



**Καλημέρα Παιδιά!!!**

**Σήμερα θα κάνουμε Πασχαλινή Μαγειρική!**

**Θα βάψουμε αυγά και θα φτιάξουμε πασχαλινά μπισκότα!**

**Είστε όλοι έτοιμοι;**



## 1<sup>η</sup> Δραστηριότητα

Βάφουμε πασχαλινά αυγά με χρώματα ζαχαροπλαστικής.



### Υλικά:

- Καλά βρασμένα αυγά
- 1 κουταλιά της σούπας λευκό ξύδι για κάθε ποτηράκι
- Πλαστικά ποτηράκια ή μικρά κύπελλα ή κενά δοχεία
- Νερό
- 7 με 10 σταγόνες χρώματος ζαχαροπλαστικής



### **Οδηγίες ώστε να μην σπάσουν τα αυγά κατά το βράσιμο:**

- Τοποθετείστε τα αυγά στον πάτο της κατσαρόλας, μετά το νερό και στη συνέχεια τα βράζετε. Τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Αν τα έχετε στο ψυγείο, βγάλτε τα από το προηγούμενο βράδυ.

### **Οδηγίες για ετοιμασία της βαφής:**

- Βάζετε χλιαρό νερό στα ποτηράκια, περίπου μέχρι τη μέση. Προσθέτετε μια κουταλιά της σούπας ξύδι και 7 - 10 σταγόνες χρώματος ζαχαροπλαστικής. Όσο περισσότερες σταγόνες βάλετε τόσο πιο έντονο θα βγει το χρώμα.

Σημαντικό! Για να έχετε καλύτερη απόδοση χρώματος, χρησιμοποιήστε καφέ αυγά για το κόκκινο χρώμα και άσπρα αυγά για τα υπόλοιπα χρώματα!

## Ας τα βάψουμε λοιπόν!



### Οδηγίες:

- Γεμίστε τα δοχεία περίπου 1/2 έως 2/3 με νερό.  
Σημείωση: Μην γεμίσετε πλήρως τα δοχεία γιατί όταν βάλετε τα αυγά μέσα, θα ξεχειλίσουν.

- Προσθέστε τις σταγόνες βαφής τροφίμων μέχρι να είστε ικανοποιημένοι με την απόχρωση.



- Βάλτε τα καλά βρασμένα αυγά στα φλυτζάνια. Συνήθως 5 - 7 λεπτά είναι αρκετά, αλλά αυτό εξαρτάται και από το χρώμα ζαχαροπλαστικής που χρησιμοποιείτε. Κατά διαστήματα ανακατεύετε τα με ένα κουτάλι να πάει το χρώμα παντού.



Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα κουταλάκι για να τοποθετείτε μέσα και έξω τα αυγά.

- Έπειτα βγάξετε τα αυγά και τα τοποθετείτε σε αλουμινόχαρτο, στο οποίο έχετε τοποθετήσει χαρτί κουζίνας, περιμένοντάς τα να στεγνώσουν.
- Σκουπίστε τα με φυτικό λάδι (με χαρτοπετσέτα, βαμβάκι ή με ένα ύφασμα) για να φτιάξετε ένα λαμπερό αυγό!!!



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να καλύψετε την επιφάνεια εργασίας σας με μια εφημερίδα, έτσι ώστε η βαφή να μην λερώσει το τραπέζι της κουζίνας σας.

**Αυτό ήταν! Έτοιμα τα Πασχαλινά μας αυγά !!!**



## 2<sup>η</sup> Δραστηριότητα

Βάφουμε πασχαλινά αυγά με ειδικές δαχτυλομπογιές.



### Υλικά:

- Καλά βρασμένα αυγά
- Βαφή tempera
- Βαφή αυγών είτε χρώμα ζαχαροπλαστικής



### Οδηγίες:

- Βάψτε τα αυγά με ανοιχτόχρωμη βάση όπως κίτρινο, ροζ, ανοιχτό γαλάζιο, ανοιχτό πράσινο.
- Βάλτε τα δάχτυλά σας στη βαφή tempera και αφήστε τα δακτυλικά αποτυπώματά σας στα αυγά.

Μπορείτε να δημιουργήσετε ένα λαγουδάκι δαχτυλικών αποτυπωμάτων, φτιάχνοντας δυο οβάλ σχήματα.

Μια καρδιά μπορεί επίσης να αποτυπωθεί με δαχτυλικά αποτυπώματα τοποθετώντας το ένα σχήμα οβάλ με ελαφριά επικάλυψη ενός δεύτερου σχήματος οβάλ.



Μπορείτε, επίσης, να φτιάξετε ένα λουλούδι, αφήνοντας έξι δαχτυλικά αποτυπώματα σε σχήμα κύκλου και για φύλλα μπορείτε να αφήσετε δύο οβάλ δαχτυλικά αποτυπώματα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πινέλο ή με την άκρη του δαχτύλου σας να σχεδιάσετε το λεπτό κλωνάρι που συνδέει το λουλούδι με τα φύλλα.

### 3<sup>η</sup> Δραστηριότητα

Φτιάχνουμε σπιτικά πασχαλινά μπισκότα με κέφι και με χρώμα:



#### Υλικά:

- 200 γρ. βούτυρο μαλακό
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 κρόκους (από μεγάλα αυγά)
- 400 γρ. αλεύρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπαχάρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 – 4 κουταλιές της σούπας γάλα
- Χρώματα ζαχαροπλαστικής
- Τρούφες (πολύχρωμες/μαύρες/χρώμα της αρεσκείας σας)

\*Μπορείτε να αγοράσετε έτοιμη ζύμη των μπισκότων.

**Πάμε να τα φτιάξουμε παρέα!!!**

#### Οδηγίες:

- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Τοποθετήστε ένα χαρτί ψησίματος στο ταγί και αλείψτε με λίγο βούτυρο ή ελαιόλαδο.
- Αλευρώνετε ελαφρώς την επιφάνεια εργασίας.
- Βάλτε το βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα δοχείο και χτυπήστε μέχρι να γίνει το μείγμα αφράτο.
- Χτυπήστε τους κρόκους και προσθέστε τους στο δοχείο.
- Κοσκινίστε το αλεύρι και τα μπαχαρικά και ρίξτε τα στο δοχείο, προσθέτοντας το γάλα, ώστε να γίνει μια μαλακή ζύμη.
- Πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας.



- Κόψτε τη ζύμη σε πάχος 5-6χιλ και στο επιθυμητό σχήμα. Μπορείτε επίσης να κόψετε τη ζύμη με ότι εργαλείο έχετε στην κουζίνα σας για να της δώσετε πασχαλινή μορφή, όπως κουνελάκια, αυγά, λουλούδια κ.τ.λ.
- Πάρτε ένα ασπράδι αυγού και ανακατέψτε με το χρώμα ζαχαροπλαστικής (ό,τι χρώμα θέλουν τα παιδιά).

\*Τα παιδιά μπορούν να φτιάξουν με τα δαχτυλικά τους αποτυπώματα μια καρδιά (2 οβάλ σχήματα, το ένα να εφάπτεται με το άλλο).

- Προσθέτετε στα μπισκότα τις διάφορες τρούφες με το χρώμα της αρεσκείας σας.
- Βάλτε τα μπισκότα στη λαδόκολλα, με σπάτουλα.
- Ψήστε στους 200 βαθμούς Κελσίου για 7 – 8 λεπτά, μέχρι να δείτε την επιφάνεια των μπισκότων στεγνή.
- Βγάλτε τα μπισκότα από τον φούρνο και τοποθετείστε τα σε δίσκο μέχρι να κρυσώσουν.

**Μπράβο σας! Τα μπισκότα μυρίζουν υπέροχα!!!**





**Συγχαρητήρια καλοί μου φίλοι τα πήγατε θαυμάσια!!!**

**Καλό Πάσχα και να προσέχετε!**

**Θα τα ξαναπούμε σύντομα!**

**Βιβλιογραφία:**

<https://www.dltk-kids.com/>