

η ματιά της έκτης

εφημερίδα των μαθητών της ΣΤ΄ τάξης του Δημοτικού Σχολείου Κουτσελιού

Φεβρουάριος 2014 αριθμός φύλλου 4

Έρχονται οι Απόκριες

Μεγάλοι και μικροί ανυπομονούμε να έρθουν οι απόκριες. Για να πάμε στο καρναβάλι, ντυμένοι με τη στολή που θέλουμε και στην συνέχεια να χορέψουμε το γαϊτανάκι και να πάμε στην πλατεία για να ξαναχορέψουμε, αυτή τη φορά γύρω από την φωτιά, τηρώντας το έθιμο! Εσείς θα ντυθείτε; Άραγε τι στολές θα διαλέξετε τις απόκριες;

Νικολέτα Μ.

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ

Το όνομά του προέρχεται από το λατινικό ρήμα februare που σημαίνει καθαρίζω, εξαγνίζω. Ήταν αφιερωμένος στο θεό του Άδη Φέβρουο και στους νεκρούς γι αυτό και στη διάρκειά του οι Ρωμαίοι διοργάνωναν τελετές καθαρμών και εξαγνισμών. Με το παλαιότερο ρωμαϊκό ημερολόγιο ήταν ο τελευταίος μήνας του χρόνου και οι άνθρωποι έπρεπε να μπουν στον καινούργιο χρόνο καθαροί και αμόλυντοι.

Με την καθιέρωση του Ιουλιανού ημερολογίου το 46 π.Χ. περιορίστηκαν οι ημέρες του από 30 σε 29 και την εποχή του αυτοκράτορα Αύγουστου του αφαιρέθηκε άλλη μια μέρα η οποία προστέθηκε στον Αύγουστο και έτσι έχει 28 ημέρες, και 29 κάθε τέσσερα χρόνια, οπότε το έτος αντί 365 ημέρες έχει 366 και ονομάζεται δίσεκτο από το bis sextus (δix έκτη) δηλαδή δύο φορές η 24η του μήνα που ήταν η έκτη μέρα πριν από τις Καλένδες του Μαρτίου.

Εμείς, τον λέμε Φλεβάρη επειδή τότε ανοίγουν οι φλέβες της γης, δηλαδή αναβλύζουν πολλά νερά, τον λέμε και Κουτσοφλέβαρο, επειδή έχει λιγότερες μέρες.

ΓΙΟΡΤΕΣ

1. Τρύφων 2. Υπαπαντή του Σωτήρος 9. Τελώνου και Φαρισαίου

10. Χαράλαμπος - Χαρίκλεια 16. Του Ασώτου 23. Απόκριες

Λευτέρης Κουτλ.

ΤΟΠΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ

Ας γνωρίσουμε τον τόπο μας

ΚΟΥΤΣΕΛΙΟ

Το Κουτσελιό είναι χωριό που βρίσκεται στο Νομό Ιωαννίνων, 10 χιλιόμετρα νότια της πόλης των Ιωαννίνων. Διοικητικά υπάγεται στο δήμο Ιωαννιτών μετά την εφαρμογή του προγράμματος Καλλικράτης, ενώ μέχρι το 2010 άνηκε στο Δήμο Παμβώτιδος. Βρίσκεται χτισμένο πάνω σε τέσσερις μικρούς λόφους (Βίγλα, Ράχη, Αλώνια, Προσήλιο) και σε υψόμετρο 560μ. Έχει έκταση 11.900 στέμματα. Από την έκταση αυτή τα 7.200 στρ. είναι καλλιεργούμενα, 4200 στρ. βοσκότοποι και 500 στρ. σπítια, δρόμοι κ.λ.π. Αποτελείται από ένα πεδινό τμήμα και ένα ημιορεινό. Το πεδινό τμήμα (Κάμπος) το χειμώνα κατακλύζονταν από νερά της βροχής. Από το 1970 γίνεται η άρδευση του, ενώ παλαιότερα τα νερά τα απορροφούσαν οι χωνεύτρες (καταβόθρες).

Το χωριό δεν έχει δάση και νερά. Για την ύδρευσή τους οι κάτοικοι μέχρι το 1972 είχαν τα πηγάδια του Αγίου Νικολάου, του Αγίου Ιωάννη και αυτό της Καραμίνας. Τη μεταφορά του νερού την έκαναν οι γυναίκες που ζαλικώνονταν τη βαρέλα ή με τα γαϊδουράκια τους

Το Κουτσελιό σύμφωνα με τις διηγήσεις του Αναστασίου Βλαχόπουλου, είναι η νέα ονομασία της παλαιάς κωμόπολης Κοτύλαιον που καταστράφηκε το 148 πΧ από το Ρωμαίο στρατηγό Αμίλιο Παύλο. Την ονομασία του χωριού θα τη συναντήσουμε σε διάφορες μορφές σε ιστορικά κείμενα π.χ. Κουτσουλιό, Κοτσιλιόν, Κουτσολιό.

Σύμφωνα όμως με μια παράδοση το όνομα του χωριού προέρχεται από το όνομα του πρώτου κατοίκου που λεγόταν Ηλίας και ήταν κουτσός. Με το πέρασμα των χρόνων οι δύο λέξεις προφέρονται σαν μια: Κουτσελιάς. Για ευφώνια σχηματίστηκε το όνομα Κουτσελιό.

Πληθυσμός: Το 1895 οι κάτοικοι του χωριού ήταν 150 γυναίκες και 145 άντρες. Το 2001 ήταν 1.118, ενώ στην απογραφή του 2011 ο πληθυσμός του χωριού ανέρχεται στους 1.100 κατοίκους.

Λευτέρης Κουτλ.

Η ζωή της οικογένειας τα παλιότερα χρόνια στο χωριό μας

Οι περισσότερες οικογένειες ήταν αρκετά μεγάλες - ένα ή

δυο παιδιά είχαν ελάχιστες οικογένειες - ο μέσος όρος ήταν 5-6 παιδιά, φθάνοντας σε πολλές περιπτώσεις τα 10. Κάθε οικογένεια, πλην ελάχιστων, είχε αγελάδες, γίδες, προβατίνες, άλογο, γαίδαρο, μουλάρι – ένα ή δυο από κάθε είδος – ενώ απαραίτητα ήταν τα γουρούνια, οι κότες, τα κουνέλια κλπ. Ορισμένοι είχαν και κοπάδια από πρόβατα ή γίδες ανάλογα με τις δυνατότητες τους. Ο κάθε οικογενειάρχης έπρεπε να εργάζεται ως τεχνίτης, αγρότης, εργάτης, καταστηματοάρχης, κλπ. για να συντηρεί την οικογένεια του και να μεριμνήσει για τα καυσόξυλα του χειμώνα. Η μάνα και τα μεγαλύτερα παιδιά δούλευαν στο σπίτι και στα χωράφια ή στα ζώα.

Κάθε οικογενειάρχης καλλιεργούσε κήπο, χωράφια και παρήγαγε προϊόντα για την οικογένεια του. Τα παιδιά όταν τελείωναν το σχολείο τον Ιούνιο ακολουθούσαν και αυτά σε διάφορες εργασίες στα χωράφια, βόσκημα ζώων κλπ. πολλοί γονείς λόγω της φτώχειας έβγαζαν τα παπούτσια από τα παιδιά, τα άλειφαν με λίπος και τα κρέμαγαν ψηλά για να τα έχουν το φθινόπωρο που θα πήγαιναν σχολείο. Όλο το καλοκαίρι ήταν ξυπόλυτα με πολλούς κινδύνους, από φίδια κυρίως.

Κωνσταντίνος

Η απελευθέρωση των Ιωαννίνων

Ο αγώνας για την απελευθέρωση των Ιωαννίνων υπήρξε η σημαντικότερη στρατιωτική αντιπαράθεση μεταξύ Ελλάδας και Οθωμανικής Αυτοκρατορίας στο μέτωπο της Ηπείρου, κατά τη διάρκεια του Α' Βαλκανικού Πολέμου και κράτησε σχεδόν τρεις μήνες, από τις 29 Νοεμβρίου 1912 έως τις 21 Φεβρουαρίου 1913, οπότε οι οθωμανικές δυνάμεις παραδόθηκαν στον διάδοχο Κωνσταντίνο, που ηγείτο των ελληνικών όπλων.

Με το ξέσπασμα του Α' Βαλκανικού Πολέμου, τα ελληνικά στρατεύματα, που είχαν συγκεντρωθεί στην περιοχή της Άρτας υπό τον αντιστράτηγο Κωνσταντίνο Σαπουντζάκη, κράτησαν αρχικά αμυντική στάση, με στόχο να εξασφαλίσουν τη μεθόριο. Το σχέδιο προέβλεπε ότι μετά την ολοκλήρωση των επιχειρήσεων στη Μακεδονία, θα ελευθερώνονταν στρατεύματα για την ανάληψη επιθετικής πρωτοβουλίας στην Ήπειρο. Γρήγορα όμως, ο ελληνικός στρατός ανέλαβε επιθετικές πρωτοβουλίες και τις επόμενες ημέρες κατέλαβε τη Φιλιπιάδα (12 Οκτωβρίου) και την Πρέβεζα (21 Οκτωβρίου). Στη συνέχεια κινήθηκε προς την πεδιάδα των Ιωαννίνων.

Η κατάληψη των Ιωαννίνων φάνταζε δύσκολη υπόθεση, καθότι ο ελληνικός στρατός έπρεπε να εκπορθήσει τα οχυρά του Μπιζανίου, που αποτελούσε εξαιρετικά ισχυρή αμυντική τοποθεσία.

Η κυβέρνηση Βενιζέλου επιζητούσε τη γρήγορη απελευθέρωση της Ηπείρου, πριν από τη σύναψη συνθήκης ειρήνης μεταξύ των εμπολέμων στη Συνδιάσκεψη του Λονδίνου, που βρισκόταν σε εξέλιξη. Έτσι, ο στρατός της Ηπείρου ενισχύθηκε με μία ακόμη μεραρχία και υπό την ηγεσία του αντιστράτηγου Κωνσταντίνου Σαπουντζάκη ανέλαβε την πρώτη σημαντική επιθετική ενέργεια κατά των οχυρών του Μπιζανίου στις 29 Νοεμβρίου 1912, η οποία απέτυχε.

8 Δεκεμβρίου αποφασίστηκε η αποστολή δύο ακόμη μεραρχιών στην περιοχή, ενώ την επομένη ο διάδοχος Κωνσταντίνος με τηλεγράφημά του προς την πολιτική ηγεσία έθετε θέμα αντικατάστασης του αντιστράτηγου Σαπουντζάκη. Το ίδιο βράδυ, το Υπουργικό Συμβούλιο αποφάσισε να αναθέσει την ηγεσία του Στρατού της Ηπείρου στον Κωνσταντίνο. Στις 3 Ιανουαρίου 1913 η σχετική διαταγή έφθασε στο Στρατηγείο Ηπείρου, η οποία περιλάμβανε και τη ρητή απαγόρευση προς τον στρατό της Ηπείρου να ενεργήσει οποιαδήποτε επιθετική ενέργεια πριν από την άφιξη του Κωνσταντίνου.

Ένα απρόοπτο γεγονός άλλαξε τη φορά των πραγμάτων. Ένα αυτοκίνητο με δύο άνδρες αυτομόλησε προς τις τουρκικές γραμμές. Ο Σαπουντζάκης, που ήθελε να αποκαταστήσει το στρατιωτικό του γόητρο, εξέφρασε τους φόβους του προς το Υπουργείο

Στρατιωτικών ότι οι επιβάτες του αυτοκινήτου θα πρόδιδαν στους Τούρκους τη διάταξη των ελληνικών δυνάμεων και διατύπωσε τη γνώμη ότι μία αιφνιδιαστική επίθεση πριν από την άφιξη του διαδόχου θα απέφερε ουσιαστικά αποτελέσματα. Το αίτημά του έγινε δεκτό από το επιτελείο και η νέα επίθεση κατά των οχυρών του Μπιζανίου ξεκίνησε το πρωί της 7ης Ιανουαρίου 1913. Οι αμυνόμενοι κατόρθωσαν να αποκρούσουν και αυτή την επίθεση, προκαλώντας απώλειες στους Έλληνες επιτιθέμενους.

Το απόγευμα της 10ης Ιανουαρίου 1913 έφθασε στο μέτωπο ο Κωνσταντίνος, ο οποίος μετά την ενημέρωσή του από τον αντιστράτηγο Σαπουντζάκη, έδωσε εντολή την επόμενη ημέρα για κατάπαυση του πυρός. Το σχέδιο που εκπόνησε ο Κωνσταντίνος και οι επιτελείς του για την εκπόρθηση του Μπιζανίου προέβλεπε την εκδήλωση της κύριας επίθεσης στις 20 Φεβρουαρίου 1913. Νωρίτερα, στις 17 Ιανουαρίου, με επιστολή του προς τον Εσάτ Πασά τού είχε ζητήσει την παράδοση των Ιωαννίνων για λόγους ανθρωπιστικούς, μιας και η Τουρκία είχε ουσιαστικά χάσει τον πόλεμο. Η απάντηση του Τούρκου διοικητή ήταν αρνητική.

Η γενική ελληνική επίθεση εκδηλώθηκε τις πρωινές ώρες της 20ης Φεβρουαρίου και μέχρι τις πρώτες βραδινές ώρες της ίδιας ημέρας τα ελληνικά στρατεύματα με εφ' όπλου λόγχη και μάχες εκ του συστάδην είχαν φθάσει στις παρυφές των Ιωαννίνων, στον Άγιο Ιωάννη. Καθοριστική συμβολή στην εξέλιξη αυτή είχε το 9ο Τάγμα του 1ου Συντάγματος Ευζώνων υπό τον ταγματάρχη Ιωάννη Βελισσαρίου, που υπερκέρασε τις τουρκικές δυνάμεις και βρέθηκε στα μετόπισθεν του εχθρού. Οι εύζωνες φρόντισαν να καταστρέψουν τα τηλεφωνικά δίκτυα, διακόπτοντας την επικοινωνία της τουρκικής διοίκησης με τον στρατό της, που παρέμενε αποκομμένος, αλλά άθικτος στο Μπιζάνι.

Η παράδοση ήταν πλέον μονόδρομος για τον Εσάτ Πασά. Στις 11 το βράδυ της 20ης Φεβρουαρίου έφθασε στις προφυλακές του 9ου Τάγματος Ευζώνων ένα αυτοκίνητο, στο οποίο επέβαιναν ο επίσκοπος Δωδώνης, ο υπολοχαγός Ρεούφ και ανθυπολοχαγός Ταλαάτ. Έφεραν μαζί τους επιστολή, που υπογραφόταν από τους προξένους στα Ιωάννινα της Ρωσίας, Αυστρο-Ουγγαρίας, Γαλλίας και Ρουμανίας και περιείχε πρόταση του Εσάτ Πασά προς τον Κωνσταντίνο για άμεση και χωρίς όρους παράδοση των Ιωαννίνων και του Μπιζανίου. Στις 4:30 π.μ. της 21ης Φεβρουαρίου 1913 οι τρεις απεσταλμένοι, οδηγήθηκαν στο χάνι του Εμίν Αγά, όπου έδρευε το ελληνικό στρατηγείο. Ο Κωνσταντίνος συμφώνησε με το περιεχόμενο της επιστολής και στις 5:30 το πρωί δόθηκε εντολή κατάπαυσης του πυρός σε όλες τις μονάδες. Το πρωί της 22ας Φεβρουαρίου 1913 οι πρώτες μονάδες του ελληνικού στρατού παρέλασαν στην πόλη υπό τις επευφημίες των κατοίκων. Τα Ιωάννινα, μετά από 483 χρόνια δουλείας, ήταν και πάλι ελεύθερα. Το χαρμόσυνο άγγελμα για την απελευθέρωση των Ιωαννίνων έγινε αμέσως γνωστό στην Αθήνα, σκορπώντας φρενίτιδα ενθουσιασμού.

Τα πήραμε τα Γιάννενα

Τα πήραμε τα Γιάννενα,
Μάτια πολλά το λένε,
Μάτια πολλά το λένε,
Όπου γελούν και κλαίνε.
Το λεν πουλιά των Γρεβενών
Κι αηδόνια του Μετσόβου,
Που τα έκαψε η παγωνιά
Κι ανατριχίλα φόβου.
Το λένε χτύποι και βροντές,
Το λένε κι οι καμπάνες,
Το λένε και χαρούμενες
Οι μαυροφόρες μάνες.
Το λένε και Γιαννιώτισσες
Που ζούσαν χρόνια βόγγου,
Το λένε κι Σουλιώτισσες
Στις ράχες του Ζαλόγγου.

Στα Πεστά και στο Μπιζάνι

Μου γράφεις μάνα μία γραφή
και με ρωτάς τι κάνω
στον Μπιζανιού την παγωνιά
στο Κρύο θα πεθάνω
Στα Πεστά και στο Μπιζάνι
μάνα μου τι κρύο κάνει,
Στα Πεστά στην Μανωλιάσσα
που δεν πήραμε Ανάσα

Ελένη

ΜΥΘΟΙ – ΘΡΥΛΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

Ο Θρύλος της Ντραμπάτοβα

Η Ντραμπάτοβα είναι από τις μεγαλύτερες πηγές της λίμνης των Ιωαννίνων. Η πηγή αναβλύζει κάτω από έναν τεράστιο βράχο στους πρόποδες του Μιτσικελίου, σχηματίζοντας ένα μεγάλο κοίλωμα στο εσωτερικό του. Κανένας όμως δεν είχε εισχωρήσει μέσα στο κοίλωμα αυτό, μέχρι που την επισκέφτηκε ο Αλή Πασάς. Έτυχε σε εποχή ανομβρίας, οπότε η στάθμη των νερών είχε χαμηλώσει, πλησίασε κάτω από το βράχο και προσπάθησε να διακρίνει τι υπήρχε μέσα και κάτω από αυτόν. Όμως επικρατούσε βαθύ σκοτάδι και δεν μπόρεσε να διακρίνει τίποτα. Τότε διέταξε τον τσοχαντάρη του να ξεντυθεί και να μπει μέσα, για να διερευνήσει το βαθούλωμα. Τρέμοντας εκείνος ολόκληρος μπροστά στη θέα της σπηλιάς δίσταζε να εκτελέσει την εντολή. Τότε ο Αλής αγριεμένος έβγαλε το μαχαίρι του και απειλώντας τον του είπε: "Ή έμπα ωρέ παλιάραπε ή σου κόβω την κόκα (κεφάλι)". Μπρος γκρεμός και πίσω ρέμα για το δύστυχο αράπη. Προκειμένου όμως να χάσει το κεφάλι του προτίμησε να μπει. Τρέμοντας ολόκληρος ξαναβγήκε μετά από λίγο και είπε στον Αλή: "Κόψε με καλύτερα, Πασά μου, παρά να με βάλεις σε αυτή τη μαύρη κόλαση".

Σοφία

ΔΟΝΤΙΑ ΜΑΛΛΙΑ

Στην γειτονιά που μένω έχει ένα παλιό χάνι. Εκεί μαζεύονταν όλοι οι ταξιδιώτες που έρχονταν από μακριά για να περάσουν την νύχτα και να συνεχίσουν τα χαράματα της επόμενης μέρας την πορεία τους. Στις συζητήσεις τους έλεγαν ότι αν βρεθείς νύχτα χωρίς φεγγάρι και σε στενό μονοπάτι, θα συναντήσεις ένα παιδί και όταν του μιλήσεις και έρθει κοντά σου θα δεις ότι έχει μακριά μαλλιά και μεγάλα δόντια, σε φοβίσει και αρχίζει να τρέχει φωνάζοντας «Δόντια Μαλλιά», αυτό είναι μεγάλη κακοτυχία για τους ταξιδιώτες.

Χρήστος Τσιμ.

τι είναι;
τι είναι;

τα ηφαιστεια

Τα ηφαιστεια είναι ανοίγματα του στερεού φλοιού της Γης από τα οποία εξέρχονται η λάβα, μικρά κομμάτια στερεών και αέρια. Αποτελείται από τον ηφαιστειακό "κώνο", τον "πόρο" και τον κρατήρα.

Ο "πόρος" του ηφαιστείου είναι ο αγωγός μέσα από τον οποίον εξέρχονται τα υλικά βάρους στην επιφάνεια. Στα περισσότερα ηφαιστεια εκτός από τον κεντρικό πόρο υπάρχουν και διακλαδώσεις που καταλήγουν σε διαφορετικά σημεία του ηφαιστείου δημιουργώντας έτσι πολλαπλές εξόδους των υλικών.

Ο κρατήρας του ηφαιστείου είναι η κατάληξη του πόρου στην επιφάνεια της Γης. Είναι το κεντρικό άνοιγμα από το οποίο εξέρχονται τα υλικά και βρίσκεται στην κορυφή περίπου του ηφαιστειακού κώνου. Η διάμετρος των κρατήρων ποικίλει ανάλογα με το ηφαιστειο. Υπάρχουν ηφαιστεια με κρατήρες που έχουν διάμετρο μεγαλύτερη του ενός χιλιομέτρου.

Όταν ακούμε για ένα ηφαιστειο, στο μυαλό μας έρχεται συνήθως ένα βουνό με ένα άνοιγμα στο κέντρο του. Αυτός είναι ο ηφαιστειακός κώνος. Ο κώνος δημιουργείται από τα υλικά των εκρήξεων που ψύχονται και στερεοποιούνται καθώς εξέρχονται από το ηφαιστειο. Η έκρηξη ενός ηφαιστείου μπορεί να εναποθέσει τα υλικά αυτά στον ηφαιστειακό κώνο και έτσι να αυξηθεί το ύψος του ηφαιστείου. Εάν όμως η έκρηξη είναι πολύ βίαια ο κώνος καταστρέφεται και το ύψος του ηφαιστείου ελαττώνεται. Η κατακρήμνιση του ηφαιστειακού κώνου δημιουργεί τις λεγόμενες "καλδέρες" όπως αυτή του ηφαιστείου της Σαντορίνης που το μεγαλύτερο άνοιγμά της έχει μήκος 11 χλμ.

Όταν ένα ηφαιστειο βρίσκεται σε δράση ονομάζεται ενεργό ηφαιστειο. Τα ενεργά ηφαιστεια περνούν περιόδους που η δραστηριότητά τους διακόπτεται από μεγάλα χρονικά διαστήματα ηρεμίας. Αν ένα ηφαιστειο έχει να δώσει σημεία δραστηριότητας για πάνω από 2000 χρόνια τότε λέμε ότι είναι ανενεργό η κοιμισμένο. Τέλος υπάρχουν και ηφαιστεια που φαίνεται ότι δεν πρόκειται να επανέλθουν ποτέ σε δράση. Τα ηφαιστεια αυτά τα ονομάζουμε σβησμένα.

Τα πετρώματα που δημιουργήθηκαν από την ψύξη της λάβας των ηφαιστειών ή γενικά από τη δράση των ηφαιστειών ονομάζονται ηφαιστειογενή πετρώματα. Τέτοια πετρώματα είναι ο βασάλτης, ο πορφυρίτης, η ελαφρόπετρα και ο οψιδιανός.

Διονυσία

Άγιος Βαλεντίνος

Εντάξει... το ξέρω... θα πείτε "Τί; Άγιος Βαλεντίνος; Ποιόν ενδιαφέρει; Εδώ ο κόσμος καίγεται! Αλλά δεν είναι έτσι τα πράγματα!

Τέλος πάντων ας δούμε μερικά πράγματα για την μέρα του αγίου Βαλεντίνου:

Ο Φεβρουάριος είναι ο μήνας των ερωτευμένων. Επίκεντρο η 14η Φεβρουαρίου, ημέρα του "Αγίου Βαλεντίνου".

Στην πραγματικότητα όμως την μέρα αυτή, δεν γιορτάζεται η μνήμη του συγκεκριμένου αγίου, ο οποίος άλλωστε δεν μνημονεύεται στα επίσημα χριστιανικά εορτολόγια, καθολικό και ορθόδοξο. Αυτό που γιορτάζεται είναι ο έρωτας, ο Έρωτας, που στην Ελληνική μυθολογία ήταν θεός. Ήταν ο καρπός της θεάς της ομορφιάς Αφροδίτης και του θεού του πολέμου Άρη.

Οι ρίζες του συγκεκριμένου εορτασμού χάνονται στα βάθη του χρόνου, φτάνοντας μέχρι την εποχή της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Τότε, την 14η Φεβρουαρίου πραγματοποιούνταν εκδηλώσεις προς τιμήν της Θεάς Juno, η οποία ήταν προστάτιδα της οικογένειας. Την επόμενη μέρα άρχιζε η γιορτή Lupercales μια παγανιστική γιορτή αφιερωμένη στη γονιμότητα και τον έρωτα.

Σύμφωνα με τις παραδόσεις τις εποχής, οι ζωές των νεαρών αγοριών και κοριτσιών ήταν αυστηρά διαχωρισμένες. Όμως, την μέρα αυτή, την περνούσαν μαζί. Κατά τη διάρκεια της Lupercales, τα κορίτσια έγραφαν το όνομά τους σε έναν κλήρο που τον τοποθετούσαν σε ένα βάζο. Κάθε αγόρι επέλεγε έναν από τους κλήρους, διαλέγοντας έτσι την κοπέλα που θα τον συνόδευε σε όλη τη διάρκεια της γιορτής. Συχνά τα ζευγάρια ερωτεύονταν και κατέληγαν στο γάμο.

Κατά μια εκδοχή, τον 3ου αιώνα στην Ρώμη κατά την Αυτοκρατορία του Κλαύδιου του Β', η Ρώμη περνούσε μία περίοδο αιματηρών εκστρατειών. Ο Κλαύδιος αντιμετώπιζε δυσκολίες στο να προσελκύσει στρατιώτες να καταταγούν στις λεγεώνες του. Πίστευε ότι αυτό οφειλόταν στο ότι οι άντρες δεν ήθελαν να εγκαταλείψουν τις αγαπημένες τους ή τις οικογένειες τους. Εξέδωσε λοιπόν

διάταγμα σύμφωνα με το οποίο απαγόρευε τους γάμους και τους αρραβώνες. Ο Άγιος Βαλεντίνος όμως, ο οποίος ήταν ιερέας στη Ρώμη εκείνη την εποχή, μαζί με τον Άγιο Μάριο βοηθούσαν τους Χριστιανούς και κρυφά πάντρευαν τα ζευγάρια. Οι πράξεις του σύντομα μαθεύτηκαν από τον αυτοκράτορα και ο Άγιος Βαλεντίνος σύρθηκε από τους πραιτοριανούς στο παλάτι. Εκεί ο αυτοκράτορας τον καταδίκασε, επειδή δεν υπάκουσε στους νόμους του, να χτυπηθεί με ραβδιά μέχρι θανάτου και μετά να αποκεφαλιστεί. Ο Άγιος Βαλεντίνος μαρτύρησε στις 14 Φεβρουαρίου του 270μ.Χ. παραμονή της "Λουμπερκάλια". Η Δυτική Χριστιανική εκκλησία μετέτρεψε τη "Λουμπερκάλια", που είχε ειδωλολατρικές ρίζες σε γιορτή του Αγίου Βαλεντίνου. Επειδή ο Άγιος μαρτύρησε για ένα τόσο ρομαντικό σκοπό καθιερώθηκε την ημέρα της γιορτής του να γιορτάζουν όλοι οι ερωτευμένοι.

Ειρήνη

Απόκριες

Απόκριες: Ονομάζονται οι τρεις εβδομάδες πριν από τη μεγάλη Σαρακοστή. Ταυτίζονται με την περίοδο του Τριωδίου, μια κινητή στην Ορθόδοξη Χριστιανική παράδοση από την Κυριακή του Τελώνου και του Φαρισαίου μέχρι την Κυριακή της Τυροφάγου ή Τυρίνης.

Αγγλία: Στην Αγγλία υπάρχει το "Hallo Win" όπου τα παιδιά μασκαρεύονται. Παίρνουν τα φαναράκια κολοκύθες και με μια σακούλα μαζεύουν γλυκά από τις νοικοκυρές.

Βόρειος Αμερική: Στη Βόρειο Αμερική τα παιδιά, το βράδυ μασκαρεύονται και τραγουδούν στις νοικοκυρές οι οποίες τους δίνουν ζαχαρωτά για την ανάπαυση των ψυχών.

Μαρία Μπ.

Απόκριες

Η ελληνική αποκριά έχει τις ρίζες της στην αρχαία Ελλάδα. Συνδέεται με την λατρεία του Διονύσου, θεού του κρασιού και των εορτασμών. Η αγγλική λέξη «carnival» προέρχεται από το λατινικό «carnem levare» ή «carnis levamen», που σημαίνει «διακοπή της βρώσης κρέατος». Στα ελληνικά χρησιμοποιείται η λέξη «αποκριά» και σημαίνει ακριβώς το ίδιο. Αυτή η δημοφιλής παράδοση προέρχεται από τις τελετουργίες των αρχαίων Ελλήνων και τις γιορτές προς τιμή του Διονύσου, θεού του κρασιού και της ευθυμίας. Οι άνθρωποι μεταμφιέζονταν σε σατύρους ή φορούσαν μάσκες και ξεχύνονταν στους δρόμους και στις γειτονιές χορεύοντας και διασκεδάζοντας ενώ έκρυβαν την αληθινή τους ταυτότητα πίσω από τις μάσκες.

Αυτή η παράδοση τελικά εξαπλώθηκε και σε άλλα μέρη του κόσμου μέσω της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας και την ανακάλυψη του Νέου Κόσμου. Όμως, οι παγανιστικές πρακτικές ήταν τόσο βαθιά ριζωμένες που δεν καταργήθηκαν τελείως. Αργότερα, όταν εμφανίστηκε ο χριστιανισμός, αν και οι άνθρωποι σταμάτησαν να λατρεύουν τους θεούς του Ολύμπου, οι συνήθειες των Ελλήνων να μεταμφιέζονται και να γιορτάζουν στους δρόμους παρέμειναν. Μια φορά τον χρόνο, τα καρναβάλια συμβαίνουν σε πολλές πόλεις και χωριά της χώρας μας. Στην πραγματικότητα, η αποκριά διαρκεί τρεις εβδομάδες, και ξεκινάει 60 μέρες πριν το Πάσχα. Ονομάζεται Τριώδιο. Η λέξη προέρχεται από το «τρεις ωδές» που σημαίνει οι τρεις ύμνοι που συνηθίζουμε να λέμε στην εκκλησία. Ξεκινά την πρώτη Κυριακή, που αναφέρεται στο Ευαγγέλιο του «Τελώνη και Φαρισαίου». Την δεύτερη Κυριακή, στο Ευαγγέλιο του «Ασώτου Υιού». Η τρίτη είναι της «Απόκρεω» και η τελευταία Κυριακή της αποκριάς, κατά την οποία οι εορτασμοί και οι εκδηλώσεις φτάνουν στο απόγειο τους, είναι η «Τυρινή» (τυροφάγου). Το τέλος της αποκριάς είναι την αυγή της επόμενης μέρας: η πρώτη μέρα της Σαρακοστής, που ονομάζεται Καθαρά Δευτέρα. Κατά την διάρκεια αυτών των ημερών, γιορτές και εκδηλώσεις οργανώνονται παντού και οι άνθρωποι διασκεδάζουν πολύ, και κυρίως τα παιδιά. Οι ενήλικες και τα παιδιά μεταμφιέζονται με αστεία κουστούμια, χορεύουν, τραγουδούν και παρακολουθούν παρελάσεις καρνάβαλων καθώς και άλλες δραστηριότητες, που οργανώνονται από τους δήμους όλων σχεδόν των πόλεων της Ελλάδας.

Μαρία Δ. – Δήμητρα

Αποκριάτικα έθιμα

Τσικνοπέμπτη

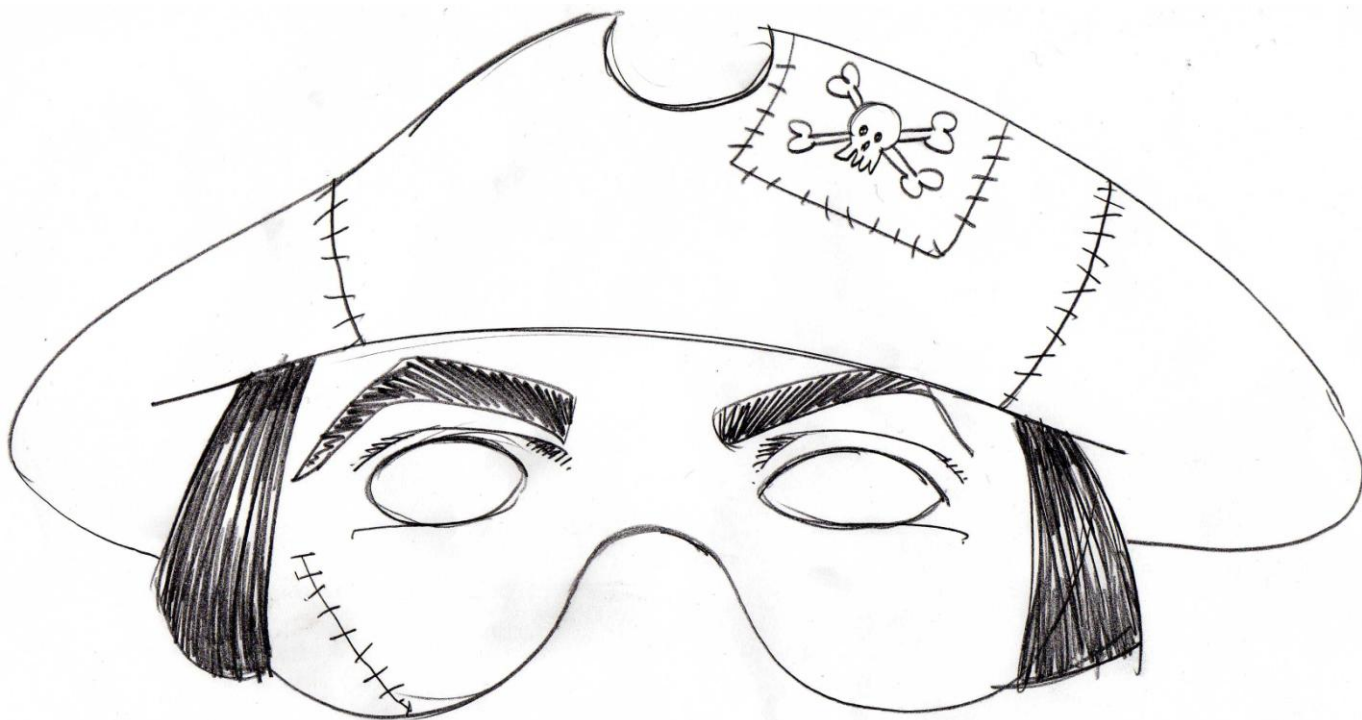
Η Τσικνοπέμπτη είναι μια ετήσια τελετή, της οποίας η αρχή χάνεται μέσα στους αιώνες. Είναι η μέρα που τρώγεται κρέας. Η λέξη Τσικνοπέμπτη προέρχεται από τις λέξεις «τσίκνα» (η μυρωδιά του καμένου ψημένου κρέατος) και «Πέμπτη», και γιορτάζεται την Πέμπτη που είναι 11 μέρες πριν την Καθαρά Δευτέρα. Είναι μια μέρα χαράς αλλά και προετοιμασίας για τους Ελληνορθόδοξους χριστιανούς, καθώς η 40-ήμερη περίοδος της Σαρακοστής πριν το Πάσχα πλησιάζει. Σε κάποια μέρη στην Ελλάδα, ιδιαίτερα στην Πελοπόννησο, την εβδομάδα της Τσικνοπέμπτης, οι άνθρωποι σφάζουν τα γουρούνια τους και ετοιμάζουν νόστιμους μεζέδες: «πηχτή», «ομάτια», «τσιγαρίδες», λουκάνικα, κτλ.

ντύνονται με παραδοσιακές στολές, χορεύουν σε κύκλο κρατώντας πολύχρωμες κορδέλες που στερεώνονται στην κορυφή ενός μακριού κονταριού το οποίο βρίσκεται στην μέση του κύκλου. Καθώς χορεύουν, οι κορδέλες τυλίγονται γύρω από το κοντάρι και μετά ξετυλίγονται. Πιστέψτε μας! Είναι πολύ δύσκολο να το κάνει κάποιος σωστά!

Τζαμάλα είναι ο ιδιότυπος συνοικιακός εορτασμός της Αποκριάς που αναβιώνει κάθε χρόνο στα Γιάννενα και στα γύρω χωριά με ανταγωνιστική διάθεση: οι κάτοικοι συναγωνίζονται για το ποια γειτονιά θα κάνει την καλύτερη και πιο φανταχτερή γιορτή.

Λίγο πριν να βγει ο Χειμώνας και ενώ οι ανθισμένες μυγδαλιές και τα φουσκωμένα βλαστάρια στα μέχρι πρότινος γυμνά δέντρα προμηνύουν τον ερχομό της άνοιξης, ο γιαννιώτικος λαός κατεβαίνει στα σταυροδρόμια και τις πλατείες όπου, με την δύση του ήλιου, ανάβει θεόρατες φωτιές, τις τζαμάλες ή τζώρες, όπως τις αποκαλεί. Αυτές αποτελούν το κέντρο όλης της γιορτής. Γύρω τους θα στηθεί ένα τρικούβερο γλέντι, με χορό, κρασί, ζεστή “φασουλάδα” και πίτες, τις πατροπαράδοτες -και γνωστές σε όλους για την νοστιμιά τους ηπειρώτικες πίτες. Το αποκριάτικο ξεφάντωμα με τους σκωπτικούς -σατυρικούς χορούς, τα πειράγματα και τα αστεία μεταξύ των κατοίκων, μεταμφιεσμένων και μη, κρατά ως τα ξημερώματα.

Χρήστος Τσιωτ.



Γαϊτανάκι

Το παλιό έθιμο με το γαϊτανάκι γίνεται στην κεντρική πλατεία πολλών πόλεων. Είναι ένας χορός όπου οι χορευτές, που

Το Καρναβάλι της Πάτρας

Το καρναβάλι της Πάτρας είναι η συνάντηση μεταξύ ενός μύθου με την πραγματικότητα, φαντασία και δημιουργικότητα μέσα στους αιώνες. Είναι από τα πιο σπουδαία γεγονότα, όχι μόνο για την πόλη,

αλλά και για ολόκληρη την χώρα. Η περίοδος της αποκριάς στην Πάτρα, ανεξάρτητα από την ημερομηνία έναρξης του Τριωδίου, ξεκινά την επόμενη μέρα από την γιορτή του Αγ. Αντωνίου, στις 18 Ιανουαρίου. Τα πιο σημαντικά στοιχεία (αρχεία) από πρόσφατες έρευνες που αφορούν το καρναβάλι των Πατρών θα μας στείλουν πίσω στον 19^ο αιώνα. Αλλά το σημείο στροφής του καρναβαλιού που του δίνει την σημερινή του μορφή αναφέρεται στο 1966, με την εισαγωγή του παιχνιδιού «Κυνήγι του Θησαυρού». Το «Κυνήγι του Θησαυρού» είναι μια σειρά ερωτήσεων, γρίφων και δραστηριοτήτων, που καταλήγει να είναι μια σπαζοκεφαλιά για τους «διαγωνιζόμενους». Τα μέλη των ομάδων παίρνουν μέρος στην παντομίμα, μεικτό θέαμα, θέατρο, χορός, δημιουργίες και κουίζ. Η φαντασία, το ταλέντο, η πολυπλοκότητα, το γέλιο, η ποικιλία και η ζωντάνια ενώνονται για να προσθέσουν κάτι ιδιαίτερο στο καρναβάλι της Πάτρας κάθε χρόνο. Και μετά, έρχεται η Μεγάλη Παρέλαση. Αυτή είναι η μεγαλύτερη στιγμή του καρναβαλιού των Πατρών. Όλη η πόλη, συν περισσότεροι από 300.000 επισκέπτες κινούνται στους ρυθμούς που οι συμμετέχοντες (περισσότεροι από 30.000) επιβάλλουν, και τα άρματα (εκατοντάδες από αυτά) μαζί με τον Βασιλιά Καρνάβαλο σας οδηγούν σε μονοπάτια κεφιού και ελευθερίας από τις έννοιες. Η παρέλαση ξεκινά μετά το μεσημέρι με μεγάλο

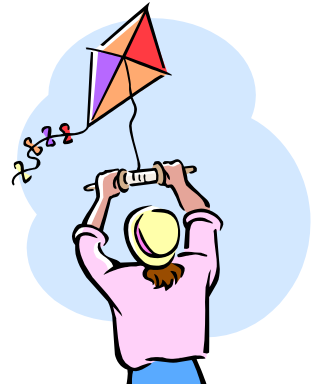
κέφι, χορεύοντας, ενώ όσοι πήραν μέρος στο κυνήγι του θησαυρού γράφουν την δική τους ιστορία με τον τρόπο τους στους δρόμους της πόλης.

Μετά το τέλος της μεγάλης παρέλασης, σε μια μοναδική βραδιά, ο Βασιλιάς Καρνάβαλος θα αποχαιρετίσει τους εραστές του είδους κλείνοντας ραντεβού για την επόμενη χρονιά. Είναι η στιγμή που ο βασιλιάς καρνάβαλος θα δοθεί στην πυρά και ο ουρανός της Πάτρας θα γεμίσει φως και χρώμα. Εν τω μεταξύ, η ζωντάνια του χορού δεν σταματάει, καθώς οι χιλιάδες συμμετέχοντες θα συνεχίσουν να ζουν σε ξέφρενους ρυθμούς μέχρι το πρωί.

Λαμπρινή

Καθαρά Δευτέρα

Τελικά, το «Τριώδιο» τελειώνει. Είναι η πρώτη μέρα της Σαρακοστής, είναι Καθαρά Δευτέρα. Οι άνθρωποι μαζεύονται για τους τελευταίους εορτασμούς. Ζωντανή παραδοσιακή μουσική, τραγούδι, χορός, θαλασσινά, ούζο, κρασί, και όλοι είναι καλεσμένοι στην γιορτή. Το παραδοσιακό ψωμί, η «λαγάνα» είναι διαθέσιμο αυτήν την μέρα στους φούρνους. Δεν επιτρέπεται να φαγωθεί κρέας ή ελαιόλαδο, αλλά αυτό δεν εμποδίζει κανέναν από το να διασκεδάσει. Οι άνθρωποι συνήθως πάνε στην εξοχή αυτήν την ημέρα. Και το πιο φαντασμαγορικό έθιμο είναι το πέταγμα των χαρταετών. Ο ουρανός γεμίζει από πολύχρωμους χαρταετούς, που πετάνε σαν πουλιά και καλωσορίζουν την άνοιξη... Στην Αθήνα, μαζεύονται στις κορυφές των λόφων της πόλης (Φιλοπάππου, Στρέφη, Λυκαβηττός) όπου και πετούν τους χαρταετούς και υπάρχει ζωντανή μουσική, παραδοσιακή και μοντέρνα, με δημοφιλής τραγουδιστές, και όλοι χορεύουν!



Νικολέτα Α.

Νηστίσιμα φαγητά

Το διάστημα από τις Απόκριες μέχρι το Πάσχα είναι μία περίοδος νηστείας για όλους τους χριστιανούς. Η νηστεία κάνει καλό τόσο στην υγεία μας, όσο και στην κάθαρση της ψυχής μας. Παρά το γεγονός ότι σε μία νηστεία δεν τρώμε κρέας, γάλα και τα παράγωγά τους (γιαούρτι, αβγά), υπάρχουν πολλά νηστίσιμα φαγητά. Τα νηστίσιμα φαγητά είναι ιδιαίτερα υγιεινά και συνήθως ελαφριά. Επίσης τα νηστίσιμα φαγητά είναι νόστιμα. Όλα τα λαδερά είναι και νηστίσιμα, τα φασολάκια, οι μπάμιες, ο αρακάς, το ιμάμ και το μπριάμ. Όλα αυτά τα φαγητά βασίζονται σε αγνά υλικά, όπως είναι τα λαχανικά και το ελαιόλαδο. Τα όσπρια είναι νηστίσιμα, υγιεινά και πολύ νόστιμα. Τα φασόλια, τα ρεβίθια και οι φακές είναι

κάποιες ιδέες. Επιπλέον το σπανακόρυζο, το πρασόρυζο είναι ελαφριά και νησίσιμα φαγητά. Τα μακαρόνια αλλά και τα ζυμαρικά γενικότερα είναι από τα φαγητά που καταναλώνονται στις νηστείες. Μπορείτε να τα συνδυάσετε με κόκκινες σάλτσες, είτε καυτερές, είτε πικάντικες. Επίσης μπορείτε να τα μαγειρέψετε με κόκκινη σάλτσα, ελιές και πιπεριές. Τα οστρακοειδή είναι νησίσιμα και ιδιαίτερα νόστιμα. Οι γαρίδες, τα καλαμαράκια, τα μύδια, τα κυδώνια και οι καραβίδες συνδυάζονται απόλυτα με μακαρόνια ή ρύζι. Μία αστακομακαρονάδα είναι νησίσιμη αλλά ακριβότερη από τα άλλα οστρακοειδή. Τα σαλιγκάρια με καυτερή πιπεριά και τα μανιτάρια αποτελούν δύο ακόμη νησίσιμα φαγητά, νόστιμα αλλά και υγιεινά. Τα μανιτάρια μπορείτε να τα μαγειρέψετε στο φούρνο μαζί με χρωματιστές πιπεριές, κρεμμυδάκι, φρέσκια ντοματούλα και σκορδάκι. Τέλος οι σαλάτες δεν είναι φαγητό αλλά είναι εξίσου περιεκτικές σε θερμίδες και μας δίνουν ενέργεια και βιταμίνες. Εάν έχετε διάθεση να μαγειρέψετε, μία ιδέα νησίσιμων φαγητών είναι οι κολοκυθοκεφτέδες και οι κεφτέδες από όσπρια. Η νηστεία αποτελεί μία περίοδο που μπορούμε να φτάσουμε πιο κοντά στην αυτογνωσία και αξίζει να αποτοξινωθούμε από το κρέας, τα γαλακτοκομικά προϊόντα αλλά και από τον "κακό μας" εαυτό.

Χριστίνα

αποκριάτικες στολές

Απόκριες και είμαστε εδώ για να σας δώσουμε μερικές εύκολες και οικονομικές προτάσεις για να φτιάξετε μόνοι σας τις δικές σας αποκριάτικες στολές:

Αρνάκι.

Ράβουμε βαμβάκι πάνω σε μια κοντομάνικη μπλούζα και σε ένα σκουφάκι. Προσέχουμε η μπλούζα να είναι μεγαλύτερη σε μέγεθος από το μέγεθος που φοράει το παιδί μας.

Σακουλάκι με καρμελίτσες

Θα χρειαστείτε: μια μεγάλη διάφανη σακούλα, πολύχρωμα μικρά μπαλόνια, μια κόκκινη κορδέλα, σελοτέιπ.

Παίρνουμε την σακούλα και ζητάμε από το παιδί να μπει μέσα, κάνουμε τρύπες εκεί όπου θα μπουν τα πόδια του και τα χέρια. Φουσκώνουμε τα μπαλόνια και τα ρίχνουμε μέσα στη σακούλα. Μαζεύουμε τη σακούλα κοντά στο λαιμό να κάνει σούρα και τη σταθεροποιούμε με σελοτέιπ. Δένουμε χαλαρά από πάνω την κορδέλα και την σταθεροποιούμε με σελοτέιπ.



Παναγιώτα

Οι συνταγές μας

Λαγάνα

Τι χρειαζόμαστε:

- 20 γρ. μαγιά νωπή ή 2 κ.γ. μαγιά σε σκόνη
- 1/2 φλ. ζεστό νερό (40°)
- 1 κιλό αλεύρι χωριάτικο
- 1 κ.σ. αλάτι
- 2 κ.σ. λάδι ή ταχίни
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- λίγο σουσάμι

Εκτέλεση: Διαλύστε τη μαγιά στο ζεστό νερό, ρίξτε λίγο από το αλεύρι, να γίνει πηχτός χυλός, σκεπάστε τον με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τον σε ζεστό μέρος 12 ώρες. Κοσκινίστε σε λεκανίτσα το αλεύρι με το αλάτι και κάντε στο κέντρο ένα λάκκο. Ρίξτε μέσα τη ζάχαρη, το λάδι, τη μαγιά και 2 κούπες χλιαρό νερό.

Ζυμώνετε, παίρνοντας το αλεύρι από τριγύρω, ώσπου να επιτύχετε μία ζύμη μάλλον μαλακιά, ελαστική και εύπλαστη. Χωρίστε τη σε 3 μπάλες (ή όσες θέλετε, ανάλογα με το μέγεθος της λαγάνας που θέλετε να φτιάξετε). Σκεπάστε κι αφήστε τις να διπλασιασθούν σε όγκο.

Πατήστε κάθε μπάλα με τον πλάστη, επάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια και πλάστε 3 πίτες. Βάλτε τις στα ταψιά που θα βάλετε στο φούρνο (όσες χωράνε στο κάθε ταψί). Σκεπάστε τις κι αφήστε τις να φουσκώσουν, ώσπου να διπλασιασθούν σε όγκο.

Πατήστε τις με τα δύο δάκτυλα σε διάφορα σημεία, κάνοντας βαθιές δακτυλιές σε όλη την επιφάνεια. Αλείψτε τις με λίγο νερό και πασπαλίστε τις με σουσάμι. Ψήστε τις λαγάνες στους 200° Κελσίου για 15'-20'.

Οι λαγάνες στεγνώνουν γρήγορα. Είναι προτιμότερο να καταναλωθούν την ίδια μέρα. Αλλιώς, φυλάξτε τις στην κατάψυξη, κλεισμένες ερμητικά σε πλαστική σακούλα. Διατηρούνται 3 μήνες.

Χρήστος και Αλέξανδρος



Χαλβάς

Χρειαζόμαστε

- 1 κούπα βούτυρο ή λάδι (ελαφρύ λάδι, πχ ηλιέλαιο)
 - 2 κούπες σιμιγδάλι χοντρό
 - 3 κούπες ζάχαρη
 - 4 κούπες νερό
 - 2 ξύλα κανέλας
 - 8-10 γαρίφαλα
- την φλούδα από ένα τέταρτο λεμονιού

για το πασπάλισμα

- ζάχαρη άχνη
- μπόλικη κανέλα

προαιρετικά

λίγα μύγδαλα ασπρισμένα ή καρύδια ή κουκουάρια

Τον φτιάχνουμε

Θα χρειαστούμε δυο κατσαρόλες. Μια αρκετά μεγάλη και μια μικρότερη. Στην μεγάλη κατσαρόλα βάζουμε το νερό, την ζάχαρη, την κανέλα, τα γαρίφαλλα και το λεμόνι. Μόλις πάρουν βράση, χαμηλώνουμε την φωτιά, σκεπάζουμε την κατσαρόλα και αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά. Αφαιρούμε κατόπιν την κανέλα, τα γαρίφαλα και το λεμόνι από το σιρόπι που ετοιμάσαμε.

Στην μικρότερη κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο ή λάδι και το σιμιγδάλι. Ανακατεύοντας συνεχώς, καβουρντίζουμε το σιμιγδάλι σε μέτρια φωτιά, μέχρι να πάρει το χρώμα που θέλουμε. Αν θέλετε και ξηρούς καρπούς, θα τους προσθέσετε λίγο πριν ολοκληρωθεί το καβουρντισμα, έτσι ώστε να καβουρδιστούν και αυτοί λίγο.

Μεταφέρουμε με πάρα πολύ μεγάλη προσοχή το καβουρντισμένο σιμιγδάλι στην κατσαρόλα με το σιρόπι. Η μεταφορά γίνεται σιγά σιγά, και σταδιακά. Ποτέ όλο το σιμιγδάλι με μιας μέσα στο σιρόπι, γιατί κινδυνεύουμε να πάθουμε κανένα έγκαυμα.

Όταν μεταφερθεί όλο το καβουρντισμένο σιμιγδάλι, αρχίζουμε να ανακατεύουμε συνεχώς με ξύλινη κουτάλα, σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, ώστε το σιμιγδάλι να απορροφήσει όλο το σιρόπι.

Ο χαλβάς μας θα είναι έτοιμος, όταν το σιμιγδάλι ξεκολλάει από την κουτάλα εύκολα.

Αποσύρουμε από την φωτιά την κατσαρόλα, την σκεπάζουμε με μία καθαρή πετσέτα και πάνω από την πετσέτα τοποθετούμε το καπάκι της κατσαρόλας.

Αφήνουμε 20-30 λεπτά σκεπασμένη έτσι την κατσαρόλα.

Αδειάζουμε τον χαλβά σε φόρμα, αφήνουμε να κρυσώσει αρκετά και ξεφορμάρουμε σε μία πιατέλα.

Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με ζάχαρη άχνη και μπόλικη κανέλα.

Καλή επιτυχία.

Αλέξανδρος

