

Η βασιλόπιττα της μαμάς μου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

της Μαρίας Χούκλη

Είχε πολύ άγχος. Πολλές μέρες πριν από την Πρωτοχρονιά. Αν το αλεύρι που πήρε ήταν καλό, θα φθάσει άραγε το βούτυρο, πόσες δόσεις να κάνει, αν θα πετύχει στο ψήσιμο, γιατί ήταν μείζον ζήτημα νοικοκυρικής αξιοπρέπειας να είναι τέλεια η βασιλόπιττα. Με τον αδελφό μου την ξεμοναχιάζαμε -ο καθένας χωριστά- παρακαλώντας την να βάλει σημάδι, πού θα κρυψει το νόμισμα, για να το αναγνωρίσουμε όταν έρθει η στιγμή της κοπής. Εκείνη γελούσε και διαβεβαίωνε -τον καθένα χωριστά- ότι θα μας πει το μυστικό.

Το βράδυ της Πρωτοχρονιάς έδιναν και έπαιρναν τα συνωμοτικά βλέμματα, προσπαθούσε να μας ευχαριστήσει και τους δύο, έκανε πως το μαχαίρι έπεφτε ανάμεσα στα δύο κομμάτια και έτσι η οικογενειακή τελετή τέλειωνε χωρίς δράματα. Την άλλη μέρα το πρωί γευόμασταν το προϊόν του κόπου, της αγωνίας και της διπλωματίας της.

Ιδού η βασιλόπιττα της μαμάς μου. η οποία -αφότου φύγαμε απο το σπίτι- προτιμάει να την αγοράζει. Δεν πέρασε και λίγα. Ως βοηθός της, πάμε να δούμε τι θυμάμαι.



Κατά την οικογενειακή μας συνταγή σχηματίζουμε με ενα «κορδελάκι» ζύμης τον αριθμό της χρονιάς που ξεκινά. Αλλά και η εκδοχή της άχνης ζάχαρης δεν είναι απορριπτέα. Σ' αυτήν την περίπτωση το 2013 μπορεί να σχηματιστεί από ολόκληρα καβουρδισμένα αμύγδαλα. [\(περισσότερα...\)](#)