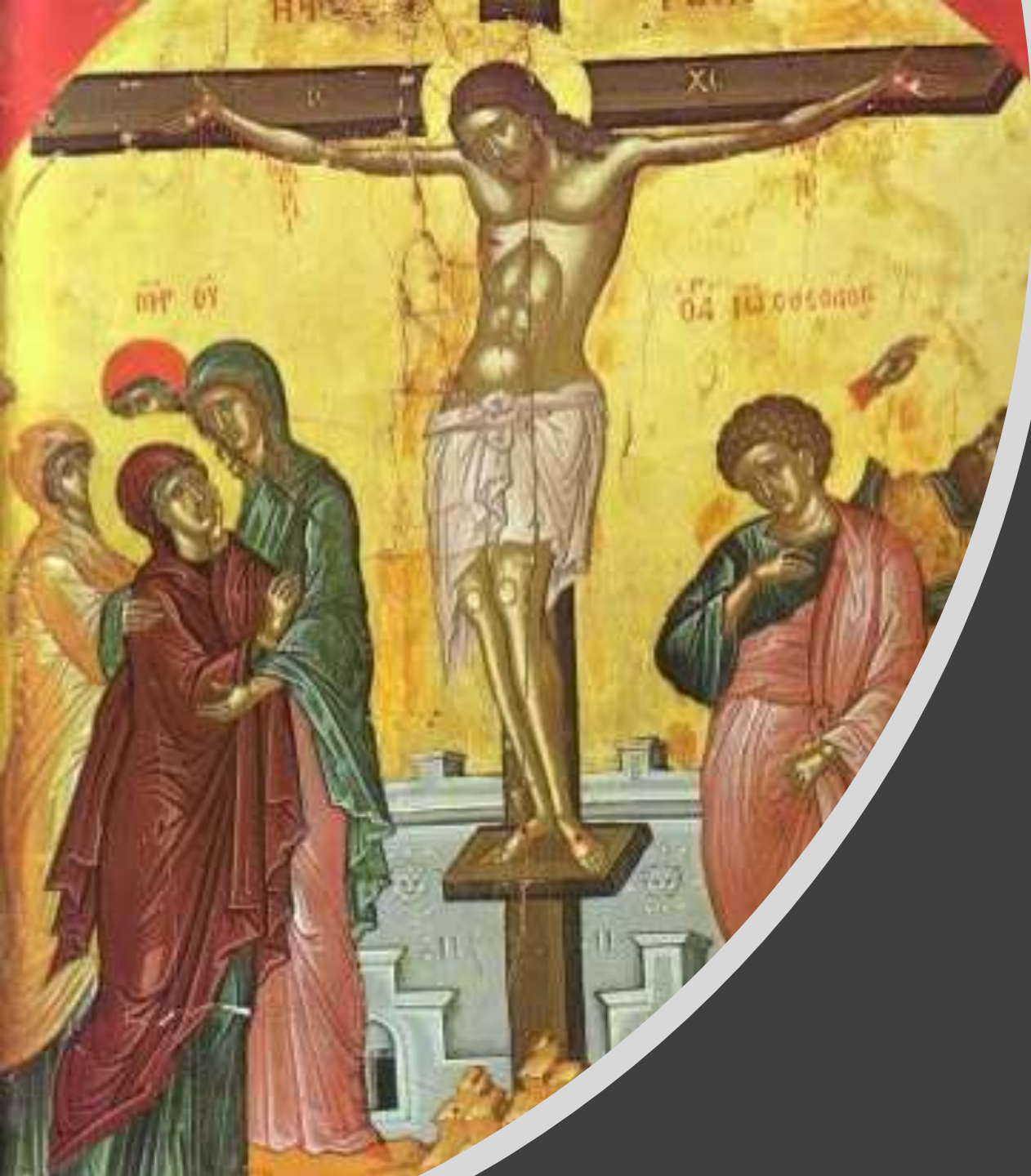


A close-up photograph of a woven basket filled with numerous colorful Easter eggs. The eggs are in various colors including red, green, yellow, blue, and pink, some with marbled patterns. The basket is placed on a bed of green grass with several small white daisies scattered around it. The lighting is soft, creating a warm and festive atmosphere.


ΠΑΣΧΑ

Μαρίνα Ελένη
Ερωτοκρίτου

Ε'1



Το Πάσχα γιορτάζουμε
την Ανάσταση του
Χριστού. Τότε αυτές τις
μέρες
ο Χριστός σταυρώθηκε.

A close-up photograph of a basket filled with red-dyed Easter eggs and chocolate bunnies. The basket is lined with a red and white checkered cloth. The eggs are a deep, glossy red, and the chocolate bunnies are dark brown with colorful sprinkles. The text is overlaid on a semi-transparent white circle on the right side of the image.

Το βάψιμο των αυγών είναι ένα από τα πασχαλινά έθιμα. Συνήθως το χρώμα των αυγών γίνεται με κόκκινο χρώμα γιατί συμβολίζει το αίμα που έτρεξε από τα πόδια του Χριστού.

ΒΑΨΙΜΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΩΝ ΑΒΓΩΝ

Υλικά: 1 φακελάκι βαφή

Αβγά (όσα θέλετε να βάψετε)

6 ποτήρια χλιαρό νερό

6 κουταλιές της σούπας ξύδι

Εκτέλεση

Τα βγάζετε από το βράδυ έξω (αν τα έχετε στο ψυγείο). Για να μη σπάνε εύκολα, μπορείτε να τα βάλετε σε νερό με αλάτι.

Τα πλένετε καλά και τα βράζετε σε σιγανή φωτιά για να μη σπάσουν (καμιά 15 λεπτά). Καλό είναι να τα βράσετε την πρώτη μέρα και να τα βάψετε την επόμενη.

Σε μια λεκάνη βάζετε το χλιαρό νερό, το ξύδι, τη βαφή και τα ανακατεύετε πολύ καλά.

Τοποθετείτε τα γερά βρασμένα αβγά σε μία στρώση στην λεκάνη και τα αφήνετε 5 λεπτά στη βαφή.


Τα βγάζετε και τα αφήνετε να στεγνώσουν καλά.

Στην ίδια δόση, βάζετε και τα υπόλοιπα αβγά.

Αλείφετε τα αβγά με λίγο λάδι ώστε να έχουν λαμπερό χρώμα. Η μπογιά έχει και δικό της ειδικό γυαλιστικό (σαν αλοιφή), το βάζετε σε ένα μπαμπάκι και αλείφετε με αυτό τα αβγά.

Αν θέλετε μπορείτε να διακοσμήσετε τα αβγά σας βάζοντας αυτοκόλλητα, χαλκομανίες, ζωγραφίζοντάς τα, αυτοσχεδιάζοντας.

Βάψτε και ένα ξύλινο αβγό, μπορεί να σας χρειαστεί!



Ενώθηκαν όλοι μαζί
οι άνθρωποι για να γιορτάσουν
την Ανάσταση του
Θεανθρώπου.
Πάσχα, Κυρίου Πάσχα!

Καμπάνες αντηχούν δυνατά,
άνθρωποι ανάβουν λαμπάδες
και τσουγκρίζουν αυγά.
Χριστός Ανέστη!

Μικροί και μεγάλοι
αγκαλιάζονται αληθινά και
φωνάζουν δυνατά γεμάτοι
χαρά:
<<Αληθώς Ανέστη!>>

Γαβριήλ

Ποίημα

Φωλιές από ινδοκάρυδο

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150ο C στον αέρα.
Βουτυρώνουμε ελαφρά 2 ειδικές θήκες για muffin 6 θέσεων και αφήνουμε στην άκρη.
Ανακατεύουμε ελαφρά με ένα σύρμα χειρός σε ένα μεγάλο μπολ τα ασπράδια μαζί με τη ζάχαρη και το αλάτι.

Προσθέτουμε το ινδοκάρυδο σε δόσεις. Όσο προσθέτουμε το ινδοκάρυδο τόσο θα σφίγγει το μείγμα και ίσως χρειαστεί να φορέσουμε γάντια για να συνεχίσουμε το ανακάτεμα με τα χέρια μας.

Ρίχνουμε 2 κ.σ. από το μείγμα σε κάθε θήκη. Πιέζουμε με τα χέρια μας το κέντρο του μείγματος ώστε να δημιουργήσουμε ένα μικρό βαθούλωμα.

Ψήνουμε για 25-30 λεπτά μέχρι να χρυσαφίσουν οι φωλίτσες.

Αφαιρούμε τις θήκες από τον φούρνο και αφήνουμε πάνω σε μια σχάρα να κρυώσουν για 20 λεπτά.

Αφαιρούμε με προσοχή τις φωλιές από τις θήκες και γεμίζουμε με τη λευκή κουβερτούρα.

Προσθέτουμε στο κέντρο κάθε φωλιάς τα πολύχρωμα κουφέτα σοκολάτας και σερβίρουμε

Happy
Easter

