

ΣΔΕ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

Σχολικό έτος: 2024 – 2025



PROJECT

Η Λαογραφία του Τόπου μου

Εκπαιδευτής:
Μπουρνούτος Βασίλειος

Επιλογή Θέματος

Κάθε τόπος έχει τις δικές του παραδόσεις, οι οποίες αποτελούν σημαντικό στοιχείο του πολιτισμού του.

Το δικό μας τμήμα αποτελείται από εκπαιδευόμενους, οι οποίοι κατάγονται από διάφορες περιοχές.

Αποφασίσαμε λοιπόν από κοινού, να συγκεντρώσουμε λαογραφικά στοιχεία από τον τόπο που μεγαλώσαμε και με την ευκαιρία ...

«... να θυμηθούμε τα παλιά»

Η ομάδα μας

Αντωνιάδης Κωνσταντίνος

Αποστολίδης Γεώργιος

Κατσάνου Μαρία

Κοσκινάρη Έφη

Κοτρώτσιος Αθανάσιος

Κουτσογιώργου Ρούλα

Κύρκος Κωνσταντίνος

Μάσση Φωτεινή

Μπαμπάκου Άννα

Μπουκλά Νεκταρία

Μουρατίδου Αλεξάνδρα

Νταούλα Αναστασία

Τούλιος Βασίλειος

Σύντομη περιγραφή των δράσεων του Project

- Συλλογή υλικού

Αναζητήσαμε παραδοσιακά στοιχεία του τόπου μας όπως έθιμα, παιχνίδια, παραδοσιακές συνταγές για τρόφιμα και ποτά, παραδοσιακά σπίτια και αυλές, ενδύματα και κοσμήματα, λαϊκές τέχνες (ζωγραφική, θέατρο, μουσική και μουσικοί, λογοτεχνία κλπ), στοιχεία από τη θρησκευτική ζωή, τη σχολική ζωή, μύθους, παραμύθια, παροιμίες, αινίγματα, παλιές φωτογραφίες κ.ά.

- Ψηφιοποίηση

Φωτογραφίσαμε, πληκτρολογήσαμε, ηχογραφήσαμε, βιντεοσκοπήσαμε και σκανάραμε υλικό που συγκεντρώσαμε.

- Παρουσίαση

Δημιουργήσαμε την παρουσίαση που βλέπουμε τώρα.

- Δημοσίευση στο διαδίκτυο

“Ανεβάσαμε” το υλικό στο διαδίκτυο, ώστε να είναι μόνιμα διαθέσιμο και προσβάσιμο από οποιονδήποτε.

Τι κερδίσαμε;

Εμπειρίες

Θυμηθήκαμε τα παλιά και γνωρίσαμε καλύτερα ο ένας τον άλλο.

Γνωρίσαμε καλύτερα την παράδοση

Γνωρίσαμε τα ιδιαίτερα στοιχεία παράδοσης και πολιτισμού της Καστοριάς και της ευρύτερης περιοχής.

Τι άλλο κερδίσαμε;

Εξοικειωθήκαμε με τις σύγχρονες Τεχνολογίες Πληροφορικής και Επικοινωνιών

Συγκεκριμένα, για την ολοκλήρωση του PROJECT, γνωρίσαμε και εξοικειωθήκαμε με τα παρακάτω αντικείμενα:

- Χρήση ηλεκτρονικών μέσων (κινητά, υπολογιστές, κάμερες)
- Διαχείριση αρχείων
- Επεξεργασία κειμένου, εικόνας, ήχου, βίντεο
- Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο και συνεργασία στο διαδίκτυο
- Διαχείριση πληροφοριών στο διαδίκτυο
- Πνευματικά δικαιώματα και νομικά ζητήματα στο διαδίκτυο
- Διαδικτυακή παρουσία και Ηλεκτρονικά Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης
- Τεχνητή Νοημοσύνη

Η προετοιμασία

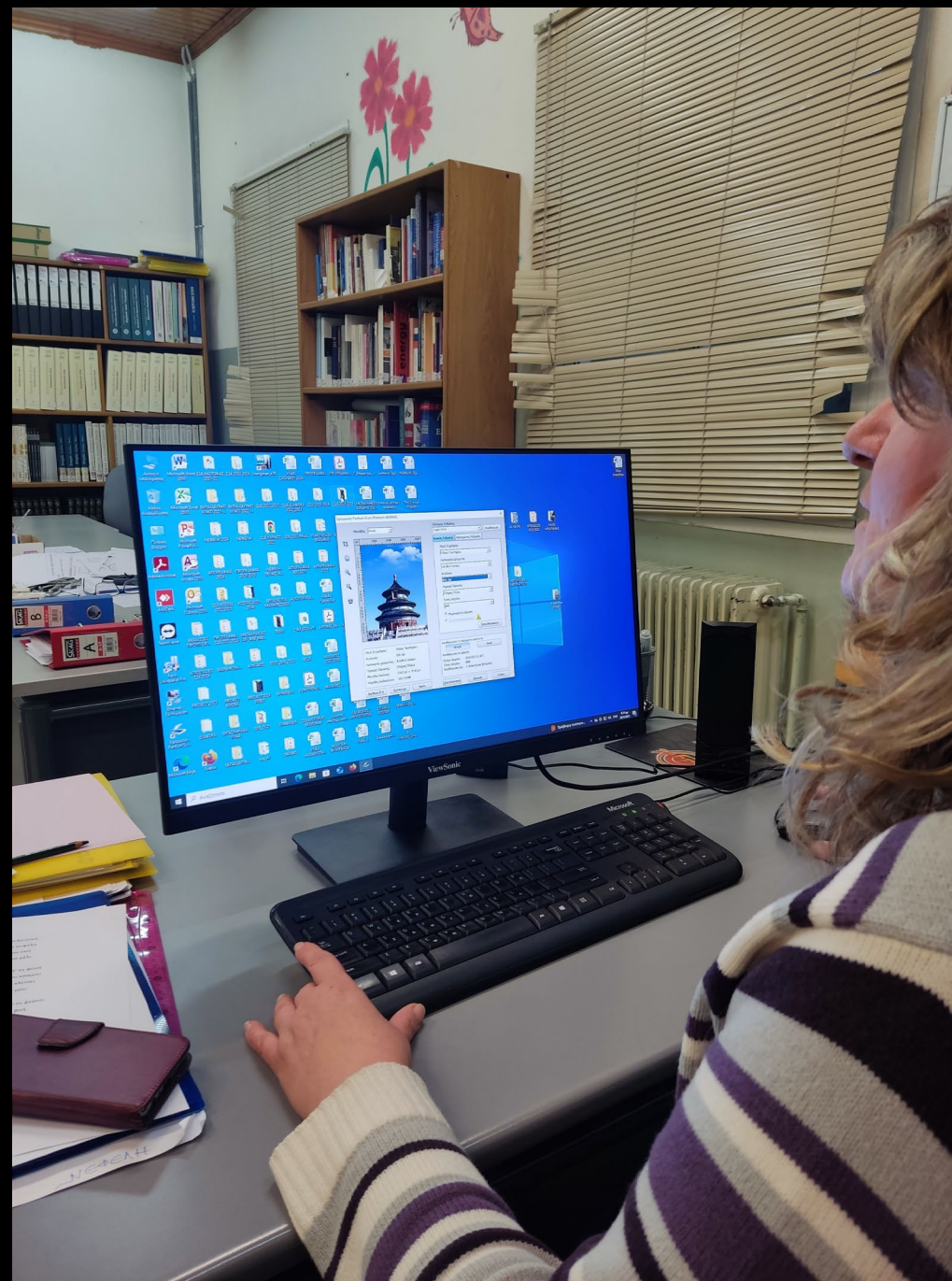
Σκανάρισμα

Ψηφιοποιήσαμε παλιές
φωτογραφίες και
χειρόγραφα.



Επεξεργασία

Διορθώσαμε φωτογραφίες
και βίντεο, ώστε να είναι
κατάλληλα για παρουσίαση
και δημοσίευση στο
διαδίκτυο.



Φωτογράφιση

Μάθαμε τεχνικά θέματα για τις κάμερες και τη φωτογράφιση.



Φωτογράφιση

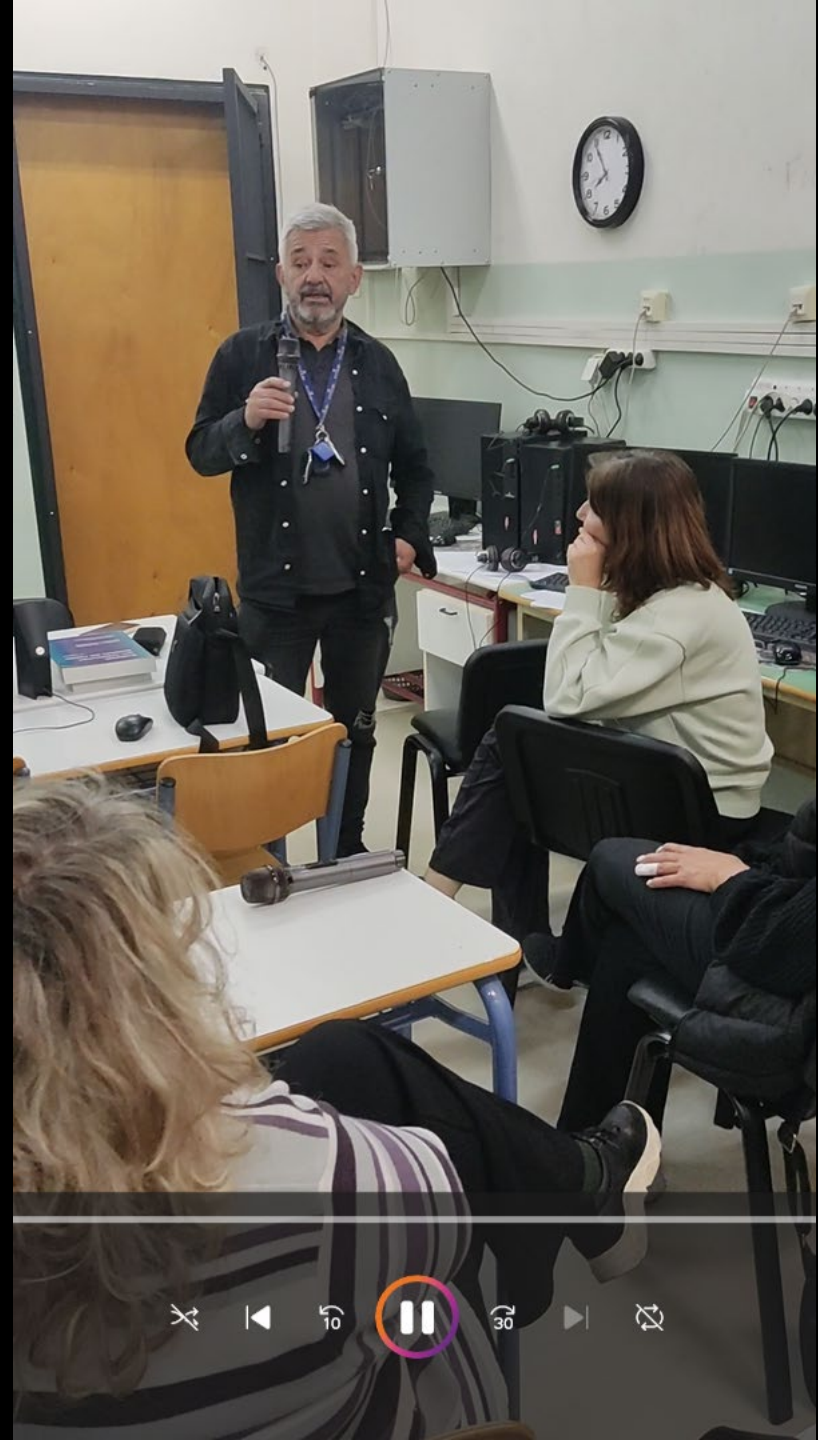


Φωτογράφιση



Βίντεο

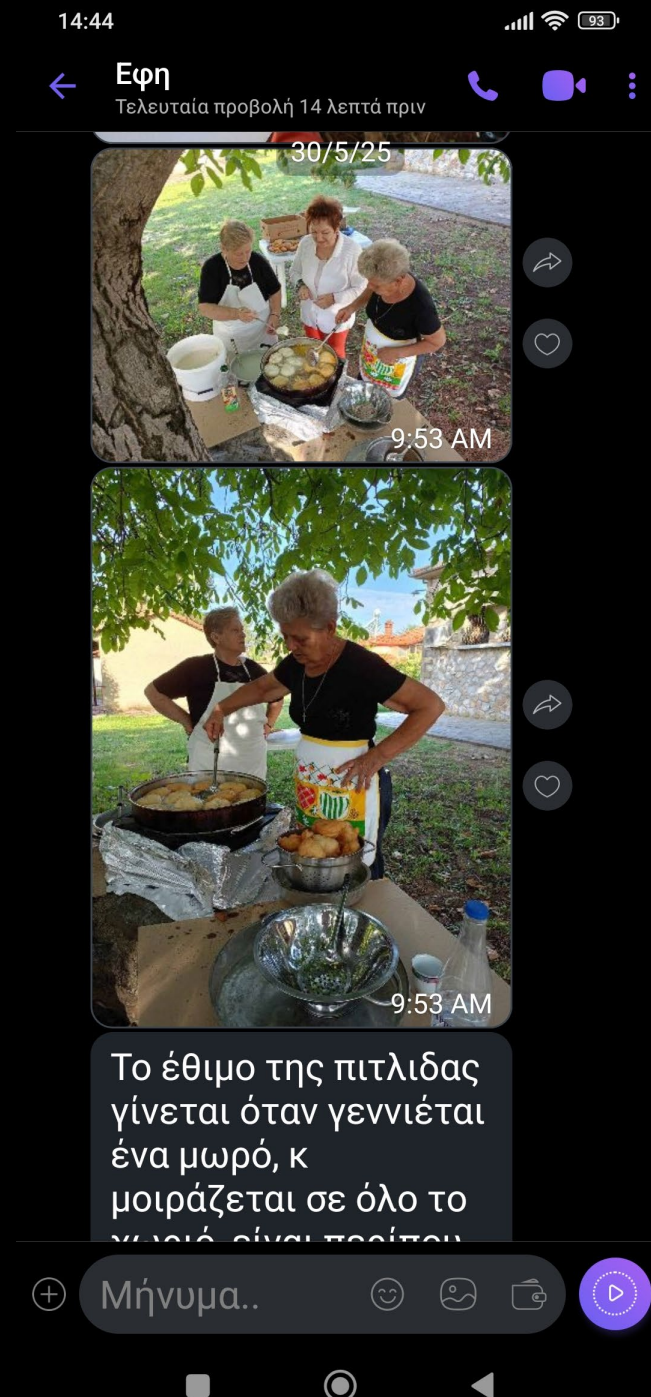
Καταγράψαμε σε βίντεο
αφηγήσεις, ποιήματα και
παραμύθια.



Επικοινωνία

Χρησιμοποιήσαμε εφαρμογές υπολογιστών και κινητών τηλεφώνων για να επικοινωνήσουμε και να ανταλλάξουμε υλικό.

Email, Viber, Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης.



Ywglsvv

χρειάζομαι το φάρμακο

adazu nikipi, to adazu, to avamasi
 mxi va robigi, pixonu
 to komivo nikipi avam
 komivo nikipi avam

[illegible]

gives a better idea of the
above

Σελίδα 1 από 1 348 λέξεις - + 80%

Με τη βοήθεια εργαλείων τεχνητής νοημοσύνης, βελτιώσαμε και δώσαμε χρώμα σε παλιές φωτογραφίες. Τελικά, κρατήσαμε τις ασπρόμαυρες γιατί μας άρεσαν περισσότερο.



Τεχνητή Νοημοσύνη



Τελικό αποτέλεσμα

Όλο το υλικό συγκεντρώθηκε και παρουσιάζεται στις επόμενες διαφάνειες.

Επίσης, δημοσιεύτηκε στο διαδίκτυο σε μορφή περιοδικού το οποίο μπορεί να ξεφυλλίσει οποιοσδήποτε επισκεφθεί τη διεύθυνση:

<https://midd.me/v2mO>

Φωτογραφίες αντικειμένων

Όλες οι φωτογραφίες και οι περιγραφές που ακολουθούν δημιουργήθηκαν από τα μέλη της ομάδας μας.

Όλα τα αντικείμενα αποτελούν ιδιοκτησία μελών της ομάδας ή συγγενικών και φιλικών προσώπων τους.



Σίδερο με κάρβουνο

Παλιό σιδερένιο σίδερο με κάρβουνο, ένα αντικείμενο που χρησιμοποιούνταν ευρέως για το σιδέρωμα ρούχων πριν την εποχή των ηλεκτρικών σίδερων.

Το επάνω μέρος ανοίγει με ένα μηχανισμό-λαβή, που επιτρέπει την τοποθέτηση αναμμένων κάρβουνων στο εσωτερικό.

Το χερούλι είναι ξύλινο, για να αποφεύγεται το κάψιμο του χεριού κατά τη χρήση.

Έχει οπές στα πλάγια, που βοηθούσαν στον αερισμό των κάρβουνων και στη διατήρηση της φωτιάς.

Πρόκειται για ένα αντικείμενο ιστορικής αξίας και συχνά πλέον χρησιμοποιείται ως διακοσμητικό ή συλλεκτικό κομμάτι.



Σίδερο με κάρβουνο





Ξυλόσομπα

Παλιά, ξυλόσομπα από χυτοσίδηρο.

Αυτές οι σόμπες λειτουργούσαν με ξύλα ή άνθρακα, και συχνά είχαν μικρή γυάλινη πόρτα για εποπτεία της φωτιάς.

Πλέον έχουν διακοσμητικό χαρακτήρα, αλλά πολλές μπορούν ακόμη να λειτουργήσουν.



Λάμπα πετρελαίου
(ή λαδιού ή παραφίνης)

Αποτελείται από

Το **λαμπογυάλι**: γυάλινη καμινάδα που προστατεύει τη φλόγα από τον αέρα. Ήθελε προσεκτικό χειρισμό γιατί **έκαιγε** και **έσπαγε** εύκολα.

Γυάλινο δοχείο που περιέχει το καύσιμο. Συνήθως ήταν διακοσμημένο με ανάγλυφα σχέδια.

Μεταλλικό **μηχανισμό** με ροδέλα για ρύθμιση του **φυτιλιού**, δηλαδή της φωτεινότητας της λάμπας.

Μεταλλική πλάτη για στερέωση στον τοίχο.



Γκιούμια

Το γκιούμι είναι μεταλλικό δοχείο, συνήθως κατασκευασμένο από χαλκό ή αλουμίνιο ή τσίγκο) με σφυρήλατο φινίρισμα .

Χρησιμοποιούνταν για μεταφορά και αποθήκευση νερού, κρασιού, λαδιού ή άλλων υγρών.

Η λέξη "γκιούμι"

χρησιμοποιούνταν και ως απαξιωτικός χαρακτηρισμός, μεταφορικά για να περιγράψει ένα άτομο, συνήθως έναν άνδρα, που είναι αδέξιος, αργός ή βραδύνοος, άχρηστος ή ανίκανος.

Μπακιρένιος Ταβάς

Παραδοσιακό ταψί, συνήθως κατασκευασμένο από χαλκό ή ορείχαλκο, που χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για το μαγείρεμα κρεατικών και λαχανικών.

Είναι γνωστός για την ικανότητά του να διαχέει ομοιόμορφα τη θερμότητα, εξασφαλίζοντας έτσι ένα ομοιόμορφο ψήσιμο.



Μπακιρένια κατσαρόλα

"Μπακίρια"
αποκαλούσαν οι
πρόσφυγες της
Σμύρνης τα χάλκινα
οικιακά σκεύη των
γιαγιάδων μας : το
τσικάλι, ο τέντζερης, το
γκιούμι.

Το μπακίρι είναι λέξη
οθωμανική
προέλευσης και
σημαίνει χαλκός ή
χάλκινο μαγειρικό
σκεύος.

Αν και τα λέγαμε
«Μπακίρια» μπορεί να
ήταν κατασκευασμένα
και από άλλα υλικά
όπως ο ορείχαλκος
(μπρούτζος).

Καντάρι

Φορητή και χειροκίνητη ζυγαριά.

Το Καντάρι και η Παλάντζα, ήταν απαραίτητα εργαλεία σε όσους έκαναν συναλλαγές με φρούτα, κηπευτικά, καρπούς, λάδι, ελιές.

Όταν οι έμποροι πήγαιναν στην ύπαιθρο έπρεπε να ζυγίζουν τα πωλούμενα είδη παρουσία του πελάτη.

Παλιό μέτρο βάρους ήταν η οκά και τα δράμια, ενώ από το 1950 καθιερώθηκε το κιλό και τα γραμμάρια στις συναλλαγές.



Νιφτήρας ή βρυσάκι ή μουσλούκι ή μουσουλούκι

Κάποτε, κάποια πεθερά
(ονόματα δεν λέμε),

είχε γεμίσει κατά λάθος
τον νιφτήρα με ...
τσίπουρο

όπως μας διηγήθηκε η
Μαρία Κατσάνου.

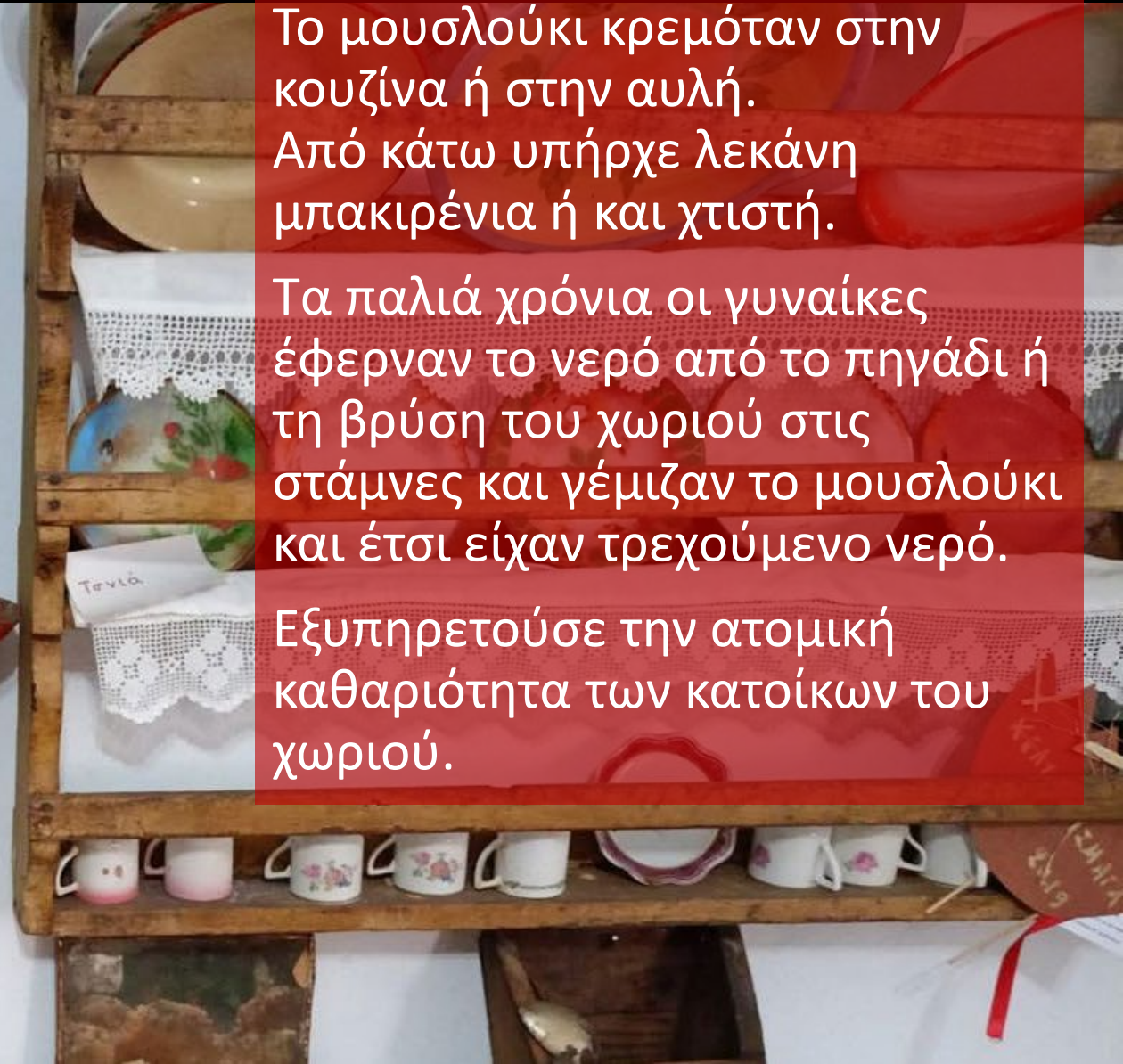


Τενεκεδένιο δοχείο, γύρω στο
μισό μέτρο ύψος με μια μικρή
βρυσούλα στο κάτω μέρος.

Το μουσλούκι κρεμόταν στην
κουζίνα ή στην αυλή.
Από κάτω υπήρχε λεκάνη
μπακιρένια ή και χτιστή.

Τα παλιά χρόνια οι γυναίκες
έφερναν το νερό από το πηγάδι ή
τη βρύση του χωριού στις
στάμνες και γέμιζαν το μουσλούκι
και έτσι είχαν τρεχούμενο νερό.

Εξυπηρετούσε την ατομική
καθαριότητα των κατοίκων του
χωριού.



Κόσκινο μπακιρένιο

Ήταν απαραίτητο εργαλείο για το άλεσμα του σιταριού, τραχανά, βοτάνων, μυρωδικών.

Το μπακιρένιο κόσκινο ήταν ανθεκτικό, πολύτιμο, και σε κάποιες περιοχές περνούσε κληρονομικά από μητέρα σε κόρη.



Κακκάβι



Το μεγάλο το λέγανε **Καζάνι**, το μεσαίο **Λακασά**, το μικρό **Κακκάβι** και το μικρότερο ήταν ο **Τένζερης**.



Αν ήταν καλά γανωμένο το χρησιμοποιούσαν για να βράσουν κρέας, γάλα, τσιγαρίδες, κακκαβιά (είδος ψαρόσουπας) και σε γάμους γίδα βραστή και πιλάφι.

Αλλού το αποκαλούσαν **Μπουγαδουσίκαλο** και το χρησιμοποιούσαν για να βράζουν τα νερά της μπουγάδας.

Παλιές Φωτογραφίες

Τα μέλη της ομάδας ψηφιοποίησαν παλιές φωτογραφίες που μας έφερε η κυρία Αλεξάνδρα Μουρατίδου και άλλα μέλη της ομάδας.



Ψάρεμα στην παγωμένη λίμνη
της Καστοριάς

Γάμος στη Μητρόπολη



Στο δρόμο για τον
Προφήτη Ηλία



Βόλτα με το “καράβι”
(Καστοριανή βάρκα)





Έδωκε στην
ωρτα μας
μαγειρίει την
τακούλα και
χαρισμένη στην
αγαπημένη μου
ανεφούλη έση
μς αγαψη η θυ-
τσα σου

Εοφια.

Αφιέρωση στην πίσω
πλευρά



Γυμναστικές επιδείξεις



Μετακίνηση μαθητών με
φορτηγό
“Γουλί» το κεφάλι

Σχολικές φωτογραφίες

Κάθε χρόνο, περνούσε ο φωτογράφος από το σχολείο και κάθε παιδί έβγαινε αναμνηστική φωτογραφία στο θρανίο.

Η συνήθεια αυτή συνεχίζεται μέχρι και τις μέρες μας.



Αναγνωρίζετε την εικονιζόμενη;

Αφηγήσεις και Ιστορίες

Χειρόγραφες και προφορικές αφηγήσεις ψηφιοποιήθηκαν από τα μέλη
της ομάδας

Σ

τα χρωστικά

Κνηνηρούσαν τον θείο μου η αστυνομία γιατί τριχίσε
δυναμίζον τον διμνη για να βιάσει να δαμάσει τον
εμφύλιο πόλεμο, για να ~~βιάσει~~ βοηθήσει τον Πάππου μου
να θρίψει την διαμαρτυρία οικογένειά τους, αλλά αυτο
απαγορεύσαν. Έφυγε προς τον Γράμμα για να
τους αποφύγει και τον πιάσαν οι αντάρτες.
Τον φυλάκισαν πάνω στον Γράμμα και μια μέρα
τον δίσταζαν να κόψει ξύλα, βρήκε ευκαιρία και
άρχισε να τρέχει και για να μην τον πιάσουν
ξανά, καθοδών για την Καστοριά μοιράσαν τα
βραδία σε δάφους, τους ανοίγει με κρυφόταν και
εξεί, εφτασε στον Καστοριά και τους ξέφυγε.

Όταν πήγε φαντάρος λίγο μετά από αυτό το
βουνό και βρήκε τον άντρα από τον ξερατό
για να φανέρει. Πάει και έφαγε ποδομαρτυρία
φουλάκι. Για να αποφύγει την φυλάκιση πήγε
εξιδανικός στον πρώτο γραμμή στο Κορέα.
Αφού ποδομαρτυρία στον κορέα του πρόσφεραν
δουλειά στο δημόσιο για φυλάκιση της λίμνης.
και αρνήθηκε.

Είπε έχω τον θεό δεν προσεύχεται
προσεύχεται το χρέος. Ήταν πολύ εξυπνάδα
ΠΝΣΜΑ.

Αφήγηση περιπέτειας

Η κυρία Αλεξάνδρα, εκτός από τις καταπληκτικές παλιές
φωτογραφίες και τις παραδοσιακές συνταγές μαγειρικής,
κατέγραψε και μας αφηγήθηκε μια καταπληκτική περιπέτεια.

Η αφήγηση αφορά τη διαδρομή της ζωής του θείου της.

Η καταπληκτική περιπέτειά του περιλαμβάνει τον αγώνα για την
ανατροφή της οκταμελούς οικογένειάς του, αλλά όχι μόνο. Ως
πνεύμα ελεύθερο, δεν δίσταζε να συγκρουστεί, όταν αντιμετώπιζε
την αδικία.

Έτσι, από ψαράς στη λίμνη της Καστοριάς, βρέθηκε να διώκεται και
να καταφεύγει στα βουνά του Γράμμου, να αντιμετωπίζει
πολλαπλές συλλήψεις από αρχές και αντάρτες, αλλά παράλληλα να
καταφέρει και αντίστοιχες αποδράσεις.

Αργότερα συμμετείχε στον πόλεμο της Κορέας. Όταν επέστρεψε
όμως, οι συγκρούσεις με τις αρχές συνεχίστηκαν, ώσπου κάποια
στιγμή ο δίκαιος αγώνας του αναγνωρίστηκε και επαινέθηκε ακόμα
και από τους διώκτες του.

Παραδοσιακή κουζίνα και
έθιμα

Έρχταν τα φώτα τον έσταυρό στην παγωμένη
δίμνη,

Περίμειναν όλης θάρους κάρμενα νύκτα μαζί
και ο Θεός μου.

Να όμως που έριξαν τον έσταυρό και έναν
χλωστό του τότε δημόχου πήδηξε από την
χίφουρα και έβγαλε τον έσταυρό.

Ο Θεός μου δεν άπεχε τον αδικία και
τον ζουλούσε μέσα στην δίμνη. Γεμίσε
η δίμνη αίματα και τον βούλαξε η
αβτονομία. Η αβτονομία αφού τον έβγαλε
ακουσαν τον μακάριο του τον είδαν και
εμάνες και τον αρaban εδέυθε.

Χειβάδι
λάδι

κρεμμύδι
αλεύρι

κόκκινο πιπέρι
καρύδια

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

αλάτι
πιπέρι

Γκαρούφα – Συνταγή μαγειρικής

Από την κυρία Αλεξάνδρα Μουρατίδου

Υλικά

Γριβάδι, λάδι, κρεμμύδι, αλεύρι άσπρο, κόκκινο γλυκό
πιπέρι, καρύδια, αλάτι, πιπέρι.

Διαδικασία

Αλατίζουμε το ψάρι αφού αφαιρέσουμε την ουρά και
το κεφάλι. Τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι με το λάδι σε
μία κατσαρόλα. Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι
και το ανακατεύουμε μέχρι να ροδίσει. Ρίχνουμε το
κόκκινο πιπέρι και ανακατεύουμε ξανά. Ρίχνουμε
αρκετό νερό και ανακατεύουμε ζωηρά για να μη
σβολιάσει. Όταν βράσει ρίχνουμε το ψάρι και
αλατοπίπερο. Βράζει περίπου 15 με 25 λεπτά με
ελαφρώς πηχτό το ζουμί. Αφού βράσει, το
ξεκοκαλίζουμε, χτυπάμε σκόρδο στο γουδί
προσθέτοντας τα καρύδια και το χτυπάμε και αυτό
μέχρι να γίνει αλοιφή. Ρίχνουμε σιγά σιγά τη σούπα
μέχρι να γίνει η σάλτσα λεία και ρευστή.



Το έθιμο της Πιτλίδας

Προφορική αφήγηση εκπαιδευομένων μέσα στην τάξη, τον οποία ψηφιοποίησαν (πληκτρολόγησαν και αποθήκευσαν) οι ίδιοι.

Το έθιμο της Πιτλίδας γίνεται όταν γεννιέται ένα μωρό. Είναι περίπου σαν λουκουμάδες και μοιράζεται σε όλο το χωριό, αλλά έχει δική του συνταγή. Πασπαλίζεται με ζάχαρη και καρύδια.

Επίσης, στο παλιό Κωσταράζι, τις φτιάχνουν οι γυναίκες του συλλόγου κάθε γιορτή της Παναγίας. Μετά το πέρας της λειτουργίας και την λιτανεία της εικόνας, μοιράζεται σε όλους με συνοδεία, πεντάρτου και γλυκών.



Λαγγίτες

Τις Λαγγίτες τις φτιάχνουνε στην Καστοριά, όταν γεννιέται κάποιο παιδί.

Στα Ασπρόγια Φλώρινας, τις φτιάχνουνε και στους γάμους και τις μοιράζουνε στο χωριό τα μικρά παιδιά, ως προσκλήτηρια.

Οι καλεσμένοι δίνουν φιλοδωρήματα στα παιδιά αλλά και ευχές για τη νύφη:

Να ναι γλυκιά σαν ζάχαρη.

Να ασπρίσει σαν τη ζάχαρη.

Αντίστοιχο έθιμο υπάρχει και στο Επταχώρι Καστοριάς και σε άλλα χωριά της περιοχής.

Από αφήγηση της κυρίας Φωτεινής Μάσση



Παρουσίαση και Δημοσίευση στο Διαδίκτυο

Όλο το υλικό συγκεντρώθηκε σε αυτή την Παρουσίαση

Επίσης, δημοσιεύτηκε στο διαδίκτυο σε μορφή περιοδικού το οποίο μπορεί να ξεφυλλίσει
οποιοσδήποτε επισκεφθεί τη διεύθυνση:

<https://midd.me/v2mO>



Συγχαρητήρια σε όλη την
ομάδα του project
και σε όλους τους
απόφοιτους του
ΣΔΕ Καστοριάς 2024-2025

Καλό Καλοκαίρι!!!