

ΕΦΕΣΟΣ

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΕΦΕΣΙΩΝ



ΕΤΟΣ 8^ο
ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 31
ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2007-
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2007-
ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2007
ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

ΕΥΧΕΣ ΓΙΑ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΚΑΛΟΤΥΧΙΑ

Από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα

Γράφει η Βασιλική Λάσκαρη

Ένα από τα ελάχιστα έθιμα που οι ρίζες του χάνονται μέσα στους αιώνες αλλά διατηρούνται μέχρι και σήμερα, είναι το κόψιμο της Βασιλόπιτας.

Η βασιλόπιτα παρασκευάζεται από τους χριστιανούς παραμονές της Πρωτοχρονιάς και κόβεται και μοιράζεται ακριβώς το μεταμεσονύκτιο που αλληλάζει ο χρόνος. Το κόψιμο της Βασιλόπιτας γίνεται και τις άλλες μέρες του "Δωδεκαήμερου" των εορτών ενώ εκείνο γραφείων, συλλόγων κλπ μέχρι και το μήνα Φεβρουάριο.

Το έθιμο ξεκινά από την αρχαιότητα, όταν στις μεγάλες αγροτικές γιορτές, όπως τα Θαύσια και τα Θεσοφορία, οι αρχαίοι Έλληνες πρόσφεραν στους θεούς τους λεγόμενους "εορταστικούς άρτους" για την εξασφάλιση της υγείας και της καλής τύχης.

Αργότερα επί Φραγκοκρατίας, επικράτησε η συνήθεια να τοποθετείται μέσα στην πίτα ένα νόμισμα ή κατά άλλο έθιμο ένα φασόλι και να ανακრύσσεται «Βασιλιάς της βραδιάς» ή αντίστοιχα «φασουλιβασιλιάς» όποιος το εύρισκε.

Πέρα όμως αυτού του φράγκικου εθίμου που πέρασε και στην Ευρώπη, υπάρχει και μία θρησκευτική παράδοση που συνδέει το κόψιμο της πίτας με την προσωπικότητα του Μεγάλου Βασιλείου, από τον οποίο πήρε και το όνομά της. Σύμφωνα με την θρησκευτική λοιπόν παράδοση, ο Έπαρχος της Καππαδοκίας πήγε να καταλάβει με πρόθεση να ηλεπλιθήσει την Καισάρεια της Καππαδοκίας της Μικράς Ασίας, την εποχή που Επίσκοπος της πόλης ήταν ο Μέγας Βασίλειος. Τότε ο Μέγας Βασίλειος για να αποφύγει την ηλεπλισία, ζήτησε από τους πλούσιους της πόλης του να μαζέψουν ότι χρυσαφικά μπορούσαν προκειμένου να τα παραδώσει ως "λύτρα" στον επερχόμενο κατακτητή. Πράγματι συγκεντρώθηκαν πολλά τιμαφλή. Κατά την παράδοση όμως είτε επειδή μετάνιωσε ο Έπαρχος, είτε (κατά άλλους) εκ θαύματος κατά το οποίο ο Άγιος Μερκούριος με πλήθος Αγγέλων απομάκρυνε τον στρατό του, ο Έπαρχος απάληλαξε την πόλη από επικείμενη καταστροφή. Μετά από αυτό, ο Μέγας Βασίλειος θέλοντας να επιστρέψει τα τιμαφλή στους δικαιούχους και μη γνωρίζοντας σε ποιόν ανήκει τι, έδωσε εντολή να παρασκευασθούν μικροί άρτοι που ο καθένας τους περιείχε από ένα νόμισμα ή τιμαφλή και τα διένειμε στους κατοίκους την επομένη του εκκλησιασμού. Αυτό το γεγονός καθώς και την μνήμη του Μεγάλου Βασιλείου τιμούμε και εμείς κάθε χρόνο με το έθιμο κοπής της βασιλόπιτας.

Η βασιλόπιτα συναντάται στις διάφορες περιοχές της Ελλάδας, σε αρκετές παραλλαγές που έχουν σχέση με τον τρόπο παρασκευής της, ωστόσο όλες έχουν κοινή διακόσμηση: ένα σταυρό και την αναγραφή του έτους. Και φυσικά όλες κρύβουν μέσα τους ένα φιλουρί. Το φιλουρί στη βασιλόπιτα θεωρείται ο τρόπος με τον οποίο ο άνθρωπος προσπαθεί να μαντέψει την τύχη του για τη νέα χρονιά. Εκείνος στον οποίο θα "πέσει" το φιλουρί



θεωρείται τυχερός και ευνοούμενος. Στην ελληνική επαρχία βάζουν μέσα στην βασιλόπιτα, ανάλογα με το έθιμο, κομμάτι από άχυρο, κημητόβεργα ή ελιά ή, σε κτηνοτροφικές περιοχές, ένα μικρό κομμάτι τυρί που θα φέρει καλή τύχη στην παραγωγή. Σε άλλα μέρη, αντί αυτού κατασκευάζουν μικρό στεφάνι από κημητόβεργες που όποιος το βρει στα χωράφια θα είναι τυχερός στα σπαρτά, ή στην ελαιοπαραγωγή ή στο κρασί.

Η βασιλόπιτα κατά το ελληνικό έθιμο κόβεται σε οικογενειακή συγκέντρωση αμέσως με τον ερχομό του νέου έτους κυρίως μετά από φαγοπότη όπου και ακολουθεί χαρτοπαξία «για το καλό του καινούργιου χρόνου». Έτσι στις 12.00 ακριβώς τα μεσάνυκτα με την αλληλαγή του χρόνου οβήνουν τα φώτα και μετά ένα λεπτό ξαναάβουν με ευχές για «χρόνια πολλά» και «ευτυχισμένο το νέο έτος».

Τότε προσκομίζεται η βασιλόπιτα στο τραπέζι και ο νοικοκύρης αφού την σταυρώσει με το μαχαίρι τρεις φορές αρχίζει να τη κόβει σε τριγωνικά κομμάτια. Το πρώτο κομμάτι είναι του Χριστού, το δεύτερο της Παναγίας, το τρίτο του Αγίου Βασιλείου, το τέταρτο του σπιτιού και ακολουθούν τα κομμάτια των μελών της οικογένειας με σειρά ηλικίας, και μετά των καλεσμένων, αν υπάρχουν, με τελευταίο το κομμάτι του φτωχού, χωρίς βέβαια να ηλομονούνται τυχόν μετανάστες, ασθενείς και άλλα πρόσωπα της οικογένειας που για διάφορους λόγους δεν παρευρίσκονται. Όποιος βρει στο κομμάτι του το κρυμμένο φιλουρί θεωρείται ο τυχερός της χρονιάς και συνήθως παίρνει και ένα δώρο ή ένα χρηματικό ποσό που του προσφέρει ο νοικοκύρης του σπιτιού. Αν το φιλουρί πέσει στον Χριστό, στην Παναγία ή στον Άγιο Βασίλη το χρηματικό ποσό δίνεται στην εκκλησία, ενώ αν πέσει στο κομμάτι του φτωχού, το ποσό δίνεται σε κάποιο ζητιάνο.

Σε μια παρόμοια οικογενειακή συγκέντρωση και σύμφωνα με το έθιμο, αποφάσισε και η Ένωσή μας να κόψει την βασιλόπιτα του 2008.

- Προσκάλισε λοιπόν όλα τα μέλη της μεγάλης της

οικογένειας και τους φίλους της να συγκεντρωθούν στην ευρύχωρη αίθουσα τελετών του Δημαρχιακού Μεγάρου της πόλης μας, επειδή το σαλόνι του δικού της σπιτιού είναι πολύ μικρό για να φιλοξενήσει όλους τους καλεσμένους της.

- Διάλεξε μια ημερομηνία βοήλική για τα περισσότερα μέλη της οικογένειας, ας πούμε το κυριακάτικο πρωινό της 13ης του Γενάρη, γιατί ήθελε να παρευρίσκονται όσο το δυνατόν περισσότεροι.

- Έδωσε πολλή και ειλικρινής ευχές για υγεία και ευτυχία τη νέα χρονιά και ευχαρίστησε, όπως κάθε καλός οικοδεσπότης, όλους τους παρευρισκόμενους για την παρουσία τους και την συμμετοχή τους στην συγκέντρωση.

- Ανταποκρίθηκε με χαρά στην επιθυμία των μελών και των φίλων να μάθουν για τα γεγονότα που συνέβησαν στην οικογένεια την χρονιά που πέρασε και για τον προγραμματισμό της χρονιάς που έφθασε.

- Επιβράβεωσε την επιτυχή προσπάθεια των νεαρών παιδιών της να γίνουν ακαδημαϊκοί πολίτες αλλά και την ενασχόληση μια συγγραφέως με την καταγραφή και παρουσίαση της παραδοσιακής χριστουγεννιάτικης κουζίνας της Μικρασίας.

- Έκοψε την βασιλόπιτα και την μοίρασε με τον παραδοσιακό τρόπο σε όλους, χαρίζοντας ένα ασπένιο ρόδι για να φέρει τύχη σ' αυτόν που βρήκε το φιλουρί.

- Φίληψε όσους παρέμειναν μέχρι το τέλος της οικογενειακής αυτής συγκέντρωσης, με το θέαμα που πρόσφεραν οι χοροί από τα μικρά παιδιά του χορευτικού της, τροφή της ψυχής άξια να συγκριθεί με τα εδέσματα που, σύμφωνα με το έθιμο προσφέρει κάθε καλός οικοδεσπότης στο πρωτοχρονιάτικο τραπέζι.

- Ξεπροβόδισε έναν-έναν καλεσμένο ξεχωριστά με μια ανοιχτή πρόσκληση για την επόμενη πρωτοχρονιάτικη οικογενειακή συνάντηση που περιέχεται στην ελπιδοφόρα ευχή **“ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ”**.



Εις μνήμη Σταμπούλογλου ...

Στη μνήμη του επίτιμου Προέδρου της Ένωσής μας Παναγιώτη Σταμπούλογλου, το ποσό των 300 Ευρώ φέτος δόθηκε στο Γηροκομείο «Άγιος Παντελεήμων» στο Κερατσίνι.

Την Παραμονή των Χριστουγέννων 10 κούτες γάλα εβαπορέ παραδόθηκαν από αντιπροσωπεία της Ένωσής στον υπεύθυνο του Γηροκομείου, πρωτοπρεσβύτερο Εμμανουήλ Καροφυλάκη, για τις ανάγκες των φιλοξενούμενων στο Οίκημα Γερόντων.

«Κάπου πήγα, κάτι είδα,
κάτι μου 'παν και το γράφω»

Παραλληλαγές Φαγντών

Τα παιδιά πεινάνε. Και όταν πεινάνε μπορεί να φάνε ό,τι βρίσκεται μπροστά τους. Οι μαμάδες (ίσως και οι γιαγιάδες) υποκύπτουν στις φωνές ή τις επιθυμίες των παιδιών τους και μαγειρεύουν αυτά που χωρίς διαμαρτυρίες τρώνε τα παιδιά τους.

Ένα πολύ προσφιλέσ σνακ – αλλιά και φαγντό – μικρών και μεγάλων είναι η πίτσα. Η πίτσα με τη γνωστή της σύσταση, ψημένο τυρί, ζαμπόν, μπέικον κ.λπ. δίνει πολλές θερμίδες και λιπαρά. Ετοιμάστε πίτσα στο ψηπτό χρησιμοποιώντας ελαφρώς λαδωμένες με ελαιόλαδο σουβλακόπιτες (τις χρησιμοποιείτε ακόμα και παγωμένες από την κατάψυξη) ή αραβικές πίτες, ως βάση. Ρίξτε λίγη ρίγανη, βάλτε τριμμένη φέτα, προσθέστε μπόλικα μανιτάρια, ντομάτες σε ροδέλες και πιπεριά και ψήστε σε δυνατό φούρνο για 10 – 15 λεπτά. Η παραλληλαγή αυτή είναι νοστιμότατη, οικονομική, γρήγορη και προπαντός υγιεινότερη.

Στα σουβλάκια ήμελε ΝΑΙ. Προμηθευτείτε ξεκοκαλισμένα μπουτάκια από κοτόπουλο. Κόψτε τα κομμάτια, περάστε τα στα γνωστά καλαμάκια παρεμβάλλοντας ανάμεσα κρεμμύδι και πιπεριά. Ψήστε τα και προσφέρετε τα στα παιδιά, μικρά και...μεγάλα. Είναι πολύ νόστιμα, κοστίζουν λιγότερο από τα έτοιμα και, βεβαίως, εύκολα αντιλαμβάνεστε από πόσες θερμίδες και καρένα λάδια γλιτώνουμε τον ταλαιπωρο οργανισμό μας.

Παραλληλαγή στο ίδιο θέμα: Αντικαταστήστε το κοτόπουλο με ξιφία. Έχει διαφορά!

Τα χάμπουργκερς τα έχετε δοκιμάσει; Αν όχι δοκιμάστε τα. Τρίψτε κολλοκύθι, καρότο και πατάτα στο χοντρό του τρίφτη. Ψιλοκόψτε φρέσκο κρεμμύδι. Αρωματίστε με μπόλικο δυόσμο, ρίξτε αλάτι και πιπέρι και προσθέστε λίγο αλεύρι. Τηγανίστε τα ή ψήστε τα πάνω σε λαδόκολλα. Βάλτε τα ανάμεσα σε στρογγυλά ψωμάκια και σε χρόνο μηδέν έτοιμο το χορτομπεργκερ.

Πηγή: ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΔΑΡΜΑΡΑ...μπτέρα 3 παιδιών, Στους ρυθμούς της καρδιάς, τεύχος 164 Δεκέμβριος 2005

ΕΦΕΣΙΟΣ

ΕΦΕΣΟΣ

ΚΩΔ: 5277

ΤΡΙΜΗΝΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ
ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΕΦΕΣΙΩΝ

Ιδιοκτήτης:

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΕΝΩΣΗ ΕΦΕΣΙΩΝ

ΣΟΛΩΜΟΥ 50

τ.κ. 184 50 ΝΙΚΑΙΑ

τηλ./fax: 210 4930396

e-mail: efesioi@gmail.com

web: http://efesos.wordpress.com

Τα γραφεία της Ένωσης είναι ανοικτά
κάθε Τετάρτη 5:30 μ.μ με 8:30μ.μ.

Εκδότης και Υπεύθυνος για το νόμο:
ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ ΚΡΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ

Η εφημερίδα εκδίδεται από
Συντακτική Επιτροπή

Ανυπόγραφες και δυσανάγνωστες
επιστολές δεν δημοσιεύονται.
Επιτρέπεται η μερική ή ολική
αναδημοσίευση άρθρων
της εφημερίδας, αρκεί
να αναφέρεται η πηγή τους.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ: Ο ΚΑΦΕΣ



Γράφει ο Γιάννης Κουντούρης
Τεχνολόγος τροφίμων

Η λέξη καφές προέρχεται από την αραβική λέξη qahwahl, μία από τις λέξεις που αρχικά χρησιμοποιήθηκε για κρασί, και κατέληξε να σημαίνει καφές. Τους κόκκους του καφέ συνθιζαν να τους μασάνε πριν ανακαλύψουν ότι μπορούσαν να τους αλέσουν και να τους βράζουν με νερό για να φτιάξουν ένα ρόφημα. Κανένας δεν ξέρει πότε ή πού ο καφές πρωτοχρησιμοποιήθηκε ως ρόφημα, παράλο που φαίνεται ότι οι φυτείες υπήρχαν στην Υεμένη τον 15ο αιώνα. Οι πιο πρόσφατες και αξιόπιστες πληροφορίες λένε ότι ο καφές χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά ως ρόφημα από τους Sufis.

Μουσουλμάνοι μυστικιστές, οι Sufis ανακάλυψαν ότι ο καφές μπορούσε να αποτρέψει τον ύπνο και να διεγείρει την πνευματική δραστηριότητα (ενέργεια), και έτσι τους βοηθούσε στις προσευχές τους. Με τη βοήθεια των συνηθισμένων καθημερινών τους στιγμών η καφεποσία εξαπλώθηκε στα αστικά κέντρα. Στο τέλος του 15ου αιώνα οι έμποροι και οι προσκυντές έφεραν τον καφέ στη Μέκκα και τελικά σε όλα τα μέρη του Ισλαμικού κόσμου. Αν και ακόμα χρησιμοποιούνταν από τους Sufis για τις τελετουργίες τους, και ο λιγότερο ευλαβής βρήκε τον καφέ σαν ένα ευχάριστο διεγερτικό για συζήτηση και έτσι "γεννήθηκε" το καφενείο.

Το Φυτό

Το φυτό του καφέ είναι ένα μικρό αειθαλές δέντρο, που καλλιεργείται αποκλειστικά στις υγρές τροπικές χώρες. Το είδος της κοφέας Αράμπικα, το οποίο παρέχει τον καλύτερο καφέ, "γεννήθηκε" (είναι γηγενής) στην Αιθιοπία. Από εκεί διέσχισε την Ερυθρά Θάλασσα, έφτασε στην Υεμένη και στην Νότια Αραβία, όπου και καλλιεργήθηκε.

Από τα 60 είδη καφέ, μόνο 2 καλλιεργούνται εκτεταμένα. Η Canephora Robusta και η Liberica μία "υγιής" (ρωμαλέα) ποικιλία που η παραγωγή της είναι πολύ μικρή. Η Robusta που χρησιμοποιείται για φθηνότερα χαρμάνια και τον στιγμιαίο καφέ, είναι σπουδαιότερη.

Η κοφέα Αράμπικα συνήθως μεγαλώνει σε θάμνος. Παράγει καρπούς κάθε 3 με 4 χρόνια, και συνεχίζει την παραγωγή για 25 χρόνια περίπου. Γίνονται 2 με 3 καλλιεργήσεις το χρόνο, γιατί από τα άνθη του δέντρου γίνονται ταυτόχρονα και άγουροι και ώριμοι καρποί. Τα άσπρα φλουδάκια της είναι ευωδιαστά σαν το γιασεμί, είναι εύθραυστα και εφήμερα και μαραίνονται μετά από μία ή δύο μέρες.

Ο Καρπός

Οι πράσινοι καρποί γίνονται στην αρχή κίτρινοι, μετά κόκκινοι και στο τέλος αποκτούν ένα βαθύ μαυροκόκκινο χρώμα, όταν ωριμάσουν και είναι έτοιμοι να μαζευτούν. Ένα δέντρο αποφέρει 4-6 Ib ανά 2-3 κιλά καρπών το χρόνο, που με τη σειρά δίνουν 1-1½ Ib ανά 500-75 γραμ. πράσινων κόκκων, και 20% λιγότερο από τη στιγμή που ψήνονται. Η συγκομιδή γίνεται με το χέρι και είναι μια ακριβής διαδικασία, γιατί οι εργάτες που μαζεύουν τον καφέ πρέπει να επιστρέφουν πολλές φορές στο ίδιο δέντρο. Κάθε καρπός συνήθως περιέχει 2 κόκκους. Υπάρχουν όμως και ποικιλίες που περιέχουν ένα μονό στρογγυλό κόκκο.

Οι καλύτεροι καφέδες πλένονται, ο ποiltός απομακρύνεται σε μεγάλο βαθμό, και έπειτα οι καρποί στοιβάζονται "για ζύμωση" (αναβρασμό). Όταν η φλούδα που έχει παραμείνει, σαπίζει, τότε καθαρίζεται και οι καρποί στεγνώνονται. Ένας απλούστερος και φθηνότερος τρόπος είναι

να απλώσουν τους καρπούς κάτω από τον ήλιο να στεγνώσουν για 3 εβδομάδες ή να τους στεγνώσουν με τεχνικές μεθόδους, και να απομακρυνθούν οι ζαρωμένες φλούδες. Σε αυτή τη φάση, οι πράσινοι κόκκοι είναι έτοιμοι για ταξινόμηση και φόρτωση.

Όμως η διαδρομή μέχρι να φτάσει ο καφές στο φλυτζάνι μας είναι μεγάλη, όπως οι ιστορίες και τα περιεργα παραμύθια που τον συνοδεύουν.

Ο Παλαιότερος Μύθος της Ανατολής

Ο πιο παλιός μύθος της Ανατολής που πέρασε από γενιά σε γενιά ήλθε για τον καφέ ότι ο ίδιος ο Μωάμεθ τον χάρισε στους ανθρώπους: Κάποτε που ο Προφήτης ήταν βαριά άρρωστος τον ευσηλαχίστηκε ο Αλίλαχ και του έστειλε με τον αρχάγγελο Γαβριήλ ένα ποτό μαύρο σαν το ήλιο Κάαμπα της Μέκκας και "διεγερτικό" που τον γέμισε με τόση νεανική δύναμη που θα μπορούσε να ρίξει 40 άντρες από τη σέλλα και να διδάξει τον έρωτα σε άλλες τόσες γυναίκες, επίσης.

Η Διάδοση του Καφέ στην Ευρώπη

Η διάδοση του καφέ στην Ευρώπη ξεκίνησε από την Κωνσταντινούπολη το 1554, επί ηγεμονίας του Σουλεϊμάν Β' όπου και άνοιξε το πρώτο καφενείο και με αυτό ο καφές βρήκε το δρόμο του προς τα ανατολικά παράλια της Ευρώπης. Βέβαια, στη Δυτική Ευρώπη και στον υπόλοιπο κόσμο ήταν ακόμη τελείως νέστος. Μόλις στα μέσα του 16ου αιώνα έφτασαν στην Ευρώπη οι πρώτες πληροφορίες για τον καφέ, από τις περιγραφές των περιηγητών στα ταξίδια τους.

Όσοι από τους αναγνώστες της εφημερίδας μας επιθυμούν να ενισχύσουν οικονομικά την εκδοσή της, μπορούν να απευθύνονται στα μέλη της Συντακτικής Επιτροπής ή να καταθέτουν στο λογαριασμό 197/366586-00 της Εθνικής Τράπεζας.

γεύση...

Γράφει η Γεωργία Μπαχού

Ένα από τα πιο αδικημένα φαγντά του χειμώνα είναι οι σούπες. Σε όλη την Ευρώπη και την Ασία σαν πρώτα πιάτα δεσπόζουν οι σούπες, στην Ελλάδα όμως, ίσως λόγω κλίματος, οι σούπες δεν έχουν τη θέση που τους αξίζει, τις θυμόμαστε μόνο τα κρύα χειμωνιάτικα βράδια και συνήθως κάνουμε απλές παρασκευές. Η στήλη μας σας κάνει δύο ενδιαφέρουσες προτάσεις πέρα από τις συνηθισμένες για να ανακαλύψετε αρώματα και γεύσεις διαφορετικές.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ:

- 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- 1 μεγάλο κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κιλό κολοκύθα σε κομμάτια
- 1½ κιλό πατάτες
- 1 1½ λίτρο ζωμό κότας
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού κρέμα γάλακτος
- λίγο τζίντζερ προαιρετικά
- μία πρέζα μοσχοκάρυδο
- αλάτι πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ:

- 1 κιλό μοσχαράκι κατά προτίμηση ποντίκι
- 2 λίτρα νερό
- 2 μέτριες πατάτες
- 2 καρότα
- 1 κρεμμύδι
- 2 τομάτες
- αλάτι πιπέρι φύλλα δάφνης
- προαιρετικά μπουκόβο

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΚΚΙΝΗ ΚΟΛΟΚΥΘΑ

Ρίχνετε το κρεμμύδι στην κατσαρόλα με ελάχιστο νερό, το αφήνετε να μαλακώσει και να απορροφήσει τα υγρά του. Προσθέστε το βούτυρο τα κομμάτια κολοκύθας τις πατάτες και σωτάρετε για λίγο. Προσθέστε και το ζωμό της κότας. Βράζετε τη σούπα σε μέτρια φωτιά μέχρι να μαλακώσουν τελείως οι πατάτες και η κολοκύθα.

Την αλέθετε στο μπλέντερ λίγη λίγη μέχρι να γίνει ποiltός. Ρίχνετε τον ποiltό πάλι στην κατσαρόλα και προσθέτετε τα μπαχαρικά βράζετε λίγο ακόμη τη σούπα και στο τέλος προσθέτετε την κρέμα γάλακτος.

Τη σερβίρετε ζεστή πασπαλισμένη με παρμεζάνα και φρυγανιασμένο ψωμί.

ΚΡΕΑΤΟΣΟΥΠΑ

Πλένετε το κρέας και το βάζετε στην κατσαρόλα με το νερό. Όταν αρχίσει να παίρνει βράσεις ανοίγετε το καπάκι και αφαιρείτε τον αφρό.

Αν χρειαστεί συμπληρώνετε νερό και προσθέτετε τα φύλλα δάφνης και τα λαχανικά τα οποία έχετε κόψει από πριν, σε όποιο μέγεθος θέλετε. Χαμηλώνετε τη φωτιά και αφήνετε να σιγοβράσουν. Χρειάζεται τουλάχιστον 1 1½ ώρα λίγο πριν το σβήσετε προσθέτετε αλάτι και πιπέρι.

Σερβίρετε ζεστή με χωριάτικο ψωμί και για όσους προτιμούν τις πικάντικες γεύσεις πασπαλισμένη με μπουκόβο.

Καλή Επιτυχία

ΣΥΝΕΒΗΣΑΝ . . .

της Μαρίας Τσιρομπίνη

● Στις 11 Νοεμβρίου 2007 στην ταβέρνα «Η ΦΩΛΙΑ» πραγματοποιήθηκε συνεννόηση της Ένωσης μας με μεγάλη επιτυχία. Όσοι είχαν την τύχη να παρευρεθούν στον χώρο αυτό πέρασαν πολύ όμορφα. Έφαγαν και διασκέδασαν με την ψυχή τους.

● Πρωινό Κυριακής 25ης Νοεμβρίου. Τα γραφεία του Συλλόγου μας άνοιξαν για μια ακόμη φορά για την Υπηρεσία Εθελοντικής Αιμοδοσίας του Γενικού Κρατικού Νοσοκομείου Νίκαιας. Η προσέλευση των μελών και φίλων ήταν σημαντική και οι 20 μονάδες αίματος ήταν ικανοποιητικές. Θέλουμε κοντά μας

όσο το δυνατόν περισσότερους «βοηθούς» στην προσπάθειά μας αυτή, γιατί σώζουμε ζωές, τις ζωές μας!

● Στις 14, 15 και 16 Δεκεμβρίου στα πλαίσια του φιλανθρωπικού έργου της Ένωσης συγκεντρώθηκαν τρόφιμα και χρήματα που προσφέρθηκαν σε οικογένειες που τα είχαν άμεση ανάγκη. Ευχαριστούμε τα μέλη και τους φίλους που ανταποκρίθηκαν στο κάλεσμα αυτό.

● Μετά τις 9 το βράδι, στις 28 Δεκεμβρίου, η πόρτα του Συλλόγου ήταν συνεχώς ανοιχτή. Οι καλεσμένοι έρχονταν ο ένας μετά τον άλλο, κρατώντας ένα καλό σπιτικό φαγητό ή γλυκό. Η μουσική άρχισε να παίζει

και το κέφι δυνάμωνε. Το «Κιρκιντζώτικο Γλέντι» αποχαιρέτησε και πάλι, άλλη μια χρονιά.

● Το Διοικητικό Συμβούλιο της Πανελληνίας Ένωσης Εφesiών αποφάσισε, αρχής γενομένης το 2007, την καθιέρωση της απαγγελίας των Καλώντων των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς σε όσα περισσότερα σπίτια μελών και φίλων της Ένωσης μας. Και έτσι έγινε... Μικροί και μεγάλοι - ορισμένα παιδιά ντυμένα με τις παραδοσιακές φορεσιές μας - ξεχυθήκαμε στις γειτονιές με δυνατή φωνή και πηλατιά χαμόγελα. Η υποδοχή του κόσμου ήταν πολύ θερμή. Για άλλη μια φορά η εμπειρία ήταν καταπληκτική.

7^ο ΤΟΥΡΝΟΥΑ ΤΑΒΛΙ του Γιώργου Αυγουλιά 3^ο ΤΟΥΡΝΟΥΑ ΠΙΝΓΚ-ΠΟΝΓΚ

Την Κυριακή 18 Νοεμβρίου 2007 πραγματοποιήθηκε στα γραφεία της Ένωσης, ο 7ος διαγωνισμός τάβλι. Η αλήθεια είναι ότι οι διαγωνιζόμενοι ήταν περισσότεροι από κάθε άλλη φορά κάτι το οποίο μας γεμίζει χαρά διότι τα μέλη μας «και όχι μόνο» ανταποκρίνονται συνεχώς στο κάλεσμα μας. Μετά από συναρπαστικούς αγώνες, στον τελικό έφτασαν ο κύριος Καψάλης με τον κύριο Λύκο με νικητή το δεύτερο με σκορ 7-1. Η σειρά των αγώνων μέχρι και τον τελικό προήλθε από κλήρωση και ήταν η εξής:

Α' ΓΥΡΟΣ

ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗΣ: 7-0
ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ - ΛΥΚΟΣ: 3-7
ΚΑΝΑΚΗΣ - ΓΩΓΟΥΣΗΣ: 6-7
ΑΡΓΕΙΤΗΣ - ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Δ.: 3-7
ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ - ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β.: 2-8
ΛΕΚΑΚΗΣ Ν. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν.: 7-4
ΛΑΖΑΡΟΠΟΥΛΟΣ - ΚΑΨΑΛΗΣ: 8-6
ΚΑΖΙΝΟΠΟΥΛΟΣ - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ.: 3-7

ΚΡΑΣΣΟΠΟΥΛΟΣ - ΣΑΛΟΥΦΑΣ: 3-7

Β' ΓΥΡΟΣ

ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Δ. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ.: 7-1
ΛΕΚΑΚΗΣ Ν. - ΣΑΛΟΥΦΑΣ: 2-8
ΛΥΚΟΣ - ΓΩΓΟΥΣΗΣ: 3-7
ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΛΑΖΑΡΟΠΟΥΛΟΣ: 8-5
ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β. - ΚΑΨΑΛΗΣ: 5-7

ΠΡΟΗΜΙΤΕΛΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Δ. - ΛΑΖΑΡΟΠΟΥΛΟΣ: 7-0
ΣΑΛΟΥΦΑΣ - ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β.: 7-3
ΓΩΓΟΥΣΗΣ - ΛΥΚΟΣ: 4-7
ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΚΑΨΑΛΗΣ: 5-7

ΗΜΙΤΕΛΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Δ. - ΚΑΨΑΛΗΣ: 0-8
ΣΑΛΟΥΦΑΣ - ΛΥΚΟΣ: 5-7

ΤΕΛΙΚΟΣ

ΛΥΚΟΣ - ΚΑΨΑΛΗΣ: 7-1

Την Κυριακή 16 Δεκεμβρίου 2007 έλαβε μέρος στα γραφεία της Ένωσης μας ο 3ος διαγωνισμός πινγκ-πονγκ. Τελικός νικητής ήταν ο κύριος Παπαμανώλης Νίκος επικρατώντας στον τελικό του κυρίου Αυγουλιά Νίκου με σκορ 3-0. Η σειρά των αγώνων όπως προέκυψε μετά την ολοκλήρωση της φάσης των ομίλων ήταν η εξής:

Α' ΠΡΟΚΡΙΜΑΤΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ Μ.: 2-0
ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν.: 0-2
ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ.: 2-0
ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν. - ΑΡΓΕΙΤΗΣ Π.: 2-0
ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ν.: 2-0
ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ-ΚΑΝΑΚΗΣ: 2-0
ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ Μ. - ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ.: 0-2
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν. - ΑΡΓΕΙΤΗΣ Π.: 2-1
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ. - ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ν.: 2-0
ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν. - ΚΑΝΑΚΗΣ Α.: 2-0
ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ.: 2-1
ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β. - ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν.: 0-2
ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ Μ. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ.: 0-2

ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν. - ΚΑΝΑΚΗΣ Α.: 2-0
ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ. - ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ν.: 2-0
ΑΡΓΕΙΤΗΣ Π. - ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β.: 0-2
ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ.: 2-1
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν. - ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν.: 2-1
ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ Μ. - ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ Ν.: 2-1
ΑΡΓΕΙΤΗΣ Π. - ΚΑΝΑΚΗΣ Α.: 2-0

ΠΡΟΗΜΙΤΕΛΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΑΡΓΕΙΤΗΣ Π.: 3-1
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν. - ΤΣΙΡΟΜΠΙΝΗ Μ.: 3-1
ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ. - ΣΟΥΛΑΝΔΡΟΣ Β.: 3-2
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Γ. - ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν.: 0-3

ΗΜΙΤΕΛΙΚΟΣ ΓΥΡΟΣ

ΛΕΚΑΚΗΣ Γ. - ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν.: 2-3
ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν. - ΧΑΤΖΗΠΑΝΑΓΙΩΤΙΔΗΣ Δ.: 3-0

ΤΕΛΙΚΟΣ

ΠΑΠΑΜΑΝΩΛΗΣ Ν. - ΑΥΓΟΥΛΑΣ Ν.: 3-0



ΕΚΔΡΟΜΗ ΣΤΗΝ ΜΙΚΡΑ ΑΣΙΑ

Η Πανελλήνια Ένωση Εφesiών διοργανώνει το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου εκδρομή στη Μικρά Ασία, με επίσκεψη στον Κιρκιντζέ.

Για περισσότερες πληροφορίες θα ενημερωθείτε σε επόμενο φύλλο της εφημερίδας μας.

ΚΙΡΚΙΝΤΖΩΤΙΚΑ ΝΕΑ

ΓΕΝΝΗΣΗ

Στις 12/11/2007 ο Πρόεδρος της Ένωσης μας κ. Δημήτρης Κρασσόπουλος και η δασκάλα των Χορευτικών Τμημάτων της Ένωσης μας κ. Κατερίνα Κατσανδρή απέκτησαν ένα υγιέστατο κοριτσάκι.

Ευχόμαστε ολόψυχα να τους ζήσει.

ΕΦΥΓΑΝ ΑΠΟ ΚΟΝΤΑ ΜΑΣ

- Η Κωνσταντίνα Καμπερίδου στις 16/10/07
- Ο Γιάννης Λαζαρίδης στις 14/11/07
- Η Ευαγγελία Μήτρου στις 20/11/07
- Ο Βασίλης Ζουρνής στις 16/12/07
- Η Κωνσταντίνα Γιαννοπούλου στις 17/12/07
- Η Στέλλα Τσαλκίτζη Δερβένη στις 02/01/08
- Η Αικατερίνη Χατζηνικολάου στις 21/1/08
- Η Γεωργία Πάνου στις 26/1/08

Το Δ.Σ της Ένωσης εκφράζει στις οικογένειες τους θερμά συλλυπητήρια.

ΕΙΣ ΜΝΗΜΗ

1. Στη μνήμη των γονέων του, Κυριάκου και Δέσποινας Τζιζμετζόγλου, ο κ. Νίκος Τζιζμετζόγλου προσέφερε το ποσό των 50€ για τους σκοπούς της Ένωσης.
2. Στη μνήμη του τ. Γενικού Γραμματέα της Ένωσης μας Στέλιου Χατζηπαναγιώτου, ο Βαγγέλης Σουβατζής προσέφερε το ποσό των 50€ για τους σκοπούς της Ένωσης.
3. Στη μνήμη του γιου της Παναγιώτη, η Λαμπρινή Κυριακάκη προσέφερε το ποσό των 30€ για ενίσχυση της εφημερίδας «ΕΦΕΣΟΣ».
4. Στη μνήμη του ξαδέλφου του Κώστα Αναγνωστόπουλου, ο Γιώργος Τελησελής προσέφερε το ποσό των 50€ για ενίσχυση της εφημερίδας «ΕΦΕΣΟΣ».

Το Δ.Σ. της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων τους ευχαριστεί όλους.

ΕΚΤΑΚΤΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΕΣ ΕΝΙΣΧΥΣΕΙΣ

- Για τους σκοπούς της Ένωσης μας προσέφεραν ως έκτακτη οικονομική ενίσχυση τα παρακάτω ποσά:
- Οικογένεια Γιάννη Σταγάκη και Δέσποινας Χατζηνικολάου: 100€
 - Νίκος Χατζηνικολάου & Γιώτα Χατζηνικολάου: 30€
 - Ελευθερία, Γλεούδη: 40€
 - Βασιλική Κελεπούρη: 20€
 - Άντα Ταξιάρχου: 50€
 - Γιώργος Χατζηνικολάου: 30€
 - Σταύρος Χρυσοδάκος: 20€
 - Χρήστος Κάζος: 20€
 - Γιώργος Λυμπερόπουλος: 50€
 - Γεωργία Βιδόντζου: 20€
 - Παναγιώτα Φουντά: 40€
 - Κική Καρασομπάνη: 20€
 - Νίκος και Έφη Χατζηνικολάου: 40€
 - Δέσποινα Χατζηνικολάου: 20€
 - Κατίνα Χατζηδημητρίου: 30€
 - Ζαχαρίας Βασιλειάδης: 20€

Το Δ.Σ. τους ευχαριστεί για την ευγενική τους χειρονομία

ΕΚΔΗΛΩΣΕΙΣ ΜΝΗΜΗΣ

Γράφει η Μαρία Τσιρομπίνη

• Μετά τη μεγάλη επιτυχία της παράστασης των χορευτικών Τμημάτων της Ένωσης μας, τον Ιούνιο του 2007 στο Κηποθέατρο της Νίκαιας, με τίτλο «7 Στιγμές Ελλάδας», τμήμα της χορευτικής ομάδας, κλήθηκε να παρουσιάσει μέρος της παράστασης αυτής, στις 21 Σεπτεμβρίου 2007 στη Θήβα, συμμετέχοντας στις εκδηλώσεις μνήμης «Μικρασιάτικα 2007» που οργανώθηκαν από την Ένωση Μικρασιατών Θήβας σε συνεργασία με τον Δήμο Θηβαίων.

- Στα πλαίσια των εκδηλώσεων μνήμης

της Μικράς Ασίας, πραγματοποιήθηκε Αρχιερατική Θεία Λειτουργία στην Μητρόπολη Αθηνών την Κυριακή 23 Σεπτεμβρίου 2007. Η εκδήλωση διοργανώθηκε από την Νομαρχία Αθηνών και την Ομοσπονδία Προσφυγικών Σωματείων Ελλάδας (Ο.Π.Σ.Ε). Παραβρέθηκε ο Πρόεδρος της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων και Γενικός Γραμματέας της ΟΠΣΕ κ. Δημήτριος Κρασσόπουλος, μέλη του Δ.Σ καθώς και ένα μέρος της χορευτικής ομάδας της Ένωσης μας. Ακολούθησε

κατάθεση στεφάνων στο μνημείο του Αγνώστου Στρατιώτη.

• Η Ομοσπονδία Προσφυγικών Σωματείων Ελλάδος (ΟΠΣΕ), πραγματοποίησε εκδήλωση μνήμης για τις Αλληλομόνιτες Πατρίδες της Μικράς Ασίας, την Δευτέρα 24 Σεπτεμβρίου 2007 στο Θέατρο Ελληνικών Χορών «Δόρα Στράτου», όπου το χορευτικό της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων παρουσίασε χορούς από την περιοχή του Πόντου.

ΑΝΤΙ ΣΤΕΦΑΝΟΥ

• Στις 14/11/2007 έφυγε από κοντά μας ο Γιάννης Λαζαρίδης, σύζυγος της Δέσποινας Λαζαρίδου. Αντί στεφάνων προσφέρθηκαν για ενίσχυση των δραστηριοτήτων της Ένωσης μας τα παρακάτω ποσά:

- Κρασόπουλος Σωκράτης 50€
- Καρασομπάνης Παναγιώτης 50€
- Βασίλης και Μαρία Κάλη 50€
- Κρασόπουλος Ανδρέας 50€
- Μπακού Βασιλεία 50€
- Ιωάννα Λυμπεροπούλου και Κρατούνας Δημήτριος 50€
- Αναστάσιος και Γεωργία Κανάκη 40€
- Δερμετζόγλου Βάιος 50€
- Κρασόπουλος Δημήτριος 50€
- Λυμπερόπουλος Γεώργιος 50€
- Καλόβουλος Αντώνης 50€
- Λεκάκης Ιωάννης 20€
- Κρασόπουλος Νικόλαος 50€
- Λάσκαρη Βασιλική 50€

• Στις 20/11/2007 έφυγε από κοντά μας η Ευαγγελία Μήτρου, μητέρα του Γιάννη Μήτρου και της Μαρίας Καμπερίδου. Αντί στεφάνων προσέφερε για ενίσχυση της Ένωσης μας τα παρακάτω ποσά:

- Οικογένεια Σταύρου Χατζάκου & Οικογένεια Ηλία και Στέλλας Τσιρομπίνη 100€
- Οικογένεια Γ. Μάντζου 50€
- Ν. Πλεμμενος, Α. Καρζής, Κ. Τρανιάς, Τ. Ντζερεμές,
- Σ. Καντάρογλου και Κ. Χατζηδάκη 60€

• Στις 25/12/2007 έφυγε από κοντά μας ο Σωτήρης Αγοραστόπουλος συνάδελφος και φίλος του Γιώργου Τελησελή, ο οποίος προσφέρει 30€ αντί στεφάνου για ενίσχυση της εφημερίδας «ΕΦΕΣΟΣ».

• Στις 21/1/2008 έφυγε από κοντά μας η Αικατερίνη Χατζηνικολάου, μητέρα της Δέσποινας, του Νίκου και της Παναγιώτας Χατζηνικολάου. Αντί στεφάνων προσέφερε για ενίσχυση της Ένωσης μας τα παρακάτω ποσά:

- Οικογένεια Σπύρου και Μαρίας Κουγιανού 50€
- Καρασομπάνης Παναγιώτης και Καρασομπάνη Κική 50€
- Διαμαντίδου Μαρία 50€
- Οικογένεια Άρη Σκλαβούνου και Μάνιας Σταγάκη 40€
- Οικογένεια Χρήστου Σεβαστού και Αριστέας Σταγάκη 40€

Το Δ.Σ. της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων τους ευχαριστεί όλους για την ευγενική τους χειρονομία

ΕΝΑΣ ΧΡΟΝΟΣ ΧΩΡΙΣ ΤΟΝ ΚΩΣΤΑ...

Πέρασε ένας χρόνος, είναι όμως σαν να είναι χτες, ήταν 18 Νοέμβρη το 2006 που έφυγε ξαφνα από το μάταιο αυτό κόσμο ο Κώστας Αναγνωστόπουλος, ο διακεκριμένος οικονομολόγος και μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων.

Η σύζυγός του Μάρω, η κόρη του Κέλλη εκπαιδευτικός και ο σύζυγός της Βασίλης οικονομολόγος, αρκετοί συγγενείς και φίλοι του, που τον περιέβαλλαν όσο ζούσε με αγάπη και τιμή, τον συνόδευσαν στην τελευταία του κατοικία στο Κοιμητήριο του Ωρωπού.

Ο Κώστας Αναγνωστόπουλος γεννήθηκε στη Κοκκινιά το 1932. Γιος του Πέτρου Αναγνωστόπουλου (ιεροψάλτης στην ορεινή Έφεσο (Κιρκιντζέ) και στην Παναγίτσα της Κοκκινιάς, ιδρυτικό μέλος της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων) και της Κυριακής το γένος Γεωργίου Τελησελή. Τη σταδιοδρομία του στα οικονομικά θέματα την ξεκίνησε μετά την επιτυχή θέση του πρωσοπάρχου στη βιομηχανία Χαλυβδοφύλλων στην οδό Θηβών, όπου πολλιά άτομα με δικό του ενδιαφέρον εργάσθηκαν σ' αυτή.

Ήταν αφοσιωμένος σύζυγος και πατέρας, αλλά και ένας ανεκτίμητος άνθρωπος.

Άνθρωπος σεμνός, ευγενής, καταδεκτικός, καλοπροαίρετος, διακριτικός, χωρίς εκθρούς, με απaráμιλλη εργατικότητα και πιστός χριστιανός. Προικισμένος με όλες τις αρετές σπάνιου ανθρώπου, διεκρίνετο για την απέραντη καλοσύνη και ψυχική ανωτερότητα, καλοδεχτικός και πάντα για το καλό για όλους λόγος ποτέ να μην του λείπει. Ήταν ο άνθρωπος που σε πρόσεχε κυριολεκτικά με τον τρόπο του, γι' αυτό ο χαμός του συγκίνησε βαθιά όσους τον ζήσανε από κοντά και όχι μόνον, αλλά και αυτοί που τον γνώρισαν στο διάβα της ζωής του. Κράτησε αγνή την ψυχή του, ελεύθερο το πνεύμα του και ανοιχτή την καρδιά του.

Έφυγε δυστυχώς σε μια στιγμή που τόσα είχε να χαρεί και να χαρίσει. Η ζωή όμως έχει τους δικούς της κανόνες.

Δεν μας απομένει πια, παρά να τον μνημονεύσουμε με τους στίχους του ποιητή: «Όσοι αγαπιούνται και νεκροί ποτέ τους δεν πεθαίνουν».

*Ο Ξάδελφός σου,
Γιώργος Τελησελής*

Οι οικογένειες των Νίκου Χατζηνικολάου και Έφης Δημητρακοπούλου, Γιάννη Σταγάκη και Δέσποινας Χατζηνικολάου και η κ. Γιώτα Χατζηνικολάου ευχαριστούν την Πανελλήνια Ένωση Εφεσίων για την προσφορά των μονάδων αίματος στη μητέρα τους.

.....

Ο Λαοκράτης Κοράνης, γιος Καστοριανής οικογένειας μεταναστών στην Ουγγαρία, γεννημένος στη Βουδαπέστη, εκλέχθηκε πρόεδρος στις 21 Μαρτίου 2007 της Αυτοδιοίκησης Ελλήνων Ουγγαρίων.

Το Δ.Σ. της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων τον συγχαίρει και του εύχεται καλή επιτυχία στο έργο του.

Σημείωση: Ο Λαοκράτης Κοράνης ήταν ξεναγός της Πανελληνίας Ένωσης Εφεσίων στην εκδρομή της Βουδαπέστης (28/4-1/5/2006).