

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ

Υλικά

- 300 γρ βούτυρο
- 250 γρ ζάχαρη
- 2 κρόκους αυγών
- 100 γρ γάλα
- 1 κούπα κονιάκ
- 200 γρ χυμό πορτοκάλι
- ξύσμα πορτοκαλιού
- 2 βανίλιες
- 1 κουτ. μπέικιν
- 1 κουτ. σόδα
- Λίγο αλάτι
- 900 γρ αλεύρι
- 1 κρόκο για άλειμμα

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Χτυπάμε καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη, προσθέτουμε κρόκους ,γάλα, χυμό πορτοκάλι, κονιάκ, ξύσμα, βανίλια. Σε ένα μπολ αδειάζουμε αλεύρι, μπέικιν, αλάτι, σόδα, ανακατεύουμε και τα προσθέτουμε όλα μέσα στο μείγμα. Πλάθουμε τα κουλουράκια, τα αλείφουμε με το αυγό και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.

Η μαγείρισσα του 5^{ου} Ευαγγελία Καρανάσιου

ΜΑΓΕΙΡΙΤΣΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό συκωταριά αρνίσια

2 μαρούλια

2 ματσάκια κρεμμυδάκια χλωρά

1 ματσάκι άνηθο

1 κρεμμύδι ξερό

2 αυγά

2 λεμόνια

αλάτι ,πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε στη κατσαρόλα τη συκωταριά να βράσει μέχρι να μαλακώσει και τη κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Πλένουμε τα μαρούλια, τα κρεμμυδάκια.

Με λίγο λάδι στη κατσαρόλα μας, σοτάρουμε πρώτα το ξερό κρεμμύδι και ύστερα όλα τα υπόλοιπα λαχανικά και τη συκωταριά. Αφού τσιγαριστούν ρίχνουμε λίγο νερό, τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για μία ώρα.

Σβήνουμε τη φωτιά και ετοιμάζουμε το αυγολέμονο μας.

Χτυπάμε τα αυγά με το λεμόνι, το ρίχνουμε στο φαγητό μας κουνώντας λίγο τη κατσαρόλα και σερβίρουμε.

ΛΑΜΠΡΟΨΩΜΟ

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά αλεύρι σκληρό

1 φακελάκι μαγιά ή προζύμι

1 κουταλιά της σούπας ζάχαρη

2 ή 3 κουταλιές λάδι

χλιαρό νερό όσο πάρει

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε το αλεύρι σε μια λεκάνη. Κάνουμε μια λακουβίτσα στη μέση και ρίχνουμε τη μαγιά, τη ζάχαρη, το λάδι, το αλάτι. Ζυμώνουμε για 10λεπτά.

Σε λαδωμένο ταψί βάζουμε το ζυμάρι ,αφού πρώτα κρατήσουμε λίγο για να στολίσουμε το λαμπρόψωμο μας. Με αυτό, κάνουμε ένα σταυρό στη μέση ή γράφουμε το ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ.

Στη μέση βάζουμε ένα κόκκινο αυγό. Το αφήνουμε σκεπασμένο σε ζεστό μέρος για μία ώρα και μετά το ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στην αρχή στους 200 βαθμούς μέχρι να πάρει χρώμα και μετά στους 170 βαθμούς για 1 ώρα και 10 λεπτά.

ΚΟΥΛΟΥΡΑΚΙΑ ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

1 ποτήρι φυτίνη με βούτυρο

1 και 1/2 ποτήρι ζάχαρη

6 αυγά

2 βανίλιες

1 ποτήρι γάλα

1/2 φακελάκι αμμωνία

1 μπέικιν

αλεύρι όσο πάρει

λίγο ξύσμα πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε το βούτυρο και το ρίχνουμε σε μια λεκάνη. Ρίχνουμε τη ζάχαρη. Χτυπάμε για λίγο το μείγμα μας και προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά μας. Ανακατεύουμε στο γάλα την αμμωνία τα προσθέτουμε στο μείγμα και ρίχνουμε τις βανίλιες, το μπέικιν, το ξύσμα, και όσο αλεύρι πάρει, ώστε η ζύμη μας να γίνει λίγο

μαλακή όχι πολύ σκληρή . Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά, στους 180 βαθμούς.

Η μαγείρισσα του 2 Βρεφικού Σταθμού Βύρωνα

κα. Μπακασίνη Σοφία

ΣΥΚΙΝΙΩΤΙΚΕΣ ΠΑΣΧΑΛΙΝΕΣ ΝΟΣΤΙΜΙΕΣ

ΜΕΛΙΤΙΝΙΑ

Πασχαλινό γλυκό της Σύκινου.

ΥΛΙΚΑ

Για τη γέμιση θα χρειαστούμε

1 κιλό ανθότυρο ή μυζήθρα τοπική ανάλατη

4 αυγά

350 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

λίγο μπέικιν

1 φακελάκι μαστίχα Χίου

850 γρ. ζάχαρη

Για το φύλλο θα χρειαστούμε

αλεύρι όσο πάρει

λίγο νερό γιατί θέλουμε το φύλλο μας να γίνει σκληρό

1 κρόκο αυγού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ανακατεύουμε τα υλικά με τη σειρά, για να ετοιμάσουμε τη γέμιση. Μετά ανακατεύουμε τα υλικά της ζύμης, η οποία πρέπει να γίνει σκληρή. Ανοίγουμε το φύλλο και με ένα ποτηράκι κόβουμε μικρούς κύκλους. Στον κάθε κύκλο, βάζουμε με ένα κουταλάκι του γλυκού γέμιση και το κλείνουμε πιέζοντας τη ζύμη με ένα πιρουνάκι. Τα αλείφουμε με τον κρόκο. Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.

ΑΡΝΑΚΙ Ή ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΓΕΜΙΣΤΟ

Στη Σίκινο το κρέας δεν το σουβλίζουν αλλά το ψήνουν στο φούρνο.

ΥΛΙΚΑ

Το θώρακα από το κατσικάκι

λεμόνια

δενδρολίβανο

Για τη γέμιση

πολλά κρεμμύδια φρέσκα και ξερά

πολύ μπαγιάτικο ψωμί

τα συκωτάκια από το κρέας

μαϊντανό, δυόσμο, άνηθο

αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Από το προηγούμενο βράδυ πλένουμε το κρέας μας και το μαρινάρουμε με λεμόνι , δενδρολίβανο, αλάτι πιπέρι. Το βάζουμε σε μια λεκάνη στο ψυγείο και το αφήνουμε να μείνει ως την άλλη μέρα .

Τη Κυριακή του Πάσχα ετοιμάζουμε τη γέμιση τσιγαρίζοντας, πολλά κρεμμυδάκια ξερά και φρέσκα με τα συκωτάκια ψιλοκομμένα, το μαϊντανό, το άνηθο, το δυόσμο. Μετά, αφού είναι έτοιμα ,το αποσύρουμε από το μάτι της κουζίνας, ρίχνουμε το τριμμένο μπαγιάτικο ψωμί και το ανακατεύουμε.

Παίρνουμε το μαριναρισμένο θώρακα από το ψυγείο , το γεμίζουμε με τη γέμιση και το κλείνουμε ράβοντας το.

Το βάζουμε στο ταψί με πατάτες και το ψήνουμε στους 250 βαθμούς μέχρι να γίνει.

Τσοφόλια Αντωνία

Πασχαλινό σημείωμα για το τραπέζι!!

Το τραπέζι της Λαμπρής, συνήθως οικογενειακό και πολυπληθές με συγγενείς, φίλους κι έναν πλούτο γεύσεων κυρίως παραδοσιακών, γίνεται πόλος έλξης για μικρούς και μεγάλους.

Οι ετοιμασίες για τους μεγάλους πολλές και ξεχωριστές.

Και για τα μικρά παιδιά όμως, που μπορούν να συμμετέχουν με την δική τους μοναδική, δημιουργική, ευφάνταστο και αυθόρμητο τρόπο. Λίγο στη μαγειρική, λίγο στην ζαχαροπλαστική, αρκετά στην προετοιμασία, διακόσμηση και στρώσιμο του Πασχαλινού τραπέζιου και οι διαδικασίες ολοκληρώνονται... ομαδικοσυνεργατικά!!

Εστιάζοντας στη μέρα της Λαμπρής, ίσως βοηθήσουν μερικές ιδέες για το 'μαζί' που καλό είναι να ζήσουμε με τα παιδιά όπως:

*να σχεδιάσουμε, να ζωγραφίσουμε τις χαρτοπετσέτες μας γιορτινά, με λουλούδια κ.α. χρησιμοποιώντας μαρκαδόρους, δαχτυλομπογιές για στάμπες (τύπωμα με τα δαχτυλάκια τους) ή σφραγιδούλες και πολλά άλλα που μπορεί να ανακαλύψουμε.

* με το ίδιο σκεπτικό να παρέμβουμε... γιορτινά σε ένα χάρτινο ή και υφασμάτινο τραπεζομάντηλο, προσθέτοντας και την τεχνική του κολάζ με μικρά Πασχαλινά αυτοκόλλητα, ή με σχετικές ζωγραφιές των παιδιών, ακόμα και με τις ευχές της οικογένειας κλπ.

* να κατασκευάσουμε θήκες για τις χαρτοπετσέτες με ρολό από χαρτί υγείας, το οποίο το ομορφαίνουμε με ζωγραφική, κολάζ ή και το μεταμορφώνουμε σε πασχαλινή κατασκευή (κοτοπουλάκι, αυγουλοζωάκι και όπου αλλού η φαντασία των παιδιών μας οδηγεί...)

* να δημιουργήσουμε με ανακυκλώσιμο υλικό, αυτοσχέδια γλαστράκια, π.χ. με κεσεδάκια από γιαούρτι τα οποία έχουμε επεξεργαστεί και ζωγραφίσει, χρωματίσει. Μέσα σε αυτά φυτεύουμε Ανοιξιάτικα λουλούδια ή και φρέσκα ελληνικά μυρωδικά που θα σκορπίσουν τα όμορφα αρώματα τους στο τραπέζι μας.

* να αξιοποιήσουμε τα πασχαλινά, ενθύμια, δώρα που πήραν τα παιδιά από τον Σταθμό. Μπορούν να αποτελέσουν μια όμορφη γωνιά, στον στολισμό μας.

* να μοιράσουμε ρόλους βοηθών, στη δοκιμή γεύσεων στο σερβίρισμα αλλά και στο,μάζεμα του τραπεζιού.... Τα παιδιά συμμετέχουν με πολλή όρεξη, ειδικά σε σπιτικές 'δουλειές' των μεγάλων και συνήθως βάζουν τα δυνατά τους έτσι ώστε να είναι 'σπουδαία' η συμβολή τους!! Από την πλευρά μας δίνουμε τα εύσημα και φυσικά το χαιρόμαστε όλοι μαζί!!!

* να διαλέξουμε μαζί με τα παιδιά παραδοσιακά χορευτικά τραγούδια και χορούς, οργανώνοντας το γλέντι μας

Αυτοσχέδιες χορογραφίες όπου τα παιδιά οδηγούν, ορχήστρα με κουτάλια και ποτήρια, τραγούδι με τον παππού και τη γιαγιά και πολλά ακόμα είναι αυτά που θα ανθίσουν με την καλή μας διάθεση.

* να πούμε τις μικρές μας ιστορίες, να μοιραστούμε τις αναμνήσεις μας από τα παλιά χρόνια για το δικό μας Πάσχα. Πάντα αρέσουν στα παιδιά αυτές οι αναφορές και προσθέτουν στην ατμόσφαιρα ένα ιδιαίτερο χρώμα.

Αυτά και πολλά ακόμα που προκύπτουν και δεν σχεδιάζονται εξ αρχής μπορούν να δημιουργήσουν όμορφα βιώματα για τα παιδιά και για όλους μας!!!

Άννα Στάση

ΚΑΛΗ ΑΝΑΣΤΑΣΗ,ΚΑΛΟ ΠΑΣΧΑ!!