

Δεν ήξερες, δεν ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη

Γλωσσάρι

• Αγαμήδης

Μυθικός αρχιτέκτονας, που καταγόταν από τη Λειβαδιά της Βοιωτίας. Σύμφωνα με τις αρχαίες πηγές, ήταν αδελφός ή απόγονος του Τροφώνιου, αν και οι παραδόσεις τον αναφέρουν ως γιο θεών ή του βασιλιά του Ορχομενού, Εργίνου, ενώ ο Τροφώνιος φέρεται ως γιος του Απόλλωνα. Οι δύο μαζί θεωρείται ότι έκτισαν ναούς, μέγαρα και θησαυρούς, όπως το ναό του Απόλλωνα στους Δελφούς, το ναό του Ποσειδώνα Ιππίου στη Μαντινεία, το θάλαμο της Αλκμήνης στη Θήβα (Πανσ. 9.11.1), τους θησαυρούς του Υριέα στη Βοιωτία (Πανσ. 9.37.5) και του Αυγεία στην Ήλιδα. Παρά τη μεγάλη φήμη που είχαν και οι δύο ως γνωστοί και ικανοί αρχιτέκτονες, ο Αγαμήδης δολοφονήθηκε από τον Τροφώνιο λόγω της υπέρμετρης δόξας και του πλούτου που είχε αποκτήσει. Ο Τροφώνιος μετά το φόνο αυτό δραπέτευσε σε μια υπόγειη σπηλιά στη Λειβαδιά, όπου πέθανε.

Βότανα



• Χαμομήλι

Το χαμομήλι πήρε το όνομά του από το άρωμά του (μήλο του εδάφους) και ο πρώτος που αναφέρει τις ευεργετικές του ιδιότητες είναι ο πατέρας της Ιατρικής ο Ιπποκράτης. που το θεωρούσε εμμηναγωγό και φάρμακο κατά της υστερίας. Η μονοετής πόα, (Ματρικάρια το χαμαίμηλον) της οικογένειας των Συνθέτων, είναι φυτό αρωματικό και φαρμακευτικό, ύψους μέχρι 35 εκατοστά, με λείο βλαστό, πολύκλαδο και όρθιο.

Τα φύλλα είναι φτεροσχιδή και τα άνθη είναι σε ακραία κεφάλια ασπροκίτρινα. Αυτοφύεται σε χέρσα και καλλιεργημένα μέρη και η άνθηση που αρχίζει τον Απρίλιο διαρκεί μέχρι και τον Ιούνιο. Από τα άνθη του, που συλλέγονται όταν ανοίξουν καλά, παρασκευάζεται ένα από τα καλύτερα ευστόμαχα αφεψήματα.

Ποικιλίες του χαμομηλιού καλλιεργούνται, γιατί το αφέψημά τους έχει καταπραϊντικές και θεραπευτικές, στις τοπικές φλογώσεις, ιδιότητες. Τα άνθη επίσης θεωρούνται αντιπυρετικά, ευκοίλια, χολαγωγά, σιελογόνα, εμμηνάγωγα, σπασμολυτικά, αντιαλλεργικά, επουλωτικά, καταπραϊντικά των νεύρων, αεραγωγά, ανθιμινθικά και ορεκτικά.

Η χριστιανική παράδοση έχει αφιερώσει το χαμομήλι στον Άγιο Γεώργιο προφανώς γιατί ανθίζει κοντά στην γιορτή του (23 Απριλίου).

Ανέκδοτο

- Τι αρχίζει από Π, είναι καμιά δεκαπενταριά εκατοστά και ευχαριστεί όλες τις γυναίκες;
- Το πεντακοσάευρω...

Ο σύζυγος στη γυναίκα του:

- Μωρό μου, δεν αντέχω άλλο να σε βλέπω να τυραννιάει έτσι όλη μέρα στην κουζίνα. Κλείσε την πόρτα!

Γεωγραφία

• Μόναχο

Η κοσμοπολίτικη πρωτεύουσα της Βαυαρίας, πατρίδα της μπύρας (μαζί με την Πράγα), που η ζωντάνια της δημιουργεί μια γλυκιά αναστάτωση. Το Μόναχο θεωρείται η πιο νεανική και κεφάτη πόλη της χώρας. **ΑΞΙΖΕΙ ΝΑ ΔΕΙΤΕ** • Τον καθεδρικό ναό της Φραουενκίρχε και την εκκλησία Μαριενκίρχε. • Το τεχνολογικό μουσείο. • Το Νύμφενμπουργκ, θερινό ανάκτορο του Λουδοβίκου Β'. • Το Ολυμπιακό Πάρκο. • Το εργοστάσιο της BMW. • Το Φεστιβάλ Μπύρας Oktoberfest).

Είναι επίσης φημισμένο ευρωπαϊκό εμπορικό κέντρο, καθώς και μεγάλο βιομηχανικό και πολιτιστικό κέντρο, με τα δύο καλύτερα και πιο φημισμένα πανεπιστήμια της Γερμανίας, το Πανεπιστήμιο του Μονάχου και το

Οι συνταγές της παρέας

Πεινιρλάκια πεντανόστιμα

Συστατικά

1 κούπα τσαγιού νερό
1 κούπα τσαγιού γάλα εβαπορέ
1 κοφτή κουτ. γλυκού αλάτι
2,5 κουτ. γλυκού μαγιά (ξηρή)
αλεύρι περίπου 1 κιλό (ή όσο πάρει)



Οδηγίες

Σε μία λεκανίτσα βάζουμε το νερό, το γάλα εβαπορέ, το αλάτι και την μαγιά. Τα ανακατεύουμε και αρχίζουμε να προσθέτουμε το αλεύρι, λίγο-λίγο μέχρι να γίνει μία ζύμη, ούτε σκληρή αλλά ούτε και να κολλάει στα χέρια.

Την σκεπάζουμε με μία πετσουέλα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί, να φουσκώσει.

Για γέμιση ετοιμάζουμε ότι θέλουμε.

Μπορούμε να τα γεμίσουμε με κιμά που θα τον μαγειρέψουμε έτσι ώστε να μείνει με λίγα υγρά ή τα γεμίζουμε με τυρί και ζαμπόν.

Όταν φουσκώσει η ζύμη, παίρνουμε κομμάτια στο μέγεθος μεγαλύτερο από καρύδι και τα ανοίγουμε σε σχήμα βαρκούλας (οβάλ σαν το αυγό), βάζουμε την γέμιση και κλείνουμε.

Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί και ψήνουμε στους 180 περίπου 20 λεπτά, σε προθερμασμένο φούρνο.

Αφού ψηθούν όπως είναι ζεστά τα περνάμε με ένα πινέλο με φρέσκο βούτυρο.

Πολυτεχνείο του Μονάχου, μουσεία και άλλα πολλά ανώτερα καλλιτεχνικά ιδρύματα.

Κουίζ

- Έχεις ένα κουτί σπίρτα και είσαι

μέσα σε ένα σκοτεινό δωμάτιο. Πάνω στο κομοδίνο υπάρχει ένα κερι, ένα γκαζάκι και ένα τσιγάρο. Τί θα ανάψεις πρώτα;

Φώτο της Ημέρας

Ένα πολύπλοκο απολίθωμα

Ένα απολίθωμα 47 εκατομμυρίων ετών, που ονομάζεται "Ida" παρουσιάστηκε στο Μουσείο Φυσικής Ιστορίας της Νέας Υόρκης σε συνέντευξη Τύπου, όπου το εύρημα αποκαλύφθηκε. Επιστήμονες του Πανεπιστημίου του Όσλο και το Ινστιτούτο Ερευνών Σεκενμπεργκ αποκάλυψαν το θηλυκό δείγμα, λέγοντας ότι είναι το πιο πολύπλοκο απολίθωμα που έχει βρεθεί ποτέ.



οιδημο οΓ - ΖΙΧΟΥ ΗΣΗΛΝΑΠΠ



Ποιός σκοτώνει τις μέλισσες στη Θάσο; Αστυνομικό θρίλερ

Οι αστυνομικές αρχές στη Θάσο καλούνται να διαλευκάνουν μία σημαντική υπόθεση, η οποία δεν είναι μία απλή ιστορία φόνου. Από τις έρευνες εξαρτώνται πολλά και κυρίως η συνέχιση του θρύλου, που θέλει τη Θάσο να είναι το πιο «γλυκό» νησί της Μεσογείου. Το ερώτημα είναι αμείλικτο και χρήζει άμεσης απάντησης: Ποιος σκοτώνει τις μέλισσες στο νησί, που λόγω του μοναδικού στη Μεσόγειο πεύκου του, προσελκύει κάθε χρόνο χιλιάδες μελισσοπαραγωγούς, οι οποίοι πηγαίνουν τις κυνέλες τους εκεί;

«Το 2006 εμφανίστηκαν τα πρώτα κρούσματα. Δηλητηριάζουν τα μελίσσια κάποιιοι που θέλουν να διώξουν τις μέλισσες από το νησί, επειδή θεωρούν ότι δημιουργούν πρόβλημα στον τουρισμό», λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο πρόεδρος του Μελισσοκομικού Συνεταιρισμού Θάσου, Κώστας Παναγιωτόπουλος.

«Σίγουρα το πρόβλημα με τις μέλισσες και κυρίως τις σφήκες είναι υπαρκτό για τους ξενοδόχους, όμως κανένας σάφρων άνθρωπος δεν θα τις δηλητηριάζει για να το λύσει», διαβεβαιώνει μιλώντας στο ΑΠΕ-ΜΠΕ ο πρόεδρος της Ένωσης Ξενοδόχων Θάσου, Δημήτρης Παπαδημητρίου.

Σύμφωνα με το ψυχολογικό προφίλ του δράστη που έχουν σκιαγραφήσει, πρόκειται για ένα άτομο το οποίο πρέπει να αντιμετωπίζει ψυχολογικά προβλήματα και έχει επικίνδυνες εμμονές, ίσως εξαιτίας αλλεργίας στο τσίμπημα της μέλισσας, το οποίο ενδεχομένως στο παρελθόν να έθεσε τη ζωή του σε σοβαρό κίνδυνο.

Παροιμία της ημέρας: Το χαμόγελο του ανθρώπου είναι ήλιος μέσα στο σπίτι!