



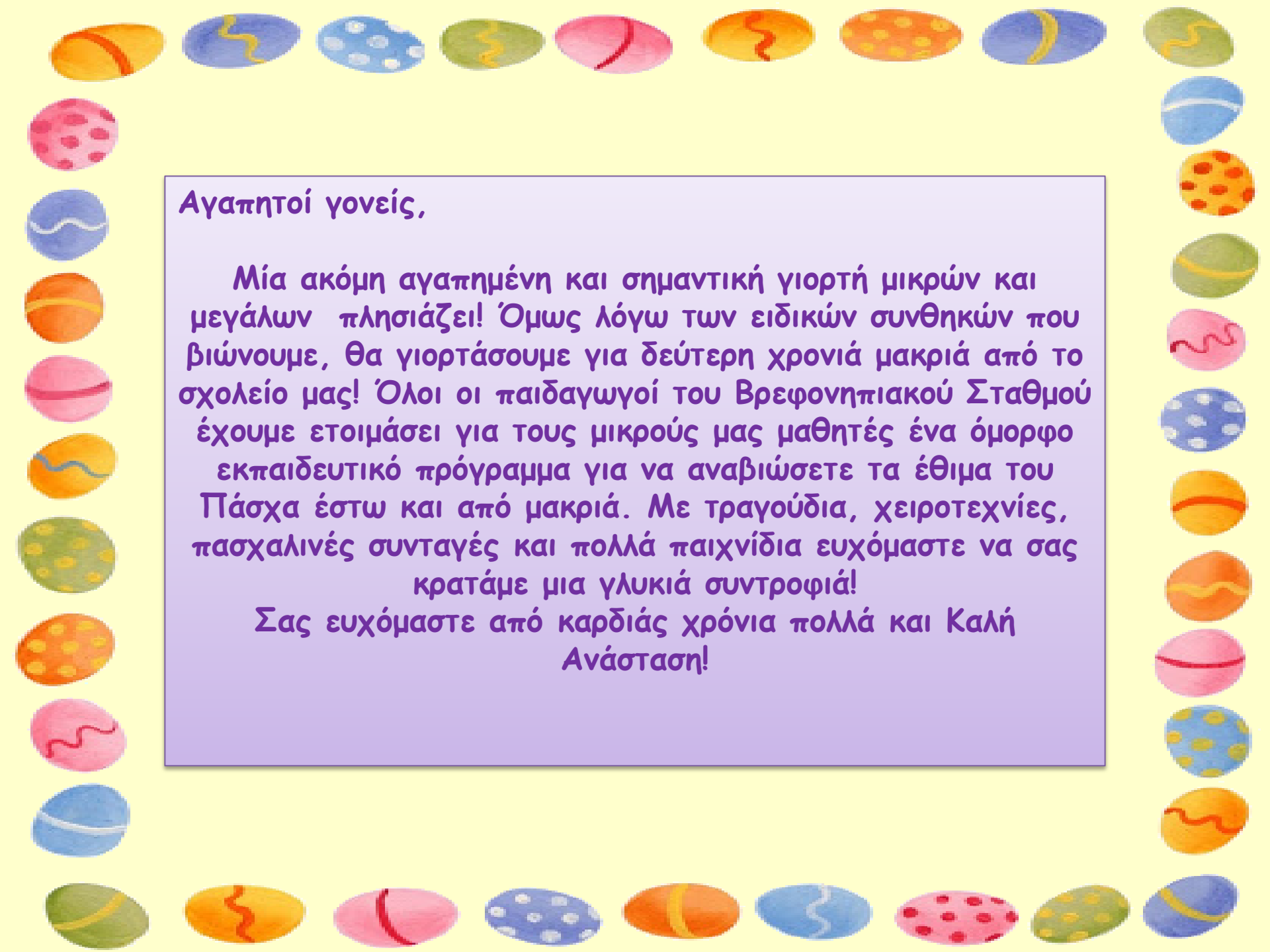
ΠΡΟΣΧΟΛΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΑΘΗΝΩΝ

Σαρανταπόρου 80 & Χαραυγής
15232 Χαλάνδρι

«Έρθε η Πασχαλιά,
με αγάπη και χαρά»

Διαθεματική Προσέγγιση
από τις Μονάδες
1, 2 & 3



A decorative border of colorful Easter eggs surrounds the central text box. The eggs are in various colors (orange, blue, pink, green, yellow) and feature different patterns (dots, wavy lines, stripes, polka dots).

Αγαπητοί γονείς,

Μία ακόμη αγαπημένη και σημαντική γιορτή μικρών και μεγάλων πλησιάζει! Όμως λόγω των ειδικών συνθηκών που βιώνουμε, θα γιορτάσουμε για δεύτερη χρονιά μακριά από το σχολείο μας! Όλοι οι παιδαγωγοί του Βρεφονηπιακού Σταθμού έχουμε ετοιμάσει για τους μικρούς μας μαθητές ένα όμορφο εκπαιδευτικό πρόγραμμα για να αναβιώσετε τα έθιμα του Πάσχα έστω και από μακριά. Με τραγούδια, χειροτεχνίες, πασχαλινές συνταγές και πολλά παιχνίδια ευχόμαστε να σας κρατάμε μια γλυκιά συντροφιά!

Σας ευχόμαστε από καρδιάς χρόνια πολλά και Καλή Ανάσταση!

ΠΕΡΙΠΕΤΕΙΑ ΣΤΗ ΓΛΩΣΣΑ

- Ιστορίες
- Εικονόλεξα
- Αινίγματα
- Γλωσσικά Παιχνίδια



ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΕΘΙΜΑ

...με λίγα λόγια...

Το Πάσχα γιορτάζουμε την Ανάσταση του Χριστού! Αυτή είναι μια σπουδαία γιορτή, γι' αυτό από τα παλιά χρόνια οι άνθρωποι έχουν κάποιες συνήθειες, τα έθιμα, που πραγματοποιούνται πάντα την περίοδο του Πάσχα!

Παρατήρησε τον παρακάτω πίνακα αναφοράς για να μάθεις τα πασχαλινά έθιμα!

Πασχαλινά Έθιμα



Βάφουμε κόκκινα αυγά



Φτιάχνουμε κουλουράκια



Φτιάχνουμε τσουρέκια



Πάμε στον Επιτάφιο



Πάμε στην εκκλησία



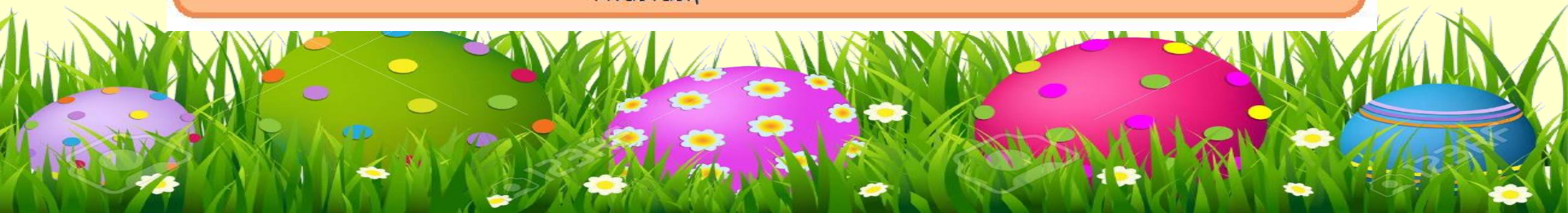
Ανάσταση



Τσουγκρίζουμε αυγά



Σουβλίζουμε αρνί



Πασχαλινά κόκκινα αβγά

Τα αβγά αποτελούν σύμβολο της δημιουργίας, της γέννησης και της ζωής και της ευημερίας. Βαμμένα κόκκινα, όπως το αίμα της Θυσίας του Ιησού, αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι των παραδόσεων του Πάσχα. Το κόκκινο χρώμα συμβολίζει τη σταύρωση και την Ανάσταση του Χριστού.

Το βάψιμο των αβγών είθισται να γίνεται κάθε Μ. Πέμπτη. Κάθε Πάσχα τα περισσότερα νοικοκυριά βάφουν τα αυγά σε κόκκινο χρώμα, όπως ορίζει η παράδοση αλλά και σε άλλα χρώματα πλέον όπως μπλε, κίτρινο, μοβ ή άλλους χρωματισμούς.

Βαφές από τη Φύση

Το ήξερες αυτό;

Τα παλιά χρόνια οι νοικοκυρές έβαφαν τα αυγά με την φλούδα από το κρεμμύδι, με τα πέταλα από τα λουλούδια και με το παντζάρι! Τα τελευταία χρόνια υπάρχουν έτοιμες βαφές αυγών σε όποιο χρώμα θέλεις και μπορείς να τις βρεις στο σούπερ - μάρκετ και στα παντοπωλεία...



Τα κόκκινα αυγά του Πάσχα



**Γιατί βάφονται
κόκκινα τα αυγά της
Ανάστασης;**

Η παράδοση λέει
πως:

"Όταν είπαν πως
αναστήθηκε ο
Χριστός, κανείς δεν το
πίστευε. Μια γυναίκα,
που κρατούσε στο
καλάθι της αυγά,
φώναξε: "Μπορεί από
άσπρα να γίνουν
κόκκινα;" Και, ω του
θαύματος έγιναν!"

Στην Κέρκυρα
διηγούνται τα εξής:
Όταν αναστήθηκε ο
Χριστός, πρώτα
πρώτα το άκουσαν
κάτι αυγά. Αμέσως
άρχισαν την
τρεχάλα να το
διαδώσουν
παντού. Από το
πολύ το τρέξιμο
έγιναν κατακόκκινα!

Μερικοί πιστεύουν ότι τα αυγά
βάφονται κόκκινα σε ανάμνηση του
αίματος του Χριστού, που χύθηκε
για εμάς τους ανθρώπους. Κόκκινο
είναι και το χρώμα της χαράς.
Χαράς για την Ανάσταση του
Χριστού.

Είναι παράλληλα όμως και χρώμα
αποτρεπτικό. Κόκκινες βελέντζες
και κόκκινα μαντίλια κρεμούσαν τη
Μεγάλη Πέμπτη στην Καστοριά οι
γυναίκες για το καλό. Κόκκινο πανί
έβαφαν μαζί με τα αυγά τους στη
Μεσημβρία και το κρεμούσαν στο
παράθυρο για σαράντα μέρες, για
να μην τους πιάνει το μάτι.

Η Πασχαλινή λαμπάδα

Ένα από τα πιο γνωστά έθιμα του Πάσχα είναι η πασχαλινή λαμπάδα.

Το έθιμο αυτό υπάρχει από την εποχή που οι νεοφώτιστοι χριστιανοί βαφτίζονταν το Μεγάλο Σάββατο και την Κυριακή του Πάσχα.

Η λαμπάδα ουσιαστικά αποτελούσε σύμβολο του νέου φωτός του Χριστού, το οποίο επρόκειτο να φωτίσει την ψυχή του μωρού που θα βαφτιζόταν.

Ένας άλλος συμβολισμός της Πασχαλινής λαμπάδας είναι ότι αναπαριστά το φως που έφερε στους ανθρώπους ο Χριστός, όταν «νίκησε» το θάνατο, και το σκοτάδι, μέσω της Ανάστασής του.



Τσούγκρισμα αυγών



Τα αυγά συμβολίζουν τον κλειστό τάφο του Χριστού, που όμως μέσα τους κρύβουν «Ζωή», ενώ το καθιερωμένο τσούγκρισμα συμβολίζει την Ανάσταση.

Να σου πω ένα μυστικό;

Το τσούγκρισμα των αυγών γίνεται μετά την Ανάσταση στο Πασχαλινό τραπέζι. Για να κερδίσεις στο τσούγκρισμα των αυγών βάλε ένα κόκκινο αυγό στην κατάψυξη 2-3 ώρες πριν το τσούγκρισμα! Θα είσαι ο νικητής! Μη ξεχαστείς αυτό το αυγό δεν πρέπει να το φας!

ΤΑ ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

Το Σάββατο του Λαζάρου, οι νοικοκυρές φτιάχνουν τα «Λαζαράκια» ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου σπαργανωμένου, δηλαδή όπως αναπαριστούν τον Λάζαρο στις εκκλησιαστικές εικόνες. Συνηθίζεται όσα παιδιά έχει η οικογένεια τόσους «Λαζάρηδες» να πλάθουν και στη θέση των ματιών να βάζουν δυο γαρίφαλα. Το σκεπτικό είναι να έχουν χεράκια σταυρωμένα και γαρυφαλλάκι, ενώ κάποιοι βάζουν και ποδαράκια.

Τα «Λαζαρούδια», όπως λέγονται σε κάποια μέρη, τα γέμιζαν οι νοικοκυρές με αλεσμένα καρύδια, αμύγδαλα, σύκα, σταφίδες, μέλι, πρόσθεταν πολλά μυρωδικά και τα έδιναν ζεστά στα παιδιά, που τρελαίνονταν με τη γεύση και τη μυρωδιά τους.



Happy Easter

Αίνιγμα

Τα κόκκινα όλα φορούν
μα τα άλλα τα χτυπούν !
Με τσουγκρίσματα πολλά ,
όλοι λεν «Χρόνια πολλά» !
Τι είναι ; Τα κόκκινα αυγά



Διάβασε με τη βοήθεια κάποιου μεγάλου τα αινίγματα και προσπάθησε να βρεις τον Πίνακα που τους ταιριάζει!

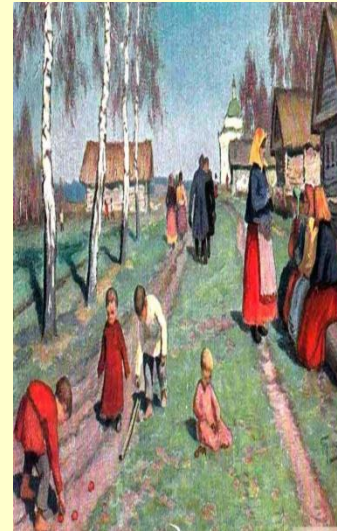
Αίνιγμα

Φέρνει πολύχρωμα αυγά ,
στης Βεσφαλίας τα παιδιά .
Πες μου ποιον πίνακα αναζητώ
και μίλησε μου για το έθιμο αυτό ..
Στα σύνορα της Γερμανίας και της
Γαλλίας, τα αυγά τα φέρνει η αλεπού.



Αίνιγμα

Με αυγά χρωματιστά
και λουλούδια ευωδιαστά ,
το τραπέζι έχει στρωθεί
για ετούτη τη γιορτή !
Βρες τον πίνακα που σου ζητώ
και περιέγραψε τον στο λεπτό



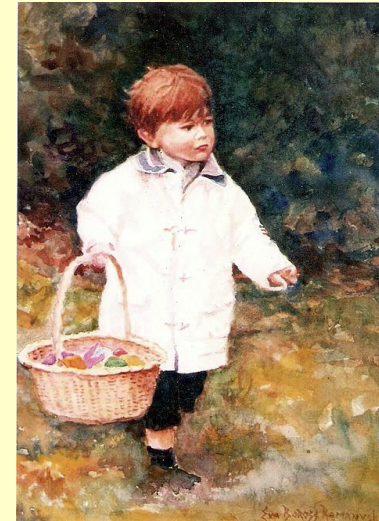
Αίνιγμα

Καλάθι με αυγά κρατώ
και προσέχω που πατώ !
Μάντεψε ποιον πίνακα τώρα ζητώ
και πες μου πως νιώθεις γι' αυτόν !



Αίνιγμα

Ψάχνουμε όλοι παιδιά
και μαζεύουμε αυγά .
Ένα έθιμο ξεχωριστό ,
από ποια χώρα να είναι αυτό ;
Βρες μου τον πίνακα
που αναζητώ !



το Πάσχα



τα κόκκινα τ'αβγά



τις λαμπάδες



τα τσουρέκια τα πασχαλινά

και τα τραπέζια



τα γιορτινά.

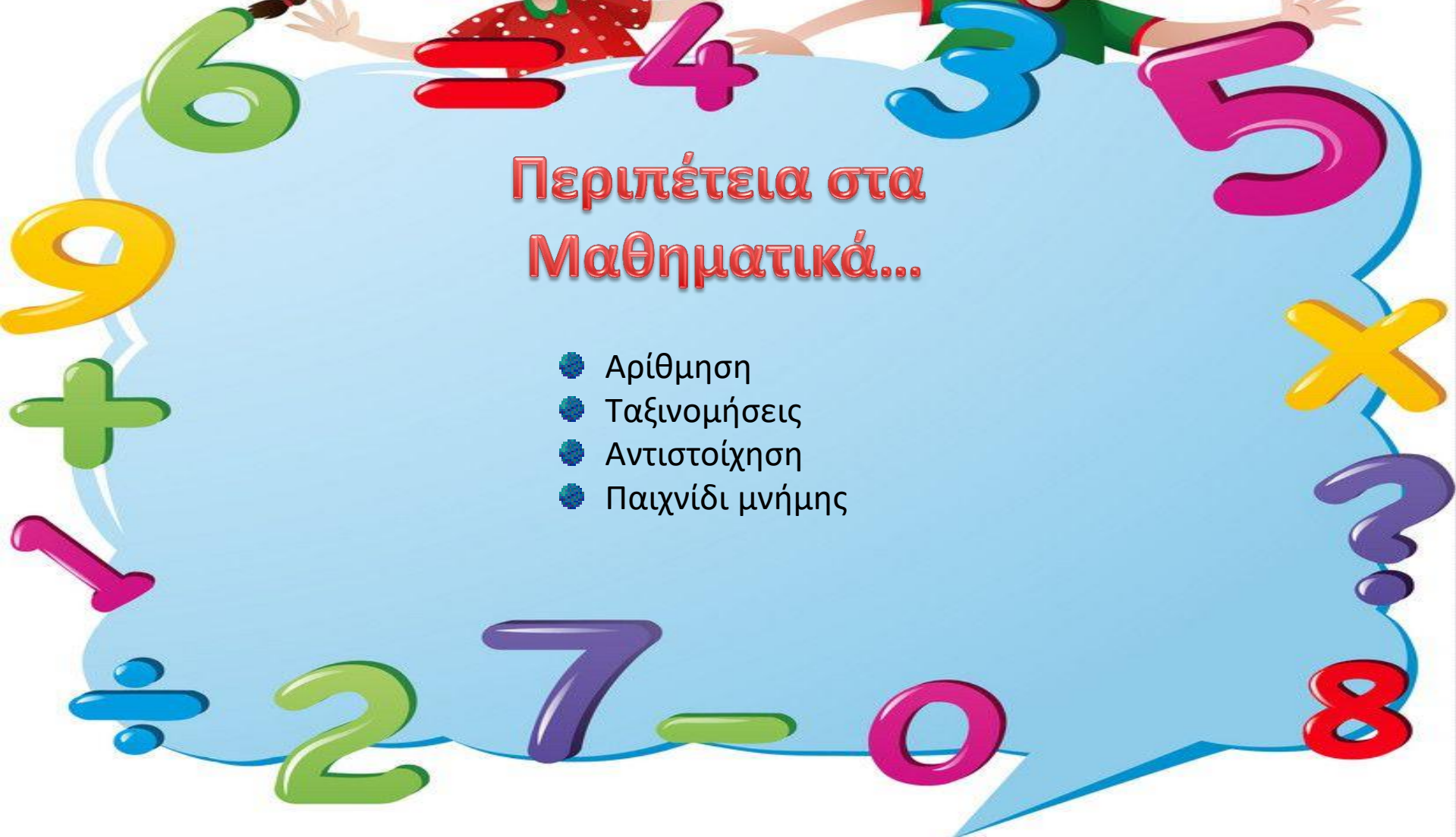
Τώρα που έμαθες τα
έθιμα του Πάσχα, με τη
βοήθεια κάποιου
μεγάλου διάβασε το
εικονόλεξο! Μετά πάρε
χαρτί και μαρκαδόρους
και ζωγράφισε ό,τι σου
άρεσε από τις εικόνες!!!



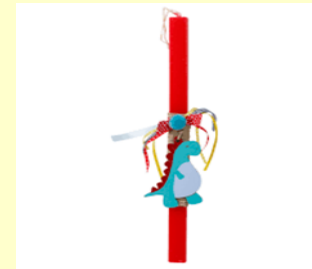
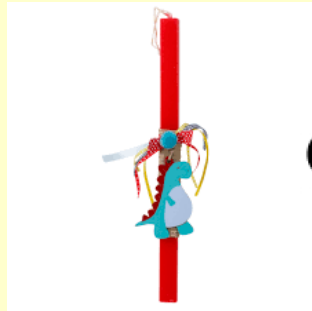


Περιπέτεια στα Μαθηματικά...

- Αρίθμηση
- Ταξινομήσεις
- Αντιστοίχιση
- Παιχνίδι μνήμης



Ένωσε ή δείξε τις όμοιες εικόνες...



Μέτρησε πόσα είναι τα κόκκινα αυγά. Στη συνέχεια
δείξε το σωστό αριθμό!



Παιχνίδι Μνήμης

Εκτύπωσε την εικόνα και κόψε τις μικρές εικόνες. Αφού τις παρατηρήσεις, γύρισέ τις ανάποδα και προσπάθησε να σηκώσεις δύο ίδιες εικόνες



Περιπέτεια στον
κόσμο της
μουσικής...



Τα κάλαντα του Λαζάρου

Παραδοσιακό της Στερεάς Ελλάδας

Πού σαι Λάζαρε
Πού είναι η φωνή σου
Που σε γύρευε
Η μάνα κι ἀδερφή σου:
Ήμουνα στη γη
Στη γη βαθιά χωμένος
Κι ἀπο τους εχθρούς.
Εχθρούς βαλαντωμένος.
Βάγια βάρια των βαγιών
Τρώνε ψάρια και κολιόν
Και την άλλη Κυριακή
Ψήνουν το παχύ τ' αρνί.

(Τραγουδιέται κατά το « Κάτω στο γιालό, κάτω στο περιγιάλο»

Το Σάββατο του Λαζάρου τα
παιδάκια τραγουδούν τα
κάλαντα και μοιράζουν
λαζαράκια. Για να ακούσεις
τα κάλαντα πάτα εδώ:

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



Θέλεις να μάθουμε Πασχαλινά τραγούδια;



Ήρθε πάλι η Πασχαλιά

Ήρθε πάλι η Πασχαλιά
Πασχαλιά Πασχαλιά!
με αγάπη με φιλιά
Πασχαλιά Πασχαλιά.

Με αυγό και με αρνί
Πασχαλιά Πασχαλιά!
με αυγό και με αρνί
χαίρονται οι Χριστιανοί.

Τι φορέματα καλά
Πασχαλιά Πασχαλιά!
τι γλυκίσματα πολλά
Πασχαλιά Πασχαλιά.

Τι τραγούδι και φωνή
Πασχαλιά Πασχαλιά!
τι τραγούδι και φωνή
χαίρονται οι Χριστιανοί.

Ύμνος/Τόπος: Μαρτίνοσλος Γιάννης/Παναγιώτκος Αρεόβας

pascholika.blogspot.com

[https://www.youtube.com/watch
?v=Iw7iPlEGMbo](https://www.youtube.com/watch?v=Iw7iPlEGMbo)





Περιπέτεια στις Φυσικές Επιστήμες...

- Μαγειρική
- Πειράματα

ΠΑΣΧΑΛΙΝΑ ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190ο C στον αέρα.

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.

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

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

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

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.

Τα κουλουράκια που θα φτιάξουμε θα έχουν το σχήμα από λαγουδάκια.

Κόβουμε ένα κομμάτι 30 γρ. πλάθουμε σε λωρίδα και τυλίγουμε σαν σαλιγκάρι. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε το σώμα από τα λαγουδάκια.

Κόβουμε ένα κομμάτι 15 γρ. το πλάθουμε σε μικρή λωρίδα και τυλίγουμε σε σχήμα ψαριού. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε το κεφάλι από τα λαγουδάκια. Βάζουμε ένα γαρίφαλο για να φτιάξουμε το μάτι.

Κόβουμε ένα κομμάτι 3 γρ. και το πλάθουμε σε μπαλάκι. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε την ουρά από τα λαγουδάκια.

Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία για όλη τη ζύμη.

Μεταφέρουμε τα κουλουράκια σε ταψιά με λαδόκολλα, αλείφουμε με το αυγό αραιωμένο με το νερό και ψήνουμε για 15-20 λεπτά.

Αφήνουμε να κρυώσουν και σεβρίζουμε.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

300 γρ. βούτυρο

300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική

1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

2 αβγά, μεσαία

120 γρ. χυμό πορτοκαλιού

ζύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια

50 γρ. κονιάκ

1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.

1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική

50 γρ. γάλα

1 πρέζα αλάτι

γαρίφαλα, για τα μάτια

1 κρόκο, αραιωμένο σε 2 κ.σ. νερό

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ



Υλικά Συνταγής

Για την ενεργοποίηση της μαγιάς

100 γραμ. μαγιά νωπή

40 γραμ. ζάχαρη

80 γραμ. χλιαρό νερό

Για τη ζύμη

250 γραμ. φρέσκο βούτυρο

300 γραμ. ζάχαρη

3 μεγάλα αβγά

2 κρόκους από μεγάλα αβγά

350 γραμ. φρέσκο γάλα πλήρες

1100 γραμ. αλεύρι δυνατό για τσουρέκι

½ κ. γλ. αλάτι

3 δάκρυα μαστίχας κοπανισμένα σε σκόνη

2 κοφτά κ.γλ. μαχλέπι κοπανισμένο

50 γραμ. λιωμένο φρέσκο βούτυρο

φιλέ αμύγδαλου

Για το διάλυμα αυγού

1 κρόκο

1 κ.σ ζάχαρη

2 κ.σ νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ενεργοποιούμε πρώτα τη μαγιά. Τη διαλύουμε σε μπόλ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατεύουμε, σκεπάζουμε και αφήνουμε για 5-10 λεπτά να αφρίσει η επιφάνεια, δείγμα ότι ενεργοποιήθηκε η μαγιά για τα πασχαλινά τσουρέκια. Αν δεν βρείτε φρέσκια μαγιά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε 4 φακελάκια ξερή μαγιά που θα την ενεργοποιήσετε όπως ακριβώς σας λέω παραπάνω.

Σε κατσαρόλα, βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά και αφήνουμε να λιώσουν ανακατεύοντας με το σύρμα. Τα αποσύρουμε από τη φωτιά.

Χτυπάμε σε μπόλ τα αυγά με τους κρόκους και το γάλα και τα προσθέτουμε ανακατεύοντας στο ζεστό βούτυρο.

Το μείγμα δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 35 βαθμούς C.

Στον κάδο της κουζίνομηχανής βάζουμε το αλάτι, το αλεύρι, την ενεργοποιημένη μαγιά και το μαχλέπι με τη μαστίχα (τριμμένα σε σκόνη). Προσθέτουμε τα υγρά υλικά. Ζυμώνουμε με το γάντζο ζυμώματος της κουζίνομηχανής για 10 λεπτά μέχρι η ζύμη να σηκώνεται όλη μαζί και να σχηματίζει κόρδες. Δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια. Πρέπει να είναι απαλή, βουτυράτη και να πέφτει. Να μην είναι σφιχτή.

Βουτάμε τα χέρια σε λιωμένο βούτυρο και διπλώνουμε τη ζύμη. Το επαναλαμβάνουμε 3-4 φορές δημιουργώντας διπλώματα στη ζύμη.

Τη βάζουμε στον κάδο ή σε μεγάλο μπολ (υπολογίστε ότι στο τέλος θα πάρει 3 φορές τον όγκο της) και την σκεπάζουμε καλά να μην κάνει πέτσα. Την αφήνουμε να τριπλασιαστεί σε όγκο, για περίπου 3 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όταν βυθίζουμε το δάχτυλο στη ζύμη και δεν έχει επαναφορά το βαθούλωμα, τότε είναι έτοιμη.

Την αδειάζουμε στον πάγκο και τη χωρίζουμε σε 2 μέρη (2 μεγάλα Πασχαλινά τσουρέκια) ή σε περισσότερα μέρη ανάλογα με το πόσα τσουρέκια θέλουμε.

Πλάθουμε τα Πασχαλινά τσουρέκια. Τα βάζουμε σε λαδόκολλα σε λαμαρίνα.

Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να φουσκώσουν σε σβηστό φούρνο για 2 ώρες. Γίνονται τριπλάσια.

Βάζουμε όλα τα υλικά για το διάλυμα αυγού σε ένα μπολ τα χτυπάμε με ένα πηρούνι και αλείφουμε ολόγυρα τα Πασχαλινά τσουρέκια. Αφήνουμε για ακόμα 10' να σταθούν και να τεντώσουν καλά τα τσουρέκια (γιατί με το αλείμμα συρρικνώνονται και πέφτουν ελαφρά). Αν θέλουμε πασπαλίζουμε αμύγδαλο φιλέ ή ζάχαρη.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 160 βαθμούς C αέρα για 40 λεπτά περίπου. Αν τα Πασχαλινά τσουρέκια είναι μικρά θέλουν λιγότερο χρόνο ψησίματος. Περίπου 20 λεπτά. Αφού κρυώσουν καλά τα τυλίγουμε με μεμβράνη για να διατηρηθούν μαλακά.

Αυτή η δόση μας δίνει ζύμη τσουρεκιού γύρω στα 2.300 γρ. έτοιμη για πλάσιμο. Μπορείτε να φτιάξετε 2 μεγάλα Πασχαλινά τσουρέκια ή πολλά μικρότερα. Αν φτιάξατε 2 μεγάλα είναι πιο σωστό να χρησιμοποιήσετε 2 ταψιά γιατί φουσκώνουν πολύ. Αν πλάσετε μικρά Πασχαλινά τσουρέκια αφήστε αρκετό χώρο μεταξύ τους γιατί γίνονται διπλάσια.

#1709286

Λαζαράκια



1 κιλό αλεύρι



σκληρό (για τσουρέκια)



½ φλιτζάνι



ελαιόλαδο



½ φλιτζάνι



ζάχαρη



2 φλιτζάνια



σταφίδες



1 φλιτζάνι



φιλοκομμένα καρύδια



2 φακελάκια ξερή μαχιά



2 κουταλάκια



κανέλα



χαρίφαλα



ή μοσχοκάρφια



ΛΑΖΑΡΑΚΙΑ

Γίνε ο καλύτερος
βοηθός στη κουζίνα και
πες στη γιαγιά τί υλικά
θα χρησιμοποιήσει για
να φτιάξετε τα πιο
νόστιμα λαζαράκια!!!

Λαζαράκια : καρτέλες για το εικονόλεξο



αλεύρι



τσουρέκι



φλιτζάνι



ελαιόλαδο



ζάχαρη



σταφίδες



καρύδια



ξερή μαχιά



κουταλάκι



κανέλα



χαρίφαλα



μοσχοκάρφια

ΖΩΣΗ ΑΝΘΗ - Ηλεκτρονική Γραμματεία

ΠΕΙΡΑΜΑ ΜΕ ΑΥΓΟ

Το αυγό που χοροπηδάει!

Το μόνο που θα χρειαστείς είναι: ένα αυγό, λευκό ξύδι, ένα διάφανο βάζο και μια μέρα υπομονή! (φαντάζομαι ότι θα έχετε αρκετή μιας και τα έχετε καταφέρει υπέροχα μέχρι σήμερα!)

Βάλε το αυγό μέσα σε ένα διάφανο βάζο και έπειτα γέμισέ το με το λευκό ξύδι μέχρι αυτό να καλυφτεί. Έπειτα άφησε το εκεί και παρακολούθησε τις αλλαγές που συμβαίνουν μέσα στο βάζο... Έχει αλλάξει κάτι; Είναι σημαντικό να περιμένεις μια ολόκληρη ημέρα (24 ώρες!) για να ολοκληρωθεί το πείραμά μας. Την επόμενη μέρα βγάλε το αυγό από το βάζο και ξέπλυνε το καλά κάτω από τη βρύση. Το τρελοαυγουλομπαλάκι σου είναι έτοιμο για παιχνίδι! Όμως προσοχή!!!! το χοροπηδητό αυγό σπάει (όπως ένα κανονικό, μη βρασμένο αυγό) αν το πετάξουμε με δύναμη ή αν το ζουλήξουμε πολύ!





Σας ευχόμαστε,
Χρόνια Πολλά
και
Καλή Ανάσταση!

Happy Easter