

Πρόγραμμα της εκδήλωσης

1. Ένας οινοποιός μας παρουσιάζει το χθες και το σήμερα της δημιουργίας του κρασιού!
2. Οι μαθητές της Γ' τάξης αφηγούνται το ταξίδι του σταφυλιού με πραγματολογικά κείμενα!
3. Οι μαθητές της Β' τάξης παρουσιάζουν με τη μορφή θεατρικού παιχνιδιού το ταξίδι του σταφυλιού!
4. Οι μαθητές της Α' τάξης τραγουδούν το τραγούδι «Τσιριτίρι Τσιριτρό»!
5. Μαθητές και των τριών τάξεων εκτελούν τη συνταγής της μουσταλευριάς!
3. Κέρασμα μουσταλευριάς!
4. Αποτύπωση γραπτώς και προφορικώς σκέψεων και συναισθημάτων-ελεύθερη έκφραση καλλιτεχνικής δημιουργίας!



Η συνταγή της μουσταλευριάς

Περιγραφή

Η κλασική νόστιμη μουσταλευριά μας, με καρύδια, κανέλα, και καβουρδισμένο σουσάμι!

Συστατικά

- 5 ποτήρια μούστο
- 1 ποτήρι σταρένιο αλεύρι.
- Κανέλα.
- Καρύδι τριμμένο.
- Σουσάμι καβουρδισμένο.
- Βάζουμε τα 3 ποτήρια μούστο, να βράσουν.

Οδηγίες

1. Βάζουμε τα 3 ποτήρια μούστο, να βράσουν.
2. Διαλύουμε το 1 ποτήρι αλεύρι, στα 2 ποτήρια μούστο, και τα ρίχνουμε στο καυτό μούστο, λίγο πριν αρχίζει να βράζει.
3. Ανακατεύουμε γρήγορα, με το σύρμα των αυγών, και μόλις αρχίζει το μείγμα, να κάνει φουσκάλες, το αποσύρουμε από την φωτιά, και το βάζουμε σε μπολάκια.
4. Αν θέλουμε ρίχνουμε επάνω, λίγο καβουρδισμένο σουσάμι, κανέλα, και καρύδι τριμμένο.

