

# Δεν ήξερες, δεν ρώταγες!!!

Επιμέλεια: Άννα Αρσένη

## Έθιμα Πρωτοχρονιάς

Κάθε πρωί Πρωτοχρονιάς, χαράματα και μόλις κρυπούσε η “πρώτη καμπάνα” της εκκλησίας, όλοι μικροί - μεγάλοι, σηκώνονταν, έκαναν τρεις φορές το σταυρό τους, και αμίλητοι ως ήτανε, χωρίς να μιλήσουν, μέσα στη σιωπή που κυριαρχούσε, έβαζαν τα γιορτινά τους ρούχα, έκαναν το σταυρό τους 3 φορές, έβγαιναν έξω από το σπίτι, έπαιρναν από μια πέτρα ο καθένας τους, -όσο μεγαλύτερη μπορούσε-, και την τοποθετούσαν μέσα στο σπίτι. Μετά από αυτό, ο καθένας, καθόταν στην πέτρα που μόλις είχε φέρει, και έλεγαν την παρακάτω φράση: “Κλού -Κλού στα ορνίθια μας, καλοχρονιά στα σπίτια μας, όσο βάρος έχει η πέτρα τούτη, τόσο χρυσάφι και ασήμι να μπει στα σπίτια μας.

Μετά από αυτό σηκώνονταν ο καθένας έκανε το σταυρό του 3 φορές, καλημερίζαν τους υπολοίπους, και τα παιδιά έπρεπε να χειροφιλήσουν τους γονείς, και μετά πήγαιναν στην Εκκλησία για την προκαθορισμένη λειτουργία. Στην επιστροφή από την Εκκλησία, έμπαινε ο πρώτος στο σπίτι ο πρωτότοκος, και μετά οι υπόλοιποι. Οι πέτρες έμεναν μέσα στο σπίτι, στο ίδιο μέρος που είχαν τοποθετηθεί, επί οκτώ μέρες.

Την όγδοη μέρα έπιανε ο καθένας την πέτρα του, και αφού έκανε το σταυρό του 3 φορές, την πήγαινε πάλι έξω από το σπίτι. Αυτό το έθιμο γινόταν απαραίτητα κάθε Πρωτοχρονιά, κι έφερνε στο σπίτι, “γούρι”, ευτυχία, αγάπη, γαλήνη, και ειρήνη.

Όλα αυτά τα έθιμα και οι παραδόσεις, έχουν χαθεί πλέον στην εποχή μας, και αυτό που έχει μείνει στη θέση του, είναι ο Άγιος - Βασίλης με τα δώρα του ....



## Το ρόδι

Το ρόδι θεωρείται τυχερός καρπός και συνήθως τα σπιτικά κρεμάνε ένα ρόδι, από τις αρχές του Δεκέμβρη, έξω από την εξώπορτα ή στο μπαλκόνι τους τις σύγχρονες ημέρες που καλώς ή κακώς κατοικούμε σε πολυκατοικίες. Όταν αλλάξει η χρονιά, ο αρχηγός του σπιτιού ή ο νοικοκύρης αν το προτιμάτε, πετάει με δύναμη το ρόδι μπροστά στην πόρτα του σπιτιού. Το ρόδι φυσικά σπάει σε πολλά κομμάτια και οι ροδοκόκκινες ρόγες του σκορπίζουν στο πάτωμα. Όσο πιο πολλές ρόγες σκορπίσουν στο

πάτωμα, τόσο μεγαλύτερη θα είναι η τύχη και η αφθονία του σπιτιού στον νέο χρόνο. Γενικότερα το ρόδι θεωρείται γούρικο φρούτο σύμφωνα με την παράδοση και τη λαογραφία μας.

Ένα ακόμα έθιμο που είναι αρκετά γνωστό, αφορά την πέτρα της Πρωτοχρονιάς. Όταν αλλάζει ο χρόνος, ο νοικοκύρης του σπιτιού φέρνει μια καλοσηχηματισμένη πέτρα μέσα στο σπίτι. Το έθιμο θέλει το σπιτικό γερό και στερωμένο σαν την πέτρα για την επόμενη χρονιά.

Μοιραστείτε το...

## Βασιλικός

Την αρχική προέλευση του Βασιλικού την βρίσκουμε στην Ινδία. Πριν από τέσσερις χιλιάδες χρόνια εξαπλώθηκε στην Αίγυπτο και στην Αφρική ενώ στην Ελλάδα τον έφερε, μαζί με άλλα φυτά, ο Μέγας Αλέξανδρος μετά από την εκστρατεία του στις Ινδίες. Στην Βρετανία άρχισε να καλλιεργείται από τον 16ο αιώνα. Το όνομα του προέρχεται από την ελληνική λέξη “Βασιλεύς”

Ο βασιλικός είναι ένα αρωματικό ποώδες μονοετές φυτό που μπορεί να φτάσει τα 60 εκατοστά σε ύψος, με ελλειπτικά έντονα μυρωδάτα φύλλα και μικρά άσπρα άνθη. Ανήκει στο γένος ώκιμου της οικογένειας των χειλανθών και υπάρχει σε διάφορες ποικιλίες τόσο στο μέγεθος όσο και στο χρώμα των φύλλων. Οι σπόροι του βασιλικού φυτρώνουν εύκολα σε μέρη με άφθονο ήλιο και στεγνό εύφορο χώμα. Ανθίζει από την άνοιξη μέχρι και το καλοκαίρι.

## Θρησκευτική και πολιτισμική αξία

Υπάρχουν πολλά τελετουργικά και δοξασίες που είναι συνδεδεμένες με τον Βασιλικό. Η ινδική ονομασία του βασιλικού είναι Τούλσι (“Thulsi” ή “Tulsi”), και συνδέεται με μια νύμφη της ινδουιστικής μυθολογίας που μεταμορφώθηκε σε φυτό για να αποφύγει τον έρωτα ενός θεού της Άπω Ανατολής. Στις μέρες μας θεωρείται το ιερό φυτό του θεού Βισνού και του Κρίσνα στην Ινδία και και αφήνεται ένα κλαράκι του μέσα στα ρούχα του νεκρού για να εξασφαλίσει την είσοδό του στον Κόσμο των Νεκρών.

Στην ιουδαϊκή παράδοση προτείνεται για ενδυνάμωση σε περίοδο νηστείας. Θρύλοι της Αφρικής αξιώνουν ότι ο βασιλικός προστατεύει από τους σκορπιούς ενώ οι Ευρωπαίοι κάποιες φορές λένε ότι είναι σύμβολο του Σατανά.



## Οι συνταγές της παρέας

### Βασιλόπιτα Τούρτα

Υλικά: 250 γρ. μαλακό Βούτυρο  
8 Αυγό(ά)  
900 γρ. Αλεύρι  
80 γρ. Κονιάκ  
500 γρ. Ζάχαρη  
6 -7 πορτοκάλια - Χυμός πορτοκαλιού  
1 κουτ. γλ. Σόδα  
1 κουτ. γλ. Ξύσμα πορτοκαλιού  
1 κουτ. γλ. Μπέικιν Πάουντερ  
Άχνη Ζάχαρη

Τρόπος παρασκευής

Σε γυάλινο μπολ χτυπάτε το βούτυρο να ασπρίσει. Σε άλλο μπολ βάζετε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη και χτυπάτε να αφρατέψουν. Ρίχνετε στο βούτυρο και ανακατεύετε.

Προσθέτετε το κονιάκ. Σε μπολ βάζετε τον χυμό με τη σόδα. Μόλις αφρίσουν ρίχνετε στο μπολ με το βούτυρο. Σε καθαρό μπολ χτυπάτε τα ασπράδια σε σφιχτή μαρέγκα. Ρίχνετε σιγά - σιγά στο μίγμα με το βούτυρο. Προσθέτετε το ξύσμα και το μπέικιν και ανακατεύετε καλά. Ρίχνετε σιγά - σιγά το αλεύρι ανακατεύοντας, να γίνει απαλός και πηχτός χυλός.

Αδειάζετε σε βουτυρωμένο στρογγυλό ταψί και ψήνετε στους 200 βαθμούς για 50 - 60 λεπτά. (Βεβαιωθείτε ότι έχει ψηθεί καλά βυθίζοντας ένα μαχαίρι στο κέντρο του, που πρέπει να βγει στεγνό). Αφήνετε να κρυώσει λίγο και ξεφορμάρετε. Πασπαλίζετε με ζάχαρη άχνη και σεοβρίρετε.

ΣΗΜ.: Για να κάνετε σχέδια με την άχνη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δαντελένιο δισκάκι από χαρτί που θα ζητήσετε από ζαχαροπλαστέιο.



Οι Ρωμαίοι το θεωρούσαν ερωτικό φίλτρο καθώς και ως σύμβολο του έρωτα. Στην Ιταλία και στην Κρήτη ο βασιλικός ήταν σύμβολο της αγάπης, και όποιος άνδρας δεχόταν ένα κλωνάρι βασιλικού από μια νεαρή γυναίκα, θεωρείτο δεσμευμένος με αυτήν.

Οι Αιγύπτιοι τον χρησιμοποιούσαν μαζί με άλλα φυτά στις ταριχεύσεις και οι Γαλάτες σε τελετές εξαγνισμού μαζί με νερό πηγής. Πιθανόν από εκεί να κρατάει τις ρίζες του και το χριστιανικό έθιμο του αγιασμού με τον βασιλικό. Στην αρχαία Ελλάδα αντιπροσώπευε την εχθρότητα ενώ στην Ελληνική Ορθόδοξη εκκλησία έχει τεράστια αξία για την προετοιμασία του αγιασμού. Λέγεται επίσης πως είχε φυτρώσει βασιλικός κοντά στον τάφο του Χριστού όταν τον ανακάλυψε η Αγία Ελένη.

Στην Ευρώπη τοποθετούν ένα κλαδί βασιλικού στα χέρια του νεκρού για να του εξασφαλίσουν καλό ταξίδι, ενώ στην Ινδία το τοποθετούν στο στόμα του νεκρού για να σιγουρευτούν πως θα παραδοθεί στο Θεό.

Οι Αρχαίοι Αιγύπτιοι και οι Αρχαίοι Έλληνες πίστευαν πως άνοιγε τις πύλες του Παραδείσου για το νεκρό.

## Τάρανδος με... 6.000 κουραμπιέδες

Εξι χιλιάδες κουραμπιέδες Νέας Καρβάλης στόλισαν τον πιο ...γλυκό τάρανδο του κόσμου, που στήθηκε χτες το πρωί στην κεντρική πλατεία της Καβάλας. Ο Σύλλογος Επαγγελματιών της Νέας Καρβάλης, που παράγει τους φημισμένους κουραμπιέδες με συνταγή από την Καρβάλη της



Καρπαδοκίας, ξεκίνησε με αυτόν τον τρόπο φέτος τις καθιερωμένες τριήμερες χριστουγεννιάτικες εκδηλώσεις του.

Το ύψους 4 μέτρων ομοίωμα του ζώου, που φιλοτέχνησε ο Βούλγαρος γλύπτης Ράντι Ράντοφ, στολίστηκε με τα χριστουγεννιάτικα γλυκίσματα της Ν. Καρβάλης, με τη βοήθεια σπουδαστών τοπικής σχολής μαγειρικής και στήθηκε στην κεντρική πλατεία της Καβάλας, όπου κλήθηκαν περίπου 70 μαθητές σχολείων της πόλης, με αποστολή να τον «αχνίσουν».

Στον καθένα δόθηκε από μια σακούλα με άχνη ζάχαρη και, μόλις δόθηκε το σύνθημα, ένα κατάλευκο σύννεφο σκέπασε το γευστικό δημιουργήμα. Όταν αυτό κατακάθισε, το γλυπτό - πειρασμός ήταν έτοιμο και θα στολίζει την κεντρική πλατεία της Καβάλας για τις γιορτές.

«Ευτυχώς ο Άγιος Γρηγόριος της Καρπαδοκίας μάς προστάτευσε και δεν έβρεξε. Όσο μας κρατά αυτόν τον λαμπερό ήλιο, ο τάρανδος θα παραμένει στη θέση του», είπε ο πρόεδρος του Συλλόγου Επαγγελματιών Ν. Καρβάλης, Γιάννης Θωμαΐδης.

Του Γενάρη το φεγγάρι λάμπει σαν μαργαριτάρι