



Φύλλο Νο.1

Παρασκευή 23 Απριλίου 2021

Πάσχα στη
Σαντορίνη και στη
Μύκονο σελ.2

Πάσχα στη Σίφνο
και στη Γερμανία
σελ.3

Το δώρο της νονάς
και τα έθιμα του
Πάσχα σελ.3

Κόκκινα Πασχαλινά
αυγά σελ.4

Μεγάλη Εβδομάδα
ποίημα σελ.4
Η μεγάλη νηστεία
της Σαρακοστής
σελ.5

Συνεντεύξεις «Πώς
ήταν παλιά το
Πάσχα;» σελ.6

Μεγάλο Σάββατο-
Η πρώτη Ανάσταση-
Η Ανάσταση
σελ.7

Το Πάσχα από τους μαθητές της Τετάρτης τάξης του σχολείου μας, που εργάστηκαν με τηλεδιάσκεψη αλλά με μεράκι για τη συγγραφή των άρθρων και τη δημιουργία των ζωγραφιών τους.



Δήμητρα Αργυρίου

Ώρα για πασχαλινή
διασκέδαση σελ.7

Φτιάξε μόνος σου
ένα πασχαλινό αυγό
έκπληξη σελ.8-9

Πώς να Διακοσμήσετε
Πασχαλινά Αυγά με
Αλουμινόχαρτο σελ.10

Πασχαλινές
ζωγραφιές σελ.10

Πασχαλινό
σταυρόλεξο σελ.11

Πασχαλινές
συνταγές σελ.12

Πάσχα στη Σαντορίνη

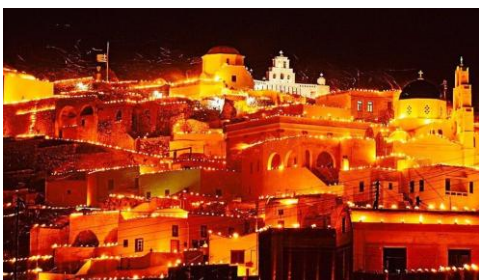
Στη Σαντορίνη το Σάββατο του Λαζάρου στις πλατείες των χωριών οι κάτοικοι στήνουν το Λάζαρο, έναν πελώριο ξύλινο σταυρό τυλιγμένο με αρισμαρί (δεντρολίβανο) και λουλούδια.

Το πρωί της Μεγάλης Παρασκευής οι κοπέλες των χωριών στολίζουν τον επιτάφιο με λουλούδια. Στην Οία όλες οι ακολουθίες της Μεγάλης εβδομάδας γίνονται στην Παναγία την Πλατσήνη, την εκκλησία της πλατείας. Στο χωριό Πύργος, μετά την αποκαθήλωση, βγαίνει το Τάνταλο, στους δρόμους του χωριού για να αναγγείλει το γεγονός και οι καμπάνες ηχούν πένθιμα. Η περιφορά του επιταφίου στον Πύργο σημαίνεται από μικρές φωτιές σε λυχναράκια. Οι γυναίκες από τις αυλές των σπιτιών ραίνουν την πομπή του επιταφίου με ροδόνερο.

Το Μεγάλο Σάββατο μετά την Ανάσταση όλοι με μια κοσώνα και ένα κόκκινο αυγό πάνε στα σπίτια τους για να φάνε τα «σαρδούμια» (εντόσθια κατσικιού - συκώτι, πατσάς, πλεμόνι- σε κομμάτια, καρφωμένα πάνω σε κλαριά δεντρολίβανου και τριγύρω τυλιγμένα με τα εντεράκια σαν γαρδουμπάκια).

Την Κυριακή του Πάσχα σε αρκετά χωριά του νησιού γίνεται το λαϊκό δικαστήριο του «Οβραίου» (πάνινο ομοίωμα ανθρώπου) ο οποίος καταδικάζεται σε θάνατο κρεμιέται και καίγεται από τους κατοίκους με αυτοσχέδια δυναμιτάκια και βαρελότα. Στο Εμπορείο οι κάτοικοι βγαίνουν στους δρόμους χτυπώντας μεταλλικά αντικείμενα ώστε να ξορκίσουν το «κακό».

Γιώργος Νταλιάνης



Πάσχα στη Μύκονο

Στη Μύκονο οι γυναίκες ασπρίζουν τα σπίτια και πλάθουν τα «Λαζαράκια», ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου.

Τη Μεγάλη Παρασκευή γίνεται η περιφορά του επιταφίου στο Ματογιάννι και το Μεγάλο Σάββατο η Ανάσταση στο μοναστήρι του Παλαιόκαστρου, στην Άνω Μερά και στη Μητρόπολη της Αλευκάντρας.

Την ημέρα του Πάσχα οι κάτοικοι διασκεδάζουν στα σπίτια τους και το απόγευμα καίνε τον Ιούδα. Σειρές με υπαίθριες σούβλες στήνονται στο Γιαλό και την Άνω Μερά.

Άννα Κουτσοπούλου



Πάσχα στη Σίφνο

Στη Σίφνο υπάρχει το έθιμο του αναστάσιμου χαιρετισμού που διαρκεί 40 μέρες. Την Μεγάλη Πέμπτη οι νοικοκυρές φτιάχνουν τα παραδοσιακά πουλιά της λαμπρής, δηλαδή κουλούρες σε διάφορα σχήματα ζώων και πουλιών. Κατά την εσπερινή ακολουθία όταν ο παπάς διαβάζει το έκτο Ευαγγέλιο τα νέα παιδιά φεύγουν από την εκκλησία για να ανάψουν τα καντήλια των ξωκλησιών. Επιστρέφουν αργότερα για να στολίσουν τον επιτάφιο. Το Μεγάλο Σάββατο και η δεύτερη Ανάσταση την Κυριακή του Πάσχα είναι ιδιαίτερα κατανυκτικές στη μονή της Παναγίας της Βρυσιανής, στην Παναγία την Κοχή στον Αρτέμονα και σε άλλες εκκλησίες και ξωκλήσια του νησιού. Το κασίκι στη Σίφνο ψήνεται στο μαστέλο δηλαδή πήλινο δοχείο με άνηθο και ντόπιο κόκκινο κρασί. Στο εορταστικό τραπέζι θα βρούμε επίσης τη σπιτική ξινομυζήθρα και τη μελόπιτα, ένα τοπικό γλύκισμα από μέλι, ξινομυζήθρα και αυγά. Το απόγευμα της Κυριακής του Πάσχα στην κεντρική πλατεία της Απολλωνίας οργανώνεται από τον πολιτιστικό σύλλογο Σίφνου το κάψιμο του Ιούδα. Το σίγουρο είναι ότι στις Κυκλάδες το Πάσχα θα περάσεις πολύ ωραία.

Δήμητρα Αργυρίου



Πάσχα στη Γερμανία

Το Πάσχα, που τιμά την Ανάσταση του Χριστού, είναι για Γερμανούς κι Έλληνες μία από τις σημαντικότερες γιορτές του χρόνου. Και στις δύο χώρες τηρείται με αφορμή το Πάσχα μία μακραίωνη παράδοση. Στην Γερμανία το Πάσχα όλα περιστρέφονται γύρω από το αυγό, σε κάποιες όμως περιοχές του βορά εμπλέκεται έως και η φωτιά. Το κατεξοχήν γερμανικό πασχαλινό εθιμικό σύμβολο είναι ο «λαγός-ωοφόρος», ο Όστερχαζε (Osterhase), ο οποίος κουβαλάει στους ώμους του ένα καλάθι με κόκκινα αβγά και, σύμφωνα με το έθιμο, τα κρύβει κάπου, έξω στην αυλή του σπιτιού, κάτω από έπιπλα και μέσα στα λουλουδία, ενώ τα παιδιά ψάχνουν να τα βρουν.

Το πασχαλινό δώρο της Νονάς και του Νονού

Κάθε Πάσχα η Νονά και ο Νονός μας, μας φέρνουν μία λαμπάδα, ένα ωραίο δώρο και ένα νόστιμο σοκολατένιο αυγό.

Τα έθιμα του Πάσχα

Κάθε Πάσχα βάφουμε κόκκινα αυγά, φτιάχνουμε τσουρέκι, σουβλίζουμε το αρνί και μερικοί στο αρνί δένουν τον «μάρτη». Άλλοι τον πετάνε στη σκεπή ή στα δέντρα!

Μένια Φωληγά- Ελισάβετ Σωτήρχαινα



Κόκκινα πασχαλινά αυγά

Μεγάλη Πέμπτη,

Στην κουζίνα υπάρχει δουλειά...

Μια μεγάλη κατσαρόλα στη φωτιά...κόκκινη μπογιά και ξίδι. Τα αυγά καθαρά παρατεταγμένα πάνω στο τραπέζι...περιμένουν ένα-ένα με τη σειρά τους, η νοικοκυρά, να τα βάψει κόκκινα. Στο καλάθι θα τα βάλει πολύ προσεχτικά και το τσουγκρισμα θα δείξει ποιο θα 'ναι πιο δυνατό...!!!

Όταν το κέλυφος του αυγού σπάσει, γεννιέται μια ζωή. Με τον ίδιο τρόπο το πασχαλινό αυγό συμβολίζει το σπάσιμο του τάφου του Χριστού και την Ανάστασή Του. Και γιατί κόκκινα;::

Άλλοι πιστεύουν ότι βάφονται κόκκινα όπως κόκκινο ήταν και το αίμα του σταυρωμένου Χριστού. Άλλοι λένε πως το κόκκινο είναι το χρώμα της χαράς και της αγάπης...αφού μετά τη σταύρωση έρχεται η χαρά της Ανάστασης που πάντα είναι μέσα στην ανθισμένη και μυρωδάτη Άνοιξη. Και άλλοι πάλι πιστεύουν...πως όταν έγινε η Ανάσταση...δεν το πίστεψε κανένας...Μια γυναίκα που κρατούσε ένα καλάθι με αυγά είπε:« Αν γίνουν κόκκινα τα αυγά που κρατώ τότε ο Χριστός θα έχει αναστηθεί». Κι έτσι κι έγινε!!!

Μπορείτε να μαντέψετε το αίνιγμα;

Τα κόκκινα όλα φορούν
μα τα άλλα τα χτυπούν.

Με τσουγκρίσματα πολλά
όλοι λένε χρόνια πολλά!!!

Τι είναι;::

Αντώνης Καλύβας



Μεγάλη Εβδομάδα

Πέντε μέρες μόνο μένουν
για ν' αρχίσουν οι γιορτές
της Μεγάλης Εβδομάδας
κι οι πασχαλινές χαρές.

Πώς μ' αρέσουν οι καμπάνες
να χτυπούν νυχτερινές...
Και μοσχοβολούν οι φούρνοι
απ' τις τόσες μυρωδιές...

Τα τραπέζια κοκκινίζουν
απ' τα κόκκινα τ' αυγά.
Κι ένας τ' άλλου τα τσουγκρίζουν
κ' του λεν: Χρόνια Πολλά...

Πολυτίμη Κωνσταντινίδη



Η μεγάλη νηστεία της Σαρακοστής

Η εκκλησία μας όταν μιλάει για νηστεία, αναφέρεται στην πνευματική και όχι στην σωματική νηστεία. Αναφέρεται στην εγκράτεια από τα πνευματικά πάθη, δηλ. τη ζήλεια, το φθόνο, το μίσος και όχι στην αποχή μας από κάποιες τροφές.

Η Μεγάλη Σαρακοστή, είναι η πιο παλιά νηστεία. Λέγεται Μεγάλη, γιατί κατά την διάρκειά της, θυμόμαστε μεγάλα και συνταρακτικά γεγονότα. Θυμόμαστε όλα τα Μεγάλα πάθη του Χριστού. Μαζί με την Μεγάλη Εβδομάδα, διαρκεί 50 ημέρες. Αρχικά ήταν 6 εβδομάδες, αργότερα όμως έγινε 7. Ξεκινάει από την Καθαρά Δευτέρα ως το Σάββατο του Λαζάρου. Στις 7 εβδομάδες της Μεγάλης Σαρακοστής τελικά προστέθηκαν άλλες 3. Αυτές είναι οι εβδομάδες της προετοιμασίας. Έτσι λοιπόν ξεκινάμε να προετοιμαζόμαστε σταδιακά, για να μπορούμε στην Μεγάλη νηστεία.

Η πρώτη εβδομάδα από αυτές της προετοιμασίας, λέγεται Προφωνήσιμος. Παλαιότερα προφωνούσαν, δηλαδή διαλαλούσαν ότι άρχιζαν οι Απόκριες. Επιτρέπεται να φάμε τα πάντα, ακόμα και την Τετάρτη και την Παρασκευή.

Η δεύτερη εβδομάδα της προετοιμασίας λέγεται Απόκρεως. Επιτρέπεται να φάμε τα πάντα εκτός από την Τετάρτη και την Παρασκευή. Τελειώνει με το ψυχοσάββατο, μια μέρα όπου θυμόμαστε τους νεκρούς.

Η τρίτη Εβδομάδα λέγεται Τυροφάγου. Τότε τρώμε αυγά, τυριά, ψάρι, όχι όμως και κρέας.

Από την τέταρτη εβδομάδα και έπειτα, μπαίνουμε στην Μεγάλη Σαρακοστή. Η πρώτη Κυριακή της Σαρακοστής είναι η Κυριακή της Ορθοδοξίας. Γιορτάζουμε το γεγονός ότι μετά από μάχη που έγινε για τις εικόνες, η αυτοκράτειρα Θεοδώρα αποφασίζει να κρεμάσει ξανά τις εικόνες στις εκκλησίες.

Η δεύτερη Κυριακή είναι αυτή του Γρηγορίου Παλαμά και γιορτάζουμε την καταδίκη των εχθρών του και την υπεράσπιση της διδασκαλίας του.

Η επόμενη Κυριακή είναι αυτή της Σταυροπροσκύνησης. Γιορτάζουμε το γεγονός ότι η Αγία Ελένη βρήκε τον Τίμιο Σταυρό. Οι πιστοί παίρνουν δύναμη από το Σταυρό να συνεχίσουν τη νηστεία τους.

Η τέταρτη Κυριακή είναι του αγίου Ιωάννη της Κλίμακας και η πέμπτη είναι της οσίας Μαρίας.

Και φτάνουμε στην Μεγάλη Εβδομάδα, με αποκορύφωση το Μεγάλο Σάββατο όπου είναι το μοναδικό Σάββατο που δεν τρώμε λάδι, ώστε το βράδυ να κοινωνήσουμε και να έρθουμε σε σχέση, σε κοινωνία με τον Χριστό.

Όσο δύσκολη και αν φαίνεται η νηστεία, αυτή είναι θεμέλια αρετή, γιατί είναι ο καθαρισμός της ψυχής και του σώματός μας!!!

Γεωργία Κατή



Συεντεύξεις «Πώς ήταν παλιά το Πάσχα;»

Οι εποχές συνεχώς αλλάζουν. Αναρωτηθήκαμε πώς ήταν το Πάσχα παλιότερα.. έτσι πήραμε συεντεύξεις από μεγαλύτερους σε ηλικία για να μας περιγράψουν το Πάσχα παλιά!

1. Κυρία Νικολέτα: «Παλιά το Πάσχα οι νοικοκυρές ασβέστωναν τα σπίτια και τις αυλές τους. Έβαφαν τις γλάστρες και γενικά καθάριζαν τα σπίτια και τις αυλές τους. Όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα πήγαιναν στην εκκλησία και με ευλάβεια ζούσαν τα πάθη και την Ανάσταση του Χριστού».

2. Κυρία Δέσποινα: «Παλιά το Πάσχα βάφαμε κόκκινα αυγά, στρώναμε το τραπέζι, σουβλίζαμε αρνί και χορεύαμε και γλεντούσαμε με όλη τη γειτονιά μέχρι αργά το βράδυ.»

3. Κυρία Τασούλα: «Παλιά το Πάσχα πηγαίναμε στην εκκλησία όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα. Τη Μεγάλη Πέμπτη στολίζαμε τον επιτάφιο. Τη Μεγάλη Παρασκευή γυρίζαμε σε όλο το χωριό τον επιτάφιο και σε κάθε σταυροδρόμι ο παπάς σταματούσε κι έψελνε. Το Μεγάλο Σάββατο το βράδυ πηγαίναμε στην εκκλησία με τις λαμπάδες και μετά γυρίζαμε στο σπίτι και τρώγαμε μαγειρίτσα».

4. Κύριος Τάσος: «Το Πάσχα γινόταν μία προετοιμασία 10-15 μέρες πιο νωρίς. Οι νοικοκυρές έβαφαν τα αυγά, κι όλοι νήστευαν. Οι άνδρες ετοιμάζαν τα αρνιά για να τα ψήσουν το Πάσχα κι όλη τη Μεγάλη Εβδομάδα πήγαιναν στην εκκλησία μέχρι το Μεγάλο Σάββατο με την Ανάσταση του Κυρίου».

5. Κυρία Ζαφείρα: «Το Πάσχα οι γυναίκες ζύμωναν τσουρέκια κι έφτιαχναν κουλουράκια για να μοσχοβολήσει το σπίτι».



Ευφροσύνη Γκικοπούλου-
Μαρία Θεοδώρα Δούλτσου

Πάσχα στη Λιβαδειά



Το Πάσχα της Λιβαδειάς φημίζεται για τη γιορταστική λαμπρότητά του. Συνεχίζει και διατηρεί την παράδοση του Ρουμελιώτικου Πάσχα, ενώ χρόνο με το χρόνο ζωντανεύει ακόμα περισσότερο μιας και οι νεώτεροι συμμετέχουν με ιδιαίτερο μεράκι και κέφι στο έθιμο του "λάκκου".

Από τη Μεγάλη Πέμπτη όλοι οι κάτοικοι προμηθεύονται το αρνί, και οι παρέες κάνουν τον προγραμματισμό τους για το στήσιμο του "λάκκου". Το Μεγάλο Σάββατο διαλέγουν το μέρος (κήπο, αλάνα, δρόμο κλπ.) όπου θα συγκεντρωθούν κατά, συνήθως, γειτονικές παρέες να γλεντήσουν και να ψήσουν τα αρνιά. Σφάζουν, σουβλίζουν και αλατίζουν το αρνί. Τα εντόσθιά του τα καθαροπλένουν και τα προετοιμάζουν για το κοκορέτσι. Μέρος αυτών τα χρησιμοποιούν για την παρασκευή της μαγειρίτσας ή της γαρδούμπας, που θα φανωθούν στο βραδινό τραπέζι μετά το "Χριστός Ανέστη".

Μετά την Ανάσταση και πριν καλά ξημερώσει, όλη η πόλη μετατρέπεται σε μια μεγάλη ψησταριά: οι Λιβαδίτες ετοιμάζουν τη φωτιά με τέχνη και μαεστρία με τις συμβουλές και την επιμέλεια των έμπειρων και ειδικών. Ο γεροντότερος, κάνοντας το σταυρό του, βάζει φωτιά με τη λαμπάδα της Ανάστασης στο σωρό με τα κλήματα ή τα κάρβουνα. Με ραντίσματα νερού και συχνό χτύπημα με ένα μακρύ ξύλο, η θράκα ετοιμάζεται για να ψηθούν τα αρνιά. Το ίδιο γίνεται σε κάθε "λάκκο". Η πόλη τυλίγεται σε μυρωδιές και σύννεφα καπνού. Οι φωτιές είναι έτοιμες και τα αρνιά τοποθετούνται στους "λάκκους". Το γύρισμα των αρνιών και το πασχαλινό γλέντι με χορούς και συνοδεία παραδοσιακής μουσικής διαρκεί μέχρι το απόγευμα.

Ιωάννης Λιάσκος

Μεγάλο Σάββατο- Η πρώτη Ανάσταση-Η Ανάσταση

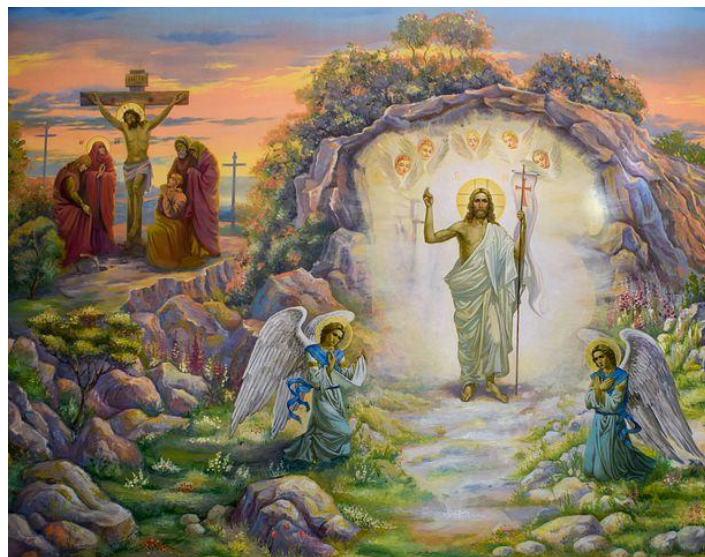
Το Μεγάλο Σάββατο είναι μεγάλη μέρα της Ορθοδοξίας. Η ψυχή του Χριστού είναι στον Άδη όπου ελευθερώνει τις ψυχές Των Νεκρών από το θάνατο και το σώμα του βρίσκεται στον τάφο.

Το πρωί του Μ.Σαββάτου τελείται ο εσπερινός του Πάσχα. Η ακολουθία έχει πανηγυρικό χαρακτήρα. Είναι η λεγόμενη Πρώτη Ανάσταση. Οι ναοί στολίζονται με κλαδιά δάφνης και γεμίζουν τα πανέρια με μωβ μυρωμένα λουλούδια. Όταν ο ιερέας λέει το «Ανάστα ο Θεός» σκορπά τα λουλούδια και τα δαφνόφυλλα στους πιστούς. Οι πιστοί χτυπούν τα πόδια τους στα στασίδια, δημιουργώντας τεχνητό σεισμό, χτυπούν τις καμπάνες και γενικά κάνουν θόρυβο για να διώξουν το Θάνατο.

Το απόγευμα του Μ.Σαββάτου καταφτάνει στην Αθήνα το Άγιο Φως από το Πανάγιο Τάφο των Ιεροσολύμων, με πτήση της Aegean (παλαιότερα της Ολυμπιάκης) και διαμοιράζεται ανά τη χώρα για να μοιραστεί το βράδυ της Ανάστασης στους πιστούς. Λίγο πριν τα μεσάνυχτα αφού σβήσουν τα φώτα, ο ιερέας ψάλλει το «Δεύτε λάβετε φως». Οι πιστοί ανάβουν τις λαμπάδες και μεταφέρουν το Άγιο Φως στα σπίτια τους.

Δυστυχώς πέρυσι, λόγω της πανδημίας του κορονοϊού, πολλά από τα ήθη και έθιμα αυτής της μεγάλης γιορτής της Ορθοδοξίας δεν πραγματοποιήθηκαν. Ας ελπίσουμε ότι φέτος θα ζήσουμε την Ανάσταση στα προαύλια των ναών μας και όχι στα μπαλκόνια μας όπως πέρυσι. Θα κρατάμε τη λαμπάδα μας φορώντας μάσκα και χωρίς να αγκαλιαζόμαστε και να φιλιόμαστε, αλλά δεν πειράζει, προέχει να είμαστε όλοι καλά και του χρόνου.

ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ ΣΕ ΟΛΟΥΣ
Ορέστης Μπάλιος



Ωρα για πασχαλινή διασκέδαση

Χρωματίστε με φωτεινά χρώματα τις εικόνες



Νεφέλη Πετροπούλου-Μάριος Δημητρίου

Φτιάξε μόνος σου ένα πασχαλινό αυγό έκπληξη**Υλικά που χρειάζεσαι**

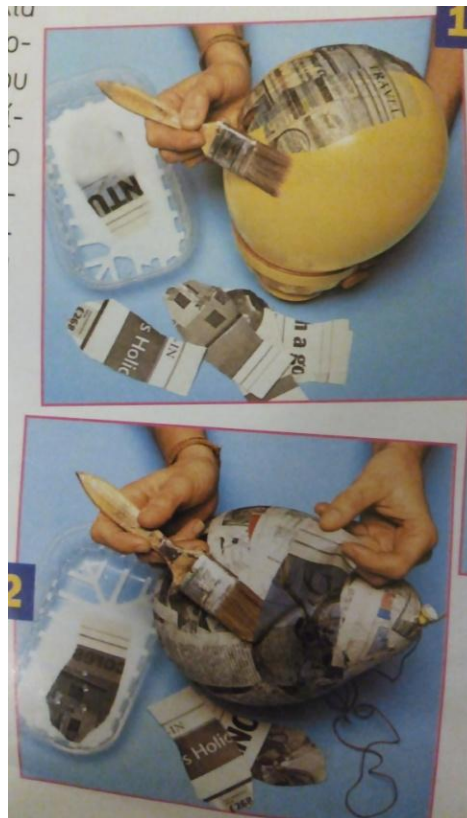
- ❖ Ένα μπαλόνι
- ❖ Μια εφημερίδα
- ❖ Ένα ποτήρι κι ένα μπολ
- ❖ Ξυλόκολλα ή κόλλα βινυλίου ή ατλακόλ, νερό και πινέλο
- ❖ Ψαλίδι και ένα κομμάτι σπάγκο
- ❖ Αυτοκόλλητη χαρτοταινία

Πριν ξεκινήσεις

- ❖ Κόψε σε κομμάτια την εφημερίδα, φούσκωσε το μπαλόνι και βάλτο πάνω στο ποτήρι

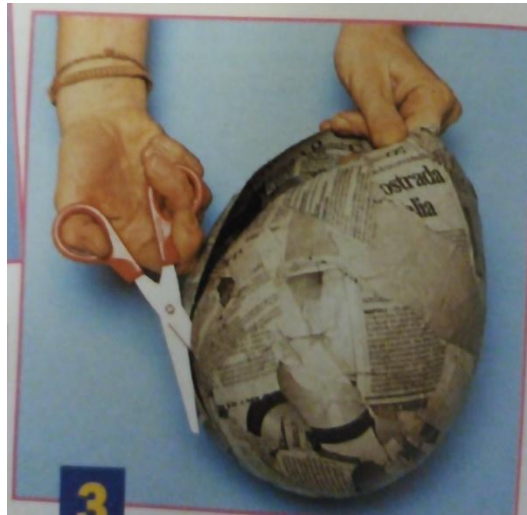
ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΕΙΣ

1. Βάλε λίγη κόλλα διαλυμένη με νερό στο μπολ, βύθισε κάθε φορά ένα κομματάκι εφημερίδας και κόλλα το πάνω στο μπαλόνι μέχρι να το καλύψεις ολόκληρο. Θα χρειαστεί να περάσεις 4,5 στρώσεις από εφημερίδες.



2. Όταν δεις ότι στέγνωσε καλά το χαρτί (ίσως χρειαστεί μια δυο μέρες) τρύπησε με ένα ψαλίδι το μπαλόνι, βγάλ' το και βάψε το αυγό με τέμπερα ή ακρυλικό χρώμα σε όποια απόχρωση σου αρέσει.

3. Έπειτα άνοιξε το αυγό όσο χρειάζεται για να μπορέσεις να βάλεις μέσα την έκπληξη.
(σοκολατάκια, σοκολατένια νομίσματα, παιχνιδάκια κτλ)



4. Σε αυτή τη φάση πρέπει να είσαι προσεκτικός με το μικρό σου αριστούργημα. Η σχισμή που άνοιξες πρέπει να είναι αρκετά μεγάλη ώστε να χωρούν να περάσουν καραμέλες, γλυκά ή ακόμη κι ένα λεπτό βιβλίο.
5. Ξανακλείσε το αυγό κολλώντας τη σχισμή με χαρτοταινία και το αριστούργημά σου είναι έτοιμο να πακεταριστεί.



ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!

Πηγή κειμένου και φωτογραφιών: Περιοδικό focus junior Μάρτιος 2006

Μπορείς να δεις και ένα βίντεο με οδηγίες σε αυτή τη διεύθυνση:

<https://www.youtube.com/watch?v=w87ScmlsJjs>

μικρές παραλλαγές για να γίνει πιο κατανοητή η κατασκευή από την Ειρήνη Αθανασίου

Πώς να Διακοσμήσετε Πασχαλινά Αυγά με Αλουμινόχαρτο

Υλικά:

Σφιχτά βραστά αυγά ή πλαστικά

Αλουμινόχαρτο

Ακρυλικά χρώματα

Αρχίστε κόβοντας ένα οβάλ κομμάτι από το αλουμινόχαρτο που να είναι αρκετά μεγάλο για να περικλείει το αυγό χωρίς πάρα πολύ περιθώριο.

Τυλίξτε πολύ καλά το αυγό.

Με τη λαβή του ψαλιδιού τρίψτε απαλά το φύλλο πάνω στο αυγό μέχρι να λειανθεί. Θα πρέπει να πιέσετε λίγο χωρίς όμως να σπάσετε το αυγό.

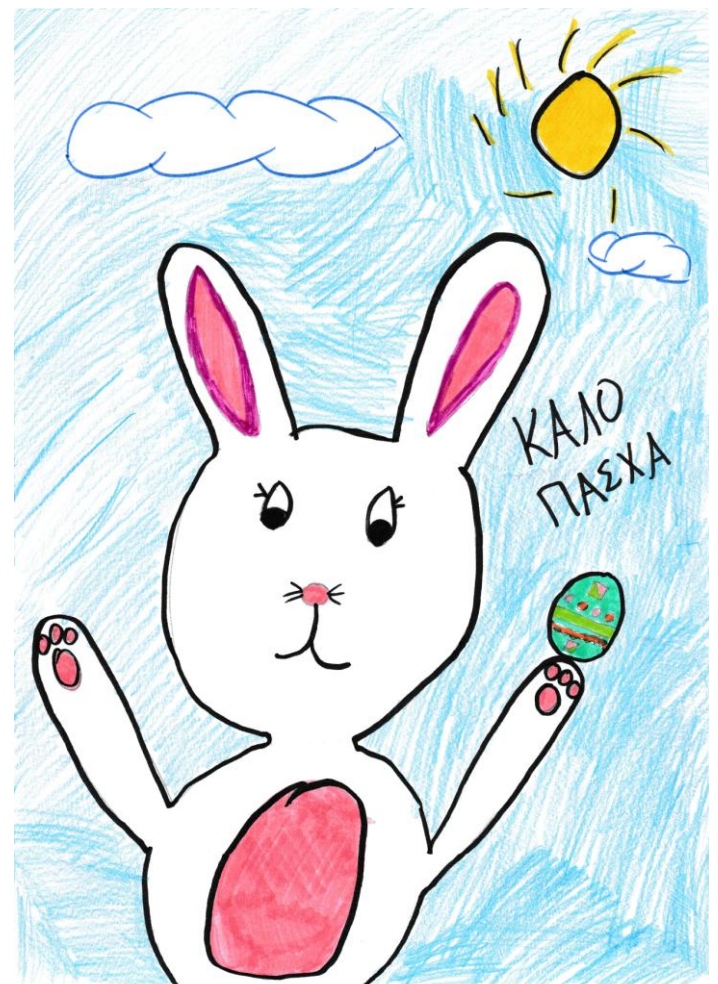
Μόλις καλύψετε όλα τα αυγά με το αλουμινόχαρτο, μπορείτε είτε να σταματήσετε είτε να προχωρήσετε στο επόμενο βήμα!

Συνεχίστε με το βάψιμο. Πάρτε μερικά ακρυλικά χρώματα, βάψτε τη μια πλευρά του κάθε αυγού, αφήστε να στεγνώσει και στη συνέχεια βάψτε την άλλη την πλευρά.

Κανένα αυγό δεν θα είναι το ίδιο και είναι ιδανικά για ένα όμορφο Πασχαλινό καλάθι!



Έλενα Παφίλα

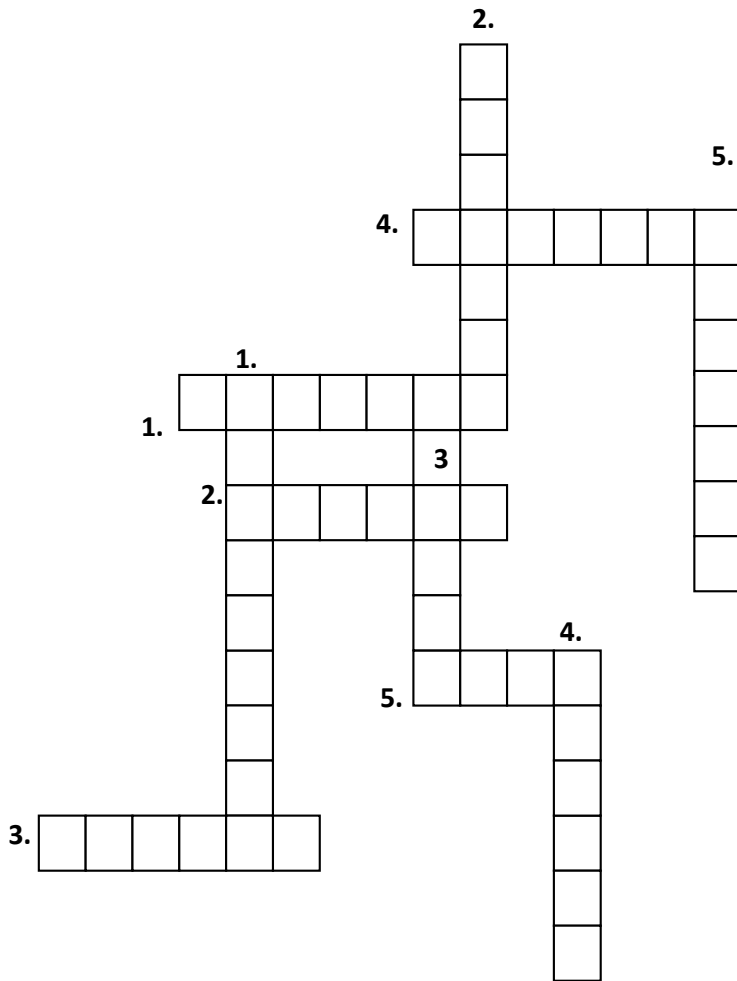


Μένια Φωληά



Γιώργος Νταλιάνης

ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΣΤΑΥΡΟΛΕΞΟ

ΚΑΘΕΤΑ

1. Τον στολίζουμε με λουλούδια την Μ. Παρασκευή.
2. Τον ανέστησε ο Ιησούς Χριστός.
3. Τα βάφουμε το Πάσχα.
4. Τον σταύρωσαν οι Ιουδαίοι.
5. Έβαλαν τον Ιησού να τον κουβαλήσει.

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ

1. Ο Ιησούς κάλεσε τους μαθητές του σε ένα μυστικό...
2. Πρόδωσε τον Χριστό...
3. Ο αγαπημένος μαθητής του Χριστού.
4. Ο Ιησούς είχε 12...
5. Το σουβλίζουμε την Κυριακή του Πάσχα...

Αναστασία Σκαντζή-Απόστολος Ντέλλας

Πασχαλινά κουλουράκια**ΥΛΙΚΑ**

- 125 γρ. ζάχαρη
- 130 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 50 γρ. βούτυρο αιγοπρόβειο
- 5 γρ. μαχλέπι, σε σκόνη
- 2 γρ. μαστίχα, σε κόκκους
- 125 γρ. γάλα
- 60 γρ. κρόκοι αβγών (περίπου 3 κρόκοι)
- 8 γρ. αμμωνία
- 500 γρ. αλεύρι μαλακό, κοσκινισμένο
- 1 αβγό, για άλειμμα
- ξύσμα από 1\2 πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη, το βούτυρο (και τα δύο), το ξύσμα πορτοκαλιού, το μαχλέπι και τη μαστίχα μέχρι να αφρατέψει καλά το βούτυρο και να ασπρίσει.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το γάλα, τους κρόκους και την αμμωνία.
- Προσθέτουμε το μείγμα αυτό στο βούτυρο και ενσωματώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα.
- Τέλος ρίχνουμε και το αλεύρι και ενσωματώνουμε σε χαμηλή ταχύτητα.
- Τυλίγουμε τη ζύμη με μεμβράνη και τη βάζουμε στο ψυγείο για 45 λεπτά, να ξεκουραστεί.
- Έπειτα τη βγάζουμε και πλάθουμε κουλουράκια σε ότι σχήμα θέλουμε.
- Στρώνουμε 2 ταψιά με λαδόκολλα, βάζουμε μέσα τα κουλουράκια και τα αλείφουμε με το αβγό.
- Ψήνουμε στο φούρνο στους 170 C για περίπου 15-20 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!!!*Κωνσταντίνος Ανδρισόπουλος***Σοκολατένια πασχαλινά κουλουράκια**

Κάθε Πάσχα το σπίτι μας γεμίζει με γλυκές γεύσεις και μυρωδιές. Τσουρέκια και τσουρεκάκια γεμιστά, κουλουράκια πορτοκαλιού, κουλουράκια κανέλας, κουλουράκια μαστίχας και τα αγαπημένα μου... σοκολατένια κουλουράκια. Γι' αυτά τα κουλουράκια θα σας δείξω την συνταγή....

Τα υλικά που θα χρειαστούμε είναι:

- 450 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 50 γρ. κακάο
- 250 γρ. βούτυρο αγελάδας, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 100 γρ. αυγά
- 70 γρ. γάλα φρέσκο
- 15 γρ. μπέικιν πάουντερ

Ζυμώνουμε όλα μαζί τα υλικά στο μίξερ με το φτερό (ή με τα χέρια) έως ότου γίνει ένα ομοιογενές ζυμάρι. Αφήνουμε στο ψυγείο για αρκετή ώρα να ξεκουραστεί (30-60 λεπτά). Έπειτα πλάθουμε λεπτά μπαστούνακια με μήκος περίπου 10 εκ., τα διπλώνουμε στη μέση και περιστρέφουμε τις άκρες τους φτιάχνοντας κουλούρια-πλεξούδες. Τα τοποθετούμε στη λαμαρίνα του φούρνου πάνω σε λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160°C-170°C για περίπου 20 λεπτά.

Tip

Αν θέλουμε, μπορούμε να λιώσουμε σε μπεν μαρί 300 γρ. κουβερτούρα και να βουτάμε τα κουλούρια σε αυτή μέχρι τη μέση τους.

*Καλό Πάσχα!!!!**Ορέστης Λιάκος*