07/11/2019

Ακούμια: Το γλυκό του Πανορμίτη

/ Ορθόδοξες Προβολές

Μύρισαν «ακούμια» οι γειτονιές της Σύμης. Η Αρχόντισσα της Δωδεκανήσου ετοιμάζεται να εορτάσει τον Πανορμίτη, τον Ταξιάρχη Μιχαήλ και οι νοικοκυρές ετοιμάζουν τα παραδοσιακά ακούμια για να τρατάρουν τον κόσμο.

Τα ακούμια είναι παραδοσιακό γλυκό της Σύμης. Τα φτιάχνουν και τα μοιράζουν σε κάθε ξωκλήσι όταν γιορτάζει. Τα θεωρούν το γλυκό της χαράς, γι΄ αυτό όταν είχαν κάποιο χαρούμενο γεγονός μέσα στο σπίτι χαρακτηριστικά έλεγαν: «ΕΕ! ακούμε ακούμια».

ΣΥΝΤΑΓΗ

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

250 γραμ. ρύζι γλασε [το βράζουμε να γίνει λαπάς]

1 φλιτζάνι τσαγιού ούζο

1 φλιτζάνι τσαγιού σπορέλαιο

40 γραμ. μαγιά φρέσκια

1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

Μισό λίτρο περίπου χλιαρό νερό

2 λίτρα σπορέλαιο για το τηγάνι

Για το πασπάλισμα:

250γραμ. ζάχαρη αχνή

250 γραμ ζάχαρη κρυσταλιζέ

2-3 κουταλιές κανέλλα

Εκτέλεση:

Βάζουμε τη μαγιά σ’ ένα μπολ μ’ ένα φλιτζάνι χλιαρό νερό να διαλυθεί και προσθέτουμε ένα φλιτζάνι αλεύρι ώστε να γίνει ένας πηχτός χυλός.

Το αφήνουμε μίση ώρα να φουσκώσει, μετά προσθέτουμε όλα τα υλικά και το νερό λίγο ώσπου να γίνει μια ζύμη όπως τους λουκουμάδες.

Τη ζύμη την κοπανάμε πάνω κάτω με την παλάμη μας. Αφήνουμε 1 ώρα να φουσκώσει.

Στην επιφάνεια της ζύμης θα σχηματιστούν μικρές φουσκαλίτσες.

Όταν οι φουσκαλίτσες αρχίζουν να σκάνε η ζύμη είναι έτοιμη για τηγάνισμα.

Βάζουμε το λαδί σε μια κατσαρόλα να ζεσταθεί καλά και μ’ ένα κουτάλι που βουτάμε πάντα σε νερό παίρνουμε κουταλιές απ’ τη ζύμη και τηγανίζουμε, μέχρι να ροδίσουν καλά.

Με μια τρυπητή κουτάλα βγάζουμε τ’ ακούμια.

Τα βάζουμε σ’ ένα σουρωτήρι να στραγγίσουν απ’ το λαδί.

Σ’ ένα μπολ βάζουμε τα δυο ειδή ζάχαρης και την κανέλλα και βουτάμε μέσα τ’

ακούμια να τυλιχθούν καλά με τη ζάχαρη.

Φωτογραφία: Ειρήνη Σεμερτζάκη