

Πώς έφτιαχναν στο Πόντο προζύμι με βασιλικό του Σταυρού'

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Ορθόδοξη πίστη](#)



Πώς έφτιαχναν στο Πόντο προζύμι με βασιλικό του Σταυρού'

Οι νοικοκυρές έφτιαχναν προζύμι με Βασιλικό στις 14 Σεπτεμβρίου εορτή της Ύψωσης του Τιμίου Σταυρού και το χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή ψωμιού.

Μετά τη λειτουργία, έπαιρναν ένα κλωνί βασιλικό από τα χέρια του ιερέα και το έβαζαν σε ένα ποτήρι με νερό. Το σκέπαζαν και το άφηναν όλο το βράδυ.

Την άλλη μέρα έβγαζαν τον βασιλικό, ζέσταιναν λίγο το νερό και έριχναν μέσα λίγο αλεύρι και γινόταν ένας αραιός χυλός. Το σκέπαζαν με πετσέτα και από πάνω τοποθετούσαν το βασιλικό. Το άφηναν όλη μέρα.

Την άλλη μέρα το πρωί συμπλήρωναν λίγο χλιαρό λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι ακόμη και το άφηναν και πάλι τυλιγμένο. Το βράδυ έκαναν πάλι το ίδιο με λίγο χλιαρό νερό και λίγο αλεύρι και το άφηναν τυλιγμένο έως το πρωί. Δηλαδή επαναλάμβαναν τη διαδικασία τρεις φορές.

Το προζύμι το φύλαγαν μέσα σε σακιά μαζί με το αλεύρι και το χρησιμοποιούσαν για την παρασκευή ψωμιού ή πρόσφορου και κάθε φορά κρατούσαν λίγο ζυμάρι για την επόμενη φορά.

Το περίεργο είναι ότι το προζύμι φούσκωνε χωρίς προσθήκη μαγιάς και το απέδιδαν στην "χάριν" του Τιμίου Σταυρού

Πηγή: apantaortodoxias.blogspot.gr