

Μύρισαν Χριστούγεννα στο Α3 του 3^{ου} Γυμνασίου Ιωαννίνων!

Την Παρασκευή 23 Δεκεμβρίου 2022 και κατά τη διάρκεια των δύο πρώτων διδακτικών ωρών οι μαθητές του α3 τμήματος θέλησαν με τον δικό τους ξεχωριστό τρόπο να μπουν στο εορταστικό κλίμα πλάθοντας κουλουράκια και κάνοντας μεταξύ τους ανταλλαγή δώρων. Η ιδέα για τα κουλουράκια ήταν του Πάνου, ο οποίος βλέποντας τους ψωμάδες του παλατιού να προσπαθούν να φτιάξουν στον ανόρεκτο βασιλιά τους «Το πιο γλυκό ψωμί», θυμήθηκε τα πεντανόστιμα κουλουράκια πορτοκαλιού που φτιάχνει η γιαγιά του!

Η ιδέα «έπεσε» στο τραπέζι, η συνταγή κατέφθασε, τα υλικά συγκεντρώθηκαν και ήρθε η μέρα που οι μαθητές του τμήματος ζύμωσαν και δοκίμασαν κουλουράκια πορτοκαλιού! Στο όλο εγχείρημα βοήθησε και η κυρία Ελένη, η υπεύθυνη του κυλικείου του σχολείου μας, την οποία ευχαριστούμε όλοι μας μέσα από την καρδιά μας! Οι μαθητές, λοιπόν, όπως θα δείτε και στις φωτογραφίες ζύμωσαν και έπλασαν κουλουράκια, τα ξεφούρνισαν, τα γεύτηκαν οι ίδιοι και κέρασαν καθηγητές και μαθητές του σχολείου μας!

Ήταν η μέρα που το ημερολόγιο έγραφε 23 Δεκεμβρίου 2022 και που στο 3^ο Γυμνάσιο Ιωαννίνων μύρισαν Χριστούγεννα!

Υπεύθυνες για τη δίωρη δράση οι φιλόλογοι

Ντούρου Αγλαΐα
Γκατζόγια Δήμητρα Ε.Ε.Α

Η συνταγή

Κουλουράκια πορτοκαλιού

1 ποτήρι νερού καλαμποκέλαιο

1 ποτήρι νερού χυμό πορτοκάλι

1 ½ ποτήρι νερού ζάχαρη (εμείς κρατήσαμε λίγη)

1 φακελάκι baking powder

1 κουταλάκι του γλυκού σόδα (λιωμένη στον χυμό πορτοκαλιού)

ξύσμα από 2 πορτοκάλια

Αλεύρι όσο πάρει (περίπου στο κιλό) για να έχουμε μια ζύμη εύπλαστη

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς Κελσίου.

Σε μια λεκανίτσα ανακατεύουμε για λίγο όλα τα υλικά και στη συνέχεια ρίχνουμε το μπέικιν και το αλεύρι.

Λαδώνουμε τα χέρια μας, πλάθουμε κοτσίδες και τοποθετούμε τα κουλουράκια μας στη λαδόκολλα που έχουμε προηγουμένως στρώσει στο ταψί.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.

Καλή επιτυχία!