

Πέντε αστέρια: έλα να παίξουμε!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: [garmoniazhizni.ru](#)

Ζήλεψα την [κουζίνα – παιδική χαρά](#) της Λεονί Σταφυλά με τα ζυμάρια, τα χρώματα και το παιχνίδι της ετοιμασίας των sugar cookies. Κυρίως γιατί, όπως για τους περισσότερους μπόμπιρες, στο σπίτι μας η κουζίνα ήταν πάντοτε χώρος απαγορευμένος για παιχνίδι. Γυάλινα ποτήρια, μαχαιροπήρουνα και άλλα αιχμηρά την καθιστούσαν εμπόλεμη ζώνη. Όσο κι αν λαχταρούσαμε να την μετατρέψουμε σε πεδίο μάχης προσποιούμενοι τους μάγεις («σήμερα να παίξουμε στην κουζίνα;»), η μητρική απαγόρευση ήταν ρητή («όχι στην κουζίνα, θα χτυπήσετε!»). Η ενηλικίωση έφερε μεν τη ρεβάνς αλλά άφησε στην άκρη τη διάθεση για παιχνίδια. Όχι όμως τα Χριστούγεννα! Η εποχή τούτη συνήθως φέρνει χαζολόγημα εντός των τειχών, ομαδικά μαγειρέματα – άλλα επιτυχημένα άλλα όχι, λίγη σημασία έχει – χαμόγελα, πειράγματα και γέλια. Τα ζαχαρομπισκότα αυτά ήταν η καλύτερη αφορμή. Με βάση λοιπόν τη χθεσινή συνταγή και πολλά κέφια, ιδού

πέντε ιδέες για να δημιουργήσετε. Παιδάκια, παιδιά και μεγάλα παιδιά, σηκώστε τα μανίκια! Αν δεν πετύχουν, από καλλιτεχνικής πλευράς, μικρό το κακό - η νοστιμιά τους είναι αναμφισβήτητη.

Η πρώτη μας απόπειρα ήταν τα δεντράκια. Όχι τόσο καλοφτιαγμένα όσο της φωτογραφίας, καθότι ατζαμήδες, αλλά σίγουρα χαριτωμένα. Πριν τα ψήσουμε τα τρυπήσαμε στην κορυφή και συμφωνήσαμε τα 10 καλύτερα να κρεμαστούν στο δέντρο. Αποφασίσαμε κάθε μέρα να τρώμε και ένα, κάτι σαν αντίστροφη μέτρηση για την αλλαγή του χρόνου. Ας πούμε πως... στο σπίτι μας η νέα χρονιά ήρθε κάπως νωρίτερα.



Photo: rebekahsfamilyfoodandfun.blogspot.gr

Θα μπορούσαν να λείπουν οι χιονάνθρωποι; Λίγο λιωμένοι και μερικοί από αυτούς λυπημένοι, αλλά σίγουρα γευστικότατοι. Με ένα ζαχαρωτό για κεφάλι και περιχυμένοι με λευκό γλάσο είναι η χαρά των παιδιών, όλων των ηλικιών.



Photo: tablespoon.com

Για γνήσιους bostanistas, σαντουιτσάκια με φρούτα της εποχής και της αρεσκείας μας. Πάνω μπισκότο, κάτω μπισκότο, γλασαρισμένα και τα δύο, στη μέση ζουμερά κομμάτια φρούτων. Θα εξαφανιστούν μέχρι να πείτε «έτοιμα!».



Photo: bettycrocker.com

Και τι κάνουμε τα ανομοιόμορφα μπισκότα; Άλλα μικρά, άλλα παραψημένα, άλλα σπασμένα... Βάζοντας το ένα πάνω στο άλλο και ανάμεσά τους γλάσο, έχουμε μπισκοτένια δεντράκια. Δημιουργήστε ελεύθερα: καραμέλες, μικρά ζαχαρωτά ή κομμάτια σοκολάτας θα τα στολίσουν τόσο όμορφα και θα προσφέρουν τη γλύκα τους όταν, πολύ σύντομα, φαγωθούν.

[Περισσότερα εδώ](#)

Γλυκές γιορτές για όλους!

του Δημήτρη Μπούτου

Πηγή: bostanistas.gr