

Δημοτικό Σχολείο Αγίων Ομολογητών
ΚΑ
2019-20

Πάσχα στο σπίτι



Καλό Πάσχα



Πάσχα στο σπίτι...

Το Πάσχα έφτασε και φέτος κι εμείς συνεχίζουμε να είμαστε κλεισμένοι στο σπίτι μακριά από φίλους/ες, τη νονά, τον νονό και τους αγαπημένους μας παππούδες και γιαγιάδες.

Θα νιώσουμε την Ανάσταση του Χριστού μέσα στις καρδιές μας; Πώς γίνεται αν δεν πάμε εκκλησία, αν δεν ανάψουμε τη λαμπάδα μας και αν δε φέρουμε στο σπίτι Άγιο Φως;

Θα είναι το Πάσχα το ίδιο φέτος; Πώς γίνεται χωρίς φλαούνες και τσουρέκια; Χωρίς κόκκινα αυγά και αρνί στη σούβλα;





Όλα γίνονται!

Εξ άλλου αυτό είναι και το μήνυμα που φέρνει η Ανάσταση του Χριστού. Μήνυμα ελπίδας για ανανέωση και ανάσταση στις ψυχές μας!

Το Πάσχα και φέτος θα μας βρει πανέτοιμους/ες!

Θα στολίσουμε το σπίτι γιορτινά και θα ακολουθήσουμε τα έθιμα του τόπου μας στο βαθμό που μπορούμε ο καθένας. Θα βάψουμε κόκκινα αυγά και το σπίτι θα μυρίσει νόστιμες λιχουδιές. Ανασκουμπωθείτε και ξεκινάμε....



Πρώτα, ας δούμε στον πιο κάτω σύνδεσμο, τα γεγονότα από την Ανάσταση του Λαζάρου μέχρι και την Ανάσταση του Χριστού και πώς αυτά συνδέονται με τα ελληνικά έθιμα

https://www.youtube.com/watch?v=cS_BX_γρΑΗc



Η νηστεία της Μεγάλης Τεσσαρακοστής είναι η αρχαιότερη και αυστηρότερη περίοδος νηστείας. Ξεκινά από την Καθαρά Δευτέρα και τελειώνει με το Μεγάλο Σάββατο.

Τι λέτε, θα καταφέρουμε με την πιο κάτω συνταγή, να την κάνουμε πιο εύκολη;

Νηστίσιμα Κεκάκια

από τη μαγειρική Σαρακοστιανά



Υλικά για δώδεκα κεκάκια :

1/2 φλυτζάνι λάδι - σπορέλαιο , 1 φλυτζάνι κρύο νερό , 2 κουταλιές της σούπας ξύδι

1 φλυτζάνι ζάχαρη, 2 φλυτζάνια αλεύρι - 00 - , 4 κουταλιές της σούπας κακάο ,

2 βανίλιες , 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα , $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού αλάτι και θήκες για κεκάκια

Οδηγίες :

Πρώτα, σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, τη σόδα, το αλάτι, το κακάο και τα ανακατεύουμε να ενωθούν.

Μετά, χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη , προσθέτουμε το ξύδι, το νερό, τη βανίλια και τα χτυπάμε να ενωθούν. Όταν ενωθούν, ρίχνουμε λίγο - λίγο το μίγμα με το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά.

Τοποθετούμε το μίγμα στις θήκες για κεκάκια, τις βάζουμε στο φούρνο αέρος στους 180 βαθμούς για περίπου 20 - 30 λεπτά.

Στο τέλος θα έχετε ωραία μυρωδάτα κεκάκια !!!



Πάσχα! Η εποχή του χρόνου που τα **αβγά** είναι πρωταγωνιστές, σε πολλές χώρες του κόσμου! Αλήθεια, πώς έβαφαν τα αβγά οι οικογένειες πριν χρόνια, πολύ πριν ανακαλυφθούν οι βαφές του εμπορίου; Στην **Κύπρο** χρησιμοποιούσαν ξηρά κρεμμυδόφυλλα και παντζάρια για κόκκινα, μαργαρίτες από τα χωράφια για κίτρινα και φύλλα αμυγδαλιάς για πράσινα αβγά. Πειραματισμοί όμως γίνονταν με ποικίλα φυσικά υλικά σε διάφορες **χώρες**, όχι μόνο για το απλό **βάψιμο** αλλά και για τη **διακόσμηση** των πασχαλινών αβγών.

**«Φτιάξε πασχαλινά αβγά...
με χίλιους δυο τρόπους!»**



Τάξεις: Α' - Στ', μαζί με όλη την οικογένεια!

Σχολική Χρονιά: 2019-2020

Σχεδιασμός: Νικολέτα Αυγουστή, Εκπαιδευτικός Εικαστικών Τεχνών

Μέσα – Υλικά για ποικίλους τρόπους βαφής και διακόσμησης αβγών

Τρόφιμα: φρέσκα αβγά, ξύδι, αλάτι, κρεμμυδόφυλλα, κόκκινο κραμπί, παντζάρια, σπανάχι, φυλλαράκια μαϊντανού ή σέλινου, σκόνη χρυσόριζας (τουρμερική), ελαιόλαδο

Υλικά που έχουμε στο σπίτι: λαστιχάκια, σπάγκος, σφονγγάρι κουζίνας, νάιλον κάλτσες, κουμπιά, κορδέλες, βαμβάκι, χαρτομάντηλα με σχέδια

Από τη φύση: κίτρινες μαργαρίτες, μικρά φύλλα δέντρων, ξερά αγριολούλουδα, ξυλάκια

Υλικά τέχνης: λαδοπαστέλ ή κερί, ακρυλική μπογιά, πινέλο, γόμα, χαρτί, χαρτόνια σε διάφορα χρώματα, χρυσόσκονη



Πριν βάψετε τα αυγά σας βεβαιωθείτε ότι είναι φρέσκα:

- Κουνάτε απαλά το αυγό. Στο φρέσκο δεν "νιώθετε" καμία εσωτερική κίνηση ενώ στο παλιό ή χαλασμένο το αυγό θα ακούτε τον κρόκο του να κινείται ελεύθερα.
- Βάζετε το αυγό μέσα στο νερό. Το πολύ φρέσκο μένει στον πάτο του δοχείου και σε οριζόντια θέση. Το παλιότερο αυγό έχει την τάση να ανασηκώνει την πλατιά του άκρη.

Η βαφή με τον παραδοσιακό τρόπο δεν δίνει έντονα χρώματα, όπως οι χημικές βαφές, αλλά είναι πέρα για πέρα ασφαλής.

Τα χρώματα αποτυπώνονται απαλά και σε διάφορους τόνους και «νερά» στην επιφάνεια του αβγού. Το χρώμα της επιφάνειας του αβγού επίσης παίζει ρόλο στο τελικό αποτέλεσμα του χρώματος!

Συνταγές για βαμμένα αυγά

Ο χρόνος βρασμού είναι περίπου 1,5 ώρα.

Κόκκινο: Βάζετε σε μία κασαρόλα 4 φλιτζάνια ψιλοκομμένα παντζάρια, 1 μικρό φλιτζάνι ξύδι, μια πρέζα αλάτι και τα αυγά. Ρίχνετε νερό ώστε να καλυφτούν. Τα αφήνετε να βράσουν όλα μαζί.

Γαλάζιο - Μπλε: Βράζετε τα αυγά μαζί με κόκκινο κραμπί, νερό και ξύδι.

Κίτρινο: Βράζετε άσπρα αυγά για αυτό το χρώμα, μαζί με σκόνη χρυσόριζας (τουρμερίκ) και ένα κουτάλι ξύδι. Τα αφήνετε για ακόμη 2 ώρες μέσα στο μείγμα για να βαφτούν καλά.



Πράσινο: Βράζετε 1 κιλό σπανάκι σε τρία λίτρα νερό. Στο ζωμό που θα μείνει βράζετε τα αυγά, προσθέτοντας μόνο λίγο αλάτι (όχι ξύδι γιατί ξεβάφει το πράσινο χρώμα).

Κεραμιδί: Τυλίγετε τα αυγά σε ξερά φλούδια κρεμμυδιών και τα "ντύνετε" προσεκτικά για να μη σπάσουν, μέσα σε κάλτσα νάιλον που δένετε στις άκρες με κόμπο. Βράζετε τα αυγά με νερό και το ανάλογο ξύδι κι αλάτι.



Φυσικά πασχαλινά αυγά!



<https://www.architectureartdesigns.com/22-do-it-yourself-easter-craft-ideas/>

- 1 Τοποθέτησε τα κρεμμυδόφυλλα σε μια κατσαρόλα και πρόσθεσε νερό. Βράσε τα για 10 λεπτά μέχρι να βγάλουν χρώμα και πρόσθεσε μισό κουτάλι αλάτι.
- 2 Τοποθέτησε τα φύλλα με όποιο τρόπο θέλεις γύρω από το αυγό.
- 3 Τύλιξε το αυγό με ένα κομμάτι από καλσόν ώστε να στερεωθούν σφικτά τα φύλλα στη θέση τους. Δέσε την άκρη με ένα κομμάτι κλωστή.
- 4 Αν μετακινήθηκε το φύλλο μπορείς να το διορθώσεις με μια καρφίτσα.
- 5 Τοποθέτησε τα αυγά προσεκτικά στο ζουμί των κρεμμυδιών και βράσε τα για 10 λεπτά.
- 6 Βγάλε τα αυγά από το νερό. Όταν κρυώσουν κόψε το καλσόν με ψαλίδι και σκούπισε τα φύλλα με χαρτί.

Θα χρειαστείς

- άσπρα αυγά
- κλωστή ή σπάγγο
- κατσαρόλα
- φύλλα
- κρεμμυδόφυλλα
- έναν ενήλικα
- παλιό καλσόν
- αλάτι

Κι αν θέλετε κι άλλες ιδέες πατήστε τον πιο κάτω σύνδεσμο:

<https://www.aspaonline.gr/2015/04/07/pos-na-ftiaxete-pashalina-avgaxelononitzakia/>



Τα Πασχαλινά έθιμα του λαού μας έχουν την δική τους σφραγίδα και αξία γιατί έχουν τις ρίζες τους σε παραδόσεις αιώνων. Το έθιμο που χαρακτηρίζει το κυπριακό Πάσχα είναι η Παρασκευή Φλαούνων.

Η φλαούνα προέρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη φλάω που σημαίνει συνθλίβω.

Δεν υπάρχει καθορισμένη ημέρα κατά την οποία οι κύπριες νοικοκυρές φτιάχνουν τις Φλαούνες. Ένα είναι το σίγουρο. Ότι όλοι τις λατρεύουμε!

Διαβάστε την πιο κάτω συνταγή και βρείτε τις διαφορές από αυτήν που φτιάχνει η μαμά με τη βοήθεια της γιαγιάς!

<https://cookpad.com/ar/sintages/4708392-kupriakes-phlaounes>



Ώρα να στολίσουμε το σπίτι με πασχαλινή διακόσμηση που θα ενθουσιάσει μικρούς και μεγάλους!



Δείτε στους πιο κάτω συνδέσμους κι άλλες πασχαλινές κατασκευές.

<https://www.youtube.com/watch?v=Y8RGJXo6CLO>

https://www.youtube.com/watch?v=GfN5MNXk_8s





Κατασκευές - Δωράκια
Φτιάξτε τα, γράψτε μια ευχή και βάλτε τα έξω από την πόρτα
αγαπημένων προσώπων!



<https://www.architectureartdesigns.com/22-do-it-yourself-easter-craft-ideas/>

Πασχαλινό καρτάκι!

- Σχεδιάσε ένα μεγάλο αυγό σε 2 κομμάτια άσπρο χαρτί του ίδιου μεγέθους (π.χ. A4).
- Διάλεξε χρωματιστά χαρτιά που σου αρέσουν και κόψε τα σε λωρίδες.
- Κόλλησε τις λωρίδες μέσα στο πρώτο χαρτί με το σχήμα του αυγού με όποιο τρόπο θέλεις ώστε να καλύψεις ολόκληρο το αυγό (εικόνες 2 και 3).
- Στο δεύτερο χαρτί κόψε και αφαιρέσε το σχήμα του αυγού (εικόνα 4).
- Πάρε το δεύτερο χαρτί από όπου έχεις αφαιρέσει το αυγό και τοποθέτησε το σαν κορνίζα πάνω από το πρώτο χαρτί με τις χρωματιστές λωρίδες (εικόνες 5 και 6)
- Κόλλησέ το και έχεις έτοιμο ένα πασχαλινό καρτάκι!

Θα χρειαστείς

- 2 κομμάτια άσπρο χαρτί A4 ή άλλο
- χρωματιστά χαρτιά από περιτυλίγματα ή περιοδικά
- ψαλίδι και γόμα

Καλό Πάσχα , φωνάζει όλο χαρά το κοτοπουλάκι και κάνει τα πρόσωπα όλων να χαμογελάνε!



Αν δεν έχεις όλα τα υλικά βρες τρόπο να τα αντικαταστήσεις με κάτι άλλο!

<https://www.architectureartdesigns.com/22-do-it-yourself-easter-craft-ideas/>

Κοτοπουλάκι!

- Πάρε ένα χάρτινο πιάτο ή κόψε ένα στρογγυλό χαρτί (ή άλλο αντικείμενο) και βάψε το κίτρινο.
- Κόψε σε άλλο πορτοκαλί χαρτί ένα ρόμβο για το ράμφος, δύο μακριές λωρίδες για τα πόδια και 2 σχήματα για τα πέλματα των ποδιών, όπως στην εικόνα. Αν δεν έχεις πορτοκαλί χαρτί, χρωμάτισε εσύ ένα άσπρο χαρτί. Δίπλωσε τον ρόμβο από τη μέση και διπλωσε τις λωρίδες ζικ ζακ όπως στην εικόνα.
- Φτιάξε ματάκια και φτερά για το κοτοπουλάκι με όποιο τρόπο μπορείς να σκεφτείς.
- Κόλλησε όλα τα κομμάτια μαζί για να φτιάξεις το κοτοπουλάκι!

Θα χρειαστείς

- χάρτινο πιάτο ή άλλο χαρτί
- πορτοκαλί χαρτί
- ψαλίδι και γόμα
- φτερά
- ματάκια

Ώρα για
λίγη
μουσική...

Φτιάχνουμε μαράκες από το πλαστικό των πασχαλινών σοκολατένιων αυγών

Θα χρειαστείς:

πλαστικά πασχαλινά αυγά

πλαστικά κουταλάκια

σπόρους σιταροπούλας ή φακές ή ρύζι

κολλητική ταινία

μαρκαδόρους



...συνέχεια

1. Βάλτε μέσα στα αυγουλάκια σπόρους.
2. Τοποθετήστε τα πλαστικά κουτάλια όπως δείχνει στην εικόνα.
3. Τυλίξτε τα με κολλητική ταινία (καλύτερα με χαρτότελλα)
4. Τυλίξτε και τη βάση των κουταλιών.
5. Έπειτα διακοσμήστε τις μαράκες σας όπως θέλετε με μαρκαδόρους.
6. Διασκεδάστε παίζοντας μουσική! Καλό Πάσχα!



Παραδοσιακά παιχνίδια

Τα πασχαλινά παραδοσιακά παιχνίδια αποτελούν πολύτιμη πολιτιστική κληρονομιά του κυπριακού λαού, τα οποία έχουν τη δύναμη να ενθουσιάσουν μεγάλους και παιδιά ακόμα και στη σύγχρονη εποχή. Λόγω των συνθηκών, διαλέξαμε για σας τα πιο κάτω: Αυγουλοδρομίες, Ζίζυρος, (Τα) σκατούλλικα . Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στον πιο κάτω σύνδεσμο.

http://www.unesco.org.cy/Programmes-Paschalina_Paradosiaka_Paichnidia,GR-PROGRAMMES-04-02-03-20,GR

Ακόμα σας συστήνουμε να δοκιμάσετε τα πιο κάτω οικογενειακά παιχνίδια γιατί είναι επίκαιρα, εξασκούν τη μνήμη και μας χαρίζουν μοναδικές στιγμές που θα τις θυμόμαστε για πάντα!

Ώρα για παιχνίδι

<https://www.popi-it.gr/giortes/pasxa/on-line-paixnidia/>



Υπέροχα, πασχαλινά βιβλία που ξεχωρίσαμε για σας και που ελπίζουμε να σας κρατήσουν την καλύτερη ηλεκτρονική συντροφιά!

<http://www.mikrosanagnostis.gr/library/pageflip22/Default.html>

http://epbcii.eu/epbcii_flipping/books/pasxa/index.html



Στις πιο κάτω σελίδες μπορείς να περιγράψεις την καλύτερη σου μέρα, να κρατήσεις ημερολόγιο για τις διακοπές του Πάσχα, να φιλοτεχνήσεις ευχές και να τις στείλεις στους συμμαθητές και τους δασκάλους σου ή ό,τι άλλο θέλεις. Εμείς θα χαρούμε να δούμε το αποτέλεσμα...







Καλό Πάσχα