



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ

ΠΑΙΧΝΙΔΙΣΜΑΤΑ

Δεκεμβρίου 2022



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΣΕΛ. 1: Εξώφυλλο

ΣΕΛ. 2: Περιεχόμενα

ΣΕΛ. 3: Καλωσόρισμα

ΣΕΛ. 4: Save the Dates

ΣΕΛ. 5-6: Οι δράσεις μας μέσα από εικόνες

ΣΕΛ. 7: Συνταγή μας για το ελιόψωμο

ΣΕΛ. 8: Οι εικόνες μας από το λιομάζωμα
των παιδιών μας

ΣΕΛ. 9: Συνταγή για χριστουγεννιάτικα
Μπισκότα

ΣΕΛ. 10: Συνταγή για μελομακάρονα

ΣΕΛ. 11-16: Οι συνεντεύξεις των παιδιών μας

ΣΕΛ. 17 : Διαιτολόγιο Δεκεμβρίου 2022

ΣΕΛ:18 Ας δημιουργήσουμε όμορφες
χριστουγεννιάτικες αναμνήσεις.

Καλωσόρισμα

Αγαπήμετοι γονεΐς και φίλοι,

Σας καλωσορίζουμε στα παιχνιδΐσματα Δεκεμβρίου μια εφημερίδα αφιερωμένη στην πιο όμορφη περίοδο του χρόνου τα Χριστούγεννα.

Αυτόν τον μήνα θα προσπαθήσουμε να δώσουμε στα παιδιά λίγη από την μαγεία, την μυρωδιά, την αΐσθηση και των εικόνων των Χριστουγέννων που γράφουν όμορφα και μένουν για πάντα.

Έτσι λοιπόν αυτό που σας υποσχόμαστε ότι θα περάσουμε έναν μήνα γεμάτο τραγούδια, δημιουργία, εκπλήξεις, χορό και μουσική.

Σας ευχόμεστε οι μέρες αυτές, να είναι γεμάτες από υγεία, χαρά και αγάπη που να φωλιάσει στις καρδιές και να τις ζεστάνει.

Οι μικροΐ μας φίλοι έχουν ξεκινήσει τις πρόβες τους για την χριστουγεννιάτικη γιορτή του σχολείου μας που θα γίνει στις 19 Δεκεμβρίου και ώρα 18:00 στο πολιτιστικό κέντρο Μελισσιών.

Να είστε όλοι εκεί.

Με εκτίμηση,
Σ.Ξ. Βαρθαλίτη

Save the Dates

HAPPY BIRTHDAY

- ❖ 2/12 Φίλιππος Κυριακού
- ❖ 27/12 Γιώργος

THEATRICAL SHOWS

- ✓ 1/12 : Ο Άγιος Βασίλης και τα ζωντανά παιχνίδια
- ✓ 19/12 : Γιορτή του σχολείου στο πολιτιστικό κέντρο Μελισσίων στις 18:00



HAPPENINGS

- ❖ Εργαστήρι ζαχαροπλαστική
- ❖ Εργαστήρι χειροτεχνίας
- ❖ Στολισμός του δέντρου μας
- ❖ Χριστουγεννιάτικη γιορτή
- ❖ Pica-pica party

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ

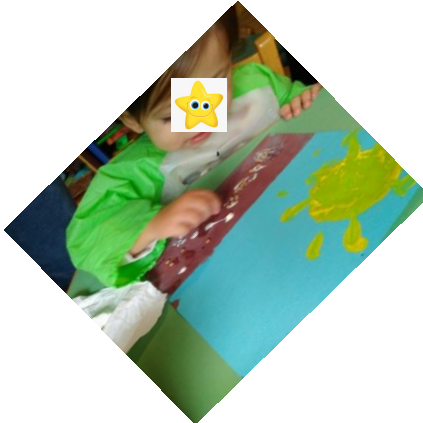
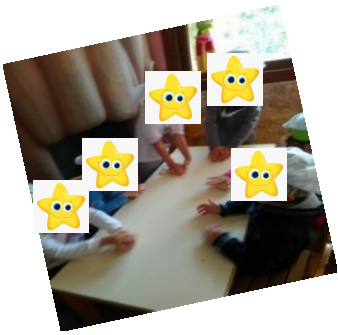
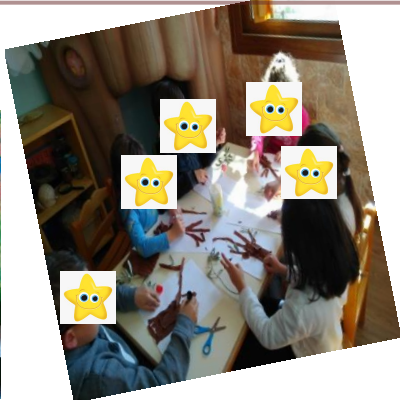
ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΓΟΝΕΙΣ

- ❖ Επίσκεψη παιδίατρου:
- ❖ Επίσκεψη ψυχολόγου:
- ❖ Στις ημερομηνίες αυτές μπορείτε να κλείνετε και το προσωπικό σας ραντεβού με τον συνεργάτη του σχολείου.

HAPPY NAME DAY

- ❖ Νικόλας: 6/12
- ❖ Άννα: 9/12
- ❖ Ρακελίνα: 11/12
- ❖ Λευτέρης: 15/12
- ❖ Χρήστος: 25/12

ΟΙ ΔΡΑΣΕΙΣ ΜΑΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΕΙΚΟΝΕΣ





Η ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΣ ΓΙΑ ΤΟ ΕΛΙΟΨΩΜΟ



ΥΛΙΚΑ

3 ¼ φλ. Αλεύρι για ψωμί

1 ½ κ.γ. ξερή μαγιά σε σκόνη

1 ½ κ.γ. αλάτι

1 ½ φλ. Χλιαρό νερό

1 ½ φλ. ψιλοκομμένες ελιές

Λίγο έξτρα αλεύρι

Λίγο ελαιόλαδο για το μπολ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τη μαγιά και το χλιαρό νερό και ζυμώνουμε. Προσθέτουμε τις ψιλοκομμένες ελιές και ζυμώνουμε ξανά. Τοποθετούμε τη ζύμη σ' ένα μπολ, αφού το έχουμε ραντίσει με ελαιόλαδο, την σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε εκεί για 2.5 – 3 ώρες. Αφού φουσκώσει καλά η ζύμη, τη βάζουμε σε ταψί και τη ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 230 βαθμούς στην κάτω σχάρα.

ΕΙΚΟΝΕΣ ΑΠΟ ΤΟ ΛΙΟΜΑΖΩΜΑ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ ΜΑΣ



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ

ΥΛΙΚΑ

½ φλ. ηλιέλαιο
½ φλ. ελαιόλαδο
4 κ.σ. κονιάκ
½ φλ. χυμός φρέσκο πορτοκάλι
½ κ.γ. μαγειρική σόδα
2-3 κ.σ κρυσταλλική στέβια ή αλεσμένος χουρμάς
½ κ.γ. κανέλα ζύσμα από 1 πορτοκάλι ακέρωτο
3 ½ φλ. αλεύρι ολικής άλεσης
1 κ.γ. baking powder



Εκτέλεση:

Με το κόσκινο κοσκινίζουμε πρώτα το αλεύρι αλλά και το baking powder σε ένα μπολ. Βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ, τη στέβια, τη κανέλα, το γαρίφαλο, το ζύσμα πορτοκαλιού σε ένα μπολ.

Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στον χυμό πορτοκάλι και τη ρίχνουμε στο υγρό μίγμα. Ανακατεύουμε με το σύρμα.

Ρίχνουμε μέσα το αλεύρι και ανακατεύουμε απαλά να το πάρει το μίγμα.

Δεν παιδεύουμε το μίγμα πολύ. Η ζύμη πρέπει να είναι λαδερή και απαλή.

Παίρνουμε ζύμη σε μέγεθος καρδιού και πλάθουμε τα μελομακάρονα. Τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνες. Τα ταψιά δεν χρειάζονται λάδωμα καθώς η ζύμη είναι λιπαρή.

Ελαφρά κάνουμε σχέδια με πιρούνι στην επιφάνεια και ψήνουμε για περίπου 25' σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 160°C στον αέρα, να ροδίσουν καλά και να γίνουν τραγανά.

Αφήνουμε να κρυσώσουν καλά.

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

Υλικά:

- Ελαιόλαδο 110 γρ.
- Μέλι 300 γρ.
- ά 1
- Ξύσμα Πορτοκαλιού Από 1 μεγάλο πορτοκάλι
- Φυσικό Χυμό Πορτοκάλι Από 1 μεγάλο πορτοκάλι
- κανέλα 1 κ.γλ
- Μπέικιν Πάουντερ 1 κ.γλ.
- Αλεύρι Για Όλες Τις Χρήσεις 600 γρ.

Για την διακόσμηση (προαιρετικά)

- Κουβερτούρα 2
- Τρούφα Σοκολάτας 1 μεγάλο σακουλάκι χρωματιστή
- Κακαο 2 γεμάτες κουταλιές της σούπα
- Εκτέλεση:



Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ χτυπάμε με ένα σύρμα χειρός ή στο μίξερ το ελαιόλαδο με το μέλι και έπειτα το αυγό. Προσθέτουμε τον ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού, την κανέλα, το μπέικιν πάουντερ και το αλεύρι για όλες τις χρήσεις ακριβώς με αυτήν την σειρά και ζυμώνουμε μέχρι να μη κολλάει η ζύμη στα χέρια μας. Βάζουμε μεμβράνη και αφήνω μισή ώρα στο ψυγείο. Αφού η ζύμη μας είναι έτοιμη ξεκινάμε να τα πλάθουμε με κουπάτ με τα χριστουγεννιάτικα σχέδια της αρεσκείας μας. Ψήνουμε σε ταψί με λαδόκολλα στους 160 βαθμούς Κελσίου στον αέρα για 10-13 λεπτά.





ΜΙΑ ΙΔΕΑ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΠΟΛΑΥΣΤΙΚΕΣ ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ ΤΩΝ ΠΑΙΔΙΩΝ ΜΑΣ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΕΤΑΒΡΕΦΙΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Τι δώρο θέλεις να σου φέρει ο Αϊ-Βασίλης;

Πάρης: Φορτηγό

Ανδρέας: Μπαλάκια

Φωτεινή: Αρκουδάκι

Ρακελίνα: Ρεπρα

Μυρτώ: -

Γιώργος: Σπαθί

Rhea: Ένα μεγάλο παιχνίδι σαν τη Μίλα

Ποια γλυκά σας αρέσουν;

Πάρης:
Μελομακάρονα

Ανδρέας: Τούρτα

Φωτεινή: Μπισκότα
με σοκολάτα

Ρακελίνα: Σοκολάτα

Μυρτώ: Μπισκότο

Γιώργος: Σοκολάτα

Rhea: Σοκολατάκι

Με τι στολίζουμε το δέντρο;

Πάρης: Λαμπάκια

Ανδρέας: Λαμπάκια

Φωτεινή: Σοκολάτα

Ρακελίνα: Αστέρια

Μυρτώ: Μπάλες

Γιώργος: Στολίδια

Rhea: Αστέρια

Τι χρώμα είναι το καλαμπόκι;

Πάρης: Κίτρινο

Ανδρέας: Κίτρινο

Φωτεινή: Κίτρινο

Ρακελίνα: Κίτρινο

Μυρτώ: Κίτρινο

Γιώργος: Κίτρινο

Rhea: Κίτρινο

Τι θα κάνεις τα Χριστούγεννα;

Πάρης: Θα πάω βόλτα στην παιδική
χαρά

Ανδρέας: Για ποδήλατο στο βουνό

Φωτεινή: Θα πω τα κάλαντα

Ρακελίνα: -

Μυρτώ: Σπίτι

Γιώργος: Βόλτα

Rhea: Θα πάρω δώρο

Τι τρώνε τα ζώα της φάρμας;

Πάρης: Χόρτα

Ανδρέας: Σανό

Φωτεινή: Μήλα

Ρακελίνα: -

Μυρτώ: -

Γιώργος: Φαί

Rhea: Καλαμπόκι

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΜΙΚΡΟΥ ΠΡΟΝΗΠΙΑΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Τι είναι ο Άγιος-Βασίλης;

Φίλιππος: Ο Santa Claus

Νικόλας Ζ.: Για φέρνει δώρα

Βασιλεία: Αυτός που φέρνει δώρα



Τι γλυκά τρώμε τα Χριστούγεννα;

Φίλιππος: Χριστουγεννιάτικα γλυκά

Νικόλας Ζ.: Σοκολατάκια

Τι δώρο θέλεις για τα Χριστούγεννα;

Φίλιππος: Lego αεροπλάνο και lego Ρούντολφ

Νικόλας Ζ.: Lego γιαμάτο

Βασιλεία: Ένα βιβλίο Πινόκιο

Χρήστος: Αγωνιστικό αμάξι και κουκλάκι σκύλο

Selma: Μαρκαδόρους

Γιώργος: Τζιπ αυτοκίνητο

Νικόλας Βασταρδής: Ένα παιχνίδι

Βασιλική: Αγωνιστικό αμάξι

Που θα πάτε διακοπές τα Χριστούγεννα;

Φίλιππος: Θα πάω σε Χριστουγεννιάτικο πάρτυ

Βασιλεία: Όχι δε θα πάμε διακοπές, μόνο το καλοκαίρι. Στο σπίτι θα είμαστε

Νικόλας Ζ.: Κάπου στον Παρνασσό

Χρήστος: Στο νομό μου

Selma: Ναι, θα πάρουμε το αεροπλάνο και θα πάμε Γερμανία

Γιώργος: Ναι



Τι είναι ελιά;

Φίλιππος: Είναι ξινή. Την τρώμε.

Νικόλας Ζ.: Είναι δέντρο και ελιές.

Βασιλεία: Δέντρο

Βασιλική: Είναι ξινή

Selma: Ναι, είναι κάτι που τρώμε. Τις μαζέψαμε από το δέντρο.

Νικόλας Βασταρδής: Φύλλα

Νικόλας Βόσικας: Φαΐ

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΠΡΟΝΗΠΙΑΚΟΥ ΤΜΗΜΑΤΟΣ

Τι δώρο θέλεις να σου φέρει ο Αϊ-Βασίλης;

Μιχάλης: Δεινόσαυρο

Μαριάνθη: Κουκλάκι μωρό γατάκι

Αλεξάνδρα: Ένα μεγάλο κάστρο με 4 πριγκίπισσες.

Λευτέρης: Αυτοκίνητο

Ευθύμης: Δεινόσαυρο, που περπατάει κι έχει πολλά κουμπιά.

Δημήτρης: Αυτοκίνητο

Πως φτιάχνεται το ψωμί;

Μιχάλης: Αλεύρι και νερό

Μαριάνθη: Αλεύρι, νερό, αλάτι

Αλεξάνδρα: Λάδι, αλεύρι, νερό, αλάτι

Λευτέρης: Αλεύρι, νερό

Ευθύμης: Αλεύρι, νερό, αλάτι

Δημήτρης: -

Τι είναι η ελιά;

Μιχάλης: Δέντρο

Μαριάνθη: Δέντρο

Αλεξάνδρα: Δέντρο

Λευτέρης: Δέντρο

Ευθύμης: Δέντρο

Δημήτρης: Δέντρο

Τι φτιάχνουμε με την ελιά και τι μας δίνει;

Μιχάλης: Λάδι

Μαριάνθη: Λάδι, ελιές, ελιόψωμο

Αλεξάνδρα: Λάδι, ελιόψωμο

Λευτέρης: Ελιόψωμο

Ευθύμης: Λάδι, ελιόψωμο

Δημήτρης: -



Που χρησιμοποιούμε το λάδι;

Μιχάλης: Σε μπουκάλια, στο φαγητό

Μαριάνθη: Στο αυγό

Αλεξάνδρα: Στα φαγητά

Λευτέρης: Στο φαγητό

Ευθύμης: Στο φαγητό

Δημήτρης: -



Τι είναι η σπορά;

Μιχάλης: Τα σπόρια τα φυτεύουμε

Μαριάνθη: Σπέρνουμε το σιτάρι

Αλεξάνδρα: Σπόροι, που φυτρώνουν και μεγαλώνουν

Λευτέρης: Το σιτάρι

Ευθύμης: Φυτρώνουν λουλούδια και τα οργάνουμε

Δημήτρης: -

Τι σου άρεσε από την ημέρα, που στολίσαμε το δέντρο στο σχολείο;

Μιχάλης: Τα λαμπάκια

Μαριάνθη: Τα λαμπάκια και τα στολίδια

Αλεξάνδρα: Τα στολίδια

Λευτέρης: Τα στολίδια

Ευθύμης: Το γλειφιτζούρι

Δημήτρης: -



ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΝΗΠΙΑΓΩΓΕΙΟΥ



Τι δώρο θες να σου φέρει ο Άγιος-Βασίλης;

Μελιάννα: Δε ξέρω

Μαργαρίτα: Μία κούκλα Elsa

Άννα: Θέλω να μου φέρει ένα κουκλόσπιτο, που είναι μαγικό και είναι από ένα παιδικό και μία στέκα, που έχει αυτάκια

Σοφία: Δεν έχω σκεφτεί ακόμα. Μάλλον θέλω το magic μίξεις

Θάνος: Ένα φίλτρο που θα με κάνει πιο γρήγορο

Φυλλένια: Rollers

Τι είναι η ελιά και τι μας δίνει;

Μελιάννα: Είναι ένα δέντρο, που μας δίνει ελιές για να τρώμε. Η ελιά μας δίνει το λάδι, που το βάζουμε στην σαλάτα, στα φαγητά και στο καντήλι.

Μαργαρίτα: Δέντρο είναι. Μας δίνει λάδι, που το βάζουμε στην σαλάτα.

Άννα: Φτιάχνουμε το ελιόψωμο. Είναι ένα δέντρο, που παίρνουμε και τις ελιές και μας δίνει το λάδι. Το λάδι το βάζουμε στο ελιόψωμο, στα φαγητά και στην σαλάτα.

Σοφία: Είναι ένα δέντρο. Μας δίνει λάδι και το βάζουμε στην σαλάτα.

Θάνος: Είναι ένα δέντρο και μας δίνει λάδι. Το λάδι το χρησιμοποιούμε στο καντήλι, στις φακές και στην κολυμπήθρα.

Φυλλένια: Είναι ένα υγιεινό λαχανικό, που είναι ένα δέντρο. Μας δίνει το λάδι. Το λάδι το βάζουμε στο καντηλάκι και στην σαλάτα.





Πως φτιάχνεται το ψωμί;

Μελιάννα: Με αλεύρι, με μαγιά. Το αλεύρι είναι σιτάρι και το πάμε στο μύλο για να γίνει αλεύρι.

Μαργαρίτα: Με αλεύρι και νερό. Το αλεύρι είναι πρώτα σιτάρι.

Άννα: Με αλεύρι, μαγιά, λάδι, νερό. Το αλεύρι είναι σιτάρι και το πάμε στο μύλο για να γίνει αλεύρι.

Σοφία: Βάζουμε αλεύρι, ζάχαρη, νερό, μαγιά και λάδι. Το αλεύρι το παίρνουμε από το γεωργό, που κόβει το σιτάρι.

Θάνος: Με αλεύρι, που το παίρνουμε από το μύλο και το πάμε το σιτάρι.

Φυλλένια: Από το αλεύρι, που το παίρνουμε από το μύλο και στο μύλο πάμε το σιτάρι.

Τι είναι η σπορά;

Μελιάννα: Φυτεύουμε λαχανικά και πράγματα, που τρώγονται.

Μαργαρίτα: Φυτεύουμε φακές και λαχανικά.

Άννα: Όταν φυτρώνουν τα λαχανικά.

Σοφία: Φυτεύουμε λαχανικά.

Θάνος: Είναι όταν φυτεύουμε λαχανικά.

Φυλλένια: Στην σπορά φυτεύουμε ντομάτες, αγγούρια, πιπεριές.

Τι σου άρεσε από την ημέρα, που στολίσαμε το Χριστουγεννιάτικο δέντρο;

Μελιάννα: Μου άρεσε, που στολίσαμε το μέσα δέντρο.

Μαργαρίτα: Μου άρεσε, που χορέψαμε χριστουγεννιάτικα τραγούδια.

Άννα: Μου άρεσε, που στολίσαμε το δέντρο στην τάξη, το δέντρο μέσα και τα έξω δέντρα.

Σοφία: Μου άρεσε, που έπεσε το χιόνι.

Θάνος: Μου άρεσε, που ήρθε ο καλικάντζαρος και στολίσαμε το δέντρο.

Φυλλένια: Μου άρεσε, που έπεσαν τα χιόνια.

ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2022

ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 2022	ΔΕΥΤΕΡΑ	ΤΡΙΤΗ	ΤΕΤΑΡΤΗ	ΠΕΜΠΤΗ	ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ
ΠΡΩΙΝΟ ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΪΟ	Τοστ και φρούτα	Ψωμί βούτυρο μαρμελάδα ή μέλι ή ταχίνι με κακάο και φρούτα	Ομελέτα με ψωμί και φρο	Μεσογειακ ό πρωινό και φρούτα	Δημητριακά με γάλα και φρούτα
ΜΕΣΗΜ.:1 ΜΕ 2				Σουβλάκι (πίτα , τζατζίκι ,ντομάτα κρέας)	Ψαρόσουπα λαχανικά
ΜΕΣΗΜ.: 5 ΜΕ 9	Μακαρόνια με τυρί και σάλσα	Γιουβαρλάκι α με τυρί	Μπριάμ με φέτα και ελιές	Πίτσα - σαλάτα	Ψαρόσουπα με λαχανικά
ΜΕΣΗΜ.:12 ΜΕ 16	Σπανακόρυζο με ελιές	Κοτόπουλο με ρύζι μιλανέζα και σαλάτα εποχής	Φασολάδα με τυρί και ελιές	Σουβλάκι [πίτα, τζατζίκι, ντομάτα κρέας]	Ψαρόσουπα με λαχανικά
ΜΕΣΗΜ.:19 ΜΕ 23	Ανάμεικτα λαχανικά με τυρί και ελιές	Μοσχαράκι με μακαρόνια και σαλάτα	Ρεβιθοκεφτέδες φέτα και σαλάτα	Πίτσα - σαλάτα	Γαριδομακαρονάδα
ΧΑΡΟΥΜΕΝΑ	ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ	ΜΕ ΥΓΕΙΑ	ΚΑΙ	ΚΑΛΕΣ	ΓΙΟΡΤΕΣ!!!

Χρησιμοποιείται μόνο ελαιόλαδο. Στο πρωινό μόνο φυτικό βούτυρο. Τα ψάρια, ο αρακάς, τα φασολάκια και το σπανάκι είναι φρέσκα ή κατεψυγμένα ανάλογα με την εποχή. Κάθε απόγευμα μοιράζουμε για σνακ φρούτα ή σπιτικά κουλούρια ή κέικ ή ζυμαρόπιτα από τη μαγείρισά μας.



Φέτος τα Χριστούγεννα ας δημιουργήσουμε όλοι μαζί όμορφες αναμνήσεις!

Τα Χριστούγεννα είναι μια όμορφη ευκαιρία για να δημιουργήσουμε αναμνήσεις με τα παιδιά μας. Οι μεγάλοι είμαστε πιο χαλαροί από τις δουλειές μας, τα σχολεία σταματάνε για λίγες μέρες και είναι ευκαιρία να περάσουμε χρόνο όλοι μαζί και να κάνουμε διασκεδαστικά πράγματα που τα παιδιά μας θα θυμούνται αργότερα με νοσταλγία.

Ας δημιουργήσουμε αναμνήσεις

Οι ψυχολόγοι λένε πως τα συναισθήματα είναι το «κλειδί» των παιδικών αναμνήσεων. Αν και δεν μπορούμε να πούμε με σιγουριά τι θα θυμάται ένα παιδί από την παιδική του ηλικία, ωστόσο είναι πολύ πιθανό να θυμάται τα συναισθήματα που ένιωσε, όπως χαρά, ασφάλεια, θαλπωρή και αγάπη.

Αυτά τα Χριστούγεννα λοιπόν, ας μην παραλείψουμε να κάνουμε δραστηριότητες με τα παιδιά μας και να περάσουμε ποιοτικό χρόνο μαζί. Μπορούμε να φτιάξουμε χειροποίητα στολίδια για το χριστουγεννιάτικο δέντρο, να μάθουμε μαζί τα κάλαντα και να τα τραγουδήσουμε στην πολυκατοικία και τη γειτονιά, να πλάσουμε γιορτινά κουλουράκια, να επισκεφθούμε τον Άγιο Βασίλη στα χριστουγεννιάτικα χωριά που ξεφυτρώνουν σε όλη την Ελλάδα, να παρακολουθήσουμε μια γιορτινή θεατρική παράσταση, ή να δούμε μια χριστουγεννιάτικη ταινία στο DVD με ζεστή σοκολάτα και κουβερτούλα στον καναπέ.

Ας μοιραστούμε αναμνήσεις

Στα παιδιά αρέσει να μιλάμε για τα δικά μας παιδικά χρόνια και να μοιραζόμαστε αναμνήσεις μαζί τους. Καταλαβαίνουν ότι αποτελούν μέρος μιας συνέχειας και τα βοηθά να εντάσσονται καλύτερα στην οικογένεια. Ας μην διστάσουμε λοιπόν να μοιραστούμε μαζί τους την δική μας παιδική ηλικία, τις γιορτινές δραστηριότητες που κάναμε στο σχολείο, το ποίημα που λέγαμε, τα χριστουγεννιάτικα πιάτα που μαγείρευε η δική μας μαμά, και πολλά άλλα.

Χριστούγεννα στο χωριό

Αν υπάρχει γιαγιά και παππούς στο χωριό, τα Χριστούγεννα είναι μια καλή ευκαιρία για να περάσουμε τις γιορτές όλοι μαζί. Τα Χριστούγεννα στο χωριό είναι μια ιδιαίτερη ανάμνηση, ειδικά για τα παιδιά που κατοικούν στην πόλη. Περνούν χρόνο με τους παππούδες τους, μαθαίνουν τη φύση και την παράδοση, και βιώνουν μια πιο λιτή αλλά αυθεντική πλευρά των Χριστουγέννων. Αυτές τις στιγμές παράδοσης και ξεγνοιασιάς θα τις θυμούνται και θα τις διηγούνται στους φίλους τους με χαρά.