

Στις 19 Οκτωβρίου φέτος συμπληρώνονται 50 χρόνια από τα εγκαίνια τού κτηρίου τής Ελληνικής Λέσχης, επί τής Ελίζαμπεθ Στριτ, το 1959 από τον τότε πρέμιερ NNO, J.J. Cahill. Το νεότευκτο κτήριο ήταν τότε ένα λαμπρό στολίδι στο κέντρο τής πόλης και ο Ελληνισμός είχε κάθε λόγο να είναι υπερήφανος και όχι μόνο για τα τούβλα.

Η Λέσχη, όπως οι περισσότεροι οργανισμοί μας, έχει μια πλούσια ιστορία που πρέπει να θυμούμεθα και να τιμούμε, χωρίς φυσικά να «υποκλινόμαστε» σ' αυτούς που την κατάντησαν περιστερώνα σήμερα.

Θα πρέπει να θυμούμεθα και να τιμούμε μια ομάδα συμπατριωτών μας που το 1924 ενοικίασαν έναν χώρο στο κέντρο τού Σίδνει για τις συναντήσεις τους όταν δεν εργάζονταν στα μαγαζά τους, για να περάσουν μερικές ευχάριστες ώρες. Αυτοί οι άνθρωποι ίδρυσαν έναν σύλλογο που ονόμασαν Ελληνική Λέσχη (Hellenic Club), όπου ο Ελληνισμός γιόρταζε τις εθνικές γιορτές και οργάνωντας τις συναυλίες του για πολλά χρόνια.

Τα πρώτα χρόνια η Ελληνική Λέσχη ήταν σύλλογος για επιχειρηματίες και φιλάθλους, χωρίς πολιτική χροιά και διακρίσεις, ανοιχτός σε όλους τους Ελληνες, αλλά το από το 1958 μόνο με έγκριση τού διοικητικού συμβουλίου μπορεί να γίνει μέλος ένας συμπάροικος.

Στις 4 Δεκεμβρίου 1926 η Λέσχη αναγνωρίστηκε από την Πολιτεία και έπαιξε σπουδαίο ρόλο σαν τόπος συνάντησης γενεών Ελλήνων μεταναστών.

Στα πρώτα χρόνια τής ύπαρξής του, αυτός ο μεγάλος φορέας τής



Επιμέλεια ΓΙΩΡΓΟΥ ΧΑΤΖΗΒΑΣΙΛΗ

## Κόσμια και... μη

παροικίας μας τότε υποστήριζε την Ελληνική Ορθόδοξη Εκκλησία και βοήθησε στην χρηματοδότηση για να κτιστεί η Αγία Σοφία και να αγοραστεί ένα κτήριο επί τής Bradley St, Randwick, την πρώτη ιδιοκτησία τής Ελληνικής Ορθόδοξης Εκκλησίας στο Σίδνει.

Για πολλά χρόνια ο αριθμός των μελών τής Λέσχης που στεγαζόταν σε κτήριο τής Castlereagh Street, είχε περιοριστεί στα 60, αλλά κατά την διάρκεια τού Β' Παγκοσμίου

διοικητικό συμβούλιο επέτρεπε περισσότερα μέλη και στη διοίκηση μπήκαν νέοι άνθρωποι με φρέσκιες ιδέες και συνέπεια ήταν να πουληθεί το Adams Chambers για να αγοραστεί ο χώρος όπου βρίσκεται σήμερα.

Στόχος ήταν το νέο κτήριο να στεγάσει τις διάφορες ελληνικές υπηρεσίες, όπως το Προξενείο, τον ΕΟΤ, το Ελληνικό Εμπορικό Επιμελητήριο, την Εθνική Τράπεζα τής Ελλάδας, τα κεντρικά γραφεία

## Μισό αιώνα συμπλήρωσε το κτήριο τής Λέσχης

Πολέμου απέκτησαν το δικαίωμα να γίνονται επίτιμα μέλη όσοι συμπάροικοι υπηρετούσαν στις ένοπλες δυνάμεις.

Το διοικητικό συμβούλιο τής Λέσχης αγόρασε τότε ένα κτήριο επί τής Elizabeth Street, γνωστό σαν Adams Chambers και πρόσφερε δωρεάν τον δεύτερο όροφο για τα γραφεία τής Ελληνικής Κοινότητας NNO η οποία είχε αναλάβει την ευθύνη για την λειτουργία τής Αγίας Σοφίας και Αγίας Τριάδας.

Καθώς η Λέσχη μεγάλωνε, το

τής Αρχιεπισκοπής και έλληνες επιστήμονες όπως γιατρούς, δικηγόρους, λογιστές κλπ., αλλά δεν έγινε τίποτε από όλα αυτά.

Αντίθετα η Λέσχη ωφελήθηκε οικονομικά όταν φιλοξένησε την ποδοσφαιρική ομάδα Πανελλήνιος, την ΑΧΕΠΑ, τούς Ελληνες Παλαιούς Πολεμιστές και τις Greek Young Matrons που βοήθησαν την Λέσχη να εξοφλήσει τα χρέη της για την ανέγερση τού κτηρίου της.

Στο ζενίθ των δραστηριοτήτων της η Λέσχη βοήθησε πολλούς φί-

- Απλώνουν κάτω ένα πανί και κουνούν το δένδρο να πέσουν σε αυτό τα σπουργίτια.

Τι κάνουν όταν θέλουν να πουλήσουν το σπίτι τους;

- Βγάζουν ένα τούβλο και το περιφέρουν για δείγμα.

### \* Μια λέξη κάθε ημέρα

Πεπόνι: Ο καρπός της πεπονιάς (αρχ. πέπων ο κοινός) είναι μια μοσχομυριστή και γευστική πρόκληση του καλοκαιριού, που ανταγωνίζεται επάξια το καρπούζι. Συγγενικό φυτό με την κολοκυθιά, την αγγουριά και την καρπουζιά. Καλλιεργείται σε θερμές περιοχές της γης, είναι αναρριχώμενο ή έρπον φυτό με καταγωγή από την Ασία και οι βλαστοί του είναι τριχωτοί, μαλακοί και σχηματίζουν γωνίες. Τα πεπόνια, ανάλογα με την ποικιλία, διαφέρουν στο σχήμα, στο μέγεθος, στο χρώμα της φλούδας και της σάρκας, στο άρωμα και στη γεύση. Έτσι, έχουμε σχήμα στρογγυλό ή ωσειδές, φλούδα παχιά ή λεπτή, χρώμα κίτρινο ή πρασινωπό, επιφάνεια φλούδας λεία ή με γραμμώσεις, γεύση γλυκιά και αρωματική, σάρκα στερεή, χυμώδη, μαλακά ή σκληρή, που στο κέντρο της σχηματίζει κενό και εκεί βρίσκονται οι πολυάριθμοι σπόροι. Όσο πιο ώριμο είναι το πεπόνι, τόσες περισσότερες ουσίες περιέχει.

Για να επιλέξετε το πιο «ωφέλιμο» πεπόνι, μιρίστε το! Τα ώριμα πεπόνια έχουν γλυκιά οσμή και είναι βαριά. Αν πάρετε ένα πεπόνι που δεν έχει αποκτήσει ακόμα γλυκιά οσμή, αφήστε το μερικές μέρες σε θερμοκρασία δωματίου πριν το κόψετε. Το πεπόνι είναι συνώνυμο του καλοκαιριού: «Φραγκόσυκα, τζιτζίκια, απίστευτο φως. Ένας άνθρωπος περνά με δύο χρυσά πεπόνια κάτω απ' τις μασχάλες του. Βεβαίωσέ μου, Κύριε, τούτο το καλοκαίρι» (Γ. Ρίτσος).

χών και σωμάτων;».

Το άρθρο, δημοσιεύτηκε από το Πρακτορείο Εκκλησιαστικών Ειδήσεων Romfea και φέρει τον τίτλο «Σχόλια για αποδοχή των γυναικών στα εκκλησιαστικά σχολεία».

### \* Καλό!

Συζητηση αναμεσα στον Τοτο και τον Κωστο:

- Εσυ Τοτο, κανείς την προσευχή σου πριν το φαγητό;
- Οχι, δεν υπαρχει λογος. Η μαμα μου ειναι πολυ καλη μαγειρισσα!...

Ακόμη ένα:

Τι κάνουν οι Ιρλανδοί όταν όταν δουν σ' ένα δέντρο πλήθος σπουργίτια;

