

Bon dia xiquets i xiquetes!

Espere que contineu molt bé.

Vos vaig a deixar unes idees molt xules per a que pugueu fer aquests dies de pasqua, i es divertiu una estona.

## **PINTAR OUS DE PASQUA**

Tenim dos opcions:

### **1. Pintar un ou bollit.**

---

-El primer que hi ha que fer es bullir l'ou en aigua fins que queden durs. Es deixen refredar i es sequen bé amb paper de cuina.

-A continuació, pots tenyir o pintar els ous. En el cas de tenyir l'ou, pots introduir-ho en un got de aigua amb colorant alimentari i dos cullerades de vinagre.

Si no tens colorant, pots crear-lo tu. Com? Introduint en l'aigua on bullim l'ou ingredients naturals com espinacs (verd), remolatxa (morat), safrà (groc), café (marró)... durant 10-15 minuts. Quan més temps deixes l'ou en el líquid, més fort serà el color que tindrà

Si el vas a pintar directament sense tenyir-lo, pots aplicar primer una base blanca o d'un altre color, i a continuació fer diferents dibuixos.



### **2- Pintar l'ou de Pasqua buit.**

---

-Si decidim pintar l'ou buit, el primer pas seria buidar l'ou. Per a fer-ho, hem de realitzar dos forats amb molta cura en cada extrem de l'ou amb ajuda d'un alfiler i bolcar-lo. Pots bufar per un forat o ajudar-te d'un palet per espentar la clara i trencar el rovell fins traure tot el contingut.

-Llava bé l'ou i seca-lo amb paper de cuina. Per a sostindre l'ou, a l'hora de pintar-lo, podem passar per els forats que hem fet un furgadents i clavar-lo en una superfície com per exemple el suro.

-I ja el tenim preparat per a pintar i decorar com més ens agrade.



## RECEPTA DE MONA DE PASQUA

### ·INGREDIENTS:

- 500g de farina.
- 1 sobre de rent seca (12 gr) o 25 gf de rent fresc.
- 1/4 de litre de llet temperada.
- 100 gr de mantega fosa.
- 80 gr de sucre.
- 1 ou.
- 1 mica de sal.
- Per a pintar la massa: 1 rovell d'ou i una cullerada de llet.
- Per a la decoració: anisets de colors, boletes de xocolata, panses....

### ·ELABORACIÓ:

- Posem la farina en un bol. Afegim el rent seca i ho mesquem tot bé amb un tenedor.
- Afegim la resta d'ingredients: la mantega (prèviament l'hem fosa en el microones) , la llet, el sucre, l'ou i una mica de sal. Ho batem tot bé amb la batedora i li donem forma redona a la massa amb les mans
- Cobrim el bol amb un drap i ho posem en el forn durant uns 20-30 minuts a una temperatura màxima de 50 graus, deixant la porta del forn entreoberta amb una cullera de fusta, fins que vegem que la massa haja llevat, és a dir, que haja augmentat el seu volum visiblement. També la podem calfar en el microones cobrint el bol amb un drap humit a 80-90 watios durant uns 8 minuts.
- Mentre la massa creix, cobrim una safata de forn amb paper vegetal. Una vegada la massa ha llevat, la dividim en 4 o 5 parts depenent de la quantitat de mones que vullgueu fer i la grandària.
- Ací hem de deixar volar la nostra imaginació per a donar-li forma a la massa amb les figures que vullguem
- Una vegada ja tenen la forma desitjada. les posem altres 10 minuts al forn a màxim 50 graus, perquè continue creixent la massa.
- Una vegada tenim les nostres figures llestes, mesquem un rovell d'ou amb una cullerada de llet i pintem les mones amb esta mescla, perquè es dauren en el forn.
- Afegim la decoració que se'ns ocorrega per a acabar les nostres figures.
  
- Quan les mones ja estan acabades de decorar, les posem al forn precalfat a 200 graus durant 25-30 minuts, fins que vegem que estan ben fetes i que tenen un color adequat. Es trauen del forn, les deixem refredar, i li posem ous pintats o de xocolata.



## PINTURA DE DITS COMESTIBLE

### ·INGREDIENTS:

- 2 tasses de farina de dacsa
- 1 tassa d'aigua freda
- 4 1/2 tasses d'aigua calenta
- colorants alimentaris.

### ·ELABORACIÓ:

- En un recipient, mescleu la farina de dacsa amb l'aigua freda fins a aconseguir una mescla compacta.
- Incorporeu l'aigua calenta a poc a poc, mesclant contínuament.
- Porteu la mescla a foc lent per pocs segons, remouent constantment, fins que s'espesse.
- Retirar del foc
- Després, separeu la mescla en gots i incorporeu els colorants. Mescleu bé i ja teniu la vostra pintura comestible amb la que podeu fer grans obres d'art. Pots utilitzar-les amb pinzells o amb els dits.

\*Si per algun motiu la mescla vos queda molt líquida, agregueu un poc més de farina de dacsa o calfeu la mescla suaument mentres continueu mesclant fins a obtenir la consistència desitjada.

Al refredar-se quedarà més compacta, per la qual cosa si ho desitgeu podeu agregar un poc d'aigua tèbia i remoure fins a obtenir la consistència desitjada.

Es pot conservar uns dies en la nevera, en un bot amb tapa o cobert amb film transparent.



PER A FINALITZAR VOS PROPOSE UN REPTE. PODEU DISFRESSAR-VOS A CASA DE OBRES D'ART FAMOSES I CONEGUDES.

ÉS A DIR, BUSQUEU A GOOGLE OBRES D'ART EN LES QUALS IXQUEN PERSONES. INTENTEU IMITAR LA ROBA QUE PORTEN, LA POSTURA, EL MONYO, EL PAISATGE... ES FEU UNA FOTO I ME LA ENVIEU AL MEU CORREU: [arantxamestrapri@gmail.com](mailto:arantxamestrapri@gmail.com) A MÉS, EM POSEU QUINA ES L'OBRA DE REFERÈNCIA PER A QUE PUGA CONTRASTAR. QUAN TORNEM AL COLE, SERÀ MOLT DIVERTIT FER UN CONCURS, I VOTAR QUINA HA SIGUT LA REPRESENTACIÓ MÉS ACERTADA. VOS ANIMEU?

UN BESET MOLT GRAN PER A TOTS/TOTES!

ARANTXA