



Τα

παιδικά μας χρόνια πέρασαν και μαζί τους πέρασαν και κάποιες υποχρεώσεις σε εμάς που μεγαλώσαμε. Η υποχρέωση-έθιμο αλλά και ευχαρίστηση του ψησίματος του Πασχαλινού αρνιού την Κυριακή του Πάσχα είναι μια διαδικασία που δεν είχα σκεφτεί ότι θα την έκανα ο ίδιος. Θα σας την μεταφέρω εδώ με τη απειρία του αρχάριου και την πείρα των μεγαλύτερων.

Το πασχαλινό αρνί συνήθως σφάζεται μια ημέρα πριν, δηλαδή το Μεγάλο Σάββατο το πρωί, από όπου τα εντόσθια φυλάγονται για την μαγειρίτσα ή το κοκορέτσι και το αρνί για το σούβλισμα την Κυριακή. Το αρνί πλένεται και καθαρίζεται καλά με νερό και κρεμιέται τυλιγμένο με ένα μεγάλο πανί, συνήθως ένα καθαρό σεντόνι για να μην έχει επαφή με μύγες και έντομα, για να στεγνώσει και να κρυσώσει. Την επόμενη μέρα τη Κυριακή νωρίς το πρωί ξεκινάει η διαδικασία σουβλίσματος του. Το ιδανικό βάρος του αρνιού για ψήσιμο στη σούβλα είναι 12-13 κιλά. Αυτό γιατί το αρνί έχει πολύ λίπος και χάνει αρκετά από το αρχικό βάρος του, οπότε αν είναι μικρό δεν μένει πολύ, ενώ αν είναι μεγαλύτερο δεν ψήνεται τόσο καλά.

Εργαλεία για το σούβλισμα

Σύρμα για το στερέωμα-δέσιμο του αρνιού στη σούβλα (ούτε πολύ ψιλό, ούτε πολύ χοντρό)

Πένσα ή κόφτης για να δέσουμε το σύρμα

Σπάγκος για το ράψιμο του αρνιού

Χοντρή βελόνα (σακοράφα) για το ράψιμο του

Υλικά για το αρνί μας

1 φλιτζάνι μαργαρίνη ή ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι χυμός λεμονιού

1 φλιτζάνι αλατοπίπερο με χοντρό αλάτι

1 κεφάλι σκόρδο για τη γέμιση

1/2 κιλό κεφαλοτύρι σε κομμάτια για τη γέμιση

Προετοιμασία

Η πρώτη δουλειά που γίνετε είναι το πέρασμα της σούβλας στο αρνί. Περνάμε στην σούβλα μας το σώμα του αρνιού, από τα πόδια προς το κεφάλι του στο εσωτερικό μέρος του.

Το δύσκολο μέρος είναι στο πέρασμα του κεφαλιού, γιατί χρειαζόμαστε αρκετή δύναμη για να μπάσουμε την σούβλα στο κεφάλι του αρνιού.

Μετά ξεκινάμε το δέσιμο του αρνιού στη σούβλα. Χρειάζεται γερό δέσιμο και πολύ προσοχή για να μην έχουμε προβλήματα κατά την διάρκεια του ψησίματος. Το δένουμε σε αρκετές μεριές στα πόδια, το σώμα και το λαιμό του με σύρμα.

Μία σημαντική λεπτομέρεια είναι ότι πρώτα δένουμε το μικρό κοκαλάκι των ποδιών του αρνιού με σύρμα στη σούβλα, μετά στο λαιμό του για να στηριχτεί και τέλος κάνουμε τα εσωτερικά δεσίματα στη ραχοκοκαλιά του αρνιού. Κάτι που πρέπει να προσέξουμε επίσης είναι ότι το σύρμα μας δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ ψιλό (γιατί θα λυγίζει όταν τρυπάμε το αρνί), αλλά ούτε και πολύ χοντρό γιατί θα είναι δύσκολο στο λύγισμα. Τέλος η εύκολη και σωστή διαδικασία τρυπήματος και

δεσίματος με το σύρμα, είναι από τα εξωτερικό προς το εσωτερικό μέρος του αρνιού, για να μπορούμε να το δέσουμε χωρίς δυσκολία από την πίσω μεριά του.

Μόλις τελειώσουμε με το στήριγμα του αρνιού στη σούβλα, αλείφουμε το αρνί μας εσωτερικά και εξωτερικά με χυμό λεμονιού και μετά με λάδι ή μαργαρίνη. Αλατοπιπερόνουμε μέσα έξω και προσθέτουμε το σκόρδο και το κεφαλοτύρι στην κοιλιά του. Το κλείσιμο δηλαδή το ράψιμο της κοιλιάς του αρνιού γίνεται στο τέλος με σπάγκο και χοντρή βελόνα (σακοράφα). Το αρνί μας είναι πλέον έτοιμο για ψήσιμο.

Διαδικασία ψησίματος

Την φωτιά για το ψήσιμο τους αρνιού μας την ανάβουμε πρωί πρωί, υπολογίζοντας μία ώρα περίπου, πριν τοποθετήσουμε το αρνί μας για να έχουν γίνει τα κάρβουνα. Μπορούμε να φτιάξουμε ένα λάκο διαστάσεων 1.50 x 0.80 μέτρων, βάθους 10 εκατοστών περίπου, για να ψήσουμε εκεί το αρνί μας αν δεν έχουμε έτοιμη μεγάλη ψησταριά.

Η φωτιά μας θέλει μεγάλη προσοχή ιδιαίτερα στην αρχή. Το πιο συνηθισμένο λάθος είναι η πολύ φωτιά στην αρχή του ψησίματος η οποία θα δώσει αμέσως χρώμα μέσα σε 10 λεπτά. Αν γίνει αυτό θα πρέπει να αραιώσουμε κατευθείαν την φωτιά μας για να ψηθεί το αρνί μας σωστά. Ένα τέτοιο λάθος έκανα και εγώ και το διόρθωσα βγάζοντας το αρνί από την φωτιά τυλίγοντας το με λαδόκολλα και αραιώνοντας τα κάρβουνα.

Το καλό ψήσιμο ενός μεγάλου αρνιού βάρους 12-14 κιλών γίνεται σε χαμηλή φωτιά και χρειάζεται 4 1/2-5 ώρες. Αν είναι μικρότερο, βάρους 8-10 κιλών χρειάζεται 4 ώρες περίπου.

Αν θέλουμε το αρνί μας να είναι έτοιμο μέχρι το μεσημέρι θα πρέπει να το τοποθετήσουμε στη φωτιά το αργότερο μέχρι της 8.30 το πρωί. Στη διάρκεια του ψησίματος συμπληρώνουμε με κάρβουνα αν χρειαστεί και αναλόγως χαμηλώνουμε την απόσταση του αρνιού με την φωτιά προς το τέλος.

Προσοχή θέλει και η κατανομή της φωτιάς, ιδιαίτερα στα πόδια και στο λαιμό που πρέπει να είναι περισσότερη, γιατί αυτά τα σημεία ψήνονται πιο δύσκολα.

Το γύρισμα στην αρχή του ψησίματος πρέπει να είναι αργό και προς το τέλος γρηγορότερο για να μην μας αρπάξει.

Η αρχική απόσταση του αρνιού από την φωτιά μας δεν πρέπει να είναι πάνω από

30 εκατοστά. Μία ακόμα συμβουλή από τον φίλο Αντώνη είναι ότι εάν δεν έχετε τυλιγμένο το αρνί σας σε λαδόκολλα, να τοποθετήσετε ένα αλουμινόχαρτο πάνω στα κάρβουνά σας, κάτω από την κοιλιά του αρνιού, για να ψηθεί το αρνί σας ομοιόμορφα και να μην σας αρπάξει σε εκείνο το σημείο που ψήνεται γρηγορότερα. Για το ψήσιμο του αρνιού χρειαζόμαστε 10 κιλά κάρβουνα περίπου.

Ένα τελευταίο “κόλπο” ή πείτε το καλύτερα προφύλαξη, είναι να έχουμε κάπου πρόχειρα αναμμένα κάρβουνα, σκεπασμένα με αλουμινόχαρτο για να καίγονται αργά, σε περίπτωση που χρειαστούμε φωτιά.

Ελπίζω να βοήθησα λίγο τους αρχάριους και να άνοιξα την όρεξη στους υπόλοιπους!

Καλό Πάσχα και καλή Ανάσταση.

Πηγή: ftiaxno.gr