

Η ΠΑΡΕΑ ΜΑΣ

BELMONT HOLY CROSS GREEK SCHOOL

Editors: Aleka Kampaka & Klewn Skourtis

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ –Η ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ!

Η ιστορία της βασιλόπιτας, είναι μια ιστορία που συνέβηκε πριν από εκατοντάδες χρόνια , πριν από 1500 χρόνια περίπου , στην πόλη Καισαρεία της Καππαδοκίας, στη Μικρά Ασία. Ο Μέγας Βασίλειος ήταν δεσπότης της Καισαρείας και ζούσε αρμονικά με τους συνανθρώπους του , με αγάπη , κατανόηση και αλληλοβοήθεια. Κάποια μέρα όμως , ένας αχόρταγος στρατηγός - τύραννος της περιοχής, ζήτησε να του δοθούν όλοι οι θησαυροί της πόλης της Καισαρείας , αλλιώς θα πολιορκούσε

την πόλη για να την κατακτήσει και να την λεηλατήσει. Ο Μέγας Βασίλειος ολόκληρη τη νύχτα προσευχόταν να σώσει ο Θεός την



πόλη. Ξημέρωσε η νέα μέρα και ο στρατηγός αποφασισμένος με το στρατό του

περικύκλωσε αμέσως την Καισαρεία. Μπήκε με την ακολουθία του και ζήτησε να δει το Δεσπότη , ο οποίος βρισκόταν στο ναό και προσευχόταν. Με θράσος και θυμό ο αδίστακτος στρατηγός απαίτησε το χρυσάφι της πόλης καθώς και ότι άλλο πολύτιμο υπήρχε στην πόλη. Ο Μέγας Βασίλειος απάντησε ότι οι άνθρωποι της πόλης του δεν είχαν τίποτε άλλο πέρα από πείνα και φτώχεια , δεν είχαν να δώσουν τίποτε αξιόλογο στον άρπαγα στρατηγό.

(Continues on page 6)

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2005

VOLUME 3– ISSUE 3

Inside this issue:

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ	1,6
ΜΙΑΗΣΕ ΜΝΗΜΗ	1,4
ΒΙΟΓΡΑΦΙΑ	2
ΑΦΙΕΡΩΜΑ– ΝΑΥΠΛΙΟ	3
ΚΟΥΖΙΝΑ	5
ΜΕΓΑΣ ΑΛΕΧΑΝΔΡΟΣ	6
ΠΟΙΗΣΗ	7
TSIKLITIRIA	7

ΜΙΑΗΣΕ ΜΝΗΜΗ...

Όπου και να βρίσκεσαι νοιώθεις την ανάγκη να προσφέρεις στα παιδιά σου την κληρονομιά σου, τη γλώσσα σου.

Πριν σχεδόν 40 χρόνια την ανάγκη αυτή την έννοιωσαν έντονα οι οικογένειες της δικής μας ταρινής ενορίας και μετά από πολλές προσπάθειες και δυσκολίες κατάφεραν να δημιουργήσουν τον πυρήνα

αυτό της Ελληνικής παιδείας
Ανοιξαν Ελληνικό σχολείο.

Στην αρχή στεγάστηκε σε χώρους έξω από τη εκκλησία μας και με μικρό αριθμό μαθητών ώσπου έφθασε ο ποθητός χρόνος 1969 και το σχολείο μας άρχισε να λειτουργεί κάτω από τη στέγη της εκκλησίας μας στο Μπέλμοντ.

ΘΕΟΔΩΡΑ ΚΟΥΝΑΛΑΚΗ

Από τότε χίλιοι περίπου μαθητές έχουν περάσει από τα θρανία του σχολείου μας, έχουν μάθει την ιστορία μας, την κουλτούρα και την ελληνική κληρονομιά μας...

Έμαθαν και διετήρησαν την γλώσσα μας τα ήθη και τα έθιμα, τραγούδησαν και γιόρτασαν τις γιορτές μας.

(Continues on page 4)

Πατριάρχης Πέτρος



Article on Page 8

ΔΙΔΩ ΣΩΤΗΡΙΟΥ

Η Διδώ Σωτηρίου γεννήθηκε το 1909 στο Αϊδίι της Μικράς Ασίας. Ο πατέρας της Ευάγγελος Παπάς, ήταν από το Βόλο και η μητέρα της Μαριάνθη από τη Ρόδο. Το 1914 η οικογένεια Παπά εγκαταστάθηκε στη Σμύρνη απ' όπου έφυγε με την καταστροφή για να καταλήξει στον Πειραιά.

Τα βιβλία της είναι βιωματικά και με μεγάλη ευαισθησία απέναντι στην ιστορία. Όλος ο βίος και η πολιτεία της αποδεικνύουν ότι ήταν έντονα πολιτικοποιημένη, με μεγάλους αγώνες στην κοινωνική απελευθέρωση της γυναίκας.

Η Μικρασιατική Καταστροφή και η μετεμφυλιακή Ελλάδα τη χάραξαν ανεξίτηλα. Το βιβλίο που την εκτίναξε στην κορυφή της ελληνικής λογοτεχνίας, τα «Ματωμένα χρώματα», κυκλοφόρησε το 1962, σαράντα χρόνια μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή.

Γνώρισε και γνωρίζει ακόμα τεράστια επιτυχία, μεταφράστηκε σε έξι γλώσσες. Εξίσου και η Εντολή, που αναφέρεται στα γεγονότα του εμφυλίου πολέμου και αγαπήθηκε πλατιά από χιλιάδες αναγνώστες σε πολλά μέρη

του κόσμου.

Η Διδώ Σωτηρίου θα μπορούσε να ονομαστεί «μυθιστοριογράφος των εθνικών καταστροφών», σύμφωνα με τον κριτικό Βαγγέλη Κάσσο.

Από τα προπολεμικά χρόνια, το 1935 έκανε τα πρώτα της βήματα στη δημοσιογραφία, ξεκινώντας από τον «Νέο Κόσμο» για να γίνει στη συνέχεια αρχισυντάκτρια του περιοδικού «Γυναίκα» και στα τέλη του 1944 αρχισυντάκτρια του «Ριζοσπάστη». Στην Κατοχή δούλεψε στον παράνομο Τύπο και η κορυφαία στιγμή στη ζωή της υπήρξε αναμφίβολα η συνάντησή της με την ηρωική μορφή της αντίστασης και ειδικά του παράνομου Τύπου, Ηλέκτρα

Η Διδώ Σωτηρίου θα μπορούσε να ονομαστεί «μυθιστοριογράφος των εθνικών ...»



Αποστόλου.

Στα χρόνια της αντίστασης, δούλεψε επίσης με τη Μέλπω Αξιώτη και τη Λιούμπα Μάντακα, στο πλευρό της Χρύσας Χατζηβασιλείου για την κοινωνική απελευθέρωση της γυναίκας.

Το 1945, πήρε μέρος στο ιδρυτικό συνέδριο της Παγκόσμιας Δημοκρατικής Ομοσπονδίας Γυναικών, στο Παρίσι. Τα σκληρά μετεμφυλιακά χρόνια και τα χρόνια της δικτατορίας, υπήρξε μεγάλο στήριγμα στην αδελφή της Έλλη Παπά, η οποία όλο εκείνο το διάστημα βρισκόταν στις φυλακές Αβέρωφ και στη Γυάρο.

Μαζί με τη Διδώ και το σύζυγό της Πλάτωνα Σωτηρίου, μεγάλωσε ο γιος της Έλλης Παπά και του Νίκου Μπελογιάννη. Διηγήματα της Διδώς Σωτηρίου, εκδόθηκαν σε εφημερίδες, περιοδικά, ανθολογίες και εκδοτικούς οίκους. Αναφέρονται ενδεικτικά «Οι νεκροί περιμένουν» (1959), «Ηλέκτρα» (1961), «Επισκέπτες» (1976) και το τελευταίο της, το 1982, «Κατεδαφιζόμεθα».

ΕΛΑ ΣΤΗΝ ΠΑΡΕΑ ΜΑΣ ΝΑ ΓΝΩΡΙΣΕΙΣ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ...

Κείμενο Νίκος Ρέσκος



ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ ΤΟΥ ΑΡΓΟΛΙΚΟΥ ΚΟΛΠΟΥ, ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΙΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΙΟ ΟΜΟΡΦΕΣ ΠΟΛΕΙΣ ΤΗΣ ΠΑΤΡΙΔΑΣ ΜΑΣ . Η ΠΡΩΤΗ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ ΤΗΣ ΝΕΩΤΕΡΗΣ ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ, ΤΟ ΙΣΤΟΡΙΚΟ **ΝΑΥΠΛΙΟ**.

Η ΣΥΧΡΟΝΗ ΚΑΙ ΣΥΝΑΜΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΑΥΤΗ ΠΟΛΗ ΚΡΥΒΕΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΓΩΝΙΑ ΤΗΣ ΒΑΘΕΙΑ ΧΑΡΑΓΜΕΝΕΣ ΤΙΣ ΣΦΡΑΓΙΔΕΣ ΤΗΣ ΙΣΤΟΡΙΑΣ ΤΗΣ. Η ΑΔΡΗ ΓΟΗΤΕΙΑ ΤΩΝ ΚΑΣΤΡΩΝ, ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΑ ΝΕΟΚΛΑΣΣΙΚΑ ΑΡΧΟΝΤΙΚΑ, Η ΓΑΛΑΖΙΑ ΘΑΛΑΣΣΑ ΚΑΙ ΤΟ ΝΟΣΤΑΛΓΙΚΟ ΧΡΩΜΑ ΤΩΝ ΑΝΗΦΟΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΣΤΕΝΩΝ ΔΡΟΜΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΙΣ ΒΟΥΚΑΜΒΙΛΙΕΣ ΘΑ ΣΥΓΚΙΝΗΣΟΥΝ ΤΟΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΣΤΙΓΜΗ. ΑΥΤΟΙ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ ΟΙ ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΕΚΑΝΑΝ ΤΟ ΝΑΥΠΛΙΟ ΝΑ ΕΧΕΙ ΤΟΣΟΥΣ ΦΑΝΑΤΙΚΟΥΣ ΕΡΑΣΤΕΣ ΕΛΛΗΝΕΣ ΚΑΙ ΞΕΝΟΥΣ.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΠΑΛΙΑ ΠΟΥ ΧΑΝΕΤΑΙ ΣΤΑ ΘΟΛΑ ΝΕΡΑ ΤΗΣ ΜΥΘΟΛΟΓΙΑΣ. ΙΔΡΥΤΗΣ ΤΟΥ ΦΕΡΕΤΑΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ Ο ΝΑΥΠΛΙΟΣ, ΓΙΟΣ ΤΟΥ ΠΟΣΕΙΔΩΝΑ ΚΑΙ ΑΜΥΜΩΝΗΣ. ΕΩΣ ΤΟΝ 7 ΑΙΩΝΑ ΗΤΑΝ ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΠΟΛΗ ΟΠΟΤΕ ΚΑΙ ΚΑΤΑΚΤΗΘΗΚΕ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΑΡΓΕΙΟΥΣ. ΣΤΗ ΡΩΜΑΙΚΗ

ΕΠΟΧΗ ΕΓΚΑΤΑΛΗΦΘΗΚΕ ΚΑΙ ΟΤΑΝ ΤΗΝ ΕΠΙΣΚΕΦΘΗΚΕ Ο ΠΑΥΣΑΝΙΑΣ ΤΟΝ 2 ΑΙΩΝΑ ΒΡΗΚΕ ΜΟΝΟ ΕΡΕΠΙΑ.

ΠΟΛΥ ΑΡΓΟΤΕΡΑ, ΟΙ ΒΥΖΑΝΤΙΝΟΙ ΕΠΙΣΗΜΑΝΑΝ ΤΗ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΗΣ. ΑΥΤΗ Η ΘΕΣΗ ΕΙΝΑΙ ΠΟΥ ΘΑ ΚΑΝΕΙ ΤΗ ΠΟΛΗ ΝΑ ΑΛΛΑΞΕΙ ΔΙΑΔΟΧΙΚΑ ΠΟΛΛΟΥΣ «ΑΦΕΝΤΑΔΕΣ» ΕΩΣ ΤΟ 1822 ΠΟΥ ΚΑΤΑΛΗΓΕΙ ΟΡΙΣΤΙΚΑ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΕΛΛΗΝΙΚΗ. ΑΥΤΗ Η ΜΑΚΡΑΙΩΝΗ ΚΑΙ ΠΟΛΥΤΑΡΑΧΗ ΙΣΤΟΡΙΑ, ΑΝΤΙΚΑΤΡΟΠΙΖΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΤΩΝ ΣΠΙΤΙΩΝ, ΤΩΝ ΕΚΚΛΗΣΙΩΝ ΑΛΛΑ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΣΤΡΩΝ ΠΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΛΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΤΟΥΣ.

ΤΑ ΚΑΣΤΡΑ ΧΩΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΕ ΤΡΕΙΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ, **ΑΚΡΟΝΑΥΠΛΙΑ, ΠΑΛΑΜΗΔΙ ΚΑΙ**

**«ΕΑΝ ΞΑΦΝΙΚΑ ΓΥΡΩ ΣΑΣ
ΝΟΙΩΣΕΤΕ ΝΕΡΑΙΔΕΣ ΚΑΙ
ΠΡΙΓΚΗΠΕΣ ΝΑ ΣΑΣ
ΠΡΟΣΠΕΡΝΟΥΝ...»**

ΜΠΟΥΡΤΖΙ. ΤΟ **ΜΠΟΥΡΤΖΙ**, ΤΟ ΟΧΥΡΩΜΕΝΟ ΝΗΣΑΚΙ ΣΤΗΝ ΕΙΣΟΔΟΥ ΤΟΥ ΚΟΛΠΟΥ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΕΚΕΙ ΑΠΟ ΤΑ ΒΥΖΑΝΤΙΝΑ ΧΡΟΝΙΑ, ΚΑΙ ΟΙ ΘΥΛΟΙ ΛΕΝΕ ΟΤΙ ΤΟ ΝΗΣΑΚΙ ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΕΝΑ ΠΕΤΡΩΜΕΝΟ ΠΕΙΡΑΤΙΚΟ ΚΑΡΑΒΙ. ΤΟ **ΠΑΛΑΜΗΔΙ** ΠΑΝΤΑ ΑΓΕΡΩΧΟ ΝΑ ΡΙΧΝΕΙ ΒΑΡΙΑ ΤΗΝ ΣΚΙΑ ΤΟΥ ΠΑΝΩ ΣΤΗΝ ΠΟΛΗ ΚΑΙ Η **ΑΚΡΟΝΑΥΠΛΙΑ** ΝΑ ΜΠΛΕΚΕΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΜΕΤΑΓΕΝΕΣΤΕΡΑ ΚΤΙΣΜΑΤΑ ΜΕ ΑΠΟΛΥΤΗ ΑΡΜΟΝΙΑ.

ΠΟΛΛΕΣ ΦΟΡΕΣ ΤΑ ΛΟΓΙΑ ΚΑΙ Ο ΦΑΚΟΣ ΕΙΝΑΙ ΑΝΗΜΠΟΡΑ ΝΑ ΕΡΜΗΝΕΥΣΟΥΝ ΜΙΑ ΟΝΕΙΡΙΚΗ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΛΑ ΕΣΕΙΣ ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΟΤΑΝ ΒΡΕΘΕΙΤΕ ΣΤΟ ΝΑΥΠΛΙΟ ΟΠΟΙΑ ΕΠΟΧΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΤΕ ΝΑ ΕΙΣΤΕ ΕΤΟΙΜΟΙ ΝΑ ΑΦΟΜΟΙΩΣΕΤΕ ΤΗΝ ΜΑΓΙΚΗ ΟΜΟΡΦΙΑ ΤΟΥ ΚΑΙ ΝΑ ΑΦΕΘΕΙΤΕ ΣΤΗΝ ΔΥΝΑΜΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΜΥΘΙΟΥ ΤΟΥ....ΚΑΙ ΕΑΝ ΞΑΦΝΙΚΑ ΓΥΡΩ ΣΑΣ ΝΟΙΩΣΕΤΕ ΝΕΡΑΙΔΕΣ ΚΑΙ ΠΡΙΓΚΗΠΕΣ ΝΑ ΣΑΣ ΠΡΟΣΠΕΡΝΟΥΝ ΜΗΝ ΤΡΟΜΑΞΕΤΕ..... ΓΙΑΤΙ ΑΥΤΗ Η ΠΟΛΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ ΚΑΝΕΙ ΝΑ ΠΙΣΤΕΨΕΤΕ ΞΑΝΑ ΟΛΑ ΕΚΕΙΝΑ ΤΑ ΠΑΡΑΜΥΘΙΑ ΠΟΥ ΑΚΟΥΓΑΜΕ ΜΙΚΡΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΟΜΑ ΚΑΠΟΙΑΣ ΓΙΑΓΙΑΣ ΟΝΕΙΡΟΠΟΛΩΝΤΑΣ ΟΤΙ ΖΟΥΜΕ ΜΕΣΑ ΣΕ ΑΥΤΑ.....

Περήφανοι συνεχιστές του προγράμματος αυτού εμείς σήμερα σας λέμε ότι ο σπόρος αυτός έδωσε ευφάνταστους καρπούς.

Το σχολείο μας λειτουργεί όχι μόνο μια φορά την εβδομάδα όπως ήταν τα τελευταία 40

χρόνια αλλά πέντε.....Ναί, πέντε φορές την εβδομάδα, κάθε μέρα.... Και αυτός πιστεύω ήταν και είναι ο πόθος και ο στόχος όλων μας.

Να έχουμε ένα σχολείο καλά οργανωμένο και ικανό να δώσει στους μαθητές του ότι χρειάζονται

Να μάθουν την γλώσσα την ελληνική τη γλώσσα που μας γεφυρώνει με την Ελλάδα και κρατάει ζωντανή τη μνήμη.

Ευχαριστούμε και ευγνωμονούμε τους πρωτοπόρους και θεμελιωτές του προγράμματος που έδωσαν την ιδέα της δημιουργίας του σχολείου μας, όσους βοήθησαν, προσπάθησαν και ενδιαφέρθηκαν να στηριχθεί, να βιώσει και να υπάρξει όπως την Κα Τώνα που για 38 χρόνια δούλεψε και κουράστηκε πολύ να στηρίξει τη ιδέα του Ελληνικού Σχολείου.

Δεν ήταν εύκολο έργο αυτό.....Ήταν δύσκολο, τα καταφέραμε όμως.....Με την υποστήριξη και καθοδήγηση των εκάστοτε Ιερέων και ιδιαίτερα του Πατέρα Παναγιώτη Σάλμα, την αγάπη

και το ενδιαφέρον των γονέων, τη δουλειά και την παρουσία των μαθητών μας την υπομονή και επιμονή των δασκάλων μας.

Η δημιουργία του Συντονιστικού γραφείου εκπαίδευσης στο S.F. από το 1999 βοήθησε

πάρα πολύ και έδωσε καινούργια κατεύθυνση και γραμμή στα σχολεία μας.

Το Ελληνικό μας σχολείο ξεκινά τη χρονιά του φέτος με 100 μαθητές, κάτω από τη

«Ο απότερος σκοπός και στόχος μας είναι οι μαθητές τελειώνοντας ...»

Διεύθυνση της Κας Κουναλάκη και του Κου Σκούρτη και με 4 διαφορετικά προγράμματα.

Το πρόγραμμα «ΑΘΗΝΑ» κάθε Δευτέρα και Τρίτη για μαθητές ηλικίας 3-4 χρονών

που δεν μιλούν τη γλώσσα.

Είναι ένα πρόγραμμα χαρούμενο, οι μαθητές παίρνουν τις βάσεις για την εκμάθηση και κατανόηση της γλώσσας.

Το πρόγραμμα «ΦΟΙΒΟΣ» κάθε Τετάρτη για μαθητές 4-14 χρονών που μαθαίνουν να μιλούν να γράφουν και να διαβάζουν, το πρόγραμμα «ΚΟΡΑΗΣ» Πέμπτη Παρασκευή όπου οι μαθητές είναι γνώστες της Ελληνικής

γλώσσας και τη τάξη ενηλίκων κάθε Τετάρτη.

Ευχαριστούμε ιδιαίτερα την Κα Κατερίνα Χιώτη για την ιδέα και της προσπάθειες δημιουργίας του προγράμματος «ΚΟΡΑΗΣ» και «ΑΘΗΝΑ».

Ο απότερος σκοπός και στόχος μας είναι οι μαθητές τελειώνοντας να μπορούν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις «πιστοποιητικού Ελληνομάθειας» που γίνεται τα τελευταία 5 χρόνια από το γραφείο «Συντονισμού εκπαίδευσης» στο S.F.

Να αναγνωρισθεί η φοίτηση για σπουδή γλώσσας ώστε οι μαθητές να μπορούν να απαλλάσσονται από εκμάθησης άλλης γλώσσας στο Αμερικάνικο σχολείο ή πανεπιστήμιο. Το πιο βασικό να διατηρήσουμε ζωντανή την αγάπη μας για τη μητέρα Ελλάδα.

Τελειώνοντας θα ήθελα να ευχαριστήσω όλους τους δασκάλους και συνεργάτες, γονείς και μαθητές που συμβάλλουν στη σωστή λειτουργία του σχολείου μας.

Σας εύχομαι μια «ΚΑΛΗ ΠΡΟΟΔΕΥΤΙΚΗ ΧΡΟΝΙΑ»



Pastitsio

(Greek style pasta casserole)

(Serves 6-8)

Ingredients

- 1 ½ lbs. zitti or penne, or bucatini pasta
- 3 lbs. ground beef
- 1 large onion chopped fine
- 1 cup dry red wine
- 1 ½ cup parmesan or pecorino cheese
- 4 cups béchamel sauce
- 3 Tbs. Tomato paste
- ½ tsp. allspice
- ½ tsp. cinnamon
- Salt and pepper to taste
- ½ cup parsley chopped fine
- 1 stick butter
- 2 tbs. Olive oil

Execution

In a large pot, boiled the pasta until “al dente”. (Remember to salt the water!) Drain, mix pasta with the olive oil and set aside.

Heat a 12” inch skillet on medium heat and melt all but 1 tbs. of the butter. Brown the meat and onion (i.e. sauté, until the meat is no longer pink, the onion is golden brown and the butter is absorbed.) Add the wine, increase heat, and stir until the wine reduces by half. Add the tomato paste, reduce heat slightly and stir for 1-2 minutes. Add salt, pepper, spices and ½ cup hot water, reduce heat to low, cover and cook for 45 minutes. If the mixture becomes dry, add a little warm water, enough to keep it moist. 15 minutes before finishing cooking the meat sauce, stir in the parsley (finely chopped). Finish cooking, taste for

seasoning and set aside.

Preheat oven to 375F. In the pot that has the pasta, mix 1 cup of the béchamel sauce and 1 cup of the cheese. Butter a lasagna style baking dish (10”x 12”). Spread half the portion of the pasta. Follow with all the meat sauce. Add the rest of the pasta. Pour the remaining béchamel sauce on top, and sprinkle with cheese. Bake for 45 minutes to an hour or until the béchamel sauce is golden brown, and rather solid to the touch. Serve warm, or at room temperature.

Note: The recipe for the béchamel sauce follows. You may prepare the meat sauce, béchamel sauce or pasta at different times, and just assembly everything at the last moment. Bucatini is hollow spaghetti.



Béchamel sauce

(Makes 4 cups)

Ingredients

- 4 tbs. butter
- 4 tbs. flour
- 4 cups milk
- 2 eggs beaten
- 2 cup Parmesan cheese
- Salt and white pepper to taste, pinch of nutmeg



Execution

In a bowl beat the eggs, set aside. In a saucepan, heat the milk before the boiling point. In another

heavy bottom saucepan, over medium heat, melt the butter and immediately stir in the flour. Using a whisk, silicone, or wooden spatula, start stirring the mixture to “cook” the raw out of the flour. The mixture should turn into a pale golden paste. At that moment pour the milk in one motion, increase the heat, and stir constantly until sauce thickens. (Make sure that you scrape the bottom of the saucepan, to avoid burning particles.) Add salt, pepper, and a pinch of nutmeg. (Too much nutmeg will overpower the sauce). Check thickness by dipping a spoon into the sauce. Remove the spoon and run your index finger over the back of the spoon. If it leaves a “strip” on the back of the spoon the sauce has thickened. Remove saucepan from heat. Take ½ cup of the sauce and pour it into the bowl with the beaten egg. Immediately, beat vigorously so the eggs don’t curdle. Add another ½ cup of the sauce to the bowl and repeat. This process is called “tempering the eggs.” Return the mixture to the saucepan, stir in the cheese. Cook for a minute under low heat, remove from heat and reserve for future use. (If not used in an hour or two, refrigerate.)

Note: The secret to a successfully thick sauce is patience. Don’t be discouraged if the sauce doesn’t thicken immediately, continue stirring. This is an almost fool-proof recipe if you remember the basic proportions: 1 tbs. butter, 1 tbs. flour, 1 cup of milk. For a less rich sauce you may omit the eggs and cheese, but I wouldn’t recommend it.

Tip: For a lighter béchamel, do the following: Let the sauce cool down, place it in a bowl and using a hand blender incorporate some air into the sauce. Use this technique, just before you are about to assembly your dish.

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ –Η ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ!

Ο στρατηγός με το που άκουσε αυτά τα λόγια θύμωσε ακόμα περισσότερο και άρχισε να απειλεί τον Μέγα Βασίλειο ότι θα τον εξορίσει πολύ μακριά από την πατρίδα του ή κι ακόμη μπορεί να τον σκοτώσει. Οι χριστιανοί της Καισαρείας αγαπούσαν πολύ το Δεσπότη τους και θέλησαν να τον βοηθήσουν. Μάζεψαν λοιπόν από τα σπίτια τους ότι



χρυσάφικα είχαν και του τα πρόσφεραν , ώστε δίνοντάς τα στο σκληρό στρατηγό να σωθούν. Στο μεταξύ ο ανυπόμονος στρατηγός κόντευε να σκάσει από το κακό του. Διέταξε αμέσως το στρατό του να επιτεθεί στο φτωχό λαό της πόλης. Ο Δεσπότης , ο Μέγας Βασίλειος, που ήθελε να προστατέψει την πόλη του

προσευχήθηκε και μετά παρουσίασε στο στρατηγό ότι χρυσάφικα είχε μαζέψει μέσα σε ένα σεντούκι. Τη στιγμή όμως που ο στρατηγός πήγε να ανοίξει το σεντούκι και να αρπάξει τους θησαυρούς , με το που ακούμπησε τα χέρια του πάνω στα χρυσάφικα έγινε το θαύμα! Όλοι οι συγκεντρωμένοι είδαν μια λάμψη και αμέσως μετά έναν λαμπρό καβαλάρη να ορμάει με το στρατό του επάνω στον σκληρό στρατηγό και τους δικούς του. Σε ελάχιστο χρόνο ο κακός στρατηγός και οι δικοί του αφανίστηκαν. Ο λαμπρός καβαλάρης ήταν ο Άγιος Μερκούριος και στρατιώτες του οι άγγελοι.

Έτσι σώθηκε η πόλη της Καισαρείας. Τότε όμως , ο δεσπότης της , ο Μέγας Βασίλειος , βρέθηκε σε δύσκολη

«...όπου μέσα στο καθένα ψωμάκι θα έβαζαν και λίγα...»

θέση! Θα έπρεπε να μοιράσει τα χρυσάφικα στους κατοίκους της πόλης και η μοιρασιά να είναι δίκαιη , δηλαδή να πάρει ο καθένας ό,τι ήταν δικό του. Αυτό ήταν πολύ δύσκολο. Προσευχήθηκε λοιπόν ο Μέγας Βασίλειος και ο Θεός τον φώτισε τι να κάνει. Κάλεσε τους διακόνους και τους βοηθούς του και τους είπε να ζυμώσουν ψωμάκια , όπου μέσα στο καθένα ψωμάκι θα έβαζαν και λίγα χρυσάφικα. Όταν αυτά ετοιμάστηκαν , τα μοίρασε σαν ευλογία στους κατοίκους της πόλης της Καισαρείας. Στην αρχή όλοι παραξενεύτηκαν, μα η έκπληξή τους ήταν ακόμη μεγαλύτερη όταν κάθε οικογένεια έκοβε το ψωμάκι αυτό κι έβρισκε μέσα τα χρυσάφικα της.

Ήταν λοιπόν ένα ξεχωριστό ψωμάκι , η βασιλόπιτα . Έφερνε στους ανθρώπους χαρά κι ευλογία μαζί. Από τότε φτιάχνουμε κι εμείς τη βασιλόπιτα με το φλουρί μέσα, την πρώτη μέρα του χρόνου, τη μέρα του Αγίου Βασιλείου.

Ο ΜΕΓΑΣ ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ;

ΤΟ ΑΓΝΩΣΤΟ ΠΟΡΤΡΕΤΟ

Ενα άγνωστο στο ευρύ κοινό και ίσως το πιο πιστό πορτρέτο του Μεγάλου Αλεξάνδρου διασώζεται σε αυτό το χάλκινο γλυπτό που ανήκει σε ιδιωτική συλλογή στη Γερμανία. Ο Max Kunze πιστεύει ότι πρόκειται για

ρωμαϊκό αντίγραφο (του δεύτερου μισού του 2ου αιώνα μ.Χ.) του αγάλματος του Λυσίππου, που υπήρξε φίλος και ο αγαπημένος γλύπτης του ίδιου του Αλεξάνδρου. Τον απεικονίζει ως «βασιλιά όλου του κόσμου».



Τελικά είμαστε
ευτυχισμένοι γιατί
υπάρχει πάντα ένα
αντικείμενο που θα μας
το θυμίζει.

Η ευτυχία πράγματι
εξαρτάται από
πολλαπλούς
παράγοντες.



Από την άλλη πλευρά η
χαρά δέν έχει κάποιο
ουσιαστικό αντικείμενο.

Κυριεύει ψυχή και νού
χωρίς να υπάρχει καμιά
φαινομενική αιτία.

Στην υπόστασίν της
μοιάζει με τον ήλιο,
καίει χάρη στην καύση
του ιδίου του πυρήνα.

WHY DO THEY CALL THE MEETINGS “TA TSIKLITIRIA”?

This meeting commenced 41 years ago as an international 3-day meeting and nowadays it has evolved into a Grand Prix where world records are achieved such as the one of Maurice Green (9.79 for the 100m.). "TSIKLITIRIA" were first held at the Panathinaikon Stadium in 1963 during 29, 30 and 31 May.

The meeting is dedicated to the memory of Constantinos Tsiklitis, a Panellinios's Athletic Club athlete, who won 4 medals in two consecutive Olympic Games. Constantinos Tsiklitis was born in 1888 in Pylos of the Peloponnese and became famous for participating in jumping events.



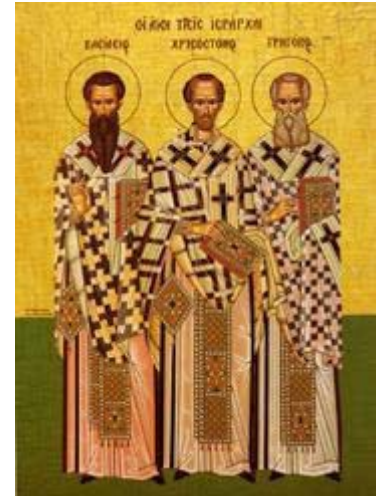
His height (1.92m) added to his extraordinary performance in high jump and standing long jump. During the Olympic Games held in London in 1908, he won the silver medal for the

standing long jump at 3.33m and the silver medal for the standing high jump at 1.57. Four years later at the Olympic Games held in Stockholm in 1912, he won the gold medal for the standing long jump at 3.37m and third for the standing high jump at 1.60m. Since 1912 he held the best record in the world for the standing long jump at 3.47m.

He died in 1913 at the young age of 25 years. The games dedicated to the memory of Constantinos Tsiklitis acquired great success during the decade of 1970 as Olympic games winners and athletes with world records competed in these meetings.

ΟΙ ΤΡΕΙΣ ΙΕΡΑΡΧΕΣ

Το Σάββατο η μεταφορά των ιερών λειψάνων από τη Ρώμη Τα ιερά λείψανα που θα μεταφέρει ο Πατριάρχης επιστρέφονται στην Ελλαδική Εκκλησία από το Βατικανό, ύστερα από παραμονή 800 ετών στη Ρώμη Τα Ιερά λείψανα των Αγίων Γρηγορίου του Θεολόγου και Ιωάννου του Χρυσοστόμου, δύο εκ των τριών Ιεραρχών, θα μεταφέρει στην Κωνσταντινούπολη το προσεχές Σάββατο ο Οικουμενικός Πατριάρχης Βαρθολομαίος από τη Ρώμη. Τα ιερά λείψανα επιστρέφονται στην Ορθόδοξη Εκκλησία από το Βατικανό, μετά από παραμονή 800 ετών στη Ρώμη. Τα ιερά σκηνώματα των δύο αγίων φυλάσσονταν έως το 1204 στον ναό των Αποστόλων του Βυζαντίου, όπου ήταν και οι τάφοι των Αυτοκρατόρων. Ωστόσο, κατά τη διάρκεια της λεηλασίας μετά την πρώτη άλωση της Πόλης από τους σταυροφόρους, τα λείψανα αφαιρέθηκαν και μεταφέρθηκαν αρχικά στη Βενετία και κατόπιν στη Ρώμη όπου και βρίσκονται μέχρι σήμερα. Η σχετική επιθυμία εκφράστηκε από τον Οικουμενικό Πατριάρχη προς τον Πάπα Ιωάννη Παύλο τον περασμένο Ιούνιο κατά τη διάρκεια της επίσημης επίσκεψης του πρώτου στη Ρώμη. Εν συνεχεία, ο Προκαθήμενος της Ρωμαιοκαθολικής Εκκλησίας απέστειλε απαντητικό γράμμα, για πρώτη φορά στην ελληνική γλώσσα, στο οποίο ανέφερε ότι «μετά χαράς» αποδέχεται την επιστροφή των λειψάνων, «ως εν σημείον της αδελφωσύνης και της πλήρους ενότητος, εις τας οποίας καλούμεθα διαρκώς και περισσότερον». Η παράδοση των λειψάνων θα γίνει το Σάββατο από τον Πάπα αυτοπροσώπως και στη συνέχεια ο Οικουμενικός Πατριάρχης θα αναχωρήσει για την Κωνσταντινούπολη, όπου θα τελεστεί δοξολογία επί τη ανακομιδή των λειψάνων.



ΤΟ ΜΗΝΥΜΑ ΤΟΥ ΧΡΙΣΤΙΑΝΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΒΑΘΗ ΤΗΣ ΖΟΥΓΚΛΑΣ



Δυσαναπλήρωτο, θα είναι το κενό για την Ορθοδοξία, τον ελληνισμό, αλλά κυρίως για τον πληθυσμό στην Αφρικανική ήπειρο, από τον άδικο χαμό του Πατριάρχη Αλεξανδρείας και πάσης Αφρικής, Πέτρου του Ζ', αλλά και των άλλων ιεραρχών και ιερομένων που χάθηκαν μαζί του στη θαλάσσια περιοχή του Αγίου Όρους. Κι αυτό γιατί τα επτά και πλέον χρόνια που βρισκόταν στον πατριαρχικό θρόνο, αλλά στην ουσία από το 1970, όταν εντάχθηκε στον κλήρο του Πατριαρχείου Αλεξανδρείας και αργότερα από τις θέσεις του μητροπολίτη Καμερούν και Δυτικής Αφρικής, επιτέλεσε ένα εκπληκτικό έργο, για το οποίο μιλά και θα μιλά για μακρά περίοδο με θαυμασμό

ολόκληρη η μαύρη ήπειρος. Ο Πατριάρχης Πέτρος, ο 114ος κατά σειρά πατριάρχης του ιστορικού Πατριαρχείου της Αλεξανδρείας, εργάστηκε με ζήλο και επιμονή, προσηλωμένος στο έργο της Εκκλησίας και στην εξάπλωση του χριστιανισμού στην αφρικανική ήπειρο. Διέδωσε το μήνυμα του χριστιανισμού στα βάθη της ζούγκλας όπου χειροτόνησε νέους κληρικούς, ενώ ο μεγάλος του καημός ήταν η συρρίκνωση των κληρικών στο Πατριαρχείο της Αλεξάνδρειας και γενικότερα η συρρίκνωση του ελληνισμού στην Αίγυπτο. Σε μία ήπειρο, όπου ακόμη επικρατεί ο αναλφαβητισμός, η φτώχεια και η δυστυχία των λαών της, αλλά και έντονες φυλετικές και εθνικιστικές αντιπαραθέσεις, η Ελληνορθόδοξη Εκκλησία, δίνει ένα βαθιά ανθρώπινο αγώνα, για την ανακούφιση των πληθυσμών, έναν αγώνα αγάπης, ελπίδας και προσφοράς για το μέλλον του κάθε ανθρώπου, χωρίς διάκριση, ανεξαρτήτως χρώματος, φυλής και θρησκείας.