

## Βαρβαρίτσα: Η ιστορία της, η προέλευση της και μια πεντανόστιμη συνταγή της!

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



### Βαρβαρίτσα

Η Αγία Βαρβάρα, ήταν θυγατέρα του φανατικού εθνικού Διόσκουρου, που το μίσος του για τους Χριστιανούς ήταν πολύ μεγάλο και τον οδηγούσε σε πράξεις εγκληματικές. Αντίθετα, η Βαρβάρα ήταν κρυφή Χριστιανή και όταν χρειάστηκε δεν δίστασε να φανερώσει το μυστικό της στον πατέρα της, αψηφώντας την οργή του. Φυσικά ο σκληρός και άπονος Διόσκουρος, τυφλωμένος από τον φανατισμό του και μη μπορώντας να την συγχωρέσει, την παρέδωσε στον έπαρχο για να την τιμωρήσει. Ο έπαρχος θαμπωμένος από την ομορφιά της αλλά και τον θαυμάσιο χαρακτήρα της νέας, θέλησε να την σώσει. Προσπάθησε να την κάνει να αλλάξει

ιδέες, αλλά μάταια. Την βασάνισε αλλά χωρίς αποτέλεσμα. Τότε την έστειλε πίσω στον πατέρα της. Αυτός τυφλωμένος από το μίσος του για τους χριστιανούς, δεν μπόρεσε πια να δει τη Βαρβάρα σαν κόρη του. Κατά την κρίση του, αφού ήταν Χριστιανή, ήταν άσπονδος εχθρός και έπρεπε να εξοντωθεί.

Έτσι αποφάσισε να αποκεφαλίσει με τα ίδια του τα χέρια την Βαρβάρα. Κατά την παράδοση, ενώ το ξίφος του πατέρα της έκοβε το κεφάλι της, η Θεία Δίκη, με μορφή κεραυνού έκαψε τον άσπλαχνο πατέρα. Αυτόν τον τιμωρό κεραυνό, συμβολίζουν τα πυρά του πυροβολικού μας, κι έχουν ως προστάτιδα την Αγία Βαρβάρα.

Επίσης η Αγία Βαρβάρα είναι προστάτιδα και των παιδιών και τα φυλάει από τις κακές παιδικές αρρώστιες, όπως την βλογιά και άλλες. Για να την «γλυκάνουν» σε πολλά μέρη του τόπου μας την ημέρα της γιορτής της προσέφεραν μελόπιτες ή κολυβόζουμο, που στην Θράκη τόλεγαν «ΒΑΡΒΑΡΑ». Το έθιμο πανάρχαιο και θυμίζει την πανσπερμία. Στους Χριστιανούς η παρασκευή της «Βαρβάρας» καθιερώθηκε από το εξής περιστατικό.

Ο σατανικός νους του Διόσκουρου, είχε συλλάβει ένα σατανικό και αποτρόπαιο σχέδιο για την εξόντωση των Χριστιανών της περιοχής του. Κάλεσε όλους τους αρτοποιούς της περιοχής του και τους έδωσε εντολή να βάλουν δηλητήριο στο ψωμί που θα παρασκεύαζαν και οι πωλητές τροφίμων στα τρόφιμα που θα πωλούσαν.

Το μυστικό αυτό το έμαθε η κόρη του η Βαρβάρα, και ειδοποίησε τους χριστιανούς να μην αγοράσουν ψωμί και τρόφιμα, και να πορευτούν με τα υπολείμματα που είχαν στα σπίτια τους. Έτσι κάθε Χριστιανική οικογένεια μαγείρεψε ότι πρόχειρο της βρέθηκε στο σπίτι. Επειδή όμως τα τρόφιμα που τους είχαν απομείνει ήταν πολύ λίγα και κάθε είδος από μόνο του δεν έφτανε για μια σωστή μαγειριά, έβαλαν στην κατσαρόλα λίγο από όλα. Δηλαδή, λίγο στάρι, μερικά φασόλια, κουκιά, σταφίδες και ότι άλλο σχετικό είχαν, κι όλα μαζί τα μαγείρεψαν. Έτσι χάρη στη Βαρβάρα σώθηκαν και από τότε σε ανάμνηση αυτού του περιστατικού καθιερώθηκε στη γιορτή της να μαγειρεύουν το παρασκεύασμα αυτό που είναι γλυκό και φαγητό μαζί και λέγεται βαρβάρα.

Υπάρχουν πολλές παραλλαγές του σημερινού γλυκίσματος από τόπο σε τόπο, ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες του καθενός. παραδείγματος χάριν, στη Θράκη χρησιμοποιούν εννέα είδη για την παρασκευή της Βαρβάρας.(σιτάρι, μύγδαλα, καρύδια, ρόδια, σταφίδες, κανέλα, σουσάμι, ταχίνη και φρούτα ψιλοκομμένα, κυρίως μήλα σκληρά) ενώ στην περιοχή της Μακράς Γέφυρας και της Αδριανούπολης για γούρι έριχναν μέσα 3 εως 4 κουκιά και όποιος τα έβρισκε θεωρούταν καλότυχος.

Ας δούμε την συνταγή :

ΥΛΙΚΑ :

Σιτάρι 500 γρ  
1κ/σ κύμινο  
1κ/σ κανέλα  
1κ/σ γαρύφαλλο  
1/5 κούπα ζάχαρη  
καρύδια  
φουντούκια  
αμύγδαλα  
σταφίδες  
σύκα ξερά  
σησάμι  
3κ/σ αλεύρι  
1 ρόδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ :

Σε μια κατσαρόλα ρίχνουμε μέσα το σιτάρι προσθέτουμε νερό να το καλύψει και την βάζουμε να βράσει σε σιγανή φωτιά. Κατά την διάρκεια συμπληρώνουμε νερό και ανακατεύουμε μέχρι να βράσει(σκάσει) το σιτάρι. Στην συνέχεια καβουρντίζουμε το αλεύρι και το σησάμι και τα αφήνουμε στην άκρη. Αφού λοιπόν έχει βράσει το σιτάρι ρίχνουμε στην κατσαρόλα το κύμινο, την κανέλα, το γαρύφαλλο, τα ξερά σύκα, την ζάχαρη, τις σταφίδες και το σησάμι το αφήνουμε να πάρει μια βράση. Έπειτα προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι(με το χέρι) ανακατεύοντας για να μην σβολιάσει, το τραβάμε από την φωτιά και ρίχνουμε τους ξηρούς καρπούς.

Μικρά μυστικά : Στο σερβίρισμα λίγη κανέλα, καρύδι τριμμένο και ρόδι.

Και του χρόνου με υγεία!

**Πηγή:** [kitchen-art-stories.blogspot.gr](http://kitchen-art-stories.blogspot.gr)