

ΤΑ ΛΑΖΑΡΟΥΘΚΙΑ

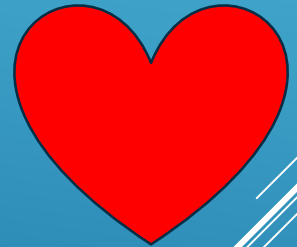
ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΕΘΙΜΟ ΤΗΣ ΚΥΠΡΟΥ
ΜΑΣ...



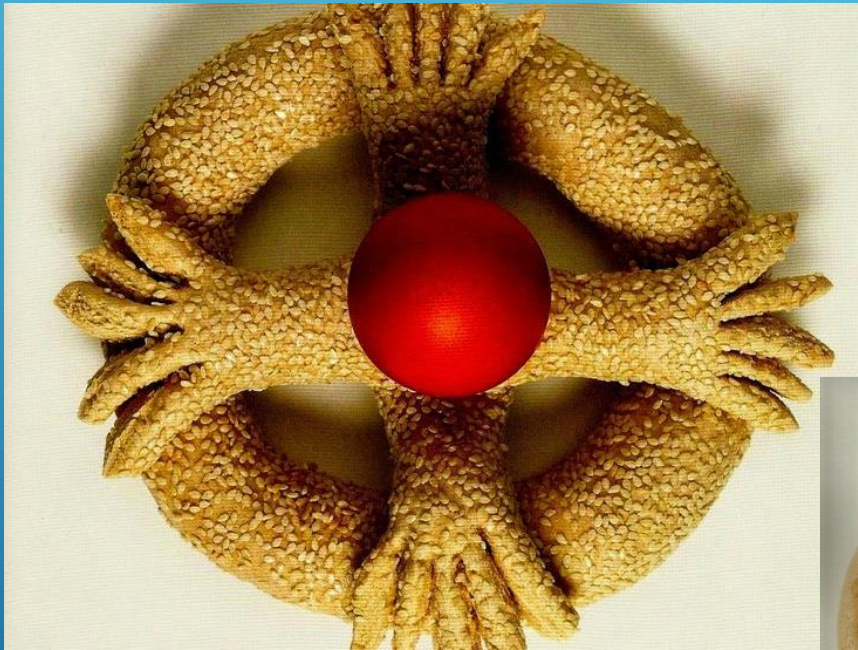
Φιλαράκια μου γεια σας!



Το ξέρατε ότι στα παλιά τα χρόνια, στις μεγάλες γιορτές, οι νοικοκυρές έφτιαχναν πολύ όμορφα ψωμιά για να γιορτάσουν;



ΔΕΣ ΤΑ ...ΟΜΟΡΦΑ, Ε;



Οι εικόνες της παρουσίασης είναι από το βιβλίο της
Δωρίτας Βοσκαρίδου "Το Πλουμιστό Ψωμί της Κύπρου",
εκδ Νόστος.

ΤΟ ΠΑΣΧΑ ΟΙ ΝΟΙΚΟΚΥΡΕΣ ΕΦΤΙΑΧΝΑΝ
ΑΠΟ ΖΥΜΑΡΙ ΑΥΤΑ ΤΑ ΑΝΘΡΩΠΑΚΙΑ ΚΑΙ
ΤΑ ΧΑΡΙΖΑΝ ΣΤΑ ΠΑΙΔΑΚΙΑ ΤΟΥΣ !!



ΛΕΓΟΝΤΑΙ... «ΛΑΖΑΡΟΥΘΚΙΑ»!

*Το όνομά τους το πήραν
από την ιστορία με το
Λάζαρο, τον καλό φίλο
του Χριστού!*





ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕ ΚΑΛΑ ΤΑ ΛΑΖΑΡΟΥΘΚΙΑ!!

1. Από τι είναι φτιαγμένα;
2. Τι σχήμα έχουν;
3. Τι εργαλεία νομίζεις ότι χρησιμοποίησαν οι νοικοκυρές για να χαράξουν τις γραμμές;



Και τώρα ...ώρα
για
ΛΑΖΑΡΟΥΘΚΙΑ!!!

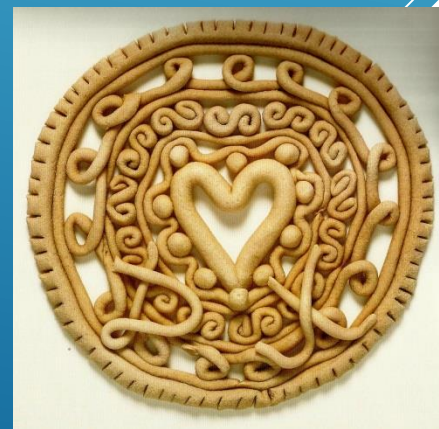




Μπορείς και εσύ να
σχεδιάσεις του δικό σου
Λαζαράκι!

- Εάν έχεις σπίτι σου
πλαστελίνη ή πηλό,
μπορείς να το φτιάξεις
κιόλας...
- Να και μια εύκολη
συνταγή για
ζυμαράκι που μπορεί να
σου φτιάξει η μαμά!

Η συνταγή για ζυμάρι που
διατηρείται (δεν τρώγεται
όμως γιατί είναι αλμυρό),
πιο κάτω...



ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΖΥΜΑΡΑΚΙ (όταν ψηθεί διατηρείται για μπόλικο καιρό)

2 ποτήρια αλεύρι

1 ποτήρι άλας (λεπτόκοκκο)

1/2 ποτήρι νερό περίπου (χλιαρό)

Συμβουλές: Βάζουμε το νερό λίγο-λίγο για να γίνει η ζύμη λίγο σφικτή.

Θέλει πολύ καλό ζύμωμα .

Ψήνουμε σε φούρνο 100 βαθμούς Κελσίου



ΚΑΛΗ ΤΥΧΗ

Με αγάπη, η δασκάλα σας κ.Λένα !!