



Η κυρά Σαρακοστή

Υλικά

300 γρ. αλεύρι

110 γρ. αλάτι

190 γρ. νερό

γαρίφαλα ολόκληρα

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160°C.
2. Βάζουμε τα υλικά για το ζυμάρι σε ένα μπολ και τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια ελαστική και λεία ζύμη.
3. Πλάθουμε την κυρά Σαρακοστή και φτιάχνουμε το σώμα και τα πόδια της.
4. Τη στολίζουμε όπως θέλουμε με τα γαρίφαλα.
5. Ψήνουμε στον φούρνο για 30-40 λεπτά μέχρι να στεγνώσει.

Η Κυρά Σαρακοστή

Συντονισμός ομάδας σχεδιασμού και ανάπτυξης: Σταυρούλα Αντωνοπούλου

Σύλληψη – Δημιουργία – Τεχνική Υλοποίηση: Σιαψαλάκη Γεωργία

Σχεδίαση γραφικών: Γεωργία Σιαψαλάκη με τη χρήση του Canva

Πάροχος περιεχομένου: Άκης Πετρετζίκης

Παιδαγωγική επικύρωση αντικειμένου: Ζωή Γαβριηλίδου

Μεταφορτώτρια: Σταυρούλα Αντωνοπούλου

Έκδοση 1.0

Απρίλιος 2025

Το παρόν αναπτύχθηκε στο πλαίσιο της Πράξης «Συγγραφή, Αξιολόγηση και Ένταξη διδακτικών βιβλίων στο Μητρώο Διδακτικών Βιβλίων και στην Ψηφιακή Βιβλιοθήκη Διδακτικών Βιβλίων» με κωδικό ΟΠΣ (ΜΙΣ) 6010165, του Προγράμματος «Ανθρώπινο Δυναμικό και Κοινωνική Συνοχή 2021-2027» που υλοποιείται από το Ινστιτούτο Εκπαιδευτικής Πολιτικής και συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο.