

3^ο τεύχος Απρίλιος 2025

Παρουσίαση του αγαπημένου μου ζώου

Το ζωάκι για το οποίο θα γράψω είναι η γάτα μου η Σόνια. Η Σόνια ανήκει στην οικογένεια των αιλουροειδών αφού είναι γάτα. Η Σόνια έχει τρία χρώματα στο τρίχωμά της και μοιάζει με χιονόμπαλα. Οι γάτες είναι πολύ αγαπητά ζώα και κρατούν παρέα στους ανθρώπους εδώ και πολλά χρόνια και κάποιες φορές βοηθούν τους ανθρώπους να ξεπεράσουν κάποια θέματα υγείας που έχουν. Κινδυνεύουν από τις φόλες που ρίχνουν οι κακοί άνθρωποι ή από μεγαλύτερα ζώα και από ατυχήματα. Οι γάτες τρώνε ψάρια, κροκέτες και ποντίκια. Οι γατούλες γεννούν τρία με τέσσερα γατάκια κάθε χρόνο. Έχουν πολύ καλή όραση και μυρίζουν πολύ μακριά. Την Σόνια την πήραμε στην οικογένειά μας το καλοκαίρι του 2024 και περνάμε όμορφα μαζί της, αν και μερικές φορές με γρατζουνάει και με δαγκώνει.

Καλουράκης Γιώργος

Η βίδρα

Η βίδρα είναι ένα μικρόσωμο ζώο που ζει στις όχθες ποταμών και λιμνών, σε καθαρά νερά. Θεωρείται από τα σπανιότερα και πιο απειλούμενα θηλαστικά. Ζει περίπου 20 χρόνια και είναι νυκτόβιο και μάλλον μοναχικό ζώο. Τρέφεται με ψάρια, ερπετά, καβούρια, πουλιά και ικρά θηλαστικά. Έχει μακρύ κορμί με παχιά γούνα και κοντά πόδια. Ζευγαρώνει οποιαδήποτε στιγμή του έτους μέσα στο νερό. Η κύηση κρατάει 63 ημέρες και γεννάει 1-4 κουτάβια. Ζει σε όλη την ηπειρωτική χώρα, στην Κέρκυρα, στη Λευκάδα και στην Εύβοια.

Σημαντικός κίνδυνος για τη βίδρα είναι η ρύπανση των υδάτων.

Μπαλαλή Αμαλία

Το πάντα

Το πάντα ζει στην Κίνα και μοιάζει σαν αρκούδος. Το χρώμα του είναι μαύρο και άσπρο. Τρώει φύλλα και καλάμια μπαμπού. Το Μάρτιο γεννά περίπου περίπου δύο μωρά. Κινδυνεύει από τους ανθρώπους που κόβουν τα δάση.

Κακαρίκα Κυριακή

Το καναρίνι μου

Έχω ένα καναρίνι θηλυκό που το λένε Κλαούντια. Το έχουμε περίπου δύο χρόνια, είναι λευκό και μαύρο. Έχει ζευγαρώσει δύο φορές αλλά το αρσενικό καναρίνι σκότωσε τα μικρά. Όταν αρρώστησε του δώσαμε φάρμακο για να γίνει καλά. Δυστυχώς το αρσενικό καναρίνι πέθανε. Από τότε η Κλαούντια άρχισε να κελαηδάει όπως το αρσενικό για να νιώθει ότι είναι μαζί του. Την άνοιξη θα της φέρουμε ένα αρσενικό για να ζευγαρώσει και να κάνει οικογένεια. Είναι πολύ όμορφη και κελαηδά μοναδικά. Όσοι την άκουσαν είπαν ότι πρώτη φορά ακούν θηλυκό να κελαηδάει σαν αρσενικό.

Πετρίδου Γεωργία

Ο γαλάγος

Ο γαλάγος είναι ένα ζώο που έχει φουντωτή ουρά σαν τα σκιουράκια, είναι πολύ χνουδωτός και έχει γλυκούλικά ματάκια.

Κομπάκης Νίκος

Το ελάφι της Ρόδου

Το ελάφι της Ρόδου Πλατόνι - είναι η ονομασία του - είναι το πασίγνωστο, σε όλο τον κόσμο, ελαφάκι σύμβολο του νησιού της Ρόδου. Το Πλατόνι είναι πολύ όμορφο με μεγάλα μάτια, μηρυκαστικό, θηλαστικό, με τέλειες αναλογίες στο σώμα του, μαλακό τρίχωμα και με τις χαρακτηριστικές άσπρες βούλες στη ράχη του. Ζουν ελεύθερα σε αμιγή δάση του νησιού, όπως και σε τόπους με χαμηλή βλάστηση από σχίνα, κουμαριές, πουρνάρια, πάντα όμως κοντά σε νερό. Το θηλυκό ελάφι δεν έχει κέρατα. Γεννάει την άνοιξη συνήθως ένα μικρό.

Οι κάτοικοι της Ρόδου αγαπούν και φροντίζουν για την επιβίωση των ελαφιών. Όμως η λαθροθηρία και οι πυρκαγιές έχουν καταστρέψει μεγάλο μέρος των δασών του νησιού. Παράλληλα και η μόλυνση των πηγών του νερού από φυτοφάρμακα που χρησιμοποιούνται στην γεωργική παραγωγή αποτελούν τις σημαντικότερες αιτίες για τη μείωση του πληθυσμού τους.

Κούρφαλης Άγγελος

Μια ιστορία για το σκυλάκι

Ένα σκυλάκι ήταν ολομόναχο και δεν είχε οικογένεια. Όμως μια μέρα ήρθε ένα αγόρι και το σκυλάκι σήκωσε το κεφάλι του και το αγοράκι το πήρε σπιτί του. Ζήσανε αυτοί καλά και εμείς καλύτερα.

Ο σκύλος είναι θηλαστικό ζώο. Ο σκύλος τρώει ωμό κρέας και κινδυνεύει από τον άνθρωπο. Έχει καταγωγή - προέρχεται από τον κοινό

λύκο. Ο σκύλος αποτελεί το κοινότερο κατοικίδιο ζώο.

Τζούρτζι Χρήστος

Η αλεπού

Εξωτερικά η αλεπού μοιάζει λίγο με σκύλο, αλλά η ουρά της είναι πολύ πιο φουντωτή και το τρίχωμά της πιο πυκνό, ενώ το ρύγχος της πιο μακρόστενο. Στα περισσότερα είδη τα πόδια της είναι κοντά και λεπτά και έτσι η ουρά της χρησιμεύει και σαν μέσο ισορροπίας. Οι αλεπούδες καταναλώνουν τρωκτικά, λαγούς, κουνέλια και άλλα μικρά θηλαστικά, καθώς και ερπετά (όπως φίδια), αμφίβια, χόρτα, μούρα, καρπούς, φρούτα και όλα σχεδόν τα είδη μικρών ζώων.

Μανουσαρίδου Σοφία

Η σουρικάτα

Η σουρικάτα είναι ένα μικρό θηλαστικό που ζει στην έρημο Καλαχάρι της Μποτσουάνας, στη Ναμίμπια και τη Νότια Αφρική. Εμφανίζεται σε ομάδες των 20 μελών. Ζει 12 με 14 χρόνια σε υπόγειες φωλιές. Το χαρακτηριστικό της είναι ότι στέκεται, όρθια για αρκετή ώρα στα πίσω πόδια. Οι σουρικάτες είναι παμφάγα ζώα. Επίσης τρώνε, πουλιά, φίδια, σκορπιούς, έντομα, φυτά και σπόρους.

Σαλτζή Ευδοκία Χαρά

Ο λύκος

Ο λύκος είναι σαρκοφάγο θηλαστικό ζώο και αποτελεί ένα είδος υπό εξαφάνιση. Στην Ελλάδα τον συναντάμε βόρεια της Βοιωτίας. Υπολογίζονται περίπου 700 άτομα χωρισμένα σε μικρές αγέλες. Μπορεί να φτάσει 1,5 μ. μήκος και 40 κιλά βάρος. Η καταστροφή του φυσικού περιβάλλοντος του λύκου έχει ως αποτέλεσμα να εμφανίζεται κοντά σε ανθρώπινους οικισμούς, να θεωρείται απειλή και να εξολοθρεύεται.

Μπούσι Ελσόν

Οι προπονήσεις του μπάσκετ

Τον ελεύθερό μου χρόνο πηγαίνω μπάσκετ. Όταν πάω εκεί στην αρχή κάνουμε ζέσταμα ρίχνοντας καλάθια. Μετά ξεκινάει η προπόνηση, κάνουμε διάφορες ασκήσεις και παίζουμε αγώνα μεταξύ μας. Στο τέλος φωνάζουμε συνθήματα και κάνουμε διατάξεις.

Ασλάνης Φώτης

Το αγαπημένο μου άθλημα

Το αγαπημένο μου άθλημα είναι το ποδόσφαιρο. Μου αρέσει γιατί είναι ομαδικό άθλημα και μπορώ να παίζω με τους φίλους μου. Η αγαπημένη μου ομάδα είναι ο ΠΑΟΚ και η εθνική Ισπανίας και οι αγαπημένοι μου παίκτες είναι ο Μέσι. Όταν παίζω ποδόσφαιρο νιώθω χαρά και επίσης μου αρέσει γιατί γυμνάζεται όλο το σώμα.

Καζάκης Γρηγόρης

Πρόγραμμα αγώνων K8- K10

Κυριακή 30/3/25

K8 Τρίγλια - Βασιλικά 10 π. μ.

K10 Τρίγλια - Άρης 11 π. μ.

Γήπεδο Planet Θέρμης

Δευτέρα 31/3/25

K8 Πολύγυρος - Τρίγλια 5μμ

K10 Πολύγυρος - Τρίγλια 6μμ

Γήπεδο Πολυγύρου

Βαμβακάς Κωνσταντίνος

Παρέλαση 25ης Μαρτίου

- Στις 25/3/2025 γιορτάσαμε στην Ελλάδα την απελευθέρωση των Ελλήνων από τους Τούρκους το 1821. Σε όλη τη χώρα έγιναν παρελάσεις. Στην Νέα Τρίγλια συμμετείχα κι εγώ στην παρέλαση με το 1ο Δημοτικό Σχολείο. Επειδή τα πήγαμε εξαιρετικά, την επόμενη μέρα μας έδωσαν στο σχολείο ένα πεντανόστιμο μπισκοτολούκουμο και όλα τα παιδιά ήμασταν πολύ χαρούμενα.

Χαλικιά Ελευθερία

- Η μαμά μας ξύπνησε νωρίς για να ετοιμαστούμε για την παρέλαση. Φοβόμασταν όμως για τον καιρό γιατί έδειχνε ότι θα βρέχει. Συγκεντρωθήκαμε στο σχολείο και μαζί με όλα τα παιδιά περπατούσαμε προς την πλατεία. Οι γονείς, οι φίλοι και συγγενείς είχαν συγκεντρωθεί δίπλα από τον δρόμο όπου μας περίμεναν να παρελάσουμε. Είχα άγχος πριν ξεκινήσουμε, αλλά μου έφυγε αμέσως όταν αντίκρισα την οικογένειά μου να με χειροκροτάει. Αφού τελειώσαμε την παρέλαση ξεκίνησε να βρέχει. Ευτυχώς ήταν πολύ όμορφα και το μεσημέρι φάγαμε. Το απόγευμα ήμασταν με φίλους και παίξαμε μέχρι το βράδυ.

Πετρίδου Μάγδα

- Στο νηπιαγωγείο που κάναμε την γιορτή της 25ης Μαρτίου εγώ ήμουν η ηρωίδα Μαντώ Μαυρογένους, αλλά η Άννα ήταν η ηρωίδα Μπουμπουλίνα και ο φίλος μου ο Κωνσταντίνος ντύθηκε ο ήρωας Κωνσταντίνος Κανάρης.

Τόντσεβα Κατερίνα

Γιορτές της Άνοιξης

Εσείς γνωρίζετε πώς βρίσκουμε τι ημερομηνία πέφτει το Πάσχα; Το Ορθόδοξο Πάσχα γιορτάζεται πρώτη Κυριακή μετά την πρώτη πανσέληνο της εαρινής ισημερίας. Η εαρινή ισημερία το 2025 ήταν στις 20 Μαρτίου. Έτσι υπολογίζουμε την ημερομηνία!

Πρωτομαγιά ονομάζεται η πρώτη μέρα του Μάη και είναι η ημέρα εορτασμού της Άνοιξης. Είναι αργία και στην Ελλάδα φτιάχνουμε στεφάνια από λουλούδια. Οι αρχαίοι Έλληνες γιόρταζαν τα Ανθεστήρια που ήταν σαν την Πρωτομαγιά. Οι κοπέλες και τα κορίτσια, στόλιζαν τα μαλλιά τους με λουλουδένια στεφάνια προς τιμήν της θεάς Δήμητρας και της κόρης της Περσεφόνης.

Θεοχαρίδης Γρηγόρης

Επαγγέλματα που χάνονται

Στο ίντερνετ βρήκα πολλά επαγγέλματα που σήμερα δεν υπάρχουν πια. Κάποια από αυτά ήταν ο λούστρος, ο δακτυλογράφος, ο πεταλωτής, ο εφημεριδοπώλης, ο λατερνατζής κ.α.

Ο λούστρος καθόταν με το κασελάκι του στο πεζοδρόμιο για να καθαρίσει και να γυαλίσει τα παπούτσια των περαστικών.

Ο δακτυλογράφος, όταν δεν υπήρχαν υπολογιστές, δακτυλογραφούσε κείμενα.

Ο πεταλωτής έβαζε στα άλογα και στα γαϊδουράκια πέταλα στα πόδια τους, κάτι σαν παπούτσια.

Ο εφημεριδοπώλης γυρνούσε στις γειτονιές και πουλούσε εφημερίδες. Σήμερα μαθαίνουμε τα νέα από την τηλεόραση και το ίντερνετ.

Ο λατερνατζής γυρνούσε στις γειτονιές με τη λατέρνα του και έπαιζε μουσική.

Μπορεί κάποια από τα σημερινά επαγγέλματα σε λίγα χρόνια να μην υπάρχουν.

**Γιαννακοπούλου Καραολάνη Αναστασία
Μαρία**

Η δουλειά του μπαμπά μου

Ο μπαμπάς μου δουλεύει στη λαϊκή αγορά. Έχει πάγκο με ελιές και διάφορα τουρσιά. Πηγαίνει καθημερινά στην λαϊκή. Κάποιες φορές πηγαίνει και η μαμά μου και τον βοηθάει. Για να γίνουν οι ελιές χρειάζεται μια διαδικασία. Αυτή είναι: πρώτα σπέρνουμε δεντράκια ελιές, τα ποτίζουμε να μεγαλώσουν και να βγάλουν ελιές. Όταν πια έχουν μεγαλώσει τις μαζεύουμε. Έτσι ο μπαμπάς της βάζει σε μεγάλα βαρέλια με αλμύρα και μετά από λίγο καιρό οι ελιές είναι έτοιμες.

Κατσαβού Γεωργία

Το ταξίδι μου στην Γερμανία

Η πτήση από την Ελλάδα έως το Μόναχο ήταν πολύ ωραία. Στο αεροπλάνο παίξαμε με τα αδέρφια μου και πέρασε γρήγορα η ώρα. Το Μόναχο είναι μια μεγάλη πόλη με μεγάλη οργάνωση στα μέσα μαζικής μεταφοράς. Έχει τραμ, μετρό, τρένα και αστικά λεωφορεία, που λειτουργούν μέρα και νύχτα. Σαν πόλη είναι καθαρή και έχει αρκετή κίνηση. Επισκεφτήκαμε πολλά μέρη. Μεγαλύτερη εντύπωση μου έκανε το μουσείο της BMW που είχε μηχανές και αυτοκίνητα. Μου άρεσε πολύ αυτό το ταξίδι και ελπίζω να ξαναπάμε σύντομα.

Μποζιδης Ιωσήφ

Κουλουράκια Θεσσαλονίκης

ΥΛΙΚΑ

500γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 κ σ ζάχαρη

1 κ γλ αλάτι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

50 ml νερό

1κ σ μέλι

200 γρ σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, εκτός από το μέλι και το σουσάμι. Χωρίζουμε τη ζύμη σε 10 κομμάτια και πλάθουμε το καθένα σε μικρά μπαστούνια. Τέλος ενώνουμε τις άκρες τους σε σχήμα κουλουριού, βάζουμε σε ένα μπολ 300ml νερό και διαλύουμε το μέλι. Σε ένα μπολ βάζουμε το σουσάμι, βουτάμε τα κουλούρια πρώτα, βουτάμε το μέλι και μετά στο σουσάμι. Τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 30 λεπτά να φουσκώσουν. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά στους 200°C.

Καστίδου Άννα

Πιροσκι

Υλικά για τη ζύμη:

500γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 φακ. ξηρή μαγιά

300 ή 350 ml χλιαρό προς το ζεστό νερό

1 κ.γ. ζάχαρη

1κ.γ. αλάτι 3 κ.σ. ελαιόλαδο

Γέμιση:

πατάτες

λάδι

αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση:

Σε μια λεκάνη κοσκινίζουμε το αλεύρι, ρίχνουμε μέσα τη μαγιά, τη ζάχαρη, το αλάτι

και το νερό. Τα ανακατεύουμε είτε στο μίξερ είτε με σόρμα. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά μαλακή και να κολλάει. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε ένα λαδωμένο μπολ, τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε να φουσκώσει.

Βράζουμε τις πατάτες και μόλις είναι έτοιμες τις στραγγίζουμε και τις τοποθετούμε σε ένα μπολ. Βάζουμε αλάτι, πιπέρι, λάδι πιέζοντας τους για να γίνει πουρές. Βάζουμε στο τηγάνι λάδι, παίρνουμε λίγη ζύμη στη λαδωμένη παλάμη μας και την ανοίγουμε 15 εκατοστά, βάζουμε μέσα πουρέ, το κλείνουμε καλά και το τηγανίζουμε.

Η επιφάνεια που ακουμπάμε τα πιροσκι πριν τα τηγανίσουμε πρέπει να είναι λαδωμένη.

Καλή όρεξη!!!

Τόλια Καλλιόπη

**ΕΚΔΟΣΕΙΣ 1ου ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ
ΝΕΑΣ ΤΡΙΓΛΙΑΣ**