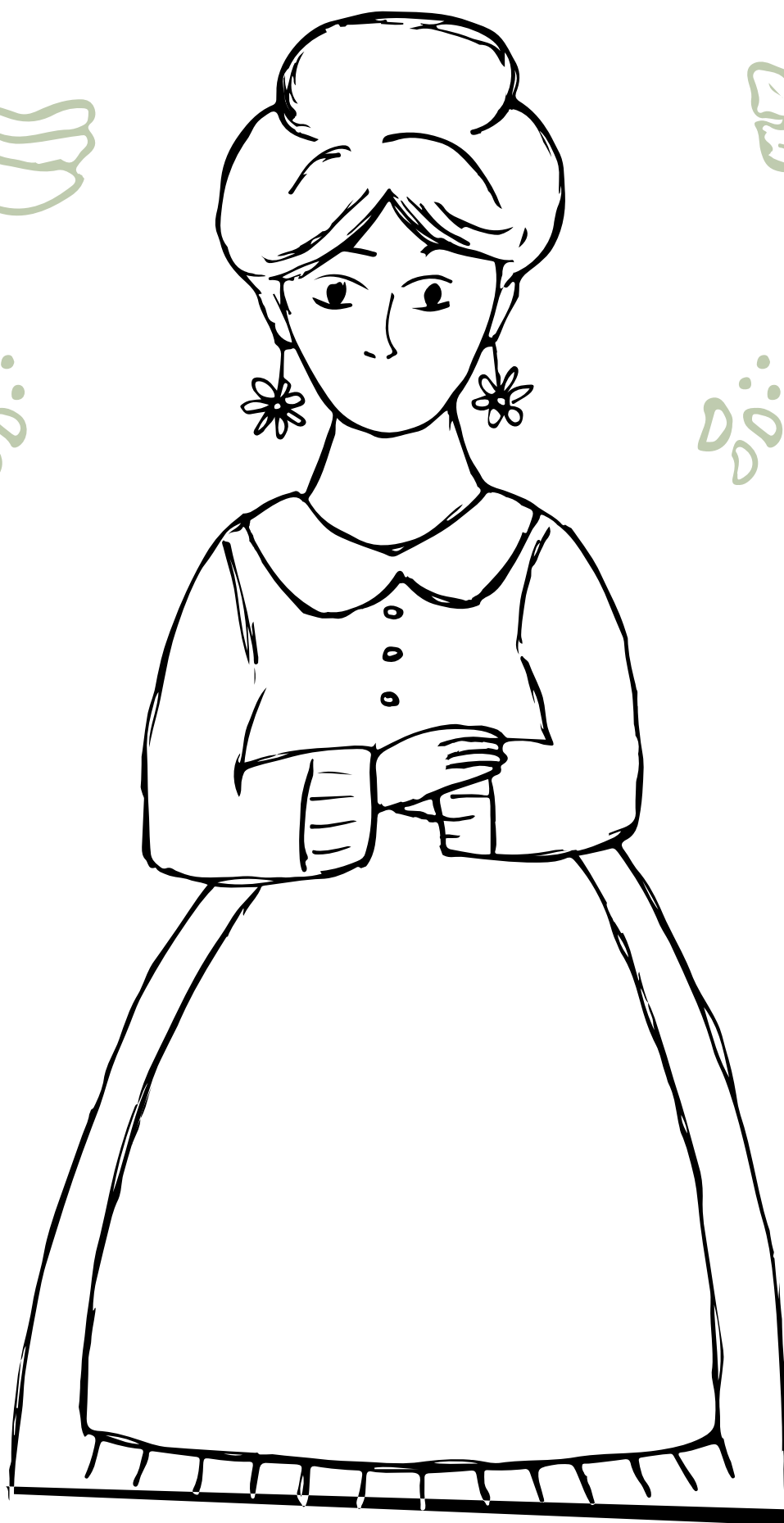


Η Κυρά Σαρακοστή



ΓΙΩΡΓΟΣ ΕΥΓΕΝΕΙΑΔΗΣ
Απλά και διαφορετικά

www.aplakaidiaforetika.gr

εικονογράφηση:
Δέσποινα Παπαχριστούδη

ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΥΔΡΟΠΛΑΝΟ

Η Κυρά Σαρακοστή

Η Κυρά Σαρακοστή είναι ένα παραδοσιακό έθιμο που συναντάται στην Ελλάδα κατά τη διάρκεια της Μεγάλης Σαρακοστής, την περίοδο, δηλαδή, πριν από το Πάσχα. Το έθιμο αυτό αφορά μία φιγούρα από χαρτί ή ζύμη που απεικονίζει μία γυναίκα με επτά πόδια και συμβολίζει τις επτά εβδομάδες της Σαρακοστής.

Η Κυρά Σαρακοστή παραδοσιακά φτιάχνεται από ζύμη, η οποία μπορεί να περιλαμβάνει υλικά όπως αλεύρι, νερό και αλάτι και δεν έχει στόμα, συμβολίζοντας τη νηστεία (αποχή από φαγητό και από όλα σχεδόν τα προϊόντα ζωικής προέλευσης). Τα χέρια της είναι σταυρωμένα σε στάση προσευχής.

Η φιγούρα αυτή χρησιμοποιείται ως ημερολόγιο, με κάθε πόδι να αντιπροσωπεύει μία εβδομάδα. Κάθε Σάββατο, κόβεται ένα από τα πόδια της και όταν φτάσει το τελευταίο πόδι, σηματοδοτεί το τέλος της Σαρακοστής και την έναρξη της Μεγάλης Εβδομάδας.

Το έθιμο βοηθά τους πιστούς να παρακολουθούν την πρόοδο της νηστείας και τους προετοιμάζει πνευματικά για το Πάσχα. Είναι ένας οπτικός και χειροπιαστός τρόπος για να θυμούνται τη νηστεία και την προσευχή, κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Πολλές οικογένειες φτιάχνουν τη δική τους Κυρά Σαρακοστή στο σπίτι. Η διαδικασία της κατασκευής και το κόψιμο των ποδιών της κάθε εβδομάδας μπορεί να γίνει μια ευκαιρία για οικογενειακή συμμετοχή και διδασκαλία των παραδόσεων στα παιδιά.

Για να φτιάξω τη ζύμη θα χρειαστώ:

- Μισό φλιτζάνι αλάτι ψιλό
- Μισό φλιτζάνι αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- λίγο χλιαρό νερό (τόσο ώστε να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη)
- λίγο λάδι για να μην κολλάει η ζύμη στα χέρια μου
- καρφάκια από γαρύφαλλο, μπαχάρι, και άλλους σπόρους κτλ για την διακόσμηση

Σε ένα βαθύ μπολ ρίχνω το αλεύρι και το αλάτι. Συμπληρώνω λίγο λίγο με νερό ώστε να γίνει μια εύπλαστη ζύμη. Ανακατεύω καλά. Για να μην κολλάει η ζύμη στα χέρια μου μπορώ να τα περάσω με λίγο λάδι. Με τη βοήθεια ενός πλάστη και με ένα μαχαίρι δημιουργώ την μορφή της με τα 7 ποδαράκια και διακοσμώ με τους διάφορους σπόρους σχηματίζοντας μάτια, κουμπιά κτλ.

Βάζω την Κυρά Σαρακοστή σε ταψί του φούρνου της κουζίνας μου που έχω στρώσει πριν αντικολλητικό χαρτί και ψήνω στους 140 βαθμούς για 45 περίπου λεπτά.