

Φτιάχνουμε κουραμπιέδες;

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μερικά tips για να διασκεδάσετε με τα παιδιά σας φτιάχνοντας μαζί τα γλυκά των γιορτών αλλά και τις πιο όμορφες αναμνήσεις τους.

Διαλέξτε την κατάλληλη στιγμή: Μην ξεκινάτε να φτιάξετε γλυκά μαζί με τα παιδιά -κάτι που είναι μαθηματικά βέβαιο πως θα δημιουργήσει ένα χάος στην κουζίνα σας- εάν δεν είστε χαλαρή, ξεκούραστη και ήρεμη. Εάν για κάποιο λόγο νιώθετε αγχωμένα ή αν θέλετε να ξεμπερδεύετε γρήγορα, αφήστε το για κάποια

άλλη μέρα.

Φτιάξτε ατμόσφαιρα: Κάντε τη διαδικασία να μοιάζει με γιορτή. Βάλτε μουσική, τραγουδήστε, φορέστε τους καπέλα του σεφ και χρωματιστές ποδιές, δείξτε τους ότι ο λόγος για τον οποίο θέλετε να φτιάξετε μαζί τα χριστουγεννιάτικα γλυκά είναι το να μοιραστείτε όμορφες στιγμές.

Κάντε ταυτόχρονα τα... μαθήματά σας: Εάν το παιδί ξέρει να διαβάζει, δώστε του το χαρτί με τη συνταγή και ζητήστε του να σας λέει ένα ένα τα υλικά που θα βάλετε στο μίξερ. Επίσης, εκμεταλλευτείτε την ευκαιρία για να δει στην πράξη τι σημαίνει $\frac{1}{2}$ ή $\frac{3}{4}$. Ακόμα και τα πιο μικρά παιδιά μπορούν να μετρήσουν τα αυγά, τις κουταλιές ζάχαρη κ.λπ. Στα μεγαλύτερα εξηγήστε για ποιο λόγο χρησιμοποιούμε υλικά όπως η σόδα ή το μπέικιν πάουντερ. Η μαγειρική είναι ένα θαυμάσιο «μάθημα» αριθμητικής, ανάγνωσης και χημείας που δεν κουράζει και δεν αγχώνει τα παιδιά.

Αφήστε τους ένα βαθμό πρωτοβουλίας: Ζητήστε από τα παιδιά να αποφασίσουν για κάποιο υλικό -αν π.χ. θα καλύψετε τους κουραμπιέδες με άχνη ή σοκολάτα. Θα τους προσφέρει μια αίσθηση υπευθυνότητας και αυτοπεποίθησης.

Βάλτε τα ψηλά: Χρησιμοποιήστε ένα σκαμνάκι για να φτάνουν τα παιδιά στον πάγκο ή το τραπέζι της κουζίνας -εάν είναι μικρά σίγουρα θα το εκτιμήσουν εάν τα αφήσετε να καθίσουν πάνω στον πάγκο. Έτσι θα μπορούν να νιώθουν ότι πραγματικά συνεισφέρουν στη διαδικασία και θα έχουν μια πιο άμεση επαφή με την υφή και το άρωμα των υλικών, γεγονός που θα κάνει την εμπειρία ακόμα πιο έντονη.

Κάντε την προετοιμασία: Είναι πιο εύκολο να έχετε συγκεντρώσει και ζυγίσει τα υλικά σας πριν ζητήσετε από τα παιδιά να έρθουν στην κουζίνα. Έτσι θα έχετε μπροστά σας μόνο τα απολύτως απαραίτητα, εξοικονομώντας χώρο αλλά και χρόνο, ενώ είναι πιθανό με αυτό τον τρόπο στο τέλος η κουζίνα σας να είναι (λίγο) πιο καθαρή.

Έχετε υπομονή: Εξηγήστε υπομονετικά σε κάθε παιδί τι πρέπει να κάνει και αφήστε το να προσπαθήσει μόνο του, παρεμβαίνοντα μόνο όταν είναι απαραίτητο. Και μην περιμένετε τα γλυκά σας να γίνουν όσο γρήγορα θα τα φτιάχνατε μόνη σας -ούτε βέβαια και τόσο τέλεια, όπως εάν τα αγοράζατε από το ζαχαροπλαστείο. Στη συγκεκριμένη περίπτωση όμως ο στόχος είναι να διασκεδάσετε μαζί με τα παιδιά σας και όχι να φτιάξετε τον καλύτερο κουραμπιέ!

Απολαύστε το χάος: Ναι, το πιθανότερο είναι ότι στο τέλος της ημέρας θα μαζεύετε σπασμένα αυγά από τον πάγκο, αλεύρι από κάθε γωνιά της κουζίνας και

βούτυρο από το πάτωμα περισσότερο από όσο βάλατε τελικά στο γλυκό! Απλά σκεφτείτε ότι η ανάμνηση αυτής της τόσο όμορφης εμπειρίας που ζήσατε θα μείνει στο μυαλό και την καρδιά των παιδιών σας για περισσότερο χρόνο από ό,τι το χάος στην κουζίνα. Ίσως και για πάντα...

Και η απαραίτητη (εύκολη) συνταγή!

Υλικά

250 γρ. βούτυρο

250 γρ. μαργαρίνη

1/2 φλ. ζάχαρη

1 φλ. αμύγδαλα ασπρισμένα και καβουρδισμένα

5 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

1 φακελάκι μπέικιν

1 βανίλια

500 γρ. ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο και τη μαργαρίνη και προσθέτετε την άχνη και στη συνέχεια τα αμύγδαλα. Κοσκινίζετε το αλεύρι, ενώνετε με το μπέικιν και τη βανίλια και προσθέτετε σιγά-σιγά στο μείγμα μέχρι να πάρετε μια αφράτη ζύμη που δεν κολλάει στα χέρια. Απλώνετε τη ζύμη, κόβετε με κουπ-πατ κουραμπιέδες σε διάφορα σχέδια και ψήνετε στους 180 βαθμούς για 25-30', μέχρι να ροδίσουν ελαφρά. Τους βγάζετε από το φούρνο και πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη όσο είναι ακόμα ζεστοί.

Καλή επιτυχία!

Από: *Ελένη Καραγιάννη*

Πηγή: imommy.gr