

Τα τσιλίκια

Καλοκαιράκι αγαπητοί μου αναγνώστες και επειδή η μυρωδιά του χαμένου παραδείσου των παιδικών μου χρόνων εξακολουθεί να με ταλαιπωρεί αβάσταχτα, θα σας ταξιδέψω σε εκείνους τους χρόνους, σε καλοκαίρια ξένοιαστα και μακρινά, σε χαματένιους δρόμους που τους οργάνωσα ολημερίς, στις αλάνες που, φύλαξαν στα σπλάχνα τους ιδρώτα από τρεχαλτά, σταγόνες αίματος από γδαρμένα γόνατα και πετροβολημένα κεφάλια, που έγιναν μάρτυρες διαπραγματεύσεων, διαφωνιών, θορύβων, πίκρας, θριάμβου και άλλων αυθεντικών γεγονότων που πέρασαν πια στην ιστορία και αρνούνται πεισματικά και αμετάκλητα να ξαναζωντανέψουν, να επαναφέρουν χαμένες επαφές και αθωότητες...

Όσοι έχετε διάθεση παλιμπαδισμού, (δεν είναι καθόλου κακό!) ελάτε να αποδράσουμε – για λίγο έστω – και να γευτούμε κάτι από τα αξέχαστα παιδικά χρόνια. Ας ανασύρουμε από τη σκονισμένη γωνιά της αποθήκης μας – κυρίως από τη ναρκωμένη μνήμη μας – ένα αγαπημένο παιχνίδι κι ας ενεργοποιήσουμε το κέφι την κινητικότητα, την ευαισθησία,

σε απόσταση αναπνοής, ξεκινούσε το παιχνίδι αυτή που κατάφερνε να πατήσει με τη μύτη του ποδιού της, τη μύτη του ποδιού της αντίστοιχα με το μεγάλο (δυνατό) για να φύγει όσο μακριά γινόταν. Το

άλλο κορίτσι στεκόταν 15 τουλάχιστον μέτρα μακριά από τον κύκλο. Αν κατόρθωνε να πιάσει στον αέρα το μικρό τσιλίκι, έπαιρνε αμέσως τη θέση του άλλου κοριτσιού και το παιχνίδι ξεκινούσε από την αρχή. Αν ακόμη κατάφερνε να το κλωτσήσει στον αέρα και να το επιστρέψει και πάλι στον κύκλο, ίσχυε ακριβώς το ίδιο. Και οι δύο παραπάνω περιπτώσεις ήταν αρκετά δύσκολες αφού τα αντανακλαστικά έπρεπε να λειτουργούν στην εντέλεια και αρκετά παρακινδυνευμένες για ευνότους λόγους. Όταν το τσιλίκι έπεφτε κάτω, το έπαιρνε και προσπαθούσε να το ρίξει μέσα στον κύκλο. Αν το κατόρθωνε, ήταν νικήτρια χωρίς άλλες διαδικασίες. Αλλά και έξω από τον κύκλο να έπεφτε, αν η μία άκρη του μικρού τσιλικιού απείχε λιγότερο από το μέγεθος του μεγάλου, το παιχνίδι είχε ολοκληρωθεί.

Η κοπέλα που ήταν στον κύκλο, δεν έμενε φυσικά αδρανής. Προσπαθούσε να δεχτεί στον αέρα το μικρό τσιλίκι και να αποκρούσει με το μεγάλο. Αν το κατόρθωνε και μάλιστα να το ρίξει αρκετά μακριά, ήταν ένα θετικό στοιχείο για την εξέλιξη του παιχνιδιού. Έβγαινε από τον κύκλο και προσπαθούσε να απομακρύνει ακόμη περισσότερο το μικρό με τη βοήθεια του μεγάλου με τρεις μόνο κινήσεις. Αν μετακινούσε απλώς το μικρό, με ένα χτύπημα στον αέρα, το μέτρημα που θα ακολουθούσε θα ήταν: 1, 2, 3, 4... Αν κατόρθωνε να χτυπήσει το μικρό δύο φορές, το μέτρημα θα ήταν 5, 10, 15, 20... Αν το χτύπημα στον αέρα ήταν τριπλό, (δύσκολο και επιδέξιο) το μέτρημα θα ήταν 10, 20, 30, 40... Με τα τρία χτυπήματα, το μικρό έφευγε μακριά από τον κύκλο. Από το τελικό σημείο, άρχιζε το μέτρημα βήμα – βήμα μέχρι τον κύκλο όπως προανέφερα.

Όποιο κορίτσι έφτανε στο ψηλότερο νούμερο, (αφού έπαιζαν και τα δύο) ήταν η νικήτρια. Όμως το παιχνίδι δεν τελείωνε εδώ. Η ηττημένη έπρεπε να υποστεί την τιμωρία της. Η νικήτρια πετούσε με το γνωστό τρόπο το μικρό τσιλίκι, πολύ μακριά. Η ηττημένη, ήταν υποχρεωμένη να το φέρει μέχρι τον κύκλο, διανύοντας την απόσταση κουτσαινώντας και φυσικά ασθμαίνοντας, αν η απόσταση αυτή ήταν μεγάλη!!!

Υ.Γ.: Παρόλη την επικινδυνότητα του παιχνιδιού, δεν θυμάμαι να έχει συμβεί ποτέ το παραμικρό ατύχημα. Γνώση, τύχη, σωστά αντανακλαστικά, ίσως όλα μαζί. Ίσως νάταν κι ο αέρας της ξενοιασίας, της χαράς, της ελευθερίας... Ίσως, ποιος ξέρει!...



Γράφει η Αννέτα Ν. Μπαλιάση - Νηπιαγωγός



την αγωνιστικότητα, ας παραμερίσουμε τη μίζερια και το άγχος της καθημερινότητας και ας παρασυρθούμε από την εποχή που ο κόσμος όλος ήταν δικός μας...

Δεν κατάλαβα ποτέ γιατί το παιχνίδι αυτό δεν το έπαιζαν σχεδόν καθόλου τα αγόρια. (στο χωριό μας τουλάχιστον). Έτσι το βρήκαμε, έτσι καθιερώθηκε σαν ένα κοριτσίστικο παιχνίδι. Αναφέρομαι φυσικά στα τσιλίκια που παιζόταν συνήθως από δύο κορίτσια, χωρίς να αποκλείεται και το παίξιμο από δύο ομάδες. Χρησιμοποιούσαμε δύο τσιλίκια, δύο βέργες ανθεκτικές, για να μη σπάνε. (οι άφθονες οξείες και βελανιδιές του βουνού, μας προσέφεραν απλόχερα τα κλαδιά τους γι' αυτόν το σκοπό). Το μικρό τσιλίκι 35 – 40 εκατοστά περίπου και το μεγάλο, τουλάχιστον διπλάσιο. Ξύναμε καλά τη μία άκρη του μεγάλου με κοφτερό μαχαίρι για να καρφώνεται άνετα στο έδαφος κάτω από το μικρό και να το κουμαντάρει εύκολα. Σ' ένα σημείο του δρόμου ή της αλάνας, χαράζαμε κύκλο με διάμετρο 1,5 έως 2 το πολύ μέτρα.

Προτού ξεκινήσει το παιχνίδι, τα δυο κορίτσια έμπαιναν στη διαδικασία για το ποια θα έκανε πρώτοι παιχνίδι. Στέκονταν η μια απέναντι στην άλλη, σε απόσταση δέκα μέτρων περίπου. Διαδοχικά, έκαναν κολλητά βηματάκια, (η μύτη του ενός ποδιού κολλημένη με τη φτέρνα του άλλου) και όταν έφταναν

Συγχαρητήρια

Οι Δημοτικοί Σύμβουλοι της μεϊζονος μειοψηφίας του Δήμου Φλώρινας εκφράζουμε τα θερμά μας συγχαρητήρια στον εκλεκτό συμπατριώτη μας **Περικλή Μήτκα**, Καθηγητή του Τμήματος Ηλεκτρολόγων Μηχανικών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης, και στα μέλη της ερευνητικής ομάδας του, για τη σπουδαία τιμητική διάκρισή τους με το 1ο Βραβείο στον Ετήσιο Διεθνή Διαγωνισμό Πρακτόρων για ηλεκτρονικές συναλλαγές του Πανεπιστημίου του Harvard των Η.Π.Α. Για τη σπουδαία διάκριση όλη η ομάδα τιμήθηκε και από τον Πρωθυπουργό της χώρας, κ. Γ. Παπανδρέου, σε ειδική συνάντηση. Με ιδιαίτερη συγκίνηση καμαρώσαμε ως Φλωρινιώτες τον αγαπητό μας Περικλή Μήτκα στις φωτογραφίες της συνάντησης αυτής στην προσωπική ιστοσελίδα του Πρωθυπουργού.

Ο κ. Μήτκας με τη λαμπρή επιστημονική του σταδιοδρομία και τις ερευνητικές του επιτυχίες αποτελεί στους δύσκολους καιρούς που διανύουμε κομμάτι της φωτεινής Ελλάδας των αξιών που με

επίπονη προσπάθεια και εργασία κατακτά τις διεθνείς κορυφές και ανοίγει δρόμους καινοτομίας στον επιστημονικό ερευνητικό χώρο της σύγχρονης ηλεκτρονικής τεχνολογίας.

Προτείνουμε να τύχει **ειδικής διάκρισης** για τις επιτυχίες του από τους τοπικούς φορείς και κύρια από το Δήμο Φλώρινας, τόπο καταγωγής του που αγαπά και τιμά ιδιαίτερα και δεσμευόμαστε για το θέμα αυτό να καταθέσουμε σχετική πρόταση.

Η επικεφαλής της παράταξης «Φλώρινα – Όμορφος Δήμος»
Όλγα Μούσιου-Μυλωνά

Οι Δημοτικοί Σύμβουλοι
Γιάννης Μουρατίδης
Αλεξάνδρα Κεβρεκίδου
Πάυλος Μάγγος
Αριστοτέλης Γεωργιάδης

Μαγειρέματα

Ηχώ...

Τυροπιτάκια

Τη συνταγή για τυροπιτάκια φίλες μου, την έχω υποσχεθεί στη Στεφάνια. Έχει δυο παιδάκια και θέλει να τους ετοιμάζει υγιεινό και νόστιμο κολατσιό για το σχολείο. Κάτι που να τους αρέσει. Να το τρώνε και να μην το πετάνε στο καλάθι των αχρήστων όπως κάνουν συνήθως τα μαμάκια μας. «Τρελαίνονται για τυροπιτάκια», μου είπε. Τώρα μεταξύ μας, υπάρχει κανείς, μικρός ή μεγάλος που να μην τρελαίνεται για τυροπιτάκια; Τρώνονται άνετα στο πρωινό γεύμα, αλλά και με τον καφέ το απογευματάκι, όταν μας πιάνει μια μικρή λιγούρα είναι ό,τι πρέπει. Αυτή τη συνταγή, Στεφάνια μου, τη φτιάχνω χρόνια και πετυχαίνει πάντα. Είναι εύκολη και σχετικά γρήγορη. Μην πανικοβληθείτε διαβάζοντας την εκτέλεση. Βγάλτε πρώτα όλα τα υλικά στον πάγκο. (αυτό είναι βασικός κανόνας για όλες τις συνταγές) και ακολουθείστε τη συνταγή κατά γράμμα. Είπαμε, το αποτέλεσμα είναι εγγυημένο.



βάζουμε τη ζύμη στον πάγκο και τη ζυμώνουμε, έως ότου πετύχουμε μια ζύμη λεία. Τη βάζουμε πάλι στη λεκανίτσα και την αφήνουμε σκεπασμένη με μια καθαρή πετσέτα σε ζεστό μέρος να φουσκώσει, να διπλασιαστεί σε όγκο. (φουσκώνει γρήγορα). Ετοιμάζουμε τη γέμιση ανακατεύοντας τη θρυμματισμένη φέτα με τα αυγά. Όταν η ζύμη φουσκώσει, τη χωρίζουμε σε πέντε ίσα μέρη. Πλάθουμε το κάθε μέρος



Υλικά

- 1 ½ κούπας γάλα χλιαρό
- ½ κούπας σπορέλαιο
- 2 αυγά
- 1 κύβο μπουρομαγιά
- 1 ½ κουταλάκι αλάτι
- 1 κουταλάκι κοφτό ζάχαρη
- Αλεύρι όσο πάρει
- ½ πακέτο μαργαρίνη
- 1 αυγό χτυπημένο και σουσάμι για το τέλος

Για τη γέμιση

- 250-300 γραμμάρια τυρί φέτα ή μυζήθρα
- 2 αυγά

Εκτέλεση

Διαλύουμε στο χλιαρό γάλα τη ζάχαρη, το κύβο της μαγιάς και αφήνουμε στην άκρη. Σε μια λεκανίτσα ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά, σπορέλαιο, αυγά, αλάτι, τα χτυπάμε για λίγο με το σύρμα ή το μίξερ έως ότου ομογενοποιηθούν και προσθέτουμε το γάλα με τη μαγιά. Κοσκινίζουμε ένα κιλό αλεύρι, να αφρατέψει και



ρίχνουμε κούπα-κούπα, ανακατεύοντας με το χέρι, ώσπου να αρχίσει η ζύμη να «μαζεύεται». Προσέχουμε να μη μας ξεφύγει περισσότερο αλεύρι απ' ό,τι πρέπει. Αν χρειαστεί προσθέτουμε και άλλο αλεύρι. Όταν αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της λεκανίτσας,



σε μπάλα. Ανοίγουμε με τον πλάστη κάθε μπάλα σε στρογγυλό φύλλο διαμέτρου περίπου 20 εκ. Με ένα μαχαίρι κόβουμε το φύλλο πρώτα σε τέσσερα, ύστερα σε οκτώ τρίγωνα κομμάτια. Από κάθε φύλλο θα φτιάξουμε οκτώ τυροπιτάκια. Παίρνουμε ένα τρίγωνο κομμάτι ζύμης, το ανοίγουμε λίγο με τα δάχτυλά μας αν χρειαστεί και στη βάση του τριγώνου βάζουμε ένα κουταλάκι γέμιση. Διπλώνουμε τις δύο άκρες έτσι ώστε να καλύψουμε τη γέμιση και τυλίγουμε σε ρολό.



Αλείφουμε γενναιάδωρα δύο ταψιά με τη μαργαρίνη και τοποθετούμε τα τυροπιτάκια με την άκρη τους προς τα κάτω, για να μη φύγει η γέμιση, το ένα δίπλα στο άλλο, αφήνοντας μια απόσταση γιατί θα φουσκώσουν κι άλλο. Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 500. Βάζουμε τα ταψιά μέσα και περιμένουμε να ξαναφουσκώσουν. (φουσκώνουν γρήγορα). Η διαδικασία του φουσκώματος μπορεί να γίνει και έξω από το φούρνο. Όταν διπλασιαστούν σε όγκο τα αλείφουμε με το αυγό και τα πασπαλίζουμε με το σουσάμι. Ψήνουμε και τα δυο ταψιά μαζί στον αέρα στους 180ο - 200ο για μισή περίπου ώρα να ροδοκοκκινίσουν. Στη γέμιση μπορείτε να προσθέσετε υλικά της αρεσκείας σας, λουκανικάκια, ζαμπόν, κασέρια και άλλα τυριά. Μπορείτε ακόμα να προσθέσετε αρωματικά βότανα και πιπέρι για να τα κάνετε πιο πικάντικα. **Καλή επιτυχία φίλες μου και ως την άλλη Τετάρτη, καλά να περνάτε!**

