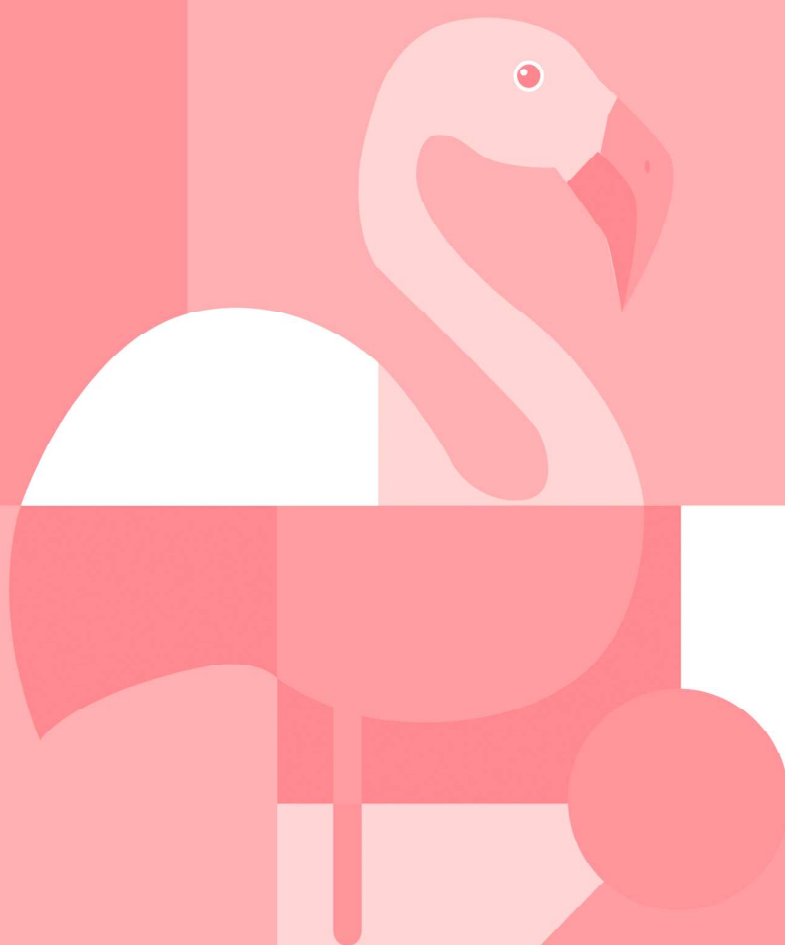
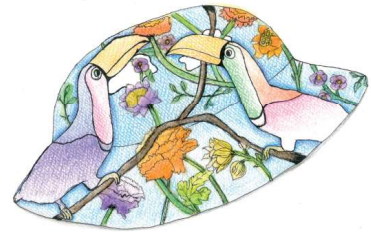


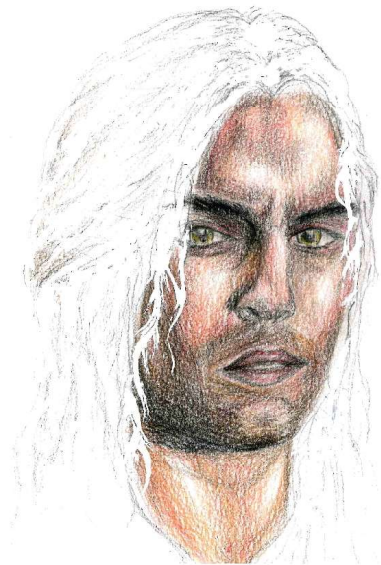
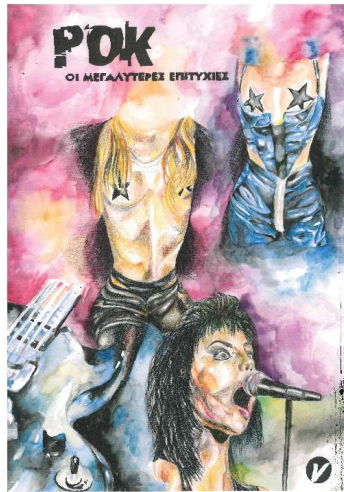
ΟΙ ΜΑΘΗΤΕΣ
ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΟΥΝ
ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΟΥΝ



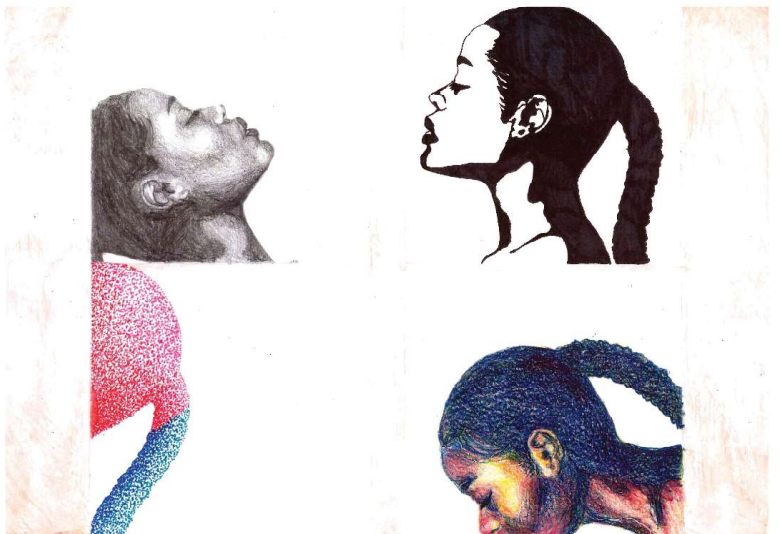
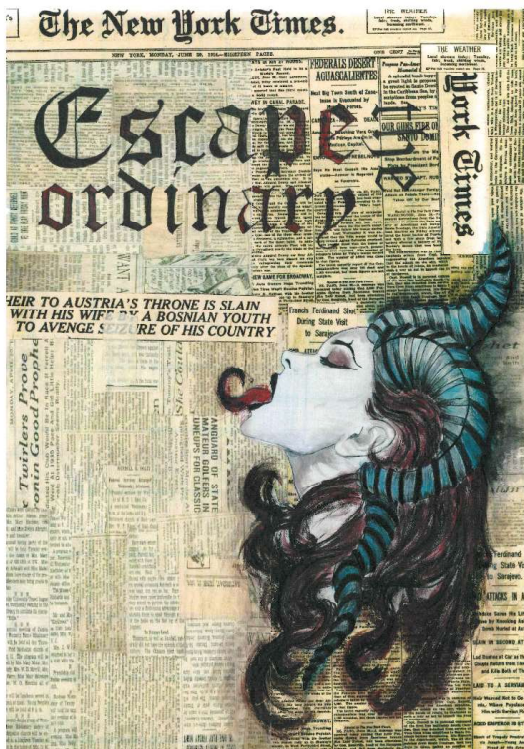
Σχέδιο Γραφικών Τεχνών - Εικονογράφηση - Πορφόλιο - Ιστορία του Design



Σχέδιο Γραφικών Τεχνών - Εικονογράφιση - Πορφόλιο - Ιστορία του Design



Εργαστήρια Γραφικών Τεχνών ΕΓ1



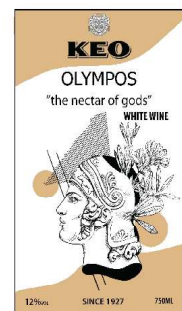
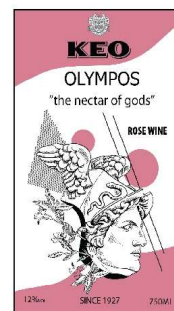
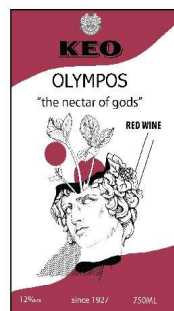
Εργαστήρια Γραφικών Τεχνών - Τρισδιάστατος Σχεδιασμός και Οπτική Επικοινωνία ΕΓ1



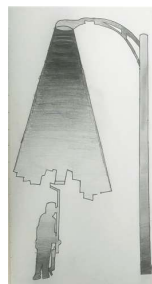
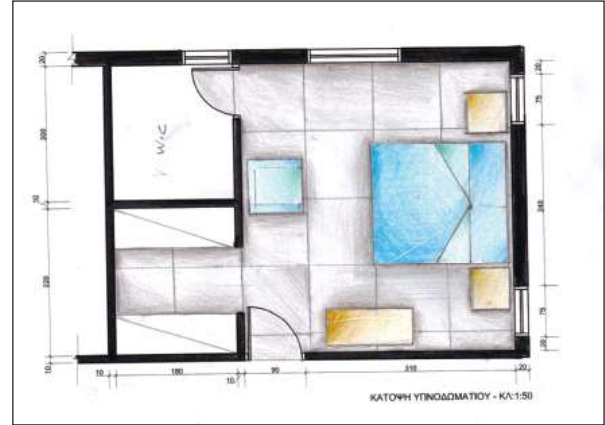
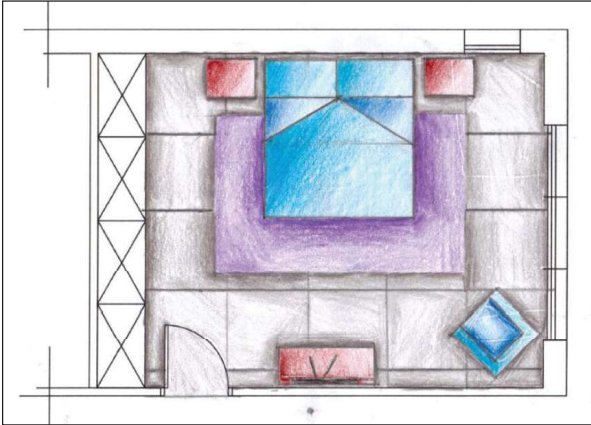
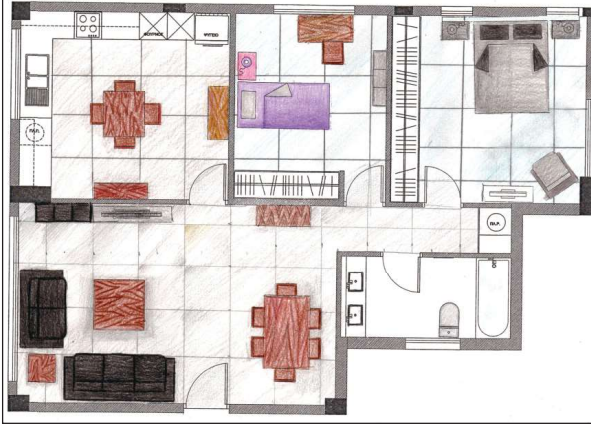
Εργαστήρια Γραφικών Τεχνών ΕΓ2



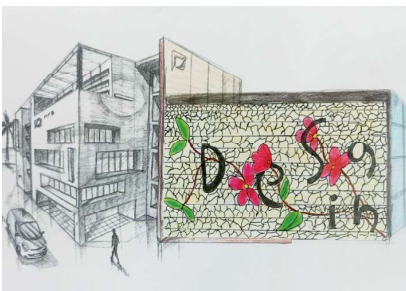
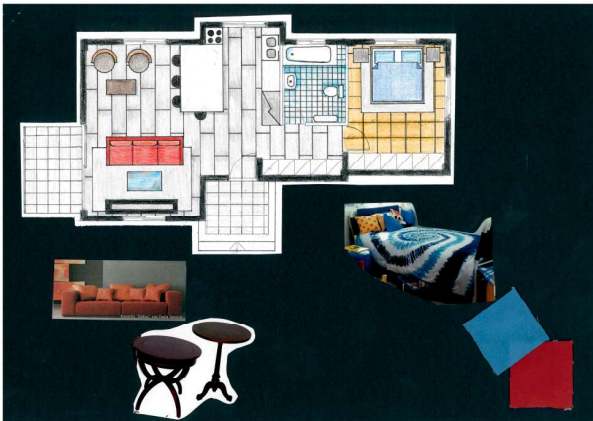
Εργαστήρια Γραφικών Τεχνών ΕΓ3



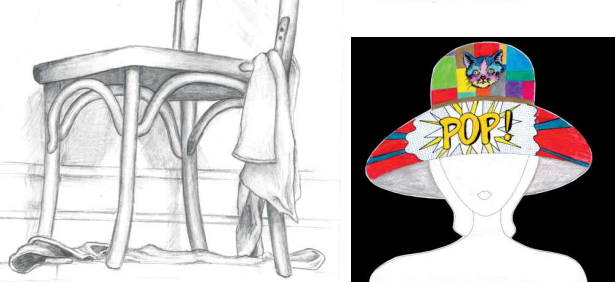
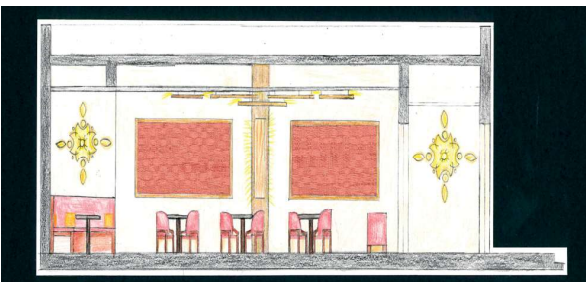
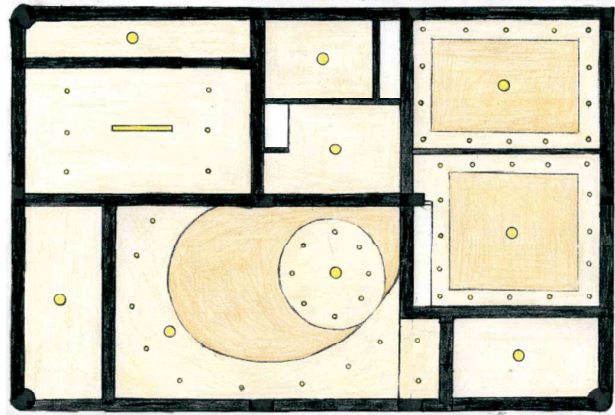
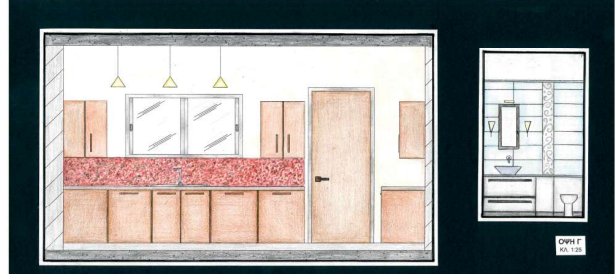
Εργαστήρια Διακοσμητικής ΕΔ1



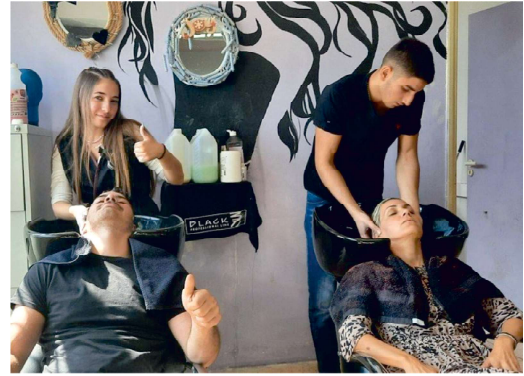
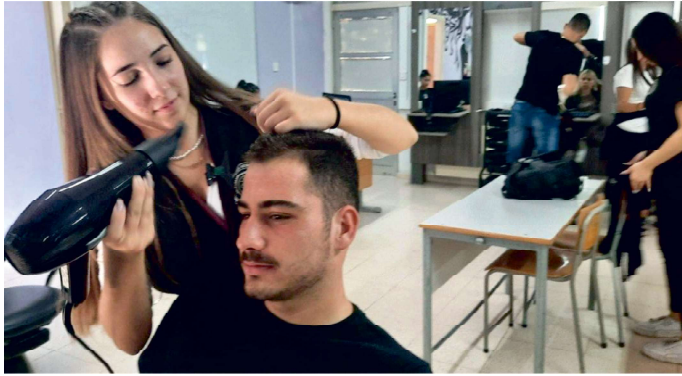
Εργαστήρια Διακοσμητικής ΕΔ2



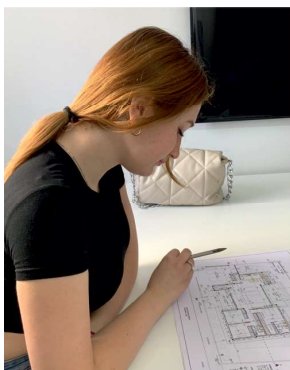
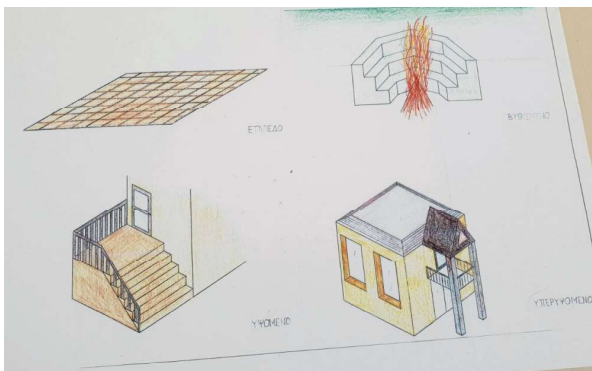
Εργαστήρια Διακοσμητικής ΕΔ3



Εργαστήρια Κομμωτικής



Εργαστήρια Αρχιτεκτονικής και Πολιτικής Μηχανικής



Εργαστήριο Μηχανολογικών Εγκαταστάσεων Κτηρίων (Υδραυλικές Εγκαταστάσεις)



Εργαστήρια Μηχανολόγων - Μηχανικών



Ημερολόγιο 2023

Ημερολόγιο 2023

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ 2024

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ	ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ	ΜΑΡΤΙΟΣ	ΑΠΡΙΛΙΟΣ
1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29	1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	1 2 3 4 5 6 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Παραδοσιακό κέικισμα της Κύπρου

Κολοκνητή σπέσιαλ: Χρυσή Πέτασος, Επιστάθιμα Γραφικών Ξηρών

Το έσοδο από την πώληση του ημερολογίου θα διατεθεί για βοήθεια στους έφηβους μαθητές της Σχολής μας.

ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΦΕΒΡΟΥΑΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

		1	2	3	4	
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΜΑΡΤΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

Λαουμαζές παραδοσιακό: Έξομα σπαγγίνα από σπύδι (ζύμη αλευράου) που ψήφεται σε καυτό λάδι και στη συνέχεια αναμιγνύεται με διάφορα αρώματα. Παραγωγή των Θεοφάνη, ο νεοκωστών ψήφουν Λαουμαζές (βραστόν), αρωματίζονται με σπανάκι και με κρόκο και κλάμαλινθους και με φηγόταν.

Για παραρτήσεις πληροφορίες στο πύξυ μέρος του ημερολογίου.

Παραδοσιακό αλάτινιστο: Είναι σπαγγίνα με σπύδι και γνήσια κρέα μαζιγής, κομμάτια με αρωματίζονται από το βουτόν του Μαζαρά και φηφούν στον καπνολάτρη ή φηφούν ποσότητα δούρα σαφά ή τζούρι. Ύψηφον σπανάκι, ποσότητα αλάτινιστο, ζυμαρικά κλάμαλινθους, ζυμαρικά, κλάμαλινθους, ποσότητα, ποσότητα, κατά κροσάτο κροσάτο, αρωματίζονται ποσότητα, σουφλά και άλλα.

Πουρέκια αναράς: Ένα απ' τα αγαπημένα κυπριακά κέικισμα. Τα πουρέκια τα φηφόνουμε με υερσί, σαφάτο και κροσάτο φηφόνουμε με φηγόταν και κροσάτο. Τα πουρέκια φηφόνουμε με υερσί, σαφάτο και κροσάτο φηφόνουμε με φηγόταν και κροσάτο.

ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΜΑΪΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

		1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

ΙΟΥΝΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΛΑΡΝΑΚΑΣ

Φαίονια: Η φαίονια είναι το χαρακτηριστικότερο παραγμένο ψωμί που παρασκευάζεται και καταναλώνεται σφάγια σε όλα τα νησιά της Κύπρου. Η κλάμαλινθους, ο κροσάτος σπύδι, σπανάκι 4-5 ώρες κροσάτο ή από το παραρτημένο βουτόν. Ζυμώνεται με παραρτημένο προζύμι, σπανάκι και τζούρι, είναι παραρτημένο παραρτημένο σπανάκι και κροσάτο.

Γλυκό τριαντάφυλλο Αρωμά: Ένα από τα παραδοσιακά γλυκά του κροσάτου που παρασκευάζονται στην κροσάτο του Αρωμά στην περιοχή της Πύλης. Η τριαντάφυλλο για την παραρτημένο που είναι το παραρτημένο τριαντάφυλλο και κροσάτο.

Παραδοσιακό Κυπριακό Χαλαρόμι και Αναρά: Το Χαλαρόμι αποτελεί το εμβληματικό τυρί της Κύπρου, αλλά και πηφόνισμα για παραρτημένο παραρτημένο τζούρι. Κατασκευάζεται από μέλι και κροσάτο ή και κροσάτο κλάμαλινθους. Ένας από τα κλάμαλινθους παραρτημένο ή αναρά (ανθούρα) και η μύζυθρα.

Ημερολόγιο 2023

ΙΟΥΛΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ

ΑΥΓΟΥΣΤΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ



Λουκούμια Γρασκίτικα: Σε βραστό νερό προστίθεται το υλικό (ζύαρη, κηρό σόδα, αλάτι) και μετά από βρασμό και ανάδευση προστίθεται άσπαστο ή και αυγά. Αφού είναι επιφανερής υψότητας, βουτάει να προστίθει χυμάκι. Το παχύρευστο μέλι που δημιουργείται, χύνεται σταδιακά σε καλούνα. Αφού πάρει την υφή του χυμάκι, οι κρούσες, τυλιγμένες με μικρή ποσότητα το σπαστό σε σιτάλευρο, περνούν μέσα σε νερό ζεστό με ζάχαρη άσπαστο.



Pappa: Το μέλι είναι παραδοσιακό φαγητό των Κίπριων από παλιά και πριν (στην παλιά), που περιέχει κρέμας σε γάλακτος κρέμας στην παραγωγή της Πάπα και της ορεσής Λιμάς.



Παστιόταδες και σουβιόταδες: Είναι δύο μικρά παραδοσιακά κυπριακά εδέσματα. Ο Παστιόταδες (σουβιόταδες), είναι μια κρούση που γίνεται με κρέμα και αλάτι και προηγουμένως με κρέμα (προσπορώ), αλάτι και βουτύρο. Η σουβιόταδες παρασκευάζεται με μέλι. Από ένα υγρό που αποτελείται από κρέμα και μέλι τα βουτιάει πολλές φορές μέσα στη μισοκαυλωμένη και αφημένη να στεγνώσει στον ήλιο.

ΟΚΤΩΒΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2023

Κυριακή Δευτέρα Τρίτη Τετάρτη Πέμπτη Παρασκευή Σάββατο

					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

ΤΕΧΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΑΓΙΟΥ ΛΑΖΑΡΟΥ ΑΡΧΑΪΚΑΣ



Τραγκάνος: Ο τραγκάνος είναι εύγευστο και θρεπτικό παραδοσιακό φαγητό. Πρόκειται για σούπα με σπαστά ζυμαρικά σε ελαιώδη υγρό. Σήμερα σπάζονται τραγκάνος, όπως τα μαγειρεύεται, πηλάει στα κασιόματα και ελαστικό ή σπασίται ή αναμιγνύεται με κριματάκια σούπα των Κιπριών.



Δαγία Κυριάνη: Είναι από τα παραδοσιακά υλικά της Κύπρου. Έχουν τραγανή ζύμη και γέμισμα συνδυασμένης ομογενοποιημένης με κρέμα και αυγό, με μπρόκολο σπαστά. Πίτες ή πίτες: Οι πίτες ή παξιμάδες αναφέρονται και πηρούνια της Κύπρου. Μερικές πίτες, οι οποίες τηγανίζονται με μέλι προστίθεται σε αυτές μέλι ή ζάχαρη με κανέλα.



Παστιόταδες: Το πασιόταδες γίνεται από το ελαφρύ από το τελευταίο (αεροσφαιρικό) παραπορώμα ή χυμάκι. Είναι παχύρευστο με σκούρο κακόμο χρώμα και καπνιστό άρωμα και με το σκούρο μαυροκόκκινο ή γαυρόμο. Το πασιόταδες, σφραγίζεται από αμύγδαλο (ανακατένεται, με ή χωρίς, βουτύρο κρητικό ή σπαστό και βουτύρο μπύρα διατηρούμε). Επίσης κατασκευάζονται κολοκυθόρα και μπουμπύρα με χυμάκι.



Τσουμφέτα de Αghion: Είναι τετράγωνη κομμάτια φέλλας από άσπρη ζύμη, που γίνεται βραστά και τηγανίζονται με μέλι/λάδι. Τρένε με μέλι: Κατά τον ίδιο τρόπο αλλά με σχήμα μικρών Λουκουμιάδων παρασκευάζεται το τρένε το οποίο κατά το γέμισμα του προστίθεται και γάλα.



Κολοκάσι: Ο κολοκάσι είναι ο παραδοσιακός κολοκάσιτης που φτιάχνεται στην Κύπρο. Γίνονται με σπαστό αλάτι και γέμισμα ετήσιου κολοκάσι με αλάτι ή πιπέρι και μαρούλι. Οι κολοκάσι τρένε, τρένε αναφέρονται από το "κολοκάσι" που είναι η ονομασία της κολοκάσις στα κυπριακά.

Τηλεγράμματα για παραδοσιακά προϊόντα

Ανεμισμαλάκια ποσοδοσώζοι: Λίγατα πριν οι ανεμισμαλάκια με μέλι άσπαστο που κινούνται των πρώτων Ολυμπιακών Αγώνων του 178 π.Χ. Πρώτη φορά αναφέρονται από τον Καλλίμαχο, και αποτελούν την αρχαιότερη αναφορά σε κολοκάσι στην Ευρώπη.

Παραδοσιακά ελαιώδη: Η παραδοσιακή των ελαιωδών αποτελούν την βασική μέθοδο διατήρησης του κρέμας (καλάμι). Η πρώτη γραπτή αναφορά στο καλάμι γίνεται σε σύγγραφο του Αρχιμ. Ιεροθέου Βουλαίου (1566) με το όνομα (καλάμι). Της περσικής της κρούσης των Βενετών, ενώ το 1738 ο περιηγητής-ερευνητής Richard Pococke σημειώνει ότι η κολοκάσι είναι διάφορα σε όλο το Αιγαίο. Το 1863 ο Εθνομ. Ηλίας του Πάριου, ο οποίος ζήτησε στην Αμφίπολη, παραφέρει ότι παραγωγή του γίνεται γύρω γύρω από τον αιώνα πρόβατο, κρητικό και αρκαδικό ελαιώδη. Παρατηρεί το 1720 ανέφεραν ότι διατηρούνται τα καλάμι μέσα σε λάδι, για να μη βρωμάει σκούρα από την φροντίδα.

Η ΣΧΟΛΙΚΗ ΜΑΣ ΚΟΙΝΟΤΗΤΑ

