

Συνταγή για ζυμαράκι

2



αλεύρι
χωριάτικο

1



αλάτι

1



νερό χλιαρό

Σημείωση: Αν θέλετε το ζυμαράκι να έχει χρώμα μπορείτε να προσθέσετε 2-3 σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής (food color)

Το ζυμαράκι μπορεί να διατηρηθεί στο ψυγείο σε πλαστικό δοχείο ή σακκουλάκι για αρκετό χρονικό διάστημα

Εκτέλεση συνταγής: Βάζουμε σε μία λεκάνη το αλεύρι και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά τα δύο υλικά. Στη συνέχεια προσθέτουμε σιγά – σιγά το χλιαρό νερό και ανακατεύουμε μέχρι να «δέσει» η ζύμη μας. Αφού τελειώσει το νερό συνεχίζουμε να πλάθουμε τη ζύμη μας και το ζυμαράκι είναι έτοιμο για να παίξουμε! Καλή επιτυχία!!!

Σίγουρα μπορείτε να σκεφτείτε τόσο εσείς όσο και τα παιδιά διάφορους τρόπους να αξιοποιήσετε το υλικό αυτό. Πιο κάτω προτείνονται ενδεικτικές δραστηριότητες.

Τα παιδιά μπορούν αν θέλουν:

- 1) Να φτιάξουν «σκουληκάκια» με το ζυμαράκι, δηλαδή να πλάθουν το ζυμάρι τους λεπτές μακριές λωρίδες και να σχηματίσουν με αυτά το όνομα τους, τον αριθμό 25 με αφορμή την 25^η Μαρτίου.
- 2) Με φόρμες ζαχαροπλαστικής ή και από μόνοι τους μπορούν να φτιάξουν διάφορα σχήματα που τους αρέσουν, μάλιστα την επόμενη μέρα και αφού στεγνώσουν αν θέλουν μπορούν να βάψουν αυτά που έφτιαξαν.

- 3) Να φτιάξουν μικρά ανθρωπάκια – στρατιωτάκια και να μπουν στη σειρά να κάνουν παρέλαση
- 4) Να φτιάξουν «σκουληκάκια» με το ζυμάρι και να ετοιμάσουν διαδρόμους όπου με ένα καλαμάκι θα φυσάνε σε μια μικρή μπαλίτσα μέσα στους διαδρόμους αυτούς. Αυτό μπορεί να εξελιχτεί σε διαγωνισμό αν συμμετάσχετε μαζί τους και ο καθένας έχει τη δική του διαδρομή και τη δική του μπαλίτσα.



Στόχοι αυτής της δραστηριότητας: Ανάγνωση και εκτέλεση συνταγής, άσκηση λεπτής κινητικότητας δαχτύλων, δημιουργικότητα και ελεύθερη έκφραση, ψυχαγωγία και ευχαρίστηση.

Δημόσιο και Κοινοτικό Νηπιαγωγείο Δαλιού Γ΄