

Ο τόπος μας

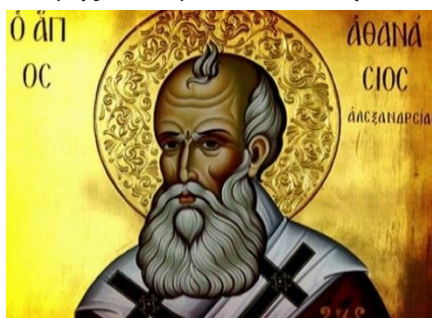
Στ1 Δημοτικό Σχολείο Αιγινίου 2021-2022

Ο ναός του Αγίου Αθανασίου είναι μια σπουδαία πολιτιστική κληρονομιά και συνδέεται άρρηκτα με την ιστορία του Αιγινίου.



Στο Αιγίνιο Πιερίας υπάρχει μια εκκλησία του 15ου αι. μ.Χ. Η παράδοση λέει ότι χτίστηκε χαμηλή και με μικρά παραθυράκια για να μην μπορούν οι Τούρκοι να μπουνε μέσα με τα άλογα και την βεβηλώσουν. Ένα κομμάτι από αρχαίο άγαλμα χρησιμοποιήθηκε στο χτίσιμο της. Το εσωτερικό κοσμείται με τοιχογραφίες

που έχουν χρονολογηθεί στις πρώτες δεκαετίες του 16^{ου}. Ολόσωμες μορφές αγίων στις παραστάδες και τα κατώτερα τμήματα των τοιχοποιιών και αφηγηματικές παραστάσεις από την Αγία Γραφή στα μέτωπα της τοξοστοιχίας διαμορφώνουν ένα ενδιαφέρον εικονογραφικό σύνολο, στο οποίο δεσπόζει η παράσταση ένθρονης Θεοτόκου. Με το πέρασμα των χρόνων ο ναός υπέστη σημαντικές φθορές. Το 2010 εκδηλώθηκε πυρκαγιά στο εσωτερικό του μεταβυζαντινού ναού που επεκτάθηκε σε μεγάλο τμήμα της στέγης του γυναικωνίτη και τοπικά στη



στέγη του κυρίως ναού και του νάρθηκα. Η αποκατάσταση και στερέωση του ναού του Αγίου Αθανασίου υλοποιήθηκε την περίοδο 2010-2014 από την 9η εφορεία Βυζαντινών Αρχαιοτήτων. Σήμερα ο ναός αποκαταστημένος και επισκέψιμος. Αποτελεί κόσμημα τόσο για το εκκλησίασμα όσο και για τους επισκέπτες του Αιγινίου.

ΦΥΣΙΚΗ ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ

Ο υγρότοπος της Νέας Αγαθούπολης, είναι ένας ιδανικός προορισμός για εξόρμηση στη φύση. Πρόκειται για έναν όμορφο παραθαλάσσιο υγρότοπο με καλαμώνες, που φιλοξενεί διάφορα είδη πουλιών, ο οποίος βρίσκεται στα νότια του δέλτα του Αλιάκμονα



Από το παρατηρητήριο οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν την εντυπωσιακή θέα που προσφέρει προς το Δέλτα του Αλιάκμονα και τον Θερμαϊκό κόλπο. Δίπλα από το παρατηρητήριο ξεκινά ένα μονοπάτι που προσφέρει μία διαδρομή περίπου είκοσι λεπτών περιφερειακά στον υγρότοπο, η οποία δίνει την ευκαιρία στους επισκέπτες να χαρούν από κοντά τα υδρόβια και τα παρυδάτια πουλιά που φιλοξενούνται εκεί.

**Σας συστήνουμε να πάτε και να γνωρίσετε την πλούσια
χλωρίδα και πανίδα της Νέας Αγαθούλης**

Ωστόσο, ο υγρότοπος αυτός είναι γνωστός για τα φοινικόπτερα και τις χιλιάδες πάπιες που φιλοξενεί το χειμώνα. Επίσης, οι καπακλήδες και οι πρασινοκέφαλες βρίσκονται εδώ όλο το χρόνο, ενώ οι σπάνιες βαλτόπαπιες κάνουν την εμφάνισή τους το καλοκαίρι. Από τα αρπακτικά, το πιο χαρακτηριστικό είδος είναι ο αετός. Επίσης πολύ εντυπωσιακός είναι ο θαλασσαετός, που ζει από στο δέλτα του Αλιάκμονα στον υγρότοπο για να αναζητήσει τροφή. Είναι ένα από τα λίγα ζευγάρια θαλασσαετών που ζουν στην Ελλάδα.

Εκτός από τα πουλιά, στον υγρότοπο και στο παράκτιο τμήμα ζουν σε αφθονία γραιοκελώνες, νερόφιδα, πράσινες γουστέρες, λιβελούλες.

ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΜΑΣ

ΡΟΓΚΑΤΣΙΑ



Τα **Ρογκάτσια** γίνονται κατά τη διάρκεια των γιορτών των Χριστουγέννων. Οι κάτοικοι του Ρουμλουκιού διοργανώνουν το έθιμο τιμώντας έτσι μια παράδοση πολλών χρόνων. Η ονομασία Ρογκάτσια προήλθε από την λέξη {ρόγα} (rogo – ζητώ- απαιτώ). Ομάδες ανδρών τότε, αλλά ακόμη και σήμερα, περιέτρεχαν τα χωριά του κάμπου χορεύοντας και εισερχόμενοι σε κάθε αυλή, περικύκλωναν και εισέπρατταν τιμητικά μέρος των αποθηκευμένων καρπών συνοδεία μουσικής χορού και ολονύκτιου γλεντιού. Για πολλές μέρες περιπλανώμενοι από χωριό, σε χωριό, χορεύοντας ασταμάτητα, ήταν το κέντρο του ενδιαφέροντος και οι δημιουργοί μιας μεγάλης γιορτής για την περιοχή, όπου κάθε οικογένεια περίμενε για να συνεισφέρει με τον δικό της τρόπο τόσο στα αγαθά όσο και στην διασκέδαση. Είναι ένα έθιμο πολύ αγαπητό στο Ρουμλούκι μέχρι και σήμερα, που δίνει ευκαιρία στους κατοίκους των χωριών αυτών να θαυμάσουν τη λεβεντιά των νέων παλικάριών και τις χορευτικές τους ικανότητες.

ΟΙ ΛΑΖΑΡΙΝΕΣ



Οι **Λαζαρίνες** ήταν μικρά κορίτσια της ηλικίας των τελευταίων τάξεων του Δημοτικού Σχολείου ή και μεγάλες γυναίκες, που το Σάββατο του Λαζάρου τραγουδούσαν και χόρευαν τα λαζαριάτικα τραγούδια, γυρνώντας από σπίτι σε σπίτι. Ήταν όμως και έθιμο της ίδιας ημέρας, το έθιμο του Λαζάρου, που διατηρήθηκε ζωντανό μέχρι λίγο μετά από τα μέσα του περασμένου αιώνα, για το οποίο γίνονται σύγχρονες προσπάθειες αναβίωσης από συλλόγους τα τελευταία χρόνια.

ΘΡΑΚΙΩΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΙΕΣ

ΝΟΣΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ

ΑΙΓΙΝΙΩΤΙΚΗ ΚΑΡΒΑΒΙΤΣΑ



Παλιά και παραδοσιακή συνταγή με έντονο άρωμα και γεύση.

Διαβάζουμε στο λεξικό σχετικά:
Λουκάνικο από χοιρινά έντερα γεμιστά με συκωταριά και χοιρινό κρέας. Θεωρείται παραδοσιακό φαγητό που τρώνε ανήμερα τα Χριστούγεννα στη Θράκη

Πρόκειται για χοιρινά έντερα γεμιστά με συκωταριά και κρέας χοιρινό. Τρώγεται βραστή σούπα ή μπορούμε αφού βράση στην κατσαρόλα, να την βάλουμε σε ένα ταψί στο φούρνο στους 150 για μισή ώρα να ψηθεί, καταπληκτικός κρασομεζές

Χρειαζόμαστε:

χοιρινά έντερα
1 συκωταριά χοιρινή πλήρης (συκώτι, πνευμόνι, καρδιά, σπλήνα)
1 κιλό κρέας χοιρινό
2 πιπεριές κόκκινες τσούσκες φιλοκομμένες (ή περισσότερες αν το θέλουμε πολύ καυτερό)
2 κουτ. σούπας σπυριά μπαχάρι
2 κουτ. σούπας σπυριά μαύρο πιπέρι
3 κουτ. σούπας κόκκινο γλυκό πιπέρι σκόνη
2 κουτ. σούπας αλάτι (αυξάνουμε κατά προτίμηση)
1,5 φλυτζ. ρύζι

Πώς το κάνουμε:

Πλένουμε πολύ καλά τα έντερα.
Πλένουμε καλά την συκωταριά, την ζεματάμε, πετάμε τα περιττά λίπη και την κόβουμε κομματάκια περίπου 2x2 ή και λίγο μεγαλύτερα.

Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί σε μια μεγάλη λεκάνη και τα ανακατεύουμε καλά. Γεμίζουμε τα έντερα ένα- ένα δένοντας τις άκρες με κλωστή. Βάζουμε τα γεμάτα έντερα κυκλικά σε μεγάλη κατσαρόλα και τα βράζουμε σε ελαφρά αλατισμένο νερό που τα σκεπάζει καλά, σιγά σιγά 3-4 ώρες σε χαμηλή φωτιά, κάνοντας με μια οδοντογλυφίδα τρύπες στα έντερα (μόλις πάρουν βράση) για να μην σκάσουν και διαλυθεί η γέμιση στην κατσαρόλα.

Λίγα μυστικά ακόμα: Δεν τινκάρουμε φούλ τα έντερα, τα αφήνουμε μισοάδεια, ώστε να έχουν περιθώριο να φουσκώσουν μέσα το ρύζι και τα άλλα υλικά χωρίς να σκάσουν. Τα μυρωδικά και μπαχαρικά μπορείτε να τα αυξομειώσετε ανάλογα τις προτιμήσεις σας σε έντονη και απαλή γεύση. Το σωστό είναι πικάντικη καυτερή γεύση με έντονη μυρωδιά μπαχαρικών.

Υλικά για την τηγανιά:

1 κιλό χοιρινό κομμένο σε μπουκίτσες
1 πράσο μόνο το άσπρο μέρος
1 μικρό κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες
1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο
1 νεροπότηρο κόκκινο ξηρό κρασί
1 κουτ γλυκού κοκκινοπίπερο καυτερό αλάτι, μαύρο πιπέρι

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε το πράσο . Σε ένα μεγάλο βαθύ τηγάνι βάζουμε το ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε πολύ καλά. Ρίχνουμε τα πράσα και τα σοτάρουμε μέχρι να μαραθούν, ρίχνουμε και το κρέας και συνεχίζουμε το σοτάρισμα καλά. Σβήνουμε με το κόκκινο κρασί. Ρίχνουμε το κοκκινοπίπερο, το αλάτι και το πιπέρι. Σκεπάζουμε το τηγάνι με ένα καπάκι και το αφήνουμε να βράσει καλά Βγάζουμε το καπάκι, δυναμώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να εξατμιστούν όλα τα υγρά του τηγανιού και να μείνει μόνο το λάδι. Σερβίρουμε τη τηγανιά ζεστή. Τη συνοδεύουμε με Μακεδονικό τσίπουρο.

Υλικά για τις λαγγιτες:

1 φακελάκι ξερή μαγιά ή ένα μικρό κομματάκι νωπή
1 φλιτζάνι γάλα χλιαρό
1 φλιτζάνι νερό χλιαρό
2 αυγά
1 κ.γ. αλάτι
2 κ.γ. ζάχαρη
Αλεύρι (όσο πάρει)

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε το αλάτι με τη ζάχαρη και τη μαγιά. Στη συνέχεια βάζουμε το γάλα και το νερό και χτυπάμε με το μίξερ. Ρίχνουμε σιγά-σιγά αλεύρι μέχρι η ζύμη να γίνει "νερουλή". Είναι έτοιμη όταν βυθίζουμε μέσα ένα κουτάλι και βγάζοντας το φεύγει όλη η ζύμη. Την αφήνουμε για περίπου μία ώρα σε μέρος με θερμοκρασία δωματίου, σκεπασμένη.

Μακεδονική τηγανιά:

Είναι ένα νόστιμο και διαδεδομένο φαγητό στη Μακεδονία που μπορούμε να το συνδυάσουμε εύκολα.



Όταν η επιφάνεια της μοιάζει σαν να έχει βγάλει αφρούς είναι έτοιμη για ψήσιμο. Ψήνουμε σε τηγάνι για κρέπες σε πολύ δυνατή φωτιά. Γεμίζουμε την μεγάλη κουτάλα της σούπας και ρίχνουμε στο τηγάνι το μείγμα, το απλώνουμε και αφήνουμε περίπου 1-2 λεπτά να ψηθεί από τη μία μεριά και έπειτα τη γυρνάμε και από την άλλη. Σερβίρονται ζεστές με μέλι.

Καλή σας όρεξη

