

# ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ



## Ξεκινάμε να μαγειρεύουμε, αφού πρώτα:

- Διαβάσουμε τη συνταγή και συζητήσουμε με τα παιδιά όλα όσα δεν καταλαβαίνουν για τα υλικά και τις ποσότητές τους.



- Συγκεντρώσουμε και ταξινομήσουμε όλα τα υλικά που θα χρειαστούμε



- Έχουμε συμφωνήσει με τα παιδιά ποια μέρη της συνταγής θα εκτελέσουν εκείνα και ποια εμείς.



- Πλύνουμε καλά τα χέρια μας, βάλουμε τη μαγειρική μας ποδιά και δέσουμε με ένα κορδελάκι τα μακριά μαλλιά μας (αν έχουμε μακριά μαλλιά) ή φορέσουμε τον σκούφο μας.

## ΣΥΝΤΑΓΗ

- 1 φλ. Χυμό πορτοκάλι
- 1 φλ. Λάδι
- 1 φλ. Ζάχαρη
- 1 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 κ.γ. τριμμένη κανέλα
- 750 γραμμ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 5 κ.σ. ζάχαρη

## Κουλουράκια

ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ *και εμείς*

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τον χυμό πορτοκάλι και διαλύουμε τη σόδα με προσοχή γιατί φουσκώνει.
- Προσθέτουμε το λάδι, τη ζάχαρη και την κανέλα και τα ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε λίγο λίγο το αλεύρι και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια μαλακή ζύμη και να μην κολλάει στα χέρια μας.
- Σε ένα βαθύ πιάτο ρίχνουμε 5 κουταλιές ζάχαρη.

ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ

- Παίρνουμε μικρά κομμάτια ζύμης (όσο περίπου χωράει ένα κουτάλι της σούπας) και πλάθουμε κουλουράκια δίνοντάς τους σχήμα κυκλικό.
- Βουτάμε τη μια όψη τους απαλά στη ζάχαρη και τα τοποθετούμε σε ένα ιαψί, με κενό διάστημα μεταξύ τους, γιατί απλώνουν.

ΕΜΕΙΣ *και τα παιδιά*

- Ψήνουμε τα κουλουράκια σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 10 λεπτά.



## ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΑΠΑΡΙΘΜΟΥΜΕ!!!

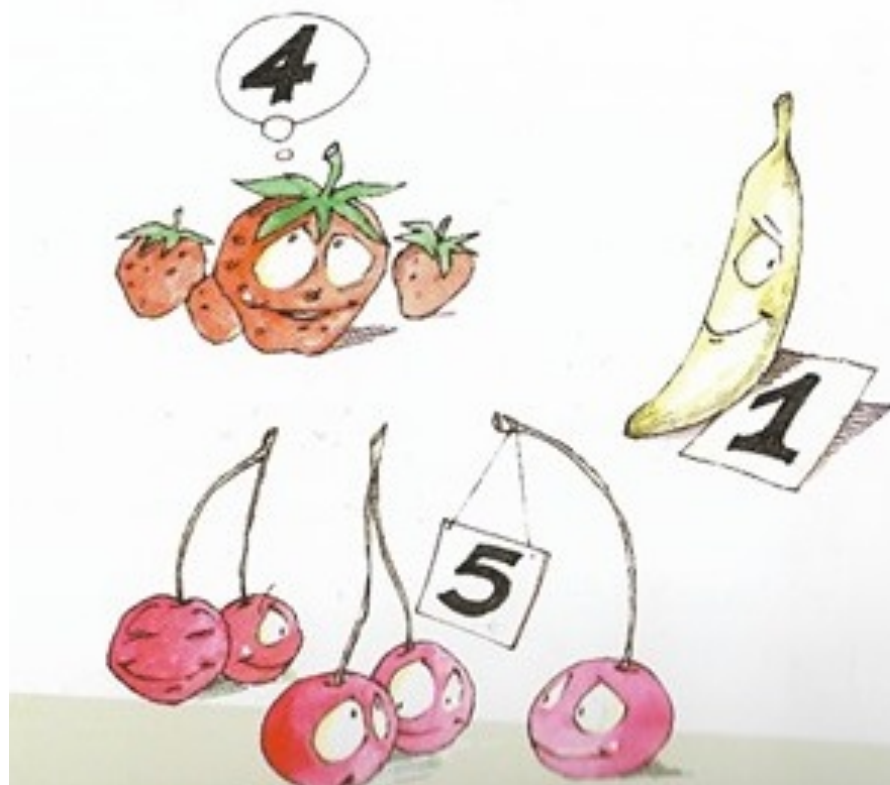
ΜΕ ΟΤΙ  
ΦΡΟΥΤΑ  
ΘΕΛΟΥΜΕ!!!

### Φρουτοσαλάτα των αριθμών

ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ..... και εμείς

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Καθαρίζουμε τις μπανάνες, τα αχλάδια και τα μανταρίνια και τα κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Πλένουμε τις φράουλες και, αν είναι μεγάλες, τις κόβουμε στη μέση. Πλένουμε τα κεράσια.
- Βάζουμε όλα τα φρούτα σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τις σταφίδες. Ανακατεύουμε προσεκτικά τα φρούτα ώστε να μη διαλυθούν και, αν θέλουμε, προσθέτουμε γιαούρτι.
- Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για λίγη ώρα.



# ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΠΑΙΞΟΥΜΕ ΚΑΙ ΜΕ ΤΑ ΣΧΗΜΑΤΑ!!!



## Η ΓΕΩΜΕΤΡΙΑ ΤΩΝ ΤΑΨΙΩΝ

- Στην κουζίνα χρησιμοποιούμε διάφορα ταψιά για να ψήσουμε φαγητά και γλυκά στον φούρνο. Ταψιά με διάφορα σχήματα και διαφορετικά μεγέθη.
- Ποιο ταψί θα χρησιμοποιήσουμε; Είναι μια ερώτηση που δίνει στα παιδιά πολλές ευκαιρίες να σκεφτούν τα σχήματα και τα μεγέθη και μπορεί να γίνει αφορμή για ενδιαφέρουσες μαθηματικές συζητήσεις.

Τι σχήμα έχει ένα ταψί;

Τα πιο συνηθισμένα σχήματα ταψιών είναι:

- το **ορθογώνιο** ταψί για φαγητά



- η **ορθογώνια** φόρμα για κέικ



- το **τετράγωνο** ταψί



- το **στρογγυλό**, δηλαδή το κυκλικό, ταψί για φαγητά



- η **στρογγυλή** φόρμα για κέικ



- και τα **οβάλ**, δηλαδή τα ταψιά με σχήμα έλλειψης





## ΜΠΟΡΟΥΜΕ ΝΑ ΒΑΨΟΥΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ Η ΟΣΠΡΙΑ...



## ...ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΙΞΟΥΜΕ ΠΑΙΧΝΙΔΙΑ Η ΝΑ ΚΑΝΟΥΜΕ ΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ!



**ΑΣ ΚΑΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΠΑΙΧΝΙΔΙ!  
ΠΕΡΙΜΕΝΟΥΜΕ ΝΑ ΔΟΥΜΕ ΤΙΣ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΕΣ ΣΑΣ  
ΜΑΓΙΑΜΠΙΛΛΑΚΙΑ!!!**

