

Μια μέρα στο σπίτι της  
Γιαγιάς Μοσχούλας



Το παραμύθι της  
«Βαλιτσούλας της Λαϊκής Παράδοσης»

2<sup>ο</sup> Νηπιαγωγείο Αναβύσσου

«Το σήμερα θρέφεται από τα περασμένα  
και τα μελλούμενα από το σήμερα»

Φώτης Κόντογλου

Και όλα αυτά γιατί;

Πάρα πολλά πράγματα και δρώμενα από  
τη λαϊκή μας παράδοση χάνονται σιγά  
σιγά γιατί έχουν αλλάξει οι συνθήκες  
της ζωής που τα δημιούργησαν.

Δεν μπορούμε να τα αναστήσουμε,  
όμως αξίζει να μένουν στη μνήμη μας.

Γιατί έτσι καταλαβαίνουμε καλύτερα  
τον τόπο μας και την ιστορία του, γιατί  
έτσι γνωρίζουμε καλύτερα και τον  
εαυτό μας.



Καλημέρα,  
κοπιάστε στο σπιτικό μου, είτε η γιαγιά  
Μοσχούλα. Να σας τρατάρω; Καφεδάκι, λουκουμάκι,  
γλυκό του κουταλιού με τα χεράκια μου φτιαγμένο.

Στο στρωμένο τραπεζάκι με το σεμέν,  
ακούμπησε το μπακιρένιο δίσκο με το  
αχνιστό καφεδάκι, το πιατάκι με το  
λουκούμι και ένα ποτήρι δροσερό νερό.

Στην υγείά σας...

**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:**

Θέλεις κι εσύ να στρώσεις το τραπέζι  
με το σεμέν που θα βρεις στην βαλίτσα  
και να κεράσεις την παρέα σου;  
Φόρα το μαντήλι στο κεφάλι σου σαν τη  
γιαγιά Μοσχούλα.



Εάν σε εντυπωσίασε το λουκουμάκι με τη  
γεύση του και θέλεις να μάθεις πως το  
φτιάχνουν διάβασε τη συνταγή και

**ΒΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**Πώς να φτιάξετε λουκούμια μόνοι σας.**

Το λουκούμι είναι γλύκισμα μπουκιά που φτιάχνεται μαγειρεύοντας ένα μίγμα σιροπιού, ζάχαρης και κορν φλάουρ, πολύ αργά για αρκετές ώρες. Χύνεται και αφήνεται να κρυώσει, στη συνέχεια κόβεται και πασπαλίζεται με άχνη ζάχαρη. Οι γεύσεις ποικίλουν αλλά οι κυριότερες είναι το ροδόνερο και η μαστίχα.



**Υλικά:** 500 γρ. ζάχαρη, 500 γρ. νερό,  
200 γρ. νισεστές, Μαστίχα, ροδόνερο, Ξινό,  
100 γρ. άχνη ζάχαρη

**Παρασκευή:** Διαλύουμε το νισεστέ σε λίγο νερό.

Ρίχνουμε σε κατσαρόλα την ζάχαρη και το υπόλοιπο νερό και μόλις αρχίσει να βράζει ρίχνουμε το λιωμένο νισεστέ και το Ξινό και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι το μίγμα να αποκτήσει ελαστικότητα.

Το βγάζουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε ροδόνερο και μαστίχα. Το αφήνουμε να κρυώσει για 24ώρες και αφού το κόψουμε το πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη.

**Ποσότητα μαγειρεμένου τροφίμου:** 850γρ.

Πηγή: Συνταγή: (Πατροπαράδοτες ελληνικές συνταγές,2001)

Πάνω στην ώρα ήρθαν και τα εγγόνια  
της γιαγιάς Μοσχούλας:

## Η Βασιλική



Και ο Αντρέας



-Καλώς τα τα αγγελούδια μου!  
Ελάτε Αντρέα, Βασιλική, να γνωρίσετε  
την παρέα μας!

<< Τι σου θυμίζει το όνομα της Βασιλικής;  
Ισως κάτι μυρωδάτο;

Τα ρούχα τους μοιάζουν με τα δικά μας,  
ή είναι διαφορετικά; Τι σου κάνει εντύπωση;

Μπορείς να τα περιγράψεις; >>

Εάν θέλεις μπορείς κι εσύ να ντυθείς

ΤΣΟΛΙΑΣ σαν τον Αντρέα

ή ΑΜΑΛΙΑ σαν τη Βασιλική.





Η γιαγιά Μοσχούλα μόλις τα παιδιά άλλαξαν  
ρούχα, τους φύλαξε μια έκπληξη!  
Κλείστε τα ματάκια σας, τους είπε και όχι ζαβολιές.  
Δεν άργησε πολύ και ακούστηκε ένα ήχος ρυθμικός.

Τακ, τακ-τακ,                    τακ, τακ-τακ



Ανοίξτε τα παραθυράκια σας τους είπε με νόημα  
και συνέχισε να χτυπάει ρυθμικά τα ξύλινα  
κουτάλια που κρατούσε.

Τα παιδιά τότε, σήκωσαν ψηλά τα χέρια και  
χόρεψαν στο ρυθμό των ξύλινων κουταλιών.

**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:**

Μπορείς και συ να χορέψεις με τα χέρια ψηλά και να φωτογραφηθείς για να θυμάσαι! Θα σε βοηθήσει η μουσική που θα ακούσεις από το cd.

Τα τραγούδια που θα ακούσεις λέγονται:

« Ο αργαλιός σου »

Μπορείς να χορέψεις και

«το χορό των κουταλιών»



Θέλετε να σας δείξω το σπιτικό μου; Είπε η γιαγιά

Μοσχούλα και τα παιδιά την ακολούθησαν.

Στάθηκαν μπροστά σε ένα μεγάλο ξύλινο εργαλείο,

που το λέγαν

# ΑΡΓΑΛΕΙΟ



Δια της Γραφικής Κρατικής Επιχείρησης Πανεπιστημίου Αθηνών (Ε.Κ.Ε.Π.)

Αγία Σοφία, Έργο του Γ. Σ. Μιχαήλ 1933

Η γιαγιά κάθισε στον αργαλειό και άρχισε να υφαίνει ένα πολύχρωμο υφαντό με όμορφα σχέδια. Όταν τελείωσε τους έκανε δώρο έναν παιδικό Αργαλειό σαν αυτόν που έχεις μπροστά σου και τους έμαθε πώς να υφαίνουν.



**ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ:** Μπορείς κι εσύ να υφάνεις μαζί με την οικογένειά σου το δικό σας χαλάκι με μαλλιά ή κουρελάκια.

«Πάρε το κουρελάκι και φτιάξε ένα χαλάκι πέρνα και το κουβάρι στον αργαλειό με χάρη.»

Η γιαγιά Μοσχούλα μας έδειξε όλο το σπίτι της.  
Το σαλόνι, την τραπεζαρία, τις κρεββατοκάμαρες.  
Πόσο διαφορετικά ήταν όλα τα πράγματα που είχε!



Παίξαμε κι ένα παιχνίδι, την τυφλόμυγα. Έδωσε τα  
μάτια του Αντρέα μ' ένα μαντήλι κι αυτός έπρεπε  
να πιάσει έναν από μας και να βρει και ποιος  
είναι. Είχε πολύ πλάκα.



-Τώρα, είπε η γιαγιά Μοσχούλα, θέλω να μου ζωγραφίσετε  
τις εντυπώσεις σας από το σπίτι μου. Ορίστε το μπλοκ ζωγραφικής,  
οι νερομπογιές, και οι ξυλομπογιές. Μπορείτε να συνεργαστείτε  
και να σας βοηθήσουν και οι γονείς και τα αδέρφια σας.

Όταν είμασταν έτοιμοι να φύγουμε μας γέμισε ένα  
Ταγάρι με διάφορα καλούδια. Πορτοκάλια, καρύδια,  
μήλα, αμύγδαλα και κουλουράκια.

-Αυτά είναι για σας, είπε.

Ελπίζω να περάσετε καλά μαζί μας.

Θα σας περιμένω να ξανάρθετε!

Στο καλό παιδιά μου.....



## Το ταγάρι



Αυτόν τον κόσμο που 'μαστε  
άλλοι τον είχαυ πρώτα.  
Σε μας τον παραδώσανε  
—Κι άλλοι τον καρτερούνε...

*Αντικείμενα και εικόνες που χρησιμοποιούμε για τη γνωριμία  
των παιδιών με τη «Λαϊκή Παράδοση»*



1. Κούκλα «η ΓιαγιάΜοσχούλα»



2. Σεμέν



3.Μαντήλι κεφαλής



4. Δίσκος και μπρίκι του καφέ μπακιρένια



5.Εύλινα μουσικά κουτάλια



6.Υφαντό ταγάρι



7.Εύλινος παιδικός αργαλειός

8.Πιατάκι με λουκούμι

9.Παραδοσιακές ενδυμασίες Αμαλίας και τσολιά

10.Cd με τραγούδια

11.Νήματα και κουρελάκια

12.Εικόνα μεγάλου αργαλειού

13.Μπλοκ ζωγραφικής

14.Νερομπογιές, ξυλομπογιές



15. Πίνακες του ζωγράφου Θεόφιλου: «Ελληνική εορτή»,



«Δια της κρεββατής»



