

Ημερολόγιο Σχωριάδες

Kalendari Skore

2024

# Ο Δρόμος του Ψωμιού

## Ruga e Bukës



ΤΙΜΗ: 10 ΕΥΡΩ / ÇMIMI: 1200 Lekë

ΣΚΟΠΟΣ: Η ΑΓΙΟΓΡΑΦΗΣΗ  
ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΚΚΛΗΣΙΑΣ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ  
«Η ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΗΣ ΘΕΟΤΟΚΟΥ»

QEÜLLMI: PIKTURIMI I KISHËS  
QEËNDRORE TË FSHATIT «LINDJA E HYJLINDËSES»

ΣΧΩΡΙΑΔΕΣ  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ



Ημερολόγιο Σχωριάδες  
*Kalendari Skore*

2024

Ο Δρόμος του Ψωμιού  
*Rruga e Bukës*

ΣΧΩΡΙΑΔΕΣ  
ΕΚΔΟΣΕΙΣ



Θωμάς Νάκας



Στο Ημερολόγιο Σχωριάδες 2024 θα βρείτε κάποια ενδιαφέροντα γενικά ιστορικά στοιχεία για το ψωμί και το σιτάρι και μια παρουσίαση όλων των σταδίων της καλλιέργειας του σιταριού και της παρασκευής του ψωμιού, όπως γινόταν τα παλιά τα χρόνια παραδοσιακά στα χωριά μας. Τα κείμενα συνοδεύονται από φωτογραφικό υλικό καθώς και από παροιμίες για το ψωμί από την σοφία του λαού μας.



Tek Kalendarit Skore 2024 do të gjeni disa të dhëna historike të përgjithshme interesante për bukën dhe për grurin si dhe një prezantim të tē gjitha stadeve të kultivimit të grurit dhe përgatitjes së bukës, siç bëhej në kohët e kaluara në mënyrë tradicionale në fshatrat tona. Shkrime shoqërohen me fotografie të ndryshme si dhe me fjalë të urta për bukën nga urtësia e popullit tonë.



## **ΣΧΩΡΙΑΔΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ**

23ο χλμ Λεωφ. Μαραθώνος,  
Ραφήνα, Τ.Κ. 190 09

**τηλ:** 22940 79816  
**fax:** 22940 79817

### **Υπεύθυνος Επικοινωνίας**

**Θωμάς Νάκας**

**τηλ:** 69 51 005 749

**Facebook:** <https://www.facebook.com/thomas.nakas1/>

**www.schoriades.gr**

**email:** [info@schoriades.gr](mailto:info@schoriades.gr)

**Facebook:** <https://www.facebook.com/schoriades.gr/>

### **Εκδότες / Botuesit**

Θωμάς Νάκας / Thoma Naka

Γιώργος Νάκας / Jorgo Naka

Αποστόλης Νάκας / Apostol Naka

### **Επιμέλεια κειμένων**

### **Μεταφραστής / Αρθρογράφος**

Redaktor - Përkthyesh - Artikullshkrues

Γιάννης Δέδες / Jani Dede

### **Σχεδίαση εξωφύλλου**

### **Σελιδοποίηση**

Dizenjimi i kopertinës dhe faqosja

Πελαγία Μπάκα / Pelagjia Baka

## **Εισαγωγή**

Οι εκδόσεις **ΣΧΩΡΙΑΔΕΣ** και εγώ προσωπικά παρουσίαζουμε ένα νέο εγχείρημα, το οποίο θα έχει αναφορά το χωριό μας και θα αποσκοπεί στην ενίσχυση του ταμείου της εκκλησίας. Το Ημερολόγιο Σχωριάδες 2024 με θέμα «Ο Δρόμος του Ψωμιού» είναι πραγματικότητα και αποτελεί αφετηρία μιας σειράς θεματικών εκδόσεων που θα έχουν συνέχεια κάθε χρόνο με ένα άλλο θέμα και σκοπό.

Η κυκλοφορία του Ημερολογίου Σχωριάδες 2024 έχει ως στόχο την συγκέντρωση χρημάτων για την αγιογράφηση της κεντρικής εκκλησίας του χωριού «Η Γέννηση της Θεοτόκου».

Στο χωριό μας μετά το 1990 έχει γίνει μεγάλη προσπάθεια να συντριθούν όλα τα παρεκκλήσια του χωριού και κυρίως για την ανέγερση εκ θεμελίων της κεντρικής εκκλησίας με την συμβολή όλων των συγχωριανών και την πολύτιμη βοήθεια του Αρχιεπισκόπου Τιράνων κ. Αναστασίου. Με τον έρανο που ξεκίνησε το 2014, έγινε η διαμόρφωση του αυλόγυρου της εκκλησίας «Η Γέννηση της Θεοτόκου» και η ανακαίνιση της Αγίας Σωτήρας.

Ο έρανος που ξεκίνησε για τον Ιερό Ναό του Αγίου Νικολάου της Πάρας, έργο το οποίο σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα δρομολογήθηκε και ολοκληρώθηκε, αποτελεί την αρχή μιας προσπάθειας έργων ανέγερσης κατεστραμμένων ναών όπως: του Αγίου Μηνά της Πάρας, το Παλιοκκλήσι στα Λιβάδια και του Αγίου Μηνά στο Ρεσβάνι, καθώς και ανακαίνισης όλων των εξωκλησιών γύρω από το χωριό.

Προσωπικά αισθάνομαι ικανοποιημένος που με αυτές τις προσπάθειες και με αυτούς τους τρόπους θα κρατήσουμε ζωντανή για τις επόμενες γενιές την πολιτιστική και θρησκευτική κληρονομιά του χωριού μας.

Για φέτος εκτυπώθηκαν 1000 τεμάχια του Ημερολογίου Σχωριάδες 2024, τα οποία θα πωλούνται στην τιμή των 10 ευρώ το ένα. Το κόστος ετοιμασίας και της εκτύπωσης των ημερολογίων είναι προσφορά της οικογένειάς μου. Ελπίζουμε και ευχόμαστε ότι η άλλη προσπάθεια θα έχει ανταπόκριση από όλους τους συγχωριανούς και φίλους.

**ΘΩΜΑΣ ΝΑΚΑΣ**

## **Hyrje**

*Botimet **ΣΧΩΡΙΑΔΕΣ** dhe unë personalisht paraqesim një projekt tē ri, i cili do tē ketë pikë referimi fshatin tonë dhe do tē ketë si qëllim ndihmesën ekonomike tē arkës së kishës. Kalendari Skore 2024 me temë «Rruja e bukës» është realitet dhe përbën një pikënisje tē një serie botimesh tematike që do tē kenë vazhdimësi, çdo vit me një temë tē re dhe qëllim tē ri.*

*Qarkullimi i Kalendarit Skore 2024 ka synim mbledhjen e parave për pikturimin e kishës qendrore tē fshatit «Lindja e Hyjilindëses».*

*Në fshatin tonë pas vitit 1990 është bërë një përpjekje e madhe për mirëmbajtjen e tē gjithë parekliseve tē fshatit dhe kryesisht për ndërtimin nga themeli tē kishës qendrore me kontributin e tē gjithë bashkëfshatarëve dhe me ndihmën e vyer tē Kryepiskopit tē Tiranës z. Anastas. Me mbledhjen e fondeve që filluan në vitin 2014 u bë rregullimi i orborit tē kishës dhe rindërtimi i kishës së Shën Sotirës.*

*Mbledhja e fondeve që filloj për kishën e Shën Nikollës në Para, një punë e cila u bë dhe përfundoi për një periudhë kohore shumë tē shkurtër, përbën fillimin e një përpjekjeje për veprat ndërtimi tē kishave tē rrënuara si: kisha e Shën Minait tē Parës, Paloklisi në Livadha dhe tē kishës së Shën Minait në Risvani, si dhe rikonstruimin e tē gjithë parekliseve që ndodhen rrëth fshatit.*

*Personalisht ndjehem i kënaqur që me këto përpjekje dhe këto mënyra do mbajmë tē gjallë për brezat e ardhshëm trashëgiminë tonë kulturore dhe fetare.*

*Këtë vit u botua një tirazh prej 1000 copësh i Kalendarit Skore 2024, tē cilët do tē shiten në vlerën 10 euro (ose 1200 Lekë) për copë. Kostoja e përgatitjes dhe e botimit së kalendarëve është një ofertë e familiës sime. Shpresojmë dhe urojmë që e gjithë kjo përpjekje tē ketë mbështetjen e tē gjithëve, bashkëfshatarëve dhe miqve.*

**THOMA NAKA**



# Iavouáriος / JANAR

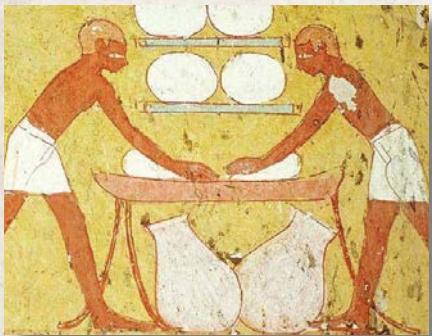
## 1 Δευτέρα / E Hënë

Νέο Έτος, Μεγάλου Βασιλείου

## 2 Τρίτη / E Martë

## 3 Τετάρτη / E Mërkurë

## 4 Πέμπτη / E Enjte



Το ψωμί είναι ένα βασικό τρόφιμο, η ιστορία του οποίου είναι στενά συνυφασμένη με την ιστορία του ανθρώπου και χάνεται στα βάθη των αιώνων. Το ψωμί αποτελεί θεμελιακό στοιχείο της διατροφής μας, πέρα από φυλετικές, θρησκευτικές, γεωγραφικές, κοινωνικές, πολιτιστικές διαφορές.

Βρέθηκαν στοιχεία 30.000 χρόνων στην Ευρώπη σύμφωνα με

τα οποία αποκαλύφθηκαν υπολείμματα αμύλου σε βράχους, πάνω στους οποίους ο άνθρωπος κτυπούσε με πέτρες τις ρίζες φυτών. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, είναι πιθανό εκχύλισμα του αμύλου από τις ρίζες των φυτών, να τοποθετούνταν πάνω από μια φωτιά και να μαγειρευόταν.

Buka është një ushqim bazë, historia e së cilës është e gërshtuar ngushtë me historinë e njeriut dhe humbet në thellësitë e shekujve. Buka përbën një element themeltar të ushqimit tonë, përftej diferencimeve raciale, fetare, gjeografike, sociale, kulturore.

U gjendën elemente 30.000 vjeçare në Evropë nëpërmjet të cilave u zbuluan mbeturina amidoni tek shkëmbinjtë, mbi të cilët njeriu godiste rrënjet e bimëve me gurë. Gjatë kësaj periudhe ka qënë e mundur që ekstrakti i amidonit nga rrënjet e bimëve, të vendosej mbi zjarr dhe të gatuhej.

## 5 Παρασκευή / E Premte

## 6 Σάββατο / E Shtunë

Τα Άγια Θεοφάνεια (Φώτων)

## 7 Κυριακή / E Dielë

Τημίου Προδρόμου



Όποιος έχει νον και γνώση, πρέπει πεινάσει ώστε ζυμώσει





## Iavouáriος / JANAR

Την ανοδική πορεία εξέλιξης του προϊστορικού πολιτισμού σηματοδοτεί η μετάβαση από το μακρότατο θηρευτικό και συλλεκτικό στάδιο στο παραγωγικό. Το πολυσήμαντο παραγωγικό στάδιο εμφανίζεται για πρώτη φορά στη λεγόμενη Νεολιθική Εποχή. Έτσι, γύρω στο 10.000 π.Χ., με την αυγή της νεολιθικής εποχής και την εξάπλωση της γεωργίας και των δημητριακών, πιθανόν ξεκίνησε η παρασκευή του ψωμιού.

Το σιτάρι και το κριθάρι ήταν ανάμεσα στα πρώτα φυτά που καλλιεργήθηκαν. Η καλλιέργειά τους εξαπλώθηκε από τη Νοτιοδυτική Ασία στην Ευρώπη, τη Βόρειο Αφρική και την Ινδική χερσόνησο και έδωσε τη



### 8 Δευτέρα / E Hënë

### 9 Τρίτη / E Martë

### 10 Τετάρτη / E Mërkurë

### 11 Πέμπτη / E Enje

### 12 Παρασκευή / E Premte

### 13 Σάββατο / E Shtunë

### 14 Κυριακή / E Dielë

δυνατότητα στους ανθρώπους να γίνουν αγρότες και όχι κυνηγοί και τροφοσυλλέκτες. Η εμφάνιση του ψωμιού με προζύμι τοποθετείται κατά πάσα πιθανότητα πάλι σε προϊστορικούς χρόνους, όμως οι πρώτες μαρτυρίες εντοπίζονται στην αρχαία Αίγυπτο. Το πρώτο ζύμωμα και συνεπώς η παρασκευή ψωμιού στη σημερινή του μορφή είναι πιθανό να έγινε στην Αίγυπτο πριν από περίπου 3.000 χρόνια. Σε Αιγυπτιακούς τάφους ανακαλύφθηκε μάλιστα η εικόνα του παλαιότερου ψωμιού που είναι σήμερα γνωστό.



*Shokë bashkë, e bukë yet.*





## Iavouários / JANAR

Rrugëtimi progresiv i zhvillimit të qytetërimit prehistorik përcaktohet nga kalimi nga faza e gjatë kohore e gjetjesë dhe e grumbullimit në atë të prodhimit. Faza shumë e rëndësishme e prodhimit shfaqet për herë të parë në atë që u quajt Epoka Neolitike. Kështu, rrith vitit 10.000 p. K., me agimin e epokës neolitike dhe me përhapjen e bujqësisë dhe të drithërave, ka mundësi të ketë filluar edhe përgatitja e bukës.

Gruri dhe thekra ishin ndër bimët e para që u kultivuan. Kultivimi i tyre u përhap nga Azia Jugperëndimore në Evropë, në Afrikën e Veriut dhe në gadishullin Indian dhe u dha mundësinë njerëzve te bëheshin bujqë dhe jo

### 15 Δευτέρα / E Hënë

### 16 Τρίτη / E Martë

### 17 Τετάρτη / E Mërkurë

### 18 Πέμπτη / E Enjte

Αγίου Αντωνίου του Μεγάλου

Αγίου Αθανασίου και Κυρίλλου

gjetarë dhe grumbullues ushqimi. Buka me tharm shfaqet përsëri gjatë kohëve prehistorike, tekxa dëshmitë e para i gjejmë në Egjiptin e lashtë. Brumosja e parë dhe si rrjedhojë përgatitja e bukës në formën që bëhet sot është e mundur të jetë bërë në Egjipt para 3.000 vjetësh. Në varreza egjiptiane u zbulua edhe figura e bukës më të vjetër që është e njojur deri më sot.

Η λέξη ψωμί ετυμολογικά προέρχεται από το ρήμα «ψώω», δηλαδή τρίβω, αλέθω, ή από το «ψωμίζω» δηλαδή τρέφομαι βάζοντας μικρά κομματάκια στο στόμα. Καθώς το ψωμί για τους αρχαίους Ελληνες ήταν το βασικό προϊόν κατανάλωσης, με τη λέξη άρτος εννοούσαν τόσο το ψωμί όσο και το φαγητό γενικότερα.

Από αρχαία κείμενα προκύπτει ότι οι Έλληνες προ-



### 19 Παρασκευή / E Premte

### 20 Σάββατο / E Shtunë

Αγίου Ευθυμίου του Μεγάλου

### 21 Κυριακή / E Dielë



Όποιος βαριέται να ζυμώσει, πέντε μέρες υστινάει.





# Iανουάριος / JANAR

**22 Δευτέρα / E Hënë**

**23 Τρίτη / E Martë**

**24 Τετάρτη / E Mërkurë**

**25 Πέμπτη / E Enje**

σέιφεραν άρτους στους θεούς, στους οποίους ονόμαζαν θειαγόνους άρτους. Οι προαιώνιοι στενοί δεσμοί μας με το στάρι και το ψωμί υπογραμμίζονται από το γεγονός ότι οι αρχαίοι Έλληνες λάτρευαν τη θεά Δήμητρα, ως δωρήτρια του σπουδαίου αυτού αγαθού, κατά την εορτή δε των Θεσμοφορίων προσέφε-

Αγίου Γρηγορίου του Θεολόγου



**26 Παρασκευή / E Premte**

**27 Σάββατο / E Shtunë**

**28 Κυριακή / E Dielë**

ραν στο ναό της Δήμητρας στην Ελευσίνα μεγάλους άρτους (γι' αυτό και η εορτή εκείνη ονομαζόταν και "Μεγαλάρτια").

Οι Έλληνες προσέφεραν πολλά στην τέχνη της αρτοποιίας, τόσο γιατί βελτίωσαν τις κατασκευές των φούρνων όσο και ως προς τους τύπους ψωμιού που παρήγαγαν, με την προσθήκη αρωματικών ακόμα και μπαχαρικών, σε σημείο τέτοιο που έφτασαν να φτιάχνουν 72 διαφορετικούς τύπους ψωμιού, όπως αναφέρει ο Αθήναιος. Τα διαχώριζαν ανάλογα με το δημητριακό που χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή τους. Υπήρχαν ψωμιά από διαφόρων ειδών αλεύρι. Ο Πλάτωνας αναφέρεται μάλιστα και στον Θεαρίωνα, ένα φημισμένο αρτοκόπο (αρτοποιό) της αρχαιότητας. Οι σιτοφάγοι λαοί, που γνώριζαν την καλλιέργεια της γης, τη σπορά, το θερισμό και την παρασκευή του ψωμιού θεωρούνταν πολιτισμένοι. Εκείνοι που έτρωγαν μόνο κρέας ήταν οι άγριοι!



Bukë e kripë e zemër.





# Iavouáriος / JANAR

29 Δευτέρα / E Hënë

30 Τρίτη / E Martë

31 Τετάρτη / E Mërkurë



*Etimologjia e fjalës bukë në greqisht «ψωμί» vjen nga folja «ψώω» që do të thotë bluaj, grij ose nga folja «ψωμίζω» që do të thotë ushqehem duke vënë copa të vogla në gojë. Meqë buka për grekët e lashtë ishte një produkt kryesor konsumi, fjalën ártoç e përdornin edhe për bukën, por edhe për ushqimin në përgjithësi njëkohësisht.*

*Nga shkrimet e lashta rrjedhon se grekët u ofronin bukë perëndive, të cilat i quanin «θειαγόνους ἄρτους». Lidhjet e ngushta shumëshekullore me grurin dhe me bukën theksohen nga fakti se grekët e lashtë adhuronin perëndeshën Dhimitra, si dhuruesen e këtij malli të rëndësishëm, dhe kështu që gjatë festës së Thesmoforive ofronin në tempullin e Dhimitrës në Elefsinë bukë të mëdha (prandaj edhe ajo festë quhej «Μεγαλάρπια» - festë e bukëve të mëdha).*

*Grekët ofruan shumë në zanatin e përgatitjes së bukës, sepse nga njëra anë përmirësuan ndërtimin e furrave pjekëse dhe nga ana tjetër në llojet e*



*shumta të bukëve që prodhonin, duke shtuar edhe erëza dhe bimë aromatike, në atë pikë sa arriten të bënин 72 lloje të ndryshme bukësh, siç na thotë në shkrimet e tij Athineos. Dallimin midis llojeve të ndryshme e bënин në sajë të drithit që përdorej për përgatitjen e tyre. Bëheshin bukë nga lloje të ndryshme mielli. Platon biles përmend edhe Thearionin, i cili ishte një prodhues buke i famshëm në lashtësi. Popujt që konsumonin grurin për ushqim, të cilët dinin kultivimin e tokës, mbjelljen, korren dhe përgatitjen e bukës konsideroheshin si popuj të civilizuar. Ndërsa ata që ushqeheshin vetëm me mish ishin popuj të egër!*

Σύμφωνα με τον Αρχέστρατο, ως οι καλύτεροι αρτοποιοί θεωρούνταν οι Φοίνικες και οι Λυδοί, ακόμα και κατά τη διάρκεια του 4ου αι. π.Χ., ενώ οι Καππαδόκες – στην εποχή του Αθήναιου Ζοσαι. μ.Χ. – δεξιοτέχνες στον τομέα αυτό. Στην αρχαία Ελλάδα, το ψωμί παρασκευαζόταν και ψηνόταν στα σπίτια. Τα πρώτα αρτοποιεία εμφανίστηκαν κατά τον 2ο αι. μ.Χ.

Εκεί όμως, που η αρτοποιεία αναπτύχθηκε σε τέτοιο βαθμό, ώστε να μην ζηλεύει σχεδόν σε τίποτα από την σύγχρονη, ήταν στη Ρώμη και γενικότερα στην Ιταλία από τον 1ο αι. μ.Χ. Τα αρχαιολογικά ευρήματα στην Πομπηία και τα ανάγλυφα σε πολλές περιοχές της Ιταλίας, μαρτυρούν την άνθηση του επαγγέλματος της αρτοποιίας.



*Εμείς γιαρί δεν έχουμε υαι η γάρα πίτα σέρνει.*





# Φεβρουάριος / SHKURT

Τα πρώτα οργανωμένα αρτοποιεία εμφανίστηκαν στη Ρώμη επί αυτοκράτορα Τραϊανού το 97-117 μ.Χ. Αυτό το βλέπουμε στην ανάγλυφη απεικόνιση ενός αρτοποιείου στον τάφο του αρτοποιού Ευρυσάκη στην Ιταλία όπου φαίνονται καθαρά οι χώροι του και οι εργασίες που πραγματοποιούνταν εκεί. Όταν η δουλειά του αρτοποιού άρχισε να ανθεί, ορισμένα άτομα διακρίθηκαν αποκτώντας εξαιρετικές συνδέσεις, πλούτο και τεχνογνωσία - όλα χάρη στο ψωμί. Ένα παράδειγμα είναι αυτό του Μάρκου Βιργίλιου Ευρυσάκη, ενός απελευθερωμένου σκλάβου που έγινε φούρναρης και έζησε στο δεύτερο μισό του πρώτου αιώνα π.Χ.

*Sipas Arhestratit, si bukëpjekësit më të mirë mbaheshin Finikasit dhe Lidianët, gjatë shekullit të 4-rt p.e.r., kurse Kapadokasit – në epokën e Athineos gjatë shekullit të 3-të e.r. – si mjeshtër në këtë fushë. Në Greqinë e lashtë, buka përgatitej dhe piqej në shtëpi. Punishtet e para të prodhimit të bukës u shfaqën gjatë shekullit të 2-të e.r.*

*Mirëpo atje ku prodhimi i bukës u zhvillua në atë gradë, sa mos të ketë zili pothuaj asgjë nga procedura moderne e kohës sonë, ishte Roma e lashtë dhe në përgjithësi Italia duke filluar që nga shekulli 1-rë e.r. Gjetjet arkeologjike në Pompei dhe reliefet e gdhëndura në shumë zona të Italisë, dëshmojnë përlulëzimin e profesionit të bukëbërjes.*

*Punishtet e para të organizuara të prodhimit të bukës u shfaqën në Romë gjatë kohës së perandorit Trajan, 97-117 e.r. Këtë gjë e shohim tek pasqyrimi në relief të një punishtete të tillë në varrin e bukëpjekësit Eurisaki në Itali, ku dallohen qartë vëndet dhe punimet që bëheshin atje. Kur zanati i bukëpjekësit filloj të lulëzonte, disa persona u dalluan duke krijuar lidhje të shkëlqyera, pasuri dhe njoburi në atë fushë – të gjitha këto në sajë të bukës. Një shëmbull i tillë ishte edhe Markus Virgil Eurisaki, një skllav i liruar që u bë bukëpjekës dhe jetoi gjatë pjesës së dytë të shekullit të 1-rë p.e.r.*



## 1 Πέμπτη / E Enje

## 2 Παρασκευή / E Premte

Η Υπαπαντή του Σωτήρος

## 3 Σάββατο / E Shtunë

## 4 Κυριακή / E Dielë

Με την έλευση του Χριστιανισμού το ψωμί απέκτησε μεγάλη σπουδαιότητα. Αυτή την ύψιστη θέση την έδωσε ο ίδιος ο Χριστός όταν το παρομοίασε με τον εαυτό Του και είπε: «Εγώ είμαι ο άρτος της ζωής. Όποιος έρχεται σε μένα δεν θα πεινάσει». Ο μεγαλύτερος συμβολισμός όμως γίνεται στον Μυστικό Δείπνο, όπου ο Ιησούς ευλόγησε το ψωμί το έκωψε σε κομμάτια και είπε «Λάβετε, φάγετε τούτο εστί το σώμα μου». Τέλος, στην προσευχή, που έδωσε ο ίδιος ο Χριστός, υπάρχει αίτημα για τον «Άρτον των Επιούσιον».



Bukën tënde ka, ka llall të botës qa.





# Φεβρουάριος / SHKURT

**5 Δευτέρα / E Hënë**

**6 Τρίτη / E Martë**

**7 Τετάρτη / E Mërkurë**



Η Βιάση γίνεται το γαρύ μα δεν το μαλογύνειν.



**8 Πέμπτη / E Enje**

**9 Παρασκευή / E Premte**

**10 Σάββατο / E Shtunë**

Άγιος Χαράλαμπος

**11 Κυριακή / E Dielë**

Άγιος Βλάσιος

Στην εκκλησία χωρίς άρτο δεν είναι δυνατόν να τελεστεί Θεία Λειτουργία. Το πρόσφορο κατέχει μία πολύ κεντρική θέση στην λειτουργική ζωή της Ορθόδοξης Εκκλησίας, καθώς αποτελεί με πολλούς τρόπους σημείο αναφοράς για τον καθένα από εμάς.

Me ardhjen e Krishtërimit, buka fitoi një rëndësi të madhe. Kjo pozitë e lartë u dha nga vetë Krishti, kur Ai e krashtoi atë me Veten e Tij dhe tha: "Unë jam buka e jetës. Kush vjen tek unë, nuk do të ketë uri." Megjithatë, simbolika më e madhe është bërë në Darkën Mistike, ku Jisui bekoi bukën, e preu në copa dhe tha: "Merrni, hani ky është trupi im". Së fundi, në lutjen e dhënë nga vetë Krishti, ka një kërkesë për «Bukën e përditshme».



# Φεβρουάριος / SHKURT

**12 Δευτέρα / E Hënë**

**13 Τρίτη / E Martë**

**14 Τετάρτη / E Mërkurë**

**15 Πέμπτη / E Enjte**

*Në kishë pa bukë nuk është e mundur të kremtosh një Liturgji Hyjnore. Prosforo (buka e meshës) zë një vend shumë qendror në jetën liturgjike të Kishës Orthodhokse, pasi është në shumë mënyra një pikë referimi për secilin prej nesh.*

Όπως ο αραβόσιτος στήριξε τον πολιτισμό των Ινδιάνων της Αμερικής (Μάγιας, Αζτέκοι, Ίνκας), το ρύζι τον πολιτισμό της κίτρινης φυλής (Κίνα, Ινδοκίνα, Ιαπωνία), έτσι και το σιτάρι στήριξε τον πολιτισμό της Ευρωπαϊκής και εν μέρει της Ασιατικής ηπείρου. Κατά πάσα πιθανότητα η καλλιέργεια του σιταριού ξεκινά το 7.000 π.Χ. στη νοτιοδυτική Ασία, την Συρία, τον Λίβανο, την Αίγυπτο καθώς και εκτάσεις του Ευφράτη



και του Τίγρη ως τον Περσικό κόλπο, ενώ στην Ευρώπη η καλλιέργεια ξεκινάει κατά τη Νεολιθική εποχή. Η ποικιλία των ονομάτων του στις διάφορες γλώσσες δείχνει ότι από τους προϊστορικούς ακόμα χρόνους η καλλιέργειά του ήταν διαδομένη σε χώρες μακρινές μεταξύ τους. Μνημεία στην Αίγυπτο παρουσιάζουν το σιτάρι γνωστό πριν από τους ποιμένες βασιλείς και ανάγουν την εισαγωγή του στην θεά Ισιδα. Οι Κινέζοι θεωρούν το σιτάρι δώρο του Ουρανού. Οι Αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι η θεά Δήμητρα δίδαξε την καλλιέργεια του σιταριού στον Ελευσίνιο Τριπτόλεμο. Στον Ελλαδικό χώρο το συναντάμε από την αρχαιότητα κυρίως στον θεσσαλικό κάμπο, τον αποκαλούμενο και σιτοβολώνα της Ελλάδος.

**16 Παρασκευή / E Premte**

**17 Σάββατο / E Shtunë**

Αγίου Θεοδώρου του Τήρωνος

**18 Κυριακή / E Dielë**



# Φεβρουάριος / SHKURT

**19 Δευτέρα / E Hënë**

**20 Τρίτη / E Martë**

**21 Τετάρτη / E Mërkurë**



Ashtu si misri mbështeti kulturën e indianëve të Amerikës (majat, actekët, inkasit), edhe orizi mbështeti kulturën e racës së verdhë (Kinë, Indokinë, Japoni), po kështu edhe gruri mbështeti kulturën e kontinentit evropian dhe pjesërisht të Azisë. Ka të ngjarë që kultivimi i grurit të fillojë në vitin 7,000 para Krishtit në Azinë jugperëndimore, Siri, Liban, Egjipt si dhe zonat e Eufratit dhe Tigrit deri në Gjirin Persik, ndërsa në Evropë kultivimi fillon gjatë epokës neolitike. Shumëllojshmëria e emrave të tij në gjuhë të ndryshme tregon se që nga kohët parahistorike kultivimi i tij ka qenë i përhapur në vende të largëta nga njëri-tjetri. Monumentet në Egjipt paraqesin grurin e njohur para mbretërve pastoralë dhe ia dedikojnë prejardhjen e tij te perëndesha Isis. Kinezët e konsiderojnë grurin një dhuratë të qiellit. Grekët e lashtë besonin se perëndesha Dhimitra i mësoi kultivimin e grurit Eleusinanit Triptolemus. Në Greqi e gjemjë që nga antikiteti kryesishët në rrafshinë e Thesalisi, i ashtuquajturi hambar i Greqisë.



*Buka që thyjet s'ngjitet më.*



**22 Πέμπτη / E Enje**

**23 Παρασκευή / E Premte**

**24 Σάββατο / E Shtunë**

**25 Κυριακή / E Dielë**





## Φεβρουάριος / SHKURT

26 Δευτέρα / E Hënë

27 Τρίτη / E Martë

28 Τετάρτη / E Mërkurë

29 Πέμπτη / E Enje

Το σιτάρι σήμερα κατέχει τη δεύτερη θέση των δημητριακών με την μεγαλύτερη παραγωγή, κατανάλωση και εμπορία στον κόσμο. Βασικό στοιχείο της μεσογειακής διατροφής και ανά τους αιώνες βασικό προϊόν για την διατροφή του ανθρώπου αποτελεί ο σίτος, το ευλογημένο σιτάρι, η παραγωγή του οποίου καθόρισε την τύχη και την πορεία πολλών λαών.



Νηστεύει ο δούλος του Θεού. γιατί γιαρί δεν έχει



*Gruri sot zë vendin e dytë tek drithërat me prodhimin, konsumin dhe tregtimin më të madh në botë. Gruri përbën një element kyç të dietës meshetare dhe gjatë shekujve ishte një produkt bazë për dietën njerëzore, duke qënë gruri i bekuar, prodhim i të cilit përcaktoj fatin dhe rrjedhën e shumë popujve.*

Η εξημέρωση του σιταριού, περισσότερο από κάθε άλλο φυτό, οδήγησε στην αύξηση της παραγωγής σε ικανοποιητικό επίπεδο, ώστε να επιτραπεί η εγκατάσταση σταθερών κοινοτήτων και αύξηση του πληθυσμού. Κατά τη διαδικασία της εξημέρωσής του, το σιτάρι έχασε την ικανότητα της διασποράς των σπόρων του (εύθραυστη ράχη) και του λήθαργου, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια και η διατήρηση των ποικιλιών που έχουν δημιουργηθεί, να εξαρτάται αποκλειστικά από τον άνθρωπο. Οι άγριοι απόγονοι του σιταριού είχαν στάχεις με εύθραυστη ράχη, ώστε οι σπόροι να διασκορπίζονται μετά την ωρίμανση και με τον τρόπο αυτό να εξασφαλίζεται η διαιώνιση του είδους. Με την καλλιέργεια ευνοήθηκαν οι πλέον παραγωγικοί επήσιοι τύποι με σχετικά άθραυστη ράχη, γυμνούς και μεγάλους σπόρους και με μεγάλη ικανότητα αδελφώματος.

*Zbutja e grurit, më shumë se çdo bimë tjetër, ka çuar në një rritje të prodhimit në një nivel të mjaftueshmë për të lejuar vendosjen e komuniteteve të qëndrueshme dhe një rritje në popullsi. Në procesin e zbutjes së tij, gruri humbi aftësinë për të shpërndarë farat e tij (kurrizi i brishtë) dhe letargjia, si rezultat i së cilës kultivimi dhe ruajtja e varieteteve që janë krijuar, të jetë në vartësi të njeriut. Pasardhësit e egër të grurit kishin kallirin me një kurri zë brishtë, me qëllim që farat të shpërndaheshin pas pjekjes dhe kështu të sigurohej vazhdimësia e llojit. Me kultivimin e tij u favorizuan llojet vjetore më produktive me një kurri relativisht të pathyeshëm, fara të zhveshura dhe të mëdha dhe me një kapacitet të madh shartimi.*

# Μάρτιος / MARS



## Το όργωμα

Μόλις έπιαναν οι πρώτες βροχές του φθινοπώρου και μαλάκωνε το χώμα, άρχιζε το όργωμα. Έπρεπε να ετοιμαστεί το χώμα να γίνει αφράτο δηλαδή, για να δεχτεί το σπόρο. Τότε δεν είχαν μηχανές και χρησιμοποιούσαν ζώα για να τους βοηθούν στο όργωμα. Το αλέτρι ήταν ξύλινο και το έδεναν συνήθως σε δυο άλογα ή σε δυο βόδια. Στο όργωμα πρόσεχαν να πατάει το ένα ζώο μέσα στο διπλανό αυλάκι, για να γίνεται ίσιο.

## Lërimi

*Sapo nisnin shirat e parë të vjeshtës dhe toka zbutej, fillonte lërimi. Toka duhej përgatitur për t'u bërë e butë, domethënë, për të marrë farën. Në ato vite nuk kishin makineri dhe përdornin kafshë për t'i ndihmuar të lëronin. Parmenda ishte prej druri dhe zakonisht lidhej tek dy kuaj ose dy qe. Kur lëronin, shikonin të shkelte njëra kafshë në hullinë ngjitur, për ta bërë lërimin të drejtë.*

Ο ζυγός ήταν ένα μακρόστενο πλατανένιο ξύλο πελεκημένο, με μία εγκοπή στη μέση, απ' όπου περνούσε η αλυσίδα του αλετριού. Στις δύο άκρες είχε από δύο τρύπες, απ' όπου περνούσε η ζεύγλα σε σχήμα U και η οποία αγκάλιαζε το λαιμό της αγελάδας. Αντί της ζεύγλας, στα μουλάρια και στα άλογα, που όργωναν μόνα τους, έμπαινε στο λαιμό η λαιμαριά ή κουλούρα, η οποία ήταν από δέρμα και εσωτερικά είχε χόρτο (ψαθί), για να είναι μαλακιά και να μην πληγώνεται το ζώο με το τράβηγμα.

Ο γεωργός φόρτωνε τα ζυγάλετρά του στο γαϊδούρι ή στο μουλάρι κι ό,τι άλλο του χρειαζόταν και ξεκινούσε πρωί-πρωί για το χωράφι. Με την ανατολή του ήλιου έπρεπε να είναι έτοιμος για το όργωμα. Στην αρχή άνοιγε με το αλέτρι «παραβολή», δηλαδή μια αυλακιά, με την οποία οριζε την έκταση, που θα έσπερνε και θα όργωνε. Στη συνέχεια ο ζευγάς όργωνε όλο το χωράφι, οδηγώντας τα καματερά του πέρα – δώθε. Το αλέτρι, με το φτερό που είχε στο πίσω μέρος, είχε την ικανότητα



*Kur han bukë misri, ku jto bukë thekri*



## 1 Παρασκευή / E Premte

## 2 Σάββατο / E Shtunë

## 3 Κυριακή / E Dielë



# Μάρτιος / MARS



Ψωμί μη πλεύγει σπέζι μιας ή αφούρενος μην υαννίσει.



## 4 Δευτέρα / E Hënë

## 5 Τρίτη / E Martë

## 6 Τετάρτη / E Mërkurë

## 7 Πέμπτη / E Enje

## 8 Παρασκευή / E Premte

## 9 Σάββατο / E Shtunë

Αγίων Τεσσαράκοντα Μαρτύρων εν Σεβαστείᾳ

## 10 Κυριακή / E Dielë



να το ανασκελαρίζει το χώμα,  
δηλαδή να το γυρίζει ανάποδα.  
Γ' αυτό και το οργωμένο χωράφι  
ήτανε πιο σκούρο. Έτσι ο σπόρος  
σκεπαζόταν, για να φυτρώ-  
σει ύστερα από λίγες μέρες,  
χωρίς να τον φάνε τα πουλιά.

— • • —  
*Zgjedha ishte një dru i gjatë  
rrapi i gdhëndur, me një prerje  
në mes, nëpër të cilin kalonte  
zinxhiri i parmandës. Në të dy*

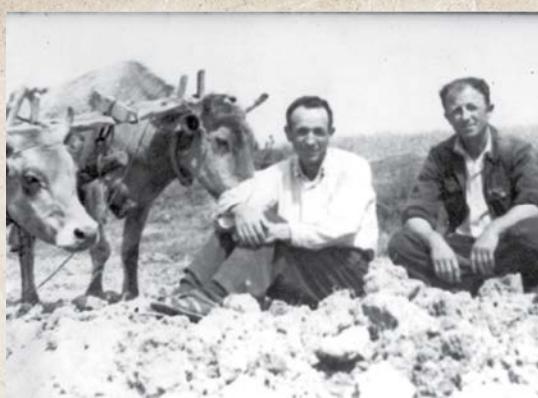


# Μάρτιος / MARS

11 Δευτέρα / E Hënë

12 Τρίτη / E Martë

13 Τετάρτη / E Mërkurë



cepat kishte dy vrima, nëpër tē cilat kalonte kulari në formë U-je dhe që përqafonte qafën e lopës. Në vend tē kularit, në mushkat dhe kuajt, që lëronin vetë, qaforja ose kullura u futej në qafë, e cila ishte prej lëkure dhe nga ana e brendshme kishte bar (kashtë), në mënyrë që tē ishte e butë dhe tē mos dëmtonte kafshën kur e tërhiqnin.

Bujku i ngarkonte veglat e përmendës mbi gomar ose mushkë dhe çfarëdo gjëje tjetër që i nevojitej dhe nisej në mëngjes herët për në arë. Në agim ai duhej tē ishte gati për plugim. Në fillim ai hapte me par mendën një hulli, me tē cilën ai përcaktonte zonën, tē cilën do ta mbillte dhe do ta lëronte. Pastaj bujku lëronte gjithë



14 Πέμπτη / E Enje

15 Παρασκευή / E Premte

16 Σάββατο / E Shtunë

17 Κυριακή / E Dielë

fushën, duke çuar qetë e tij para-mbrapa. Plugu, me tehun që kishte në anën e pasme, kishte aftësinë tē gërmonte tokën, domethënë ta kthente përmbyss. Prandaj fusha e lëruar ishte më e errët. Kështu fara mbulohej, për t'u zhvilluar pas disa ditësh, pa u ngrënë nga zogjtë.

Για το όργωμα και το σκάψιμο τα παλιά τα χρόνια χρησιμοποιούσαν και εργαλεία με τα οποία γινόταν χειρονακτική εργασία. Τέτοια εργαλεία ήταν ο κασμάς που από τη μια μεριά ήταν μυτερός για να διεισ-



*Mos i zbulø petët byrekut, se i dalin lëkrat*





# Μάρτιος / MARS

δύει στα πετρώδη και ακαλλιέργητα εδάφη και από την άλλη στενός και κοφτερός για σκάψιμο. Άλλο εργαλείο ήταν το σιδερένιο φτυάρι. Με το σκάψιμο ο άνθρωπος από συλλέκτης καρπών και τροφών που ήταν, έγινε παραγώγος φυτικών τροφών και διαφοροποιήθηκε από τα ζώα. Το έδαιφος και το είδος της σκαπτικής εργασίας, προσδιόριζε τη μορφή του σκαπτικού εργαλείου.

Με την εξέλιξη της τεχνολογίας έγινε το πέρασμα στην σύγχρονη εποχή, όπου χρησιμοποιήθηκε το τρακτέρ που αποτέλεσε μια πολύ βολική και απλή λύση για το όργωμα του εδάφους. Τις περισσότερες φορές, ζητείται η βοήθεια ενός τρακτέρ όταν πρόκειται για μεταποίηση μεγά-

**18 Δευτέρα / E Hënë**

Καθαρά Δευτέρα

**19 Τρίτη / E Martë**

**20 Τετάρτη / E Mërkurë**

**21 Πέμπτη / E Enjte**



**22 Παρασκευή / E Premte**

**23 Σάββατο / E Shtunë**

**24 Κυριακή / E Dielë**

Κυριακή της Ορθοδοξίας



Τάζει φρούρους με υαρβέλια και λαζόνις με πετραχήλια.



λου οικοπέδου... Χάρη στα γεωργικά μηχανήματα τρακτέρ, μπορεί να πραγματοποιηθεί όργωμα κάθε είδους. Θα μπορούσε να είναι σαν επιφάνεια και βαθιά επεξεργασία.

• • •

Për plugimin dhe gjërmimin në kohët e vjetra përdornin edhe vegla me të cilat bëhej punë fizike. Një vegël e tillë ishte kazma që nga njëra anë ishte e thepisur për të depërtuar në tokën me gurë e të pakultivuar dhe nga ana tjetër e ngushtë dhe e mprehtë për gjërmim. Një mjet tjetër ishte lopata e hekurit. Duke gjermuar njeriu, nga një



# Μάρτιος / MARS

**25 Δευτέρα / E Hënë**

Ευαγγελισμός της Θεοτόκου, Εθνική Εορτή

**26 Τρίτη / E Martë**

**27 Τετάρτη / E Mërkurë**

**28 Πέμπτη / E Enje**

mbledhës frutash dhe ushqimesh që ishte, u bë prodhues i ushqimeve bimore dhe u diferençua nga kafshët. Terreni dhe lloji i punës së gërmimit, përcaktonte dhe formën e mjetit të gërmimit.

Me zhvillimin e teknologjisë, u bë kalimi në kohët moderne, ku përdoret traktori, i cili përbënte një zgjidhje shumë e volitshme dhe të thjeshtë për lërimin e tokës. Në shumicën e rasteve, ndihma e një traktori kërkohet kur bëhet fjalë për përpunimin e një parcele të madhe toke... Falë makinerive të



*Kush ka turp, vdes për bukë.*



traktorëve bujqësorë, mund të kryhet lërimi i të gjitha llojeve. Kështu është i mundur si një përpunim i thellë ashtu edhe sipërfaqësor.

Μετά το όργωμα των χωραφιών ακολουθούσε η σπορά, η οποία ξεκινούσε τον Σεπτέμβριο και τελείωνε τον Δεκέμβριο. Ήταν καλοτυχιά για τους αγρότες να βρέξει πρώιμα, να μαλακώσει η γη και ν' αρχίσει η σπορά. Οι γεωργοί είχανε συνδυάσει τη σπορά με τις γιορτές της Παναγίας, την οποία θεωρούσαν προστάτισσά τους, και ήθελαν η σπορά να ξεκινάει τον Σεπτέμβριο μετά το Γενέσιον (γενέθλια) της Θεοτόκου στις 8 Σεπτεμβρίου. Γ' αυτό και την είχαν ονομάσει



**29 Παρασκευή / E Premte**

**30 Σάββατο / E Shtunë**

**31 Κυριακή / E Dielë**



# Απρίλιος / PRILL

**1 Δευτέρα / E Hënë**

**2 Τρίτη / E Martë**



**3 Τετάρτη / E Mërkurë**

**4 Πέμπτη / E Enjte**

τη γιορτή αυτή γιορτή της Παναγίας της Αρχισπορίτισσας. Εξάλλου, ο λαός έλεγε, «Τον Σεπτέμβρη στάρι σπείρε και σε πανηγύρι σύρε».

*Pas lërimit të fushave vijonte mbjellja, e cila fillonte në shtator dhe përfundonte në dhjetor. Ishte fat i mirë për fshatarët që të binin shirat herët, të zbutej toka dhe të fillonin të mbillnin. Bujqit kishin lidhur proçesin e mbjelljes me festat e Virgjëreshës Mari, të cilën ata e konsideronin mbrojtësen e tyre, dhe donin që mbjellja të fillonte në shtator pas Lindjes së Virgjëreshës Mari më 8 shtator. Kjo është arsyaja pse ata e kishin quajtur këtë festë festën e Panagia Archisporitissa. Ndër të tjerat, populli thoshte një fjalë të urtë: "Në shtator mbill grurin dhe pastaj shko në festë (panair)".*

Σε άλλα μέρη στις 14 Σεπτεμβρίου, ημέρα του Σταυρού, οι γεωργοί πήγαιναν στην εκκλησία λίγο σπόρο να τον ευλογήσει ο παπάς. Μετά τον έπαιρναν και τον ανακάτευαν με τον υπόλοιπο σπόρο, για να έχουν



*Ο λόγος σου με χόρτασε και το γυρί σου φρά το.*



**5 Παρασκευή / E Premte**

**6 Σάββατο / E Shtunë**

**7 Κυριακή / E Dielë**

Της Σταυροπροσκυνήσεως



## Απρίλιος / PRILL

**8 Δευτέρα / E Hënë**

**9 Τρίτη / E Martë**

**10 Τετάρτη / E Mërkurë**



καλή σοδειά. Άλλοι κρατούσαν αγιασμό και ράντιζαν το σπόρο για να πάρει ευλογία. Αφού τελείωνε το όργωμα, έριχναν το σπόρο με το χέρι και συνέχιζαν με τον ίδιο τρόπο μέχρι να καλύψουν όλο το χωράφι. Το σπόρο των είχαν μέσα σε ένα «δισάκι» (διπλό σάκο), που στη μέση είχε ένα άνοιγμα, για να το κρεμάνε στο λαιμό. Δηλαδή, είχαν ένα σάκο μπροστά και έναν πίσω. Όταν άδειαζε λίγο ο μπροστινός σάκος, έφερναν μπροστά τους τον πισινό σάκο, για να μην κουράζονται από το μεγαλύτερο βάρος του. Αυτό συνεχίζοταν μέχρι να αδειάσουν οι σάκοι, οπότε τους ξαναγέμιζαν.

**11 Πέμπτη / E Enje**

**12 Παρασκευή / E Premte**

**13 Σάββατο / E Shtunë**

**14 Κυριακή / E Dielë**

Në vende të tjera më 14 shtator, ditën e Kryqit, bujqit çonin në kishë pak farë që ta bekonte prifti. Pastaj e merrnin dhe e përzienin me pjesën tjetër të farës, me qëllim që të kishin një prodhim të mirë. Të tjerë mbanin ujë të bekuar (ajiasmë) dhe spërkatnin farën për të marrë bekimin. Pasi mbaronin lërimin, e hidhnin farën me dorë dhe vazhdonin në këtë mënyrë derisa mbulonin tërë fushën. Farën e kishin në një hejbe (torbë e dyfishtë), e cila kishte një hapje në mes, për t'u varur rrëth qafës. Domethënë, kishin një thes



Buka e botës s'të ngop.





## Απρίλιος / PRILL

**15 Δευτέρα / E Hënë**

**16 Τρίτη / E Martë**



*para dhe një prapa. Kur torba e përparme zbrazej pak, ata sillnin përpara tyre çantën e prapme, për të mos u lodhur nga pesha e saj më e madhe. Kjo gjë vazhdonte derisa torbat boshatiseshin, dhe pastaj i mbushnin përsëri.*

Όταν τελείωνε η σπορά του χωραφιού, ο γεωργός το περνούσε με τη σβάρνα, για να σπάσουν οι βόλοι και να ισιώσει το χωράφι, ώστε να μην λιμνάζουν τα νερά στις γούβες και να γίνεται ο θερισμός πιο εύκολος. Το σβάρνισμα γινόταν με τα ζώα που πίσω τους έσερναν μια σανίδα ή μεταλλική ράγα και προχωρώντας τα ζώα η σβάρνα κάλυπτε με χώμα το σπόρο. Για να έχει αποτέλεσμα το σβάρνισμα, ανέβαινε ο ίδιος επάνω στη σβάρνα ή τοποθετούσε μία - δύο βαριές πέτρες. Το σβάρνισμα ήταν πιο εύκολο από το όργωμα και τελείωνε γρήγορα, γιατί η σβάρνα με το φάρδος της κάλυπτε 4-5 αλετριές.

Για να ξυρώσεις το πρωί αποθραδίς υσσινίσε.



**17 Τετάρτη / E Mërkurë**

**18 Πέμπτη / E Enje**

**19 Παρασκευή / E Premte**

**20 Σάββατο / E Shtunë**

**21 Κυριακή / E Dielë**



Για να ξυρώσεις το πρωί αποθραδίς υσσινίσε.



## Απρίλιος / PRILL



22 Δευτέρα / E Hënë

23 Τρίτη / E Martë

24 Τετάρτη / E Mërkurë

25 Πέμπτη / E Enje

26 Παρασκευή / E Premte

27 Σάββατο / E Shtunë

Σάββατο του Λαζάρου

28 Κυριακή / E Dielë

Κυριακή των Βαΐων



# Απρίλιος / PRILL

Kur mbaronte mbjellja e arës, bujku e kalonte me lesën, me qëllim që tē thyente plisat dhe tē drejtonte arën, kështu që uji tē mos qëndronte në gropë dhe korrija tē bëhej më e lehtë. Lesimi bëhej me kafshët që tërhiqnin pas tyre një dërrasë ose një rrjetë metalike dhe tekxa kafshët ecnin përparrë lesa mbulonte farën me dhe. Që tē ishte më rezultativ lesimi, bujku hipte vetë mbi lesë për më shumë peshë, ose vendoste nja dy gurë tē mëdhenj mbi tē. Lesimi ishte më i lehtë sesa lërimi dhe mbaronte më shpejt, sepse lesa ishte e gjerë dhe mbulonte 4-5 plugime.



## 29 Δευτέρα / E Hënë

Μεγάλη Δευτέρα

## 30 Τρίτη / E Martë

Μεγάλη Τρίτη

Κατά την διάρκεια του χειμώνα γινόταν η λίπανση των χωραφιών με την χρήση οργανικών λιπασμάτων και προϊόντων θρέψης, ώστε να γίνει η "συντήρηση" των καλλιεργειών. Η οργανική ουσία παίζει καθοριστικό ρόλο στην γονιμότητα, την υδατοϊκανότητα και την αύξηση του αφέλιμου μικροβιακού φορτίου των εδαφών. Έτσι η κοπριά (το φουσκί) αποτελούσε ένα φυσικό προϊόν που συντελούσε στο λίπασμα με όλες τις θρεπτικές ουσίες και με όλες τις καλές ιδιότητες, για βαριά και για ελαφριά εδάφη. Η κοπριά κάνει τη γόνιμη γη γονιμότερη και την αδύνατη την βοηθάει πολύ. Η καλή γη δεν χρειάζεται πολύ κοπριά, η μέτρια χρειάζεται λίγο περισσότερη και η φτενή και αδύνατη γη πολλή. Η γη που δεν κοπρίζεται παγώνει, όταν όμως κοπρίζεται περισσότερο από όσο πρέπει καίεται. Αργότερα την θέση της κοπριάς την πήραν τα χημικά λιπάσματα.



Gjatë periudhës së dimrit, bëhej plehërimi i fushave me përdorimin e plehrave organike dhe produkteve ushqyese, për tē "ruajtur" bimët e mbjellura. Lënda organike luan një rol kyç në pjellorinë, kapacitetin e ujit dhe rritjen e ngarkesës mikrobiale dobiprurëse të tokës. Kështu, plehu ishte një produkt natyror që i kontribuonte plehërimit me tē gjitha lëndët ushqyese dhe me tē gjitha vëtitë e mira, për tokat e rënda dhe tē lehta. Plehu e bën tokën pjellore më shumë pjellore dhe tokën e dobët e ndihmon shumë. Toka e mirë nuk ka nevojë për shumë pleh, toka e mesme ka nevojë për pak më shumë dhe toka e hollë dhe e dobët për sasi tē madhe plehu. Toka që nuk plehërohet ngrin, por kur plehërohet më shumë se duhet digjet. Më vonë vendin e plehut shtazor e morën plehrat kimike.

Στα σταροχώραφα φύτρωναν πολλών ειδών παράσιτα και αμέτρητα άλλα φυτά. Το βοτάνισμα όλων αυτών έπρεπε να γίνεται με μεγάλη προσοχή και ήταν πολύ κοπιαστική εργασία. Το βοτάνισμα ήταν το ξερίζωμα των ζιζανίων με το χέρι ή το σκαλιστήρι, στο κάθε φυτό και όχι σε όλη την επιφάνεια. Αποτελεί την αρχαιότερη μέθοδο αλλά επίπονη



# Μάιος / MAJ

## 1 Τετάρτη / E Mërkurë

Μεγάλη Τετάρτη, Πρωτομαγιά

## 2 Πέμπτη / E Enje

Μεγάλη Πέμπτη

## 3 Παρασκευή / E Premte

Μεγάλη Παρασκευή

## 4 Σάββατο / E Shtunë

Μεγάλο Σάββατο

## 5 Κυριακή / E Dielë

Άγιο Πάσχα, Αγίας Ειρήνης Μεγαλομάρτυρος



*Bukë e botës, laku i kokës.*



και χρονοβόρα. Διαρκούσε από τα τέλη Φεβρουαρίου μέχρι τον Απρίλιο και το επαναλάμβαναν συνήθως δύο φορές. Με την εμφάνιση των φυτοφαρμάκων οι γεωργοί απαλλάχτηκαν απ' αυτή την κοπιαστική απασχόληση που δεν παρείχε καμία άμεση απόδοση.

*Në fushat e grurit mbinin shumë lloje bimësh parazite si dhe lloje të tjera të panumërtë barërash të këqija. Shkulja e gjithë këtyre bimëve duhej bërë me shumë kujdes dhe përbënte një punë shumë të lodhshme. Shkulja e barërave ishte çrrënjosja e tyre me dorë ose me shat, në çdo bimë dhe jo*





## Μάιος / MAJ

**6 Δευτέρα / E Hënë**

Αγίου Γεωργίου Μεγαλομάρτυρος

**7 Τρίτη / E Martë**

**8 Τετάρτη / E Mërkurë**



Ο πεινασμένος υαρβένια συειρεύεται.



**9 Πέμπτη / E Enje**

Αγίου Χριστοφόρου

**10 Παρασκευή / E Premte**

Ζωδόχου Πηγής

**11 Σάββατο / E Shtunë**

**12 Κυριακή / E Dielë**

Κυριακή του Θωμά

*në të gjithë sipërfaqen. Është metoda më e vjetër, por e lodhshme dhe që kërkon shumë kohë për tu bërë. Si procedurë zgjaste nga fundi i shkurtit deri në prill dhe zakonisht përsëri tej dy herë. Me ardhjen e pesticideve, fermerët u liruan nga kjo punë e lodhshme që nuk siguronte ndonjë rezultat të drejpërdrejtë.*

*Στις αρχές του καλοκαιριού τα σιτάρια ωρίμαζαν και άρχιζε το θέρος. Τον Ιούνιο ήταν ο μήνας που θέριζαν το σιτάρι, γ' αυτό και ο λαός τον έλεγε «Θεριστή». Τα στάχνα θερίζονταν με τα δρεπάνια, γίνονταν δεμάτια και μεταφέρονταν στα αλώνια. Ο θερισμός είναι η εργασία για τη συγκομιδή των σιτηρών και γίνεται μετά από το ωρίμασμα των καρπών. Ο θερισμός γίνεται ή με το χέρι από εξασκημένους εργάτες και*



## Μάιος / MAJ

13 Δευτέρα / E Hënë

14 Τρίτη / E Martë

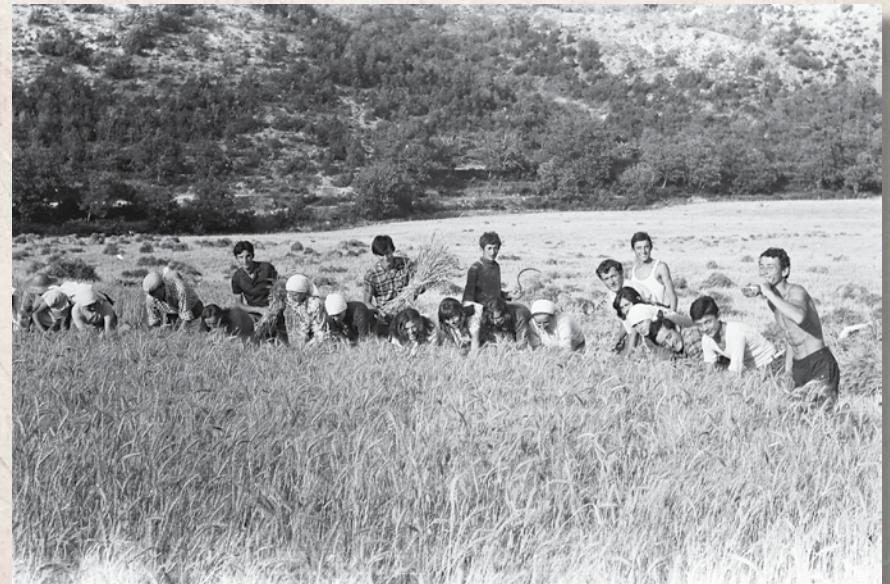
15 Τετάρτη / E Mërkurë

16 Πέμπτη / E Enjte

εργάτριες ή αργότερα με θεριστικές μηχανές. Οι εργάτες για το θερισμό χρησιμοποιούν το δρεπάνι, που είναι γνωστό θεριστικό εργαλείο από τα πολύ παλιά χρόνια. Σο δρεπάνι αποτελείται από μια ξύλινη λαβή και μια πριονωτή λεπίδα, που έχει το σχήμα μισοφέγγαρου. Ο θεριστής πιάνει με το αριστερό του χέρι μια δέσμη σιτηρών, τα xeróβολα, και με το άλλο, σύροντας το δρεπάνι προς το μέρος του, τα κόβει. Πολλά xerόβολα σχηματίζουν ένα δεμάτι που δένονται από εργάτες που ακολου-



*S'haħen bašķķe turp e bükę.*



17 Παρασκευή / E Premte

18 Σάββατο / E Shtunë

19 Κυριακή / E Dielë



## Μάιος / MAJ

**20 Δευτέρα / E Hënë**

**21 Τρίτη / E Martë**

Κωνσταντίνου του Μεγάλου και της Αγίας Ελένης

**22 Τετάρτη / E Mërkurë**



**23 Πέμπτη / E Enjte**

**24 Παρασκευή / E Premte**

**25 Σάββατο / E Shtunë**

**26 Κυριακή / E Dielë**

Θούν τους θεριστές. Σήμερα ο θερισμός στα περισσότερα μέρη γίνεται με θεριστικές μηχανές που δουλεύουν με μεγάλη ταχύτητα.

*Në fillim të verës gruri piqej dhe fillonte korrja. Qershori ishte muaji kur korrej gruri, prandaj njerëzit e quajtën "Korrësi". Kallinjtë korreshin me drapër, bëheshin duaj dhe transportoheshin në lëmë. Korrja eshtë puna e mbledhjes së grurit dhe bëhet pasi fryti të jetë pjekur. Korrja bëhet ose me dorë nga punëtorë të stërvitur, ose më vonë nga makineri korrëse*

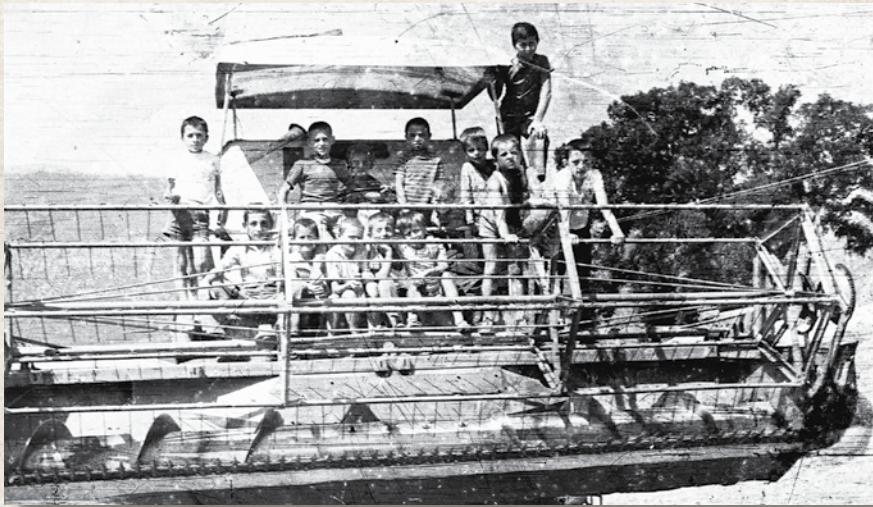


*Τα γεμιών η ομορφιά από της μαγιάς το φρούσιαρια γίνεται.*





## Máloç / MAJ



ose kombajnë. Korrësit përdorin drapërin, i cili njihet si vegël korrijeje që nga kohët e lashta. Drapëri përbëhet nga një dorezë druri dhe një teh i dhëmbézuar, i cili ka formën e gjysmë hënës. Korrësi kap me dorën e tij të majtë një tufë grurë dhe me tjetrën, duke e lëvizur drapërin drejt tij, i pret. Shumë tufa formojnë duaj gruri që lidhen nga punëtorët që ndjekin korrësit. Sot korrija në shumicën e vendeve bëhet me makineri korrëse që punojnë me shpejtësi të madhe.

### 27 Δευτέρα / E Hënë

### 28 Τρίτη / E Martë

### 29 Τετάρτη / E Mërkurë

### 30 Πέμπτη / E Enje

### 31 Παρασκευή / E Premte



Kush ha bükë, bën thërrime.





# Ιούνιος / QERSHOR



Υστερα περνούσε ο δέτης, άνδρας αυτός, που αγκάλιαζε κάμποσα χερόβολα και τα εδενε με λεπτες βεργούλες (βίτσες) λυγαριάς ή αγριελιάς και έφτιαχνε τα δεμάτια. Αυτά τα βιτσοδέματα τα ετοίμαζαν μέρες πιο πριν και αποβραδίς τα έβαζαν στο νερό να μαλακώσουν. Αν δεν ήταν εύκολο να βρεθούνε βεργούλες, δένανε τα δεμάτια με αυτοφυή αγριόσταχα -πολλά μαζί- που τα βρίσκανε στις άκρες και στις παραβολές του χωραφιού. Ο δέτης φρόντιζε να βάζει τα χερόβολα σταυρωτά, το ένα να κοιτάζει επάνω, το άλλο κάτω, για να δένονται καλύτερα. Άλλοι, όμως, προτιμούσαν να τα δένουν χωρίς να τα σταυρώνουν, για να προστατεύονται καλύτερα στις θημωνιές, όπου κάνανε άγριες επιδρομές τα σπουργίτια, όπως φαίνεται παρακάτω.

Ένας ακόμη άνδρας, ο κουβαλητής, φόρτωνε τα δέματα στο γάιδαρο και στη φοράδα, για να τα μεταφέρει δίπλα στο αλώνι, όπου τα ξειφόρτωνε κι έκανε τη θημωνιά. Τα πρώτα δεμάτια τα τοποθετούσε όρθια και τα υπόλοιπα πλαγιαστά, χτίζοντας τα γύρω-γύρω και με τον καρπό προς τα μέσα, που να μη φαίνεται, για να μην τον τρώνε τα σπουργίτια, που μαζεύονταν χιλιάδες στις θημωνιές.

## 1 Σάββατο / E Shtunë

## 2 Κυριακή / E Dielë



*Όταν υιοψάγαμε ο γάιδας μας, γιαρί δεν μας ζητάει.*





## Ioúnlös / QERSHOR

Pastaj kalonte lidhësi, një burrë, i cili mblidhët disa tufa me grurë dhe i lidhët me thupra të holla xunkthi ose ulliri të egër dhe bënte duajt. Këto thupra i kishin përgatitur ditë më parë dhe i vinin në ujë në mbrëmje për t'u zbutur. Nëse nuk ishte e lehtë për të gjetur thupra, ata i lidhni duajt me kallinj të egër -shumë së bashku- që i gjenin në cepat dhe rrëthinat e fushës. Lidhësi sigurohej që t'i vinte tufat kryq e tërthor, njëren duke parë lart e tjetrën poshtë, që të lidheshin më mirë. Megjithatë, disa të tjerë preferonin t'i lidhni pa i kryqëzuar, me qëllim që të mbrohen më mirë në mullar, ku harabelat bënin bastisje, siç tregohet më poshtë.

Një burrë tjetër, mbartësi, i ngarkonte dengjet mbi gomar dhe mbi pelë, për t'i transportuar pranë lëmit, ku i shkarkonte dhe bënte mullarin. Duajt e parë i vendoste drejt dhe pjesën tjetër anash, duke i ndërtuar ato rrëth e qark dhe me frytin brenda, në mënyrë që të mos dukej, dhe mos ta hanin harabelat, të cilët mblidheshin me mijëra në mullar.



*Mos e kumë si Xhaferri simiten.*



### 3 Δευτέρα / E Hënë

### 4 Τρίτη / E Martë

### 5 Τετάρτη / E Mërkurë

### 6 Πέμπτη / E Enje

### 7 Παρασκευή / E Premte

### 8 Σάββατο / E Shtunë

### 9 Κυριακή / E Dielë





## Ιούνιος / QERSHOR

10 Δευτέρα / E Hënë

11 Τρίτη / E Martë

12 Τετάρτη / E Mërkurë



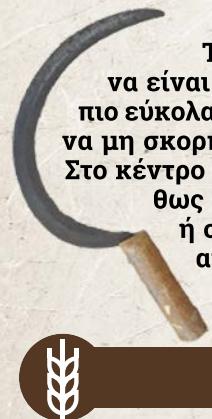
13 Πέμπτη / E Enje

Ανάληψη του Χριστού

14 Παρασκευή / E Premte

15 Σάββατο / E Shtunë

16 Κυριακή / E Dielë



Το αλώνισμα γίνεται στο αλώνι, πέτρινο ή πήλινο, για να είναι σκληρό και βρίσκεται σε ψηλό μέρος, για να γίνεται πιο εύκολα το λίχνισμα. Γύρω - γύρω βρίσκεται περιτείχισμα, για να μη σκορπίζονται οι σπόροι κατά την εργασία του αλωνισμού. Στο κέντρο του αλωνιού βρισκόταν ένα χοντρό γερό ξύλο, συνήθως από πουρνάρι, μπηγμένο βαθιά στο χώμα, ο στιχερός ή στρόερος. Πάνω του έδεναν την τριχιά, χοντρό σχοινί από αλογότριχα και μακρύ όσο η ακτίνα του κύκλου του αλωνιού, ή δύο τριχιές αν δούλευαν δύο άλογα ή βόδια.

Να τιμάς το γαμή που τρώς.





## Ιούνιος / QERSHOR

17 Δευτέρα / *E Hënë*

18 Τρίτη / *E Martë*



19 Τετάρτη / *E Mërkurë*

20 Πέμπτη / *E Enjte*

21 Παρασκευή / *E Premte*

22 Σάββατο / *E Shtunë*

23 Κυριακή / *E Dielë*

Πεντηκοστή



## Ιούνιος / QERSHOR

*Shirja bëhet në lëmë, që është prej guri ose argjile, për të qenë i fortë dhe gjendet në një vend të lartë, për ta bërë më të lehtë lëpirësin. Përreth dhe përreth ka një mur, në mënyrë që farat të mos shpërndahen gjatë hedhjes në erë. Në qendër të lëmit ishte një dru i fortë i trashë, zakonisht prej lisi,*



### 24 Δευτέρα / E Hënë

Αγίου Πνεύματος

### 25 Τρίτη / E Martë

### 26 Τετάρτη / E Mërkurë

### 27 Πέμπτη / E Enjte

*i vendosur thellë në tokë, që quhen strumbullari. Mbi të lidhni një litar të trashë prej qimesh kali dhe i gjatë sa tregja e rrëthit të lëmit, ose dy litarë nëse punonin dy kuaj ose qe.*

*Το αλώνισμα γινόταν τον Ιούλιο μήνα (Αλωνάρης), σε μέρες ηλιόλουστες μέχρι τις 5 το απόγευμα, για να είναι στεγνά τα δεμάτια σιταριού και να σπάζουν εύκολα.*

*Γέμιζαν όλο τον χώρο του αλωνιού με δεμάτια σιταριού. Έβαζαν ζεμένα 1 με*



*Bukë e kë në shtëpi.*



### 28 Παρασκευή / E Premte

### 29 Σάββατο / E Shtunë

Αποστόλων Πέτρου και Παύλου

### 30 Κυριακή / E Dielë

Σύναξις των Αγίων 12 Αποστόλων, των Αγίων Πάντων



# Ιούλιος / KORRIK

## 1 Δευτέρα / E Hënë

Αγίων Αναργύρων Κοσμά και Δαμιανού

## 2 Τρίτη / E Martë

## 3 Τετάρτη / E Mërkurë

## 4 Πέμπτη / E Enjte

2 άλογα ή βόδια γαντζώνοντας τον κλούτσο της τριχιάς του στιχερού στην θηλιά που είχε στον λαιμό του το κάθε άλογο.

Τα ζώα με την βοήθεια του αλωνάρη βάδιζαν κυκλικά μέσα στο αλώνι και το βάρος των ποδιών τους έσπαζε τον καρπό των σιτηρών. Πολλές φορές για να είναι πιο αποτελεσματικό το αλώνισμα χρησιμοποιούσαν τον βολόσυρο, μια ξύλινη σβάρνα, εμπρός λίγο στενότερη και λίγο ανυψωμένη για να κυλάει ευκολότερα πάνω στα στάχυα ενώ από κάτω υπήρ-



Λίγα τα γωνιά του, λίγα τα υαρβένια του.



Shirja bëhej në muajin korrik (Alonaris), në ditë me diell deri në orën 5 të pasdites, në mënyrë që duajt e grurit të ishin të thata dhe të thyheshin kollaj.

Mbushnin të gjithë lëmin me duaj gruri. Vendosnin 1 deri në 2 kuaj ose qe të ngarkuar, duke i lidhur litarin e strumbullarit tek laku që kishte çdo kale në qafë.

## 5 Παρασκευή / E Premte

## 6 Σάββατο / E Shtunë

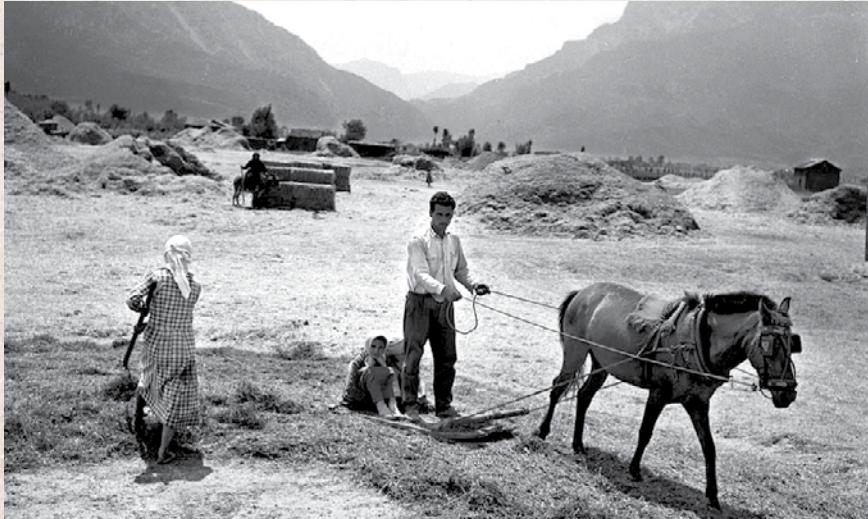
## 7 Κυριακή / E Dielë

χαν καρφωμένες κοφτερές τσακμακόπετρες ή δόντια κοφτερά από λεπίδες σιδερένιες. Ο αλωνάρης πάνω στον βολόσυρο καθοδηγούσε τα ζώα και με το βάρος του πίεζε τον βολόσυρο για να γίνεται καλύτερα το αλώνισμα. Με τα δικράνια οι αλωνιστάδες γύριζαν ξανά και ξανά την καλαμιά, ώστε να μετετραπεί σε ψιλό άχυρο.

Αγίας Κυριακής Μεγαλομάρτυρος



## Ιούλιος / KORRIK



8 Δευτέρα / E Hënë

9 Τρίτη / E Martë

10 Τετάρτη / E Mërkurë

11 Πέμπτη / E Enje Αγίας Ευφημίας Μεγαλομάρτυρος, Αγίας Όλγας Ισαποστόλου

12 Παρασκευή / E Premte

13 Σάββατο / E Shtunë

14 Κυριακή / E Dielë

Kafshët me ndihmën e lëmtarit ecnin rrëth e qark përmes lëmit dhe pesha e këmbëve të tyre thyente frytin e grurit. Shumë herë, që lëmimi të ishte më i efektshëm, përdornin një lesë druri, pak më të ngushtë nga ana e përparme dhe pak të ngritur përi të rrëshqitur më lehtë mbi kallinjtë, ndërsa poshtë kishte dhëmbëza të imprehta të bërë me tehe hekuri. Lëmtari mbi lesë i drejtonte kafshët dhe me peshën e tij i shtypte lesën për ta bërë shirjen më mirë. Me grabuja, shirësit e kthenin kallamin herë pas here, kështu që mund të shndërrohej në kashtë të hollë.

Το τελευταίο στάδιο στη διαδικασία της συγκομιδής του σιταριού και της μεταφοράς του στο σπίτι για φύλαξη, ήταν το λίχνισμα. Μόλις άρχιζε λοιπόν το πρώτο φύσημα του αγέρα γινόταν το λίχνισμα ή ανέμισμα ή ξανέμισμα. Τότε έπαιρναν μια ποσότητα από το άλεσμα με την

# Ιούλιος / KORRIK



15 Δευτέρα / E Hënë

16 Τρίτη / E Martë

17 Τετάρτη / E Mërkurë

Αγίας Μαρίνας Μεγαλομάρτυρος

18 Πέμπτη / E Enjte

λιωπάτα και πετώντας το ψηλά με τη βοήθεια του αέρα γινόταν ο διαχωρισμός σε άχυρο και καρπό. Ο αέρας παρέσυρε το άχυρο μακριά και άφηνε τους σπόρους του σιταριού να πέσουν στο αλώνι.

Κατόπιν οι γυναίκες κοσκίνιζαν με μεγάλο αραιό κόσκινο τον σωρό του σιταριού για να απομακρύνουν τα σκύβαλα (άχυρα) που έμεναν πάνω στο κόσκινο ενώ το καθαρό σιτάρι έπεφτε κάτω.

Στη συνέχεια αφού τέλειωνε το λίχνισμα περνούσαν το σιτάρι από ένα μεγάλο κόσκινο το δρυμόνι για να ξεκαθαρίσει το σιτάρι από τα υπολείμματα του άχυρου. Το τριμόνι ήταν στρογγυλό. Στην μια άκρη είχε ένα χαλκιδάκι όπου έμπαινε ένα ξύλο. Κάποιος κούναγε το ξύλο και έτσι το κόσκινο κινιόταν και κοσκίνιζε το σιτάρι.

Faza e fundit në procesin e korrjes së grurit dhe transportimit të tij në shtëpi për t'u ruajtur, ishte hedhja e grurit në erë. Kështu, sa po fillonte të frynte era, bëhej hedhja e grurit në ajër. Pastaj merrnin një sasi gruri me lopata dhe duke e hedhur lart me ndihmën e erës bëhej ndarja në kashtë



O shtëpi, o bukë e ëri, nuk gjendet varri si ti.



19 Παρασκευή / E Premte

20 Σάββατο / E Shtunë

Προφήτη Ηλία

21 Κυριακή / E Dielë



# Ιούλιος / KORRIK

**22 Δευτέρα / E Hënë**

**23 Τρίτη / E Martë**

**24 Τετάρτη / E Mërkurë**

**25 Πέμπτη / E Enje**

dhe në kokrra. Era merrete kashtën tutje dhe i linte kokrrat e grurit të binin në lëmë.

Pastaj gratë shoshisnin grumbullin e grurit me një sitë të madhe të rrallë për të hequr mbeturinat (kashtën) që qëndronte mbi sitë, ndërsa gruri i pastër binte poshtë.

Pastaj, pasi mbaronte hedhja e grurit në ajër, e kalonin grurin nëpër një sitë të madhe që të pastrohej gruri nga mbetjet e kashtës. Shosha ishte e rrumbullakët. Në një skaj ishte një vend ku futej një copë druri. Dikush tundte drurin dhe kështu shosha lëvizte dhe shoshiste grurin.



**26 Παρασκευή / E Premte**

Παρασκευής Οσιομάρτυρος

**27 Σάββατο / E Shtunë** Αγίου Παντελεήμονος Μεγαλομάρτυρος του Ιαματικού

**28 Κυριακή / E Dielë**



Τελευταία δουλειά ήταν το σάκιασμα του καρπού και η μεταφορά του στο σπίτι με τη φοράδα ή το άλογο. Φυσικά, θα έπρεπε μετά ο καρπός να μεταφερθεί στο μύλο, να αλεστεί και να γίνει αλεύρι. Γ' αυτό, μετά τη μεταφορά του από το αλώνι, ή τον άφηναν προσωρινά στα τσουβάλια ή τον έριχναν σε πιθάρια και σε μεγάλα ξύλινα κασόνια. Πριν από το άλεσμα στο μύλο, ο καρπός έπρεπε πρώτα να πλυθεί και να στεγνώσει.

Την επόμενη μέρα, πρωί-πρωί, έπρεπε να σακιάσουν τα άχυρα, για να τα μεταφέρουν στον αχυ-



Βγάζει από υρύζιο φρούριο ζεστό γαρι.





## Ιούλιος / KORRIK

29 Δευτέρα / E Hënë

30 Τρίτη / E Martë

31 Τετάρτη / E Mërkurë



ρώνα, ώστε να ελευθερωθεί το αλώνι για την επόμενη αλωνισιά. Αν είχαν χρόνο, το αχεροσάκιασμα ξεκινούσε αποβραδίς, μετά το λίχνισμα. Χρησιμοποιούσαν μεγάλα τσουβάλια και τετράγωνες λινάτσες, τις γωνίες των οποίων έδεναν σταυρωτά. Τα άχυρα ήταν τροφή των ζώων το χειμώνα. Η δουλειά αυτή, σάκιασμα στο αλώνι και ξεσάκιασμα στον αχυρώνα, αν και φαίνεται εύκολη, ήταν και δύσκολη και μπελαλίδικη, γιατί οι σακιαδόροι αναπνέαντε τη σκόνη του άχυρου (τις κουμουύρες) και πνιγόντουσαν. Το άχυρο έχει πολλές χρήσεις, όπως τα καύσιμα, τα κλινινοστρωματή και τις ζωτροφές, τη σίτιση και την κατασκευή καλαθιού. Συνήθως συλλέγεται και φυλάσσεται σε μια αχυρώνα. Έπειτα τυλίγεται σε μια δέσμη που είναι σφιχτά συνδεδεμένη με σπάγκο ή σύρμα. Οι μπάλες μπορεί να είναι τετράγωνες, ορθογώνιες ή στρογγυλές, ανάλογα με τον τύπο του χορτοδετικού που χρησιμοποιείται ή συσσωρεύονταν σε μεγάλες θημωνιές.

*Puna e fundit ishte vendosja nëpër thasë të kokrrave të grurit dhe transportimi në shtëpi me pelë ose me kalë. Sigurisht, pastaj gruri duhet të transferohej në mulli, të bluhej dhe të bëhej miell. Prandaj, pas transportimit nga lëmi, ose e linin përkohësisht në thasë ose e hidhnin në qypa dhe kuti të mëdha druri. Para bluarjes në mulli, gruri fillimisht duhej larë dhe tharë.*

*Të nesërmen, që herët në mëngjes, duhet të vendosnin kashtët në thasë, t'i çonin në hambar, që lëmi të lirohej për lëmimin tjetër. Po të kishin kohë,*



*Kalliri me bukë, së ngren kryet përpjetë.*





# Αύγουστος / GUSHT



vendosja e kashtës në thasë do të fillonte në mbrëmje, pas mbarimit të hedhjes së grurit në ajër. Përdornin thasë të mëdhenj dhe copa lecke katrore, qoshet e të cilave i lidhnin në formë kryqi. Sana përdorej si ushqim kafshësh në dimër. Kjo punë, vendosja në thasë në lëmë dhe duke zbrazja e thasëve në hambar, edhe pse duket e lehtë, ishte si e vështirë, ashtu edhe e bezdissihme, sepse punëtorët thithnin pluhurin e kashtës dhe mbyteshin. Sana ka shumë përdorime, të tilla si për ngrohje, për shtresa krevati dhe ushqimi



*Είναι το γαρί γωνάι.*



## 1 Πέμπτη / E Enjte

## 2 Παρασκευή / E Premte

## 3 Σάββατο / E Shtunë

## 4 Κυριακή / E Dielë





## Αύγουστος / GUSHT

5 Δευτέρα / E Hënë

6 Τρίτη / E Martë

Μεταμόρφωσις του Σωτήρος

7 Τετάρτη / E Mërkurë



8 Πέμπτη / E Enjte

9 Παρασκευή / E Premte

10 Σάββατο / E Shtunë

11 Κυριακή / E Dielë

*i kafshëve, si dhe bërja e shportave. Zakonisht mblidhet dhe ruhet në një hambar. Pastaj mbështillet në një deng që lidhet ngushtë me spango ose me tel. Dengjet mund të jenë katrore, drejtëkëndore ose të rrumbullakta, në varësi të llojit të lidhëseve të përdorura ose të grumbulloheshin në mullarë të mëdhenj.*



*Dora me baltë, buka me mjaltë.*





# Αύγουστος / GUSHT

**12 Δευτέρα / E Hënë**

**13 Τρίτη / E Martë**

**14 Τετάρτη / E Mërkurë**

**15 Πέμπτη / E Enjte**

Κοίμησις της Θεοτόκου

Οι άνθρωποι από τότε που ανακάλυψαν το σιτάρι και τα άλλα δημητριακά, βρέθηκαν στην ανάγκη να το αλευροποιήσουν για να κάνουν το ψωμί και τα γλυκά τους. Το σταθερό εργαλείο άλεσης ήδη από τα πρώτα χρόνια επεξεργασίας των δημητριακών ήταν ο μύλος παλινδρομικής κίνησης. Ο μύλος αυτός είναι μια λειασμένη κάτω πέτρα, όπου τοποθετούσαν τον καρπό και μια μικρότερη επάνω, με την οποία τον έτριβαν σε παλινδρομική κίνηση.

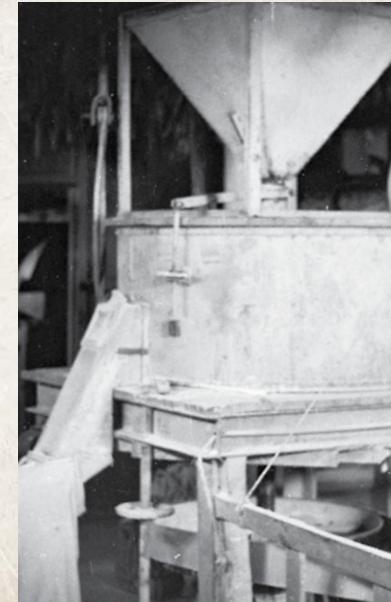


Μην τάξεις τ' άγρου υερί ουα τον μικρού υουνιούρι



Μετά έχουμε την χρήση των μύλων περιστροφικής κίνησης ή των χειρόμυλων. Το χειρόμυλο αποτελεί ένα ζεύγος πεπλατυσμένων λίθων. Ο επάνω μυλόλιθος έχει στο κέντρο του τρύπα, από την οποία περνά ο κατακόρυφος άξονας γύρω από τον οποίο περιστρέφεται. Στην τρύπα ρίχνονται οι σπόροι, τρίβονται από τους μυλόλιθους και προωθούνται με φυγόκεντρη δύναμη προς την περιφέρεια. Αυτός που δουλεύει το χειρόμυλο, με το ένα χέρι ρίχνει τον καρπό στο άνοιγμα του επάνω μυλόλιθου και με το άλλο περιστρέφει το μυλόλιθο σε πλήρεις περιστροφές κρατώντας μια κατακόρυφη ξύλινη λαβή ενσωματωμένη στην πέτρα.

Njerézit që kur kanë zbuluar grurin  
dhe drithërat e tjera, kanë pasur nevojën



**16 Παρασκευή / E Premte**

**17 Σάββατο / E Shtunë**

**18 Κυριακή / E Dielë**



# Αύγουστος / GUSHT

**19 Δευτέρα / E Hënë**

**20 Τρίτη / E Martë**

**21 Τετάρτη / E Mërkurë**

për ta bluar atë në miell, për të bërë kështu bukën dhe ëmbëlsirat e tyre. Mjeti i bluajes që nga vitet e para të përpunimit të drithërave ishte mulliri i lëvizjes së ndërsjelltë. Ky mulli është një gur i poshtëm i lëmuar, ku vendosnin frytin dhe një gur më i vogël sipër, me të cilin e fërkonin në një lëvizje të ndërsjelltë.



Pastaj kemi përdorimin e mullinjve me lëvizje rrrotulluese ose mullinjtë e duarve. Mulliri i dorës është një palë gurë të rrafshuar. Guri i mullirit të sipërm ka një vrimë në qendër të tij, përmes së cilës kalon boshti vertikal rrreth të cilit rrrotullohet. Në vrimë hidhen farat, bluhen nga gurët e mullirit dhe përcillen me forcë centrifugale drejt periferisë. Ai që punon mullirin, me njérën dorë e hedh gruin

**22 Πέμπτη / E Enje**

**23 Παρασκευή / E Premte**

**24 Σάββατο / E Shtunë**

Αγίου Κοσμά του Αιτωλού

**25 Κυριακή / E Dielë**





## Αύγουστος / GUSHT



**26 Δευτέρα / E Hënë**

**27 Τρίτη / E Martë**

**28 Τετάρτη / E Mërkurë**

---

## 29 Πέμπτη / E Enje

Αποτομή κεφαλής του Τιμίου Προδόρου

---

## 30 Παρασκευή / E Premte

Αγίου Αλεξάνδρου πατριάρχου Κωνσταντινουπόλεως

---

## 31 Σάββατο / E Shtunë



*në hapjen e gurit të sipërm të mullirit dhe me tjetërën rrötullon gurin e mullirit me rrötullime të plota duke mbajtur një dorezë vertikale druri të ngulur në gur.*

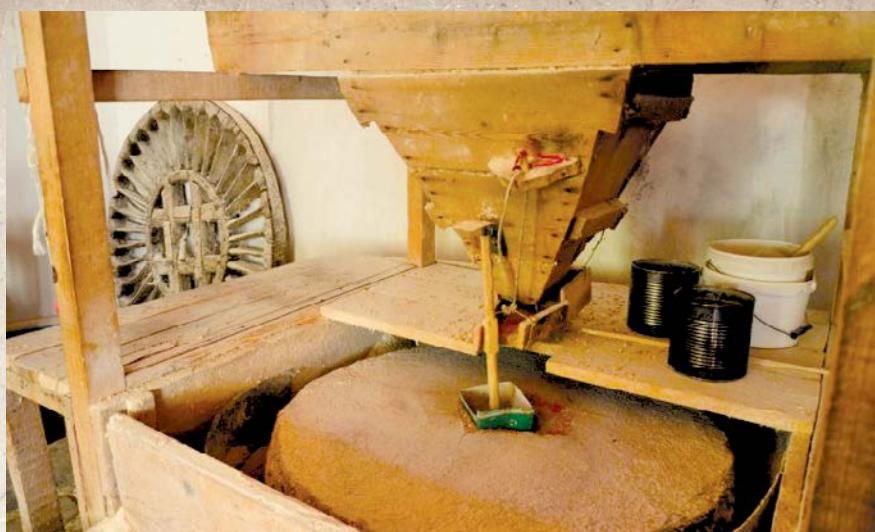
Οι ανεμόμυλοι ήταν συνήθως σε υψώματα, για να δέχονται τα πανιά της φτερωτής μεγάλη δύναμη του αέρα. Στη συνέχεια, η κίνηση μεταδιδόταν στον κεντρικό άξονα, που έστρεψε το πάνω λιθάρι.

Οι νερόμυλοι ήταν σε χαμηλά μέρη, όπου περνούσε νερό. Εκεί, περνούσε το νερό μέσα από το βαγένι, που ήταν φαρδύ στο πάνω μέρος και στενό κάτω και κατευθυνόταν στις ακτίνες της φτερωτής. Τούτο ήταν ξύλινο, σαν



# Σεπτέμβριος / SHTATOR

## 1 Κυριακή / E Dielë



βαρέλι, ή σιδερένιο ή τσιμεντένιο. Τα λιθάρια γύριζαν και δέχονταν το σιτάρι, που έπεφτε στο κέντρο απ' τη χούρχουρη, που γέμιζε απ' το σιτάρι που έριχνε ο μυλωνάς.

Το σιτάρι έβγαινε ψιλοκομμένο, φαρίνα, χοντροκομμένο ή πλιγούρι για τραχανάδες, ανάλογα με τη θέληση του μυλωνά. Με ειδικό μοχλό μετακινούσε το πάνω λιθάρι και έτσι μίκραινε ή μεγάλωνε το άνοιγμα μεταξύ τους. Πολλές φορές κρατούσε την κουτάβα ή χελώνα, που ήταν σα σφήνα και μ' αυτή ανακάτευε το σιτάρι, για να αλέθεται ομοιόμορφα.

Mullinjtë e erës zakonisht ishin mbi kodra, në mënyrë që cohat e pendës së mullirit të merrnin fuqinë e madhe të erës. Pastaj, lëvizja transmetohej në boshtin qendror, i cili kthente gurin e sipërm.

Mullinjtë e ujit ishin në vende të ulëta, ku kalonte uji. Atje, uji kalonte përmes lugut, i cili ishte i gjërë në pjesën e sipërme dhe i ngushtë poshtë dhe i drejtuar tek rrezet e rrotës me fletëza. Ky ishte prej druri, si një fuçi,



ose hekur ose beton. Gurët rrötulloheshin dhe merrnin grurin, i cili binte në qendër nga koshi, i cili ishte mbushur me grurin e hedhur nga mullixhiu.

Gruri dilte i prerë hollë, farina, i prerë në mënyrë të ashpér ose bulgur pér t'u bërë trahana, në varësi të dëshirës së mullixhiut. Me një levë të veçantë, ai lëvizte gurin e sipërm dhe kështu shkurtonte ose zgjeronte hapjen midis tyre. Shumë herë mbante një pjesë, e cila ishte si pykë, dhe me të përziente grurin, që të bluhej në mënyrë të njëtrajtshme.



Kush zë brumë do të gatuajë.





# Σεπτέμβριος / SHTATOR

## 2 Δευτέρα / E Hënë

## 3 Τρίτη / E Martë

Στα ορεινά χωριά, όπου η μεταφορά σε κεντρικούς μύλους ήταν πιο δύσκολη, συνήθως σε μέρη που είχαν νερά ήταν πιο εύκολο να είχαν νερόμυλους. Οι νερόμυλοι με τις υδραυλικές τους εγκαταστάσεις είτε ανήκαν σε ιδιώτες είτε σε μοναστήρια ή εκκλησίες της κοινότητας του χωριού. Οι πιο συνήθεις τρόποι εκμετάλλευσης των εργαστηρίων αυτών ήταν οι εξής:

- 1.Η άμεση εκμετάλλευση από τον ιδιοκτήτη.
- 2.Η ενοικίαση προς τρίτους που γινόταν α) με αποκοπή, με ενοί-

## 4 Τετάρτη / E Mërkurë

## 5 Πέμπτη / E Enjte



## 6 Παρασκευή / E Premte

## 7 Σάββατο / E Shtunë

## 8 Κυριακή / E Dielë

Γέννηση της Θεοτόκου



## Σεπτέμβριος / SHTATOR



κιο που καταβαλλόταν σε είδος ή χρήμα ανάλογα με τη συμφωνία για ένα χρόνο, β) με το τριτάρικο σύστημα, κατά το οποίο ο ιδιοκτήτης έπαιρνε 2 μερίδια και ο ενοικιαστής 1 από τις εισπράξεις του μύλου και γ) μισιακά, δηλαδή μοίρασμα των κερδών στο τέλος εξ ημισείας, σε περιόδους που η ενοικίαση των μύλων και η παραγωγή τους ήταν αισθητά περιορισμένη.

Το ενοίκιο καταβαλλόταν συνήθως σε είδος (δημητριακά ή αλεύρι) και σπανιότερα σε χρήμα και καθοριζόταν με ένα απλό συμφωνητικό ανάμεσα στον ιδιοκτήτη και στον ενοικιαστή.

### 9 Δευτέρα / E Hënë

### 10 Τρίτη / E Martë

### 11 Τετάρτη / E Mërkurë

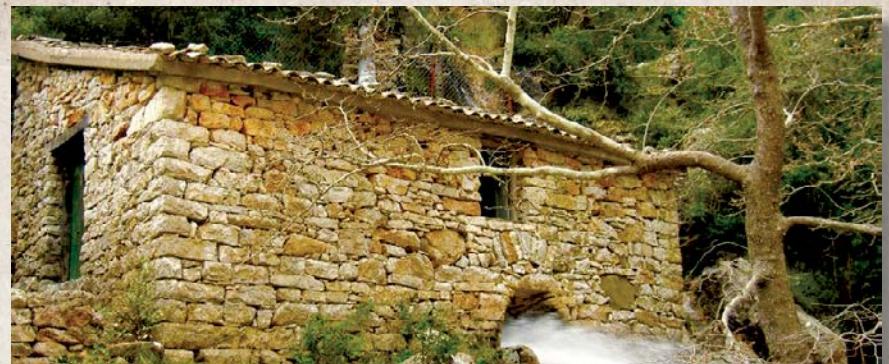
### 12 Πέμπτη / E Enje

### 13 Παρασκευή / E Premte

### 14 Σάββατο / E Shtunë

Ύψωσις του Τιμίου Σταυρού

### 15 Κυριακή / E Dielë





# Σεπτέμβριος / SHTATOR

Në fshatrat malore, ku transporti për në mullinjtë qendrorë ishte më i vështirë, zakonisht në vendet që kishin ujë, ishte më e lehtë të kishte mullinj uji. Mullinjtë me instalimet e tyre hidraulike ose i përkisnin individëve privatë ose manastireve ose kishave të komunitetit të fshatit. Mënyrat më të zakonshme të shfrytëzimit të këtyre punishteve ishin si më poshtë:

1. Shfrytëzimi i drejtpërdrejtë nga pronari.

2. Qiradhënia ndaj palëve të treta bëhej: a) me qira të paguar në mall ose në të holla në varësi të marrëveshjes për një vit, b) me sistemin e të tretave,

## 16 Δευτέρα / E Hënë

## 17 Τρίτη / E Martë

## 18 Τετάρτη / E Mërkurë

## 19 Πέμπτη / E Enje

né të cilin pronari merrete 2 pjesë dhe qiramarrësi 1 pjesë nga të ardhurat e mullirit dhe c) përgjysëm, pra ndarjen e fitimeve në fund në gjysmë, në kohët kur dhënia me qira e mullinjve dhe prodhimi i tyre ishte dukshëm i kufizuar.

Qiraja paguhej zakonisht në lloj (drithëra ose miell) dhe më rrallë në para dhe caktohej nga një marrëveshje e thjeshtë midis pronarit dhe qiramarrësit.

Ο παραδοσιακός νερόμυλος αποτελεί την πρώτη μηχανή παραγωγής έργου, με την χρήση φυσικής, ήπιας και ανανεώσιμης πηγής ενέργειας, το νερό. Η κατασκευή των νερόμυλων ποικίλλει ανάλογα την τοπική αρχιτεκτονική. Χτίζονταν πάντα στις όχθες ποταμών και σε προστατευμένο από τις πλημμύρες σημείο. Η λειτουργία του νερόμυλου απαιτούσε τη συνεχή παρουσία ενός ειδικευμένου ατόμου. Η οικιακή ομάδα πρόσφερε βοηθούς και συνεργάτες όταν η φύση και ο ρυθμός της δουλειάς το απαιτούσαν. Συνήθως, όταν υπήρχε κατοικία του μυλωνά δίπλα στο μύλο, διέμενε όλη η οικογένειά του. Οι ίδιοι οι μυλωνάδες ήταν και μαραγκοί και επισκευάζαν τα διάφορα μέρη του μύλου.



Λεφτά αγοράζουν νεαροί, μα όχι ευγνωμοσύνη.



## 20 Παρασκευή / E Premte

## 21 Σάββατο / E Shtunë

## 22 Κυριακή / E Dielë



# Σεπτέμβριος / SHTATOR

**23 Δευτέρα / E Hënë**

**24 Τρίτη / E Martë**

**25 Τετάρτη / E Mërkurë**

Οσίων Ευφροσύνης και Παφνουτίου

**26 Πέμπτη / E Enjte**

Mulliri tradicional i ujit është makina e parë e prodhimit të punës, duke përdorur një burim natyror, të butë dhe të ripërtëritshëm energje, ujin. Ndërtimi i mullinjve të ujit ndryshon në varësi të arkitekturës lokale. Ata janë ndërtuar gjithmonë në brigjet e lumenjve dhe në një vend të mbrojtur nga përmbytjet. Puna e mullirit të ujit kërkonte praninë e vazhdueshme të një personi të kualifikuar. Pjesëtarët e shtëpisë së mullixhiut ofronin asistentë dhe bashkëpunëtorë kur e kërkonte natyra dhe ritmi i punës. Zakonisht, kur banonte mullixhiu pranë mullirit, jetonte e gjithë familja e tij. Mullixhinjtë ishin edhe zdrukthëtarë dhe riparonin vetë pjesët e ndryshme të mullirit.



Το ζύμωμα του σπιτικού καρβελιού και το ψήσιμο στον παραδοσιακό φούρνο ή στη γάστρα ήταν συχνότερη φροντίδα κάθε νοικοκυράς τον παλιό καιρό στο χωριό μας. Το ξύλινο σκαφίδι, η πινακωτή, η λεπτή σήτα με ξύλινο στεφάνι, δηλ. το κόσκινο ήταν τα απαραίτητα σύνεργα παρασκευής ψωμιού. Το ζύμωμα είναι κουραστική δουλειά, όμως η νοστιμιά και μοσχοβολιά του φρέσκου ψωμιού αποζημιώνει στο ακέραιο.



**27 Παρασκευή / E Premte**

**28 Σάββατο / E Shtunë**

**29 Κυριακή / E Dielë**

# Σεπτέμβριος / SHTATOR

Brumosja e bukës së shtëpisë dhe pjekja e saj në furrë tradicionale ose në çepet përbënte një nga punët më të shpeshta dhe të zakonshme të çdo gruaje shtëpiake në kohët e vjetra në fshatin tonë. Korita e drurit, ena e drunjët ku vendosej brumi, sita e hollë me rrethin e drunjët, ishin veglat e domosdoshme të përgatitjes së bukës. Brumosja ishte punë e lodhshme, mirëpo shija dhe aroma e bukës së freskët e kompesonit plotësisht lodhjen.

Η νοικοκυρά παλιά φορούσε στα μαλλιά της τσεμπέρι, για να μην έπεφτε καμιά τρίχα στο ζυμάρι. Ζωνόταν την ποδιά της, ανασκούμπωνε τα μανίκια κι άρχιζε το κοσκίνισμα του αλευριού. Στη συνέχεια ζύμωνε με το προζύμι που είχε κρατήσει από το προηγούμενο ζύμωμα. Στο προζύμι αυτό, από το βράδυ πρόσθετε λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι, το ζύμωνε και το άφηνε να φουσκώσει όλη τη νύχτα.

Το ζύμωμα γίνεται με τις δύο χούφτες σφιγμένες σε γροθιά. Η διαδικασία ζυμώματος παίρνει κοντά στη μισή ωρίτσα. Όταν ζυμωνόταν καλά, η νοικοκυρά έκοβε πρώτα ένα κομμάτι για προζύμι και το υπόλοιπο το έπλαθε σε καρβέλια και τα τοποθετούσε στις θήκες της πινακωτής, όπου είχε στρώσει μία στενόμακρη άσπρη πετσέτα και τα σκέπαζε με μία ζεστή κουβέρτα για να γίνει η ζύμωση και να φουσκώσουν.

Gruaja shtëpiake mbante një shami në kokë, në mënyrë që asnjë fije floku të mos binte mbi brumë. Ajo e lidhе përparrësen, përveshët mëngët dhe fillonte të shoshiste miellin. Më pas, brumoste me tharmin që kishte

30 Δευτέρα / E Hënë



mbajtur nga brumosja e mëparshme. Në këtë tharm, që në mbrëmje i shtonte pak ujë të vakët dhe pak miell, e brumoste dhe e linte të fryhej gjatë natës.

Brumosja bëhet me dy grushte të shtrënguar. Procesi i brumosjes zgjat afro gjysmë ore. Kur brumosej mirë, amvisa në fillim priste një copë për tharm dhe pjesën tjetër e formonte në bukë dhe i vendoste në format e enës së drunjët, ku kishte vënë një peshqir të bardhë të gjatë dhe i mbulonte me një batanije të ngrohtë për t'u fermentuar dhe për t'u ngritur.

Το φουύσκωμα χρειάζεται δύο ώρες περίπου χρόνο. Έως τότε η νοικοκυρά είχε το χρόνο ν' ανάψει το φουύρνο. Πρώτα με τσάκνα και κλάρες για προσανάμματα και κατόπιν πρόσθετε μεγαλύτερα ξύλα. Όταν πύρωνε και γινόταν κάρβουνα, τα τραβούσε προς το άνοιγμα με μία ξύστρα, έβρεχε το πανί, το τύλιγε σε ένα μακρύ ξύλο και σκούπιζε την επιφάνεια του φουύρνου για να βάλει τα ψωμιά της. Με το φουυρναρόφτυ-αρο τοποθετούσε ένα-ένα τα καρβέλια από την πινακωτή στο φουύρνο, αφού πρώτα τα χάραζε μ' ένα μαχαιράκι με μία επιδέξια κίνηση.

Fryrja e brumit merr rrëth dy orë kohë. Deri atëherë, amvisa kishte kohë tē ndizte furrën. Në fillim me degë për tē bërë eshkë, dhe pastaj vendoste dru më tē madh. Kur digjej dhe bënte thëngjij, i tërhiqtë drejt derës së furrës, lagte një leckë, e mbështillte tek një copë e gjatë druri dhe fshinte sipërfaqen e furrës për tē vënë bukët e saj. Me lopatën e furrës vendoste bukët nga ena e drunjët në furrë një nga një, pasi bënte një tē prerë me thikë me një lëvizje tē shkathët.



## Οκτώβριος / TETOR

Τα είδη του ψωμιού από την αρχαιότητα διακρίνονται από το αλεύρι με το οποίο παρασκευάζονται, από τον τρόπο ετοιμασίας της ζύμης και από τον τρόπο που ψήνεται η ζύμη. Το φουρνιστό ψωμί, το ψημένο στην εστία του σπιτιού ή με άλλους τρόπους έχουν μια διαχρονική συνέχεια στον ελληνικό χώρο. Έτσι έχουμε τους άρτους που ψήνονται σε θερμασμένη πλάκα, με τη γάστρα σκεπασμένοι σε αντιδιαστολή από τους άρτους που ψήνονταν στους χτιστούς φούρνους. Ήταν τόσο σημαντικός και απαραίτητος ο φούρνος για κάθε σπίτι, ώστε στην παλιότερη εποχή τα σπίτια ενός χωριού μετριόντουσαν με τους φούρνους τους. Οι χωρικοί, δηλαδή, δεν έλεγαν ότι «το χωριό μου έχει τόσα σπίτια» αλλά «το χωριό μου έχει τόσους φούρνους», επειδή κάθε σπίτι είχε και το δικό του φούρνο, για να ψήνει το ψωμί του.

*Llojet e bukës që në kohët e lashta dallohen nga mielli me të cilin bëhen, nga mënyra se si përgatitet brumi dhe nga mënyra e pjkjes së brumit. Buka e pjkur, në vatrën e shtëpisë ose në mënyra të tjera ka një vazhdimësi kohore*

1 Τρίτη / E Martë

2 Τετάρτη / E Mërkurë

3 Πέμπτη / E Enjte



4 Παρασκευή / E Premte

5 Σάββατο / E Shtunë

6 Κυριακή / E Dielë

Αγίου Θωμά του Αποστόλου



# Οκτώβριος / TETOR

**7 Δευτέρα / E Hënë**

**8 Τρίτη / E Martë**

**9 Τετάρτη / E Mërkurë**



në territorin grek. Kështu, kemi bukët që piqen në një pllakë të nxehur, me çerep të mbuluara, duke u dalluar nga bukët që piqen në furrat e ndërtuara. Aq e rëndësishme dhe e nevojshme ishte furra për çdo shtëpi, saqë në kohët e vjetra shtëpitë e një fshati matedheshin me furrat e tyre. Fshatarët, domethënë, nuk thonin se "fshati im ka kaq shtëpi" por "fshati im ka kaq furra", sepse çdo shtëpi kishte furrën e vet për të pjakur bukën.

Εκτός από το καθημερινό ψωμί οι νοικοκυρές ετοίμαζαν μόνες τους και τα πρόσφορα ή τις λειτουργίες, για τις γιορτινές μέρες και κυρίως

**10 Πέμπτη / E Enje**

**11 Παρασκευή / E Premte**

**12 Σάββατο / E Shtunë**

**13 Κυριακή / E Dielë**

για τα Ψυχοσάββατα. Τα ζύμωναν με ιδιαίτερη σχόλη και τα σφράγιζαν με τον ξύλινο βλοερό, που τότε διέθεταν τα περισσότερα νοικοκυριά. Επί πλέον, παρασκεύαζαν και την μπομπότα, δηλαδή το καλαμποκίσιο ψωμί, τον αλειτούργητο άρτο όπως τον έλεγαν, γιατί με καλαμποκίσιο αλεύρι δεν παρασκεύαζαν ποτέ λειτουργιές. Το προζύμι, βεβαίως, ήταν σιταρένιο. Η φρεσκοψημένη μπομπότα μοσχοβιολούσε με τη χαρακτηριστική μυρωδιά του καλαμποκιού και συνοδευόταν απαραίτητα από γνήσιο τυρί ή γάλα. Στα χρόνια της κατοχής η μπομπότα έσωσε τους χωριανούς μας από την πείνα.



Αυτή η δουλειά έχει πολύ γαρι.





## Октώбрιος / TETOR

**14 Δευτέρα / E Hënë**

**15 Τρίτη / E Martë**

**16 Τετάρτη / E Mërkurë**

**17 Πέμπτη / E Enjte**

Përveç bukës së përditshme amvisat përgatisnin vetë edhe bukën e meshës (prosfora) për ditët e festave fetare ose kryesisht për të Shtunat e Shpirtërave. E punonin brumin me kujdes të madh dhe e vulosnin me meshanikun e drunjtë, që asokohe kishin pothuajse të gjitha shtëpitë. Gjithashtu, përgatisnin edhe bobotën, dmth bukën e misrit, bukën e pameshuar siç e quanin, sepse me miell misri nuk bënин kurrë bukë meshe. Tharmi ishte prej gruri, padyshim. Bobota e sapopjekur kundërmonte erën e saj karakteristike dhe shoqërohej nga djathi ose nga qumështi. Gjatë periudhës së pushtimit nazist bobota shpëtoi shumë fshatarë nga uria.



*Atë që të qëllon me gur, mos e qëlllo me bukë.*



**18 Παρασκευή / E Premte**

Αγίου Λουκά του Ευαγγελιστού

**19 Σάββατο / E Shtunë**

**20 Κυριακή / E Dielë**



## Οκτώβριος / OCTOBER

21 Δευτέρα / E Hënë

22 Τρίτη / E Martë

23 Τετάρτη / E Mërkurë

Οι πίτες είναι αναπόσπαστο κομμάτι της ηπειρώτικης κουζίνας. Στους ζεστούς ξυλόφουρνούς της έχουν καταγραφεί περισσότερα από 200 διαφορετικά είδη πίτας. Πίτες για κάθε μέρα, πίτες για ειδικές περιστάσεις, αλμυρές, γλυκές, με φύλλο ή χωρίς, και γέμιση ό,τι μπορείτε να φανταστείτε. Χορτόπιτες, τυρόπιτες, γαλατόπιτες, πρασόπιτες, λαχανόπιτες, κιμαδόπιτες, ζυμαρόπιτες, κολοκυθόπιτες, κοτόπιτες και ο κατάλογος δεν σταματά πουθενά.



Ήταν σχεδόν σε καθημερινή ύπαρξη στο τραπέζι κάποια πίτα. Αρκεί να υπήρχε η βάση που κυρίως ήταν το σταρένιο αλεύρι. Γιατί πίτα χωρίς πέτρα δε γινόταν και πέτρα (έτσι λέγαμε τα φύλλα στο χωριό) χωρίς καλό αλεύρι δεν άνοιγαν.

24 Πέμπτη / E Enje

25 Παρασκευή / E Premte

26 Σάββατο / E Shtunë

Αγίου Δημητρίου του Μυροβλύτου

27 Κυριακή / E Dielë





## Οκτώβριος / TETOR



*Byreqet janë pjesë e pandashme e kuzhinës epirote. Në furrat me dru të zonës janë konstatuar më tepër se 200 lloje të ndryshme byreqesh. Byreqe për konsum të përditshëm, byreqe për raste të veçanta, të kripura, të émbla, me petë ose pa petë dhe me mbushje nga më të ndryshmet. Me barishte, me djath, me qumëshit, me pras, me lakë, me mish të grirë, me makarona, me kungull, me mish pule dhe lista nuk ka fund.*

*Në tryezën e përditshme kishte patjetër një byrek. Mjafton të ekzistonte baza që kryesisht ishte mielli i grurit. Sepse byrek pa petë nuk bëhej dhe petë pa miell të mirë nuk hapnin.*

*Τις πίτες και τα φαγητά στα μέρη μας πέρα από τους φουύρνους τα έψηναν και στο τσερέπι. Το τσερέπι είναι ένα παραδοσιακό σκεύος μαγειρικής, που μοιάζει με γάστρα και χρησιμοποιείται σαν φουύρνος με ξύλα. Ουσιαστικά πρόκειται για ένα πήλινο καπάκι, με το οποίο σκεπάζουμε το μεταλλικό ταψί μέσα στο οποίο ψήνεται το φαγητό. Το καπάκι*

---

### 28 Δευτέρα / E Hënë

Εθνική Εορτή, Αγία Σκέπη

---

### 29 Τρίτη / E Martë

---

### 30 Τετάρτη / E Mërkurë

---

### 31 Πέμπτη / E Enjte

αυτό έχει κάποιες ιδιαίτερες προδιαγραφές κατασκευής. Κατασκευάζεται από μάστορες που ζέρουν την τέχνη, από πηλό και άχυρα, πλάθεται και ψήνεται στον ήλιο. Το πήλινο αυτό καπάκι, το τσερέπι, πριν χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά, καίγεται στηριγμένο λοξά μέσα σε φουύρνο με ξύλα για δύο ώρες, μέχρι να ασπρίσει. Το τσερέπι έχει μια μεταλλική στεφάνη στο κάτω χείλος της για ενίσχυση κι ένα χερούλι από πηλό στο επάνω μέρος. Από την τρύπα του επάνω χερουλιού περνάμε ένα ξύλο για να την ανασηκώνουμε. Έπειτα χρειάζονται μυστικά και πείρα για σωστό ψήσιμο... Πόση ώρα θα ψήνεται το φαγητό, αν θα



*Σίγουρο γαμή σε τρύπιο σαμούτι.*





# Νοέμβριος / NËNTOR



έχει υγρά ή όχι, εξαρτώνται από την πείρα της νοικοκυράς με αποτέλεσμα το φαγητό να βγαίνει πεντανόστιμο.

*Nga anët tona byreget dhe gjellët përveç furrave i piqnin edhe në çerep. Çerepi ishte një enë gatimi tradicionale, që ishte e mbuluar dhe përdorej si furre ë me dru. Në thelb ishte një kapak prej balte me të cilin mbulonin një tepsi metalike brenda së cilës piqej gjella. Ai kapak duhet të përmbante disa parametra të caktuara kur prodhohej. Zakonisht e bënин zejtari që e dinin mirë zanatin, prej argjili dhe kashte, i jepnin formë dhe e piqnin në diell. Ai kapak prej balte, çerepi, para se të përdorej për herë të parë, digjej duke e vendosur skicë në një furre ë me dru për dy orë të tëra, derisa të zbardhet. Çerepi ka një kurorë metalike në buzën e poshtme për përforcim dhe një*



*Lëvizni o këmbë e duar, të hani lëkukë e lakuar.*

## 1 Παρασκευή / E Premte



## 2 Σάββατο / E Shtunë

## 3 Κυριακή / E Dielë



# Νοέμβριος / NËNTOR



*dorezë balte në pjesën e sipërme. Në vrimën e dorezës së sipërme kalojmë një dru që ta ngrejmë kapakun. Pastaj për të bërë pjekjen e saktë duhet ekperiencë dhe njohje e sekretit të punës... Sa orë i duhet gjellës përtu pjekur, nëse do të ketë lëngje apo jo, varet nga eksperiencia e amvisës dhe si përfundim gjella del e shijshme.*

*Το ψωμί είναι αλληλένδετο με σημαντικές στιγμές στη ζωή του ανθρώπου, όπως είναι ο γάμος, η γέννηση και ο θάνατος. Αν και σε κάθε περιοχή της Ελλάδας υπάρχουν διαφορετικά τοπικά έθιμα, το ψωμί πρωταγωνιστεί*

## 4 Δευτέρα / E Hënë

## 5 Τρίτη / E Martë

## 6 Τετάρτη / E Mërkurë

## 7 Πέμπτη / E Enjte

## 8 Παρασκευή / E Premte

Σύναξις των Αρχαγγέλων και Αγγέλων

## 9 Σάββατο / E Shtunë

## 10 Κυριακή / E Dielë

στα περισσότερα από αυτά. Έτσι το ψωμί αποτελεί έναν από τους πιο σημαντικούς και σταθερούς "συντρόφους" του ανθρώπου καθόλη τη διάρκεια της ζωής του. Διαπιστώνουμε ότι αποτελεί κάτι παραπάνω από ένα είδος τροφής αλλά και "φύλο" που μοιραζόμαστε μαζί του συναίσθηματα χαράς ή λύπης. Γι αυτό ίσως είναι τόσο σημαντικό για την καθημερινότητά μας. Το ψωμί καλύπτει περισσότερες από μια ανάγκες μας χωρίς να περιορίζεται μόνο στην κατανάλωσή του για διατροφικούς σκοπούς.

*Buka është e ndërlidhur ngushtë me momentet më të rëndësishme të jetës së njeriut, siç janë martesa, lindja dhe vdekja. Megjithëse në çdo*





# Νοέμβριος / NËNTOR

**11 Δευτέρα / E Hënë**

Αγίου Μηνά μεγαλομάρτυρος

**12 Τρίτη / E Martë**

**13 Τετάρτη / E Mërkurë**



**14 Πέμπτη / E Enje**

Αγίου Φιλίππου του Αποστόλου

**15 Παρασκευή / E Premte**

**16 Σάββατο / E Shtunë**

**17 Κυριακή / E Dielë**

krahinë të Greqisë ekzistojnë zakone vendore të ndryshme, buka luan rol kryesor në shumicën dominante të tyre. Kështu buka përbën «shokun» më të ngushtë dhe të pandarë të njeriut gjatë gjithë jetës së tij. Konstatojmë se buka është diçka më tepër se vetëm një lloj ushqimi, por edhe një «mik» me të cilin ndajmë ndjenjat e gëzimit dhe të hidhërimit. Prandaj është ndoshta kaq e rëndësishme për jetën tonë të përditshme. Buka mbulon më tepër se një nga nevojat tona pa u përkufizuar vetëm në konsumin e saj për qëllime ushqimi.

Τα γαμήλια έθιμα διαφοροποιούνται από περιοχή σε περιοχή, ωστόσο το ψωμί είναι το βασικό κοινό τους στοιχείο. Το πιο γνωστό από αυτά είναι η «κουλούρα γάμου». Πρόκειται για ένα πολύ παλιό έθιμο που





## Νοέμβριος / NËNTOR



18 Δευτέρα / E Hënë

19 Τρίτη / E Martë

20 Τετάρτη / E Mërkurë

21 Πέμπτη / E Enjte

Εισόδια της Θεοτόκου

σχετίζεται με τον γάμο, την προσφορά του γαμπρού και τη νέα σχέση που ξεκινά. Το έθιμο της κουλούρας γάμου αφορά στη δημιουργία ενός βρώσιμου “έργου τέχνης” από τις γυναίκες του χωριού (της οικογένειας, τις φίλες της νύφης). Το έθιμο αφορά στη δημιουργία περίτεχνων σχεδίων πάνω στο ψωμί ενώ το κάθε σχέδιο έχει τη σημασία του. Τα πουλιά συμβολίζουν τα παιδιά που θα γεννηθούν στη νέα οικογένεια. Τα σταφύλια την παραγωγικότητα, τα φρούτα την ευημερία και τα λουλούδια τον ανθόσπαρτο βίο των νεονύμφων. Όσο το ψωμί πλάθεται και δημιουργούνται τα σχέδια, οι γυναίκες τραγουδουν τραγούδια αγάπης.

*Zakonet e dasmave dallojnë nga krahina në krahinë, por megjithë këtë buka është elementi i tyre kryesor. Një nga zakonet më të njojura është edhe «kulaçi i dasmës». Bëhet fjalë për një zakon shumë të vjetër që relatohet me dasmën, ofrimin që bën dhëndri dhe marrëdhënia e re që lind. Zakoni i kulaçit të dasmës ka të bëjë me krijimin e një «vepre arti» të ngrënshme nga gratë e fshatit (të familjes, shoqet e nuses). Zakoni përmban krijimin e formave artizanale mbi bukë, por çdo formë ka kuptim të veçantë. Zogjtë simbolizojnë fëmijët që do të lindin tek familja e re. Rrushi pjellorinë, frutat mirëqëni dhe lulet jetën e lumtur të çiftit të ri. Ndërkohë që buka zihet dhe krijohen zbukurimet, gratë këndojnë këngë dashurie.*

22 Παρασκευή / E Premte

23 Σάββατο / E Shtunë

24 Κυριακή / E Dielë



## Νοέμβριος / ΝΈΝΤΟΡ

**25 Δευτέρα / E Hēnē**

Αγίας Αικατερίνης Μεγαλομάρτυρος,  
Αγίου Μερκουρίου Μεγαλομάρτυρος

**26 Τρίτη / E Martē** Άγιος Σοφιανός επίσκοπος Δρυΐνουπόλεως και Αργυροκάστρου

**27 Τετάρτη / E Mērkurē**

**28 Πέμπτη / E Enje**

Το ψωμί που βρίσκεται σε όλες τις ευτυχισμένες στιγμές του ανθρώπου, δεν θα μπορούσε να λείπει και από τις δυσάρεστες. Έτσι, μετά την τελετή της κηδείας, πολλές φορές προσφέρεται «το συχώριο». Πρόκειται για ένα ψωμάκι ζυμωμένο με γλυκάνισο. Ο συμβολισμός του είναι για να γλυκάνει την ανθρώπινη απώλεια και να παρηγορηθεί η οικογένεια του θανόντος.

**Εμείς γιαμί δεν είχαμε, πονυσόμα γνρέγαμε.**



**29 Παρασκευή / E Premte**

**30 Σάββατο / E Shtunē**

Άγιου Ανδρέα του Αποστόλου



# Δεκέμβριος / DHJETOR

## 1 Κυριακή / E Dielë



Buka që ndodhet në të gjitha momentet e gëzuara të njeriut, nuk do të mund të mungonte edhe nga ato të hidhëruarat. Kështu, pas ceremonisë së varrimit, në shumë raste ndahet edhe buka e faljes. Është një bukë që zihet me glikanxo. Simbolika e saj është që të ëmbëlsojë hidhërimin e humbjes së njeriut dhe të ngushëllojë familjen e të vdekurit.

‘Eva apo ta pio σημαντικά Χριστουγεννιάτικα έθιμα της Ήπείρου τα παλιά χρόνια ήταν να φτιάχνουν τηγανίτες στην πλάκα, τις λαλαγίτες. Πρόκειται για τοπικό γλύκισμα. Οι τηγανίτες ήταν μελωμένες με ζαχαρόνερο, καρύδια και κανέλα. Αυτά κατά την παράδοση ήταν τα

σπάργανα του Χριστού στη φάτνη. Πρόκειται για μια στίβα από τηγανίτες ψημμένες στο τζάκι σε πυρωμένη πέτρα. Τις τηγανίτες τις έτρωγαν το βράδυ της παραμονής των Χριστουγέννων.

Një nga zakonet e rëndësishme të Krishtlindjeve në zonën e Epirit në kohët e kaluara ishin edhe bërja e petullave në pllakë guri, që quhen sheshin lalangite. Bëhet fjalë për një ëmbëlsirë lokale. Petullat ëmbëlsoheshin me ujë me sheqer, me arra të grira dhe kanellë. Sipas traditës ato ishin shpërgënjtë e Krishtit në grazhd. Bënin një pirk me petulla të pjekura tek oxhaku mbi pllaka të nxehta guri. Petullat i hanin në mbrëmje në vigjilje të Krishtlindjeve.

Το «Ψωμί του Χριστού» το έφτιαχνε την παραμονή των Χριστουγέννων η νοικοκυρά με ιδιαίτερη ευλάβεια και με ειδική μαγιά από ξερό βασιλικό κ.λ.π. απαραίτητα, χαραγμένος επάνω του και ο σταυρός. Γύρω





# Δεκέμβριος / DHJETOR

2 Δευτέρα / E Hënë

3 Τρίτη / E Martë

γύρω διάφορα διακοσμητικά σκαλιστά στο ρυζάρι ή διάφορα πρόσθετα στολίδια. Αυτά τόνιζαν το σκοπό του χριστόψωμου και εξέφραζαν τις διάφορες πεποιθήσεις των πιστών. Την ημέρα του Χριστού ο νοικούρης έπαιρνε το χριστόψωμο, το σταύρωνε, το έκοβε και το μοίραζε σ' όλη την οικογένειά του και σ' όλους όσους παρευρίσκονταν εκεί στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

«Bukën e Krishtit» e përgatiste amvisa e shtëpisë në vigjilje të Krishtlindjeve me shpresëtari të madhe dhe me një maja buke të veçantë me borzilok të

4 Τετάρτη / E Mërkurë

5 Πέμπτη / E Enjte



6 Παρασκευή / E Premte

Αγίου Νικολάου

7 Σάββατο / E Shtunë

8 Κυριακή / E Dielë



## Δεκέμβριος / DHJETOR



### 9 Δευτέρα / E Hënë

Σύλληψις της Αγίας Άννης

### 10 Τρίτη / E Martë

### 11 Τετάρτη / E Mërkurë

### 12 Πέμπτη / E Enje

Αγίου Σπυρίδωνος

### 13 Παρασκευή / E Premte

### 14 Σάββατο / E Shtunë

### 15 Κυριακή / E Dielë

Ελευθερίου ιερομάρτυρος και Ανθίας της μητρός αυτού

*tharë e me përbërës të tjerë të duhur, duke bërë me thikë shenjën e kryqit mbi të. Rreth e përqark formonin zbukurime të ndryshme mbi brum ose i bënin shtesë. Ato theksonin qëllimin e bërges së bukës së Krishtit dhe ishin një shprehi e bindjeve te ndryshme të besimtarëve. Ditën e Krishtlindjeve i zoti i shtëpisë merrte bukën e Krishtit, bënte shenjën e kryqit mbi të, e priste dhe ia ndante gjithë familjes dhe atyre që ndodheshin të ftuar në tryezën e Krishtlindjeve.*

*Η Λαμπροκουλούρα είναι το πασχαλινό ψωμί ή το τσουρέκι, σε διάφορα σχήματα, μ' ένα ή περισσότερα κόκκινα αβγά στο πάνω μέρος τους. Το ψωμί παρασκευάζεται με προζύμι και το τσουρέκι με αλεύρι,*





## Δεκέμβριος / DHJETOR

γάλα, αβγά, βούτυρο, ζάχαρη και αρωματικές ουσίες, ενώ συχνά επαλείφεται με φυτικό κρόκο, διαλυμένο μέσα στο περιεχόμενο αβγού.

Η Λαμπροκουλούρα επιβίωσε παλαιότατου εθίμου. Έγινε στοιχείο της χριστιανικής παράδοσης και συνδέθηκε με τη γιορτή του Πάσχα. Όπως και τα κόκκινα αβγά, η λαμπροκουλούρα δεν λείπει από κανένα πασχαλινό τραπέζι. Το έθιμο αυτό το συναντάμε σε όλο τον ελληνικό χώρο.

Τη Μεγάλη Πέμπτη ή το Μεγάλο Σάββατο σε κάποιες περιοχές, οι νοικοκυρές πλάθουν και ψήνουν με ξεχωριστή φροντίδα τις λαμπροκουλούρες, όχι μόνο για το δικό τους σπίτι, άλλα και για να τις στείλουν ως δώρο σε συγγενείς τους.

**16 Δευτέρα / E Hënë**

**17 Τρίτη / E Martë**

**18 Τετάρτη / E Mërkurë**

**19 Πέμπτη / E Enjte**



**20 Παρασκευή / E Premte**

**21 Σάββατο / E Shtunë**

**22 Κυριακή / E Dielë**



# Δεκέμβριος / DHJETOR

**23 Δευτέρα / E Hënë**

**24 Τρίτη / E Martë**

**25 Τετάρτη / E Mërkurë**

Χριστούγεννα

**26 Πέμπτη / E Enje**



Η λαμπροκουλούρα μαζί με την πασχαλινή λαμπάδα και τα κόκκινα αβγά είναι ένα από τα καθιερωμένα δώρα, που οι νονοί προσφέρουν στους αναδεξιμούς και τις αναδεξιμές τους. Παλαιότερα, λαμπροκουλούρα έστελναν και οι αρραβωνιαστικοί στις αρραβωνιαστικές τους το πρωινό του Μεγάλου Σαββάτου. Σε ορισμένα χωριά οι πιστοί εξακολουθούν να παίρνουν μαζί τους τη λαμπροκουλούρα στη λειτουργία της Ανάστασης και την κόβουν μόλις ο παπάς ψάλει το «Χριστός Ανέστη».

*Kulaçi i Pashkës ishte buka e Pashkës ose çyrekü, në forma të ndryshme, me një ose më tepër vezë mbi të. Buka përgatitet me tharm dhe çyrekü me miell, qumësh, vezë, gjalpë, sheqer dhe erëza dhe zakonisht lyhej me shafran, që ishte i tretur brenda një veze.*

*Kulaçi i Pashkës mbijetoi nga një zakon shumë i lashtë. U bë pjesë e traditës së krishterë dhe u relataua me festën e Pashkës. Ashtu si vezët e kuqe, kulaçi i Pashkës nuk mungon nga asnjë tryezë festive paskale. Këtë zakon e ndeshim në gjithë territorin grek.*

*Të Enjten e Madhe ose në disa krahina të Shtunën e Madhe, amvisat zënë brumë dhe pjekin me kujdes që veçantë kuleçët e Pashkës, jo vetëm për shtëpitë e tyre, por edhe për ti bërë dhuratë nëpër miq ose familjarë.*

**27 Παρασκευή / E Premte**

Αγίου Στεφάνου Πρωτομάρτυρος

**28 Σάββατο / E Shtunë**

**29 Κυριακή / E Dielë**



## Δεκέμβριος / DHJETOR

Kulaçi i Pashkës bashkë me llambadhën dhe vezët e kuqe janë disa nga dhuratat e zakonshme që nünët u ofrojnë fëmijëve të pagëzuar prej tyre. Në kohët më të vjetra, kulaç Pashke u dërgonin edhe djemtë e fejuar vajzave me të cilat ishin fejuar, mëngjesin e të Shtunës së Madhe. Në disa fshatra besimtarët vazhdojnë dhe i marrin kuleçët e Pashkës në meshën e Ngjalljes dhe e presin sapo prifti psall «Krishti u Ngjall».

‘Ενα ακόμη πασχαλινό έθιμο είναι τα λαζαράκια. Ως σύμβολο της επερχόμενης ανάστασης την παραμονή του Λαζάρου, δημιουργούνται ειδικά άγλυκα ανθρωπόμορφα ψωμιά και τα μοιράζουν στα παιδιά που λένε τα κάλαντα του Λαζάρου. Τα λαζαράκια πολλές νοικοκυρές τα γέμιζαν με αλεσμένα καρύδια, αμύγδαλα, σύκα, σταφίδες, μέλι, πρόσθεταν πολλά μυρωδικά και τα παιδιά ζετρελαίνονταν να τα τρώνε ζεστά. Το Σάββατο του Λαζάρου, κρατώντας το πηγαίνουν στα σπίτια του χωριού, τραγουδώντας τα κάλαντα του Λαζάρου.

Një tjetër zakon paskal janë edhe kuleçët e shën Llazarit. Si simbol i njalljes që vjen në vigjilje të festës së shën Llazarit, bëhen bukë të vogla në formë njeriu jo të émbla, të cilat u ndahen fëmijëve që thonë kolendrat e shën Llazarit. Në kuleçët e shën Llazarit shumë amvisa vendosnin arra të grira, bajame, fiq, rrush të thatë, mjaltë dhe erëza të ndryshme, kështu që fëmijëve u pëlqente ti hanin të ngrohta. Të Shtunën e Llazarit duke mbajtur në dorë kuleçët shkonin në shtëpitë e fshatit dhe këndonin kolendrat e shën Llazarit.

**30 Δευτέρα / E Hënë**

**31 Τρίτη / E Martë**



