

Το Χριστόψωμο

Το έθιμο του Χριστόψωμου είναι καθαρά χριστιανικό.

Ο Ιησούς ευλόγησε «τον σίτον, τον οίνον και το έλαιον» ως τους τρεις βασικούς πυλώνες για την επιβίωση των ανθρώπων. Έτσι το ψωμί αποτελεί αναπόσπαστο λατρευτικό στοιχείο της ορθόδοξης λατρείας και θεωρείται ιερό.



Για την κατασκευή του Χριστόψωμου χρησιμοποιούν αλεύρι και ακριβά υλικά, όπως ροδόκερο, μέλι, σουσάμι, κανέλα και γαρίφαλα.

Μαζεύονται οι γυναίκες του σπιτιού και μέχρι να γίνει το προζύμι, τραγουδούν, «ο Χριστός γεννιέται, το φως ανεβαίνει, το προζύμι για να γένει».



Πλάθουν το ζυμάρι, παίρνουν τη μισή ζύμη και φτιάχνουν μια κουλούρα.

Με την υπόλοιπη φτιάχνουν σταυρό με λουρίδες από τη ζύμη και στο κέντρο βάζουν ένα άσπαστο καρύδι που συμβολίζει τη γονιμότητα.

Στην υπόλοιπη επιφάνεια σχεδιάζουν σχήματα με το πιρούνι για να διώξουν το «κακό μάτι» και την κακογλωσσιά, επίσης σχεδιάζουν διάφορα σύμβολα όπως σταφύλια, στάχια, πουλάκια, καρπούς και σπόρους τα οποία είναι καλοί οιωνοί για ευημερία και καλοτυχία.

Ο νοικοκύρης του σπιτιού παίρνει το χριστόψωμο, το σταυρώνει, το κόβει και το μοιράζει σε όλους όσους παρευρίσκονται στο Χριστουγεννιάτικο τραπέζι, σαν συμβολισμό της Θείας Κοινωνίας, που ο Χριστός έδωσε τον Άρτο της ζωής σε όλους τους ανθρώπους.



Είναι ευλογημένο ψωμί θα στηρίξει τη ζωή του νοικοκύρη και της οικογένειάς του.

Τα Μελομακάρονα



Έχουν αρχαιοελληνική προέλευση και όχι «ιταλική» από το μακαρόνι!!

Η λέξη «μακαρόνι» παράγεται από τη μεσαιωνική ελληνική λέξη «μακαρωνία» Επρόκειτο για νεκρώσιμο δείπνο με βάση τα ζυμαρικά, όπου μακάριζαν το νεκρό.

Η μακαρωνία με τη σειρά της έρχεται από την αρχαία ελληνική λέξη «μακαρία», που ήταν ψυχόπιτα, δηλαδή κομμάτι άρτου, στο σχήμα του σύγχρονου μελομακάρου, το οποίο το προσέφεραν μετά την κηδεία.

Όταν η μακαρία περιλούστηκε με σιρόπι μελιού ονομάστηκε: μέλι+μακαρία = μελομακάρου και καθιερώθηκε ως γλύκισμα του 12ημέρου, κυρίως από τους Μικρασιάτες Έλληνες και με το όνομα «φοινίκια».

Οι Λατίνοι και αργότερα οι Ιταλοί χρησιμοποιούσαν τη λέξη μακαρωνία ως maccarone που τελικά κατέληξε να σημαίνει το σπαγγέτι. Τέλος, από το μεσαίωνα και μετά στη Γαλλία και την Αγγλία, ένα είδος αμυγδαλωτού μπισκότου ονομάστηκε «macaroon» (το γνωστό σε όλους σήμερα «μακαρόν»).



Οι κουραμπιέδες

Έχουν την καταγωγή τους από την Περσία, όπου πρωτοεμφανίστηκε τον 7ο αιώνα, όταν η ζάχαρη διαδόθηκε στην περιοχή. Την πατρότητα του κουραμπιέ διεκδικεί και ο Λίβανος.

Ο κουραμπιές έφτασε στην Ελλάδα μαζί με τους πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία κυρίως από την περιοχή της Σμύρνης.

Μικρασιάτες πρόσφυγες από την Καρβάλη της Καππαδοκίας δημιούργησαν στο Νομό Καβάλας το 1924 τη Νέα Καρβάλη και μετέφεραν την παραδοσιακή συνταγή κουραμπιέδων της Μικράς Ασίας..

Έγινε γρήγορα ιδιαίτερα δημοφιλές γλύκισμα σε πολλές περιοχές της Ελλάδας και όχι απαραίτητα μόνο κατά τη διάρκεια των γιορτών των Χριστουγέννων.

[πηγές:https://www.itrofi.gr](https://www.itrofi.gr)

<https://coolweb.gr/melomakarona-proelesi>

<http://www.arxeion-politismou.gr>

<https://www.iefimerida.gr>

Στα πλαίσια των μαθημάτων της Νεοελληνικής Γλώσσας και Λογοτεχνίας

Υπεύθυνη καθηγήτρια, Μαλκότση Κυράνα