

Σύμφωνα με τις σύγχρονες παιδαγωγικές τάσεις, μία από τις δραστηριότητες που συνδυάζουν τη μάθηση και το παιχνίδι και συνδέονται με τα βιώματα των παιδιών είναι η μαγειρική. Πρόκειται για μια άκρως δημιουργική και ευχάριστη δραστηριότητα, με εξαιρετικά πολλές παιδαγωγικές προεκτάσεις.

Ιδιαίτερα αυτές τις ημέρες που γιορτάζουμε το Πάσχα «μένοντας σπίτι», προτείνουμε όλοι μαζί μικροί- μεγάλοι να φτιάξετε την παρακάτω γιορτινή συνταγή για πολύ νόστιμα και αφράτα **αλμυρά τσουρεκάκια- λαγούς.**



Πάρτε τα υλικά και τις κατάλληλες μεζούρες (φλιτζάνι, κουτάλια) και αρχίστε, Και μην ξεχνάτε, παιδιά, για να πετύχει... χρειάζεται καλή διάθεση και να «διαβάζουμε» προσεκτικά την συνταγή!

ΛΑΓΟΥΔΑΚΙΑ

1



αυγό

1



λάδι

2



μαγιά

2



αλεύρι

3



ζάχαρη

1



αλάτι

2



γάλα

8



λουκάνικα

Εκτέλεση:

Μέσα σε ένα μπωλ ανακατεύουμε όλα τα υλικά και φτιάχνουμε μια μαλακή ζύμη.



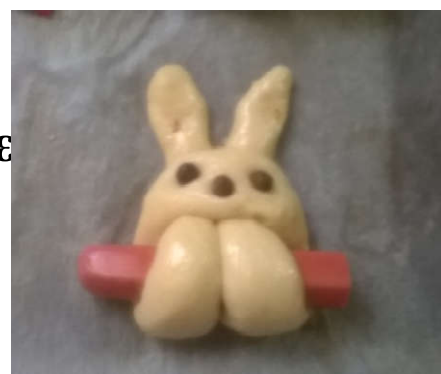
Την χωρίζουμε σε 8 μπαλάκια. Πλάθουμε το κάθε ένα σαν κορδονάκι, το διπλώνουμε στη μέση και τοποθετούμε πάνω του ένα λουκανικάκι...



περνάμε τις άκρες γύρω του σαν σε θηλιά



...και το λαγουδάκι είναι έτοιμο. Για ματάκια και μυτούλα βάζουμε μπαχάρι ή γαρίφαλο.



Με ένα πινέλο αλείφουμε με αυγό και ψήνουμε μέχρι να ροδίσουν.

Καλή επιτυχία και καλοφάγωτα !!

