Τρίτη,7 Απριλίου 2020… θα έλεγε ο πίνακας. Λίγες μέρες, δηλαδή, πριν από τις διακοπές του Πάσχα. Θα βάζαμε τις ποδιές μας, τα γάντια μας, τα κορίτσια θα πιάναμε τα μαλλιά μας και θα ριχνόμασταν στον αγώνα να φτιάξουμε κουλούρια, για να διασκεδάσουμε και να γεμίσουμε το «μπαούλο» μας με αναμνήσεις και όμορφες, κοινές στιγμές… Και, αφού ήρθαν έτσι τα πράγματα και δε θα τα φτιάξουμε μαζί, σας στέλνω τη συνταγή, μήπως θέλετε να την κάνετε με τους αγαπημένους σας…

**Πασχαλινά κουλουράκια σμυρνέικα**

**Συστατικά**

* 300 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
* 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
* 2 κρόκους, από μεσαία αβγά
* 100 γρ. γάλα
* 200 γρ. χυμό πορτοκαλιού
* 1 κ.σ. κονιάκ
* 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](https://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/ekxylisma-vanilias)
* ξύσμα, από 2 πορτοκάλια
* 900 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
* 1 κ.γ. κοφτό μπέικιν πάουντερ
* 1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική
* 1 πρέζα αλάτι

Για το άλειμμα

* 1 κρόκο, αραιωμένο σε λίγο νερό

**Μέθοδος Εκτέλεσης**

* Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
* Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε με το φτερό σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά για να αφρατέψει.
* Προσθέτουμε τους κρόκους και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν.
* Βάζουμε το γάλα, τον χυμό, το κονιάκ, τη βανίλια, το ξύσμα από τα πορτοκάλια και 2 κ.σ. από το αλεύρι. Χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα για 1 λεπτό.
* Σε ένα μπολ βάζουμε το υπόλοιπο αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα, αλάτι και ανακατεύουμε. Μεταφέρουμε στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε για 10-15 δευτερόλεπτα σε χαμηλή ταχύτητα.
* Βάζουμε τη ζύμη στον πάγκο εργασίας μας και πλάθουμε κουλουράκια 30 γρ. στο σχέδιο της αρεσκείας μας. Μεταφέρουμε σε [ταψιά](https://akiseshop.com/el/taxonomies/tapsia) με λαδόκολλα.
* Αλείφουμε με τον αραιωμένο κρόκο και ψήνουμε το κάθε ταψί ξεχωριστά για 20-25 λεπτά.
* Σερβίρουμε.

**Και τώρα… όλα τα ρήματα (και μόνο τα ρήματα) της συνταγής ξαναγράψτε τα στην Προστακτική Αορίστου, στο β΄ πληθυντικό!!!!!!!**

## Μαριάμ

Η Μαριάμ ένιωσε πως κάποιος μπήκε στην αυλή της, κι ανοίγοντας τα μάτια, είδε μπροστά της τον Ιωάννη, που ανάσαινε με κομμένη αναπνοή και μιλούσε με την ψυχή στα δόντια.

– Πού ήσουνα, της λέει, και δεν ήρθες να  δεις τι έγινε;

– Τι έγινε; ρώτησε και εκείνη και πετιέται  ολόρθη, κατεβάζοντας τη μαντίλα της.

– Έπιασαν τον γιο σου και διδάσκαλό μου και  πάνε να τονε σταυρώσουν!

Τότες η Μάνα σήκωσε τα χέρια της ψηλά και ξεφώνισε:

– Παιδί μου, παιδί μου! Τι κακό έκαμες και θέλουνε να σε σταυρώσουν;

Και με τον νου θολωμένο, όρμησε έξω από το σπίτι της και πήρε τον δρόμο κλαίοντας, κι αμέσως ο έρημος δρόμος γέμισε από θρήνους γυναικών, που έτρεχαν βγαίνοντας από τα σπίτια τους όπως όπως, κι ανάμεσα σε αυτές την ακολουθούσαν από κοντά η Μάρθα και η Μαρία η Μαγδαληνή και η Σαλώμη, και πλήθος άλλα κορίτσια, και δίπλα της την επαράστεκε ο Ιωάννης, χλωμός, πηγαίνοντας με χαμηλωμένα βλέφαρα, ώσπου τέλος έφτασαν στο μέρος όπου ήταν ο όχλος, και ο ένας έσπρωχνε τον άλλον για να δει και βλαστημούσαν κι έφτυναν και ούρλιαζαν και ο αναβρασμός ήτανε μεγάλος και βουερός.

Τότες η Μαρία, κοιτάζοντας σαστισμένη, ρωτά τον Ιωάννη:

– Πού είναι ο γιος μου;

– Να, της αποκρίνεται. Βλέπεις εκείνον εκεί που φορεί ένα αγκάθινο στεφάνι και του έχουν δέσει τα χέρια; Αυτός είναι!

Και καθώς έκανε έτσι η Θεοτόκος ψάχνοντας με το μάτι και τον αντίκρισε, ο κόσμος έσβησε γύρω της κι έπεσε καταγής χωρίς πνοή.

Αιμιλία Δάφνη, Μαριάμ, «Tα αγαπημένα μου διηγήματα»

* 1. **Αφού διαβάσετε πολύ καλά το απόσπασμα, να γράψετε με δικά σας λόγια τη σκηνή σε ένα σύντομο κείμενο.**
  2. **Στη συνέχεια να κάνετε σύνταξη στις υπογραμμισμένες προτάσεις.**

**Για να δούμε τώρα πώς θα τα πάτε στα κουίζ Γεωγραφίας;;;;;;;;;;;;;;;;;;;**

<http://photodentro.edu.gr/v/item/ds/8521/10961>

<http://photodentro.edu.gr/v/item/ds/8521/2923>

<http://4dim-aridaias.pel.sch.gr/sites/games/geografia/greek/greek1.htm>

<http://photodentro.edu.gr/v/item/ds/8521/2924>

<https://www.purposegames.com/game/0823fd86a0>

<http://photodentro.edu.gr/v/item/ds/8521/2816>

Τελειώνοντας όλα αυτά τι θα λέγατε να κάνετε και επανάληψη για την Τετάρτη στο πεπτικό σύστημα;;;;;;;