

« Να περιγράψεις ένα έθιμο του χωριού ή της πόλης σου »

• Προβέντα - το ψωμί του γάμου και της χαράς

Ένα έθιμο που έχει τις ρίζες του στη Ρούμελη είναι το ψωμί του γάμου και της χαράς, η προβέντα. Η προβέντα είναι είδος ψωμιού που παρασκευάζεται συνήθως σε γάμους και χαρές ανάλογα τα τοπικά έθιμα. Λίγες μέρες πριν τον γάμο, η μητέρα του γαμπρού, προτού βασιδέψει ο ήλιος, φτιάχνει το προζύμι και καλεί τις συγγενιστές και τις γειτόνισσές της να έρθουν την άλλη μέρα το πρωί για να φτιάξουν την καλούρα της νύφης. Οι γυναίκες που θα έρθουν έχουν τέτοια φαντασία και μαστορία που κάνουν την καλούρα ένα θρώσιμο έργο τέχνης. Πλάθουν μικρά κομμάτια ζυμάρι και τα τοποθετούν επάνω στην καλούρα φτιάχνοντας κληματαριές με φύλλα και σταφύλια, ποδιά, λαιμάδια, φρούτα και πολλά σχέδια γεμίζοντας όλη την επιφάνεια με μεγάλη ακρίβεια και ελαφρυική τεχνική.



Όλα όσα απεικονίζονται στην "κουλούρα" έχουν τη σημασία τους. Τα πουλιά συμβολίζουν τα παιδιά που θα γεννηθούν στη νέα οικογένεια. Τα σταφύδια την παραγωγικότητα, τα φρούτα την ευημερία και τα λουλούδια τον ανθίστατο βίο των νεογμένων. Όσο διαρκεί ο σταθισμός, οι γυναίκες λένε διάφορα τραγούδια του γάμου και της αγάπης. Στο τέλος προσφέρονται γλυκά και ποτά, από τους συγγενείς του γαμπρού.

Σύμφωνα με το έθιμο η νύφη σπάζει την προβέντα πάνω στο κεφάλι της και πετάει σε κομμάτια στους παρενρυσκόμενους πίσω της (όπως γίνεται με την κλασσική ανθοδέσμη)



## • Συνταγή Προβέντας

### Υλικά

- 3 κιλά αλεύρι μαλακό
- 2 φακελάκια μαγιά
- 1 φλιτζάνι και δύο κουταλιές ζάχαρη
- 1 φακελάκι μαστίχα
- 1 φακελάκι μαχέρι
- 2 1/2 κουταλιές αλάτι
- 4 ποτήρια νερό
- 1 φλιτζάνι καλαμποκέλαιο (ή ελαιόλαδο)
- Μέλι και βασιλικό

### Εκτέλεση

Σε μια μικρή λεκάνη διαλύουμε το ένα φακελάκι μαγιάς στα δύο ποτήρια νερό και προσθέτουμε αλεύρι μέχρι να έχουμε ένα πηχτό χυλό. Το αφήνουμε σε ζεστό σημείο σκεπασμένο μέχρι να φουσκώσει και να έχει πολλές φυσαλίδες. Σε μεγάλη λεκάνη ή σκάφη

Ζυμώματος βάζουμε το αλεύρι και ανοίγουμε μια τακουβίτσα.  
Προσθέτουμε το προζύμι, την υπόλοιπη μαγιά, τη μαστίχα, το  
μαχλέζι, τη ζάχαρη, το αλάτι, το λάδι και το υπόλοιπο νερό.  
Ζυμώνουμε μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη. Αφήνουμε τη ζύμη  
σε ζεστό σημείο μέχρι να διπλασιαστεί. Ξαναζυμώνουμε τη ζύμη  
μας και τη χωρίζουμε σε δύο μέρη. Σε μέτριο λαδωμένο ταψί  
βάζουμε το ένα κομμάτι της ζύμης κρατώντας λίγο για τη διακόσμηση.  
Τέλος βάζουμε τα κουφέτα να συμπληρωθεί η διακόσμηση. Τοποθετούμε  
το ταψί στον φούρνο στους 50 βαθμούς σκεπασμένο με σελοφάν  
ή πετσέτα μέχρι να διπλασιαστεί η ζύμη μας, περίπου, και  
ψήνουμε στους 200 βαθμούς για μία ώρα και ένα τέταρτο.