

Δερ ήξερες, δερ ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη

Γεωγραφία

Κέπ Τάουν

Το Κέπ Τάουν ή Πόλη του Ακρωτηρίου στην ελληνική απόδοση του ονόματος (Cape Town, Αφρικανές: Kaapstad, Ξέσα: iKapa) είναι η νομοθετική πρωτεύουσα (έδρα του Κοινοβουλίου) και η τρίτη σε πληθυσμό πόλη της Νότιας Αφρικής. Επίσης είναι η επαρχιακή πρωτεύουσα της επαρχίας «Δυτικό Ακρωτήριο» (Western Cape).

Το Κέπ Τάουν είναι πολύ γνωστό για το λιμάνι του, τη χλωρίδα της περιοχής και για δύο μοναδικά γεωγραφικά χαρακτηριστικά: Το Τραπέζοειδές Όρος (Table Mountain) που δεσπόζει πάνω από την πόλη και το Ακρωτήριο της Καλής Ελπίδας, περί τα 30 χιλιόμετρα νότια. Εξαιτίας και αυτών των χαρακτηριστικών είναι ο δημοφιλέστερος τουριστικός προορισμός στη Νότια Αφρική.

Η προκυμαία («Βικτωρίας και Αλφρέδου») του Κέπ Τάουν με το χαρακτηριστικό Τραπέζοειδές Όρος στο βάθος Η Πόλη του Ακρωτηρίου ιδρύθηκε από τους Ολλανδούς ως απλός σταθμός ανεφοδιασμού για τα πλοία τους που μετέβαιναν στην Ανατολική Αφρική, τις Ινδίες και την Άπω Ανατολή πάνω από δύο αιώνες πριν τη διάνοιξη της Διώρυγας του Σουέζ (1869). Η άφιξη στην τοποθεσία του Γιαν βαν Ρίμπεκ, στις 6 Απριλίου 1652 σηματοδότησε την ίδρυση του πρώτου μόνιμου οικισμού Ευρωπαίων στην Υποσαχάρια Αφρική. Η πόλη ξεπέρασε γοήγορα τον αρχικό της προορισμό και κατέστη η μεγαλύτερη πόλη στη Νότια Αφρική μέχρι την ανάπτυξη του Γιοχάνεσμπουργκ και του Ντέρμπαν.

Μύθοι Αισώπου

Ο Βοριάς και ο Ήλιος (Μύθοι Αισώπου)

Μια φορά, ο Ήλιος και ο Βοριάς έπιασαν μια μεγάλη συζήτηση για το ποιος από τους δύο ήταν ο δυνατότερος.

- Εγώ, έλεγε ο Ήλιος.
- Όχι, εγώ, έλεγε ο Βοριάς.

Κι είχαν τόσο πείσμα, ώστε κανένας τους δεν υποχωρούσε μπροστά στον

άλλον. Έτσι όμως, δεν έβγαινε συμπέρασμα, ούτε θα 'βγαινε ποτέ, τόσο πεισματάρηδες που ήταν κι οι δύο τους.

- Σου προτείνω ένα στοίχημα! είπε τέλος ο Βοριάς.

- Τι στοίχημα; ρώτησε ο Ήλιος.

- Να διαλέξουμε στην τύχη έναν ανθρώπο κι όποιος από τους δύο μας καταφέρει και τον γύνσει, εκείνος θα 'ναι ο δυνατότερος.

- Το δέχομαι το στοίχημα! είπε ο Ήλιος.

Σε λίγο, φάνηκε στον κάμπο ένας ανθρώπος, που πήγαινε ολομόναχος.

Άρχισε τότε, ο Βοριάς, να φυσάει δυνατά.

Ο διαβάτης έσκυψε το κεφάλι του και σταύρωσε τα χέρια του, πάνω στο στήθος, για να προφυλαχτεί από τον αέρα.

Ο Βοριάς φύσηξε πιο δυνατά κι ο διαβάτης, κούμπωσε το ρούχο του κι επειδή ο Βοριάς δυνάμωνε το φύσημά του, ο καημένος ο άνθρωπος έβγαλε μια μάλλινη κουβέρτα, που την κουβάλουσε σ' ένα σακί, και τυλίχτηκε μ' αυτήν, για να μην ξεπαγιάσει.

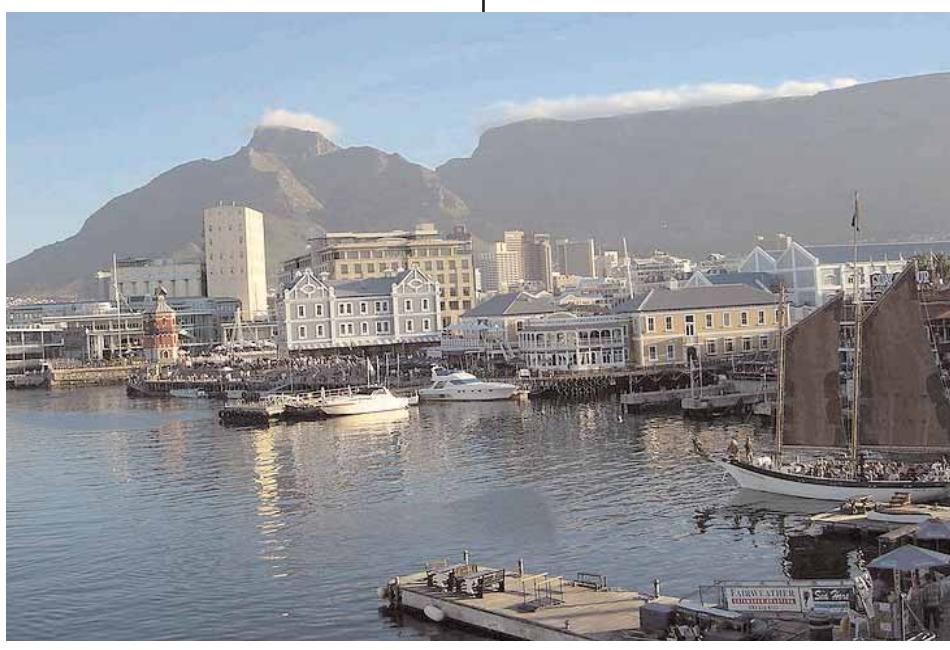
'Όσο πιο δυνατά φυσούσε ο Βοριάς, τόσο πιο σφιχτά τυλιγότανε στην κουβέρτα του ο διαβάτης.

Στο τέλος, ο Βοριάς βαρέθηκε κι έπιψε να φυσάει. Γύρισε στον Ήλιο και του είπε:

- Η σειρά σου τώρα να δοκιμάσεις να τον γύνσεις.

Ο Ήλιος πρόβαλε στον ουρανό, μόλις σταμάτησε να φυσάει ο Βοριάς, κι αιμέως ο διαβάτης έβγαλε από πάνω του την κουβέρτα και την έβαλε στο σακί. Δυνάμωσε τη λάμψη του ο Ήλιος κι ο διαβάτης ξεκούμπωσε το ρούχο του. Άλλα ο Ήλιος δυνάμωνε όλο κι από πολύ τη λάμψη του κι ο διαβάτης, που είχε αρχίσει να ιδρώνει, άρχισε να βγάζει ένα-ένα τα ρούχα του, ώστου, στο τέλος απόμεινε ολόγυμνος και κοιτούσε δεξιά κι αριστερά, μήπως δει κανένα δέντρο για να πάει να ξαπλώσει στον ίσκιο του.

Επειδή όμως δεν έβρισκε δέντρο, έπεσε στο ποτάμι, που περνούσε εκεί κοντά κι έμεινε στο νερό, ώστου ο Ήλιος, σιγά-σιγά, λιγότερεψε τη λάμψη του.



ΟΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΤΗΣ ΠΑΡΕΑΣ

Μουσακάς

Υλικά

1 κιλό μεγάλες μελιτζάνες

4 μεγάλες πατάτες

1/2 κιλό κιμά

1/2 φλιτζάνι λάδι

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο



2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο

1/2 φλιτζάνι κρασί

1/2 ματσάκι μαϊντανό

1 κονσέρβα τοματάκι

1 κουταλιά πελτέ

1 ξυλαράκι κανέλα αλάτι και πιπέρι

- 2 φλιτζάνια κεφαλοτύρι

τριμμένο - 4 κουταλιές βούτυρο - 6 κουταλιές της σούπας αλεύρι

1 κουτί γάλα εβαπορέ - 2 φλιτζάνια νερό - λίγο μοσχοκάρυδο -

1 κρόκο αυγού

Εκτέλεση

Κόβετε τις μελιτζάνες σε στρογγυλά κομμάτια.

Βάλτε τις σε ένα μπολ με αλάτι και νερό για μισή ώρα.

Κόβετε τις πατάτες σε φοδέλες και τις τηγανίζετε.

Σεπλένετε τις μελιτζάνες και τις τηγανίζετε.

Σε μία κατσαρόλα ζεσταίνετε το λάδι και τοιγαρίζετε το κρεμμύδι.

Προσθέτετε τον κιμά και τοιγαρίζετε ανακατεύοντας με πιρούνι για να μην σβολιάσει. Προσθέτετε το σκόρδο και την κανέλα. Αλατοπιτερώνετε. Σβήνετε με κρασί. Προσθέτετε το μαϊντανό. Ρίχνετε την τομάτα και τον πελτέ και ανακατεύετε. Ψήνετε μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά.

Στρώνετε σε ένα ταψί τις πατάτες σε ένα στρώμα.

Από πάνω στρώνετε τις μελιτζάνες.

Απλώνετε τον κιμά. Λιώνετε το βούτυρο. Ζεσταίνετε το γάλα διαλυμένο στο νερό. Προσθέτετε στο λιωμένο βούτυρο, το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς. Μόλις γίνει μια σφιχτή μάζα προσθέτετε λίγο λίγο το γάλα ζεστό, ανακατεύοντας να μην σβολιάσει και δεν ρίχνετε άλλο αν πρώτα δεν πιει το προγόνιμενο. Προσθέτετε τον κρόκο και το μοσχοκάρυδο και ανακατεύετε.

Στρώνετε την μπεσαμέλ από πάνω από τον κιμά. Πασπαλίζετε με τυρί. Ψήνετε σε μέτριο φούρνο.

Φαρμακείο

Για να μπορέσετε ανά πάσα στιγμή να προσφέρετε μια σωστή Πρότι Βοήθεια θα πρέπει να έχετε ένα οργανωμένο Φαρμακείο με τα εξής απαραίτητα.

Το φαρμακείο πρέπει να βρίσκεται σε ειδικό κουτί, το οποίο διαθέτει ειδική σήμανση, και να τοποθετείται μακριά από χώρους με υψηλή θερμοκρασία, υγρασία και έντονες οσμές.

Κάθε φαρμακείο πρέπει επίσης να περιέχει:

Βαμβάκι, γάζες (μεγάλες, μικρές), επίδεσμοι ελαστικοί, απλοί, συγκολλητικές ταινίες (λευκοπλάστ), Θερμόμετρο, Λαβίδα, Ψαλίδι,

Σύρριγες μιας χοήσεως, Νάρθηκες, Παραμάνες, Γάντια μιας χοήσεως, Μάσκα ή Μαντίλι τεχνητής αναπνοής, φακό, σημειωματάριο και στυλό.

Προσοχή: Σε καμία περίπτωση τα φάρμακα δεν πρέπει να χορηγούνται χωρίς ιατρική συνταγή.

Διαβάζετε πάντα τις εσώκλειστες οδηγίες στη συσκευασία κάθε φαρμάκου. Προσέχετε την πολυφαρμακία και αποφύγετε την κατάχρηση φαρμάκων.

Παροιμία: Τα παθήματα των πρώτων, γεφύρι των δεύτερων!