

A large, stylized graphic resembling the letter 'V' or a pair of arms. The left side is light blue and contains a purple circle at the top. The right side is light purple and contains a purple circle at the bottom. The two sides meet at a central point where the text 'Home learning' is written in a black, cursive font.

Home learning

We will learn...

- Λεξιλόγιο (Ονομασίες υλικών)
- Να φτιάχνουμε αριθμητικά μοτίβα
- Να ζυγίζουμε τα υλικά μας στην ηλεκτρονική ζυγαριά
- Μια πρώτη επαφή με τις μονάδες μέτρησης του βάρους
- Να μετράμε
- Να κάνουμε προσθέσεις-αφαιρέσεις(κατανοούμε ότι είναι αντίστροφες πράξεις)
- Επιλύουμε προβλήματα
- Να μοιράζουμε στη μέση

Connections

Σχετικές ιδέες που πρέπει να γνωρίζουμε πριν ξεκινήσουμε

Το ήξερες ότι, όταν προσθέσεις μαγειρική σόδα σε χυμό από ξινά πορτοκάλια και την ανακατέψεις, θα δημιουργήσεις μια μικρή έκρηξη;



Συγκέντρωσε όλα τα υλικά και σκεύη που χρειάζεσαι για να ξεκινήσεις

Ingredients

- 150 γρ. βούτυρο, 150 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. εκχύλιμα βανίλιας, 1 αυγό, 60 γρ. χυμό πορτοκαλιού, ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 25 γρ. κονιάκ, 1/2 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.,
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα, 25 γρ. γάλα πλήρες
- 1 πρέζα αλάτι, γαρίφαλα, για τα μάτια, κρόκο, αραιωμένο σε 2 κ.σ. νερό, ξύλα κανέλας

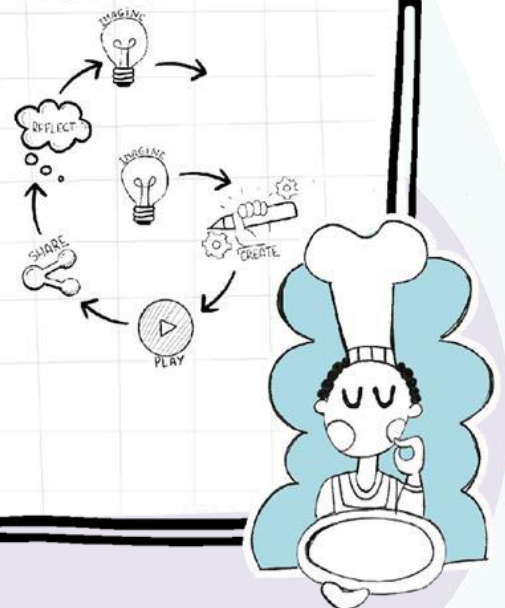
Tick the ingredients
you already have

Other ingredients

Σου λείπει κάποιο υλικό; Με τι θα μπορούσες να το αντικαταστήσεις; Ανάφερε το

Imagine

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



Let's cook!

Πλύνε τα χέρια σου, φόρα την ποδιά σου και ζήτα βοήθεια από έναν ενήλικα αν χρειαστεί

1 -Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.



2 - Στη συνέχεια, βάζουμε ένα ένα τα αυγά, τον χυμό και το ζύσμα από το πορτοκάλι, το κονιάκ και συνεχίζουμε να χτυπάμε.



3-

Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.



4- Βάζουμε το μισά στερεά υλικά στο μίξερ, το γάλα, το αλάτι και συνεχίζουμε να χτυπάμε για 1-2 λεπτά.



5- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, βάζουμε τα υπόλοιπα στερεά υλικά και ανακατεύουμε με μία κουτάλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Στη συνέχεια πλάθουμε με τα χέρια μέχρι να γίνει μια ζύμη.

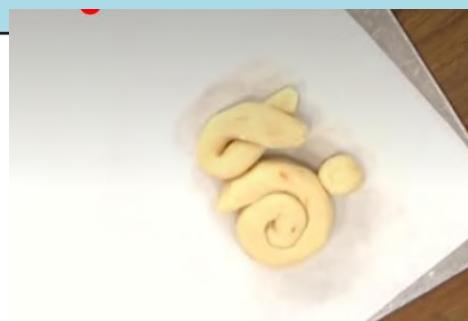


6-για το σώμα: Κόβουμε ένα κομμάτι 30 γρ. πλάθουμε σε λωρίδα και τυλίγουμε σαν σαλιγκάρι.

7- Για το κεφάλι: Κόβουμε ένα κομμάτι 15 γρ. το πλάθουμε σε μικρή λωρίδα και φτιάχνουμε ένα γάμμα πεζό. Βάζουμε ένα γαρίφαλο για να φτιάξουμε το μάτι.



8-Κόβουμε ένα κομμάτι 3 γρ. και το πλάθουμε σε μπαλάκι. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε την ουρά από τα λαγουδάκια. Τοποθετούμε το λαγουδάκι στο ταψι.

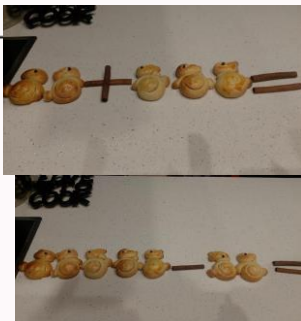


9- Εργαζόμαστε με τον ίδιο τρόπο μέχρι να τελειώσει η ζύμη. Φτιάξε 2 αριθμητικά μοτίβα χρησιμοποιώντας λαγουδάκια.



10- Τα αλείφουμε με το αυγό αραιωμένο με νερό.

11- Τοποθετούμε τα ταψιά στον φούρνο και ψήνουμε για 15-20 λεπτά στον αέρα.
Βγάζουμε τα ταψιά από τον φούρνο, αφήνουμε να κρυώσουν και μετράμε πόσα φτιάξαμε.



12- Προσθέτουμε σε 2 λαγουδάκια που κοιτάνε αριστερά, 3 λαγουδάκια που κοιτάνε δεξιά. Πόσα είναι όλα μαζί;

Βγάζουμε από 5 λαγουδάκια, 2 λαγουδάκια. Πόσα θα μείνουν;



Taste and share

Ζωγράφισε ή βάλε μια φωτογραφία από τα λαγουδάκια που έφτιαξες.

Μοιράστηκα τη μαγειρική μου με τον /την

Reflect

Διάλεξε μια από τις ερωτήσεις και απάντησέ την

1. Ποιο μέρος του φυλλαδίου σου άρεσε περισσότερο;:
2. Πόσα γραμμάρια είναι ένα κιλό;:
3. Όταν έφτιαξες το σώμα χρησιμοποίησες 30 γρ ζύμης, ξέρεις ποιο είναι το μισό του 30; (Θυμήσου πόσα γρ χρησιμοποίησες για να φτιάξεις το κεφάλι.):

Πόσα αστέρια βάζεις στη
μαγειρική σου; Χρωμάτισέ τα