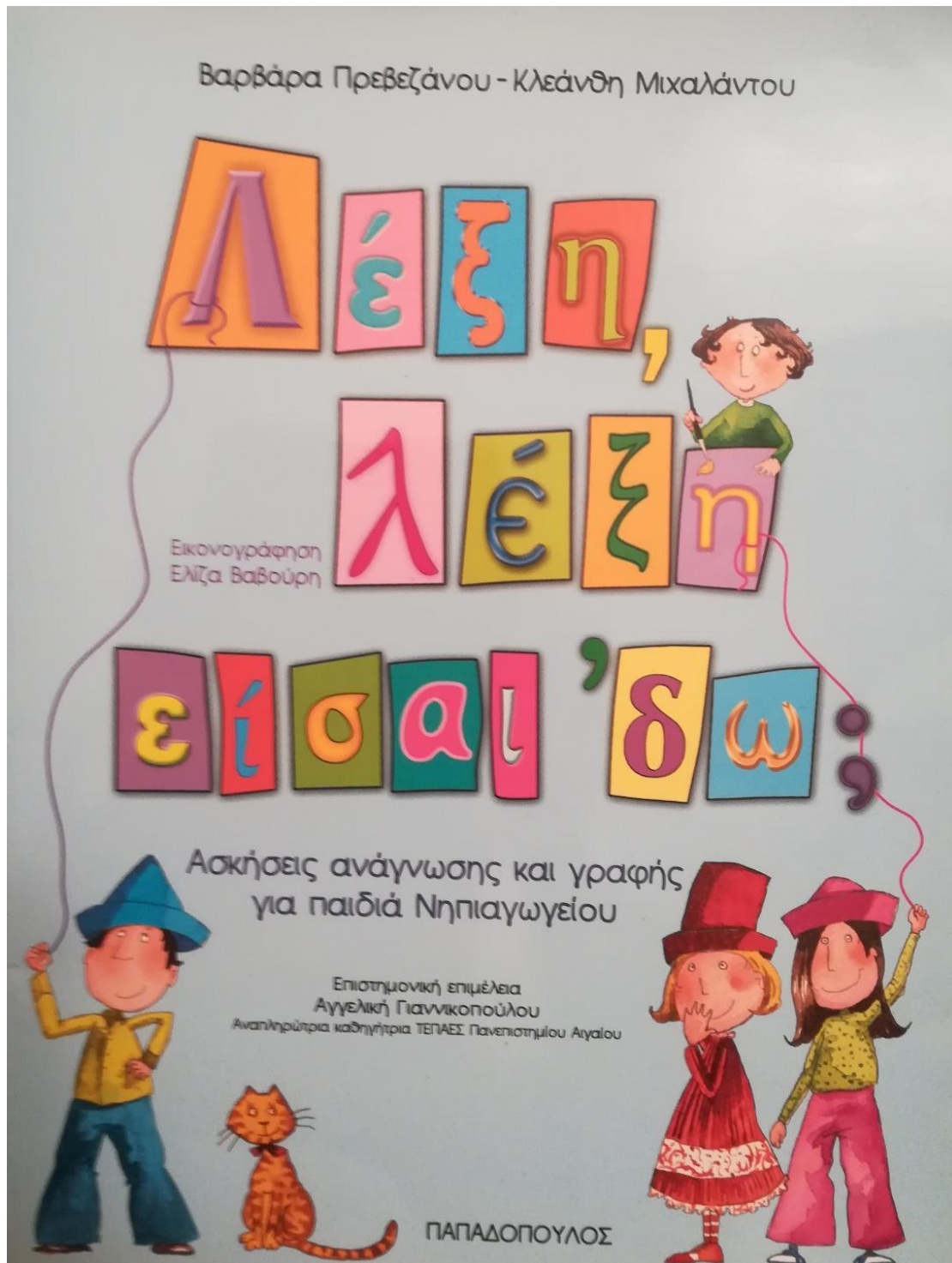


ΓΛΥΚΙΑ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΕΞ ΑΠΟΣΤΑΣΕΩΣ



Αφορμή για την δραστηριότητά μας υπήρξε μια άσκηση που βρίσκεται σε αυτό το βιβλίο, σχετικά με την διάκριση των κειμενικών ειδών . Διαβάσαμε στα παιδιά τα 5 κείμενα και τους ζητήσαμε να μας πουν αν αναγνώρισαν κάποιο παραμύθι, κάποιο ποίημα ή κάτι άλλο (και πως να λέγεται άραγε αυτό το κάτι άλλο 😊)

Βρες και διακόσμησε μόνο τις σελίδες με τα ποιήματα. Ζήτησε από τη μαμά σου ή τον μπαμπά σου να σου τα διαβάσει. Ποιο σου αρέσει περισσότερο;

ΤΟ ΠΟΤΑΜΑΚΙ

Από πού 'σαι, ποταμάκι;
 - Από κείνο το βουνό.
 - Πώς τον λένε τον παππού σου;
 - Σύννεφο στον ουρανό.
 - Ποια είν' η μάνα σου;
 - Η μπόρα.
 - Πώς κατέβηκες στη χώρα;
 - Τα χωράφια να ποτίσω
 και τους μύλους να γυρίσω.
 - Στάσου να σε δούμε λίγο,
 ποταμάκι μου καλό.
 - Βιάζομαι πολύ να φύγω,
 ν' ανταμώσω το γιαλό.

Ζαχαρίας Παπαντωνίου

Μια φορά κι έναν καιρό, στη μακρινή Κίνα ζούσε ένας αυτοκράτορας σε ένα παλάτι από πορσελάνη, που ομορφότερο δεν υπήρχε σε ολόκληρη τη χώρα.

Το παλάτι ήταν χτισμένο στην άκρη ενός δάσους με ψηλά δέντρα και βαθιές λίμνες.

Στο δάσος αυτό ζούσε κι ένα απδόνι, που τραγουδούσε τόσο μελωδικά, ώστε όποιος το άκουγε σταματούσε να το απολαύσει.

Σουφλέ σοκολάτας (Για 8 μερίδες)

Υλικά:
 250 γρ. κουβερτούρα, 250 γρ. βούτυρο, 4 αυγά ολόκληρα,
 4 αυγά μόνο τον κρόκο, 120 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις,
 120 γρ. ζάχαρη.

Εκτέλεση:
 Λιώνουμε σε μπεν μαρί την κουβερτούρα μαζί με το βούτυρο μέχρι να γίνει ένα λείο μείγμα. Παράλληλα, σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά και τους κρόκους μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να απορτίσουν. Προσθέτουμε στο μίγμα και τη λιωμένη σοκολάτα με το βούτυρο και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε σιγά σιγά και το αλεύρι. Όταν γίνει ομοιόμορφο μείγμα, το μοιράζουμε σε 8 φορμάκια. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C, για 5-7 λεπτά. Σερβίρεται με κρέμα γάλακτος και παγωτό βανίλια.

Μια φορά κι έναν καιρό, ήταν ένας όμορφος πρίγκιπας που ήθελε να παντρευτεί μια αληθινή πριγκίπισσα.

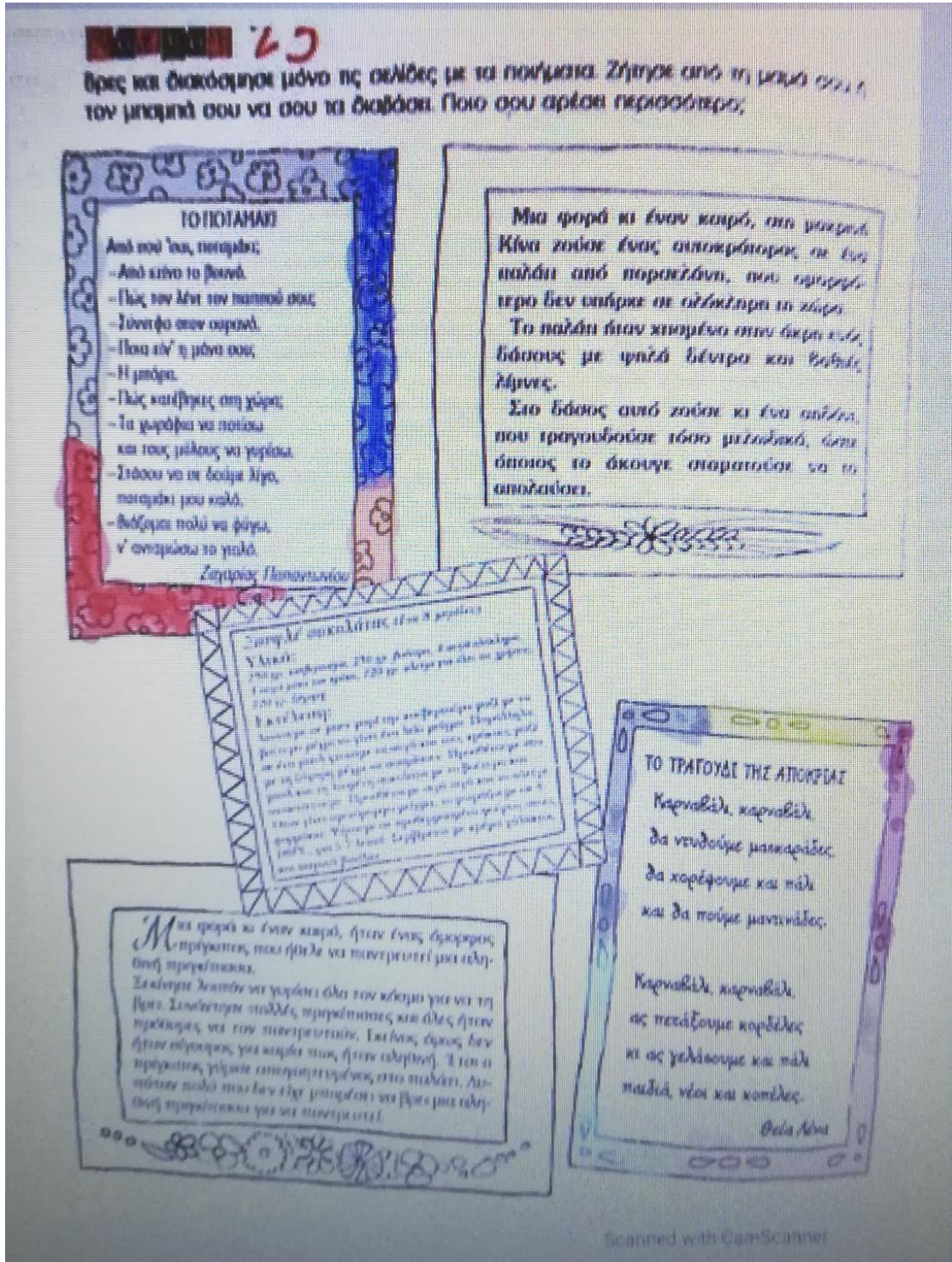
Ξεκίνησε λοιπόν να γυρίσει όλο τον κόσμο για να τη βρει. Συνάντησε πολλές πριγκίπισσες και όλες ήταν πρόθυμες να τον παντρευτούν. Εκείνος όμως δεν ήταν σίγουρος για καμία πώς ήταν αληθινή. Έτσι ο πρίγκιπας γύρισε απογοητευμένος στο παλάτι. Λυπόταν πολύ που δεν είχε μπορέσει να βρει μια αληθινή πριγκίπισσα για να παντρευτεί.

ΤΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ ΤΗΣ ΑΠΟΚΡΙΑΣ

Καρναβάλι, καρναβάλι,
 δα ντυδούμε μασκαράδες,
 δα χορέψουμε και πάλι
 και δα πούμε μαντινάδες.

Καρναβάλι, καρναβάλι,
 ας πετάξουμε κορδέλες
 κι ας γελάσουμε και πάλι
 παιδιά, νέοι και κοπέλες.

Θεία Λένα



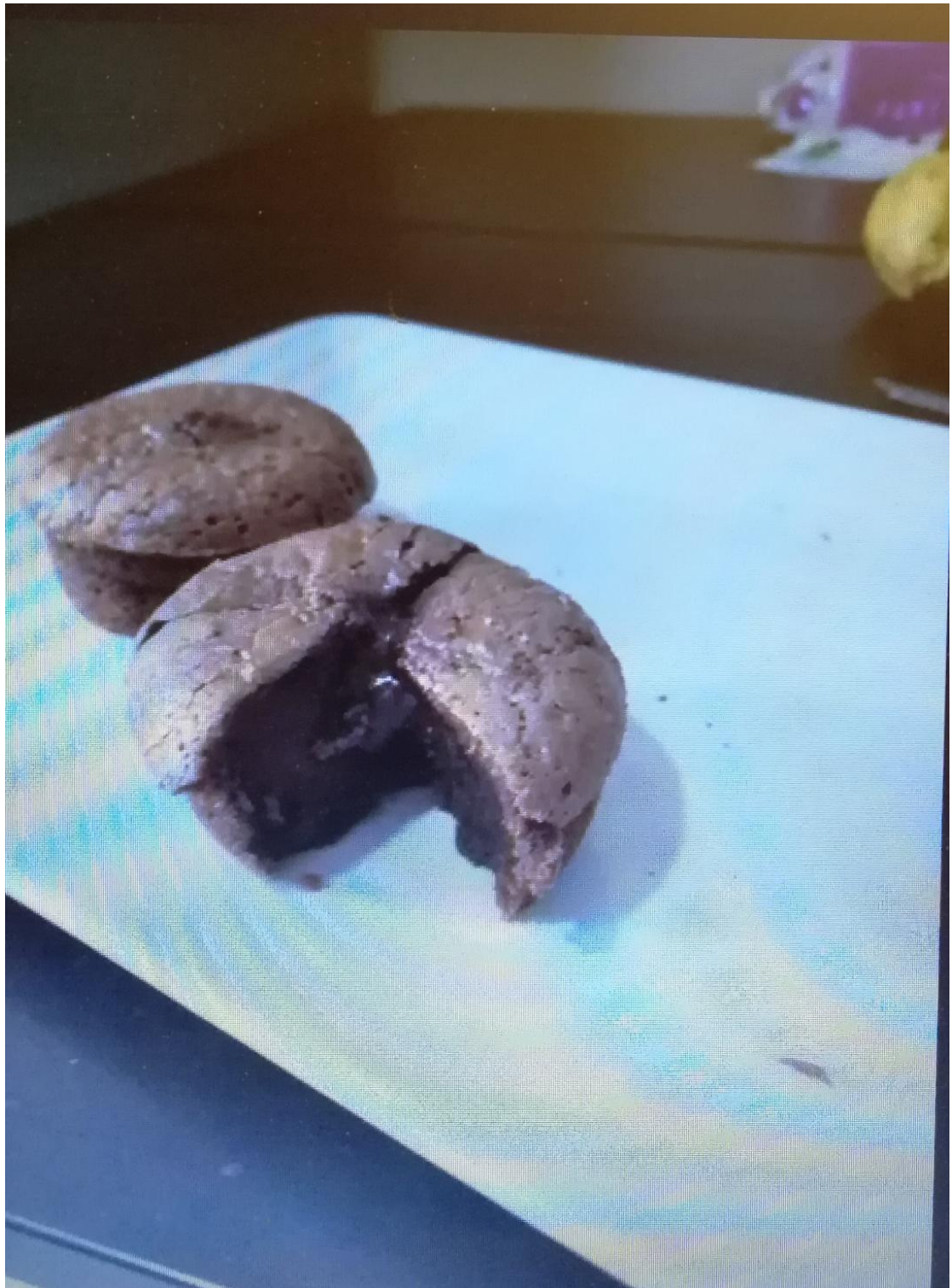
Γρήγορα διαπιστώσαμε πως αυτό το κάτι άλλο ήταν μια ΣΥΝΤΑΓΗ!!!

Και μάλιστα για κάτι πολύ νόστιμο: Σουφλέ σοκολάτας!

Πλησίαζε η γιορτή του Νικόλα και είπαμε να μην χάσουμε την ευκαιρία για γλυκό.
Ζητήσαμε και την βοήθεια των γονιών και ιδού τα αποτελέσματα:









Αν τα λιγουρεύεστε, δεν έχετε παρά να το δοκιμάσετε...
Καλή επιτυχία!