

# ΤΟ ΠΑΣΧΑ : Η ΓΙΟΡΤΗ ΤΩΝ ΓΙΟΡΤΩΝ

## ΤΟ ΠΑΣΧΑΛΙΝΟ ΤΣΟΥΡΕΚΙ

Το γλυκό αυτό ψωμί είναι συμβολικό, γιατί μας θυμίζει την ανάσταση του Χριστού,. Το αλεύρι ζωντανεύει και μεταμορφώνεται σε ψωμί. Το ψωμί συμβόλιζε τη «ζωή» και στην ειδωλολατρική παράδοση και μπορούμε να βρούμε απομεινάκια της ακόμη και σήμερα, σε παραδόσεις όπως της προσφοράς Πασχαλινού ψωμιού και κόκκινων αυγών στους τάφους αγαπημένων μας προσώπων κατά το Πάσχα.

Το σχήμα των τσουρεκιών ποικίλλει ανάλογα με τις τοπικές παραδόσεις. Το πιο γνωστό είναι φυσικά η πλεξούδα, με ή χωρίς κόκκινο αυγό. Οι πλεξούδες και οι κόμποι προέρχονται από τους ειδωλολατρικούς χρόνους ως σύμβολα για την απομάκρυνση των κακών πνευμάτων .

Έτσι λοιπόν, πρωί-πρωί τη μεγάλη Πέμπτη, σε όλη την Ελλάδα, οι γυναίκες καταπιάνονται με το ζύμωμα. Ζυμώνουν με μυρωδικά τις κουλούρες της Λαμπρής και τις στολίζουν με λουρίδες από ζυμάρι και ξηρούς καρπούς.

Ανάλογα με το σχήμα που τους έδιναν παλιότερα είχαν και διάφορα ονόματα. “Κοφίνια”, “καλαθάκια”, “δοξάρια”, “αυγούλες”, “κουτσούνες”, “κουζουνάκια”. Παρόμοιες κουλούρες έφτιαχναν και στα βυζαντινά χρόνια, τις “κολλυρίδες” και ήταν ειδικά ψωμιά nec, sagittis vel, erat. Morbi varius. Morbi varius tincidunt odio.

*Τις καλύτερες ευχές μας για τη Λαμπρή!*



*Λαμπρόψωμα ή τσουρέκια*

# ΜΑΙΟΣ

## 2024



### ΘΕΜΑΤΑ:

- ◇ Πασχαλινές γεύσεις
- ◇ Τα σύμβολα του Πάσχα

## «Κουλουράκια της Λαμπρής»

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190ο C στον αέρα.
- Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και χτυπάμε με το φτερό σε μέτρια ταχύτητα για 5 λεπτά μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Στη συνέχεια, βάζουμε ένα ένα τα αυγά, τον χυμό και το ξύσμα από το πορτοκάλι, το κονιάκ και συνεχίζουμε να χτυπάμε.
- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ, βάζουμε τα υπόλοιπα στερεά υλικά και ανακατεύουμε με μία κουτάλα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Στη συνέχεια πλάθουμε με τα χέρια μέχρι να γίνει μια ζύμη.
- Τα κουλουράκια που θα φτιάξουμε θα έχουν το σχήμα από λαγουδάκια.
- Κόβουμε ένα κομμάτι 30 γρ. πλάθουμε σε λωρίδα και τυλίγουμε σαν σαλιγκάρι. (Αν δεν θέλετε να ζυγίζετε, κάντε μόνο το πρώτο για να πάρετε μια ιδέα για το πόσο χρειάζεται να τα κόβετε. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε το σώμα από τα λαγουδάκια. Κόβουμε ένα κομμάτι 15 γρ. το πλάθουμε σε μικρή λωρίδα και τυλίγουμε σε σχήμα ψαριού. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε το κεφάλι από τα λαγουδάκια. Βάζουμε ένα γαρίφαλο για να φτιάξουμε το μάτι.
- Κόβουμε ένα κομμάτι 3 γρ. και το πλάθουμε σε μπαλάκι. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργούμε την ουρά από τα λαγουδάκια.
- Μεταφέρουμε τα κουλουράκια σε ταψιά με λαδόκολλα, αλείφουμε με το αυγό αραιωμένο με το νερό και ψήνουμε για 15-20 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσουν και σερβίρουμε.



### Υλικά:

300 γρ. βούτυρο  
300 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας  
2 αβγά, μεσαία  
120 γρ. χυμό πορτοκαλιού  
ξύσμα πορτοκαλιού, από 2 πορτοκάλια  
50 γρ. κονιάκ  
1 κιλό αλεύρι γ.ο.χ.  
1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
1/2 κ.γ. σόδα μαγειρική  
50 γρ. γάλα  
1 πρέζα αλάτι  
γαρίφαλα, για τα μάτια  
1 κρόκο, αραιωμένο σε 2 κ.σ.

«Τὰ πάθη τὰ σεπτὰ ἢ παροῦσα ἡμέρα, ὡς φῶτα σωστικά, ἀνατέλλει τῷ κόσμῳ· Χριστὸς γὰρ ἐπειγεται τοῦ παθεῖν ἀγαθότητι· ὁ τὰ σύμπαντα ἐν τῇ δρακί περιέχων καταδέχεται ἀναρτηθῆναι ἐν ξύλῳ τοῦ σώσαι τὸν ἄνθρωπον».

Ὅπως ο ἥλιος προβάλλει το πρῶι τις ακτίνες και φωτίζει τον κόσμο, έτσι και η σημερινή μέρα προβάλλει στον κόσμο τα Πάθη του Χριστοῦ, που σαν φῶτα οδηγούν τον ἄνθρωπο στη σωτηρία. Διότι ο Χριστὸς με πολλή προθυμία δέχεται το Πάθος ἀπό ἀγάπη για τον ἄνθρωπο. Αυτὸς που κρατεῖ μέσα στην παλάμη του ὅλο τον κόσμο καταδέχεται να κρεμαστεί στο ξύλο του σταυροῦ, για να σώσει τον ἄνθρωπο.

*Μελος Ἀργόν Κάθισμα του Ὁρθρου της  
Ἀγίας και Μεγάλης Δευτέρας*

