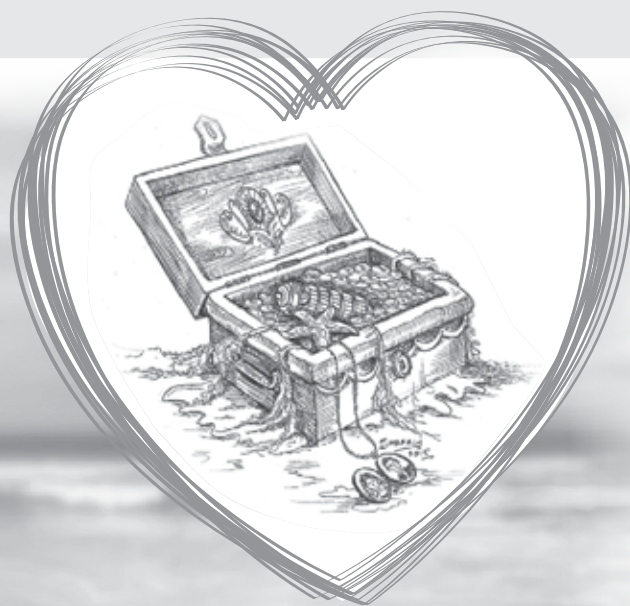




ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ
& ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΔΗΜΟΥ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ
Κ.Α.Π.Η. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

ΤΕΥΧΟΣ 5
ΙΟΥΝΙΟΣ 2018

Ο θησαυρός της δικής μας καρδιάς



Καλό
Καλοκαίρι

Ο ΘΗΣΑΥΡΟΣ της δικής μας καρδιάς

Το 5ο τεύχος του **ΘΗΣΑΥΡΟΥ**, είναι το καλοκαιρινό μας δωράκι σε όλους εσάς με πολλή αγάπη. Πιστεύουμε πως θα συμφωνήσετε ότι έχει ποικιλία θεμάτων, που για άλλη μια φορά, θα μας πάνε πίσω στον χρόνο και στην παλιά περασμένη εποχή που εσείς ζήσατε.

Ευχόμαστε να σας συντροφεύσει και να σας πλημμυρίσει με αναμνήσεις χαράς.

Καλό Καλοκαίρι!!!!!!



*Μια ακόμη χρονιά, πλούσια σε εκδηλώσεις, ομιλίες,
γιορτές και όμορφες στιγμές με
αγαπημένους φίλους και φίλες,
ολοκληρώθηκε στα ΚΑΠΗ Γαλατσίου.*

*Το καλοκαίρι όμως πάνω από όλα θέλει εκδρομές,
βόλτες, μπάνια και καλή παρέα για
στιγμές χαλάρωσης και ηρεμίας.*

Καλό καλοκαίρι και ξένοιαστες στιγμές για όλους με υγεία.

**Ο Δήμαρχος
Ο Πρόεδρος, ο Αντιπρόεδρος
και τα μέλη του Δ.Σ του Ο.Κ.Π.Α**



Γαλάτσι, Ιούνιος 2018

Κάποιο Πάσχα η δική μας Ανάσταση

Άνοιξη. Η ομορφότερη και η πιο ευωδιαστή εποχή του έτους. Όλα αναγεννιούνται και τρυπώνει στην ψυχή μας η ελπίδα για το καλύτερο.

Ο δρόμος όμως αυτής της ελπίδας για εμένα είναι ένας εσωτερικός Γολγοθάς.

Απο μικρή, μπαίνοντας η άνοιξη, ένιωθα μια εσωτερική ψυχική κατάπτωση.

Απο την αρχή της Σαρακοστής άκουγα τις καμπάνες που μας καλούσαν στην εκκλησία ζητώντας απεγνωσμένα τη μετάνοια και την επιστροφή στο δρόμο του Κυρίου.

Αυτή την εποχή έπρεπε να εξομολογηθώ και να κοινωνήσω. Ένιωθα να με βαραίνει η αμαρτία.

Ποτέ δεν κοινωνούσαμε εάν δεν είχαμε πρώτα εξομολογηθεί.

Εμπρός στο θείο δράμα του Κυρίου έβλεπα πόσο μικροί και ευάλωτοι ήμασταν όλοι στην αμαρτία. Και ξάφνου ερ-

χόταν η λύτρωση και η ελπίδα με την Ανάσταση Του.

Ένα Πάσχα θα ήθελα να σας περιγράψω που έζησα από τα παλιά.

Μου έμεινε βαθιά στη μνήμη μου. Δεν θα το λησμονήσω ποτέ. Πριν καλά καλά τελειώσει η Εβδομάδα των Παθών, Μεγάλο Σάββατο, σε λίγες ώρες έμπαινε η τρυφερή Ανάσταση του Κυρίου, άσφρα άνοιξε ο ουρανός και ξέσπασε άγρια νεροποντή, λες και έκλαιγε το τελευταίο Θείο Δράμα.

Μαζί της έκλαιγα και εγώ και παρακαλούσαμε το Θεό, εγώ και τα παιδιά μου, μαζί με την θεία Ανάσταση να μας φέρει τον άντρα μου και πατέρα τους για να γιορτάσουμε όλοι μαζί την Ανάσταση Του. Η βροχή σταμάτησε.

Ο καιρός γλύκανε. Στην σκάλα ακούστηκαν βήματα. Προσμένοντας τη Θεία Ανάσταση ένα ρίγος διαπερνούσε όλη



την ύπαρξη μου.

Το συναίσθημα αυτό ήταν μοναδικό και ανεπανάληπτο.

Ξαφνικά μαλάκωσε η θλίψη μου, οι μυρωδιές της άνοιξης έκαναν να χτυπήσει η καρδιά μου δυνατά. Ένα χάδι ένιωσα πίσω μου γνωστό και αγαπημένο.

Χριστός Ανέστη !!!! Αγαπημένοι μου
Χρόνια Πολλά και ευτυχισμένα.

Αληθώς Ανέστη ο Κύριος καλέ μου...

Ρουγγέρη Κλημεντίνη, Γ' Κ.Α.Π.Η.

Της Αναλήψεως ή Πληθερής

Μεγάλη είναι η εορτή της Αναλήψεως του Κυρίου. Μετά την Ανάσταση του ο Χριστός έμεινε στην γη τεσσαράκοντα ημέρες, εμφανιζόμενος πολλές φορές στους μαθητές του για να τους στηρίξει.

Την τεσσαράκοντη ημέρα αναλήφθηκε στους ουρανούς, υποσχόμενος να τους στείλει το Άγιο Πνεύμα.

Κάθε τόπος στην Ελλάδα μας γιορτάζει με μεγάλη πίστη αυτή την Άγια ημέρα.

Στην πατρίδα μου την Απειράνθο της Νάξου, αυτή την ημέρα την ονομάζουμε της πληθερής, επειδή έχουμε ξεχωριστά έθιμα, που ακόμα και σήμερα κρατούν οι χωριανοί μου.

Ξημερώνοντας της Αναλήψεως πρώτη δουλεία μας είναι να πάμε στην εκκλησία, που με τις γλυκόλαλες καμπάνες από την αυγή μας καλεί όλους στο Ναό.

Συνήθως οι μανάδες με τα μικρά τους παιδιά, είναι οι πρώτες που πάνε εκκλησία, γιατί οι πατεράδες πάνε στις δουλειές τους.

Μετά τον εκκλησιασμό οι νοικοκυρές, αφού ετοιμάσουν το πρωινό στα παιδιά τους, έπειτα τρέχουν ν' απλώσουν στο

ποντί του σπιτιού τους (βεράντα του σπιτιού τους) τα κεντήματα τους, τα υφαντά, τις δαντελένιες δημιουργίες τους, γιατί πιστεύουν ότι ο Χριστός θα τους δώσει δύναμη του χρόνου να έχουν περισσότερα.

Να πληθύνουν δηλαδή, εξ ου και το όνομα της πληθερής. Κατόπιν δίνουν στα παιδιά τους μια σκεπασταριά (δηλ. ένα παγκράτσι, ή τάπερ για να πάνε στους κοντινούς μαζωμούς (στάνες) που ήταν πλησίον του χωριού, για να φέρουν στα σπίτια τους ξύγαλα (γιασούρτι).

Οι βοσκοί της Απειράνθου, εκείνη την εποχή, που δεν ήταν και λίγοι, πρόσφεραν ξύγαλα σε κάθε παιδί που πήγαινε στην μάντρα τους, στην στάνη τους δηλαδή.

Ο πατέρας μου ήταν ο καλύτερος βοσκός της Απειράνθου, γιατί είχε χιλιάρμενο (δηλαδή χίλια γιδοπρόβατα) και γι' αυτό μαζεύονταν πολύ περισσότερα παιδιά, στην μάντρα μας.

Κάθε χρόνο έπηξε τρεις ημέρες το γάλα των ζώων μας σε τρία μεγάλα χαρανιά (καζάνια), έσφαζε και δυο ζούλες (γίδες) και τις πρόσφερε στα μαθητούδια που πήγαιναν στην μάντρα μας.

Τα παιδιά με τις αγγελικές τους φωνές τραγουδούσαν κοτσάκια και Απειρανθήτικα δίστιχα για τον βοσκό με ευχές που έλεγαν, να έχει πάντα πλήθος το γάλα και το κρέας του.

Αφού γέμιζε τις σκεπασταριές τους με το ξύγαλα και χορτασμένα από το νόστιμο κρέας γυρνούσαν χαρούμενα στο χωριό παρές - παρές γελώντας και τραγουδώντας:

Και του χρόνου πάλι να με,
στα καλά να ξαναπάμε,
του χρόνου πάλι όλοι μαζί
στην μάντρα να βρεθούμε
το γάλα και τα κρέατα
παρέα να γευτούμε.

Αλήθεια αυτά τα υπέροχα παιδικά χρόνια ποια μνήμη, ποια καρδιά μπορεί να τα ξεχάσει;

Πώς να ξεχάσει τους παλιούς βοσκούς Απειρανθήτες που με λαχτάρα περίμεναν της πληθερής να γίνουν παιδιά μαζί με όλα τα παιδιά του χωριού μας που πήγαιναν στην μάντρα τους.

Χρόνια αξέχαστα, Χρόνια που στις θύμησες μας θα μείνουν για πάντα.

Καλλιόπη Ελευθερίου - Λαμπροπούλου,
Γ' Κ.Α.Π.Η.

Μαθητές & Δημοτικά σχολεία μιας περασμένης εποχής

Με αφορμή τον ερχομό του καλοκαιριού και το κλείσιμο των σχολείων, θυμήθηκα ένα καλοκαίρι (όμορφη εποχή) που καθόμασταν και χαλαρώναμε στην καταπράσινη αυλή του σπιτιού μου, σε ένα χωριό της Κορινθίας, μαζί με το θείο και τη θεία.

Ήρθε η κουβέντα στα παλιά που ήμασταν παιδιά και πηγαίναμε στο Δημοτικό σχολείο. Ο θείος άρχισε να μιλάει και να θυμάται τα παλιά.

Πήγαινε στο δημοτικό σχολείο στα χρόνια της κατοχής. Τότε σκοπός ήταν τα παιδιά να μην γίνουν σαν τον πατέρα τους, δηλαδή βόσκοι, γεωργόι και κτηνοτρόφοι, αλλά να σπουδάσουν για να μπορέσουν να ζήσουν μια άνετη ζωή.

Ο θείος συνέχισε να μιλάει. Όταν πήγαινε στη Πέμπτη δημοτικού ο δάσκαλος τους είπε να γράψουν έκθεση για το πως πέρασαν το καλοκαίρι.

Αυτός έγραψε ότι δεν του άρεσε το καλοκαίρι γιατί έπρεπε να βοηθάει σε διάφορες δουλειές τους γονείς του, κάποιες από αυτές ήταν το όργωμα, το άλεσμα, ο τρύγος και κουραζόταν πολύ.

Συγκινημένος ο θείος συνέχισε να μιλάει. Τότε δεν υπήρχαν πολλά σχολεία, υπήρχε μόνο ένα, γι' αυτό και η μετακίνηση ήταν πολύ δύσκολη, πολλά παιδιά έπρεπε να περπατήσουν μεγάλες αποστάσεις με τα πόδια γιατί το χωριό τους δεν είχε σχολείο και οι συνθήκες ήταν δύσκολες, κρύο, βροχή, χιόνι, ζέστη και έκαναν τη διαδρομή δύσκολη.

Δεν πήγαιναν όλα τα παιδιά στο σχολείο γιατί κάποια δούλευαν στα χωράφια ή σε άλλες δουλειές και πολλοί γονείς δεν επέτρεπαν στα κορίτσια να πάνε σχολείο γιατί πίστευαν ότι έπρε-

πε να κάνουν δουλειές του σπιτιού, να φαίνουν ή να κεντούν.

Το σχολείο ήταν μικρό με απλά χρώματα, κυρίως άσπρο. Στο προαύλιο υπήρχαν πολλά παρτέρια με πολύχρωμα λουλούδια, μια σειρά από βρύσες και μερικά παγκάκια. Οι αίθουσες δεν ήταν ευρύχωρες και οι τοίχοι ήταν βαμμένοι με λευκό χρώμα.

Τα θρανία ήταν ξύλινα, ενσωματωμένα με τα καθίσματα και ήταν βαμμένα πράσινα. Στο σχολείο πηγαίναμε Δευτέρα με Σάββατο, από τις 8 μέχρι τις 2 καθημερινά.

Σε κάθε τάξη τα παιδιά ήταν από 15 έως 20. Τα θρανία ήταν χωρισμένα σε 3 σειρές και οι μαθητές κάθονταν αναδυό.

Στο πίσω μέρος της αίθουσας υπήρχαν οι κρεμασμένοι χάρτες γεωγραφίας και ξύλινες ντουλάπες με βιβλία από όπου μπορούσαμε να δανειστούμε βιβλία.

Ο διευθυντής ήταν πολύ αγαπητός και δίκαιος με τους μαθητές, αλλά και ο φόβος και ο τρόμος όταν συνέβαινε κάποιο παράπτωμα.

Οι δάσκαλοι ήταν γενικά ευδιάθετοι, αλλά και αυστηροί. Κρατούσαν βέργα για να χτυπούν τα παιδιά όταν έκαναν αταξίες, όταν φώναζαν ή όταν γελοούσαν εις βάρος του μαθήματος.

Οι τιμωρίες των δασκάλων ήταν οι τσουκτερές χαρακιές με την βέργα στους αδιάβαστους και τους ζωηρούς, τα ατελείωτα τραβήγματα των αυτιών, αλλά πολλές φορές οι τιμωρίες ήταν και γραπτές.

Το σχολείο μας ήταν διθέσιο, δηλαδή είχε μόνο δυο δασκάλους. Ο ένας

δάσκαλος είχε την Α', Β' και Γ' δημοτικού και ο άλλος τις υπόλοιπες τάξεις.

Ποτέ δε θα ξεχάσω το μαυροπίνακα που η δασκάλα μας έγραφε όταν μας έκανε μάθημα. Μπροστά από τον πίνακα υπήρχε η έδρα του δασκάλου πάνω σε ένα ξύλινο βάθρο.

Εκεί ανεβαίναμε, όταν η δασκάλα μας σήκωνε για να πούμε μάθημα.

Η αίθουσα του σχολείου ζεσταίνονταν με ξύλινες σόμπες, μάλιστα, επειδή το σχολείο δεν είχε μεγάλες οικονομικές δυνατότητες, κάθε πρωί το κάθε παιδί έφερνε από το σπίτι του ένα ξύλο.

Το σχολείο ήταν μικτό, δηλαδή πήγαιναν και αγόρια και κορίτσια. Τα κορίτσια αναγκάζονταν να φοράνε μπλε ποδιά με άσπρο γιακά και μια άσπρη κορδέλα στα μαλλιά.

Τα αγόρια φορούσαν επίσης μπλε ποδιά, η οποία έμοιαζε περισσότερο με πουκάμισο και τα μαλλιά τους έπρεπε να είναι κομμένα πολύ κοντά.

Το μάθημα δεν ήταν και πολύ ευχάριστο αφού οι δάσκαλοι χρησιμοποιούσαν τη σκληρή παλαιά παιδαγωγική.

Όμως όλοι μας είχαμε όρεξη να μάθουμε καινούρια πράγματα και να αποκτήσουμε γνώσεις. Μάλιστα οι περισσότεροι ήμασταν πολύ καλοί μαθητές.

Τα όνειρα των παιδιών της επαρχίας (τα δικά μας) ήταν να πάνε να ζήσουμε στην πόλη και να βρούμε δουλειά που να ικανοποιεί τις δικές μας ανάγκες αλλά και αυτές της οικογένειάς μας.

Μάλιστα πολλοί από μās ήθελαν να γίνουν και δάσκαλοι, ώστε να φέρονται καλύτερα στα παιδιά. Ο θείος συνέχισε να μιλάει, αλλά άρχισε να νυχτώνει.

Τους χαιρέτησα, τους ευχαρίστησα και μου υποσχέθηκαν ότι θα ξαναβρεθούμε να θυμηθούμε και πάλι τα παλιά.

Γιατί τα χρόνια αυτά είναι οι αναμνήσεις μας και οι ρίζες όλων μας.

Γιώτα Γεωργαλά - Δελλή, Α' Κ.Α.Π.Η.

Το στεφάνι του Μάη

Εγώ μεγάλωσα στο Μαρούσι, σε μια εποχή που δεν έμοιαζε με πόλη αλλά με χωριό και είχε κήπους, περιβόλια, αυλές και αλάνες.

Κάθε χρόνο την Πρωτομαγιά ετοιμάζαμε το μαγιάτικο στεφάνι όπως το έθιμο ορίζει.

Κλέβαμε, (γιατί ξέραμε πως κλεμμένα έπρεπε να είναι), τα λουλούδια από τους κήπους και τα περιβόλια, και αγριολούλουδα και στάχια από τα χωράφια. Τα στάχια είχαν μεγάλο κοτσάνι και τα κάναμε ένα χοντρό ματσάκι το οποίο δέναμε κυκλικά για να σχηματίσουμε το στεφάνι.

Βάζαμε ανάμεσα στα στάχια τα λουλούδια

και τα αγριολούλουδα και στη μέση, μαύρη μικρή αγκινάρα και ένα σκόρδο.

Η αγκινάρα ήταν για να διώχνει τις κακές γλώσσες με τα αγκάθια της και το σκόρδο για να μην μας πιάνει το μάτι.

Τα στάχια φυσικά ήταν για γούρι, καλοτυχία και ευτυχία και τα λουλούδια για την αναγέννηση της φύσης.

Κρεμούσαμε το στεφάνι στην μέση της εξώπορτας του σπιτιού και το αφήναμε εκεί μέχρι την γιορτή του Αγιαννιού του Ριγανά, όπου ανάβαμε και πηδούσαμε τις φωτιές και καίγαμε το Μάη, δηλαδή το μαγιάτικο στεφάνι.

Καρανικόλα Ουρανία, Γ' Κ.Α.Π.Η.

Η γκαζιέρα

Από την πρωτόγονη ακόμα εποχή, ο άνθρωπος για μέσο θέρμανσης και για να ψήνει το φαί του χρησιμοποιούσε τα ξύλα.

Κατόπιν ανακάλυψε το κάρβουνο, παράγωγο του ξύλου, που χρειαζόταν λιγότερο όγκο.

Έτσι έφτιαξε την σόμπα να ζεσταίνεται και την φουφού να βάζει επάνω τα σκεύη για να μαγειρεύει.

Όταν το πετρέλαιο άρχισε να διαδίδεται, έφτιαξε διάφορες μηχανές που εκινούντο με το πετρέλαιο ως καύσιμο.

Την γκαζιέρα εφεύρε κάποιος εδώ στην Ελλάδα, που ονομαζόταν Πίτσος.

Η γκαζιέρα ήταν μια συσκευή μικρή. Από κάτω ήταν το τεπόζητο που έμπαινε το πετρέλαιο.

Επάνω είχε ένα λαιμό με ένα κυκλικό πιατάκι, που βάζαμε οινόπνευμα και το ανάβαμε για να ζεσταθεί το μπέκ.

Δίπλα στο τεπόζητο είχε ένα έμβολο, που τρομπάραμε την γκαζιέρα, για να παρσύρει ο αέρας το πετρέλαιο να ανέβει επάνω.

Εκεί υπήρχε ένα διάτρητο καπελάκι που έβγαине η φλόγα, όπως τα τωρινά γκαζάκια.

Όσο η γκαζιέρα δούλευε σωστά, η φλόγα έβγαине μπλέ και το φαί μαγειρευόταν ήρεμα. Όταν όμως βούλωνε το μπέκ η φωτιά φούντωνε κόκκινη και μαύριζε τις κατασάρδες.

Είχαμε όμως τις πρώτες βοήθειες. Σε μια μικρή λάμα ήταν στερεωμένη μια βελόνα. Με αυτήν ξεβουλώναμε το μπέκ.

Έτσι η φωτιά γινόταν πάλι μπλε και συνεχίζαμε το μαγείρεμα. Πάντως ήταν



για τα χρόνια εκείνα μια μικρή συσκευή και πιο απλή από τα ξύλα και τα κάρβουνα.

Παπαδοπούλου Αναστασία, Β' Κ.Α.Π.Η.

Το πρώτο τηλέφωνο

Το σπίτι που γεννήθηκα ήταν ανάμεσα σε δυο μπακάλικα.

Η μητέρα μου φυσικά ψώνιζε και από τα δύο. Πότε από το ένα και πότε από το άλλο. Εκείνη την εποχή δεν είχε τηλέφωνο ο καθένας στο σπίτι του.

Τηλέφωνο υπήρχε μόνο στο μπακάλικο της γειτονιάς και όταν κάποιος μας ζητούσε στο τηλέφωνο μας φώναζε ο μπακάλης να πάμε να απαντήσουμε.

Αλλά και εμείς όταν θέλαμε να κάναμε ένα τηλεφώνημα εκεί πηγαίναμε. Αυτό δεν θα το ξεχάσω ποτέ, γιατί είναι συνδυασμένο στην μνήμη μου με ένα ευχάριστο οικογενειακό γεγονός.

Όταν ήμουν λοιπόν 8 χρονών, η μητέρα μου ήταν έγκυος. Μια Δευτέρα πρωί την έπιασαν οι πόνοι και ήρθε η μαμή στο σπίτι μας για να την βοηθήσει.

Εγώ και η αδελφή μου περιμέναμε έξω από την πόρτα του δωματίου όλο χαρά.

Κάποια στιγμή ακούσαμε κλάματα και βγήκε η μαμή και μου λέει: Τρέξε Χριστίνα στο μπακάλικο και πες του μπακάλη να τηλεφωνήσει στον μπαμπά σου που είναι στην δουλειά να τον ενημερώσει πως η μαμά γέννησε ένα αγοράκι.

Τρέχω στον μπακάλη και κάνω ότι μου είπαν. Μετά έφυγα για να πάω στο σπίτι. Στην αυλή όμως με περίμενε μια έκπληξη, καθώς ήταν η μαμή που μου είπε:

Πήγαινε Χριστίνα πάλι στον μπακάλη και πες του να τηλεφωνήσει πάλι στον μπαμπά γιατί η μαμά έκανε και δεύτερο αγοράκι.

Η χαρά μου ήταν απεριγράπτη που γίναμε μια πολύτεκνη οικογένεια με κοριτσάκια και αγοράκια και έτσι έφυγα πάλι για το μπακάλικο της γειτονιάς με το μοναδικό τηλέφωνο.

Παπαραφίου Χριστίνα, Α' Κ.Α.Π.Η.

Το παλιό μας Γαλάτσι & οι πρώτες ανέσεις

Είμαι στο Γαλάτσι από το 1948 και μάλλον αρκετά ψηλά, στα Τουρκοβούνια.

Όταν ήρθαμε δεν υπήρχε ούτε ρεύμα, ούτε νερό. Οπότε είχαμε λάμπα πετρελαίου, γκαζιέρα και ψυγείο πάγου.

Ο παγοπώλης μας έφερνε πάγο κάθε πρωί και για πόσιμο νερό κουβαλούσαμε με τις στάμνες από την "πηγή" στην Αγία Γλυκερία.

Το νερό αυτό ήταν από τα καλύτερα της Αθήνας. Περνώντας τα χρόνια και βλέποντας όλοι χρήματα, το ρεύμα άρχισε να ανεβαίνει όλο και πιο ψηλά στο Γαλάτσι.

Όσο πλησίαζε, βάζοντα ένα καλώδιο στο τελευταίο σπίτι με ρεύμα, πέρναμε και εμείς μόνο για να φωτιζόμαστε βέβαια.

Ούτε λόγος για πλυντήριο, ψυγείο και κουζίνα. Το ίδιο πρόβλημα είχαμε και με το νερό. Νερουλές και βαρέλι...

Όταν παντρεύτηκα το 1961, ο πατέρας μου, μου αγόρασε πλυντήριο και ηλεκτρική κουζίνα, στα οποία έβαλα καρεδάκια και τα είχα για διακοσμητικά.

Όταν πια πήραμε κανονικά ρεύμα και νερό, η χαρά μας δεν περιγραφόταν.

Ένωσα ένα πρωτόγνωρο συναίσθημα και δέος, όταν έβαλα για πρώτη φορά τα ρούχα στο πλυντήριο και εγώ δεν έπρεπε να κάνω τίποτε.

Το ίδιο και όταν μαγείρεψα για πρώτη φορά στην κουζίνα και όχι στην γκαζιέρα.

Αχ πόσο εξωπραγματικό ήταν όταν

έβαλα για πρώτη φορά πράγματα στην κατάρυξη.

Τέρμα πια τα αναγκαστικά καθημερινά ψώνια. Σήμερα για τους νεότερους όλα αυτά είναι δεδομένα. Δεν διανοούνται να ζήσουν με τις τότε πραγματικά δύσκολες συνθήκες.

Δύσκολες και για μας, μα μήπως αυτές συνέβαλλαν στο να μάθει η δική μας η γενιά να εκτιμά τα απλά καθημερινά πράγματα, να έχει αξίες και να αγωνίζεται για αυτές;

Αναπολώ με ένα δάκρυ το τότε και εύχομαι κάτι καλύτερο για το αύριο.

Κουνάνη Ελένη, Β' Κ.Α.Π.Η.

Όσα γνωρίζω & θυμάμαι για την Αγία Γλυκερία Γαλατσίου

Στα Τουρκοβούνια εκεί που υπήρχε το εκκλησάκι της Αγίας Γλυκερίας, ενώ ζούσε ακόμη η Αγία Φιλοθέη, ξεκίνησε η ανέγερση Ιεράς Μονής αφιερωμένης στην Αγία Γλυκερία.

Η Ιερά Μονή χτίστηκε απο την Αγία Φιλοθέη το 1590 και παραπάνω απο 300 χρόνια ο χώρος αυτός χρησιμοποιήθηκε ως παρθεναγωγείο, γυναικεία μονή και ως κρυφό σχολείο για να μαθαίνουν τα ελληνόπουλα την γλώσσα τους, την ιστορία και τη θρησκεία τους.

Το Μοναστήρι της Αγίας Γλυκερίας γκρεμίστηκε το 1927 για να οικοδομηθεί στην ίδια θέση ο σημερινός πιο σύγχρονος ναός.

Πολλοί πίστευαν ότι η Αγία Γλυκερία, ήταν η προστάτιδα των παιδιών τους και ερχόντουσαν από την Αθήνα, τα χωριά της Αττικής, της Βοιωτίας και την Εύβοια για να κάνουν στο ναό τα βαφτίσια των παιδιών τους και σε πολλά παιδιά αφιέρωναν το όνομα της Αγίας.

Το 1937-1938 κατασκευάζεται ο τρούλος, μετά έγινε το κωδωνοστάσιο, δηλαδή το καμπαναριό, ενώ το 1964-1970 κατασκευάστηκε ο γυναικονίτης του ναού.

Απο πολλές άλλες δωρεές και από έσοδα του ναού, έγινε ο σημερινός ναός.

Ο τόπος που ήταν ο ναός, ήταν τόπος

εξοχής, όπως και όλο το Γαλάτσι και γι' αυτό είχε πολλούς εκδρομείς.

Απέναντι απο την Αγία Γλυκερία ήταν ένα πολύ μεγάλο ξενοδοχείο και κέντρο διασκέδασης, η "Δροσιά", στο οποίο έρχονταν προσωπικότητες να διασκεδάσουν και να κοιμηθούν.

Η πηγή ήταν δίπλα απο το ξενοδοχείο, η οποία έτρεχε μέρα - νύχτα ασταμάτητα πολύ νερό, το οποίο κατέβαινε απο το βουνό, πέρναγε από το ιερό της Αγίας Γλυκερίας και έφτανε στην πηγή και γι' αυτό το θεωρούσαν και ιαματικό.

Δίπλα είχαν φτιάξει μια μεγάλη στέρνα όπου συγκεντρωνόταν το νερό και το χρησιμοποιούσαν όταν ήθελαν να ποτίσουν τα περιβόλια.

Τα περιβόλια ήταν των αδελφών Σταματάκη και της οικογένειας Καφετζόπουλου.

Όταν τα λουλούδια ήταν έτοιμα τα μάζευαν και τα πουλούσαν και έτσι άρχισαν να μαζεύουν χρήματα και σιγά - σιγά άρχισε η ανάπτυξη του Γαλατσίου.

Λίγο δεξιότερα της πηγής ήταν το κέντρο "Μοστρού", κέντρο όπου έρχονταν και διασκεδάζαν προσωπικότητες και καλλιτέχνες, εκεί μάλιστα γυρίστηκε και ένα κινηματογραφικό έργο, το "Ζητείται

Ψεύτης" με τον Ντίνο Ηλιόπουλο και άλλους καλλιτέχνες.

Λίγο πιο πάνω απο την Αγία Γλυκερία, υπήρχε το μνημείο Καραγιάννη, μαρμάρινο, ψηλό και στην κορυφή του ήταν η προτομή του.

Δεξιά και αριστερά υπήρχαν πανήσυδα κυπαρίσσια.

Η περιοχή έμοιαζε άγρια και φοβόμασταν να περάσουμε απο εκεί, ειδικά τα βράδια. Δρόμοι δεν υπήρχαν.

Περπατώντας και περνώντας από το ίδιο σημείο δημιουργήσαμε μονοπάτια.

Το 1986 αποφασίζεται η ρυμτομήση του προαυλίου της Αγίας Γλυκερίας και στις 26 Μαΐου του 1988, αποκατακατηρίζεται η περιοχή της Αγίας Γλυκερίας, απο χώρος πρασίνου σε οικοδομήσιμο χώρο.

Έχω νομίζω την υποχρέωση να αναφερθώ στο ότι πέρασαν από το Ναό της Αγίας Γλυκερίας αξιόλογοι ιερείς και αυτό εξακολουθεί να γίνεται, προς μεγάλη χαρά όλων μας, μέχρι σήμερα.

Κάθε χρόνο 13 Μαΐου, γιορτάζουμε τη μνήμη της Αγίας Γλυκερίας που είναι η πολιούχος μας και γίνεται μεγάλο πανηγύρι, καθώς γιορτάζουμε και τη μνήμη του Αγίου Νικοδήμου, κάθε χρόνο, στις 14 Ιουλίου και γίνεται μια ωραία γιορτή και αυτό γιατί η εικόνα του βρέθηκε στη ρίζα ενός δέντρου στο προαύλιο της Αγίας Γλυκερίας

Σουσουνη Βασιλική Β' Κ.Α.Π.Η.

Νερόμυλος - Νεροτριβή - Μύλος

Σε πολλά χωριά που είχαν πολλά νερά υπήρχε νερόμυλος, ένας τέτοιος μύλος ήταν στο διπλανό χωριό από το δικό μας, αρκετά μακριά κάπου 6-7 χιλιόμετρα.

Εκεί αλέθαμε το σιτάρι, το καλαμπόκι το κάναμε αλεύρι. Εκτός όμως από αυτό, εκεί πλέναμε τα χοντρά ρούχα, κουβέρτες, χαλιά, κουρελούδες, υφαντά ότι χρησιμοποιούσαμε τον χειμώνα για στρώσιμο ή σκέπασμα, που στο σπίτι ήταν πολύ δύσκολο να πλυθούν, δεν υπήρχαν βλέπετε μπανιέρες, πλυντήρια ή ταπητοκαθαριστήρια.

Ο μύλος για κείνα τα χρόνια ήταν πολύ χρήσιμος στα χωριά. Έτσι οι γυναίκες την άνοιξη όταν ο καιρός ζέσταινε, μάζευαν αυτά τα ρούχα και παρέες 3-4 μαζί κανόνιζαν να πάνε στον μύλο.

Φόρτωναν τα ρούχα σε μουλάρια και γαιδούρια, ετοιμάζαν φαγητά και τα παιδιά κοντά και ξεκίναγαν να πάνε στον

μύλο να πλύνουν τα ρούχα.

Για εμάς τα παιδιά ήταν μια ωραία εκδρομή αυτό. Φτάναμε λοιπόν μετά από πολλές ώρες πεζοπορία στον μύλο, σε μια ωραία τοποθεσία με πλατάνια και πολλά νερά.

Εκεί ο μυλωνάς μας καλωσόριζε και μας βοηθούσε να ξεφορτώσουμε τα ρούχα.

Τα έριχνε σε μια στέρνα - δεξαμενή που αποπάνω έπεφτε το νερό με δύναμη καταρράκτη. Μέσα στριφογυρνάγανε τα ρούχα και πλένονταν χωρίς απορρυπαντικά και χημικά, με το νερό και μόνο αυτό.

Το νερό, αυτό το αγαθό που τόσο ασυλόγιστα κατασπαταλάμε, πόσο πολύτιμο είναι για τον άνθρωπο.

Το νερό, πηγή ενέργειας για τον μύλο, χωρίς πετρέλαιο ή ηλεκτρικό, άλεθε το σιτάρι, έπλενε τα ρούχα και συγχρόνως ποτίζε και τα χωράφια.

Αφού λοιπόν πλένονταν τα ρούχα για αρκετή ώρα μέσα στην δεξαμενή, ο μυλωνάς πάλι βοηθούσε τις γυναίκες να απλώσουν τα ρούχα στα σκιοινιά να στραγγίξουν.

Μετά οι γυναίκες ετοιμάζαν πρόχειρα ένα τραπέζι κάτω από τα πλατάνια, έβγαζαν ότι φαγητό είχαν φέρει η καθεμία και καλούσαν και τον μυλωνά και τρώγαμε όλοι μαζί παρέα περιμένοντας να στραγγίξουν τα ρούχα.

Τώρα ήταν η ώρα να ευχαριστήσουμε και να πληρώσουμε τον μυλωνά για την βοήθεια του.

Δεν πληρωνόταν με χρήματα αλλά με σιτάρι ή καλαμπόκι. Αυτές οι αναμνήσεις δεν ξεχνιούνται.

Αυτός ο μύλος υπάρχει ακόμα και κάθε φορά που πάω στο χωριό μου, τον επισκέπτομαι και θυμάμαι εκείνα τα χρόνια, τα παιδικά, τα αξέχαστα.

Παρασκευοπούλου Ελευθερία,
Α' Κ.Α.Π.Η.

Κι όμως ήταν ένα θαύμα...

Η γιαγιά μου η Άννα, μάνα του πατέρα μου, ζούσε σε ένα χωριό της Ζακύνθου, όπου όταν ήμουν μικρή, πήγαινα και εγώ συχνά τα καλοκαίρια.

Εκεί θυμάμαι κάποτε, άκουσα να εξιστορούν ένα αληθινό γεγονός, για μια γυναίκα που είχε οικογενειακό κειμήλιο μια ξύλινη εικόνα της Παναγίας.

Στην εικόνα αυτή, η γυναίκα, πάντα ήθελε να βάλει ξύλινο περίβλημα και τζάμι, για να την προστατεύει και να την διατηρεί σε καλή κατάσταση. Ήταν όμως φτωχή και τα χρήματα της δεν επαρκούσαν.

Κάποια στιγμή λοιπόν αποφάσισε να πάει στην πόλη και να ρωτήσει έναν ειδικό

πόσο θα κόστιζε για να την φτιάξει. Βάζει την εικόνα σε ένα τσουβάλι του αργαλειού και το δένει με ένα σκοινί χοντρό, στο σασμάρι του γαϊδουριού της και ξεκίνησε για την πόλη.

Στον δρόμο που πήγαινε, η εικόνα, αν και πάρα πολύ καλά δεμένη στο σασμάρι, έπεσε.

Η γυναίκα κατέβηκε από το γαϊδουρί για να την πάρει και σηκώνοντάς την βρήκε από κάτω από το σακκούλι 25 δραχμές.

Αναρωτήθηκε βέβαια πως να βρέθηκαν στην ερημιά αυτά τα λεφτά.

Πήρε την εικόνα, πήρε και τα χρήματα και συνέχισε την πορεία της. Φτάνοντας στην πόλη, πήγε στον ειδικό και τον ρώτη-

σε πόσα λεφτά κόστιζε για να την φτιάξει όπως εκείνη ήθελε.

Ο ειδικός της απάντησε ότι ήθελε 25 δραχμές και η γυναίκα με μεγάλη χαρά, του έδωσε τα χρήματα που είχε βρει για να φτιαχτεί η εικόνα της Παναγίας.

Σε όλους είπε την εμπειρία της για να μάθουν πως ήταν ένα θαύμα, μιας και η Παναγία την βοήθησε να πραγματοποιήσει την επιθυμία της.

Να σημειώσουμε πως το περιστατικό συνέβη το 1931 περίπου, και πως στον σεισμό του 1953, αν και το σπίτι της γυναίκας καταστράφηκε, η εικόνα της Παναγίας, που ήταν κρεμασμένη σε τοίχο που γκρεμίστηκε, δεν έπαθε τίποτα.

Δάρρα Γρηγορία, Α' Κ.Α.Π.Η.

Μίλα με λόγια σοφά & διαχρονικά

Οι παροιμίες είναι μετρημένα λόγια και σοφά, βγαλμένα μέσα από την εμπειρία της ζωής.

Με αυτές μεγάλωσαν γενιές και γενιές, που τις έκαναν οδηγό τους στην ζωή κι φρόντισαν να τις περάσουν από εποχή σε εποχή.

Όσα χρόνια και αν περάσουν, όσο και αν αλλάξουν οι εποχές και οι άνθρωποι, όσο και αν αλλάξουν οι αντιλήψεις, οι αλήθειες που κρύβουν οι παροιμίες μέσα τους θα παραμείνουν αλήθειες.

Πόσες φορές θυμάμαι τους γονείς μου, με μια παροιμία να με διδάσκουν και να με συμβουλεύουν και να με κάνουν να καταλαβαίνω πολλά με λίγα μόνο λόγια;

Πόσες φορές θυμάμαι και εγώ τον

εαυτό μου σαν πατέρα να κάνω το ίδιο στα παιδιά μου αλλά και σαν παππούς στα εγγόνια μου;

Γιαυτό σε τούτο το Θησαυρό των Κ.Α.Π.Η. μας, θέλω να γράψω μερικές παροιμίες που μου έρχονται στο μυαλό και που είναι μαζί με χιλιάδες άλλες ένας πλούτος της χώρας μας και του λαού μας. Αυτές είναι:

1. Ο καιρός πουλεί τα ξύλα και η φουρτούνα τα αγοράζει.
2. Ο καλόγερος κοιμάται και ο παππάς του μαγειρεύει.
3. Τα καλά του Γιάννη θέλω, μα τον Γιάννη δεν τον θέλω.
4. Όταν σιώταν η αχλάδα, όσοι τύχαν τόσοι εφάγαν.
5. Το ήρεμο αρνί βυζαίνει δυο μανάδες.

6. Παπούτσι από τον τόπο σου κι ας είναι μπαλωμένο.

7. Να μετράς εννέα και να κόβεις μία.

8. Όποιος δεν έχει γέρο, να αγοράσει.

9. Όποιος δεν έχει μυαλό, έχει πόδια.

10. Όποιος δεν ακούει τον γονιό, παραγονιός καθίζει.

11. Είδα εγώ γέρο παπά και έθαβε μωρά παιδιά.

12. Η μια ελιά και η άλλη, το βγάνουνε το λάδι.

13. Να σε κάψω Γιάννη, να σε αλείψω μέλι.

14. Ο θεός αγαπά τον κλέφτη, αλλά αγαπά και τον νοικοκύρη.

15. Η πέτρα στο αυγό και το αυγό στην πέτρα, έχει το ίδιο αποτέλεσμα.

16. Πήγα να πω τον πόνο μου και βρήκα μεγαλύτερο.

Βασιλακάκης Λογοθέτης, Δ' Κ.Α.Π.Η.

Τα πανηγύρια του χωριού

Αναπολώ τα πανηγύρια του χωριού μου αλλά και της ευρύτερης περιοχής και θυμάμαι πόσο όμορφα ήταν τότε.

Τα πανηγύρια ήταν η μεγάλη γιορτή προς τιμήν του Αγίου που προστάτευε την περιοχή και τα περιμέναμε πώς και πώς για να διασκεδάσουμε και να προσκυνήσουμε τον Άγιο.

Τίποτα δεν μας εμπόδιζε να βρεθούμε εκεί. Ούτε ο καιρός, ούτε και η μακρινή διαδρομή.

Ακόμα και αν έπρεπε να πάμε με τα πόδια ώρες μακριά, εμείς το κάναμε με

μεγάλη χαρά και πίστη.

Θυμάμαι το πανηγύρι της Αγίας Παρασκευής, της Αναλήψεως, του Αγίου Νικολάου, των Αγίων Κωνσταντίνου και Ελένης.

Κορίτσια και αγόρια πηγαίναμε εκεί και μετά την θεία Λειτουργία αρχίζαμε το χορό.

Αρχίζαν τα τακήμια, δηλαδή οι οργανοπαίκτες να τραγουδούν στο προαύλιο της εκκλησίας και εμείς χορεύαμε.

Ο παπάς και ο πρόεδρος έσερναν πρώτοι το χορό. Γύρω-γύρω στον περιβο-

λο της εκκλησίας ο κόσμος καθόταν στο γρασίδι και έτρωγε ότι νοστιμιές είχε φέρει από το σπίτι του ή αν ήταν ντόπιοι πήγαιναν μετά τον χορό στο σπίτι για φαγητό και ξαναεπέστρεφαν για να συνεχίσουν μέχρι το βράδυ την γιορτή.

Ευτυχώς ακόμα και σήμερα πολλά πανηγύρια γίνονται και είναι η ευκαιρία για αντάμωμα των χωριανών που ζουν σκορπισμένοι ανα την Ελλάδα.

Όσο οικονομικά δύσκολα και αν είμαστε το πανηγύρι του χωριού, μας ενώνει και μας φέρνει ξανά στον τόπο μας, έστω και για μια φορά τον χρόνο.

Μάνου Κλεονίκη Α' Κ.Α.Π.Η.

Ομβρέλες - Καπέλα & Μπολερό μιάς άλλης εποχής

Το κέντρο της μόδας εκείνη την εποχή ήταν το Παρίσι. Από εκεί ξεκίνησε η μόδα γενικά σε όλο το κόσμο και ως γνωστό ακόμα κρατά την πρώτη θέση από το 1870 έως σήμερα.

Βέβαια η σημερινή μόδα δεν μπορεί να συγκριθεί με την παλιά εποχή.

Υπήρχαν κυρίες που έμειναν στην ιστορία για την κομψότητα τους και τις βλέπουμε σε παλιά βιβλία και περιοδικά και κατά ένα τρόπο νοερά, ζούμε και εμείς την δική τους εποχή.

Είχαν φανταστικά καπέλα, βελούδινα, στολισμένα με μεταξωτές κορδέλες και με διάφορα υφασματένια λουλούδια μικρά ή μεγάλα, σε διάφορα χρώματα, ανάλογα με τις μακριές τους τουαλέτες, καθώς αυτά ήταν χειμωνιάτικα.

Για το καλοκαίρι τα καπέλα ήταν ψάθινα, στολισμένα με μεταξωτές κορδέλες και φουλάκια που έδιναν ξεχωριστή χάρη.

Πλην των καπέλων μεγάλη μόδα ήταν και οι ομβρέλες, απαραίτητο συμπλήρωμα. Βελούδινη και αυτή στολισμένη με διάφορα άνθη.

Άλλοτε πάλι αναπαριστούσε ένα μεγάλο τριαντάφυλλο και έκανε μεγάλη εντύπωση όταν την άνοιγαν.

Εντυπωσιακά ήταν και τα μπολερό που αναδείκνυαν την ομορφιά των κυριών στα διά-

φορα σαλόνια των πλουσίων.

Η κάθε κυρία της υψηλής κοινωνίας, σχεδόν όλες τους, συνόδευε ενδυματολογικά τις τουαλέτες της με ένα μικρό μπολερό, που συμπλήρωνε με χάρη την κορσελλέ φούστα και έφτανε μόλις μέχρι αυτή.

Τα μπολερό άφηναν να φαίνεται λίγο η καρδιά ζώνη που περιέβαλλε την μέση, χωρίς να την σφίγγει. Για την κατασκευή των μπολερό, χρησιμοποιούσαν ακριβά υφάσματα, όπως το Σερζ ή την μάλλινη Ποπελίν.

Το καλοκαίρι που ήταν δύσκολο να φορεθεί, χρησιμοποιούσαν μεταξωτή Ποπελίν με ιδιόρρυθμες πολύχρωμες ραβδώσεις ή σε διάφορες αποχρώσεις, όπως το μπλέ μαρέν ή σε εκάIGH και μπεζ.

Με το πέρασμα του χρόνου τα μπολερό



έγιναν πιο απλά και τα φορούσαν όλες οι κοινωνικές τάξεις, από τις υψηλές έως και τις λαϊκές.

Τα πιο νεώτερα μπολερό γινόντουσαν με πιο απλά υφάσματα, ακόμα και με το υπόλοιπο ύφασμα ενός φορέματος, από τις μοδίστρες που πήγαιναν στα σπίτια.

Θυμάμαι όταν ήμουν μικρή δεσποινιδούλα, είχα φορέσει και εγώ και καμάρωνα γιατί όπως έλεγαν οι μεγαλύτερες εξακολουθούσαμε να διατηρούμε την μόδα που είχε αφήσει εποχή και είχε χαρακτηριστεί ως τελευταία λέξη της μόδας.

Τσιαμτσούρη Ηλέκτρα, Β' Κ.Α.Π.Η.

Σου βγάζω το καπέλο

Ο πέλος, κοινώς καπέλο, χρησιμοποιήθηκε από τον άνθρωπο πολύ νωρίς, από την λίθινη εποχή.

Ίσως προς προστασία της κεφαλής από τον καύσωνα ή το ψύχος, ή από τους κινδύνους του πολέμου, του κυνηγιού ή της εργασίας ή προς διάκριση αξιώματος, βαθμού κλπ.

Στην αρχή γινόταν με πρωτόγονα μέσα, αλλά με την πάροδο του χρόνου εξελίχθηκε πολύ η κατασκευή του.

Για τους άντρες υπήρχαν τα εξής καπέλα: 1. το ψηλό καπέλο με επίσημη амφίσηση, 2. το ημίψηλο, που δεν εκράτησε πολύ, 3. το μαλακό ή ρεπούμπλικα και 4. το ψαθάκι.

Οι εργάτες φορούσαν όπως και σήμερα και πολλοί άλλοι τις τραγιάσκες, οι στρατιωτικοί τα ηλίκια κλπ.

Τα γυναικεία καπέλα τα κατασκεύαζαν ειδικές στο επάγγελμα αυτό κυρίες, οι καπελούδες. Τα στόλιζαν πολύ όμορφα με κορδέλες, φτερά και άλλα εξαρτήματα.

Πολλές φορές έβαζαν και το λεγόμενο βέλο, ένα αραχνούφαντο κομμάτι προσαρμοσμένο στο καπέλο, που εκάλυπτε το μισό μέτωπο.

Μερικές φορές και παρακάτω από το

μισό μέτωπο, όταν οι κυρίες, δεν ήθελαν να γνωριστούν εύκολα από τους άλλους.

Τα ετοίμαζαν στα σπίτια τους και εκεί τα πουλούσαν ή είχαν καταστήματα πωλήσεως καπέλων.

Τα πουλούσαν και σε μεγάλα καταστήματα όπως του Λαμπρόπουλου, του Χρυσικόπουλου κ.α., που τα μοσχοπουλούσαν αυτοί με την σειρά τους.

Άλλες φορές τα επισκεύαζαν. Για τους άντρες υπήρχαν μέχρι πρότινος τα πιλοποιεία. Αρκετά ήσαν στην Αθήνα.

Ο καταστηματάρχης όχι μόνο πουλούσε καπέλα, αλλά με ειδικό υγρό, τα καθάριζε όταν είχαν λερωθεί.

Τον χειμώνα, οι γυναίκες φορούσαν καπέλα καστόρινα και το καλοκαίρι ψάθινα σε διάφορα χρώματα.

Οι γραμματιζόμενοι άντρες, φορούσαν ρεπούμπλικα το χειμώνα και ψάθινο το καλοκαίρι.

Για απόδοση σεβασμού οι άντρες όταν φορούσαν καπέλο, προκειμένου να χαιρετήσουν μια κυρία ή άλλο πρόσωπο με κοινωνική επιφάνεια, έβγαζαν το καπέλο τους με ελαφριά υπόκλιση.

Και από τότε έχει μένει, όταν παραδεχό-



μαστε κάποιον ως ευυπόληπτο πρόσωπο, να λέμε του βγάζω το καπέλο μου, δηλαδή τον παραδέχομαι ως ανώτερο πρόσωπο.

Όταν πάλι ήθελε κάποιος να δείξει ότι δεν είναι τυχαίο πρόσωπο, έλεγε: Ξέρεις, όταν με βλέπουν κύριοι αξιόλογοι, μου βγάζουν το καπέλο τους, δηλαδή δείχνουν ότι με σέβονται ως άνθρωπο, με υπολογίζουν.

Κάποιος μεγάλος μουσικός έλεγε για άλλο επίσης μεγάλο μουσικό "σαν συνθέτη του βγάζω το καπέλο μου, αλλά σαν πολιτικό το ξαναφορώ."

Μοσχονά Αικατερίνη, Β' Κ.Α.Π.Η.

Μοδίστρα

Τα παλαιότερα χρόνια, ειδικά στην επαρχία, δεν υπήρχαν μαγαζιά που πουλούσαν έτοιμα ενδύματα και οι γυναίκες έραβαν τα ρούχα τους σε μοδίστρες.

Δύσκολο επάγγελμα που απαιτούσε πολλές ώρες δουλειάς. Για να γίνει κάποια γυναίκα μοδίστρα δεν υπήρχαν σχολές, αλλά υπήρχαν μοδίστρες, που έπαιρναν μαθήτριες για να τους διδάξουν την τέχνη της μοδίστρικής.

Οι περισσότερες μοδίστρες είχαν το εργαστήριο σε ένα δωμάτιο του σπιτιού τους και ο τρόπος που έραβαν, ήταν πολύ διαφορετικός από τον τρόπο που ράβονται σήμερα τα ρούχα και τα μέσα που είχε κάθε μοδίστρα για να εξασκήσει το επάγγελμα ήταν τελείως διαφορετικά από τα μέσα που διαθέτουν σήμερα οι βιοτεχνίες ενδυμάτων.

Η πρώτη μου επαφή με την τέχνη της μοδίστρας ήταν από την γιαγιά μου, που χωρίς να έχει ιδιαίτερες γνώσεις, είχε στην διάθεση της μια ραπτομηχανή, που είχε δωρίσει ο πατέρας της σε όλες τις κόρες του, για να ράβουν τα ρούχα της οικογένειας.

Καθόμουν κοντά της και μου άρεσε πολύ να την βοηθάω. Να της περνάω την

βελόνα, να ξετριπώνω τις κλωστές, να καρικώνω τις ραφές.

Πολλές φορές πήγαινα μόνη μου κρυφά στην μηχανή με ένα κουρελάκι και προσπαθούσα και εγώ να γαζώσω, αλλά δεν ήταν λίγες οι φορές που έσπαγα την βελόνα, έμπλεκα την μασουρίστρα, με συνέπεια την τιμωρία μου από την γιαγιά.

Αργότερα όταν τελείωσα το σχολείο, πήγα μαθήτρια σε μια μοδίστρα για να μάθω την τέχνη που μου άρεσε.

Η εποχή ήταν δύσκολη για "παραπάνω γράμματα" ιδίως για τα κορίτσια. Οι γονείς που είχαν οικονομική δυνατότητα φρόντιζαν για την μόρφωση των αγοριών.

Το γυμνάσιο είχε δίδακτρα και τα βιβλία κόστιζαν πολύ ακριβά. Στην μοδίστρα του χωριού μαθήτευσα τρία χρόνια και έμαθα αρκετά ώστε να μπορώ να ράβω τα δικά μου ρούχα και της οικογένειάς μου.

Τα υφάσματα που ράβαμε τα έφερναν γυρολόγοι πωλητές και ήταν φτηνά "τσίτια" και φανέλες.

Η πιο συχνή εργασία μας στην δασκάλα ήταν επιδιορθώσεις παλαιών ρούχων, που τα κάναμε να φαίνονται καινούρια.

Η μαθητεία μπορεί να ήταν δωρεάν, αλλά δεν έλειπε η συμμετοχή σε όλες τις εργασίες του σπιτιού, όπως ψώνια, λάτρα του σπιτιού, ντάντεμα των παιδιών.

Στην φωτογραφία που βλέπετε είναι



η δασκάλα μου με τις μαθήτριες της και η πρωταγωνίστρια πάντα Singer ραπτομηχανή, ένα εργαλείο που όπως έλεγε η γιαγιά μου "κάθε καλή νοικοκυρά πρέπει να έχει στο σπίτι της" και που είχε τόση αξία έτσι ώστε να μπαίνει στο προικοσύμφωνο της νύφης μαζί με το σπίτι, το χωράφι, το αμπέλι και ότι άλλο δινόταν για τον γάμο.

Οι αναμνήσεις από εκείνη την εποχή είναι έντονες και η εικόνα της δασκάλας μου πολύ ζωντανή.

Γιαβρή Νότα, Β' Κ.Α.Π.Η.

Τα εξωκκλήσια

Τα εξωκκλήσια γιορτάζουν την ημέρα που η Αγία μας Εκκλησία, έχει ορίσει να γιορτάζει ο Άγιος που αντιπροσωπεύουν.

Υπάρχουν εξωκκλήσια που ανήκουν σ' ένα χωριό, ή σε μια γειτονιά, ή σε μια οικογένεια.

Τα εξωκκλήσια που ανήκουν σ' ένα χωριό ή σε μια γειτονιά, γιορτάζονται από όλους τους ανθρώπους του χωριού, αλλά και των τριγύρων χωριών.

Άλλοι πηγαίνουν παραμονή στον εσπερινό, με τα πρόσφορά τους, το νάμα τους ή ότι άλλο χρειάζεται για να γίνει η θεία κοινωνία και άλλοι με τις αρτοκλασίες τους, που συνήθως τις έχουν κάνει τάμα ή με ότι άλλο έχουν ταμένο στον Άγιο ή την Αγία.

Άλλοι πηγαίνουν το πρωί, την ημέρα της γιορτής. Οι περισσότεροι με τα ίδια τάματα αλλά και με φαγώσιμα είδη.

Ακούνε την λειτουργία, κοινωνούν όσοι είναι προετοιμασμένοι γι' αυτήν και όταν τελειώσει η θεία λειτουργία και η ομιλία του ιερέα, βγαίνουν στο προαύλιο της εκκλησίας.

Εκεί υπάρχουν τραπέζια, που είναι στρωμένα με ωραία λευκά τραπεζομάντηλα, όπου η κάθε νοικοκυρά

τοποθετεί τα φαγητά ή τα γλυκά που έχει ετοιμάσει για να προσφέρει στους ανθρώπους που έχουν έρθει, τους λεγόμενους πανηγυριώτες.

Πολλά είδη γλυκών και φαγητών υπάρχουν, ακόμη και κρέας με πιλάφι, που το ψήνουν τελευταία για να είναι ζεστό. Αν είναι νηστεία, ετοιμάζουν νηστήσιμα φαγητά ή γλυκά.

Αν το προαύλιο της εκκλησίας είναι μεγάλο, πολλές φορές γλεντάνε, τραγουδώντας και χορεύοντας.

Αν το πανηγύρι είναι σε ιδιωτικό εκκλησάκι, που έχει γίνει από τάξιμο και πηγαίνει από γενεά σε γενεά, τα έξοδα όλου του τραπέζιού, γίνονται από την οικογένεια, χωρίς όμως αυτό να αποκλείει ότι αν κάποιος άνθρωπος κάνει τάμα κάτι, δεν μπορεί να το πάει.

Εκεί συνήθως γίνεται τρικούβεργο γλέντι, με φαγοπότι, τραγούδια και χορούς, διότι δεν τους περιορίζει η ώρα που η εκκλησία πρέπει να κλείσει.

Μια φορά τον χρόνο λοιπόν γιορτάζουν και λειτουργούν τα εξωκκλήσια μας και τότε οι χριστιανοί δίνουμε το παρόν και ακολουθούμε όλες τις συνήθειες που έχουμε για να τιμήσουμε τον Άγιο που τα αντιπροσωπεύει και μας προστατεύει.



Συχνά η πίστη των ανθρώπων μπορεί να τους κάνει να επιλέξουν κάποιο εξωκκλήσι για την τέλεση ενός ευχαρίστου γεγονότος, όπως γάμου ή βάπτισης, ή την τέλεση μιας θείας λειτουργίας από τάμα.

Έτσι τα καντηλάκια αυτών των μικρών εκκλησιών θα ξαναάψουν και οι ψαλμωδίες της εκκλησίας μας θα ξανακουστούν.

Πόσες θείες λειτουργίες, πόσοι γάμοι και βαπτίσεις δεν έχουν τελεστεί σε μικρά γραφικά και όμορφα εξωκκλήσια, σε στενό ή σε ευρύτερο οικογενειακό κύκλο.

Περράκη Αναστασία, Γ' Κ.Α.Π.Η.

Όταν ήμασταν παιδιά

Καλοκαιράκι! Όμορφη η λέξη αυτή σε σχέση με τον χειμώνα. Η εποχή της ξεκούρασης, της ανάπαυσης, της ξενοιασίας κατά κάποιο τρόπο.

Η μητέρα μου ήταν από την Τρίπολη. Είχε τους γονείς της και τα αδέρφια της εκεί.

Έπρεπε, όταν τα αδέρφια μου και εγώ τελειώναμε το σχολείο, το καλοκαίρι να πηγαίναμε διακοπές στο σπιτικό της γιαγιάς μας στην Τρίπολη.

Την καημένη την γιαγιά πώς μας περίμενε! Είχα ακούσει ότι ανυπομονούσε και γι' αυτό έκανε συχνά την ερώτηση, δε τελείωσαν ακόμη τα σχολεία; Πότε θα έρθουν;

Όλοι χαίρονταν, όταν πηγαίναμε, αλλά η γιαγιά ακόμα περισσότερο. Μας έδειχνε την αγάπη της με κάθε τρόπο.

Μέσα σε ένα ατομικό της συρτάρι έβαζε τις λυκουδιές της. Ήταν στραγάλια πασπαλισμένα με ζάχαρη που τα έλεγαν μπαμπιέδες. Τι γλυκύτατο που ήταν!

Τα δόντια μας ήταν αρκετά ακονισμένα, για να κάνουμε κιόλας συναγωνισμό ποιος θα φάει τους περισσότερους μπα-

μπιέδες.

Θυμάμαι το τόσο όμορφο χαμόγελο της γιαγιάς μου, όταν άνοιγε το συρτάρι και καταλάβαινε τους ενόχους της εξαφάνισης.

Το καλοκαιράκι ήταν δροσερό, γιατί αντιμετωπίζαμε βουνά. Ορεινό το μέρος.

Κάναμε και εκδρομούλες όπως στην Τεγέα, στην Βυτίνα και συχνά ανεβαίναμε με μουλάρι (κάτι μεταξύ γαϊδουριού και αλόγου) στο βουνό αρκετά ψηλά στο Μαίναλο, κοινώς Επάνω Χρέπα.

Εκεί, είναι ακόμη μοναστήρι γυναικείο. Το υπηρετούσαν και το υπηρετούν καλόγριες και το έχουν πολύ περιποιημένο, πολύ καθαρό μέχρι σήμερα.

Χαιρόμαστε πολύ την ανάβαση, αλλά και την παραμονή μας εκεί.

Τρώγαμε και το νεράκι ήταν τόσο κρύο, γιατί ήταν από πηγή. Δεν χρειαζόταν ψυγείο.

Κατεβαίναμε τραγουδώντας "Μαυρ' είναι η νύχτα στα βουνά, στους βράχους πέφτει χιόνι".

Δίπλα από το σπίτι της γιαγιάς ήταν το σπίτι της αδερφής της μητέρας μου. Είχε 8

παιδιά της ηλικίας μας με τα οποία κάναμε παρέα.

Είχαν σκυλάκι που το έλεγαν Ριρή. Και μ' αυτά κάναμε εκδρομούλες.

Παίρναμε την Ριρίκα και σχηματίζοντας γραμμή, τραγουδώντας, κάναμε περίπατο σ' ένα εκκλησάκι, που είναι λίγο έξω από την πόλη, την Αγία Κυριακή.

Με αρχηγό την Ριρίκα τραγουδώντας πάλι γεμάτα χαρά, επιστρέφαμε.

Τι ξένοιαστα χρόνια!

Πόσο αδοκίμαστοι ήμασταν τότε στον πόνο και στις δυσκολίες της ζωής.

Τελειώνω με το καλύτερο απόφθεγμα του σπουδαίου αστροφυσικού Στίβεν Χόκινγκ.

"Πρώτον, να θυμάσαι να κοιτάζεις ψηλά στα αστέρια και όχι κάτω στα πόδια σου. Δεύτερον, ποτέ μη σταματάς να εργάζεσαι. Η εργασία σου δίνει νόημα και σκοπό στην ζωή σου, χωρίς αυτή η ζωή σου είναι άδεια.

Τρίτον, αν είσαι αρκετά τυχερός και βρεις την αγάπη, θυμήσου ότι είναι εκεί και μη την πετάξεις μακριά".

Πόσο διδακτικά είναι!!!

Μοσχονά Αικατερίνη,
Β' Κ.Α.Π.Η.



Εκείνα τα χρόνια τα παλιά που είχαν τα σπίτια πλακόστρωτες αυλές και γλάστρες με λογίων - λογίων λουλούδια, κρεβατιές με κληματαριές, αγιόκλημα και ανθισμένες περικοκλάδες, που είχαν δικό τους πηγάδι για το νερό το πόσιμο και για την λάτρα, έλαμπαν όλα από πάστρα και νοικοκυροσύνη, ξοδεύοντας ώρες πολλές οι γυναίκες της εποχής εκείνης, χωρίς τα σημερινά ξεκούραστα μέσα.

Για να μπει η μπουγάδα που συνήθως γινόταν ημέρα Δευτέρα, είχε τον δικό της μεγάλο κόπο και την δική της ιεροτελεστία σαν ξεκίνησε πριν ακόμα ροδίσει η ανατολή.

Όλα αυτά συνέβαιναν στην πίσω αυλή του σπιτιού και όσοι είχαν τον τρόπο τους διέθεταν χώρο για το πλυσταριό.

Στο μεγάλο μαυρισμένο και μουτζουρωμένο λεβέτι (καζάνι), έβραζαν το νερό που το έπαιρναν με την κερύκα (είδος αυτοσχέδιας κανάτας από αποξηραμένη κολοκύθα).

Όρες κρατούσε η πλύση με τα ρούχα που ήταν στις ξύλινες σκάφες και τα έτριβαν με σπιτικό σαπούνι πάνω στην αυλακωτή ή ραβδωτή από ξύλο πλάκα την πλύτρα ή πλύστρα.

Είχαν ξεχωριστεί μοσχοβολιά εκείνες οι μπουγάδες και ας έλειπαν τα αιθέρα έλαια που έχουν σήμερα τα μυρωδάτα απορρυπαντικά.

Η πιο παλιά συνταγή για το μπουγάδιασμα ήταν η ακόλουθη: Από την παραμονή μούλιαζαν τα ρούχα στο νερό, τα στρώνανε ανοικτά στην σκάφη ή στο μπουγαδοκόφινι

Η μπουγάδα

ένα ένα. Ξεχωριστά τα άσπρα από τα σκούρα. Άπλωναν το σταχτοπάνι, βάζανε πάνω την κοσκινισμένη στάχτυ και προσθέτανε φλούδες λεμονιού και σόφλια από τα αυγά, για να μοσχοβολάνε τα ρούχα λεμόνι και να γίνουν άσπρα σαν τα αυγά.

Ρίχνανε βραστό νερό και την περιχύνανε. Έτσι φτιάχνανε την αλυσίδα. Πριν βραδιάσει την σταυρώνανε για να γίνει άσπρη σαν τα αυγά και την βάζανε λίγο πάνω στην πλύστρα για να στραγγίσει.

Την άλλη μέρα κάνανε τον σταυρό τους και σαπουνίζανε τα ρούχα. Μετά τα ξεβγάζανε, τα βάζανε και σε λουλάκι και μαλακώνανε (τα άσπρα).

Διαλυμένο το λουλάκι στο νερό, έδινε στα άσπρα ρούχα μια ελαφριά χροιά γαλάζιου ή μπλε και τα έκανε λαμπερά.

Στα σκούρα και ιδιαίτερα στα μαύρα έριχναν στο τελευταίο ξέβγαλμα σόδα, για να ζωντανεύουν τα χρώματα, ή τα πενούσαν σε νερό που είχαν βράσει με δενδρολίβανο.

Αν κάποια από τα ρούχα έπρεπε να στέκουν κολλαριστά, και πριν φτάσουν στο εμπόριο η λευκή σκόνη της κόλλας που την διέλυαν σε νερό και μετά το τελευταίο ξέβγαλμα τα βύθιζαν μέσα, χρησιμοποιούσαν αντί αυτής, ρυζόνηρο.

Τα λαστιχένια γάντια άργησαν πολύ να έρθουν στη ζωή των γυναικών και μέχρι

τότε για τα ταλαιπωρημένα, πληγωμένα και πονεμένα χέρια τους έφτιαχναν απαλλυντικό μείγμα από λεμόνι και λάδι για επάλειψη ή τα άλοιφαν με γλυκερίνη.

Πριν την πλύση καθάριζαν τα άσπρα ρούχα από τους λεκέδες. Για την σκουριά π.χ έβρεχαν με χυμό λεμονιού τον λεκέ.

Έβαζαν επάνω σκόνη από κοπανισμένο ρύζι, το άφηναν στον ήλιο και εξαφάνιζε κάθε ίχνος.

Είχε και το δικό της ευκολόγιο η μπουγάδα. "Καλά ξεγλυτώματα. Καλή δύναμη. Άσπρα σαν τα χιόνια και λαμπερά σαν τους πέντε ήλιους."

Και δεν έλειπαν ούτε από τις μπουγάδες οι προλήψεις. "Άμα είναι καλοσύνη όταν στεγνώνεις τα ρούχα σε αγαπάει ο άντρας σου.

Για να πετύχει η μπουγάδα σου πρέπει να πεις ένα ψέμα, π.χ ξέχασα το σαπούνι μέσα στο κοφίνι."

"Δεν αδειάζουμε τα νερά της μπουγάδας την νύχτα. Ότι είναι να γίνει μέχρι το ηλιοβασίλεμα.

Δεν κάνει να δίνει το σαπούνι η μια στο χέρι της άλλης γιατί θα μαλώσουν ή θα χαλάσει το προξενιό.

Όταν βρέχεται η κόρη που πλένει θα πάρει άντρα μπεκρή (σοβαρότατος λόγος για να είναι προσεκτική)".

Νεκτάριος Θώδος, Β' Κ.Α.Π.Η.

Για τους αγαπημένους μας που έφυγαν από την ζωή

Το θέμα για το οποίο θέλω να γράψω δεν είναι μακάβριο. Όπως ο σοφός μας λαός λέει, όλα είναι μέσα στην ζωή και όλα είναι για τους ανθρώπους.

Οι χαρές και οι λύπες, η ζωή και ο θάνατος. Όλοι μας έχουμε βιώσει τον θάνατο, γιατί κάποιο αγαπημένο πρόσωπο, συγγενικό ή φιλικό, έχουμε χάσει.

Αυτά τα πρόσωπα πρέπει να τα θυμόμαστε με αγάπη και να μην τα ξεχνάμε, να νοιαζόμαστε για αυτά, δηλαδή για τις ψυχές τους.

Ένας τρόπος να το κάνουμε αυτό είναι τα μνημόσυνα που τελούμε στην μνήμη τους και τα κόλυβα που φτιάχνουμε.

Θέλω να γράψω για αυτό, γιατί εμείς οι μεγαλύτεροι σε ηλικία φροντίζουμε για αυτά, οι νεότεροι όμως γνωρίζουν για να πράξουν κάποτε το ίδιο;

Κάποτε ο Άγιος Αντώνιος, ο μεγάλος αυτός ασκητής της ερήμου, όπως βάδιζε, ένωσε δίπλα του την παρουσία ενός φωτεινού όμορφου νέου.

Ήταν ο Άγγελος του. Του έθεσε λοιπόν την ερώτηση: Τί γίνεται με την ψυχή μετά τον θάνατο, όταν αποχωριστεί από το σώμα; Πώς μπορούμε να βοηθήσουμε εμείς που είμαστε στην γη;

Ο Άγγελος του απάντησε πως όταν η ψυχή αποχωρίζεται από το άρρωστο και φθαρτό σώμα, την παραλαμβάνει ο άγγελος της και μαζί γυρνούν σε διάφορα μέρη όπου της υπενθυμίζει τα καλά ή τα άσχημα που διέπραξε και την προστατεύει από τα κακά πνεύματα που την διεκδικούν.

Στις τρεις μέρες από τον θάνατο γίνεται το πρώτο προσκύνημα στον θρόνο του Θεού, όπου η ψυχή προσκυνώντας, εκλιπαρεί την κατάταξη της σε χώρα ζώντων ευτυχίας και μακαριότητας.

Τότε από εμάς γίνονται τα τρήμερα για τον προσφιλή μας νεκρό, κάνοντας τα κόλυβα που περιέχουν μόνο στάρι.

Στις εννέα μέρες γίνεται το δεύτερο προσκύνημα και έτσι από εμάς πραγματοποιούνται τα εννιάμερα, όπου και πάλι φτιάχνουμε κόλυβα με όλα τα απαραίτητα υλικά.

Στις σαράντα μέρες ο Θεός έχει βγάλει την απόφαση του για την κατάταξη της ψυχής και τότε εμείς ετοιμάζουμε το σαραντάμερο μνημόσυνο και τα ανάλογα κόλυβα.

Το βασικό τους συστατικό είναι το σιτάρι και η σημασία τους είναι ότι, όπως ο καρπός από το σιτάρι θάβεται στην γη και στη συνέχεια φυτρώνει το χρυσό στάχυ, έτσι και η ψυχή ελευθερώνεται και ανάλογα με την πίστη της και την πνευματική ζωή που έζησε εδώ στη γη, ζει σε απέραντη ευτυχία και χαρά.

Ακολουθούν τα τρήμερα μνημόσυνα, τα εξάμηνα, τα εννιάμηνα και το ετήσιο μνημόσυνο. Το τελευταίο μνημόσυνο είναι με την συμπλήρωση των τριών χρόνων από το θάνατο του αγαπημένου μας προσώπου.

Κόλυβα όμως μπορούμε να ετοιμάσουμε όποτε άλλοτε επιθυμούμε, όπως για παράδειγμα το Ψυχοσάββατο ή και κάθε Σάββατο που είναι η μέρα των νεκρών.

Τα κόλυβα και οι αγαθοεργίες υπέρ της ψυχής από μέρους μας, προσφέρουν μεγάλη ωφέλεια στις ψυχές των αγαπημένων μας προσώπων.

Τα κόλυβα φτιάχνονται στο σπίτι, αν και στις μέρες μας υπάρχουν καταστήματα που τα παρασκευάζουν. Περιλαμβάνουν πολλά υλικά που όλα έχουν συμβολική σημασία όπως για παράδειγμα, ο μαϊντανός και το ρόδι που είναι για την δροσιά της ψυχής.

Τελειώνοντας αναφέρω μια ενδεικτική συνταγή για κόλυβα.

Απο βραδύς μουσκεύουμε μισό κιλό στάρι και το βράζουμε μέχρι να σκάσουν οι κόκκοι του. Στην συνέχεια το στραγγί-

ζουμε και το απλώνουμε σε μια πετσέτα για δυο ώρες τουλάχιστον, μέχρι να στεγνώσει τελείως και να φύγουν τα υγρά του.

Το βάζουμε σε μια λεκάνη και προσθέτουμε ένα πακέτο σκληρό καβουρδισμένο στραγάλι που το έχουμε κάνει σκόνη.

Ένα πακέτο ινδική καρύδα, ένα πακέτο καρύδια θρυμματισμένα, ξύσμα πορτοκαλιού, λίγη κανέλα, ένα πακέτο αμύγδαλα ξεφλουδισμένα, ένα μικρό φακελάκι σουσάμι καβουρδισμένο, μισό πακέτο σταφίδες, λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο και ένα ρόδι.

Ανακατεύουμε τα υλικά και τοποθετούμε τα κόλυβα σε μια πιατέλα ή σε ένα μπωλ. Ρίχνουμε από πάνω μισό πακέτο φρυγανιές τριμμένες σε σκόνη και ένα πακέτο ζάχαρη άχνη.

Με αμύγδαλα, σταφίδες και κουφέτα σχηματίζουμε ένα σταυρό και τα αρχικά του ονόματος του αγαπημένου μας προσώπου.

Αιωνία τους η μνήμη.

Γκιώνη Χρυσούλα, Γ' Κ.Α.Π.Η.

Σε εκείνη που έφυγε

Όλα χαρούμενα τριγύρω μα εγώ είμαι μόνος σκεπτικός και με το βλέμμα μου την ψάχνω και με τη σκέψη τη ζητώ.

Αγναντεύω τη θάλασσα και θαρρώ βλέπω εκείνη
μα το κύμα που έρχεται την εικόνα της σβήνει.

Κοιτάζω τον ουρανό με το βλέμμα χαζεύω
το ωραίο της πρόσωπο μες στα αστέρια γυρεύω.

Αγναντεύω τα πέρατα και θαρρώ βλέπω εκείνη
μα το σύννεφο που έρχεται την εικόνα της σβήνει.

Μες στον κήπο κατέβηκα στα άνθη για να μιλήσω
το γλυκό της χαμόγελο μήπως και συναντήσω.

Τα κοιτάζω περίλυπος και θαρρώ βλέπω εκείνη
μα το αγέρι που έρχεται την εικόνα της σβήνει.

Κι έπιασα το ποτήρι μου με ρετσίνα γεμάτο
που θαρρώ τ' άρωμα της έχει αναθεμάτο.

Αγναντεύω περίλυπος και θαρρώ βλέπω εκείνη
μα το δάκρυ που κύλησε την εικόνα της σβήνει.

Κορορός Βασίλειος, Α' Κ.Α.Π.Η.

Η πρώτη μας τηλεόραση

Ήταν γύρω στο 1968-1969, που είχα αποφασίσει να κάνω μια σημαντική επένδυση και σκεφτόμουν και εγώ, όπως όλος ο κόσμος τότε, να αγοράσω ένα οικόπεδο.

Τα χρήματα τα είχα, όμως τελικά οι κακές συνθήκες το έφεραν έτσι και η πολυπόθητη αγορά δεν έγινε ποτέ.

Την ίδια εποχή είχαν πρωτοβγεί οι τηλεοράσεις, που ήταν φυσικά, όπως γνωρίζουμε, ολόκληρα μπαούλα.

Ήταν ένα καινούριο προϊόν τεχνολογίας, άγνωστο στον κόσμο και όλοι ήθελαν να το αποκτήσουν. Η τιμή της ήταν ακριβή.

Όσα ήταν τα χρήματα για το οικόπεδο, ήταν και για την τηλεόραση. Κόστιζε 15.000 δραχμές συνολικά.

Τις 2.000 δραχμές προκαταβολή και τα υπόλοιπα δόσεις των 500 δραχμών το μήνα.

Αγοράζω λοιπόν την τηλεόραση και καλώ ένα βράδυ στο σπίτι όλη την οικογένεια να δούμε ένα σίριαλ.

Ήρθαν όλοι, μάνα, πατέρας και τα τέσσερα αδέλφια.

Κάτσαμε στον καναπέ, πήραμε και τον ψηλό πασατέμπο για να μασουλάμε όπως στο σινεμά και περιμέναμε ανυπόμονα να δούμε το θαύμα της τεχνολογίας.

Ο μεγαλύτερος αδελφός μου θα έβαζε το καλώδιο στην πρίζα, ώστε να παρακολουθήσουμε τον Άγνωστο πόλεμο, έτσι λεγόταν το σίριαλ, αν θυμάμαι καλά.

Δεν υπήρχαν τότε πολλά κανάλια, ούτε και πολλά προγράμματα. Ξέραμε μόνο την YENED και την EPT.

Βάζει λοιπόν ο αδελφός μου το καλώδιο στην πρίζα και μπάμ, ακούστηκε ένας θόρυβος σαν να έπεσαν βεγγαλικά στο σπίτι.

Πάει η καινούρια τηλεόραση, κήκε, πριν ακόμα λειτουργήσει και όλοι μας μείναμε απορημένοι και απογοητευμένοι από



αυτό.

Ευτυχώς το κατάστημα μας την αντικατέστησε, αλλά μας έμεινε ο φόβος.

Πώς να την ξαναβάλουμε στην πρίζα; Φυσικά το τολμήσαμε και όλα καλά και υπέροχα.

Εμείς αποκτήσαμε τηλεόραση και το οικόπεδο πήγε περίπατο.

Η μόδα της εποχής βλέπετε. Μήπως συνέβη και σε εσάς;

Πλευράκη Θεοδώρα, Α' Κ.Α.Π.Η.



Ασκήσεις για κοφτερό μυαλό

από την εργοθεραπεύτρια κα Στάμου Νικολίνα.

Συμπληρώστε τις παρακάτω παροιμίες με τις λέξεις που τους λείπουν:

1. «Από Μάρτη κι από χειμώνα.»
2. «Όλα τα'χει η , ο της λείπει.»
3. «Μάθε κι άσ'τηνε κι αν....., πιάσ'τηνε.»
4. «Πάρ'τον και στον σου, να σου πει και του»
5. «Κάλλιο και στο χέρι, παρά δέκα και»
6. «Ήτανε στραβό το , τό'φαγε κι ο»
7. «Κύλησε ο και βρήκε το»
8. «Κάθε πράμα στον του κι ο τον Αύγουστο.»
9. «..... από τον τόπο σου κι ας είναι μπαλωμένο.»
10. «Ένας δε φέρνει την»
11. «Όπου πολλοί κοκόροι, αργεί να»
12. «Ζήσε Μάη μου να φας και τον Αύγουστο»

Για τις απαντήσεις των ασκήσεων απευθυνθείτε στο Κ.Α.Π.Η. σας.

Βυσσινομαζέματα

Ένα φρούτο του καλοκαιριού που υπάρχει σε πολλά μέρη, αλλά και στο χωριό που γεννήθηκα και μεγάλωσα, το Παρθένη Αρκαδίας, είναι το βύσσινο.

Δεν υπήρχε σπίτι που να μην είχε. Τώρα βέβαια οι βυσσινιές είναι λιγότερες, όπως λιγότεροι είναι και οι κάτοικοι, αφού οι νέοι έφυγαν για δουλειές αλλού και πολλοί κάτοικοι αποφάσισαν να κόψουν τις βυσσινιές και να πάρουν αποζημίωση.

Από τα μέσα Ιουνίου περίπου αρχίζαμε την συγκομιδή τους που διαρκούσε μέχρι 20 Ιουλίου, ίσως και περισσότερο. Κάθε μέρα πρωί-πρωί, ξεκινούσαμε για το χωράφι.

Οι γονείς με τα άλογα και εμείς τα παιδιά ακολουθούσαμε με τα πόδια. Ήταν σαν ένα πανηγύρι να βλέπεις όλους τους χωριανούς να πηγαίνουν στα χωράφια τους και να ξεκινούν το μάζεμα.

Ο καθένας μας είχαμε απο ένα κουβά που βάζαμε μέσα τα βύσσινα. Εγώ και ο αδελφός μου, που ήμασταν οι μικρότεροι της οικογένειας, ανεβαίναμε επάνω στην βυσσινιά και αφού γεμίζαμε τον κουβά, τον δίναμε σε αυτόν που ήταν κάτω απο την βυσσινιά και μάζευε, για να τον αδειάσει στα τελάρα και να μας τον ξαναδώσει.

Το ίδιο γινόταν και με τους άλλους που ήταν γύρω απο την βυσσινιά, με μια μεγάλη σκάλα, για να φτάνουν τα εξωτερικά κλαδιά.

Τα βύσσινα τα κόβαμε με το μίσχο τους και προσπαθούσαμε να μην μας λιώνουν για να μην στάζουν απο τα τελάρα.

Η μεγαλύτερη αδελφή μου καθόταν κοντά στα γεμάτα τελάρα, στα οποία αφήναμε λίγο κενό για να φτιάξουμε την επιφάνεια τους (το μοστράρισμα) καθώς έτσι το ήθελαν οι έμποροι για να φαίνεται όμορφο το τελάρο.

Αυτό γινόταν όλη μέρα (με τραγούδια, αστεία, γέλια) μέχρι το βράδυ, με ένα μικρό διάλλειμα το μεσημέρι για φαγητό (ψωμί, ντομάτα, τυρί, αυγά), και νερό απο τα πηγάδια που ήταν στα χωράφια.

Το βράδυ όλοι μαζί έπρεπε να βγάλουμε τα συσκευασμένα τελάρα στο δρόμο από όπου θα περνούσε ο έμπορος, με το φορτηγό του, για να τα ζυγίσει και να τα πάρει.

Πολύ κουραστική δουλειά κάθε μέρα και πολλές φορές με δυσκολίες του καιρού, αφού οι μήνες αυτοί είχαν ξαφνικές καταιγίδες και το νερό ήταν τόσο, που αναγκαζόμασταν να βγάλουμε τα τελάρα στις γραμμές του τρένου για να μην πλημμυρίζουν τα βύσσινα.

Αν και ήταν κουραστική δουλειά, όπως είπα, την κάναμε με χαρά, γιατί ήταν και οικονομική βοήθεια.

Όταν τελειώναμε την δική μας σοδειά, εμείς τα παιδιά, πηγαίναμε σε άλλους παραγωγούς, που είχαν περισσότερες βυσσινιές και χρειάζονταν εργάτες.

Έτσι προσφέραμε οικονομική βοήθεια στην οικογένεια, αλλά και εξασφαλίζαμε το χαρτζηλίκι μας για τον χειμώνα που πηγαίναμε σχολείο.

Αργότερα ήρθαν Γερμανοί έμποροι με ψυγεία για να τα κάνουν βυσσινάδα.

Αλλάξε τότε λίγο ο τρόπος μαζέματος. Έγινε κάπως πιο εύκολος, καθώς τα βύσσινα πλέον δεν τα μαζεύαμε με το μίσχο τους, αλλά τα αρμέγαμε και έτσι κόβαμε περισσότερα κιλά και όσοι πη-

γαίναμε μεροκάματο βγάzaμε περισσότερα χρήματα.

Τα ψυγεία των εμπόρων ήταν στα αλώνια του χωριού, που ήταν ένας ανοικτός χώρος και όλοι εμείς τα πηγαίναμε εκεί με φορτηγά για να τα ζυγίσουν και να πληρωθούμε.

Αν θυμάμαι καλά αυτό έγινε για δυο - τρεις χρονιές.

Παπαγεωργίου Βασιλική,
Α' Κ.Α.Π.Η.



Κουνέλι στιφάδο

Από την ποιοτική τηλεόραση της παλιάς εποχής, τα λιγοστά κανάλια και τα λιγοστά προγράμματα, φτάσαμε στην σημερινή εποχή με τις πολλές επιλογές και όλους τους τύπους των προγραμμάτων. Ευχάριστο φυσικά, το αναγνωρίζω, όμως υπάρχουν στιγμές που νιώθεις πως η τηλεόραση δεν έχει πολλά να σου προσφέρει. Από τέτοιες στιγμές εμνεύστηκα και έγραψα το παρακάτω ποίημα.

*Ζάπινγκ κάνω στα κανάλια, για να δω κάτι καλό
βλέπω όλα να 'ναι χάλια, δίκαια αγανακτώ.
Λίγες οι ποιοτικές, οι καλές, οι εκπομπές
τούρκικες σαπουνόπερες και μαγειρικές σχολές.*

*Με ζήλο συνταγολογεί, της μαγειρικής ομάδα,
τι θα φάμε σήμερα και όλη την εβδομάδα.
Θεσπέσιες φτιάχνουν λικουδιές, γαλλικές και ελληνικές,
λάθος τότε - τότε κάνουν στις τούρκικες τις συνταγές.*

*Σε μεγάλη κατσαρόλα έβαλαν μικρό κουνέλι,
κάμποσο έβαλαν κρασί, μπρούσκο κοκκινέλι.
Έβαλαν κρεμμύδια αφράτα και πιπέρι ένα πακέτο,
έριξαν και καροτάκια, το κρασί μη πίνει σκέτο.*

*Λάθος βγήκε η συνταγή, παραπάνω το κρασί και το κουνέλι μέθυσε
μπατάρισε την κατσαρόλα και παράπονα να κάνει στον Μαμαλάκη έτρεξε.*

*Όλοι φεύγουν να το φθάσουν, με μαχαίρι στο ένα χέρι
συνάμα με το μάγειρα κι η ωραία βοηθός του,
για να πνίξει το κουνέλι.*

Βαλμάς Ιάκωβος, Γ' Κ.Α.Π.Η.



Συνταγές της καρδιάς μας

Πετιμέζι: Το φυσικό φάρμακο & γλυκαντικό

Για να φτιάξουμε πετιμέζι βάζουμε σε μεγάλη κατσαρόλα τον χυμό των σταφυλιών με δυο κουταλιές καθαρή στάχτη.

Βράζουμε για μισή ώρα σε χαμηλή φωτιά και καθώς βράζει αφαιρούμε τους αφρούς που βγάζει.

Την άλλη μέρα, με διπλό τουλουπάνι, το σουρώνουμε και το βάζουμε σε άλλη κατσαρόλα για να το ξαναβράσουμε μέχρι να πάρει καραμελένιο χρώμα και να γίνει παχύρευστο.

Καταλαβαίνουμε ότι είναι έτοιμο όταν αρχίσει να σχηματίζει πολλές φουσκάλες στην επιφάνεια. Αφού κρυώσει βάζουμε το πετιμέζι σε γυάλινα μπουκάλια. Διατηρείται για πολλούς μήνες εκτός ψυγείου.

Το πετιμέζι, το χρησιμοποιούμε για να φτιάξουμε μουςταλευριά, κουλουράκια και ένα υπέροχο γλυκό που λέγεται μελαχρινό.

Το πετιμέζι δεν χρησιμοποιείται μόνο ως αντικατάστατο της ζάχαρης στα γλυκά αλλά και ως φάρμακο. Είναι πολύ καλό αποχρεμπτικό και αντιβηχικό.

Μια κουταλιά κάθε πρωί καθαρίζει τα πνευμόνια των καπνιστών και μαλακώνει τον βήχα.

Και μια συνταγή πολύ παραδοσιακή με πετιμέζι για το γλυκό που λέγεται Μελαχρινό.

Μισό ποτήρι του νερού ζάχαρη, ένα ποτήρι του νερού πορτοκαλάδα, ένα ποτήρι του νερού ηλιέλαιο, μισό ποτήρι του νερού πετιμέζι, μισό ποτήρι του νερού νερό, ένα φακελάκι μπέικιν πάουντερ, μισό κουταλάκι του γλυκού σόδα, ένα κουταλάκι του γλυκού κανελογαρύφαλλο. Αλεύρι όσο πάρει, ώστε να γίνει η ζύμη μας ρευστή.

Καλή επιτυχία!!!

Μπερτσάτου Ειρήνη, Α' Κ.Α.Π.Η.

Ας απλώσουμε τραχανά

Όλοι λίγο πολύ ξέρουμε τον τραχανά. Είναι πολύ νόστιμος. Τρώγεται ζεστός τον χειμώνα και με φρέσκια ντοματούλα το καλοκαίρι.

Υπάρχουν δυο ειδών. Ο γλυκός και ο ξινός τραχανάς.

Ο ξινός τραχανάς γίνεται ως εξής:

Παίρνουμε μια ποσότητα γάλα, συνήθως πρόβειο. Το βράζουμε για 25 λεπτά. Αφού κρυώσει το σουρώνουμε και το βάζουμε σε πήλινο δοχείο, το λεγόμενο λαγίни. Ρίχνουμε μια χούφτα αλάτι και το σκεπάζουμε με ένα τούλι, ώστε να παίρνει αέρα αλλά να μην πέφτουν μέσα έντομα.

Το αφήνουμε σε ένα μέρος και δεν το μετακινούμε καθόλου. Την τρίτη μέρα αδειάζουμε το γάλα σε σκαφίδι (τότε πράγματι μοσχοβολάει όλο το σπίτι) και το ζυμώνουμε με αλεύρι σκληρό.

Θέλει πολύ καλό ζύμωμα ώστε η ζύμη να γίνει πολύ σφιχτή. Σκεπάζουμε το ζυμάρι για όλη τη νύχτα. Το πρωί το κόβουμε σε μικρές μπουκιές, που τις απλώνουμε σε τραπέζια με καθαρά τραπεζομάντηλα.

Αφού δούμε ότι στέγνωσε η ζύμη, τρίβουμε σε ψιλό κόσκινο τις μπουκιές και έτσι παίρνει την μορφή του τραχανά. Τον απλώνουμε και πάλι στον ήλιο να στεγνώσει πολύ καλά και όταν είναι έτοιμος τον μαζεύουμε.

Τον αποθηκεύουμε σε πάνινο σακκουλάκι για να διατηρηθεί σε άριστη κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Καλή επιτυχία!!!

Μπερτσάτου Ειρήνη, Α' Κ.Α.Π.Η.



Ασκήσεις για κοφτερό μυαλό

από την εργοθεραπεύτρια
κα Στάμου Νικολίνα.

Βάλτε τις συλλαβές και τα γράμματα στη σειρά, έτσι ώστε να σχηματιστούν οι σωστές λέξεις, όπως ακριβώς στα παραδείγματα:

◆ ΣΤΑΣ – ΡΙ – ΤΟΥ → Τ Ο Υ Ρ Ι Σ Τ Α Σ

◆ Η Λ Σ Ι Ο → Η Λ Ι Ο Σ

1. Σ Ω – Β Ι – Ο – Σ Ι →
2. Θ Α Σ Λ Α Σ Α →
3. Μ Α – Κ Υ – Τ Α →
4. Θ Α Ψ Α →
5. Κ Α – Β Ι – Ρ Α →
6. Γ Ω Π Α Τ Ο →
7. Π Ο Υ – Ζ Ι – Κ Α Ρ →
8. Σ Ι Ν Η →
9. Β Α – Τ Σ Α – Λ Ι →
10. Κ Ο Δ Ι Α Π Ε Σ →
11. Δ Ι – Λ Α – Π Ε →
12. Π Ι Ν Α Σ Ι →
13. Δ Ρ Ο – Ε Κ – Μ Η →
14. Ρ Α Λ Α Π Ι Α →
15. Λ Ο – Κ Α – Ρ Ι – Κ Α Ι →
16. Κ Α Σ Κ Η Ν Ω Σ Η Τ Α →

Βρείτε τα αινίγματα:

“Τι υπάρχει μια φορά στο λεπτό, τρεις φορές στο δευτερόλεπτο, αλλά ούτε μία φορά στα χίλια χρόνια;”

Απάντηση:

“Αν απλώνεις εκεί χέρια, θα απλώνεις και τα πόδια. Τι είναι;”

Απάντηση:

“Τι ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο, μένοντας σε μια γωνία;”

Απάντηση:

Για τις απαντήσεις των ασκήσεων απευθυνθήτε στο Κ.Α.Π.Η. σας.

Μαγειρικές διαδρομές

Φτιάχνοντας παραδοσιακές χωριάτικες χυλοπίτες

Οι χυλοπίτες είναι το παραδοσιακό ζυμαρικό, κυρίως της Πελοποννήσου και γίνονται με αυγά, γάλα (κατσικίσιο ή πρόβειο), αλεύρι και αλάτι.

Ονομάζονται και μακαρωνωτές, γιατί μοιάζουν με τα μακαρόνια, σε σχέση με τις μικρές - τετράγωνες χυλοπίτες.

Η καλύτερη εποχή για να φτιάξουμε χυλοπίτες είναι συνήθως Ιούνιος ή Ιούλιος, διότι βρίσκεις φρέσκα αυγά, πρόβειο ή κατσικίσιο γάλα, αλλά πάνω από όλα "βοηθάει" ο καιρός για να στεγνώσουν.

Όταν η νοικοκυρά στο χωριό αποφασίσει να φτιάξει χυλοπίτες,



έχει την βοήθεια και άλλων γυναικών, συνήθως συγγενών, φίλων ή γειτόνων.

Η παρασκευή του ζυμαρικού αρχίζει ως εξής:

Μέσα σε μια ξύλινη ή πύλινη (μαστέλο) σκάφη, βάζουμε το αλεύρι, το αλάτι και ανοίγουμε μια μικρή λακούβα στην μέση.

Εκεί ρίχνουμε το γάλα (χλιαρό) και τα αυγά, αφού πρώτα τα έχουμε χτυπήσει. Τα ζυμώνουμε όλα μαζί με τα χέρια, ώστε η ζύμη να είναι αφράτη αλλά όχι μαλακή.

Την αφήνουμε λίγη ώρα να ξεκουραστεί. Έπειτα χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλάκια για να ανοίξουμε τα φύλλα, (1 μπαλάκι ζύμης = ένα φύλλο).

Η γυναίκα με την βοήθεια του πλάστη ανοίγει το φύλλο λεπτό, επάνω σε ένα στρογγυλό - χαμηλό τραπέζι, που το λέμε σοφρά.

Αφού ανοίξει το φύλλο, το απλώνει πάνω σε ένα κρεβάτι με καθαρό σεντόνι για να στεγνώσει. Δεν πρέπει να στεγνώσει πολύ, ώστε να μπορεί μετά να κόβετε εύκολα σε λωρίδες.

Η κάθε λωρίδα διπλώνεται 2-3 φορές και μετά τις κόβουν επάνω στο



τραπέζι κατά μήκος της παλάμης του χεριού, σε λεπτότερες λωρίδες.

Αυτές είναι οι χυλοπίτες οι μακαρωνωτές.

Αν τις κόψουν μικρές τετράγωνες είναι οι λεγόμενες κοντές χυλοπίτες.

Οι κομμένες πλέον χυλοπίτες, απλώνονται πάνω σε στρωμένο τραπέζι ή κρεβάτι για να στεγνώσουν καλά.

Εκεί θα μείνουν 4-5 ημέρες, απλωμένες, ανακατεύοντας τις συχνά ελαφρώς για να στεγνώσουν.

Αφού στεγνώσουν καλά τις φυλάνε σε δροσερό μέρος, μέσα σε βαμβακερή μαξιλαροθήκη, για να αναπνέουν και να μην χαλάσουν.

Έτσι διατηρούνται μέχρι την άλλη χρονιά που θα ξαναφτιάξουμε.

Χιώτη Ελένη, Α' Κ.Α.Π.Η.

Πώς φτιάχνουμε το παστό από χοιρινό

Χρειαζόμαστε:

- * 5 κιλά χοιρινό χωρίς κόκαλο
- * 1 κιλό αλάτι
- * 2 κουταλιές του γλυκού πιπέρι
- * 2 κουταλιές του γλυκού κανέλα
- * 10 κόκκους μπαχάρι
- * 5 γαρίφαλα
- * Φλούδες 3 πορτοκαλιών

Εκτέλεση:

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας κόψει το κρέας σε μερίδες.

Τοποθετούμε το κρέας σε σκεύος με τρύπες, ιδανικά σε κοφίνι.

Τοποθετούμε μια στρώση κρέατος μια αλατιού.

Την επόμενη μέρα το ανακατεύουμε και το αφήνουμε ακόμη μια ημέρα στο αλάτι, γιατί θέλουμε να αποβάλλει τα υγρά του.

Μετά τις 2 ημέρες τινάζουμε την περίσσια αλατιού από το κάθε κομμάτι και θωρακίζουμε το κρέας σωτάροντας το σε καυτό τηγάνι (δίχως λάδι, αφού το

χοιρινό θα βγάλει το λίπος του).

Έπειτα το βάζουμε σε κατσαρόλα με τα μυρωδικά και τις φλούδες πορτοκαλιού και σιγοβράζουμε ώπου να μαλακώσει εντελώς.

Αφήνουμε να κρυώσει. Παλαιότερα το συντηρούσαν σε καθαρό λίπος από το χοιρινό.

Μιας κι είναι δύσκολο να το βρούμε στις ημέρες μας, τοποθετούμε το κρέας σε πήλινο σκεύος και καλύπτουμε με λάδι.

Διατηρείται στο ψυγείο.

Τ.Ε., Α' Κ.Α.Π.Η.

Αγαπητά μας μέλη, καθώς η ανταπόκρισή σας, με ωραία κείμενα, δείχνει αστείρευτη, στόχος μας είναι το επόμενο τεύχος μας να εκδοθεί το φθινόπωρο. Γι' αυτό λοιπόν κατά την διάρκεια του καλοκαιριού, σε στιγμές χαλάρωσης και αναπόλησης, πάρτε χαρτί και μολύβι και καταγράψτε τα κείμενά σας. Το περιεχόμενό τους θα μπορούσε να αφορά το Γαλάτσι του χθες, δηλαδή: Η πρώτη του αστική συγκοινωνία, Τα πρώτα του σχολεία, Τα τότε γνωστά του καταστήματα και καφεενεδάκια, Η αντιπαροχή και οι πρώτες του πολυκατοικίες, Οι δρόμοι του κ.τ.λ. Επειδή μια φωτογραφία είναι χίλιες λέξεις, μπορείτε να μας δώσετε φωτογραφίες από το Παλιό Γαλάτσι να δημοσιεύσουμε, ώστε να πουν και αυτές τις ιστορίες τους. Επίσης κείμενα με εμπειρία μελών, που έζησαν ως μετανάστες σε μια άλλη χώρα, με άλλες συνθήκες ζωής, εργασίας και κουλτούρας κ.α. Φυσικά εκτός από τις ιδέες και τις δικές μας προτάσεις, προτεραιότητα έχουν οι δικές σας. Από όλο το προσωπικό των ΚΑΠΗ ευχές για Καλό Καλοκαίρι σε όλους και στις κυρίες Καραντώνη Αγγελική και Στάμου Νικολίνα που συνεργάστηκαν μαζί μας.



Η ΥΠΕΥΘΥΝΗ:

• Λάμπρου Ελένη
Κοινωνική Λειτουργός

Για την Κεφαλλονιά

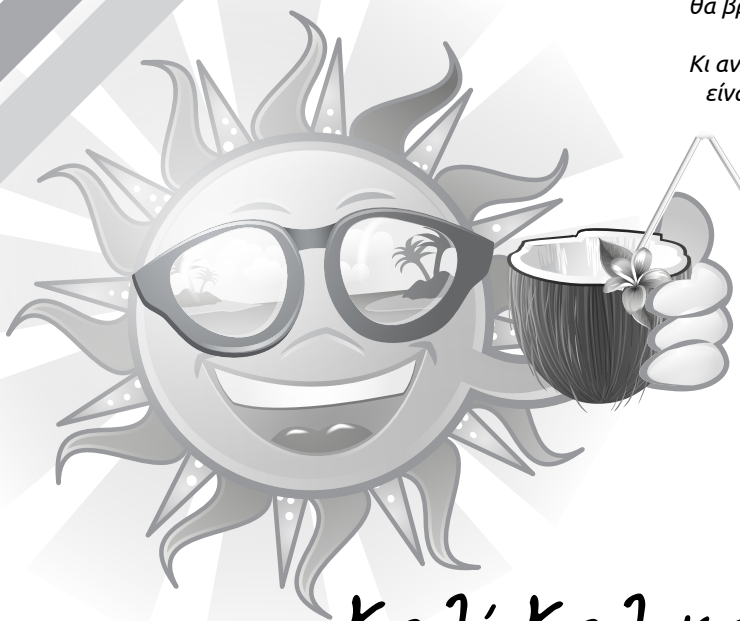
*Όταν εσκέφτηκε ο Θεός να κάμει τους πλανήτες
επ' ευκαιρία έφτιαξε και τους Κεφαλλονίτες.*

*Κι όπως ανεμοσκόρπισε του σύμπαντος τα αστέρια
έτσι ανεμοσκόρπισε και τούτα τα ξεφτέρια.*

*Γιαυτό όπου κι αν βρίσκεστε σε τούτο τον πλανήτη
θα βρεις μπροστά σου σίγουρα και τον Κεφαλλονίτη.*

*Κι αν ζούνε μες τα πέρατα του κόσμου σκορπισμένοι
είναι που σκιάζεται ο Θεός που ζούνε μαζωμένοι.*

Ζακυνθινός Φανούρης, Α' Κ.Α.Π.Η.



Καλό Καλοκαίρι



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ & ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ ΔΗΜΟΥ ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ Κ.Α.Π.Η. ΓΑΛΑΤΣΙΟΥ

Διευθύνσεις και τηλέφωνα των Κ.Α.Π.Η. του Δήμου μας

Α' Κ.Α.Π.Η.: Ορφέως 20, Λαμπρινή • Τηλ.: 210 29.13.064, 210 22.21.910

Β' Κ.Α.Π.Η.: Πυθαγόρα 7, πλησίον Δημαρχείου • Τηλ.: 210 21.37.701, 210 21.35.053

Γ' Κ.Α.Π.Η.: Ελ. Βενιζέλου 41, Πλατεία Κύπρου • Τηλ.: 210 29.16.552, 210 21.38.063

Δ' Κ.Α.Π.Η.: Τσακάλωφ 33 και Ξάνθου • Τηλ.: 210 29.34.698, 210 29.34.009