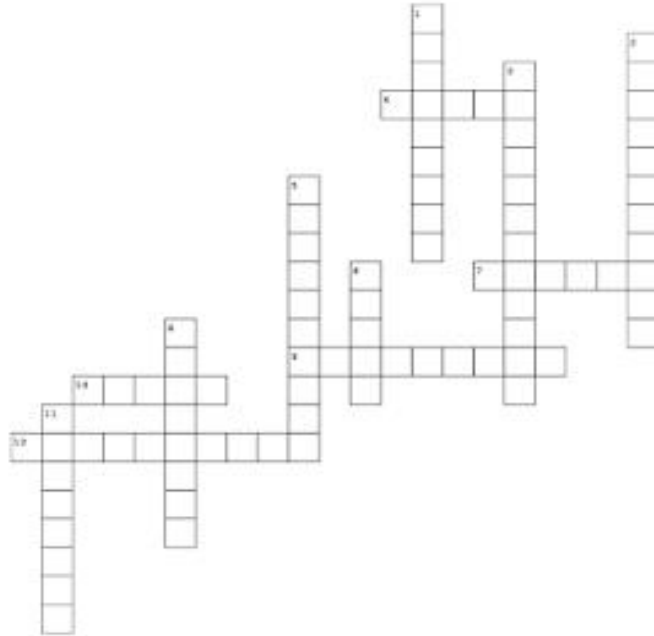
-Κι εγώ σας ευχαριστώ, καλές Απόκριες.



ΖΩΓΡΑΦΙΖΩ ΤΙΣ ΜΑΣΚΕΣ



ΛΥΝΩ ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ



Across

4. ΤΙ ΦΟΡΑΜΕ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΟ?
7. ΕΙΝΑΙ ΑΣΤΕΡΟΣ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΜΥΤΗ
9. Η ΣΤΟΛΗ ΕΧΕΙ ΡΟΜΒΟΥΣ
10. ΠΩΣ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΑΟΥΜΕ ΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ
12. ΤΙ ΝΤΥΝΟΜΑΣΤΕ ΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ?

Down

1. ΑΡΧΙΣ ΤΟ ΓΑΝΤΙ
2. ΚΟΡΜΑΞΙΣ ΤΗΣ ΑΠΟΚΡΙΑΣ
3. ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΟΣ ΠΟΛΕΜΟΣ
5. Ο ΒΑΣΙΛΙΑΣ ΤΗΣ ΑΠΟΚΡΙΑΣ
6. ΤΙ ΦΟΡΑΜΕ ΤΙΣ ΑΠΟΚΡΙΕΣ?
8. Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΟΥ ΚΑΡΝΑΒΑΛΙΟΥ
11. ΤΙ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΚΥΡΙΑΚΗ ΤΗΣ ΑΠΟΚΡΙΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ

Υλικά

Για τη λαγάνα

- 1 φακελάκι μαγιά ξερή (ή 1 κύβο 25 γραμ. νωπή)
- 300 ml νερό χλιαρό (προσοχή όχι καυτό)
- 50 ml ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο
- 500 γρ. αλεύρι σκληρό για ψωμί
- 1 κ.σ. κοφτή αλάτι
- 1-2 πρέζα/ες γερές ζάχαρη
- 100 γρ. σουσάμι

Εκτέλεση

- Διαλύουμε σε ένα μικρό μπολ τη μαγιά, με λίγη ζάχαρη και λίγο από το χλιαρό νερό.
- Αφήνουμε για 5 λεπτά να φουσκώσει και να αφρίσει η επιφάνεια.
- Διαλύουμε το αλάτι στο υπόλοιπο νερό.

- Κρατάμε 3 κ.σ. από το συνολικό λάδι στην άκρη.
- Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι και κάνουμε λακκούβα στη μέση, ρίχνουμε την ενεργοποιημένη μαγιά, το νερό (χλιαρό, προσοχή όχι καυτό) και το υπόλοιπο λάδι.
- Ανακατεύουμε τα υλικά με κουτάλα, να μαζευτεί η ζύμη σε μπάλα.
- Αλευρώνουμε ή λαδώνουμε τα χέρια μας και ζυμώνουμε για λίγα λεπτά.
- Βγάζουμε τη ζύμη στον πάγκο.
- Τη ζυμώνουμε για λίγο ακόμη με τα χέρια κλεισμένα σε μπουνιά τραβώντας και διπλώνοντας τη ζύμη ώστε να παίρνει αέρα.
- Η ζύμη πρέπει να είναι απαλή και εύπλαστη. Όσο πιο πολύ τη δουλεύουμε στον πάγκο, τόσο πιο αφράτη θα γίνει η λαγάνα.
- Με τα χέρια, την τυλίγουμε σε μπάλα με τις ενώσεις προς τα κάτω και την αφήνουμε σε λαδωμένο μπολ σκεπασμένη στον πάγκο για 1 ώρα και 30 λεπτά, ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Αν βιαζόμαστε την βάζουμε σε ζεστό σημείο, πχ. χλιαρό φούρνο, για να γίνει πιο γρήγορα.
- Την βγάζουμε στον πάγκο.
- Ξεφουσκώνουμε τη ζύμη ζυμώνοντάς τη για λίγο.
- Την κόβουμε σε 2 ίσα μέρη.
- Πλάθουμε με τα δάχτυλα την κάθε λαγάνα, ανοίγοντας την όπως την πίτσα, σε λαδωμένο ταψί.
- Δηλαδή με λαδωμένα τα χέρια απλώνουμε την λαγάνα στο ταψί δίνοντάς της το επιθυμητό σχήμα.
- Με ένα πινέλο αλείφουμε νερό σε όλη την επιφάνεια της λαγάνας.
- Ρίχνουμε μπόλικο σουσάμι.
- Απαλά πιέζουμε με τις παλάμες το σουσάμι να κολλήσει στη λαγάνα.
- Όμοια φτιάχνουμε και τη δεύτερη.
- Τις σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και αφήνουμε για 30 έως 45 λεπτά να φουσκώσουν και πάλι.
- Με τα ακροδάχτυλα, κάνουμε βαθιές δαχτυλιές στη λαγάνα μέχρι κάτω ή τρυπάμε ολόγυρα την επιφάνεια με βελόνα πλεξίματος ή άλλο μυτερό σουβλί.
- Δυνατό τρύπημα να φτάνει μέχρι κάτω στο ταψί η βελόνα.
- Ετοιμάζουμε και τις 2 λαγάνες με τον ίδιο τρόπο.
- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 30 λεπτά.
- Προς το τέλος του ψησίματος ψεκάζουμε τις λαγάνες με λίγο νερό για να γυαλίσουν.
- Όταν τις βγάλουμε από το φούρνο, καυτές όπως είναι τις αφήνουμε σε σχάρα ή σε καθαρή πετσέτα να τραβήξουν την υγρασία τους για να παραμείνουν τραγανές.

ΚΑΛΕΣ

ΑΠΟΚΡΙΕΣ

ΚΑΙ

ΚΑΛΗ

ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ!!!!!!