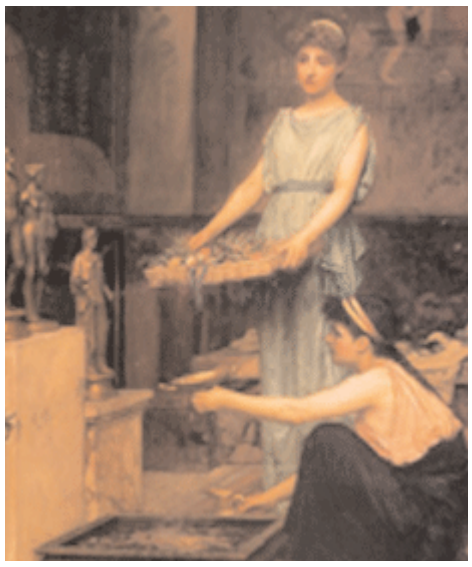
δεν ήξερες, δεν ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη



• *Εστία*

Η Εστία είναι η Θεά της Οικίας ή η ίδια η ιδέα του Άσβεστου Πυρός. Κατά τον Όμηρο η Εστία, «ιστίη» όπως αναφέρεται στην Οδύσσεια, είναι αντικείμενο θρησκευτικού σεβασμού, την οποία επικαλούνται ως μάρτυρα των όρκων μαζί με τον Δία, όσοι δε, τίθενται υπό την προστασία της είναι απαραβίαστοι. Στην Θεογονία του Ησίοδου και στους Ομηρικούς Ύμνους εμφανίζεται περιβεβλημένη με ανθρωπομορφικό χαρακτήρα. Αναφέρεται ως θυγατέρα του Κρόνου και της Ρέας και ως πρώτο τέκνο αυτών. Αργότερα, οι ποιητές τιμούσαν σε αυτή την πρωτότοκη, την πρεσβύτατη των θεοτήτων. Η έκφραση «Αφ' Εστίας» θυμίζει ότι η Εστία λάμβανε τις απαρχές όλων των θυσιών και πως στις ευωχίες οι πρώτες σπονδές γίνονταν προς τιμήν της. Η Εστία, αδελφή του Διός, της Ήρας, της Δήμητρας, του Άδου και του Ποσειδώνος, ένεκα της πρωτοτοκίας κατείχε την υψηλότερη θέση ανάμεσα σ' αυτές τις μεγάλες θεότητες και κατέκτησε από αυτούς την πρωτοκαθεδρία. Οι αναφορές σ' αυτήν περιορίζονται σ' ένα μύθο που βρίσκουμε στον Ομηρικό Ύμνο για την Αφροδίτη, ο οποίοςΘυσία και σπονδή στους Εφέστιους Θεούς. Πίνακας του Waterhouse, 1880.αναφέρει πως ο Ποσειδών και ο Απόλλων την ζήτησαν σε γάμο, όμως αυτή δεν ήθελε και αρνήθηκε σθεναρά. Αγγίζοντας το κεφάλι του ασπιδοφόρου Διός, όρκο μεγάλο έδωσε που ήταν και τελεσίδικος, παντοτινά να είναι παρθένα. Τότε ο Ζευς αντί για γάμο της έδωσε την μέγιστη τιμή, να κάθεται στο μέσον του σπιτιού απολαμβάνοντας την μεγαλύτερη μερίδα. Και, σε όλους τους Ναούς των Θεών είναι τιμιούχος και για όλους τους θνητούς η πρέσβειρα είναι των Θεαινών.

Βότανα

• *ΜΑΤΖΟΥΡΑΝΑ*

Αγγειόσπερμο, δικότυλο, πολυετές φυτό η ματζουράνα (λατ. Origanum majorana) ανήκει στην τάξη λαμιώδη και στην οικογένεια χειλανθή, είναι δε συγγενικό φυτό με τη ρίγανη.

Ιθαγενές των χωρών της Μεσογείου με 6 είδη ποωδών φυτών. Το πιο σημαντικό είδος είναι η ματζουράνα ορίγανο ή κοινή, το ύψος της φτάνει τα 60 εκατοστά, ο βλαστός είναι τετραγωνικός, πολύκλαδος. Τα φύλλα της είναι μικρά, αντίθετα, χνουδωτά, ωοειδή και έχουν μία χαρακτηριστική όμορφη οσμή λεβάντας. Τα άνθη της είναι μικρά λευκού χρώματος. Τα φύλλα της χρησιμοποιούνται σαν μπαχαρικό, συνήθως στο κρέας και το ψάρι, αλλά και σαν αφέψημα. Από τα φύλλα του φυτού λαμβάνεται αιθέριο έλαιο που χρησιμοποιείται σαν αντισηπτικό και αντισπασμωδικό ενώ έχει χρήσεις και στην αρωματοποιία.

Στην Ελλάδα η ματζουράνα είναι γνωστή από τα αρχαία χρόνια όπου την χρησιμοποιούσαν σαν φάρμακο κατά στομαχικών και εντερικών ενοχλήσεων. Σήμερα καλλιεργείται σαν καλλωπιστικό και αρωματικό φυτό σε γλάστρες και κήπους.

Γεωγραφία

• *Σεβίλλη*

Η Σεβίλλη (Sevilla) είναι η αρχαία ελληνική πόλη Ίσπαλις που σήμερα αποτελεί την καλλιτεχνική, πολιτιστική, και οικονομική πρωτεύουσα της νότιας Ισπανίας. Είναι και η πρωτεύουσα της κοινότητας (comunidad) της Ανδαλουσίας. Ο πληθυσμός της πόλης της Σεβίλης ήταν 704.154 (εκτίμηση ΙΝΕ το 2005) ενώ ο πληθυσμός της αστικής περιοχής ήταν 1.317.098 αποτελώντας την τέταρτη μεγαλύτερη μητροπολιτική περιοχή της Ισπανίας.

Ιστορία

Η αρχαία ελληνική πόλη Ίσπαλις κτίσθηκε στη Χώρα των Τουρδηναν̀ων, σημερινή Ανδαλουσία, επί της αριστερής όχθης του ποταμού Βαΐτιου, σημερινού Γουανταλκιβίρ, 76 χλμ από τις εκβολές του. Κατά την ελληνική μυθολογία ιδρυτής της πόλης ήταν ο Ηρακλής και αργότερα φέρεται να επανιδρύθηκε από τους Φοίνικες. Ο Στράβων (ΙΙΙ, 131) την αποκαλεί Ίσπαλις επιφανής..

Επί ρωμαϊκής αυτοκρατορίας ήταν πολύ ακμαιότατη και εμπορική πόλη. Γύρω στον 6ο με 7ο μ.Χ. αιώνα, οι μεγάλοι επίσκοποι έκαναν την Σεβίλλη κέντρο του ρωμαϊκού πολιτισμού ολόκληρης της Δύσης. Αργότερα επί Γότθων και Βανδάλων έγινε πρωτεύουσα της Νότιας Ισπανίας. Οι Άραβες κατέλαβαν την Σεβίλλη το 712 μ.Χ., αργότερα όμως έγινε ανεξάρτητη. Αυτοί

οχύρωσαν την πόλη κι άφησαν πολλά μνημεία που διασώθηκαν. Ο Φερδινάνδος Γ' της Καστίλης κατάκτησε τη Σεβίλλη το 1248 κι έγινε τότε η πιο σημαντική εμπορική πόλη του βασιλείου του. Κατά το 15ο αιώνα, η Σεβίλλη είναι ένα από τα κυριότερα κέντρα του εμπορίου της Γένοβας και της Φλωρεντίας.

Σπαζοκεφαλιά

Έχουμε ένα μπουκάλι ακανόνιστου σχήματος και θέλουμε να το γεμίσουμε ακριβώς μέχρι τη μέση με νερό (δηλαδή να περιέχει το μισό όγκο νερού απ' όσο θα περιείχε αν ήταν τελείως γεμάτο). Στη διάθεσή μας έχουμε μόνο μια βρύση, με άφθονο νερό, και τίποτα άλλο. Κανένα όργανο μέτρησης όπως π.χ. δακτυλήθρες, για να μετράμε το νερό, ούτε μπορούμε να βασιστούμε σε μέτρηση σταγόνων ή κάτι τέτοιο παρόμοιο.

Αξίζει την προσοχή σου

Επιτέλους! Βρέθηκε απάντηση στο ερώτημα «Ποιος είναι ο καλύτερος εραστής του κόσμου»!! Ο μεγάλος μας νικητής είναι χωρίς αμφιβολία, ο ύπνος. Ναι, ναι είναι αλήθεια. Πιθανόν όμως να αναρωτηθείτε «ΓΙΑΤΙ!;». Η απάντηση βρίσκεται στο ακόλουθο άρθρο. Ναι λοιπόν, είναι ο ύπνος γιατί:

-Τους παίρνει όλους!!!!

-Σε παίρνει κάθε μέρα!!!!

-Μπορεί να σε πάρει πάνω από 1 φορά την μέρα!!!

-Σε παίρνει για πολλές ώρες!!!

-Του αρέσουν τα ομαδικά (μας πήρε ο ύπνος όλους μαζί)!!!!!

-Δεν τον ενοχλεί το μέρος (με παίρνει ο ύπνος όπου να 'ναι)!!!!!

-Αν δεν σε πάρει στεναχωριέσαι (δεν με παίρνει ο ύπνος)!!!!!

-Έχει ιαματικές ικανότητες (με πήρε ο ύπνος και συνήλθα)!

-Είναι ύπουλος (μόλις έκλεισα τα μάτια με πήρε ο ύπνος)!!!!

-Ανυπομονείς να σε πάρει (πότε θα με πάρει ο ύπνος)!!!!

-Αν σε πάρει για πολλές ώρες είσαι πιασμένος!!

-Σε παίρνει όποτε θέλεις!!!

-Πολλές φορές μας προτρέπουν να τον πάρουμε (ξάπλωσε να σε πάρει ο ύπνος)!!!

-Ζηλεύουμε αν τον παίρνουν μόνο οι άλλοι (σε πήρε ο ύπνος, και τον πήρα και εγώ λιγάκι)!!!!

- Κάποτε τον παίρνεις και εσύ! (πήρα ένα υπνάκο)

ΣΚΟΠΕΥΕΙΣ ΝΑ ΤΟΝ ΞΑΝΑΠΑΡΕΙΣ; :-)

ΑΙΝΙΓΜΑ

Θα γεμίσουμε το μπουκάλι περίπου μέχρι τη μέση και θα το γυρίσουμε ανάποδα. Περίπου και όπου είναι αυτό-ποδα και στον είναι ό,τι η σταθμη του νερού να είναι στο ίδιο σημείο.)

οι συνταγές της παρέας

Πιροσκί με κιμά

1 κουταλάκι αλάτι
αλάτι και πιπέρι
3 κουταλιές της σούπας μαγιά
1/2 ματσάκι μαϊντανό
2 φλυτζάνια αλεύρι σκληρό
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1/2 φλυτζάνι ζάχαρη
λάδι για τηγάνισμα
1/2 φλυτζάνι βούτυρο
6 κρόκοι αυγών - 3 φλυτζάνια νερό - 1/2 κιλό κιμά

-Βάζετε σε ένα μπωλ το αλεύρι
-Διαλύετε την μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό
-Ανοίγετε μία λακκούβα στο αλεύρι και ρίχνετε τη μαγιά, ανακατεύοντας αργά και κυκλικά προς την ίδια φορά
-Ζεσταίνετε το βούτυρο να λιώσει
-Προσθέτετε το αλάτι, τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο
-Ζεσταίνετε το νερό
-Προσθέτετε το νερό και ζυμώνετε
-Αφήνετε τη ζύμη να ανεβεί
-Σε ένα τηγάνι καίτε λίγο λάδι και τσιγαρίζετε πρώτα το κρεμμύδι και μετά τον κιμά -Προσθέτετε αλάτι, πιπέρι και μαϊντανό και ανακατεύετε
-Αφήνετε να κρυώσει -Χωρίζετε τη ζύμη σε μικρά μπαλάκια
-Ανοίγετε με τον πλάστη το κάθε ένα να γίνει μια στρογγυλή πίτα
-Βάζετε στη μέση μια κουταλιά κιμά και κλείνετε καλά τις άκρες πιέζοντας για να μην ανοίξουν στο τηγάνισμα
-Αφήνετε να ανεβούν - Τηγανίζετε και από τις δύο πλευρές

Παροιμία της ημέρας: Βρήκε η τρύπα το καρφί της