

## Παραδοσιακά Χριστουγεννιάτικα Στολίδια

### 1. Στολίδια από ζύμη

Τα υλικά μας : Αλεύρι, αλάτι, νερό καρύδια, σχοινάκι ή κορδέλα



Τα υλικά μας για την ζύμη

ΑΛΕΥΡΙ (2 κούπες)

ΑΛΑΤΙ (1 κούπα)

ΝΕΡΟ (1 κούπα)



Ρίχνουμε όλα τα υλικά στη λεκάνη και ζυμώνουμε.



Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά.



**Πλάθουμε τη ζύμη σαν ένα μεγάλο κουλούρι και την κόβουμε με ένα μαχαίρι σε ίσα μέρη.**



**Πλάθουμε σε μακριές λεπτές λωρίδες.**



**Τυλίγουμε τις λωρίδες από ζύμη και τοποθετούμε ένα καρύδι στο κέντρο.**



**Ανοίγουμε μια μικρή τρύπα πάνω στη ζύμη με μία οδοντογλυφίδα, έτσι ώστε στη συνέχεια να περάσουμε το σχοινάκι που θα κρεμάσουμε στο στολίδι μας.**



**Τοποθετούμε τα κουλουράκια-στολίδια στο ταψί και το βάζουμε στο φούρνο για περίπου 4 ώρες σε θερμοκρασία 80 βαθμών για να στεγνώσουν.**



**Στη συνέχεια τα αφήνουμε να κρυώσουν, περνάμε το σχοινάκι ή την κορδέλα από την τρυπούλα και στολίζουμε το δέντρο μας.**

## 2. Στολίδια από πορτοκάλια



Παίρνουμε πορτοκάλια και τα κόβουμε σε φετούλες, περίπου μισό εκατοστό



Τις τοποθετούμε σε ένα ταψάκι ( πάνω σε αντικολλητικό χαρτί) και φουρνίζουμε σε θερμοκρασία 120 βαθμών για περίπου 3 ώρες.



Τα πορτοκάλια είναι έτοιμα για να στολίσετε το δέντρο σας.