

Μαθαίνω και Διασκεδάζω

Το Φεβρουάριο μαθαίνουμε για τις παραδόσεις της Αποκριάς, προετοιμαζόμαστε για τη Σαρακοστή και διασκεδάζουμε.

- Μεγεθύνετε και κόψτε την κυρά Σαρακοστή. Η κυρά Σαρακοστή είναι χωρίς στόμα (μιας και η νηστεία κατά την περίοδο της Σαρακοστής είναι αυστηρή), με τα χέρια σταυρωμένα (λόγω προσευχής), και με επτά πόδια (ένα για κάθε εβδομάδα της Σαρακοστής). Κάθε Σάββατο κόβεται από ένα πόδι. Το τελευταίο πόδι κόβεται το Μεγάλο Σάββατο.



- Φτιάξτε την κυρά Σαρακοστή από ζυμαρί. Μπορείτε να μοιράσετε τη συνταγή στους μαθητές σας:

Η κυρά Σαρακοστή

Υλικά: • 500 γρ. Αλεύρι • 1 κούπα νερό • 2 κουταλιές της σούπας αλάτι

Χρειαζόμαστε: • Έναν πλάστη • Ένα μεγάλο ταψί • Λίγο λάδι να αλείψουμε το ταψί

Διαδικασία: Παίρνουμε μία λεκάνη και βάζουμε μέσα το αλεύρι και το αλάτι. Ανοίγουμε μια μικρή λακκουβίτσα στο κέντρο και ρίχνουμε σιγά σιγά το νερό, ζυμώνοντας ταυτόχρονα, μέχρι να γίνει μια μαλακή και εύπλαστη ζύμη. Απλώνουμε το ζυμάρι με τη βοήθεια του πλάστη και σχηματίζουμε την Κυρά Σαρακοστή. Μ' ένα μαχαίρι χαράζουμε τα μάτια και τη μύτη. Στο κεφάλι κάνουμε μια τρύπα για να την κρεμάσουμε, αφού ψηθεί. Τέλος φτιάχνουμε επτά ποδαράκια. Τοποθετούμε την Κυρά Σαρακοστή μέσα σ' ένα ταψί αφού προηγουμένως το έχουμε αλείψει με λίγο λάδι. Ζεσταίνουμε το φούρνο στους 200 βαθμούς και ξεροψήνουμε την Κυρά Σαρακοστή για 40-60 λεπτά.

- Βρείτε αποκριάτικα έθιμα από διάφορα μέρη της Ελλάδας, μελετήστε την προέλευσή τους και κάνετε την αναπαράστασή τους με το δικό σας τρόπο.

(Περισσότερες πληροφορίες στην ιστοσελίδα μας: www.biomatiko.gr)

- Βρείτε 'άγνωστες' λέξεις από τους τόπους καταγωγής των μαθητών σας και ψάξτε την προέλευσή τους. Αν υπάρχουν μαθητές από άλλες χώρες ψάξτε να βρείτε κοινές λέξεις με τις ελληνικές.



Βιωματικό
Σχολείο