

Μοναστηριακή συνταγή για πρόσφορο

/ [Ορθόδοξη πίστη](#)



Χρειάζεται να έχουμε: α) Μια ειδική λεκάνη (πλαστική ή ανοξείδωτη) για το ζύμωμα, β) ένα μικρότερο αλλά βαθύ δοχείο για το προζύμι, γ) ένα μικρό σφραγιστό δοχείο (τάπερ π.χ.) για την φύλαξη του προζυμιού για το ή τα επόμενα πρόσφορα, επειδή η χρήσις μαγιάς απαγορεύεται, δ) μια καλή σφραγίδα (ξύλινη και όχι πλαστική) που να έχη καλά σκαλισμένα τα γράμματα (ΙΣ-ΧΣ-ΝΙ-ΚΑ, ΜΡ-ΘΕΟΥ και τα εννέα τάγματα των αγίων). Τέτοιες σφραγίδες μόνον στο Άγιον Όρος κατασκευάζονται. Μπορείτε να τις βρήτε στην Αθήνα ή σε άλλες μεγάλες πόλεις στα θρησκευτικά Βιβλιοπωλεία, ή σε καταστήματα εκκλησιαστικών ειδών. Οι πλαστικές σφραγίδες που κυκλοφορούν στο εμπόριο δεν είναι κατάλληλες γιατί «κολλούν» στο ζυμάρι. Επίσης οι ξύλινες του εμπορίου είναι της μηχανής γι' αυτό δεν έχουν καλές τις εκτυπώσεις των γραμμάτων. ε) Ειδικό ταψάκι ή ταψάκια αρκετά βαθιά, αλλά που να χωρούν μόνον ένα πρόσφορο, αλουμίνια ή ανοξείδωτα (καλύτερα είναι τα αλουμίνια γιατί τα ανοξείδωτα «αρπάζουν» εύκολα και καίνε το πρόσφορο), στ) ένα ειδικό πλατύ πινελάκι (καλής ποιότητας για να μην αφήνει τρίχες) για το άλειμμα του ταψιού, ζ) 3-4 βαμβακερές πετσέτες, πού θα χρησιμοποιούνται μόνον για τα πρόσφορα, η) 1 χοντρό μάλλινο κάλυμμα για το

«γίνωμα» και θ) μια λευκή καθαρή λινή πετσέτα για την μεταφορά του πρόσφορου στον Ναό. Όλα αυτά τα διατηρούμε καθαρά σ' ένα ειδικό χώρο ή σε ερμάριο (ντουλάπι) χωρίς να τα χρησιμοποιούμε για τίποτε άλλο. Για ταραμοσαλάτες και σκορδαλιές έχουμε άλλα δοχεία. Και για καθαριότητα έχουμε άλλες πετσέτες.



«Ανάπιασμα» του προζυμιού Για το «ανάπιασμα» και το ζύμωμα του προσφόρου χρησιμοποιούμε αλεύρι σκληρό και εί δυνατόν κίτρινο. Τέτοιο αλεύρι κυκλοφορεί στην αγορά χύμα στους φούρνους ή σε συσκευασία του ενός κιλού στα καταστήματα τροφίμων. Εάν έχουμε μόνον μαλακό αλεύρι τότε προσθέτουμε 1/4 της ποσότητας σιμιγδάλι ψιλό. Δεν λησμονούμε ποτέ να κοσκινίσουμε το αλεύρι. Και αρχίζουμε το «ανάπιασμα». Κατά το απόγευμα βγάζουμε το προζύμι από το ψυγείο καί τοποθετούμε σε ζεστό μέρος ώστε να αρχίση να «κινείται». Το βράδυ περνούμε το 1/4 της ποσότητας του αλεύρου πού θα χρησιμοποιήσουμε για την παρασκευή του πρόσφορου (εάν θα χρησιμοποιήσουμε 1 κιλό για το ζύμωμα, περνούμε απ' αυτό τα 250 γρ. περίπου) καί «αναπιάνουμε» το προζύμι. Ζεσταίνουμε ελαφρά (χλιαραίνουμε) λίγο νερό καί το ρίχνουμε στο ειδικό δοχείο αναπιάσματος του προζυμιού. Ρίχνουμε το προζύμι και το ανακατεύουμε καλά να λειώσ

να γίν
για το
μάλλιν



νύχτα.

Γ' Ζύμωμα προσφόρου Το πρωί στην ειδική λεκάνη του ζυμώματος ρίχνουμε το

περισσότερο αλεύρι (κρατούμε λίγο, μήπως πέσει πολύ το νερό) μέσα, κάνουμε μια λακκουβίτσα και ρίχνουμε μέσα το γινωμένο προζύμι. Χλιαραίνουμε λίγο νερό, ρίχνοντας μέσα και μια πρέζα αλάτι (αυξομειώνοντας την ποσότητα, αναλόγως ποσότητας αλεύρου) ψιλό για να λειώσει αμέσως. Κάνουμε το σημείο του Τ. Σταυρού, σταυρώνουμε τρεις και την λεκάνη, λέγοντας και το «Πάτερ ημών» και αρχίζουμε να ζυμώνουμε (λέγοντας μέσα μας την ευχή «Κύριε Ιησού Χριστέ Ελέηρόν με»). Ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό και μετά προσοχής μην πέσει πολύ. Η ποσότης του νερού εξαρτάται από το αλεύρι. Άλλες ποιότητες «τραβούν» πολύ νερό, άλλες όχι, έστω κι αν προέρχονται από σκληρές ποικιλίες. Ζυμώνουμε καλά έως ότου «γυαλίση» το ζυμάρι. Προσοχή! Το πρόσφορο δεν ζυμώνεται, όπως το ψωμί. Πρέπει η ζύμη να γίνη σκληρή, ώστε να αποτυπώνεται καλά η σφραγίδα, και να μη σβήνει κατά το «ανέβασμα», αλλά και να μη κάνει μεγάλες «φουσκάλες». Επίσης δεν πρέπει η ζύμη να γίνη πολύ σκληρή γιατί σκάει στο ψήσιμο και στο κόψιμο τρίβεται σε ψίχουλα. Με την πράξι θα μάθετε. Εξ άλλου 4 με 5 αποτυχίες στην αρχή επιτρέπονται και δικαιολογούνται. Όταν ζυμωθεί καλά, λοιπόν, αφήνουμε για 5-10 λεπτά την ζύμη στην λεκάνη σκεπασμένη με μια καθαρή πετσέτα. Στο διάστημα της αναμονής αλείφουμε το ή τα ταψάκια με το πινελλάκι με λίγο λάδι, προσέχοντας να αλειφθούν στεγνά. Μπορούμε αντί για λάδι να αλείψουμε το ταψάκι με καθαρό κηρί. Βάζουμε ένα κομματάκι καθαρό κηρί στο κέντρο του ταψιού και ζεσταίνουμε λίγο από κάτω. Το κηρί λειώνει και σκορπίζεται, κουνάμε και μεις λίγο να αλειφθούν και τα χείλη του ταψιού και στραγγίζουμε τυχόν περισσεύματα. Κατόπιν κόβουμε από την ζύμη ένα κομμάτι (το 1/20 περίπου) για να παραμείνη στο ψυγείο για προζύμι (το αφήνουμε όπως προείπαμε 5-6 ώρες εκτός ψυγείου για να «ανέβη»). Οι παλαιοί διατηρούσαν το προζύμι μέσα στο αλεύρι, ελλείψει ψυγείου. Πλάθουμε την ζύμη καλά επάνω σ' ένα καθαρό μάρμαρο ή σε οποιαδήποτε καθαρή λεία επιφάνεια, και την κάνουμε ένα κύλινδρο, ισιώνοντας τις δύο άκρες με τις παλάμες μας. Σηκώνουμε τον κύλινδρο όρθιο και τον σφίγγουμε στην μέση ώστε να γίνη στενότερος. Στρίβουμε μια στροφή την ζύμη και κατόπιν πατούμε τα δύο άκρα ώστε να ενωθούν. Τοποθετούμε στο ταψί και πατάμε με την παλάμη ώστε η ζύμη να κάλυψη όλο το ταψί. Αν δεν το καταφέρνουμε αυτό (γιατί τον τρόπο αυτό πρέπει να τον δούμε με τα μάτια μας) υπάρχουν άλλοι δύο τρόποι ευκολότεροι. Κάνουμε δύο μπαλίτσες με την ζύμη (χωρίς όμως να την αλευρώσουμε, γιατί δεν σμίγουν, δεν ενώνονται), τις πατάμε την μία με την άλλη και τοποθετούμε στο ταψί πατώντας με την παλάμη. Ο άλλος τρόπος είναι ακόμη απλούστερος. Κάνουμε την ζύμη μία σφαίρα, ενωμένη καλά, τοποθετούμε στο ταψί και πατάμε με την παλάμη. Σε πολλά μέρη δεν χρησιμοποιούν ταψάκια. Φουρνίζουν τα πρόσφορα ελεύθερα στην πλάκα του φούρνου. Έτσι όμως υπάρχει φόβος να «στραβώσουν». Υπάρχουν επίσης φόρμες χωρίς πάτο για πολλά πρόσφορα ο' ένα ταψί. Τα χωρίς φόρμες πρόσφορα μέσα σ'

ένα ταψί κολλούν μεταξύ τους και όταν τα ξεκολλούν μετά το ψήσιμο είναι «οικτρών ιδέσθαι». Και επανερχόμεθα: Κάνουμε το σημείον του Τ. Σταυρού, περνούμε την σφραγίδα και την πατάμε στο μέσον της ζύμης, ώστε να χωθή καλά στο ζυμάρι. Κρατάμε 2-3 δευτερόλεπτα και μετά την αποσύρουμε με προσοχή. Προσέχουμε να μη υπερεκχειλίση η ζύμη γύρω από την σφραγίδα γιατί τότε η σφραγίδα δεν αποκολλάται. Αν φοβούμεθα ότι η σφραγίδα θα «κολλήσει» την πασπαλίζουμε πρώτα με λίγο αλεύρι, την τινάζουμε καλά και μετά σφραγίζουμε. Δεύτερο σφράγισμα απαγορεύεται. Αν αποτύχουμε στην πρώτη, ξαναζυμώνουμε την ζύμη. Μετά απ' αυτό σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και με το μάλλινο ρούχο, προσέχοντας να μη βαρύνει επάνω και χαλάση το αποτύπωμα της σφραγίδας (βλογερό το λένε στα βουνά) φουσκώνοντας. Τοποθετούμε σε θερμό μέρος. Όταν φουσκώσει και αρχίζει να σκάζει ολίγον στα χείλη είναι έτοιμο. Ανάβουμε τον φούρνο στους 180° ολίγον ενωρίτερα ώστε να έχη προθερμανθεί. Εάν το βάλουμε στον φούρνο την ώρα πού τον ανάβουμε, τότε θα εξακολουθήσει να φουσκώνει οπότε θα χαλάση η σφραγίδα. Με μια οδοντογλυφίδα τρυπάμε το πρόσφορο σε μέρη πού δεν αλλοιώνονται οι παραστάσεις της σφραγίδας, (τρυπάμε κυρίως στις γωνίες του ΙΣ-ΧΣ-ΝΙ-ΚΑ, της Θεοτόκου και των εννέα ταγμάτων και γύρω από την σφραγίδα). Εάν κατά την διάρκεια του φουσκώματος έχουν πιάση σκληρή κρουστά (κυρίως όταν ο καιρός είναι ξηρός, ή το θέρος), πριν το φουρνίσουμε ψεκάζουμε με λίγο νερό κρύο (με τον ψεκαστήρα του σιδηρώματος γίνεται ενιαίο το ψέκασμα).



Ψήνουμε για 3/4 της ώρας ή και μία ώρα (αναλόγως μεγέθους). Προσέχουμε να μη σκουρίνουν από πάνω, μόνον να ροδίσουν. Το πρόσφορο δεν ψήνεται πολύ όπως το ψωμί. Χρειάζεται μόνον ρόδισμα και στράγγισμα. Σε περίπτωση που ροδίση πρόωρα καλύπτουμε με ένα κομμάτι λαδόκολλα ή χαρτιού περιτυλίγματος. Όταν το βγάλουμε από την φωτιά, το τυλίγουμε με μια καθαρή πετσέτα και το τοποθετούμε σε μια νάϋλον σακούλα, την οποία δένουμε. Το αφήνουμε έως ότου

κρυώση (αυτό γίνεται για να γίνη η άνω κόρα μαλακή, και να μπορεί ό ιερεύς ευχερώς να εξαγάγη τον Αμνόν, την Θεοτόκον και τα εννέα τάγματα των αγίων). «Αν θέλουμε να γυαλίση, μόλις το βγάλουμε απ' τον φούρνο, το περνάμε με κρύο νερό απ' το πάνω μέρος, με το πινελλάκι μας, τιναχτό όμως για να μη έχη πολύ νερό καί για μία φορά μόνον. Όταν κρυώσει είναι έτοιμο για τον ναό. Τυλίγουμε το πρόσφορο σε λευκή και καθαρή πετσέτα και το προσφέρουμε «ως ζεύγος τρυγόνων ή νεοσσούς περιστερών», τω υπέρ ημών προσφορά καί θυσία γενομένω υπέρ των «ημετέρων (ιερατικών) αμαρτημάτων καί των του λαού αγνοημάτων»..



Πηγή:anemonpnoi-magdalini.blogspot.gr