



Newsletter

Happy Thanksgiving!

Holy Cross Greek School



November 2009

Volume : 37

<http://belmontgreeksschool.com>

School is closed on November 25th , 26th , 27th



Η Ημέρα των Ευχαριστιών

(αγγλ.: Thanksgiving Day, γαλ.: Act de grâce) είναι μια ετήσια

παραδοσιακή γιορτή που γίνεται στη Βόρεια Αμερική και ανήκει στην κατηγορία των φεστιβάλ της σοδειάς. Ανάλογα φεστιβάλ διοργάνωναν πολλοί αγροτικοί πολιτισμοί σε όλο τον κόσμο. Με τη γιορτή των ευχαριστιών απονέμονται ευχαριστίες προς το Δημιουργό για τα αγαθά που αποκόμιζε ο καθένας στο τέλος της σοδειάς. Η πρώτη γιορτή των ευχαριστιών εορτάστηκε στα τέλη του 16ου αιώνα σε περιοχές του σημερινού Καναδά. Από τις αρχές του 17ου αιώνα ο γιορτασμός άρχισε να γίνεται και σε περιοχές των σημερινών ΗΠΑ. Γενικά, η καθιέρωση της Γιορτής ξεκίνησε από τους πρώτους Ευρωπαίους αποίκους. Οι απαρχές της ανάγονται στις γιορτές που διοργάνωναν οι πρώτοι άποικοι μόλις έφταναν στη νέα ήπειρο, ως ευχαριστήριο προς το Δημιουργό για την ασφαλή άφιξή τους.



“Η Ζωή είναι Ενέργεια η Ενέργεια είναι Παλμός ο Παλμός είναι Μουσική»



Την Κυριακή στις 25 Οκτωβρίου 2009 πραγματοποιήθηκε με μεγάλη επιτυχία ο εορτασμός της 28ης Οκτωβρίου από το σχολείο μας. Οι μαθητές όλων των προγραμμάτων τραγούδησαν με εθνική υπερηφάνεια και παλμό ιστορικά τραγούδια της περιόδου όπως «Παιδιά της Ελλάδας» καθώς και δημοτικά και νεότερα όπως «Γυναίκες Ηπειρώτισσες», «Το ακορντεόν», ενώ οι γονείς και οι φίλοι του Ελληνικού Σχολείου συμμετείχαν σε αυτή τη μικρή ιστορική αναδρομή με θερμά χειροκροτήματα.

Ως δασκάλα της Μουσικής, τονίζω ότι είμαι πολύ υπερήφανη για την προθυμία, συμμετοχή και άριστη απόδοση των μαθητών και τους συγχαίρω για την πειθαρχία, αυτοσυγκέντρωση και σοβαρότητα που τους διέκρινε κατά την ώρα της τελετής. Επίσης, ευχαριστώ όλους τους συναδέλφους μου που συνέβαλαν στην προκαταρκτική προετοιμασία των μαθητών για την μουσική εκτέλεση.

Ευχαριστούμε πολύ τους Ιερείς, την Διεύθυνση του σχολείου, όλους τους δασκάλους που συμμετείχαν, διοργάνωσαν και βοήθησαν για ένα επιτυχημένο αποτέλεσμα, καθώς και όλους εσάς που τιμήσατε με την παρουσία σας τη Μεγάλη Εθνική μας Γιορτή!

- από τις δασκάλες κ. Πολυξένη Σύριγγα & κ. Δώρα Ζωγιοπούλου -

Ζήτω η 28^η Οκτωβρίου 1940!

Εκείνη τη μέρα άνοιξε στην ιστορία της νεώτερης Ελλάδας ένα κεφάλαιο που σε σημασία και σε μελλοντικές συνέπειες συγκρίνεται μόνο με εκείνο του εθνικοαπελευθερωτικού αγώνα του '21. Το Ιταλικό τελεσίγραφο της 28^{ης} Οκτωβρίου 1940 με το οποίο ο Μουσολίνι ζητούσε την ελεύθερη διέοδο των Ιταλικών στρατευμάτων απορρίπτεται από τον Ιωάννη Μεταξά χωρίς συζήτηση. Η απάντηση του Έλληνα είναι το «ΟΧΙ» που εξέφρασε τη θέληση του Ελληνικού λαού να μην υποταχθεί. Το «ΟΧΙ» του Μεταξά έχει μείνει αξέχαστο στην Ελληνική ιστορία και γεμίζει τις καρδιές των Ελλήνων με ενθουσιασμό και υπερηφάνεια. Το δε παράδειγμα των αγωνιστών του '40 ασ φωτίζει τα βήματά μας, σήμερα.

[Read also in English below](#)

School is closed on November 25th , 26th , 27th



Thanksgiving Day is an annual traditional feast of Northern America and belongs to the

category of harvest festivals. Similar festivals were organized by many rural cultures around the world.

Celebrating Thanksgiving many Thanks are granted to the Creator for the goods each one received at the end of the harvest.

The first Thanksgiving feast was celebrated in the late 16th century in parts of Canada. From the early 17th century, different areas of U.S. started to celebrate Thanksgiving Day.

Generally, the establishment of the feast started by the first European settlers.

The date's origins back to the celebrations organized by the settlers arrived in the new continent, as thanks to the Creator for the safe arrival.



**"Life is Energy
Energy is Pulse
Pulse is Music"**



On Sunday October 25. 2009 our school celebrated the **October 28th** Ethnic Holiday with great success. The students of all three programs sang patriotic, traditional and modern songs like "Children of Greece", "Women of Epirus", "The accordion" with pride and rhythmic pulse, as parents and friends of the Greek school shared with us this special moment with warm applause.

As a music teacher, I would like to point out, that, I am very proud for the eagerness, participation and excellent performance of the students and I congratulate them for the discipline, concentration and seriousness that excelled them during the celebration. Also, I thank all my colleagues who contributed to the preparation of the students for the music performance.

We thank our Reverend Priests, school Directors and all Teachers who participated, organized and helped for a successful outcome, as well as all of you who graced with your presence our special Ethnic Holiday!

-from our teachers Mrs. Polyxeni Syrigha and Ms. Dora Zoiopoulos-

28th of October, 1940 Hurrah!!

That day a new chapter began in the history of modern Greece, which could be compared in meaning and future consequences, only to the fight of liberation of Greece from the Turkish yoke in 1821. The Italian ultimatum of the 28th of October, 1940 with which Mussolini demanded the free passage of the Italian troops was rejected by Ioannis Metaxas with no discussion. The reply of the Greek man is "OXI", which expressed the will of the Greek people not to subjugate. The "OXI" of Metaxas has been unforgettable in the Greek History and fills the hearts of the Greek people with enthusiasm and pride. Let the example of the fighters of 1940 lighten our path, today.



Ημερολογιακά Νέα / Mark your Calendar

Εορτολόγιο



ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ

Τρίτη 3 Νοεμβρίου : Ενημέρωση των δασκάλων για την εφαρμογή των καινούριων βιβλίων στη διδασκαλία.

Κυριακή 8 Νοεμβρίου : η τραγωδία του Ευρυπίδη

ΤΡΩΑΔΕΣ , Καθεδρικός Ναός, Oakland

Σάββατο 21 Νοεμβρίου : Σεμινάριο για τη διδασκαλία της ελληνικής γλώσσας στο Λος Άντζελες.

25, 26, 27 Νοεμβρίου : Το σχολείο μας θα είναι κλειστό.

ΗΜΕΡΑ ΤΩΝ ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΩΝ



NOVEMBER

November 3rd : Inservice day (10:00 am - 2:00 pm)

November 8th : Performance of the **TROJAN WOMEN**
Community Hall, Oakland

November 21st : Educational Seminar in teaching
Greek as a Second Language , Los Angeles.

November 25th, 26th, 27th : School is closed

THANKSGIVING BREAK



Γιορτάζουν...

Πείτε τους Χρόνια Πολλά!

- 1 Νοεμβρίου : Κοσμάς και Δαμιανός, Αργύρης
- 8 Νοεμβρίου : Άγγελος, Μιχάλης, Σταμάτης, Ταξιάρχες
- 9 Νοεμβρίου : Νεκτάριος
- 10 Νοεμβρίου : Ορέστης
- 11 Νοεμβρίου : Μηνάς
- 13 Νοεμβρίου : Ιωάννης Χρυσόστομος
- 14 Νοεμβρίου : Γρηγόρης και Φίλιππος
- 21 Νοεμβρίου : Εισόδια της Θεοτόκου
- 25 Νοεμβρίου : Κατερίνα
- 26 Νοεμβρίου : Στέλιος, Στέλλα
- 30 Νοεμβρίου : Ανδρέας, Ανδριάννα, Ανδρομάχη

Thank you

Ευχαριστούμε Πολύ

Thank you !!!

τους

- κ. Γκύζη στην Ελλάδα για την ευγενική προσφορά βιβλίων
- κ. Σπύρο Καμπίτση για την μεταφορά των βιβλίων
- κα Πολυξένη Σύριγγα-Μανόλη για τη προσφορά βιβλίων
- κ. Στράτο Καμενή για την προσφορά CDs
- κα Αθηνά Χατζηβασιλείου για την εθελοντική διδασκαλία ελληνικών χορών στις Δ' & ΣΤ' Τάξεις.



ΑΝΕΚΔΟΤΑ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ

1. Στο μάθημα της Γεωγραφίας:
 - Τάκη, για δείξε μας στο χάρτη πού είναι η Αμερική.
 - Εδώ! - Μπράβο παιδί μου.
 - Τώρα εσύ Νατάσσα, για πες μας, ποιος ανακάλυψε την Αμερική;
 - Ο Τάκης!!
2. Τι βρήκε ένας τράγος που έπεσε μέσα σε ένα πηγάδι;
Τραγικό Θάνατο.



ΠΑΡΑΞΕΝΑ ΓΕΓΟΝΟΤΑ... ΠΟΥ ΜΑΛΛΟΝ ΔΕΝ ΞΕΡΑΜΕ

- Μια νοικοκυρά περπατάει 15 χιλιόμετρα καθημερινά, κάνοντας δουλειές στο σπίτι
- Η καλντέρα στη Σαντορίνη είναι η μεγαλύτερη στον κόσμο. Έχει 300 μέτρα ύψος και 11 χιλιόμετρα διάμετρο.
- Μια φωτιά πιο δύσκολα καίει στην πρωτεύουσα της Βολιβίας, Λα Πας, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 4.000 μέτρων όπου ο αέρας περιέχει λιγότερο οξυγόνο.
- Ένα δισεκατομμύριο δευτερόλεπτα είναι 31,7 χρόνια.

ΡΗΤΑ

«Η ανθρωπότητα δεν προσδιορίζεται από όσα δημιουργεί αλλά από όσα επιλέγει να μην καταστρέψει».

Έντουαρντ Γουίλσον, επιστήμονας της βιολογίας

«Ξεκίνα από το να κάνεις ότι είναι απαραίτητο. Μετά κάνε ότι είναι δυνατό... Και ξαφνικά πετυχαίνεις το αδύνατο».

Άγιος Φραγκίσκος της Ασίζης

ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ



από την Α΄ Τάξη - ΚΟΡΑΗΣ

Όταν γελάς, σου γελάει και όταν του μιλάς δε σου μιλάει. Τι είναι;
(Απ. Ο καθρέφτης)

Όταν είναι άδειο είναι βαρύ και όταν γεμίσει γίνεται ελαφρύ. Τι είναι;
(Απ. Το μπαλόνι)

Γιατί ονομάζεται Ελλάδα

Ελλάδα και Μυθολογία

Από τον Δευκαλίωνα, γιο του Προμηθέα και την Πύρρα, θυγατέρα του Επιμυθέα γεννήθηκε ο Έλλην.

Σύμφωνα πάντοτε με τον ελληνικό μύθο, ο Δίας για να τιμωρήσει τους ανθρώπους που είχαν παραστρατήσει, προκάλεσε ένα φοβερό κατακλυσμό.

Ο Δευκαλίων όμως και η Πύρρα σώθηκαν μέσα σε μία κιβωτό που κατασκεύασαν με τη συμβουλή του Προμηθέα. Αυτή λοιπόν η κιβωτός, ύστερα από εννέα ημέρες κατακλυσμού, στάθηκε πάνω στην κορυφή του Παρνασσού.

Ο Δίας τότε έστειλε τον Ερμή να ρωτήσει τον Δευκαλίωνα και την Πύρρα, τι θα μπορούσε να τους χαρίσει έτσι ώστε να κάνει τη ζωή τους καλύτερη.

Το μοναδικό ζευγάρι των διασωθέντων από τον κατακλυσμό ζήτησε ανθρώπους για να έχουν συντροφιά.

Όσες πέτρες έριχνε πίσω του ο Δευκαλίωνας γίνονταν άντρες και όσες η Πύρρα ξεφύτρωναν γυναίκες. Έτσι γεννήθηκε το ανθρώπινο γένος.

Ο Έλληνας απέκτησε τρία παιδιά.

Τον Δώρο, τον Ξούθο και Αίολο και τους μοίρασε τη χώρα μας.





Νήπιο: Στο πανούργο του μυαλό!

[Read also in English below](#)

Η ευφυΐα και η συμπεριφορά ενός πεντάχρονου μπορεί να σας αφήσει κατάπληκτους, αλλά και να σας βγάλει εύκολα νοκ άουτ. Αποκωδικοποιήστε τη συμπεριφορά του και μάθετε πώς να διαχειρίζεστε τις πανούργες συμπεριφορές του.

Είναι γεγονός πως τα βρέφη είναι πολύ γλυκά, ιδιαίτερα όταν γελάνε ή ανοίγουν διάπλατα τα μάτια τους «ανιχνεύοντας» τον καινούργιο κόσμο. Όμως ποιος μπορεί να αντισταθεί στο γάργαρο γέλιο, στα τσαπατσούλικα φιλάκια και στα υπέροχα ποδοβολητά ενός νηπίου; Για έναν ενήλικο το νήπιο είναι μια αληθινή αποκάλυψη. Ο σουρεαλιστικός τρόπος που βλέπει τον κόσμο, οι ζωγραφιές του, οι ευφυείς απαντήσεις του, ακόμη και ο τρόπος που σταυρώνει τα χέρια του όταν θυμώνει είναι αξιολάτρευτος. Τα δύσκολα βέβαια ξεκινούν από τη στιγμή που το καθ' όλα ζηλευτό μας νήπιο αποκτά προσωπικότητα και συμπεριφορά που μοιάζει ανυπόφορη και λέει «όχι» σε όλα, εσείς νιώθετε τα τελευταία αποθέματα της υπομονής σας να εξαντλούνται. Όχι, μην αρχίσετε να σκέφτεστε ανώδυνους ή επώδυνους τρόπους τιμωρίας. Απλώς θυμηθείτε πως όπως οι ενήλικοι έτσι και τα νήπια έχουν τους δικούς τους κώδικες. Το θέμα δεν είναι λοιπόν πως θα τιθασεύσετε το «άγριο άλογο», αλλά να κατανοήσετε πως λειτουργεί το μυαλό του. Το σπάσιμο του συγκεκριμένου κωδικού απαιτεί χρόνο και υπομονή, αλλά τα οφέλη είναι τεράστια. Γιατί, από τη στιγμή που θα τον σπάσετε, θα τσακύνετε λιγότερο για τα πέδιλα που θέλει να φορέσει μέσα στο χειμώνα και θα ακούτε περισσότερο το γέλιο του για τα δέντρα από λουκάνικα. Όπως χαρακτηριστικά μας λέει η ψυχολόγος-ψυχοθεραπεύτρια Κατερίνα Θεοδωρίδου «για να μεγαλώσετε ένα ευτυχισμένο και κοινωνικό παιδί, γεμάτο αυτοπεποίθηση, θα πρέπει να μάθετε να σκέφτεστε όπως εκείνο. Μην ξεχνάτε πως εμείς ως ενήλικοι έχουμε πια εμπεδώσει πως πρέπει να είμαστε υπεύθυνοι να μην αργούμε ποτέ στη δουλειά ή στα ραντεβού μας, να μην πιέζουμε το σερβιτόρο να μας φέρει άμεσα τον καφέ μας. Όμως, για τα νήπια ο χρόνος δεν σημαίνει τίποτα. Τα όνειρα και τα φανταστικά τους παιχνίδια είναι για αυτά τόσο αληθινά όσο και η πραγματικότητα. Το ενδεχόμενο να αναβάλλουν την ψυχαγωγία τους για μια υποχρέωση δεν υπάρχει.»

Ας μην ξεχνάμε πως το νήπιο περνάει από διάφορα στάδια ανάπτυξης: το σωματικό, το κινητικό, το γνωστικό και κυρίως το συναισθηματικό. Η νηπιακή ηλικία-όσον αφορά το συναισθηματικό επίπεδο- αποκαλείται και πρώτη εφηβεία. Κι αυτό γιατί οι τάσεις αυτονομίας που τη χαρακτηρίζουν θυμίζουν εκείνες της εφηβείας. Το παιδί, στην προσπάθειά του να αυτονομηθεί και να χειριστεί τις δεξιότητες που απέκτησε, ξεπερνά πολλές φορές τα όρια. Από τη βρεφική παιδικότητα περνά σε μια απίστευτη ενεργητικότητα με εκρήξεις θυμού, ζήλιας, πείσματος, ανυπακοής. Κι όλα αυτά στον υπερθετικό βαθμό.

Τα παιδιά αγαπούν

- την εξερεύνηση
- το θόρυβο και τη φασαρία
- την επανάληψη
- τη ρουτίνα
- τις ερωτήσεις
- τη φροντίδα

Τα παιδιά μισούν

- να τα πιέζουν
- τις διορίες
- την αντίσταση
- τις επιταγές της μόδας
- τη λέξη «όχι»

Τα «όχι», «εγώ» και το «δικό μου» είναι οι πιο ισχυρές ενδείξεις ότι το νήπιο βλέπει τον εαυτό του ως ξεχωριστό άτομο.





The kindergarten kid : It's cunning mind!

The genius behind children's behavior may not just surprise you, but totally knock you out. Decode their behaviors and you hold the key to unlocking the door to another level of understanding.

Babies are indisputably sweet, especially when they laugh or open their eyes wide searching for clues to their new world. Who can resist their gurgling giggles, slobbery kisses or the pitter-patter of their little feet? For an adult, the world of a child is a world of discovery. Their surrealistic view of the world, their drawings, their intelligent responses and even the way in which they fold their arms around themselves when they are angry is adorable.

The trouble begins when this perfect little being acquires a personality that is seemingly unbearable, always responding with a "NO" and leaving you feeling that the last reserves of your patience are expiring. Before you come up with various ways to punish this behavior, try to remember that children, like adults, have their own behavioral code. Your goal should not be to tame the wild horse, so to speak, but to gain a deeper understanding of the child's mind. Breaking the code will require both time and patience, but the benefits are enormous. The bickering over whether or not it is appropriate to wear summer sandals in the dead of winter will be replaced with laughter.

As psychologist-psychotherapist Katerina Theodoridou says, "in order to raise a happy, social and self-disciplined child, you must first learn to think like one. One must remember that we, as adults, have had time to lay the foundations for appropriate behavior. We know that we should be responsible, not be late for work or appointments, not pressure the waiter to bring us our coffee immediately... But to children, time is meaningless. Their games, their dreams, their imagination are no different to them than reality. Sacrificing what they want for the sake of responsibility does not occur to them."

A child goes through different stages of development: physical, motor, cognitive and emotional. On the emotional level, the toddler phase is often referred to as the first adolescence, since toddlers reach for autonomy in a manner reminiscent of adolescence. The child, in an effort to assert this autonomy and to utilize newly acquired skills, often pushes the limits. As a child passes from the baby stage to the toddler stage, temper tantrums, jealousy, stubbornness and misbehavior may be present to extremes.

The familiar "no", "me" and "mine" are strong indications that the child views himself as autonomous.



Children love:

- investigating
- sounds and noise
- repetition
- routine
- questions
- caring

Children despise:

- being pushed
- deadlines
- resistance
- being told what to wear
- the word "no"



Μαγειρέματα...

... Καλή Επιτυχία και Καλή Όρεξη!



Γαλοπούλα γεμιστή

[Read also in English below](#)

Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα και 30'

Χρόνος ψησίματος ανάλογα με το βάρος του πουλιού

1 γαλοπούλα 4-5 κιλά

$\frac{1}{4}$ κούπας χυμό λεμονιού

$\frac{1}{2}$ κούπας χυμό πορτοκαλιού

$\frac{1}{2}$ κούπας μαργαρίνη

αλάτι, πιπέρι

για τη γέμιση

6 κουταλιές βούτυρο

τα εντόσθια της γαλοπούλας

$\frac{1}{4}$ κιλό κιμά μοσχάρισιο

$\frac{1}{4}$ κιλό κιμά χοιρινό

$\frac{1}{4}$ κούπας κρεμμύδι τριμμένο

200 γρ. κάστανα βρασμένα

ή ψημένα, σε κομματάκια

$\frac{1}{4}$ κούπας κουκουνάρια

$\frac{1}{4}$ κούπας σταφίδες

(προαιρετικά)

2 κουταλιές κονιάκ

(προαιρετικά)

για τη γαρνιτούρα

$\frac{1}{2}$ κιλό κάστανα

$\frac{1}{2}$ κιλό δαμάσκηνα ξερά

$\frac{1}{2}$ κιλό βερίκοκα ξερά

3 μεγάλα κυδώνια ή

4 μεγάλα ξινόμηλα

4 κούπες ζωμό κρέατος

9 κουταλιές βούτυρο

Αφαιρέστε από τη γαλοπούλα τα εντόσθια, πλύνετέ την καλά μέσα και έξω, κι αφήστε τη να στραγγίσει. Λιώστε τη μαργαρίνη κι ανακατέψτε τη με το χυμό λεμονιού και πορτοκαλιού. Αλείψτε και τρίψτε τη γαλοπούλα με λίγο από το μίγμα αυτό. Πασπαλίστε την κοιλιά και το άνοιγμα του στήθους με αλάτι και πιπέρι. **Ετοιμάστε τη γέμιση.** Πλύνετε και κόψτε σε κομματάκια τα εντόσθια της γαλοπούλας. Βάλτε σε κασαρόλα το βούτυρο, ζεστανέτέ το σε δυνατή φωτιά, ρίξτε μέσα τα εντόσθια, τον κιμά, το κρεμμύδι και σοτάρετέ τα καλά. Ρίξτε το ρύζι, τα κάστανα, τα κουκουνάρια, το κονιάκ, αλάτι και πιπέρι. Τέλος, ρίξτε κι ανακατέψτε το ζωμό κότας. Κατεβάστε το μίγμα από τη φωτιά και αφήστε το, να κρυώσει λίγο. Πάρτε όσο χρειάζεται και γεμίστε πρώτα το στήθος της γαλοπούλας. Γυρίστε την πέτσα του λαιμού προς την πλάτη και ράψτε τη με την πέτσα της ράχης. Πιάστε μια-μια τις φτερούγες, γυρίστε τες προς τη ράχη και διπλώστε και δέστε τις άκρες τους κάτω από την πλάτη. Έτσι και δε χρειάζεται να δέσετε τις φτερούγες με το σώμα, και σχηματίζουν μια βάση, για να σταθεί καλύτερα η γαλοπούλα επάνω στη σχάρα. Γεμίστε με την υπόλοιπη γέμιση το άνοιγμα της κοιλιάς και ράψτε το. Μην παραγεμίσετε τη γαλοπούλα. Αφήστε λίγο χώρο, γιατί η γέμιση με το ψήσιμο θα φουσκώσει. Δέστε και στερεώστε καλά τα μπούτια με την ουρά. Βάλτε τη γαλοπούλα επάνω σε σχάρα μέσα σε ταψί με το στήθος προς τα επάνω. Ρίξτε στο ταψί λίγο νερό και προσέξτε να μη μείνει χωρίς νερό, όσο ψήνεται η γαλοπούλα. Φτιάξτε από αλουμινοχαρτο ένα καπέλο και σκεπάστε τη γαλοπούλα έτσι, ώστε να καλύπτονται το στήθος και τα μπούτια και να μένουν ακάλυπτα τα πλευρά του πουλιού. Βάλτε τη σε φούρνο 325° F και αφήστε να ψηθεί τόσες ώρες, όσα είναι τα κιλά της. Την τελευταία ώρα ανεβάστε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 400° F. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ανοίγετε από καιρό σε καιρό το φούρνο και αλείψτε τη γαλοπούλα με το υπόλοιπο μίγμα χυμών λεμονιού-πορτοκαλιού και μαργαρίνης χρησιμοποιώντας ένα μακρύ πινέλο. Έτσι η πέτσα της δε θα σκάσει και θα πάρει ένα λείο γυαλιστερό ροδοκόκκινο χρώμα. Πριν τη βγάλετε από το φούρνο, εάν το χρώμα της δε σας ικανοποιεί, βγάλτε το αλουμινοχαρτο και ψήστε τη 15' ακόμη ακάλυπτη.

Για το γαρνίρισμα της γαλοπούλας

1. Χαράξτε και βράστε τα κάστανα σε νερό που να τα σκεπάζει, επί 15'. Βγάλτε τα λίγα-λίγα από το καυτό νερό και καθαρίστε τα. Βάλτε τα σε κασαρόλα με μία κούπα ζωμό κρέατος, δύο κουταλιές βούτυρο και δύο κουταλιές μαργαρίνη. Αφήστε τα να σιγοβράσουν, έως ότου μείνουν με το λίπος. Αλατίστε τα ελαφρά. Κατ' άλλον τρόπο, αφού τα βράσετε πρώτα, μέσα σε ζωμό κρέατος, στραγγίστε τα και σοτάρετέ τα καλά μέσα σε βούτυρο ανακατεμένο με μαργαρίνη.
2. Βάλτε τα δαμάσκηνα σε μια κούπα ζωμό κρέατος κι αφήστε τα, να φουσκώσουν μερικές ώρες. Αφαιρέστε με προσοχή τα κουκούτσια. Βάλτε σε κασαρόλα δύο κουταλιές βούτυρο και δύο κουταλιές μαργαρίνη, ρίξτε μέσα τα δαμάσκηνα και σοτάρετέ τα σε δυνατή φωτιά ανακατεύοντάς τα 10'-15'.
3. Βάλτε σε κασαρόλα τα βερίκοκα με μία κούπα ζωμό κρέατος, δύο κουταλιές βούτυρο και δύο κουταλιές μαργαρίνη. Σιγοβράστε τα, έως ότου μείνουν με το λίπος.
4. Πλύνετε και τρίψτε καλά τα κυδώνια, να φύγει όλο το χνούδι και να γυαλίσει η φλούδα. Κόψτε τα σε όγδοα και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Βάλτε τα σε κασαρόλα με μια κούπα ζωμό κρέατος, 3 κουταλιές βούτυρο, 3 κουταλιές μαργαρίνη και ελάχιστο αλάτι. Αφήστε τα να σιγοβράσουν, έως ότου μείνουν μόνο με το λίπος. Προς το τέλος πασπαλίστε τα με λίγο μοσχοκάρυδο, λίγο μπαχάρι, αλάτι και πιπέρι. Κουνήστε την κασαρόλα ν' ανακατευθούν καλά και συνεχίστε.

Βγάλτε τη γαλοπούλα σε μία μεγάλη πιατέλα και γαρνίρετέ τη με τα κάστανα, τα δαμάσκηνα, τα βερίκοκα και τα κυδώνια.

Stuffed Turkey

... Bon Appetite!



Serves 10
Preparation time 1&1/2 hours
Roasting time according to the weight of the turkey

one 9-11 lb. turkey
1/4 cup lemon juice
1/2 cup orange juice
1/2 cup margarine
salt, pepper

For the stuffing
6 T spoons butter
the turkey's innards
1/2 a pound ground beef
1/2 a pound ground pork
1/4 cup minced onion
1/4 cup rice

1/2 a pound boiled or
grilled chestnuts in small
pieces
1/4 cup pine nuts
1/4 cup raisins (optional)
2 T spoons cognac
(optional)
1 cup chicken or beef
broth

For the garnish
1 pound chestnuts
1 pound dry prunes
1 pound dry apricots
3 big quinces or
4 big green apples
4 cups beef broth
9 T spoons butter

Take off the turkey's innards, wash the turkey inside and out and let it drain. Melt the margarine and mix it with the lemon and orange juices. Brush the turkey with some of this mixture. Sprinkle with salt and pepper the turkey's breast and the inside.

Prepare the stuffing: Wash and cut into small pieces the turkey's innards. Put the butter in a skillet and warm it on a high heat, add the innards, the ground beef and the onions and sauté all of them well. Add the rice, the chestnuts, pine nuts, cognac, salt and pepper. Finally, add and stir the chicken broth. Let the mixture cool off a little. Take as much as you need and fill in the breast first. Turn the neck's skin towards the back and stitch it together with the back's skin. Take one by one the wings and turn them towards the back and knot them together. This way the turkey stands better on the grill. Use the rest of the stuffing and fill in the opening the stitch it together. Don't over fill it because it will expand during roasting. Knot together the thighs and the tail. Put the turkey on the grill in a baking pan with the breast facing up. Pour a little water in the pan and make sure there is always a little water in it while roasting the turkey. Cover the breast and the thighs with aluminium foil. Turn the oven to 325° F. and let it roast as many hours as the pounds it weighs. During the last hour of roasting brush the turkey several times with the mixture of lemon, orange juice and margarine. This way the skin won't crack and will have a nice glowing red colour. You can uncover the turkey for the last 15' for better colour.

For the turkey's garnish

1. Make a small cut on the chestnuts and boil them with the water covering them for 15'. Take them out and peel the skin off. Put them in a skillet with a cup of beef broth, two T spoons butter and two T spoons margarine. Simmer till only the butter is left. Sprinkle a little salt. An alternative way is to boil them in the beef broth, drain them and saute them well, in butter and margarine.
2. Put the prunes in a bowl and pour one cup of beef broth. Let them sit for several hours. Take the seeds off. In a skillet put two T spoons butter and two T spoons margarine, add the prunes, saute and stir on high heat for 10'-15'.
3. Put the apricots in a skillet with a cup of beef broth, two T spoons butter and two T spoons margarine. Simmer till only the butter is left.
4. Wash and rub the quinces well. Cut them in eighths and take the seeds off. Put them in a skillet with one cup of beef broth, two T spoons butter, three T spoons margarine and a little salt. Simmer till only the butter is left. Towards the end sprinkle a little nutmeg, some allspice, salt and pepper. Let spices blend in the mixture.

Place the turkey in a big platter and garnish with the chestnuts, the prunes, the apricots and the quinces.