



Τι συμβολίζει και πως προέκυψε το έθιμο της μαγειρίτσας;

Η μαγειρίτσα είναι το παραδοσιακό θεσπέσιο έδεσμα που τρώμε το βράδυ της Ανάστασης. Οι περισσότεροι γνωρίζουν από τι αποτελείται και πως φτιάχνεται η μαγειρίτσα. Όμως ξέρετε τι ακριβώς συμβολίζει και πως προέκυψε σαν έθιμο;

Το βράδυ της Ανάστασης είναι ουσιαστικά το τέλος της Σαρακοστής, δηλαδή το τέλος της 40ημερης νηστείας από την Καθαρά Δευτέρα. Το πιάτο με την μαγειρίτσα είναι μια πολύ εύστοχη και ήπια επιλογή για το στομάχι, αφού όσοι νήστεψαν το κρέας για σαράντα ημέρες, θα πρέπει να προσέξουν και να ξεκινήσουν σταδιακά την κρεατοφαγία που ακολουθεί τις επόμενες ημέρες. Οπότε η μαγειρίτσα είναι το φαγητό που προετοιμάζει τον ανθρώπινο οργανισμό ώστε να μην πέσει κατ' ευθείαν στα βαθιά, με το αρνί και το κατσίκι της επόμενης μέρας. Γι' αυτό και επιλέχθηκε να τρώγεται το βράδυ του Μεγάλου Σαββάτου και καθιερώθηκε ως έθιμο.

Ωστόσο, ποιος είναι ο συμβολισμός της; Τα χορταρικά της συμβολίζουν τα πικρά χόρτα που έτρωγαν οι Εβραίοι προς ανάμνηση της πολύχρονης σκλαβιάς τους από τους Αιγύπτιους. Το Πάσχα των Εβραίων είναι εθνική γιορτή. Πάσχα στα εβραϊκά σημαίνει έξοδος ή διάβαση. Οι Χριστιανοί γιορτάζουν την Ανάσταση του Χριστού και το πέρασμα από τον θάνατο στη ζωή.

Μια άλλη επιστημονική άποψη σχετικά με την προέλευση της γιορτής του Πάσχα, είναι πως τα περί κατανάλωσης αρνιού ανήκαν αρχικά σε ποιμενική γιορτή, που λάμβανε χώρα την πανσέληνο που ήταν πιο κοντά στην εαρινή ισημερία. Επρόκειτο μάλλον για θυσία ενός αρνιού έτσι ώστε ο θεός των ποιμνίων (της γονιμότητας) να πάρει το μερίδιό του για να εξασφαλίσει τη γονιμότητα του ποιμνίου. Το αρνί τρωγόταν σε ένδειξη κοινωνίας με το θεό προστάτη. Σύμφωνα με αυτό, ο θεός είχε πει στους Εβραίους ότι πρέπει το αρνί να φαγωθεί όλο και να μην μείνει κανένα κομμάτι του. Έτσι προέκυψαν και τα φαγητά όπως η μαγειρίτσα αλλά και το κοκορέτσι στα οποία χρησιμοποιούνται τα εντόσθια του ζώου.

Τρόπος παρασκευής

Η μαγειρίτσα είναι ένα από τα λίγα φαγητά που φτιάχνονται με συγκεκριμένο τρόπο και υλικά και δεν έχει πολύ "χώρο" για αλλαγές. Τα συστατικά λοιπόν της μαγειρίτσας είναι: φυσικά η συκωταριά και τα έντερα, μαρούλια (εδώ μπορεί να γίνει μια μικρή παραλλαγή και να χρησιμοποιήσεις χόρτα), φρέσκα κρεμμυδάκια, ρύζι (υπάρχουν πολλές συνταγές που δεν το περιέχουν), αυγά, λεμόνια και για μυρωδικά θέλει μόνο αλάτι, πιπέρι και άνηθο. Το πιο δύσκολο είναι το καθάρισμα των εντέρων. Κάτι που γίνεται από την προηγούμενη

ημέρα. Τα βάζεις σε νερό μαζί με ξύδι και λεμόνι για να φύγει η άσχημη μυρωδιά και να ασπρίσουν. Την επόμενη ημέρα λοιπόν τα βάζεις κάτω από την βρύση και τα ξεπλένεις πολύ καλά. Τα ζεματίζεις και τα αφήνεις για λίγο να βράσουν. Έπειτα τα κόβεις σε μικρά κομματάκια. Σε μια κατσαρόλα με λίγο λάδι αφού τοιγαρίσεις το κρεμμύδι προσθέτεις τα κομματάκια από την συκωταριά και τα έντερα. Ρίχνεις επίσης τα μαρούλια, αλάτι, πιπέρι και τον άνηθο. Τα αφήνεις να σιγοβράσουν σε χαμηλή φωτιά με λίγο νερό. Μόλις βράσουν τα υλικά προσθέτεις το ρύζι και συνεχίζεις το βράσιμο μέχρι να βράσει και αυτό.

Στη συνέχεια χτυπάς τα ασπράδια των αυγών μέχρι να γίνουν μαρέγκα και προσθέτεις και τους κρόκους. Συνεχίζεις το χτύπημα και συμπληρώνεις με τον χυμό λεμονιού. Με ένα κουτάλι προσθέτεις ζουμί από την μαγειρίτσα ενώ συνεχίζεις το χτύπημα γρήγορα για να μην κόψει το αυγολέμονο. Αφού έχεις προσθέσει αρκετό ζουμί ρίχνεις το αυγολέμονο στην κατσαρόλα και την κουνάς για να πάει παντού.

Ανά περιοχές τις Ελλάδας βέβαια υπάρχουν κάποιες μικρές παραλλαγές όπως στην Πάτρα που την φτιάχνουν άσπρη αυγολέμονο. Πολύ γνωστή όμως είναι και η σιλικουρδα, η μαγειρίτσα που φτιάχνουν στην Κέρκυρα, στην οποία προσθέτουν άνηθο, μαϊντανό, σκόρδο και λευκό κρασί.

Οτιδήποτε έχει επικρατήσει σαν παράδοση, πέρα από γευστικό ή εθιμοτυπικό χαρακτήρα, έχει πάντα και έναν καλά μελετημένο σκοπό. Η μαγειρίτσα λοιπόν προετοιμάζει το έδαφος! Είναι το ενδιάμεσο διατροφικό στάδιο ανάμεσα στη νηστεία και τα φαγητά του Πάσχα... είναι στην ουσία μια γευστική «γέφυρα» ανάμεσα στην περίοδο της νηστείας και την επιστροφή στην κρεατοφαγία.



Advanced Poultry

Η πρωτοπόρα εταιρεία στο είδος της
εύχεται στην Ελληνική παροικία

ΚΑΛΟ ΚΑΙ ΕΥΤΥΧΙΣΜΕΝΟ ΠΑΣΧΑ

Διαθέτουμε σε χοντρικές και λιανικές πωλήσεις

Σουβλάκια αρνίσια από ψαρονέφρι (backstrap), κοτίσια, χοιρινά και Wagyu Beef, λαγούς, αγριοκούνελα ορτύκια, σπανακόπιτες, σεφταλιές, κυπριακά λουκάνικα και όλα τα ελληνικά είδη.

Στα δύο καταστήματά μας που βρίσκονται στο
327 Canterbury Road, Canterbury | Τηλέφωνο 9789 1000
& 118 Railway Parade Kogarah | Τηλέφωνο 9588 1001

Για καταστήματα κάνουμε διανομές 5 ημέρες την εβδομάδα

Το πασχαλινό σας τραπέζι δεν θα είναι τέλει χωρίς σουβλάκια από το Advanced Poultry την παλαιότερη και μεγαλύτερη εταιρεία στο είδος της

Τηλεφωνήστε τώρα για τις Πασχαλινές σας παραγγελίες



Advanced Poultry:
New Shop at Kogarah:

327 Canterbury Rd, Canterbury NSW 2193 | Tel: (02) 9789 1000
118 Railway Pde Kogarah NSW | Tel: (02) 9588 1001