

5 Νοεμβρίου 2015

Πώς παρασκευάζεται το Πρόσφορο; Μια διδασκαλία (Παπαδάσκαλος Κωνσταντίνος Ι. Κώστας)

/ [Πεμπτούσια](#)



**Διδασκαλία παρασκευής πρόσφορων (άρτων Θ. Λειτουργίας)
στο αρχονταρίκι του αγίου Διονυσίου Βελβεντού.**

Μαθήματα και διδασκαλία παρασκευής **πρόσφορων** για τη Θεία Λατρεία στην Εκκλησία από τις παραδοσιακές **προσφοράρισσες** ξεκίνησαν (**1-11-2015**) στο αρχονταρίκι του αγίου Διονυσίου (εν Ολύμπω) Βελβεντού για τη φετινή χειμερινή περίοδο 2015-2016.



Η ιδέα προς υλοποίηση προέκυψε μέσα από τη διαδικασία και τις ανάγκες των τελούμενων στο ναό ιερών Ακολουθιών της Αρτοκλασίας και κυρίως της Θείας Λειτουργίας. Στους βιομηχανοποιημένους άρτους (που ωστόσο εξυπηρετούν τις

πολυπληθείς συνάξεις) δεν υπάρχει σ' αυτούς αυτό το εντελώς προσωπικό στοιχείο συμμετοχής, το τόσο απαραίτητο για τη **Θεία Λατρεία** που σε όλες τις εκφάνσεις της είναι **σύναξη προσώπων**.



Η πρώτη **ενδεικτική συνάντηση** γνωριμίας έγινε την Κυριακή, *1 Νοεμ. 2015*, στο αρχονταρίκι του ναού. Ο π. Κωνσταντίνος έκανε μια τοποθέτηση με θεολογική αναφορά για την ιερή τέχνη της παρασκευής των άρτων της Θείας Λατρείας, αφηγήθηκε την ιστορία των **Οσίων Σπυρίδωνος και Νικοδήμου (+1139)** των **προσφοράρηδων της Μονής Σπηλαίου του Κιέβου** (των οποίων η μνήμη τελείται την **31^η Οκτωβρίου**), έφερε στη μνήμη όλων την αείμνηστη **Πηνελόπη Παύλου Παπανώτα** παλαιά και σεβαστή προσφοράρισσα του Ναού από τα χρόνια (1963 και εξής) με τον παπα-Γιάννη Παπαδημητρίου πρώτο εφημέριο του Ναού, έδωσε την εικόνα με την πλήρη τελετουργία της παρασκευής και του ψησίματος των άρτων στα κοινόβια Μοναστήρια ευχήθηκε και ενθάρρυνε για τη συνέχιση αυτής της ωραίας ορθόδοξης παράδοσης μέσα στις Ενορίες, που αποδεικνύει τη συνάφεια Μονής και Ενορίας.



Παρούσες ήταν αρκετές γυναίκες και οι παραδοσιακές προσφοράρισσες του ιερού ναού, που επί σειρά δεκαετιών ανελλιπώς ζυμώνουν, ψήνουν, φροντίζουν και ετοιμάζουν τα πρόσφορα-λειτουργιές για τις Λειτουργίες (των καθημερινών και των Κυριακών) όλου του έτους με περίσσια προσοχής, προσευχής και χαράς η **Όλγα Τζινίκου (88 ετών)** και η **Άννα Κρομμύδα (78 ετών)**. Τα πρόσφορά τους σήμερα (καλοζυμωμένα στις λεκάνες-σκάφες και καλοψημένα στις σύγχρονες ηλεκτρικές κουζίνες) θυμίζουν ωστόσο το παραδοσιακό ψωμί στον ξυλόκαυστο φούρνο του χωριού με το άρωμα και τη γεύση του νόστιμου σπιτικού άρτου. Σε κάθε Λειτουργία μοσχοβολά η Προσκομιδή.



φωτο: Βασίλης Κωστας

Για όλη τη διαδικασία που ξεκινά με την καθαριότητα τη σωματική, τη διαρκή **προσευχή** (πνευματική καθαρότητα) καθ' όλη τη διάρκεια της παρασκευής, από το "ανάπιασμα του προζυμιού" με βασιλικό από τη γιορτή του Σταυρού, το κοσκίνισμα και το μέτρημα της ποσότητας του αλευριού, το λίγο αλάτι (χοντρό ή ψιλό) τη διατήρηση μικρής ποσότητας προζυμιού για την επόμενη ζύμη, το καλό ζύμωμα, το τάισμα τρεις φορές, τα δυο μπαλάκια και το κόλλημά τους το ένα πάνω στο άλλο με σταυρό, το "γίνωμα και φούσκωμα" της ζύμης, το σφράγισμα της αρκετά σφιχτής ζύμης έτσι που να μη σβήσει η σφραγίδα, το άλειμμα του ταψιού με κεριά αγνό, το καλό ψήσιμο στο φούρνο (σήμερα) της ηλεκτρικής κουζίνας, όλη αυτή η διαδικασία περιγράφηκε με κάθε λεπτομέρεια από τις δύο **παλαιές** και **έμπειρες Όλγα** και **Άννα**. Οι άλλες γυναίκες (κι αυτές με αρκετή γνώση στο ζύμωμα πιτών και άλλων γλυκισμάτων) ρωτούσαν και έπαιρναν τις απαντήσεις.



Οι παλαιές **προσφοράρισσες** του ιερού ναού **αγίου Διονυσίου Βελβεντού** είναι η προσωπική **έκφραση** ενός λαού, που **βίωσε** έντονα τον **πόνο**, όταν τα γερμανικά στρατεύματα Κατοχής **πυρπόλησαν** τους **ναούς**, τα **σπίτια** και τα **σχολεία** των χωριών τους και **σκότωσαν** αδιάκριτα άοπλους και αθώους **πολίτες**. Και μιλούν με τέτοια ιερότητα για την παρασκευή των πρόσφορων που είναι σαν και να "θεολογούν μέσα από την ίδια τη ζωή τους. Διότι θεολογία είναι να μετέχω στη ζωή του Θεού, θεολογία σημαίνει να πάσχω τα Θεία, να μετέχω στη χάρη του Θεού και όχι απλώς διανοητικά να ομιλώ "περί Θεού" (π. *Βαρνάβας Γιάγκου*, "Αμαρτωλών Εκκλησία", σελ. 195).

Νέα προσφοράρισα και μαθήτρια των παραδοσιακών, της Άννας και της Όλγας, η Ειρήνη Ζυγανιτίδου με πολύ καλή αρχή στην ποιότητα του άρτου (σφιχτότητα ζύμης, γεύση, άρωμα) στην καλή και βαθειά εμφάνιση της σφραγίδας. Καλή συνέχεια!

Οι συναντήσεις στο αρχονταρίκι θα συνεχιστούν και θα είναι ανοιχτές σε κάθε ενδιαφερόμενη.