12/03/2021

Obiceiuri culinare în Săptămâna Albă la popoarele ortodoxe: Kyra Sarakosti și Maslenița



În Săptămâna Albă, popoarele ortodoxe au diverse obiceiuri culinare. Acestea sunt mai mult decât rețete pentru un anumit regim alimentar: ele au un simbolism care ține de spiritualitate și comuniune. Prezentăm rețeta pentru turtița grecească Kyra Sarakosti și pentru clătitele rusești, care în această perioadă au dedicată o sărbătoare: Maslenița.

Grecii prepară în Săptămâna Albă Kyra Sarakosti („Doamna Patruzecime”, sau „Doamna Post”). Este o turtiță în forma unei femei cu șapte picioare, fiecare picior simbolizând câte o săptămână din post. Turtița nu se mănâncă, pentru că este mai degrabă un fel de calendar al postului.

La sfârșitul fiecărei săptămâni din post, se rupe câte un picior din turtiță. Ultimul picior, rupt în Sâmbăta Mare, este ascuns în pâinea Învierii, care se coace special pentru sărbătoare. Se crede că piciorul aduce noroc găsitorului.

Kyra Sarakosti nu are gură, nici urechi, pentru a ne aminti că în aceste săptămâni trebuie să ne îngrijim mai mult de viața interioară. Mâinile personajului sunt împreunate în rugăciune.

Prepară Kyra Sarakosti

Ingrediente
280-350 g făină
75 g sare
2-2 ½ linguriţe scorţişoară
apă în funcţie de cât absoarbe aluatul până devine elastic
decoraţii după dorinţă: bomboane de post, stafide etc
Instrucţiuni
Se face un aluat fraged, la care se adaugă treptat apă călduţă şi se frământă până când devine elastic.

Se preîncălzeşte cuptorul la 160 de grade.

Se modelează corpul, fusta, cele şapte picioare şi se decorează turtiţa.

Se pune într-o tavă unsă cu ulei şi presărată cu făină, sau tapetată cu hârtie de copt.

Se coace 20-30 de minute, fără să se rumenească.

În Rusia, clătitele sunt felul de mâncare emblematic al Săptămânii Albe. În această săptămână, rușii serbează în mod tradițional Masleniţa, al cărei simbolism este legat de ritualurile precreştine de trecere de la iarnă la primăvară.

Prima clătită preparată luni se oferă de obicei de pomană, pentru sufletul celor trecuți la Domnul. Se confecționează, din nuiele și bucăţi de pânză, păpuşa Masleniţa, care simbolizează iarna.

Marți, tinerii merg în vizită, unde li se oferă clătite. Miercuri se gătește o masă copioasă, în care accentul cade pe umpluturi – dulci pentru cei logodiți sau icre roșii, pentru cei căsătoriți și care își doresc copii.

Joi este ziua pentru o plimbare cu sania, deoarece în Rusia este încă zăpadă în această perioadă.

Vinerea este seara în care cei căsătoriți vizitează soacra, pentru a mânca împreună clătite.

Sâmbătă este ziua în care se merge la rude în vizită, cu clătite în dar. Duminică, oamenii își cer iertare, apoi ard păpușa Masleniţa în piața publică, alungând astfel în mod simbolic iarna.

Sursa rețetei: Akis Petretzikis

Prepară blinele (clătite rusești)
Ingrediente pentru 10-15 clătite
2 ouă
220 ml de lapte integral la temperatura camerei
1 lingură de zahăr pentru clătite sărate sau 2 linguri pentru clătite dulci
1/3 linguriță sare
250 g făină
2 linguri ulei
unt pentru uns tigaia și clătitele
Instrucțiuni
Se bat ouăle cu laptele, zahărul și sarea. Pentru mai multă „pufoșenie” se poate adăuga o lingură de apă minerală carbogazoasă care a fost amestecată separat înainte cu o linguriță de oțet.

Se adaugă treptat cantități egale de făină la amestecul de lapte și ou și amestecă bine până când dispar cocoloașele. Dacă e încă prea subțire, se mai adaugă puțină făină. Dacă e prea gros, se mai adaugă puțin lapte.

Se adaugă uleiul.

Se lasă 20-30 minute la temperatura camerei.

Se încinge o tigaie, preferabil din fontă, pe plita aragazului, la flacără medie și se unge cu unt.

Se toarnă un polonic din amestec în centrul tigăii și tigaia se mică până când amestecul se distribuie uniform și în strat subțire.

După 1-2 minute, când se formează băsicuțe și începe să se usuce la căldură, clătita se întoarce cu o spatulă și se mai coace o jumătate de minut sau maximum un minut. Se varsă pe un platou și se unge cu unt.

Se repetă operațiunea, ungând cratița cu unt înainte de fiecare clătită.

Sursa rețetei: RussianFlora.com

Poftă bună și post ușor!

Sursa foto: Akispetretzikis.com

basilica.ro