

«Θάλασσα λέξεων, θάλασσα ζωής »
Όμιλος Φιλαναγνωσίας

Συμμετοχή των μαθητών του Β1

- ΑΒΡΑΜΙΔΗΣ
- ΑΝΕΖΟΥΛΗ
- ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗΣ
- ΒΑΣΙΛΑΚΟΓΛΟΥ
- ΓΙΑΛΚΟΒΑΝΗ
- ΓΙΑΝΝΑΡΟΣ
- ΔΑΝΙΗΛ
- ΔΕΛΗΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΙΔΗΣ
- ΔΕΛΙΤΣΚΟΣ
- ΔΙΔΟΥΔΗΣ
- ΘΕΟΔΩΡΙΔΗΣ
- ΙΠΠΟΛΥΤΙΔΟΥ
- ΙΣΑΛΛΑΡΙ
- ΚΑΛΑΪΤΣΙΔΟΥ
- ΚΑΡΑΓΙΑΝΝΙΔΗΣ
- ΚΑΡΑΓΚΙΟΖΗΣ
- ΚΑΡΑΚΟΥΣΗ
- ΚΑΡΑΜΠΑΣΗ
- ΚΑΡΑΤΖΙΔΗΣ
- ΚΙΣΤΑ
- ΚΟΝΤΙΝΕΛΗ
- ΙΩΑΝΝΗΣ
- ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ
- ΙΑΣΩΝ
- ΙΩΑΝΝΗΣ
- ΒΑΪΑ
- ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ
- ΔΑΝΑΗ
- ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ
- ΜΑΡΙΟΣ
- ΜΙΛΤΙΑΔΗΣ
- ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΜΙΧΑΗΛ
- ΕΙΡΗΝΗ ΑΘΑΝΑΣΙΑ
- ΓΑΜΠΡΙΕΛΑ
- ΒΕΝΕΤΙΑ
- ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ
- ΣΤΥΛΙΑΝΟΣ
- ΙΩΑΝΝΑ-ΡΑΦΑΗΛΙΑ
- ΔΗΜΗΤΡΑ
- ΟΡΕΣΤΗΣ
- ΑΛΕΞΙ
- ΑΝΝΑ

Υπεύθυνες καθηγήτριες:

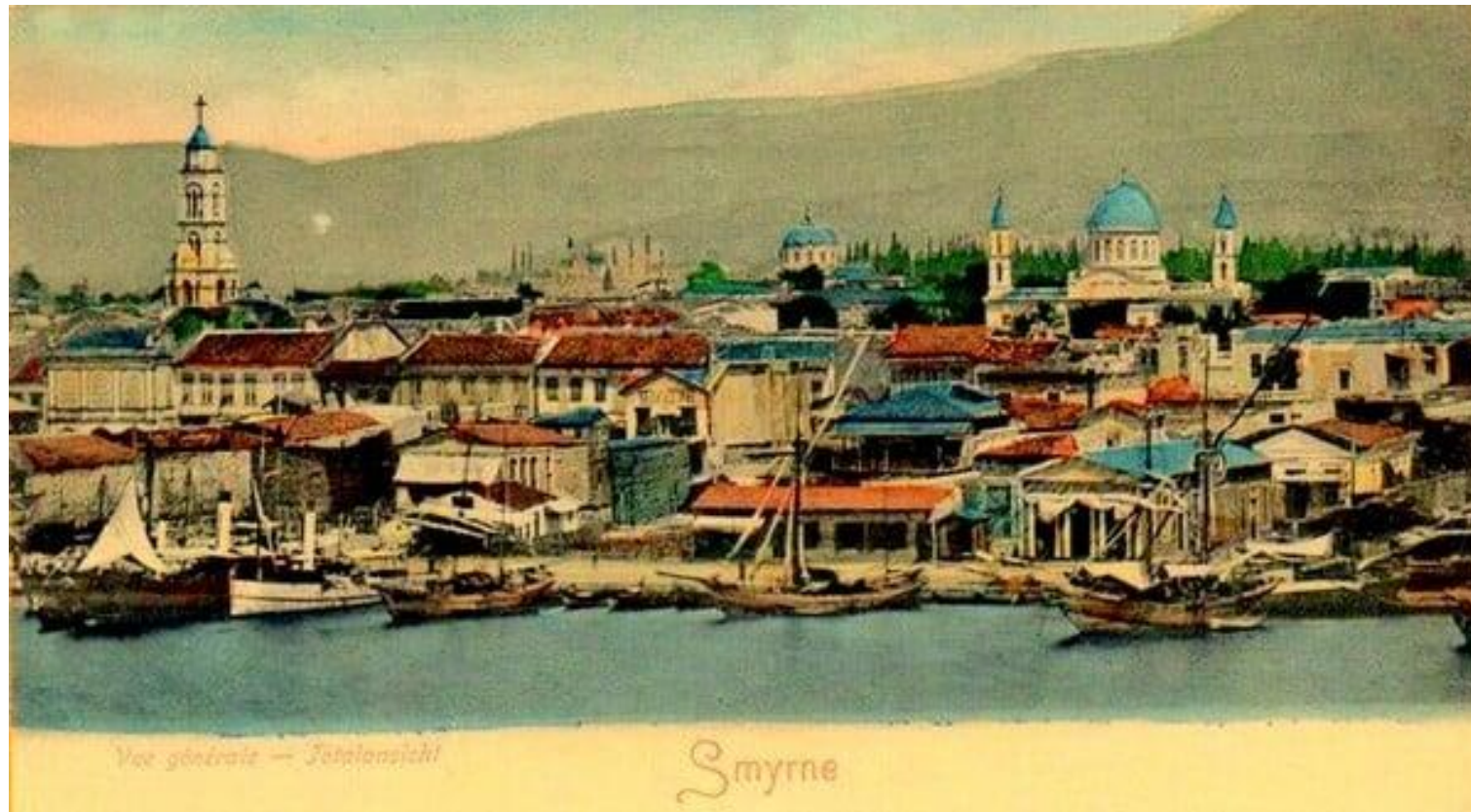
- Μουταφίδου Αναστασία
- Χανόγλου Ελένη

Σμύρνη

Η εποχή της ακμής



Το λιμάνι



Smyrne. Les Quais.



Η αγορά



Σμύρνη

Η μουσική

1. Σμύρνη εσύ
2. Που να βρω γυναίκα να σου μοιάζει
3. Ένα τρεχαντηράκι
4. Μανάκι μου
5. Θα σπάσω κούπες
6. Τα παιδιά της γειτονιάς σου με πειράζουνε
7. Ο Μποχώρης
8. Χίλια μύρια κύματα



Συνταγές από την Σμύρνη

Κουλουράκια Σμυρναίικα



Για 40 κομμάτια:

500 γρ. αιγοπρόβειο βούτυρο κρύο

500 γρ. ζάχαρη

2 κρόκοι αυγών

2 καψάκια βανιλίνη

110 ml καλής ποιότητας κονιάκ

280 ml φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιού

περίπου 1.500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

20 γρ. μπέικιν πάουντερ

Για την επάλειψη:

8-10 κρόκοι αυγών, ανακατεμένοι καλά με ένα πιρούνι

Σεκέρ Παρέ



Για 60 κομμάτια:

280 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου

180 γρ. ζάχαρη άχνη

4 αυγά μέτρια

600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

60 γρ. σιμιγδάλι ψιλό

30 γρ. μπέικιν πάουντερ

ασπρισμένα αμύγδαλα ή φουντούκια, ολόκληρα, για τη διακόσμηση

Για το σιρόπι:

700 ml νερό

700 γρ. ζάχαρη λευκή, κρυσταλλική

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΣΜΥΡΝΗΣ

Υλικά συνταγής

για τα μελομακάρονα

- 2 φλιτζ. λάδι
- ½ φλιτζ. ζάχαρη
- ½ φλιτζ. μπίρα ζεστή χωρίς αφρό
- ½ κ.γ. αλάτι
- 4 κ.σ. κονιάκ
- 1 κ.γ. κοφτό κανελογαρίφαλο (½γαρίφαλοκαζκανέλα)
- ½ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.γ. σόδα
- 1 κ.γ. μπέικιν
- 1 κιλό αλεύρι μαλακό
- ½ πορτοκάλι (ο χυμός του)

για το σιρόπι

- 1 φλιτζ. μέλι
- 2 φλιτζ. ζάχαρη
- 1 φλιτζ. νερό
- ½ λεμόνι (ο χυμός του)
- τριμμένα κυρόδια για το σερβίρισμα



Μπισκότα Σμυρναίικα

Μπισκότα σμυρναίικα σαν εργολάβοι (ατζί μπαντέμ)

Συμπρακτική συνταγή για Σμυρναίικα κικιάδες από τη Θύρα Σμυρναίων με τη φτιάχνηση μαζί με Χριστοφύλλια.

Επισκέψατε

Αγαπημένα

f t in



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΕΠΙΣΗΣ

 Κουλουράκια κικιάδικα τυπική

25* προετοιμασία 25* @τόπος Σύνολο: 50*

Υλικά

Μερίδια: για 20-25 τιακ, ή για 30 γγρ

- 400 γγρ. Σιτάρι λευκό, φρυγανιές.
- 3 αυγά
- 150 γγρ. φρυγανιές, καφέ τριμμένο σε σκόνη
- 150 γγρ. κοφτερόβρωμο, ελαστικό σκόνη
- 30 γγρ. φρυγανιόβρωμο, αλάτι σε σκόνη
- 1 κουτ. ψάχνια μέλι σε σκόνη

Διαδικασία

- 1 Για να φτιάξουμε τα μπισκότα με Σμυρναίικα κικιάδες (ατζί μπαντέμ), ζουμάκια κικιάδικα στο καζάνι μαζί με τα αυγά, τα ζουμάκια τη δέκαρη με τα αυγά, μέλι και γάλακτα, ανακατεύουμε και αφήνουμε μισή ώρα.
- 2 Προσθέτουμε τους Σμυρναίικα κικιάδες και αφήνουμε μισή ώρα κικιάζοντας με το μέλι στο γγρ. Ζεσταίνουμε με τα μπισκότα κικιάδικα και κικιάζουμε για λίγη ώρα.
- 3 Τηντέ φτιάχνουμε τον φρυγανιό σκόνη 150 γγρ. φρυγανιόβρωμο καφέ με μέλι και αλάτι σε σκόνη.
- 4 Με κικιάδες της σκόνης κικιάζουμε κικιάζουμε στο μέλι και τα ζουμάκια στη δέκαρη, σε σκόνη και τα κικιάζουμε με τα κικιάδικα στο κικιάδικα. Αν θέλουμε κικιάζουμε με κικιάδικα φρυγανιόβρωμο αλάτι σε σκόνη.
- 5 Φτιάχνουμε για κικιάδες 20-25 λεπτά ή μέχρι να κικιάσουν τα κικιάδικα. Τα κικιάζουμε με κικιάδικα στο κικιάδικα φρυγανιόβρωμο αλάτι σε σκόνη.

Φοινίκια



Όταν έφταναν οι γυναικί μας στον Πόρο, από Νάσσα είναι Φλοινίκια. Με τα αυγά από εκεί φτιάχνει η μητέρα μου τον αλάφι για τα φοινίκια. Τα Φλοινίκια βράζει στην νερά για να τα αφαιρέσει. Με τα αυγά τα υποκατάστησαν με νερό κομποσόνιλο. Τα μέλαρα φάνηκε με τα αυγά κηλιδωμένα και γρήγορα τα αφαιρούσε από το νερό και κούρνα το φρέσκο. Τα αυγά τα κηλιδωμένα αφαιρούσε της Αθήνας, τις κούρνασαν από τα Αρτοποιαγεία, επομένως το σπασμένο για τα φοινίκια κηλιδωμένα που θα κηλιδωθούν οι Σερβοί επίσης και οι κούρνα τα δώσανε κούρνα.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΕΠΙΣΗΣ
Σέρβια, το αυγό των γυναικί

1 ώρα προετοιμασία 25' ήψωμο 1 όνομο: 1 ώρα και 25'

Υλικά

Υπόλοιπα υλικά

- 250 ml ελαιόλαδο
- 130 ml κροτίτσες/κομμάτια κρούστας
- 60 gr. Σοκολάτα λευκή κρούστας
- 230 gr. κομπόσωνο/κομμάτια κρούστας + λίγο νερό για το κομποσόνιλο με ΒΑΝΙΛΙΝΑ
- 1 κομμάτι γλάκο κρούστας με αυγά
- 1/2 κομμάτι γλάκο κρούστας με αυγά
- 1.500 gr. αυγά για όλη τις φρέσκια
- 2 κομμάτια γλάκο κρούστας

Για το αλάφι

- 300 gr. Σοκολάτα λευκή κρούστας
- 250 gr. μέλι
- 750 ml νερό

Διαδικασία

- 1 Για τα φοινίκια με μια λευκή φρέσκια το ελαιόλαδο, τον κούρνα και το Σοκολάτα και τα κρούστας φρέσκια για το αλάφι (για να μην κηλιδωθούν), μέλι για τα κρούστας και το νερό για να φάνε κομποσόνιλο.
- 2 Προετοιμάζουμε την κρούστας με τα υποκατάστηκα και κηλιδωμένα αυγά.
- 3 Πηνάμε τα κρούστας από τα κρούστας κρούστας και τα φρέσκια κρούστας, ώστε να κηλιδωθούν με όλη για τα φοινίκια κρούστας κρούστας με Σοκολάτα λευκή και Σοκολάτα με το κούρνα.
- 4 Πηνάμε τα φρέσκια με κομποσόνιλο κρούστας, όπως το κρούστας κρούστας.
- 5 Για τα φοινίκια, κηλιδωμένα αυγά φρέσκια σπάνια 180°C, κρούστας κρούστας με κηλιδωμένα αυγά.
- 6 Αφαιρούμε τα φοινίκια με κούρνα κρούστας κρούστας με τα φοινίκια, για 20-25 λεπτά, μέχρι να κηλιδωθούν.

Ισλί

ΣΜΥΡΝΕΙΚΑ ΙΣΛΙ

Υλικά

για την ζύμη

6 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1/2 κουταλάκι αλάτι

4 κουταλιές ζάχαρη

1 κούπα νερό

1 κούπα μαγειρικό λίπος

1 κούπα εκλεκτό ελαιόλαδο ή σπορέλαιο

για τη γέμιση

2 κούπες καρύδια χοντροαλεσμένα

2 κουταλιές κανέλα

1 κουταλιά γαρύφαλο

2 κουταλιές ζάχαρη

για το σιρόπι

2 κούπες ζάχαρη

2 1/2 κούπες νερό

1 κουταλιά χυμό λεμονιού



ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

Σουτζουκάκια Σμυρναίικα



Για 4 μερίδες:

700 γρ. κιμάς από φρέσκο
μοσχάρι, με λίγη λάπα
2 κρεμμύδια στον τρίφτη
2 μαργαριτάρια σκόρδο,
ψιλοκομμένα
2 αυγά
λάδι ελαφρό, όσο πάρει
1 κουτ. γλυκού κύμινο σκόνη
2 φύλλα δάφνης
αλάτι και πιπέρι όσο πάρει,
δοκιμάζοντας ολοένα
1 φραντζόλα λευκό ψωμί, για
να μουλιάσει σε γαβάθα με
νερό της βρύσης συν το
κρασοπότηρο με το ούζο.

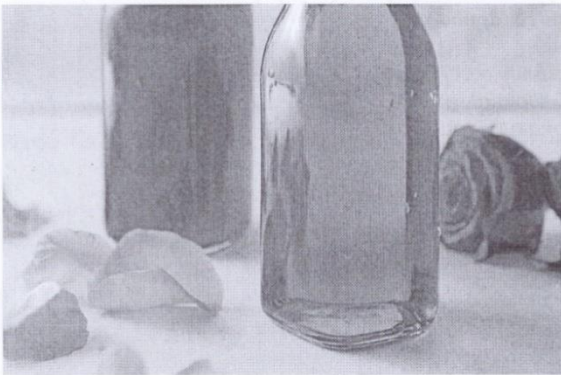
Για τη σάλτσα:

2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
2 μαργαριτάρια σκόρδο,
ψιλοκομμένα
1 κουτ. γλυκού κύμινο
σκόνη
λίγη ζάχαρη
2 κουτιά ντοματάκια
1 μεγάλη κουταλιά πελτές
2 κουτ. σούπας κόκκινο
κρασί
λάδι ελαφρό, όσο πάρει
σπορέλαιο για το
τηγάνισμα

ΡΟΔΟΝΕΡΟ

ΡΟΔΟΝΕΡΟ

Το ροδόνερο ή ροδόσταγμα , είναι αρωματισμένο νερό το οποίο γίνεται από την εμβάπτιση ροδοπέταλων στο νερό. Είναι το τμήμα του βοτανικού προϊόντος απόσταξης των πετάλων τριανταφυλλιάς, ένα υποπροϊόν της παραγωγής ελαίου τριανταφυλλιάς για χρήση ως άρωμα. Χρησιμοποιείται για να δώσει γεύση στα τρόφιμα, ως συστατικό σε ορισμένα καλλυντικά και ιατρικά παρασκευάσματα, και για θρησκευτικούς σκοπούς σε όλη την Ευρώπη και την Ασία.





Η Σμύρνη τώρα

Τα σπίτια που έμειναν πίσω







Ζωγραφίζουμε...

με έμπνευση από το μυθιστόρημα της Αγγελικής Δαρλάση

<<Το αγόρι στο θεωρείο>>



Ο Δρόσος



Η Αρετή

5/4/2023 Αρετή

Το αγόρι στο
Θεωρίο



