

Keku i Shën Vasilit



Keku i Shën Vasilit (Vasilopitës – nga greqishtja, d.m.th. ëmbëlsira ose keku ose byreku i Shën Vasilit) është një pjesë e rëndësishme tradicionale e festimit të së kremtes së shën Vasilit, më 1 janar.

Një kek i veçantë, që përmban një monedhë të fshehur, pritët dhe ndahet mes anëtarëve të familjes. Kushdo që merr copën me monedhën e fshehur brenda saj, konsiderohet se ka bekimin e Shën Vasilit. Në varësi të traditës rajonale dhe familjare, kryesisht në Shqipëri përdoret byrek, kulaç, bukë e ëmbël ose së fundmi kek.

Shën Vasili, lindi në një familje të pasur dhe u shpërndau të varfërve e fëmijëve gjithçka që kishte.

* * *

Historia e embëlsirës së Shën Vasilit.

Gjatë një kohe urie, perandori kërkoi një taksë të tepruar nga njerëzit e Qesarisë/Cezaresë. Sipas urdhrat të tij, secila familje duhej të dorëzonte sendet e tyre me vlerë – para dhe/ose bizhuteri.

Me të zbuluar këtë padrejtësi, Shën Vasili mbrojti pa frikë grigjën e tij, duke thirrur perandorin në pendim, ndërkohë edhe populli mblodhi çfarë mundi nga pasuria që kishte secili. Perandori vdiq dhe nuk i mori dot sa u mblodhën. Shenjtori u përball me një detyrë shqetësuese, si udhëheqës i popullit: ishte një sasi e madhe sendesh

dhe kjo duhej t'u kthehej gjithësecilit. Ishte e pamundur të rikthehej çdo gjë tek çdo banor. Ai u lut, pastaj përgatiti një sasi të shumtë keku dhe futi thesaret brenda tij. Pasi thirri popullin e tij në lutje, ai bekoi dhe preu kekun, duke i ofruar një copë secilit. Për mrekulli, secili person mori sendet e tij me vlerë në copën e tij të kekut. Për të përkujtuar këtë mrekulli, keku i Shën Vasilit (Vasilopita) bëhet në festën e Shën Vasilit, çdo vit, pasi ndërroi jetë.

* * *

Recetë për kekun e Shën Vasilit.

Ka receta të ndryshme të kekut të shën Vasilit, në varësi të traditave lokale. Ne po paraqesim një të njërën prej tyre:

Përbërësit:

- 1 filxhan gjalpë të zbutur
- 1 filxhan sheqer
- 4 vezë
- 2 filxhanë miell
- 2 lugë çaji pluhur pjekje dhe pak sodë
- lëkurën e një portokalli dhe një limoni të grirë
- 1 lugë vanilje
- sheqer pluhur për pluhurosjen

Rrahim vezët me sheqerin dhe hedhim gjalpin e shkrirë, i përziejme mirë dhe shtojmë lëkurat e grira, miellin, pluhurin fryrës, vaniljen dhe i perziejme mirë. E hedhim masën në tavë, vendosim në brendësi monedhën e mbështjellë me letër alumini dhe e pjekim në temperaturë 150 gradë për 45 minuta. E lëmë të pushojë 10 min në furrë dhe pastaj e zbukurojmë sipas dëshirës.

— [facebook.com/koash1991](https://www.facebook.com/koash1991)