

TÄSSÄ VIIKON VINKIT 24.4-30.4

PERJANTAI

Leivotaan sämpylöitä yhdessä! Antakaa kiireen unohtua ja nauttikaa rauhallisesti taikinan vaivaamisesta ja sämpylöiden pyörittelystä! Tässä helppo ohje.

15-25 kpl

5dl maitoa

50g hiivaa

2tl suolaa

1rkl siirappia

50g voita, margariinia tai öljyä

n. 10dl Sämpyläjauhoja

1. Liuota hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen. Lisää suola ja siirappi ja alusta taikinaksi sämpyläjauhoseoksella. Lisää loppupuolella pehmeä rasva. Löysähköstä taikinasta saat kuohkeimmat sämpylät.

2. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi peitettynä lämpöisessä paikassa. Leivo kohonnut taikina tangoiksi ja ota siitä palasia uunipellille joko sellaisena tai pyöritellen.

3. Anna sämpylöiden kohota hyvin peitettynä. Paista sämpylöitä 225-asteisen uunin keskitasolla 10-15min.

VINKKI! Vaihtelua sämpylöihin saat lisäämällä taikinaan leseitä, hiutaleita, siemeniä, porkkanaraastetta, mausteita, juustoraastetta, rusinoita tai pähkinä-/mantelirouhetta.

VIIKONLOPPUNA ULKOILLAAN

Eväsretki lähipuistoon tai metsään. Metsä on usein lapsille jännittävä ja mielikuvitusta ruokkiva paikka. Metsässä kulkiessa voi herätellä aisteja kuuntelemaan ja havaitsemaan metsän elämää. Lapsen kanssa voi miettiä, että missä eläimet ovat piilossa, nukkuuko joku jossain kolossa, mitä syötävää metsästä löytyy ja onko eläimillä turvapaikkoja lähellä. Eväsretkellä maistuu perjantaina leivotut sämpylät hyvältä!

MAANANTAI

Tehkää pihalle pitkä este-/temppurata (kuperkeikkoja, ylitettäviä ja alitettavia esteitä jne.)

TIISTAI

Vappu lähestyy! Vapunvietto lasten kanssa alkaa siman valmistuksella, joka on lapsista hauskaa seurattavaa. Monessako päivässä pullotettu juoma valmistuu ja rusinat pulpahtavat pintaan.

Ohje:

5 l vettä

300-350g sokeria (3,5-4dl)

300-350g fariinisokeria (4-5dl)

2 sitruunaa

pieni nokare hiivaa (herneen siemenen kokoinen)

1. pese siruunat ja kuori niistä keltainen osa
2. poista sitruunoista kuoren valkoinen osa ja leikkaa hedelmäliha viipaleiksi.
3. pane sitruunaviipaleet, sitruunakuoren keltainen osa ja sokerit kulhoon
4. kuumenna puolet vesimäärästä kiehuvaaksi ja kaada sima-aineisten päälle
5. sekoita ja anna seistä jonkin aikaa kannen alla

6. lisää loput vedestä kylmänä
7. lisää hiiva, kun liemi on huoneenlämpöistä
8. anna olla huoneen lämmössä kunnes se alkaa käydä, noin päivän ajan.
9. pane puhtaisiin pulloihin muutama rusina (tämä on kivaa lapsesta) ja 1tl sokeria
10. Siivilöi sima pulloihin ja korkita
11. Vie viileään paikkaan ja seuratkaa käymistä
12. Sima on valmista, kun rusinat ovat nousseet pinnalle. Tähän kuluu muutama päivä

KESKIVIIKKO

Puhalletaan jättisuuria saippuakuplia

Suuret ja kestävät saippuakuplat syntyvät kotitekoisesta saippuakuplanesteestä

Tässä ohje:

6 osaa vettä

3 osaa tiskiainetta

1 osa siirappia

kaksi pitkäköö keppiä

puuvillalankaa

langalle paino

Sido puuvillalanka kolmion muotoon keppien keskelle. Ujuta keskelle metallinen tiivistysrengas tai joku muu painoksi. Rengas tai muunlainen paino ei ole välttämätön, mutta se antaa langalle painoa, joten saippuakuplia voi olla helpompi tehdä.

Sekoita vesi, tiskiaine ja siirappi kunnolla keskenään ja kaada sekoitus suureen matalareunaiseen vatiin. Koko puhaltimen on mahdollista uimaan sekoitukseen. Voit heilutella puhallinta hieman, jotta saippuakuplasekoitus tarttuu siihen kauttaaltaan ja muodostaa kalvon koko puhaltimen ympärille. Ja sitten vain puhaltamaan!

TORSTAI

Huomenna on vappu! Tehkää huomenna rento piknik kotipihalla tai lähipuistossa ja mukaan vapun suolaiset ja makeat herkut. Mikä sen parempaa!

Suunnitelkaa ja valmistakaa tarjottavat jo tänään, jotta itse piknikillä voitte keskittyä rentoutumiseen ja päivästä nautiskeluun. Yhdessä tekeminen on hauskaa puuhaa, joten ota lapset mukaan vappumenun suunnitteluun ja tekemiseen. Pakatkaa ruoat kannellisiin astioihin tai pakastusrasioihin. Varatkaa mukaan lautasliinoja, puhdistuspyyhkeitä sekä roskapussi.

HAUSKAA VAPPUA KAIKILLE!!!