

The page is framed by a decorative border of colorful Easter eggs and flowers. The eggs are in various colors (pink, purple, blue, yellow, orange) and feature different patterns like zig-zags, dots, and stripes. The flowers are in shades of white, yellow, and blue, with green leaves. The background is a light green color.

## ΤΑ ΕΘΙΜΑ ΤΟΥ ΠΑΣΧΑ

Πολλά είναι τα πασχαλινά έθιμα που έχουμε στην Ελλάδα και κάθε περιοχή έχει τα δικά της. Υπάρχουν κάποια έθιμα όμως που τα συναντάμε σε κάθε ελληνικό σπίτι, όπως για παράδειγμα τα κόκκινα αβγά, οι λαμπροκουλούρες, τα πασχαλινά κουλουράκια, τα τσουρέκια, οι λαμπάδες, η μαγειρίτσα και τέλος το σουβλιστό αρνί. Ας δούμε αναλυτικότερα τα έθιμα αυτά.

## Κόκκινα αβγά



Τη Μεγάλη Πέμπτη συνηθίζουμε να βάφουμε αβγά κόκκινα. Είναι η μέρα που σταυρώνεται ο Χριστός και το κόκκινο χρώμα συμβολίζει το αίμα του Χριστού που το έδωσε για τη σωτηρία του κόσμου, αλλά παράλληλα και τη χαρά της Ανάστασης.

Υπάρχουν και κάποιες δοξασίες γύρω από το κόκκινο χρώμα των αβγών. Ας δούμε μερικές.

Κάποια μέρα, μετά την Ανάσταση του Κυρίου μας, η Μαρία η Μαγδαληνή, μία από τις μαθήτριές Του, πήγε στον Τιβέριο Καίσαρα (άρχοντα της περιοχής) και του ανακοίνωσε ότι αναστήθηκε ο Χριστός και του εξιστόρησε όλα τα γεγονότα περί της Ανάστασής Του.

Ο Τιβέριος Καίσαρας έδειξε απορημένος και δεν την πίστευε. Εκείνη την ώρα, κάποιος κρατούσε δίπλα του ένα καλάθι αβγά. Είπε, λοιπόν, στην Μαρία τη Μαγδαληνή ότι, εάν αυτό που λέει είναι αλήθεια, θα το πιστέψει μόνο αν αυτά τα αβγά από άσπρα γίνουνε κόκκινα. Ξαφνικά, τα αβγά έγιναν κόκκινα και ο Καίσαρας έμεινε άναυδος. Έτσι, κατά την παράδοση αυτή, τα αβγά βάφονται κόκκινα.

Μία άλλη διήγηση αναφέρει ότι η Παναγία προσέφερε ένα καλάθι με αβγά στους φρουρούς του Ιησού, κλαίγοντας και ικετεύοντας να μην τον βασανίσουν. Όταν τα δάκρυά της έπεσαν πάνω στα αβγά, αυτά βάφτηκαν κόκκινα.

Μετά την Ανάσταση, συνηθίζουμε να τσουγκρίζουμε τα κόκκινα αβγά λέγοντας «Χριστός Ανέστη!» και απαντώντας «Αληθώς ο Κύριος». Το τσουγκρίσμα των αβγών συμβολίζει το «σπάσιμο» του τάφου του Χριστού και την Ανάσταση.

## Λαμπρόψωμο ή λαμπροκουλούρα και πασχαλινά κουλουράκια ή κουλουράκια της Λαμπρής

Τη Μεγάλη Πέμπτη εκτός από το βάψιμο των αβγών, οι νοικοκυρές καταπιάνονται και με το ζύμωμα των λαμπρόψωμων, των τσουρεκιών και των πασχαλινών κουλουριών. Λαμπρή είναι μία άλλη λέξη που χρησιμοποιούμε για το Πάσχα. Έτσι, το ψωμί που φτιάχνεται την περίοδο αυτή λέγεται λαμπρόψωμο και τα κουλουράκια λαμπριάτικα.



Το λαμπρόψωμο ή λαμπροκουλούρα είναι το ψωμί που φτιάχνουν την ημέρα αυτή με διάφορα μυρωδικά και συνήθως είναι στολισμένο με κόκκινο αβγό και έναν σταυρό. Το ψωμί αυτό συμβολίζει τη ζωή και την Ανάσταση, αφού το αλεύρι είναι σα να ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί. Το ίδιο ισχύει και για τα παρακάτω γλυκά.

Το τσουρέκι και τα πασχαλινά κουλουράκια, που δε λείπουν από κανένα ελληνικό σπίτι. Συνταγές μπορεί να υπάρχουν πολλές, αλλά το κοινό χαρακτηριστικό και των δύο είναι το σχήμα τους, που συνήθως είναι πλεξούδα. Το σχήμα αυτό θεωρούσαν ότι έδιωχνε τα κακά πνεύματα.



Το τσουρέκι θεωρείται ότι είναι εξέλιξη της λαμπροκουλούρας σε γλυκό.



Τα παραδοσιακά πασχαλινά κουλουράκια γίνονται συνήθως με συνταγή από τη Σμύρνη, γι' αυτό τα λέμε και σμυρνέικα.

## Λαμπάδα



Το Μεγάλο Σάββατο το βράδυ, λίγο πριν την Ανάσταση, πηγαίνουμε στην εκκλησία με τη λαμπάδα μας και μας δίνει ο ιερέας το Άγιο Φως. Οι λαμπάδες συνήθως είναι λευκές και πολλές φορές βάζουμε διάφορα μπιχλιμπίδια και κορδέλες για να τις ομορφύνουμε.

## Μαγειρίτσα



Η μαγειρίτσα είναι μια παραδοσιακή σούπα που τρώμε το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου, μετά την Ανάσταση.

Μετά από τη νηστεία της Σαρακοστής, το στομάχι δε μπορεί να δεχτεί απότομα κρέας, πρέπει να προετοιμαστεί κατάλληλα για να δεχτεί το αρνί που θα σουβλιστεί την επόμενη μέρα. Έτσι η μαγειρίτσα βοηθάει το στομάχι. Μαγειρεύεται με λαχανικά, εντόσθια του αρνιού (συκωταριά) και ρύζι.

## Σουβλιστό αρνί



Πρόκειται για μια παράδοση από την Ρούμελη. Οι κάτοικοι της περιοχής αυτή ήταν κυρίως βοσκοί και γιόρταζαν το Πάσχα στα χειμαδιά (βοσκοτόπια για το ξεχειμώνιασμα των κοπαδιών). Η σουβλά ήταν ένας εύκολος

τρόπος για να ψήσουν το κρέας, καθώς δεν διέθεταν φούρνους. Το έθιμο με τα χρόνια επικράτησε σε όλη τη χώρα.

ΠΗΓΕΣ (πέραν των οικογενειακών παραδόσεων):

<https://www.news247.gr/politismos/ta-ethima-tis-megalis-pemptis-kokkina-ayga-kouloyria-kai-tsoyrekia.6421197.html>

<https://www.thepressroom.gr/lifestyle/giati-pasha-plekoume-tsoyrekia-kai-kouloyrakia>

[https://www.womenonly.gr/geuseis/arthro/pasxalines-paradoseis\\_ti\\_symbolizoun-129369990/](https://www.womenonly.gr/geuseis/arthro/pasxalines-paradoseis_ti_symbolizoun-129369990/)

<https://www.dogma.gr/diafora/giati-to-pascha-ftiachnoume-tsourekia/24886/>

<https://www.protothema.gr/afieromata/pasha-2019/article/883812/ti-sumvolizoun-ta-kokkina-ayga-to-tsoureki-kai-o-ovelias/>

<https://www.olivemagazine.gr/%cf%87%cf%81%ce%ae%cf%83%ce%b9%ce%bc%ce%b1%ce%b8%ce%ad%ce%bc%ce%b1%cf%84%ce%b1-%cf%87%cf%81%ce%ae%cf%83%ce%b9%ce%bc%ce%b1%cf%80%ce%ac%cf%83%cf%87%ce%b1-%ce%ae%ce%b8%ce%b7-%ce%ba%ce%b1%ce%b9-%ce%ad%ce%b8%ce%b9%ce%bc%ce%b1-%ce%b1%cf%80%cf%8c-%cf%84%ce%b7%ce%bd-%ce%b5%ce%bb%ce%bb%ce%ac%ce%b4%ce%b1/>

<https://www.sansimera.gr/articles/1091>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9B%CE%B1%CE%BC%CF%80%CE%AC%CE%B4%CE%B1>

<https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%9C%CE%B1%CE%B3%CE%B5%CE%B9%CF%81%CE%AF%CF%84%CF%83%CE%B1>