

Απολογισμός Δράσης του Συλλόγου Γυναικών Παπαγιάννη Φλώρινας

Στην πρώτη συνάντηση της χρονιάς, των Γυναικών του Παπαγιάννη, που πραγματοποιήθηκε, την Κυριακή 16/1/2011, στην αίθουσα εκδηλώσεων της κοινότητας, έγινε από την πρόεδρο του Σ.Γ.Π.Φ. ο απολογισμός της δράσης του, για το χρόνο που πέρασε.

Στο σύντομο χαιρετισμό της, ευχαρίστησε τις Παπαγιαννίτισσες που γέμισαν την αίθουσα, αλλά και τις φίλες τους, τονίζοντας πως, ό,τι έχουν πετύχει έως τώρα, στηρίζεται στη συνεργασία και τη συμμετοχή τους.

Μετάφερε τους εγκάρδιους χαιρετισμούς της εθελόντριας Φλωρινιώτισσας, κυρίας Αλεξάνδρας Βακισίδου από την Αυστραλία προς όλες τις παρευρισκόμενες.



υγεία και οικογενειακή ευτυχία, δίνοντας το δώρο της.

Ακολούθησε εποικοδομητικός διάλογος. Ακούστηκαν ιδέες και προτάσεις για τη συνέχιση του χορευτικού και χορωδιακού τμήματος του Συλλόγου



Αναφέρθηκε με περηφάνια στο επετειακό Ημερολόγιο του Συλλόγου και ευχαρίστησε τους χορηγούς του, καθώς και τον απερχόμενο πρόεδρο του χωριού, για την αρμονική συνεργασία τους και ευχήθηκε, αυτή να συνεχιστεί και με τις επόμενες Αρχές.

Με την ελπίδα, ότι η σύμπνοια, η συνεννόηση και η αγάπη για τον καμπίσιο τόπο τους, θα τις χαρακτηρίζει, καθώς έκοψε την καθιερωμένη Πίτα του συλλόγου. Τυχερή αναδείχθηκε η κ. Στεφανάκου - Παπαγιάννη Αφροδίτη, στην οποία ευχήθηκαν όλες,

αλλά και για άλλες εκδηλώσεις πολιτισμού.

Στο τέλος μοιράστηκαν γλυκά από τα μέλη του Δ.Σ. και αναψυκτικά, προσφορά από το εργοστάσιο του χωριού των «Αδελφών Δινάκη».

Ο καινούριος χρόνος, να είναι αγαθός, όμορφος και δημιουργικός, όπως οι παρουσίες των μικρών παιδιών που παρευρέθηκαν στην εκδήλωση.

Για το Δ.Σ.
Η πρόεδρος Δινάκη - Τάτου Γιασεμλή

Δραστηριότητες του Συλλόγου Γυναικών Παπαγιάννη Φλώρινας



Το στολίδι του Παπαγιάννη, το πετρόκτιστο, Γυμνάσιό του, έγινε, για μια φορά ακόμα, τόπος συνάντησης των γυναικών του χωριού. Ο Σ.Γ.Π.Φ., σε συνεργασία με το ΚΕΝΤΡΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΕΝΗΛΙΚΩΝ ΦΛΩΡΙΝΑΣ, από την αρχή της λειτουργίας του στην πόλη μας, υλοποίησε αρκετά προγράμματα, στον Παπαγιάννη.

Το Νοέμβριο του 2010, ξεκίνησε το πρόγραμμα «ΤΟΠΙΚΗ ΙΣΤΟΡΙΑ».

Γυναίκες του Παπαγιάννη κάθισαν στα θρανία και άκουσαν με προσοχή, σημαντικές πληροφορίες, από την υπεύθυνη του προγράμματος, για την προϊστορία και τις άλλες περιόδους του μακρινού παρελθόντος που αφορούσαν στην ευρύτερη περιοχή μας.

Εκεί που έμειναν περισσότερο, ήταν η σύγχρονη τοπική ιστορία. Εκμεταλλευόμενες τη σεβάσμια παρουσία ακόμη εντοπίων γερόντων, άκουσαν τις σημαντικές τους μαρτυρίες, για γεγονότα που διαδραματίστηκαν από τις αρχές του περασμένου αιώνα.

Όλες αυτές οι πληροφορίες, κράτησαν αμείωτο το ενδιαφέρον των γυναικών, συγκίνησαν με τη γλαφυρότητα τους και καταγράφηκαν, να μείνουν παρακαταθήκη στις επόμενες γενιές.

Στο πλαίσιο του προγράμματος, επισκέφθηκαν το Αρχαιολογικό Μουσείο της Φλώρινας, όπου συναντήθηκαν με τον προϊστάμενό του κύριο Κ. Σουρέφ και στη συνέχεια είχαν την ευκαιρία να ξεναγηθούν και να θαυμάσουν τα αξιόλογα ευρήματα της Μακεδονικής γης και να δουν από κοντά, κάποια από αυτά που μαρτυρούν την ελληνικότητά της.

Ο Σ.Γ.Π.Φ. ευχαριστεί τους υπεύθυνους του ΚΕΕΦ, γιατί δίνουν τη δυνατότητα επιμόρφωσής στους κατόικους των χωριών, καθώς και τον κύριο Καραγιάννη Αθανάσιο, Γυμνασιάρχη του Παπαγιάννη για τη φιλοξενία του σε αίθουσα του διδασκλήριου.

Για το Δ.Σ.
Η πρόεδρος Δινάκη - Τάτου Γιασεμλή

Ανακοίνωση - Ευχαριστήριο

Το σώμα Ελληνικού Οδηγισμού ενημερώνει ότι στην κλήρωση της λαχειοφόρου αγοράς που πραγματοποιήθηκε στις 31-12-2010 παρουσία της συμβολαιογράφου κ. Κωνσταντινίδου -Στάυρου Αγγελικής, κληρώθηκαν οι ακόλουθοι αριθμοί: 108 Τηλέραση - προσφορά της ΤΕΔΚ, 522 Ηλεκτρική σκούπα - «Μασούτης», 219 Ηχοσύστημα - «Κωτσόβολος», 056 Δωροεπιταγή 50 ευρώ - «Βασιλόπουλος», 596-562-433-1032-806 -Δωροεπιταγές - «Μπέλλης», 802 Μίξερ - «Γρηγοριάδης», 425 Καφετιέρα - «EXPERT», 1007 σοκολατομηχανή - «MEGA», 1106-1000-814-379-999-804-171-1084-875- κρασιά Αμυνταίου - «Κυργιάννης» «ΚΤΗΜΑ -ΑΛΦΑ»-«Βεγορίτις», 1156-312-293-577 - Γλυκά, Δέσποινας Βέικου.

Ευχαριστούμε θερμά όσους συνέβαλαν σ' αυτήν την προσπάθεια για την οικονομική ενίσχυση του Τοπικού Τμήματος του Σ.Ε.Ο.

Το Δ.Σ.



Ηχώ...

Μαγειρέματα

Κερκυραϊκό Μπουρδέτο

Μας πέρασε πολλά τα κρέατα και τα λιπαρά τις τελευταίες εβδομάδες φίλες και φίλοι μου και για σήμερα λέω να σας βάλω σε δίαιτα. Α!! δεν θέλω μούτρα! Άλλωστε, δίαιτα δεν σημαίνει πάντα αστία και ανο-

Έχουν ξεφύγει από τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος αλλά κρατάνε τη γεύση και τη νοστιμιά. Διαλέξτε ένα οποιοδήποτε μεγάλο ψάρι, φρέσκο ή κατεψυγμένο. Η (Σοφία χρησιμοποίησε Γαλέο κατεψυγμένο) και πάμε να φτιάξουμε «Μπουρδέτο».



σιτία! Επιβάλλεται για την υγεία και την ομορφιά μας, ν' αρχίσουμε να τρώμε λίγο πιο ελαφρά για να ισορροπήσουμε την υπερβολή των προηγούμενων ημερών! Να λοιπόν τι σας προτείνω: Ψαράκι ελαφρύ, υγιεινό και νόστιμο!



Εκτέλεση



Πώς θα το φτιάξουμε; Με τρόπο Κερκυραϊκό και απλό. Θ α το φτιάξουμε ΜΠΟΥΡΔΕΤΟ! Μάλιστα θα μας το φτιάξει γνήσια, μαγειρίσσα Κερκυραία, η Σοφία από τη «Λαδόκολλα». Η Σοφία και η ταβερνούλα της



Σε μια πλατιά κατσαρόλα τσιγαρίζετε στο λάδι το κρεμμύδι και το σκόρδο μέχρι να γίνουν διάφανα. (Να μη σκουρύνουν). Προσθέστε τις πιπεριές, το κόκκινο πιπέρι, το πελτέ διαλυμένο σε λίγο νερό και ανακατέψτε. Βάλτε τα κομμάτια του ψαριού το ένα δίπλα στο άλλο. Προσθέστε το κρασί και όλα τα υπόλοιπα



έκαναν μαζί σας την πρώτη τους γνωριμία με ένα καταπληκτικό Κερκυραϊκό « Σοφρίτο». Όσοι και όσες δοκιμάσατε και το φτιάξατε, καταλαβαίνετε γιατί μιλάω. Όσες πάλι δεν, χάνετε.

Το «Μπουρδέτο» που θα μας φτιάξει σήμερα η Σοφία, είναι παραδοσιακό Κερκυραϊκό φαγητό. Το μαγειρεύουν παλιά μετά το τράβηγμα της τράτας, οι ψαράδες. Έτσι όπως ήταν κουρασμένοι και πεινασμένοι έπρεπε να μαγειρέψουν. Τι φαγητό θα έκαναν λοιπόν; Τι άλλο από ψάρια που τα είχαν και μπόλικα με λαδάκι από τις ελιές τους, κρεμμύδια από τους Κερκυραϊκούς μπαχτσέδες και πιπέρι κόκκινο φτιάχνανε ένα λιτό αλλά χορταστικό και νοστιμότατο φαγητό, ζουμερό για να βουτήξουν το ψωμί, και πολύ καυτερό, για να πιούνε και κάνα -δύο κούπες κρασί.

Σήμερα τα εστιατόρια και οι νοικοκυρές το φτιάχνουν λιγότερο καυτερό. Προσθέτουν και άλλα υλικά.

Υλικά

- 1 κιλό μεγάλο ψάρι κομμένο σε φέτες
- 3/4 φλιτζανιού τσαγιού ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 5 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένες
- 2 πιπεριές Φλωρίνης φιλοκομμένες
- 2 κουταλιές πελτές
- 1κουταλιά της σούπας κοφτή Κόκκινο πιπέρι καυτερό ή γλυκό
- Λίγες σταγόνες ΤΑΜΠΑΣΚΟ
- 1 ποτήρι του κρασιού, κρασί λευκό
- Μαϊντανός φιλοκομμένος (προαιρετικά)
- αλάτι πιπέρι
- 1ποτήρι νερό ζεστό



υλικά. Αφήστε να πάρουν μια δυο βράσεις και προσθέστε το νερό. (τόσο όσο να σκεπαστούν τα ψάρια). Χαμηλώστε τη φωτιά και αφήστε το φαγητό να σιγοβράσει ώπου να δέσει η σάλτσα. (περίπου 20') Το Μπουρδέτο σερβίρεται με πατατοσαλάτα, τηγανιτές πατάτες, ρύζι, γιατί όχι και μακαρόνια.

Υ.Γ. : Εγώ το έφτιαξα με γριβάδι Πρεσών και ομολογώ ότι του ταιριάζει πολύ αυτός ο τρόπος μαγειρέματος. Φτιάξτε το ! Καλήν επιτυχία φίλες μου και ως την άλλη Τετάρτη, μην ξεχνάτε να κάνετε ο,τιδήποτε για να χαμογελάτε και να περνάτε καλά!

