



# Διασκεδάσε

μαθαίνοντας  
για το  
αμπέλι

# Περιεχόμενα

Αμπέλι, Τρύγος και Κρασί .....σελ. 2

Παροιμίες .....σελ. 3-4

Αινίγματα ..... σελ. 5

Κόμιξ .....σελ. 6

Βασίλης Χριστοδούλου .....σελ.7

Κρυπτόλεξο .....σελ.8

Ακροστιχίδα .....σελ. 9

Ας Τραγουδήσουμε .....σελ. 10

Ζαχαρίας Παπαντωνίου .....σελ. 11

Μίμης Πλέσσας .....σελ. 12

Ειδικό Αφιέρωμα  
ΣΥΝΤΑΓΕΣ



# ΑΜΠΕΛΙ, ΤΡΥΓΟΣ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

## ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ:

- Η έλλειψη μας θα είναι μοναδικό σημείο γιατί θα εκλείψουν και τα άγια των αγίων. **Τι είναι;;;**
- Από στραβόκορμο κλαδί  
Κρέμεται κίτρινο φλουρί,  
Το κρέας του δροσίζει  
Το αίμα του ζαλίζει.  
**Τι είναι;;;**

## ΑΝΕΚΔΟΤΑ:

- Κύριε δικαστικέ σύμβουλε,- ρώτησε κάποτε μια μαρκησία ένα φίλο της δικαστικό, που είχε προσκαλέσει σε δείπνο, πιο κρασί προτιμάτε, το μπορντό ή το μπουργκόγκ.
- Δυστυχώς κυρία μου δεν μπορώ να σας απαντήσω, είπε ο δικαστικός σύμβουλος. Η υπόθεση αυτή ενδιαφέρει τόσο, ώστε πάντοτε εξετάζω τους δύο αυτούς... αντίδικους κατ' αντιπαράσταση, και αναβάλλω διαρκώς την έκδοση της απόφασης.

## ΠΕΡΙΣΤΕΡΓΑ:

Το κρασί από σταφύλι είναι το πρώτο ποτό με αλκοόλ που παρασκευάστηκε στη γη.



## ~ ΠΑΡΟΙΜΙΕΣ ~

- Άλλοι σκάβουν και κλαδεύουν κι άλλοι πίνουν και μεθούν. (ή χορεύουν)  
[Ελληνική]
- Αμπέλι όσο μεγαλύτερο μπορείς και σπίτι όσο να χωρείς.  
[Ελληνική]
- Ας πάει και το παλιάμπελο! (ας γίνει κι αυτό!)  
[Ελληνική]
- Θέρος, τρύγος, πόλεμος, στασιό δεν περιμένουν...  
[Ελληνική]
- Κλαίει τ' αμπέλι ακλάδευτο,  
κλαίει και κλαδεμένο...  
κλαίει κι ο νιος ο ανύπαντρος,  
κλαίει κι ο παντρεμένος...  
[Ελληνική]
- Μ' αγγαρεία αμπέλι δε γίνεται, τσαίρι δεν προκόφτει...  
[Ελληνική]
- Ο ...πού 'χει αμπέλια ας τρυγά και ο...πού 'χει δρόμο,  
ας τρέχει...  
[Ελληνική]
- Όποιος έχει αμπέλια, ας βάλει εργάτες. (έγνοιες)  
[Ελληνική]



- Όταν πατάς σταφύλια, θέλει καθαρά παπούτσια.  
[Ελληνική]
- Πατημένο σταφύλι, δεν τρώγεται.  
[Ελληνική]
- Περσινά ξινά σταφύλια...  
[Ελληνική]
- Πήγε σαν το σκυλί στ' αμπέλι... (άδικα)  
[Ελληνική]
- Στο κοφίνι δε χωρεί, στο καλάθι περισσεύει.  
[Ελληνική]
- Τα δικά σου αμπέλια φράξε και τα ξένα μη γυρεύεις. (ή για τα ξένα μη σε νοιάζει.)  
[Ελληνική]
- Τα σταφύλια τα ψηλά, είναι λίγα και καλά.  
[Ελληνική]
- Το σταφύλι το 'να τ' άλλο θωρεί (τζαι) και μαυρίζει.  
[Ελληνική]
- Τον Αύγουστο τον χαίρεται ο... πού 'χει να τρυγήσει.  
[Ελληνική]
- Του 'δώσε ένα αμπέλι και δεν του δίνει ένα σταφύλι.  
(αχάριστος)  
[Ελληνική]
- Τ' αμπέλι θέλει αμπελουργό και το καράβι ναύτες.  
[Ελληνική]
- Τ' αμπέλι θέλει αμπελουργό,  
το σπίτι νοικοκύρη  
και το κάθε πλεούμενο,  
θέλει караβοκύρη.  
[Ελληνική]





Η φωτογραφία είναι από ένα αμπέλι της Κεφαλονιάς.

## ~ΑΙΝΙΓΜΑΤΑ~

Δεν πεθαίνει κι αν περάσουν  
Χρόνια εκατό και χίλια.  
Μας χορταίνει μας φροντίζει  
Μας ανάβει τα καντήλια.  
Τι είναι;

Στα δέντρα πάνω κρέμεται  
Στις εκκλησιές κοιμάται  
Και τα χρυσά της κόκαλα  
Μες στη φωτιά τα βάζω.  
Τι είναι;

Μάνα και θυγατέρα  
έχουν το ίδιο όνομα  
Τι είναι;

Από κλαδάκι κρέμεται  
Στην αγορά πουλιέται  
Το εξωτερικό της τρώγεται  
Το μέσα της πετιέται.  
Τι είναι;



ΚΥΡΙΕΣ ΚΑΙ ΚΥΡΙΟΙ, ΔΙΑΚΟΠΤΟΥΜΕ ΤΗ ΡΟΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΜΑΣ ΓΙΑ ΜΙΑ ΕΙΔΗΣΗ ΠΟΥ ΜΟΛΙΣ ΜΑΣ ΕΦΤΑΞΕ...



**ΕΚΤΑΚΤΟ ΔΕΛΤΙΟ**

ΣΟΚ ΚΑΙ ΔΕΟΣ ΣΤΟΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟ ΚΟΣΜΟ ΟΤΑΝ ΑΓΝΩΣΤΟΣ ΑΝΟΙΞΕ ΠΥΡ ΣΕ ΓΝΩΣΤΟ ΑΘΗΝΑΪΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ



ΕΙΜΑΣΤΕ ΕΔΩ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ ΤΗΣ ΤΑΒΕΡΝΑΣ ΤΟΝ ΚΥΡΙΟ ΜΑΝΩΛΗ. ΠΕΙΤΕ ΜΑΣ ΤΙ ΕΓΙΝΕ! ΠΟΙΟΣ ΕΡΙΞΕ ΤΗΝ ΤΟΥΦΕΚΙΑ;



ΕΓΩ ΑΚΟΥΣΑ ΝΑ ΠΟΥΜΕ ΕΝΑ "ΜΠΑΜ"! ΚΑΙ ΓΥΡΝΑΘ ΚΑΙ ΤΙ ΝΑ ΔΕ; ΟΛΑ ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ ΑΝΟΙΚΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΝΑ'ΧΕΙ ΚΥΘΕΙ!



Η ΑΝΤΙΔΡΑΣΗ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΗΤΑΝ ΑΜΕΣΗ, ΜΕ ΤΗΝ ΤΙΜΗ ΤΟΥ ΕΡΕΤΖΟΥΜ ΝΑ ΕΚΤΟΞΕΥΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ 31 ΣΤΟ 32, ΓΙΑ ΝΑ ΚΛΕΙΣΕΙ ΤΕΛΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΔΕΙΚΤΗ ΣΤΟ 33 ΚΑΙ ΜΙΣΟ.



Η ΜΑΝΩΛΑΙΝΑ, ΣΥΝΤΕΤΡΙΜΜΕΝΗ, ΔΗΛΩΣΕ ΓΙ'ΑΥΤΗΝ ΤΗΝ ΕΞΕΛΙΞΗ:

ΠΟΛΟΠΟ, ΤΙ ΕΥΦΟΡΑ!



**Βασίλης Χριστοδούλου:** Ο Βασίλης Χριστοδούλου (1917, Πειραιάς - Αθήνα, 8 Σεπτεμβρίου 2010[1]) ήταν Έλληνας αυτοδίδακτος γελοιογράφος, από τους πλέον αναγνωρίσιμους και παραγωγικούς καλλιτέχνες του είδους του. Σύμφωνα με υπολογισμούς δημοσίευσε περισσότερες από 120.000 γελοιογραφίες σε διάφορα έντυπα (κυρίως εφημερίδες και οικογενειακά περιοδικά, όπως "Θησαυρός", "Ρομάντζο" κ.α.), από το 1948 έως το τέλος, σχεδόν, της ζωής του. Κατά δική του εκτίμηση μάλιστα, φιλοτεχνούσε περίπου 250-300 σκίτσα μηνιαίως. Θεωρείται, μαζί με το Φωκίωνα Δημητριάδη, τον Αρχέλαο κ.α. από τις πιο δημοφιλείς σχεδιαστικές προσωπικότητες της Ελλάδας. Η θεματολογία του έργου του κινήθηκε από το χώρο της πολιτικής, της κοινωνίας έως και της ηθογραφίας, δημιουργώντας ή συνεχίζοντας χαρακτηριστικούς χαρακτήρες όπως οι "βαρελόφρονες", Η Χοντρή του Θησαυρού κλπ. Ο Β. Χριστοδούλου γράφτηκε σε μικρή ηλικία στην ΑΣΚΤ, αλλά δεν κατάφερε να ολοκληρώσει τις σπουδές του, λόγω του πολέμου και της Κατοχής. Ωστόσο, το 1936 δημοσίευσε την πρώτη του δημιουργία για την εφημερίδα «Ηχώ της Ελλάδας». Μεταπολεμικά άρχισε να εργάζεται με πιο εντατικούς ρυθμούς για λογαριασμό μιας πληθώρας εντύπων, μεταξύ των οποίων οι εφημερίδες «Βραδινή», «Μεσημβρινή», «Αθηναϊκή», «Μακεδονία», «Ημέρα», «Αθλητική Ηχώ», «Φως των Σπορ», ενώ συνεργάστηκε επίσης με πολλά περιοδικά («Τάνθρον», «Εικόνες» κ.α.) αλλά και συνδικαλιστικές έντυπες επιθεωρήσεις («Πρωτεργάτης»). Συμμετείχε σε πάρα πολλές σχετικές εκθέσεις που διοργανώθηκαν στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό.

ΠΗΓΗ: Βικιπαίδεια



# Κρυπτόλεξο

Βρείτε κάθετα, οριζόντια και διαγώνια επαγγέλματα που σχετίζονται με τη καλλιέργεια και όλες της μετέπειτα διαδικασίες και χρήσεις προϊόντων του αμπελιού...!!

Ι	Ο	Σ	Α	Κ	Σ	Υ	Σ	Κ	Ε	Υ	Α	Σ	Τ	Η	Σ	Β	Φ
Κ	Γ	Σ	Ο	Γ	Ω	Γ	Α	Ρ	Α	Π	Ο	Ν	Ι	Ο	Ι	Σ	Χ
Α	Σ	Α	Π	Β	Α	Γ	Ρ	Ε	Ω	Ν	Σ	Ο	Ν	Σ	Τ	Η	Ε
Λ	Μ	Α	Π	Π	Ε	Τ	Τ	Η	Σ	Ν	Π	Ο	Σ	Τ	Χ	Σ	Η
Α	Μ	Π	Ε	Λ	Ο	Υ	Ρ	Γ	Ο	Σ	Π	Η	Α	Ο	Η	Α	Ν
Θ	Ο	Ρ	Ε	Λ	Ι	Ε	Γ	Ρ	Ο	Ω	Ο	Ι	Τ	Ω	Μ	Ο	Μ
Ο	Σ	Τ	Ο	Λ	Ι	Ε	Ρ	Π	Ε	Ο	Ι	Ν	Ρ	Τ	Ι	Κ	Ο
Π	Η	Ο	Ι	Ν	Ο	Λ	Ο	Γ	Ο	Σ	Φ	Β	Ρ	Ο	Κ	Ε	Β
Ο	Τ	Ι	Σ	Ο	Τ	Κ	Ρ	Α	Σ	Ε	Μ	Π	Ο	Ρ	Ο	Σ	Α
Ι	Σ	Ν	Α	Μ	Π	Ε	Α	Ρ	Τ	Ο	Ν	Ο	Μ	Γ	Σ	Ο	Σ
Ο	Υ	Ο	Ν	Ο	Α	Μ	Π	Λ	Ο	Ν	Τ	Σ	Τ	Ο	Υ	Σ	Τ
Σ	Ε	Π	Η	Υ	Σ	Ν	Ι	Ο	Λ	Π	Ρ	Α	Ι	Ο	Χ	Ο	Ρ
Η	Γ	Ω	Ε	Π	Ο	Λ	Α	Κ	Ρ	Ι	Ο	Λ	Ο	Υ	Χ	Ε	Τ
Ω	Ο	Λ	Β	Α	Ι	Ρ	Ε	Β	Χ	Ω	Ε	Ε	Ν	Ι	Η	Ρ	Ρ
Π	Ν	Η	Γ	Ρ	Ο	Κ	Ρ	Α	Η	Σ	Ι	Ρ	Ο	Γ	Ν	Ω	Υ
Ο	Ι	Σ	Τ	Α	Π	Υ	Ρ	Ο	Σ	Σ	Τ	Α	Γ	Ρ	Ο	Β	Γ
Δ	Ο	Ν	Τ	Ι	Ο	Π	Ο	Φ	Ρ	Α	Σ	Β	Ι	Η	Σ	Γ	Η
Ι	Π	Ο	Λ	Ο	Ν	Τ	Σ	Ε	Ρ	Γ	Α	Σ	Ι	Α	Τ	Ν	Τ
Η	Σ	Τ	Α	Φ	Ι	Δ	Ε	Μ	Π	Ο	Ρ	Α	Σ	Ο	Τ	Η	Η
Α	Τ	Σ	Ι	Π	Ο	Υ	Ρ	Ο	Π	Α	Ρ	Α	Γ	Ω	Γ	Ο	Σ

αμπελοκαλλιεργητής  
 γεωπόνος  
 τρυγητής  
 οινολόγος  
 οινογεύστης  
 κρασέμπορος  
 χημικός  
 οινοπώλης

μανάβης  
 βαρελάς  
 καλαθοποιός  
 σταφιδέμπορας  
 τσιπουροπαραγωγός  
 αμπελουργός  
 οινοπαραγωγός  
 συσκευαστής

# ΑΚΡΟΣΤΙΧΙΔΑ

- 1) Ο \_\_\_\_\_
- 2) Ι \_\_\_\_\_
- 3) Ν \_\_\_\_\_
- 4) Ο \_\_\_\_\_
- 5) Π \_\_\_\_\_
- 6) Ο \_\_\_\_\_
- 7) Ι \_\_\_\_\_
- 8) Η \_\_\_\_\_
- 9) Σ \_\_\_\_\_
- 10) Η \_\_\_\_\_

- 1) Ανήκει στην οικογένεια αμπελιών γνωστή με το όνομα άμπελος η ....
- 2) Το κρασί... ανάποδα!!!
- 3) Με αυτό... αραιώνουμε το κρασί.
- 4) Διάκριση σταφυλιών σε επιτραπέζια και...
- 5) Γνωστή αρρώστια του αμπελιού.
- 6) Αυτός φτιάχνει κρασί.
- 7) Ήταν ο πρώτος άνθρωπος που κατά τη μυθολογία δίδαξε ο Διόνυσος την καλλιέργεια και παραγωγή του κρασιού.
- 8) Χρειάζεται αυτός... για τη φωτοσύνθεση του αμπελιού.
- 9) Άσπρη ποικιλία σταφυλιού.
- 10) Έτσι χαρακτηρίζεται ανάλογα με τα σάκχαρα του.



Σε μια ρώγα από σταφύλι  
έπεσαν οχτώ σπουργίτες  
και τρωγόπιναν οι φίλοι.  
Τσίρι τίρι, τσιριτρό,  
τσιριτρί τσιριτρό

Στίχοι: Ζαχαρία Παπαντωνίου  
Μουσική : Μίμη Πλέσσα

Εχτυπούσανε τις μύτες  
και κουνούσαν τις ουρές  
κι είχαν γέλια και χαρές.  
Τσίρι τίρι, τσιριτρό,  
τσιριτρί τσιριτρό!

Πώπω, πώπω, σε μια ρώγα  
φαγοπότι και φωνή!  
την αφήκαν αδειανή.  
Τσίρι τίρι, τσιριτρό,  
τσιριτρί τσιριτρό!

Και μεθύσαν κι όλη μέρα  
πάνε δώθε, πάνε πέρα,  
τραγουδώντας στον αέρα.  
Τσίρι τίρι, τσιριτρό,  
τσιριτρί τσιριτρό!

**Ζαχαρίας Παπαντωνίου:** ήταν Έλληνας λογοτέχνης, ποιητής, διηγηματογράφος, δημοσιογράφος, κριτικός τέχνης και ακαδημαϊκός. Γεννήθηκε στη Γρανίτσα Ευρυτανίας τον Φεβρουάριο του 1877<sup>III</sup> και πέθανε στην Αθήνα το απόγευμα της 1ης Φεβρουαρίου 1940 από συγκοπή καρδιάς μέσα σε τραμ, πηγαίνοντας σε συνεδρίαση της Ακαδημίας Αθηνών.

Ο Παπαντωνίου πέρασε τα πρώτα χρόνια της ζωής του στη Γρανίτσα, όπου υπηρετούσε ως δάσκαλος ο πατέρας του. Το 1890 έφυγαν και εγκαταστάθηκαν στην Αθήνα. Τελείωσε το γυμνάσιο και γράφτηκε στην Ιατρική Σχολή Αθηνών, την οποία δεν τελείωσε ποτέ. Παράλληλα σπουδάζει ζωγραφική. Αφοσιώθηκε από νωρίς στη δημοσιογραφία (που ήταν το μεγάλο του πάθος), ως πολιτικός αρθρογράφος, χρονογράφος και συγγραφέας τεχνοκριτικών άρθρων. "Ακρόπολις", "Εφημερίδα των Συζητήσεων", "Σκριπ", "Χρόνος", "Εμπρός" ως ανταποκριτής της στο Παρίσι για τρία χρόνια στην οποία και δημοσίευσε τα *Παρισινά Γράμματα* τα οποία έκαναν μεγάλη εντύπωση όταν κυκλοφόρησαν μετά τον θάνατο του σε τόμο ως *Φιλολογικά Χρονογραφήματα*. "Παναθήναια", "Νουμάς", "Καλλιτέχνης", "Νέα Ζωή", "Νέα Εστία", "Ελεύθερο Βήμα" κλπ., είναι τα έντυπα που φιλοξένησαν γραπτά του. Αφοσιώθηκε από νωρίς στη δημοσιογραφία (που ήταν το μεγάλο του πάθος), ως πολιτικός αρθρογράφος, χρονογράφος και συγγραφέας τεχνοκριτικών άρθρων. Το 1912 έως το 1917 γίνεται Νομάρχης στη Ζάκυνθο, στην Καλαμάτα και άλλες πόλεις από την κυβέρνηση Βενιζέλου και το 1919 διορίζεται διευθυντής της Εθνικής Πνακοθήκης, όπου παρέμεινε 20 χρόνια. Το 1923 έλαβε το Αρισταίον των Γραμμάτων και Τεχνών και το 1938 έγινε ακαδημαϊκός στην έδρα της Λογοτεχνίας, οπότε και εκφώνησε τον εισιτήριο λόγο του για τον Δομήνικο Θεοτοκόπουλο στη δημοτική γλώσσα.

Τον χαρακτήρισαν "*πρίγκιπα του νεοελληνικού λόγου*", ενώ αποτύπωσε στο χαρτί την ελληνική επαρχία, με έμφαση στην ιδιαίτερη πατρίδα του. Υπηρέτησε όλα τα είδη του λόγου. Ιδιαίτερη ήταν η επίδοσή του στο δοκίμιο και στη λογοτεχνική κριτική.

**Μίμης Πλέσσας:** Γεννήθηκε στις 12 Οκτωβρίου 1924 στην Αθήνα. Φοίτησε στο Λεόντειο Λύκειο και στη συνέχεια σπούδασε στη Φυσικομαθηματική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών και στη συνέχεια πήγε στην Αμερική (ΗΠΑ) για συνέχιση σπουδών. Σε πολύ μικρή ηλικία έγινε ο πρώτος σολίστ πιάνου στην Ελληνική Ραδιοφωνία. Το 1952, σε ηλικία μόλις 27 ετών, τιμήθηκε με το πρώτο βραβείο μουσικής του πανεπιστημίου της Μινεσότα, και την επόμενη χρονιά κατετάγη πέμπτος πιανίστας στις ΗΠΑ. Το 1952 άρχισε επίσης την ενασχόληση του με τη σύνθεση και από το 1956 ως μαέστρος και συνθέτης.

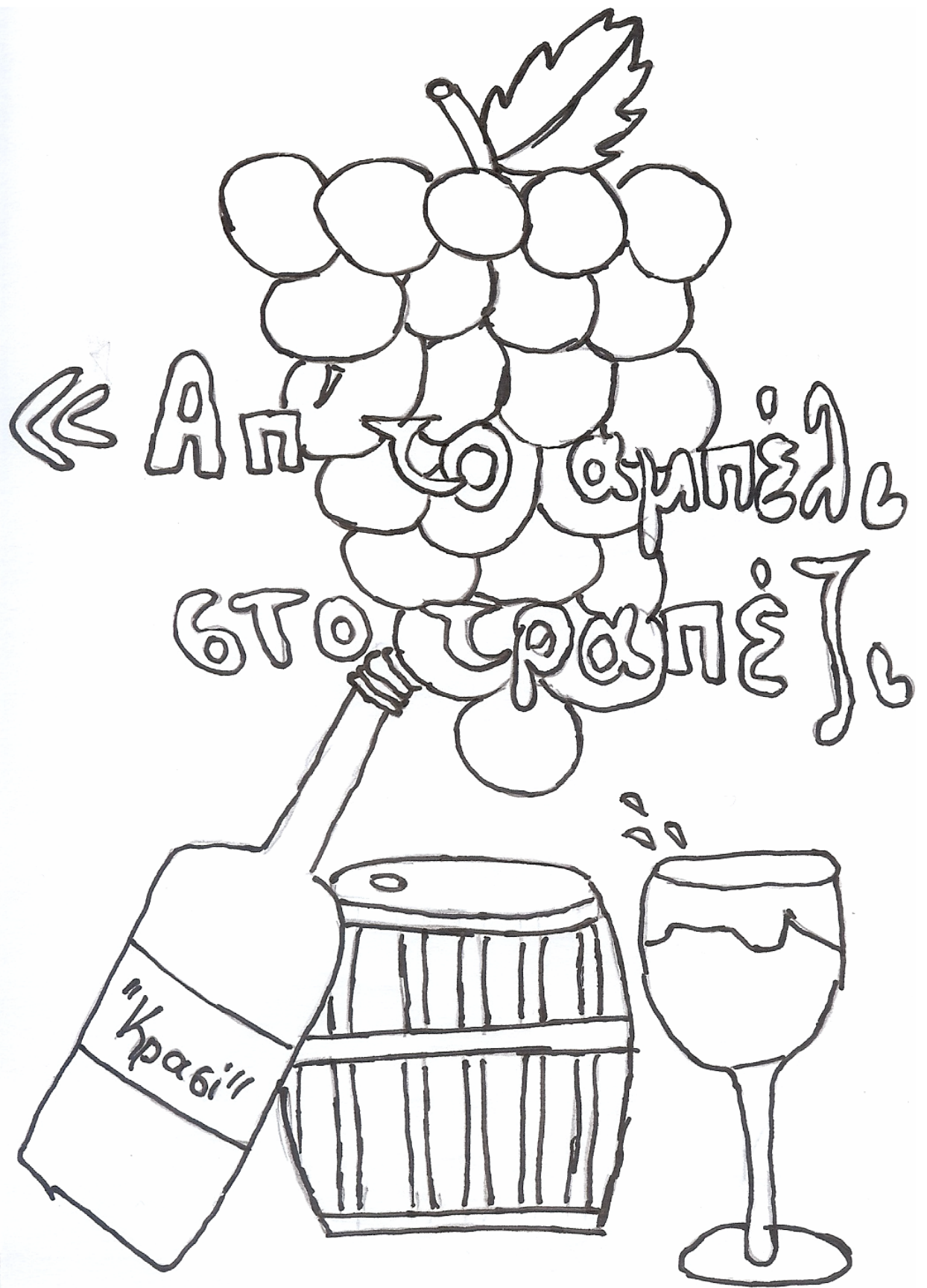
Η καλλιτεχνική και συνθετική του δραστηριότητα καλύπτει, τα τελευταία 50 χρόνια, όλους τους τομείς της μουσικής, στοθέατρο, τον κινηματογράφο, το ραδιόφωνο και την τηλεόραση. Έχει συνεργαστεί με πληθώρα κορυφαίων τραγουδιστών, πολλούς από τους οποίους ανέδειξε μέσα από τα τραγούδια του. Ασχολήθηκε επίσης με τη σύνθεση μουσικής για ταινίες και θεατρικές παραστάσεις, έχοντας στο ενεργητικό του 104 ταινίες και 70 παραστάσεις. Έγραψε επίσης τη μουσική και τα τραγούδια για την τηλεοπτική σειρά "Τα παιδιά της Νιόβης". Έχει διεθύνει πολλές από τις μεγαλύτερες ορχήστρες στον κόσμο, σε έργα του και πρωτο-διακρίθηκε αφενός για τη θεατρική του προσφορά στο Παρίσι το 1958, και για την κινηματογραφική του στο Εδιμβούργο και τις ΗΠΑ το 1964 και 1965 αντίστοιχα. Αυτών ακολούθησαν πάμπολλες διακρίσεις ελληνικές και ξένες.

Επίσης ο Μίμης Πλέσσας υπήρξε ο παραγωγός της ιστορικής ραδιοφωνικής εκπομπής "Σε 30 δευτερόλεπτα" που ήταν μια εκπομπή βράβευσης γνώσεων με διάφορα δώρα, (ραδιόφωνα και βιβλία), στη δεκαετία του 1960 - 1970. Επίσης συμμετείχε σε πλείστες διεθνείς και ελληνικές επιτροπές κρίσης καλλιτεχνικών γεγονότων. Είναι μέλος της Ελληνικής Εταιρίας Θεατρικών Συγγραφέων, της Εταιρίας Μουσικοσυνθετών Στιχουργών Ελλάδος, της ΕΡΓΗΜ (σύγχρονης μουσικής) και πολλών άλλων καλλιτεχνικών συλλόγων. Επίσης ομιλεί αγγλικά και γαλλικά και είναι μόνιμος κάτοικος της Αθήνας.

Από το 2010 έχει αναγορευτεί επίτιμος διδάκτωρ του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Πατρών<sup>[1]</sup> και έχει διατελέσει στο παρελθόν και διδάκτωρ Χημείας του Πανεπιστημίου Κορνέλ των ΗΠΑ.<sup>[1]</sup>

ΠΗΓΗ: Βικιπαίδεια





# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## **1. Αλιβιζάτου Άννα-Μαρία:**

Κότο.....σελ. 15

Μουστοκούλουρα.....σελ. 16

Μουσταλευριά.....σελ.17

## **2. Σπυράτου Κατερίνα:**

Κρεατόπιτα.....σελ. 18-19

## **3. Αυγουστάτου Ευαγγελία**

Σταφιδόψωμο.....σελ.20

## **4. Καμπίτσης Δημήτρης:**

Μουσταλευριά.....σελ. 21-22

## **5. Παγουλάτου Ειρηνέττα:**

Τραγανά Μουστοκούλουρα.....σελ. 23-24

Κρασοκούλουρα.....σελ. 24

## Κότο



Από το συνεχή βρασμό του μούστου (για περίπου 2 ώρες) παράγεται ένα προϊόν, το πετιμέζι, το οποίο στα Κεφαλλονίτικα το λέμε Κότο. Κατά το βρασμό, ο μούστος, ενώ ήταν σαν νερό, γίνεται πιο πηχτός και λιγοστεύει.

Το Κότο αποτελεί βασικό συστατικό συνταγών, όπως τα μουστοκούλουρα και η μουσταλευριά.

**Πηγή: η γιαγιά μου, η Κική, από το Ληξούρι!**

## Μουστοκούλουρα



]

### Υλικά:

- 2 κιλά κότο
- 1 ½ κιλό αλεύρι
- Γαρίφαλα
- Κανέλα
- Σουσάμι
- Αμύγδαλα ασπρισμένα, κομμένα ακανόνιστα

### Εκτέλεση:

Σε κατσαρόλα βάζουμε το πετιμέζι και διαλύουμε το αλεύρι. Το βάζουμε στη φωτιά, προσθέτουμε τα γαρίφαλα και κανέλα και το βράζουμε σε σιγανή φωτιά, να δέσει αρκετά το μείγμα. Αφού κρυώσει, αλείφουμε τα χέρια μας με λάδι και πλάθουμε τα κουλούρια σε όποιο μέγεθος θέλουμε. Στην επιφάνειά τους βάζουμε το σουσάμι και τα αμύγδαλα. Ψήνουμε τα κουλουράκια σε δυνατό φούρνο για 30-40 λεπτά.

**Πηγή: η γιαγιά μου, η Κική, από το Ληξούρι!**

## Μουσταλευριά



### Υλικά:

- 4 ποτήρια κότο
- 4 ποτήρια χλιαρό νερό
- 2 ποτήρια αλεύρι
- 1 ½ φλιτζάνι καρύδια
- 1 φλιτζάνι αμύγδαλα
- ½ φλιτζάνι σουσάμι
- Κανέλα

### Εκτέλεση:

Διαλύουμε σε κατσαρόλα το κότο (πετιμέζι) με το νερό και ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι ανακατεύοντας συνέχεια με ξύλινη κουτάλα. Το βάζουμε σε σιγανή φωτιά ανακατεύοντάς το για να μην κολλήσει και ρίχνουμε στο τέλος τα καρύδια και τα αμύγδαλα. Σερβίρουμε σε μπολάκια και βάζουμε σουσάμι και κανέλα.

**Πηγή: η γιαγιά μου, η Κική, από το Ληξούρι!**



## Κρεατόπιτα



### Υλικά:

#### Για το φύλλο:

- 1 κιλό αλεύρι
- 1 ποτήρι νερό
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 1 ποτήρι λάδι

#### Για την γέμιση:

- 700 γρ. κρέας μοσχαρίσιο
- 700 γρ. κρέας τράγιο
- 1 κουτί ντοματάκια
- 1 (μεγάλο) κρεμμύδι
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 3 φλιτζάνια ρύζι
- Μαϊντανός
- Προαιρετικά μια πατάτα (κομμένη σε μικρά κομματάκια)

## **Εκτέλεση:**

Σε ένα βαθύ μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και προσθέτουμε το λάδι, το νερό, το κρασί και μισή κουταλιά αλάτι. Ζυμώνουμε καλά και αφήνουμε για περίπου μισή ώρα να «ξεκουραστεί» . Για την γέμιση ζεσταίνουμε στην κατσαρόλα λάδι και τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ρίχνουμε το κρέας αφού το έχουμε πλύνει καλά και προσθέτουμε το κρασί. Όταν ροδίσει το κρέας ρίχνουμε τα ντοματάκια αφού τα έχουμε αλέσει και προσθέτουμε ακόμα το μαϊντανό και την πατάτα κομμένη σε μικρά τετράγωνα. Βάζουμε νερό όσο χρειάζεται ώστε να βράσει το κρέας .Όταν είναι έτοιμο το κρέας σβήνουμε την φωτιά και ανοίγουμε το φύλλο. Λαδώνουμε ελαφρά το ταψί και αφού απλώσουμε το κάτω φύλλο ρίχνουμε την γέμιση ομοιόμορφα και προσθέτουμε το ρύζι . Τέλος καλύπτουμε με το επάνω φύλλο την γέμιση και με ένα μαχαιράκι του κάνουμε μερικές τρύπες. Προαιρετικά ρίχνουμε από πάνω λίγη κανέλλα . Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180° - 200° και σε μία περίπου ώρα η πίτα είναι έτοιμη.

**Πηγή: η μαμά μου**

## Σταφιδόψωμο



### Υλικά:

- 3 ½ φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 4 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 2 φλιτζάνια γάλα
- 2 αυγά
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 ½ φλιτζάνια σταφίδες ξανθές και μαύρες
- 1 φλιτζάνι καρυδόψιχα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο

### Εκτέλεση:

Ανακατεύω το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ , την κανέλα και το γαρύφαλλο. Χτυπάω καλά τα αυγά με τη ζάχαρη και προσθέτω εναλλάξ το γάλα και το αλεύρι (με το μπέικιν πάουντερ , την κανέλα και το γαρύφαλλο). Ρίχνω στο μείγμα τις σταφίδες και τα καρύδια. Βάζω το μείγμα σε βουτηρωμένη φόρμα και ψήνω στους 160° για 45 – 50 λεπτά.

**Πηγή: η θεία μου η Μαριάννα**

## Μουσταλευριά



### Υλικά :

- 2 kg μούστο
- 1 kg αλεύρι
- 200g αμύγδαλο καβουρδισμένο
- μερικούς σπόρους μάραθου\ γλυκάνισου και λίγη κανέλα,
- καβουρδισμένο σουσάμι ( από πάνω όταν σερβιριστεί )

### Εκτέλεση :

Πρώτα σουρώνουμε τον μούστο , τον βράζουμε και αφαιρούμε τον αφρό. Το αφήνουμε να βράσει , να εξατμιστεί και να μείνει η μισή του ποσότητα . Το βγάζουμε από την φωτιά και το αφήνουμε να κρυώσει . Αμέσως μετά όταν κρυώσει ρίχνουμε μέσα το αλεύρι , το ανακατεύουμε ώστε να μην δημιουργηθούν σβόλοι . Μετά το ξαναβράζουμε ενώ ταυτόχρονα το ανακατεύουμε για να μην κολλήσει το αλεύρι στην κατσαρόλα . Ρίχνουμε μέσα τα καβουρδισμένα αμύγδαλα και τους σπόρους του μάραθου . Το ανακατεύουμε μέχρι να γίνει ένας πηχτός χυλός . Τότε το βγάζουμε από την φωτιά , το σερβίρουμε και του συμπληρώνουμε κανέλα και καβουρδισμένο σουσάμι . Μερικοί προτιμούν να την τρώνε φρέσκια ,

άλλοι την ξεραίνουν στον ήλιο . Και την αποθηκεύουν σε κουτιά με φύλλα δάφνης μέχρι τον χειμώνα και την τρώνε με τσίπουρο ή κονιάκ .

**Πηγή: η γιαγιά μου**

## **Τραγανά μουστοκούλουρα**



### **Υλικά:**

- 500 ml μούστο
- 500 ml ελαιόλαδο ανάμεικτο με σπορέλαιο
- 250 γραμμ. ζάχαρη
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γλ. σόδα μαγειρικής
- 1½ κ.γλ. κανέλα σκόνη
- 1½ κ.γλ. γαρίφαλο σκόνη
- 1 φλιτζ. ελληνικού καφέ κονιάκ
- όσο πάρει (γύρω στο 1½ κιλό) αλεύρι για όλες τις χρήσεις

### **Εκτέλεση:**

Σε μια μπασίνα (μεγάλο μπολ) ρίχνουμε το μούστο, το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο. Αραιώνουμε τη σόδα στο κονιάκ. Τα χτυπάμε με σύρμα να ενωθούν. Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν



πάουντερ και τα προσθέτουμε λίγο λίγο μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Πλάθουμε στρογγυλά ή ό,τι σχήμα θέλουμε τα μουστοκούλουρα και τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνες στρωμένες με λαδόκολλα. Ψήνουμε τα κουλούρια στον αέρα στους 170 βαθμούς Κελσίου για 40' , ώσπου να φουσκώσουν ελαφρά και να ροδίσουν απ' όλες τις πλευρές.

Μερίδες: 80

Χρόνος Προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 40 λεπτά

**Πηγή: Διαδίκτυο**

## Κρασοκούλουρα



### Υλικά:

- 1 κρασοπότηρο κρασί λευκό
- 1 κρασοπότηρο λάδι
- 1 σφηνάκι ρακί
- 1/2 κρασοπότηρο σουσάμι καβουρντισμενο
- 1+1/2 κουταλάκι του γλυκού μπεικιν πάουντερ
- 600gr αλεύρι
- 1 κουταλάκι κανέλα
- λίγο γαρύφαλλο
- 1 κρασοπότηρο ζάχαρη

### Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά. Τα ανακατεύουμε καλά καλά και μετά ρίχνουμε το σουσάμι μέσα την ζύμη. Αφήνουμε λίγο να ξεκουραστεί η ζύμη και μετά πλάθουμε σχέδια. Τα ψήνουμε στους 180% για 40-45 λεπτά.

### Πηγή: Διαδίκτυο



Καλή Απόλαυση!!!