ΚΑΛΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

1 - ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΟΠΟΥ ΚΑΙ ΝΑ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ ΚΑΙ ΜΕΛΟΜΑΚΑ

ΑΦΡΟΔΙΤΗ ΞΥΝΟΠΟΥΛΟΥ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΡΙΑ ΝΗΠΙΑΓΩΓΩΝ ΠΕΚΕΣ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΜΕ ΕΘΙΜΑ ΑΠΟ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Η πίτα που ετοιμάζεται με τον ερχομό του νέου έτους, η Βασιλόπιτα, περιέχει ένα «φλουρί», που σύμφωνα με την παράδοση, θα φέρει καλή τύχη σ΄ αυτόν που θα το βρει. Στα δε Θεοφάνια που εορτάζεται η Βάπτιση του Χριστού καθαγιάζονται τα ύδατα με ρίψεις του «σταυρού» στο υγρό στοιχείο και ανέλκυσή του από κολυμβητές, με αγιασμό των σπιτιών από ιερείς και με ιδιαίτερα κατά τόπους έθιμα.

Τρία στοιχεία απαρτίζουν γενικά τις λατρευτικές εκδηλώσεις του ελληνικού λαού: το τρυφερό θρησκευτικό συναίσθημα, η αρχαία ελληνική καταγωγή και η επιδέξια προσαρμογή στις ψυχολογικές ανάγκες της καθημερινής ζωής. Και αυτός ο σπουδαίος συνδυασμός καταφαίνεται σε όλες τις εκδηλώσεις του και τα έθιμά του τόσο τα Χριστούγεννα, και τη Μεγάλη Εβδομάδα, όσο και κατά την Αγιολατρεία κλπ. Χαρακτηριστικά παραδείγματα αυτού του συνδυασμού βρίσκουμε στα κάλαντα Χριστουγέννων όπου στην ύπαιθρο τα παιδιά ψάλλοντας εκτός του μηνύματος της Γέννησης επιμένουν και σε λεπτομέρειες του τρόπου ανατροφής του «Θείου Βρέφους»:

«*Γεννιέται κι΄ ανατρέφεται με μέλι και με γάλα*

το μέλι τρων οι άρχοντες το γάλα οι αφεντάδες...»

2 - ΚΑΘΕ ΧΡΟΝΟ ΣΤΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΜΑΣ ΜΙΛΑΜΕ ΓΙΑ ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΚΑΙ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΤΟΙΜΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΠΙΤΙ

3 - ΕΥΚΑΙΡΙΑ ΝΑ ΜΙΛΗΣΟΥΜΕ ΚΑΙ ΓΙΑ ΟΛΑ ΟΣΑ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

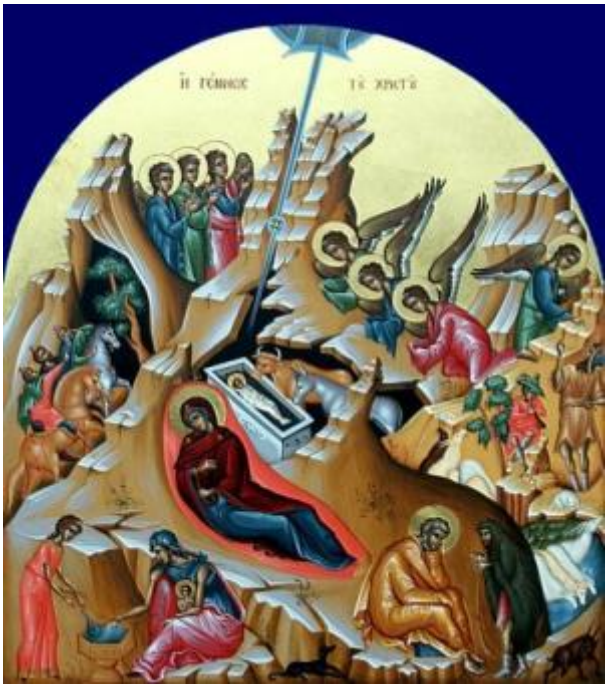
Στους Σαρακατσάνους

Οι Σαρακατσάνοι τσοπάνηδες φτιάχνουν δύο χριστόψωμα. Το πιο περίτεχνο είναι για τον Χριστό. Πάνω του σκαλίζουν έναν μεγάλο σταυρό-φεγγάρι με πέντε λουλούδια.

Το δεύτερο, η τρανή Χριστοκουλούρα ή Ψωμί του Χριστού, είναι για τα πρόβατα. Στη Χριστοκουλούρα παριστάνεται με ζύμη όλη η ζωή της στάνης.

Στη Σπάρτη

Σε κάθε σπίτι δυο τρεις μέρες πριν ζυμώνουν καρβέλια ψωμί. Το ένα, που το τρώνε ανήμερα των Χριστουγέννων, είναι το ψωμί του Χριστού και το πλάθουν σε σχήμα σταυρού από ζύμη, ενώ τα υπόλοιπα τα κάνουν με αμύγδαλα και καρύδια.



Η κουλούρα της Ζακύνθου

Στο νησί του Ιονίου οι νοικοκυρές ζυμώνουν με τον παραδοσιακό τρόπο την κουλούρα, μέσα σε ξύλινες σκάφες και με τη χρήση αλευριού, το οποίο ανακατεύουν με πολλά αρωματικά βότανα, καρύδια, σταφίδα, κρασί και λάδι.