

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΟ ΣΤΕΦΑΝΙ ΓΙΑ ΟΛΗ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ



ΥΛΙΚΑ:

- 1 μεγάλο χάρτινο πιάτο
- Πράσινη τέμπρα

- Πράσινο χαρτόνι ή άσπρα χαρτιά και τα χρωματίζουμε πράσινα
- Κόλλα (αν δεν έχουμε μπορούμε να φτιάξουμε αλευρόκολλα)

Συνταγή για αλευρόκολλα:

- 1 κούπα αλεύρι
- 4 κούπες νερό

Βάζουμε ένα κατσαρολάκι στη φωτιά και προσθέτουμε το νερό και μετά το αλεύρι. Ανακατεύουμε συνεχώς για να μη σβολιάσει μέχρι να γίνει ένα ομοιογενές μείγμα.

Συμπληρώνουμε μια κουταλιά της σούπας αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας ξύδι (ανά 1 κούπα αλεύρι) και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.

Το ξύδι θα κάνει το μείγμα να διατηρηθεί για περισσότερο χρονικό διάστημα.

Προσοχή, η φωτιά δεν πρέπει να είναι πολύ δυνατή.

Αν ξεπεραστεί το σημείο βρασμού θα διαχωριστεί το αλεύρι από το νερό και θα πρέπει φτιάξετε καινούριο μείγμα.

Όταν το μείγμα γίνει ομοιογενές (σαν πηκτή σούπα) το κατεβάζουμε και το αφήνουμε να κρυώσει αφαιρώντας σβόλους που τυχόν υπάρχουν.

Το αποθηκεύουμε σε γυάλινο βάζο που σφραγίζει. Το πετάμε όταν αρχίζει να μυρίζει.

- Κορδέλα
- Διάφορα διακοσμητικά για να διακοσμήσουμε όπως θέλουμε το στεφάνι μας.

Διαδικασία:

1. Παίρνουμε το χάρτινο πιάτο και το κόβουμε στο κέντρο ώστε να δημιουργηθεί ένα στεφάνι.
2. Χρωματίζουμε το πιάτο και το αφήνουμε να στεγνώσει.
3. Σχεδιάζουμε όλοι μικροί –μεγάλοι το χέρι μας στο πράσινο χαρτόνι και μόλις κάνουμε αρκετά ,τα κόβουμε και τα κολλάμε με τη σειρά στο στεφάνι.
4. Όταν είναι έτοιμο το στεφάνι με τις παλάμες μας το διακοσμούμε με ότι υλικά θέλουμε, βάζουμε κορδέλα για να το κρεμάσουμε και να μας συντροφεύει όλες τις γιορτές .

Καλές Γιορτές και με Υγεία