

# Δεν ήξερες, δεν ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη

## Γλωσσάρι



### • Ερμής

Ο Ερμής είναι ο αγγελιοφόρος των θεών στην ελληνική μυθολογία. Ακόμη λειτουργεί ως ψυχοπομπός, οδηγεί δηλαδή τις ψυχές των νεκρών στον Άδη (όπως μαθαίνουμε στην Οδύσσεια), αλλά είναι και προστάτης των κλεφτών, των τυχερών παιχνιδιών και του εμπορίου. Σύμφωνα με τον επικρατέστερο μύθο, πατέρας του Ερμή ήταν ο Δίας και μητέρα του η Μαία, μία από τις Πλειάδες, τις θυγατέρες του Ατλαντα, του γίγαντα που κρατούσε στις πλάτες του τον ουρανό. Πρόκειται για τις Πλειάδες κόρες που αργότερα ο Δίας τις μετέτρεψε σε αστερισμό, μαζί με τον κυνηγό Ωρίωνα, καθώς ο τελευταίος τις καταδίωκε.

Πρόκειται ίσως για την πιο συμπληρωματική θεότητα του ελληνικού δωδεκάθεου, καθώς συνδυάζει αρχικά πολύ έντονα τα ανθρώπινα με τα θεϊκά στοιχεία, αλλά και γιατί θεωρείται ουσιαστικά ο πρώτος δάσκαλος του ανθρώπινου γένους. Εκείνος είναι που εισήγαγε τα γράμματα και τις επιστήμες στην ανθρωπότητα, δίδαξε τη χρήση της διάνοιας και μάλιστα υπάρχουν μύθοι που αποδίδουν σε αυτόν τη μετάδοση της γνώσης της φωτιάς στους ανθρώπους. Ταυτόχρονα είναι προστάτης του εμπορίου, των θυσιαστικών τελετών και της μαγείας. Εκφράζει με ένα αρχαιολογικό σχεδόν τρόπο την ταχύτητα, την ευλυγισία, τη μεταβλητότητα, μα και τους απατηλούς δρόμους που κάποιες φορές ακολουθεί ο νους, καθώς εύκολα απατάται και κάνει λάθη.

### Βότανα

#### • Αγγελική άγρια

Η αγγελική αναφέρεται ότι έχει αντισηπτικές, εφιδρωτικές, αποχρεμπτικές, αρωματικές, διουρητικές καθώς και τοπικά αντιφλεγμονώδεις ιδιότητες. Χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις καταρροής, τυμπανισμού, ψυχογενούς άσθματος, φουσκώματος στο στομάχι-τυμπανισμού, νευρικής ανορεξίας, ρευματικών ασθενειών, περιφερικών αγγειακών νόσων και ι-

διαίτερα σε περιπτώσεις πλευρίτιδας και βρογχίτιδας καθώς και βρογχίτιδας συνδυαζόμενης με αγγειακή ανεπάρκεια. Έχει χρησιμοποιηθεί και σε περιπτώσεις απώλειας όρεξης και δυσπεψίας όπως καούρες και φούσκωμα στομάχου.

### Κουίζ

Ο καθηγητής Σοφός, ο οποίος είχε αρχίσει να γερνάει, γινόταν όλο και πιο αφηρημένος. Κάποια μέρα ενώ πήγαινε να δώσει μία διάλεξη, πέρασε με κόκκινο και μπήκε αντίθετα σ' ένα μονόδρομο. Κάποιος αστυνομικός είδε όλη τη σκηνή, αλλά δεν έκανε τίποτα. Γιατί ο καθηγητής δεν είχε καμία συνέπεια;

### Γεωγραφία

#### • Μιλάνο

Το Μιλάνο (ιταλικά Milano) είναι πόλη της Βόρειας Ιταλίας, πρωτεύουσα της Λομβαρδίας. Βρίσκεται σε υψόμετρο 120 μέτρων στην πεδιάδα της πιο πυκνοκατοικημένης και αναπτυγμένης περιφέρειας της χώρας. Είναι το βιομηχανικό και οικονομικό κέντρο του Ιταλικού Βορρά και έδρα του ιταλικού χρηματιστηρίου. Η πόλη έχει 1.303.437 κατοίκους (2006) και η ευρύτερη περιοχή (La Grande Milano) περίπου 7.400.000 κατοίκους.

Το Μιλάνο ιδρύθηκε το 400 π.Χ. από Γαλάτες και κατακτήθηκε τελικά από τους Ρωμαίους το 196 π.Χ. Είναι η δεύτερη σε πληθυσμό πόλη της χώρας και πρώτη από οικονομική δραστηριότητα. Η οικονομική σπουδαιότητα της πόλης αυξήθηκε σημαντικά απ' το 1870, που έγινε βιομηχανικό και εμπορικό κέντρο. Στις επιχειρήσεις της απασχολούνται πάνω από 650.000



## Οι συνταγές της παρέας

### Κοτόπουλο ψητό στο φούρνο

1 μεγάλο κοτόπουλο, 1,5-2 κιλά - 1 μάτσο μυρωδικά όπως ρίγανη, ματζουράνα, θυμάρι - 1 λεμόνι - 3-4 σκελίδες σκόρδο - 25 γραμμ. βούτυρο φρέσκο - ½ ποτήρι κρασί λευκό - Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο"

Οδηγίες:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200ο C.
2. Πλύνετε το κοτόπουλο καλά και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας.
3. Αφαιρέστε όλες τις περισσευούμενες πέτσες από το λαιμό και το πίσω μέρος. Αν έχει εντόσθια, αφαιρέστε τα, αλλά κρατήστε το συνκώτι.
4. Αλείψτε όλη την εσωτερική κοιλότητα με αλάτι και πιπέρι.
5. Γεμίστε την κοιλότητα με το λεμόνι, δύο σκελίδες σκόρδο ολόκληρες και μισά από τα μυρωδικά. Αν θέλετε, ράψτε το καλά με μια σακοράφα και ειδικό σπάγκο για μαγείρεμα.
6. Αλείψτε την εξωτερική επιφάνεια καλά με αλάτι και πιπέρι παντού.
7. Κάντε μικρές αμυγές στο σημείο που ενώνονται τα πόδια με το σώμα του κοτόπουλου και βάλτε μέσα μικρά κομμάτια σκόρδο.
8. Από τις τρύπες αυτές σηκώστε προσεκτικά την πέτσα και σπρώξτε στο στήθος το βούτυρο σε μικρά κομμάτια μαζί με τα ψιλοκομμένα μυρωδικά. Το βούτυρο θα λιώσει και θα κρατήσει πολύ ζουμερό το στήθος.
9. Ζεστάνετε λίγο λάδι στην κατσαρόλα και ροδίστε την πέτσα από παντού. Τοποθετήστε το κοτόπουλο σε ένα ταψί βαθύ, περιχύστε με το λευκό κρασί, ρίξτε μέσα το υπόλοιπο σκόρδο ολόκληρο και ψήστε σκεπασμένο με αλουμινοχαρτό για 40 περίπου λεπτά. Ξεσκεπάστε και συνεχίστε το ψήσιμο για να ροδίσει η πέτσα, 15-20 λεπτά ακόμη, γυρίζοντάς το 1-2 φορές να πάρει χρώμα παντού.
10. Αφήστε το να «ξεκουραστεί» για 10 λεπτά και απολαύστε το με πατάτες φούρνου ή χορταρικά.



εργάτες κι η επιρροή της επεκτείνεται σ' ολόκληρη την Ιταλία.

Το Μιλάνο είναι ένα από τα σημαντικότερα κέντρα στον κόσμο για την λυρική όπερα, με το διάσημο Teatro alla Scala (Λα Σκάλα). Η Biblioteca Ambrosiana διατηρεί μεταξύ άλλων τα σχέδια και τα σημειωματάρια του Λεονάρντο ντα Βίντσι. Η πόλη φιλοξένησε την Παγκόσμια Έκθεση το 1906, το Παγκόσμιο Κύπελλο Ποδοσφαίρου το 1934 και το 1990, το Ευρωπαϊκό πρωτάθλημα ποδοσφαίρου το 1980.

### Φώτο της Ημέρας

#### Κτίρια από βιβλία

Με ένα νυστέρι, ένα ψαλίδι και μια



αλευρόκολλα η Σου Μπλάγκουελ δημιουργεί έναν ξεχωριστό κόσμο. Κτίρια και πολιτείες από χαρτί και μάλιστα σε τρισδιάστατο μέγεθος. Η μικρή Κινέζα της φωτογραφίας περιεργάζεται μία από τις δημιουργίες της Βρετανίδας καλλιτέχνιδας, η οποία έχει ως βάση για την τέχνη της μεταχειρισμένα βιβλία τα οποία ανακαλύπτει σε βιβλιοπωλεία του Λονδίνου και τα μεταμορφώνει με «χειρουργικές» επεμβάσεις. Αυτές τις ημέρες, η Μπλάγκουελ θα βρίσκεται στο Χονγκ Κονγκ όπου ως τις 16 Αυγούστου, επτά από τις καλύτερες κατασκευές της θα εκτίθενται στην Ποπ Αρτ Πέιπερ Αρτ Γκάλερι της Νιου Τάουν Πλάτσα. Το Λιμάνι της Βικτόρια, που φαίνεται στη φωτογραφία, είναι το αγαπημένο δημιουργημά της, φτιαγμένο από το κλασικό κινέζικο μυθιστόρημα «Ταξίδι στη Δύση».

## Μία γαμήλια ανθοδέσμη έριξε αεροπλάνο!

Το παραδοσιακό πέταγμα της ανθοδέσμης σε ένα γάμο στην Ιταλία κατέληξε σε τραγωδία, όταν τα λουλούδια... «έριξαν» ένα μικρό αεροσκάφος.

Σύμφωνα με την εφημερίδα Corriere Della Sera, το νιόπαντρο ζευγάρι είχε νοικιάσει ένα μικρό αεροσκάφος, ώστε η νύφη να πετάξει από εκεί το μπουκέτο στις ανύπαντρες γυναίκες καλεσμένες.

Όμως τα λουλούδια σφηνώθηκαν στη μηχανή του αεροπλάνου, προκαλώντας φωτιά και στη συνέχεια έκρηξη. Το αεροσκάφος κατέπεσε πάνω σε ένα μοτέλ, ενώ ένας από τους επιβάτες, αυτός που πέταξε το μπουκέτο, τραυματίστηκε σοβαρά.

Ωστόσο, οι 50 περίπου άνθρωποι που ήταν στο μοτέλ, δεν έπαθαν το παραμικρό όπως και ο πιλότος. Το περιστατικό συνέβη στο πάρκο Montioni στην περιοχή Suvereto κοντά στο Livorno.

Σοφία Λαζή  
- ΖΙΧΟΝ ΗΣΗΛΝΙΠ

Παροιμία της ημέρας: Αγέρας και γυναίκα δεν κλειδώνονται.