

## We will learn...

### Πιτάκια με αλλαντικά, τυριά και σοκολάτα

Η μαγειρική βοηθά τα παιδιά να επικοινωνούν και να συνεργάζονται. Μαθαίνουν τη σημασία της ομάδας αλλά και πόσο σημαντικές είναι οι ποσότητες και οι χρόνοι στη μαγειρική. Ταξινομούν τα υλικά, ακολουθούν οδηγίες, υπολογίζουν ποσότητες και αναλογίες, εξοικειώνονται με τις μονάδες μέτρησης βάρους.

## Connections

Related ideas that we need to know before we start.

- Ανάγνωση των υλικών της συνταγής
- Ταξινόμηση των υλικών με βάση τις ομάδες των τροφίμων που ανήκουν.
- Να διακρίνουν τις πληροφορίες στις συσκευασίες των υλικών
- Γνωρίζουν τα στάδια επεξεργασίας των προϊόντων από την παραγωγή στην κατανάλωση.
- Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην κουζίνα.



*Get ready!*

Grab all the required ingredients and cookware to start.



Σου λείπει κάποιο υλικό; Με τι θα μπορούσες να το αντικαταστήσεις; Θα χρησιμοποιήσεις άλλα για να το διακοσμήσεις; Ανάφερε

## Ingredients

### Για το ζυμάρι

Tick the ingredients that you already have

Ζάχαρη, αλάτι,  
ξίδι, ηλιέλαιο  
μαγιά, γάλα  
αλεύρι

### Για τη γέμιση

Ζαμπόν, γαλοπούλα,

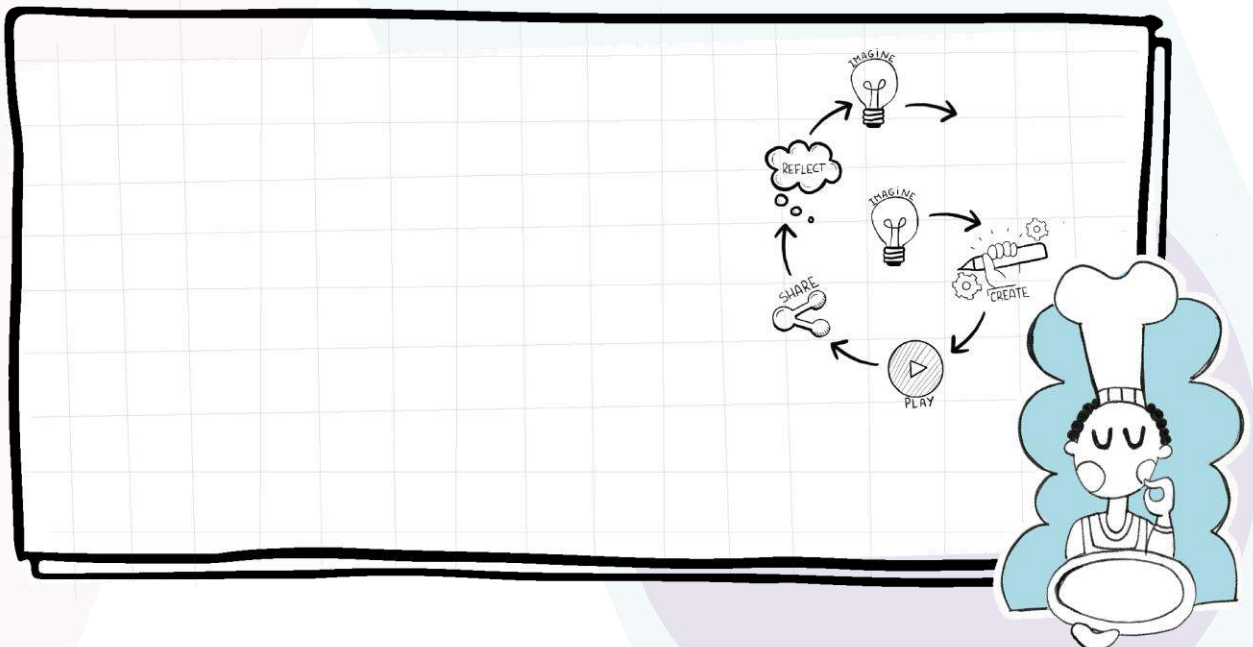
λουκάνικο, φέτα, μυζήθρα,  
μαλακό τυρί, σοκολάτα

Μπορούμε επίσης να βάλουμε στη  
γέμιση λαχανικά, ξηρούς  
καρπούς, σταφίδες, ελιές

Other ingredients

*Imagine*

Τι πιάτο ή γλυκό φαντάζεσαι με τα υλικά αυτά; Ζωγράφισέ το



Τα παιδιά διαβάζουν τη λίστα των υλικών που θα χρειαστούν για τη ζύμη τους και τα επιλέγουν.



Κόβουν τα υλικά της γέμισης σε μικρά κομμάτια



Τα υλικά είναι έτοιμα για την ταξινόμηση



Τοποθετούν τα υλικά με βάση την ομάδα τροφίμων που ανήκουν και ζωγραφίζουν τις ετικέτες των προϊόντων τους



Φτιάχνουν τη ζύμη  
τους και όταν πλέον  
ξεκολλάει από τα  
τοιχώματα είναι  
έτοιμη



Αρχίζουν να πλάθουν  
τα πιτάκια και  
επιλέγουν το υλικό  
της αρεσκείας τους.



7- Instructive text teacher or  
student



Μετά από μισή ώρα  
τα πιτάκια μας είναι  
έτοιμα να  
σερβιριστούν



Τα παιδιά νιώθουν  
ικανοποίηση με το  
αποτέλεσμα της  
συνεργασίας τους.





Επίλεξε πώς θα συνεχίσεις τη συνταγή σου. Είναι η ευκαιρία σου να φανείς δημιουργικός

Άλλα υλικά ή σύντομη  
περιγραφή της διαδικασίας



Στη γέμιση μπορούν  
να προσθέσουν και  
άλλα υλικά όπως  
σταφίδες, ελιές και  
λαχανικά.



Ανακατεύουν τα αλμυρά υλικά  
με τα γλυκά και το αποτέλεσμα  
δεν τους ικανοποιεί

Άλλα υλικά ή σύντομη  
περιγραφή της διαδικασίας

Εναλλακτικά τα παιδιά μπορούν  
να σχεδιάσουν τη δική τους  
διαδικασία



Από τα υλικά που θα  
περισσέψουν θα  
φτιάξουν πιτσάκια και  
θα παίξουν με τα  
σχήματα που θα  
δημιουργήσουν



6- Instructive text  
teacher or student



Διακοσμούν τα  
πιτάκια με άχνη  
ζάχαρη ή τριμμένη  
καρύδα.



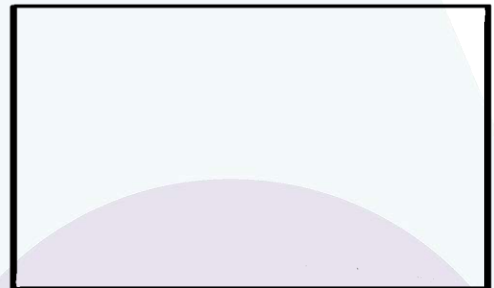
Με δημιουργικότητα και  
φαντασία σχεδιάζουν  
τον τρόπο  
σερβιρίσματος



7- Instructive text teacher or  
student



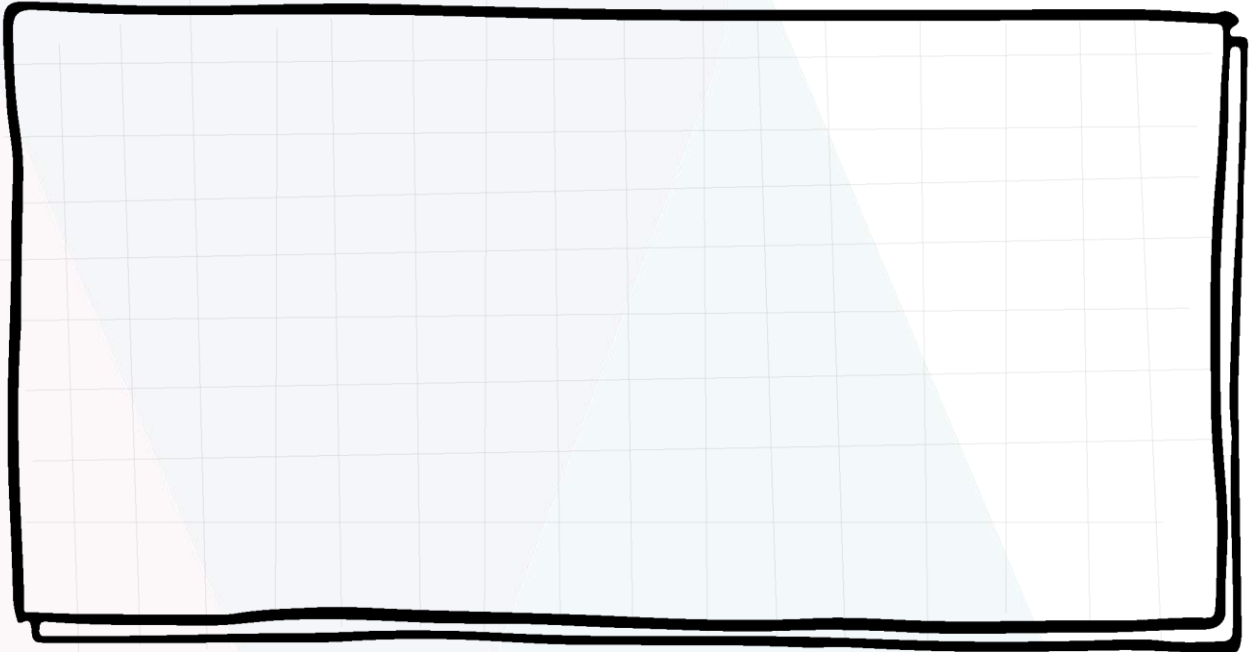
8- Instructive text teacher or  
student



Οραματίζονται τις  
στιγμές που θα  
μπορούσαν να  
προσφέρουν ή  
να απολαύσουν  
οι ίδιοι τα πιτάκια  
τους.



*Taste and share* ζωγράφισε ή βάλε μια φωτογραφία του γλυκού σου



Μοιράστηκα τη συνταγή με τον / την \_\_\_\_\_

## Reflect

Διάλεξε μια από τις παρακάτω ερωτήσεις και απάντησέ την

- 1) Από ποια υλικά μπορεί να παραχθεί αλεύρι;
- 2) Η δοσολογία των υλικών αυξάνεται ανάλογα την ποσότητα;
- 3) Ποια είναι τα υποκατάστατα της σοκολάτας;

Πόσα αστέρια δίνεις  
στο γλυκό σου;  
Χρωμάτισέ τα

