



Το Μαθητικό Στυλό

του 3^{ου} Γυμνασίου Κοζάνης



Πάσχα

Το χριστιανικό συμβολισμό του Πάσχα καθιέρωσε για πρώτη φορά ο Απόστολος Παύλος. Από την εποχή που οι χριστιανοί άρχισαν να γιορτάζουν το Πάσχα, διατήρησαν ορισμένα χαρακτηριστικά του Εβραϊκού, ενώ ταυτόχρονα προσέθεσαν άλλα. Αυτό φαίνεται από το πασχαλινό αρνί (οβελίας) και τα κόκκινα αυγά.



Πλούσια είναι η παράδοση για τον συμβολισμό των αυγών του Πάσχα. Στα Βυζαντινά χρόνια έφτιαχναν κουλούρα που στην μέση της είχε ένα κόκκινο αυγό. Το αυγό, από το οποίο βγαίνουν τα πουλιά, συμβολίζει την ζωή, ενώ το κόκκινο είναι το χρώμα της ζωής. Το βάψιμο των αυγών, για λατρευτικούς σκοπούς απαντάται σε διάφορους τόπους του κόσμου.

Πριν τη γιορτή του Πάσχα, έχουμε μία περίοδο νηστείας 50 ημερών. Η τελευταία εβδομάδα πριν από την Κυριακή του Πάσχα είναι η Μεγάλη Εβδομάδα των Παθών.

Σαραντα μέρες κράταγε η νηστεία πριν το Πάσχα γιατί τόσες νήστεψε και ο Χριστός στην έρημο. (Αν τις μετρήσουμε από την Καθαρή Δευτέρα έως και το Μεγάλο Σάββατο είναι σαράντα οκτώ [48])!

Η "κυρά Σαρακοστή" ήταν το ημερολόγιό τους. Την παρίσταναν ως καλογοριά. Έπαιρναν μια κόλλα χαρτί και σχεδίαζαν μια γυναίκα. Δεν της έκαναν στόμα γιατί συνέχεια νήστευε και τα χέρια της ήταν σταυρωμένα γιατί όλο προσευχόταν. Είχε 7 πόδια, τις 7 βδομάδες της Σαρακοστής. Κάθε Σάββατο έκοβαν και ένα πόδι. Το τελευταίο το έκοβαν το Μεγάλο Σαββάτο.

Το Σάββατο του Λαζάρου ο λαός μας γιορτάζει την πρώτη Λαμπρή. Την έγερση του φίλου του Χριστού του «αγέλαστου» Λαζάρου. Είναι η μέρα που ο Χριστός νίκησε το θάνατο.

Το Σάββατο του Λαζάρου θεωρείται μέρα του θανάτου και της ζωής. Σε κάποια χωριά μάλιστα οι αγρότες δεν μαζεύουν τη σοδιά τους γιατί φοβούνται ότι οι καρποί της γης φέρουν τον θάνατο μέσα τους.

Σε πολλά μέρη της Ελλάδας γιορτάζουν τους Λαζάρους. Στην περιοχή του Τσιαρτσιαμπιά (νότια της Κοζάνης) συνηθίζουμε τις «ΛΑΖΑΡΙΝΕΣ».

Την παραμονή της γιορτής, οι Λαζαρίνες ξεχύνονταν στα χωράφια έξω από τα χωριά για να μαζέψουν λουλούδια που με αυτά θα στόλιζαν το καλαθάκι τους την άλλη μέρα ντυμένες με τοπικές ενδυμασίες φορώντας ειδική στολή. Γύριζαν από σπίτι σε σπίτι τραγουδώντας το Λάζαρο και εισέπρατταν μικρό φιλοδώρημα, χρήματα, αυγά, φρούτα ή άλλα φαγώσιμα.



Φτιάξτε τις δικές σας λαμπάδες!!!

3ο Γυμνάσιο Κοζάνης
Α. Κάλβου 1,
Κοζάνη 50100



ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ

ΑΣΤΙΚΗ ΜΗ ΚΕΡΔΟΣΚΟΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ
ΤΗΣ ΑΓΡΙΑΣ ΖΩΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΦΥΣΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τι γνωρίζετε για τον Αρκτούρο;

Ο ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ είναι μη κυβερνητική, μη κερδοσκοπική περιβαλλοντική οργάνωση που ιδρύθηκε το 1992, για την προστασία της άγριας ζωής και του φυσικού περιβάλλοντος, με δράσεις έρευνας πεδίου, επιστημονικής μελέτης, ευαισθητοποίησης κοινού, περιβαλλοντικής εκπαίδευσης και εθελοντισμού για την προστασία της άγριας ζωής, την ενίσχυση της βιοποικιλότητας και της αειφορίας στην Ελλάδα και το εξωτερικό. Με στόχο την ολοκληρωμένη διαχείριση των Προστατευόμενων Περιοχών και την παροχή ειδικής τεχνογνωσίας για τις επεμβάσεις στο φυσικό περιβάλλον, ο ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ υλοποιεί εθνικά και διασυνοριακά προγράμματα για την προστασία των ορεινών οικοσυστημάτων με έμφαση στα μεγάλα θηλαστικά.

Ο Μύθος του Αρκτούρου

Η ιστορία του ΑΡΚΤΟΥΡΟΥ ξεκινάει χιλιάδες χρόνια πριν... Η Καλλιστώ ήταν κόρη του Λυκάονα, βασιλιά της Αρκαδίας. Από μικρό κορίτσι ορκίστηκε πίστη και αφοσίωση στη θεά Άρτεμη και πως θα μείνει για πάντα παρθένα, να την

ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ

υπηρετεί και να τη συνοδεύει. Έτσι πήγε να ζήσει μαζί της στο δάσος κυνηγώντας άγρια θηρία. Κάποτε την είδε ο Δίας και την ερωτεύτηκε. Για να την ξεγελάσει, πήρε τη μορφή της Άρτεμης και την ανάγκασε να ξαπλώσει μαζί του. Η Καλλιστώ γέννησε ένα γιο. Ο Δίας όμως ήξερε πως αν το μάθαινε η Ήρα θα θύμωνε με την Καλλιστώ, γι' αυτό και την μεταμόρφωσε σε αρκούδα. Η Καλλιστώ μεταμορφωμένη σε αρκούδα, τριγυρούσε χρόνια στα δάση ψάχνοντας το γιο της, τον Αρκιάδα. Όταν τον βρήκε, άντρα πια, θέλησε να τον αγαλιάσει. Εκείνος καθώς δεν ήξερε πως η αρκούδα ήταν η μητέρα του, ετοιμάστηκε να τη σκοτώσει. Ο Δίας όμως τους λυπήθηκε και για να αποτρέψει τη μητροκτονία, τους μεταμόρφωσε σε αστερι-

σμούς (τη Μικρή και τη Μεγάλη Άρκτο) και τους πήρε κοντά του στον ουρανό. Η Ήρα, που δεν έπαψε να είναι θυμωμένη, ζήτησε από τον Ωκεανό, το ποτάμι που περιβάλλει τη γη, να μην τους αφήσει ποτέ να λουστούν στα νερά του. Έτσι οι δύο αυτοί αστερισμοί δεν δύνουν ποτέ. Ο Δίας όμως για να τους γλιτώσει για πάντα από τη ζήλια της Ήρας τοποθέτησε κοντά τους και ένα άλλο αστερί τον Αρκτούρο -το όνομά του σημαίνει ο φύλακας της Άρκτου- να τους συνοδεύει και να τους προστατεύει στην αιωνιότητα.

Χριστίνα Παπαστέργιου
Γιώτα Μελέτη



Ο δίδυμος Πλανήτης της Γης

Την ύπαρξη δίδυμου πλανήτη της γης βρήκαν οι επιστήμονες της NASA. Ο πλανήτης Kepler 22-b βρίσκεται 600 έτη φωτός μακριά μας. Η θερμοκρασία του κυμαίνεται στους 22 βαθμούς Κελσίου. Πρόκειται για τον πρώτο πλανήτη που οι επιστήμονες αποκάλυψαν υπερ – Γη, καθώς είναι αρκετά πιθανό να διαθέτει ωκεανούς και

ηπείρους, όπως η Γη. Σύμφωνα με τους επιστήμονες όπου υπάρχει νερό, υπάρχει μεγάλη πιθανότητα για ζωή και σε αυτό το πλαίσιο εκτιμάται ότι ο Kepler δεν είναι απλά κατοικήσιμος, αλλά ίσως κατοικείται ήδη. Ο Kepler ολοκληρώνει μια πλήρη περιστροφή γύρω από το μητρικό άστρο του σε περίπου 290 ημέρες και οι επιστήμονες

εκτιμούν ότι έχει τις περισσότερες πιθανότητες από οποιονδήποτε άλλο πλανήτη να στηρίζει ζωντανούς οργανισμούς.



Γιώργος Περτσινίδης
Θωμάς Περτσινίδης
Δημήτρης Σαπαλίδης
Δημήτρης Λιάκος

«Χρυσός» ο Δημήτρης Χονδροκούκης

Πήρε την πρώτη θέση στην Κωνσταντινούπολη στο άλμα σε ύψος, με 2,33 μέτρα. Το τρίτο χρυσό μετάλλιο σε Παγκόσμιο Πρωτάθλημα κλειστού στίβου χάρισε στην Ελλάδα ο αθλητής του άλματος εις ύψος **Δημήτρης Χονδροκούκης**, ο οποίος πήρε την πρώτη θέση στον τελικό του ύψους, στο Παγκόσμιο της Κωνσταντινούπολης, με επίδοση 2,33 μέτρα. Ο Χονδροκούκης

πέρασε με την πρώτη προσπάθεια τα 2,20 και τα 2,24, με τη δεύτερη τα 2,28 και τα 2,31 μέτρα, με την πρώτη τα 2,33, ενώ απέτυχε τρεις φορές στα 2,35 μέτρα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η επίδοση αυτή αποτελεί ατομικό ρεκόρ για τον Χονδροκούκη, καθώς το προηγούμενό του ήταν 2,29 (σ.σ. το ισόφάρισε στον προκριματικό).

Χριστίνα Παπαστέργιου
Γιώτα Μελέτη

Μας έκανε
περήφανους!



Σύγχρονες Ολυμπιάδες



1900 – Παρίσι



1924 – Παρίσι



1952 – Ελσίνκι



1904 – Σεντ Λιούις



1928 – Άμστερνταμ



1956 – Μελβούρνη



1908 – Λονδίνο



1932 – Λος Άντζελες



1960 – Ρώμη



1912- Στοκχόλμη



1936 – Βερολίνο



1964 – Τόκιο



1920 – Αμβέρσα



1948 – Λονδίνο



1968 – Μεξικό

Εσείς
ΤΙΣ
γνωρίζετε;



Munich 1972

1972 – Μόναχο



Montréal 1976

1976 – Μόντρεαλ



1980 – Μόσχα



1984 – Λος Άντζελες



1988 – Σεούλ



1992 – Βαρκελώνη



1996 – Ατλάντα



2000 – Σίδνεϋ



2004 – Αθήνα



2008 – Πεκίνο

Μουσική Παράσταση

Στις 5/4/12 η Β' τάξη του σχολείου μας παρακολούθησε την αξιόλογη μουσική παράσταση του Α' Σώματος Στρατού στην Αίθουσα Τέχνης.



Στις 5/4/12 πραγματοποιήθηκε η τριήμερη εκδρομή της Γ' τάξης στην Αθήνα με σκοπό την επίσκεψη στη **Βουλή των Ελλήνων**.

Σχολικές Δραστηριότητες



Στις 6/4/2012 το τμήμα Α'4 του σχολείου μας παρουσίασε σε όλο το σχολείο τις εντυπώσεις από τη διδακτική επίσκεψη στο Συνεταιρισμό Κρόκου.



**Παγκόσμια
ημέρα για το
παιδικό βιβλίο**

Την ίδια ημέρα το τμήμα Α'4 παρουσίασε την εργασία του για το παιδικό βιβλίο στο πλαίσιο της Παγκόσμιας ημέρας για το παιδικό βιβλίο.



Ενημέρωση για σεισμό

Στις 6/4/2012 ακολούθησε παρουσίαση-ενημέρωση για τους κινδύνους και τα μέτρα προστασίας από τους σεισμούς από το Διευθυντή του Σχολείου. Στη συνέχεια πραγματοποιήθηκε άσκηση ετοιμότητας για την εκκένωση του



ΜΟΥΣ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. λευκή σοκολάτα (σε κομματάκια)
300 ml. κρέμα γάλακτος ρευστή
μερικές σταγόνες Grand Marnier



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1) Βάλτε τη σοκολάτα να λιώνει στο μπεν μαρι, και σε μια κατσαρόλα τα 100 ml. της κρέμας γάλακτος να βράσουν.

2) Αφήστε να κρυώσει. Μετά προσθέτουμε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος λίγη λίγη για

3 λεπτά. Αφήστε να κρυώσει αρκετά.

3) Την άλλη κρέμα γάλακτος να την κάνουμε σαντιγί χωρίς ζάχαρη.

4) Βάλτε την σε ένα μεγάλο μπολ και με ένα κουτάλακι ανακατεύουμε λίγη λίγη τη μους και αρωματίζουμε με λίγο λικέρ και βάλτε την στο ψυγείο να σταθεί 6 ώρες.

5) Πριν σερβίρετε τρίψτε από πάνω λίγη σοκολάτα υ-

**Δοκιμάστε
το!!!**

Όλοι οι λαοί με ιστορία έχουν να παρουσιάσουν και δημιουργήματα λαϊκής παράδοσης. Η ελληνική παράδοση (τέχνη) είναι ιδιαίτερα σημαντική και παρουσιάζει δείγματα σε πολλούς τομείς όπως η Αρχιτεκτονική που περιλαμβάνει και άλλες τέχνες (π.χ. ξυλουργική, ξυλογλυπτική, λιθογλυπτική, σιδηρουργική, μεταλλοτεχνία, κεραμική, ζωγραφική). Λαϊκή τέχνη επίσης δημιουργήθηκε στους κλάδους της χειροτεχνίας και της διακοσμητικής (υφαντική, κεντητική, αργυροχοΐα -αργυροχρυσοχοΐα).

Η ελληνική λαϊκή παράδοση αντλεί τα θέματά της από την καθημερινή ζωή των ανθρώπων, τα ήθη και τα έθιμά τους, τη θρησκευτική ζωή και το φυσικό περιβάλλον.



Ενδεικτικά θα αναφερθούμε σε μερικά από τα στοιχεία της λαϊκής μας παράδοσης. Συγκεκριμένα στον τομέα της Αρχιτεκτονικής το παραδοσιακό σπίτι συναντάται με πολλές μορφές ανάλογα με την περιοχή (π.χ. Πελοπόννησος, Μακεδονία, νησιά του Αιγαίου και του Ιονίου), το φυσικό περιβάλλον, τις κλιματολογικές συνθήκες και την



κοινωνικοοικονομική θέση των ανθρώπων. Πέρα από τον τρόπο κατασκευής και τη διαρρύθμιση του σπιτιού, ο,τι υπάρχει μέσα σ' αυτό, όπως έπιπλα, τζάκι, διακοσμητικά αντικείμενα, ξύλινα και πήλινα σκεύη, χάλκινα και ορειχάλκινα στολίδια, υφάσματα οικιακής χρήσης, αποτελούν έργα τέχνης δουλεμένα με αγάπη και μεράκι.



Όσον αφορά τον τομέα της ενδυμασίας η



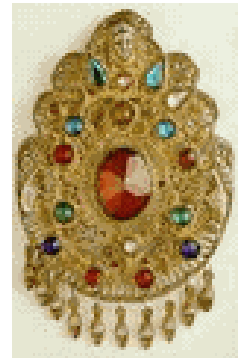
ελληνική παραδοσιακή φορεσιά παρουσιάζει μία μεγάλη ποικιλία ανάλογα με την περιοχή (νησιωτική, ηπειρωτική Ελλάδα), τη χρήση (καθημερινή, γιορτινή, κοριτσιίστικη, νυφική, γεροντική), το επάγγελμα, την κοινωνική θέση και την οικονομική κατάσταση. Η φορεσιά επίσης διακρίνεται σε ανδρική και γυναικεία. Και οι δύο τύποι φορεσιών αποτελούνται από

πολλά κομμάτια. Εκείνη όμως που παρουσιάζει μεγαλύτερη ποικιλία και ενδιαφέρον είναι η γυναικεία φορεσιά. Ξεχωρίζει για την ποικιλία των υφασμάτων, τους συνδυασμούς των χρωμάτων, τις γούνες, τα κεντήματα με σχέδια παρμένα από το ζωικό και το φυτικό βασίλειο.

Τέλος τα κοσμήματα αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι της φορεσιάς. Βασικά υλικά για την κατασκευή τους ήταν κυρίως το ασήμι, αλλά και ο χρυσός που τον χρησιμοποιούσαν για επιχρύσωση, ο ορείχαλκος ή ο σκέτος χαλκός, οι φυσικές σκληρές πέτρες όπως οι αχάτες και τα κοράλλια και τα σμάλτα.

Συμπερασματικά θα λέγαμε η ελληνική παραδοσιακή τέχνη παρουσιάζει ξεχωριστό ενδιαφέρον, αποτελεί βασικό στοιχείο της εθνικής μας ταυτότητας και είναι απαραίτητο να τη διατηρήσουμε

ΔΗΝΗΤΡΗΣ ΛΙΑΚΟΣ



Η ΑΚΡΟΣΤΙΧΙΔΑ ΤΗΣ ΜΠΑΝΑΝΑΣ!

Μ _____
 Π _____
 Α _____
 Ν _____
 Α _____
 Ν _____
 Α _____

Ακροστιχίδες

1. Με αυτό κόβουμε τα φρούτα!
2. Πίνουμε το χυμό του κυρίως το χειμώνα!
3. Είναι εξωτικό φρούτο, κίτρινο με λίγο ξινή γεύση!
4. Με αυτό ποτίζουμε τα δέντρα!
5. Είναι γλυκιά, την φτιάχνουμε από φρούτα και την αλείφουμε στο ψωμί!
6. Μετά το φαγητό πρέπει να πάντοτε να τα πλένουμε!
7. Τα φρούτα έχουν πολλές από αυτές!

Μάριος Στεφανίδης



Διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων

Λίγα πράγματα της καθημερινής ζωής έχουν οι σημερινοί Έλληνες κοινά με τους Αθηναίους των αρχαίων χρόνων. Τα παραδοσιακά ελληνικά ποτά και τρόφιμα ήταν εντελώς άγνωστα στην αρχαιότητα. Για παράδειγμα, δεν υπήρχε τότε το ελληνικότατο ούζο, αφού οι Αθηναίοι φαίνεται να αγνοούσαν τον τρόπο της απόσταξης. Το αρχαιοελληνικό τραπέζι, γενικότερα, δεν έμοιαζε με το σημερινό. Άγνωστα ήταν τότε το ρύζι, η ζάχαρη, το καλαμπόκι, ο καφές, οι ντομάτες, οι μελιτζάνες, οι πιπεριές, οι μπάμιες και, φυσικά, οι πατάτες. Παρ' όλες, όμως, τις ελλείψεις αυτών των αγαθών, οι αρχαίοι ήταν αληθινά καλοφαγάδες. Η μαγειρική τους έμοιαζε αρκετά με τη σημερινή των Κινέζων ή των Ιαπώνων! «Οι τροφές των αρχαίων», γράφει ο Σαρλ Πικάρ στο βιβλίο του με θέμα τη ζωή στην κλασική Ελλάδα, «σκοπό είχαν να ερεθίσουν και όχι να βαρύνουν το στομάχι, γι' αυτό άλλωστε ήταν πλούσιες σε καρκεύματα και αρωματικά βότανα».

Γεγονός είναι ότι στα συμπόσια των αρχαίων τα τραπέζια ήταν βαρυφορτωμένα και το κρασί έρρεε άφθονο, νερωμένο με γλυκό ή θαλασσίνο νερό και αρωματισμένο με δενδρολίβανο ή μέλι. Την εποχή του Περικλή (5ος αιώνας π.Χ.), οι καλεσμένοι σ' ένα πλούσιο δείπνο θα απολάμβαναν ένα ενδιαφέρον και χορταστικό μενού: λαγό μαγειρεμένο με μέντα και θυμάρι, ψητές τσίχλες ή σπίνους διατηρημένους σε ευωδιαστό λάδι, αρνάκι ή γουρουνόπουλο σούβλας ποτισμένο με «θυλήματα» (χοντροαλεσμένο αλεύρι ραντισμένο με κρασί και λάδι, με το οποίο έσβηναν το κρέας καθώς ψηνόταν), γλυκίσματα από ψιλοκοσκινισμένο αλεύρι πασπαλισμένα με μελωμένο κρασί και σουσάμι, αλιμυρά τσουρέκια, ψητά ορτύκια, τυρί της Αχαΐας, σύκα και μέλι της Αττικής, κρασί από τη Χίο και τη Λέσβο, σταφύλια από τη Μένδη της Παλλήνης, χέλια και ψάρια από τη λίμνη Κωπαΐδα, θαλασσινά από την Εύβοια, κριθαρένιο ψωμί από την Πύλο, βραστούς βολβούς, που ευνοούν τη σεξουαλική διάθεση, ραπανάκια για να περνά η μέθη και, βέβαια, τις πίτες της Αθήνας, καύχημα της πόλης, παραγεμισμένες με τυρί, μέλι και διάφορα καρκεύματα

Μπορεί οι Αθηναίοι να ήταν καλοφαγάδες, ήταν όμως κατά κανόνα λιτοδίαιτοι. Όπως το διατύπωναν τότε, ήταν «μικροτράπεζοι» και «φυλλοτρώγες», γι' αυτό και υπήρχε η έκφραση «Αττικηρώς ζην».

Γεώργιος Λασσάνης

Ήταν γιος γνωστού Κοζανίτη εμπόρου και έμεινε ορφανός από πατέρα σε μικρή ηλικία, όταν αυτός σκοτώθηκε γυρνώντας από ένα ταξίδι στη [Βιέννη](#) όπου εμπορευόταν. Διδάχθηκε τα πρώτα γράμματα στην Κοζάνη, και στην ηλικία των είκοσι περίπου μετέβη στη [Βουδαπέστη](#), όπου εργάστηκε για μικρό χρονικό διάστημα στις εμπορικές επιχειρήσεις του συμπατριώτη του [Νικολάου Τακιατζή](#).

Το [1813](#) αναχωρεί για τη [Λειψία](#) της [Γερμανίας](#), όπου φοιτά στη Φιλοσοφική Σχολή του πανεπιστημίου της πόλης. Μετά το τέλος των σπουδών του επισκέπτεται διάφορες ρωσικές πόλεις και τη [Μόσχα](#) όπου μυείται στη [Φιλική Εταιρεία](#). Το [1818](#) εγκαθίσταται στην [Οδησό](#) της [Ρωσίας](#), όπου διδάσκει στην εμπορική σχολή της Ελληνικής κοινότητας της πόλης και αναπτύσσει έντονη πνευματική δραστηριότητα στην πόλη.

Το [1820](#) εγκατέλειψε την διδασκαλία και την Οδησό και αφού είχε έρθει σε επαφή με τον [Αλέξανδρο Υψηλάντη](#) τον ακολουθεί ως υπα-

πιστής του ελληνικού στρατού. Μετά την έκρηξη της επανάστασης ο Λασσάνης έγινε χιλίαρχος του [Ιερού Λόχου](#).

Το αρχοντικό Λασσάνη στην ομώνυμη πλατεία της Κοζάνης Συνελήφθη και φυλακίστηκε μαζί με τον Αλέξανδρο Υψηλάντη από τους Αυστριακούς. Το 1827 αποφυλακίστηκαν μετά από μεσολάβηση του Τσάρου Νικόλαου. Αφού φρόντισε τον Αλέξανδρο Υψηλάντη, ο οποίος ήταν άρρωστος, ήλθε στην Ελλάδα όπου κατατάχθηκε υπό τον [Δημήτριο Υψηλάντη](#) και έλαβε μέρος στις επιχειρήσεις της Στερεάς Ελλάδας.

Μετά την ίδρυση του νεοσύστατου κράτους διορίστηκε γενικός επιθεωρητής του στρατού της ανατολικής Ελλάδας, ενώ διετέλεσε και από το [1837](#) υπουργός των οικονομικών. Η συγγραφική παραγωγή του Γ. Λασσάνη περιλάμβανε σχολικά εγχειρίδια, θεατρικά έργα, ποιήματα αλλά και ιστορικά κείμενα και πολιτικά δοκίμια καθώς και διάφορες μεταφράσεις. Πέθανε το [1870](#) σε ηλικία 77 ετών.

Στην [Κοζάνη](#) διασώζεται το πατρικό του σπίτι σε κεντρική πλατεία της πόλης η οποία φέρει το όνομά του [Γ.Λασσάνης](#). Το [αρχοντικό](#) του έχει χαρακτηριστεί ως διατηρητέο οίκημα και μνημείο. Περιείχε 2 ορόφους, 1 κελάρι (στο οποίο βρισκόταν το λουτρό και το πλυσταριό και μια αποθήκη. Επίσης το περιτριγυρίζει μια πέτρινη μάντρα. Οι διαστάσεις του αρχοντικού δεν είναι τόσο επιβλητικές όσο άλλων στην Κοζάνη, όμως χαρακτηρίζεται από έναν αρμονικό όγκο, με μορφολογικά χαρακτηριστικά αστικής αρχιτεκτονικής και μία λειτουργικότητα σοφά προσαρμοσμένη στις καιρικές συνθήκες του τόπου. Από τις 11 Οκτωβρίου 2008 (96η επέτειος από την Απελευθέρωση της Κοζάνης) στεγάζει την [Δημοτική Χαρτοθήκη Κοζάνης](#).



Γεράκιος Γεώργιος



Καφέ αρκούδα (*Ursus arctos*)

Η αρκούδα εμφανίστηκε πριν από 35 εκατ. χρόνια και κατάφερε να προσαρμοστεί από τις παγωμένες τούνδρες της Αλάσκας και τις στέπες της Ασίας έως τα ζεστά μεσογειακά δάση της νότιας Ευρώπης.

Μέχρι το 15ο αιώνα, η κατανομή της αρκούδας κάλυπτε σχεδόν όλη τη Γηραιά Ήπειρο, αλλά από το 19ο αι. και μετά, ο πληθυσμός της μειώνεται δραματικά, λόγω του κυνηγιού και της καταστροφής των φυσικών βιοτόπων εξάπλωσής της. Σήμερα, στην Ευρώπη η καφέ αρκούδα ζει σε κάποιες χώρες με μικρούς πληθυσμούς που δεν επικοινωνούν μεταξύ τους. Θεωρείται πλέον και νομικά είδος υπό εξαφάνιση στη δυτική, την κεντρική και τη νότια Ευρώπη. Είναι χαρακτηριστικό ότι στη Γαλλία, στην Ιταλία και στην Ισπανία ο συνολικός αριθμός τους δεν ξεπερνά τις 200. Στην Ελλάδα υπολογίζονται ότι υπάρχουν γύρω στις 150, σχηματίζοντας δύο μικρούς πληθυσμούς στις πιο απόμερες περιοχές της οροσειράς της Πίνδου και της Ροδόπης, οι οποίοι αποτελούν τους μεγαλύτερους πληθυσμούς σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Αν και είναι παμφάγο ζώο, δείχνει σαφή προτίμηση στις φυτικές τροφές και ιδιαίτερα στα άγρια φρούτα, τις ρίζες και ταμανιτάρια. Επίσης της αρέσει πολύ το μέλι. Το διαιτολόγιό της περιλαμβάνει ακόμη έντομα, αμφίβια και κτηνοτροφικά ζώα. Η αρκούδα δεν είναι εκ φύσεως επιθετική, αλλά μπορεί να επιτεθεί σε περίπτωση που νιώσει κίνδυνο για την ίδια και κυρίως για τα μικρά της. Ζει σε μεικτά ή αμιγή δάση δρυός, οξιάς και κωνοφόρων (πεύκης, ελάτης κ.ά) της ορεινής και της ημιορεινής ζώνης. Είναι ζώο μοναχικό και κινείται κυρίως το ξημέρωμα, το σούρουπο και το βράδυ, ώρες που τις προσφέρουν μεγαλύτερη ασφάλεια, καθώς δεν συμπίπτουν με ανθρώπινες δραστηριότητες. Ευκίνητη παρά τον όγκο της, μπορεί να σκαρφαλώνει σε δέντρα, καθώς και να στέκεται στα πίσω πόδια της ανιχνεύοντας καλύτερα το χώρο γύρω και τρομάζοντας με το μέγεθός της κάθε υποψήφιο εχθρό. Γενικά είναι μοναχικό ζώο. Το αρσενικό και το θηλυκό συναντώνται μόνο στα τέλη της άνοιξης με αρχές του καλοκαιριού για να ζευγαρώσουν. Στις αρχές του χειμώνα αποτραβιέται σε προφυλαγμένα μέρη, όπως σε κοιλότητες βράχων, κουφάλες μεγάλων δένδρων και κάτω από ρίζες μεγάλων δένδρων. Εκεί πέφτει σε λήθαργο, μειώνοντας τις λειτουργίες του σώματός της για 4-5 μήνες. Κατά την περίοδο αυτή τρέφεται από το λίπος που είχε μαζέψει στους ιστούς της όσο ήταν δραστήρια. Μετά από κυοφορία 7-9 μηνών, το θηλυκό σε ληθαργική κατάσταση το γεννά ένα ή δύο μικρά. Κατά τη γέννησή τους τα μικρά αρκουδάκια είναι γυμνά και τυφλά, και ζυγίζουν μόλις 300-500 γραμμάρια. Τα πρώτα δύο χρόνια της ζωής τους ακολουθούν παντού τη μητέρα τους, που τα φροντίζει με προσήλωση. Το παράνομο κυνήγι και η θανάτωση από πρόθεση αποτελούν την κύρια απειλή εξαφάνισης του είδους στην Ελλάδα. Αν και το κυνήγι του είδους απαγορεύεται από την νομοθεσία από το 1969 υπολογίζεται ότι 15-20 αρκούδες θανατώνονται ετησίως από ασυνείδητους. Παράλληλα η διάνοιξη δρόμων, η κατασκευή φραγμάτων και η δημιουργία τουριστικών εγκαταστάσεων αλλοιώνουν, υποβαθμίζουν και κατακερματίζουν τους βιότοπους εξάπλωσης του είδους. Το μόνο ενθαρρυντικό είναι ότι στην Ελλάδα έχει περιοριστεί το φαινόμενο της "αρκούδας χορεύτριας". Το 1994 το WWF Ελλάς μαζί με τον ΑΡΚΤΟΥΡΟ και την Ελληνική Εταιρία Προστασίας της Φύσης ξεκίνησαν το πρόγραμμα ΑΡΚΤΟΣ, υπό την εποπτεία του Υπουργείου Γεωργίας και με συγχρηματοδότηση από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Στόχος του είναι η διατήρηση βιώσιμων πληθυσμών της καφέ αρκούδας στην Ελλάδα, η εξασφάλιση της επικοινωνίας των υποπληθυσμών της σε έναν ευρύτερο γεωγραφικό χώρο και η οριστική λύση του προβλήματος της παράνομης κατοχής και εκμετάλλευσης του είδους. Το πρόγραμμα ΑΡΚΤΟΣ δεν στοχεύει να κατοχυρώσει την αποκλειστική χρήση των ορεινών μας χώρων από την αρκούδα. Η ιστορία των ελληνικών ορεινών οικοσυστημάτων δείχνει ότι η άγρια ζωή μπορεί να συνυπάρξει με την ανάπτυξη, αρκεί οι ανθρώπινες δραστηριότητες να έχουν ως μέτρο τις δυνατότητες και τους περιορισμούς που επιβάλλει η φύση.

Μόσχογλου Ελένη

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ

Υλικά

- 2 κιλά αλεύρι δυνατό
- 200 γρ. μαγιά νωπή ή 6 κουταλιές ξερή
- 1 κούπα νερό χλιαρό (40 βαθμών Κελσίου)
- 3 1/3 κούπα ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 2 κουταλιές σπορέλαιο
- 1 κουταλιά αλεσμένο μαχλέπι
- 1 κουταλάκι αλεσμένο κακουλέ
- 1 κούπα καυτό γάλα
- 10 αυγά θερμοκρασίας δωματίου
- 1 3/4 κούπας βούτυρο, λιωμένο ζεστό

Ατομα: Γίνονται 6 πλεξίδες

Χρόνος προετοιμασίας: 2 ώρες

Χρόνος ψησίματος: 20'



Εκτέλεση

Σ' ένα μεγάλο μπολ, βάλτε το χλιαρό νερό και διαλύστε τη μαγιά. Ρίξτε αρκετό αλεύρι κι ανακατέψτε, ώσπου να επιτύχετε πηχτό χυλό. Σκεπάστε κι αφήστε το μίγμα σε ζεστό, υγρό μέρος, ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο. Σε μια μεγάλη λεκάνη, βάλτε τη ζάχαρη, τα μυρωδικά, το αλάτι και το σπορέλαιο. Ρίξτε το καυτό γάλα κι ανακατέψτε. Προσθέστε τ' αυγά και δουλέψτε το μίγμα ελαφρά με τα χέρια, σπάζοντας τα κροκάδια. Προσθέστε τη μαγιά και στη συνέχεια το αλεύρι σε δόσεις, δουλεύοντας το μίγμα με τα χέρια, χωρίς να ζυμώνετε, ώσπου να υγρανθεί το αλεύρι. Ύστερα πάρτε το ζεστό βούτυρο με τις χούφτες και ρίχνοντάς το επάνω στη ζύμη, διπλώστε την πολλές φορές, χωρίς να τη ζυμώνετε, ώσπου να τελειώσει όλο το βούτυρο. Δεν πρέπει να παιδέψετε πολύ τη ζύμη, αν θέλετε να επιτύχετε αφράτα και κορδωνάτα τσουρέκια. Η ζύμη πρέπει να είναι ζεστή, απαλή και βουτυρωμένη. Σκεπάστε την με λαδόχαρτο κι ύστερα τυλίξτε την μέσα σε μια κουβέρτα. Αφήστε τη να σταθεί σε ζεστό μέρος, ώσπου να διπλασιαστεί σε όγκο (1 - 2 ώρες). Η ζύμη είναι έτοιμη, όταν πιέζοντάς την ελαφρά με το δάχτυλο, το αποτύπωμα μένει. Χωρίς να ξαναζυμώσετε τη ζύμη, χωρίστε τη σε 18 μέρη. Σε αλευρωμένη επιφάνεια, πλάστε τα κομμάτια της ζύμης απαλά σε κορδόνια και πλέξτε πλεξίδες. Βάλτε τις δύο - δύο σε ταψιά φούρνου, στρωμένα με λαδόχαρτο, σκεπάστε τις με βαμβακερές πετσέτες κι αφήστε τις σε ζεστό, υγρό μέρος, να διπλασιαστούν σε όγκο, 30' περίπου. Αλείψτε τις επιφάνειες με κροκάδι αραιωμένο με λίγο νερό. Ψήστε τα τσουρέκια δύο - δύο με τη σειρά που τα πλάσατε, στους 200 βαθμούς Κελσίου, για 20' περίπου. Δεν πρέπει να τα παραψήσετε, γιατί στεγνώνουν πολύ γρήγορα. Ετοιμάστε το γλάσο με 1 κούπα ζάχαρη άχνη, 1 βανίλια και 1 - 2 κουταλιές νερό και περιχύστε τα τσουρέκια. Πασπαλίστε τα με πολύχρωμη τρούφα.

Καλή επιτυχία!!!



Η χώρα μας είναι η υατριδα του θεου Αιολου. Η εκλενδυση σε ασολικα παρτα, τα ασολια μεθλιερα ελα εχουν μεγαλη γεωγραφικη διασπορα, μελωρει να εξασφαλισει ενα σταθερο και αξιολογο ωσοδεο ευνεσφορας ενεργειας στο δικτυο της χωρας μας. Σε ορισμενες περιοχες μεθλιερα, οπως τα νησια νικουν ισχυροι ανεμοι. Το ωλουνο ασολικο δυναμειο της Ελλαδας ιαδικα ενι ασολικη ενεργεια ισχυρη αλλα ευναιερα αξιοωλεση μορφη ενεργειας. Η προωσειη για τη χωρα μας ειναι τεραστια.

Η Ελλαδα ως κατεξοχην ηραεεοενης χωρα, σε ωολαες περιοχες (Μετανα, Μηλος, Νικουρα, Ζακτορινη, Λεβος, Λακωυρανη, Μακεδονια, Θρακη), εχει ωλουνα γεωθερμικα ωεδια, ωοληλα υοικαεερα γεμια απο αηρο υψηλης θερμοκρασιας. Ο ερωο, κανενας γεωθερμικος ασωλοος παρασχοης ηθερμικης ενεργειας δευ ζειταυρει, μολιερε αφαν ενι Μηλου και της Νικουρας να να παραχθει υψηλη ενεργεια 250Μω, με τις ηδη υαδιεραες τεχνολογικες δυνατοτητες, με αξιοποιηση νεδων που θριουοιαι σε χαμηλη βαθεια 2.000 μ. Ηωοροιε με ασωραεια και μεκο υωετα να αναγειηασκε ηυελα ενεργεια υοληεως, εηεταλλεωμενοι αυτο το ανεξανηηρο «ψυλλο δωρο»

Προτεινουμε κυρτωις τα εξης:

1) Προωδιση της περιβαλλοντικης εκωαιθευης.

- 2) Εκωαρρυση της υαινοτομιας Ευλεδοτηρη της ερευνας και ωαραχη υνητηρω για αναωτειη τεχνολογιων.
- 3) Παροχη υνητηρω για ενν εχασαθεατη εξωωλιετου παρασχοης ενεργειας με χρηση των ΑΠΕ.
- 4) Καρθερωση ετρασημιου εηεδιου για την εηεαρρωση των αρνητικων εηεδοτικων ωων να εχει στη Δ.Ε.Η. η μεχαλυτερη διειδωση Α.Π.Ε.
- 5) Ενα μεγαλο ΟΧΙ στη υωρηνηνη ενεργεια
- 6) Αλλαγη του ενεργεατου χαρηη της χωρας, ουμωωνα με τον εχεδιελεο για τις ΑΠΕ.
- Σε μερικα χρονια το συστημα ωαρασχοης ενεργειας της χωρας μας να εχει ασυμτααταθει αωο ενα συστημα ωων να εηηριετα υυριως στο Α.Π.Ε. και σε μερωτερο βαλλεο στο «ωαραδοωαηε» μελωδοου κυενης.
- Ηηιος, νεο και αερας υαλεεουη τη χωρα μας υρονομιακο υρωο εεαρρωης των ανανεωεμεων ωηηων ενεργειας.



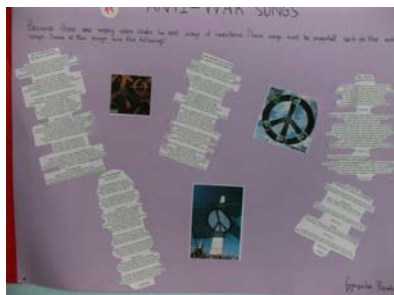
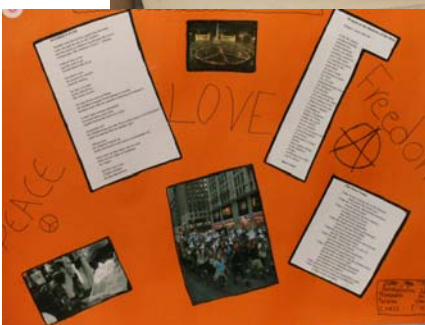
Αερω της Χρυδανελυς-ιωαννας Υηου



Διαγωνισμοί

διαφόρων ειδών έγιναν τα προηγούμενα χρόνια στο μάθημα των Αγγλικών όπως : **διαγωνισμός Comic, Παραμυθιού, Μυθολογίας, Anti-War Art** κ.α. Στους μαθητές που διακρίθηκαν δόθηκαν έπαθλα ενώ έπαινοι συμμετοχής χορηγήθηκαν σε όλους τους υποψήφιους. Έχετε ιδέες για τη νέα σχολική χρονιά;

Βρήκαμε μερικές φωτογραφίες και σας τις παρουσιάζουμε...



ΚΡΥΠΤΟΛΕΞΟ

Βρείτε τα 15 ζώα

Λ	Ι	Ο	Ν	Τ	Α	Ρ	Ι	Χ	Δ	Ε	Ζ
Υ	Π	Χ	Ψ	Ω	Ρ	Σ	Τ	Η	Ζ	Κ	Λ
Κ	Ο	Υ	Ν	Ο	Υ	Π	Ι	Κ	Α	Ρ	Ζ
Ο	Π	Ζ	Γ	Δ	Λ	Μ	Ο	Χ	Ρ	Τ	Ε
Σ	Α	Λ	Ι	Γ	Κ	Α	Ρ	Ι	Κ	Λ	Τ
Κ	Π	Κ	Λ	Μ	Α	Ρ	Α	Χ	Ν	Η	Ζ
Π	Α	Η	Δ	Ο	Ν	Ι	Ψ	Ω	Γ	Δ	Ε
Μ	Γ	Α	Ι	Δ	Α	Ρ	Ο	Σ	Ρ	Δ	Ω
Τ	Α	Β	Α	Τ	Ρ	Α	Χ	Ο	Σ	Τ	Π
Α	Λ	Υ	Π	Ρ	Ι	Σ	Τ	Υ	Κ	Σ	Τ
Ε	Ο	Χ	Ι	Α	Ν	Τ	Φ	Χ	Ο	Υ	Α
Σ	Σ	Κ	Α	Θ	Ι	Σ	Γ	Α	Υ	Φ	Λ
Χ	Λ	Ο	Γ	Ρ	Τ	Ψ	Ο	Ρ	Λ	Χ	Ο
Π	Μ	Α	Μ	Δ	Ζ	Η	Τ	Χ	Η	Ρ	Γ
Ρ	Κ	Α	Ε	Γ	Π	Ν	Ξ	Ο	Κ	Π	Ο
Π	Τ	Α	Ρ	Κ	Ο	Υ	Δ	Α	Ι	Π	Τ
Ξ	Ο	Ρ	Σ	Τ	Ν	Λ	Μ	Β	Α	Γ	Ι
Ν	Κ	Τ	Λ	Υ	Ο	Τ	Χ	Ω	Ι	Δ	Η
Ε	Π	Σ	Ν	Ρ	Λ	Σ	Κ	Ζ	Θ	Κ	Δ
Μ	Δ	Ρ	Ω	Μ	Γ	Ε	Α	Ι	Η	Β	Γ

Στεφανίδης Μάριος



Μουσική Εκδήλωση στο σχολείο!

Στις 17/5/2012 και αφού δόθηκε το πρόγραμμα των εξετάσεων του Ιουνίου ακολούθησε μουσική εκδήλωση παρουσία των μαθητών του σχολείου .

