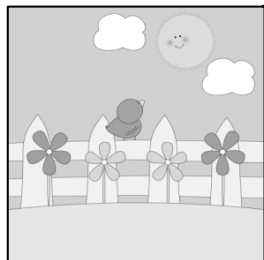
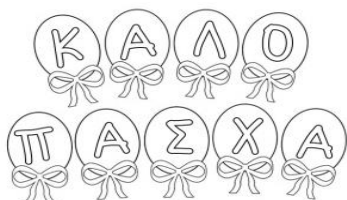
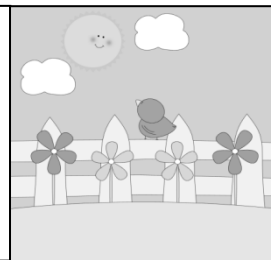


Απρίλιος 2020



ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΛΙΟΠΕΤΡΙΟΥ Β' Η ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΜΑΣ



Έρχεται το Πάσχα!

Η ΜΕΓΑΛΗ ΕΒΔΟΜΑΔΑ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΕΙΚΟΝΕΣ...

✚ Γράψε τη δική σου πρόταση. Χρωμάτισε τις εικόνες.



Η είσοδος του Χριστού στα

.....



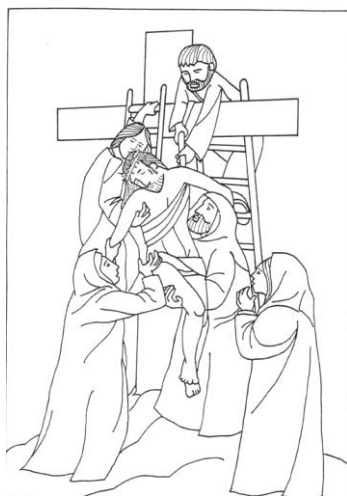
Ο Μυστικός



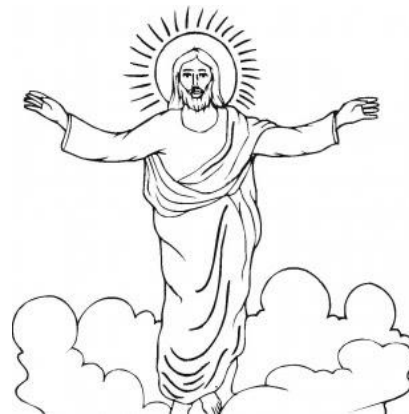
.....
.....
.....



.....
.....



.....
.....



.....
.....

Πάσχα στην Κύπρο: Τα πιο ξεχωριστά πασχαλινά ήθη και έθιμα!

Τις μέρες πριν τη Λαμπρή, οι νοικοκυρές στο χωριό κάνουν τον γενικό καθαρισμό του σπιτιού. Μετά ετοιμάζουν τα κουλουράκια τους, καθώς επίσης και τις περίφημες «φλαούνες», ενώ τη Μεγάλη Πέμπτη βάζουν τα κόκκινα αυγά, τα οποία θα τσουγκρίσουν μετά την Ανάσταση. Το βάψιμο το αυγών γίνεται με ρίζες από διάφορα φυτά που υπάρχουν στην κοινότητα.

Σάββατο του Λαζάρου: Την ημέρα αυτή, ομάδες με παιδιά, γυρίζουν όλα τα σπίτια του χωριού και ψάλουν τον «Λάζαρο». Οι νοικοκυρές τους δίδουν σαν δώρο φρέσκα αυγά για να τα βάψουν, φλαούνες και χρήματα.

Κυριακή των Βαΐων: Την ημέρα αυτή, οι νοικοκυρές παίρνουν κλωνάρια ελιάς στην εκκλησία, για να μείνουν εκεί μέχρι την ημέρα της Πεντηκοστής, οπότε η ελιά αγιάζεται και θα την πάρουν στο σπίτι τους για το κάπνισμα.

Τη Μεγάλη Πέμπτη, οι εικόνες του εικονοστασίου καλύπτονται με μαύρα ρούχα σε ένδειξη πένθους. Το ίδιο βράδυ στήνουν μέσα στην εκκλησία πάνω σ' ένα τραπέζι, ομοίωμα σταυρού με το Χριστό πάνω, ενώ στα δεξιά και αριστερά βάζουν ομοίωμα του αποστόλου Ιωάννη και της μητέρα του Χριστού.

Τη Μεγάλη Παρασκευή το πρωί, γίνεται ο στολισμός του επιταφίου από τις κοπέλες του χωριού. Νέες και νέοι ψάλλουν τον επιτάφιο θρήνο, ενώ τρεις κοπέλες ντυμένες μυροφόρες, ραίνουν το Χριστό με μύρα, αρώματα και άνθη. Το βράδυ γίνεται η περιφορά του επιταφίου στους κεντρικούς δρόμους του χωριού. Σ' όλη τη διαδρομή οι νοικοκυρές ραντίζουν τον επιτάφιο με την μερρέχα.

Το Μεγάλο Σάββατο το πρωί, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και τη στιγμή που ο ιερέας θα πει το «Ανάστα ο Θεός», οι πιστοί θα κτυπήσουν τους σκάμνους και τα μαύρα ρούχα που καλύπτουν τις εικόνες θα πέσουν.

Γύρω στις έντεκα το βράδυ κτυπούν χαρμόсуνα οι καμπάνες, για να καλέσουν όλους τους Χριστιανούς να πάνε στην πιο χαρούμενη λειτουργία της Χριστιανοσύνης. Έξω, στο προαύλιο της εκκλησίας, είναι αναμμένη η «Λαμπρατζιά». Τα μεσάνυχτα ο παπάς λέει το «Δεύτε λάβετε φως εκ του ανεσπέρου φωτός», ενώ συγχρόνως βγαίνει από την εκκλησία μαζί με τους ψάλτες για τη λιτανεία. Όλος ο κόσμος ανάβει τα κεριά του και τις λαμπάδες του από το Άγιο φως της Αναστάσεως και βγαίνουν όλοι έξω. Εκεί ο ιερέας θα πει τον Καλό Λόγο και το Ευαγγέλιο, ενώ όλοι μαζί ψάλλουν το «Χριστός Ανέστη».

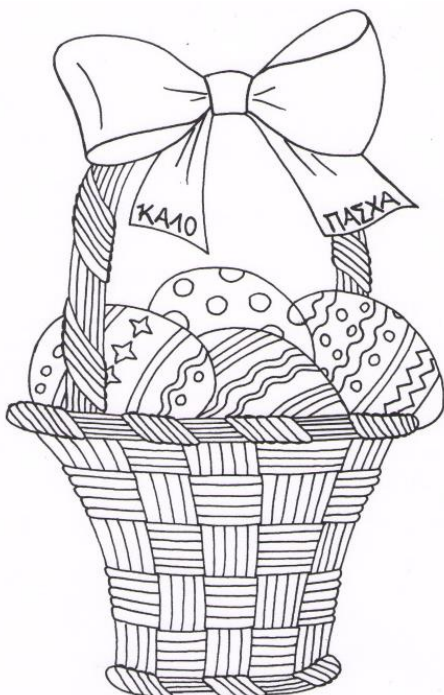
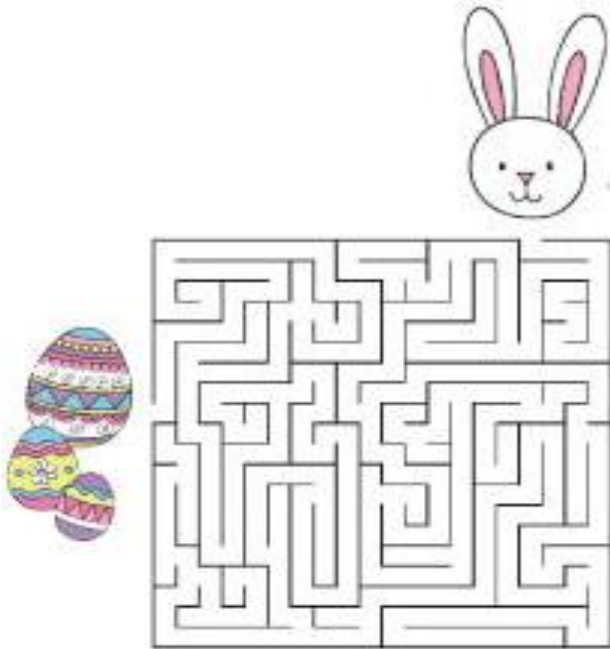
Μετά τη λειτουργία της Αναστάσεως, επιστρέφουν όλοι στα σπίτια τους. Εκεί τσουγκρίζουν τα κόκκινα αυγά, λέγοντας τις ευχές: «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ», «ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ». Τρώνε τη σούπα αυγολέμονη ή τραχανά, αυγά και φλαούνες.

Την Κυριακή του Πάσχα στις 10 π.μ. γίνεται ο εσπερινός της Αγάπης. Μετά τη λιτανία της εικόνας, οι πιστοί προσκυνούν και πάνε στα σπίτια τους και θα ψήσουν το πατροπαράδοτο «αρνί στην σούβλα» και θα διασκεδάσουν τη μεγάλη ημέρα της Λαμπρής όλοι μαζί. Το απόγευμα όλοι θα πάνε στην πλατεία του χωριού για να παίξουν τα παραδοσιακά παιχνίδια της Λαμπρής, όπως ζίζιρο, σακουλοδρομίες, γαϊδουροδρομίες, αυγοδρομίες, τράβηγμα σχοινιού και άλλα. Τα παιχνίδια διαρκούν μέχρι και την Τρίτη του Πάσχα.

✚ Βρες τις διαφορές.



✚ Βοήθησε το κουνελάκι να βρει τα αυγά και το κοτοπουλάκι να βρει το καπέλο του.



✚ Η ώρα της ζωγραφικής!

Καλό
Πάσχα



✚ Πασχαλινή Κατασκευή

Φτιάχνουμε πασχαλινά λαγουδάκια με πλαστικά μπουκάλια!

Υλικά:

ένα μπουκάλι νερού
σοκολατένια πασχαλινά αυγά
ή πλαστικά διακοσμητικά πασχαλινά αυγά
θήκη για curcakes
ματάκια για χειροτεχνίες (αν έχουμε)
μαρκαδόρος, γόμα, ψαλίδι



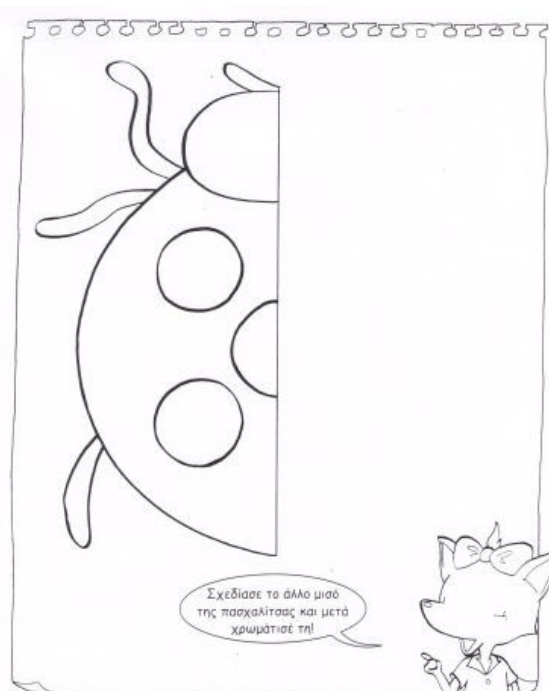
❖ Ξέρετε ότι τα παλιά πλαστικά μπουκάλια μπορούν να γίνουν η πρώτη ύλη για να φτιάξουμε απίθανα πασχαλινά λαγουδάκια;

Οδηγίες:

Παίρνουμε το πλαστικό μπουκάλι και ζωγραφίζουμε με το μαρκαδόρο τη φατσούλα του λαγού (μύτη, μουστάκια, στόμα) και κολλάμε τα ματάκια για χειροτεχνίες (αν εν έχουμε τα σχεδιάζουμε). Γεμίζουμε το μπουκάλι με τα σοκολατένια ή τα διακοσμητικά πασχαλινά αυγά. Κλείνουμε με το καπάκι του μπουκαλιού και τοποθετούμε όπως δείχνει και η εικόνα τη θήκη curcake σαν καπέλο. Πιέζουμε ελαφρά τη θήκη στο κέντρο του καπακιού, την αφαιρούμε προσεκτικά από το μπουκάλι, κάνουμε με το ψαλίδι μια σχισμή και από εκεί περνάμε τα χαρτονένια αυτιά και τα κολλάμε στο κάτω μέρος με τη γόμα. Το ίδιο κάνουμε και με τη θήκη ούτως ώστε να στερεωθεί η κατασκευή.

✚ Πασχαλινά Μαθηματικά!

Βρες πόσα αυγά υπάρχουν και σχεδίασε το συμμετρικό κομμάτι που λείπει της πασχαλίτσας. Μετά μπορείς να τα ζωγραφίσεις!



Η συνταγή μας: Νηστίσιμα, αλλά πεντανόστιμα...

Αγαπητοί μας φίλοι και φίλες, σας προτείνουμε μια νηστίσιμη συνταγή που μπορείτε να ετοιμάσετε μαζί με τους δικούς σας. Μπορείτε να φτιάξετε 10-12 ατομικά φορμάκια ή ένα μεγάλο κέικ, ψήνοντας το μίγμα σε μια μεγάλη φόρμα του κέικ με τρύπα στη μέση.

Υλικά που θα χρειαστείτε:

500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
1 φλιτζάνι ζάχαρη
1 φλιτζάνι σπορέλαιο
1 φλιτζάνι σταφίδες
1/2 φλιτζάνι κονιάκ
3/4 φλιτζανιού χυμό λεμονιού ή πορτοκαλιού
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
2 κουταλάκια κανέλα (σκόνη)
1/2 κουταλάκι γαρύφαλλο (σκόνη)
1 κουταλιά σούπας ξύσμα λεμονιού ή πορτοκαλιού
ζάχαρη άχνη και κανέλα για διακόσμηση



Εκτέλεση:

- Κοσκινίζετε το αλεύρι και το αναμιγνύετε με το μπέικιν, την κανέλα και το γαρύφαλλο. Αλείφετε με λάδι τις φορμίτσες και τι πασπαλίζετε με λίγο αλεύρι.
- Ρίχνετε στο μπολ του μίξερ το λάδι με τη ζάχαρη και τα χτυπάτε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να ασπρίσει το μίγμα. Προσθέτετε το ξύσμα και το χυμό του φρούτου, το κονιάκ και συνεχίζετε το χτύπημα για 2 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίχνετε το μίγμα του αλεύρου συνεχίζοντας το χτύπημα, στη χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μίγμα.
- Σταματάτε το μίξερ και ρίχνετε τις σταφίδες. Ανακατεύετε με σπάτουλα, ώστε να πάνε παντού. Μοιράζετε το μίγμα στις φορμίτσες, φροντίζοντας να μην καλύπτει πάνω από τα 2/3 των τοιχωμάτων τους.
- Τοποθετήστε τις φορμίτσες σε καλά προθερμασμένο φούρνο και ψήνετε τα γλυκάκια στους 180 βαθμούς, για 30-40 λεπτά περίπου.
- Μόλις τα βγάλετε από το φούρνο, περιμένετε 10-15 λεπτά, πριν τα ξεφορμάρετε. Μόλις κρυώσουν, τα πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και κανέλα.

Καλή σας επιτυχία!:)



✚ Κρυπτόλεξο... Βρεις τις λέξεις:

ΠΑΣΧΑ, ΑΝΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ, ΑΓΙΟ ΦΩΣ, ΕΘΙΜΑ,
ΛΑΜΠΑΔΑ

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

✚ Απίθανο βάψιμο αυγών: «Αβγά βαμμένα με κλωστές!»

Υλικά

αβγά

κλωστές

αλουμινόχαρτο

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τις κλωστές σε μικρά κομμάτια.



2. Κόβουμε ένα κομμάτι αλουμινόχαρτο, βρέχουμε λίγο το αβγό, ρίχνουμε λίγες κλωστές μέσα στο αλουμινόχαρτο βάζουμε επάνω το αβγό, σκεπάζουμε με λίγες κλωστές ακόμη και τυλίγουμε με το αλουμινόχαρτο σχηματίζοντας μια μπάλα.



3. Βάζουμε σε κατσαρόλα με νερό και τα βράζουμε για 20 λεπτά. Το αποτέλεσμα είναι καταπληκτικό!!!

Δοκιμάστε και Καλή Επιτυχία!!!

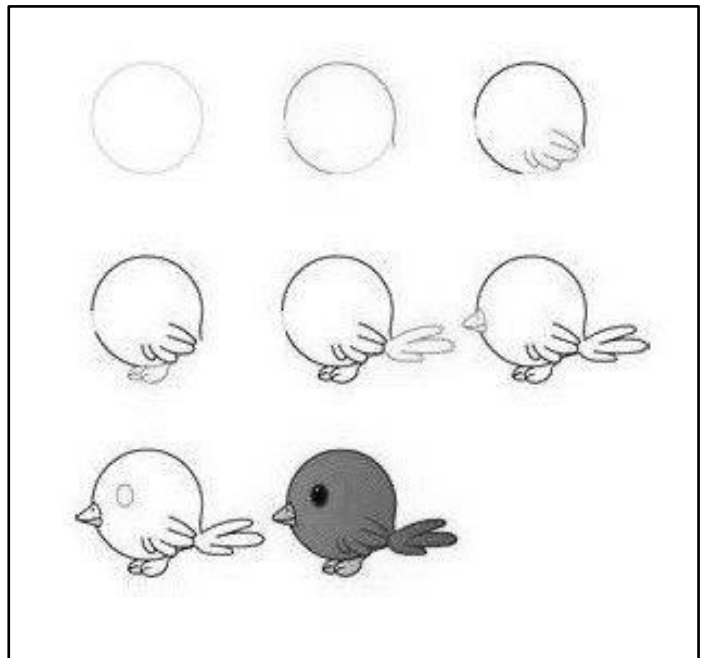
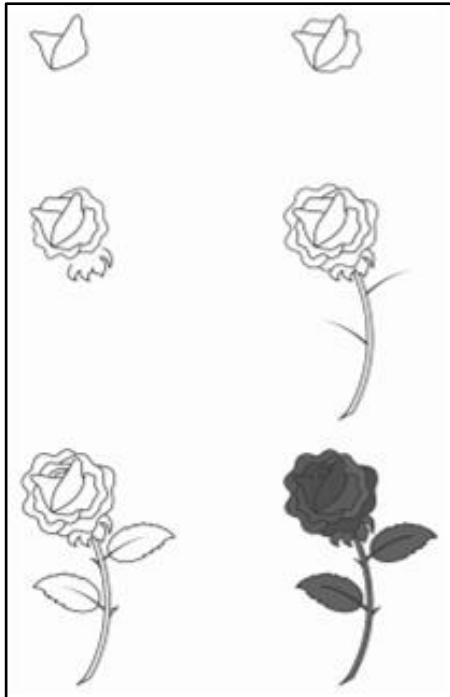




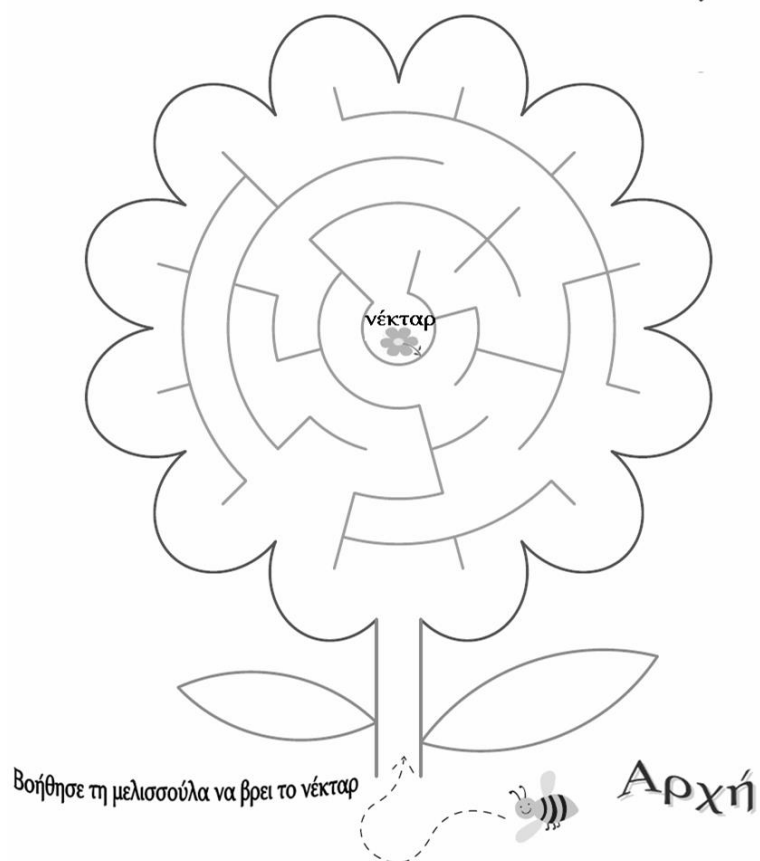
Έρθε η άνοιξη!



Ακολούθησε τις οδηγίες για να μάθεις να ζωγραφίζεις τριαντάφυλλα και πουλάκια!



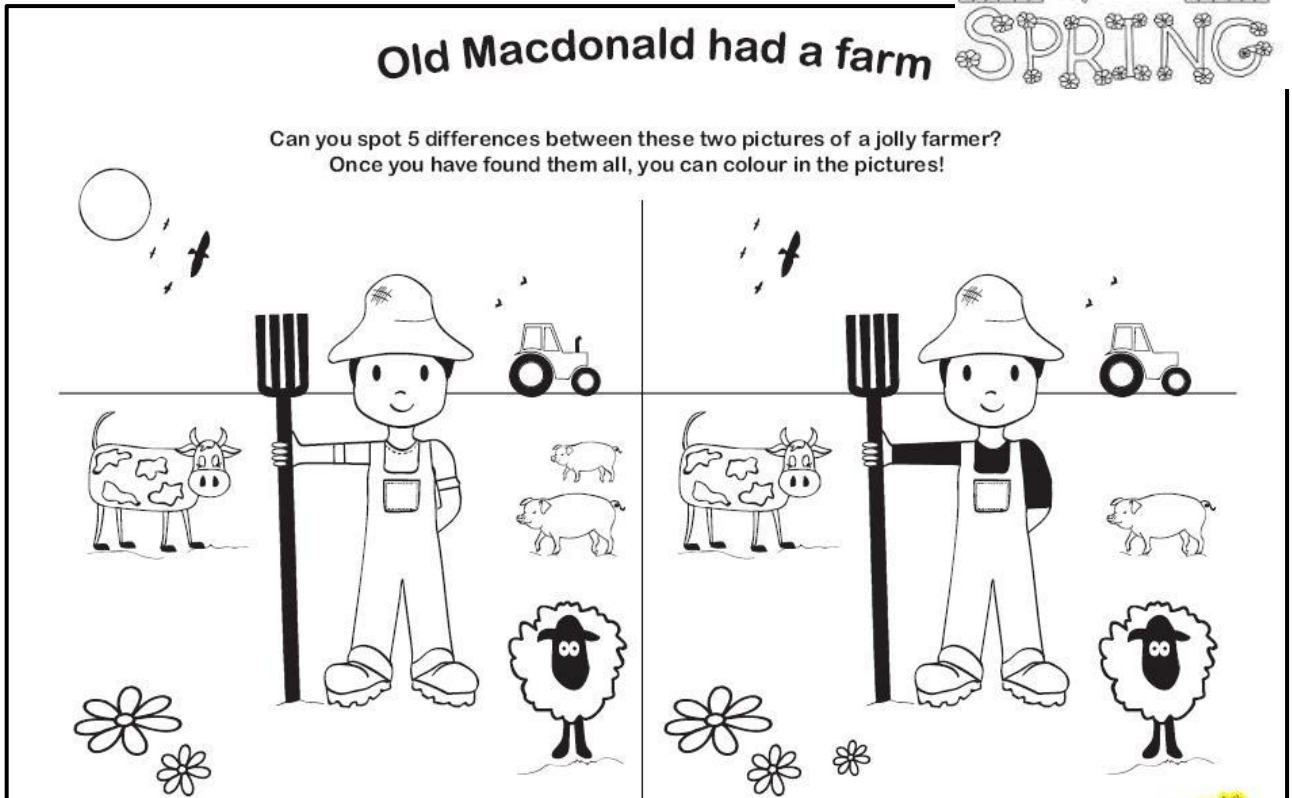
Λουλουδένιος λαβύρινθος!





Old Macdonald had a farm

Can you spot 5 differences between these two pictures of a jolly farmer?
Once you have found them all, you can colour in the pictures!



THERE ARE 10 DIFFERENCES BETWEEN THOSE TWO PICTURES. FIND THEM AND MARK THEM WITH A CROSS.

