

ΚΡΟΝΙΑ ΕΡΕΣ ΤΕ ΠΑΛΗ



Τ' ΤΑΞΗ
2012-2013

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Αγαπητοί μάγειρες,

σ' αυτό το βιβλίο θα μάθετε να μαγειρεύετε διάφορες λαχταριστές συνταγές , που εκτελέσαμε , εμείς τα παιδιά της Γ' τάξης του σχολείου Ι.Κ.Θ. , με πολύ κέφι και μεράκι. Τώρα είναι η σειρά σας.

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ!

Αφράτο γλυκό ψωμάκι

Υλικά

1 γιαούρτι

2 αβγά

1 ποτήρι λάδι

20 γρ. μαγιά

1 ποτήρι ζάχαρη

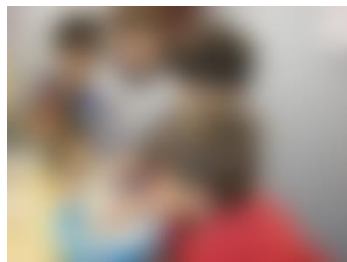
1 ½ ποτήρι νερό

Αλεύρι 2-3 δάχτυλα λιγότερο από το πακέτο
του ενός κιλού

Εκτέλεση

Διαλύουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό.

Ανακατεύουμε τα υλικά και φτιάχνουμε μαλακή ζύμη. Κόβουμε μικρά κομμάτια όσο μια χούφτα, τα πλάθουμε, τα τοποθετούμε αραιά σε μεγάλο ταψί και τα ψήνουμε στο φούρνο μέχρι να φουσκώσουν.



Εντυπώσεις

Αυτό που μου άρεσε στη μαγειρική ήταν ότι δουλέψαμε ομαδικά και φιλικά. Είχα κάποιες δυσκολίες, αλλά παρ' όλα αυτά δεν τα παράτησα . Το αποτέλεσμα ήταν ότι έγινε πεντανόστιμο το αφράτο ψωμάκι !

Μωρίς





Τρούφες με μπισκότο

Υλικά

250 γρ. κουβερτούρα

1 πακέτο μπισκότα Παπαδοπούλου(πι- μπερ)

1 κουταλάκι κονιάκ

1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος

2 κουταλιές κακάο σκόνη άγλυκη

2 κουταλιές άχνη

Τρούφα

Εκτέλεση

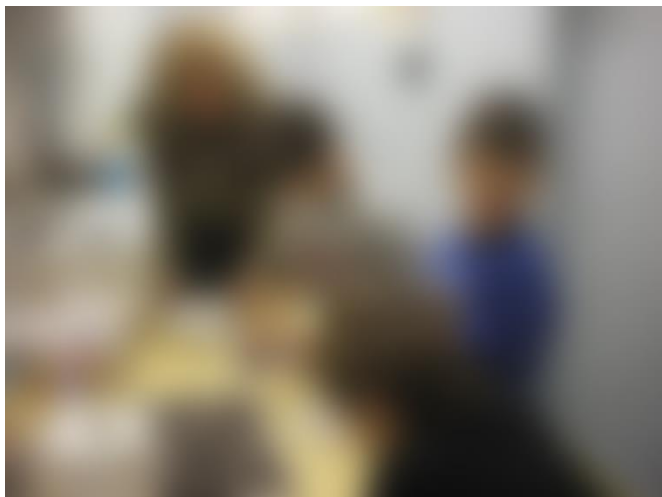
Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και προσθέτουμε την κουβερτούρα, το κακάο και την άχνη σ' ένα σκεύος. Όταν λιώσει η κουβερτούρα, την αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε το κονιάκ και τα μπισκότα θρυμματισμένα. Αφήνουμε για μισή ώρα στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει και να σφίξει λίγο. Τα πλάθουμε μπαλάκια και τα τυλίγουμε με τρούφα.

ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ

Την Παρασκευή 11 Ιανουαρίου, φτιάξαμε τρουφάκια. Η συνταγή ήταν πολύ εύκολη, γιατί τα μόνα πράγματα που έπρεπε να κάνουμε, ήταν να ανακατέψουμε τα υλικά, να λιώσουμε τη σοκολάτα και να κάνουμε μπαλίτσες.

Το αγαπημένο μου κομμάτι σε αυτή τη συνταγή ήταν που φάγαμε τα τρουφάκια, κέρασαμε τους δασκάλους και τα παιδιά του δημοτικού. Αυτό που δεν μου άρεσε ήταν ότι τα γλυκά δεν έφτασαν για τα παιδιά του νηπιαγωγείου.

Μέλβιν



Κρέπες

Υλικά

2 αβγά

1 φλιτζάνι γάλα

½ κ.γ. αλάτι

1 φλιτζάνι αλεύρι

2 κ.σ. λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη ή λάδι.



Εκτέλεση

Χτυπάμε καλά τα αβγά, προσθέτουμε το γάλα, το αλάτι, το αλεύρι και το βούτυρο. Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 30 λεπτά.

Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε μια μικρή ποσότητα της ζύμης (ίσα να καλύπτει το τηγάνι) και μόλις ψηθεί από κάτω, τη γυρίζουμε. Αφήνουμε για λίγο από την άλλη και τη βγάζουμε από το τηγάνι. Μπορούμε να τη γεμίσουμε με ό,τι θέλουμε και να τη φάμε έτσι ή να τη βάλουμε στο φούρνο, για να λιώσει η γέμιση.

Εντυπώσεις

Την Παρασκευή στις 18/1/2013, εμείς τα παιδιά της Γ' τάξης μαγειρέψαμε κρέπες με βάση τη συνταγή που έφερα εγώ. Ήμουν χαρούμενος που θα φτιάχναμε τη συνταγή που ετοίμασα.

Όταν φέραμε τα υλικά και αρχίσαμε να εκτελούμε τη συνταγή, με εντυπωσίασε που ανακατεύαμε τα αβγά τόσο γρήγορα. Λίγο αργότερα ένιωσα σαν αρχιμάγειρας, όταν αναποδογυρίσαμε τις κρέπες! Στο τέλος πιέστηκα και αγχώθηκα, επειδή μου ζητούσαν όλοι κρέπα και δεν προλάβαινα να τους σερβίρω!

Αλέξανδρος



Χωριάτικες Χυλοπίτες

Υλικά

500 γρ. χυλοπίτες

1 κουταλιά της σούπας αλάτι

1 κουταλιά της σούπας βούτυρο

Εκτέλεση

Βάζουμε 3 ποτήρια νερό σε μια κατσαρόλα και μόλις αρχίσει να βράζει, ρίχνουμε το αλάτι και προσθέτουμε τις χυλοπίτες.

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να βράσουν για 20 λεπτά , μέχρι να εξατμιστεί το νερό. Στη συνέχεια προσθέτουμε και το

βούτυρο.



Αν θέλετε, προσθέτετε σάλτσα.

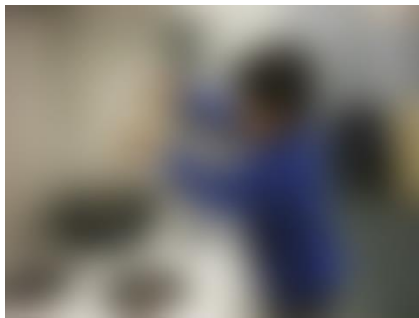
Εντυπώσεις

Οκτώ Φεβρουαρίου , ήταν η σειρά μου να γράψω μια συνταγή.Την επόμενη μέρα έφερα τα υλικά και την τέταρτη ώρα αρχίσαμε να μαγειρεύουμε. Δυστυχώς ήμουν λίγο ανοργάνωτος. Αν και είχα δηλώσει ότι θα έκανα «μπράουνιζ» , επειδή δεν είχα ενημερώσει τη μαμά μου νωρίτερα για να πάρει τα υλικά, έκανα χωριάτικες χυλοπίτες.

Αυτός ήταν ο λόγος που δεν φάγαμε γλυκάκι.

Όμως οι χυλοπίτες αν και λίγες, ήταν απολαυστικές !

Χρήστος





Πίτσα 1η

Υλικά

2 ½ φλιτζάνια αλεύρι

1 φακελάκι μαγιά

1 φλιτζάνι χλιαρό νερό

1 κ.σ. ξίδι

½ κ.σ. αλάτι προαιρετικά

Εκτέλεση

Βάζουμε το νερό με τη μαγιά να διαλυθεί.

Ρίχνουμε το αλεύρι και λίγο λίγο και το ξίδι.

Ζυμώνουμε μέχρι να ξεκολλάει από τα χέρια.

Το αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 15-20 λεπτά.

Απλώνουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψί.

Καλή επιτυχία!

Πίτσα 2η

Υλικά

175 ml χλιαρό νερό

250 γρ. αλεύρι απλό

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

½ κ.γ ζάχαρη

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 ½ κ.γ. αλάτι



Προαιρετικά:

1 κ.γ. αποξηραμένα βότανα

(βασιλικό, θυμάρι, λεμονοθύμαρο)

Εκτέλεση

Σ' ένα μπολ βάζουμε το χλιαρό νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη, το ελαιόλαδο και τα βότανα (προαιρετικά) και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η μαγιά.

Αφήνουμε 5-10 λεπτά ,ώστε ν' αφρίσει η επιφάνεια του υγρού, για να ενεργοποιηθεί η μαγιά.

Λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι, ανακατεύοντας με το κουτάλι.

Όταν η ζύμη αρχίσει να μαζεύει με την προσθήκη αλευριού, τη μαζεύουμε σε μπάλα, την τοποθετούμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη ζυμώνουμε 5-10 λεπτά με κινήσεις των ακρών των δαχτύλων, μέχρι να γίνει εύπλαστη.

Λαδώνουμε ένα μπολ, τοποθετώντας μέσα τη μαλακή ζύμη και την αφήνουμε 1 περίπου ώρα σκεπασμένη σε ζεστό μέρος.

Αφού η ζύμη φουσκώσει, την απλώνουμε σε λαδωμένο ταψί.

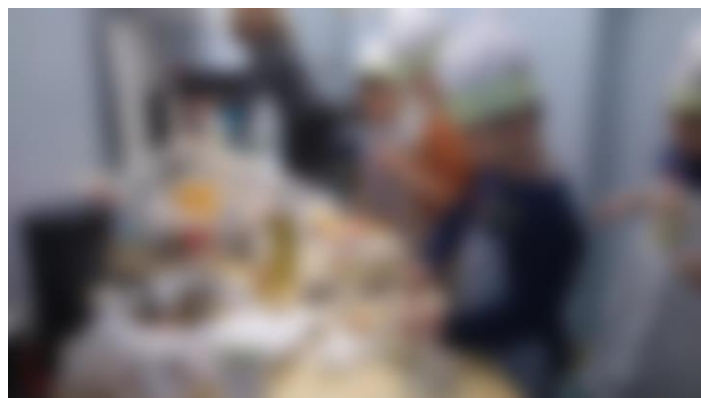
Ψήνουμε για 30 περίπου λεπτά και τη βγάζουμε.

Τοποθετούμε επάνω υλικά της αρεσκείας μας :

Ντομάτα σάλτσα, τυριά τριμμένα, μανιτάρια.

Ψήνουμε για 15 λεπτά.

Καλή επιτυχία!!

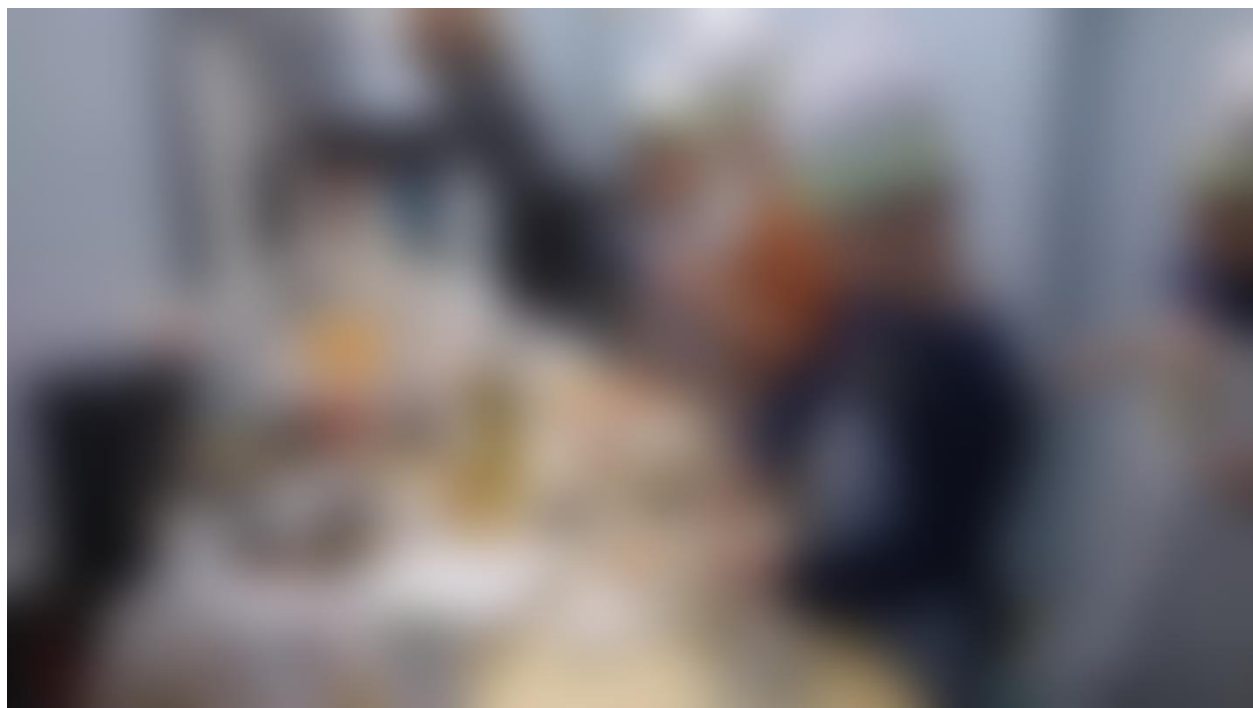


Η κυρία Έυα γράφει

Η ετοιμασία της πίτσας μαζί με τους μαθητές μου ήταν μια εξαιρετική εμπειρία !

Συνωμοτήσαμε με τόσο καλή διάθεση ,ώστε το γευστικό προϊόν να ευθουσιάσει όλα τα παιδιά των υπόλοιπων τάξεων καθώς και τους δασκάλους !

Η απίθανη γεύση και νοστιμιά ήταν ...αναπόφευκτη, επειδή η μαγειρική τέχνη αναμείχθηκε με θετική διάθεση ,περισσή αγάπη και αγνά χαμόγελα !





Φουσαλδίκες

Υλικά

6 Χωριάτικα φύλλα

Λάδι

Μισό κιλό φέτα

4 Αυγά

Πιπέρι

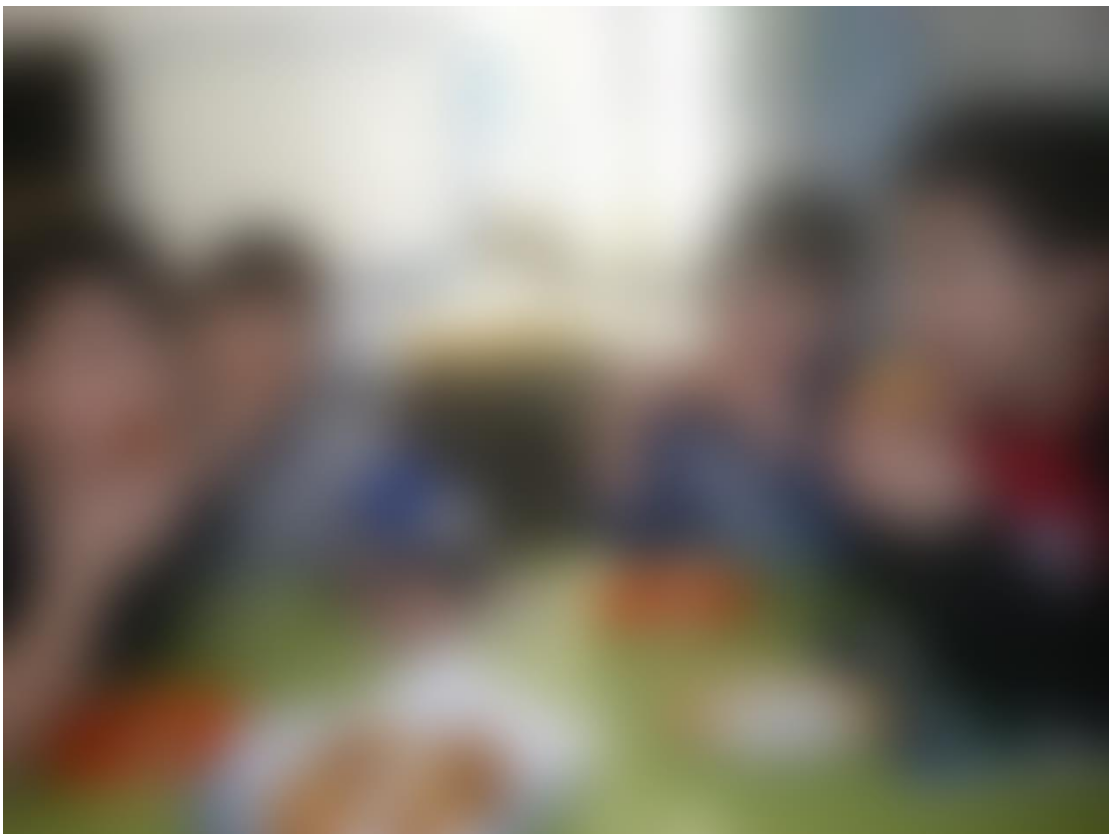
Εκτέλεση

Σ' ένα μπολ βάζουμε το τυρί, τα αυγά, λίγο λάδι και πιπέρι. Στρώνουμε τα φύλλα και ανά φύλλο προσθέτουμε μίγμα πασπαλίζοντάς τα. Τυλίγουμε σε ρολό, κόβουμε κομματάκια περίπου ένα με δυο δάχτυλα. Τα βάζουμε σ' ένα ταψί με λαδόκολλα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς μέχρι να ροδίσουν.
3φύλλα= 1 δόση

Εντυπώσεις

Τη συνταγή μου την έδωσε η γιαγιά μου Μπελίνα από τη Λάρισα . Είναι μια συνταγή εύκολη κι έγινε πραγματικά γρήγορα ! Οι φουσαλδίδες μας ήταν πολύ νόστιμες !

Μέλβιν



Νηστίσιμο κέικ σοκολάτας

Υλικά

3 φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει

6 κ. σ. κακάο

10 κ. σ. καλαμποκέλαιο

2 φλιτζάνια ζάχαρη

2 φλιτζάνια νερό

2 βανίλιες

2 κ. σ. ξίδι

1 κ. γλ. σόδα φαγητού

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί. Λαδώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα ή φορμάκια και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 35 λεπτά.

Το κέικ θα είναι λίγο υγρό.

Καλή επιτυχία!!!

ΟΙ ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ ΜΑΣ ΣΕ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ

ΣΟΚΟΛΑΤΟΠΟΙΗΜΑ !

*Μας αρέσει η σοκολάτα στη ζαχαροπλαστική
Και να φτιάχνουμε κεκάκια με σπουδαία τεχνική.
Ζάχαρη ,λάδι , αλεύρι , κακάο σκόνη,
Βλέπουμε τη ζύμη αμέσως να φουσκώνει
Κι η λαχτάρα μας να μεγαλώνει!*

*Η κυρία Πόλα , η δασκάλα μουσικής , έδωσε φαινή ιδέα,
Συνταγή απολαυστική ,
Για νηστίσιμα γλυκάκια,
που φτιάξαμε
Με τα χρυσά μας τα χεράκια!
Άμα αυτά αφράτεψαν πολύ,
Η επιτυχία ήταν , αλήθεια , φανερή,
Καθώς τα γεύτηκαν αρκετοί
Σε μια εβραϊκή γιορτή!!!*

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Λοιπόν , είδατε όλες τις συνταγές μας! Μαγειρέψτε και δοκιμάστε τες !

ΠΟΙΗΜΑ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΕΣΑΣ

Λαχταριστές νόστιμες συνταγές

Οι καλύτερες που υπάρχουν !

Να τις φτιάχνεις με χαρά

Σύντομες και γευστικές!

Μάγειροι υπάρχουν πολλοί ,

Μα εμείς είμαστε μόνο πέντε

Με τη δασκάλα μας μαζί .

Τελειώσαμε την Γ' τάξη

Κι όλα έγιναν με τάξη!!!

Μην ξεχάσετε να αναμείξετε τις δικές σας υπέροχες ιδέες, πολλή αγάπη, αρκετές δόσεις ευτυχίας και άφθονα χαμόγελα!!!!