

Χαμόγελα και... χαμόγελα

"Πρώι - πρώι που ξεκινώ
χαμογελώ στον ουρανό,
χαμογελώ στους γείτονες
καθώς τους προσπερνά..."

Το μελωδικό αυτό τραγούδι που ακούστηκε για πρώτη φορά στα μέσα της δεκαετίας του '60, εξέφραζε το χαρακτήρα του Έλθνα, τη διάθεσή του, την καθημερινότητά του. Παρ' όλες τις δυσκολίες της ζωής του, παρ' όλα τα προβλήματα που παρουσιάζονταν συχνά - πυκνά στο διάβα του, ο Έλθνας αντιμετώπιζε ανέκαθεν τις μικροστενοχώριες αλλά και τις φουρτούνες του, με το χαμόγελο στα χείλη και προσπαθούσε να διατηρήσει σταθερή και ανέπαφη τη θετική ματιά του απέναντι στη ζωή. Με το γέλιο καταπολεμούσε το άγχος, τις σκοτούρες του, βελτιώνει τη διάθεσή του, δυνάμωνε την αυτοπεποίθησή του.

Και φτάσαμε εν έτει 2010 σ' αυτόν τον ταλαίπωρο τόπο, όπου ο ανοιχτόκαρδος και γελαστός Έλθνας παραχώρησε τη θέση του στο σκυθρωπό, κακοδιάθετο άνθρωπο, που ξέχασε να γελάει (του αφαίρεσαν μάλλον το δικαίωμα να γελάει), που επέτρεψε στα προβλήματα να τον πάρουν από κάτω, να τον παρασύρουν στην κακομοιριά, τη μαυριλα, την κατάθλιψη.

Εντάξει αγαπητοί αναγνώστες, ίσως έχετε δίκιο, δεν είναι όλα τόσο μαύρα και άραχνα. Η δύναμη του γέλιου έχει βαθιές ρίζες που δεν κλονίζονται εύκολα, αντιστέκονται στα χέρια που θέλουν να τις ξεριζώσουν. Όμως, πόσο αληθινή, πόσο γνήσια και ειλικρινή είναι τα χαμόγελα που συναντάμε, πόσα πρόσωπα έχει το γέλιο της σημερινής εποχής και πόσο πρέπει να το εμπιστευόμαστε; Το χαμόγελο μπορεί να είναι απλώς μια μάσκα, μια κακόγουστη προσωπίδα που προσπαθεί να μας ξεγελάσει κι αν δεν έχουμε τη δυνατότητα να το προσδιορίσουμε, ας είμαστε τουλάχιστον υποψιασμένοι και επιφυλακτικοί.

Το **ΣΑΡΚΑΣΤΙΚΟ** χαμόγελο χαρακτηρίζει αυτούς που έχουν τη διάθεση να χλευάσουν μια κατάσταση, να ειρωνευτούν πρόσωπα, να υποτιμήσουν τη νομοσύνη του κόσμου. Είναι κρεμασμένο στα χείλη αυτών που κρατούν τις τύχες ανθρώπων στα χέρια τους, στα πρόσωπα όσων εκμεταλλεύονται καταστάσεις, καϊδεύουν υποκριτικά αδύναμους ώμους, πατούν επί πτωμάτων και πλασάρουν έντεχνα τις ψευτιές και τις απαράδεκτες πράξεις τους. Το **ΑΥΤΟΣΑΡΚΑΣΤΙΚΟ** βέβαια σπάνια το συναντάμε, αφού ελάχιστοι άνθρωποι έχουν τα κότσια να παραδεχτούν τα ελαττώματά τους, τα πάθη τους και κυρίως να τα περιπαίζουν.

Το **ΑΥΤΑΡΕΣΤΙΚΟ** χαμόγελο, κυκλοφορεί πολύ στις μέρες μας. Στο εργασιακό περιβάλλον, σε φιλικές παρέες, σε πολυτελή σαλόνια κυρίως, ο ναρκισσιστής περιφέρεται κομπορρήμονας, ξερόλας, κάνει τονωτικές ενέσεις στον αυτοθαυμασμό του και εισπράττει τα κοροϊδευτικά σχόλια ως κολακευτικά, αφού δεν αντιλαμβάνεται πόσο γελοίος είναι.

Το **ΑΙΝΙΓΜΑΤΙΚΟ** χαμόγελο μας εξαπατά, παγιδεύει τα συναισθήματά μας, μπλοκάρει τις σκέψεις μας, αφού σπάνια σου επιτρέπει να καταλάβεις τις προθέσεις του ανθρώπου που το «φοράει». Αναρωτιέσαι για το τι μπορεί να κρύβει: καλοσύνη, κακία, αγάπη, τρυφερότητα, εμπάθεια, αποδοκιμασία, κατανόηση;. Μπορεί να κρύβει τα πάντα, μπορεί και τίποτε. Είναι ανεξήγητο χαμόγελο, ένας δυσνόητος και άλυτος - ίσως - γρίφος.

Το χαμόγελο της **ΑΦΕΛΕΙΑΣ**, όταν αυτή δεν είναι προσποιητή, ξυπνάει συναισθήματα συμπάθειας ακόμη και στην καρδιά του πλέον καχύποπτου ανθρώπου, συγκινεί - ενίοτε - με την ανυπόκριτη απλοϊκότητα, αν και συχνά κινδυνεύει να χαρακτηριστεί «αγαθιάρικο» από «έξυπνους» πλην όμως αγέλαστους τύπους. Μήπως «όσα δε φτάνει η αλεπού τα κάνει ... αγουρίδες»;

Το **ΣΑΓΗΝΕΥΤΙΚΟ** χαμόγελο, άλλοτε σε ανεβάζει στον έβδομο ουρανό και άλλοτε σε ρίχνει στα τάρταρα της απελπισίας. Ποιος άραγε κατάφερε να αντισταθεί σε ένα τέτοιο χαμόγελο και δε ρισκάρει να «κερδίσει» ανώμαλη και επώδυνη προσοείωση;

Το χαμόγελο των **ΕΡΩΤΕΥΜΕΝΩΝ** μιλάει από μακριά. Φωνάζει τη χαρά του, την ευτυχία του, παραμερίζει εμπόδια, διασχίζει θάλασσες, σκίζει βουνά και αγκαλιάζει πάντα δυο ζευγάρια φωτεινά, ολόδροσα - συνήθως - μάτια. Κρίμα που το χαμόγελο αυτό έχει ημερομηνία λήξης...

Το **ΣΥΓΚΑΤΑΒΑΤΙΚΟ** χαμόγελο χαρακτηρίζει επιεικείς, υποχωρητικούς ανθρώπους, που για να τους ανακαλύψεις είναι σαν να ψάχνεις ψύλλους στα άχυρα! Όταν στον κόσμο κυριαρχεί η αδικία, η αδιαλλαξία, η σκληρότητα, αυτό το χαμόγελο είναι λιανίδα μέσα στο καταχείμωνο.

Το **ΓΑΛΗΝΙΟ** χαμόγελο, μόλις που το διακρίνεις. Διαγράφεται αθόρυβα, χωρίς αυθάδεια και έπαρση, με ευγένεια. Ευτυχισμένοι - και ελάχιστοι φοβάμαι - όσοι ανήκουν σ' αυτή την κατηγορία γελαστών ανθρώπων. Είναι αυτοί που αγωνίζονται νυχθημερόν να βελτιώσουν τη σχέση τους με τη συνείδησή τους.

Το **ΑΞΙΟΠΡΕΠΕΣ** χαμόγελο ή αλλιώς το «γέλα παλιάτσο», είναι το διακριτικό γνώρισμα πολύ δυνατών ανθρώπων. Είναι αξιοπεριεργό και συνάμα αξιοθαύμαστο το να χαμογελάει κάποιος ενώ κουβαλάει πάνω του βαρύ πένθος, ανυπόφορο σωματικό πόνο, αβάσταχτο πόνο ψυχής.



Το **ΑΥΘΟΡΜΗΤΟ**, αθώο χαμόγελο, πηγάζει βέβαια από τα χείλη μικρών παιδιών. Είναι το πιο όμορφο, πιο πολύτιμο, πιο τρυφερό χαμόγελο του κόσμου, το μοναδικό που διατηρεί την ελπίδα για ένα καλύτερο αύριο, αυτό που μεταγίγεται αβίαστα από χείλη σε χείλη, το χαμόγελο που ανατρέπει το γνωστό νοσταλγικό στίχο:

«Ο κόσμος άλλαξε, άλλαξαν οι καιροί/ αγάπες
βρίσκεις μοναχά στα παραμύθια...».

Τέλος, ας παραδεχτούμε πως «η πιο χαμένη μέρα της ζωής μας είναι αυτή που δεν γελάσαμε καθόλου».

Ας έχουμε υπόψη μας ότι «η ζωή μοιάζει με το ποζάρισμα μπροστά στη φωτογραφική μηχανή. Πετυχαίνουμε καλύτερα αποτελέσματα αν χαμογελάμε».

Ας μη ξεχνάμε πως, «Κανείς δεν έχει τόση ανάγκη από το χαμόγελο, όση εκείνος που δεν μπορεί να το δώσει στους άλλους».

Υ.Γ.: Άσχετο με το σημερινό θέμα. Σε προηγούμενο φύλλο της εφημερίδας, ο «δαιμών του τυπογραφείου» χτύπησε το κείμενο με τίτλο: «Πολιτική και εξουσία»... Να αποδοκιμάσω πρόσωπα και καταστάσεις και όχι να αποδυναμώσω, όπως γράφτηκε. Δεν θα μπορούσα άλλωστε...!



Γράφει η Αννέτα
Ν. Μπαλιόση - Νηπιαγωγός

Μαγειρήματα Ηχώ... Ανοιξιάτικη τάρτα

Θε θα ανοίξω σήμερα κουβεντούλα μαζί σας φίλες μου, γιατί θέλω να βάλω όσο το δυνατόν περισσότερες φωτογραφίες, έτσι ώστε να μπορέσετε να παρακολουθήσετε βήμα-βήμα πώς γίνεται αυτό το εύκολο, καταπληκτικό, αλλά λίγο ιδιαίτερο γλυκό. Ξεκινάω αμέσως λοιπόν, χωρίς πολλά - πολλά λόγια!

Εκτέλεση

Αρχικά θα φτιάξουμε τη ζύμη για την τάρτα και θα την αφήσουμε να κρυώσει. Μετά θα ετοιμάσουμε την κρέμα πατισερί και όταν κρυώσει θα γεμίσουμε τη βάση της τάρτας. Τέλος, θα καλύ-



ψουμε την επιφάνεια της τάρτας με τα φρέσκα φρούτα εποχής. Αρχίζουμε κοσκινίζοντας το αλεύρι σε μπολ. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλάτι, τις βανίλιες και το βούτυρο (λιωμένο) ή σε θερμοκρασία δωματίου. Ανακατεύουμε το αλεύρι με το βούτυρο ώσπου να πετύχουμε ένα μείγμα σαν τριμμένο μπισκότο. Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό σιγά-σιγά και

Υλικά για τη ζύμη

- 2 1/2 ποτήρια αλεύρι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη
- 1 κουταλάκι αλάτι
- 1 βιτάμ ή βούτυρο λιωμένο
- 1/4 - 1/2 ποτήρι νερό κρύο
(μετράμε πάντα τα υλικά με το ίδιο ποτήρι)

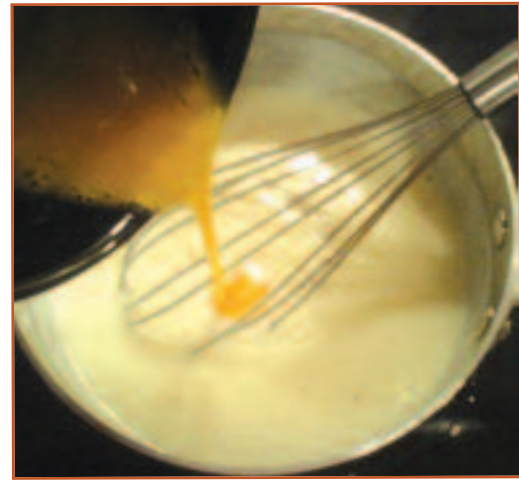
Υλικά για την κρέμα πατισερί

- 3 ποτήρια γάλα
- 3 κουταλιές corn flower
- 3 κουταλιές ζάχαρη
- 2 κρόκους αυγών
- 2 κουταλιές βούτυρο
- 2-3 βανίλιες
- ποικιλία από φρέσκα φρούτα εποχής, κομμένα σε φετούλες

ζυμώνουμε. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν γίνει ομοιόμορφη, μαλακιά και ελαστική. Την τυλίγουμε σε πλαστική μεμβράνη και την αφήνουμε στο ψυγείο για μία ώρα. Αν την αφήσουμε περισσότερο, θα



σκληρύνει και δε θα μπορούμε να την απλώσουμε εύκολα. Ανοίγουμε τη ζύμη σε φύλλο και την απλώνουμε σε φόρμα τάρτας. Πιέζουμε το φύλλο στο κέντρο και στα πλαϊνά, για να πάρει το σχήμα της φόρμας. Με ένα πιρούνι τρυπάμε σε διάφορα σημεία τη ζύμη, απλώνουμε από πάνω ένα κομμάτι αλουμινοχαρτο, πιέζουμε ελαφρά και γεμίζουμε το αλουμινοχαρτο με ξερά όσπρια, ρεβίθια, φασόλια, φακές, ρύζι, γιατί δε θέλουμε να φουσκώσει η ζύμη κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ψήνουμε στους 180ο για 15', αφαιρούμε το αλουμινοχαρτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο ώσπου να κοκκινίσει η επιφάνεια της τάρτας. Αφήνουμε την τάρτα να κρυώσει και ασχολούμαστε με την



ετοιμασία της κρέμας πατισερί. Βάζουμε το γάλα σε κασαρόλα. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τις βανίλιες, το κορν φλάουρ. Ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα και όταν πήξει ρίχνουμε ένα-ένα τα αυγά



συνεχίζοντας το ανακάτεμα, ώσπου να αρχίσει να βράζει. Αποσύρουμε από το μάτι, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε την κρέμα με μεμβράνη για να μην πιάσει πέτσα και την αφή-



νουμε να κρυώσει. Εν τω μεταξύ, κόβουμε τα φρούτα σε κομμάτια. Γεμίζουμε την επιφάνεια της τάρτας με την κρύα κρέμα κατά τα 3/4, επιστρατεύουμε τη φαντασία μας και διακοσμούμε με τα κομμάτια των φρούτων.

Αν θέλετε μπορείτε να ετοιμάσετε μια εύκολη και γρήγορη επικάλυψη, έτσι ώστε τα φρούτα να είναι πιο γυαλιστερά. Σ' ένα μικρό κασαρολάκι ζεσταίνετε λίγη μαρμελάδα μέχρι να γίνει πυκνόρρευση. Ακολούθως με ένα πινελάκι, που θα βουτάτε μέσα στη λιωμένη μαρμελάδα, αλείψετε τα φρούτα για να γυαλίσουν.

Καλή επιτυχία!

