

ΟΦΙΤΙΚΑ ΝΕΑ



ΔΙΜΗΝΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΟΥ ΠΟΝΤΙΑΚΟΥ ΣΥΛΛΟΓΟΥ "ΥΨΗΛΑΝΤΗΣ" Ν. ΤΡΑΠΕΖΟΥΝΤΑΣ Ν. ΠΙΕΡΙΑΣ

Δ' ΠΕΡΙΟΔΟΣ Αρ. Φύλλου 98 - Καλαντάρης - Κούντουρος (Ιανουάριος - Φεβρουάριος) 2013

Εκδήλωση Κοπής της Βασιλόπιτας Απονομή του Βραβείου «Χρήστος Τερζίδης»

Την καθιερωμένη εκδήλωση κοπής της Βασιλόπιτας του συλλόγου πραγματοποίησε το Σάββατο 2 Φεβρουαρίου στις 6:30 μ.μ. στην αίθουσα του συλλόγου ο Μορφωτικός Ποντιακός Σύλλογος του χωριού μας ο «Αλέξανδρος Υψηλάντης». Στην ίδια εκδήλωση όπως έχει αποφασίσει το Διοικητικό Συμβούλιο, απονεμήθηκε το βραβείο «Χρήστος Τερζίδης» στους μαθητές – μαθήτριες με Οφίτικη καταγωγή που επέτυχαν την εισαγωγή τους σε Α.Ε.Ι. και Τ.Ε.Ι. της Ελλάδας και του εξωτερικού. Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος γέμισε ασφυκτικά η αίθουσα του συλλόγου μας από τα μέλη, τους συγχωριανούς και φίλους που θέλησαν με την παρουσία τους να τιμήσουν την πρώτη επίσημη εκδήλωση του συλλόγου για το νέο χρόνο.

Επίσης την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους ο εκπρόσωπος του Μητροπολίτου κ.κ. Αγαθονίκου, Πανοσογιότατος π. Ιωακείμ Οικονομικός, ο εφημέριος του χωριού μας πατήρ Σταυριανίδης

Δημήτριος, ο εκπρόσωπος του Δημάρχου Κατερίνης κ. Σάββα Χιονίδη, Αντιδήμαρχος κ. Παπαζήσης Αναστάσιος, οι Πρόεδροι των τοπικών συμβουλίων Νέας Τραπεζούντας και Κάτω Αγίου Ιωάννη, κ. Κωνσταντίνος Πετρίδης και κα Ελένη Γεωργίου αντίστοιχα, καθώς και πολλοί εκπρόσωποι συλλόγων και φορέων του Νομού.

Η εκδήλωση ξεκίνησε με χαιρετισμό εκ μέρους του Διοικητικού Συμβουλίου από την Γεν. Γραμματέα, του συλλόγου κα Σουντουλίδου Δέσποινα η οποία παρουσίασε και την εκδήλωση. Το λόγο στη συνέχεια πήρε ο πρόεδρος του συλλόγου κ. Βασίλειος Παραδεισόπουλος ο οποίος στο σύντομο χαιρετισμό του αναφέρθηκε στην πλούσια δραστηριότητα του συλλόγου, και ευχαρίστησε τα μέλη, τους συγχωριανούς και φίλους καθώς και τους φορείς του Νομού για την υλική και ηθική στήριξη των προσπαθειών του συλλόγου.

Συνέχεια στη σελ. 3

Μαγειρεύοντας στη Νέα Τραπεζούντα

Έξω από την Κατερίνη, μια παρέα γυναικών αναβιώνει για μας την αυθεντική ποντιακή κουζίνα



Αγαπητοί φίλοι και φίλες της εφημερίδας μας. Από το προηγούμενο φύλλο σας κάναμε γνωστό ότι το πολύ γνωστό και έγκυρο περιοδικό γαστρονομίας ο «Γαστρονόμος», έκανε αφιέρωμα στην ποντιακή κουζίνα, στο πρώτο τεύχος του χρόνου που κυκλοφόρησε την Κυριακή 20 Ιανουαρίου. Το μεγαλύτερο κομμάτι αυτής της αφιέρωσης έγινε στο χωριό μας την Νέα Τραπεζούντα, και στο παρόν φύλλο αναδημοσιεύεται μετά από σχετική άδεια των υπευθύνων του περιοδικού το πλήρες κείμενο, μαζί με πολλές φωτογραφίες που αναφέρονται στην Ποντιακή κουζίνα

σελ. 6-9



ΕΘΕΛΟΝΤΙΚΗ ΑΙΜΟΔΟΣΙΑ

Την Κυριακή, 13 Ιανουαρίου 2013, στην αίθουσα πολλαπλών χρήσεων του Μ.Π.Συλλόγου Αλέξανδρος Υψηλάντης Νέας Τραπεζούντας Πιερίας πραγματοποιήθηκε εθελοντική αιμοδοσία με αποτέλεσμα την ενεργοποίηση της Τράπεζας Αίματος και τη συγκέντρωση 15 μονάδων αίματος.

Το Δ.Σ. του Μ.Π.Συλλόγου Αλέξανδρος Υψηλάντης Νέας Τραπεζούντας Πιερίας ευχαριστεί θερμά το Τμήμα Αιμοδοσίας του Γ.Ν. Κατερίνης – Ψυχιατρικού Τομέα και όλους τους εθελοντές αιμοδότες που προσήλθαν για να δώσουν αίμα.

Όσοι επιθυμούν να δώσουν αίμα και δεν μπόρεσαν να προσέλθουν στον Σύλλογο την ημέρα της αιμοδοσίας, μπορούν πρωινές ώρες να δώσουν αίμα στο Τμήμα Αιμοδοσίας του Γ.Ν. Κατερίνης και να αναφέρουν ότι επιθυμούν το αίμα να δοθεί στην Τράπεζα Αίματος του Συλλόγου «Αλέξανδρος Υψηλάντης» Νέας Τραπεζούντας Πιερίας.

Σχετική Ενημέρωση θα υπάρξει από τα μέλη του Δ.Σ. του Μ.Π. Συλλόγου Αλέξανδρος Υψηλάντης Νέας Τραπεζούντας Πιερίας πριν από την επόμενη διοργάνωση Εθελοντικής Αιμοδοσίας στο Σύλλογο. Υπεύθυνη για το τμήμα αιμοδοσίας του Συλλόγου είναι η γενική γραμματέας του Συλλόγου, Δέσποινα Σουντουλίδου, τηλέφωνο 23510 91122.





Εκδήλωση Κοπής της Βασιλόπιτας Απονομή του Βραβείου «Χρήστος Τερζίδης»

Χαιρετισμό απήθυσαν επίσης ο εκπρόσωπος του Δημάρχου κ. Παπαζήσης Γεώργιος, και ο εκπρόσωπος του Μητροπολίτου πατέρας Ιωακείμ Οικονομικός ο οποίος στη συνέχεια ευλόγησε και έκοψε την Βασιλόπιτα του συλλόγου μας.

Ο τυχερός της εκδήλωσης στον οποίο έπεσε το βασιλοπιτάκι με το φλουρί ο κ. Παναγιώτης Εφραιμιδής ο οποίος έλαβε ως δώρο από το σύλλογο, ένα χρυσό κόσμημα (κωνσταντινάτο).

Ακολούθησε η απονομή του βραβείου «Χρήστος Τερζίδης» στους Οφίτικης καταγωγής εισαχθέντες μαθητές στα Ανώτατα Εκπαιδευτικά και Τεχνολογικά Ιδρύματα της χώρας μας και του εξωτερικού.

Φέτος το βραβείο απονεμήθηκε σε οκτώ (8) εισαχθέντες και μαζί με το βραβείο ο σύλλογος έδωσε στους επιτυχόντες και από ένα βιβλίο που συνέγραψαν οι καθηγητές γλωσσολογίας κα Ρεβυθιάδου Ανθή και κ. Σπυρόπουλος Βασίλειος με τίτλο: «Οφίτικη – Πτυχές της γραμματικής δομής μιας Ποντιακής διαλέκτου».



Οι μαθητές που βραβεύθηκαν είναι:

Η **Γρηγοριάδου Αναστασία** του Λαζάρου και της Σεϊταρίδου Ευφροσύνης εισαχθείσα στο τμήμα ψυχολογίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Ο **Κατωνίδης Γεώργιος** του Δημητρίου και της Θεοδώρου Ευαγγελίας, εισαχθείς στην Νομική Σχολή του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Κομοτηνής.

Ο **Κλάφας Σωτήριος** του Βασιλείου και της Σουτουλίδου Ελένης, εισαχθείς στη Σχολή Ευελπίδων.

Ο **Παραδεισόπουλος Ευάγγελος** του Βασιλείου και της Τσέπου Πολυξένης, εισαχθείς στη Μουσική Ακαδημία Φιλιππούπολης Βουλγαρίας.

Ο **Χαλάτσης Μιχάλης** του Βασιλείου και της Πολυχρονίδου Ζωής, εισαχθείς στη Φιλοσοφική Σχολή του Πανεπιστημίου Αθηνών – Αγγλική Φιλολογία.

Η **Κυριακή – Χρυσοβαλάντου** Αλχαζίδου του Χρήστου και της Παρχαρίδου Ροδής, εισαχθείσα στη Σχολή Τεχνολόγων Γεωπόνων του Αλεξάνδρειου Τ.Ε.Ι. Θεσσαλονίκης.

Ο **Παπαδόπουλος Βασίλειος** του Σταύρου και της Παπαδοπούλου Μαρίας, εισαχθείς στο τμήμα Τεχνολογίας και Επεξεργασίας Ξύλου των Τ.Ε.Ι. Λάρισας.

Ο **Τερζίδης Νικόλαος** του Δημητρίου και της Κανελάτου Βασιλικής, εισαχθείς στο τμήμα Πληροφορικής και Μ.Μ.Ε. των Τ.Ε.Ι. Πύργου Ηλείας.

Μετά την απονομή του βραβείου η εκδήλωση έκλεισε με την Βυζαντινή – Παραδοσιακή Χορωδία του συλλόγου, με πλούσιο παραδοσιακό πρόγραμμα και με κάλαντα απ' όλες τις περιοχές της πατρίδας μας.



Η κ. Αδαμίδου Μαρία στην ομιλία της για την αξία των γραμμάτων



Οι επιτυχόντες των ΑΕΙ και ΤΕΙ σε αναμνηστική φωτογραφία



Ο Παπαδόπουλος Βασίλειος εισαχθείς στο τμήμα Τεχνολογίας και επεξεργασίας ξύλου του ΤΕΙ Λάρισας παραλαμβάνει τον έπαινο από τον Αντιπρόεδρο του συλλόγου Δημοσθένη Σεϊταρίδη



Ο Κλάφας Σωτήριος εισαχθείς στη Σχολή Ευελπίδων παραλαμβάνει τον έπαινο από τον Αντιδήμαρχο Κατερίνης κ. Παπαζήση Αναστάσιο



Ο Παραδεισόπουλος Ευάγγελος εισαχθείς στη Μουσική Ακαδημία Φιλιππούπολης Βουλγαρίας, το έπαινο παραλαμβάνει από τον δάσκαλο Βυζαντινής Μουσικής Τζορμπατζίδη Λάζαρο



Η Γρηγοριάδου Αναστασία εισαχθείσα στο τμήμα ψυχολογίας του Α.Π.Θ. παραλαμβάνει τον έπαινο από τον πανοσολογιάτο Αρχιμανδρίτη Ιωακείμ Οικονομικό



Η ΝΕΑ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ



του ΗΛΙΑ ΣΠΑΝΟΥ

Για μια μεγάλη περίοδο υπήρχε ο Ψυχρός Πόλεμος. Πιο πρόσφατα, «η μονοπολική φάση», με αιχμή τους necons του Μπους, όπου η Αμερική διήυθνε τις τύχες του κόσμου μόνη της. Αλλά τώρα, από τη στιγμή που μια χρεοκοπημένη Αμερική αδυνατεί να κρατήσει την πρωτοκαθεδρία και να συντηρήσει τόσα στρατεύματα έξω από τα σύνορα της, ο ασκός του Αιόλου έχει ανοίξει.

Υπάρχει κι' άλλος δρόμος για τον πόλεμο, πιο σίγουρος και δοκιμασμένος, σ' έναν κόσμο όπου διάφοροι παίκτες θα ασκούν περίπλοκους τρόπους δύναμης. Μέσα στη δίνη της κρίσης, οι αμετανόητοι παγκοσμιοποιητές προσπαθούν να επενδύσουν σε περισσότερη «παγκοσμιοποίηση» και να νεκραναστήσουν τους διεθνείς οργανισμούς του τύπου του Διεθνούς Νομισματικού Ταμείου, που όλοι γνωρίζουν τί αρνητικό ρόλο έχουν παίξει όλα αυτά τα χρόνια.

Τελευταίο εφέ της παγκοσμιοποίησης είναι η σύνοδος του G 20. Το G 8 θεωρείται ήδη γερασμένο και ανίκανο να λειτουργήσει.

Τι νόημα έχει να συζητούν την τιμή του πετρελαίου χωρίς να είναι παρόντες οι Σαουδάραβες, οι μεγαλύτεροι πετρελαιοπαραγωγοί παγκοσμίως;

Ή να θεωρητικολογούν για το δολάριο χωρίς την Κίνα που έχει στην κατοχή της τόσα αμερικάνικα κρατικά δολάρια; Ή να μιλούν για το AIDS χωρίς την παρουσία κάποιου αφρικανικού κράτους; Ή να συζητούν για την υπερθέρμανση του πλανήτη χωρίς να παρίσταται κάποιος από τον Αναδυόμενο κόσμο;

Οι αναδυόμενες οικονομίες σήμερα είναι υπεύθυνες για πάνω από το 50% της παγκόσμιας ανάπτυξης. Η πιο ισχυρή από αυτές, η Ινδία, θα 'πρεπε να έχει εντονότερη παρουσία σ' αυτούς τους λεγόμενους διεθνείς οργανισμούς, αλλά αυτό θα άρεσε στην Κίνα;

Το παιχνίδι δεν το ελέγχουν σε βάθος χρόνου, παρόλο που μια τεράστια προπαγανδιστική μηχανή, στημένη σε όλα τα πλάτη και μήκη της γης, επιχειρεί να μας πείσει για το αντίθετο.

Από τη στιγμή που το σύστημα της Νέας Τάξης έπαθε αυτό το «στραπά-

τσο», τόσο στις πολεμικές επιχειρήσεις της Μέσης Ανατολής και της Ευρασίας όσο και στις οικονομικές επιχειρήσεις της Γουόλ Στριτ, το Ευρω-ατλαντικό-Αγγλοσαξονικό σύστημα είναι βαθειά πληγωμένο. Οι απανωτές συντριβές στα μέτωπα του Ευρωσυντάγματος, του «πολέμου των πολιτισμών», του καπιταλισμού «laissez-faire» το έχουν διατρήσει.

Οι ασιατικές χώρες δημιουργούν δικούς τους ομίλους. Το ίδιο γίνεται και στη Λατινική Αμερική. Αυτό σημαίνει ότι σήμερα η οικονομία έχει αλλάξει την παγκόσμια τάξη. Οποιαδήποτε λύση συναντά σοβαρά εμπόδια.

Στο G 20 θα συμμετέχουν οι εξής 20 χώρες: Αργεντινή, Αυστραλία, Βραζιλία, Γαλλία, Γερμανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Ηνωμένες Πολιτείες, Ινδία, Ινδονησία, Ιταλία, Ιαπωνία, Καναδάς, Κίνα, Μεξικό, Νότιος Αφρική, Νότιος Κορέα, Ρωσία, Σαουδική Αραβία, Τουρκία, και Ενωμένη Ευρώπη. Όλες αυτές έχουν αντικρουόμενα συμφέροντα και δημιουργούν αντίθετα δίπολα λόγω τοπικών αντιπαλοτήτων: η Ινδία με το Πακιστάν, η Βραζιλία με την Αργεντινή, η Ιαπωνία με την Κίνα, η Γερμανία με την Ιταλία.

Κάποιοι άλλοι πρότειναν, αντί διεύρυνση, τη συρρίκνωση του G 8 σε G 4, ώστε να περιλαμβάνει μόνο τις 4 οικονομικές υπερδυνάμεις: τις ΗΠΑ, την Ε.Ε., την Κίνα και την Ιαπωνία, αλλά η Ιταλία και η Ρωσία δεν δείχνουν καμία προθυμία να εγκαταλείψουν τις θέσεις τους γύρω από το στρόγγυλο τραπέζι του G 8.

Αν προσέξουμε τις αντιδράσεις των άλλων χωρών αμέσως μετά την εκλογή του Ομπάμα θα καταλάβουμε ότι ο καθένας προστατεύει πλέον τα συμφέροντά του. Άλλοι ενδιαφέρονται

για φθηνές πρώτες ύλες, άλλοι όχι. Ευρώπη και Κίνα έχουν διαφορετικά συμφέροντα. Οι κινέζοι, στο μήνυμά τους τόνισαν ότι ελπίζουν πως ο Ομπάμα «θα βγει από τον πειρασμό του προστατευτισμού», γιατί ανησυχούν για τα φθηνά προϊόντα τους... Ο Ρώσος πρόεδρος, μπροστά σε μεγάλο ακροατήριο και με μία μεγαλοπρεπή εμφάνιση, ανακοίνωσε την τοποθέτηση ρωσικών πυραύλων απέναντι στη νατοϊκή πυραυλική ομπρέλα.

Η Ρωσία και το Σύμφωνο της Σαγκάης φοβούνται την Αμερικανική περικύκλωση. Βραζιλία, Ρωσία, Ινδία και Κίνα, το λεγόμενο «BRIC», δεν πολυθέλουν πλέον ένα γαλλο-αγγλο-αμερικανικό Διεθνές Νομισματικό Ταμείο... Ο Κεϋνσιανισμός, που κάποιοι θυμήθηκαν όψιμα, δεν μπορεί να είναι λύση, δεδομένης της αποβιομηχανοποίησης στη Δύση.

Ο υπουργός εξωτερικών της Ρωσίας ανακοίνωσε ότι η Βραζιλία, η Ρωσία, η Ινδία, και η Κίνα θα «συντονίσουν τις προσπάθειές τους για να ξεπεραστεί η οικονομική κρίση». Η δήλωση υπονοεί ότι οι τέσσερις χώρες θα αντιμετωπίσουν την κυρίαρχη συμμαχία των Η.Π.Α., Ηνωμένου Βασιλείου και Ε.Ε. που προσωποποιεί τα συμφέροντα του Δυτικού Τραπεζικού συστήματος, στην επερχόμενη Σύσκεψη Κορυφής. Ο Πούτιν συμπλήρωσε ότι τα κράτη του BRIC «θα μπορούσαν να αποτελέσουν την ατμομηχανή της παγκόσμιας οικονομίας στα επερχόμενα χρόνια».

Μία νέα παγκόσμια πολιτική πραγματικότητα αναδύεται. Τα συναλλαγματικά αποθέματα της Βραζιλίας είναι όσα και των χωρών του G 8, εξαιρουμένων της Ρωσίας και της Ιαπωνίας.

Της Ινδίας υπολογίζονται όσα και των Ηνωμένων Πολιτειών, ενώ της Κίνας είναι πενταπλάσια.

Η επιβίωση του δολαρίου ως κατ' εξοχήν αποθεματικού νομίσματος είναι αμφισβητήσιμη. Ήδη λέγεται ότι ετοιμάζουν το «Amego» απέναντι στο «Ευρώ». Αυτό το νόμισμα, που θα δημιουργηθεί με τη μεγαλύτερη μυστικότητα στο Ντένβερ του Κολοράντο αλλά θα φυλαχθεί στην Τράπεζα Ανάπτυξης της Κίνας, προορίζεται να εμποδίσει την κατάρρευση του αμερικανικού δολαρίου. Το G 8 δεν είναι ο μόνος υπερεθνικός οργανισμός που έχει ξεχαραλωθεί.

Το Συμβούλιο Ασφαλείας του ΟΗΕ είναι το ίδιο ανίκανο, αφού δεν μπορεί να πείσει το Ιράν να σταματήσει τον εμπλουτισμό ουρανίου.

Το ΔΝΤ, επίσης.

Η τελευταία προσπάθεια που γίνεται για να «σώσουν» με τον τρόπο αυτό τον κόσμο είναι να πείσουν τις κυβερνήσεις των φτωχών, όπως και των πλουσίων χωρών, ότι οι μεγαλύτερες προκλήσεις που έρχονται στο μέλλον κλιματικές αλλαγές, α-

γώντας για τις πλουτοπαραγωγικές πηγές, η διάδοση των όπλων μαζικής καταστροφής - ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΕΣ ΚΑΙ ΟΧΙ ΕΘΝΙΚΕΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΕΣ ΛΥΣΕΙΣ.

Αυτή είναι η νέα παγκοσμιοποιητική ιδεολογία μετά τη σύντομη «μονοπολική φάση» της Αμερικής: ΟΧΙ Η ΠΟΛΥΠΟΛΙΚΟΤΗΤΑ ΑΛΛΑ Η «ΜΗ ΠΟΛΙΚΟΤΗΤΑ». Δεκάδες «παίκτες» που θα ασκούν διαφορετικό είδος δύναμης, με εξαιρετικά περίπλοκο τρόπο. Είναι ο πιο σίγουρος και δοκιμασμένος δρόμος για τον επόμενο πόλεμο.

Η ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΤΑΞΗ

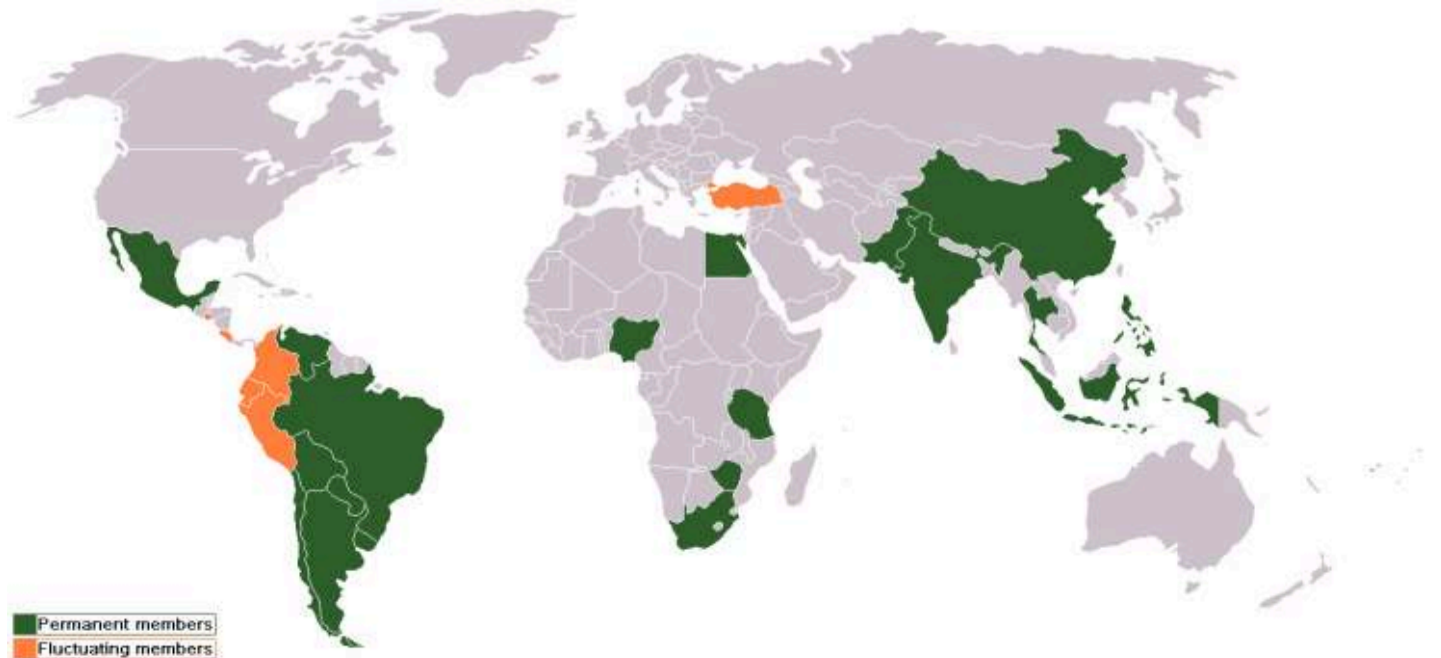
Ο Νέος Αμερικανικός Αιώνας δεν φαίνεται να επαληθεύεται γιατί η αντίσταση των λαών υπήρξε αποφασιστική. Ακόμα και οι ίδιοι οι Αμερικανοί παραδέχονται σε έκθεση του Εθνικού Ινστιτούτου Πληροφοριών (NIC) ότι η αμερικανική κυριαρχία θα συρρικνωθεί τα επόμενα χρόνια σε όλους τους τομείς - Οικονομία, Πολιτική, Πολιτισμός - και ότι θα επικρατήσει μία επισφαλής Παγκόσμια Τάξη. Φυσικά, τη δεκαετία «της ύβρεως» από το 1991 που διακηρύχθηκε η Νέα Τάξη, μετά τη διάλυση της ΕΣΣΔ, μέχρι τη στιγμή που τα μισθοφορικά στρατεύματα εισέβαλαν στη Βαγδάτη, τον Απρίλιο του 2003, η Ουάσιγκτον πίστευε καθαρά ότι μπορεί να επιβάλει μία γενικευμένη Pax Americana σε ολόκληρο τον κόσμο.

Οι ίδιοι κύκλοι, το 2000, προέβλεπαν ότι δεν θα υπάρξει «κανένα σοβαρό εμπόδιο στην ανάπτυξη της αμερικανικής δύναμης στα επόμενα 15 χρόνια» και ότι η φτωχή Ρωσία θα παρέμενε μία χώρα σε παρακμή η οποία, ευτυχώς, δεν θα «διέθετε τους πόρους για να επιβάλλει της θέλησής της».

(www.tomdispatch.com)

Παντού πλέον - και όχι μόνο στη Λατινική Αμερική ή στο Ισλάμ, που αντιμετώπιζαν ως τώρα - οι λαοί ξεσηκώνονται ενάντια στην παγκοσμιοποίηση. Ζητούν ξανά προστατευτικά μέτρα απέναντι στους τραπεζίτες και στην κλεπτοκρατική ελίτ. Εκατομμύρια αγανακτισμένοι άνεργοι και φτωχοί δημιουργούνται και κάνουν εκρηκτική τη διεθνή πολιτική σκηνή.

Σήμερα, όπως βεβαιώνουν οι στατιστικοί του Ο.Η.Ε., οι πόλεις γιγαντώνονται με γρήγορο ρυθμό και, σε δύο δεκαετίες, 2 δις επιπλέον άνθρωποι θα προσπαθούν να επιβιώσουν στα μεγάλα μητροπολιτικά συγκροτήματα (ιδίως στην Ασία και την Αφρική). Αντιθέτως, έχουμε το φαινόμενο της συρρίκνωσης της παραδοσιακής βιομηχανικής εργατικής τάξης και έναν αγροτικό





πληθυσμό διεθνώς να έχει φτάσει στα όριά του. Δεν προβλέπεται να αυξηθεί αισθητά τα επόμενα χρόνια.

Όσο, όμως, η κρίση θα βαθαίνει υπό το τρέχον καθεστώς παγκοσμιοποίησης, θα αυξάνονται οι «μη ενσωματώσιμοι». Η ταχύτερα αναπτυσσόμενη νέα τάξη του πλανήτη θα είναι αυτοί που ο ριζοσπάστης Αμερικανός αναλυτής Μάικ Ντέιβις ονομάζει «ανεπίσημο προλεταριάτο».

Ο Ο.Η.Ε. προβλέπει ότι, στο άμεσο μέλλον, από τα 5 δις ανθρώπων που θα ζουν στις πόλεις, 2-3 δις θα είναι οι νεόπτωχοι «ανεπίσημοι εργαζόμενοι».

Τίποτα δεν αποκλείει, με βάση τα σημερινά, μία κοινωνική περιθωριοποίηση στο άμεσο μέλλον εκατομμυρίων ανθρώπων «αλά Ντίκενς», ή και χειρότερα, «ρημαγμένων από τις αρρώστιες και υποκειμένων στις διάφορες μέγα-καταστροφές που ακολουθούν την αύξηση της θερμοκρασίας του πλανήτη και την εξάντληση των αστικών υδάτινων αποθεμάτων (Mike Davis, Εξυμνώντας του Βάρβαρους, εκδ. Ελευθεριακή Κουλτούρα, Αθήνα). Αυτοί οι νέοι φτωχοί των πόλεων, όμως, θα αντισταθούν, προβλέπει ο Ντέιβις. Μπορεί να μην υπάρχει αυτή τη στιγμή μία νέα παγκόσμια mega-ιδεολογία, η μεγάλη σημαία, όπως στο παρελθόν, ή να απουσιάζει η κεντρομόλος οργανωτική αρχή, αλλά μπορεί να υπάρξουν εντελώς καινούριοι συσχετισμοί μέσα από τις εξελίξεις.

Κανείς δεν μπορούσε να προβλέψει, το 1990, το «πάντρεμα» του κλασικού μαρξισμού και της αγροτικής εξέγερσης. Και όμως, έγινε μετά από λίγα χρόνια.

Αλλά, ακόμα κι αν δεν γεννηθούν τα απροσδόκητα ιδεολογικά υβρίδια που περιμένουμε και ενισχυθούν απλώς οι υπάρχουσες τάσεις, πάλι θα υπάρξει η παγκόσμια ιντιφάντα.

Ήδη, σήμερα, μπορεί να μην έχουμε μία παγκόσμια εξέγερση, έχουμε όμως πολλούς κόσμους σε εξέγερση: αντάρτικα, μιλιτίσιες, «τρομοκρατικές» ή τρομοκρατικές ομάδες, το κίνημα του Τσάβες στην Βενεζουέλα, οι παρακυβερνήσεις του οργανωμένου υπόκοσμου στις φαβέλες στη Βραζιλία, ακόμη και το Μεντελίν, τα λαϊκά κινήματα της Ασίας, το κίνημα των antiglobals σε Ευρώπη και Η.Π.Α., πρωταγωνιστούν στις συγκρούσεις με το νεοταξικό ιμπεριουμ.

Βέβαια, τα υψηλότερα ποσοστά πολιτικής οργάνωσης υπάρχουν στα ι-

σλαμικά πολιτικά και κοινωνικά δίκτυα, τα οποία προσφέρουν, αφ' ενός, ηθικούς θεσμούς που μπορούν να στηρίξουν μια παρατεταμένη αντίσταση, και, αφ' ετέρου, φιλανθρωπικές υπηρεσίες που δεν υπάρχουν σε άλλες κουλτούρες.

Είναι χαρακτηριστικό ότι στον Λίβανο, το 2006, αμέσως μετά τους πρώτους βομβαρδισμούς, βγήκαν συνεργεία της Χεζμπολάχ με μεγάλες νταλίκες, που παρείχαν στις φτωχογειονιές τα πάντα, από τρόφιμα και ρούχα μέχρι υλικά επισκευών (π.χ. πόρτες, παράθυρα) και σκεύη για τις βομβαρδισμένες περιοχές.

Τα πυκνά αστικά περιβάλλοντα όπου θα γίνουν οι συγκρούσεις τους μέλλοντος είναι εξαιρετικά «δύσβατα» για τις εκπαιδευμένες δυνάμεις καταστολής ή τους μισθοφορικούς στρατούς και αχρηστεύουν την αεροπορική ισχύ και τον βαρύ οπλισμό.

Οι Αμερικανοί γνωρίζουν πολύ καλά πως το μέλλον του πολέμου παίζεται στους δρόμους, στους υπονόμους, στα μεγάλα συγκροτήματα πολυκατοικιών, γι' αυτό, από τη δεκαετία του '90, ανέθεσαν στη γνωστή RAND, την ανάπτυξη ενός γεωπολιτικού πλαισίου του ΑΣΤΙΚΟΥ ΠΟΛΕΜΟΥ.

Οι ερευνητές της κατέληξαν ότι η «αστικοποίηση της ανταρσίας» θα είναι ο αδύναμος κρίκος της νεοταξικής αυτοκρατορίας.

Ο ΦΟΒΟΣ ΤΗΣ ΚΑΤΑΡΡΕΥΣΗΣ

Στα μέσα του περασμένου Οκτωβρίου έλαβε χώρα συνέδριο που συγκάλεσε το Παγκόσμιο Πολιτικό Φόρουμ, ο πολιτικός οργανισμός τον οποίο έχει ιδρύσει ο Γκορμπατσόφ, με καλεσμένους δημοσιογράφους διανοούμενους και πολιτικούς.

Το ζήτημα που τέθηκε ξεκάθαρα στο συνέδριο ήταν, αν ο δυτικός κόσμος θα μπορούσε να καταρρεύσει το ίδιο ξαφνικά και απροσδόκητα όπως κατέρρευσε η Σοβιετική Ένωση. Ο Γκορμπατσόφ τους είπε: Σήμερα βρισκόμαστε σε μία κρίση που δεν γνωρίζουμε που θα καταλήξει. Είναι μία κρίση όλων των συστημάτων, ακόμη κι αυτού του μοντέλου της δημοκρατίας. Πρέπει να δούμε πως θα βγούμε από αυτό το αδιέξοδο. Το ζήτημα της μετάβασης σε ένα νέο μοντέλο ανάπτυξης είναι το κυριότερο πρόβλημα.

Ένας από αυτούς τους καλεσμένους τόνισε: «Ο κόσμος που ξέραμε δεν υπάρχει πια. Πλησιάζουμε το σημείο της μεγάλης ανατροπής. Έχουμε μπροστά μας λιγότερο χρόνο από όσο νομίζαμε».

Ένας άλλος σύνεδρος, όπως γράφει η δημοσιογράφος της εφημερίδας «Σικάγο Τρίμπιουν» Τζόρτζι Αν Γκέγιερ, η οποία βρέθηκε στο συνέδριο, μίλησε για «Συλλογική Παράνοια». Πρέπει να αρχίζουμε να προετοιμαζόμαστε και να προετοιμάζουμε τις ψυχές μας για την κατάρρευση, βρισκόμαστε πολύ κοντά.

Η ΕΛΠΙΔΑ

Έχει καταστεί πλέον σαφές ότι ο συνδυασμός ενός συνόλου δυνάμεων που σχετίζονται με τον σημερινό καπιταλισμό καθιστούν τη λειτουργία αυτού του συστήματος επιζήμια τόσο για την κοινωνία και τον πολιτισμό, όσο και για το περιβάλλον.

Η δυσαρέσκεια θα αυξάνεται όσο η μεγάλη κρίση βαθαίνει και θα εμφανιστούν πιθανόν πολλών ειδών συμπεριφορές. Οι άνθρωποι μπορεί να στραφούν στη θρησκεία ή σε κάποιο δόγμα για να στηριχθούν. Τα επερχόμενα γεγονότα μπορεί να προκαλέσουν ψυχοσωματικά σύνδρομα ή συλλογικές νευρώσεις, αμυντικές ή επιθετικές στάσεις. Οι μάζες ίσως να γοητευτούν από πολιτικούς ακριβότατους και λαϊκιστές ηγέτες δεξιούς ή αριστερούς, όπως έχει ξαναγίνει στο παρελθόν. Είναι αναμφισβήτητο ότι τίποτα δεν θα μπορέσει να μας οδηγήσει σε εντελώς διαφορετικό τρόπο αντίληψης της ζωής, της υγείας και της προόδου, χωρίς να ασκηθεί έντονη πίεση στις κυβερνήσεις.

Όμως δεν πρέπει να επαναληφθούν τα λάθη του παρελθόντος που οδήγησαν στην αποτυχία των πειραμάτων και άνοιξαν τον δρόμο στον αδηφάγο καπιταλισμό.

Ο αναρχοαυτόνομος εξτρεμισμός δεν είναι η σωστή αντίδραση απέναντι στα παγκόσμια προβλήματα.

Αντιθέτως σε τέτοιου είδους δράσεις ελλοχεύουν ένα σωρό προβοκάτσιες.

Όταν έρθει η ώρα, θα φανεί το άλλο μονοπάτι που οδηγεί στη γέφυρα πάνω από το χάος που κατασκευάζουν. Στη μάχη αυτή και στο πέρασμα που ακολουθεί οδηγούμαστε προς τα εμπρός από την – ΕΛΠΙΔΑ –, μία βασική – ΕΛΠΙΔΑ – ότι ένας καλύτερος κόσμος είναι δυνατός και μπορούμε να τον δημιουργήσουμε.

Σε προσωπικό, εθνικό ή διεθνές επίπεδο, ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΑΝΤΙΔΡΑΣΟΥΜΕ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΙΣ ΔΙΚΕΣ ΜΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΚΑΙ ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΟΡΟΥΣ. Το δε σύνθημα πρέπει να είναι: «ΔΡΩ ΤΟΠΙΚΑ ΕΠΕΙΔΗ ΣΚΕΠΤΟΜΑΙ ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ». Το πεπρωμένο των λαών και των εθνών καθορίζεται από τις αξίες που διακατέχουν τις αποφάσεις τους.

Η ανθρώπινη και η παγκόσμια κρίση του σήμερα είναι κατά βάθος πνευματική, και θα δοκιμάσει τον χαρακτήρα και τις προθέσεις όλων των ανθρώπων.

Αυτό προσφέρει την ευκαιρία για μία επανεκτίμηση των αξιών που αποδεχόμαστε ως πρότυπα συμπεριφοράς.

Ο Απόστολος Παύλος έλεγε: «αλλά μεταμορφούσθε τη ανακαινώσει του νοός υμών».

Υπήρξαν προειδοποιητικά σημάδια όλο αυτό το διάστημα, αλλά δεν τα παρατηρήσαμε, ή όταν τα κάναμε, δεν τους δώσαμε την πρέπουσα σημασία.

Τα σημάδια αυτά λέγανε πράγματα όπως:

Να δίνεις όχι να παίρνεις
Ανάγκες όχι επιθυμίες
Καλύτερα όχι πλουσιότερα
Κοινωνία όχι άτομο
Οι άλλοι όχι ο εαυτός μας
Διασυνδεδεμένοι όχι διαχωρισμένοι
Οικολογία όχι οικονομία
Μέρος της φύσης όχι αποκομμένος από τη φύση
Αλληλέγγυοι όχι φευγάτοι
Για το αύριο όχι το σήμερα

Όλα αυτά πρέπει να γίνουν πράξη, και με ελπίδα – θάρρος – και ενότητα ή ανθρωπότητα πρέπει να ανασύρει από το παρελθόν τη δοκιμασμένη πρακτική του – ΓΚΑΝΤΙ – «Αρνούμαστε να συναϊστούμε».





Μαγειρεύοντας

Έξω από την Κατερίνη, μια παρέα γυναικών αναβιώνει για μας την αυθεντική ποντιακή κουζίνα

στη Νέα Τραπεζούντα

Πέντε γυναίκες, ένας φωτογράφος και ένας δημοσιογράφος μέσα σε μια κουζίνα. Συνωστισμός, γέλια, ερωτήσεις, φωτογραφίες, μαγειρέματα. Θα 'λεγες κανείς ότι όπου λαλούν πολλοί κοκόροι αργεί να ξημερώσει, αλλά να που και οι παροιμίες μπορεί να διαψευστούν.

Όταν τελείωσαν τη δουλειά τους οι μαγείρισσες, ο φωτογράφος και ο δημοσιογράφος, μέσα σε 4 ώρες μάλιστα, είχαμε 5 νοστιμότητα φαγητά, ένα ρεπορτάζ και πολλές ωραίες φωτογραφίες.

Αναδημοσίευση από το περιοδικό "Γαστρονόμος" τεύχος 81 - Ιανουάριος 2013

ΟΛΙΓΑ ΠΕΡΙ ΟΦΕΩΣ ΚΑΙ ΟΦΙΤΩΝ

Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Ζητήσαμε από τον Νίκο Φωτιάδη, τον βραβευμένο από τον «Γαστρονόμο» κτηνοτρόφο, να μας οργανώσει μια συνάντηση Ποντίων γυναικών στην Κατερίνη, όπου υπάρχει έντονο το ποντιακό στοιχείο. Μας παρέπεμψε στο σύλλογο «Υψηλάντης», που είναι ο πολιτιστικός σύλλογος της Νέας Τραπεζούντας, ενός χωριού αμιγώς ποντιακού και μάλιστα οφίτικου. Ο Οφίς, περιοχή του Πόντου που πήρε το όνομα της από τον ομώνυμο ποταμό, είχε 70 χωριά. Από αυτά οι κάτοικοι 8 χωριών, της Χάλδης, του Ζουρέλ, του Κουρίτς, των Κοφκίων, του Ζησινού, του Γίγαντα, της Κρινίτας και του Λέκα, ήρθαν στην Ελλάδα και διασκορπίστηκαν μεταξύ Δράμας, Κιλκίς και Κοζάνης. Αλλά δεν ήθελαν να ζουν χωριστά. Αποφάσισαν λοιπόν να ψάξουν έναν τόπο που να τους θυμίζει τον δικό τους και να κτίσουν ένα νέο χωριό. Ετσι δημιουργήθηκε το 1928 η Νέα Τραπεζούντα και το 1929 ο σύλλογος της, ο «Υψηλάντης». Η Υψηλή -Ipsil στα Τουρκικά- ήταν κι αυτή ένα οφίτικο χωριό απ' όπου καταγόταν ο Αλέξανδρος Υψηλάντης. Η Νέα Τραπεζούντα κτίστηκε στην κυριολεξία με τα χέρια τους, με εθελοντική εργα-

σία, και σήμερα έχει 400 κατοίκους εκ των οποίων οι 300 είναι Οφίτες ή Οφλίδες «και όσοι δεν είναι, σύζυγοι κυρίως Οφιτών, κάνουν εντατική θεραπεία και γιάτρευονται», λέει ο Δημοσθένης Σειταρίδης, αντιπρόεδρος του συλλόγου. Ο σύλλογος έχει έντονη πολιτιστική δραστηριότητα, από θέατρο και χορό, χορωδία βυζαντινή, θεατρικό εργαστήριο για παιδιά μέχρι μαθήματα πάσης φύσεως (ποντιακή λύρα, ζωγραφική κ.ά.) για παιδιά και μεγάλους. Συντηρούντο σχολείο και την εκκλησία τους, αλλά φροντίζουν και για την ψυχαγωγία των κατοίκων.

Μετά χαράς δέχτηκαν να μαγειρέψουν για τον «Γαστρονόμο».

Η ΟΜΗΓΥΡΙΣ ΣΥΖΗΤΑ ΠΕΡΙ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Στο σπίτι της Ελένης Αδαμίδου και του Αγάπιου Χαραλαμπίδη είχε ήδη αρχίσει να μαζεύεται η παρέα: η Δέσποινα Σουντουλίδου, γραμματέας του συλλόγου, η Μαρία Αδαμίδου, η Χαρούλα Κωτίδου, η Αναστασία Αδαμίδου, η Ευαγγελία Βασιλειάδου και η Μαρία Τερζίδου. Μετά τα πρώτα «καλώς έρθες» και «καλώς σας εύραμεν», αρχίζει η κουβέντα για τα



Η Μαρία Αδαμίδου με τα φασουλογούλια της

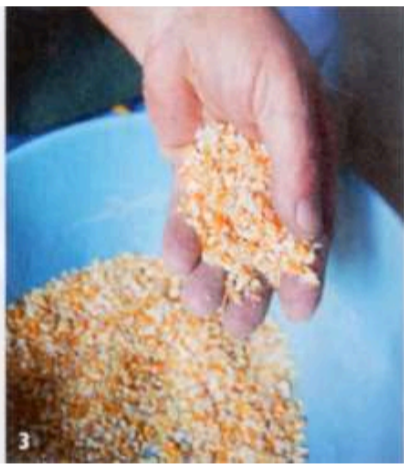


1. Η μαγείρισσές μας: Μαρία Αδαμίδου με τα φασουλογούλια, Χαρούλα Κωτίδου με τα wites, Ελένη Αδαμίδου, η οικοδέσποινα, κρατώντας τα φυλλωτά που έφτιαξε η διπλανή της Μαρίας Τερζίδου, η οποία έφτιαξε και τα βαρένικα, η Ευαγγελία Βασιλειάδου με τα πιροσκία (πισία). 2. Οι δύο Μαρίες, η Ζαρούλα και η Ευαγγελία εν ώρα μαγειρικής συνεργασίας. 3. Στο τηγάνι η Μαρία, δίπλα της η Ελένη Αδαμίδου.

ποντιακά μαγειρέματα. Ποιο είναι το γιορτινό τους φαγητό; Όλες συμφωνούν ότι είναι οι σαρμάδες με μαυρολάχανο. Τι μαγειρεύουν στο καθημερινό τους τραπέζι; Τι δεν φτιάχνουν πια; Πού βρίσκουν τα ειδικά προϊόντα, όπως το ταν, το ποντιακό γιαούρτι; «Εγώ το πήκτω μόνη μου από δικό μου γάλα», απαντά η Μαρία Αδαμίδου, «και το κορκότο (το πλιγούρι από καλαμπόκι για τους Οφίτες, από σάρι σε άλλες περιοχές του Πόντου) το φιαίνω μόνη μου, από καλαμπόκι φούρνικο (ο.σ.: που έχει φουρνιστεί)», συμπληρώνει η Χαρούλα Κωτίδου, «μόνο τα θολωτά δεν φτιάχνω γιατί δεν τα τρώνε τα παιδιά μου». Τα θολωτά είναι τα μαυρο λάχανο κοπανισμένα στο γουδί -ή στο μίξερ σήμερα- και ανακατεμένα με χυλό από καλαμποκίσιο αλεύρι. Πνονται σαν κρέμα και είναι επίσης πολύ συνηθισμένο φαγητό. Μια άλλη παραλλαγή της ίδιας συνταγής είναι φτιαγμένη με «κιντέατα», όπως ονομάζονται στα Ποντιακά οι τσουκνίδες. Η συζήτηση ανάβει περί μαμαλίκας, χαβίτς και μουσλαμά. Υπάρχουν απόψεις. Η μαμαλίκα γίνεται από μια κρέμα καλαμποκάλευρου με νερό και βούτυρο, στο οποίο βουτάς κομμάτια κάβουρμα, το χαβίτς είναι η απλή κρεμόσουπα με νερό και καλαμποκάλευρο. Ο οφίτικος μουσλαμάς γίνεται από ανάμεικτο καλαμποκίσιο και στορένιο αλεύρι, τυρί φέτα τριμμένο ή μυζήθρα και κεφαλοτύρι, που ανακατεύονται όλα μαζί. Καίνε καλά αγελαδινό βούτυρο και ρίχνουν την παρασκευη στο τηγάνι. Το καλύτερο σ' αυτό το φαγητό λένε ότι είναι η «τσούχνα» και μου εξηγούν ότι τσουχνα είναι ο καμένος πάτος αυτής της πίτας. Σαν το «καζάν ντιμιτί», λέω. Και όλες μαζί πετάγονται: «Ετσι μπράβο!». «Σκοτωνόμασταν με την αδελφή μου ποιος θα φάει



Τα φυλλωτά έχουν άπειρες χρήσεις: είτε, πριν ψηθούν, τα τυλίγουν και τα κόβουν οριζοντίως φτιάχνοντας τα εβριστά (ζυμαρικά) είτε τα γεμίζουν με διάφορα υλικά και τα τρώνε σαν πιτάκια.



1. Ο Χάρης Χαραλαμπίδης, γιος της οικοδέσποινας, απολαμβάνει ένα φυλλωτό που μας έφτιαξε η Μαρία Τερζίδου. 2,3,4. Ο Κώστας Αδαμίδης αλέθει το καλαμπούκι για να γίνει το καλαμποκόσιο πλιγούρι, το κορκότο

την τσούχνα», λέει ο Δημοσθένης Σεϊταρίδης. Εδώ στα οφίτικα χωριά, «ητσία» λέγονται οι πίτες από καλαμποκόσιο αλεύρι πάλι, που είτε τις τρως σκέτες είτε τις γεμίζεις με πατάτες και κρεμμύδι ή τυρί. Το κόλπο είναι, αν τα κάνεις σκέτα, να μην τα ανοίξεις με τον πλάστη, αλλά με το χέρι, όπως τη λαγάνα ή την πίτσα. Όταν τις γεμίσεις, γίνονται σαν τα πιροσκι. Ομοφωνία για τα χριστουγεννιάτικα φαγητά: «Τα Χριστούγεννα μαζί με τους σαρμάδες είτε "κόβαμε το γουρούνι" είτε κάναμε κοιόουπα». Γλυκό γιορτινό ο δικός τους μπακλαβάς με χειροποίητο φύλλο (όχι το γνωστό λεπτό), που σε κάθε φύλλο έχει και «χαρμάνι», και είναι επίσης ιο γλυκό των γάμων μαζί με ια ωτία. Επειτα ήταν και τα ιοιρηχιά, δηλαδή οι λουκουμάδες. Πανομοίο τυπες και οι λαλαγγίτες, που γίνονται σαν κουλούρες. Ο λόγος μετά για τα τυριά. Στον Οφι είχαν το «κουρούτ», που μοιάζει με σκληρή μυζήθρα, και το «μοντάζ», που μοιάζει με το κασέρι. Και τα δύο τα φτιάχνει ακόμα η θεία Κίτσα, που δυστυχώς δεν μπόρεσε να έρθει στη συνάντησή μας.

ΤΟ «ΘΑΥΜΑ» ΤΗΣ ΑΞΙΟΣΥΝΗ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ

Μετά την κουβέντα οι τέσσερις μαγείρισσες μας στρώθηκαν στη δουλειά. Εφτιαχναν ζύμες, άνοιγαν φύλλα, τηγάνιζαν, και όλα αυτά με απόλυτη τάξη και σειρά. Ομολογώ πως αυτό με εντυπωσίασε περισσότερο και από τα πεντανόστιμα φαγητά, γιατί φοβόμουν πώς θα «δουλέψει» η κατάσταση με πέντε-έξι γυναίκες μέσα σε μια κουζίνα, έναν δημοσιογράφο και έναν φωτογράφο, από τους οποίους ο ένας ρωτούσε συνεχώς και ο άλλος παράγγελε να κάνουν αργές κινήσεις και να επαναλαμβάνουν δύο και τρεις φορές. Και όμως, δούλεψε ρολόι. Καθεμία με τη σειρά της έφτιαχνε το φαγητό της και πήγαινε μετά στο μάτι όπου θα το έψηνε. Η επόμενη καταλάμβανε το τραπέζι εργασίας και έφτιαχνε το δικό της φαγητό. Η κουζίνα ήταν μονίμως καθαρή και τα πιάτα ετοιμάστηκαν μέσα σε 4 ώρες. Με τη γρηγοράδα και την αξιοσύνη τους όχι μόνο έφτιαξαν πολλά φαγητά, αλλά και σε μεγάλη ποσότητα. Και όλα αυτά μέσα σε γέλια και πει-

ράγματα, σε σχόλια του τύπου «μοντέλα γίναμε» και «φωτογράφε, πο νο, χάλια μ' έβγαλες, με δυο κεφάλια» και πάντα ΟΤΟΝ ποντιακή διάλεκτο. Ρωτούσα, για παράδειγμα, κάτι που δεν το θυμόταν ακριβώς: «Απαν' στην γλώσσα μου εν», ρου απαντούσε. «Νούνηξον», έλεγαν οι άλλες - σκέψου, θυμήσου. Ένα στοιχείο των Ποντίων, για το οποίο δεν μιλάμε συχνά, είναι το απίστευτο χιούμορ τους, φιλικό και περιπαικτικό. Το επιμύθιο είναι ότι δουλέψαμε καλά, διασκεδάσαμε πολύ και φάγαμε τέλεια.

ΤΑ ΦΑΓΗΤΑ

Το πιο ωραίο στοιχείο της ποντιακής μαγειρικής, αυτό που αξίζει να μνημονευτεί ιδιαίτερα, είναι τα χειροποίητα ζυμαρικά της. Ζητήσαμε λοιπόν να δούμε πώς φτιάχνονται αυτά ία περίφημα φύλλα, οι ή ιτες,



Η Μαρία Τερζίδου είχε την καλοσύνη να μας φτιάξει δύο παρασκευές: τα φυλλωτά, το ποντιακό φύλλο, και τα περίφημα βαρένικα με το καυτό λιωμένο βούτυρο, που τιμήθηκαν δεόντως από τον Αλέξανδρο, τον φωτογράφο μας.

τα γλυκά και να μάθουμε ΧΜ; συνταγές τους. Συ ν τα γ ή όπως την έχουμε εμείς στο μυαλό μας από παλιό μαγείρισσα δεν παίρνεις. Όλα γίνονται με το μάτι. Πόσα φασόλια ρωτώ και πόσα μαυρολάχανα; «Όσα φασόλια χρειάζεσαι για να φάνε όσοι θέλεις και όσα μαυρολάχανα χρειάζονται τα φασόλια που έχεις». Γρίφος. Μα για τους αναγνώστες που δεν ξέρουν, λέω και επιμένω αδίκως, γιατί είναι κάτι που δεν το έχουν σκεφτεί ποτέ. Πόσο αλεύρι στα ωτία; Με το μάτι για να γίνει η ζύμη μαλακή και εύπλαστη. Η Χαρούλα Κωτίδου βλέπει την απελπισία μου και κάνει μια προσπάθεια: Πα τρία ποτήρια νερό θα σηκώσει πάνω από 2'Λ κιλά. Η ποσότητα αυτή φτιάχνει καμιά πενηνταριά ωτία. αυτά τα μέτρησα μόνη μου. Πρώτη στη σειρά, η Μαρία Αδαμίδου μας έφτιαξε φαγητό τα «φασουλογούλια», ένα κλασικό πιάτο της ποντιακής κουζίνας. Φασόλια με μαύρα λάχανα. Μαύρα λάχανα λένε στον Πόντο αυτό που εδώ ονομάζουμε παραπουλία. Είναι ένα πράσινο σκούρο λαχανικό με μεγάλα φύλλα σαν του σέσκουλου. Απλούστατο στην παρασκευή: μουσκεύουμε αποβραδής τα φασόλια και, όταν μαλακώσουν, τα βράζουμε με λίγο λάδι μαζί με τα λάχανα.

Σειρά μετά είχε η Χαρούλα Κωτίδου, έφτιαξε τη ζύμη και άνοιξε φύλλο για τα πιο συνηθισμένα ποντιακά γλυκά: τα ωτία (αυτιά) που γίνονται με αλεύρι, μαγιά, αυγά και νερό και όλη η τέχνη τους είναι στη δημιουργία του σχήματος τους. Αφού άνοιξε το φύλλο σε πάχος περίπου 3 χλστ., το έκοψε σε ρόμβους και με το μεγάλο δάχτυλο άνοιξε μία τρύπα στη μέση, περνούσε τη μία άκρη του ρόμβου και το τραβούσε έτσι ώστε να σχηματιστεί το ωτίο. Για μια στιγμή πετάχτηκε ένα κομμάτι ζύμης: «Ξένοι θα φάνε», είπαν οι μισές, «πεινασμένοι θα φάνε», είπαν οι άλλες μισές. Μου εξηγούν ότι ξένοι είναι οι ταξιδιώτες και οι φτωχοί, που, αν χτυπούσαν την πόρτα ενός ποντιακού σπιτιού, έπρεπε οπωσδήποτε να φιλοξενηθούν και να (ράνε. Δοκίμασα κι εγώ να φτιάξω ωτία, καθώς περηφανεύομαι ότι το φύλλο το «έχω». Αμ δε, όσο κι αν προσπάθησα, δεν κατάφερα να περάσω τη μια άκρη του ρόμβου μέσα από την τρύπα χωρίς να κολλήσει η ζύμη.

Για να με βοηθήσουν, έκαναν μια μαχαιριά στη μέση του ρόμβου, έτσι ώστε να μη χάνω χρόνο τρυπώντας με το δάχτυλο. Πάλι τζίφος. Δεν είχα τη γρηγοράδα και την εξοικείωση που απαιτούνται. Με κοίταζαν όλες απορώντας - «άχρηστη», θα σκέφτονταν από μέσα τους Τα ωτία τηγανίστηκαν και έγιναν ανάρπαστα από τους άντρες της παρέας, τον Δημοσθένη, τον Βασίλη Ιωαννίδη (ταμία του συλλόγου), τον Αριστείδη Τερζίδη (από τους «παλιούς», συγγραφέας και ζωντανή μνήμη της χαμένης πατρίδας), που κάθονταν στο σαλόνι συζητώντας.

Η Ευαγγελία Βασιλειάδου μάς φτιάχνει μετά τα πιροσκι με πατάτα. Η ζύμη γίνεται από αλεύρι, όσο σηκώσει μου απαντούν όταν ρωτώ πόσο, πάντως πάνω από 1 ½ κιλό, λίγο ξίδι, λίγο λάδι και 3 ποτήρια νερό. Η γέμιση είναι από βραστά πατάτες (2 κιλά περίπου για τη δόση της ζύμης), 5 κρεμμύδια ξερά, μαιντανό, αλατοπίπερο και ρίγανη. Η Μαρία Τερζίδου μάς φτιάχνει βαρένικα. Είναι τα βραστά ζυμαρικά, τα ποντιακά ραβιόλι, γεμιστά με μυζήθρα και περιχυμένα με καυτό λιωμένο βούτυρο. Αυτά τιμήθηκαν δεόντως από τον φωτογράφο μας τον Αλέξανδρο, που ξετρελάθηκε με τη γεύση τους. Η ίδια μας έφτιαξε και τα φυλλωτά (σκέτα φύλλα ζύμης), που έχουν άπειρες χρήσεις, στο ειδικό σιτζ (που είναι σαν μεγάλη κρεπίερα - σήμερα ηλεκτρικό, παλιότερα με κάρβουνα) και είτε, πριν ψηθούν, τα τυλίγεις και τα κόβεις οριζοντίως φτιάχνοντας τα εβριστά -ένα ζυμαρικό που το ξεραίνεις και το τρως μετά πολύ εύκολα σαν μακαρόνια- είτε τα γεμίζεις με διάφορα υλικά και τα τρως σαν πιτάκια.

Οι μαγειρικές τελειώνουν και περνάμε στο σαλόνι για τη φωτογράφιση. Φεύγοντας μας αποχαιρετούν σαν δικούς τους ανθρώπους, μας φιλεύουν κρασί δικό τους, μας καλούν να επιστρέψουμε όποτε θέλουμε. Ο Αλέξανδρος φεύγει για Θεσσαλονίκη κι εγώ επιστρέφω στο σπίτι της Πόντιας φίλης που με φιλοξενεί στην Κατερίνη, απ' όπου περνάνε συγγενείς και φίλοι για να με χαιρετήσουν, Η επαφή μου, τελικά, με τους πρόσφυγες από τον Πόντο με μαθαίνει, εκτός από τα μυστικά της μαγειρικής τους, και κάποια «μυστικά» για τη φιλία και τη φιλοξενία.

ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΠΟΝΤΙΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ



Πιροσκή (πισία)

από την Ευαγγελία Βασιλειάδου

Τα συγκεκριμένα πιροσκή δεν μοιάζουν με τα γνωστά ρωσικά. Περισσότερο μοιάζουν με τὰ κρητικά καλτσούνια, με μία διαφορά: ενώ το φύλλο γίνεται εξωτερικά πολύ λεπτό και τραγανό, εσωτερικά έχει μια «στρώση» περίπου 2-3 χιλιοστά από ψωμμένα ζύμη. Τα γεμίζουμε με οποιαδήποτε γέμιση μας αρέσει. Τα κλασικά ποντιακά γίνονται με λιωμένη βραστή πατάτα, φρέσκο ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι και άνηθο ή μαϊντανό. Για την συγκεκριμένη ποσότητα ζύμης θα χρειαστούμε 1,5 κιλό πατάτες περίπου.

Προετοιμασία: 20', **Αναμονή:** 15', **Τηγάνισμα:** περίπου 40"

ΥΛΙΚΑ

(για 40 περίπου πισία)

800 γρ. αλεύρι

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

250 ml νερό ή γάλα

1/4 φλιτζ. τσαγιού βούτυρο, λιωμένο (ή ελαιόλαδο)

1 κουτ. σούπας ζάχαρη

1 κουτ. γλυκού αλάτι σησαμέλαιο ή ελαιόλαδο για το τηγάνισμα



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Σε ένα μεγάλο μπολ κοσκινίζου-με το αλεύρι και προσθέτουμε την ξηρή μαγιά. Σε μια μεγάλη λεκάνη ανακατεύουμε το νερό ή το γάλα με το βούτυρο ή το ελαιόλαδο, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι ζυμώνοντας. Η ζύμη μας στο τέλος θα πρέπει να είναι σφιχτή κοινά μην κολλάει καθόλου στο χέρι. Όταν την ανοίγουμε, δεν πρέπει να «τραβάει», πρέπει να στέκεται. Την τυλίγουμε με διαφανή μεμβράνη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί, τουλάχιστον για 15 λεπτά.

Αλευρώνουμε μια καθαρή επιφάνεια εργασίας και ανοίγουμε με τον πλάστη ή τη βέργα λεπτό φύλλο πάχους περίπου 2-3 χιλιοστών. Το φύλλο αυτό, καθώς περιέχει μαγιά, φουσκώνει, γι' αυτό πρέπει να ανοιχτεί λεπτό. Κόβουμε με κουπάτ ή με οδηγό ένα πιατάκι του καφέ στρογγυλά ή τετράγωνα φύλλα και τα γεμίζουμε με τη γέμιση της επιλογής μας. Κλείνουμε προσεκτικά τις άκρες της ζύμης, πιέζοντας με τα δάχτυλα και προσθέτοντας λίγο νερό για να κολλήσουν. Βάζουμε λαδί ο* ένα βαθύ τηγάνι (περίπου 2 - 3 εκ. από τον πυθμένα του) να κάψει, αλλά να μη βγάλει καπνό. Ρίχνουμε δυο-δυο τα πισία και τα τηγανίζουμε για 1 - 2 λεπτά από κάθε πλευρά.



Μαυρολάχανα (γουλιά) με φασόλια

από τη Μαρία Αδαμίδου

Ένα από τα κλασικότερα πιάτα της ποντιακής κουζίνας και πολύ εύκολο στην παρασκευή του. Γίνεται με το χαρακτηριστικό ποντιακό μαύρο λάχανο. Αν και ονομάζεται λάχανο, δεν είναι το γνωστό μας λάχανο. Είναι ένα φυτό στρογγυλό, που γύρω-γύρω έχει μεγάλα πράσινα φύλλα σαν σέσκουλα. Με αυτό γίνονται πάμπολλες ποντιακές παρασκευές. Επειδή είναι πιθανό να μην το βρούμε στην αγορά, μπορούμε να το αντικαταστήσουμε με σέσκουλα. Το βρίσκουμε σε κάθε τοπική ποντιακή κουζίνα, με μικρές παραλλαγές: προσθέτουμε ένα κρεμμύδι τσιγαρισμένο ή ακόμη και λίγη σάλτσα ντομάτας.

Προετοιμασία: 1 ώρα, **Αναμονή:** 1 βράδυ,

Μαγείρεμα: περίπου 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ (για 6 μερίδες)

2 φλιτζ. τσαγιού μαύρα φασόλια

(εναλλακτικό, χρησιμοποιούμε λευκά φασόλια)

3 κιλό μαύρα λάχανα (ή σέσκουλα)

130 ml ελαιόλαδο

αλατοπίπερο, κατά βούληση

6 καυτερές ηλιεράσες (προαιρετικό)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Αποβραδής μουσκεύουμε τα φασόλια. Την επομένη, χα βάζουμε σε κατσαρόλα με μπόλικο νερό και τα βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι εντελώς. Θα χρειαστούν περίπου 45 λεπτά. Όσο βράζουν τα φασόλια, καθαρίζουμε τα μαύρα λάχανα (ή τα σέσκουλα) και τα χοντροκόβουμε).

Μόλις βράσουν τα φασόλια, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μια φαρδιά και ρηχή κατσαρόλα ή σε βαθύ τηγάνι. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τα λάχανα φωτο. 2 ή τα σέσκουλα και ελάχιστο νερό γιατί τα χόρτα θα βγάλουν το δικό τους, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε ανακατεύοντας συχνά μέχρι να μαραθούν εντελώς τα λαχανικά, να πιούν τα υγρά τους και να μείνουν με το λάδι τους. Σερβίρουμε με λεμόνι και γαρνίρουμε (αν θέλουμε) κάθε μερίδα με μία καυτερή πιπερίτσα.



ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΠΟΝΤΙΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΑ



Ωτία από τη Χαρούλα Κωτίδου

Το πιο συνηθισμένο ποντιακό γλυκό παίρνει το όνομα του από το αυτί (ωτίο), γιατί μοιάζει το σχήμα του. Γίνεται από ελαφρώς γλυκιά ζύμη με γιαούρτι. Έχει ουδέτερη γεύση, γι' αυτό τρώγεται πολύ εύκολα, καθώς δεν είναι πολύ γλυκό. Επειδή είναι δύσκολο να πετύχουμε το συγκεκριμένο σχήμα, εμείς σας τα προτείνουμε σε σχήμα φιόγκου. Αν θέλουμε, αφού το τηγανίσουμε, μπορούμε να το πασπαλίσουμε με λίγη κανέλα ή κανέλα με ζάχαρη άχνη. Η ποσότητα είναι της «παλιάς σχολής», δηλαδή τεράστια -γίνονται περίπου 80 κομμάτια.

Προετοιμασία: 1 ώρα, **Αναμονή:** 30', **Τηγάνισμα:** περίπου 40

ΥΛΙΚΑ (για περίπου 80 ωτία)

3 αυγά
200 γρ. ζάχαρη
350 γρ. γιαούρτι αγελαδινό
ελάχιστο αλάτι
1/2 κουτ. γλυκού σόδα (την οποία ανακατεύουμε μέσα στο γιαούρτι)
2 κάψουλες βανιλίνη
70 ml σησαμέλαιο
70 ml νερό
1/2 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις σησαμέλαιο για το τηγάνισμα (περίπου 1 λίτρο)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Χτυπάμε με το μίξερ τα αυγά με τη ζάχαρη, να αφρατέψουν. Προσθέτουμε τη βανίλια, το αλάτι, το σησαμέλαιο και το νερό. Ζυγίζουμε τα 350 γρ. γιαούρτι και προσθέτουμε τη σόδα, ανακατεύοντας για να διαλυθεί. Μόλις αφρίσει, το προσθέτουμε στο μείγμα των αυγών και ξαναχτυπάμε ώστε να ενωθούν.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Σταματάμε το χτύπημα και προσθέτουμε το αλεύρι στο μείγμα σε δύο δόσεις, για καλύτερη ενσωμάτωση, ζυμώνοντας με το χέρι. Η ζύμη μας πρέπει να είναι σφιχτή και να μην κολλάει καθόλου στο χέρι. Μεταφέρουμε τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια εργασίας και ζυμώνουμε για 10 λεπτά. Τη σκεπάζουμε και την αφήνουμε στην άκρη να «ξεκουραστεί» για μισή ώρα. Την ανοίγουμε με την βέργα σε πάχος 0,5 εκ.) Δεν πρέπει να ανοιχτεί πολύ λεπτό φύλλο, καθώς το ωτίο γίνεται σαν λουκουμάς, δεν είναι πιτάκι.

Κόβουμε λωρίδες φάρδους περίπου 4 εκ. Κάθε λωρίδα την κόβουμε σε ρόμβους περίπου 3x4 εκ. και τις τσιμπάμε στη μέση σαν φιογκάκι όπως φαίνεται στην 3η φωτογραφία. Αφού φτιάξουμε όλα τα ωτία, ρίχνουμε περίπου μισό λίτρο από το σησαμέλαιο για το τηγάνισμα σε ένα βαθύ τηγάνι και το βάζουμε να κάψει, χωρίς όμως να βγάλει καπνό. Ρίχνουμε στο τηγάνι» δυο-δυο τα ωτία και τηγανίζουμε για 1 - 2 λεπτά από κάθε πλευρό. Τα βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα και τα αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίξουν από το λάδι. Συνεχίζουμε με τους υπόλοιπους λουκουμάδες και στη μέση του τηγανίσματος πετάμε την πρώτη δόση από το λάδι, συμπληρώνουμε με το υπόλοιπο λάδι και τηγανίζουμε τα υπόλοιπα ωτία.





Του Τερζίδη Αριστεΐδη
«Δίκαιος»

Ένας χρόνος ακόμη πέρασε στην ιστορία την ανθρωπίνη, της χώρας και του καθενός μας. Και αυτός ήταν δύσκολος για όλους μας από οικονομικής πλευράς. Εμείς στο χωριό την Ν. Τραπεζούντα σαν Σύλλογος Υψηλάντης, είχε τα καθιερωμένα ενδιαφέροντά του. Κρατάει και πραγματοποιεί τα ήθη και έθιμα που φέρανε οι Γονείς και Παππούδες μας πρόσφυγες από τον Πόντο.

Από τις πρώτες εκδηλώσεις είναι του Δωδεκαήμερου, και πάλι οι χωριανοί και φίλοι μας, άνοιξαν τις πόρτες τους και δέχτηκαν τα παιδιά και όλους όσους βοήθησαν για τα ποντιακά κάλαντα, όπως κάθε χρόνο. Και με όλα τα δύσκολα, έγινε το έθιμο αλλά και η οικονομική στήριξη των δύο Συλλόγων, και της Εκκλησίας μας.

Στο κόψιμο της βασιλόπιτας στις 1-2-12 όπως κάθε χρόνο γεμίζει η αίθουσα του Συλλόγου από κόσμο. Έγινε η βράβευση με το βραβείο του «Δασκάλου Χρήστου Τερζίδη», σε 19 νέους σπουδαστές, που πέρασαν σε ανώτερες σχολές.

Στις 22-1-12 έγιναν εκλογές για νέο Δ.Σ. στον Σύλλογο με νέα πρόσωπα τις δύο κυρίες, την Σουντουλίδου Δέσποινα και την Χαραλαμπίδου Ελένη.

Τα Υψηλάντεια 2012 έγιναν με επιτυχία, κεντρικό θέμα ήταν η Οφίτικη Διασπορά, για την ελληνική κοινότητα του Ιασίου Ρουμανίας, με ομιλητή τον Μεγαλόπουλο Ιωάννη που πήρε και το βραβείο Αλέξανδρος Υψηλάντης. Τα συνηθισμένα κάθε χρόνο των Υψηλάντειων ήταν αугоμαχίες, θεατρική παράσταση, ταφικά έθιμα, τουρνουά σκάκι που είχε συμμετοχή από 120 παίκτες διαφόρων ηλικιών, και η παρουσία



της βυζαντινής χορωδίας του χωριού.

Ευχάριστη νότα η επίσκεψη του Τούρκου Οφίτη Ναζιμ Μέριτς από το Κουρίτς Όφως. Εμείς τον δεχτήκαμε ευχάριστα, τον φιλοξενήσαμε, έφυγε ευχαριστημένος. Αλλά το δυσάρεστο ήταν όταν πήγε στον Πόντο στο χωριό του στο Κουρίτς από ατύχημα σκοτώθηκε. Τα συλλυπητήρια μας στην οικογένειά του.

Ο Σύλλογος συμμετείχε σε εθελοντική προσπάθεια καθαρισμού των ακτών της παραλίας Πιερίας.

Το Νηπιαγωγείο του χωριού εντυπωσίασε με μια μουσικοχορευτική παρουσίαση με τίτλο «Σαν παλιό σινεμά».

Ο Σύλλογος συμμετείχε σε διάφορες μουσικοχορευτικές εκδηλώσεις και στο Συναπάντεμα Νεολαίων ποντιακής καταγωγής στην Παναγία Σουμελά.

Επίσης έγινε το ετήσιο μνημόσυνο για την Γενοκτονία του ποντιακού Ελληνισμού την 19η Μαΐου.

Έγινε και το 24ο Οφίτικο Συναπάντεμα. Σε πείσμα των χαλεπών καιρών έγινε στις 12 και 13 Αυγούστου και οι φίλοι μας έδωσαν τον παρόν τους. Έκπληξη, είχαμε και επισκέπτες μια ομάδα μουσικοχορευτών από την Τουρκία από την περιοχή Τραπεζούντας, όπου διασκέδασαν μαζί μας.

Στις 21-10-12 έγινε και ο Υψηλάντειος αγώνας ανωμάλου δρόμου 10 χιλιομέτρων. Συμμετείχαν 112 άνδρες, διαφόρων ηλικιών και 12 γυναίκες, από πολλούς Νομούς της Ελλάδας.

Αναλύοντας τον χρόνο που πέρασε



Τον Δεκέμβριο έγινε και μία ομιλία από την κ. Καραμανίδου καθηγήτρια Θεολόγο με θέμα: «Τραπεζούντος Ποιμένες-Οικουμένης Διδάσκαλοι». Μαζί και η χορωδία Βυζαντινής Μουσικής του χωριού.

Στο Οφίτικο Συναπάντεμα κάθε χρόνο έρχονται Οφίτες και φίλοι και από Αμερική, Γερμανία και από όλη την Ελλάδα προγραμματίζοντας τις άδειές τους.



Το Φθινόπωρο ξεκίνησε για το χωριό ένα σημαντικό έργο. Το αποχετευτικό δίκτυο που αφορά τα δύο

χωριά, του Κάτω Αγίου Ιωάννη και της Νέας Τραπεζούντας. Το έργο ήδη προχωράει και μέσα στο 2013 θα φτάσει και σε εμάς. Πολύ σπουδαίο έργο που μας αφορά.

Τραγικό είναι που φεύγουν οι νέοι μας πάλι μετανάστες. Στην εικοσαετία 1960-1980 είχαμε φύγει πολλοί, νέοι καθαρά εργατικό δυναμικό και έγινε ότι έγινε με τις συνέπειές του. Οι πολιτικοί άρχοντες μας δεν μπόρεσαν να λύσουν το οικονομικό πρόβλημα που διώχνει τα άνεργα νιάτα μας όπως ο Άρης, η Ελπίδα, η Κατερίνα, η Έφη οικογενειακώς, ο Σταύρος με την γυναίκα του, η Χριστίνα και ο Παναγιώτης.

Παράκληση μας είναι να μας ενημερώνεται για ότι συμβαίνει στους απανταχού Οφίτες. Ευχάριστα, δυσάρεστα, επιτυχίες, σπουδών, αθλητικές πρωτιές, θα τα δημοσιεύσουμε ευχαρίστως.

Πετυχημένη η συμμετοχή του συγχωριανού μας Γεωπόνου, Δημήτρη Γρηγοριάδη στον Διεθνή Μαραθώνιο Λευκωσίας Κύπρου. Τερμάτισε 29ος. Ευχόμαστε επιτυχίες κάθε χρόνο.

ΛΗΞΙΑΡΧΕΙΟ για το 2012 είχαμε:

Γεννήσεις 13, Βαπτίσεις 12, Γάμοι 4.

Θάνατοι 14 και είναι οι εξής:

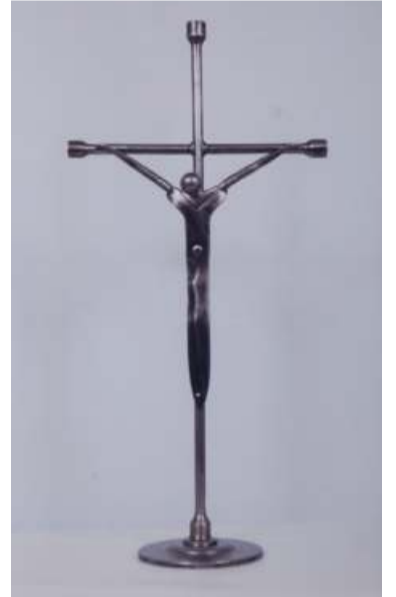
1) Λυκίδου Ανθούλα Σ. 11-4-12 ετών 88, 2) Χατζηιωαννίδης Ανδρέα Β. 7-5-12 ετών 70 στην Κατερίνη, 3) Ζανέτα Μαρία Ι. 31-5-12 ετών 83, 4) Βασιλειάδης Αναστάσιος του Μιλτιάδη 20-6-12 ετών 71 κηδεύτηκε στην Θεσσαλονίκη, 5) Τερζίδης Γεώργιος Β. 21-6-12 ετών 81, 6) Αθανασιάδης Παναγιώτης Κ. 23-6-12 ετών 81, 7) Ζανέτα Κυριακή Γ. 24-6-12 ετών 99, 8) Πολυχρονίδης Κωνσταντίνος Β. 5-7-12 ετών 84, 9) Μπατάλα Λυκίδου Κυριακή 29-10-12 ετών 83, 10) Γεωργιάδης Βασίλειος Π. 1-11-12 ετών 85, 11) Μιχαηλίδου Αγάπη Ι. 16-11-12 ετών 76, 12) Χαριτόπουλος Θωμάς Κ. 29-11-12 ετών 93, 13) Τσικόπουλος Αθανάσιος Ιερέας 3-12-12 ετών 53 στην Κατερίνη 14) Καλλιόπη Λυκίδου του Πελοπίδα 16-12-12 ετών 74 κηδεύτηκε στον Φιλώτα Φλώρινας.



Πρωτιές στον χρόνο που πέρασε είχαμε. Στο Σκάκι ένα χάλκινο με την Κατερίνα Βασιλειάδου, και χρυσό με την Ολυμπία Κιλ.



Ορκίστηκαν νέοι πτυχιούχοι επιστήμονες, η Σουντουλίδου Δέσποινα και η Παπαδοπούλου Δήμητρα του Κ. και η Αλχαζίδου Ελπίδα του Χρ.



Ο Ιορδάνης Ποιμενίδης από τον Κορινό πήρε πτυχίο ευρυσπειχίας σε κατασκευές, από τον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας (Ο.Β.Ι.).

Αινίγματα του Ποντιακού λαού

Άσπρο κάτσον αγελάδ' σκίζ' τ' ορμάν και κατηβαίν'.=(ξυράφι).
Έναν πιατέαν βούτυρον όλεν τον κόσμον αλείφ'.=(ο ήλιος).
Τέσσερα αδέρφια τρέχνε τρέχνε και τ' έναν τ' άλλο κι εφτάνε.=(καρμενέτσα, ρόκα ποντιακή).
Έχω έναν σουρίν παιδόπα κι όλια με τα καλπατσόπα.=(καρφια)
Έχω είναι δεξαμένεν και όθεν πάει εγνωρίζ' – ν – ατεν.=(η φωτιά)
Αδακά κοιλοποννά, ακέϊ πέραν πάει γεννά.=(το όπλο).
Ας σ' είναι έμορφον μάναν γεννιέται έναν παιδίν κ' όλ' τερούν από και κλαίγ' νε.=(ο καπνός).
Σαρί – κουκλί κοδέσπενα τον νοικοκύρ' ακολουθά και την αυλήν ωριάζ'.=(το κλειδί).
Η μαρίτσα κλώσκειται κι' η κοιλιά τ' ς πρέσκειται.=(το κουβάρι στη ρόκα).
Ο κοντόν ο Θοδωρής κρούει κι αρπάζ' και τσαρφουλίζ'.=(ξύστρα – καναβιού, σκούπας).
Κέρατσα έχω, διάβολος κι είμαι, γράμματα γρφώ, δέσκαλος κι είμαι, γαΐδαρος κι είμαι, σεμέρ φορώ.=(το σαλιγκάρι).
Ο γιό μ' ο κοντοθόδωρον με τα πολλά ζωνάρια.=(το βαρέλι).
Γύρω – γύρω κάγκελα κι' απέσ' βαρκίζ' ο κόσιον.=(ο ποπάς στην εκκλησία).
Μακρύς – μακρύς καλόγερος και 'ς ση κοσσάρας τον κώλον κι εφτάν'.=(η στράτα).
Ταντανίζω βάλλ' ατά, κοκκινίζ' εβγάλλ' ατά.=(τα ψωμιά στο φούρνο).

Οφιτικό Παραμύθι Συλλογή R.M. DAWKINS

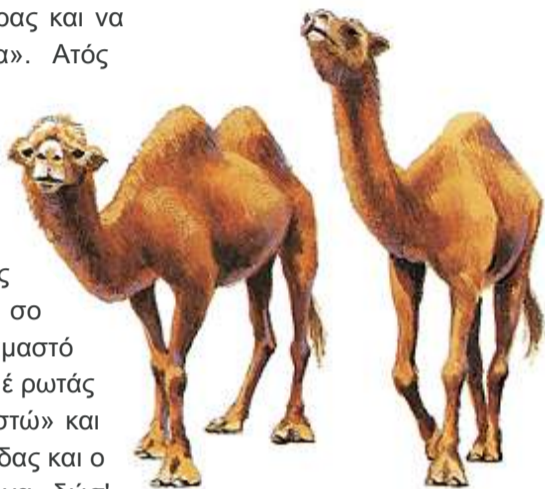
Έτουνε ένας εφτωχός, είχε ένα γυναίκα και ένα δέκα χρονώ παιδί. Έναν ημέρα είπε τη γυναίκα 'τ' «γυναίκα εγώ να πάγω 'ς την ξεντεία, ώς να έρχωμαι, απ' εμένα παράδας μη περμένης». Εστάθε 'ς ένα άρχοντα εμπροστά δέκα χρόνια. 'Απάν 'ς σα δέκα χρόνια είπε τον οικοκύρην ατ' «εγώ να πάγω 'ς την πατρίδα». Και ο οικοκύρης ατ' εξέγκε και εδώκεν ατονα για τα δέκα χρόνια εκατό λίρας. Ατός επήρε του οικοκύρη ν ατ' το χέρ' και εδρομάε.

Σίτ' εβγύν' ας σ' οσπίτ', ο οικοκύρης ατ' εφώναξεν ατονα «'Ελ' αδά, κατ' να λέγω σε. Δώσ' με πέντε λίρας και να μαθίζω σε ένα δαρμενεία». Ατός ενούνιξε «ντο δαρμενεία να λέγη με και να παίρη με πέντε λίρας;». Εδώκεν ατονα τα πέντε λίρας και είπεν ατονα «ειπέ τη δαρμενεία σ'». Ο οικοκύρης είπεν ατονα «άντα πας 'ς σο δρόμο και λέπεις ένα θαμαστό πράμα ντο 'κι γιαραεύει σε μέ ρωτάς ντό έν». Ατός είπε «ευχαριστώ» και εδρομάε. 'Κ' επήρε δέκα πόδας και ο οικοκύρη πάλ' εφώναξεν ατονα «δώσ' πέντε λίρας κι άλλο, να λέγω σε άλλ' ένα δαρμενεία». 'Ατός εδώκε τα πέντε λίρας και είπε «πες με τη δαρμενεία σ'». Και ο οικοκύρης ατ' είπε «'ς σο δρόμο σίτα πάς, μη ματαδρομής». Ατός είπε «ευκαριστώ» και εδρομάε. Ο οικοκύρης πάλ' εφώναξεν ατονα «δώσ' με άλλα πέντε λίρας να λέγω σε άλλ' ένα δαρμενεία». Ατός εδώκε τα πέντε λίρας και συλλοΐσκεται. «Αούτος με τα δαρμενείας ατ' να παίρ' τα παράδας ντ' εδώκε με. Εύκαιρος να πάω 'ς σ' οσπίτ'. Κρίμα ντ' εδούλεψα απόσα χρόνια!». Ο οικοκύρης ατ' είπεν ατονα «Χωρίς να νουνής δουλεία μ' εφτάς. Να έης την ευκή μ'!». Ατός είπε «ευκαριστώ» και συλλοΐσμένος πάει.

'Σ σο δρόμο είδε έναν αράπ'. Εμπροστάτ' έστεκανε ένα κουμούλ κεφάλια. Έτουνε εκεί και ένα τρανό ξερό καβάκ. Ατός επήγε να ρωτά «ντό είναι αούτα τα κεφάλια;», αμά εντώκε 'ς' στην ονούν ατ' ντ' εδώκε τα πέντε λίρας και έμαθε τη δαρμενεία του οικοκύρη ν ατ' και κ' ερώτεσε τον αράπ' τίπο. Εδρομάε πάλ'. Ο αράπης εφώναξεν ατονα και ερώτεσεν ατονα «γιατί έρθες εμπροστά μ' και χωρίς να ρωτάς με τίπο εκλώστες οπίσ';». Εκείνος είπεν ατονα «ντό κέρδος είχα ας εσένα και ν' ερώτενα σε;». Ετότε ο αράπης είπε «Μπράβο, εκέρδισες τη ζωή σ'». Εγώ είμαι ωρκωμένος όποιος έρται και δαβαίν' απαδά 'ς σο δρόμο και ερωτά με ντό φτάς ατού;' Εγώ κρεμάν' ατονα αδά 'ς σο καβάκ' και ύστερα κόφτω το κεφάλιν' ατ' και σύρω 'ς σο κουμούλ'. Ατόσα χρόνια στέκω αδά και κανείς ακόμα χωρίς να ερωτά με 'κ' εδάβε απαδά. Αώρα εσύ χωρίς να ρωτάς με εδάβες απαδά. Για τ' εκείνο εγώ χαρίζω σε τη ζωή σ' και δαβαίνω απαδά 'ς την τέχνη». Είπε και εδρομάε αράπης;.

Εφήκεν ατονα ό,τι είχε εκεί. Ατός ετότε επήρε τα παράδας ντο είχε αράπης, εφόρτωσε δύο καμήλας και εσέβε 'ς σο δρόμο.

'Σ' σο δρόμο επέντεσε δύο συντρόφους και εκείν' είχανε δύο καμήλας φορτωμένα πράματα. Σίτα πάνε 'ς σο δρόμο, επείνασανε. Είπαν ατονα «αδά οπίσ' 'ς' σο βουνό έν' ένα χάν', ας πάμε εκεί τρώγουμε». Ατό είπεν ατ'ς «Εγώ ας σο δρόμο 'κ' εβγύνω, πέντε λίρας εδώκα ατού 'ς ση δαρμενεία. Αν θέλητε εσεισ', αμήτε φάτε. Εγώ αδά



περμένω σασε». Ετότε εκείν' εφήκανε τα καμήλια 'τουνα και επήγανε να τρώγουνε. Εκεί 'ς σο χαν' έτουνε ένα οντά γομάτο μπαρούτ'. Ακείν' έψανε τ' άψιμο και να φένουνε φαεί για να τρώγουν. Το μπαρούτ' επήρε άψιμο, το χάν' εκάγε, εκείν' παλ' απέσ' κάγανε. Τα καμήλας ατονα επέμενανε εκείνονα τον εφτωχό, όποιος έστεκε απάν' 'ς σο δρόμο και επερμένεν ατ'ς. Ατός επερμέσε και εκείν' ουκ εκλώστανε. Υστέρ' έμαθε ντο εκάγανε 'ς σο χάν'. Επήρε τα καμήλια και εδρομάε.

Επήγε 'ς σ' οσπίτιν' ατ'. Τη νύχτα τ' οσπίτ' έτουνε κλειδωμένο. Ατός εκατέβε σο κατώει. Έβαλε τα καμήλια απέσ' και ατός πα εκάτσε κα εμπροστά τα καμήλια και περμέν' να μερών' για να εβγύν' απάν' 'ς σ' οσπίτ'. 'Σ την αυγή απάν' είδε, κάται 'ς την παρακαμή με τη γυναίκα 'τ' ένα νέο παιδί. Ατός εποψιάστε, επήρε το τουφέκιν ατ' και να κρούη το παιδί. Υστέρ' ενθυμέθε ντ' εδώκε τα πέντε λίρας για τη δαρμενεία ντο είπεν ατονα ο οικοκύρης «χωρίς να συλλοΐσκεσαι δουλεία μ' εφτάς». Επήρε οπίσ' το τουφέκιν' ατ' και νουνίζ' ποίος έν' ατός ο νέος. Ετότε ακούει πώς λέει 'ς ση γυναίκα 'τ' το παιδί εκείνο Μάννα, εγώ να πάγω 'ς σ' αποσκάλ'. Εσύ το φαεί ελήγορα φέσο και φέρε με, εγώ πεινώ πολλά». Και η γυναίκα είπε «Ντό να φένω και φέρω σε, υιέ μ'; Ο κύρη σ' ενέσπαλε μασε. Το παιδί είπε «'Ας έν', μάννα, φέσο ελίγα φασούλια και φέρε με. Ο Θεός 'κι ανεσπάλλει μασε. Πεινασμέν' 'κι απομένουμε». Ετότε ατός ας σο κατώει απέσ' έκλαψε και έτρεξε 'ς σ' οσπίτ' και εδόξασε τον Θεό ντο εύρε τη γυναίκα 'τ' και το παιδίν' ατ'. Και εγώ εδάβα και έρθα, άλλο 'κ' εξέρω ντ' εποίκανε.

ΠΟΝΤΙΑΚΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ ΤΟΥ ΑΕΙΜΝΗΣΤΟΥ ΣΕΙΤΑΡΙΔΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗ ΤΟΥ ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΥ

ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣ

- 1) Μεγάλη νηστεία (γενική).
- 2) α) Το Βουνό. β) Στρατιωτική προσταγή.
- 3) α) Εργαλείο των οικοδόμων. β) Γευμάτσια.
- 4) α) Υποθετικό. β) Ένα σύμφωνο και το Ε. γ) Δύο σύμφωνα.
- 5) Το πέσιμο.
- 6) Ήσασταν (πληθυντικός).
- 7) α) Δύο γράμματα, ένα φωνήεν, το άλλο σύμφωνο. β) Έπιπλο οικίας.
- 8) Εντός του χώρου.
- 9) Τα τρία πρώτα γράμματα του ηλικιωμένου ανθρώπου.
- 10) α) Είχα πάει. β) Επιφώνημα δυσφορίας.

ΚΑΘΕΤΩΣ

- 1) α) Το χαστούκι. β) Άρθρο, το πρώτο γράμμα είναι Μ.
- 2) Ανάλατα, όχι νόστιμα φαγητά.
- 3) α) Τα τρία πρώτα γράμματα του ωροδείκτη. β) Δίφθογγος της Οφίτικης διαλέκτου.
- 4) α) Συμπέρασμα. β) Σκεύος διαλογής βουτύρου από το γάλα.
- 5) α) Χρειάζεται στο αλεύρι, β) Πέστο.
- 6) α) Τα δύο τελευταία γράμματα του ηλικιωμένου. β) Οι δικοί μας χωρίς το πρώτο γράμμα.
- 7) Αναφορική αντωνυμία.
- 8) α) Γράμμα του αλφαβήτου (σύμφωνο). β) Δύο σύμφωνα. γ) ένα φωνήεν με σύμφωνο.
- 9) Η κλωτσιά του ζώου με το άρθρο.
- 10) α) Από την μύτη καταρροή. β) Ανάβει η σόμπα.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2		■					■			
3						■				
4			■	■	■		■	■		
5								■		■
6										■
7			■		■					
8	■							■	■	
9		■	■				■		■	
10						■				

Η ΛΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟΥ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟΥ

ΟΡΙΖΟΝΤΙΩΣ:

1) Κούντουρος, 2) Ραφ, Ιμερα, 3) Έσανε, όταν, 4) Πήδημα, ΣΜ, 5) Σιαφλέας, 6) Ζορ, Στολ, 7) Ωμία, Ω.Υ, Ε.Ι, 8) Αντα, Σουκ, 9) Ηλιο, ατώρα, 10) Ξαν Ε.Ε.Σ.

ΚΑΘΕΤΩΣ:

1) Κρεπίζω, Η.Η., 2) Όαση, Ομάλ, 3) Υφάδ, Ρινί, 4) Νης, Ατός, 5) Εμάς, 6) ΟΙ, Αφτω, ΑΝ, 7) Υ.Μ.Ο., Λουστ, 8) Ρετσέλ, Ο.Ω.Ε, 9) Όραμα, Εύρε, 10) Ξαν, Ικας.

Ποδοσφαιρικός Αθλητικός Σύλλογος «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας



Αγωνιστική δραστηριότητα της ομάδας μας
Δεύτερος Γύρος

12η Αγωνιστική «ΣΑΡΙΣΣΑ» Κατερίνης – «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας 1-2

Η πρεμιέρα του 2ου γύρου εξελίχθηκε ανορθόδοξα και η ομάδα μας πέτυχε τελικά αγωνιστική νίκη στο γήπεδο του Παλαιού Κεραμιδίου. Τα γκολ για την ομάδα μας πέτυχε ο Ζανέτας Ιωακείμ.

13η Αγωνιστική «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας – «Πιερίκος» Αρωνά 1-2

Το αποτέλεσμα του αγώνα δεν αντιπροσωπεύει την απόδοση της ομάδας μας και τη μεγάλη προσπάθεια των παικτών της να κατακτήσουν τη νίκη.

Το μοναδικό τέρμα για την ομάδα μας πέτυχε με κεφαλιά ο Τερζίδης Χρήστος.

14η Αγωνιστική «Κεραυνός» Μακρυγιάλου – «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας 2-1

Η 14η αγωνιστική επεφύλασσε ένα ακόμα άτυχο αποτέλεσμα. Η ομάδα μας δεν κατάφερε να ανατρέψει το σε βάρος της σκορ και έφυγε χωρίς βαθμό από το γήπεδο του Μακρυγιάλου.

Σκόρερ του γκολ της ομάδας μας ήταν ο Μπλάντζας Αλέξανδρος.

15η Αγωνιστική «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας – «Διαγόρας» Σεβαστής 2-4

Η ομάδα μας δεν ξεκίνησε καλά και μετά το τέλος του 1ου ημιχρόνου το σκορ έδειχνε 0-3.

Η ομάδα μας ανέκαμψε στο δεύτερο ημίχρονο και η διαφορά διευρύνθηκε σε 2-4 και τελικά ο αγώνας καταχωρήθηκε στο Διαγόρα.

Σκόρερ της ομάδας μας ήταν ο Ζανέτας Ιωακείμ και ο Τουλίκας Χρήστος.

16η Αγωνιστική «Αετός» Καταλωνίων – «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας 1-2

Η ομάδα μας έπαιξε καλό ποδόσφαιρο και κατάφερε να πετύχει μεγάλη εκτός έδρας νίκη μέσα στο γήπεδο της Εξοχής.

Σκόρερ των δύο νικητήριων γκολ ήταν ο Τερζίδης Χρήστος.

17η Αγωνιστική «Εθνικός» Νέας Τραπεζούντας – «Πρόοδος» Παλιού Κεραμιδίου 5-0

Το διευρυμένο αποτέλεσμα μαρτυρεί την ανωτερότητα της ομάδας μας και τη δίκαιη επικράτηση της εναντίον της ομάδας του Παλιού Κεραμιδίου.

Τα γκολ πέτυχαν ο Ζανέτας Ιωακείμ (2), ο Τουλίκας Χρήστος (1), ο Χατζηιωαννίδης Νίκος (1) και ο Τερζίδης Χρήστος (1).

Λυκίδης Παναγιώτης



Στις 25 Ιανουαρίου 3 μέλη του ποδοσφαιρικού μας συλλόγου επισκέφθηκαν τον ποδοσφαιριστή Ιορδάνη Τσεντίδη παίκτη του «Πιερίκου» Αρωνά, ο οποίος τραυματίστηκε στον μεταξύ μας αγώνα και του ευχήθηκαν καλή ανάρρωση.

Αθλητικές επιτυχίες

1) Η Δωροθέα Ποιμενίδου του Δημητρίου και της Λαρίσας από τον Κορινό στην Τοξοβολία Νέων Γυναικών είχε δύο πρωτιές το 2012. 1η θέση στο Πανελλήνιο πρωτάθλημα τοξοβολίας 18 μ., στην κατηγορία Νέων Γυναικών, Αθήνα 19-2-2012.

2) 1η θέση στο 3ο Πανελλήνιο πρωτάθλημα τοξοβολίας Α.Μ.Ε.Α. 70 μ. στην κατηγορία Νέων Γυναικών, Θεσσαλονίκη 14-10-2012.

3) 3η θέση ως πολυνίκης αθλήτρια για το έτος 2012, Αθήνα 16-2-2013.

4) 1η θέση στο Πανελλήνιο πρωτάθλημα τοξοβολίας 18μ., στην κατηγορία Νέων Γυναικών, Αθήνα 17-2-2013.

Προπονητής της Δωροθέας (στη φωτογραφία) είναι ο κ. Νασιούλας Αλέξανδρος. Ο Σύλλογος εύχεται πάντα πρωτιές.



Παγκόσμια Ημέρα Υγροτόπων 2013 Ημερίδα με συμμετοχή του Συλλόγου Αλέξανδρος Υψηλάντης

Την Κυριακή 3 Φεβρουαρίου στις 5:30 μ.μ., παγκόσμια ημέρα υγροτόπων πραγματοποιήθηκε στο συνεδριακό κέντρο Κατερίνης ημερίδα και έκθεση φωτογραφίας με θέμα το εθνικό πάρκο Δέλτα Αξιού – Λουδία – Αλιάκμονα και τους υγροτόπους Πιερίας. Την ημερίδα πραγματοποίησε ο φορέας διαχείρισης Δέλτα Αξιού – Αλιάκμονα – Λουδία, με συνδιοργανωτές τον Σύλλογο του Χωριού μας, τον σύλλογο φίλοι του περιβάλλοντος και τον ποδηλατικό – περιβαλλοντικό όμιλο Δίας Κατερίνης.



Στην ημερίδα μίλησαν μέ-

λη του φορέα καθώς και ειδικοί σε θέματα υγροτόπων και με αναλυτική αναφορά στους υγροτόπους του Ν. Πιερίας.

Τακτική Γενική Συνέλευση των μελών του Συλλόγου μας

Μετά την έλευση ενός χρόνου και σύμφωνα με το καταστατικό του συλλόγου πραγματοποιήθηκε την Κυριακή 10 Φεβρουαρίου και ώρα 11:30 π.μ. στην αίθουσα του συλλόγου στην Νέα Τραπεζούντα η τακτική Γενική Συνέλευση των μελών του συλλόγου με τα παρακάτω θέματα ημερήσιας διάταξης.

Διοικητικός απολογισμός περιόδου 01 – 01 – 2012 έως 31 – 12 – 2012

Οικονομικός απολογισμός περιόδου 01 – 01 – 2012 έως 31 – 12 – 2012

Έγκριση ή μη Διοικητικού απολογισμού

Έγκριση ή μη Οικονομικού απολογισμού

Διάφορες προτάσεις.

Μετά την συμπλήρωση του απαιτούμενου αριθμού των ταμειακών εντάξει μελών του συλλόγου ξεκίνησε η Γενική συνέλευση με εκλογή του Προέδρου και Γραμματέα αυτής.

Πρόεδρος της Γενικής Συνέλευσης εκλέχθηκε από το σώμα ο κ. Αγάπιος Χαραλαμπίδης και Γραμματέας η κ. Ιωάννα Λυπουρλή.

Στη συνέχεια το λόγο έλαβε ο Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου του Συλλόγου κ. Παραδεισόπουλος Βασίλειος, ο οποίος αναφέρθηκε στο Διοικητικό απολογισμό που αφορούσε το έτος 2012. Ακολούθησε ο οικονομικός απολογισμός για το 2012 από τον ταμία του συλλόγου κ. Ιωαννίδη Βασίλειο. Ομόφωνα ενέκρινε το σώμα τον Διοικητικό και Οικονομικό απολογισμό για την παραπάνω περίοδο και ακολούθησε διαλογική συζήτηση με διάφορες προτάσεις για την καλύτερη οργάνωση και λειτουργία του συλλόγου.

Εκ του Δ.Σ. του Συλλόγου

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟΣ ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

ΕΣ Ο Δ Α		ΕΞ Ο Δ Α	
ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ ΜΕΛΩΝ	740,00	ΑΓΟΡΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	2.180,72
ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ ΟΦΤΙΚΩΝ ΝΕΩΝ	3.363,13	ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΟΦΤΙΚΑ ΝΕΑ	3.753,63
ΔΩΡΕΕΣ-ΧΟΡΗΓΙΕΣ	1.994,00	ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ-ΚΤΙΡΙΟΥ	140,00
ΥΨΗΛΑΝΤΕΙΑ 2012	635,00	ΥΨΗΛΑΝΤΕΙΑ 2012-ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ	1.665,71
ΟΦΤΙΚΟ ΣΥΝΑΠΑΝΤΕΜΑ 2012	20.691,44	ΟΦΤΙΚΟ ΣΥΝΑΠΑΝΤΕΜΑ 2012	17.943,14
ΚΑΛΑΝΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ	1.018,15	ΥΠΟΔΟΧΗ-ΦΙΛΟΞΕΝΙΑ(ΣΥΛΛΟΓΩΝ-ΧΟΡΕΥΤΙΚΩΝ)	848,86
ΚΑΛΑΝΤΑ ΠΡΩΤΟΧΡΟΝΙΑΣ	1.809,00	ΚΟΠΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ 2012	470,35
ΤΜΗΜΑ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗΣ- ΔΙΔΑΚΤΡΑ	905,00	ΤΜΗΜΑ ΖΩΓΡΑΦΙΚΗΣ - ΔΙΔΑΚΤΡΑ	905,00
ΤΟΚΟΙ ΚΑΤΑΘΕΣΕΩΝ	8,07	ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΑ(ΟΤΕ)	210,00
		ΣΥΝΔΡΟΜΗ INTERNET	187,00
		ΓΡΑΦΙΚΗ ΥΛΗ	245,42
		ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΤΙΡΙΟΥ	642,00
		ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ	682,50
		ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΞΟΔΑ (ΥΛΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΛΠ)	315,38
		ΔΩΡΕΕΣ -ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ	725,00
		ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΩΝ-ΠΕΡΙΟΔΙΚΩΝ	100,00
		ΕΞΟΔΑ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΕΩΝ (ΧΟΡΕΥΤΙΚΟ-Τ.Μ. ΝΕΟΛΙΑΣ)	149,64
		ΑΓΟΡΑ ΒΙΒΛΙΩΝ	125,00
		ΕΚΔΗΛΩΣΗ ΓΕΝΟΚΤΟΝΙΑΣ-ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ 2012	85,00
		ΦΟΡΟΙ ΚΑΤΑΘΕΣΕΩΝ	1,81
		ΥΨΗΛΑΝΤΕΙΟΣ ΑΓΩΝΑΣ ΔΡΟΜΟΥ 2012	404,74
ΣΥΝΟΛΟ ΕΣΟΔΩΝ	31.163,79	ΣΥΝΟΛΟ ΕΞΟΔΩΝ	31.780,90
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΟ ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΤΑΜΕΙΟΥ	7.671,71	ΥΠΟΛΟΙΠΟ ΤΑΜΕΙΟΥ 31.12.2012	7.054,60
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	38.835,50	ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ	38.835,50
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ		Ο ΤΑΜΙΑΣ	