

Προζύμι δίχως μαγιά με το βασιλικό του Τιμίου Σταυρού

[Ορθοδοξία και Ορθοπραξία / Ορθόδοξη πίστη](#)



Αρκετές νοικοκυρές πιστές ορθόδοξες και ζυμώνουν στο σπίτι τους



συνεχίζουν να συντηρούν ένα ζυμωμένο ελαιόλαδο με το ευλογημένο έθιμο που

είναι ταυτόχρονα και ένα θαύμα. Αυτό γίνεται δύο φορές το χρόνο. Στη γιορτή της Υψώσεως του Τιμίου Σταυρού 14 Σεπτεμβρίου και την Γ΄ Κυριακή των Νηστειών, δηλαδή της Σταυροπροσκυνήσεως. Ποιο είναι αυτό; Η παρασκευή νέου προζυμιού.

Πώς γίνεται αυτή;

Πέρνουν οι νοικοκυρές ένα κλαδί βασιλικό από τα χέρια του ιερέα. Σ' ένα δοχείο βάζουν λίγο χλιαρό νερό. Μετά ρίχνουν μόνο αλεύρι και ανακατεύουν μέχρι να γίνει πηκτός χυλός και να βγει ένα σταυρού το ευλογημένο κλαδί



του βασιλικού. Άλλες νοικοκυρές συνηθίζουν να

βράζουν τον βασιλικό και αυτό το χλιαρό νερό να το χρησιμοποιούν στην παρασκευή του χυλού. Τυλίζουν το δοχείο με μια καθαρή πετσέτα και το αφήνουν

μερικές ώρες «να γίνει». Το θαυμαστό είναι ότι το προζύμι γίνεται χωρίς την προσθήκη ενζύμου-μαγιάς, δηλαδή με την ενέργεια της χάριτος του Τιμίου Σταυρού.

Βρεθήκαμε στην Ιερά Μονή Βατοπαιδίου την Κυριακή της Σταυροπροσκυνήσεως και είδαμε το εξής θαυμαστό και το μαρτυρούμε.

Πίσω από το προσκυνητάρι της εικόνας του Τιμίου Σταυρού βρίσκεται στο



Καθολικό της Μονής βρίσκονται δύο ράφια. Οι πατέρες

που έχουν το διακόνημα να ζυμώνουν τα πρόσφορα και τα ψωμιά έφεραν ένα δοχείο με το χυλό και το τοποθέτησαν στο κάτω ράφι. Στο πάνω ράφι βάζουν μετά την ακολουθία το βασιλικό με τον τίμιο σταυρό. Στο χυλό επάνω δεν βάζουν απολύτως τίποτε. Με την ενέργεια του Τιμίου Σταυρού μεταβάλλεται σε προζύμι. Μεγάλα και θαυμαστά τα έργα σου Κύριε!

Ένα αυτόπτης μάρτυρας.