

*Αγαπητοί μου γονείς, αγαπημένα μου παιδιά,
με την ελπίδα και την ευχή να τελειώσει αυτή η δοκιμασία,
σας αφιερώνω δυο τραγουδάκια για να μυρίσει η άνοιξη στα σπίτια μας και
μερικές πασχάλινές δραστηριότητες!*



<https://youtu.be/J08dzlY199g>



<https://youtu.be/ZYov3p-6i04>

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΑΥΓΑ

1. Παίρνουμε ένα πλαστικό πιάτο, κολλάμε πάνω του λωρίδες από πλαστελίνη και πάνω στην πλαστελίνη μπορούμε να βάλουμε μακαρονάκια ή όσπρια!



2. Μπορούμε να κολλήσουμε γκοφρέ χαρτάκια ή ό,τι χαρτάκια έχουμε στο σπίτι πάνω σε ένα χαρτόνι που το έχουμε κόψει σε σχήμα αυγού!



3. Μπορούμε να βάψουμε μακαρονάκια και να τα κολλήσουμε σε χαρτονάκια που έχουμε κόψει σε σχήμα αυγού!



4. Σε μικρά χαρτονάκια, κομμένα σε σχήμα αυγού, μπορούμε να τυλίξουμε κλωστές σε διάφορα χρώματα!



ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

ΤΑ ΥΛΙΚΑ ΠΟΥ ΘΑ ΧΡΕΙΑΣΤΟΥΜΕ:

Λαζαράκια



1 κιλό αλεύρι



σκληρό (για τσουρέκια)



½ φλιτζάνι



ελαιόλαδο



½ φλιτζάνι



ζάχαρη



2 φλιτζάνια



σταφίδες



1 φλιτζάνι



φιλοκομμένα καρύδια



2 φακελάκια ξερή μαχιά



2 κουταλάκια



κανέλα



χαρίφαλα



ή μοσχοκάρφια



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα ποτήρι γλιαρό νερό, διαλύουμε τη μαγιά.
2. Σε μια μεγάλη λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι.
3. Στο κέντρο της λεκάνης ρίχνουμε το λάδι, τη μαγιά και τη ζάχαρη.
4. Ζυμώνουμε ρίχνοντας σιγά σιγά το νεράκι, ώσπου η ζύμη να γίνει σφιχτή.
5. Προσθέτουμε τα καρύδια, τις σταφίδες, την κανέλα και συνεχίζουμε το ζύμωμα.
6. Κόβουμε κομματάκια από τη ζύμη και σχηματίζουμε ορθογώνια μικρά κουλουράκια.
7. Πλάθουμε λωρίδες λεπτές, που τις βάζουμε χιαστί στη μέση του μακρόστενου κομματιού.
8. Βάζουμε τα γαρύφαλλα στο επάνω μέρος για να σχηματίσουμε τα μάτια και το στόμα!
9. Τοποθετούμε τα λαζαράκια μας σε ταψί, πάνω σε λαδόκολλα.
10. Τα βάζουμε στο φούρνο στους 40-50 βαθμούς μέχρι λίγο να φουσκώσουν και έπειτα στους 200 μέχρι να ροδίσουν!

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!



ΠΗΓΕΣ

http://dreamkindergarten.blogspot.com/2013/04/blog-post_22.html
pinterest.com