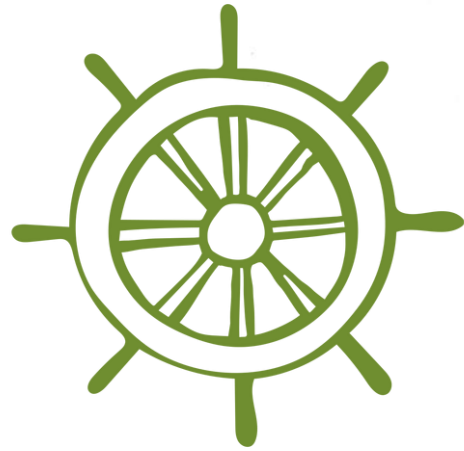


Τα Καταλείματα



## Περιεχόμενα

Λίγα λόγια για το περιοδικό μας...	<i>Η συντακτική ομάδα</i> ..... 3
Ο παππούς μου ο Σόκιαλης	<i>Ερμιόνη Γιαβρίμη</i> ..... 4
Τα άλογα και τα πανηγύρια της Λέσβου	<i>Παρασκευή Μιχαλέλλη</i> ..... 9
Στοιχεία της χλωρίδας του νησιού μας	<i>Παρασκευή Μιχαλέλλη</i> ..... 12
Περιπέτειες στην κουζίνα	<i>Ευστρατία Τζαννή, Χρύσα Χατζηλάμπρου</i> ..... 14
Κάστρα και μύθοι	<i>Βάλια Κυπριώτου</i> ..... 18
Ταξίδια	<i>Ερμιόνη Γιαβρίμη</i> ..... 21
Οι απόψεις μας για το κάπνισμα	<i>Μαθήτριες/μαθητές Α΄ Λυκείου</i> ..... 23
Το καλύτερο budget laptop του 2022!	<i>Στέλιος Σταμάτης</i> ..... 27

Γενικό Λύκειο Παμφίλων

Πρόγραμμα πολιτιστικών δράσεων 2021-2022 «Μαθητεία...εν τύπω»

Υπεύθυνες καθηγήτριες: Μαντώ Βελλέ, Μαρία Χωριατέλλη



Ζωγραφιά: Βαλεντίνο Ζότο

### Λίγα λόγια για το περιοδικό μας...

Η έκδοση του περιοδικού αυτού αποτελεί μια συλλογική προσπάθεια μαθητών και μαθητριών της Α΄ τάξης του Γενικού Λυκείου Παμφίλων. Οργανωθήκαμε ως ομάδα και μέσα από συναντήσεις γνωριστήκαμε καλύτερα μεταξύ μας. Διερευνήσαμε τα ενδιαφέροντα και το μεράκι του καθενός και οδηγηθήκαμε στα θέματα με τα οποία ασχοληθήκαμε. Μέσα από αυτά λοιπόν, θα μας γνωρίσετε κι εσείς καλύτερα!

Προβληματιστήκαμε, σκαλίσουμε γύρω μας, αναζητήσαμε σε πηγές, ρωτήσαμε οικείους, πήραμε συνεντεύξεις από συγγενείς και φίλους, φωτογραφήσαμε, ζωγραφίσαμε... Στο περιοδικό θα βρείτε θέματα σχετικά με την ιστορία, τη λαογραφία, τη φύση και τις παραδόσεις του νησιού μας και άλλων τόπων. Αλλά και θέματα της καθημερινότητάς μας, προβληματισμούς για επαγγέλματα που μας ενδιαφέρουν, τις απόψεις μας για το κάπνισμα, αλλά και... με ποια κριτήρια διαλέγετε το σωστό λάπτοπ! Τα ποικίλα αυτά «**χαρχαλέματα**» σας παρουσιάζουμε με καμάρι, ελπίζοντας κι εσείς να τα απολαύσετε!

Η έκδοση του περιοδικού μας υλοποιείται σε μια ιδιαίτερη χρονική συγκυρία: Φέτος ολοκληρώνονται εκατό χρόνια από τη μικρασιατική καταστροφή και θυμόμαστε τις δυσκολίες του πολέμου και τα δεινά των μικρασιατών προσφύγων. Παράλληλα, ο πόλεμος που έχει ξεσπάσει τους τελευταίους μήνες στην Ουκρανία κάνει τον τρόπο να είναι ζωντανός και κοντινός σε όλους μας, όχι απλώς μια ανάμνηση. Το αρχικό μας κείμενο «διαβάζεται» μέσα σ' αυτό το κλίμα. Έχει γραφτεί πριν από τρία χρόνια από μέλος της ομάδας και έχει αποσπάσει το 1<sup>ο</sup> βραβείο του λογοτεχνικού διαγωνισμού Καίτης Λαζαρίδη. Επιλέγουμε να το αναδημοσιεύσουμε, καθώς αναφέρεται στις παράδοξες περιπέτειες μιας προσφυγικής οικογένειας από τα Σώκια της Μικράς Ασίας, με την ευχή και την ελπίδα να σταματήσει κάθε πόλεμος που γεννά τη φρίκη, κάθε πόλεμος που γεννά την προσφυγιά.

Η συντακτική ομάδα

## Ο παππούς μου ο Σόκιαλης

Με τον αδερφό μου τον Στέλιο μεγαλώσαμε από μικρά παιδιά στο σπίτι της γιαγιάς μου της Ερμιόνης. Τον μπαμπά μου, που δούλευε όλη μέρα στο μαγαζί και τη μητέρα μου, που εργαζόταν στο φαρμακείο τους βλέπαμε μόνο το βράδυ. Τα μεσημέρια, όταν γυρίζαμε από το σχολείο τρώγαμε και ύστερα η γιαγιά μας έλεγε ιστορίες του παππού της του Σόκιαλη, που μας άρεσαν.

Ποιος ήταν όμως ο Σόκιαλης; Το πραγματικό του όνομα ήταν **Μανόλης**, αλλά στη Θερμή της Λέσβου, το χωριό όπου μένουμε, όλοι τον φώναζαν Σόκιαλη, επειδή ήρθε το 1922 από τα Σόκια της Μικράς Ασίας. Τέτοια ονόματα δίνανε σε όλους τους πρόσφυγες, ανάλογα με τον τόπο καταγωγής τους. Άλλον τον λέγανε Σμυρνιό, άλλον Ντίκελη, άλλον Αϊβαλιώτη.

- *Ο παππούς μου ο Σόκιαλης ήταν λεβεντάνθρωπος*- μας έλεγε η γιαγιά μου με κρυφό καμάρι. *Χόρευε το καλύτερο απτάλικο. Και στο πανηγύρι του Άη Γιώργη στην παραλία της Θερμής ετοιμάζε στα καζάνια χρόνια το κισκέτς, που θα τρώγανε οι πανηγυριώτες.*

Ο παππούς Σόκιαλης ήταν - πριν το διωγμό του 1922- και πρακτικός γιατρός. Ήξερε να βάζει χέρια, που είχαν βγει από τον ώμο, να βάζει πόδια σενάρθηκα, να ετοιμάζει καταπλάσματα, να ρίχνει βεντούζες σε όσους είχαν αρπάξει κρύωμα, αλλά και βδέλλες σε όσους είχαν πίεση, για να τους πέσει και να μην πάθουν εγκεφαλικό.

Εμένα και του αδελφού μου από όλες τις ιστορίες του παππού Σόκιαλη, που τις ακούγαμε με μεγάλο ενδιαφέρον, μας άρεσε πιο πολύ αυτή με το κρυμμένο μυστικό του. Βάζαμε τη γιαγιά μου να μας τη διηγείται κάθε τόσο .

Και αυτή ποτέ δεν μας χάλαγε το χατήρι....

.....

-Φορτώσανε ζώα -που λέτε παιδιά- από το Μανταμάδο. Θα πηγαίνανε να τα πουλήσουν στη Μακεδονία. Τότε, μετά που φύγαν οι Γερμανοί, είχαμε τον ανταρτοπόλεμο. Οι μισοί πολεμάγαν τους άλλους μισούς. Η Ελλάδα ήταν κομμένη στα δύο. Οι δρόμοι ήταν γεμάτοι νάρκες και αυτοκίνητα δεν κυκλοφορούσαν. Πολλές περιοχές της Μακεδονίας παίρνανε πράγματα από τα νησιά και εμείς που ζούσαμε στα νησιά παίρνανε εφόδια από εκεί. Οι μεταφορές γινόντουσαν με τα καϊκια. Εμείς απ' τη Λέσβο τους πηγαίναμε λάδι και ζωντανά: Πρόβατα, κατσίκια, δαμάλια και μαντάδες.

- **Τι ήταν γιαγιά οι μαντάδες**, ρωτάγαμε με το Στέλιο.

-Οι μαντάδες είναι μικρά ταυριά, που ζουν μόνο στην περιοχή του Μανταμάδου. Από αυτούς πήρε το όνομά του το χωριό, γιατί στα τούρκικα Μαντάς σημαίνει ταύρος.

- **Και γιατί τους αγόραζαν γιαγιά τους μαντάδες;** ξαναρωτάγαμε εμείς .

- Οι μαντάδες είναι πολύ δυνατά ζώα. Τότε λοιπόν που δεν είχαν βγει ακόμα τα τρακτέρ και οι χωριάτες όργωναν τα κτήματα τους με τα βόδια και το αλέτρι, τους προτιμούσαν για ζευγάρισμα.

- Κατεβάσανε -που λέτε παιδιά- τα ζώα από το Μανταμάδο με τα πόδια και τα φορτώσανε σε δυό καϊκια στο λιμανάκι του Παληού. Ήταν χειμώνας όταν φύγανε. Ο καιρός όμως έδειχνε καλός. Τα δέσανε τα ζώα καλά για να μην μετακινηθούν και μπατάρει το καϊκι από το βάρος τους .

-**Αν κρατήσει αυτός ο καιρός σε δυο μέρες θα πιάσουμε Καβάλα**, είπε ο παππούς μου ο Σόκιαλης, που ήταν και καλός καϊκτοής και γνώριζε καλά τη θάλασσα. Έκαναν τον σταυρό τους και σαλπάρανε .

Μέχρι τα μισά τους πήγε ο καιρός πρίμα. Λίγο έξω από την Λήμνο όμως σήκωσε κύμα. Ευτυχώς ο Σόκιαλης, που ήταν καλός θαλασσινός, μάντεψε αμέσως τα κακά μαντάτα. Έδωσε διαταγή και αντί για τη Μύρινα βάλανε πλήρη για τον κόλπο του Μούδρου, που προστατεύεται από όλους τους καιρούς.

**-Και λοιπόν και λοιπόν; Ρωτάγαμε εμείς όλο περιέργεια.**

-Λοιπόν, μόλις που χώθηκαν στον κόλπο ξέσπασε τρομερή καταιγίδα. Βροντές, αστραπές και νερό με το τουλούμι. Δέσανε τα καΐκια και βγήκαν μουσκεμένοι ως το κόκαλο σε έναν καφενέ.

Ήταν απόγευμα. Χαιρέτησαν και κάτσανε κοντά στην σόμπα να στεγνώσουν.

- Φέρε μας κονιάκ, παράγγειλαν στο καφετζή.

-Από πού ερχόσαστε παιδιά και προς τα πού πάτε; τους ρώτησε εκείνος.

- Από *Μυτιλήνη* και πάμε *Καβάλα*, είπε ο Σόκιαλης.

-Μακάρι να φτιάξει γρήγορα ο καιρός να μπορέσετε, να φύγετε...

.....  
Πέρασαν 3-4 ώρες. Ο καιρός δεν έλεγε να φτιάξει. Η βροχή στο μεταξύ λιγόστεψε, αλλά σηκώθηκε ένας μανιασμένος αέρας. Ο Σόκιαλης κατάλαβε ότι δεν θα φεύγανε σύντομα. Πήγε και έπιασε τον καφετζή.

- Όπως τα βλέπω τα πράγματα ο καιρός θα βαστάξει. Έχεις μέρος να μείνουμε;

Το καφενείο, που ήταν και πανδοχείο είχε από πάνω ένα πάτωμα με δωμάτια που τα νοίκιαζε σε ναυτικούς, που πιάνανε εκεί λιμάνι.

-Έχω πάνω 4 δωμάτια. Δέστε τα και αν σας κάνουν....

Τα είδαν. Δεν έχανε και τον νου σου. Όμως και στην αναβροχιά καλό και το χαλάζι. Τα έπιασαν και κοιμήθηκαν τις 2 πρώτες μέρες. Όμως ο αέρας δεν έλεγε να πέσει. Ο Σόκιαλης πήγε ξανά στον καφετζή.

-Όπως τα βλέπω θα μείνουμε και άλλο. Οι ζωοτροφές που έχουμε στα καΐκια σώνονται. Υπάρχει τρόπος να βρούμε εδώ άλλες;

Ο καφετζής έκανε κουμάντο και σε λίγο ήρθε ένας Λημνιός Κεχαγιάς. Συμφώνησαν να τους φέρει ζωοτροφές. Τον πλήρωσαν σε είδος. Διάλεξε και πήρε έναν από τους καλύτερους μαντάδες.

.....  
Στο Μούδρο κάτσανε τελικά 5 μέρες. Τόσο κράτησε ο καιρός. Μόλις βγήκε ο ήλιος και ξεθάμπωσε ο ουρανός απ' τα σύννεφα ξεκίνησαν. Σε 10 ώρες πιάσανε στο λιμάνι της Κεραμωτής.

Ο Σόκιαλης προτίμησε την Κεραμωτή και όχι την Καβάλα, γιατί ήταν κοντύτερα στα προσφυγοχώρια, που τα ήξερε καλά, αφού πήγαινε εκεί και πουλούσε ζώα. Ξεφορτώσανε τα ζώα από το καΐκι και τα βγάλανε στην στεριά.

Ήταν τέσσερις, δυο σε κάθε καΐκι. Πήραν από κάποια ζωντανά ο καθένας και κινήσανε για τα χωριά. Θα τα πουλάγανε και μετά θα πηγαίνανε στη Θάσο για να φορτώσουν κατσικότριχα και να τη φέρουν στη Μυτιλήνη.

- Πού την πουλάγανε γιαγιά την κατσικότριχα στη Μυτιλήνη, ρώταγε ο Στέλιος, που - σαν πιο μεγάλος - ήθελε να τα ξέρει όλα.

-Στην Αγιάσο. Την ξεφορτώνανε στο Ντίπι και από εκεί οι Αγιασώτες την ανέβαζαν με τα μουλάρια στο χωριό.

- Και τι την έκαναν; ξαναρώταγε ο Στέλιος.

-Με την κατσικότριχα αυτή φτιάχνανε στην Αγιάσο τους τρουβάδες, τα πατάκια που στρώνουμε κάτω το χειμώνα στα σπίτια και κυρίως τα ελαιόπανα, όπου βάζανε μέσα τον πολτό της ελιάς, για να τον πάνε στο πιεστήριο και να βγεί το λάδι.

- Καλά, καλά δεν μας νοιάζουν αυτά. Για τον παππού πες μας. Τα πούλησε τα ζώα; πεταγόμουνα εγώ.

.....  
- Λοιπόν, όταν χωρίσανε, συμφωνήσανε ότι θα βρισκόντουσαν το βράδυ στις 5 στο ίδιο σημείο. Ο Σόκιαλης τράβηξε προς την Ξάνθη. Στα 2 πρώτα χωριά που συνάντησε πούλησε 4 ζωντανά. Στο τρίτο χωριό που έφτασε δεν είχε ξαναπεράσει.

Ήταν καινούργιος συνοικισμός προσφύγων, που είχε φτιάξει το κράτος, φαινόταν από τα σπίτια. Ισόγεια με δυο - τρία δωμάτια, όλα μια κοψιά, ένα σχέδιο. Οι δρόμοι λασπωμένοι, αλλά τα σπιτάκια άστραφταν από τον ασβέστη και τις γλάστρες με τα λουλούδια.

Ρώτησε κάποια παιδιά που βρήκε στο δρόμο, αλλά του είπαν ότι αυτήν την ώρα οι νοικοκυραίοι έλειπαν στα χωράφια και στα σπίτια τους ήταν μόνο γυναίκες.

Κατάλαβε ότι δεν είχε πολλές ελπίδες να πουλήσει, αλλά μια και δεν είχε τίποτα άλλο να κάνει, είπε να φέρει μια γύρα το χωριό. Πήρε το πρώτο στενό που βρήκε μπροστά του και χτύπησε δυο πόρτες. Και οι δυο γυναίκες, που βγήκαν, του είπαν πως δεν θέλουν ζώα .

Σκέφτηκε να χτυπήσει και την τρίτη πόρτα στη σειρά και αν η απάντηση κι από εκεί ήταν όχι, θα γύρναγε πίσω και θα καθόταν στο πρώτο καφενέ που θα έβρισκε να ξαποστάσει. Χτύπησε 2 φορές και περίμενε την νοικοκυρά να ανοίξει.

Και όταν άνοιξε δεν πίστευε στα μάτια του.

Μπροστά του στεκόταν η γυναίκα του, που την είχε χαμένη από το 1922. Ήταν Σεπτέμβριος, όταν χωριστήκανε από το Αϊβαλί και από τότε δεν έμαθε κανείς για την τύχη του άλλου.

Είχε φτάσει η εποχή του τρύγου. Εκείνος ήταν στα αμπέλια με τους εργάτες και τους 2 γιούς του. Εκείνη έμενε στο σπίτι για να μαγειρέψει και να τους περιμένει να γυρίσουν για να φάνε αργά το μεσημέρι στο σπίτι, όπως κάθε μέρα.

Τότε φάνηκαν πάνω στα άλογα οι πρώτοι τσέτες. Καλπάζανε και πυροβολούσαν, όπου έβρισκαν. Οι περισσότεροι εργάτες σκόρπισαν σαστισμένοι. Τον μεγάλο του γιό τον βρήκε μια σφαίρα κατάστηθα και τον είδε να πέφτει νεκρός μπροστά του. Το μικρό τον έχασε από τα μάτια του και ούτε τον ξαναείδε από τότε .

- **Κι ο ίδιος πως σώθηκε γιαγιά;** ρωτάγαμε και οι δύο μας, για να μας πει τη συνέχεια, που την είχαμε ακούσει τόσες φορές, αλλά πάλι τη λαχταρούσαμε.

- Ο ίδιος πονηρεμένος από τα μικράτα του έπεσε κάτω και έκανε τον πεθαμένο. Δίπλα του ένοιωθε τις όπλες των αλόγων, που κάλπαζαν. Για να γίνει πιο πιστευτός, βούτηξε τα χέρια του στο στομάχι κάποιου σκοτωμένου και πασαλείφτηκε με αίματα.

- **Και λοιπόν και λοιπόν;**

- Ε, τι λοιπόν; Οι τσέτες τον νόμισαν για πεθαμένο. Σε μια στιγμή που απομακρύνθηκαν, σύρθηκε προσεκτικά και χώθηκε μέσα σε έναν υπόνομο. Από εκεί σύρθηκε με την κοιλιά για χιλιόμετρα, μέχρι που τα κατάφερε και βγήκε στην ακτή. Ήταν τυχερός. Βρήκε μια απ' τις τελευταίες βάρκες, που έφευγαν και πέρασε στη Μυτιλήνη.

Όλα αυτά πέρασαν σαν κινηματογραφικές σκηνές μπροστά στα μάτια του. Το ίδιο και μπροστά στα μάτια της γυναίκας του. Και αυτή ένοιωσε να ξετυλίγονται μπροστά της οι ίδιες σκηνές φρίκης που έζησε τον Σεπτέμβριο του 1922 στο Αϊβαλί.

- **Αυτή πως σώθηκε γιαγιά ;**

- Αυτή η καημένη ήταν μόνη της στην κουζίνα και τηγάνιζε, όταν άκουσε φωνές από έξω. Πήγε στο παράθυρο να δει τι συμβαίνει και αντίκρουσε τις γειτόνισσες να τρέχουν στο δρόμο αλαφιασμένες. Πανικοβλήθηκε. Δεν ήξερε τι συμβαίνει και ο άντρας της με τα παιδιά έλειπαν από το σπίτι. Μέσα στο πλήθος πήρε το μάτι της την ξαδέρφη της την Ηλέκτρα .

-Πού πάτε, τι τρέχει; ρώτησε ανήσυχη .

-Δέσποινα πάρε ότι βρεις και τρέχα στο λιμάνι, έρχονται οι τσέτες.

-Και ο Μανόλης; Τα παιδιά;

-Μπορεί να έχουν κατεβεί και αυτοί στο γιαλό να βρουν καΐκι να φύγουνε.

.....  
Έριξε επάνω της ό,τι βρήκε πήρε μια εικόνα της Παναγιάς και τα χρυσαφικά της από το συρτάρι και βγήκε στο δρόμο. Το σπίτι ήταν κοντά στο λιμάνι και έτσι δεν άργησε να φτάσει. Ο κόσμος ανέβαινε στις βάρκες πατείς με - πατώ σε, αλλά εκείνης ο νους ήταν στον Μανόλη της και στα 2 βλαστάρια της .

- Έμπα μέσα, τι σκέπτεσαι; της είπε η Ηλέκτρα και την έσπρωξε στο καΐκι. Ούτε που το κατάλαβε, πως βρέθηκε μέσα. Σαν να ήταν σε άλλο κόσμο. Το μόνο που θυμάται ήταν οι φωνές που έβγαζαν οι γυναίκες του Αϊβαλιού, όταν οι τσέτες τους έκοβαν τα αυτιά για να πάρουν τα σκουλαρίκια τους. Ύστερα πρέπει να λιποθύμησε. Όταν ξύπνησε, βρίσκονταν μισοπέλαγα και η Ηλέκτρα της κράταγε το χέρι.

- Ήταν αλήθεια όλα αυτά ή μήπως είδα κάποιο κακό όνειρο; τη ρώτησε

- Αλήθεια Δέσποινα. Αλήθεια... κι αλοίμονό μας, απάντησε η Ηλέκτρα και έπεσαν η μια στην αγκαλιά της άλλης κλαίγοντας.

.....  
Όσο διάστημα πέρασαν μπροστά στα μάτια τους αυτές οι σκηνές στέκονταν μαρμαρωμένοι ο ένας απέναντι στον άλλον .

- Ρε Δέσποινα, τι παιχνίδι μας έπαιξε η μοίρα; έσπασε πρώτος τη σιωπή ο Σόκιαλης.

- Πώς μπλέξαμε έτσι Μανόλη; Τι θα κάνουμε τώρα ;

Έστριψε το μουστάκι του ο Σόκιαλης.

- Άκου Δέσποινα της είπε. Εμάς μας ρήμαξε η μοίρα μια φορά. Ας μην την αφήσουμε να ρημάξει και για δεύτερη φορά τις οικογένειές μας .

Και ρίχνοντας το βλέμμα του στο δάχτυλο της, συμπλήρωσε .

- Βλέπω ξαναπαντρεύτηκες. Έχεις οικογένεια; Παιδιά;

- Ναι έχω δύο. Ξαναπαντρεύτηκα πριν 7 χρόνια, είπε η Δέσποινα χαμηλώνοντας τα μάτια. Δύσκολο για μια γυναίκα να μένει μόνη. Όλοι μέσα στο καΐκι που μας πήρε έλεγαν πως οι τσέτες δεν άφησαν κανέναν ζωντανό από εκεί που πέρασαν.

- Εσύ πως τα κατάφερες; Σώθηκες μόνος ή και τα παιδιά, είπε και μια αστραπή αγωνίας φώτισε το πρόσωπό της.

- Δυστυχώς μόνος Δέσποινα. Και ένας Θεός ξέρει το πώς, είπε ξεφυσώντας ο Σόκιαλης. Τα βλαστάρια μας τα έφαγαν σαν τα σκυλιά. Τον Γιωργή τον θέρισε μπροστά μου μια σφαίρα. Τον Μιχαλιό τον βρήκα σφαγμένο λίγο μετά μπρούμυτα σε ένα χαντάκι. Εγώ τρύπωσα μέσα στους υπονόμους και τους ξέφυγα...

- Εσύ πως τα κατάφερες και σώθηκες; Εγώ σε έψαχνα χρόνια. Ρώτησα πολλούς αλλά κανένας δεν είχε νέα σου. Όλοι λέγαν ότι τις γυναίκες που βρήκαν οι τσέτες μέσα στα σπίτια τις έσφαξαν όλες .

- Έτσι έγινε. Εμένα για καλή μου τύχη μου φώναξε η ξαδέρφη μου η Ηλέκτρα να κατεβώ στο λιμάνι γιατί ερχόντουσαν οι τσέτες. Έριξα κάτι επάνω μου και βγήκα αλαφιασμένη. Ίσα που πρόλαβα να σωθώ. Μόλις ανοίχτηκε το καΐκι, κατέβηκαν οι τσέτες στο λιμάνι. Σφάζανε, χτυπούσανε, καίγανε. Εγώ δεν άντεχα άλλο να βλέπω το λιμάνι πλημμυρισμένο στο αίμα. Λιποθύμησα και ξύπνησα μεσοπέλαγα.

- Μανόλη ξέχασα να σε ρωτήσω, εσύ... η ζωή σου... Θέλω να πω... ξαναπαντρεύτηκες...;

-Ναι, Δέσποινα... Είδα και αποείδα και εγώ και ξαναπαντρεύτηκα στην Θερμή, ένα χωριό στη Μυτιλήνη. Έχω και δυο παιδιά. Ένα γιο και μια κόρη.

.....  
Είπαν και άλλα πολλά. Για την κακιά τους τη μοίρα, για τις ζωές που σκορπίζει ο πόλεμος, για τις ζωές τους από δω και πέρα. Αργά το απόγευμα ο Σόκιαλης γύρισε στους δικούς του στην Κεραμωτή, όπως είχαν συμφωνήσει.

Όλη τη νύχτα δεν κοιμήθηκε. Το άλλο πρωί ξαναπέρασε από το χωριό.

Μαζί με τη Δέσποινα πήγαν στην εκκλησιά και βρήκαν τον παπά του χωριού. Πρόσφυγας κι εκείνος ήξερε τα βάσανα των χωριανών του από πρώτο χέρι.

Η Δέσποινα που τον είχε σαν πατέρα της τον ικέτευε:

- Παπά Στρατή, θα σου εξομολογηθούμε κάτι και θέλουμε τη βοήθειά σου. Και το λόγο σου πως δε θα μάθει κανένας τίποτα.

Απόρησε ο παπάς:

- Δέσποινα παιδί μου δεν σ' έχω ξαναδεί έτσι. Τι τρέχει;

Του διηγήθηκαν την ιστορία τους. Για το πώς τους χώρισε ο πόλεμος, το πώς σώθηκαν οι ίδιοι, το πώς έχασαν τα δυό τους παιδιά, το πώς έφτιαξαν καινούργιες οικογένειες χωρίς να ξέρει ο ένας ότι ζει ο άλλος. Στο τέλος του ζήτησαν να λύσει τον γάμο τους.

Ο παπά Στρατής, που τόση ώρα άκουγε και δεν πίστευε στα αυτιά του βρέθηκε σε πολύ δύσκολη θέση. Δεν ήταν εύκολο να πάρει έτσι στα γρήγορα μια τόσο σοβαρή απόφαση.

- Παπά μου, η μοίρα μας χώρισε μια φορά, ας μην χαλάσουμε ξανά τις οικογένειές μας τώρα, τον παρακάλεσε ο Σόκιαλης.

- Αφήστε με, να το σκεφτώ και περάστε σε καμιά ώρα.

- Η Δέσποινα ας πάει στο σπίτι της. Εγώ όμως θα μείνω. Είμαι ξένος εδώ και όσο να 'ναι αν με βλέπουν να μπαίνω και να βγαίνω, μπορεί να πονηρευτούν...

.....

**- Τελικά τι έγινε γιαγιά; Τι αποφάσισε ο παπάς;**

- Τελικά ο Σόκιαλης με το πες πες τον έφερε στα νερά του. Κι όταν ήρθε ύστερα από καμιά ώρα η Δέσποινα τους όρκισε και τους δυο, ότι «δεν θα ξαναδεί ποτέ πιά ο ένας τον άλλον». Μόνο έτσι συμφώνησε να τους δώσει το χαρτί, ότι λύνεται ο πρώτος τους γάμος.

Το χαρτί αυτό έγινε σε τρία αντίγραφα. Το πρώτο το κράτησε ο παπά-Στρατής, και από ένα πήραν η Δέσποινα με τον Σόκιαλη.

Αποχωρίστηκαν και η πίκρα ήταν ένα βουνό μέσα τους.

- Δέσποινα, χωρίζουμε και δεν θα βρεθούμε ποτέ ξανά, είπε ο Σόκιαλης

- Ναι Μανόλη, έτσι πρέπει. Έτσι συμφωνήσαμε, είπε η Δέσποινα.

.....

**- Τελικά γιαγιά τι έγινε; Κράτησαν την υπόσχεση που έδωσαν;**

- Όχι μόνο την κράτησαν, αλλά και δεν φανέρωσαν σε κανέναν το μυστικό τους. Μονάχα ο Σόκιαλης, λίγο προτού πεθάνει φώναξε τα παιδιά του και τους είπε την ιστορία τους. Για να τον πιστέψουν μάλιστα, επειδή τον κοίταζαν με το στόμα ανοιχτό, τους έδειξε και το χαρτί του παπά, που έλυσε το γάμο του με τη Δέσποινα και το είχε φυλαγμένο ψηλά σε ένα ράφι της κουζίνας.

Αυτό το χαρτί έπεσε στα χέρια μου πριν λίγο καιρό, όταν μια μέρα έψαχνα παλιές φωτογραφίες στο σπίτι της γιαγιάς για μια εργασία που μας έβαλε η φιλόλογός μας και είχε θέμα **«Ερευνώ την ιστορία της οικογένειάς μου»**. Κι αυτό το χαρτί έγινε η αφορμή να ψάξω, να μάθω και να αφηγηθώ την παραπάνω ιστορία.



## Τα άλογα και τα πανηγύρια της Λέσβου

Οι γιορτές και τα πανηγύρια της Λέσβου συναρτώνται με τον «κύκλο του χρόνου», δηλαδή με εκδηλώσεις που σχετίζονται με χαρακτηριστικές γιορτές του ημερολογιακού έτους: Τέτοιες είναι τα Χριστούγεννα, η Πρωτοχρονιά και τα Φώτα, οι Απόκριες, το Πάσχα, ο Κλήδονας, ο Δεκαπενταύγουστος και τα Εννιάμερα της Θεοτόκου, ή οι εορτές προστατών-Αγίων. Τα περισσότερα πανηγύρια πραγματοποιούνται προς τιμήν των Αγίων της Ορθόδοξης εκκλησίας σ' όλη τη διάρκεια του χρόνου, ιδιαίτερα όμως τη θερινή περίοδο.

Μερικά απ' αυτά είχαν περισσότερο «κλειστό» τοπικό χαρακτήρα, ενώ άλλα έπαιρναν μια «υπερτοπική» παλλεσβιακή διάσταση, προσελκύοντας μεγάλο αριθμό επισκεπτών /προσκυνητών, ακόμη και από χριστιανικές κοινότητες της Μ. Ασίας (πριν το 1922). Χαρακτηριστικά παραδείγματα αποτελούν το πανηγύρι της Παναγίας στην Αγιάσο, καθώς και το πανηγύρι του Ταξιάρχη στον Μανταμάδο, όπου συνέρρεαν μέχρι το 1922 πλήθη προσκυνητών από την απέναντι Μικρασιατική ακτή, κυρίως τη Σμύρνη και το Αϊβαλί. Τα πανηγύρια αυτά διαρκούσαν πολλές μέρες και έπαιζαν πρωταγωνιστικό ρόλο στην κοινωνική, πολιτισμική και οικονομική ζωή του τόπου. Αποτελούσαν ευκαιρία για την έκθεση και την πώληση πολλών προϊόντων. Σήμερα, αποτελούν χώρους διακίνησης φθηνών προϊόντων για το νοικοκυριό, καθώς και παιδικών παιχνιδιών.

Η εορταστική κοινωνικοποίηση στους χώρους των πανηγυριών ολοκληρώνεται με τη διασκέδαση και το χορό στα καφενεία και τις πλατείες των χωριών, με άφθονο ποτό, φαγητό και μουσική που παίζουν λεσβιακά μουσικά συγκροτήματα. Το ρεπερτόριο αυτών των συγκροτημάτων περιλαμβάνει συγκεκριμένους σκοπούς και τραγούδια κυρίως μικρασιάτικης προέλευσης, όπως ζειμπέκικα, καρσιλαμάδες, συρτούς και μπάλλους.

Μια δεύτερη ακολουθία εθίμων, που αποκτούν σταδιακά παλλεσβιακή διάδοση, μετά τη δεκαετία του 1950, είναι αυτά που συνδέονται με την "κουλτούρα του αλόγου" και δείχνουν τη σημαντική θέση που κατέχουν αυτά τα ζώα έως και σήμερα στα λεσβιακά πανηγύρια. Οι αναβάτες στολίζουν τα άλογά τους με ιδιαίτερη καλαισθησία, ενώ συναγωνίζονται στην επίδειξη, τις φιγούρες και το χορό. Σε πολλά πανηγύρια πραγματοποιούνται (και) ιπποδρομίες με παλλεσβιακή συμμετοχή.

Τα μεγάλα παλλεσβιακά πανηγύρια που αποτελούν μέχρι σήμερα κεντρικό σημείο αναφοράς στη κοινωνική και θρησκευτική ζωή του νησιού είναι:

### •Το πανηγύρι του «Ταύρου» στην Αγία Παρασκευή

Το πανηγύρι του «Ταύρου» είναι ένα από τα μεγαλύτερα πανηγύρια της Λέσβου και διαρκεί τέσσερις μέρες. Τα γλέντια, οι μουσικές, οι φιγούρες πάνω στα άλογα, οι ιπποδρομίες, η τελετουργική σφαγή του ταύρου και προπαντός η παρασκευή του παραδοσιακού «κισκέκ» αποτελούν τα κυρίαρχα χαρακτηριστικά του. Τελείται στο εξωκκλήσι του Αγίου Χαράλαμπου στην ορεινή τοποθεσία «Ταύρος», καθώς και στην πλατεία και τα καφενεία της Αγίας Παρασκευής, υπό τους ήχους μουσικής που παίζουν λεσβιακά μουσικά συγκροτήματα. Ο εορτασμός του Αγίου Χαράλαμπου γίνεται στις 10 Φεβρουαρίου, ωστόσο το πανηγύρι έχει μεταφερθεί την άνοιξη και γίνεται συνήθως τέλη Μαΐου, οπωσδήποτε πριν την ημέρα της Αναλήψεως.

#### • Το πανηγύρι του «Ταύρου» στην Πηγή και Κώμη

Ο εορτασμός ξεκίνησε, όπως λέγεται, πριν από 200 περίπου χρόνια από την κωμόπολη της Αγίας Παρασκευής. Με τον καιρό, όμως, άρχισε να πραγματοποιείται και στα χωριά Πηγή και Κώμη με το ίδιο εθιμικό τυπικό, αλλά σε διαφορετική ημερομηνία, συνήθως με διαφορά δύο εβδομάδων. Στον εορτασμό που γίνεται τους καλοκαιρινούς μήνες πρωταγωνιστικό ρόλο έχουν και δεκάδες έφιπποι από όλο το νησί με υπερήφανα και στολισμένα άλογα. Οι αναβάτες τους επιδίδονται σε επιδείξεις εντυπωσιακών ιππευτικών ικανοτήτων, μέσα από τις οποίες προβάλλει και μια ιδιαίτερα τρυφερή επικοινωνιακή σχέση ανθρώπου και ζώου. Για αυτόν ακριβώς το λόγο στο πανηγύρι έχει δοθεί και η προσωνυμία «Ο χορός των αλόγων».

#### • Το πανηγύρι του Αγίου Γεωργίου στην Θερμή.

Οι εορταστικές εκδηλώσεις διαρκούν δύο μέρες και μοιράζονται ανάμεσα στο χωριό και στο χώρο που βρίσκεται το παρεκκλήσι. Την παραμονή της γιορτής του Αγίου στεφανώνουν το μοσχάρι που προορίζεται για σφαγή και το οποίο οδηγείται από ένα ή περισσότερους ρωμαλέους άντρες του χωριού στην εκκλησία και ευλογείται από τον ιερέα. Στη συνέχεια με συνοδεία οργάνων γίνεται περιφορά του σ' όλο το χωριό. Μετά το σφαιασμό του ζώου ακολουθεί ολονυχτία στο χώρο του παρεκκλησιού όπου ετοιμάζεται το παραδοσιακό φαγητό "κισκέκ" που θα μοιραστεί την επόμενη μέρα στους προσκυνητές. Τα τελευταία χρόνια, στην τελετουργία του πανηγυριού έχει ενταχθεί περιφορά και προσκύνημα με άλογα που, αφού ανέβουν τις σκάλες του παρεκκλησιού, δέχονται τις ευλογίες του ιερέα.

#### • Το πανηγύρι του Δεκαπενταύγουστου στην Αγιάσο

Το πανηγύρι της Παναγίας γίνεται το δεκαπενταύγουστο και κορυφώνεται στις 15 Αυγούστου, ημέρα κατά την οποία γιορτάζεται με μεγάλη λαμπρότητα η Κοίμηση της Θεοτόκου, Θεομητορική εορτή των Χριστιανικών Εκκλησιών. Από την πρώτη του μήνα όλοι οι δρόμοι οδηγούν στη «Μέκκα της λεσβιακής Ορθοδοξίας». Αρχίζουν να καταφθάνουν τα караβάνια των προσκυνητών, για να αποθέσουν την ευλάβειά τους στην Παντάνασσα. Τα παλαιότερα χρόνια οι ταματάρηδες συνέρρεαν για να «δεκαπεντίσουν» στα κελιά και στα καφασωτά του αυλόγυρου της εκκλησίας, όπου διανυκτέρευαν. Όλες αυτές τις μέρες η κωμόπολη παίρνει μια όψη πανηγυρική. Οι προσκυνητές έρχονται με όλα τα μέσα και πολλοί ξεκινούν απ' τη Μυτιλήνη και από τ' άλλα χωριά του νησιού με τα πόδια, διανύοντας δεκάδες χιλιόμετρα και απολαμβάνοντας την υπέροχη διαδρομή και την ομορφιά της αυγουστιάτικης νύχτας. Η ατμόσφαιρα είναι εξαιρετικά γιορταστική, η εμπειρία για τον καθένα που θα βρεθεί εκεί μοναδική.

#### • Το πανηγύρι του Προφήτη Ηλία στην Αγιάσο

Η ακριβής περίοδος εμφάνισης του εθίμου του πανηγυριού του Προφήτη Ηλία, του "ΑΓ'ΛΙΑ", δεν είναι γνωστή. Σύμφωνα με μαρτυρίες κάνει την εμφάνιση του πριν την απελευθέρωση του νησιού από τους Τούρκους. Το βράδυ της παραμονής της εορτής του "ΑΓ'ΛΙΑ", δηλαδή στις 19 Ιουλίου, οι άνδρες και οι έφηβοι, οι μπεκιάρηδες, οι λεβέντες του χωριού με στολισμένα τα μουλάρια τους και τ' άλογά τους ξεκινούσαν για τον Όλυμπο, στην κορυφή του οποίου βρισκόταν και φυσικά βρίσκεται η εκκλησία του Προφήτη Ηλία. Το πανηγύρι τούτο ήταν καθαρά αντρικό, οι γυναίκες δεν ανέβαιναν στο βουνό. Εδώ οι άντρες έδειχναν την ομορφιά και τη λεβεντιά τους στολισμένοι με τα καλά τους σαλβάρια και τα χασιδένια πουκάμισα τους. Την ομορφιά τους συμπλήρωναν τα στολισμένα ζώα τους με τα σαμάρια,

τα καπίστρια και τους καπλοδέτες πλουμισμένα με **πατριμέλια** (χάντρες) και **ζβρινίες** (μικρά όστρακα). Στην Αγιάσο την εποχή εκείνη τα μουλάρια τα είχαν σε μεγάλη υπόληψη, γι' αυτό οι **αραπατζήδες** και οι **αφουραδάδες** (αυτοί που έχουν φοράδες για να γεννούν μουλάρια) είχαν μεγάλο γόητρο στο πανηγύρι αυτό.

Η νύχτα στο βουνό περνούσε με ποτό, τραγούδι, χορό και αστεία. Το πρωί γινόταν η λειτουργία, ενώ έξω από την εκκλησία οιπραματευτάδες και οι χαλβατζήδες (αυτοί που πουλούσαν χαλβά, παραδοσιακό γλυκό της Αγιάσου) έστρωναν τηνπραμάτεια τους. Το έθιμο συνεχίζεται και σήμερα με αμείωτο το ενδιαφέρον από την πλευρά τωνκαβαλαραίων. Σήμερα, μάλιστα, η συνάθροιση είναι πολύ μεγάλη, λόγω της συμμετοχήςκαβαλαραίων από άλλους συλλόγους, όπως της Αγίας Παρασκευής, του Πλωμαρίου, της Γέρας, της Πηγής κτλ. Το κατ' εξοχήν αντρικό πανηγύρι του παρελθόντος δεν υφίσταται πλέον, αφού από το 1990 και μετά παίρνουν μέρος και γυναίκες ωςκαβαλάρισσες. Σήμερακαβαλαραίοι καικαβαλάρισσες γλεντούν στο χωριό την παραμονή και ξεκινούν για το βουνό τις πρωινές ώρες. Κάποιοι από αυτούς δε φθάνουν καν μέχρι τον Προφήτη Ηλία, παρά σταματούν κάπου στα μέσα της διαδρομής και περιμένουν αυτούς που ανεβάζουν την εικόνα μέχρι επάνω, για να γυρίσουν και όλοι μαζί να κατέβουν ξανά στο χωριό.

•**Το πανηγύρι του Ταξιάρχη** γίνεται την Κυριακή των Μυροφόρων στο μοναστήρι, που βρίσκεται σε μικρή απόσταση από τον Μανταμάδο. Το μοναστήρι είναι πολύ παλιό, περιτειχισμένο με μεγάλο περίβολο, κελιά και αποθηκευτικούς χώρους. Ο Ιερός Ναός είναι γνωστός σ' όλη τη Λέσβο, για την πλούσια διακόσμηση και, κυρίως, για την παλιά και θαυματουργή εικόνα του Ταξιάρχη Μιχαήλ, η οποία αποτελεί αντικείμενο ιερού προσκυνήματος. Στο πανηγύρι αυτό προσέρχονται προσκυνητές και πανηγυριστές από όλη τη Λέσβο, ενώ μέχρι το 1923, ερχόταν πλήθος προσκυνητών και από τα απέναντι Μικρασιατικά παράλια, κυρίως από το Αϊβαλί.

Το πανηγύρι, συνδυάζεται με την τελετουργική σφαγή του ταύρου, ενώ στους αποθηκευτικούς χώρους του μοναστηριού προετοιμάζεται το παραδοσιακό «**κισκέκ(ι)**», το οποίο μοιράζεται στους κατοίκους και στους προσκυνητές. Κομβικό σύμβολο του πανηγυριού είναι - εκτός από τον ταύρο - το άλογο, όπως και στο πανηγύρι του «Ταύρου» στην Αγία Παρασκευή. Τα άλογα κοσμούνται με καλλιτεχνική διάθεση από τους ιδιοκτήτες τους, ενώ στο πλαίσιο του πανηγυριού διοργανώνονται ιπποδρομίες με παλλεσβιακή συμμετοχή.

Οι μικροπωλητές συγκεντρώνονται στον μεγάλο περίβολο του μοναστηριού, συνεχίζοντας τη μακρόχρονη παράδοση της εμποροπανηγυρης, που έπαιζε σημαντικό ρόλο στην οικονομική και κοινωνική ζωή όλης της περιφέρειας.

Στον Μανταμάδο, που αποτελεί μεγάλο αγροτικό και κτηνοτροφικό κέντρο, ιδιαίτερα γνωστό για τα γαλακτοκομικά προϊόντα και την αγγειοπλαστική του παράδοση, συνεχίζεται το γλέντι και η διασκέδαση, με μουσική στα καφενεία, όπου παίζουν μουσικά συγκροτήματα.

Διγιδικης Γεώργιος (1999) Θερμή μια μικρή Κώμη με ιστορία 5.000 ετών

Αικατερινίδης Γ., Κονταξόπουλος Β. (2010) Τάμα στο Γέρου...το πανηγύρι του Ταύρου στα χωριά Πηγής και Κώμη Λέσβου

[http://www1.aegean.gr/culturelab/Festivals\\_gr.htm](http://www1.aegean.gr/culturelab/Festivals_gr.htm)

[http://www1.aegean.gr/culturelab/pan\\_tavrou\\_gr.htm](http://www1.aegean.gr/culturelab/pan_tavrou_gr.htm)

<https://www.agiasos.gr/article/panigyri-toy-profiti-ilia>

<https://www.agiasos.gr/article/panigyri-toy-dekaptaygoystoy>

[http://www1.aegean.gr/culturelab/pan\\_taxiarhi\\_gr.htm](http://www1.aegean.gr/culturelab/pan_taxiarhi_gr.htm)

## Στοιχεία της χλωρίδας του νησιού μας

Το νησί μας λόγω του ευνοϊκού κλίματος κατέχει μια από τις πλουσιότερες χλωρίδες! Άλλα φυτά είναι πιο σπάνια και άλλα όχι τόσο, όμως, είναι εξίσου ιδιαίτερα, ώστε να τα εξερευνήσει κάποιος.

### Ασφόδελος ο πολύκλαδος

Στη Μυτιλήνη και κυρίως στη Λουτρόπολη Θερμής είναι γνωστά ως σπουρδούκλια. Κατατάσσονται στην οικογένεια Λειριοειδών και συναντιούνται σε όλη την Ελλάδα και, κυρίως, στη Μεσόγειο. Ο βλαστός διακλαδίζεται στην κορυφή. Έχουν λευκά πέταλα με μια επιμήκη νεύρωση στο μέσον, χρώματος μωβ. Η εποχή που ανθίζει είναι από Ιανουάριο μέχρι Απρίλιο και μπορεί να αντέξει σε υψηλές θερμοκρασίες, ξηρασία ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες. Στη μυθολογία αναγνωρίζεται ως το φυτό που συνδέει τους νεκρούς και τον κάτω κόσμο.



Φωτό: Παρασκευή Μιχαέλλη



### Αχλαδιά

Τα άνθη της αχλαδιάς έχουν λευκό ή απαλό ρόδινο χρώμα και είναι όμοια με εκείνα της μηλιάς. Οι καλλιεργούμενες αχλαδιές πολλαπλασιάζονται με σπόρο και έπειτα εξημερώνονται με τον εμβολιασμό. Το δέντρο αρχίζει να αποδίδει μετά από 4 με 7 χρόνια από τη φύτευσή του.

Φωτό: Παρασκευή Μιχαέλλη

### Το «κατακόκκινο» χωράφι της Λέσβου

Το ξακουστό χωράφι με τις παπαρούνες βρίσκεται λίγο πιο έξω από το χωριό της Καλλονής και συγκεκριμένα στην Αχλαδερή. Έχει γίνει πασίγνωστο το μαγικό κόκκινο τοπίο και κάθε χρόνο, όταν ανθίζουν οι παπαρούνες, εκατοντάδες επισκέπτες πηγαίνουν για να φωτογραφηθούν ανάμεσά τους.



Φωτό: Παρασκευή Μιχαλέλλη

### Καστανιώνας της Αγιάσου

Μοναδικό φυσικό στολίδι του Ολύμπου είναι το μη αυτοφυές δάσος καστανιάς έκτασης 11.000 στρεμμάτων. Ο Καστανιώνας του νησιού μας εξασφάλιζε για πολλά χρόνια ένα εισόδημα στους κατοίκους του χωριού της Αγιάσου. Κυρίως στην διάρκεια της κατοχής, τα κάστανα έσωσαν τους ανθρώπους από την πείνα. Κάθε χρόνο έχει καθιερωθεί η γιορτή του Κάστανου στις 12 Νοεμβρίου.

Δεν είναι μόνο αυτά, όμως. Το νησί μας έχει ταυτιστεί με τα ελαιόδεντρα αφού έντεκα (11) εκατομμύρια δέντρα υπάρχουν εδώ. Επίσης, μεγάλο μέρος καλύπτουν οι βελανιδιές, οι καστανιές και τα πεύκα. Τέλος, περπατώντας στην Αγιάσο υπάρχουν άγριες ορχιδέες και στο Πλωμάρι κυριαρχούν οι πευκώνες με κυρίαρχο είδος εκείνο της τραχειάς Πεύκης, που οι ντόπιοι το ονομάζουν «τσάμι».

## Περιπέτειες στην κουζίνα

Από ένα περιοδικό δε γίνεται να απουσιάζουν οι γλυκές και αλμυρές περιπέτειες! Πειραματιστείτε και δοκιμάστε!

### Νισεστέ

#### Υλικά

3 ½ φλιτζάνια του τσαγιού νερό  
4-5 κοφτές κουταλιές της σούπας ζάχαρη  
6 κοφτές κουταλιές της σούπας νισεστέ  
Ανθόνερο ή ξύσμα λεμονιού

#### Εκτέλεση

Βράζουμε το μίγμα σε ένα κατσαρόλι και μόλις βράσει το βάζουμε σε ένα άλλο σκεύος (π.χ. πιρέξ) ώστε να πάρει το σχήμα όταν κρυώσει.

Σερβίρισμα: πασπαλίζουμε με καρύδια, έπειτα κόβουμε σε κομμάτια.

### Καραμέλα

#### Υλικά

Γάλα  
Ζάχαρη

#### Εκτέλεση

Βράζουμε τα υλικά για περίπου 2 ώρες, το στρώνουμε πάνω σε ταψί ώστε να κρυώσει, πριν κρυώσει τελείως το κόβουμε σε σχήμα παστελιού.

Προσοχή! Πρέπει να βρισκόμαστε πάνω από την κατσαρόλα και να την ανακατεύουμε συνεχώς, για να μην πιάσει.

*Η καραμέλα είναι γλυκό που το φτιάχνουν, κατά κύριο λόγο, στην Ερεσό. Οι γυναίκες το φτιάχνουν τη Μεγάλη Πέμπτη για το τραπέζι της Κυριακής του Πάσχα.*

## Πλατσέντα

### Υλικά

#### Για τη ζύμη

1 ποτήρι νερό  
αλεύρι (όσο πάει)  
1 κουταλάκι του γλυκού ξύδι  
1 κουτάλι της σούπας λάδι  
καρύδια και αμύγδαλα

#### Για το σιρόπι

2 ποτήρια νερό  
1 ½ ποτήρια ζάχαρη  
λίγο λεμόνι

### Εκτέλεση

#### Για τη ζύμη

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά ώστε να ομογενοποιηθούν. Με την ζύμη που θα δημιουργηθεί ανοίγουμε φύλλο (πλάτους περίπου 0,5cm) με τον πλάστη. Κόβουμε σε ορθογώνια κομμάτια (μήκους όσο του ταψιού που θα ψηθούν), τα κάνουμε σούρες και έπειτα τα στριφογυρίζουμε ελαφρώς. Τα τοποθετούμε σε ταψί, κόβουμε σε κομμάτια, πασπαλίζουμε με τριμμένους τους ξηρούς καρπούς, βάζουμε λάδι από πάνω και ψήνουμε.

#### Για το σιρόπι:

Βράζουμε όλα τα υλικά καλά και αφήνουμε να κρυώσει.

Βγάζουμε το ζεστό ταψί και ρίχνουμε από πάνω τα κρύο σιρόπι.



Φωτό : Χρύσα Χατζηλάμπρου

## Παραδοσιακή μαραθόπιτα

### Υλικά

#### Για τη γέμιση

3 ματσάκια τρυφερό μάραθο  
3-4 ματσάκια κρεμμυδάκια φρέσκα  
10 μεγάλα ξερά κρεμμύδια  
7-8 αυγά  
600-700gr τυρί φέτα  
Λάδι  
Αλάτι  
Πιπέρι

#### Για τη ζύμη του φύλλου

1 ποτήρι γάλα  
1 ποτήρι λάδι  
3 αυγά  
1 ολόκληρο φαρινάπ  
Λίγο ακόμα αλάτι (κοφτό κουταλάκι)

### Εκτέλεση

#### Για τη γέμιση

Παίρνουμε το μάραθο τον καθαρίζουμε από τα μεστωμένα κοτσάνια εκτός αν είναι τρυφερά. Τον πλένουμε και τον στραγγίζουμε καλά, τον κόβουμε με το μαχαίρι μέτριο στην κατσαρόλα. Μετά τα κρεμμύδια με την ίδια διαδικασία και αυτά μέσα στην κατσαρόλα τα ανακατεύουμε μεταξύ τους αφού ρίξουμε μια πρέζα αλάτι και τα βάζουμε σε σιγανή φωτιά για να βγάλουν το νερό τους ανακατεύοντας τακτικά. Ρίχνουμε 1 ποτήρι λάδι τα φέρνουμε λίγες βόλτες για να τσιγαριστούν λίγο ακόμα και τα κατεβάζουμε από την φωτιά. Έχουμε χτυπήσει τα αυγά σε μια κούπα και τα ρίχνουμε σιγά σιγά και τα ανακατεύοντας μέσα στα χορταρικά. Μετά ρίχνουμε το τυρί κομμένο σε κυβάκια περίπου  $\frac{3}{4}$  και τέλος το πιπέρι, τα ανακατεύουμε ελαφρά και τα αφήνουμε να κρυσώσουν.

#### Για το φύλλο

Σε μια κούπα βάζουμε το γάλα, το λάδι, τα αυγά ελαφρώς χτυπημένα τα ανακατεύουμε με το χέρι. Προσθέτουμε το αλάτι και μετά το φαρινάπ. Ζυμώνουμε μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή και μετά την αφήνουμε λίγο «να ξεκουραστεί».

Παίρνουμε τη μισή ζύμη και αφού έχουμε λαδώσει το ταψί μας την απλώνουμε μέσα στο ταψί. Το απάνω φύλλο το ανοίγουμε με τον πλάστη αλλά επειδή είναι πολύ μαλακή η ζύμη μπορεί να μην ανοίγει εύκολα για όλο το ταψί. Δεν πειράζει! Βάζεις μπαλώματα, τα λαδώνεις, το κόβεις κομμάτια αφού βάλεις και το τελευταίο φύλλο από πάνω το χαράζεις σε κομμάτια όπως κάνεις σε όλες τις πίτες.

Ψήνουμε στους 180° C για 1-1.30 ώρα περίπου.

*Συνταγή από τη γιαγιά Κατερίνα, από τον Πολιχνίτο.*



## Κολοκυθόπιτα με κολοκύθι πίτας και τυρί

### Υλικά

- 1 κολοκύθα περίπου 10 κιλά
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- $\frac{3}{4}$  του ποτηριού ρύζι
- 1 ποτήρι γάλα
- 200 γραμμάρια κεφαλοτύρι
- 3 κουταλιές βούτυρο
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1 συσκευασία φύλο για πίτες

### Εκτέλεση

Παίρνουμε την κολοκύθα την κόβουμε φέτες, την καθαρίζουμε από το φλοιό, την κόβουμε μικρά κυβάκια, τη βάζουμε στην κατσαρόλα για να την αχνίσουμε να βγάλει το νερό της και την ανακατεύουμε συχνά για να αχνιστεί ομοιόμορφα. Όταν βγάλει το νερό της την αδειάζουμε σε σουρωτήρι για να φύγουν καλά τα νερά της. Μετά ρίχνουμε ξανά το υλικό στην κατσαρόλα, επίσης ρίχνουμε το γάλα και την κανέλα, το ρύζι, τη ζάχαρη και τα ανακατεύουμε όλα μαζί μέχρι να βράσει λίγο το ρύζι. Το κατεβάζουμε από την φωτιά και ρίχνουμε το τυρί ανακατεύοντας σιγά σιγά. Βάζουμε σε ένα κατσαρόλι το βούτυρο να κάψει και περιχύνουμε το υλικό της κατσαρόλας ανακατεύοντάς και με το βούτυρο όλο το υλικό και το αφήνουμε να κρυώσει. Λαδώνουμε ένα ταψί και απλώνουμε 3 φύλλα και ρίχνουμε λίγο υλικό αφού το στρώσουμε ομοιόμορφα. Βάζουμε ακόμα 3 φύλλα από πάνω, τα λαδώνουμε καλά και τα κόβουμε όσο περισσεύει.

Συνήθως την κολοκυθόπιτα την φτιάχνουν στον Πολιχνίτος τις Αποκριές και όχι μόνο.

*Η συνταγή προέρχεται από τη γιαγιά μου την Κατερίνα.*



## **Κάστρα και μύθοι**

Αρχικά, τα περισσότερα κάστρα παγκοσμίως προορίζονταν ως τοποθεσίες όπου ασκούνταν και διατηρούνταν η εξουσία. Ένα κάστρο μπορεί να είναι ένα ισχυρό σύμβολο νίκης στον πόλεμο, μια κατάκτηση της κυρίαρχης δυναστείας, που επιβάλλει τη θέλησή της τόσο στη γη όσο και στους ανθρώπους.

Κάποια κάστρα κρύβουν θρύλους και ιστορίες. Το **παλιό κάστρο της Celje στη Σλοβενία** κρύβει μια ρομαντική ιστορία με ένα τραγικό τέλος.



Το Κάστρο αποτελούσε την κατοικία της δυναστείας του Celje. Η εξουσία τους είχε μεγάλη εμβέλεια και είχαν ουσιαστική επίδραση στην πολιτική μοίρα της ευρύτερης περιοχής της Κεντρικής Ευρώπης. Ένα από τα αξιοθέατα του κάστρου – ο Πύργος του Φρέντερικ – αποκαλύπτει μια τραγική ιστορία αγάπης με βάρβαρο τέλος.

Ο πρώτος κόμης που έμεινε στο κάστρο μαζί με τη γυναίκα του και τα τέσσερα παιδιά του ήταν ο Χέρμαν Β. Ο γιος του ο Φρέντερικ πήγαινε συχνά για ιππασία στο κτήμα του πατέρα του και εκεί γνώρισε μια μέρα μια όμορφη νεαρή κοπέλα, τη Βερόνικα Ντεσενίσκα. Οι δύο νέοι ερωτεύτηκαν, ωστόσο ο κόμης δεν ενέκρινε την αγάπη τους. Αποφάσισαν να το σκάσουν και κατέφυγαν στην πόλη Fridrihštajn κοντά στο Kočevje της Σλοβενίας, όπου παντρεύτηκαν μυστικά. Ο Χέρμαν Β σύντομα έμαθε για το γάμο και έστειλε στρατό για να τους συλλάβει. Ο Φρέντερικ κατάφερε να γλιτώσει τη Βερόνικα, η οποία κατέφυγε στο χωριό Sveta Margita. Ο ίδιος, ωστόσο, αιχμαλωτίστηκε από τους στρατιώτες του πατέρα του και φυλακίστηκε στον Πύργο Celje, ένα στενό κτίριο ύψους 23 μέτρων για περισσότερα από τέσσερα χρόνια. Ο πύργος έκτοτε ονομάζεται Πύργος Φρέντερικ.

Η Βερόνικα, τελικά, φυλακίστηκε από τους στρατιώτες του Χέρμαν στο Βελίκι Τάμπορ, στην Κροατία. Ο Χέρμαν κατηγορήσε την κοπέλα ότι ήταν μάγισσα που είχε κάνει μάγια στο γιο του και διεξήχθη δίκη, η οποία διήρκεσε δύο ημέρες και στο τέλος αθωώθηκε. Ωστόσο, ο Κόμης δεν δέχτηκε την απόφαση και έπνιξε τη Βερόνικα σε μια μεγάλη δεξαμενή στο Κάστρο του Βελίκι Τάμπορ.

Το σώμα της χτίστηκε στον τοίχο που συνδέει τον πενταγωνικό πύργο με την είσοδο του κάστρου και σύμφωνα με τον μύθο, τις κρύες χειμωνιάτικες νύχτες, μαζί με τον ουρλιαχτό του ανέμου ακούγονται και οι δικές της κραυγές αγωνίας.



Ο πασίγνωστος μύθος του **Κόμη Δράκουλα** έχει στοιχειώσει και παράλληλα γοητεύσει εκατομμύρια κόσμο, που κάθε χρόνο επισκέπτεται το κάστρο που του αποδίδεται ως ιδιοκτησία του στη **Ρουμανία**.



Το κάστρο Μπραν είναι κάστρο το οποίο βρίσκεται κοντά στο χωριό Μπραν, Κομητεία Μπρασόβ, στην κεντρική Ρουμανία, στα όρια Τρανσυλβανίας και Βλαχίας. Κατασκευάστηκε τον 13ο αιώνα από το τευτονικό τάγμα και σήμερα αποτελεί εθνικό μνημείο της Ρουμανίας. Συχνά αναφέρεται ως το «κάστρο του Κόμη Δράκουλα».

Παρότι έχει πλασαριστεί και διαφημιστεί ως το σπίτι του «Κόμη Δράκουλα», αυτό δεν είναι απόλυτα αληθές και σίγουρα οι επισκέπτες δεν περπατάνε στα χνάρια του, όταν φτάνουν στο συγκεκριμένο μέρος. Στην πραγματικότητα, **το κάστρο αυτό αποτελεί το πρώτο σπίτι του κόμη Βλαντ, πατέρα του «κόμη Δράκουλα»**. Αυτό που θα αντικρίσει ο επισκέπτης είναι ένα κτίριο με καταπληκτική αρχιτεκτονική, πολλές σκάλες με δωμάτια που διατηρούν διακόσμηση της εποχής, μια τεράστια

βιβλιοθήκη, μια έκθεση με όργανα βασανιστηρίων. Επίσης, σήμερα υπάρχει και το εστιατόριο του κάστρου με θέα τα Καρπάθια Όρη και κατάσταση με σουβενίρ.

Ας δούμε ποια ιστορική προσωπικότητα κρύβεται πίσω από τον μύθο και ενέπνευσε τον Μπραμ Στόκερ να γράψει το δημοφιλές μυθιστόρημά του «Δράκουλας». Αξίζει, ιδιαίτερα, καθώς έκανε την αρχή για μια μεγάλη σειρά καλλιτεχνικών προσπαθειών να προσεγγίσουν το θέμα.

Πρόκειται για τον Βλάντ Γ΄ Τσέπες. Ήταν ο δεύτερος γιος του Βλαντ Ντράκουλ, ηγεμόνα της Βλαχίας. Γεννήθηκε το 1431 στην πόλη Σιγκισοάρα (Sighisoara) της Τρανσυλβανίας και ήταν μέλος του μυστικού Τάγματος του Δράκου (μια οργάνωση η οποία ήθελε να προστατεύσει την Ανατολική Ευρώπη από τους Οθωμανούς). Διετέλεσε τρεις φορές βοεβόδας (πρίγκηπας) της Βλαχίας από το 1448 μέχρι και τον θάνατό του.



Η έκφραση «Δράκουλας», που σήμερα είναι πρωτίστως γνωστή ως το όνομα ενός βαμπίρ, ήταν για αιώνες γνωστή ως το προσωνύμιο του Βλαντ. Διπλωματικές αναφορές και λαϊκές ιστορίες αναφέρονταν σε αυτόν ως Δράκουλα ή Ντρακούλια ήδη τον 15ο αιώνα. Ο ίδιος υπέγραψε τις δύο επιστολές του ως «Ντραγκούλια» ή «Ντρακούλια» στα τέλη της δεκαετίας του 1470. Ντράκουλα είναι η σλαβονική γενική πτώση του Ντράκουλ, που σημαίνει «ο γιος του Ντράκουλ (ή του Δράκου)». Στη σύγχρονη ρουμανική γλώσσα, dracul σημαίνει «διάβολος», κάτι που ενέτεινε την ήδη κακή φήμη του Βλαντ.

Τέλος, υπάρχουν πολλοί θρύλοι και ιστορίες για την αγριότητα του Βλαντ και τις **θηριωδίες** που διέπραξε. Αν και δε διασταυρώνονται όλες ιστορικά, σίγουρα η υπερβολή που τις περιβάλλει κρύβει αρκετή δόση αλήθειας, με γνωστότερη τη μέθοδο του παλουκώματος των αιχμαλώτων. Μάλιστα, **ο θρύλος το πάει ακόμη παραπέρα**, με το Βλαντ να βουτά το ψωμί του στο αίμα των νεκρών. Αυτή η εκδοχή εξηγεί γιατί ο Δράκουλας τρεφόταν με το αίμα των ανθρώπων. Ο Βλαντ πέθανε το 1476 πολεμώντας έναν αντίπαλό του θρόνου του. Στη μυθοπλασία, πάντως, ο θάνατός του περιγράφεται πάντα με ένα παλούκι καρφωμένο στην καρδιά του.

<https://www.travelstyle.gr/>

<https://happytraveller.gr/>

<https://en.wikipedia.org/>

<https://calendart.gr/>

## Ταξίδια

Το ταξίδι για τον άνθρωπο, ίσως, να είναι το πιο σημαντικό προνόμιο που θα μπορούσε να έχει. Χρειάζεται τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο, εάν είναι εφικτό, να επιδιώκει να κάνει ένα ταξίδι αναψυχής, να φεύγει από την καθημερινή-πιεστική-αγχωτική ρουτίνα που τον κάνει να είναι όλο και πιο κακόκεφος, χωρίς όρεξη να δημιουργήσει, να κάνει σκέψεις και όνειρα για το μέλλον. Για κάποιους άλλους ανθρώπους, όμως, είναι μέρος της καθημερινότητας και της δουλειάς τους να βρίσκονται «μέσα στη θάλασσα». Αυτοί οι άνθρωποι ταξιδεύουν για περισσότερο από έναν, ίσως, και δύο μήνες στο εσωτερικό ή ακόμη και στο εξωτερικό της χώρας, μακριά από τα σπίτι τους, τις οικογένειες τους, ακόμη και από τους φίλους τους.

Για παράδειγμα, η Ε.Τ. μια 20χρονη κοπέλα που εργάζεται στο πολεμικό ναυτικό στην ειδικότητα αρμενιστής. Πιο συγκεκριμένα ο αρμενιστής σημαίνει ότι βρίσκεται στη συντήρηση μέσα και έξω από το καράβι και την προετοιμασία για το επόμενο ταξίδι. Όταν, όμως, το καράβι βρίσκεται εν πλω (δηλαδή ταξιδεύει) κάνει κάποιες βάρδιες πάνω στο πηδάλιο. Επειδή η θέση αυτή προέρχεται από δημόσια προκήρυξη, προβλέπεται ότι ο βαθμός της θα ανέβει σε 7 χρόνια. Αυτή την στιγμή είναι ένας απλός ναύτης και ο επόμενος βαθμός είναι κελευστής.

Τα μέλη του πληρώματος του πολεμικού ναυτικού αντιμετωπίζουν ιδιαίτερες αντιξοότητες. Όπως μας αναφέρει η Ε.Τ.:

«Ίσως από τα πράγματα που με δυσκολεύουν είναι οι καιρικές συνθήκες. Στο πολεμικό ναυτικό κάποιες φορές εάν είναι προγραμματισμένη μια άσκηση στη θάλασσα, δεν μπορεί να ακυρωθεί όπως και αν είναι ο καιρός. Στην αρχή ήταν πάρα πολύ δύσκολο. Αποφεύγαμε να φάμε υγρές τροφές, ακόμη και να ποιούμε νερό. Τρόμαζα κάθε φορά που μου έλεγαν ότι έχω βάρδια τη νύχτα με τέτοιο καιρό. Ίσως η βάρδια μου να διαρκούσε από 4 ή ακόμη και 6 ώρες πάνω στο πηδάλιο, βλέποντας τη φουρτουνιασμένη θάλασσα και τα κύματα να σκάνε πάνω στο καράβι και να μας βρέχει.

Ακόμη μια δυσχέρεια είναι η ένταξη μέσα στο πλοίο. Γενικά σε ένα καινούργιο περιβάλλον όταν δεν γνωρίζεις κανέναν είναι δύσκολη η προσαρμογή. Όταν, όμως διακρίνεις τα ιδιαίτερα γνωρίσματα του χαρακτήρα του άλλου και να δεις με ποιους ταιριάζεις, γίνεστε φίλοι αχώριστοι.

Επιπλέον, ο covid επηρεάζει και εμάς. Υπό άλλες συνθήκες όταν φτάναμε στο λιμάνι μιας περιοχής και ολοκληρώναμε την εργασία μας, έχουμε το δικαίωμα να βγούμε, να κάνουμε μια βόλτα στο νέο προορισμό και να γνωρίσουμε καινούργιες κουλτούρες. Δυστυχώς, αυτό δεν γίνεται εφικτό. Έτσι το ταξίδι γίνεται πιο μονότονο και κουραστικό. Ξεχνάς, για όσο διαρκεί, πως είναι η ζωή στον έξω κόσμο, αντικρύζεις μόνο τη θάλασσα.

Επίσης, η επικοινωνία είναι πολύ δύσκολη. Φυσικά δεν μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε τα δικά μας κινητά τηλέφωνα. Υπάρχει στη φρεγάτα ένα τηλέφωνο για όλο το πλήρωμα όπου μας επιτρέπεται να καλούμε συγκεκριμένες ώρες. Αυτό έμενα με ανησυχεί, μιας και με αποκόπτει εντελώς από την οικογένειά μου. Μπορεί να περάσουν αρκετές μέρες μέχρι να μάθω νέα τους.

Τέλος, εκτός από την οικογένεια, στερούμαστε και φίλους κατά τη διάρκεια των πολύμηνων ταξιδιών. Για παράδειγμα έτυχε στις γιορτινές ημέρες των Χριστούγεννων να βρισκόμαστε σε μια άσκηση κοντά στη περιοχή της Λιβύης. Έχω να ομολογήσω πως δεν κατάλαβα ότι ήταν Χριστουγέννα εν πλω. Ευτυχώς, όμως, την Πρωτοχρονιά περάσαμε πολύ όμορφα. Έγινε η αλλαγή του χρόνου πάνω στο ελικοδρόμιο του πλοίου μαζί με όλο το πλήρωμα. Ήταν μία μοναδική και πρωτόγνωρη εμπειρία της ζωής μου.»

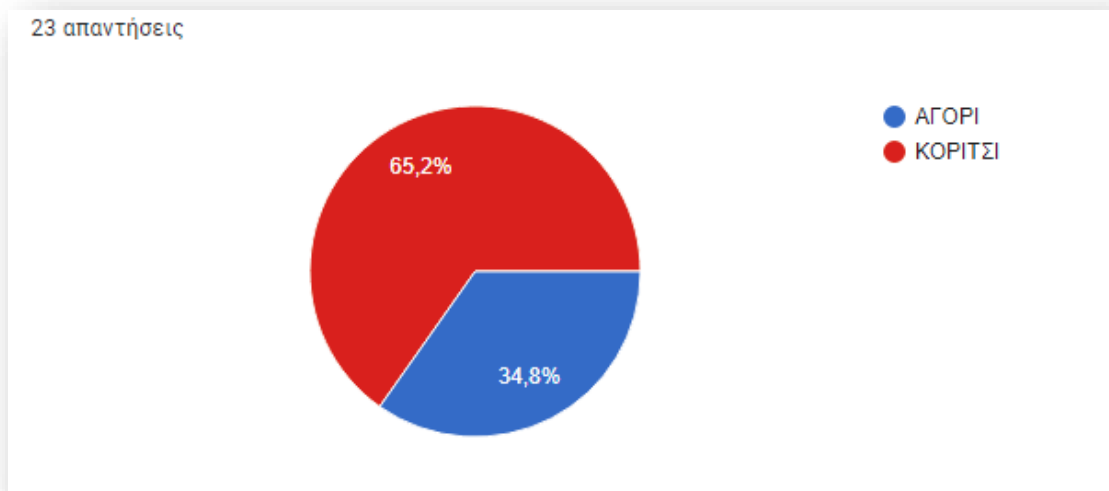
Κλείνοντας η 20χρονη ναύτης μας αναφέρει ότι δεν έχει μετανιώσει καθόλου για την επιλογή της να γίνει ένα μέλος του πολεμικού ναυτικού. Αγαπάει τη δουλειά που κάνει και προσπαθεί να βλέπει όλα τα πράγματα από τη θετική τους πλευρά. Η θάλασσα είναι κάτι που την αντιπροσωπεύει, τη «γεμίζει», γι' αυτό συνεχίζει να είναι τόσο αισιόδοξη και παραγωγική στον χώρο εργασίας. Από εκεί αντλεί πληροφορίες και παίρνει καθημερινά μαθήματα ζωής. Μας εξομολογείται, άλλωστε, ότι ήταν παιδικό της όνειρο να δουλέψει σ' ένα από τα σώματα ασφαλείας. Υπογραμμίζει ότι είναι υπέροχο συναίσθημα να έχεις τη δυνατότητα να γνωρίζεις και να θαυμάζεις έστω και μέσα από το καράβι νέα μέρη. Ωστόσο, κλείνοντας, ευελπιστεί στο μέλλον να καταφέρει να επιστρέψει πιο κοντά στα άτομα που αγαπάει.

## Οι απόψεις μας για το κάπνισμα

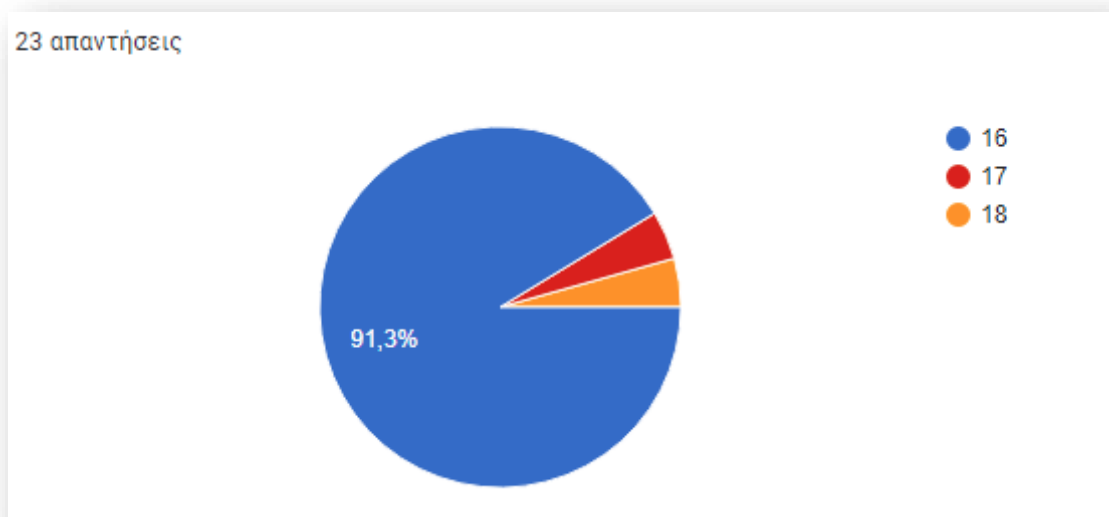
Στο πλαίσιο του μαθήματος της πληροφορικής εργαστήκαμε πάνω σε ερωτηματολόγια με τη χρήση googleforms και με απεικόνιση των αποτελεσμάτων. Βασικό θέμα μας ήταν το κάπνισμα και ομάδα-στόχος αποτέλεσαν οι συμμαθητές μας.

Δείτε τα αποτελέσματα της έρευνάς μας:

### Αγόρι ή κορίτσι;

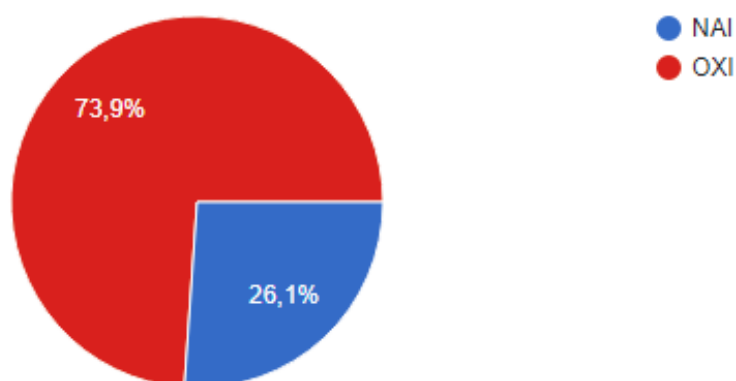


### Ποια είναι η ηλικία σου;



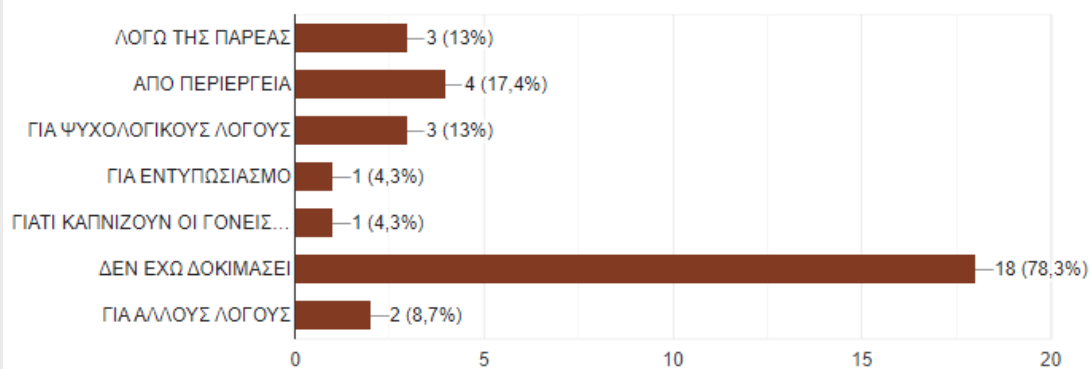
## Έχεις δοκιμάσει ποτέ τσιγάρο;

23 απαντήσεις



## Γιατί δοκίμασες;

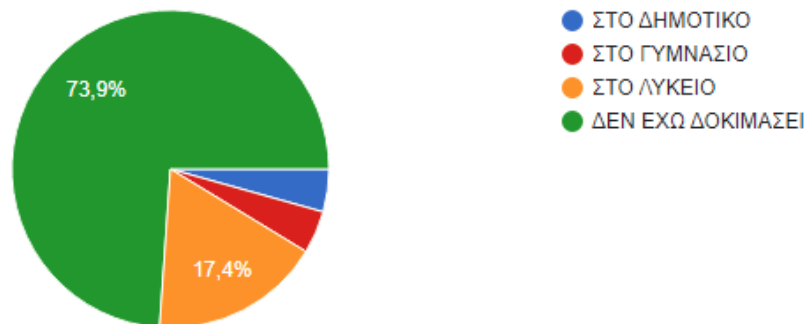
23 απαντήσεις





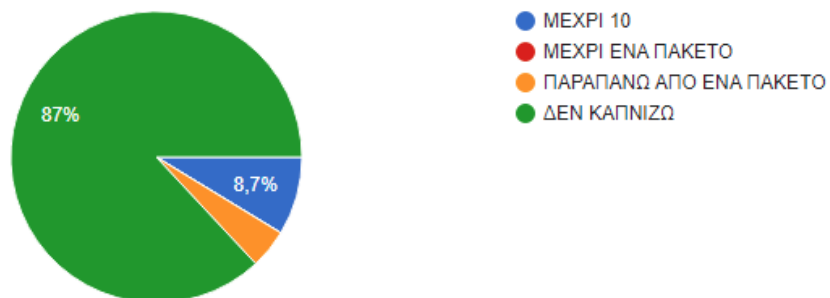
## Σε ποια ηλικία δοκίμασες για πρώτη φορά;

23 απαντήσεις



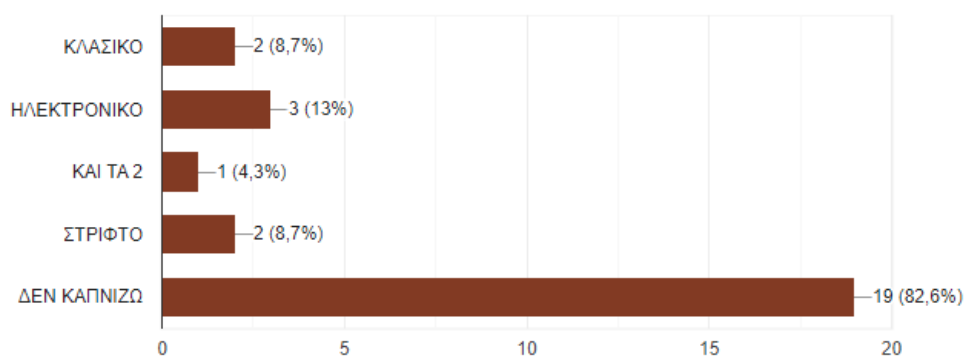
## Πόσα τσιγάρα κάνεις την εβδομάδα;

23 απαντήσεις



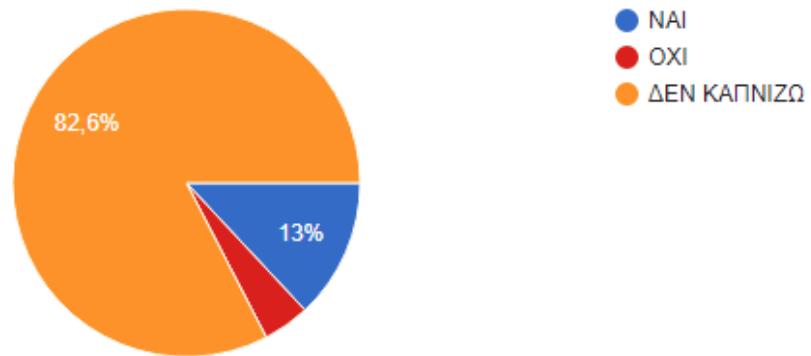
## Καπνίζεις...

23 απαντήσεις



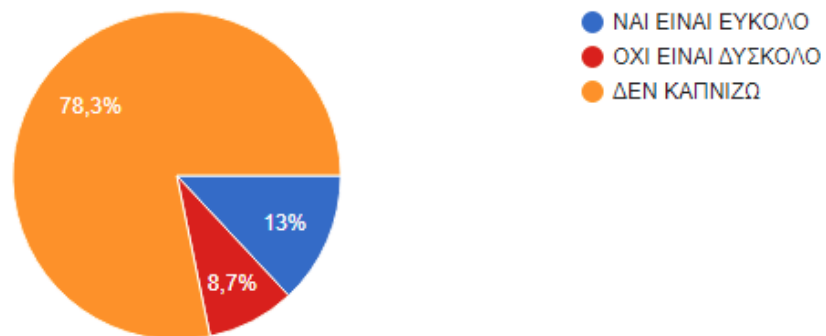
### Σκοπεύεις να το σταματήσεις;

23 απαντήσεις



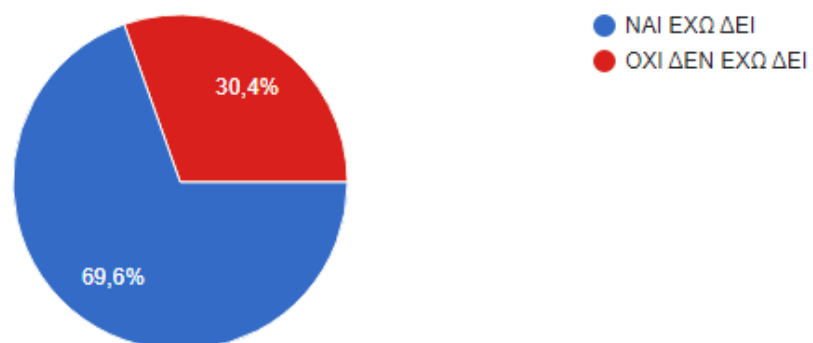
### Θεωρείς ότι είναι εύκολο να το σταματήσεις;

23 απαντήσεις



### Έχεις δει κάποιον να καπνίζει στο χώρο του σχολείου;

23 απαντήσεις



## Το καλύτερο budget laptop του 2022!

Λόγω της πανδημίας, αναγκαστήκαμε όλοι μας λίγο πολύ να αγοράσουμε λάπτοπ, υπολογιστές και τάμπλετ, αν δεν είχαμε ήδη. Είχα ένα στο σπίτι μου, άλλα ύστερα από 5 χρόνια χρήσης άρχισε κυριολεκτικά να βγάζει καπνούς. Το πήρα ως κακό σημάδι, και άρχισα να ψάχνω για ένα οικονομικό λάπτοπ να το αντικαταστήσω. Ύστερα από αρκετή έρευνα, κατέληξα στο ακόλουθο μοντέλο και το αγόρασα.

Επεξεργαστής	Τετραπύρηνος Intel <b>N5000</b> στα 1.1Ghz
Γραφικά	Ενσωματωμένα Intel <b>UHD 605</b>
Οθόνη	TN στα <b>1366x768p</b> , 60Hz
Μνήμη RAM	4GB DDR4
Συνδεσιμότητα	USB-A, USB-C, Bluetooth, WiFi, SD
Χωρητικότητα	<b>64GB</b>
Λειτουργικό σύστημα	ChromeOS
Οθόνη Αφής	<b>Όχι</b>
Πληκτρολόγιο	<b>Αγγλικό</b> , δίχως αυτοκόλλητα
Βάρος	<b>1.46kg</b>
Διαγώνιο μήκος	14 ίντσες
Μοντέλο	14a-na0031wm
Τιμή	<b>250€</b> , αγορασμένο στα 229€ μέσω του Skroutz

Στο κουτί του έρχεται με τον **φορτιστή** του και το ίδιο, τίποτα παραπάνω.

Ο **φορτιστής** είναι USB-C, και **φορτίζει** ακόμα και κινητό. Ομοίως, το λάπτοπ μπορεί να **φορτιστεί** (αργά μεν) από **φορτιστή** κινητού.

Είναι πανάλαφρο και μικρό, ζυγίζοντας 1.5 κιλά και έχοντας διαγώνιο μήκος οθόνης 14 ιντσών. Στη σχολική μου τσάντα σχεδόν δε κατάλαβα ότι το είχα μέσα. Έρχεται με αρκετά αυτοκόλλητα, που όμως βγαίνουν πανεύκολα με μία τραπεζική κάρτα ή κάτι ανάλογο λεπτό, χωρίς να αφήσουν πίσω κόλλα.

Λόγω του μικρού του μεγέθους, περίμενα ότι το πληκτρολόγιο θα ήταν δύσχρηστο. Αντιθέτως, όμως, είναι πολύ ευχάριστο, ήσυχο, και τα κουμπιά του δεν είναι καθόλου συμπιεσμένα. Για εκθέσεις είναι ό,τι πρέπει. Δεν έχει numpad, που μπορεί να σας ενοχλεί ανάλογα με τη χρήση σας.

Το touchpad είναι πολύ ικανοποιητικό και συστήνω πολύ σε όποιον αγοράσει αυτό το λάπτοπ να μάθει τις **ειδικές χειρονομίες περιήγησης**. Δουλεύει δίχως σφάλμα. Δεν μου έχει τύχει ποτέ να κουνήσω το ποντίκι ή να κλικάρω κατά λάθος ενώ γράφω, πράγμα που με τυρρανούσε στο προηγούμενο μου λάπτοπ.

Τα ηχεία του είναι καλά, με στερεοφωνικό ήχο. Δεν έχουν καθόλου μπάσο και δεν είναι πολύ δυνατά. Το μικρόφωνο δεν θα το έλεγα καλό, άλλα είναι αρκετό για να είναι καθαρή η φωνή σου. Η κάμερα είναι πολύ απλά άθλια: Ίσα ίσα χρησιμοποιείται, όμως, καλύπτει τις βασικές ανάγκες για τηλεδιασκέψεις.

Η μπαταρία, αν κάνεις επεξεργασία κειμένου, κρατάει άνετα μία εργασιακή ημέρα. Μπόρεσα να έχω Screen-On-Time<sup>1</sup> 9+ ωρών, με μισή φωτεινότητα και με Chrome ανοικτό στη Βικιπαίδεια. Με YouTube στα 1080p, ο χρόνος ελαττώνεται σε (σύμφωνα με δικές μου προσεγγίσεις) τρεις με τέσσερις ώρες. Από 0%, φορτίζει στο 100% σε 1-2 ώρες το πολύ. Αν είναι σε αναστολή, χάνει στο περίπου 10% μπαταρία κάθε 24ώρο.

Σε καθημερινή χρήση ποτέ δε παρατήρησα κάποια επιβράδυνση, και μάλιστα «τρέχει» παιχνίδια indie ή γενικότερα χαμηλών απαιτήσεων (Factorio, Cultist Simulator, Terraria κτλ) με αρκετά καλή απόδοση για τα χαρακτηριστικά του. Σε αυτά θα εκτιμούσα διάρκεια μπαταρίας περίπου 2-3 ώρες. Παιχνίδια Android **τα «τρέχει»** σε γενικές γραμμές καλά, το ίδιο και εφαρμογές τηλεδιάσκεψης όπως Webex και Zoom. Είναι, επίσης, ικανό να κάνει πολλαπλά πράγματα ταυτόχρονα. Γράφοντας αυτήν την αξιολόγηση, άκουγα ταυτόχρονα μουσική και δε παρατήρησα κανένα θέμα απόδοσης.

- Η συνδεσιμότητα του λάπτοπ είναι πολύ καλή για τα λεφτά της:
- 1 θύρα USB-A
- 2 θύρες USB-C (Και από τις δυό φορτίζει)
- 1 3.5mm θύρα ακουστικών
- 1 θύρα για κάρτα SD

Ως προς την ανθεκτικότητα και την ποιότητα κατασκευής του, είναι αξιόπιστο, μου έχει πέσει κινητό πάνω στην οθόνη και δεν έχει αφήσει σημάδι. Το νιώθεις στιβαρό και ανθεκτικό. Το μόνο παράπονο που έχω είναι ότι ο **μεντεσές** είναι λίγο πιο σκληρός απ'ότι θα προτιμούσα. Δεν ανοίγει με ένα χέρι.

Η οθόνη του όμως είναι το κύριο αρνητικό: στα 768p, δε μπορώ να πω ότι είναι η καλύτερη εμπειρία gaming ή περιήγησης του διαδικτύου. Για το 99% των εφαρμογών όμως, είναι αρκετή (αν και λιγάκι θολή). Ως προς τη παρακολούθηση σειρών και ταινιών, στα κινούμενα σχέδια και anime φαινόταν τέλεια. Για βίντεο live-action όμως, φαίνεται κάπως θολό και του λείπει ζωντάνια. **Τα χρώματα της μου φάνηκαν εντάξει και κοντά σε ουδέτερα, αλλά δεν έχω τα εργαλεία να το εξετάσω περεταίρω.**

Περίληπτικά, το λάπτοπ αυτό θα το περιέγραφα ως το ιδανικό για έναν μαθητή που ψάχνει κάτι οικονομικό. Καλύπτει με το παραπάνω τις ανάγκες του με έναν καλό επεξεργαστή, άλλα τίποτα παραπάνω. Πολύ καλό για τα λεφτά του, άλλα έως εκεί. Αγοράστε το χωρίς δεύτερη σκέψη, γνωρίζοντας, όμως, τους περιορισμούς του.



---

<sup>1</sup> Δηλαδή με ανοιχτή την οθόνη



Σκίτσο: Βαλεντίνο Ζότο

