

**Βιβλιοπαρουσίαση...****Το Μακεδονικό και η Γιουγκοσλαβία****Πλήρη τα απόρρητα γιουγκοσλαβικά έγγραφα 1950-1967**Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών – Υπουργείο Εξωτερικών
της Δημοκρατίας της Σερβίας, Θεσσαλονίκη 2009,Επιμέλεια Κωνσταντίνος Κατσάνος,
Εκδοτικός οίκος Αδελφών Κυριακίδη Α.Ε.**Η** Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών και το Υπουργείο Εξωτερικών της Δημοκρατίας της Σερβίας κυκλοφόρησαν στην ελληνική αγορά την κοινή τους έκδοση με τίτλο **Το Μακεδονικό και η Γιουγκοσλαβία. Πλήρη τα απόρρητα γιουγκοσλαβικά έγγραφα 1950-1967.**

Πρώτη φορά στα χρονικά αποκαλύπτονται εβδομήντα απόρρητα έγγραφα φυλασσομένα στο τότε ομοσπονδιακό Υπουργείο Εξωτερικών της ενιαίας Γιουγκοσλαβίας τα οποία τώρα παρέχωρησε στην Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών το Υπουργείο Εξωτερικών της Δημοκρατίας της Σερβίας. Δημοσιεύονται αυτούσια στο πρωτότυπό τους και σε πιστή ελληνική μετάφραση.

Είναι εξαιρετικής σημασίας διότι φωτίζουν αυθεντικά, από τη γιουγκοσλαβική πλευρά, όσα κρίσιμα θέματα συνθέτουν ακριβώς το επίκαιρο πρόβλημα στις σχέσεις και αλλά και στις εκατέρωθεν αξιώσεις Αθηνών – Σκοπίων. Εστιάζονται μάλιστα σε μια κομβικής σημασίας χρονική περίοδο, 1950-1967, αμέσως μετά τη λήξη του ελληνικού Εμφυλίου, οπότε η Γιουγκοσλαβία είχε αποχωρήσει από τον σοβιετικό συνασπισμό και αποκαθίσταντο σταδιακά οι ελληνο-γιουγκοσλαβικές σχέσεις. Παρ' όλα αυτά παρέμειναν ανυπέβλητα μέχρι τέλους όσα καιρία ζητήματα δημιούργησαν αμφίδρομο ο Εμφύλιος, το όνομα της Μακεδονίας, η ταυτότητα των κατοίκων της και ο αδιάπτωτος αλυτρωτικός «μακεδονισμός» των Σκοπίων.

Στις ελληνο-γιουγκοσλαβικές σχέσεις από το 1950 μέχρι το 1967 επανέρχονται με εναλλασσόμενες εντάσεις, αλλά συνεχώς, οι ενήλικοι και ανήλικοι φυγάδες του Εμφυλίου από την ελληνική Μακεδονία και η συγκέντρωσή τους στο –τότε ομόσπονδο– Κράτος των Σκοπίων, ο χειρισμός τους, ο επαναπατρισμός τους και οι περιουσίες τους στην Ελλάδα, η ανυποχώρητη, από τότε, άρνηση της Ελλάδος να αναγνωρίσει γλώσσα και εθνότητα με το όνομα «μακεδονική» σε γιουγκοσλαβικά εδάφη ούτε «μακεδονική μειονότητα» σε ελληνικά εδάφη κ.ά.

Στον πρόλογο της κοινής αυτής εκδόσεως, η οποία αναμένεται να προκαλέσει εξαιρετικό ενδιαφέρον, το Υπουργείο Εξωτερικών της Δημοκρατίας της Σερβίας σημειώνει:*«Το ιστορικό και η γέννηση των επί μέρους διεργασιών στα Βαλκάνια είναι ουσιαστικής σημασίας για την**εξέταση της παρούσας κατάστασης και των πιθανών κατευθύνσεων για την άρση των παρεξηγήσεων. Μέσω αυτών ενισχύεται με τον καλύτερο τρόπο το πνεύμα συνεργασίας και η καλύτερη κατανόηση που στηρίζεται σε κοινές πολιτισμικές και δημοκρατικές αξίες.**Εκκινώντας από το πλαίσιο αυτό, το Υπουργείο Εξωτερικών της Δημοκρατίας της Σερβίας εκφράζει την πεποίθησή του ότι η συνεργασία με την Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών θα είναι και στο μέλλον πιο επιτυχή και πιο γόνιμη».***Στο δικό του πρόλογο ο Πρόεδρος Νικόλαος Ι. Μέρτζος τονίζει:***«Προκαλεί βαθειά ικανοποίηση το γεγονός ότι, για πρώτη φορά στα χρονικά, η Ελλάδα, η Βουλγαρία και η Σερβία ανοίγουν σήμερα παραγωγικό διάλογο, έστω τριγωνικό, μέσω της Εταιρείας Μακεδονικών Σπουδών. Αλληλοδιασταυρούμενος ο λόγος τους συνθέτει αυθεντία έναντι κάθε τρίτου.**Η συνεργασία μας δεν σημαίνει κατ' ανάγκην ότι τώρα πια οι τρεις πρωταγωνιστές συμφωνούμε σε όλες τις πτυχές του Μακεδονικού. Κάθε άλλο. Σημαίνει, όμως, ότι δεν έχουμε να κρύψουμε ούτε να φοβηθούμε τίποτε (...) Σημαίνει ότι γυρίζουμε σελίδα.**Προσδοκούμε ότι θα επακολουθήσουν και άλλα βήματα τόσο μεταξύ μας όσο και με-**ταξύ άλλων βαλκανικών Λαών».*Ως γνωστόν, εφέτος τον Απρίλιο η Εταιρεία Μακεδονικών Σπουδών κυκλοφόρησε κοινή έκδοσή της με τα Κρατικά Βουλγαρικά Αρχεία με τίτλο **Το Μακεδονικό και η Βουλγαρία**. Πλήρη τα απόρρητα βουλγαρικά έγγραφα 1950-1967.

Το βιβλίο προκάλεσε σφοδρές αντιδράσεις στα Σκόπια όπου χαρακτηρίστηκε ως «ελληνο-βουλγαρική συνωμοσία». Έχει μεταφραστεί ήδη στη βουλγαρική γλώσσα και σύντομα θα γίνει η κοινή παρουσίασή του στη Σόφια.

Οι δύο αυτές εκδόσεις αναρτήθηκαν στο Διαδίκτυο και τυπώθηκαν στον εκδοτικό οίκο των Αδελφών Κυριακίδη που τις κυκλοφορεί παράλληλα με την Ε.Μ.Σ.

**Εταιρεία
Μακεδονικών
Σπουδών
Το Διοικητικό Συμβούλιο****Μ α Γ ε ι ρ ε μ α τ α****Τ**ο φαγητό, αγαπημένοι μου, αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της ζωής μας. Είναι μέρος του πολιτισμού μας και πάντα είχε και θα έχει ζωτική σημασία για τον καθένα από εμάς.Τα «**ΗχώΜαΓειρεΜατΑ**», θα είναι μια στήλη μαγειρικής, με αφιερώματα στον τόπο που γεννηθήκαμε, μεγαλώσαμε, παίξαμε, αγαπήσαμε, γελάσαμε και κλάψαμε, έναν τόπο, γεμάτο χρώματα, μυρουδιές, γεύσεις, παραδόσεις και ιστορίες και ένα μωσαϊκό ανθρώπων κάθε λογής.

Μέσα από αυτήν τη στήλη θα ταξιδέψετε με ξεναγό εσάς, στο χρόνο, στο χώρο, στις γεύσεις, παλιές γεύσεις, αυτές που αφήσαμε για να δοκιμάσουμε τις «από αλλού φερμένες».

Το ταξίδι μας ξεκινάει από το δημοτικό διαμέρισμα Μελίτης όπου η κ. Μαρίκα μαγείρεψε για μας το παραδοσιακό «**ΚΟΥΡΜΠΑΝΙ**».

Για το Μελιτώτικο κουρμπάνι που είναι εύκολο, νόστιμο, και υγιεινό θα χρειαστείτε:

Υλικά

- ✓ Οκτώ μερίδες αρνάκι ή κατσικάκι γάλακτος.
- ✓ Ένα κιλό σπανάκι (καλά πλυμένο).
- ✓ Δύο κούπες ρύζι πλυμένο (κατά προτίμηση Καρολίνα).
- ✓ ¾ κούπας ελαιόλαδο.
- ✓ 3-4 μέτριες ντομάτες τριμμένες.
- ✓ Ένα μικρό ματσάκι δυόσμο (ψιλοκομμένο).
- ✓ Ένα ματσάκι (4-5) κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα.
- ✓ Ένα μέτριο ξερό κρεμμύδι τριμμένο στον τρίφτη.
- ✓ Αλάτι και πιπέρι.
- ✓ 6 κούπες ζωμό από το βρασμένο κρέας.

Εκτέλεση

Βράζουμε το αρνάκι σε μπόλικο αλατισμένο νερό, ώσπου να μαλακώσει.

Τσιγαρίζουμε ελαφρά στο λάδι τα κρεμμυδάκια και ρίχνουμε το ρύζι.

Ανακατεύουμε και στη συνέχεια ρίχνουμε το σπανάκι. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα και προσθέτουμε το πιπέρι, λίγο αλάτι, την ντομάτα και το ζωμό από το βρασμένο αρνάκι.

Αδειάζουμε και απλώνουμε το περιεχόμενο σε ταψί και ψήνουμε για μισή περίπου ώρα στους 200οC σε προθερμασμένο φούρνο.

Φτιάξτε το και θα με θυμηθείτε! Καλή επιτυχία!

Υ.Γ.: Είναι ένας τρόπος να πείσετε τα μικρά παιδιά να φάνε σπανάκι, που συνήθως δεν το συμπαθούνε.

Όσες και όσοι αναγνώστες θα ήθελαν να δουν τη συνταγή τους δημοσιευμένη, ας επικοινωνήσουν μαζί μου στην ηλεκτρονική μου διεύθυνση καθώς και στα τηλέφωνα της εφημερίδας.

**Με αγάπη Εύα
evesbird@hotmail.com**

Η λέξη «κουρμπάνι» είναι τούρκικη και σημαίνει το σφαχτό, το ταμένο ζώο, το ζώο που προορίζεται για θυσία. Το κουρμπάνι μαγειρεύεται με διάφορους τρόπους, με λαχανικά, ζυμαρικά, πατάτες, ρύζι κ.ά. Το κρέας, κύριο συστατικό του κουρμπανιού, είναι αρνίσιο, χοιρινό ή μοσχάρι. Στην περιοχή της Φλώρινας, έως και τα μέσα του εικοστού αιώνα, οι κάτοικοι τάζανε χρονιάρικο μοσχάρι στον προστάτη Άγιο τους. Το ζώο θυσιάζονταν στο προαύλιο του ναού ανήμερα της γιορτής του αγίου. Μαγειρεύονταν και προσφέρονταν στο πλήθος (στους γκότες), που είχε συρρεύσει στο ναό να τιμήσει τον άγιο.

**Κουρμπάνι Αγ. Παντελεήμονα (27 Ιουλίου). Το μονοχρονίσιο μοσχάρι οδηγείται στη σφαγή.****Το μαγείρεμα****Η διανομή****Από το βιβλίο «Πρώτη γνωριμία με τον παραδοσιακό πολιτισμό της περιοχής Φλώρινας» του Λαογραφικού και Εθνολογικού Μουσείου Μακεδονίας - Θράκης.****ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΙΚΟ ΥΛΙΚΟ - ΜΙΚΡΟΣΥΣΚΕΥΕΣ****ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ****BOSCH****ΚΥΡΙΑΚΟΠΟΥΛΟΥ****ΧΡΥΣΟΥΛΑ****ΠΑΥΛΟΥ ΜΕΛΑ 12****ΤΗΛ. 23860 24072, ΟΙΚ. 23860 23829****ΚΙΝ. 6977741925**