

Άρτος για αρτοκλασία

Δημοσιεύθηκε από ΝΤΙΝΑ - 14/08/2009 09:59

<http://img198.imageshack.us/img198/3244/081409112447.jpg>

Άρτος για αρτοκλασία

Η αρτοκλασία (τεμαχισμος)και όχι αρτοπλασια ,είναι η τελετή της «ευλογήσεως των άρτων» . Παλαιότατη λειτουργική πράξη και έχει τις ρίζες της σε αυτούς τους αποστολικούς χρόνους. Θεωρείται κατάλοιπο από τις «αγάπες», τα κοινά γεύματα των πρώτων χριστιανών, που διασώζει και το αρχαίο όνομα της Θείας Ευχαριστίας (κλάσις του άρτου), καθώς και τον τρόπο τεμαχισμού και διανομής της. Στην τελετή, τους άρτους προσφέρουν οι πιστοί, συνήθως οι εορτάζοντες, αλλά η διανομή των ευλογηθέντων άρτων γίνεται σε όλους τους εκκλησιαζομένους, γεγονός που φανερώνει ακόμη περισσότερο τη σχέση της αρτοκλασίας προς τις παλαιές «αγάπες» των πρώτων χριστιανών

Αυτά λει η θρησκευτική μας παράδοση για την αρτοκλασία . Για εμένα η προετοιμασία της είναι όλα αυτά, άλλα και κατι που το νοιώθω μονο εγω ,το βλέπω το πιστεύω .Δεν ξέρω πώς να το περιγράψω κατι που ξεφεύγει από τα γήινα τα απλά .

Είναι το μόνο ζυμάρι που δεν βάζω στο μιξερ για να ζυμωθεί.Ο λογος δεν είναι γιατι γίνετε καλύτερη η ζύμη ,Είναι γιατι σε ολη τη διαδικασία, ταξιδεύω με τη ψυχή μου στο παρελθον, με εισιτήριο τις μυρωδιές του γλυκάνισου ,της μαστίχας ,τη γιαγια μου με τη κατασπρη ποδια ,να σταυρώνει και να λιβανίζει το προζύμι .Μετα ,το μοίρασμα του αρτου εξω στο προαύλιο της εκκλησίας .

Ειναι απο τις παραδόσεις που κρατώ με ευλάβεια ,δεν είμαι καλη χριστιανή ,τουλάχιστον όπως το εννοούν κάποιοι θρησκευόμενοι.Την ωρα που ζυμώνω τον άρτο μαζί με όλα τα αλλα υλικά, προσθέτω τις μνήμες , τις προσδοκίες και τις ευχές μου για το μέλλον . Όταν γράφω στη κόλα του τετραδίου, 'υπερ υγείας ',και την διπλώνω μαζί με τον αρτο μεσα στη δαντελωτή πετσέτα ,ένα αίσθημα ευφορίας και αισιοδοξίας πλημμυρίζει το είναι μου .Πιστεύω εκείνη την ωρα ,σε εμένα ,σε εσένα ,στη ζωή ,στο θεό μου,σε ένα καλύτερο αύριοστο χθες ..

Ο άρτος που σας δίνω είναι αρτυμένος .Αυτη την συνταγή την φτιάχνουμε όταν δεν μεσολαβεί νηστεία ..Προλαβαίνετε να τον ετοιμάσετε για τη γιορτή της Μεγαλόχαρης .

Τα υλικά

3 κούπες αλεύρι
1/4 κουταλάκι αλάτι
1 φακελάκι ξερή μαγια
1/4 κούπας ζάχαρη
μαστίχα λικέρ ένα σφηνακι
1/2 κούπα γάλα χλιαρό
1/4 κούπας βούτυρο σε κομματάκια
1 αυγό
1 κ.γ. τριμένο μαχλέπι
1-2 κ.σ. γλυκάνισο
1 κ.γ. κανέλα

Βάλτε σε μια λεκάνη το αλεύρι με τη ξερή μαγιά. Ανοίξτε στο κέντρο ένα λάκκο και ρίξτε μέσα το αλάτι, τη ζάχαρη, το βούτυρο μαλακωμένο , το αυγό, το νερό και το γάλα.Όλα τα τα μυρωδικά .Στο

νερο πριν θα εχετε βράσει το γλυκανισο και θα το εχετε σουρώσει . Ζυμώστε, παίρνοντας λίγο, λίγο το αλεύρι από τριγύρω, ώσπου να ενσωματωθεί όλα σε μια ζύμη απαλή κι ελαστική. Ίσως χρειαστεί να προσθέσετε κι άλλο χλιαρό νερό. Ζυμώστε 5' - 10', σκεπάστε την κι αφήστε τη σε ζεστό, υγρό μέρος ώσπου να διπλασιασθεί σε όγκο. Χωρίστε τη ζύμη, αναλογα πόσους άρτους θέλετε και πλάστετε στρογγυλά καρβελάκια. Βάλτε τα σε ταψάκια, σκεπάστε τα κι αφήστε τα ζεστό, υγρό μέρος 1 ώρα περίπου, να διπλασιασθούν σε όγκο. Αλείψτε τη με λίγο γαλα . Ψήστε στους 200 βαθμούς Κελσίου, για 20' περίπου. Όταν τα βγάλετε από το φούρνο, αφήστε να κρυώσουν και πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη .

Αν χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά θα χρειαστείτε 50γρμ

=====

Απ:Άρτος για αρτοκλασία

Δημοσιεύθηκε από bhsaria58 - 14/08/2009 13:18

Να είσαι πάντα καλά Ντίνα μου και να ζυμώνης τον Άρτο και για την υγεία σου και την υγεία των δικών σου.

Σευχαριστούμε για την συνταγούλα,και του χρόνου!!!!

=====

Απ:Άρτος για αρτοκλασία

Δημοσιεύθηκε από mara - 14/08/2009 13:25

Ευγε ντινα μου εδωσες μια ξεχωριστη νοτα και μαλιστα θρησκευτικου περιεχομενου(οπως πρεπει να ειναι δηλαδη) για την αυριανη μερα!Βοηθεια σας και να εχετε παντα υγεια.

=====

Απ:Άρτος για αρτοκλασία

Δημοσιεύθηκε από NTINA - 14/08/2009 13:42

Με συγκινήσατε .Όταν την εγγραφα τη συνταγη σκέφτηκα ποιος νοιάζεται τωρα για αρτοκλασιες .Ο κοσμος δεν προλαβαινει να φτιαξει φαγητο και εσυ μιλας για αρτους .Θα γελασουν μαζι σου οι μισοι και οι αλλοι μισοι θα μεινουν αδιαφοροι .

Και του χρονου με υγεια κοριτσια .

Υποψιν ,η εν λογω συνταγή ,μας δινει υπεροχα ψωμακια για πρωινο .

=====