

Μάθημα Ενδέκατο

Τι γιορτές...;

Καπετάνιος -Ελάτε παιδιά να σας πω πώς
γιορτάζουν οι Έλληνες.

Παιδιά -Μπράβο! Πες μας!

Καπετάνιος -Λοιπόν...

Το Χειμώνα έχουμε Χριστούγεννα. Στις 25 Δεκεμβρίου.

Τα Χριστούγεννα είναι
μια μεγάλη γιορτή.
Στην Ελλάδα τα παιδιά
χαίρονται πολύ με το
χριστουγεννιάτικο δέντρο.
Το δέντρο έχει στολίδια
και παιχνίδια. Γιορτάζει
ο Χρίστος και η Χριστίνα.



Καλά Χριστούγεννα!

Πρωτοχρονιά (1η Ιανουαρίου)

Ο Άη Βασίλης έρχεται και φέρνει δώρα.
Κόβουμε τη βασιλόπιτα.
Γιορτάζει ο Βασίλης και η Βασιλική.



Καλή χρονιά!

Θεοφάνεια

Αγιάζουν τα νερά.
Ο παπάς ρίχνει το σταυρό στη θάλασσα. Γιορτάζει ο Φάνης και η Φανή.



Χρόνια πολλά!

Καρναβάλι

Καρναβάλια παντού!
Πρίγκηπες, Βασιλοπούλες, κλόουν,
καουμπούιδες, λουλουδάκια, μέλισσες,
αρχαίοι Έλληνες.
Κομφετί και σερπαντίνες και μπαλόνια
πολλά. Τραγούδια και χορός.



Καπετάνιος -**Ιβάν, τι γιορτές έχετε στην Ουκρανία;**

Ιβάν -**Έχουμε** (συμπληρώστε) _____

Αριθμοί

10 δέκα

20 είκοσι

30 τριάντα

40 σαράντα

50 πενήντα

60 εξήντα

70 εβδομήντα

80 ογδόντα

90 ενενήντα

100 εκατό

11 έντεκα

12 δώδεκα

13 δεκατρία

24 είκοσι τέσσερα

35 τριάντα πέντε

Πότε γιορτάζουν;

Στην Ελλάδα η Άννα γιορτάζει στις 9 Δεκεμβρίου.

Ο Νίκος στις 6 Δεκεμβρίου.

Η Κατερίνα στις 25 Νοεμβρίου.

Ο Βασίλης την 1η (πρώτη) Ιανουαρίου.

Ο Κώστας στις 21 Μαΐου.

Η Μαρία στις 15 Αυγούστου.

Πείτε πότε γιορτάζουν στην Ελλάδα

ο Βασίλης	1/1
ο Γιώργος	23/4
ο Παύλος	29/6
η Ελένη	21/5
η Σοφία	17/9
ο Θανάσης	18/1
η Φανή	6/1

Πότε έχεις γενέθλια;

Ο Γιάννης έχει γενέθλια στις 5 Μαρτίου. Εσύ;



Ευχές

γιορτή: Χρόνια πολλά!

γενέθλια: Να τα εκατοστήσεις!
Χρόνια πολλά!

Χριστούγεννα: Καλά Χριστούγεννα!

Πρωτοχρονιά: Καλή χρονιά!

ταξίδι: Καλό ταξίδι!
Στο καλό!

**για καινούριο
αυτοκίνητο:** Καλοτάξιδο!

**για καινούρια
ρούχα:** Με γεια!

**για καινούριο
σπίτι:** Καλορίζικο!

Ας φτιάξουμε και ας γράψουμε κάρτες



για γενέθλια



για γιορτή



για τα Χριστούγεννα



για το Πάσχα

Ας κάνουμε μελομακάρονα

Χρειαζόμαστε για τη ζύμη:

- 2 φλιτζάνια του τσαγιού λάδι
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού κονιάκ
- 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού χυμό πορτοκαλιού, κανέλλα ή ξύσμα πορτοκαλιού
- 7 1/2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι (μαλακό)
- 2 κουταλάκια του τσαγιού μπέκιν πάουντερ ή σόδα του φαγητού

για το σιρόπι:

- 2 φλιτζάνια τσαγιού μέλι
- 2 φλιτζάνια τσαγιού ζάχαρη
- 2 φλιτζάνια τσαγιού νερό

Πώς τα κάνουμε (εκτέλεση)

Δουλεύουμε μαζί το λάδι, το κονιάκ, το χυμό πορτοκαλιού, τη ζάχαρη, λίγη κανέλλα ή ξύσμα πορτοκαλιού. Ανακατεύουμε μαζί το αλεύρι, το μπέκιν ή τη σόδα και τα ρίχνουμε στο μίγμα του λαδιού λίγο λίγο. Ζυμώνουμε καλά και αρχίζουμε να πλάθουμε μικρές πιτούλες. Βάζουμε τα μελομακάρονα σε λαδωμένο ταψί και τα ψήνουμε 25 λεπτά. Βράζουμε 5 λεπτά το μέλι, τη ζάχαρη και το νερό. Όταν βράσει, το ρίχνουμε πάνω στα μελομακάρονα. Τα αφήνουμε να κρυώσουν και τα πασπαλίζουμε με καρύδια και κανέλλα.

Καλή όρεξη!

Αλήθεια, ξέρετε κι εσείς μια συνταγή; Πείτε την !

Ας τραγουδήσουμε

(στα γενέθλια)

Να ζήσεις (Γιωργάκη, Μαρία) και χρόνια πολλά,
μεγάλος(η) να γίνεις με άσπρα μαλλιά,
παντού να σκορπίζεις της γνώσης το φως
και όλοι να λένε “να ένας (μία) σοφός!”

Μακεδονικά κάλαντα Χριστουγέννων

Χριστούγεννα, Πρωτούγεννα, πρώτη γιορτή του χρόνου,
για 'βγάτε, δέστε, μάθετε πως ο Χριστός γεννάται.
Γεννάται κι ανασταίνεται με μέλι και με γάλα.
Το μέλι τρών' οι άρχοντες, το γάλα οι αφεντάδες
και το μελισσοβότανο να νίβοντ' οι κυράδες.

