



**HOLY CROSS GREEK SCHOOL
NEWSLETTER #
DECEMBER 2007**

www.belmontgreeksschool.com



Τα νέα μας μοιράζονται στις
οικογένειες κάθε μήνα.

Our newsletter is distributed
to our families every month.

SCHOOL CLOSURES ON DECEMBER 21th SCHOOL RESUMES ON JANUARY 7th

Λόγια από τη Διεύθυνση...

Ο Δεκέμβριος μήνας ορίζει το τέλος του Πρώτου Τριμήνου. Στους τρεις αυτούς προηγούμενους μήνες έγιναν οι εγγραφές, καθορίστηκαν οι τάξεις, έγινε το ενημερωτικό διδασκαλικό σεμινάριο, οι συναντήσεις Συλλόγου Γονέων /Δασκάλων και ορίστηκαν η ύλη και οι στόχοι της κάθε τάξης, του κάθε προγράμματος. Δάσκαλοι / λες και μαθητές δούλεψαν και κάλυψαν την ύλη της ημέρας, του κάθε μήνα γενικά και σύμφωνα με τις μηνιαίες αναφορές, όπως ξέρετε, οι μαθητές έμαθαν καινούργια πράγματα εμπέδωσαν αυτά που ήξεραν και προχώρησαν σύμφωνα με τις απαιτήσεις και τις ανάγκες της κάθε τάξης του εκάστοτε προγράμματος.

Έχουν ήδη αρχίσει οι συναντήσεις Γονέων /Δασκάλων. Οι Γονείς ενημερώνονται για την επίδοση των μαθητών και δίδονται οι έλεγχοι προόδου. Δάσκαλοι και γονείς στις συναντήσεις αυτές μοιράζονται τις σκέψεις των και μαζί συνεργάζονται για να προσφέρουν στον κάθε ένα μαθητή αυτό που πραγματικά χρειάζεται. .. Θέλω να πιστεύω ότι αυτοί οι μήνες που πέρασαν ήταν προοδευτικοί και πολύ εποικοδομητικοί!!! Ο Δεκέμβριος μήνας όμως δεν φέρνει μόνο το τέλος του Α' Τριμήνου αλλά σέρνει μαζί του τις γιορτές του Χειμώνα. Τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά, τα Φώτα θα τραβήξουν το ενδιαφέρον μας, θα μας ξεκουράσουν και θα μας δώσουν μεγάλη χαρά. Γιατί όπως όλοι ξέρομε "Ζωή χωρίς γιορτές μοιάζει με μεγάλο δρόμο χωρίς στάση" (Βίος ανεόρταστος μακρά οδός απαυδόμενος). Οι μαθητές του Ελληνικού μας Σχολείου θα γιορτάσουν και φέτος τις γιορτές του Χειμώνα μαθαίνοντας καινούργια χριστουγεννιάτικα τραγούδια, τραγουδώντας τα κάλαντα και συμμετέχοντας σε θεατρικό έργο. Προετοιμάζονται πυρετωδώς, κάνοντας συνεχώς πρόβες με τις δασκάλες τους, κα Δώρα και κα Κατερίνα, για να σας χαρίσουν ένα εορταστικό και ευχάριστο πρόγραμμα. Η παρουσία και συμμετοχή όλων των μαθητών είναι άκρως απαραίτητη για την επιτυχία!!!

Μικροί και μεγάλοι τις μέρες αυτές γινόμαστε και πάλι παιδιά φέρνοντας στο μυαλό μας εορταστικές, χαρούμενες και συγκινητικές ιστορίες. Η ιστορία της Γέννησης του Χριστού γεμάτη από ελπίδα εξακολουθεί να φέρνει στον παραγμένο κόσμο μας το μήνυμα της αγάπης. Το φωτεινό άστρο δείχνει πάντα το δρόμο προς στο Σπήλαιο της Βηθλεέμ. Την πίστη στο θαύμα δείχνει η πορεία των Μάγων με τα δώρα ... Ο Άι Βασίλης, γελαστός και χαρούμενος πάντα "έρχεται από την Καισαρεία, βαστάει πένα και χαρτί, χαρτί και καλαμάρι..... και κυρίως στην παιδική φαντασία βαστάει ένα τεράστιο σάκο με παιχνίδια Ο δικός μας Άι Βασίλης ως μην είναι φορτωμένος μόνο με παιχνίδια τέτοια και δώρα αλλά και με αρετές όπως αγάπη, αλληλεγγύη, ελπίδα σοφία και γνώση.....

ΧΡΟΝΙΑ ΣΑΣ ΠΟΛΛΑ ΚΑΙ ΚΑΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ !!!!!

A word from the Director...

Our first trimester at school ends in mid-December. During the past three months, we accomplished several tasks, including student enrolment in the appropriate grade, a teacher seminar, and two P.T.O. meetings. Further, we established the goals and objectives for each grade in all programs.

Teachers and students worked hard to cover the teaching material for each day and month. According to the monthly reviews, our students have acquired new knowledge, reinforced their existing knowledge, and met the curriculum expectations as required in all programs.

Our Parent-Teacher conferences have begun. During each conference, parents are informed about the school performance of their children and we give a progress report. Teachers and parents also share their thoughts and work together to meet the individual needs of the students.

I believe that the past three months were challenging and productive.

December marks the end of the first trimester; we will celebrate Christmas, followed by New Years' Day and Epiphany. This holiday season will bring to all of us joy and take our minds away from the everyday routine. As Democritus said: "Vios aneortastos, makra othos apanthoheftos", which means "Life without Holidays is like a long trip with no oasis".

Our students will celebrate the coming holidays by learning new Christmas songs and carols as well as participating in the Christmas musical. They are practicing regularly with their teachers, Dora and Katerina, to offer you a joyful holiday evening. The presence and participation of all students is important in order to ensure the success of our program.

During this Holiday Season, everyone brings back happy memories from their childhood. May the Birth of Christ bring all of us Hope, Peace, and Love to our hearts. The yonder shining star will always guide the way to the Manger of Bethlehem. The belief in that miracle is demonstrated by the traverse of the "Three Kings" bearing gifts. Happy and smiling Ai Vasiles always comes from Kaisaria, holding "pen and paper....." Children picture him bringing a huge bag loaded with presents.

May Ai Vasiles substitute for us the presents for Love, Kindness, Compassion, Peace, Hope, the virtues so much needed in our modern complicated world.



**Merry Christmas
to all of you!!!!!!**

Ημερολογιακά Νέα

- Όλα τα προγράμματα (ΑΘΗΝΑ, ΦΟΙΒΟΣ, ΚΟΡΑΗΣ) θα συμμετάσχουν:
Α. Στο Χριστουγεννιάτικο πρόγραμμα της Εκκλησίας μας την Κυριακή 9 Δεκεμβρίου στις 6:00 μ.μ. στην αίθουσα «ΟΑΚΣ»
Β. Στη Χριστουγεννιάτικη γιορτή του σχολείου μας την Παρασκευή 14 Δεκεμβρίου στις 5:30 μ.μ. στην αίθουσα «ΟΑΚΣ».

Mark Your Calendars!!!

- All programs (ATHENA, PHEVOS, KORAES) are performing on:
A. Sunday, December 9th on Holy Cross Church Christmas program at 6:00 p.m. in "The Oaks"
B. Greek school Christmas program on Friday, December 14th 5:30 pm in "The Oaks"!



Εορτολόγιο Εορτολόγιο

- 4 Δεκεμβρίου γιορτάζουν η Βαρβάρα, ο Δαμασκηνός, ο Σεραφεΐμ
- 5 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Σάββας, Σαββούλα
- 6 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Νικόλαος, η Νικολέτα
- 9 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Άννα
- 12 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Σπύρος, η Σπυριδούλα
- 13 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Άρης, ο Ευστράτιος, Ευστρατία, ο Λουκάς, η Λουκία
- 15 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Ελευθέριος, η Ελευθερία, η Σύλβια
- 16 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Δανάη
- 17 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Δανιήλ, ο Διονύσης, η Διονυσία
- 19 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Αγκαΐα
- 24 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Ευγενία
- 25 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Χρήστος, η Χριστίνα, η Χρύσα, η Χρυσούλα
- 27 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Στέφανος, η Στεφανία

Πείτε τους ΧΡΟΝΙΑ
ΠΟΛΛΑ!
Γιορτάζουν...



“Η αρετή είναι εφόδιο και όπλο για τα γηρατεία.”
(ΜΕΓΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ)

- 1 Δεκεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα κατά του AIDS.
- 3 Δεκεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα Ατόμων με Ειδικές Ανάγκες.
- 5 Δεκεμβρίου: Διεθνής Ημέρα Εθελοντισμού για την Οικονομική και Κοινωνική Ανάπτυξη..
- 10 Δεκεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων.
- 18 Δεκεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα Μετανάστη.
- 20 Δεκεμβρίου: Παγκόσμια Ημέρα του Παιδιού.

“ Ο Πολιτισμός στα σχολεία από την πρώτη μέρα, από την πρώτη τάξη. Αν επιτευχθεί η ευαισθητοποίηση του παιδιού στον πολιτισμό θα δημιουργηθεί μια άλλη κοινωνία, μία άλλη νοοτροπία, μία άλλη πολιτική. Το παιδί απαιτεί ποιότητα σχέσεων, ποιότητα μέσων, ποιότητα επικοινωνίας. Αναζητά διέξοδο στη φυσική του περιέργεια, στη δημιουργικότητα, στη φαντασία, στην κίνηση και στην ολόπλευρη έκφρασή του.”

“Culture in schools from the first day of the first grade. If children can develop a sense of, and a feeling for culture, they can bring about changes in society, in mind-sets, and in politics. Children need quality in their relationships and in their means of communication. They seek an outlet to their natural curiosity, their creativity, their imagination, their movement, and their total self-expression.”

MELINA ΜΕΡΚΟΥΡΗ/MELINA MERCOURIS

Κουραμπιέδες

Υλικά

½ κιλό αλεύρι
 ½ κιλό βούτυρο φρέσκο
 ½ φλιτζάνι αμύγδαλα
 5 κουτ. σούπας κονιάκ
 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
 2 κρόκους αυγών
 2 βανίλιες
 1 φλιτζάνι ανθόνερο
 ½ κιλό ζάχαρη άχνη
 γαρούφαλλα όσα οι κουραμπιέδες (60-70 περίπου)

Εκτέλεση

Χτυπάμε στο μίξερ το βούτυρο μέχρι να γίνει αφράτο. Ρίχνουμε τους κρόκους, τη ζάχαρη, το κονιάκ, τη βανίλια, και δουλεύουμε συνέχεια. Αδειάζουμε το μείγμα σε μία λεκάνη, προσθέτουμε τα αμύγδαλα και σιγά σιγά, χωρίς να σταματάμε το ζύμωμα, προσθέτουμε το αλεύρι. Ζυμώνουμε μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και να μην κολλάει στα χέρια. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες και τους τοποθετούμε σε ελαφρά βουτυρωμένο ταψί. Στην κορυφή τους μπηγούμε ένα γαρούφαλλο. Τους ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C 25-30 λεπτά περίπου. Μόλις τους βγάλουμε από το φούρνο, τους ραντίζουμε με ανθόνερο αμέσως και τους ρολάρουμε σε ζάχαρη άχνη.

Kourabiedes (almond cookies)

Ingredients

1 coffee cup sugar
 2 kilos flour (soft)
 1 kilo soft butter
 330 gr. Powdered sugar
 300 gr. Almond crumbs (roasted and crushed)
 1 wine glass cognac
 1 teaspoon soda
 a little orange-flower water

Preparation

Beat the butter by hand or with a hand mixer until it whitens. Add the sugar, the cognac, the almonds and the flour with the soda. Keep beating until it forms a medium, uniform mixture. Shape the mixture into the well-known shape of a kourambieda or form into the shape of a half moon. Place them on a baking sheet that is lined with waxed paper and bake in a medium oven for 20 minutes. As soon as they are taken out of the oven, sprinkle with orange-flower water and roll once or twice in the powdered sugar.



Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Χτυπήστε το βούτυρο με τη μισή ζάχαρη, ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα, ρίξτε ένα, ένα τα κροκάδια και το ξύσμα. Χτυπήστε τ' ασπράδια με την υπόλοιπη ζάχαρη σε μαρέγκα. Ρίξτε κι ανακατέψτε το αλεύρι λίγο, λίγο μέσα στο χτυπημένο βούτυρο εναλλάξ με το χυμό πορτοκαλιού και κατόπιν στη μαρέγκα λίγη, λίγη, ανακατεύοντας απαλά, για να ενσωματωθεί χωρίς να ξεφουσκώσει. Αλευρώστε ελαφρά τις ψηφίδες και τα φουντούκια και ανακατέψτε τα απαλά μέσα στη ζύμη. Αδειάστε τη σ' ένα ταψάκι με διάμετρο 35 εκ., στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί φούρνου. Ψήστε τη βασιλόπιτα στους 175 βαθμούς Κελσίου, 1 ώρα και 15'. Αφού κρυώσει, βάλτε το νόμισμα, τρυπώντας τον πάτο της πίτας σ' ένα σημείο και πασπαλίστε την επιφάνεια με ζάχαρη άχνη. Βάλτε τριγύρω μια γιρλάντα από σπόρια ροδιού, γράψτε με το γλάσο την ευχή και δέστε γύρω από την περιφέρεια της βασιλόπιτας την κόκκινη κορδέλα.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Υλικά

- 1 1/2 κούπα βούτυρο
- 2 1/2 κούπες ζάχαρη
- 6 χωρισμένα αυγά
- 4 1/2 κούπες αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
- 1 κούπα ψημένα και ψιλοκομμένα φουντούκια
- 1 κούπα ψηφίδες σοκολάτας

για το στόλισμα

- ζάχαρη άχνη
- 1 μεγάλο ρόδι
- κόκκινη σατέν κορδέλα
- κόκκινο γλάσο γαρνιρίσματος

Ατομα: Για 30 άτομα

Χρόνος προετοιμασίας: 35'

Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα και 15'

Μελομακάρονα (κροκάν)

Υλικά

1 κιλό καλαμποκέλαιο
1 φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
1 ποτηράκι κονιάκ
2 φλιτζάνια τσαγιού χυμό πορτοκαλιού
ξύσμα πορτοκαλιού και λεμονιού
2 κιλά περίπου αλεύρι
2 κουτ. γλυκού κοφτά μπέικιν πάουντερ
½ κουτ. γλυκού σόδα
1 κουτ. της σούπας κανέλα και γαρύφαλλα τριμμένα

Σιρόπι

1 κιλό μέλι
1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
3 ποτήρια νερό
φλούδα λεμονιού
κανέλα και γαρύφαλλο τριμμένα

Γαρνίρισμα

1 κιλό καρύδια κοπανισμένα

Περίπου 100 κομμάτια μικρού μεγέθους.

Εκτέλεση

Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη 10 λεπτά περίπου. Ρίχνουμε το χυμό πορτοκαλιού, το κονιάκ και τα ξύσματα. Σιγά σιγά προσθέτουμε το μπέικιν πάουντερ με τη σόδα, που είναι ανακατεμένα με λίγο αλεύρι. Τα δουλεύουμε καλά προσθέτοντας το αλεύρι (μπορεί να μην πάρει όλη την ποσότητα). Πλάθουμε τα μελομακάρονα και τα βάζουμε σε ελαφρά λαδωμένο ταψί. Ψήνουμε περίπου 30 έως 40 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 175° C.

Μελομακάρονα γεμιστά

Για τη ζύμη

1260 γρ. λάδι
320 γρ. βούτυρο
320 γρ. ζάχαρη
2 ποτήρια νερού αλισίβα
2 ποτήρια νερού χυμό πορτοκαλιού
1 κουταλιά της σούπας αμμωνία
μισή κουταλιά της σούπας σόδα
1 ποτηράκι κονιάκ
ξύσμα ενός λεμονιού
αλεύρι, όσο σηκώσει

Για τη γέμιση

1 πιάτο κοφτό καρύδια χοντροκοπανισμένα
λίγη κανέλα
μοσχοκάρυδο
λίγο σουσάμι
3 κοταλιές της σούπας ζάχαρη
λίγο νερό, για να γίνει ένας πολτός

Για το σιρόπι

2 ποτήρια μέλι
2 ποτήρια ζάχαρη
3 ποτήρια νερό

Εκτέλεση

Χτυπάμε το βούτυρο με το λάδι και τη ζάχαρη και προσθέτουμε λίγη-λίγη την αλισίβα. Διαλύουμε την αμμωνία στο χυμό του πορτοκαλιού και τα προσθέτουμε στο μίγμα μαζί με το κονιάκ. Εξακολουθούμε το χτύπημα προσθέτοντας το ξύσμα λεμονιού και, τέλος, το αλεύρι λίγο-λίγο. Συνεχίζουμε να δουλεύουμε τη ζύμη, μέχρι να γίνει μαλακιά.

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ τα υλικά της γέμισης. Πλάθουμε τα μελομακάρονα, βάζουμε στο κέντρο λίγη γέμιση και τα ψήνουμε.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι: Βάζουμε στην κατσαρόλα τα υλικά και τα αφήνουμε να βράσουν λίγο. Αφαιρούμε τον αφρό και βουτάμε τα μελομακάρονα λίγα-λίγα στο σιρόπι. Τα αφήνουμε λίγο να απορροφήσουν σιρόπι, που εξακολουθεί να βράζει σε σιγανή φωτιά. Τα βγάζουμε και τα πασπαλίζουμε με κοπανισμένα καρύδια και λίγη κανέλα

Γαλοπούλα γεμιστή για το Χριστουγεννιάτικο τραπέζι

Υλικά

1 γαλοπούλα περίπου 3 κιλά
½ κιλό κιμά
300 γραμ. συκωτάκια
1 κούπα ρύζι γλασέ
1 μεγάλο κρεμμύδι ξερό
5-6 κάστανα
μισή χούφτα σταφίδες
3 πρέζες αλάτι
1 πρέζα πιπέρι
150 ml λευκό κρασί
λαδάκι
νεράκι

Διαδικασία

Αρχικά, καθαρίζουμε τα καστανά και τα κόβουμε σε κομματάκια. Το ίδιο κάνουμε και με το κρεμμύδι, που το θέλουμε ψιλοκομμένο. Στην συνέχεια, ετοιμάζουμε την γέμιση. Βάζουμε σε ένα τηγάνι μπόλικο λάδι να κάψει. Τσιγαρίζουμε πρώτα τον κιμά με τα συκωτάκια. Έπειτα ρίχνουμε το κρεμμύδι και το ρύζι. Συνεχίζουμε με τα κάστανα και τέλος βάζουμε τις σταφίδες. Ανακατεύουμε σε όλη αυτή την διάρκεια και τα αφήνουμε να τσιγαριστούν όλα μαζί σε μέτρια φωτιά για 4 λεπτά περίπου. Κατόπιν ρίχνουμε στο μίγμα το αλάτι, το πιπέρι και σβήνουμε με το λευκό κρασί. Το αφήνουμε στην φωτιά ώσπου να τραβήξει τα υγρά του, τότε η γέμιση είναι έτοιμη. Σε δεύτερη φάση γεμίζουμε την γαλοπούλα, με ένα κουτάλι της σούπας. Την γέμιση που ενδεχομένως περισσεύει την αφήνουμε σε μια μπασίνα, με σκοπό να την χρησιμοποιήσουμε σαν γαρνιτούρα στην συνέχεια. Ράβουμε την γαλοπούλα με μια σακοράφα, από το κάθε πόδι με την αντίστοιχη μεριά της πλάτης. Αλατοπιπερώνουμε και από τις δύο μεριές και την τοποθετούμε σε ένα ταψάκι με λίγο λάδι. Για την γαρνιτούρα, προσθέτουμε στην μπασίνα μια κούπα ρύζι ακόμη, ανακατεύουμε με την υπόλοιπη γέμιση και βάζουμε όλο το μίγμα στο ταψί γύρω από την γαλοπούλα. Προσθέτουμε και λίγο νεράκι για να μην κολλήσει στο ψήσιμο. Ψήνουμε την γαλοπούλα στην αρχή με τις ραφές προς τα κάτω και μετά και από την άλλη μεριά. Στο φούρνο πρέπει να μείνει για 2,5 ώρες περίπου, στους 180 βαθμούς Κελσίου. Την σκεπάζουμε με αντικολλητικό χαρτί για την πρώτη 1 ώρα, μετά την γυρνάμε και το αφαιρούμε. Είναι πεντανόστιμη!

Καλή όρεξη!

Stuffed turkey for the Christmas table

Ingredients

1 turkey about 3 kg
1/2 kg minced meat
300 g liver
1 cup glazed rice
1 big dry onion
5-6 chestnuts
half handful raisins
3 pinches of salt
1 pinch of pepper
150 ml white wine
oil
water

Procedure

First of all, peel the chestnuts and cut them in pieces. The same with onion, which you want chopped finely.

After that make the stuffing. Put in a frying-pan and heat enough oil. First brown the minced meat with liver. Then put onion and rice. Continue with chestnuts and, finally, add raisins. Stir all the time and let them brown altogether at medium heat for about 4 minutes. Then add salt and pepper and pour with white wine. Leave it in the heat till it soaks its juices. The stuffing is ready.

In the second stage stuff the turkey with a table spoon. If some stuffing is left, keep it aside - later it'll be your garnish. Sew the turkey with thick thread, from each leg with the corresponding part of the back. Salt and pepper at both sides and put it in a roasting-pan with some oil.

For the garnish, add in the bowl one more cup of rice, stir with the rest of the stuffing and place all the mixture onto the roasting-pan, around the turkey. Add some water, so that it won't stick while being roasted.

Roast the turkey first with its back down, and then on the other side. It should stay in the oven for about 2,5 hours at 180 Centigrade. Cover it with anti-stick paper for the first hour, then turn it over and remove the paper. It's most delicious!

Bon appetite!



Η σημασία των ορίων στη διαπαιδαγώγηση των παιδιών

Κατερίνα Παπαχρήστου-Χιώτη

Η ανάπτυξη του παιδιού ακολουθεί μια συνεχή πορεία και εξαρτάται από πολλούς παράγοντες. Είναι γεγονός πως οι γονείς έρχονται αντιμέτωποι με ανησυχίες του τύπου "κάνω το καλύτερο για το παιδί μου, ή πόσο ελαστικός και αυστηρός πρέπει να είμαι στη διαπαιδαγώγησή του; Μέσω των παραπάνω ερωτήσεων ερχόμαστε αυτομάτως αντιμέτωποι με την έννοια της εφαρμογής των ορίων.

Σαφώς μια υγιής ανάπτυξη του παιδιού δεν ταυτίζεται με την υπέρμετρη ελευθερία, ούτε προφανώς και με τη υπερβολική αυστηρότητα. Τα παιδιά από τη φύση τους είναι απαιτητικά. Δεν γνωρίζουν μέχρι ποίου σημείου πρέπει να φτάνουν οι απαιτήσεις τους και δεν τους ενδιαφέρει αν μπορούν οι γονείς ή όχι να τις ικανοποιήσουν κάθε φορά. Κι αυτό ενισχύεται πολλές φορές από τη εγωκεντρικότητα του χαρακτήρα τους. Όλα αυτά είναι αποτέλεσμα μάθησης και το παιδί μέσα από την αλληλεπίδραση του με τους γονείς και τις απαγορεύσεις ή τις συγκαταβάσεις που δέχεται θα μάθει μέχρι ποιο σημείο μπορεί να φτάσει.

Είναι λοιπόν οι γονείς εκείνοι οι οποίοι θα θέσουν τα όρια στο παιδί. Ανάλογα με τις αξίες, τις πεποιθήσεις και τις απόψεις τους ως προς τον τρόπο που οι ίδιοι επιθυμούν να μεγαλώσουν το παιδί τους. Αυτά τα όρια πρέπει να είναι σαφή, διακριτά, καθορισμένα και σταθερά. Και προπαντός οι γονείς να νιώθουν οι ίδιοι σίγουροι για τη σημασία και τη σωστή τοποθέτησή τους σε σχέση μ' αυτά.

Υπάρχουν γονείς, οι οποίοι θέτουν αυστηρά όρια και άλλοι που είναι περισσότερο ελαστικοί. Και στις δύο περιπτώσεις εκείνο που έχει σημασία είναι η σωστή εφαρμογή των ορίων απέναντι στις απαιτήσεις του παιδιού. Η σταθερότητα σε κάθε περίπτωση είναι εκείνο που έχει αντίκτυπο στο παιδί κι εκείνο που θα προσλάβει τελικά.

Αν σε κάθε διαφορετική περίπτωση είναι άλλες φορές αυστηροί και άλλες ελαστικοί τότε σίγουρα προκαλούν σύγχυση στο παιδί που δεν ξέρει τι να περιμένει. Ενώ αντίθετα σε μια σταθερή συμπεριφορά, όποια κι αν είναι αυτή, νιώθει πιο σίγουρο και ασφαλές.

Η σωστή εφαρμογή των ορίων προϋποθέτει από τη πλευρά των γονιών την αμετακίνητη στάση τους προς αυτό που εκείνοι έχουν θέσει ως όριο της σωστής συμπεριφοράς ή της τακτικής που πρέπει να ακολουθείται. Δίνεται στο παιδί να καταλάβει ότι είναι αμετακίνητοι σ' αυτό που λένε με τη στάση τους και με τις λεκτικές τους προτάσεις. Δεν πρέπει να αλλάζουν γνώμη όσο κι αν επιμένει το παιδί, διότι σε αυτή την περίπτωση οδηγούνται στο αντίθετο αποτέλεσμα από αυτό που επιθυμούν. Προκειμένου το παιδί να αποκτήσει σταθερές αξίες και συμπεριφορές, η επιμονή και η υπομονή είναι τα στοιχεία που θα τους βοηθήσουν.

Διαμορφώνετε τα όρια λοιπόν σύμφωνα με τις αξίες, τις στάσεις που σας αντιπροσωπεύουν και καθορίζετε διαμέσου ευδιάκριτων κανόνων που συμφωνείτε ότι πρέπει να τηρούνται.

Παρόλα αυτά πολλές φορές θα χρειαστεί οι γονείς να επεξηγήσουν στα παιδιά τους λόγους για τους οποίους οφείλουν να τηρούν αυτά τα όρια. Μέσα από τις εξηγήσεις που θα τους δώσουν θα πάρουν τις απαντήσεις που χρειάζονται έτσι ώστε τα πράγματα να είναι πιο ξεκάθαρα και πιο κατανοητά. Με αυτό τον τρόπο εξασφαλίζετε τη συνεργασία τους και την καθιέρωση των ορίων.

Επιπλέον πρέπει οι γονείς να γνωρίζουν ότι κάτι τέτοιο είναι απαραίτητα για το παιδί. Είναι σημαντικό για την εξέλιξή του να υπάρχουν σαφή όρια. Με αυτό τον τρόπο του εξασφαλίζετε μια σταθερότητα και μια σιγουριά ότι ξέρει πάντα που βαδίζει. Σε κάθε αντίθετη περίπτωση το παιδί δεν μπορεί να μάθει μέχρι ποίου σημείου είναι επιτρεπτή μια συμπεριφορά με αποτέλεσμα να αποδιοργανώνεται. Αλλά και να μην μπορεί στην συνέχεια της ζωής του να συμμορφωθεί με κοινωνικά αποδεκτές μορφές συμπεριφοράς.

Δεν θα πρέπει λοιπόν οι γονείς να αισθάνονται τύχεις, ενοχές, ανασφάλεια κατά την εφαρμογή των ορίων, αλλά να τα εφαρμόζουν με σιγουριά, γνωρίζοντας ότι έτσι προσφέρουν την ασφάλεια και τη σταθερότητα που έχουν ανάγκη τα παιδιά τους.

Γνώριζες ότι....

- Ο Λουδοβίκος ο 14^{ος} της Γαλλίας έκανε μπάνιο μια φορά το χρόνο.
- Η ψηλότερη γυναίκα που μετρήθηκε ποτέ είναι μια Κινέζα με ύψος 2.47 μέτρα!
- Η λέξη τουρισμός προέρχεται από τη πρώτη επίσκεψη στην ιστορία : έγινε στη Γαλλική περιοχή Tours.

Αττική

Το Ζωολογικό Πάρκο στα Σπάτα.

Το Αττικό Ζωολογικό Πάρκο άνοιξε τον Μάιο του 2000, αρχικά ως Ορνιθολογικό Πάρκο φιλοξενώντας την τρίτη μεγαλύτερη συλλογή πουλιών στο κόσμο (1500 πουλιά από 300 διαφορετικά είδη), ζώα της φάρμας για τους μικρότερους επισκέπτες και 3 πολύ εντυπωσιακά μεγάλα κλουβιά - μικρογραφίες των 3 ηπείρων - στα οποία οι επισκέπτες μπορούν να περπατήσουν και να θαυμάσουν την αντίστοιχη ορνιθολογική πανίδα και χλωρίδα. Τον Απρίλιο του 2001 προστέθηκε "Ο Κόσμος των Ερπετών" με πύθωνες, βόες, κροκόδειλο κ.ά, και το καλοκαίρι του 2002 άνοιξε το έκθεμα "Ελληνική Πανίδα" με ζώα που συναντάμε σπάνια στην Ελλάδα, όπως η Καφέ Αρκούδα, ο Λύκος, οι Αλεπούδες, οι Αγριόγατες, οι Λύγκες, οι Βίδρες κ.α. Το Φεβρουάριο του 2003 το Πάρκο επεκτάθηκε με την "Αφρικανική Σαβάνα" (Καμηλοπαρδάλεις, Ζέβρα, Αντιλόπες κλπ) καθώς και με Γκουανάκο, Τζάγκουαρ, Λεοπαρδάλεις του Χιονιού, τα πολύ σπάνια Λευκά Λιοντάρια και άλλα θηλαστικά. Τον Ιούνιο του 2003 προστέθηκε στο πάρκο ένα καινούργιο τμήμα όπου οι επισκέπτες μας έχουν την ευκαιρία να παρατηρήσουν από κοντά μαϊμούδες και πίθηκους. Πρόσφατα, ολοκληρώθηκε η επέκταση του τμήματος των αιλουροειδών με Τίγρεις, Σερβάλ και Οσελότους, επεκτάθηκε η Αφρικανική Σαβάνα και άνοιξε ένα τμήμα της καινούργιας επέκτασης με Ιπποπόταμους και Σκυλιά των λειμώνων. Ο σκοπός του μοναδικού αυτού Πάρκου, εκτός από ψυχαγωγικός, είναι και εκπαιδευτικός, καθώς αποσκοπεί στην ευαισθητοποίηση του κοινού γύρω από την προστασία των ζώων και του περιβάλλοντος. Μέσα σε αυτό το πλαίσιο, πραγματοποιούνται, στο Πάρκο, εκπαιδευτικά προγράμματα σε ομάδες μαθητών και ξεναγήσεις κατά την διάρκεια επισκέψεως των σχολείων. Το Πάρκο λειτουργεί καθημερινά από τις 9:00π.μ ως τη δύση του ηλίου.



Florina Prefecture

Prespes Lakes

The Prespes are located in the Prefecture of Florina, western Macedonia. They comprise two lakes, a smaller and a larger one, occupying a total area of 330 sq km. A thin strip of land approximately 4km long separates the lakes. Along with Lakes Malik and Ohrid, the Prespes Lakes make up the Dassaretic basin. While Little Prespa belongs to Greece, apart from a very small part that belongs to Albania, Greater Prespa, which is also the largest lake of the Balkans, is shared by Greece, Albania and FYROM. The Agios Achileios islet is located within Little Prespa. An organized settlement existed there until the 18th century and the ruins of the Agios Achilieios church are still present. The value of the Prespa area was acknowledged a few years earlier – it was declared a National Park in 1974, since it constitutes a refuge for rare species of fauna and the last stop for many migrating birds. The area is also protected by the international Ramsar Treaty. A total of 1500 flora species, amphibians, fish, mammals and birds live in the Prespa wetlands, most of which are threatened with extinction. A very important fact is that from the 14th to the 18th century, the area hosted many ascetics, whose presence is evident in Byzantine icons as well as inscriptions found in the caves and rock formations south of Greater Prespa.

Visitors can reach Prespes from Florina, via Pisoderio. An information centre is located in the nearby village Agios Germanos, where tourists can obtain tour information.



2010 Youth Games bid



Athens has launched its website for its bid in the 2010 Youth Olympic Games. The website includes details of the Athens concept and vision for the 2010 Youth Olympic Games and has photographs of all the venues to be used for the Games. Minos Kyriakou, President of the Hellenic Olympic Committee and the Athens 2010 Bid Committee said, "By launching this website, we are demonstrating that Athens is very committed to its bid for the inaugural Youth Olympic Games. Hosting in 2010 would be a great responsibility as the Youth Olympic Games will be the first new Olympic event on a global scale for 86 years.

Το μέλλον της ελληνικής γλώσσας στην Αμερική

Μ. ΚΟΣΜΟΠΟΥΛΟΣ

Στην επιφυλλίδα του στο «Βήμα» της Κυριακής (7 Οκτωβρίου) ο καθηγητής κ. Μπαμπινιώτης εξέθεσε με σαφήνεια το πρόβλημα της ελληνικής γλώσσας στην Αμερική. Ας μου επιτραπεί να εκθέσω κάποιες σχετικές σκέψεις και προτάσεις, που προέρχονται από την εικοσαετή εμπειρία μου, ως πανεπιστημιακού δασκάλου άμεσα εμπλεκόμενου με τις ελληνικές σπουδές στις ΗΠΑ, στον Καναδά.

Κατ' αρχήν θα ήθελα να εξάρω και εγώ τις ηρωικές προσπάθειες που δάσκαλοι και καθηγητές στην άλλη πλευρά του Ατλαντικού καταβάλλουν για να κρατήσουν τη γλώσσα μας ζωντανή. Οι συνθήκες είναι αντίξρες και ο αριθμός των παιδιών που εγγράφονται στα μαθήματα των εκκλησιαστικών και κοινοτικών σχολείων συνεχώς συρρικνώνεται.

Οι λόγοι για τους οποίους αυτό συμβαίνει είναι πολλοί και περίπλοκοι, αλλά ένας από τους κύριους λόγους είναι ότι με την πάροδο των γενεών πολλοί συμπατριώτες μας είναι πια γεννημένοι εκεί και θεωρούν τους εαυτούς τους όχι Έλληνες που ζουν στην Αμερική αλλά Αμερικανούς (ή Καναδούς) ελληνικής καταγωγής. Αυτός ο αυτοχαρακτηρισμός είναι σημαντικός, γιατί φανερώνει και τις προτεραιότητές τους: πεισμένοι από τις απαιτήσεις μιας καθημερινότητας, στην οποία τα ελληνικά δεν χρησιμεύουν, δεν βρίσκουν ούτε τον λόγο ούτε τον χρόνο να πάνε στο ελληνικό σχολείο. Εκτός τούτου, θα πρέπει να σημειωθεί και η πίεση που νιώθουν να αφομοιωθούν στο μεγάλο χωνευτήρι της Αμερικής, πολλές φορές ως αποτέλεσμα της ξενοφοβίας που συχνά αντιμετωπίζουν από τις τοπικές κοινωνίες.

Ένας άλλος λόγος είναι ότι υπάρχει κενό στις ηλικίες των παιδιών που φοιτούν στα ελληνικά εκκλησιαστικά και κοινοτικά σχολεία της Βορείου Αμερικής. Ενώ αρκετά παιδιά του δημοτικού μαθαίνουν ελληνικά, οι εγγραφές μειώνονται δραματικά όταν τα παιδιά μπουν στο γυμνάσιο. Λίγα από τα παιδιά αυτά θα επανέρθουν αργότερα, ως ενήλικοι, για να μάθουν καλύτερα την ελληνική. Πιστεύω ότι ο αγώνας για να κρατηθεί η ελληνική γλώσσα ζωντανή στη Βόρειο Αμερική πρέπει να εστιασθεί στο να μη χάσουμε τη γενιά των παιδιών που τώρα ετοιμάζονται να πάνε σχολείο. Ο μόνος τρόπος να κερδίσουμε τα παιδιά αυτά θα ήταν η ίδρυση ημερήσιων ελληνικών σχολείων, είτε δημόσιου χαρακτήρα (των λεγομένων Charter Schools) είτε έστω ιδιωτικών (ίσως ελληνορθόδοξων;), των οποίων τα δίδακτρα θα καλύπτονταν εν μέρει από την ελληνική πολιτεία ή/και από κοινωφελή ιδρύματα. Σημειωτέον ότι ήδη λειτουργούν με επιτυχία περί τα 10 ελληνικά

Charter Schools σε διάφορες Πολιτείες. Στα σχολεία αυτά, που προς το παρόν είναι δημοτικά αλλά ορισμένα πρόκειται να γίνουν σύντομα γυμνάσια, τα μαθήματα που καθορίζει το αμερικανικό υπουργείο Παιδείας διδάσκονται και στην ελληνική, με αποτέλεσμα οι μαθητές να διατηρούν ζωντανή και καθημερινή επαφή με τη γλώσσα.

Σε πανεπιστημιακό επίπεδο, πραγματικά, τα μαθήματα ελληνικών σπουδών έχουν κατά κανόνα φοιτητές που μετριούνται στα δάκτυλα. Το πρόβλημα δεν είναι η έλλειψη διάθεσης ή χορηγιών από την ελληνική πολιτεία ή από τα μεγάλα ιδρύματα, όπως το Ίδρυμα Ωνάση, τα οποία πραγματικά επιτελούν μοναδικό έργο. Το πρόβλημα είναι η έλλειψη εναύσματος για τη διδασκαλία της ελληνικής.

Η λύση, νομίζω, είναι η εστίαση των προγραμμάτων των ελληνικών Εδρών όχι στη γλώσσα αλλά στον πολιτισμό - αρχαίο, βυζαντινό, και σύγχρονο. Αν οι φοιτητές γνωρίσουν και αγαπήσουν τον ελληνικό πολιτισμό θα έχουν λόγο να μάθουν ελληνικά - αλλιώς οι φοιτητές που ενδιαφέρονται να μάθουν ελληνικά θα φθίνουν όλο και περισσότερο. Σημειωτέον ότι όπου δοκιμάστηκε προσέγγιση στέφθηκε με επιτυχία - στην Έδρα του Πανεπιστημίου του Μισούρι, π.χ., ο αριθμός των φοιτητών έχει εκτιναχθεί από τους 15 στους 250.

Από απόψεως στρατηγικής αντιμετώπισης του προβλήματος είναι άμεση η ανάγκη δημιουργίας ενός μακροχρόνιου εθνικού προγράμματος δράσης για την Παιδεία του απόδημου ελληνισμού.

Ένα τέτοιο πρόγραμμα θα μπορούσε να καταρτισθεί και υλοποιηθεί από κάποιο κεντρικό συντονιστικό όργανο: ίσως ένα Εθνικό Συμβούλιο Εξωτερικής Παιδείας, το οποίο θα συντόνιζε τις υπηρεσίες των συναρμόδιων υπουργείων Πολιτισμού, Παιδείας και Τουρισμού με το Συμβούλιο Απόδημου Ελληνισμού, την ΑΧΕΠΑ, τα μεγάλα κοινωφελή ιδρύματα, τις Έδρες και τα μείζονα Κέντρα Ελληνικού Πολιτισμού.

Ο φορέας αυτός θα μπορούσε να ενισχύσει και προγραμματίσει την ίδρυση νέων και την ενίσχυση των υπάρχοντων Charter Schools, να προσφέρει κατευθύνσεις στους διδασκάλους και πανεπιστημιακούς καθηγητές, και ακόμη να προχωρήσει στην οργάνωση συστηματικών προγραμμάτων ταξιδιών στην Ελλάδα για να σφυρηλατηθεί ο δεσμός των ελληνικής καταγωγής Αμερικανών και Καναδών με τη μητέρα πατρίδα.

Η γενιά των ελληνοπαίδων που τώρα βρίσκονται στο σχολείο είναι η καθοριστική - αν τη χάσουμε, έχουμε χάσει το παιχνίδι.

Ο κ. Μιχάλης Κοσμόπουλος είναι καθηγητής Αρχαιολογίας και κάτοχος της Έδρας Ελληνικών Σπουδών στο Πανεπιστήμιο του Μισούρι των ΗΠΑ. Έχει επίσης διατελέσει κοσμήτωρ και διευθυντής του Κέντρου Ελληνικού Πολιτισμού στο Πανεπιστήμιο της Μανιτόμπα του Καναδά.

Το ΒΗΜΑ, 04/11/2007

**Τις καλύτερες ευχές μας για
ΧΑΡΟΥΜΕΝΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ**

κι ένα Υγιές, Ειρηνικό & Δημιουργικό 2008 !!!



We wish to all of You

MERRY CHRISTMAS

and may the New Year 2008

be filled with Health, Peace & Prosperity!!!

