

## Ενημερωτική επιστολή **Οκτώβριος 2024**

### Αγαπητά μας μέλη και φίλοι,

Σε αυτό το ενημερωτικό δελτίο, συγκεντρώσαμε και πάλι ένα μικρό πρόγραμμα για το φθινόπωρο και το χειμώνα του 2024 και μια ματιά στην άνοιξη του 2025. Ελπίζουμε σε εντονη συμμετοχή στη βραδιά κινηματογράφου, στη δημόσια συνεδρίαση του διοικητικού συμβουλίου, στις γιορτές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς - για να αναφέρουμε μόνο μερικά από τα σημαντικότερα γεγονότα στο εγγύς μέλλον. Χαιρόμαστε επίσης που τα μαθήματα ελληνικής γλώσσας μπορούν να συνεχιστούν σε συνεργασία με το VHS Bamberg.

Είναι πολύ σημαντικό για εμάς να λαμβάνουμε τακτικά σχόλια από τα μέλη μας. Ως εκ τούτου, ελπίζουμε ήδη σε συμμετοχή στην έρευνα για τα μέλη μας, η οποία θα ξεκινήσει σύντομα. Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στη σελίδα 3 του παρόντος ενημερωτικού δελτίου. Θα στείλουμε το ερωτηματολόγιο σε όλους ταχυδρομικά. Πολλές ευχαριστίες σε όλους όσους συμμετείχαν και συνέβαλαν!

Για την Εκτελεστική Επιτροπή

Δρ Χρήστος Γιαννουλόπουλος και Dietmar Absch

### Ιστιοπλοϊκό ταξίδι τον Ιούνιο του 2024 ως ταξιδιωτική συμβουλή και εμπειρία

#### Ιστιοπλοϊκή περιήγηση του DGC Bamberg με το «Meganisi Sailing» στο Ιόνιο Πέλαγος

Η ώρα είχε επιτέλους έρθει! Το προγραμματισμένο από καιρό ιστιοπλοϊκό μας ταξίδι επρόκειτο να ξεκινήσει. Γεμάτη προσμονή για την περιπέτεια, η ιστιοπλοϊκή ομάδα, αποτελούμενη από μέλη του DGC, συζύγους και φίλους, συναντήθηκε στις 22 Ιουνίου στη μικρή πόλη Νυδρί στο νησί της Λευκάδας. Τα δύο ιστιοπλοϊκά μας σκάφη «Morgana» και «Antares» ήταν αγκυροβολημένα εκεί στην πλωτή προβλήτα και «επιβιβάστηκαν» από εμάς το ίδιο βράδυ. Περάσαμε την πρώτη νύχτα πάνω στο σκάφος με ευχάριστες ελληνικές θερμοκρασίες. Μετά από μια λεπτομερή ενημέρωση για την ασφάλεια από τους δύο κυβερνήτες μας, τον Martin και τον Hannes, ξεκινήσαμε την Κυριακή από το Νυδρί για τη νότια διαδρομή μέσα στο απέραντο γαλάζιο του Ιονίου Πελάγους.

Το πρώτο σκέλος του ταξιδιού μας μας οδήγησε στο νησί του Καλάμου. Τι όμορφο θέαμα μας περίμενε! Ένα νησί με πλούσιο πράσινο, ένα γραφικό χωριουδάκι, σπίτια με κόκκινες κεραμοσκεπές, κυπαρίσσια, ένα μικρό λιμανάκι και μια ταβέρνα στη μέση της παραλίας - αυτή η μεσογειακή ατμόσφαιρα μας προσκάλεσε να περάσουμε το βράδυ μας εκεί.

Την επόμενη ημέρα μας πήγαμε στην Ιθάκη, ακολουθώντας τα βήματα του Οδυσσέα. Πλεύσαμε πάνω από τα κύματα του Ιονίου Πελάγους με καλή θερμική και άνεμο έντασης 4. Η θέα των νησιών του Ιονίου που άνοιγε ξανά και ξανά ήταν πανεμορφη. Το αποκορύφωμα του απογεύματος ήταν η συνάντηση με μια θαλάσσια χελώνα με το τεράστιο καβούκι της, που κολυμπούσε στη θάλασσα σε μικρή απόσταση από τα σκάφη μας. Αγκυροβολήσαμε σε έναν όρμο της Ιθάκης. Τα κρυστάλλινα νερά της Παραλίας Φιλιατρών έλαμπαν στα πιο όμορφα γαλαζια χρώματα και μας προσκάλεσαν να κάνουμε μια βουτιά μετά την άφιξή μας.

Το χωριό Σύβοτα στα νότια του νησιού της Λευκάδας ήταν ο προορισμός για το επόμενο σκέλος ταξιδιού μας. Κινηθήκαμε κατά μήκος των ακτών της Ιθάκης χωρίς πανία για πολλή ώρα. Τελικά ο άνεμος δυνάμωσε και μπορέσαμε να βάλουμε πλώρη. Μαζί με πολλά άλλα ιστιοπλοϊκά σκάφη και



καταμαράν, φτάσαμε στο λιμάνι αργά το απόγευμα και κάναμε πρόποση στην όμορφη μέρα με μια δροσερή μπύρα.

Και έτσι οι επόμενες ημέρες πέρασαν πολύ γρήγορα με καλο καιρό και ευνοϊκούς ανέμους. Είχαμε περαιτέρω στάσεις στα δυτικά του νησιού της Ιθάκης στην παραλία της Πόλης και πάλι στο νησί του Καλάμου. Εκεί είχαμε την ευκαιρία να δειπνήσουμε στην ταβέρνα της Μαρίας, η οποία ήταν ακριβώς πάνω στην παραλία.

Τα δύο πληρώματα των σκαφών εξελίχθηκαν σε δύο στενά συνδεδεμένες ομάδες κατά τη διάρκεια του ταξιδιού και ο χωρισμός το Σάββατο ήταν πολύ δύσκολος για όλους. Μόνο η υπόσχεση ότι το ταξίδι θα επαναλαμβανόταν και του χρόνου ανακούφισε τον πόνο του αποχωρισμού.

Θα θέλαμε να ευχαριστήσουμε όλους για την υπέροχη συντροφια, τη «Meganisi-Sailing» για την εξαιρετική οργάνωση και τους skippers Martin και Hannes για την ικανή και φιλική καθοδήγησή τους στο Ιόνιο Πέλαγος.

ΥΓ: για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα νησιά της Λευκάδας, του Μεγανησιού, του Καλάμου και της Ιθάκης, επικοινωνήστε με τα μέλη του συλλόγου μας.

## Πλήρης κράτηση – Μαθήματα μαγειρικής 12 Οκτωβρίου 2024 - θα συνεχιστεί ...

**Τζατζίκι, χωριατική, μουσακάς, κεφτεδακία και πολλά άλλα...**

Με 14 άτομα και υπό την καθοδήγηση μιας εμπειρής σεφ, πραγματοποιείται τελικά το πρώτο μάθημα μαγειρικής του DGC. Μετά από ένα ταξίδι για ψώνια την προηγούμενη ημέρα, κλασικά ελληνικά πιάτα παρασκευάζονται στο «Gmaahaus Rautzfeld» σε μια κοινή δραστηριότητα, με την ελπίδα ότι οι συνταγές που διδάχθηκαν μπορούν τώρα να χρησιμοποιηθούν ανεξάρτητα στο σπίτι το συντομότερο δυνατό. Λόγω της μεγάλης ζήτησης, σχεδιάζουμε μια επανάληψη, τώρα που είμαστε λίγο πιο έμπειροι στη διοργάνωση. Και είμαστε ανοιχτοί σε περαιτέρω προτάσεις για πιθανούς χώρους (με καλά εξοπλισμένη κουζίνα και προσιτό ενοίκιο) για την επόμενη συνάντηση μαγειρικής ή προτάσεις μενού.



## Πρόγραμμα

### Κυριακή, 20 Οκτωβρίου 2024

**7.45 μ.μ. κινηματογραφική βραδιά στον κινηματογράφο Lichtspiel – με το έργο «Μικρά Αγγλία»**

**Από τις 6.00 μ.μ. μια ζεστή συνάντηση με ελληνικό φαγητό και ποτα στο μπαρ του κινηματογράφου**

**Κινηματογράφος:** Lichtspiel, Untere Königstraße 35, 96047 Bamberg,  
Τηλ. 0951 / 26785

Η δεκαετία του 1930 στο ελληνικό νησί της Άνδρου: η ζωή είναι δύσκολη στο νησί, όπου οι άνδρες πηγαίνουν στη θάλασσα και πολλοί από αυτούς δεν επιστρέφουν ποτέ. Κι έτσι η δαμόκλειος σπάθη της επικίνδυνης ζωής στη θάλασσα κρέμεται πάνω από τον επικείμενο γάμο της Όρσας και του Σπύρου.....

Σκηνοθεσία: Παντελής Βούλγαρης

Με τους: Πηνελόπη Τσιλίκα, Σοφία Κόκκαλη, Ανέζα Παπαδοπούλου, Ανδρέα Κωνσταντίνου, Μάξιμο Μουμούρη



## Κυριακή, 8 Δεκεμβρίου 2024

**5.30 μ.μ. Δημόσια συνεδρίαση της Εκτελεστικής Επιτροπής**

**6.30 μ.μ. Χριστουγεννιάτικη γιορτή**

**Τοποθεσία:** Restaurant Athen in Hirschaid Tel. 09543 5930

Παρακαλείστε να κανετε κρατηση έως τις 13.01.2025 με τη λέξη κλειδί DGC.



## Παρασκευή, 17 Ιανουαρίου 2025

**7.00 μ.μ Πρωτοχρονιάτικη γιορτή με Βασιλόπιτα**

**Τοποθεσία:** θα ανακοινωθεί



## Λειτουργίες ελληνικής ορθόδοξης εκκλησίας 2024/2025

Οι ελληνορθόδοξες λειτουργίες πραγματοποιούνται κάθε 2η Κυριακή του μήνα στις 3.30 μ.μ. στην εκκλησία του Όθωνα.

Η χριστουγεννιάτικη λειτουργία θα τελεστεί στις 24 Δεκεμβρίου 2024 στις 11.00 π.μ. στην εκκλησία Otto.

Η ημερομηνία για την πρωτοχρονιάτικη λειτουργία θα ανακοινωθεί.

Περισσότερες πληροφορίες και ημερομηνίες στην αρχική μας σελίδα [www.dgc-bamberg.de](http://www.dgc-bamberg.de)

## Προσεχως – 21 Φεβρουαρίου 2025

**7.00 μ.μ Ετήσια Γενική Συνέλευση**

**Τοποθεσία:** θα ανακοινωθεί.

Σύμφωνα με το καταστατικό, οι εκλογές για την Εκτελεστική Επιτροπή θα διεξαχθούν και πάλι σε αυτή την Ετήσια Γενική Συνέλευση. Η ημερήσια διάταξη θα ανακοινωθεί εγκαίρως. Ωστόσο, γίνονται ήδη δεκτές προτάσεις και αιτήματα.

## Προοπτικές – Απρίλιος/Μάιος 2025

**Ανταλλαγή φοιτητών Γερμανίας - Ελλάδα**

Η νέα ανταλλαγή νεων και φοιτητών είναι έτοιμη να ξεκινήσει! Αφού η επαφή με το 18ο Γυμνάσιο της Αθήνας δεν μπόρεσε δυστυχώς να επανενεργοποιηθεί μετά την πανδημία του κοροναϊού και τη συνταξιοδότηση του «κινητήρα» του προγράμματος ανταλλαγής, Κώστα Κοτσώνη, δύο σχολεία - το 2ο Γυμνάσιο Ιωαννίνων και το Franz-Ludwig-Gymnasium του Bamberg - βρίσκονται στην αφετηρία για τη διοργάνωση ενός προγράμματος ανταλλαγής κατά το σχολικό έτος 2024/25.

Οι εμπλεκόμενες καθηγήτριες, Magdalena Douka και Μαρία Τσούμα από την ελληνική πλευρά και Brigitte Henkel και Dietmar Absch από τη γερμανική πλευρά, επεξεργάζονται επί του παρόντος την περίπλοκη διαδικασία υποβολής αιτήσεων, καθώς η ανταλλαγή δεν μπορεί να οργανωθεί οικονομικά χωρίς χρηματοδότηση από το Ελληνογερμανικό Γραφείο Νεολαίας. Είμαστε όμως βέβαιοι ότι οι αιτήσεις μπορούν να υποβληθούν εγκαίρως μέχρι αρχές Οκτωβρίου 2024.

Δεν είναι ακόμη σαφές πότε ακριβώς θα βρεθούν οι Έλληνες μαθητές στο Μπάμπεργκ, αλλά η επίσκεψη θα γίνει πιθανότατα στις αρχές Μαΐου 2025. Πάντως, θα υπάρξει σίγουρα μια πολιτιστική βραδιά που θα διοργανώσει το DGC, όπου οι Έλληνες επισκέπτες, οι νέοι που θα επισκεφθούν το σχολείο και οι οικογένειές τους, οι καθηγητές των δύο σχολείων και τα μέλη και οι υποστηρικτές του DGC θα μπορούν να γνωριστούν μεταξύ τους. Η επίσκεψη του FLG αναμένεται να πραγματοποιηθεί από τις 3 έως τις 11 Απριλίου 2025.

## Έρευνα για τα μέλη - Πρόσκληση προς όλα τα μέλη και τους φίλους

Λαμβάνοντας υπόψη μια πρόταση της τελευταίας Ετήσιας Συνέλευσης των Μελών στις 12 Απριλίου 2024, συντάξαμε ένα ερωτηματολόγιο που θα είναι πιο ουσιαστικό για εμάς στην Εκτελεστική Επιτροπή αν όσο το δυνατόν περισσότερα μέλη της DGC εκφράσουν τις απόψεις τους και κάνουν προτάσεις για την περαιτέρω ανάπτυξη του συλλόγου μας. Το ερωτηματολόγιο θα σας αποσταλεί ταχυδρομικώς τις επόμενες εβδομάδες και είναι ανώνυμο, ώστε να λάβουμε ειλικρινή σχόλια, καθώς μόνο έτσι θα μπορέσουμε να εξελίξουμε την DGC. Εξ ου και το αίτημά μας: Αφιερώστε λίγο χρόνο και λάβετε μέρος στην έρευνα.

Ένα μεγάλο ευχαριστώ στη Mona Eichelsdörfer, την Ελένη Χολίδη και τον Bernhard Lamprecht, οι οποίοι πέρασαν αρκετές συνεδρίες σχεδιάζοντας τις ερωτήσεις.

Θα θέλαμε επίσης να ζητήσουμε από όλα τα μέλη και τους φίλους της DGC να μας ενημερώνουν για τυχόν γεγονότα που σχετίζονται με την Ελλάδα. Θα χαρούμε να ενημερώσουμε τα μέλη της λέσχης μας σχετικά με αυτά.

Επικοινωνία: [info@dgc-bamberg.de](mailto:info@dgc-bamberg.de)

## Συνταγή

### Κριθαράκι - Ελληνική κατσαρόλα με ζυμαρικά



Τα κριθαράκια είναι ζυμαρικά που μοιάζουν με κόκκους ρυζιού και παρασκευάζονται όπως το ριζότο. Διατίθενται από την Tegut ή τη Lidl, για παράδειγμα. Χρειάζεστε τα παρακάτω υλικά για τέσσερις μερίδες της κατσαρόλας με χυλοπίτες:



1 (κόκκινο) κρεμμύδι / 300 γραμμάρια κριθαράκι / 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο / 500 ml ζωμό λαχανικών με βότανα / 3 φρέσκα κρεμμυδάκια / 50 γραμμάρια αποξηραμένες ντομάτες / 50 γραμμάρια τριμμένο σκληρό τυρί / αλάτι / πιπέρι.

προαιρετικά: μαύρες ελιές / κάπαρη / χυμό λεμονιού / 250 γρ. ελληνικό γιαούρτι / φύλλα δυόσμου / κουκουνάρι

Καθαρίστε και ψιλοκόψτε το κρεμμύδι. Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι, προσθέτετε τα κρεμμύδια και τα ζυμαρικά και τα σοτάρετε. Ρίχνετε το ένα τρίτο του ζωμού. Μόλις τα ζυμαρικά απορροφήσουν τα υγρά, ρίχνετε άλλο ένα τρίτο του ζωμού. Σημαντικό: ανακατεύετε συνεχώς!

Εν τω μεταξύ, πλύνετε τα φρέσκα κρεμμυδάκια και κόψτε τα σε λεπτές ροδέλες. Κόψτε τις αποξηραμένες ντομάτες σε λωρίδες. Καβουρδίστε τα κουκουνάρια σε ένα τηγάνι χωρίς λάδι μέχρι να αρωματιστούν. Χωρίστε τις ελιές στη μέση.

Όταν τελειώσει όλος ο ζωμός και τα ζυμαρικά έχουν μαγειρευτεί, ανακατεύετε το τριμμένο τυρί, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τις ντομάτες, τις ελιές (αν χρησιμοποιείτε), την κάπαρη και τα κουκουνάρια με τα ζεστά ζυμαρικά. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και χυμό λεμονιού. Εάν θέλετε, γαρνίρετε με μια επικάλυψη από ελληνικό γιαούρτι ή φάτε το γιαούρτι με τα ζυμαρικά. Απολαύστε το γεύμα σας!

**Με τις καλύτερες ευχές για την υγεία σας το φθινόπωρο, το χειμώνα και την άνοιξη 2024/2025**

**Το προεδρείο της Γερμανοελληνικής Λεσχης Bamberg**