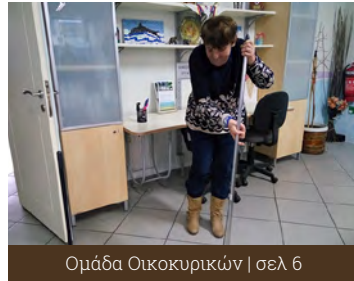




Black Humor: Παράσταση | σελ 5



Ομάδα Οικοκυριών | σελ 6

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΕ ΟΛΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΣΕΛ.2-3 | ΕΝΤΟΥΡΝΤ ΛΑΛΟ ΣΕΛ. 4 | ΠΟΙΗΜΑΤΑ ΣΕΛ.8 | ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ ΣΤΗ ΛΑΠΘΝΙΑ ΚΑΙ ΤΟ ΧΩΡΙΟ ΤΟΥ ΑΗ ΒΑΣΙΛΗ ΣΕΛ. 9 | ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΑΠΟ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΕΛ. 10 | ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΣΕΛ. 11 | ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ ΣΕΛ.12

ΕΚΔΟΣΗ: Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α.
ΕΤΟΣ 11^ο - 2016
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ-ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

104

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

Η ΦΩΝΗ ΜΑΣ



Η ΔΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΣΤΙΣ ΔΟΜΕΣ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ - ΠΕΡΙΘΑΛΨΗΣ - ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Τα Χριστούγεννα τότε και τώρα

Θωμάς Β. Καραγκούνης

«Υστέρα ότε ήλθε το πλήρωμα του χρόνου εξαπέστειλαν ο θεός τον υιό αυτού» κάθε χρόνο στις 25 Δεκεμβρίου γιορτάζουμε την γέννηση του Κυρίου του Ιησού Χριστού. Ο Ιωάννης ο Χρυσόστομος τα χαρακτήρισε ως μητρόπολη των εορτών.

Κάποιες περασμένες δεκαετίες στην χώρα μας οι γιορτές των Χριστουγέννων ήταν αυτό που λένε οι Λατίνοι fiesta de la familia, γιορτή της οικογένειας δηλαδή. Η προετοιμασία για τις γιορτές ξεκινούσε ένα μήνα πριν με τις νοικοκυρές να προετοιμάζουν τα χριστόψωμα και τα άλλα εδέσματα. Όλη η οικογένεια κρατούσε νηστεία και κοινωνούσε των ακράτων μυστηρίων ανήμερα της γιορτής.

Μετά την εκκλησία ετοιμαζόταν το χριστουγεννιάτικο τραπέζι με τον πατέρα στην κεφαλή του τραπεζιού πλαισιωμένος από όλα τα μέλη της οικογένειας. Στα χωριά περίμεναν πως και πως κυρίως τα παιδιά την λεγόμενη γρουνοχαρά. Το γουρούνι δηλαδή που έτρεφαν ένα χρόνο, να το σφάξουν τα Χριστούγεννα και κάθε μέρος του σώματός του έδινε και διαφορετική τροφή. Τα παιδιά μπουλούκια-μπουλούκια παίρναν σβάρνα τις γειτονιές και τραγουδούσαν τα κάλαντα ενώ οι νοικοκυραίοι τα φίλευαν είτε με χρήματα είτε με κουραμπιέδες και μελομακάρονα, ότι είχε ο καθένας.

Στη σημερινή εποχή οι περισσότεροι ψάχνουν το νόημα των Χριστουγέννων στις φανταχτερές βιτρίνες των καταστημάτων, στα λαμπερά λαμπρόνια, στα ταξίδια κυρίως στο εξωτερικό και στην πληθώρα προσφορών κυρίως από τις εταιρίες κινητής τηλεφωνίας. Όλα αυτά οδηγούν στην αλλοτρίωση και αποξένωση του σημερινού ανθρώπου από τον συνάνθρωπό του και τον ίδιο του τον εαυτό. Ο ΤΕΜΠΟΡΑ Ο ΜΟΡΕΣ, που είπε και ο Κικέρωνας «Ω! ΚΑΙΡΟΙ ,Ω! ΗΘΗ» δηλαδή.

Αυτά τα Χριστούγεννα ας είναι διαφορετικά για όλους μας, ας ψάξουμε το βαθύτερο νόημα των γιορτών μέσα μας και όχι να είναι Χριστούγεννα της Κατσαρόλας και των υλικών αγαθών. Η γέννηση του κυρίου ημών Ιησού Χριστού ας φέρει γαλήνη στις καρδιές μας και συμφιλίωση με τον Πλησίον μα και τον ίδιο μας τον εαυτό.

ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΧΡΟΝΙΑ.

Ιδιαιτησία: ΘΕΣΣ ΑΛΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ ΠΕΡΙΘΑΛΨΗΣ-ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ
ΑΓ. ΟΡΟΥΣ 6 Α', ΛΑΡΙΣΑ Τ.Κ. 41335, Τηλ. 2410-627363, 670880, Fax: 2410-670880
Συντάκτες: όλοι οι φιλοξενούμενοι στις Δομές της Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α.:

Κέντρο Ημέρας "ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΚΑΠΡΙΝΗΣ", Οικοτροφείο Λαρίσης "ΟΡΦΕΑΣ", Ξενώνας Λαρίσης "ΜΕΛΑΜΠΟΥΣ", Οικοτροφείο Τυρνάβου "ΑΝΤΙΦΩΝ", Οικοτροφείο Λαρίσης "ΑΓΙΑ ΑΝΝΑ", Οικοτροφείο Λαρίσης "ΤΙΜΙΟΣ ΣΤΑΥΡΟΣ", Οικοτροφείο Φαρσάλων "ΕΣΤΙΑ", Οικοτροφείο Καρδίτσας "ΓΑΛΗΝΟΣ", Οικοτροφείο Τρικάλων "ΑΣΚΛΗΠΙΟΣ", 01 - 02 - 03 - 04 Διαμερίσματα Λαρίσης.

Επισκευθείτε το νέο ανανεωμένο site της Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α. στο www.thepsypa.gr



Χριστούγεννα σε όλο τον κόσμο

Επιμέλεια: Θοδωρής Τσανάκας, Βασίλης Πότσης, Νίκος Ραφτούλης

Φιλιππίνες

Τα Χριστούγεννα στις Φιλιππίνες, η ευχή που θα ακούσετε είναι "Maligayang Pasko" και οι εορτασμοί ξεκινούν 9 μέρες πριν τα Χριστούγεννα με τη θεία λειτουργία, η οποία επικεντρώνεται στη γέννηση του Ιησού. Κάθε χρόνο, την παραμονή των Χριστουγέννων, πραγματοποιείται η πομπή *Ranunuluyan*, μια παράδοση κατά την οποία ένα επιλεγμένο ζευγάρι αναπαριστά τη βιβλική ιστορία του Ιωσήφ και της Μαρίας, στην αναζήτησή τους για καταφύγιο. Προκειμένου να την παρακολουθήσουν όλοι, η λειτουργία την ημέρα των Χριστουγέννων γίνεται κάθε μία ώρα.

Ιαπωνία

"Kurisumasu Omedeto" ή "Shinnen Omedeto" είναι τα ιαπωνικά που χρειάζεται να ξέρετε για να ευχηθείτε τις ημέρες των Χριστουγέννων στην Ιαπωνία. Στην πραγματικότητα, οι Γιαπωνέζοι ακολουθούν κάποιες παραδόσεις

των Χριστουγέννων που είναι κοινές για όλο τον κόσμο, ενώ μόλις το 1% τα γιορτάζει για θρησκευτικούς λόγους. Πολλοί συμμετέχουν στην ανταλλαγή δώρων και στολίζουν τα σπίτια τους κι ένας βουδιστής μοναχός παίζει το ρόλο του Άγιου Βασίλη, που φέρνει τα δώρα στα παιδιά.

Αυστραλία

Τα Χριστούγεννα στην Αυστραλία είναι τελείως διαφορετικά από αυτά που ζούμε στην Ελλάδα. Κάθε χρόνο οι Αυστραλοί βάζουν τα μαγιά τους και συρρέουν κατά εκατοντάδες στις παραλίες κατά την διάρκεια των εορτών. Ένα από τα πλέον διαδεδομένα έθιμα συμβαίνει στην παραλία Μπόντι του Σύδνεϋ όπου ο Άγιος Βασίλης εμφανίζεται με μαγιά και τζετ σκι, αντί για έλκηθρο, και μοιράζει δώρα στους παρευρισκομένους που ετοιμάζουν το χριστουγεννιάτικο γεύμα σε αυτοσχέδια μπάρμπεκιου. Η αλήθεια, πάντως, είναι πως οι ντόπιοι θεωρούν το συ-

γκεκριμένο έθιμο τουριστική ατραξιόν και προτιμούν να προβάλλουν ως αυθεντική παράδοση της χώρας τα λεγόμενα «carols by candlelight», που τραγουδιούνται στους δρόμους και τις πλατείες υπό το φως των κεριών, από ομάδες παιδιών και ενηλίκων, δημιουργώντας μία μοναδική ατμόσφαιρα στις γειτονιές των πόλεων. Μετά το χριστουγεννιάτικο γεύμα, όλοι πηγαίνουν μια βόλτα στην παραλία ή πάνε για ένα παιχνίδι κρίκετ. Το αστέιο είναι πως το έλκηθρο του Αγίου Βασιλή δεν το σέρνουν τάρανδοι αλλά οχτώ καγκουρό.

Αιθιοπία

Είναι εντυπωσιακή η ομοιότητα των εορτασμών της ορθόδοξης Εκκλησίας με το πώς γιορτάζονται τα Χριστούγεννα στην Αιθιοπία. Τα Χριστούγεννα ονομάζονται Ganna και γιορτάζονται στις 7 Ιανουαρίου λόγω διαφορετικού ημερολογίου. Οι εορτασμοί λαμβάνουν μέρος σε αρχαίες εκκλησίες σκαλισμένες από ηφαιστιογενή πέτρα. Άνδρες και γυναίκες κάθονται χωριστά. Πριν μπουν στην Εκκλησία παίρνουν κεράκια και αφού τα ανάψουν περπατούν γύρω από την Εκκλησία τρεις φορές και περιμένουν έως και τρεις ώρες να ολοκληρωθούν οι ψαλμοί.

Την ημέρα των Χριστουγέννων μαζεύονται σε όλα τα μέρη της χώρας προσκυνητές οι οποίοι μένουν μέσα στις εκκλησίες προσεύχονται, και τραγουδούν ύμνους. Έπειτα όλοι μαζί κάνουν μια πορεία σε έναν κοντινό λόφο υπό την καθοδήγηση τριών νεαρών ανδρών που τους κουμαντάρουν με μαστίγιο. Οι προσευχόμενοι ταΐζονται με ψωμί και κρασί που έχει ευλογηθεί από ιερείς. Την υπόλοιπη μέρα οι Αιθίοπες ανταλλάσσουν απλά δώρα, τρώνε σε τιμπούσια και χορεύουν.

Γκάνα

Στην δυτική ακτή της Αφρικής, τα σπίτια και οι Εκκλησίες στολίζονται 4 εβδομάδες πριν τα Χριστούγεννα, ενώ παραμονές Χριστουγέννων κάνουν ότι και εμείς. Δηλαδή ξοδεύουν τα λεφτά τους! Εκείνη τη περίοδο θερίζεται το κακάο οπότε ο Γκανέζοι έχουν χρήματα τα οποία ξοδεύουν για τους ίδιους και τα αγαπημένα τους πρόσωπα.

Αργότερα γυρνούν όλοι στα σπίτια τους ακόμη και οι πιο σκληρά εργαζόμενοι. Τα παιδάκια τραγουδούν Χριστουγεννιάτικους ύμνους και «ειδοποιούν» τον κόσμο για την έλευση του Χριστού. Οι Εκκλησίες στολίζονται με αναμμένα κεράκια, φύλλα από αειθαλή δέντρα, και κλαδιά φοίνικα. Ανήμερα των Χριστουγέννων οι Γκανέζοι κάνουν παραστάσεις που έχουν σχέση με την καταγωγή τους και αφού ντυθούν σαν Χριστουγεννιάτικοι άγγελοι τραγουδούν όλοι μαζεμένοι.

Μεξικό

Οι Μεξικανοί μοιράζονται πολλές παραδόσεις με τους Ισπανούς. Ο κύριος εορτασμός των Χριστουγέννων τους ονομάζεται La Posada. Πρόκειται για μια θρησκευτική πομπή "reenacts", δηλαδή την αναζήτηση καταφυγίου

από τον Ιωσήφ και τη Μαρία πριν από τη γέννηση του Ιησού. Κατά τη διάρκεια της πομπής, οι Μεξικανοί πηγαίνουν από σπίτι σε σπίτι μεταφέροντας τις εικόνες της Παναγίας και του Ιωσήφ που αναζητούν καταφύγιο. Ο Άγιος Βασίλης δεν έχει κυρίαρχο ρόλο, αλλά το φωτεινό κόκκινο κοστούμι του εκπροσωπείται στο παραδοσιακό λουλούδι της σεζόν. Αυτό το λουλούδι είναι η *Poinsettia* (Ποϊνσέττια) η οποία έχει ένα λαμπρό κόκκινο αστέρι ως σχήμα. Πιστεύεται ότι ένα νεαρό αγόρι κατευθυνόμενο προς την εκκλησία για να δει την σκηνή της γέννησης του Ιησού είχε συνειδητοποιήσει ότι δεν είχε δώρο να προσφέρει στον Χριστό και έτσι συγκέντρωσε μερικά απλά πράσινα κλαδιά. Όταν έφτασε στην εκκλησία τοποθέτησε τα πράσινα κλαδιά δίπλα στον Χριστό ξαφνικά άρχισε να ανθίζει ένα φωτεινό κόκκινο λουλούδι σε κάθε πράσινο κλαδί, η Ποϊνσέττια.

Περού

Τα Χριστούγεννα είναι η σημαντικότερη γιορτή του χρόνου στο Περού και εορτάζεται στις 24 Δεκεμβρίου, με πολλές τυμπανοκρουσίες ως "Noche Buena", που σημαίνει "Νύχτα καλή" στα ισπανικά. Το βράδυ, όλη η οικογένεια μαζί γιορτάζει τα Χριστούγεννα. Η παράδοση θέλει όποιον επισκέπτεται φίλους ή συγγενείς να πηγαίνει ένα κέικ ως δώρο. Στα περισσότερα σπίτια υπάρχει το Pavo (γαλοπούλα) καθώς και σάλτσα μήλου. Υπάρχουν δώρα κάτω από το δέντρο, τα οποία υποτίθεται ότι ο Άγιος Βασίλης έχει φέρει στα καλά παιδάκια.

Ένα ευρύ φάσμα χειροτεχνίας παράγεται κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων του Περού από τους κατοίκους των Άνδεων. Οι άνθρωποι του Περού στολίζουν τα σπίτια τους με την αναπαράσταση της γέννησης του Ιησού, την οποία διατηρούνε μέχρι τη La Bveda de los Reyes που είναι η άφιξη των τριών σοφών στις 6 Ιανουαρίου. Τα παιδιά πάνε για ύπνο μετά τα μεσάνυχτα αλλά όχι και οι μεγάλοι για τους οποίους η διασκέδαση μόλις έχει ξεκινήσει. Η τραπεζαρία χρησιμοποιείται ως πίστα για να φιλοξενήσει τους χορούς salsa. Τα πάρτυ μπορεί να κρατήσουν μέχρι και τις 6 το πρωί. Τα πυροτεχνήματα κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων αν και έχουν απαγορευθεί στο Περού, κάθε οικογένεια δεν παραλείπει να γιορτάζει την γέννηση του Ιησού ρίχνοντας πυροτεχνήματα.

Χιλή

Όπως και στις περισσότερες χώρες της Λατινικής Αμερικής, η εκκλησία και η οικογένεια βρίσκονται στο επίκεντρο των εορτών των Χριστουγέννων. Οι καθολικοί τηρούν τις παραδόσεις και έτσι για εννέα ημέρες πριν από τα Χριστούγεννα προσεύχονται και νηστεύουν.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων το δείπνο σερβίρεται αργά το βράδυ, συνήθως μετά τα μεσάνυχτα και ονομάζεται "Misa del Gallo", και αποτελείται από την γαλοπούλα και μια σειρά από σαλάτες, θαλασσινά, και ελιές, συνοδευόμενο από ντόπιο κρασί.

Πηγές:

www.americalatina.gr/?p=576, http://orthodoxcongo.blogspot.gr/2012/12/blog-post_25.html, www.clickatlife.gr/taksidi/story/47101

Εντουάρντ Λαλό (Édouard Lalo)

Επιμέλεια: Γιώργος Φλώρος



Ο Εντουάρ Λαλό (27 Ιανουαρίου 1823 - 22 Απριλίου 1892) ήταν Γάλλος συνθέτης. Σπούδασε στα ωδεία της Λιλ και του Παρισιού. Αρχικά αναδείχτηκε ως βιολονίστας και μόνο αργότερα αναγνωρίστηκε ως συνθέτης.

Στα πρώτα χρόνια ο Λαλό εργάστηκε ως μουσικός και ως καθηγητής μουσικής. Το 1848 δημιούργησε με φίλους το μουσικό σχήμα Armingaud Quartet, όπου έπαιζε βιόλα και αργότερα δεύτερο βιολί. Από εκείνη την περίοδο σώζονται κάποιες συνθέσεις του.

Το 1865 παντρεύτηκε την κοντράλτο Julie Besnier de Maligny, η οποία τον παρακίνησε να ασχοληθεί και με την όπερα. Το σημαντικότερο έργο του είναι η όπερα Ο βασιλιάς του Ις. Για πολλά χρόνια έμενε ανεκτέλεστη, ώσπου παρουσιάστηκε το 1888, όταν ο συνθέτης ήταν 65 χρονών. Με βάση το θρύλο το έργο του αυτό ενέπνευσε τον Κλοντ Ντεμπισί να γράψει το πολύ γνωστό έργο «La cathédrale engloutie». Από τα υπόλοιπα έργα του της όπερας κανένα δεν κατάφερε να γίνει αρκετά δημοφιλές, αφού δέχθηκε μεγάλη κριτική για το γεγονός ότι ήταν πολύ προοδευτικός. Αυτό τον οδήγησε στο να αφήσει την όπερα και να ασχοληθεί με την μουσική δωματίου.

Παρόλο που ο Λαλό δεν ήταν από τα γνωστά ονόματα της Γαλλικής κλασικής μουσικής, η φήμη του συνδέεται βασικά με την Ισπανική συμφωνία (1873) για βιολί

και ορχήστρα, που διαδόθηκε με εξαιρετική επιτυχία από τον διάσημο βιολονίστα και συνθέτη Πάμπλο ντε Σαρασάτε. Η αναμφισβήτητη ευαισθησία του στο τοπικό χρώμα μεταβλήθηκε αργότερα σε έναν λαμπρό αλλά μανιεριστικό φολκλορικό κοσμοπολιτισμό, όπως γίνεται εμφανές στη Νορβηγική ραψωδία (1881) και στο Ρωσικό κονσέρτο (1883). Με το μπαλέτο Ναμουνά (1882) αλλά και την όπερα Ο βασιλιάς του Ις, αναδείχτηκε πραγματικά ως ο πρόδρομος της σύγχρονης γαλλικής σχολής.

Είναι επίσης δημιουργός μιας συμφωνίας (1886), κοντσέρτων για βιολί, βιολοντσέλο και πιάνο, καθώς και πολλών έργων μουσικής δωματίου.

Το 1962 ο συνθέτης Μορίς Ζάρ, χρησιμοποίησε ένα θέμα από το κονσέρτο του για πιάνο, για τη μουσική της ταινίας «Ο Λώρενς της Αραβίας». Επίσης ένα μέρος του κονσέρτου του για τσέλο σε Ρε Μινόρε χρησιμοποιήθηκε για την Αμερικάνικη τηλεοπτική σειρά «Ο Μότσαρτ στην ζούγκλα». Το 1880 έγινε μέλος της Λεγεώνας της Τιμής. Πέθανε το 1892 αφήνοντας πολλά του έργα ανολοκλήρωτα.

Πηγές:

<http://www.grafida.net/el/index.php?itemID=6&view=6&pageID=112073>

https://en.wikipedia.org/wiki/%C3%89douard_Lalo

Black Humor

Η κωμωδία του Λάκη Μιχαηλίδη. Η ομάδα της εφημερίδας επισκέπτεται το Θέατρο Τεχνών στη Λάρισα

Όλη η συντακτική ομάδα



Το Black Humor είναι ουσιαστικά 4 διαφορετικά μονόπρακτα σε κείμενα του Λάκη Μιχαηλίδη, σκηνοθετημένα από τον Σταμάτη Τσελέπη, με πρωταγωνιστή τον ίδιο αλλά και τις Κατερίνα Χατζημαρκάκη, Βάνα Καταραχιά, Ειρήνη Σιδηροπούλου & Φένια Καλατζή. Σε ειδικό ρόλο ο ηθοποιός Βασίλης Παβλής.

Στο πρώτο μονόπρακτο ένας μελλοθάνατος εφοπλιστής προσπαθεί να πείσει την ερωμένη, γραμματέα του, την Κάτια, να εκφωνήσει τον επικήδειο του, αφού είναι σίγουρος ότι θα πεθάνει γρήγορα. Ο επικήδειος του θέλει να είναι διαφορετικός από κάθε άλλον. Θέλει να βγάλει τα άπλυτα στη φόρα όλων αυτών, συμπεριλαμβανομένου και του εαυτού του, που λειτουργούν μέσα στη διαφθορά.

Στο δεύτερο μονόπρακτο η χήρα ενός τσιγκούνη συζύγου, θέλει να βγάλει όλα τα σπασμένα από την τσιγκουνιά του άντρα της στην κηδεία του. Ο υπεύθυνος της μπουτίκ τελετών ξέρει να πλασάρει εκτός από κάθε ακριβή υπηρεσία του γραφείου και τον ίδιο του τον εαυτό.

Στο τρίτο μονόπρακτο η νεαρή χήρα ενός πλούσιου ηλικιωμένου θα κάνει το μνημόσυνο του άντρα της και προσπαθεί να πείσει τον εραστή της και σωφέρ του εκλιπόντος,

να κρατήσει τα τυπικά της τελετής πριν απολαύσει χωρίς ενοχές τον έρωτα μαζί του.

Στο τέταρτο μονόπρακτο η επιχειρηματίας "λουλουδού" Βιόλα, που μαζεύει τα γαρύφαλλα από τα στεφάνια των νεκροταφείων και τα πουλάει στα μπουζούκια προσπαθεί να πείσει τον φίλο της να βρουν νέες επιχειρηματικές και πιο προσοδοφόρες λύσεις για τον μέλλον της επιχείρησής τους. Ένα ιδιωτικό νεκροταφείο ίσως είναι η λύση, όμως πάντα στο μυαλό της υπάρχει η επιθυμία να γίνει το πρώτο λαϊκό όνομα της πίστας.

Το έργο άρεσε πολύ σε όλη την ομάδα της εφημερίδας που το παρακολούθησε, γιατί κατάφερε να σατιρίσει με μοναδικό τρόπο τα κακώς κείμενα της σημερινής κοινωνίας. Είναι μία πολύ καλή πρόταση για νυχτερινή έξοδο στην εορταστική Λάρισα. Το έργο παίζεται στο «Θέατρο Τεχνών» Λάρισας, κάθε Πέμπτη, Παρασκευή και Σάββατο στις 9 και κάθε Κυριακή απόγευμα στις 7, ενώ το πρόγραμμα θα είναι διαφορετικό κατά τη διάρκεια των εορτών.

Η ομάδα οικοκυρικών

Όλη η συντακτική ομάδα

Η ομάδα του οικοκυρικών είναι μία από τις πολλές ομάδες του Κέντρου Ημέρας της ΨΕΨΥΠΑ. Η ομάδα της εφημερίδας μίλησε με την κυρία Ελένη Τσιαμούρα την εκπαιδεύτρια της δραστηριότητας αυτής και ακολουθεί ο παρακάτω διάλογος:

«Θέλουμε πρώτα να μας πείτε τι είναι η ομάδα των οικοκυρικών»

«Τα οικοκυρικά καταρχήν βγαίνει από την λέξη οίκος. Η αρχική σκέψη ήταν να βοηθήσουμε τα μέλη του Κέντρου Ημέρας στην καθημερινότητα τους και εκτός του Κέντρου Ημέρας. Έτσι δημιουργήθηκε η ομάδα των οικοκυρικών. Στην ομάδα ασχολούμαστε με ότι έχει να κάνει με το σπίτι, τη φροντίδα του σπιτιού, την ατομική μας υγιεινή, μαθαίνουμε πως να συντηρούμε και να φροντίζουμε το σπίτι μας και πως θα το έχουμε καθαρό. Μαθαίνουμε και αλλά πράγματα έξω από το σπίτι. Πως να κάνουμε αγορές, πως να διαλέγουμε ρούχα, τι δώρα μπορούμε να πάμε σε διάφορες εκδηλώσεις, πως να φερόμαστε στους γύρω μας. Μαθαίνουμε και πιο απλά πράγματα όπως τι ευχή να δώσουμε σε ένα ευχάριστο ή δυσάρεστο γεγονός.»

«Μαθαίνουν κάποιες δεξιότητες τα άτομα που μετέχουν στην ομάδα;»

«Φυσικά! Πρακτικά κάνουμε το σκούπισμα, το σφουγγάρισμα, το ξεσκόνισμα, την καθαρότητα των τζαμιών, το πλύσιμο των πιάτων ή το στρώσιμο της τραπέζιας. Μαθαίνουμε να φροντίζουμε τον εξωτερικό μας χώρο, να φυτεύουμε και να ποτίζουμε τα λουλούδια μας, να κάνουμε όλα αυτά που κάνουμε και στο σπίτι.»

«Τα άτομα βγαίνουν και εκτός δομής;»

«Τα άτομα δεν βγαίνουν έξω από το κέντρο ημέρας, όλα γίνονται στο εσωτερικό της δομής και στον προαύλιο χώρο. Υπάρχει άλλο πρόγραμμα από αυτό της ομάδας οικοκυρικών που βγαίνουν τα μέλη για ψώνια εκτελώντας το καθημερινό πρόγραμμα αγορών. Σούπερ μάρκετ, λαχανικά, αγορές στο φούρνο. Αυτό είναι ένα πρόγραμμα της θεραπευτικής ομάδας όπου κάθε φορά διαφορετικά μέλη πηγαίνουν στην αγορά. Παλαιότερα και πριν τα ψώνια γίνουν μέρος του προγράμματος της θεραπευτικής ομάδας, στην ομάδα των οικοκυρικών αναλάμβαναν κάθε φορά και 2 διαφορετικά άτομα να ψωνίζουν ενδεικτικά 2-3 προϊόντα κάθε μέρα για να μάθουν τη διαδικασία που ακολουθείται στο σούπερ μάρκετ, αλλά και να μάθουν να διαλέγουν το καλύτερο ή το φθηνότερο.»

«Πόσα χρόνια λειτουργεί η ομάδα οικοκυρικών, και πως είναι η συνεργασία των μελών μεταξύ τους;»

«Λειτουργεί από το 2013. Κατά τη διάρκεια της ομάδας αυτής υπάρχει πάντα διάθεση, προθυμία και όρεξη για να κάνουν ότι χρειάζεται. Μεταξύ τους υπάρχει τέλεια συνεργασία.»



«Αρέσει κάτι περισσότερο στα μέλη;»

«Σε κάποιους αρέσει περισσότερο να κάνουν δουλειές, ενώ σε κάποιους άλλους τους αρέσει να κουβεντιάζουμε και να τους δίνω οδηγίες για το πώς θα μιλήσουν, θα φερθούν, πως θα ντυθούν, ή πως θα κινηθούν. Εξαρτάται από το άτομο.»

«Πείτε μας ένα παράδειγμα από τις κουβέντες που κάνετε και τις οδηγίες που δίνετε.»

«Ένα παράδειγμα είναι, όταν αλλάζουν οι εποχές, συζητάμε για το πώς προετοιμάζουμε το σπίτι μας και τι δουλειές που κάνουμε. Ούτως ή άλλως αυτές τις δουλειές δεν μπορούμε να τις κάνουμε εδώ στη δομή και έτσι τις συζητάμε. Έτσι όταν έρχεται το φθινόπωρο συζητάμε για το πως καθαρίζουμε το σπίτι, πως στρώνουμε τα χαλιά, πως μαζεύουμε τα καλοκαιρινά ρούχα και κατεβάζουμε τα χειμωνιάτικα. Άλλη φορά μπορεί να κουβεντιάσουμε για την περίοδο των εκπτώσεων και πως μπορούμε να αγοράσουμε φθηνότερα διάφορα προϊόντα και τι πρέπει να προσέχουμε. Άλλη φορά μπορεί να συζητήσουμε για το αν υπάρχει ένας γάμος στην οικογένεια, πως πρέπει να ντυθούμε, τι δώρα θα πάρουμε, τι ευχές θα κάνουμε. Έχουμε φτάσει να συζητήσουμε για το πως θα εξοπλίσουμε ένα καινούργιο σπίτι, πως θα φτιάξουμε τα δωμάτια, τι πράγματα θα πάρουμε για την κουζίνα. Βέβαια συζητάμε και πιο απλά πράγματα όπως πως καθημερινά το κάθε μέλος θα σηκωθεί από το κρεβάτι του, θα ντυθεί, θα πλύνει τα δόντια του, θα πάρει το πρωινό του, έτσι ώστε να έρθει ευπρεπής στο Κέντρο Ημέρας.»

«Είναι ίδια τα άτομα που συμμετέχουν στην ομάδα;»

«Στη διάρκεια των 3 αυτών χρόνων τα μέλη έχουν εναλλαχθεί, παρόλα αυτά παραμένει ένας σταθερός κορμός από 8 μέλη που ξεκίνησαν την ομάδα αυτή από την αρχή δεν την άφησαν.»

«Τα μέλη που παρακολουθούν χρόνια την ομάδα αυτή σε τι επίπεδο έχουν φτάσει;»

«Το επίπεδο που μπορώ να δω είναι μόνο εδώ στη δομή και όχι ότι κάνουν στο σπίτι, αν και θα έπρεπε να είναι το ίδιο, έτσι ώστε να κάνουν πρακτική ότι μαθαίνουν εδώ. Αυτό λοιπόν που βλέπω εδώ, και απ' ότι με ενημερώνουν τα μέλη για αυτό που κάνουν στο σπίτι, αλλά και γενικά από την εικόνα της ομάδας, θεωρώ ότι έχουν κάνει αρκετή πρόοδο και ότι μπορούν να σταθούν αξιοπρεπείς σε μία εκδήλωση, ή στα ψώνια τους ή στο σπίτι, ανάλογα με τις αρμοδιότητες που αναλαμβάνουν.»

«Πως αισθάνεστε όταν καθοδηγείτε την ομάδα; Σας δασκάλα ή σαν σύμβουλος;»

«Δεν μπορώ να δω το εαυτό μου σαν δασκάλα, επειδή είμαι όλη την ημέρα εδώ και φροντίζω ούτως ή άλλως για τα άτομα όλου του Κέντρου Ημέρας. Η πρώτη λέξη που είναι πάντα στο μυαλό μου είναι η φροντίδα τους, που ξεκινάει είτε από την καθαριότητα του χώρου, είτε από το φαγητό τους, είτε από το να τους πω να βάλουν το μπουφάν γιατί κάνει έξω κρύο. Μάλλον λοιπόν η λέξη σύμβουλος θα μου άρεσε καλύτερα... Μάνα είναι ίσως λίγο υπερβολικό.... Δεν ξέρω βέβαια εκείνοι πως με βλέπουν.»

Η ομάδα μίλησε με 2 μέλη της ομάδας αυτής και μας είπαν:

«Μου αρέσουν πολύ οι δουλειές που κάνω, τι οποίες κάνω και στο σπίτι. Καθαρίζω ή πηγαίνω για ψώνια, τις περισσότερες φορές μόνη μου. Από τις δουλειές λατρεύω την ηλεκτρική σκούπα, αλλά και να στρώνω τα τραπέζια. Από τις κουβέντες μου αρέσουν πολύ αυτές που έχουν να κάνουν το πώς ντυνόμαστε και πως συμπεριφερόμαστε στις διάφορες εκδηλώσεις.»

«Κι εγώ έμαθα αρκετά πράγματα στην ομάδα αυτή, τα οποία κάνω και στο σπίτι. Ακολουθώ όλους τους κανόνες υγιεινής και φροντίδας για το άτομο μου, ενώ έχω μάθει να κινούμε στην αγορά και να βοηθώ την μητέρα μου στα ψώνια. Είναι κάτι που αρχικά δεν μπορούσα να κάνω και μέσα από την ομάδα το έμαθα. Στην αρχή είχα πολύ άγχος αν θα μπορούσα να τα καταφέρω. Θέλω επίσης να πω για το πόσο μου αρέσει να συνεργάζομαι με τα υπόλοιπα μέλη της ομάδας. Είναι ωραίο να κάνουμε δουλειές μαζί!»





Ποιήματα

του Αναστ. Μεταξά

Περί των γερόντων

Οι γέροι να μην φοβούνται, ο Θεός τους φυλάει,
κι αν αρρώστια, αν πάθουν πάλι οι Άγιοι θα τους
κάνουν καλά!
Η αλήθεια είναι ότι, οι γέροι είναι πλησίον του Πα-
ραδείσου!

Τα λουλούδια, τα έντομα, τα ρυάκια και οι λίμνες
φανερώνουν τον Παράδεισο!
Φυλάττει ο Θεός τους γέροντες που είναι αδάμα-
ντες και τοπάζια

Δόξα στον Κύριον!

Χειμωνιάτικη νύχτα

Θα 'θελα μες την ησυχία της νύχτας, να φανερώσω,
πίστη στο Θεό
και ν' αφουγκραστώ τη νύχτα με τα' ασημένια άστρα!

Άλλοι κοιμούνται κι άλλοι πίνουν καφέ.
Εγώ δεν κοιμάμαι, αλλά ξάπλωσα για να κοιμηθώ!
Είναι μία χειμωνιάτικη νύχτα!

Τα χαρούμενα νέα του Μυστικισμού

Και τα χαρούμενα νέα του μυστικισμού
Τα λουλούδια χειροκροτούν.
Τι ωραίο νέο;
Οι γρύλλοι ζητοκραυγάζουν

Τα ζώα ανέπνευσαν!
Στην ζούγκλα τα χορτοφάγα,
νίκησαν τα ανθρωποφάγα και σαρκοβόρα θηρία!

Δόξα τω Θεό! Αμήν!

Χειμερινό τοπίο

Στον κήπο γύρω, τα έντομα κρυμμένα, στις φωλιές τους
παγωμένα!
Χειμερινό τοπίο! Τα έντομα που αγαπούσα τόσο!

Τα δέντρα άρχισαν να ξεραίνονται. Μερικά απ' αυτά,
ακόμη διατηρούνται!
Τι να πεις; Το παν είναι το πράσινο των δέντρων!
Ο βοριάς φυσάει, παν' απ' τη στέγη
του Οικοτροφείου μας, Εστία των Φαρσάλων!

Χριστούγεννα στη Λαπωνία και το χωριό του Άη Βασίλη

Επιμέλεια: Δήμητρα Δόβρη, Χρήστος Τσαντήλας



Η πραγματική ...Βασίλισσα του Χιονιού, η Λαπωνία, βρίσκεται στον Αρκτικό κύκλο και χωρίζεται σε Φινλανδική, Νορβηγική, Σουηδική και Ρωσική. Το όνομα Λαπωνία αναφέρεται στη γη η οποία κατοικείται από τους Σάμι, προηγουμένως γνωστούς ως Λάπωνες, οι οποίοι αποτελούν μειονότητα στην περιοχή. Παρόλα αυτά, το μέρος που αντιστοιχεί τόσο στη Ρωσία όσο και τη Νορβηγία σπάνια αποκαλούνται Λαπωνία. Επίσημως, το όνομα χρησιμοποιείται από τη Φινλανδία και τη Σουηδία, όπου υπάρχουν επαρχίες με αυτό το όνομα.

Η Φινλανδική Λαπωνία είναι γνωστή για τα εξαιρετικά χιονισμένα τοπία, τον Άι Βασίλη και τους τράνδους, snowmobiles και βόλτες με το παραδοσιακό έλκυθρο με σκυλιά χάσκι, τους Σάμι, το κάστρο από πάγο και το χωριό από πάγο και τον αρκτικό αμέθυστο. Ο ιδανικότερος γιορτινός προορισμός!

Το Ρόβανιεμι είναι πόλη της Φινλανδίας και πρωτεύουσα της περιφέρειας της Λαπωνίας. Έχει 60.592 κατοίκους, και βρίσκεται κοντά στον Αρκτικό Κύκλο. Με το που μπαίνει ο Δεκέμβριος στο Ρόβανιεμι όλες οι υπόλοιπες δραστηριότητες παγώνουν. Τα πάντα κινούνται στους ρυθμούς του Άι Βασίλη για να ετοιμάσει άψογα το μεγάλο του ταξίδι σε ολόκληρο τον κόσμο. Το Ρόβανιεμι διαθέτει καταστήματα με σουβενίρ, εστιατόρια, καφετερίες και το... γραφείο του Άγιου Βασίλη που έχει συγκεκριμένες

ώρες κοινού. Στο Ρόβανιεμι οι γεύσεις είναι διαφορετικές. Αξίζει να δοκιμάσει κανείς τα λευκόφαρα στη σχάρα από τη λίμνη Igani και επιδόρπιο αρκτικά μούρα με παρφέ σοκολάτας. Τα καλά εστιατόρια είναι πολλά, αρκετά από αυτά έχουν καταπληκτική θέα.

Το Χωριό του Αγίου Βασίλη βρίσκεται στα 8 χιλιόμετρα βορειοανατολικά από το Ρόβανιεμι και αποτελεί τον τόπο συνάντησης του Αγίου Βασίλη με τους επισκέπτες. Πρόκειται για το μεγαλύτερο θεματικό πάρκο της Φινλανδίας, με έναν σημαντικό αριθμό αξιοθέατων που σχετίζονται με τον αγαπημένο άγιο των Χριστουγέννων, όπως το Γραφείο του Άη Βασίλη και το Ταχυδρομείο του, ενώ ένα ακόμη αγαπημένο αξιοθέατο των επισκεπτών είναι η άσπρη γραμμή που βρίσκεται κατά μήκος όλου του χωριού και αναπαριστά τον Αρκτικό Κύκλο. Στο χώρο προσφέρεται ένα ευρύ φάσμα δραστηριοτήτων, που περιλαμβάνουν από Snow Mobile Safari, μέχρι βόλτες με έλκθηρα τράνδων, αλλά και οργανωμένες υποδομές φιλοξενίας, με διάφορα καταλύματα, εστιατόρια και μπαρ.

Ένα μαγικό Χριστουγεννιάτικο ταξίδι στην παγωμένη Φινλανδία με τους πρόσχαρους και φιλόξενους κατοίκους - τη χώρα με τις 177.888 λίμνες και τα 179.584 νησιά, είναι όνειρο ζωής, για μεγάλους και μικρούς.

Πηγές:

<https://el.wikipedia.org/wiki/Ρόβανιεμι>, <http://www.taxidologio.gr/rovaniemi-todo-santa-claus-village.html>
<http://www.nordix.gr/proorismos.php?id=565>, <https://el.wikipedia.org/wiki/Λαπωνία>

Χριστουγεννιάτικα Παραδοσιακά Φαγητά σε όλη την Ελλάδα

Επιμέλεια: Ασπασία Καπετανοπούλου

Βόρεια Ελλάδα και Θράκη

Η Μσούρα, παραδοσιακό φαγητό του Μελισσοχωρίου Θεσσαλονίκης, είναι μία τριλογία από χοιρινό κρέας, μοσχάρι και κοτόπουλο σιγοβρασμένο με λαχανικά και ρύζι στον φούρνο. Οι ποντιακοί λαχανοντολμάδες είναι άλλο ένα γιορτινό φαγητό που έχει συμβολική σημασία καθώς το τύλιγμα των φύλλων του λάχανου συμβολίζει τα σπάργανα του Χριστού. Η μπάμπο δεν λείπει από κανένα θρακιώτικο σπίτι, χοιρινό με μπόλικα μυρωδικά και μπαχαρικά, το οποίο σιγοβράζει όλο το βράδυ, ώστε να είναι έτοιμο και ζεστό το πρωί, μετά τη θεία λειτουργία των Χριστουγέννων.

Ήπειρος

Το γιορτινό τραπέζι περιλαμβάνει λαχανοντολμάδες, πίτες όπως το κουσμέρι, η κρεατόπιτα, η μπατσάρα, η γαλατόπιτα, η γλυκιά κολοκυθόπιτα, και τα μελομακάρουνα, όπως τα αποκαλούν οι Ηπειρώτες. Στα Γιάννενα το αγριογούρουνο σαλμί αλλά και τα κλασικά μπακλαβαδάκια έχουν την τιμητική τους! Στα Ζαγοροχώρια φτιάχνουν τα «σπάργανα», ένα γλυκό που μοιάζει με τηγανίτες.

Κεντρική, Στερεά Ελλάδα και Εύβοια

Το χοιρινό κρέας και η «γουρουνοχαρά» αποτελούσε μία ιεροτελεστία και όλα γιορτινά εδέσματα φτιάχνονταν με βάση το χοιρινό κρέας! Το βράδυ των Χριστουγέννων ψήνουν κομματάκια χοιρινού, στη θράκα, πασπαλισμένο με μπόλικο αλάτι το «κοντοσουφλι». Στην Στερεά Ελλάδα την μέρα των γιορτών τρώνε χοιρινό με σέλινο, αλλά και κοτόσουπα, όπως επίσης η γαλοπούλα γεμιστή. Ακόμη παλιότερα έφτιαχναν τις «μπάμπες», που ήταν βρασμένο το παχύ έντερο και παραγεμισμένο με συκώτι, σπλήνα, μυρωδικά και μπαχαρικά.

Πελοπόννησος

Και εδώ πρωταγωνιστεί το γουρουνόπουλο ψημένο στο φούρνο. Η κρεατόπιτα είναι κλα-

σικό χριστουγεννιάτικο έδεσμα στην Αρκαδία. Το ζύμωμα της χριστουγεννιάτικης κουλούρας αποτελεί ολόκληρη τελετουργία! Στην Μάνη τα «λαλάγγια» ή «τηγανίδες» ήταν το αγαπημένο χριστουγεννιάτικο γλυκό, όπως οι λουκουμάδες και οι δίπλες.

Επτάνησα

Στην Κεφαλονιά «πουτρίδα» είναι χοιρινό με «κάβολε» ή με «μάπα» δηλαδή κουνουπίδι ή λάχανο. Κόκορας ή βοδινό μακαρονάδα παραδοσιακά από την Λευκάδα. Επίσης φτιάχνουν την κουλούρα, ένα είδος ψωμιού αλλά και την λαδόπιτα.

Νησιά του Αιγαίου

Το χοιρινό περιλαμβανόταν στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Στη Ρόδο απαραίτητα στο γιορτινό τραπέζι σερβίρονται τα «γιαπράκια», ντολμαδάκια δηλαδή. Στην Σάμο τρώνε τα χοιροσφάγια και την πηχτή, που ήταν βρασμένο χοιρινό κρέας με λεμόνι, το οποίο έπηζε λόγω του λίπους και το έτρωγαν ανήμερα τα Χριστούγεννα. Στην Σύρο ένα έθιμο θέλει να τρώνε κουνουπίδι ή μπρόκολο και ψάρι την παραμονή των Χριστουγέννων. Στον Πόρο χοιρινό με σέλινο ήταν η νησιώτικη εκδοχή του χριστουγεννιάτικου τραπέζιου. Στην Μυτιλήνη φτιάχνουν πλατσέδα, γλυκά πιτάκια με καρύδι.

Κρήτη

Μετά την εκκλησία μοιράζουν κρέας, κρασί και κουλούρι. Στο Λασιθί ανήμερα τα Χριστούγεννα τρώνε τηγανητό συκώτι. Στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι υπάρχει οπωσδήποτε το χοιρινό κρέας, όπως το γουρουνόπουλο στον ξυλόφουρνο με λεμονόφυλλα. Τα λουκάνικα, απάκια, σύγκλινο, οι «τσιγαρίδες» αλλά και η γαλοπούλα είναι αγαπημένα χριστουγεννιάτικα εδέσματα. Το Χριστόψωμο, η γιαουρτόπιτα, σαρικόπιτες αλλά και οι σφακιανές πίτες!

Πηγή:

<http://www.funkycook.gr/paradosiakes-xristougenniatikes-suntages/>

Χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα του Ηλία Μαμαλάκη

Επιμέλεια: Ασπασία Καπετανοπούλου

Πηγή: www.athinorama.gr/umami/food/recipes/?id=2000617

Υλικά

Μία γαλόπουλα (4-5 κιλά) μαρινάδα
1 φλιτζ. του καφέ ελαιόλαδο
1 κ.α. μουστάρδα απαλή
1 φλιτζ. του καφέ κονιάκ
2 κ.σ. μέλι
1 κ.σ. σόγια σος φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Γέμιση

1 κιλά κιμάς χοιρινός
3 κ.σ. ρύζι για πιλάφι
24 κάστανα ψητά και καθαρισμένα
4 κ.σ. μαύρη σταφίδα χωρίς κουκούτσι
4 κ.σ. κουκουνάρι ελαφρώς καβουρδισμένο
1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στο μίξερ
3 κ.σ. ελαιόλαδο
1 ποτήρι κρασιού λευκό ξηρό κρασί
4-5 κόκκοι μπαχάρι
1/2 κ.γλ. κανέλα
Αλάτι, πιπέρι

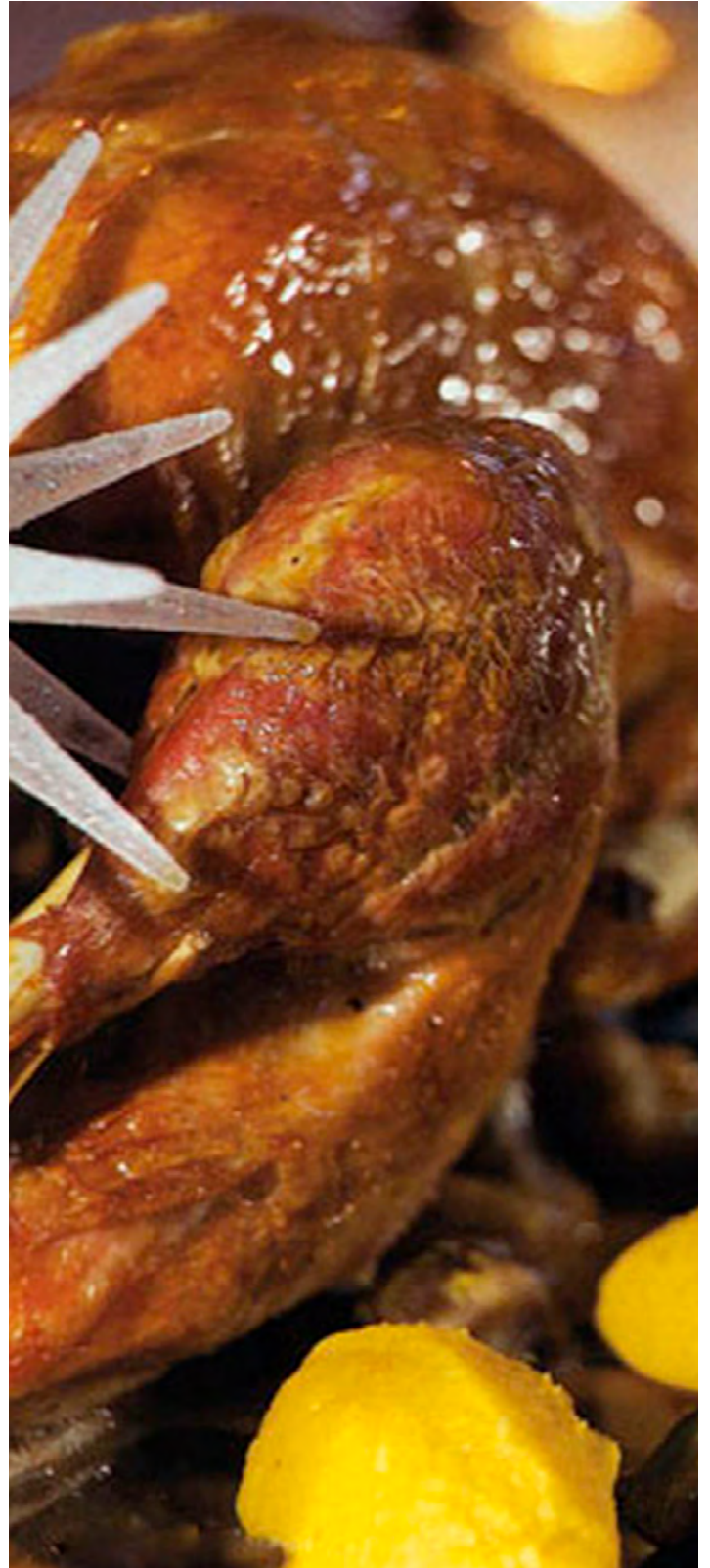
Γέμιση

Μαρινάρισμα

Προετοιμάζουμε τη γαλοπούλα, καθαρίζοντάς τη σχολαστικά και πλένοντάς τη με άφθονο κρύο νερό. Στο μπλέντερ ενώνουμε τα υλικά της μαρινάδας σε ένα ομογενή πολτό. Την αλείφουμε με ένα πινέλο σχολαστικά εσωτερικά και εξωτερικά και την αφήνουμε για 3-4 ώρες. Την τοποθετούμε μέσα σε ένα ταψί.

Γαλοπούλα γεμιστή

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να γυαλίσει. Ρίχνουμε μέσα τον κιμά και τον καβουρδίζουμε καλά. Ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Σβήνουμε με το λευκό κρασί. Προσθέτουμε τη σταφίδα, το κουκουνάρι και τα κάστανα. Ανακατεύουμε, προσθέτουμε 1 ποτήρι κρασιού νερό και αφήνουμε να πάρει βράση. Αποσύρουμε τη γέμιση από τη φωτιά και προσθέτουμε το μπαχάρι, την κανέλα, το αλάτι και το πιπέρι. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού γεμίζουμε τη γαλοπούλα πιέζοντας τη γέμιση για να χωρέσει όση περισσότερη γίνεται. Πά να μην παιδεύομαστε ράβοντάς τη, τοποθετούμε στην τρύπα ένα ξινόμηλο. Τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο, περιχύνοντας τη γαλοπούλα με όση μαρινάδα έχει μείνει, τη σκεπάζουμε με ένα αλουμινόχαρτο και την ψήνουμε στους 180°C για περίπου 3 1/2 ώρες. Την τελευταία μισή ώρα αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και την αφήνουμε να ροδίσει καλά.



ΣΤΑ ΥΡΟ ΛΕΞ Ο

ΛΥΣΗ



ΕΞΗΜΗΣ ΤΗΣ ΚΤΗΡΟΥ	Ο ΑΡΧΙΜΑ-ΓΕΡΑΣ ΣΕΒΑΣΤΕ		ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΟΡ-ΓΑΝΩΣΗ ΣΤΗ ΜΕΤΕΩΣ ΤΗΣ ΠΑΛΙΑΣ	ΒΕΛΤΑ ΑΡΧΙΚΟ Η ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΟΝΟΜΑ	ΣΟΦΙΣΤΙΚΑ-ΔΑΜΟΦΩΝΑ	
ΟΙ ΑΣΤΟΙΚΟΙ ΡΕΞΕ ΜΑΣ ΥΠΟΧΕΙΡΩΣ	ΑΝΥΠΕΡΒΑΝΤΑ			ΠΕΡΙΣΤΡΑ-ΦΟΝ - ΓΕΝΗ	ΣΥΜΒΟΛΟ ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΗΡΗΣ	
ΕΠΗ ΑΠ Ο-ΠΟΥ ΑΝΑΒΑΝ-ΣΟ ΜΕΡΟ	ΦΟΝΗΚΟΛΑ ΣΟΣ ΤΗΣ ΚΡΗΤΗΣ		ΜΕΛΟΣΦΑΜΑ ΤΟΥ ΜΑΛΕΣΕ			
			ΠΙΝΕΤΑΙ ΓΥΡΟΜΕΝΗ			
ΕΠΙΧΡΗΜΑ ΑΝΥΠΕΡΟ ΟΝΟΜΑ				ΕΠΑΝΑΛΑΜΒΑ-ΝΟΜΕΝΟ, ΑΡΧΕΤΑ		
ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕ ΑΥΤΟΣ	Η ΠΡΟΤΕΝΟΥ-ΣΑ ΤΗΣ ΤΕΣ ΜΑΣ			ΔΕΡΑΣΟΙ ΓΟΡΜΑΝΟΥΡΑΣ		Η ΤΕΛΟΣ ΓΙΑ ΣΤΟ ΜΙΑΣΕΤ
ΚΑΔΕΝΕΣ ΔΕ ΕΝΤΟΣ ΠΕΡΙΟΧΗ ΑΠ ΣΤΑ	ΜΟΝΟΡΡΟΣ ΤΗΝ... ΕΠΙΤΟ-ΜΑΕΙ			ΕΥΣΕΒΗ ΒΑΣΙΛΙΣΤΙΚΗ		
ΓΑΛΛΟΙ ΛΟΓΟΤΕΡΗΣ				ΠΑΡΑΛΕΤΑΤΜΑ (Σ.Ι)		
				Η ΠΡΟΕΣΗ ΤΗΣ... ΤΡΟ ΣΚΗΡΩΣ		
ΓΙΑΜΑ ΤΗΣ ΓΡΩΣ	ΑΝΩΣ Ο ΚΑΤΤΕΡΕΤ			ΧΡΕΣΤΗ ΟΥΔΙΑ ΓΑ ΕΓΓΕΛΑ		ΑΥΡΟ ΓΚΟΛ
	ΤΟ ΧΗΛΙΣΤΕΡΟ ΕΣΤΙΝ ΤΗΣ ΣΟΡΑΣ ΜΑΣ					
			ΣΗΜΕΟ ΣΥΜΒΕΒΗΤΗ			
			ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΑΡΚΟΥΡΑ (ΕΡ.Ι)			
ΝΑΥΤΙΚΟ ΠΡΟΤΥΠΟΝ					ΑΠΟ ΕΣΤΑ... ΑΥΤ	
ΑΡΧΗ ΤΟΥ... ΑΥΡΟ					ΚΑΘΕ ΑΛΛΟ ΕΑΡΕ ΤΟΡΡΑ-ΤΙΚΑ	
	ΕΙΣΟΤ ΤΑΒΟΣ					ΑΡΤΙ ΠΕ... ΠΡΟΕΣΗ ΚΑ-ΤΑΚΟΥΝΟΤ
	ΠΑΡΑΣΤΟ ΤΟΥ ΣΤΑΡΟΥ					
Η ΣΑΧΗ ΤΟΥ... ΚΥΚΛΟ ΦΟΡΕΣ ΣΕ ΒΙΒΛΙΟ				ΤΙΜΑΜΑ ΤΗΣ ΝΥΚΤΩΣ		
Η ΕΣΤΕΡΩΗ ΟΥΝ ΣΩΜΑΤΟΣ				ΠΡΟΕΣΗ... ΑΝΑΘΩΣ		
ΑΔΑΜ ΤΗΣ ΑΥΣΤΡΑΣ					ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑ-ΦΙΑ ΤΟΥΡΚΙ-ΚΗΣ ΥΛΗΣ	
ΜΟΝΑΔΑ ΦΩΤΟΜΕΤΡΙΑΣ						
			ΛΑΜΠΕ... ΡΟΣ... ΑΡ-ΘΡΩΣΕ			

Η Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α. προσφέρει τη βοήθειά της, γραμματειακή υποστήριξη, ώστε η επιθυμία των φιλοξενούμενων ατόμων στις δομές της να γίνει πραγματικότητα. Επισημαίνουμε ότι τα κείμενα δημοσιεύονται αυτούσια όπως δημιουργούνται από τους συντάκτες τους χωρίς διορθώσεις ή τροποποιήσεις. Η άποψη των συντακτών δεν είναι απαραίτητα και η άποψη της Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α. Μπορείτε να αποστείλετε κείμενα ή φωτογραφίες για να δημοσιευθούν στην εφημερίδα μας στην παρακάτω διεύθυνση, υπ 'όψη "Η ΦΩΝΗ ΜΑΣ":

Αγίου Όρους 6Α, 413 35, Λάρισσα
T/F: 2410 627363
www.thepsypa.gr, thepsip1@otenet.gr

Αν επιθυμείτε να λαμβάνετε την εφημερίδα της Θ.Ε.Ψ.Υ.Π.Α. "Η ΦΩΝΗ ΜΑΣ" στο χώρο σας, συμπληρώστε το κουπόνι που βλέπετε και αποστείλετε το στην διεύθυνση:

Αγίου Όρους 6Α, 413 35, Λάρισσα

Όνομα:

Επώνυμο:

Διεύθυνση:

Πόλη:

TK:

Η ΔΙΗΜΗΡΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΟΥΜΕΝΩΝ ΑΤΟΜΩΝ ΕΤΙΣ ΔΟΜΕΣ ΤΗΣ ΘΕΣΣΑΛΙΚΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ ΨΥΧΙΚΗΣ ΥΓΕΙΑΣ - ΠΕΡΙΦΑΡΗΣ - ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ