

# Ελάτε να μάθουμε πώς γίνονται ΤΑ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ



Τα σιτάρια μεγαλώνουν κάτω από τον ελληνικό ήλιο...



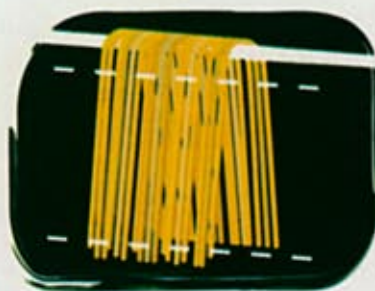
...και μεταφέρονται στους ιδιόκτητους μύλους Παναγιώτη Δάκου...



...όπου το σιτάρι αλέθεται και γίνεται σιμιγδάλι πρώτης ποιότητας.



Το σιμιγδάλι ανακατεύεται με νερό και δημιουργείται ζυμάρι που περνάει μέσα από διάφορες φόρμες και παίρνει ανάλογα σχήματα.



Τα ζυμαρικά, αφού έχουν πάρει το επιθυμητό σχήμα, ξηραίνονται σε ειδικά διαμορφωμένους κλειστούς θαλάμους.



Στη συνέχεια, ανάλογα με το είδος τους, συσκευάζονται σε σακουλάκια ή σε χάρτινα κουτιά.



Πολλές συσκευασίες μαζί, τοποθετούνται προσεκτικά σε μεγάλα χαρτοκιβώτια και με τα φορτηγά μεταφέρονται στα μαγαζιά.



Μπορούμε να βρούμε τα ζυμαρικά ΗΛΙΟΣ στο super-market ή σε κάποιο μικρότερο κατάστημα τροφίμων στη γειτονιά μας...



...και να απολαύσουμε την αξεπέραστη νοστιμιά και ποιότητά τους σε όποια γεύση και σχήμα θέλουμε!!!



**ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ**

11<sup>ο</sup> ΧΙΛ. ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΔΟΥ ΑΘΗΝΩΝ - ΛΑΜΙΑΣ • Τ.Κ. 144 51 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ • ΑΘΗΝΑ  
ΤΗΛ. 210 28.40.140-7, FAX: 210 28.16.787 • E-MAIL: info@heliospasta.gr • www.heliospasta.gr

δωρεάν διάθεση

**ΟΔΗΓΟΣ**  
**ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΩΝ**  
**& ΨΥΧΑΓΩΓΙΚΩΝ**  
**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ**  
+ υλικοτεχνικής υποδομής

2007

2008

[www.EkpaideutikaProgrammata.gr](http://www.EkpaideutikaProgrammata.gr)  
[www.programmata.gr](http://www.programmata.gr)

εκδόσεις

**ΕΚΗΒΟΛ**