

ΜΠΕΡΔΕΜΑΤΑ



NEA

ΣΥΜΒΑΝΤΑ

ΤΕΧΝΙΚΑ

Η...RF ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟΥ!!

Καλά Χριστούγεννα!! Καλή Χρονιά!!



Ο πρόεδρος πρ(ωτ)ο...λογίζει!!

Από τα βάθη της καρδιάς μου εύχομαι σε όλα τα μέλη μας, στους φίλους μας και τους υποστηρικτές της ενώσεώς μας υγεία, αγάπη, χαρά και μακροημέρευση. Οι γιορτινές αυτές μέρες της γεννήσεως του Χριστού να βρουν τον καθένα σας με τους αγαπημένους του ανθρώπους και να σας χαρίσουν οικογενειακή θαλπωρή και ευτυχία.

Ο Άγιος Βασίλης την πρωτοχρονιά να σας φέρει τα ομορφότερα δώρα. Δώρα που θα ταιριάζουν στον καθένα και στην καθεμία. Δώρα αποκλειστικά και μοναδικά.

Στην ένωσή μας εύχομαι να αυξήσει τα μέλη της και τις δραστηριότητές της σε κλίμα αδελφοσύνης και συνεργασίας. Να προσφέρει αδιάληπτα τις παροχές της στην κοινωνία

και στους συνανθρώπους μας όποτε αυτό της ζητηθεί.

Το ευχαριστώ μας είναι λίγο για τους υποστηρικτές της ενώσεώς μας, τους χορηγούς της και την δημοτική αρχή του Αγρινίου που πάντα δίνουν την στήριξή τους στο έργο που επιτελούμε. Η νέα χρονιά να τους φέρει ότι ποθούν.

Τέλος εύχομαι στο Δ.Σ. της ενώσεώς μας αγάπη και χαρά και τις καλύτερες αποφάσεις για το μέλλον της Ε.Ρ.Δ.Ε.

Καλά Χριστούγεννα και Καλή Χρονιά!!

Ευτυχισμένο το νέο έτος 2026!!

Χρόνια πολλά και δημιουργικά με πολλά και σπάνια QSOs !!

73, 88 de SV1CQK



μπΕ.Ρ.Δ.Ε.ματα

Η...RF ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟ



Τι διαγωνισμός!! Τι ομάδα!! Τι χρονιά!!



«Η ΟΜΑΔΑ ΤΟΥ SZ1A ΕΙΝΑΙ ΠΕΡΗΦΑΝΗ, ΕΥΓΝΩΜΩΝ ΚΑΙ ΗΔΗ ΕΝΘΟΥΣΙΑΣΜΕΝΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΠΡΟΚΛΗΣΗ. ΡΑΝΤΕΒΟΥ ΣΤΟΝ ΕΠΟΜΕΝΟ ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟ!»

SV1DKD, Ανδρέας Γεωργακόπουλος

CQ WW DX CW 2025: Ένα Ιστορικό Σαββατοκύριακο για την Ομάδα SZ1A

Τι διαγωνισμός. Τι ομάδα. Τι χρονιά. Γράψαμε ιστορία!

Το φετινό CQ WW CW ήταν πραγματικά ξεχωριστό για τον SZ1A. Η παγκόσμια δραστηριότητα ήταν εντυπωσιακή.

Οι κορυφαίοι χειριστές πέτυχαν αριθμούς που είναι δύσκολο να πιστέψει κανείς. Η πιο ιστορική εμφάνιση ήρθε από τον EF8R με τον N6MJ που κέρδισε τον διαγωνισμό και διέλυσε το παγκόσμιο ρεκόρ Single Operator με πάνω από δώδεκα χιλιάδες QSO. Πολλοί ήδη το χαρακτηρίζουν νέο «ακατάρριπτο» ρεκόρ. Κρατούσε μάλιστα έναν εξαιρετικό μέσο ρυθμό 265 QSO την ώρα. Η «μάχη των τιτάνων» στο live online scoreboard μάς καθήλωσε όλους. Γεμάτο ένταση, σασπένς και έμπνευση.

Η διάδοση είχε ενδιαφέρον. Τα ανοίγματα στις υψηλές μπάντες ήταν λίγα αλλά πολύ δυνατά όταν εμφανίζονταν.

Ευχαριστούμε θερμά τον Μάνο SV1DAY που έφερε το CW Academy στην κοινότητά μας και δημιούργησε αυτό το νέο κύμα CW operators. Μπράβο Μάνο! Ένα μεγάλο ευχαριστώ στον Team Leader μας, Βασίλη SV1DPJ. Οργάνωσε, συντόνισε και προετοίμασε τα πάντα για την ομάδα των χειριστών. Η πρωτοβουλία και η προσπάθειά του ήταν καθοριστική για την επιτυχία μας. Βασίλη, σε ευχαριστούμε για την αφοσίωση και την ηγεσία σου. Η διαφορά φαίνεται. Συνέχισε έτσι. Ένα θερμό ευχαριστώ στην ομάδα υποστήριξης Ο σταθμός προετοιμάστηκε με φροντίδα τις ημέρες πριν τον διαγωνισμό. Ένα μεγάλο ευχαριστώ στους SV1CQK, SV1RLC και SV1RRX που φρόντισαν ώστε όλα να είναι οργανωμένα και πεντακάθαρα, οργανώνοντας και πλήρες συνεργείο καθαρισμού και στολίζοντας τον σταθμό με χριστουγεννιάτικη ατμόσφαιρα. Ένα ξεχωριστό ευχαριστώ στους SV1CQK και SV1CQG

Κατά τη διάρκεια του σαββατοκύριακου ο Πρόεδρος μας SV1CQK και ο Κώστας SV1CQG κράτησαν το μεγαλύτερο βάρος. Μαγείρεψαν, έπλυναν, καθάρισαν, έτρεξαν τα logistics, κράτησαν το ηθικό ψηλά και

Οι ρυθμοί ανέβαιναν απότομα και έπρεπε να εκμεταλλευτούμε κάθε λεπτό. Στις χαμηλές μπάντες η εικόνα ήταν ακόμη καλύτερη. Οι συνθήκες στα 80m και 160m κράτησαν περισσότερο και έφεραν πραγματικό DX. Οι επιδόσεις μας στα 80m βελτιώθηκαν αισθητά. Η νέα κάθετη βοήθησε σημαντικά και είδαμε περισσότερες επαφές με NA, AS και ακόμα και OC από ποτέ.

Οι χειριστές μας έδωσαν τον καλύτερό τους εαυτό. Η κορυφαία στιγμή μας έφτασε τα 477 QSO την ώρα την πρώτη μέρα. Στο πιο δύσκολο σημείο καταφέραμε μόλις 27 QSO σε μία ώρα, μετά από δύο διακοπές ρεύματος λόγω της κακοκαιρίας. Αυτή είναι η φύση του CQ WW. Γρήγορα highs, αργά lows, και όλη η μαγεία του διαγωνισμού ανάμεσά τους. Ένα μεγάλο μπράβο στους νέους CW operators μας SV1PMQ, SV1SYM, SV8SXF και SV8SXV Μπήκατε στον κόσμο του CW πρόσφατα μέσα από το CW Academy και ριχτήκατε κατευθείαν στον μεγαλύτερο CW διαγωνισμό της χρονιάς. Τεράστιο επίτευγμα. Είμαστε πολύ περήφανοι για εσάς. Η συνεχής προπόνηση και προσπάθειά σας φάνηκε. Ανυπομονούμε να σας ξαναδούμε στο επόμενο.

φρόντισαν πάνω από δεκαπέντε άτομα για τρεις ολόκληρες μέρες. Η συμβολή τους ήταν τεράστια. Είναι οι σιωπηλοί ήρωες πίσω από τα ραδια. Και ναι, μας επισκέφθηκε και ο Άγιος Βασίλης. Έφερε δώρα, μας έδωσε τις ευχές του και γέμισε τον σταθμό με χριστουγεννιάτικο κέφι. Περισσότερα για τα δώρα του σε επόμενη ανάρτηση.

Ευχαριστούμε όσους μας επισκέφθηκαν. Η παρουσία σας έδωσε ενέργεια στην ομάδα και μας θύμιζε γιατί αγαπάμε τόσο το contesting.

Ευχαριστούμε και όλους όσους μας δουλέψατε στον αέρα. Τα διακριτικά σας γέμισαν τα logs μας και πρόσφεραν ακόμη ένα αξέχαστο CQ WW.

Operators:

SV1JG SV1BJW SV1CDN SV1CIB SV1DAY SV1DKD SV1DPJ SV1FWW SV1PMQ SV1SYM SV8SXF SV8SXV

Η ομάδα του SZ1A είναι περήφανη, ευγνώμων και ήδη ενθουσιασμένη για την επόμενη πρόκληση.

Ραντεβού στον επόμενο διαγωνισμό!

73 από όλη την ομάδα SZ1A!!

Η Ελλάδα στον αέρα. Πάντα.



Η...RF ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟΥ

Χριστουγεννιάτικο πνεύμα!!

SVIRRX, Σωτήριος Μουτόπουλος

Στολισμός του σταθμού μας SZ1A

Την Κυριακή πριν το CQ WW DX CW Contest βρεθήκαμε στον SZ1A για να στολίσουμε τον σταθμό μας. Να νοιώσουμε το πνεύμα το Χριστουγέννων λίγο πιο κοντά μας και εμείς και οι κάτοικοι του Κοκκινόλογγου, που γι' αυτούς ο χώρος του σταθμού μας (πρώην δημοτικό σχολείο Κοκκινόλογγου) είναι το σημείο κατατεθέν του χωριού τους.

Άλλωστε έρχονται και οι γιορτές και όλοι πρέπει να νιώθουμε σαν στο σπίτι μας. Και ο SZ1A είναι το σπίτι μας, για τον καθένα από εμάς.

Οι SV1CQK, SV1RLC, SY1EDF, SV1TBW και SVIRRX φρόντισαν γι' αυτό.

Σχετική χριστουγεννιάτικη διακόσμηση έγινε και στα γραφεία της ενώσεώς μας και όλοι το χαρήκαμε πολύ.

Καλά Χριστούγεννα και καλή χρονιά σε όλους μας.

SVIRRX, Σωτήριος Μουτόπουλος

Ζεύξις έργα!!



Την Κυριακή 14 Δεκεμβρίου 2025 μετά από προτροπή του προέδρου μας SV1CQK μαζεύτηκε μια ομάδα μελών μας με σκοπό να εδραιώσουμε την θέση μας στην δεξαμενή του Κοκκινόλογγου.

Μετά από αίτημά μας στην δημοτική αρχή και αφού λάβαμε θετική απάντηση με την σχετική απόφαση του Δ.Σ. της Δ.Ε.Υ.Α. Αργινίου, μας παραχωρήθηκε ο χώρος για τοποθέτηση κεραιοσυστήματος για έκτακτη ανάγκη καθώς και παροχή ρεύματος.

Έτσι λοιπόν πήγαμε να δούμε την τοποθεσία που θα τοποθετηθεί η κεραία. Έγινε σχετική αποψίλωση στο χώρο λόγω πυκνής βλάστησης και τοποθετήθηκε ένα link που θα συνδέει την κεραία στο νέο σημείο με τον εξοπλισμό του σταθμού. Οραματιστήκαμε τις νέες εργασίες που θα γίνουν στην τοποθεσία και τον εξοπλισμό που θα χρειαστούμε. Η ζεύξη ολοκληρώθηκε με πλήρη επιτυχία και μεγάλη ικανοποίηση μας περιέβαλε. Οι προσηλωμένοι πολεμιστές της μάχης ήταν οι SV1CQK, SV1CQG, SV1DPJ, SV1TLY, SV1TBW, SV1RLC, SY1EDF, SV1HKH, SVIRRX. Προχωράμε δυνατά για την ολοκλήρωση του έργου.



Η...ΡΗ ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟΥ



Χριστουγεννιάτικα

Έθιμα της Αιτωλοακαρνανίας μας

SV1RRX, Σωτήριος Μουτσόπουλος

Χριστόψωμο

Σπάσιμο ροδιού

Παραδοσιακά κάλαντα

Η Ελλάδα μας μέσα από αιώνες θρησκευτικών, πολιτικών και πολιτισμικών ζυμώσεων μπόρεσε και κράτησε την ταυτότητά της με την πίστη στο Θεό και τα έθιμα που διασώζονταν από γενιά σε γενιά.

Τα έθιμα μας ανά περιοχή δεν διαφέρουν και πολύ μεταξύ τους καθώς είχαν ως κύρια έννοια την αγάπη μεταξύ των μελών της κοινωνίας, την ευμάρεια της, την χαρά και την ευτυχία καθώς και την καλοτυχία στις οικογένειες. Όλα σχεδόν βασίζονται στην συμμετοχή του συνόλου μιας κοινωνίας με σκοπό την σύνδεση των μελών της και την αδελφοσύνη τους.

Στην Αιτωλοακάρνανα την περίοδο των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς, πολλά είναι τα έθιμα που κρατούνται ακόμη και προσπαθούν να μας θυμίσουν πως αυτή η κοινωνία αναδείχθηκε, αναστήθηκε και οικοδομήθηκε για να μπορούμε εμείς να απολαμβάνουμε τους «καρπούς» της.

Την παραμονή των Χριστουγέννων οι γυναίκες του σπιτιού σηκώνονται από νωρίς το πρωί πριν ακόμη χαράξει και ζυμώνουν το Χριστόψωμο. Το ψωμί δηλαδή που καταναλωθεί αφού ευλογηθεί στην εκκλησία ανήμερα τα Χριστούγεννα.

Στο Χριστόψωμο πέρα από τον καθιερωμένο σταυρό με ζυμάρι οι πιο τακτικές νοικοκυρές στολίζουν και με διάφορα σχέδια από ζύμη. Κατά την διάρκεια του ζυμώματος οι νοικοκυρές δέχονται στα σπίτια τους και τα παιδιά που έχουν βγει στους δρόμους από πολύ νωρίς να πουν τα κάλαντα λέγοντας και παινέματα για τις νοικοκυρές και τους νοικοκύρηδες, με ευχές για καλή τύχη και ευτυχία στα σπιτικά τους. Την ίδια μέρα γίνεται το σφάξιμο του γουρουνιού της κάθε οικογένειας. Μια διαδικασία που παίρνουν μέρος συγγενείς και γείτονες, βοηθώντας τον νοικοκύρη στο σφάξιμο. Το γουρούνι είναι η βασική τροφή κάθε οικογένειας για την περίοδο των γιορτών και όχι μόνο καθώς δεν περισσεύει τίποτα από αυτό.

Ανήμερα τα Χριστούγεννα οι οικογένειες ετοιμάζονται το πρωί, πριν ακόμη χαράξει για την Χριστουγεννιάτικη Θεία Λειτουργία και οι νοικοκυρές ανάβουν το καντήλι του σπιτικού τους. Στο τέλος της λειτουργίας εύχονται μεταξύ τους χρόνια πολλά και ευτυχισμένα.

Τα οικογενειακά τραπέζια είναι η χαρά

μικρών και μεγάλων καθώς συναντιούνται όλοι μαζί και αγαπημένα συντρώγουν και εύχονται χρόνια πολλά και υγεία. Αγαπημένα φαγητά την μέρα αυτή είναι η ζεστή αυγοκομμένη κοτόσουπα, το χοιρινό από το γουρούνι του εθίμου και σπληνάντερο από τα εντόσθια του γουρουνιού.

Την επόμενη μέρα στα χωριά του Ξηρομέρου υπάρχει το έθιμο της Τσιγαρίδας όπου βάζουν κομμάτια από κρέας με πολύ λίπος και σιγοβράζουν στο λίπος από το γουρούνι που έσφαξαν. Κοινώς τσιγαρίζονται. Τα τελευταία χρόνια στην πλατεία του χωριού Φυτείες Ξηρομέρου αναβιώνει το έθιμο αυτό με πολύ κόσμο να το παρακολουθεί και να γεύεται τον λιχουδιαστό μεζέ ακούγοντας παραδοσιακή μουσική της Ρούμελης με το άκουσμα του κλαρίνου να κυριαρχεί.

Τις μέρες του αγίου δωδεκαημέρου οι νοικοκυρές με τα παιδιά τους βγαίνουν στους αγρούς και μαζεύουν τις «κουτσούνες» ή χελωνοκρέμμυδα. Οι κουτσούνες είναι άγρια κρεμμύδια του αγρού. Οι νοικοκυρές τα κρεμούν στις πόρτες των σπιτιών τους για να μην το πλησιάζουν τα καλικαντζάρια ή τα πάγανα και διαταράζουν την γαλήνη του σπιτιού.



Έθιμο της τσιγαρίδας



Το σφάξιμο του σπιτικού γουρουνιού



«Κουτσούνες»

Τα καλικαντζάρια έχουν την συνήθεια να ταράζουν την ηρεμία του σπιτιού και να μπερδεύουν τα σιτηρά της κάθε οικογένειας και να φέρνουν την διχόνοια στα μέλη της Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς οι νοικοκυρές ετοιμάζουν το Βασιλόψωμο και συνηθίζεται να μπαίνει και ένα φλουρί μέσα για καλή τύχη σε αυτόν που θα το πετύχει. Επίσης ετοιμάζεται και η καθιερωμένη Βασιλόπιτα με τις νοικοκυρές να αναδεικνύουν τις μαγειρικές τους ικανότητες για την συνταγή και τον στολισμό της πίτας. Τα παιδιά ξεχύνονται στους δρόμους για «Αρχιμηνιά και αρχιχρονιά, ψηλή μου δεντρολιβανιά ...» (τοπικά κάλαντα). Το βράδυ της παραμονής οι νοικοκυρές τοποθετούν στην είσοδο του σπιτιού μια πέτρα για να πατήσουν πάνω οι πρώτοι επισκέπτες του νέου έτους και να έχει καλή τύχη το σπιτικό και η οικογένεια που κατοικεί. Το ίδιο έθιμο λίγο διαφορετικό είναι με την τοποθέτηση της πέτρας και ο πρώτος επισκέπτης του νέου έτους μπαίνει στο σπίτι με την εικόνα του Χριστού και τους

παρευρισκόμενους να προσκυνούν την εικόνα και να φιλεύουν τον επισκέπτη με γλυκά και κεράσματα. Ο πρώτος επισκέπτης επίσης σπάει και το Πρωτοχρονιάτικο ρόδι για καλοτυχία και ευημερία.

Την παραμονή των Φώτων πήγαιναν και πάλι τα παιδιά να πούνε τα κάλαντα των Φώτων: «Σήμερα τα Φώτα και ο φωτισμός και χαρά μεγάλη και ο αγιασμός...». Επίσης τότε γίνεται και ο μικρός αγιασμός στην εκκλησία, που λέγεται και «πρωτάγιαστη» ή «φώτιση». Αυτόν τον αγιασμό παίρνει, τα μαγαζιά, τους ανθρώπους και τα χωράφια. Όλοι του προσφέρουν και διάφορα φιλοδωρήματα.

Εν ολίγοις αυτά είναι τα κυριότερα έθιμα του τόπου μας. Οι παλαιότεροι σίγουρα έχουν ζήσει και άλλα έθιμα τα οποία καλό θα ήταν να αναβιώνουν έτσι ώστε να μαθαίνουμε και οι μικρότεροι τις παραδόσεις της πατρίδας μας. Όμορφες γιορτές και χαρούμενες ευχόμαστε και να μην ξεχνάμε τις παραδόσεις μας και την ιστορία μας. Καλά Χριστούγεννα και Καλή Χρονιά!!

Η...ΡΗ ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟΥ



Νόστιμες Συνταγές των Χριστουγέννων και της Πρωτοχρονιάς!!

SV1RRX, Σωτήριος Μουτσόπουλος

Στις γιορτές των Χριστουγέννων αυτό που πρώτο και κύριο που αποζητάμε όλοι είναι ηρεμία, χαλάρωση, ξεκούραση και οικογενειακή θαλπωρή. Το αμέσως επόμενο είναι δώρα για εμάς και τους αγαπημένους μας. Μη μου πει κάποιος όμως πως δεν περιμένει και το ιδιαίτερο και πλουσιοπάροχο φαγητό το γιορτών; Θα μου πει ψέματα.

Ιδιαίτερα γλυκά όπως μελομακάρονα, κουραμπιέδες, δίπλες, Βασιλόπιτες, καρυδόπαστες και πολλά πολλά άλλα είναι αυτά που περιμένουν με διακαή πόθο. Αν είναι δε φτιαγμένο και από τα χεράκια κάποιου οικείου μας προσώπου (συζύγου- μητέρας) η απόλαυση εκτοξεύεται στο άπειρο.

Ας μην λησμονήσουμε όμως και το εορταστικό μας τραπέζι που εκεί γίνεται μια πανδαισία γεύσεων. Από την καθιερωμένη αυγοκομμένη κοτόσουπα, το λαχταριστό γουρουνόπουλο και την καλογεμισμένη γαλοπούλα μέχρι τα πικάντικα λουκάνικα και τα δροσιστικά καυτερά εδέσματα που περικλείουν τα φαγητά μας. Αα και μην μου πείτε πως δεν τρώω για να μην χαλάσω την διαίτα. Με δύο μέρες κοιλιόδουλης κρεπάλης δεν χαλά η διαίτα. Δεν θα καταλάβει ο οργανισμός σας από που του ήρθαν. Απλά λίγο θα στρεσαριστεί το εντέρακι σας και το στομάχι σας. Δύο μέρες χαράς και ανεμελιάς είναι αυτές ας μη μας τις χαλάσει η διαίτα. Σας προτείνουμε λοιπόν κάποιες νόστιμες συνταγές για τις πιο γλυκές γιορτές.

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ

Για τη γέμιση

- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 2 στικ σέλερι
- 200 γρ. μπέικον
- 1 κόκκινο μήλο
- 1 σκ. σκόρδο
- 200 γρ. κάστανα, βρασμένα
- 1 κύβο μανιταριών
- 200 γρ. νερό
- 1 κ.σ. βούτυρο

Για τη γαλοπούλα

- 2 1/2 κιλά γαλοπούλα
- 150 γρ. βούτυρο
- αλάτι
- πιπέρι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 φέτα πορτοκάλι
- 3 κλ. δεντρολίβανο

Για το σερβίρισμα

- 4 κόκκινα μήλα
- 1 κ.σ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 50 γρ. βούτυρο
- 1 κλ. δεντρολίβανο
- 1 κ.σ. μέλι
- αλάτι
- 20 γρ. κονιάκ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την γέμιση

- Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά και βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο.
- Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι και το βάζουμε στο τηγάνι. Προσθέτουμε θυμάρι και σοτάrouμε.
- Ψιλοκόβουμε το σέλερι και το βάζουμε στο τηγάνι.
- Προσθέτουμε το μπέικον και το μήλο σε κυβάκια, το σκόρδο κομμένο σε φέτες, τα κάστανα και σοτάrouμε.
- Ρίχνουμε τον κύβο μανιταριού, το νερό, το βούτυρο και βράζουμε για 5 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

Για την γαλοπούλα

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Σηκώνουμε προσεκτικά το δέρμα και βάζουμε ανάμεσα το βούτυρο σε κομμάτια.
- Πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο και απλώνουμε σε όλη την επιφάνεια της γαλοπούλας.
- Βάζουμε τη γέμιση με ένα κουτάλι και καλύπτουμε με τη φέτα από το πορτοκάλι για να μην καεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- Δένουμε τα πόδια της γαλοπούλας με έναν σπάγγο. Τη μεταφέρουμε σε λαδόκολλα, βάζουμε το δεντρολίβανο και την τυλίγουμε καλά με τη λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο.
- Μεταφέρουμε σε ταψί με σχάρα και ψήνουμε για 2 1/2 ώρες.
- Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε επιπλέον 30 λεπτά.
- Για τη γαρνιτούρα
- Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά.
- Κόβουμε τα μήλα σε τέσσερα κομμάτια και αφαιρούμε τα κουκούτσια.
- Τα βάζουμε στο καυτό τηγάνι και σοτάrouμε 1-2 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη και αφήνουμε 2-3 λεπτά για να καραμελώσουν τα μήλα.
- Βάζουμε το βούτυρο και μόλις αρχίσει να λιώνει προσθέτουμε το δεντρολίβανο, το μέλι, αλάτι, το κονιάκ και ανακατεύουμε.
- Αφήνουμε 2-3 λεπτά να εξατμιστεί το κονιάκ και σερβίrouμε.

ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ

Για το μείγμα

- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα
- 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη
- 6 αυγά
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 20 γρ. (4 κουτ. σούπας κονιάκ)
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα εβαπορέ αδιάλυτο

Για το πασπάλισμα

- ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάτε στο μπολ του μίξερ το βούτυρο και προσθέτετε σταδιακά την ζάχαρη, τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα και το κονιάκ.
- Στο τέλος προσθέτετε τη Φαρίνα κοσκινισμένη.
- Χτυπάτε άλλο 1 λεπτό.
- Αδειάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 30-32 εκ.
- Ψήνετε 160-170°C ανάλογα με τον φούρνο (στη μεσαία σχάρα).

Tip: Μπορείτε να διακοσμήσετε με ρόδι ή κουβερτούρα

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ

- Γιαούρτι 3-4 κουταλιές σούπας
- Φέτα περίπου 100-150 γρ.ενα καλό τετράγωνο κομμάτι δηλαδή και λιγο παραπάνω.
- *Υπολόγισε περίπου η φέτα να υπερτερεί σε όγκο από το γιαούρτι
- Ελαιολαδο με το μάτι όχι να κολυμπάει ίσα να λιγδώσει.
- Αλατι όσο θες.
- Μπούκοβο καυτερό . Όσο θες . Όσο περισσότερο τόσο πιο καυτερό.Να κοκκινίσει από επάνω σχεδόν το μείγμα.
- Πιπερια κόκκινη για χρώμα ή και πράσινη.Για πιο καυτερο μείγμα βάζουμε μια πιπεριά καυτερή.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στο μπλέντερ τα βάζουμε όλα μαζί.
- Χτυπάμε έως ότου ομογενοποιηθεί το μείγμα και γίνει κρεμώδες.

* Όσο περισσότερο σιτέψει το μείγμα τόσο πιο καυτερό θα είναι.



Η...RF ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΣΟΥ

Η δύναμή της...είσαι **ΕΣΥ!!**

Γράψε το δίκιο σου άρθρο και μεγάλωσε το επόμενο φύλλο!

Αποστολή άρθρων στο sv1rrx@gmail.com



Yeahhh... SANTA is coming to SZ1A!!
Δεν μας ξέχασε και τον ευχαριστούμε γι' αυτό.
Άλλωστε και φέτος είμασταν καλά παιδιά.
Μας έφερε: 5 σετ ακουστικών με μικρόφωνο, μια κεραία Azilooop spiderbeam με 12μ πολυκαρβονικό ιστό και άαααααααα πολλά που θα τα δείτε προσεχώς να χρησιμοποιούμε.

Superlux HMD-660E

★★★★★ (106)

Superlux



Με μεγάλη χαρά σας ανακοινώνουμε πως παραγγέλθηκαν τα επετειακά μπλουζάκια για τα 40 χρόνια της Ε.Ρ.Δ.Ε. Η μακέτα και το σχέδιο ήταν δημιουργία της κ. Ιωάννας Αραβανή σχεδιάστρια της εταιρίας Pressidium του φίλτατου Ανδρέα Γεωργακόπουλου SV1DKD. Την ευχαριστούμε βαθύτατα και αυτή και τον SV1DKD. Σε αναμονή λοιπόν για την παραλαβή τους. Πιο πάνω το σχέδιο της επετειακής μπλούζας.

Η κ. Ιωάννα Αραβανή
Την ευχαριστούμε θερμά
για την δημιουργία του
σχεδίου



Σταθμός contest SZ1A στον Κοκκινόλογο Αγρινίου

Κάθε Σάββατο- Κυριακή

Γραφεία συλλόγου στην Καμαρούλα Αγρινίου

Κάθε Δευτέρα μετά τις 18:00

www.sz1a.org