

Καραβιώτικα Χριστούγεννα στην προσφυγιά...

Κυριακή 3 Ιανουαρίου 2010



Αναμνηστική φωτογραφία με τους συντελεστές της θεατρικής παράστασης

Για άλλη μια φορά, παιδιά με Καραβιώτικη καταγωγή ξανάμειξαν στην προσφυγιά... Παιδιά, άγνωστα μεταξύ τους, με μόνο κοινό σημείο αναφοράς την καταγωγή τους, δήλωσαν ξανά παρόντες στην καθιερωμένη χριστουγεννιάτικη εκδήλωση, που από κοινού ο Δήμος και το προσφυγικό Σωματείο «Ο ΚΑΡΑΒΑΣ» διοργανώνουν κάθε χρόνο, με στόχο την αλληλογνωριμία τους, τη διατήρηση της Καραβιώτικης ταυτότητάς τους και τη διατήρηση άσβεστου του πόθου για επιστροφή στον αγαπημένο μας Καραβά.

Φέτος η εκδήλωση πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 3 Ιανουαρίου 2010, στο Πολιτιστικό Ίδρυμα Καραβιωτών, στο Στρόβολο. Μέσα σε μια χαρούμενη γιορταστική ατμόσφαιρα, μικροί και μεγάλοι απόλαυσαν ένα αλλιώτικο... Καραβιώτικο πρωινό!!!

Το πρόγραμμα περιελάμβανε αναφορές μέσα από ένα νοερό ταξίδι με κείμενα και διαφάνειες για την αγαπημένη γενέθλια γη του Καραβά. Το κόψιμο της βασιλόπιτας έγινε από τον Δήμαρχο Καραβά κ. Γιάννη Παπαϊωάννου και τον Πρόεδρο του Προσφυγικού Σωματείου «Ο ΚΑΡΑΒΑΣ», κ. Νίκο Χατζηστεφάνου οι οποίοι ολόψυχα μοίρασαν σε όλους τις εγκάρδιες ευχές τους. Με μεγάλη χαρά και ευχαρίστηση τα παιδιά παρακολούθησαν τη θεατρική



Συμμετοχή παιδιών του Καραβά με τραγούδια στην εκδήλωση

Χαραλάμους. Το συντονισμό και την παρουσίαση του προγράμματος ανέλαβε η γενική γραμματέας του Προσφυγικού Σωματείου «Ο Καραβάς» κ. Σούλλα Χαριλάου. Στο τέλος της εκδήλωσης ο Άγος Βασίλης μοίρασε δώρα σε όλα τα παιδιά.

Κόβοντας τη βασιλόπιτα ο Δήμαρχος και ο Πρόεδρος του Σωματείου διαβεβαίωσαν για άλλη μια φορά, πως Δήμος και Σωματείο θα συνεχίσουν με αμείωτο ζήλο την προσφορά τους προς τους δημότες του Καραβά και ότι με ακλόνητη πίστη θα συνεχίσουν τον αγώνα για δικαίωση της μικρής μας πατρίδας και την επιστροφή σ' ένα καλύτερο Καραβά σε συνθήκες ασφάλειας και αξιοπρέπειας.

Επιτροπή τύπου και διαφώτισης Δήμου Καραβά

Ο «Άγος Βασίλης» μοιράζει τα δικά του δώρα



παράσταση «Μαγεμένη νύχτα» της Τούλας Κακουλλή, στην οποία συμμετείχαν παιδιά της σχολής θεάτρου «Αιγιάς». Τη σκηνοθεσία της παράστασης επιμελήθηκε η Καραβιώτισσα νεαρή ηθοποιός Νά-

(η συνέχεια από τη σελίδα 14)

ουσία, πριν ακόμα πολλοί πιστέψουν στο μέλλον αυτού του τόπου, ενώ άλλοι εκμεταλλεύονται με διάφορους πολιτικούς χειρισμούς το ατομικό όφελός τους μόνο.

Αλήθεια, οι νέοι μας είναι μέτοχοι στα κοινά του δήμου, τι γίνεται;

Γιατί δεν υπάρχει συμμετοχή;

Γιατί δεν υπάρχει ενδιαφέρον για το μέλλον εδώ στον τόπο μας;

Αναρωτιέμαι:

- Ποιοι θα είναι οι αυριανοί συνεισφέροντες στην ανάπτυξη και το μέλλον του τόπου μας;

- Ποιοι θα καταθέσουν σωστό και ενδιαφέρον προϋπολογισμό;

- Τι κάνουμε γι' αυτό;

Δεν έχει σημασία η έκταση του χωραφιού αλλά η καλλιέργεια και η

απόδοση αυτού. Αν δεν έχει καλλιεργηθεί σωστά θα βγάλει σκύβαλα. Θα δούμε στο μέλλον ότι οι φακίρηδες, τα «αόρατα χέρια» δεν κάνουν θαύματα, αλλά απλώς κοροϊδεύουν τον απλό κοσμάκη που τα πιστεύει για λίγο και μετά πέφτει από τα σύννεφα, όταν αποκαλυφθεί η πραγματικότητα θα μετανιώσει πικρά αλλά θα είναι αργά.

Αυτά που σας αναλύσαμε και ενμερώσαμε πρέπει να σας συντίσουν, να τα δεχτείτε καλόπιστα αλλά, εσύ Δήμαρχε και αγαπητοί σύμβουλοι της πλειοψηφίας, το βιολί βιολάκι. Πουθενά δεν θέλετε τη συμμετοχή μας, ούτε την παρουσιάσή μας.

Έχουμε μεγάλη ευθύνη απέναντι στους νέους του αύριο αλλά και στην παρακαταθήκη που μας άφησαν οι παππούδες μας.

Πρέπει να μας ανησυχήσει το μέλλον των νέων.

Θα το έχουμε βάρος στη συνείδησή μας εάν δεν πράξουμε σωστά. Η ιστορία γράφεται, το αύριο είναι κοντά, θα μας κρίνει όλους! Ο καιρός εγγύς.

Εμείς ως αντιπολίτευση καταψηφίζουμε τον προϋπολογισμό του 2010 γιατί τον θεωρούμε, αναξιοπύστο, συντηρητικό, υποαναπτυξιακό και χωρίς τη συναίνεσή μας, την οποία σας δώσαμε πολλές φορές στο παρελθόν αλλά εσείς, λόγω, Δειλίας, αδυναμίας και αλαζονείας την απορρίψατε, εμάς που υπηρετούμε την αλήθεια και την πραγματική ανάπτυξη του τόπου μας είναι ΑΡΕΤΗ.

Ευχαριστώ
Λάζαρος Παπαδόπουλος
Αρχηγός της Αντιπολίτευσης του
Δήμου Πρεσπών



«Κρεατόσουπα της Εύας»

Το είχε προβλέψει ο μετεωρολόγος μας, ο κ. Ζούμπος, ότι ο φετινός χειμώνας θα είναι ολίγον μυστήριος και ότι θα αργήσει να χτυπήσει την πόρτα μας. Νάτος όμως! Κατέφθασε επί τέλους, αγαπημένος και γνώριμος. Η στήλη γιορτάζει τον ερχομό του και σας προτείνει την ανχιστή «κρεατόσουπα της Εύας».

Η κατανάλωση της σούπας έχει συνδεθεί με το χειμώνα και το βαρύ κρύο. Στη βόρεια και κεντρική Ευρώπη την τρώνε ακόμα και για πρωινό. Εμείς εδώ τη σερβίρουμε κυρίως για δεύτερο πιάτο. Η ιστορία της είναι τόσο παλιά όσο και η ιστορία της μαγειρικής. Ξεκινάει από τότε που άνθρωπος έριξε τα πρώτα κομμάτια κρέατος μέσα σε κάποιο αυτοσχέδιο σκεύος με νερό για να ζεσταθούν. Οι πρώτες αναφορές ξεκινούν από τη λίθινη εποχή, ενώ βραχογραφίες δείχνουν τα μέλη μιας φυλής γύρω από την πυρά να δοκιμάζουν σούπα, κατ' ευθείαν από το σκεύος, γιατί βεβαίως τότε δεν είχαν ακόμα εφευρεθεί τα κουτάλια.

Σούπα μπορεί να φτιάξει κανείς από στιδίοποτε, αρκεί να διαθέτει όρεξη και φαντασία. Όσο περισσότερα υλικά αναμειχθούν, τόσο καλύτερο θα είναι το αποτέλεσμα. Βάλτε λοιπόν το...τσουκάλι στη φωτιά και αρχίστε να μαγειρεύετε την «κρεατόσουπα της Εύας». Είναι απλή, εύκολη, νόστιμη, θρεπτική και σας εγγυώμαι πως θα γοητεύσει τον ουρανό σας!



βάζουμε τα κομμάτια του κρέατος ένα-ένα. Αφήνουμε δύο τρία λεπτά να τσιγαριστούν ελαφρά από όλες τις μεριές. Ρίχνουμε το τριμμένο κρεμμύδι, ανακατεύουμε ώσπου το κρεμμύδι να γίνει διάφανο, (να μη σκουρύνει) και σβήνουμε με το κρασί. Αλατοπιπερώ-



νουμε, προσθέτουμε το κοχλαστό νερό, το φύλλο δάφνης, το σκόρδο και κλείνουμε το καπάκι της κατσαρόλας. Αφήνουμε να σιγοβράσει έως ότου μαλακώσει το κρέας. (Σε κοινή κατσαρόλα γύρω στη μιάμιση ώρα).

Πλένουμε τα λαχανικά και το σέλινο πολύ καλά και τα σκουπίζουμε. Καθαρίζουμε και πλένουμε τις πατά-



τες και τη σελινόριζα. Κόβουμε όλα τα λαχανικά μας σε κομμάτια της αρεσκείας μας και τα αλατοπιπερώνουμε ελαφρά. Αφού βράσει το κρέας, ρίχνουμε την τριμμένη ντοματούλα και όλα μαζί τα κομμένα λαχα-



νικά μέσα στην κατσαρόλα και αφήνουμε τη σούπα μας να σιγοβράσει για μισή περίπου ώρα.

Η συγκεκριμένη κρεατόσουπα είναι χορταστική και μπορεί να σερβιρισθεί σαν πρώτο πιάτο.



Καλή επιτυχία και καλή σας όρεξη!

Υλικά

- ✓ 1κιλό κρέας μοσχαρίσιο, κατά προτίμηση ψαχνό
- ✓ 1/2 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- ✓ 2-3 καρότα
- ✓ 2 κολοκυθάκια
- ✓ 4 πατάτες
- ✓ 2 μέτριες πιπεριές
- ✓ 2 μέτρια κρεμμύδια ξερά
- ✓ 1 μικρό φύλλο δάφνης
- ✓ 1 σκελίδα σκόρδο
- ✓ 3-4 κλωναράκια σέλινο
- ✓ 1 σελινόριζα
- ✓ 1 κουταλάκι κοφτό μαυροπίπερο
- ✓ 1 κουταλάκι γλυκού κοφτό μπούκοβο (προαιρετικά)
- ✓ 1/2 ποτηράκι του κρασιού κρασί λευκό
- ✓ 1 μικρή ντοματούλα περασμένη στον τρίφτη
- ✓ Αλάτι
- ✓ 2 - 2 1/2 λίτρα νερό κοχλαστό



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε τα υλικά που θα χρειαστούμε στην αρχή. Τρίβουμε το κρεμμύδι στον τρίφτη.

Πλένουμε το κρέας, το κόβουμε σε μέτρια κομμάτια και το σκουπίζουμε καλά με χαρτί κουζίνας.

Ρίχνουμε το λάδι στην κατσαρόλα και αφού ζεσταθεί

