

Β΄ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ

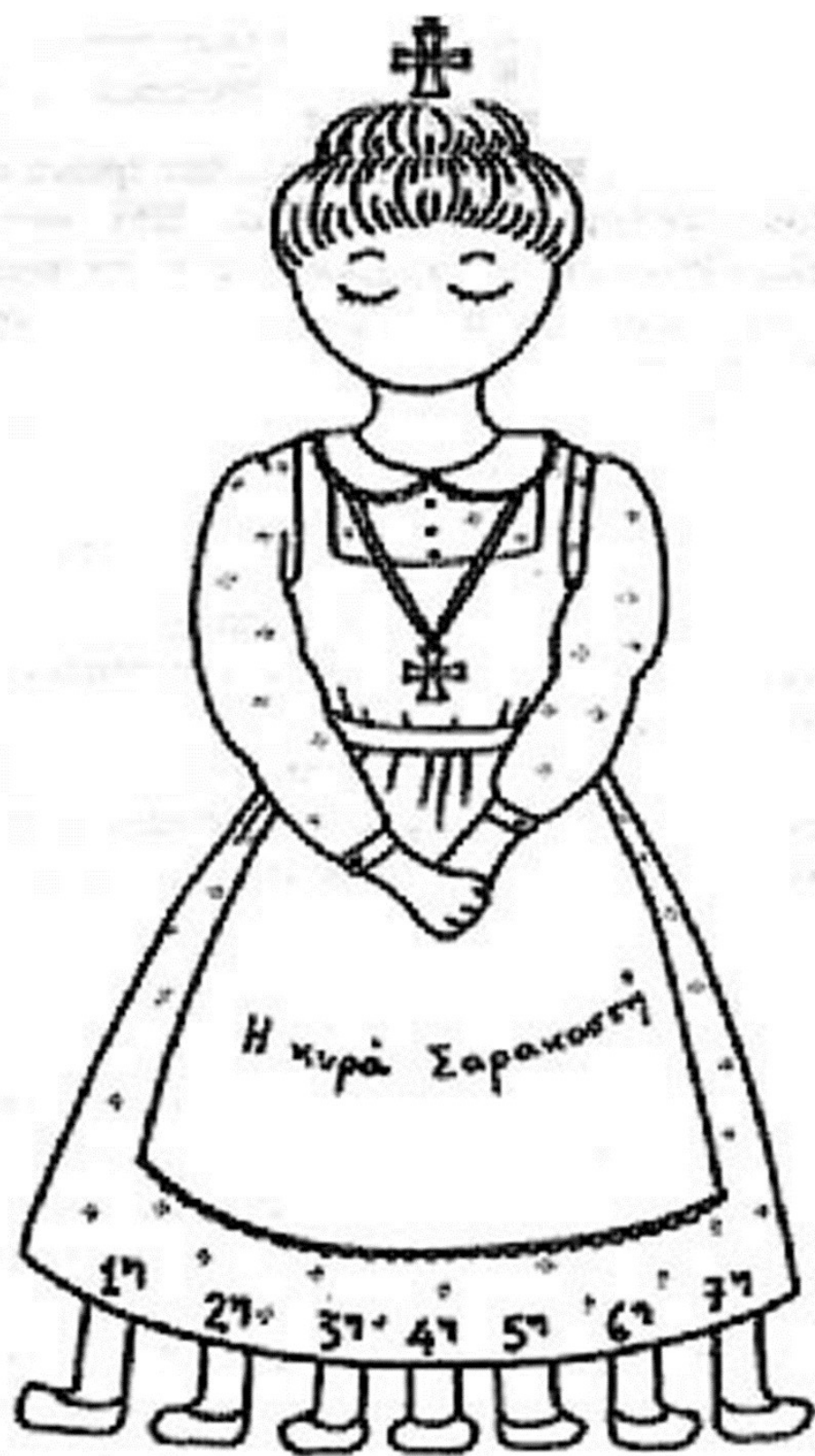
ΗΛΙΚΙΑ 18 μηνών -2 ½ χρονών

ΛΕΠΤΗ ΚΙΝΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

- Να γνωρίσουν και να πειραματιστούν τα παιδιά με νέα υλικά
- Να γευτούν τη χαρά της δημιουργίας

Μαζί με τα παιδιά φτιάχνουμε την κυρά Σαρακοστή με ζυμάρι. Εκτυπώνουμε την κυρά Σαρακοστή και στολίζουμε το φουστάνι της κολλώντας όσπρια ή μακαρόνια. Πάρτε μια ιδέα:





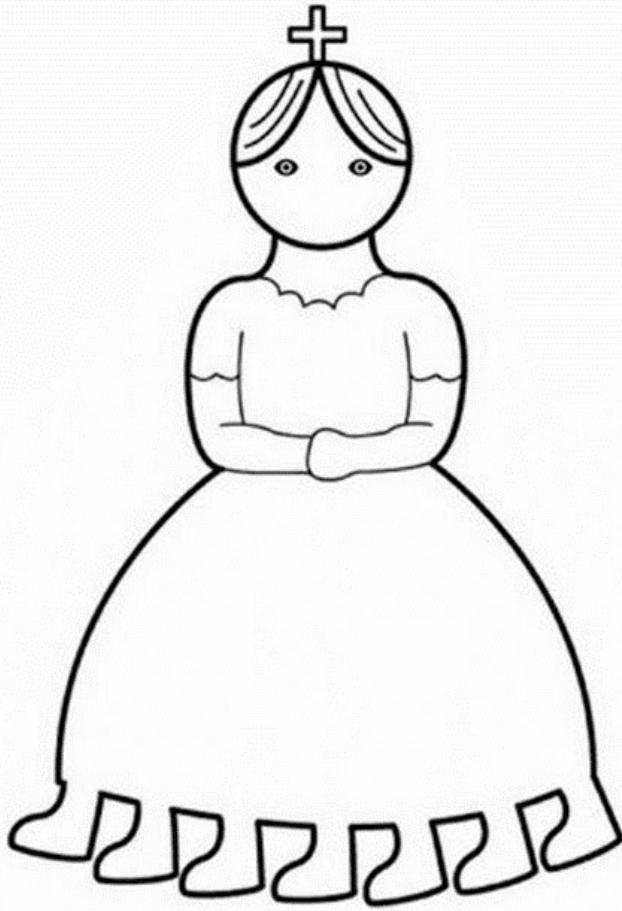


Υλικά για το ζυμάρι

- 500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 – 250 ml. νερό
- 3 κ.σ. αλάτι
- Μπαχαρικά (όπως γαρύφαλλο & κόλιανδρο), για τη διακόσμηση

Εκτέλεση

1. Βάζουμε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ, τα πλάθουμε με τα χέρια μας μέχρι να φτιάξουμε ένα σφιχτό ζυμάρι.
2. Αλευρώνουμε τον πάγκο εργασίας και χωρίζουμε το ζυμάρι σε δύο ίσα μέρη.
3. Παίρνουμε το ένα από τα δύο ζυμάρια και με τη βοήθεια του πλάστη το ανοίγουμε.
4. Δημιουργούμε το σχήμα της κ. Σαρακοστής και κόβουμε περιμετρικά.
5. Με τα ζυμαράκια που έχουν μείνει δημιουργούμε πλάθοντας τα πόδια, την ποδιά, το σταυρό και το μαντήλι. Τα τοποθετούμε πάνω στο "σώμα" της κ.Σαρακοστής.
6. Στολίζουμε με διάφορα μπαχαρικά.
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στον αέρα 15-20 λεπτά.



Την Κυρα-Σαρακοστή,
που είναι έθιμο παλιό
οι γιαγιάδες μας τη φτιάχναν
με αλεύρι και νερό.
Για στολίδι της φορούσαν
στο κεφάλι της σταυρό
μα το στόμα της ξεχνούσαν
γιατί νήστευε καιρό.
Και μετρούσανε τις μέρες
με τα πόδια της τα επτά
κόβαν ένα τη βδομάδα
μέχρι να 'ρθει η πασχαλιά.

Καλή Επιτυχία!!!

Β΄ ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΑΚΟΣ ΣΤΑΘΜΟΣ