



«Μικροί εξερευνητές»

Η εφημερίδα του ΣΤ1

Αφιέρωμα στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της Άνδρου: έθιμα των Χριστουγέννων!

Στο νησί τα κάλαντα της Πρωτοχρονιάς γίνονται με το νησιώτικο έθιμο...
Συνέχεια σελ. 2

Αφιέρωμα στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της Άνδρου : Χοιροσφάγια, ένα ανδριώτικο έθιμο του χθες και του σήμερα!!

Τα χοιροσφάγια στην Άνδρο είναι μια παράδοση η οποία υπάρχει μέχρι σήμερα. Τα έκαναν για να έχουν... Συνέχεια σελ. 3

Συνταγές για ανδριώτικα χριστουγεννιάτικα γλυκά!

Ανδριώτικη πουτίγκα Χριστουέννων ... σελ.4

Μελομακάρονα ... σελ. 5

Κατασκευή χιονονιφάδας!!

Οδηγίες βήμα – βήμα με φωτογραφίες!!



Σελ. 6

Χριστουγεννιάτικες κατασκευές και ευχές!!!



Σελ. 8

Το πάρτι της κυρίας Πέλας!!!

Μία έκπληξη περίμενε την κυρία Πέλα στις Συνέχεια σελ.7



Αφιέρωμα στην άωλη πολιτιστική κληρονομιά της Άνδρου: έθιμα των Χριστουγέννων!

Τα κάλαντα με το ανδριώτικο караβάκι

Στο νησί τα κάλαντα της Πρωτοχρονιάς γίνονται με το νησιώτικο έθιμο, το караβάκι που φτιάχνουν από κονσέρβες και τενεκεδάκια μιας και τίποτα δεν πάει χαμένο από το νοικοκυριό του σπιτιού. Τα στολίζουν με σημαιούλες, γάσες και τα προστατευτικά μπαλόνια που κρέμονται από τις κουπαστές τους. Τα παιδιά καλαντίζουν από πόρτα σε πόρτα και γεμίζουν το τσίγκινο σκαρί τους με χριστουγεννιάτικα καλούδια.



Πόπη Γουλανδρή

Η χαιρετούρα

Ένα παραδοσιακό έθιμο της Άνδρου είναι η λεγόμενη Χαιρετούρα, ένα Πρωτοχρονιάτικο έθιμο. Κάθε Πρωτοχρονιά μετά τον εκκλησιασμό οι άνδρες του χωριού επισκέπτονται σε παρέες 8 - 10 ατόμων τα σπίτια και χαιρετούν για τον Καλό Χρόνο. Όλοι είναι ευπρόσδεκτοι να κάτσουν στο Πρωτοχρονιάτικο τραπέζι, να ευχηθούν, να κεραστούν ό,τι καλό έχει να προσφέρει η κάθε νοικοκυρά του σπιτιού, από διάφορους μεζέδες, φαγητά, μέχρι γλυκίσματα, όπως το παραδοσιακό παστέλι, μελομακάρονα (φοινίκια), κουραμπιέδες. Είναι καλή τύχη, να μπει κόσμος στο σπίτι, την πρώτη μέρα του νέου χρόνου, να έρθουν συγγενείς, ή οι νονοί όπου στα παιδιά του σπιτιού και ιδιαίτερα στα βαφτιστήρια να δώσουν τη στρίνα, ένα χρηματικό δώρο για καλή τύχη και γούρι για την χρονιά.

Η διάθεση του κόσμου είναι ευχάριστη και στις παρέες ακούγονται γέλια, τραγούδια, αστεία... Έτσι κυλούσε η πρώτη μέρα του νέου χρόνου, δίνοντας ζωή σ' όλα τα χωριά του νησιού. Μαζί με πολλές ευχές για ευτυχία, υγεία, χαρά.

Δημήτρης Ζαννάκης

Το έθιμο με τα καρύδια στο Συνετί

Πρόκειται για ένα παιχνίδι το οποίο παίζεται με χαρτιά και καρύδια στο μοναδικό καφενείο του χωριού. Το έθιμο με τα καρύδια ξεκινάει μετά του Αγίου Νικολάου και σταματάει αυστηρά την παραμονή της Πρωτοχρονιάς το απόγευμα, όπου και ο καταστηματάρχης ευχαριστεί τους παίκτες κερνώντας τους γλυκά και ρακί. Το παιχνίδι παίζεται με χαρτιά και καρύδια. Κάθε παίκτης φέρνει τα καρύδια του ή τα αγοράζει από το καφενείο. Οι παίκτες κάθονται γύρω από ένα τραπέζι όπου στο κέντρο υπάρχει ένας δίσκος με καρύδια, Ο νικητής κάθε παρτίδας κερδίζει το δίσκο με τα καρύδια.. Με τα καρύδια αυτά οι γυναίκες των νικητών έφτιαχναν το παραδοσιακό παστέλι.



Ασημίνα Καλογρίδη

***Αφιέρωμα στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά της Άνδρου : Χοιροσφάγια,
ένα ανδριώτικο έθιμο του χθες και του σήμερα!!***

Τα χοιροσφάγια είναι ένα είδος γιορτής , το οποίο πραγματοποιείται σε πολλά νησιά του Αιγαίου στη διάρκεια του φθινοπώρου , όπου μαζεύονται γνωστοί και φίλοι προκειμένου να σφάξουν τον χοίρο της κάθε οικογένειας αλλά και να πραγματοποιήσουν όλες τις απαραίτητες εργασίες με απώτερο σκοπό την προετοιμασία χοιρινού κρέατος και την αποθήκευση του. Μάλιστα, δεν πετιέται τίποτα από τον κάθε χοίρο, όλα τα κομμάτια του κάπου θα χρησιμεύουν (παστά , λουκάνικα , λίπος κ.α.), ώστε σε όλη τη διάρκεια του χειμώνα το νοικοκυριό να έχει κρέας. Αυτό, στις εποχές που δεν υπήρχαν κρεοπωλεία για να προμηθεύονται τα νοικοκυριά την καθημερινή τους ανάγκη για κρέας, ήταν ιδιαίτερα σημαντικό. Φυσικά, όπως είναι λογικό, δε θα μπορούσε να γίνει όλη αυτή η δουλειά χωρίς το ανάλογο γλέντι. Έτσι, στη διάρκεια της προετοιμασίας τρώνε σίσιρα (κομμάτια χοιρινού κρέατος με λίπος) συνοδευόμενα με κρασί ή ρακί, καθώς και άλλα φαγητά με χοιρινό κρέας.

Νικόλας Κακλαμάνης

Τα χοιροσφάγια στην Άνδρο είναι μια παράδοση η οποία υπάρχει μέχρι σήμερα. Τα έκαναν για να έχουν χοιρινό κρέας όλο τον χρόνο . Η παράδοση αυτή εμφανίζεται από τα μέσα του 20ου αιώνα και είναι μια ευκαιρία για ένα διήμερο ή και τριήμερο γλέντι μεταξύ συγγενών και φίλων. Η προσμονή να συμμετάσχει κανείς στο γλέντι τους ήταν μεγάλη και κάποιοι που ενώ το περίμεναν, δεν τους καλούσαν, το θεωρούσαν προσβολή σαν να μην τους καλούσαν σε γάμο.

Τα παλιά χρόνια σχεδόν κάθε οικογένεια είχε το δικό της χοίρο που με τη γέννηση του την άνοιξη μέχρι το φθινόπωρο έφτανε να ζυγίζει πάνω από 100 οκάδες δηλαδή 128 κιλά. Κατά την άνοιξη, οι κάτοικοι που είχαν γουρούνια και γεννούσαν, πουλούσαν μικρά γουρουνόπουλα 4 με 5 οκάδες το καθένα στους διάφορους νοικοκύρηδες που θα έκαναν χοιροσφάγια. Ο χοίρος μεγάλωνε με αποφάγια, χόρτα, πίτουρα, σύκα, καλαμπόκι, βελανίδια κλπ. φτάνοντας έτσι να κοστίζει πολύ λιγότερο από αν αγοραζόταν από κτηνοτρόφο ή χασάπη.

Τα χοιροσφάγια στα χωριά ξεκινούσαν από τα πρώτα κρύα και μπορεί να έφταναν ακόμα και μέχρι τον Μάρτιο. Την ημέρα που θα γίνονταν τα χοιροσφαγια μαζεύονταν όλοι οι καλεσμένοι, φίλοι και συγγενείς για γιορτάσουν και για να βοηθήσουν, οι άνδρες κυρίως βοηθούσαν για την σφαγή του χοίρου και για τον τεμαχισμό και οι γυναίκες για να φτιάξουν λουκάνικα και να ξεχωρίσουν το κρέας που θα αποθηκεύσει η νοικοκυρά. Επίσης οι γυναίκες εκείνη την ημέρα έφτιαχναν και διάφορους μεζέδες που τους συνόδευαν με κρασί ή με ρακί για να περιποιηθούν όλους όσους βοηθούσαν. Κατά την διάρκεια της ημέρας μαγείρευαν και διαφορά αλλά φαγητά όπως τα σίσιρα (τηγανητό χοιρινό μικρά κομματάκια) κρεατόσουπα , λεμονάτο , κοκκινιστό, λαχανοντολμαδες με αυγολέμονο, όλα με χοιρινό. Όταν τελειωναν όλες οι δουλειές μαζευόντουσαν όλοι στο τραπέζι για να πιουν άφθονο ντόπιο κρασί που το συνόδευαν με όλα τα καλόμαγειρεμένα φαγητά που είχαν ετοιμάσει οι γυναίκες. Τις περισσότερες φορές κατέληγε σε γλέντι που κρατούσε μέχρι τις πρωινές ώρες.

Χρήστος Καπαταγής

Ανδριώτικη Πουτίγκα Χριστουγέννων

Υλικά για το παντεσπάνι

70 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
5 γρ. baking powder.
50 γρ. ζάχαρη.
5 αυγά
100 γρ. καρύδια τριμμένα στο χέρι.
5 γρ. σόδα μαγειρικής.
30 γρ. brandy.

Υλικά για την κρέμα.

1 λίτρο γάλα αγελαδινό πλήρες.
200γρ. κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά.
100γρ. ζάχαρη.
60γρ. άνθος αραβοσίτου με άρωμα βανίλια.
10γρ. αλεύρι μαλακό

Υλικά για το σιρόπι

400γρ. ζάχαρη
500γρ. νερό
50ml brandy
1 φλούδα από λεμόνι



Διαδικασία παρασκευής για το παντεσπάνι.

1. Χωρίζουμε τους κρόκους από τα ασπράδια.
2. Χτυπάμε πολύ καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους και να γίνει λευκό και γυαλιστερό μείγμα.
3. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να γίνει μια σφιχτή μαρέγκα.
4. Στο μπολ με τους κρόκους προσθέτουμε το brandy στο οποίο έχουμε διαλύσει τη σόδα, τα σπασμένα καρύδια, το αλεύρι με το baking powder και στο τέλος, με ένα κουτάλι, προσεκτικά την μαρέγκα.
5. Σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα αδειάζουμε το μείγμα.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για περίπου 25 λεπτά.

Διαδικασία παρασκευής για την κρέμα.

1. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί και την αφήνουμε στο ψυγείο.
2. Σε ένα μπολ διαλύουμε προσεκτικά για να μη σβολιάσει, τα 500ml γάλα με το άνθος αραβοσίτου και το αλεύρι
3. Σε μια κατσαρόλα, σε μέτρια θερμοκρασία ζεσταίνουμε το υπόλοιπο γάλα μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και στη συνέχεια προσθέτουμε, το γάλα στο οποίο έχουμε διαλύσει το άνθος αραβοσίτου και το αλεύρι. Ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να δημιουργηθεί μια σφιχτή κρέμα.
4. Όταν κρυώσει καλά, βγάζουμε τη σαντιγί από το ψυγείο και την προσθέτουμε στην υπόλοιπη κρέμα.

Διαδικασία παρασκευής για το σιρόπι.

Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να γίνει ένα καλά δεμένο σιρόπι. Σιροπιάζουμε το παντεσπάνι ενώ είναι ακόμη στη φόρμα, όταν είναι ακόμη ζεστό.

Συναρμολόγηση για την ανδριωτική πουτίγκα.

Μόλις κρυώσει καλά το σιροπιασμένο παντεσπάνι, το αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα, απλώνουμε την κρέμα και πασπαλίζουμε με κανέλα.

Τζέσικα Βράπι

Μελομακάρονα



--- Υλικά ---

8 φλιτζάνια αλεύρι απ

2 φλιτζάνια σπορέλαιο

1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι χυμό πορτοκαλιού

ζύσμα από ένα πορτοκάλι

1 κουταλάκι γαρύφαλλα τριμμένα

1 κουταλάκι κανέλα

--- Για το σιρόπι ---

1 ½ φλιτζάνι νερό

1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη

1 φλιτζάνι μέλι







Δουλεύουμε όλα τα υλικά μαζί προσθέτοντας λίγο λίγο το αλεύρι, τα πλάθουμε και τα ψήνουμε στους 170° βαθμούς για μισή ώρα. Όταν τα βγάλουμε από το φούρνο τα αφήνουμε να κρυώσουν, έχουμε έτοιμο το σιρόπι, τα βουτάμε μέσα στο σιρόπι και τέλος τα τοποθετούμε σε μία πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με τριμμένο καρύδι και κανέλα.

Καλή επιτυχία!

Ελένη Γιαννακοπούλου

Κατασκευή χιονονιφάδας!

<p>1. Παίρνουμε ένα χαρτί A4.</p>	<p>2. Το διπλώνουμε , ώστε να σχηματιστεί ένα τετράγωνο.</p>	<p>3. Κόβουμε το χαρτί που περισσεύει.</p>
		
<p>4. Διπλώνουμε άλλη μία φορά το τρίγωνο που σχηματίστηκε διπλώνοντας το τετράγωνο.</p>	<p>5. Φέρνουμε τις πλευρές του τριγώνου προς τα μέσα, όπως φαίνεται στη φωτογραφία.</p>	<p>6. Σχηματίζεται έτσι ένα σχήμα με ποδαράκια.</p>
		
<p>7. Κόβουμε τα ποδαράκια κατά μήκος του χαρτιού που είναι στην πίσω πλευρά των ποδιών.</p>	<p>8. Κόβουμε διάφορα κομματάκια από το σχήμα, όπως φαίνεται στη φωτογραφία.</p>	<p>9. Ξεδιπλώνουμε προσεκτικά την κατασκευή μας.</p>
		
<p>10 . Η χιονονιφάδα μας είναι έτοιμη!</p>		