



# Newsletter

Holy Cross Greek School

December 2009

Volume : 38

Καλά Χριστούγεννα - Χαρούμενες Γιορτές!!!

Merry Christmas - Happy Holidays!!!

School is Closed from Dec. 19<sup>th</sup> to Jan. 4<sup>th</sup>

<http://belmontgreeksschool.com>



Αυτές τις γιορτές ας «ταξιδέψουμε» στην Ελλάδα μέσα από παραδόσεις και έθιμα!

Read English below

## Το στόλισμα του δέντρου

Το αγαπημένο χριστουγεννιάτικο έθιμο μικρών και μεγάλων! Έρθε στην Ελλάδα από τους Βαυαρούς όταν για πρώτη φορά στολίστηκε δέντρο στα ανάκτορα του Όθωνα το 1833 και μετά στην Αθήνα. Πρόδρομος του δέντρου ήταν το χριστόξυλο, ένα χοντρό ξύλο από αχλαδιά ή αγριοκερασιά, όπου στα χωριά το τοποθετούσαν στο τζάκι του σπιτιού την παραμονή των Χριστουγέννων. Πίστευαν ότι η στάχτη του ξύλου προφύλασσε το σπίτι και τα χωράφια από κάθε κακό.

## Τα κάλαντα

Το έθιμο των καλάντων έχει τις ρίζες του στα αρχαία χρόνια. Εύχονταν με τραγούδια να πάει καλά η χρονιά και η ανταμοιβή τους ήταν νομίσματα ή γλυκίσματα. Στις μέρες μας, το πρωί της παραμονής των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, τα παιδιά κρατώντας μικρά μεταλλικά τρίγωνα ή άλλα μουσικά όργανα, χτυπούν τις πόρτες των σπιτιών και τραγουδούν τα κάλαντα. Η αμοιβή τους συνηθίζεται να είναι χρήματα.



## Η ιστορία της βασιλόπιτας

Το έθιμο της βασιλόπιτας έχει τις ρίζες του στην Καισαρεία, πόλη της Καππαδοκίας στη Μικρά Ασία-1500 χρόνια πριν-όταν ο Μέγας Βασίλειος ήταν Δεσπότης και ζούσε αρμονικά με τους συνανθρώπους του. Σύμφωνα με την παράδοση, ένας αχόρταγος στρατηγός-τύραννος της περιοχής, ζήτησε να του δοθούν όλοι οι θησαυροί της πόλης της Καισαρείας, αλλιώς θα πολιορκούσε την πόλη για να την κατακτήσει και να την λεηλατήσει. Ο Μέγας Βασίλειος ολόκληρη τη νύχτα προσευχόταν για τη σωτηρία της πόλης. Τα ξημερώματα ο στρατηγός-τύραννος περικύκλωσε την Καισαρεία με το στρατό του, ζήτησε να δει τον Δεσπότη και απαίτησε με θράσος όλο το χρυσάφι και τα πολύτιμα της πόλης. Ο Μέγας Βασίλειος του απάντησε ότι όλοι ήταν φτωχοί, παρ' όλα αυτά όμως ο στρατηγός τον απείλησε με εξορία και θάνατο και θυμωμένος διέταξε επίθεση. Οι κάτοικοι της Καισαρείας, θέλοντας να βοηθήσουν, συγκέντρωσαν όσα χρυσαφικά είχαν και ο Μέγας Βασίλειος τα παρέδωσε στον στρατηγό σε ένα σεντούκι. Τη στιγμή που ο στρατηγός άνοιξε το σεντούκι, όλοι είδαν μια λάμψη και, σαν από θαύμα, εισβολείς και στρατηγός αφανίστηκαν και η πόλη σώθηκε. Ο Μέγας Βασίλειος όμως έπρεπε να επιστρέψει τα χρυσαφικά στους κατοίκους με δίκαιη μοιρασιά. Αλλά αυτό ήταν δύσκολο! Έδωσε λοιπόν, εντολή να ετοιμαστούν πίτες και μέσα σε αυτές έριξαν από ένα χρυσαφικό. Όταν οι πίτες μοιράστηκαν, σαν από θαύμα, ο κάθε κάτοικος βρήκε μέσα σε αυτές το δικό του χρυσαφικό. Από τότε λοιπόν, καθιερώθηκε και το φλουρί της βασιλόπιτας.

## Η γαλοπούλα



Το κύριο πιάτο την ημέρα των Χριστουγέννων σε όλο τον κόσμο. Έφτασε στην Ευρώπη από το Μεξικό το 1824. Ωστόσο, σε αρκετές περιοχές της χώρας και ιδιαίτερα στη Θεσσαλία, διατηρείται το έθιμο της κοτόσουπας.

## Το ρόδι της Πρωτοχρονιάς

Το ρόδι ήταν πάντα σύμβολο αφθονίας, γονιμότητας και καλής τύχης. Την ώρα που αλλάζει το χρόνος, στην εξώπορτα του σπιτιού πετάνε και σπάνε ένα ρόδι, μπαίνουν μέσα στο σπίτι με το δεξί πόδι κάνοντας το ποδαρικό και, για να πάει καλά ο χρόνος εύχονται «όσο βαρύ είναι το ρόδι, τόσο βαρύ να είναι το πορτοφόλι μας, όσο γεμάτο καρπούς είναι το ρόδι, να είναι γεμάτο το σπίτι μας με τα καλά και όσο κόκκινο είναι το ρόδι τόσο κόκκινη να είναι η καρδιά μας».





We like to know ...

We like to celebrate!



School is closed  
from December 19<sup>th</sup>  
to January 4<sup>th</sup>

*This Christmas let's "travel" to Greece through traditions and customs!*

### Christmas tree decoration

It is the favorite custom of the young and elder! It was brought to Greece from the Bavarians when it was first decorated in the palace of king Otto in 1833 and in Athens there after. The forerunner of the tree was the Christmas wood, a thick piece of pear tree or wild-cherry tree. Village people put it in the fireplace Christmas Eve. They believed that, the ashes of the wood protected their house and their fields from the evil.

### The carols

The carol custom has its roots in the ancient times. They wished for the New Year to be good by singing and their reward was coins or sweets. Now days, children holding triangles or other musical instruments knock on house doors and sing carols in the morning of Christmas and New Year's Eve. Their pay is customary to be money.



### The story of Vasilopita



The custom of Vasilopita has its roots in Kaisaria, a city of Kappadokia in Asia Minor - 1,500 years ago - when Megas Vasilios was a Despot and lived with his people in harmony. According to tradition, a greedy general - a tyrant of the region, asked for all the treasures of the city of Kaisaria, or he would besiege the city in order to conquer and sack it. Megas Vasilios was praying through the night for the salvation of the city. At dawn the general - tyrant surrounded Kaisaria with his army, asked to see the Despot and demanded with impudence all the city's gold and valuables. Megas Vasilios replied to him that all people were poor. Nevertheless, the general threatened him with exile and death and madly ordered charge. The people of Kaisaria, wanting to help, gathered all the gold they had and Megas Vasilios gave it to the general in a chest. The moment the general opened the chest all people saw a glance and as of a miracle the invaders and the general vanished and the city survived. Megas Vasilios though had to return the gold equally to the people. But this was hard to do! So he ordered people to prepare "pitas" and put a piece of gold in each one of them. When the "pitas" were delivered, as of a miracle, each resident found in them their own piece of gold. Since then the coin in Vasilopita was established.

### The turkey

It is the main dish of Christmas Day all over the world. It was first brought to Europe from Mexico in 1824. Yet, in many places of the country and mostly in Thessaly they keep up the custom of chicken soup.

### The pomegranate of the New Year's Eve

Pomegranate was always the symbol of affluence, fertility and good luck. The minute the year changes, they throw and brake a pomegranate at the front door of the house, they enter with their right foot to bring good luck and for the New Year to be good they wish: "our wallet to be as heavy as the pomegranate is", "our house to be as full of goods as the fruits of the pomegranate", and "our heart to be as red as the pomegranate is".

## Ημερολογιακά Νέα / Mark your calendar

## Εορτολόγιο



### ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

- 7 με 18 Δεκεμβρίου Συναντήσεις Γονέων & Δασκάλων
- 13 Δεκεμβρίου Το Χριστουγεννιάτικο Πρόγραμμα της Εκκλησίας, «ΟΑΚ» 6:00 μμ
- 15 Δεκεμβρίου «ΑΘΗΝΑ»: Χριστουγεννιάτικη Γιορτή
- 16 Δεκεμβρίου «ΦΟΙΒΟΣ»: Χριστουγεννιάτικη Γιορτή
- 18 Δεκεμβρίου «ΚΟΡΑΗΣ»: Χριστουγεννιάτικη Γιορτή
- 19 Δεκεμβρίου με 3 Ιανουαρίου ΔΙΑΚΟΤΕΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

### ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ

- 4 Ιανουαρίου Ανοίγει το Σχολείο
- 4 Ιανουαρίου Αρχίζουν οι εγγραφές για το Πιστοποιητικό Ελληνομάθειας
- 9 Ιανουαρίου PTO Meeting

### DECEMBER

- December 7<sup>th</sup> to 18<sup>th</sup> Parents Teachers Conferences
- December 13<sup>th</sup> Church Christmas Program «ΟΑΚ» AT 6:00 pm
- December 15<sup>th</sup> «ATHENA» Christmas Program
- December 16<sup>th</sup> «PHEVOS» Christmas Program
- December 18<sup>th</sup> «KORAES» Christmas Program
- December 19<sup>th</sup> to January 3<sup>rd</sup> CHRISTMAS BREAK

### JANUARY

- January 4<sup>th</sup> Greek School Resumes
- January 4<sup>th</sup> Instructions/Registrations for Certificate of Greek Language begin
- January 9<sup>th</sup> PTO Meeting

## Χρόνια Πολλά σ' όσους και όσες γιορτάζουν!

- 4 Δεκεμβρίου γιορτάζουν η Βαρβάρα, ο Δαμασκηνός, ο Σεραφείμ
- 5 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Σάββας, Σαββούλα
- 6 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Νικόλαος, η Νικολέτα
- 9 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Άννα
- 12 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Σπύρος, η Σπιριδούλα
- 13 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Άρης, ο Ευστράτιος, Ευστρατία, ο Λουκάς,



- 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 Αγλαΐα
- 24 Δεκεμβρίου γιορτάζει η Ευγενία
- 25 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Χρήστος, η Χριστίνα, η Χρύσα, η Χρυσούλα, η Ναταλία
- 27 Δεκεμβρίου γιορτάζουν ο Στέφανος, η Στεφανία

Κι άλλα Νέα... More News!!!



### Τα νέα μέλη του προεδρείου του Συλλόγου Γονέων & Δασκάλων

- Πρόεδρος : Κατερίνα Δεμέτη - Rosenbaum
- Αντιπρόεδρος : Χρίστη Δοσίου - Σταυροπούλου
- Ταμίας : Μάνθος Οικονόμου
- Γραμματέας : Τόνια Σπυρίδη - Kompella

#### Νέα μέλη

- Ευγενία Πανομήτρου - Gardener
- Κατερίνα Pereira



### New PTO Officers

- President : Katerina Demeti - Rosenbaum
- Vice President : Christy Dosiou-Stavropoulou
- Treasurer : Manthos Economou
- Secretary : Tonia Spyridi - Kompella

#### New Members

- Eugenia Pamomitros - Gardener
- Cathy Pereira



**ΝΑ ΣΑΣ ΖΗΣΕΙ !!!**

### Congratulations

to the Richards family for  
their newborn girl and  
future Greek school student!



### SUMMER CAMP

Please note that the date for  
the Summer Camp has been changed.

The Summer Camp will take place the week  
of June 21<sup>st</sup> to June 25<sup>th</sup>



# Η Γωνιά των παιδιών

Από τα παιδιά της Γ' & Στ' Τάξης του προγράμματος «ΚΟΡΑΗΣ» / From 3<sup>rd</sup> & 6<sup>th</sup> Graders at "KORAES" Programm




**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.




**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.




**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.




**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.



**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.



**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.



**Τίτλος: ΠΑΥΤΑ**

Οι παύτα είναι ζώα που ζουν στα βουνά. Είναι μαύρα και λευκά. Είναι πολύ χαριτωμένα και αγαπούν να φάει κίτρινα φασολάκια. Είναι πολύ δυνατά και μπορούν να περπατήσουν στα βουνά χωρίς να τους ενοχούν οι παύτα. Είναι πολύ αγαπητά και όλοι τους αγαπούν.





## Γιορτινά μαγειρέματα!!!

Καλές Γιορτές!!!  
Happy Holidays!!!



### Βασιλόπιτα πολιτική

Χρόνος προετοιμασίας 3 ώρες  
Χρόνος ψησίματος 30'

50 γρ. μαγιά νωπή ή	2 κουταλιές ξερή
1/2 κιλό αλεύρι δυνατό	1 κούπα ζάχαρη
2 αυγά και 2 κροκάδια	
1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ	1/2 κουταλάκι αλάτι
1/2 κουταλάκι μαστίχα χιώτικη ή βανίλια	
1 κουταλιά μαχλέπι αλεσμένο	
1/3 κούπας γάλα εβαπορέ ζεστό	1/3 κούπας βούτυρο λιωμένο ζεστό
1 κροκάδι για το άλειμμα	ασπρισμένα μισά αμύγδαλα για το στόλισμα

Διαλύστε τη μαγιά σε 1/3 κούπας νερό ζεστό, 40° C. Ρίξτε 1-2 κουταλιές αλεύρι, να γίνει αραιός χυλός, κι αφήστε τον να φουσκώσει, ώσπου να κάνει μεγάλες φούσκες. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τα μυρωδικά. Ανοίξτε στο κέντρο ένα λάκκο και βάλτε μέσα τη ζάχαρη, το γάλα, τ' αυγά ελαφρά χτυπημένα και τη φουσκωμένη μαγιά. Παίρνοντας το αλεύρι λίγο-λίγο από τριγύρω, ζυμώστε σε ζύμη μαλακιά. Βουτώντας τα χέρια σας στο λιωμένο ζεστό βούτυρο συνεχίστε ζυμώνοντας, ώσπου να τελειώσει όλο το βούτυρο και να ενσωματωθεί με τη ζύμη. Σκεπάστε τη ζύμη με πλαστική μεμβράνη κι αφήστε τη σε ζεστό μέρος να διπλασιασθεί σε όγκο (2&1/2 ώρες περίπου). Πατήστε τη ζύμη, να ξεφουσκώσει. Πλάστε μ' αυτή ένα χοντρό μακρύ κορδόνι και τυλίξτε το σε σπирάλ επάνω σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο στρωμένο σε λαμαρίνα. Μπήξτε σε κάποιο σημείο το νόμισμα. Αφήστε τη βασιλόπιτα σκεπασμένη σε ζεστό υγρό μέρος, να διπλασιασθεί σε όγκο, 30' περίπου. Αλείψτε τη με το κροκάδι, αφού το χτυπήσετε με λίγο νερό, και μπήξτε μισά αμύγδαλα ακολουθώντας το σχήμα του σπирάλ. Ψήστε τη στους 200° C. 20-30', να ροδίσει καλά. Βγάλτε την και βάλτε τη να κρυώσει επάνω σε σχάρα. Φυλάξτε τη σκεπασμένη με πλαστική μεμβράνη, για να μη στεγνώσει. Η βασιλόπιτα αυτή γίνεται πολύ νόστιμη.

### Vasilopita politiki

Preparation time: 3 hours  
Bake time: 30 min.

2 T spoons dry yeast	1 lb. flour
1 cup sugar	2 eggs and 2 yolks
1/2 t spoon baking powder	1/2 t spoon salt
1/2 t spoon "mastiha" from Chios or vanilla	
1 T spoon ground cherry kernels (mahlepi)	1/3 cup warm milk
1/3 cup warm melted butter	1 egg yolk for brushing
blanched almonds in halves for garnish	

Dissolve the yeast in 1/3 cup warm water. Put 1-2 T spoons flour, to make a thin mush, and let it rise till it makes big bubbles. Mix the flour with the baking powder, salt and spices. Make a hole in the center and put the sugar, milk, eggs lightly bitten and the yeast. Take a little flour at a time and knead the dough to be soft. Soak your hands in the melted butter and continue to knead till the butter mixes well with the dough. Cover the dough with plastic foil, put it in a warm place, and let it double in volume, (2&1/2 hours). Press the dough and knead making a spiral on a buttered grease proof paper put on a baking pan. Put the coin inside. Cover the Vasilopita put it in a warm place and let it double in volume about 30'. Brush with the egg yolk after beating it with a little water and place the almonds around the spiral shape. Bake it in 400o F 20'-30'. Let it cool on a rack. Keep it covered so it does not dry. This recipe makes a delicious "Vasilopita"!!