

δερ ήξερες, δερ ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αραένη

Γεωγραφία

Γιοχάνεσμπουργκ

Το Γιοχάνεσμπουργκ (Αφρικάνς και αγγλικά: Johannesburg, ισιΖουλού: iGoli, Ξέζα: iRhawutini), είναι η μεγαλύτερη και πλέον πυκνοκατοικημένη πόλη στη Νότια Αφρική. Η πόλη ονομάζεται και "Jo'burg", "Joz" ή "JHB" από τους Νοτιοαφρικανούς, το δε Πατριαρχείο Αλεξανδρείας, προκειμένου να ονομάσει τη Μητρόπολη της περιοχής χρηματοποιεί τον όρο Ιωαννούπολις. Το Γιοχάνεσμπουργκ είναι η πρωτεύουσα της επαρχίας Γκαουτενά η πλουσιότερη επαρχία της Νότιας Αφρικής, και η τη μεγαλύτερη μητροπολιτική περιοχή νότια της Σαχάρας. Η πόλη είναι μια από τις 40 μεγαλύτερες μητροπολιτικές περιοχές στον κόσμο. Το Γιοχάνεσμπουργκ δεν είναι πρωτεύουσα της χώρας αλλά στεγάζει το νοτιοαφρικανικό συνταγματικό δικαστήριο - το ανώτατο δικαστήριο της Νότιας Αφρικής. Το Γιοχάνεσμπουργκ είναι το κέντρο του εμπορίου χρυσού και διαμαντιών. Σύμφωνα με την απογραφή του 2001, ο πληθυσμός της πόλης είναι περισσότερο από τρία εκατομμύρια. Σημαντικός αριθμός Ελλήνων υπάρχει στην πόλη από το 1895.

Μύθοι Αισώπου

Ο Γεωργός και τα Παιδιά του

Κάποτε ένας γεωργός αρρώστησε βαριά. Κάθε μέρα που περνούσε όλο και χειροτέρευε. Τότε κατάλαβε ότι πλησιάζει το τέλος του και κάλεσε κοντά του τους δύο γιους του, που ήταν δυνατά και γεροδεμένα παλικάρια, αλλά είχαν ένα μεγάλο ελάπτωμα: την τεμπελιά.

Έτοι με αδύνατη και κουρασμένη φωνή τους είπε:

- Παιδιά μου εγώ τώρα φεύγω απ' αυτόν τον κόσμο και αφήνω στα χέρια σας ότι έχω. Εγώ δουλεψα όσο μπορούσα. Τώρα είναι η σειρά σας να δουλέψετε για να μη χαθούν όλα αυτά που θα σας αφήσω. Μέσα στο αμπέλι λοιπόν σας έχω αφήσει όλη μου την περιουσία. Τον θησαυρό τον έχω κρύψει πολύ καλά αλλά αξίζει τον κόπο που θα κάνετε για να τον βρείτε γιατί θα σας κάνει πλούσιους. Προσέξτε όμως καλά. Θα είναι δικός σας μόνο αν τον βρείτε χωρίς να καλάσετε τα κλήματα από το αμπέλι. Και κάτι ακόμα: να τον μοιράσετε δί-

καια....

Και μ' αυτά τα λόγια αποχαιρέτησε τα παιδιά του.

Τα παιδιά πέρασαν μέρες λύπης. Τα τελευταία λόγια του πατέρα τους ερχόταν συνέχεια στο μναλό τους.

Έτοι μια ωραίο πρωινό στις αρχές της άνοιξης πήγαν από ένα ταστί και από ένα κλαδευτήρι και τράβηξαν κατά το αμπέλι.

Όταν έφτασαν λοιπόν στο αμπέλι κοίταξαν ολόγυρα πολλή ώρα. Κανένα όμως σημάδι δεν έδειχνε πως εκεί μπορούσε να είναι ο θησαυρός.

-Νομίζω ότι πρέπει να σκάψουμε βαθιά όλο το αμπέλι. Έτοι όπου και να βρίσκεται θα τον βρούμε είπε ο ένας.

-Να μη χάνουμε λοιπόν καιρό, είπε ο δεύτερος.

Με τις ταύτες τους έσκαψαν βαθιά στο χώμα και το αναποδογύριζαν.

-Τα κλαδιά μας εμποδίζουν, είπε ο ένας.

-Ας τα κλαδέψουμε είπε ο άλλος.

Συνεχίζοντας έτοι έφτασαν στο τέλος. Έσκαψαν και την τελευταία πιθανή αλλά ο θησαυρός πουθενά! Απογοητευμένοι γύρισαν στο σπίτι τους...

Πέρασε καιρός ήρθε το Καλοκαίρι και στη συνέχεια το Φθινόπωρο. Ήταν η εποχή να τρυγήσουν και τα δύο αδέλφια ξεκίνησαν πάλι για τ' αμπέλι.

Μα εκεί, με μεγάλη έκπληξη είδαν τις βέροιες με τόσα πολλά σταφύλια που ακούμπτουσαν τη γη!

Άρχισαν με χαρά να κόβουν τα σταφύλια, να γεμίζουν τα κοφίνια και να τα σωριάζουν στα πατητήρια. Η σοδιά του αυτό το χρόνο ήταν... θησαυρός!

Πουλούσαν τα σταφύλια και άλλα τα έκαναν κρασί και το πουλόνταν κι αυτό. Κι έπαιρναν χοήματα, τα σώριαζαν πάνω στο πατητήρι και τα μοίραζαν δίκαια, όπως τους είχε πει ο πατέρας τους.

Έτοι θησαυρό μπορεί να μη βρήκαν, όμως οι κόποι τους ξεπληρώθηκαν με το παραπάνω!

Σπρέι σώματος για ενέργεια και ευεξία

(Από την Σοφία Σαββογιαννάκη)

Οι χημικές ουσίες σήμερα χρησιμοποιούνται κατά κόρον στην παρασκευή καλλυντικών ...μπορούμε όμως με την βοήθεια των βιολογικών προϊόντων, των Βοτάνων και των Αιθέριων Ελαίων, και άλλων φυτικών υλικών να τις αποφύγουμε. Διαθέτοντας λίγο από τον

Οι συνταγές της παρέας

Κοτόπουλο με μπάμιες

1 κιλό μπάμιες

1 κουταλιά της σούπας πελτέ

2 κονσέρβες τοματάκι

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1/4 φλυτζάνι λάδι

αλάτι, πιπέρι

1 κότα

1 φλυτζάνι ξύδι

λίγη κανέλλα



Οδηγίες / Εκτέλεση

-Βάζετε τις μπάμιες σε ένα μπάλι μαζί με το ξύδι για 3 ώρες

-Πλένετε την κότα και την τρίβετε με μία λεμονόχουπα

-Βάζετε το λάδι να κάψει - Προσθέτετε το κρεμμύδι να τογαριστεί

-Προσθέτετε την κότα και τογαριστείτε όσο μπορείτε

-Βγάζετε την κότα από την κατσαρόλα

-Ξεπλένετε τις μπάμιες από το ξύδι - Στο λάδι τογαριστείτε τις μπάμιες

-Όταν τογαριστούν τις βγάζετε από την κατσαρόλα και τις φυλάτε σε ένα πιάτο - Ξαναβάζετε την κότα στην κατσαρόλα

-Σβήνετε με κρασί και προσθέτετε την ντομάτα και τον πελτέ

-Αλατοπιπερώνετε

-Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να συγοβράσει

-Μόλις γίνει η κότα στα μισά την βάζουμε στο πλάι και βάζουμε τις μπάμιες στο άλλο μισό τις κατσαρόλας

-Αφήνετε να ψηθούν μέχρι να μείνουν με την σάλτσα τους

-Εάν οι μπάμιες είναι φρέσκιες τις καθαρίζουμε ως εξής

-Με ένα κοφτερό μαχαιρόκα πόβουμε το κοτσάνι κάθε μπάμιας λοξά και όχι οριζοντιώς για να μη φανούν οι τρύπες από τις οποίες θα χυθεί το υγρό κάθε μπάμιας. Μία - μία μπάμια που καθαρίζουμε τη σίχνουμε μέσα σε μία πιατέλα. Όταν τις καθαρίσουμε όλες τις αλατίζουμε και τις φαντίζουμε με 2-3 κουταλιές της σούπας ξύδι και τις αφήνουμε έτοι επί 15 λεπτά της ώρας περίπου.

χόρνο μιας μπορούμε να φτιάξουμε μόνες μας αγνά προϊόντα περιποιήσο πάντοι το σπρέι σώματος που θα δείτε παρακάτω.

Υλικά: Βαποριζατέρ από 100 ml - 200 ml Αλκοόλη 70% - Γλυκερίνη - 1 φρέσκο άνθος κρίνου - 1 κουταλάκι του γλυκού άνθη ξερά προτοκαλιάς - 1 κουταλάκι του γλυκού άνθη ξερά άγριου τριαντάφυλλου - 1 κουταλάκι του γλυκού ξερό χαμομήλου - 1 κουταλάκι του γλυκού ξερό φασοκόμηλο - 1 κουταλάκι του γλυκού ξερή μέντα - Χιμός Αλόης - Αποσταγμένο νερό

Αιθέρια έλαια: 5 σταγόνες από προτοκάλι, ροδόξενο, μανταρίνι ή νεράντζι, φασοκόμηλο, και 10 σταγόνες από μέντα και γιαπωνέζικη μέντα (δροσίζει πιο πολλά!).

Συνταγή:

Σε ένα δοχείο μαρμελάδας βάζουμε όλα τα άνθη και τα βότανα και περιχύνουμε με την αλκοόλη μέχρι να σκεπαστούν καλά τα βότανα. Τα αφήνουμε να σταθούν για 10 μέρες σε δροσερό μέρος. Έπειτα τα φιλτράρουμε και το μίσο του βάμματος το σίχνουμε μέσα στο βαποριζατέρ μια προσθέτοντας, μία κουταλιά της σούπας χυμό αλόης, ένα κουταλάκι του γλυκού γλυκερίνη, και τα αιθέρια έλαια. Συμπληρώνουμε τον κενό χόρδο στο βαποριζατέρ με αποσταγμένο νερό. Το μήγια μας είναι έτοιμο. Θα πρέπει να το κουνάμε καλά πριν από κάθηση.

Απολαύστε το, θα σας απογειώσει!

Έθιμα & Παραδόσεις

Σκιροφόρια, έθιμο αρχαίων το μήνα Ιούνιο

Οι Αθηναίοι, εκτός από τις πυρές, στις 12 Σκιροφοριώνος γιόρταζαν το θεούντος ημιοτόπιο.

Τότε ο ιερεύς του Ήλιου με την ιερεία της Αθηνάς και του Ποσειδώνα πήγαιναν στην Αγορά, κρατώντας πολύχρωμες ομπρέλες (σκίρα) κι από κει τα Σκιροφόρια. Ο ιερέας του Ήλιου <απόγονος του Ερεχθέως> φορούσε μήτρα απαστράπτουσα, κρατώντας Ήλιοτρόπιο και χρυσή απτινωτή μάσκα υποδυμένος τον θεό Ήλιο.

Κλήδονας έθιμο το μήνα Ιούνιο

Κλήδονας τη Αϊ-Γιαννιού. Η προετοιμασία του Κλήδονα γίνεται την παραμονή της γιορτής ως εξής:

«Ενα αγόρι ή ένα κορίτσι τυχερό, που έχει δηλ., εν ζωή τους γονείς του, φέ