



Ευέλικτη Ζώνη, Γ<sub>2</sub>, 2015-16

# Τα 16 τσουρεκάκια

Γ<sub>2</sub>, 2015-16

Ευέλικτη Ζώνη

Υπεύθυνος Εκπ/κός  
Α. Σταυρινός

7<sup>ο</sup> Δημ. Σχ. Αγ. Αναργύρων

Πάσχα 2016

## Τα Άγια Πάθη

Του Γιώργου Μουζουράκη



### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Τα Άγια Πάθη	1
Ο Μυστικός Δείπνος	1
Η σύλληψη του Ιησού	2
Ο Ιούδας	2
Η Σταύρωση	2
Τα κόκκινα αυγά	2
Ο Τίμιος Σταυρός	2
Ο Επιτάφιος	3
Η Ανάσταση	3
Τα βεγγαλικά	3
Τα σοκολατένια αυγά	3
Κατσικάκι στη σούβλα	4
Πασχαλινό τσουρέκι	4
Πασχαλινά κουλουράκια	4
Μαγειρίτσα	4
Κοκορέτσι	4

Άγια Πάθη ονομάζονται κυρίως τα πάθη που υπέστη ο Ιησούς Χριστός για την σωτηρία του ανθρώπινου γένους τις τελευταίες ημέρες της ενανθρώπισης Του μέχρι του θανάτου Του. Η ανάμνηση των Παθών αυτών, που λέγονται στην εκκλησιαστική γλώσσα και Πάθη του Σωτήρος ή Σεπτά ή Άχραντα Πάθη, γίνεται κάθε χρόνο με την τέλεση ειδικών ακολουθιών και τελετών, διάρκειας μιας εβδομάδας που καθιερώθηκε να λέγεται Μεγάλη Εβδομάδα. Η Μεγάλη Εβδομάδα αρχίζει από την Μεγάλη Δευτέρα, που κατά τον υμνογράφο «λαμπροφορεί των παθών του Κυρίου τας απαρχάς» και λήγει τα μεσάνυχτα του Μεγάλου Σαββάτου όπου και αρχίζει η ακολουθία της Αναστάσεως ή Λαμπρής.



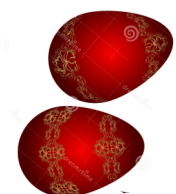
Ο LOT, η μασκότ του σχολείου μας. Για περισσότερα, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας <http://7dim-ag-anarg.att.sch.gr>

## Ο Μυστικός Δείπνος

Της Μαριάννας Μεχτέρογλου

Το βράδυ της μεγάλης Πέμπτης γιορτάζουμε τον Μυστικό Δείπνο, δηλαδή την μυστική συνάντηση του Χριστού με τους μαθητές Του για βραδινό φαγητό. Ήταν μυστική από το φόβο της σύλληψής του από τους Ρωμαίους. Εκείνο το βράδυ ο

Ιησούς έπλυνε τα πόδια των μαθητών του και τους κοινώνησε το Σώμα και το Αίμα Του. Ο Ιησούς διακήρυξε ότι είναι ο αναμενόμενος Μεσσίας, δηλαδή ο σωτήρας του κόσμου.



## Η σύλληψη του Ιησού

Της Μαρίας Σουπούλη

Μετά τον Μυστικό Δείπνο, ο Ιησούς και οι έντεκα μαθητές Του πήγαν στον κήπο της Γεσθημανή για να προσευχηθούν. Σε λίγο κατέφθασε μια ομάδα Ρωμαίων στρατιωτών μαζί με τον Ιούδα. Εκείνος πλησίασε τον Ιησού και τον φίλησε. Αυτό ήταν το σύνθημα της προδοσίας, για να καταλάβουν οι στρατιώτες ποιος απ' όλους ήταν ο Ιησούς και να τον συλλάβουν.

Από τη νύχτα εκείνη άρχισε το Θείο Δράμα ή Τα Θεία Πάθη. Δικαστήρια από τον Άννα στον Καϊάφα, ξυλοδαρμός, εξευτελισμός και τελικά σταύρωση.

## Ο Ιούδας

Της Ράνιας Λιάγκα

Ο Ιούδας ο Ισκαριώτης ήταν ένας από τους δώδεκα μαθητές του Ιησού, υπεύθυνος για το ταμείο. Είναι κυρίως γνωστός για τη συμμετοχή του στην προδοσία του Ιησού και τη σύλληψή του. Σύμφωνα με την περιγραφή στο Ευαγγέλιο του Ιωάννη, ο Ιούδας πρόδωσε τον Ιησού με αντίτιμο «τριάντα αργύρια» υποδεικνύοντάς τον με ένα φιλί στους στρατιώτες του αρχιερέα Καϊάφα, ο οποίος

Ο Ιησούς σταυρώθηκε μαζί με δυο ληστές σαν ένας κοινός κακούργος. Το κουρασμένο σκελετικό Του σώμα δεν άντεξε και μέχρι το μεσημέρι ξεψύχησε. Κάτω από το Σταυρό Του η μητέρα Του η Παναγία μας έκλαιγε απαρηγόρητη έχοντας στήριγμα τον Ιωάννη, έναν από τους μαθητές Του.



έπειτα παρέδωσε τον Ιησού στους στρατιώτες του Πόντιου Πιλάτου.

Γεμάτος τύψεις ο Ιούδας επέστρεψε τα τριάντα αργύρια στους ιερείς και κρεμάστηκε. Οι ιερείς, καθώς απαγορευόταν από τον εβραϊκό νόμο να επιστρέφονται χρήματα, τα χρησιμοποίησαν για να αγοράσουν το κτήμα ενός κεραμοποιού, κάτι που στο Κατά Ματθαίον Ευαγγέλιο παρουσιάζεται ως εκπλήρωση μιας προφητείας.

## Η Σταύρωση του Ιησού

Του Αγγέλου Βάργκο

Ο Ιησούς Χριστός καταδικάστηκε από τον Πόντιο Πιλάτο να μαστιγωθεί και να σταυρωθεί, αν και δεν πίστευε στην ενοχή Του. Ο Χριστός κουβάλησε στους ώμους Του τον ξύλινο σταυρό που ήταν πάρα πολύ βαρύς. Όταν ο Χριστός ανέβηκε στον Γολγοθά οι στρατιώτες Του φόρεσαν ένα μανδύα και ένα στεφάνι από αγκάθια και Τον σταύρωσαν. Όταν ο Ιησούς ήταν πάνω στο σταυρό έγινε σκοτάδι σε όλη τη γη και το αίμα Του

έβγαζε τα γύρω λουλούδια κόκκινα και έτσι κατά τη λαϊκή παράδοση έγιναν οι παπαρούνες. Κάποιοι μαθητές του Χρήστου ζήτησαν από τον Πιλάτο να κατεβάσουν το σώμα Του από το Σταυρό και να Τον βάλουν σε τάφο. Εκείνος τους άφησε αλλά έβαλε στρατιώτες να φυλάνε τον τάφο.

### Ο Τίμιος Σταυρός

Της Νικολέτας Καρασερίδη

Ο Σταυρός πάνω στον οποίον σταυρώθηκε ο Χριστός, με το πέρασμα των χρόνων χά-

## Τα κόκκινα αυγά

Του Αλεξάντρο Μπάλλι

Έθιμο του Πάσχα είναι να βάφουμε τα αυγά κόκκινα. Αυτό συμβολίζει το Αίμα του Χριστού που θυσίασε για τη σωτηρία του κόσμου.

Για το βάψιμο των αυγών χρειαζόμαστε εκτός από τα αυγά, μπογιά, η οποία πουλιέται σε σκόνη και λίγο ξίδι. Βράζουμε τα αυγά σε μια κατσαρόλα και τα αφήνουμε να κρυσώσουν. Μετά, ετοιμάζουμε την μπογιά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας και ρίχνουμε λίγο ξίδι. Βάζουμε τα βρασμένα αυγά μέσα στην κατσαρόλα με την μπογιά και βράζουμε μέχρι να πάρουν το επιθυμητό χρώμα. Αφού κρυσώσουν πάλι, τα σκουπίζουμε με μια λαδωμένη πετσέτα για να γυαλίσουν. Το βάψιμο των αυγών γίνεται τη Μεγάλη Πέμπτη και τσουγκρίζονται το βράδυ της Ανάστασης μετά το «Χριστός Ανέστη», αλλά και την άλλη μέρα, την Κυριακή του Πάσχα.

Η λέξη «Ιούδας» χρησιμοποιείται σε πολλές γλώσσες για να δηλώσει τον «προδότη» και ο Ιούδας έχει γίνει το αρχέτυπο του προδότη στη δυτική τέχνη και λογοτεχνία. Ο Ιούδας εμφανίζεται σε όλες τις μεταφορές των Παθών του Χριστού, ενώ έχει χρησιμοποιηθεί και σε πολλά σύγχρονα μυθιστορήματα και ταινίες.

Θηκε. Το 326, η Ελένη, μητέρα του αυτοκράτορα Κωνσταντίνου, οι οποίοι αργότερα ανακηρύχθηκαν από την Εκκλησία Άγιοι και γιορτάζονται στις 21 Μαΐου, πήγε στην Ιερουσαλήμ. Εκεί άρχισε έρευνες για την ανεύρεση του Τιμίου Σταυρού. Στον Γολγοθά υπήρχε ένας ναός της θεάς Αφροδίτης. Τον γκρέμισε και άρχισε τις ανασκαφές. Σε ένα σημείο που φύτρωνε βασιλικός, ανακάλυψε τελικά τρεις σταυρούς. Ποιος όμως μπορούσε να είναι ο αναζητούμενος; Κατά τη λαϊκή παράδοση, ο επίσκοπος Μακάριος με αρκετούς ιερείς, αφού έκαναν δέηση άγγιξε στους σταυρούς το σώμα μιας ευσεβούς γυναίκας που είχε μόλις πεθάνει. Όταν έφτασε στο τρίτο Σταυρό η γυναίκα αναστήθηκε. Ο βασιλικός από τότε πήρε το όνομά του, γιατί φύτρωνε στο σημείο που βρέθηκε ο Σταυρός του Βασιλιά του κόσμου. Η Υψωση του Τιμίου Σταυρού εορτάζεται με ιδιαίτερη λαμπρότητα στις 14 Σεπτεμβρίου και μοιράζονται στους πιστούς κλαδάκια βασιλικού.

## Ο Επιτάφιος

Της Δωροθέας Χριστοπούλου

Την πιο ιερή μέρα της Μεγάλης Εβδομάδας αποτελεί η Παρασκευή, μέρα κορύφωσης του θείου δράματος με την Αποκαθήλωση από τον Σταυρό και την Ταφή του Χριστού. Λόγω του πένθους της ημέρας οι νοικοκυρές δεν ασχολούνται με τις δουλειές του σπιτιού, αποφεύγοντας ακόμη και το μαγείρεμα. Με λουλούδια που μαζεύουν ή αγοράζουν, οι γυναίκες πηγαίνουν στις εκκλησίες και στολίζουν τον Επιτάφιο. Από τη Μεγάλη Πέμπτη, μετά τη βραδινή λειτουργία. Το πρωί της Μεγάλης Παρασκευής γίνεται στις εκκλησίες αναπαράσταση της ταφής του Χριστού, ενώ όλη

τη μέρα οι πιστοί προσκυνούν τον Επιτάφιο και τα παιδιά περνούν από κάτω «για να τους πιάσει η χάρη».



## Τα σοκολατένια αυγά

Του Φανούρη Βουρλούμη

Πασχαλινό έθιμο είναι, ο νονός ή η νονά να μας φέρνει τη λαμπριάτικη λαμπάδα και σοκολατένια αυγά. Τα σοκολατένια αυγά δημιουργήθηκαν για πρώτη φορά στην Ευρώπη στις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα, το 1875, από συμπαγή σοκολάτα, τυλιγμένα σε απλό χαρτί. Αργότερα με την ανακάλυψη άλλης μεθόδου επεξεργασίας της σοκολάτας, κατάφεραν οι ζαχαροπλάστες να φορμάρουν τα αυγά σε καλούπια και στο εσωτερικό τους να βάλουν κουφέτα και να τα διακοσμήσουν με λουλούδια από αμυγδαλόπαστα. Κάθε χρόνο παράγονται περισσότερα από 90 εκατομμύρια σοκολατένια πασχαλινά αυγά.

## Η Ανάσταση του Ιησού

Του Γιάννη Μπαλανίκα

Το γεγονός της Ανάστασης του Χριστού είναι το θεμέλιο και η βάση της πίστεώς μας. Όταν ο Ιησούς πέθανε, ο ουρανός σκοτείνιασε κι έγινε δυνατός σεισμός. Η φύση πενθούσε για το θάνατο Του δημιουργού της.

Ο Χριστός πέθανε το μεσημέρι της Παρασκευής. Το ίδιο απόγευμα, ο Ιωάννης ο μαθητής Του, μαζί με το Νικόδημο,

Τον κατέβασαν από τον Σταυρό και Τον τοποθέτησαν σ' έναν Τάφο, ο οποίος ήταν σκαλισμένος σ' ένα βράχο. Ο Πιλάτος σφράγισε τον Τάφο κι έβαλε στρατιώτες να τον φρουρούν.

Ξημερώματα της Κυριακής οι μαθήτριες του Ιησού πήγαν στον Τάφο για να αλείψουν με μύρα το σώμα Του, όμως προς μεγάλη τους έκπληξη ο Τάφος ήταν ανοιχτός και άδειος. Το νεκρό σώμα του Ιησού δε βρισκόταν εκεί. Ένας άγγελος

τους είπε ότι ο Ιησούς αναστήθηκε. Τα ραγμένες οι μυροφόρες, έτρεξαν να μεταφέρουν το χαρμόσυνο μήνυμα της Ανάστασης.

Στο δρόμο συνάντησαν τον ίδιο τον Ιησού. Εκείνος τους καθυσόχασε, τους είπε να μη φοβούνται και τους ζήτησε να πουν στους μαθητές Του ότι πρέπει να διδάξουν σε όλο τον κόσμο τον Λόγο Του.

## Το έθιμο των βεγγαλικών

Του Βασίλη Παππά

Ένα έθιμο που κρατάει τις ρίζες του από τα πολύ παλιά χρόνια είναι τα βεγγαλικά. Την ιδιαίτερη νύχτα της Ανάστασης, όταν η ώρα σημάνει 12.00, μαζί με την Ανάσταση του Κυρίου ο ουρανός φωτίζεται με έναν τρόπο μοναδικό. Τα βεγγαλικά σαν γιγαντιαία, πολύχρωμα λουλούδια ανοίγουν και ξετυλίγονται στον σκοτεινό ουρανό αφήνοντας την τεράστια λάμψη τους. Αυτό το έθιμο συνεχίζεται σε πολλά χωριά και την επόμενη

μέρα, με το κάψιμο του Ιούδα, ένα άλλο πασχαλινό έθιμο. Με αυτόν τον τρόπο συμβολίζεται η λύτρωση όλου του κόσμου έπειτα από τα δεινά που πέρασε ο Ιησούς μετά την προδοσία.

Δυστυχώς όμως, τα βεγγαλικά είναι επικίνδυνα. Από απλούς τραυματισμούς μέχρι ακόμα και θάνατο μπορεί να προκαλέσουν. Και δεν κινδυνεύει μόνο αυτός που τα χρησιμοποιεί αλλά και οι πιστοί που βρίσκονται στο προαύλιο της εκκλησίας. Αν όμως και επικίνδυνα συ-

νεχίζουν να προσφέρουν την όμορφη λάμψη τους στον ουρανό τη νύχτα της Ανάστασης.

Στη Χίο έχει γίνει έθιμο μεταξύ δυο εκκλησιών οι οποίες είναι χτισμένες σε δυο αντικριστά υψώματα σε μια απόσταση τετρακοσίων μέτρων, να πετούν ρουκέτες, έχοντας ως στόχο οι πιστοί της μιας το καμπαναριό της άλλης. Τα «πυρά» αυτά βάφουν κόκκινο τον ουρανό και δημιουργούν ένα εκπληκτικό θέαμα.

**Μπορείτε να βρείτε αυτό το έντυπο  
και στη διεύθυνση του σχολείου μας:**  
<http://7dim-ag-anarg.att.sch.gr>

## Κατσικάκι στη σούβλα

Της Ιωάννας Τζατζο

Πλένουμε το κατσικάκι και το περνάμε με λεμόνι. Βάζουμε αλάτι και πιπέρι. Την άλλη μέρα ανάβουμε τα κάρβουνα μέχρι να ασπρίσουν. Δενούμε το κατσικάκι στη σούβλα. Το ψήνουμε από ψηλά σε χαμηλή φωτιά, γυρίζοντας συνεχώς. Σε μία ώρα το κατεβάζουμε μια σκάλα. Μετά από δύο ώρες το αλείφουμε με τη μαργαρίνη η το λάδι και συνεχίζουμε το γύρισμα. Μετά από άλλες δύο ώρες είναι πια έτοιμο.

## Πασχαλινό τσουρέκι

Του Γιάννη Γιαννακούρα

Θα χρειαστείτε: 1 κ. αλεύρι δυνατό, 250 γραμ. ζάχαρη, 250 γραμ. βούτυρο, 60

γραμ. μαγιά νωπή, 4 αυγά, 1 κουταλιά μαχλέπι, 1 ποτήρι γάλα χλιαρό, ζύσμα πορτοκαλιού.

Εκτέλεση

Ρίχνετε το γάλα και τη μαγιά σε ένα μπολ και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί. Στο μίξερ χτυπάτε το βούτυρο και τη ζάχαρη για πέντε λεπτά. Μετά προσθέτετε κι ένα-ένα τα αυγά και χτυπάτε μέχρι να φουσκώσει. Σε άλλο μπολ βάλτε το αλεύρι η μαστίχα το μαχλέπι και το ζύσμα πορτοκαλιού και ρίξτε μέσα τον γάλα με τη μαγιά. Όλο αυτό ρίξτε το στο μίξερ και συνεχίστε το χτύπημα για τρία λεπτά. Στη συνέχεια σκεπάστε το μπολ με πετσέτα και περιμένετε να φουσκώσει η ζύμη. Με μαχαίρι χωρίστε τη ζύμη και με αλευρωμένα χέρια πλάστε τα τσουρέκια και τοποθετήστε τα στα ταψιά. Ψήστε στους 180° C για 40-50 λεπτά.

## Πασχαλινά κουλουράκια

Του Φάμπιο Ουρούτσι

Τι χρειαζόμαστε: 2 φλ. Ζάχαρη, 4 αυγά, 250 γρ. βούτυρο, ½ φλ. Γάλα, ½ φλ. χυμό πορτοκαλιού, ζύσμα πορτοκαλιού, 1 κιλό αλεύρι, 4 κ.γ. μπέικιν πάουτερ, 2 βανίλιες, ½ κ.γ. σόδα, ½ κ.γ. αλάτι.

Πώς το κάνουμε:

Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη πολύ καλά. Προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα. Προσθέτουμε το γάλα με το χυμό και το ζύσμα. Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε όλα τα στερεά υλικά με το μισό αλεύρι και αρχίζουμε να προσθέτουμε αυτό το μείγμα στο άλλο. Βάζουμε τόσο αλεύρι όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη όχι πολύ σκληρή, αλλά να μην κολλάει στα χέρια. Αφήνουμε τη ζύμη για ένα τέταρτο να ξεκουραστεί, πλάθουμε τα κουλουράκια στα σχήματα που θέλουμε και τα ψήνουμε στους 180° για 10' -20', ανάλογα με το μέγεθος. Μπορούμε από πάνω, πριν τα ψήσουμε, να τα περάσουμε με λίγο αυγό χτυπημένο, ώστε να γυαλίσουν.

## Η μαγειρίτσα & το κοκορέτσι

Του Ζήσι Κολέτσι  
& της Ρουμπίνης Φιρφυλιώνη

Υλικά

1 ολόκληρη αρνίσια συκωταριά περίπου ενάμισι κιλό  
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα  
5 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα  
300 γρ. φρέσκα φύλλα αντίδια  
½ κ. τρυφερά φύλλα μαρουλιού  
Άνηθο  
1 φλιτζάνι τσάι  
2 αυγά  
Χυμό από ένα λεμόνι  
Αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή

Πλένουμε καλά τη συκωταριά και βάζουμε άφθονο αλατισμένο νερό να βράσει. Τη ζέσταινε για δέκα λεπτά μέσα στο νερό. Την καθορίζουν καλά από τα περιττά λίπη και το λαρύγγι και την ψιλοκόβουμε. Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τη συ-

κωταριά για πέντε η έξι λεπτά. Προσθέτουμε ένα ποτήρι ζεστό νερό και το αφήνουμε να βράσει για δέκα λεπτά. Χοντροκόβουμε τα αντίδια και τα μαρούλια και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα. Σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν για πέντε η έξι λεπτά. Ανακατεύουμε καλά κι αφήνουμε να μαγειρευτούν για μισή ώρα. Ετοιμάζουμε το αυγολέμονο και το αδειάζουμε μέσα στη μαγειρίτσα. Ανακατεύουμε, ρίχνουμε μπόλικο τριμμένο πιπέρι και το ψιλοκομμένο άνηθο. Ένα τελευταίο ανακάτεμα και σερβίρουμε.

Για το κοκορέτσι θα χρειαστούμε:

2 με 3 συκωταριές αρνίσιας  
2 κιλά γλυκάδια  
2 μπόλιες αρνιού  
5 αντεριές  
Αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και σκόρδο

Πλένουμε και κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια τις συκωταριές και τα γλυκάδια,

τα αλατοπιπερώνουμε και τα περνάμε στη σούβλα. Τα τυλίγουμε με την μπόλια και τέλος με τα έντερα. Τα έντερα τα έχουμε από πριν πλύνει μέσα έξω με άφθονο νερό και ξίδι. Ψήνουμε δύο με τρεις ώρες σε χαμηλή φωτιά.

Καλή επιτυχία και καλό Πάσχα!

