

2ο Δημοτικό Σχολείο Νέας Ιωνίας

ΣΤ' 2

ΤΑ ΕΚΤΑΚΙΑ



Τιμή: 0,50 €



ΘΕΜΑ	ΣΕΛΙΔΑ
ΧΑΧΑΧΑ..ας γελάσω	3
Που να σπάσεις το κεφάλι σου	4
Αποκριάτικη λύση...στην κρίση	5
Αποκριάτικα έθιμα	6-7
Το σταυρόλεξο του 2 ^{ου} δημοτικού	8
Οδηγίες συμπεριφοράς στο σχολείο	9
Σαρακοστιανή συνταγή ☺ ☺	10
Σαρακοστιανή συνταγή ☺ ☺	11
Ας....ζωγραφίσουμε!!	12
ΛΥΣΕΙΣ	13

Χαχαχα...ας γελασω:μέρος 2^ο

..και καλύτερο 😊

Πώς απαντούν διάφοροι άνθρωποι σε καιρούς κρίσης στην ερώτηση "από δουλειά πώς πάει;"

Μανάβης: Κολοκύθια Αγρότης: Ζήσε Μάη μου να φας τριφύλλι

Ανθοπώλης: Μαρασμός στο επάγγελμα Υφασματέμπορος: Είμαι πανί με πανί

Ψαράς: Ούτε λέπι Ηλεκτρολόγος: Δε βλέπω φως Υδραυλικός: Μούφα η δουλειά

Έμπορος χαλιών : Χάλια Φαρμακοποιός: Με το σταγονόμετρο

- Τι είπε η Εύα στον Αδάμ;

- Μωρό μου; Να σου καθαρίσω ένα μηλαράκι;

- Πώς λέγονται δύο ίδια κουνούπια;

- Κουνουπίδια!

- Γιατί ο Μπάτμαν έχει πολλά λεφτά;
- Επειδή πιάνει συνέχεια τον Τζόκερ.

Ρωτάει ο δάσκαλος τον Τοτό:
- Η μητέρα σου αγοράζει ένα πουκάμισο προς 140€, μια φούστα προς 150€ ένα καπέλο προς 50€ και ένα ζευγάρι παπούτσια προς 530€. Πες μου τι κάνουν όλα αυτά;
- Όλα αυτά κύριε κάνουν τον μπαμπά μου θηρίο!!



<<Που να σπάσεις το κεφάλι σου...>>

Ποια λέξη που έχει πέντε γράμματα προφέρουν λάθος όλοι οι άνθρωποι ανεξαιρέτως της μόρφωσης, που έχουν;

Αν 3 γάτες πιάνουν 3 ποντίκια σε 3 λεπτά πόσες γάτες το ίδιο ικανές και γρήγορες θα χρειαστούν για να πιάσουν 100 γάτες σε 100 λεπτά;



Η μικρή Ελένη όταν την ρώτησαν πόσων χρονών είναι απάντησε ότι σε 2 χρόνια η ηλικία της θα είναι διπλάσια από ότι ήταν πριν 5 χρόνια. Πόσο χρονών είναι;

Ο κύριος Τάκης ζητάει 7000€ για να κόψει τον κορμό σε 2 ίσα κομματάκια. Πόσα κομμάτια θα ζητήσει για να κόψει έναν ιδίου πάχους κορμό σε 6 κομματάκια;



Οι λύσεις βρίσκονται στην τελευταία σελίδα.

ΑΡΟΚΡΙΑΤΙΚΗ ΛΥΣΗ...ΣΤΗΝ ΚΡΙΣΗ

Σας τελειώσαν τα λεφτά; Οι στολές στα μαγαζιά είναι κάθε χρόνο ίδιες; Δεν θέλετε να μοιάζετε με τους υπόλοιπους; Φτιάξτε την δική σας αποκριάτικη στολή. Κόστος μικρό..πρωτοτυπία μεγάλη!!!

1. ντύσου... Facebook

Τι θα χρειαστείς; Ένα μεγάλο λευκό χαρτόνι. Μαρκαδόρους κοπίδι.

Εκτέλεση Σχεδίασε την απομίμηση μιας σελίδας του facebook και στο σημείο της φωτογραφίας προφίλ άφησε ένα τετράγωνο κενό. Στο κενό θα μπει το ζωντανό πλέον πρόσωπο σου.Ελπίζω να πάρεις πολλά Like☺



2. ντύσου...περίπτερο

Τι θα χρειαστείς; Μια κούτα στο μέγεθος σου. Περιτυλίγματα από προϊόντα που έχεις χρησιμοποιήσει.Κόλλα.Κοπίδι

Εκτέλεση Κάνε μια τετράγωνη τρύπα στην κούτα τόση ώστε να χωράει το κεφάλι σου.Κόλλησε επάνω περιτυλίγματα από μικρά προϊόντα πχ σοκολάτες, σοκοφρέτες, τσίχλες.Μπες μέσα και...καλές δουλειές!!



ΤΑ ΕΚΤΑΚΙΑ

ΑΠΟΚΡΙΑΤΙΚΑ ΕΘΙΜΑ

Νάουσα

Με διονυσιακή καταγωγή, το έθιμο «Γενίτσαροι και Μπούλες», συνεχίζει μέχρι και τις μέρες μας, να ζωντανεύει στην πόλη της Νάουσας. Την Κυριακή της Αποκριάς υπό τους χαρακτηριστικούς ήχους του νταουλιού και του ζουρνά, ένα μπουλούκι με «γενίτσαρους» περιφέρεται στους δρόμους της πόλης με τελικό προορισμό το δημαρχείο, όπου και κορυφώνεται η γιορτή. Στο ρυθμικό άκουσμα του Ζαλιστού, η Μπούλα βγαίνει στο παράθυρο και με χαρακτηριστικές ρυθμικές κινήσεις του σώματος της, ώστε να κουδουνίζουν τα κρεμασμένα στο στήθος της νομίσματα, χαιρετάει το μπουλούκι ενώ λίγο μετά κατεβαίνει κάτω, ενσωματώνεται στο πλήθος και όλοι μαζί συνεχίζουν την περιοδεία μέχρι να πάρουν την επόμενη Μπούλα. Σταδιακά σχηματίζεται μια «μεγαλειώδης» πομπή με ανθρώπους όλων των ηλικιών, να συμμετέχουν στην αναβίωση του εθίμου.



Ιωάννινα

Οι «τζαμάλες», οι αποκριάτικες φωτιές, θα ανάψουν σε διάφορες συνοικίες της πόλης των Ιωαννίνων το βράδυ της τελευταίας Κυριακής, πριν τη νηστεία της Σαρακοστής. Έθιμο που υπάρχει από τον 19ο αιώνα στα Γιάννενα, αναβιώνει αδιάλειπτα από τη δεκαετία του '80 μέχρι και σήμερα. Οι «τζαμάλες» ζεσταίνουν από την παγωνιά της περιοχής, ενώ με το άναμμα της πρώτης σπίθας... δίνεται το σύνθημα να ξεκινήσει η μεγάλη γιορτή.



Κέρκυρα

Με ενετικές αλλά και αρχαιοελληνικές επιρροές, τα αποκριάτικα έθιμα στο νησί της Κέρκυρας, έχουν τη δική τους ξεχωριστή φυσιογνωμία. Το καρναβάλι της Κέρκυρας, είναι ήδη ονομαστό, υπάρχουν όμως και λιγότερο γνωστά τοπικά έθιμα που λαμβάνουν χώρα την περίοδο των Αποκριών. Για παράδειγμα, την τελευταία Κυριακή της Αποκριάς, λίγο πριν ολοκληρωθεί ο κύκλος των εκδηλώσεων, ο τελάλης βγαίνει στην πόλη με το «όρντινο» ανά χείρας και διαλαλεί την άφιξη του Σιορ Καρνάβαλου. Αφού διαβαστεί μεγαλοφώνως και η διαθήκη του, πλέον όλα είναι έτοιμα για το κάψιμο του καρνάβαλου. Σε αρκετά χωριά της Κέρκυρας αναβιώνει το έθιμο του «κορφιάτικου γάμου», αλλά και ο «χορός των παπάδων».



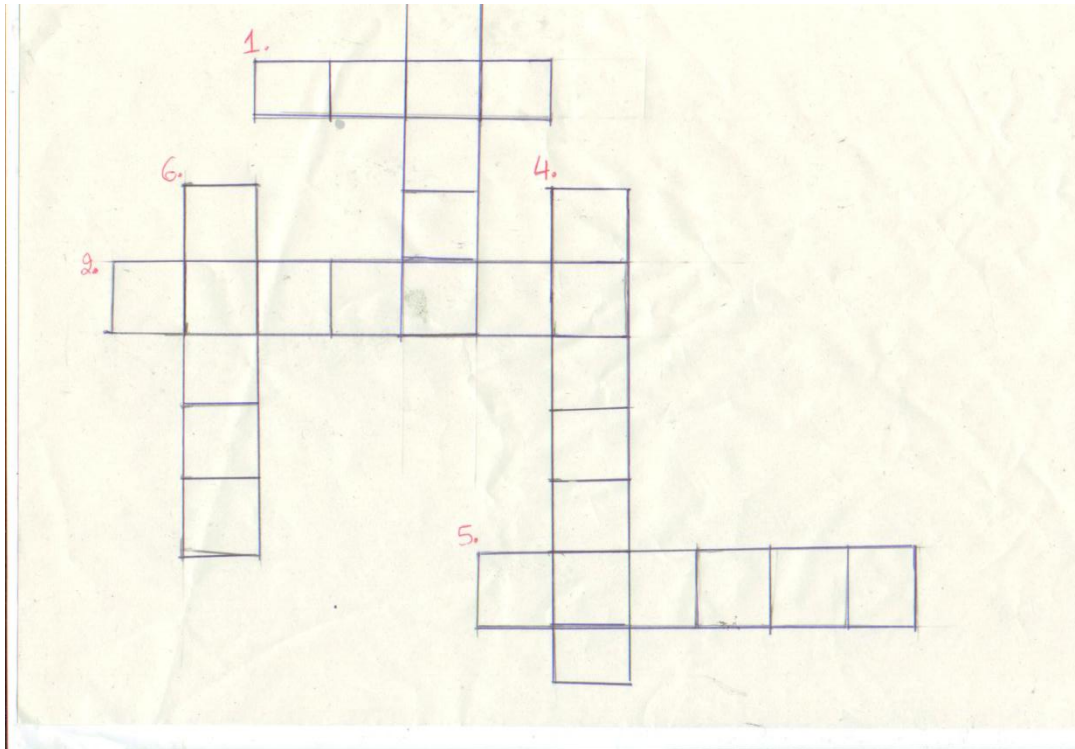
Άμφισσα

Το τελευταίο Σαββατοκύριακο της Αποκριάς αναβιώνει στην Άμφισσα ο θρύλος του «στοιχειού». Από τη συνοικία Χάρμαινα, όπου βρίσκονται τα παλιά Ταμπάκικα (βυρσοδεψεία) και τα σκαλιά του Αϊ Νικόλα κατεβαίνει το «στοιχειό» και μαζί ακολουθεί πλήθος μεταμφιεσμένων. Στο ιστορικό μεγάλο καφενείο της πόλης γίνονται ατέλειωτες συζητήσεις σατιρικού περιεχομένου για τους θρύλους και τα στοιχειά. Κατά την παράδοση της περιοχής τα «στοιχειά» αποτελούν ψυχές σκοτωμένων ανθρώπων ή ζώων που εξακολουθούν και τριγυρίζουν στην περιοχή.



ΤΑ ΕΚΤΑΚΙΑ

ΤΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ ΤΟΥ 2^{ΟΥ} ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ Ν.ΙΩΝΙΑΣ



1. Ποιο είναι το μικρό όνομα της κυρίας της πληροφορικής;
2. Τι χρώμα έχει το βιβλίο φυσικής της Στ' δημοτικού;
3. Εκτός από χορό, θεατρικό παιχνίδι, ring rong και καράτε. Τα Σάββατα στο σχολείο μπορείς να κάνεις και _____.
4. Ποιο είναι το μικρό όνομα του κυρίου που είναι υπεύθυνος για τις σχολικές γιορτές;
5. Με ποιο μεταφορικό μέσο έρχεται ο κύριος διευθυντής στο σχολείο ;
6. Πόσες ώρες μελέτη του περιβάλλοντος έχει η τετάρτη δημοτικού την εβδομάδα;

Οι λύσεις βρίσκονται στην τελευταία σελίδα

Σαρακοστιανή συνταγή 😊😊

Πατατοσαλάτα με χταποδάκι

υλικά

1 κιλό χταποδάκι
1 φλιτζάνι του τσαγιού κόκκινο
ξηρό κρασί
20 πατάτες μικρές
1 πιπεριά πράσινη
8 ελιές Καλαμών χωρίς κουκούτσι
2 κουταλιές της σούπας μαϊντανό
2 κουταλιές της σούπας άνηθο
1 φύλλο δάφνης
3 φρέσκα κρεμμυδάκια
αλάτι, πιπέρι

Για τη σος:

6 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
3 κουταλιές της σούπας Μηλόξιδο
1 κουταλιά της σούπας κάππαρη
πιπέρι

εκτέλεση

1. Ζεσταίνουμε καλά μια αντικολλητική κατσαρόλα και βάζουμε το χταπόδι με λίγο αλάτι χωρίς άλλα υγρά. Το αφήνουμε για 3-4 λεπτά. Περιχύνουμε με το κρασί και λίγο νερό, σκεπάζουμε και το

- αφήνουμε να βράσει για περίπου 25-30 λεπτά.
2. Αφού κρυώσει, το κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
3. Πλένουμε τις πατάτες και τις κόβουμε στη μέση. Τις βράζουμε σε αλατισμένο νερό για 30 λεπτά. Τις σουρώνουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν.
4. Με ένα σύρμα, χτυπάμε σε ένα μπολτα υλικά για τη σος.
5. Βάζουμε τις κομμένες σε κύβους πατάτες σε μια σαλατιέρα και προσθέτουμε το χταπόδι ψιλοκομμένο.
6. Ρίχνουμε τα κρεμμυδάκια και τις ελιές Καλαμών ψιλοκομμένες, την πιπεριά κομμένη σε λεπτές φέτες, το μαϊντανό και τον άνηθο επίσης ψιλοκομμένα και περιχύνουμε με τη σος. Τέλος, πασπαλίζουμε λίγο πιπέρι.

Σαρακοστιανή συνταγή 😊😊

Σιμιγδαλένιος χαλβάς

Υλικά

- 1 φλ. λάδι
- 2 φλ. Σιμιγδάλι
- 3 φλ. Ζάχαρη
- 4 φλ. Νερό
- Ξύσμα ενός πορτοκαλιού
- 1 ξύλο κανέλας
- 4-5 γαρύφαλλα

Εκτέλεση

Σε μια κατσαρόλα βάλτε το νερό, τη ζάχαρη, το ξύσμα, την κανέλα και τα γαρύφαλα. Αφήστε τα να βράσουν για 5-10 λεπτά.

Σε άλλη κατσαρόλα βάλτε το λάδι να ζεσταθεί καλά και προσθέστε το σιμιγδάλι. Ανακατέψτε καλά σε μέτρια φωτιά, μέχρι να ξανθίνει το σιμιγδάλι. Αν θέλετε πιο σκούρο χαλβά, αφήστε το

σιμιγδάλι να καβουρδιστεί κι άλλο.

Το σιρόπι μας θα είναι έτοιμο.

Μόλις είναι έτοιμο το σιμιγδάλι, ρίξτε μέσα στην κατσαρόλα το σιρόπι που ετοιμάσατε (βγάλτε τα γαρύφαλλα και την κανέλα. Το ξύσμα αφήστε το).

Ανακατέψτε συνεχώς μέχρι το μείγμα να ξεκολλάει εντελώς από την κατσαρόλα. Μην ξεγελαστείτε, θέλει την ώρα του. Πρέπει να ξεκολλάει από την κατσαρόλα με ευκολία.

Βάλτε τον χαλβά μέσα σε φόρμα και αφήστε τον να κρυώσει.

Όταν κρυώσει, βγάλτε τον από τη φόρμα και σερβίρετε με μπόλικη κανελίτσα

Νέα Ιωνία: Δεν είχα ιδέα που μένω!!

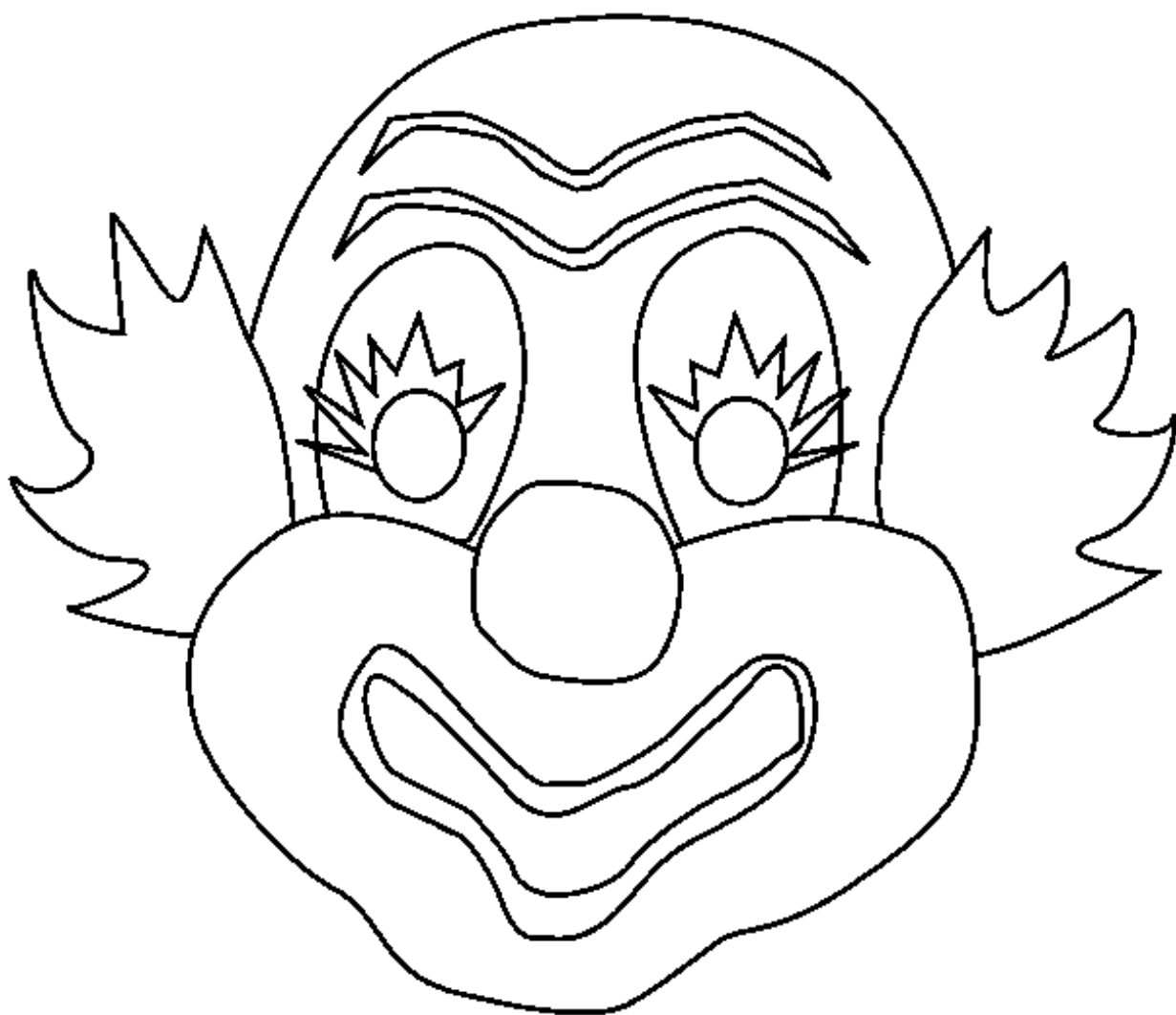
Θέση

Βορειοδυτικά: <u>Νέα</u> <u>Φιλαδέλφεια</u>	Βόρεια: <u>Νέο</u> <u>Ηράκλειο</u>	Βορειοανατολικά: <u>Μαρούσι</u>
Δυτικά: <u>Νέα</u> <u>Χαλκηδόνα</u>	Νέα Ιωνία	Ανατολικά: <u>Μαρούσι</u>
Νοτιοδυτικά: <u>Ριζούπολη</u>	Νότια: <u>Γαλάτσι</u>	Νοτιοανατολικά: <u>Γαλάτσι</u>

Ιστορία

Η Νέα Ιωνία μπορεί να θεωρηθεί ότι ιδρύθηκε την Κυριακή 27 Ιουνίου 1923, όταν ο Νικόλαος Πλαστήρας εγκαινίασε στην τότε περιοχή «Ποδαράδες» τον συνοικισμό για τους πρόσφυγες από την Σπάρτη της Πισιδίας, οι οποίοι είχαν έρθει στην Ελλάδα μετά την Μικρασιατική Καταστροφή του 1922 και την ανταλλαγή πληθυσμών του 1923. Ο συνοικισμός ονομάστηκε αρχικά *Νέα Πισιδία*, αλλά η ονομασία δεν επικράτησε, καθώς προστέθηκαν σύντομα πρόσφυγες Έτσι, πήρε την ονομασία «Νέα Ιωνία». Η πόλη αναπτύχθηκε γρήγορα, καθώς οι αστοί πρόσφυγες είχαν ικανότητες στις επιχειρήσεις και στο εμπόριο. Η περιοχή αναδείχθηκε ως κέντρο κλωστοϋφαντουργίας και, μετά την Κατοχή, ως μεγάλος εμπορικός Δήμος. Η πόλη έχει πληθυσμό 67.134 κατοίκους (απογραφή 2011). Το εμπορικό κέντρο της Νέας Ιωνίας είναι στη Λεωφόρο Ηρακλείου, μετά την οδό Έλ Αλαμείν και μέχρι την οδό Ιφιγενείας στα σύνορα με το Ηρακλειο. Εκτός από τα μικρά εμπορικά μαγαζιά, στη Νέα Ιωνία θα βρει κανείς καταστήματα από τις μεγαλύτερες πολυεθνικές αλυσίδες ένδυσης & υπόδυσης. Αποτελεί έδρα της Μητρόπολης Νέας Ιωνίας ενώ πολιούχος της πόλης είναι οι Άγιοι Ανάργυροι, η έδρα της Μητρόπολης. Η Νέα Ιωνία φημίζεται για την παραγωγική της παράδοση με σημαντικές ελληνικές βιοτεχνίες και παραγωγικούς χώρους να διασώζονται μέχρι και σήμερα, μαζί με ένα δραστήριο εμπορικό κέντρο στο οποίο αναπτύσσεται η μικρομεσαία επιχειρηματικότητα. Ορισμένες από τους πλούσιες πολιτιστικές της υποδομές συνιστούν , ο Δημοτικός Κινηματογράφος "ΑΣΤΕΡΑΣ" και ο Ιωνικός Σύνδεσμος, ενώ φυσικό κάλλος στην περιοχή προσδίδει και το γειτονικό Άλσος Νέας Φιλαδέλφειας.

Ας...ζωγραφίσουμε!!!

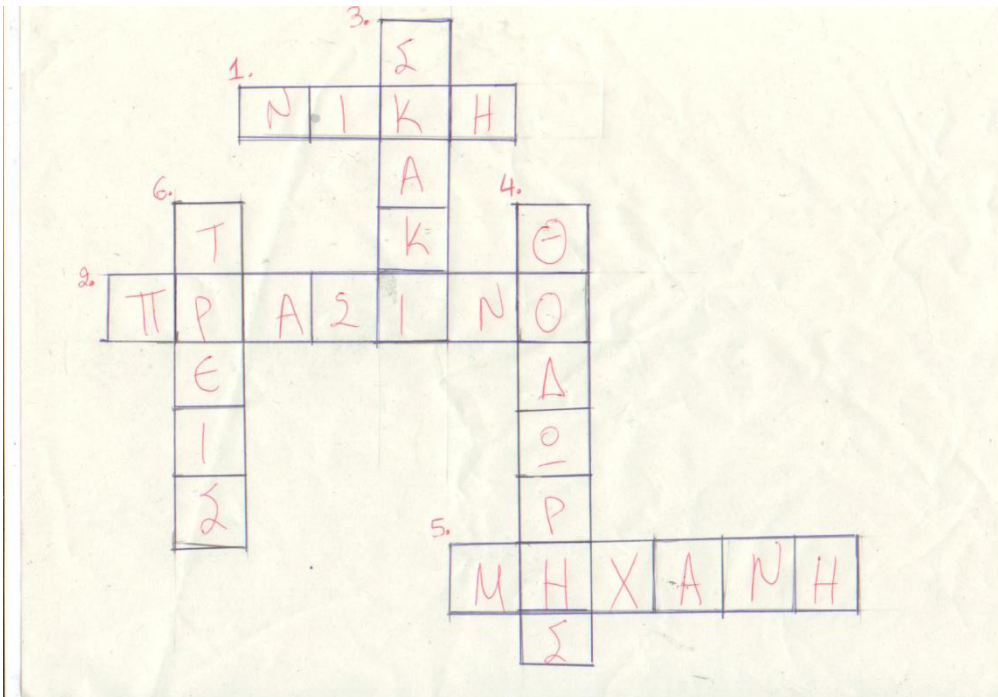


ΛΥΣΕΙΣ

«ΠΟΥ ΝΑ ΣΠΑΣΕΙΣ ΤΟ ΚΕΦΑΛΙ ΣΟΥ»

1. Η λέξη "λάθος".
2. Οι ίδιες τρεις γάτες. Πιάνουν ένα ποντίκι το λεπτό.
3. $(12+2)=(12-5) \times 2$ άρα είναι 12 χρονών.
4. Θα θέλει 35000€ αφού παίρνει 7000€ για μια τομή θα θέλει τόσα για 5 τομές.

ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ ΤΟΥ 2^{ΟΥ} ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΝΕΑΣ ΙΩΝΙΑΣ





*Καθώς το καρναβάλι με τους ερθούς χορούς
που κούει μασκαράδες μεγάλους και μικρούς.*

*Καθώς το που σκορπάει κορδέλες κομψοί.
Είναι για τα παιδάκια η πιο ερβή γιορτή.*

*"Χορέψτε, τραγουδήστε" μας βέει η γιαγιά,
"αχ! πόσο δά 'θεβα κι εγώ τα μισόρα για παιδιά"*

ΜΑΘΗΤΕΣ

ΆΓΓΕΛΟΣ, ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ, ΑΝΤΩΝΗΣ, ΑΛΕΞΑΝΔΡΑ

, ΒΑΣΙΛΗΣ Κ, ΒΑΣΙΛΗΣ Π

, ΓΙΩΡΓΟΣ, ΔΗΜΗΤΡΑ, ΕΥΓΕΝΙΑ, ΖΑΧΑΡΙΑΣ, ΘΑΝΑΣΗΣ,

ΚΑΤΕΡΙΝΑ, ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΑ, ΜΑΡΙΑ, Β

, ΜΑΡΙΑΚ, ΝΙΚΟΛΑΣ, ΝΟΝΗ, ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ, ΠΕΡΣΕΦΟΝΗ, ΣΑΧΙΝ,

ΣΩΤΗΡΗΣ

ΚΥΡΙΑ

ΕΥΓΕΝΙΑ ΚΑΡΥΔΑ