

## Πάσχα: 10 παραδοσιακές χριστιανικές λιχουδιές του κόσμου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το Πάσχα έφτασε και μια από τις σημαντικότερες πτυχές του είναι φυσικά, το φαγητό. Από ψωμάκια μέχρι τσουρέκια και σούπες, οι Χριστιανοί τιμούν την πίστη τους στο τραπέζι με φαγητά που συμβολίζουν τα πάθη του Χριστού. Ας δούμε λοιπόν, 10 παραδοσιακά πασχαλινά πιάτα από τις χριστιανικές παραδόσεις του κόσμου.

### **Kulich, Ορθόδοξες Χριστιανικές χώρες**

Οικογένειες Ορθόδοξων Χριστιανών σε χώρες όπως η Βουλγαρία, η Γεωργία και η Ρωσία ψήνουν το δικό τους κέικ Kulich κάθε Πάσχα. Τα κέικ αυτά ψήνονται σε ψηλές μεταλλικές φόρμες και είναι διακοσμημένα με λευκό γλάσο και πολύχρωμα στολίδια. Μετά την τελετή του Πάσχα συνηθίζεται να ευλογούνται μάλιστα και από κάποιον ιερέα.

### **Pashka, Ρωσία**

Πρόκειται για ένα επιδόρπιο σε σχήμα πυραμίδας που φτιάχνεται από τυρί και παραδοσιακά, σερβίρεται το Πάσχα στη Ρωσία. Το πιάτο συχνά διακοσμείται με

θρησκευτικά σύμβολα, όπως τα γράμματα ΧΒ από το «Christos Voskres», το οποίο στα ρωσικά σημαίνει «Χριστός Ανέστη».

### **Colomba di Pasqua, Ιταλία**

Παρόμοιο σε γεύση με το ιταλικό χριστουγεννιάτικο ψωμί panettone, το Colomba di Pasqua είναι ένα κέικ γεμισμένο με φρούτα γλασέ. Αυτό που το κάνει όμως, τόσο ιδιαίτερο είναι το σχήμα του, που αναπαριστά ένα περιστέρι, μιας και η ονομασία του σημαίνει «Περιστέρι του Πάσχα».

### **Mona de Pascua, Ισπανία**

Είναι ένα δημοφιλές πασχαλινό κέικ που σερβίρεται σε διάφορες περιοχές της Ισπανίας κατά τη διάρκεια της Semana Santa (Μεγάλης Εβδομάδας). Η ζύμη του θυμίζει έντονα ντόνατ, είναι μεγάλο σαν καρβέλι ψωμί και στο κέντρο του συνηθίζεται να τοποθετείται ένα ή περισσότερα βρασμένα αυγά.

### **Pinca, Ανατολική Ευρώπη**

Το pinca είναι ένα γλυκό ψωμάκι που έχει σημαδευτεί με το σήμα του Σταυρού. Συνήθως συναντάται τις ημέρες του πάσχα στη Σλοβενία και την Κροατία και φτιάχνεται για τον εορτασμό του τέλους της Σαρακοστής. Είναι επίσης πιθανό να το βρει κανείς και σε κάποιες περιοχές της Ιταλίας.

### **Hot cross buns, Μεγάλη Βρετανία**

Βρετανικό Πάσχα δίχως σταυρόψωμα, δε γίνεται. Η συνταγή είναι απλή και το αποτέλεσμα της είναι ένα γλυκό ψωμάκι με αρκετά μπαχαρικά κι ένα σήμα σταυρού στην κορυφή του. Η παράδοση λέγεται ότι κρατά εκατοντάδες χρόνια και συχνά, συνοδεύεται από κέικ φρούτων με 11 ή 12 μπάλες αμυγδαλόπαστας για να γίνεται και ο απαραίτητος συσχετισμός με τους Αποστόλους.

### **Capirotada, Μεξικό**

Η Capirotada είναι ένα είδος μεξικανικού ψωμιού με γέμιση από σταφίδες, κανέλα, γαρίφαλο και τυρί και είναι ιδιαίτερα δημοφιλής την περίοδο του Πάσχα. Κάθε της υλικό συμβολίζει μια υπενθύμιση για τα πάθη του Χριστού. Τα γαρίφαλα είναι τα καρφιά στο Σταυρό, η κανέλα αντιστοιχεί στον ξύλινο Σταυρό και το ψωμί στο σώμα του ίδιου του Χριστού.

### **Chervil soup, Γερμανία**

Η Μεγάλη Πέμπτη είναι γνωστή ως «Πράσινη Πέμπτη» στη Γερμανία, όπου οι

Γερμανοί παραδοσιακά μαγειρεύουν φαγητά με πράσινο χρώμα. Εκείνη τη μέρα, η σούπα από μυρώνια έχει την τιμητική της. Σε αυτή προσθέτουν κι άλλα πράσινα λαχανικά, όπως αρακά, σπανάκι κτλ.

### **Paçoca de Amendoim, Βραζιλία**

Είναι ένα γλυκό που φτιάχνεται από φιστίκια, ζάχαρη και αλεύρι και είθισται να σερβίρεται κατά τους πασχαλινούς εορτασμούς στη Βραζιλία. Είναι συμπαγές, με καφετί χρώμα και κόβεται σε μπάρες ή κυλίνδρους.

### **Τσουρέκι, Ελλάδα**

Τέλος, το γνωστό μας τσουρέκι, αρωματισμένο με μαχλέπι και μαστίχα, είναι ο ελληνικός τρόπος εορτασμού του Πάσχα στο τραπέζι. Συχνά είναι διακοσμημένο με αυγά βαμμένα με κόκκινο χρώμα ώστε να συμβολίζουν το αίμα του Χριστού.

**Πηγή :** [clickatlife.gr](http://clickatlife.gr)