



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΤΟΥ 2020

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε θερμά
την εταιρεία «**ΠΡΟΨΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ Α.Ε.**»,
η οποία στο πλαίσιο των ενεργειών που υλοποιεί επιδεικνύοντας Εταιρική και Κοινωνική υπευθυνότητα,
ανέλαβε την έκδοση του παρόντος βιβλίου.

*We would like to thank the company “**PROOPSIS CONSULTING SA**”
that undertook the publication of this book in the context of the actions
it implements demonstrating Corporate and Social Responsibility.*





Μη με φωνάζεις ξένο



Επειδή άλλη μάνα με γέννησε
και σ' άλλη γλώσσα άκουσες εσύ
τα όμορφα παιδικά σου παραμύθια...
μη με φωνάζεις "ξένο"
το ψωμί σου δε διαφέρει απ' το δικό μου,
σαν τη φωτιά καίει
και η δική μου φωτιά.
Γιατί λοιπόν με φωνάζεις "ξένο";
Επειδή σ' άλλους δρόμους βρέθηκα
και σ' άλλο λαό γεννήθηκα;
και άλλες θάλασσες γνώρισα
και απ' αλλού σάλπαρα;
Αλλά το ίδιο άγχος κρύβουμε κι οι δυο
η ίδια εξάντληση
στην πλάτη μας βαραίνει
αυτή που συντρίβει το κάθε θνητό
μεσ' απ' του κόσμου τα σκοτάδια
από τότε που σύνορα δεν είχαν τεθεί
κι ανάμεσά μας ακόμη δεν είχαν φτάσει
όσοι διχάζουν
και σκοτώνουν το φτωχό
αυτοί που κλέβουν
και μοιράζουν ψέματα
αυτοί που εμπορεύονται κι εμάς
και θάβουν αδίσταχτα τα όνειρά μας
όσοι εφεύραν αυτή τη λέξη
τη σκληρή "ξένος"
λέξη παγωμένη και γεμάτη θλίψη
που θυμίζει αλησμοσύνη κι εξορία.
Αν θέλεις το καλό μου να είσαι καλός
σταμάτα τώρα να με φωνάζεις "ξένο".
Αν θέλεις, κοίταξέ με στα μάτια,
πιο πέρα απ' το μίσος
ας φτάσει η ματιά σου,
ας ξεπεράσει φόβο, εγωισμό.
Για δες, άνθρωπος είμαι κι εγώ
Όχι, δεν είμαι ξένος!

άγνωστου μετανάστη



Η τροφή, μια παγκόσμια σταθερά αλλά ταυτόχρονα μια πανανθρώπινη μεταβλητή. Ο άρτος από σιτηρά ήταν από το ξεκίνημα της γεωργίας το κύριο στοιχείο για τη διατροφή των ευρωμεσογειακών περιοχών. Το κατ' εξοχήν έδεσμα, το ελάχιστο σε περιόδους ευημερίας και το μέγιστο στις εποχές της ανάγκης. Οι πρώτοι μεγάλοι πολιτισμοί αναπτύσσονται σε εύφορες κοιλάδες μεγάλων ποταμών που παράγουν περίσσειμα σιτηρών και πληθώρα άρτου, που μπορούσε να στηρίξει πια όχι μόνο τους αγρότες παραγωγούς αλλά τεχνίτες, εμπόρους και μια κεντρική διοίκηση για συντονισμό, άμυνα και οικοδόμηση μεγαλύτερων πολιτισμικών επιτευγμάτων. Η Αίγυπτος με τον Νείλο, ο σιτοβολώνας της Μεσογείου για χιλιετίες, γίνεται το εμβληματικό παράδειγμα.

Όπου λείπει ο άρτος και τα δημητριακά, ο πολιτισμός αναπτύσσεται με καθυστερήσεις, ελλείψεις και είναι έρμαιο της τύχης και των καταναγκασμών της Φύσης. Ο Άνθρωπος αυτονομείται και δημιουργεί πολιτισμό βασισμένος στο ψωμί. Όσο περισσότερο υπήρχε, τόσο καλύτερα. Γι' αυτό η σχέση των πληθυσμών μαζί του γίνεται ιερή, αυτονόητη, λατρευτική. Οι θρησκείες εξελίσσονται αλλά όσο και αν επιδιώκουν την πνευματικότητα και την αποχή από τα υλικά αγαθά δεν μπορούν να μειώσουν το σεβασμό προς τον άρτο. Παγανιστής ή μονοθεϊστής ο αγρότης ασπάζεται, σέβεται το ψωμί του ή και το λατρεύει ανοικτά. Αντί για υλικό αγαθό αντιμετωπίζεται ως σύμβολο, ως μέρος της ιερής τριάδας "σίτου, οίνου και ελαίου" και ως σώμα του Θεού κατά τη μυστηριακή ιερουργία.

Η κατοικία, καλύβα, παράπηγμα στην έρημο ή πετρόκτιστη, οικοδομείται γύρω από μία εστία για την παρασκευή του άρτου. Αργότερα εμφανίζονται οι φούρνοι - καταστήματα. Όμως, ανεξαρτήτως του που παρασκευάζεται, ο άρτος πάνω σε ένα τραπέζι, που μοιράζεται από τον *pater familias* και καταναλώνεται από όλα τα μέλη της οικογένειας, γίνεται το αιώνιο αρχέτυπο του μικρότερου πυρήνα κοινής ζωής. Η οικογενειακή εστία και ένα φρέσκο, ιδανικά ζεστό, ψωμί, σημαίνουν θαλπωρή, ειρήνη, υγεία και βάση ευημερίας.

Με τέτοιο ρόλο στην οικογένεια, συμβολικά φορτισμένος και ιερός ο άρτος εισέρχεται στην κοινωνική ζωή ως πρωταγωνιστής. Συνδέεται με γιορτές, τελετές, έθιμα, με τη φιλοξενία, με τις διαδικασίες ειρήνευσης, με τη λαϊκή παράδοση, με τις παροιμίες: "ψωμί και αλάτι", "πικρό ψωμί". Συμβαδίζει με την ωρίμανση των κοινοτήτων, προσφέροντάς τους ιδιαιτερότητες και ταυτοπροσωπία ώστε να μπορέσουν να ωριμάσουν και να ολοκληρωθούν σε μεγαλύτερα σύνολα, πατρίδες, κράτη.

Την εποχή της βιομηχανικής αφθονίας τροφών και του ανεργμάτιστου καταναλωτισμού θα ήταν μεγάλη παράλειψη να μην επιχειρούμε να επιστρέφουμε στο "έπος του άρτου" που στήριξε για σχεδόν 10.000 έτη την άνθηση του ανθρώπινου πολιτισμού. Οι οικογένειες με τα παιδιά και τους εφήβους θα είναι πολύ φτωχότερες αν χάσουν όλη αυτή την κληρονομιά των αιώνων και αν δεν την επανεντάξουν δημιουργικά στην καθημερινή ζωή και στον σύγχρονο πολιτισμό. Το κοινό τραπέζι με το ζεστό ψωμί μπορεί να μειώσουν το υπαρξιακό κενό και την έλλειψη αξιών, που διαλύει και καταστρέφει τους παραδοσιακούς οικογενειακούς και κοινοτικούς δεσμούς, στο όνομα μιας προόδου προς το άγνωστο αν όχι προς το ανοίκειο.

Οι απεικονίσεις των άρτων του Κόσμου στο παρόν λεύκωμα, θερμές, λαχταριστές, σαν ζωντανές, οδηγούν τις σκέψεις μας σε ταξίδι μακρινό, στον χρόνο και τους τόπους.

Μάριος Κωστάκης
Υπουργείο Πολιτισμού και Αθλητισμού
Γενική Διεύθυνση Σύγχρονου Πολιτισμού
Προϊστάμενος



Food is a global constant but at the same time a universal variable. Bread produced by grain has been the main ingredient of the Euro-Mediterranean diet since the beginning of agriculture. It used to comprise the staple viand and was in minimum quantity in times of prosperity and in big amounts in times of need. The first great civilizations were developed in fertile valleys of big rivers that produce excess of grain and plethora of bread that could support not only the farmers but also the artisans, the traders as well as a central administration for coordination, defense and the building of greater achievements of civilization. Nile of Egypt, the granary of Mediterranean for millennia, consists an emblematic example.

In areas with lack of bread and grain, the civilizations are being developed with delays, deficiencies and remain in the danger of nature. Human becomes independent and creates civilization based on bread. The more it is, the better. For that reason, the relationship between bread and population is obvious, sacred, worshiping. Religions are being developed but despite the pursuit of spirituality and abstinence from material goods, they cannot diminish their respect for bread. Farmer, pagan or monotheist, embraces, respects his bread or openly worship it. Instead of a material good, it is treated as a symbol, as part of the holy trinity of “grain, wine and oil” and as the divine body during the religious ceremony.

The house, hut, shed in the desert or brownstone, was being built around a hearth for preparation of bread. Later, the bakery stores appeared. However, regardless of the place for its preparation, bread which was given by pater familias and consumed by all members of the family, became the everlasting archetype of the smallest core of common life. The family home and a fresh, ideally warm bread mean warmth, peace, health and base of prosperity.

With that role in the family, bread is symbolic, sacred and has a leading role in social life. It is linked to festivals, ceremonies, customs, hospitality, peace processes, folk tradition and many proverbs. It also keeps up with the development of communities, giving them special features and identity, in order to be able to become improved and completed in larger groups of people, homelands, countries.

At the time of the industrial abundance of food and the spineless consumerism we would be remiss if we didn't try to return to the “epic of bread”, which supported for almost 10.000 years the flowering of human civilization. Families with their kids and adolescents will become poorer if they lose all this eternal inheritance and if they don't reinstate it creatively in daily life and contemporary culture. The common table with the warm bread can reduce the void of existence and the lack of values, which dissolve the traditional family and community institutions, in the name of progress towards the unknown, if not towards the unfamiliar.

The depictions of breads of the World in this album are warm, delicious, like living and make us think of long travels in time and places.

Marios Kostakis
Ministry of Culture and Sports
General Directorate of Contemporary Culture
Director



Σας καλωσορίζουμε στο ταξίδι που εμπνευστήκαμε και πραγματοποιήσαμε το 2019 με τη δράση «Όλου του κόσμου το ψωμί».

Η έμπνευση προέκυψε από την αντίδραση των μαθητών, οι οποίοι κάθε φορά που επισκέπτονταν το Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου αναζητούσαν μέσα από τα χιλιάδες εκθέματα του μουσείου να βρουν το «ψωμί» της δικής τους πατρίδας.

Το Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου, θέλοντας να συμβάλλει ενεργά στη βελτίωση και την ανάπτυξη της σχέσης παιδιών και εφήβων με τον πολιτισμό της καθημερινής ζωής και τα πολιτιστικά αγαθά, υλοποίησε αυτήν τη δράση που απευθυνόταν σε μαθητές όλων των βαθμίδων της εκπαίδευσης, τους εκπαιδευτικούς και τις οικογένειές τους. Σκοπός ήταν η εξοικείωση παιδιών και εφήβων με τον πολιτισμό και η γνωριμία τους με τους πολιτιστικούς χώρους και την πολυπολιτισμική σημασία του ψωμιού ώστε να κατανοήσουν τους στίχους του άγνωστου ποιητή «μη με φωνάζεις “ξένο”, το ψωμί σου δε διαφέρει απ' το δικό μου» μέσω εκπαιδευτικών προγραμμάτων, βιωματικών και διακρατικών δράσεων, ποιημάτων, παραμυθιών και μουσικής.

Μέσω της δράσης καλλιεργήθηκε ο θαυμασμός και ο σεβασμός προς την υλική και άυλη πολιτιστική κληρονομιά της χώρας μας αλλά και όλων των χωρών του κόσμου καθώς επίσης και ο σεβασμός προς το περιβάλλον ώστε να καταστούν τα ίδια τα παιδιά προστάτες και συνεχιστές τους.

Ζητούμενο ήταν επίσης η προσέλευση των οικογενειών μέσω της παρακίνησής τους από τα παιδιά τους, προκειμένου να ευαισθητοποιηθούν νέα σύνολα κοινού τα οποία να συμμετέχουν ενεργά, να συνδιαλέγονται και να συνδημιουργούν.

Τα παιδιά και οι έφηβοι ζήτησαν από τους γονείς τους να φτιάξουν μαζί ένα ψωμί από την πατρίδα τους ή και την ιδιαίτερη πατρίδα τους και να καταγράψουν τα ήθη και τα έθιμα που το συνοδεύουν.

Τα εκατοντάδες ψωμιά της δράσης παρουσιάστηκαν σε εκθέσεις σε διαπολιτισμικά σχολεία της Αθήνας καθώς και σε μία έκθεση, που παρουσιάστηκε σε εκδήλωση στο τέλος του έτους στους χώρους του Ευρωπαϊκού Μουσείου Άρτου.

Σας παρουσιάζουμε κάποια από αυτά σε αυτήν την έκδοση.

Η δράση «Όλου του κόσμου το ψωμί» τελέστηκε υπό την αιγίδα και τη στήριξη του Υπουργείου Πολιτισμού και Αθλητισμού.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε τα παιδιά, τους γονείς τους, τους εκπαιδευτικούς, τους εργαζόμενους και φυσικά τους εθελοντές που συνέβαλαν στην πραγματοποίηση της δράσης και της έκδοσης αυτού του βιβλίου.

Αφιερώνουμε αυτήν την έκδοση σε όλα τα παιδιά που χάθηκαν για να βρουν μια ασφαλή πατρίδα με την ευχή να μη χαθεί ξανά κανένα παιδί.

Η πρόεδρος και ιδρύτρια του Ευρωπαϊκού Μουσείου Άρτου

Μηλέα Παππά



You are welcomed to the journey we inspired in 2019 and fulfilled through the action "The Whole World's Bread".

The inspiration came by the students, who every time they visited the European Museum of Bread they were looking for breads from their home country among thousands of exhibits.

The European Museum of Bread implemented this action directed to students at all levels of education, their teachers and their families, wanting to contribute actively to the improvement and development of the relationship between children and adolescents with the culture of everyday life and with the cultural goods. The purpose was their familiarization with the culture and their acquaintance with the cultural sites and the multicultural importance of bread in order to understand the lyrics of the unknown poet "don't call me 'foreign', your bread is no different to mine" through educational programs, experiential and transnational actions, poems, fairytales and music.

The action cultivated the admiration and respect for the material and intangible cultural heritage of our country and of all countries of the world, as well as the respect for the environment so children themselves could become their protectors and continuers.

The question was also to attract the families through their children's motivation and to raise awareness of a new audience in order to actively participate, converse and co-create.

Children and adolescents asked their parents to make breads from their country or from their home country and to record morals and customs that accompany them.

Hundreds of breads of this action were displayed at exhibitions in intercultural schools of Athens and in the European Museum of Bread at the end of the year.

We present you some of these breads in this edition.

The "Whole World Bread" action was carried out under the auspices and support of the Ministry of Culture and Sports.

We would like to thank the children, their parents, the teachers, the employees and the volunteers who contributed to the realization of this action and the publication of the book.

We dedicate this edition to all the children who went missing in order to find a safe homeland, with the hope that no child will be lost again.

The president and founder of the European Museum of Bread

Milea Pappa



Δημοτικό Σχολείο Διαπολιτισμικής Εκπαίδευσης Παλαιού Φαλήρου
Intercultural – Educational Primary School of Palaio Faliro







Μαθητές του σχολείου με τις οικογένειές τους έφτιαξαν τα ψωμιά για την έκθεση.

Students of the school with their families made the breads for the exhibition.



Άνταμ Ε'1, Λιβύη - Libya



Βάνα Ε'1, Βουλγαρία - Bulgaria



Ντάβιτ Ε'1, Γεωργία – Georgia



Πετίνα Ε'2
Βουλγαρικό ψωμί «Πίτα Ήλιος»
Bulgarian bread "Sun Pie"





Αντρίς ΣΤ'1, Αφγανιστάν - Afghanistan



Έλενα Στ'1, Γεωργία – Georgia



Ενές Στ'1, Τουρκία – Turkey
Ψωμί με βούτυρο - Bread with butter



Ζακαρία ΣΤ'1, Τυνησία - Tunisia



Λουκάς ΣΤ'1, Γεωργία - Georgia



Μελέκ Ε'1, Ιράν - Iran



Μπαλζαμάς, Τουρκία - Turkey





Sare ΣΤ'1, Τουρκία - Turkey



Ταμαζί ΣΤ'1, Τουρκία – Turkey



κα Άντα, Εκπαιδευτικός, Ελλάδα - Teacher, Greece
Χωριάτικο ψωμί με προζύμι – Traditional sourdough bread



87ο Δημοτικό Σχολείο Αθηνών Διαπολιτισμικής Εκπαίδευσης
87th Intercultural Educational Primary School of Athens







نان
نارنگی

Παραδοσιακό ψωμί από το Αφγανιστάν
Νσοσγκοολ
γονέας

Traditional Afghan bread
Nsosgool
parent



Παππάς Κωνσταντίνος
Σεφ – γονέας

Pappas Konstantinos
Chef – parent





Ζυμωτό παραδοσιακό ψωμί Συρίας
Φαντιλέ
γονέας

Traditional Syrian bread
Fadile
parent



Παιδικός σταθμός Βαρνάβα
Day nursery school of Varnavas



Παιδικός Σταθμός Καπανδριτίου “Μια ωραία πεταλούδα”
Kindergarten of Kapandriti “A nice butterfly”



Τα παιδιά του παιδικού σταθμού, μαζί με τις δασκάλες τους και κάποιες μαμάδες και γιαγιάδες ζύμωσαν και στόλισαν ένα ψωμί και ένα κουλούρι. Το θέμα για τον στολισμό του ψωμιού ήταν τα Χριστούγεννα και τα παιδιά έδειξαν μεγάλο ενθουσιασμό γι' αυτήν τη δράση. Στην παρασκευή των ψωμιών συμμετείχε η εκπαιδευτικός και υπεύθυνη του σταθμού Γεωργία Αργυροπούλου – Μάζη.

The kindergarten's children with their teachers and some mothers and grandmothers kneaded and decorated a bread and a bun. The theme of the decoration was “Christmas” and the kids were very excited about this action. In the preparation of the bread participated the teacher and director of the kindergarten Georgia Argyropoulou –Mazi.



Παιδικός σταθμός “Παραμυθούπολη”
Kindergarten “Paramythoupoli”



Ειδικό Νηπιαγωγείο και Δημοτικό Σχολείο Ραφήνας
Special Kindergarten and Primary School of Rafina



8° Νηπιαγωγείο Αχαρνών
8th Kindergarten of Acharnes



Νηπιαγωγείο Βαρνάβα
Kindergarten of Varnavas



Νηπιαγωγείο Εκπαιδευτηρίων Δούκα
Kindergarten of Doukas School

Ελιά
Olive Tree



Το ψωμί φτιάχτηκε από τις εκπαιδευτικούς Έφη Μπαλάδη, Σοφία Κερασώτη και Ελένη Δημητρίου.

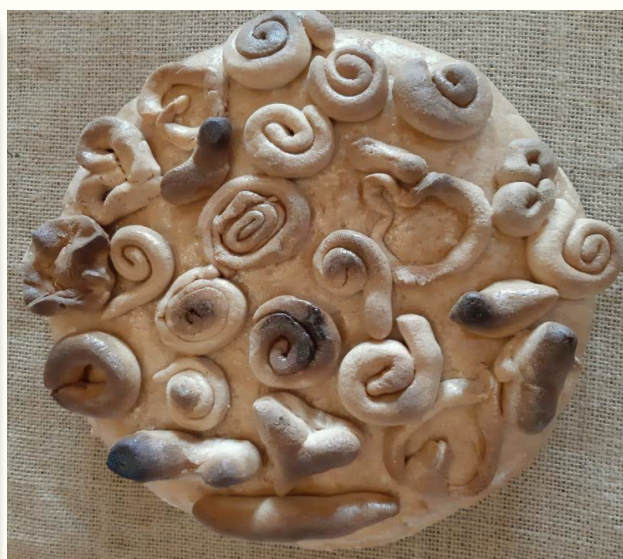
The bread was made by the teachers Effie Ballard, Sofia Kerasotis and Eleni Dimitriou.



Νηπιαγωγείο Κάτω Σουλίου Μαραθώνα
Kindergarten of Kato Souli, Marathon



4^ο Νηπιαγωγείο Μεταμόρφωσης
4th Kindergarten of Metamorfosis



Νηπιαγωγείο Ολυμπιακού Χωριού
Kindergarten of Olympic Village



Νηπιαγωγείο Πολυδενδρίου Αττικής
Kindergarten of Polydendri, Attica



Νηπιαγωγείο Τύμβου Μαραθώνα
Kindergarten of Tymbos, Marathon



Βουλγαρικό ψωμί
Bread from Bulgaria



Το ψωμί έφτιαξε ο μαθητής του σχολείου Αριστοτέλης Πανόπουλος με τον πατέρα του, Αλέξανδρο Πανόπουλο από τον Τύμβο Μαραθώνα, και τη μητέρα του, Υβόνα Ντεϊάνοβα από τη Σόφια Βουλγαρίας. Έχει γενικά χαρακτηριστικά της Βουλγαρίας (σταυρός, ήλιος, σπίτι, στάχια, άνθη, σταφύλια).

The bread was made by the student of the school, Aristotelis Panopoulos with his father, Alexandros Panopoulos from Tymbos Marathon, and his mother, Ivona Deianova from Sofia of Bulgaria. It has general characteristics of Bulgaria (cross, sun, home, grains, flowers, grapes).



Αϊτάκια

Aitakia



Υλικά: 2 ½ ποτήρια βούτυρο λιωμένο, 2 ποτήρια ζάχαρη, 2 κρόκοι, 1 κρασοπότηρο ζεστό νερό, 2 βανίλιες, 1 κουταλάκι σόδα, 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ, 1 φλιτζανάκι του καφέ κονιάκ, αλεύρι (η ζύμη θα πρέπει να είναι μαλακή και να μην κολλάει στα χέρια)

Συνταγή από το Αϊβαλί, Οικογένεια Ρούσση

Δόθηκε από τη νηπιαγωγό του Τύμβου Μαραθώνα, Γιώτα Κολύγα.

Ingredients: 2 ½ cups of melted butter, 2 cups of sugar, 2 yolks, 1 wineglass of warm water, 2 vanillas, 1 teaspoon soda, 1 teaspoon baking powder, 1 coffee cup of brandy, flour (the dough should be soft and not sticky)

Recipe from Ayvalik, Roussi family

It was given by the kindergarten teacher of Tymbos, Georgia Koliga.

Νηπιαγωγείο Φυλής

Kindergarten of Fyli



Αρσάκειο - Τοσίτσειο Δημοτικό Σχολείο Εκάλης
Arsakeio – Tositseio Primary School of Ekali



Στην παρασκευή του ψωμιού συμμετείχε ο Νικόλαος Σκυλακάκης, η μητέρα του οποίου, Ακίλα, έχει καταγωγή από τη Ταϊβάν.

Nikolaos Skilakakis, whose mother, Akila, come from Taiwan, participated in the preparation of the bread.



2^ο Δημοτικό Σχολείο Διονύσου

2nd Primary School of Dionysos



4^ο Δημοτικό Σχολείο Θήβας
4th Primary School of Thebes



5ο Δημοτικό Σχολείο Θήβας
5th Primary School of Thebes



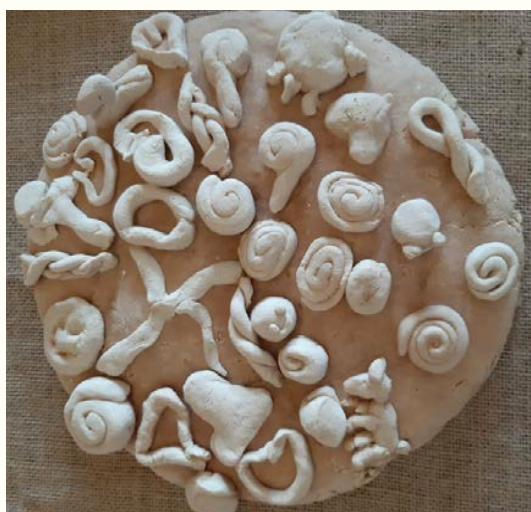
Δημοτικό Σχολείο Κάτω Σουλίου Μαραθώνα
Primary School of Kato Souli, Marathon



1^ο Δημοτικό Άνω Λιοσίων
1st Primary School of Ano Liosia



Δημοτικό Σχολείο Μαραθώνα
Primary School of Marathon



4^ο Δημοτικό Σχολείο Νέας Ιωνίας
4th Primary School of Nea Ionia



Στην παρασκευή του ψωμιού συμμετείχαν οι μαθητές Γουιντάτ Χασούμ, Μελίνα Μπάτη, Νταβίντ Ασπάρουχοβ, Δημήτρης Μερντάνις, Άρης Χατζηλλάρης, Αναστασία Κοτσόβολου, Ελεάννα Τσεβρενίδου, Αλέξανδρος Ταρκάν και Άννα Φουντοπούλου.

The students Gouidat Hasoum, Melina Bati, David Asparouhov, Dimitris Merdanis, Aris Hatzilaris, Anastasia Kotsovolou, Eleanna Tarkan and Anna Fountopoulou participated in the preparation of the bread.



7ο Δημοτικό Σχολείο Νέας Φιλαδέλφειας
7th Primary School of Nea Filadelfia



1ο Δημοτικό Σχολείο Νέου Ηρακλείου
1st Primary School of Neo Iraklio



4^ο Δημοτικό Σχολείο Πετρούπολης
4th Primary School of Petroupoli



3^ο Δημοτικό Σχολείο Ραφήνας – Α' τάξη

3rd Primary School of Rafina – 1st grade



Στην παρασκευή του ψωμιού συμμετείχε ο Μπραφίν με καταγωγή από το Κουρδιστάν.

Brafin from Kurdistan participated in the preparation of the bread.



3^ο Δημοτικό Σχολείο Σχηματαρίου
3rd Primary School of Shimatari



12^ο Δημοτικό Σχολείο Χαλκίδας
12th Primary School of Chalkida



15^ο Δημοτικό Σχολείο Χαλκίδας

15th Primary School of Chalkida



18ο Δημοτικό Σχολείο Χαλκίδας

18th Primary School of Chalkida



Συμμετείχε η εκπαιδευτικός Ευμορφία Σέττα.

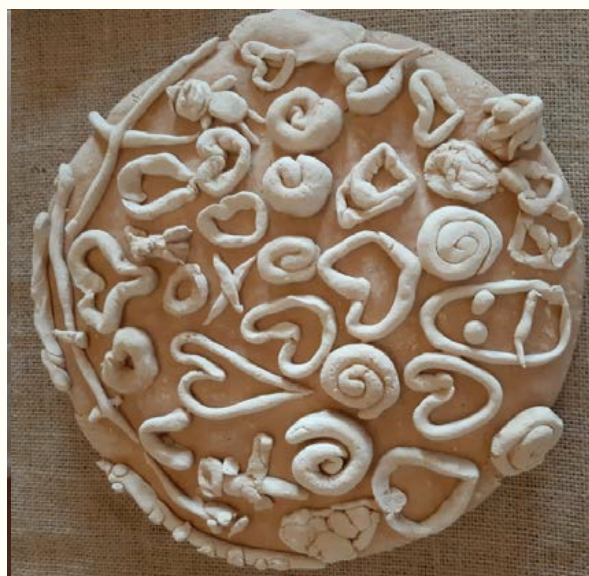
The teacher Efmoiria Setta participated.



22^ο Δημοτικό Σχολείο Χαλκίδας
22th Primary School of Chalkida



1^ο Δημοτικό Σχολείο Ψαχνών
1st Primary School of Psakhna



Ελληνογαλλική Σχολή Άγιος Ιωσήφ
Greek-French School Saint Joseph

Baguette



Μία τυπική γαλλική μπαγκέτα έχει ύψος 65 εκατοστά. Τα συστατικά της είναι αλεύρι, μαγιά, νερό και αλάτι.

Η ονομασία «μπαγκέτα» (baguette στα γαλλικά σημαίνει ραβδί) καθιερώθηκε τη δεκαετία του '20 και η χρήση της διαδόθηκε, επειδή ήταν εύκολο να παρασκευαστεί. Σύμφωνα με μια θεωρία, η μπαγκέτα παρασκευάστηκε αρχικά από αρτοποιούς του Ναπολέοντα, κατά τη διάρκεια των Ναπολεόντειων Πολέμων (1803-1815), προκειμένου να μεταφέρεται ευκολότερα από τους στρατιώτες.

A typical French baguette is 65 cm high. The ingredients are flour, yeast, water and salt.

The name "baguette" (in French means stick) was introduced in the 1920s and its use spread because it was easy to make. According to a theory, the bucket was originally made by Napoleon's bakers, during the Napoleonic Wars (1803-1815), because it was more easily transported by the soldiers.



Μοντεσσοριανά σχολεία
Montessori Community School



Σύγχρονα Εκπαιδευτήρια Μάνεση - Β', Γ', Δ', Ε' & ΣΤ' Δημοτικού
Manesis School – 2nd, 3rd, 4th, 5th & 6th Grade of Primary School
Summer Camp



Σχολείο Champion – Βρετανικό Σχολείο στην Αθήνα
Champion School – British school in Athens



Φτιάχτηκε από τους μαθητές:

Sevastiana από την Ελλάδα
Elena με καταγωγή από τη Δανία, την Ελλάδα, την Αγγλία και το Κόσσοβο
Marina από την Ισπανία και την Ελλάδα
Everyh από την Ιταλία και την Αμερική
Sara από τον Λίβανο
Lia από την Ελλάδα και την Κύπρο
Estelle από την Κίνα
Christina από την Ελλάδα και τη Νότια Αφρική
Patriak από την Κίνα
Harry από την Ελλάδα
Raymond από τη Ρωσία και την Αγγλία
Judy από την Κίνα
Aino από τη Φινλανδία
Valerio από την Ιταλία
Antones από την Ελλάδα και την Αμερική
Vasia από την Ελλάδα και την Αγγλία
Christina από την Ελλάδα και τη Γαλλία



Elizabeth από την Ελλάδα και την Αγγλία
Iris από την Ελλάδα και την Αγγλία
Zuye από την Κίνα
Steven από την Κίνα
Petros από την Αμερική
George από την Ελλάδα
Adam από την Ελλάδα

It was made by the students:

Sevastiana from Greece
Elena from Denmark, Greece, England and Kosovo
Marina from Spain and Greece
Everyh from Italy and America
Sara from Lebanon
Lia from Greece and Cyprus
Estelle from China
Christina from Greece and South Africa
Patriak from China
Harry from Greece
Raymond from Russia and England
Judy from China
Aino from Finland
Valerio from Italy
Antones from Greece and America
Vasia from Greece and England
Christina from Greece and France
Elizabeth from Greece and England
Iris from Greece and England
Zuye from China
Steven from China
Petros from America
George from Greece
Adam from Greece



Οι μαθητές του σχολείου μαζί με τις οικογένειές τους έφτιαξαν:

The students of the school with their families made:



Gavin Yang



Elissavet Sayani



Πρόσφορο

Prosphoro = offering



Markos and Teo Vourloumis

Συστατικά: 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 2½ φλιτζάνια ζεστό νερό, 2 φακελάκια μαγιά, 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Οδηγίες: Βάζουμε το αλεύρι σε ένα μπολ. Πασπαλίζουμε το αλάτι και ανακατεύουμε ώστε να πάει παντού. Βάζουμε τη μαγιά με τον ίδιο τρόπο. Στη συνέχεια, ρίχνουμε το ζεστό νερό και ζυμώνουμε για 15 λεπτά μέχρι η ζύμη να μην είναι σκληρή ή κολλώδης. Χωρίζουμε τη ζύμη σε δύο μέρη και βάζουμε λάδι σε δύο ταψιά. Ρίχνουμε λίγο αλεύρι πάνω από τη ζύμη για να μην κολλήσει, όταν πιέσουμε τη σφραγίδα. Την καλύπτουμε με μια καθαρή πετσέτα και μια κουβέρτα και την αφήνουμε να φουσκώσει για μία ώρα. Έπειτα, το ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 45 λεπτά.

Αυτό το ψωμί ονομάζεται πρόσφορο επειδή οι Ορθόδοξοι Χριστιανοί το προσφέρουν στην εκκλησία. Ο παππας το ευλογεί και το χρησιμοποιεί μαζί με ένα ειδικό κόκκινο κρασί στη Θεία Κοινωνία. Η σφραγίδα έχει το σχέδιο του σταυρού μαζί με τα γράμματα ΙΣ-ΧΣ-ΚΑ, που σημαίνουν ότι ο Ιησούς Χριστός είναι Νικηφόρος. Υπάρχουν εννέα τρίγωνα για τους αγγέλους και τους Αγίους. Αυτό που απομένει, προσφέρεται στους ανθρώπους στην έξοδο της εκκλησίας μετά το τέλος της Θείας Λειτουργίας. Επειδή το ψωμί θεωρείται εξαιρετικά ευλογημένο δεν πρέπει να πετιέται στα σκουπίδια, αλλά να δίνεται στα πουλιά να το φάνε.

Ingredients: 1kg flour for all purposes, 2 ½ tea cups of warm water, 2 bags of yeast, 1 tea spoon of salt

Instructions: We put the flour in a bowl. We sprinkle the salt on it and stir so it goes everywhere. We put the yeast in the same way. Then we pour the warm water and knead the dough for 15 minutes until it is not hard or sticky. We separate the dough into two batches and we put oil on two pans. We sprinkle some flour on the dough ball so that it doesn't stick when we press the seal. We cover it with a clean towel and a blanket and let rise for one hour. Then we bake at 200°C for 45 minutes.

This bread is called prosphoro (offering) because the Orthodox Christians offer it to the church. The priest blesses it and uses along with special red wine for the Holy Communion. The seal has the sign of the cross along with the letters ΙΣ-ΧΣ-ΚΑ, which mean Jesus Christ is Victorious. There are nine triangles for the angels and the Saints. What is left is offered to the people at the exit of the church after the end of Divine Liturgy. As it is considered special blessed, we are not supposed to put it in the rubbish bin, but give it to the birds instead.



Ψωμί από τον Βώλακα

Volakas' Bread



Κωνσταντίνος Κοροξενίδης

Ο Βώλακας είναι το χωριό της γιαγιάς μου, το οποίο είναι κοντά στη Δράμα. Αυτό το ψωμί, το τρώνε καθημερινά στο χωριό και είναι πολύ νόστιμο. Σας γράφω τη συνταγή να την κάνετε και εσείς. Καλή όρεξη!

Σε μια λεκάνη βάζουμε 500 γραμμάρια αλεύρι και ένα φακελάκι μαγιά. Μετά ρίχνουμε λίγο χλιαρό νερό, λίγο αλάτι, λίγη ζάχαρη και δύο κουταλιές λάδι. Τα ζυμώνουμε πολύ καλά, δίνουμε και καμία μπουνιά στη ζύμη. Περιμένουμε λίγη ώρα να φουσκώσει. Μετά βάζουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί και περιμένουμε να φουσκώσει κι άλλο. Το ψήνουμε για μισή ώρα. Όταν κρυώσει, κόβουμε μια μεγάλη φέτα και την τρώμε μόνη της ή με το φαγητό .

Volakas is my grandmother's village, which is located near the city of Drama. This bread is eaten daily in that village and it is very tasty. I'm writing you the recipe to do it yourselves. Good appetite!

In a bowl we put 500gr of flour and a bag of yeast. Then we pour some lukewarm water, a little salt, a little sugar and two tablespoons of oil. We knead very well and we give a punch to the dough. We wait a little and let it rise. Then we put the dough in an oiled baking pan and we wait for it to rise more. We bake it for half an hour. When it cools down, we cut a large slice and we eat it with or without food.



Το Σλαβικό Ψωμί

The Slavic Bread



Una Spasojevic

Το Σλαβικό Ψωμί προέρχεται από τη Σερβία και το τρώμε σε μια ειδική γιορτή, τη “Slava”, που σημαίνει γιορτή. Πρόκειται για μια κλασική σέρβικη παράδοση. Κάθε οικογένεια έχει τις δικές της γιορτές και τους δικούς της προστάτες, απέναντι στους οποίους δείχνει την εκτίμησή της την ημέρα της γιορτής αυτής. Ο προστάτης της οικογένειάς μου είναι ο Άγιος Γεώργιος και προσπαθεί να νικήσει το κακό. Δεν είναι μόνο η οικογένειά μου που γιορτάζει τον Άγιο Γεώργιο, την ίδια μέρα πολλοί άνθρωποι στη Σερβία γιορτάζουν αυτόν τον Άγιο.

Την ημέρα της γιορτής, στη βάση του ψωμιού χαράζετε έναν σταυρό για να δείξετε την πίστη σας στον Χριστό. Στη συνέχεια, χύνετε κρασί στην κορυφή του σταυρού, το οποίο συμβολίζει το αίμα του Χριστού. Τέλος, το ίδιο το ψωμί συμβολίζει το σώμα του Χριστού.

Οι διακοσμήσεις στην κορυφή του ψωμιού συμβολίζουν όλα τα καλά πράγματα, τα οποία οι άνθρωποι θα ήθελαν στη ζωή τους. Κάποια παραδείγματα είναι το λουλούδι, το οποίο συμβολίζει την ευτυχία και την καλή τύχη, και το βιβλίο, το οποίο συμβολίζει τις καλές επιδόσεις και την επιτυχία.

The Slavic Bread comes from Serbia, we eat it on a special celebration called ‘Slava’ which means celebration and is a classic Serbian tradition. Every family has its own celebrations and its own protectors to whom it shows its appreciation on the day of the celebration. My family’s protector is St. George and tries to defeat evil. It’s not just my family that celebrates St. George on the same day; many people across Serbia celebrate this Saint.

On the day of the celebration on the bottom of the bread you cut a cross to show your beliefs toward Jesus. Then you pour wine on top of the cross to represent the Blood of Christ. The bread represents the Body of Christ.

The decorations at the top of the bread represent all good things that people want to have in life. Some examples are the flower that represents happiness and good luck, and the book that represents good grades and success.



Huamo



Eric Zheng

Το Huamo είναι ένα γλυπτό λαϊκής τέχνης από ζύμη της Κίνας, επίσης γνωστό και ως «ζυμαρένιο λουλούδι». Προέρχεται από την επαρχία Shanxi της Κίνας, με ιστορία πάνω από 1.000 χρόνια. Το δυτικό ψωμί ονομάζεται ατμώδες, αλλά στην Κίνα το ψωμί ψήνεται και τα μπουμπουκία γίνονται στον ατμό σε μεγάλη κατσαρόλα. Υπάρχουν περισσότερες από 200 ποικιλίες.

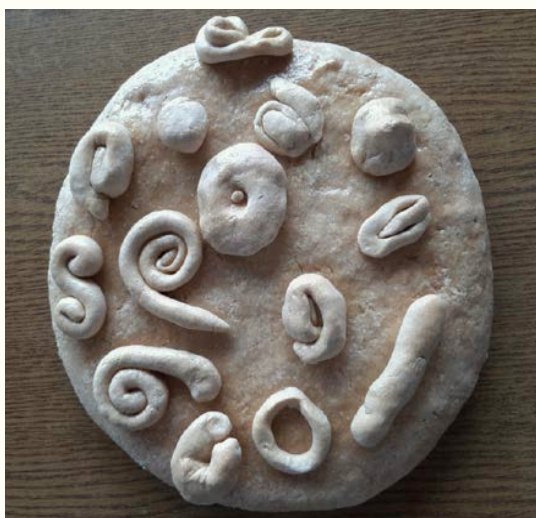
Διαφορετικά Huamo γίνονται στον ατμό σε διάφορες γιορτές. Αυτό το έργο είναι το «Jujube Huamo», με το οποίο η Κίνα γιορτάζει το νέο έτος. Σημαίνει ότι το νέο έτος είναι γεμάτο σιτηρά και καλή τύχη. Το έγχρωμο μέρος είναι φτιαγμένο από χυμό φράουλας, κολοκύθα και αλεύρι. Ελάτε στην Κίνα για να δοκιμάσετε το εθνικό φαγητό!

Huamo is a folk dough sculpture art of China, also Known as “dough flower”. It originated in the Shanxi Province of China, with a history of more than 1,000 years. Western bread is called steamed but in China, bread is baked, and steamed buds are steamed in large pot. There are more than 200 varieties.

Different Huamo is steamed on different festivals. This work is the “Jujube Huamo” that China celebrates in the New Year. It means that the New Year is full of grain and good fortune. The colored part is made from strawberry juice, pumpkin and flour. Come to China to taste the national food!



Κέντρο Ειδικών Ατόμων η “ΧΑΡΑ”
Center for individuals with Special Needs “HARA”



Διεθνές Κέντρο Ελληνικών και Μεσογειακών Σπουδών (ΔΙΚΕΜΕΣ)
International Center for Hellenic and Mediterranean Studies (DIKEMES)



Φτιάχτηκε από τους φοιτητές:

Erin Gouris από την Πενσυλβάνια και το Πανεπιστήμιο του Φόρνταμ
Hannah Karl από το Οχάιο και το Πανεπιστήμιο της Αριζόνα
Katherine Turner από το Τενεσί και το Πανεπιστήμιο του Τενεσί
Ainslie Johnson από το Μίσιγκαν και το Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν
Taryn Welch από τη Νέα Υόρκη και το Πανεπιστήμιο του Ντένισον
Allison Chebuhar από τη Γεωργία και το Πανεπιστήμιο Ουάσινγκτον και Λι
Abligail Hancak από το Κονέκτικατ και το Πανεπιστήμιο Ουάσινγκτον και Λι
Olivia Blaek από το Όρεγκον και το Πανεπιστήμιο του Πόρτλαντ
John Bond από τη Βοστώνη και το Πανεπιστήμιο Τζονς Χόπκινς
Nicole McCarthy από το Οχάιο και το Πανεπιστήμιο του Οχάιο
Cameron Fernandez από το Ιλινόις και το Πανεπιστήμιο Ουισκόνσιν
Hazel Gregg από την Ουάσινγκτον και το Πανεπιστήμιο του Πίτσμπουργκ
Katie Pacak από τη Βιρτζίνια και το Κολλέγιο Γουίλιαμ και Μαίρη
Nabib Ahmed από τη Νέα Υόρκη και το Πανεπιστήμιο του Χάρβαρντ
Jean Abecassis από το Κόνι Άιλαντ και το Πανεπιστήμιο της Βοστώνης
Olivia Adams από το Μίσιγκαν και το Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν
Violet Virnich από το Κολοράντο και το Πανεπιστήμιο του Κολοράντο
Dana Bjorn από το Τενεσί και το Πανεπιστήμιο του Τενεσί
Tegan Sullivan από τη Βόρεια Καρολίνα και το Πανεπιστήμιο της Βόρειας Καρολίνα
Olga Andreeva από την Ουάσινγκτον και το Πανεπιστήμιο της Ουάσινγκτον
Faith Atkins από την Καλιφόρνια και το Πανεπιστήμιο του Κολοράντο στο Μπόλντερ
Fanny Hough από τη Νέα Υόρκη και το Κολλέγιο Σκίντμορ
Natalie Slinger από τη Μινεσότα και το Κολλέγιο Κάρλετον
Natalie Anderson από το Μίσιγκαν και το Πανεπιστήμιο του Μίσιγκαν



Οι φοιτητές του Διεθνούς Κέντρου Ελληνικών και Μεσογειακών Σπουδών και οι τρεις καθηγητές τους συμμετείχαν σε δραστηριότητες με θέμα τη λαϊκή παράδοση και το ψωμί. Το ψωμί ως αναπόσπαστο κομμάτι της ελληνικής και της μεσογειακής διατροφής αποτελεί αντικείμενο μελέτης του Κέντρου τόσο ως βασικό είδος διατροφής όσο και ως κομμάτι κουλτούρας και πολιτισμού κάθε κοινωνίας.

It was made by the students:

Erin Gouris from Pennsylvania and Fordham University
Hannah Karl from Ohio and University of Arizona
Katherine Turner from Tennessee and University of Tennessee
Ainslie Johnson from Michigan and University of Michigan
Taryn Welch from New York and Denison University
Allison Chebuhar from Georgia and Washington and Lee University
Abligail Hancak from Connecticut and Washington and Lee University
Olivia Blaek from Oregon and Portland State University
John Bond from Boston and John's Hopkins University
Nicole McCarthy from Ohio and Ohio State University
Cameron Fernandez from Illinois and University of Wisconsin
Hazel Gregg from Washington and University of Pittsburgh
Katie Pacak from Virginia and College of William and Mary
Nabib Ahmed from New York and Harvard University
Jean Abecassis from Coney Island and Boston University
Olivia Adams from Michigan and University of Michigan
Violet Virnich from Colorado and Colorado State University
Dana Bjorn from Tennessee and University of Tennessee
Tegan Sullivan from North Carolina and University of North Carolina
Olga Andreeva from Washington and University of Washington
Faith Atkins from California and University of Colorado Boulder
Fanny Hough from New York and Skidmore College
Natalie Slinger from Minnesota and Carleton College
Natalie Anderson from Michigan and University of Michigan

The students of International Center for Hellenic and Mediterranean Studies and their three teachers participated in activities relating to folklore tradition and bread. The bread, as an integral part of Greek and Mediterranean diet, is a subject of study of the Center both as staple food as part of every society's culture and civilization.



Επισκέπτρια από Λιβύη με τα εγγόνια της
Visitor from Libya with her grandchildren



Μπρέτσελ

Pretzel



Το μπρέτσελ (Brezel) είναι γερμανικό αρτοσκεύασμα που παρασκευάζεται από ζύμη και έχει χαρακτηριστικό σχήμα κόμπου με τρεις τρύπες.

Το μπρέτσελ δεν είναι μόνο ένα πολύ νόστιμο κουλούρι αλλά και ένα παιχνίδι που παίζουν τα παιδιά. Δένουν 3 ή 4 μπρέτσελ σε ένα σχοινάκι και δύο παιδιά κρατούν την καθεμία άκρη του σχοινιού. Τα υπόλοιπα με τα χέρια δεμένα πίσω πηδούν να φτάσουν με το στόμα τους τα μπρέτσελ. Τα παιδιά που κρατούν ψηλά το σχοινάκι με τα μπρέτσελ το σηκώνουν όσο πιο ψηλά μπορούν για να μην τα φάνε τα παιδιά που πηδούν.

Φτιάχτηκαν από τη Μηλέα, που γεννήθηκε στη Γερμανία από μετανάστες γονείς, και τον γιο της Ζώη.

Pretzel (Brezel) is a German pastry that is made from dough and has a characteristic knot shape with three holes.

Pretzel is not only a very tasty bagel, but also a game that is played by children. They tie 3 or 4 pretzels in a rope and two children hold the two ends. The other children jump with their hands clasped behind the back in order to reach the pretzels with their mouth. The kids, who hold the rope, lift it as high as they can in order to not be eaten by the children who jump.

They were made by Milea, who was born in Germany by immigrant parents, and her son, Zois.

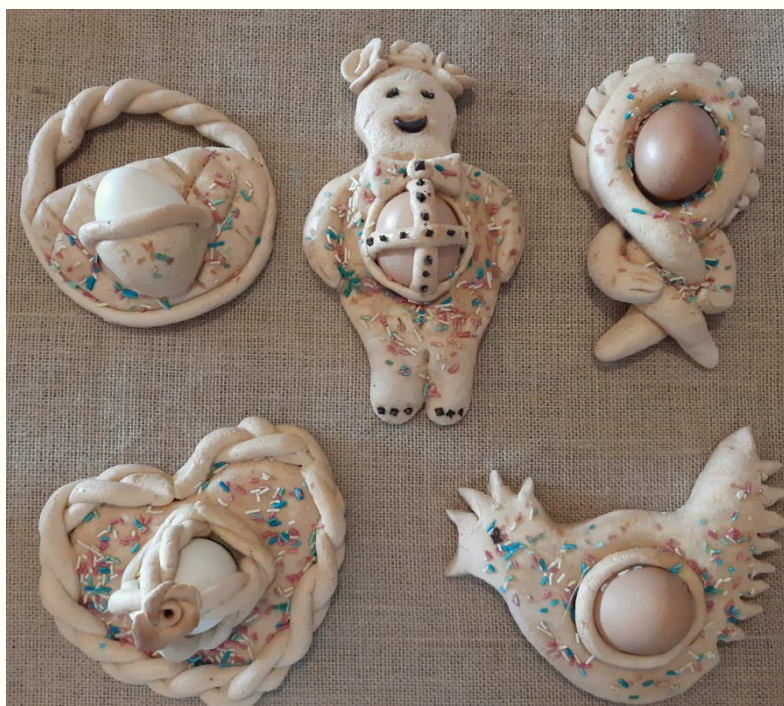


Ιταλικά ψωμιά
Italian breads



Φτιάχτηκαν από την Emanuela Minto με καταγωγή από τη Βενετία και τους γιους της.
They were made by Emanuela Minto from Venice and her sons.

Πασχαλινά ψωμιά Σικελίας
Sicilian Easter Breads



Φτιάχτηκαν από τη Margarita Salvato και τις κόρες της.
They were made by Margarita Salvato and her daughters.



Κουλίτς

Kulits



Το κουλίτς είναι το εορταστικό ψωμί που βρίσκεται πάντοτε στο ρώσικο πασχαλινό τραπέζι. Ως παραδοσιακό έδεσμα είναι αντίστοιχο με το ελληνικό πασχαλιάτικο τσουρέκι. Είναι λιγότερο γλυκό και αφράτο, αλλά πολύ νόστιμο, αρωματικό και πρωτότυπο έχοντας κυλινδρικό σχήμα και στολισμένη κορυφή.

Η τελετουργία της παρασκευής του ξεκινά το βράδυ της Μεγάλης Πέμπτης και ολοκληρώνεται το πρωί της Μεγάλης Παρασκευής. Το βράδυ της Ανάστασης το πηγαίνουν στην εκκλησία για να ευλογηθεί μαζί με τα κόκκινα αυγά.

Σύμφωνα με την παράδοση τα κουλίτς τρώγονται μέχρι Τρίτη μετά του Θωμά. Φτιάχνουμε ένα ψωμί για κάθε μέλος της οικογένειας ανάλογα με την ηλικία του και σε αντιστοιχία με το μέγεθος του σώματός του.

Kulits is the celebration bread that is always found on the Russian Easter table. As a traditional delicacy, it is similar to the Greek Easter bun. It is less sweet and fluffy, but very tasty, aromatic and original having cylindrical shape and decorative top.

The ritual of its preparation begins in the evening of Good Thursday and ends in the morning of Good Friday. In the evening of Resurrection, people bring it to the church to be blessed with the red eggs and the - tombstone - Easter.

According to the tradition, kulits are eaten until Tuesday, after the celebration of Saint Thomas. We make a bread for each member of the family according to his age and the size of his body.



Ρώσικο Πασχαλινό κουλούρι
Russian Easter Bun



Ουκρανικά ψωμιά
Ukrainian breads



Τα τέσσερα ψωμιά φτιάχτηκαν από τη Μαρίνα Μπίλας και τη μητέρα της, Όλγα Σουχογουζόβα – Καμάρα, με καταγωγή από τη Ρωσία και την Ουκρανία.

The four breads were made by Marina Bilas and her mother Olga, Souhogouzova – Kamara, from Russia and Ukraine.



Hot Cross Buns



Τα ψωμιά φτιάχτηκαν από τη Χριστίνα Σακαλή και την εγγονή της Ελισάβετ Σακαλή.

Το παρακάτω τραγουδάκι έλεγε φωνάζοντας ο πωλητής που πουλούσε τα “hot cross buns” στον δρόμο τη Μεγάλη Παρασκευή, για τους Άγγλους ημέρα νηστείας, τέσσερις αιώνες πριν. Ήταν τοποθετημένα σε καλάθι ή ταψί πάνω στο κεφάλι του.

The breads were made by Christina Sakali and her granddaughter, Elizabeth Sakali.

The seller who was selling the “hot cross buns” on the street on Good Friday, the English fasting day, four centuries ago, used to sing the following song, shouting. Hot cross buns were placed in a basket or pan on his head.

Hot cross buns
Hot cross buns
One a penny
Two a penny
Hot cross buns
If you have no daughters
Give them to your sons
One a penny
Two a penny
Hot cross buns



Αλγερινό μπριός Algerian brioche

Khobz Eddar



Περπατώντας το μεσημέρι στις γειτονιές του Αλγερίου, μυρίζω από τις πολυκατοικίες λαχταριστό γλυκό ψωμί, που μου θυμίζει την παιδική μου ηλικία, όταν έτρεχα στο σπίτι μετά από το σχολείο για να φάω το τελευταίο κομμάτι.

Το ψωμί ονομάζεται «khobz Edda», που σημαίνει σπιτικό ψωμί, γιατί φτιάχνεται σε κάθε σπίτι. Κάθε περιοχή της χώρας έχει τη δική της εκδοχή του ψωμιού. Το φτιάχνουμε σε κάθε νοικοκυριό, μπορεί και κάθε μέρα. Το τρώμε συνήθως στο πρωινό και με τον απογευματινό



καφέ ή με το παραδοσιακό τσάι μέντας. Τα παιδιά το λατρεύουν και παίρνουν ένα κομμάτι μαζί τους στο σχολείο για κολατσιό. Απλό και εύκολο, δεν απαιτεί πολλά υλικά και ψήνεται στο φούρνο. Κάθε νοικοκυρά το διακοσμεί βάζοντας την δική της πινελιά.

Την ημέρα του γάμου, η μητέρα της νύφης φτιάχνει με αγάπη ένα διακοσμημένο khobz Eddar και η κόρη της το παίρνει μαζί της στο καινούριο σπίτι για τον καφέ της επόμενης μέρας. Εκείνη θα φτιάχνει το ίδιο ψωμί στον σύζυγο της και στα παιδιά τους. Και αν αποκτήσει κόρη θα συνεχίσει κι εκείνη το έθιμο των προγόνων της.

Το ψωμί φτιάχτηκε από τη Σουάντ Ντεραμσι με καταγωγή από την Αλγερία και τους γιους της, Ιωσήφ και Γιάννη, και τη Φαϊζά και τον γιο της, Αχιλλέα Νουρ.

Walking in the Algerian neighborhoods at midday, I smell delicious sweet breads from the apartment buildings, that remind me of my childhood, when I ran home from school to eat the last piece.

The bread is called «khobz Edda», which means homemade bread, because it is made in every home. Every region of the country has its own version of the bread. We make it in every household, maybe every day. We usually eat it for breakfast and with the afternoon coffee or the traditional mint tea. The children love it and take for lunch at school a piece of it. It is simple and easy, does not contain a lot of ingredients and is baked in the oven. Every housewife decorates it by putting her own touch.

On the wedding day, the mother of the bride makes with love a decorated khobz Eddar and her daughter takes it in her new home for the coffee of the next morning. She will make the same bread for her husband and their children. If she has a daughter, she will also maintain the custom of her ancestors.

The bread was made by Souad Deramshi from Algeria and her sons, Joseph and Giannis, and Faiza and her son, Achilles Nour.



Μεξικανικό ψωμί σε σχήμα κοχυλίου

Mexican shell-shaped bread



Σωματείο Αλβανών Μεταναστών στην Ελλάδα
Shoqata Emigranteve Shqipetar te Greqis
Immigrants' Association from Albania in Greece



Το ψωμί είναι Παραδοσιακό από τα χωριά του Μπεράτ της Αλβανίας. Τα συστατικά του είναι αλεύρι, βούτυρο, γιαούρτι, αλάτι και σόδα.

Kjo buke (kulaq) është Tradicionale nga fshati skrevan Berat i Shqiperise. Perberja: Miell fshati, kos, gjalp i tretur, pak kripe, sodë buke, dhe afer phekjës lyhet me kos.

The bread is Traditional from the villages of Berat in Albania. Its ingredients are flour, butter, yoghurt, salt and soda.



Επιτροπή για την ειρήνη και τη φιλία μεταξύ Ελλάδας και Συρίας
Commission of Peace and Friendship between Greece and Syria

Akras al Eid



Το παραδοσιακό συριακό αρτοσκεύασμα, που ονομάζεται πίτα των γιορτών (AKRAS AL EID), προσφέρεται σε γιορτές και εκδηλώσεις. Περιέχει έναν συνδυασμό κανέλας, γλυκάνισου, μαύρου κύμινου και σουσαμιού, μπαχαρικά που του προσδίδουν ξεχωριστή και μοναδική γεύση.

The traditional Syrian pastry, which is called the festive pie (AKRAS SL EID), is offered in festivals and events. It contains a combination of cinnamon, anise, black cumin and sesame. These spices give a special and unique flavor.



Ψωμί Γενεθλίων Δανίας
Birthday Bread of Denmark



Πρεσβεία Γεωργίας
Embassy of Georgia



Οι τελετουργικοί άρτοι παρασκευάζονταν με το καλύτερης ποιότητας αλεύρι.
The ritual breads were made with the best quality flour.

Ψωμί Μπάσιλι
Basili bread



Βασίλειος ονομαζόταν μια ημι-παγανιστική θεότητα στη Γεωργία. Η γεωργιανή πρωτοχρονιάτικη πίτα είχε την ίδια ονομασία «Μπάσιλι», δηλαδή Βασίλης και αφιερωνόταν στον «Μεγάλο Θεό».

Basili was called a semi-pagan deity in Georgia. The Georgian New Year's pie had the same name, "Basili" and was dedicated to the Great God.



Πρεσβεία του Ισραήλ

Embassy of Israel



Το Χαλά ή ψωμί των Δρούζων είναι το πλεκτό ψωμί, το οποίο παρασκευάζεται με αυγά. Είναι το ψωμί του Εβραϊκού Σαββάτου (Sabbath) και το ψωμί των θρησκευτικών εορτών. Περιβάλλεται από λαϊκή παράδοση και είναι γεμάτο με συμβολισμούς. Σε εορταστικές περιόδους λέγεται μια ευλογία πάνω από δύο φραντζόλες, που συμβολίζουν τα δύο τμήματα του μάννα που διανεμήθηκε την Παρασκευή στα παιδιά του Ισραήλ κατά τη διάρκεια της Εξόδου τους από την Αίγυπτο.

Σπόροι παπαρούνας και σουσαμιού που πασπαλίζονται πάνω στο ψωμί συμβολίζουν, επίσης, το μάννα που έπεσε από τον ουρανό. Το Χαλά παρασκευάζεται σε διάφορα μεγέθη και σχήματα, τα οποία έχουν όλα τη σημασία τους. Τα πλεγμένα, τα οποία μπορεί να έχουν τρία, τέσσερα ή έξη σκέλη, είναι τα πιο συνηθισμένα και επειδή μοιάζουν με όπλα αλληλένδετα, συμβολίζουν την αγάπη. Τρεις πλεξούδες συμβολίζουν την αλήθεια, την ειρήνη και τη δικαιοσύνη. Δώδεκα εξογκώματα από δύο μικρά ή ένα μεγάλο πλεκτό ψωμί συμβολίζουν το θαύμα των δώδεκα ψωμιών για τις δώδεκα φυλές του Ισραήλ. Οι στρογγυλές φραντζόλες, όπου δεν υπάρχει αρχή ούτε τέλος, ψήνονται για το Rosh Hashanah (Εβραϊκή Πρωτοχρονιά) για να συμβολίσουν τη συνέχεια.

Challah or the bread of Druze is the braided bread, which is made with eggs. It is the bread of the Jewish Sabbath and the bread of the religious holidays. It is surrounded by folklore and tradition and is filled with symbolism. In festal seasons, a blessing is said over two loaves, which symbolize the two portions of the manna that were given to the children of Israel on Friday during their Exodus from Egypt.

Poppy and sesame seeds sprinkled on the bread also symbolize the manna that fell from the sky. Challah is made in various sizes and shapes that have a meaning. The braided ones, with three, four, or six strands, are the most common. They look like arms intertwined and symbolize love. Three braids symbolize truth, peace, and justice. Twelve humps from two small or a large braided bread symbolize the miracle of the twelve loaves for the twelve tribes of Israel. Round loaves have no beginning and no end and are baked for Rosh Hashanah (Jewish New Year) to symbolize continuity.



Πρεσβεία Λετονίας
Embassy of Latvia



Το θερινό ηλιοστάσιο, η μεγαλύτερη μέρα του έτους, είναι πολύ σημαντική για τον Λετονικό λαό και ονομάζεται Jāņi. Το Jāņi ήταν αρχικά μια γιορτή για τους αγρότες και συνδέεται με τον παγανιστικό θεό Jāņis. Σήμερα γιορτάζεται με παραδοσιακούς χορούς και άλλες δραστηριότητες. Οι γυναίκες φορούν στο κεφάλι τους στεφάνια από φύλλα και λουλούδια και τραγουδούν με παραδοσιακές φορεσιές.

Στα πλαίσια του εορτασμού του θερινού ηλιοστασίου, πραγματοποιήθηκε από τη Πρεσβεία της Λετονίας στο Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου φεστιβάλ με παραδοσιακά τραγούδια, χορούς, φορεσιές, λετονικά φαγητά και γλυκά. Κεντρικό θέμα της γιορτής υπήρξε το ψωμί.

Summer solstice, the biggest day of the year, is very important for the Latvian people and is called Jāņi. Jāņi was originally a festival for farmers and is connected with the pagan god Jāņis. Today it is celebrated with traditional dances and other activities. Women wear wreaths of leaves and flowers on their heads and sing with traditional costumes.



As part of the celebration of the summer solstice, a festival of traditional songs, dances, costumes, Latvian food and sweets was organized by the Latvian Embassy at the European Museum of Bread. The main theme of the celebration was the bread.



Η τελική έκθεση πραγματοποιήθηκε στο Ευρωπαϊκό Μουσείο Άρτου
The final exhibition took place at the European Museum of Bread







Υποστηρικτές της δράσης ήταν οι Μύλοι Παν. Δάκου με διαφορετικούς τύπους αλευριού και το αρτοποιείο «Κίμωνας» στη Μυτιλήνη με ζυμωτά ψωμιά

Dakos Mills with different types of flour and the bakery “Kimonas” in Mytilene with sourdough supported the action



Δεν επιτρέπεται η μερική ή ολική αντιγραφή, προβολή, αναδημοσίευση, μετάφραση ή αναπαραγωγή κειμένων, σχεδίων ή φωτογραφιών με οποιοδήποτε τρόπο χωρίς την γραπτή άδεια του εκδότη.

The partial or total copy, viewing, republishing, translation or reproduction of texts, designs or photographs is not permitted in any way without the written permission of the publisher.

ΕΜΠΝΕΥΣΗ - ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ: ΜΗΛΕΑ ΠΑΠΠΑ

ΔΙΟΡΘΩΣΗ - ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ - ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:
ΜΑΡΙΑ ΚΑΤΣΙΚΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΣΗ: ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ

ΕΚΔΟΣΗ: 2020

ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΒΑΡΝΑΒΑ ΔΗΜΟΥ
ΜΑΡΑΘΩΝΑ

ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ ΑΡΤΟΥ

ISBN: 978-960-89827-8-9

INSPIRATION - WRITING: MILEA PAPPA

CORRECTION - TRANSLATION - EDITING:
MARIA KATSIKI

PHOTOGRAPHY: PANAGIOTA PAPADOPOULOU

PUBLICATION: 2020

FOLKLORE COMPANY OF VARNAVAS,
MUNICIPALITY OF MARATHON

EUROPEAN MUSEUM OF BREAD



