

Η ΚΥΡΑ ΣΑΡΑΚΟΣΤΗ

Όλα τα παιδιά το πρωί στο σχολείο μιλούσαν για τις περιπέτειές τους με τους χαρταετούς, που πέταξαν την Καθαρή Δευτέρα. Στην κουβέντα μπλέχτηκε και ο Βαγγέλης και άρχισε να λέει για την κυρα-Σαρακοστή, που του έκανε κάθε χρόνο η γιαγιά του.

- Τι είναι η κυρα-Σαρακοστή; ρώτησε ο Στάθης.
Η γιαγιά του Βαγγέλη ήταν από τη Χίο, και τακτικά ο Βαγγέλης μοιραζόταν με τους φίλους του τα νόστιμα χιώτικα γλυκά που του έφτιαχνε εκείνη.
Έτσι απογοητεύτηκαν ακούγοντας ότι η κυρα-Σαρακοστή ήταν μια χάρτινη κούκλα!
- Κι εσύ θα παίζεις με την κούκλα; ρώτησε ο Στάθης γελώντας.
- Όχι, είναι έθιμο! Πως το λένε! Η γιαγιά παίρνει χαρτί και με το ψαλίδι κόβει την κούκλα, της βάζει στο κεφάλι ένα σταυρό και της διπλώνει τα χέρια σταυρωτά για να περνάει, λέει, όλη την ώρα με προσευχές. Μετά της ζωγραφίζει μάτια και αφτιά για να βλέπει και να ακούει.
- Ε καλά, και στόμα, συμπλήρωσε ο Στάθης γελαστός.
- Στόμα ποτέ! Γιατί νηστεύει και δεν τρώει τίποτε.

Ο Στάθης έσκασε στα γέλια.

- Ούτε μύτη τής κάνει για να μη μυρίζει τις μυρωδιές;
- Ούτε μύτη!
- Και την αφήνει και χωρίς πόδια;
- Όχι! Πόδια της βάζει και μάλιστα εφτά!
- Και γιατί δεν της βάζει σαράντα;
- Της βάζει εφτά, γιατί τόσες είναι οι βδομάδες της Μεγάλης Σαρακοστής.

Μόλις την τελειώσει, της περνάει μια κλωστή απ' το σταυρό του κεφαλιού και κρεμάει την κυρα-Σαρακοστή κάτω απ' το εικονοστάσι. Κάθε Σάββατο με βάζει και της κόβω ένα πόδι, έτσι βλέπουμε πόσες ακόμη βδομάδες έμειναν για το Πάσχα. Το τελευταίο πόδι το κόβω το Μεγάλο Σάββατο. Η γιαγιά χώνει το πόδι σ' ένα ξερό σύκο, απ' αυτά που βάζουμε στο πασχαλιάτικο τραπέζι. Όποιος το βρει παίρνει ένα κόκκινο αβγό παραπάνω και γλυκά!

- Πολύ ωραίο έθιμο της κυρα-Σαρακοστής: Θα το πω στη δική μου γιαγιά να το κάνει και ας μην είναι από τη Χίο! είπε ο Στάθης, που πάντα έψαχνε ευκαιρία να φάει περισσότερα γλυκά.

29^ο ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΒΟΛΟΥ

Σε άλλες περιοχές της Ελλάδας, η κυρά-Σαρακοστή φτιάχνεται από ζυμάρι με απλά υλικά και, κυρίως, πολύ αλάτι για να μη χαλάσει. Εξάλλου, δεν τρωγόταν, αφού χρησιμοποιούνταν ως ημερολόγιο. Αλλού πάλι, την έφτιαχναν από πανί και τη γέμιζαν με πούπουλα.

Στον Πόντο, η κυρά-Σαρακοστή ήταν μια πατάτα ή ένα κρεμμύδι που το κρεμούσαν απ' το ταβάνι και πάνω του είχαν καρφωμένα επτά φτερά κότας, ώστε να αφαιρούν ένα φτερό κάθε εβδομάδα. Εδώ το έθιμο ονομαζόταν “Κουκουράς”, ο οποίος ήταν και ο φόβος των παιδιών!

Την κυρά Σαρακοστή
που 'ναι έθιμο παλιό
οι γιαγιάδες μας τη φτιάχναν'
με αλεύρι και νερό.
Για στολίδι της φορούσαν
στο κεφάλι ένα σταυρό
μα το στόμα της ξεχνούσαν
γιατί νήστευε καιρό.
Και τις μέρες τις μετρούσαν
με τα πόδια της τα επτά
κόβαν' ένα τη βδομάδα
μέχρι να 'ρθει η Πασχαλιά.



Φτιάξτε την κυρά Σαρακοστή Συστατικά

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

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.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΔΕΝ ΤΡΩΓΕΤΑΙ!