



## Η Παραδοσιακή Γαμοκούλουρα

Το [olagiatogamo.gr](http://olagiatogamo.gr) σας παρουσιάζει τα συνταγή για τα παραδοσιακά γαμοκούλουρα που συνηθίζονται σε κάθε γάμο στην Κρήτη. Επίσης για την ιστορία να πούμε ότι η επίσημη ονομασία είναι **Ξομπλιαστής γαμοκούλουρας**. Σύμφωνα με το λεξικό **Ξόμπλι** σημαίνει: πρότυπο, παράδειγμα / σχέδιο, στόλισμα / κέντημα / απόδειξη / (μεταφορικά) κακολογία, κουτσομπολιό.

Στη δική μας περίπτωση το ξόμπλι είναι το σχέδιο **το στόλισμα** με το οποίο κοσμούσαν οι νοικοκυρές το γαμήλιο αυτό ψωμί, το οποίο αναφέρεται και ως το ξομπλιαστό περίτεχνο κουλούρι της νύφης. Στις περισσότερες περιοχές της Κρήτης ζυμώνουν αυτά τα ψωμιά και στον αρραβώνα και τα προορίζουν για δώρο προς το γαμπρό ή τη νύφη.

Στα **ορεινά χωριά της Πεδιάδας** το ψωμί ζυμωνόταν από την ως τότε λογοστεμένη νύφη, που έπρεπε να φτιάξει δύο μεγάλα ψωμιά, συνήθως εφτάζυμα και να σχηματίσει στο καθένα με ζυμαρένιο κορδόνι το αρχικό γράμμα του ονόματος της και το αρχικό του αρραβωνιαστικού. Σε άλλα χωριά έγραφαν και των δύο τα αρχικά σε ένα ψωμί. Στο **Λασιθί** το γαμοκούλουρο ήταν εφτάζυμο. Ένα έθιμο ήθελε τους καλεσμένους να πηγαίνουν στο σπίτι της νύφης πάνω σε άλογα. Όποιος έφτανε πρώτος ήταν ο νικητής, έπαιρνε το γαμοκούλουρο.

Η ξομπλιαστή, τώρα, γαμοκούλουρα είναι τόσο στολισμένη με τα διάφορα σχέδια, που μοιάζει κεντημένη. Συνήθως, την κοσμούν τα σύμβολα της ευγονίας, δηλαδή τα ρόδια, τα σταφύλια και τα κουκουνάρια. Για να γυαλίσουν τα ψωμιά αυτά τα περνάτε μόλις τα βγάλετε από το φούρνο με κρύο νερό. Οι γαμοκούλουρες μπορούν να φυλαχθούν και ως διακοσμητικές, αφού ξεραθούν στον καθαρό αέρα.

- **Υλικά:** 700 γρ. αλεύρι λευκό, 300 γρ. φιλό σιμιγδάλι, 2 κουταλάκια αλάτι, 250 γρ. ζάχαρη, 1 γεμάτο κουταλάκι καρδάμωμο, μισό κουταλάκι κανέλα, μ 1 κουταλάκι τριμμένο σπόρο μάρραθου, 1 σφηνάκι τσικουδιά (εγώ προσωπικά προτιμώ λικέρ μαστίχα) 1 ποτήρι του νερού ξινόγαλα, 60 γρ. νωπή μαγιά, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, 200 γρ. αμύγδαλα ασπρισμένα και ψημμένα και χρωματιστά κουφετάκια ή κουφέτα γάμου.



### Τρόπος παρασκευής:

1. Ανακατεύετε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το αλάτι και τα μπαχαρικά.
2. Διαλύετε τη μαγιά σε ένα μπολ με λίγο χλιαρό νεράκι και την αφήνετε ένα δεκάλεπτο να φουσκώσει σε ζεστή γωνιά. Την προσθέτετε στο αλεύρι.
3. Ρίχνετε το ξινόγαλα, την τσικουδιά, το ελαιόλαδο και ζυμώνετε καλά χτυπώντας με γροθιές το ζυμάρι, μαλάζοντας το, σηκώνοντας το ψηλά σαν μωρό και ξαναχτυπώντας το κάτω.
4. Αρχικά η ζύμη κολλάει όσο όμως τη ζυμώνετε το αλεύρι αφήνει τη γλουτένη του και γίνεται ελαστική. Όταν θα ξεκολλάει από μόνη της και θα είναι ελαστική σημαίνει ότι είναι έτοιμη.
5. Την αφήνετε να ανέβει σε χλιαρό μέρος, σκεπασμένη με μια πετσέτα κουζίνας και μια κουβέρτα-ει δυνατόν όλο το βράδυ. Το πρωί την ξαναπιάνετε και την πλάθετε στο σχήμα που θέλετε.
6. Το έθιμο απαιτεί το ψωμί του γάμου να είναι στρόγγυλο. Αλείψτε το με απράδι αυγού που θα το έχετε χτυπήσει και θα στολίσετε με τα αμύγδαλα και τα κουφέτα. Θα τρυπήσετε το ψωμί σε μερικά σημεία και θα το ψήσετε στους 200 βαθμούς.
7. Μετά από τα πρώτα 15 λεπτά θα χαμηλώσετε το φούρνο στους 175. Όταν είναι έτοιμο (για να το διαπιστώσετε θα