

ΚΟΠΑΝΑ

Δεκέμβριος 2010, τεύχος 5

ΑΦΙΕΡΩΜΑ: Τα Χριστούγεννα!

ΤΗΛΕΟΡΑΣΗ ΚΑΙ ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

Τιτίνα: μελομακάρονα

Από την Μαριλένα Ντε Πιάν, την Ελένη Κοτζάμπαση και την Αλεξία Ντε Πιάν

Π

Ε

Ρ

Ι

Ε

Χ

Ο

Μ

Ε

Ν

Α

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- Χριστούγεννα....η πιο ωραία εποχή
- Τηλεόραση και διαφήμιση
- Ανακύκλωση.... φροντίζουμε πριν πετάξουμε τις συσκευασίες.
- Τιτίνα μελομακάρονα



ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ



Τα Χριστούγεννα δηλώνουν την ετήσια εορτή της γέννησης του Χριστού και κατ' επέκταση το σύνολο των εορτών από της Γεννήσεως μέχρι των Θεοφανίων ("Γιορτές των Χριστουγέννων"). Τα Χριστούγεννα γιορτάζονται στις 25 Δεκεμβρίου.

Το χρονικό διάστημα που περικλείει τις γιορτές των Χριστουγέννων, Πρωτοχρονιάς και Θεοφανίων, ονομάζεται στη λαογραφία και *Δωδεκαήμερο*.

Έθιμα

Γενικά τα έθιμα στις "εορτές των Χριστουγέννων" προέρχονται από ένα συνδυασμό θρησκευτικών (χριστιανικών και πρότερων) και λαϊκών παραδόσεων που εορτάζονται κυρίως από τους χριστιανούς της Ευρώπης και Αμερικής αλλά και από άλλους λαούς μη χριστιανικούς (Κινέζοι, Ιάπωνες κλπ). Στην Ελλάδα συνδυάζονται διεθνή έθιμα όπως ο Άι Βασίλης και η υποδοχή του νέου έτους με ελληνικά έθιμα όπως το πρωτοχρονιάτικο ρόδι και ιστορίες με καλικάντζαρους. Κάθε χώρα έχει τα ιδιαίτερα Χριστουγεννιάτικα έθιμά της.

Χριστουγεννιάτικη διακόσμηση

Κύρια έθιμα στη διακόσμηση είναι ο στολισμός του δένδρου των Χριστουγέννων (διεθνές), η απεικόνιση Φάτνη της Γεννήσεως ή Φάτνη των αλόγων, το Αλεξανδριανό ή Αστέρι της Βηθλεέμ (διεθνές), το χριστουγεννιάτικο καράβι (ελληνική συνήθεια που έχει σχέση με την ενασχόληση των Ελλήνων με τη θάλασσα, αλλά και εκκλησιαστική αναφορά - η Εκκλησία συχνά συμβολίζεται με πλοίο), ο στολισμός τα φώτα των Χριστουγέννων (διεθνές) και το χριστουγεννιάτικο ημερολόγιο. Στην Ελλάδα το πρώτο χριστουγεννιάτικο δέντρο στολίστηκε στα βασιλικά ανάκτορα όταν ήταν βασιλιάς ο Όθωνας.

Ψαγητά των Χριστουγέννων

Την περίοδο των Χριστουγέννων στην Ελλάδα προετοιμάζονται (και καταναλώνονται) ιδιαίτερα φαγητά και γλυκά, όπως η γαλοπούλα, το χριστόψωμο, η βασιλόπιτα, τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες κλπ. που συμπληρώνουν το πατροπαράδοτο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

ΔΙΑΦΗΜΙΣΕΙΣ

Σε κάθε σπίτι σήμερα έχει μπει η τηλεόραση και, όπως γνωρίζουμε, κάθε μέρα βομβαρδιζόμαστε από τις διάφορες διαφημίσεις που προβάλλει. Οι περισσότερες από αυτές προσπαθούν να μας παραπλανήσουν και να μας κάνουν να πάρουμε διάφορα άχρηστα πράγματα. Μερικές διαφημίσεις λένε: «Αν πιείς ένα συγκεκριμένο αναψυκτικό, θα γίνεις σούπερ δυνατός σαν αυτόν που το διαφημίζει». Αυτές οι διαφημίσεις σου κάνουν κυριολεκτικά πλύση εγκεφάλου και κυρίως επηρεάζουν τα μικρά παιδιά, που στην ηλικία τους είναι φυσικό να τις πιστεύουν.



ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΤΙ ΦΡΟΝΤΙΖΟΥΜΕ ΠΡΙΝ ΠΕΤΑΞΟΥΜΕ ΤΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΕΣ

- * Να είναι άδειες από τροφές και υγρά.
- * Να τις ξεπλύνουμε, αν χρειαστεί, ώστε να μην έχουν υπολείμματα τροφών, λάδια κ.λπ.
- * Να τσακίζουμε τις χαρτόκουτες για να μην πιάνουν όλο το χώρο.
- * Όταν υπάρχει χώρος, να ρίχνουμε χύμα τις συσκευασίες και όχι μέσα σε σφιχτοδεμένες σακούλες, για να βοηθάμε τη διαδικασία του διαχωρισμού στο εργοστάσιο.
- * Στους φακέλους για εύθραυστα αντικείμενα -αυτούς που έχουν πλαστική επένδυση με τις φουσκαλίτσες αέρα για ασφάλεια- είναι καλύτερα να διαχωρίζουμε μόνοι μας το χαρτί από το πλαστικό. Στην ίδια λογική, βγάζουμε τα καπάκια από τις γυάλινες συσκευασίες – στις πλαστικές δεν έχει μεγάλη σημασία γιατί διαχωρίζονται αργότερα στη διαδικασία ανάκτησης.
- * Να συμπιέζουμε τα πλαστικά μπουκάλια, όταν μπορούμε, για να εξοικονομούμε χώρο.
- * **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να πετάμε σπασμένα τζάμια ή καθρέφτες, γιατί η διαλογή γίνεται στο χέρι και είναι επικίνδυνο για τους εργάτες.



ΣΥΝΤΑΓΗ... ΤΙΤΙΝΑ

Συνταγή για Μελομακάρονα

Υλικά :

- 2 φλυτζάνια λάδι
- 1 φλυτζάνι ζάχαρη
- 1 φλυτζάνι χυμό πορτοκαλιού
- 1 φλυτζάνι σιμιγδάλι ψιλό
- 1 κιλό περίπου αλεύρι μαλακό
- 1 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι γλυκού σόδα
- ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού

Σιρόπι:

- 1 φλυτζάνι ζάχαρη
- 1 φλυτζάνι μέλι
- 1 φλυτζάνι νερό

Εκτέλεση:

Δουλεύουμε το λάδι αρκετή ώρα με το μίξερ και μετά ρίχνουμε τη ζάχαρη, το ξύσμα, το χυμό, το σιμιγδάλι και τέλος λίγο λίγο το αλεύρι με τη σόδα.

Τα πλάθουμε μικρά γιατί μεγαλώνουν πολύ και τα βάζουμε στο φούρνο αφού έχει φτάσει τους 200° C γιατί αλλιώς απλώνουν.

Όταν κρυώσουν τελείως τα αραδιάζουμε σε ταψί και τα περιχύνουμε με το σιρόπι ζεστό.

Πασπαλίζουμε με καρυδόψιχα.



Μιαμ μιαμ. ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΛΛΑ



happy new year

