

Χρόνια Πολλά με ένα Χριστόψωμο!

/ Ε



Το ψωμί του Χριστού

συνηθίζεται σε πολλά μέρη της Ελλάδας και σε πολλές παραλλαγές. Κάθε τόπος και κάθε σπίτι έχει τη δική του συνταγή.

Σίγουρα όμως όσοι το συνηθίζουν, το φτιάχνουν με αγάπη και καλή διάθεση για την οικογένειά τους. Άλλοτε είναι νηστίσιμο και άλλοτε περιέχει αυγά, βούτυρο και γάλα. Εξαρτάται από πότε πρόκειται να καταναλωθεί. Το έθιμο λέει να κοπεί ή το βράδυ της παραμονής των Χριστουγέννων, ή ανήμερα τα Χριστούγεννα. Οπότε διαμορφώνονται ανάλογα και τα υλικά του. Ένα γενικό όμως χαρακτηριστικό των χριστόψωμων είναι η διακόσμηση της επιφάνειάς τους με θρησκευτικά σύμβολα με κυρίαρχο το Χ του Χριστού, με σύμβολα της καθημερινότητας, του ζωικού και του φυτικού βασιλείου (κλαδιά δέντρων και πουλιά και ζώα) και με ξηρούς καρπούς πολλές φορές άσπαστους.

Εδώ η συνανταγή είναι για το νηστίσιμο χριστόψωμο.

Υλικά:

80 γραμμάρια μαγιά

$\frac{3}{4}$ κούπας νερό χλιαρό

[\(περισσότερα...\)](#)