

23/04/2026

Χωρίς «κισκέκ» το φετινό πανηγύρι στον Ταξιάρχη στο Μανταμάδο, εξαιτίας του αφθώδους πυρετού

/ [Επικαιρότητα](#)



Χωρίς «κισκέκ», το παραδοσιακό «αρχαίο» φαγητό - προσφορά στους χιλιάδες προσκυνητές, θα τελεστεί φέτος η πανήγυρη του Ταξιάρχη στο Μανταμάδο την ερχόμενη Κυριακή των Μυροφόρων (26/4), ένεκα του αφθώδους πυρετού.

Όπως έγινε γνωστό, το lock down στα **κτηνοτροφικά προϊόντα** που επιβλήθηκε λόγω της ζωνόσου, δεν επιτρέπει την προσφορά από τους προσκυνητές των ζώων που σφάζονταν (παλιότερα σφάζονταν τελετουργικά στην αυλή της εκκλησίας και τα τελευταία χρόνια στα σφαγεία), προκειμένου να μαγειρευτεί σε μεγάλα καζάνια το παραδοσιακό Μικρασιάτικο φαγητό.

Το «κισκέκ» περιλαμβάνει, εκτός από κρέας πρόβειο και μοσχαρίσιο, αποφλοιωμένο άσπαστο σιτάρι και κρεμμύδια. Όλα μαζί βράζονται από το μεσημέρι της παραμονής της **Κυριακής των Μυροφόρων** μέχρι το επόμενο πρωί. Μετά το τέλος της Θείας Λειτουργίας η τεράστια αυτή ποσότητα φαγητού που έχει παραχθεί «ευλογείται» και διανέμεται στους προσκυνητές.



Να σημειωθεί ότι είναι η δεύτερη φορά φέτος, στην ιστορία του αρχαίου - γνωστού σε όλη την Ελλάδα και όχι μόνο - πανηγυριού που δεν θα παραχθεί το «κισκέκ». Η πρώτη ήταν το 2021, λόγω των μέτρων που είχαν ληφθεί εναντίον της διάδοσης του κορωνοϊού.

Το φαγητό από κρέας και σιτάρι προσφορά όλα πιστών, βράζει όλη νύχτα, από το Σαββάτο το βράδυ, σε τεράστια καζάνια. Η διανομή του δε ολοκληρώνει το πνεύμα της ενότητας και της φιλοξενίας που διατρέχει το πανηγύρι αλλά και το χαρακτήρα της πολυπολιτισμικότητας που έχει αποκτήσει. Η προετοιμασία του κισκέτς, που παρασκευάζεται με παραδοσιακές συνταγές από τις οικογένειες του χωριού, ενισχύει τον κοινοτικό χαρακτήρα της γιορτής.

Σύμφωνα με πληροφορίες, αντί για «κισκέκ» φέτος θα προσφερθούν στους προσκυνητές ρεβίθια με μοσχαρίσιο κρέας, φαγητό που χρειάζεται πολύ λιγότερο

κρέας και το οποίο θα αγορασθεί από την αγορά, εισαγόμενο στο νησί από άλλα μέρη της Ελλάδας.



Διαβάστε επίσης:

[Το Μοναστήρι του Ταξιάρχη στο Μανταμάδο](#)