07/02/2022

Πώς φτιάχνεται το πρόσφορο σύμφωνα με την Αγιορείτικη παράδοση

/ Αγιορείτικα

Χωρίς αυτό δεν μπορεί να γίνει η θεία ευχαριστία. Το πρόσφορο, που με τη χάρη του Θεού μετατρέπεται σε Σώμα Κυρίου, είναι απαραίτητο σε κάθε θεία λειτουργία. Οι πιστοί το προσφέρουν στον ναό, μαζί με τα ονόματα της οικογένειάς τους, για ευλογία. Είναι το ελάχιστο δώρο προς τον Κύριο για όσα απλόχερα χαρίζει στους ανθρώπους.

Υλικά

750 γρ. αλεύρι
1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
200 γρ. προζύμι
Νερό όσο πάρει για να γίνει η ζύμη σφιχτή

Εκτέλεση

Στο Άγιο Όρος, πριν αρχίσουμε το ζύμωμα των πρόσφορων, ανάβουμε λαμπάδα στο προσκυνητάρι με τις εικόνες της Παναγίας και του Αγίου της Μονής, το οποίο βρίσκεται μέσα στο Προσφορείο. Η λαμπάδα θα καίει συνέχεια ώσπου να βγουν τα πρόσφορα από τον φούρνο. Έρχεται ο παπάς, θυμιάζει και διαβάζει την ειδική ευχή. Οι ζυμωτές ψάλλουν το απολυτίκιο του Αγίου Τύχωνος, επισκόπου Αμαθούντος (βλέπε Συναξάρι, 16 Ιουνίου). Στη συνέχεια, όσο ζυμώνουν, απαγγέλλουν τους Χαιρετισμούς της Παναγίας.

Αποβραδίς «πιάνουμε» το προζύμι όπως και στο ψωμί. Την άλλη μέρα κοσκινίζουμε το αλεύρι σε λεκάνη, κάνουμε μια λακκούβα στην μέση και ρίχνουμε μέσα το προζύμι. Διαλύουμε το αλάτι σε τόσο νερό όσο χρειάζεται για να γίνει η ζύμη σφιχτή. Ρίχνουμε το νερό στη λεκάνη και ζυμώνουμε για 20 λεπτά. Μετά σκεπάζουμε με μια πετσέτα τη λεκάνη και αφήνουμε τη ζύμη για 15 λεπτά. Ξαναζυμώνουμε για 10 λεπτά και ξανασκεπάζουμε για άλλα 10 λεπτά.

Ζυμώνουμε τρίτη και τελευταία φορά για 20 λεπτά. Έπειτα φτιάχνουμε τα πρόσφορα ως εξής: Πλάθουμε δύο μπαλίτσες και κολλάμε τη μία πάνω στην άλλη. Στην επάνω μπαλίτσα πατάμε δυνατά την αγιορείτικη σφραγίδα. Έτσι σχηματίζεται ένα πρόσφορο. Κάνουμε το ίδιο ώσπου να τελειώσει η ζύμη. Βάζουμε τα πρόσφορα σε ταψί αλευρωμένο, τα σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και τα αφήνουμε σε ζεστό μέρος, ώσπου να φουσκώσουν.

Με ένα ψιλό βελόνι τρυπάμε τα πρόσφορα στις 4 γωνίες της σφραγίδας και στην μέση (το βελόνι δεν πρέπει να φτάσει μέχρι κάτω). Ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 45 λεπτά περίπου.

Από το βιβλίο του Μάγειρα και Μοναχού Νικήτα με τις αυθεντικές– παραδοσιακές αγιορείτικες συνταγές!