

## Κυρά Σαρακοστή

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 3 κούπες αλεύρι
- 1 κούπα αλάτι
- 1 κούπα νερό
- μπαχαρικά για διακόσμηση όπως γαρύφαλλο ή μαχλέπι

30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

**Μέθοδος Εκτέλεσης**

Η «κυρά-Σαρακοστή» λειτουργούσε ως ένα αυτοσχέδιο ημερολόγιο το οποίο βοηθούσε «τους παλιούς» να μετρούν τις εβδομάδες που μεσολαβούσαν από την Καθαρά Δευτέρα μέχρι την Μεγάλη Εβδομάδα. Συνήθως, ήταν η ζωγραφιά, μιας γυναίκας με μαντήλι στο κεφάλι, επτά πόδια, σταυρωμένα χέρια –επειδή προσευχόταν– και χωρίς στόμα, διότι νήστευε όλη αυτή την περίοδο. Κάθε Σάββατο, ξεκινώντας από το Σάββατο που ακολουθούσε μετά την Καθαρά Δευτέρα, η κυρά-Σαρακοστή «έχανε» ένα πόδι. Το τελευταίο μάλιστα, το οποίο κοβόταν το μεγάλο Σάββατο, σε κάποιες περιοχές της Ελλάδας το τοποθετούσαν μέσα στο ψωμί της Ανάσταση και σε όποιον τύχαινε, του έφερνε καλή τύχη (κάτι σαν το φλουρί της Βασιλόπιτας)! Εκτός από χαρτί, η κυρά-Σαρακοστή μπορεί να φτιαχτεί επίσης από ύφασμα, αλλά και από ζυμάρι. Εγώ, την φτιάχνω με αλατόζυμο, ένα ωραίο υλικό που επειδή έχει πάρα πολύ αλάτι δεν χαλάει για πάρα πολύ καιρό – έχει τις ιδιότητες του πηλού ή της πλαστελίνης.

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Βάζουμε τα υλικά για το ζυμάρι σε ένα λεκανάκι και τα ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια ελαστική και ωραία ζύμη.
- Πλάθουμε την Κυρά Σαρακοστή με το ζυμάρι φτιάχνοντας το σώμα, τη φούστα, το πρόσωπο, τα πόδια της, τη διακοσμούμε όπως θέλουμε και τη βάζουμε σε ένα ταψί το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 20 με 30 λεπτά. Μας ενδιαφέρει να στεγνώσει και όχι να «ψηθεί».

### **Tip**

Πρόκειται για μια εύκολη ζύμη η οποία για να φτιαχτεί μπορεί να θέλει και λίγο ακόμα νερό το οποίο προσθέτουμε λίγο-λίγο. Προσοχή! Δεν τρώγεται!

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)