24/02/2022

Συνταγή για κόλλυβα – Γιατί τα φτιάχνουμε

/ Παράδοση

Το Σάββατο που μας έρχεται -προ της Κυριακής των Απόκρεω- είναι Ψυχοσάββατο και οι ψυχές των κεκοιμημένων μας χαίρονται όταν τους θυμόμαστε και προσευχόμαστε για την ανάπαυσή τους. Τα Ψυχοσάββατα είθισται να κάνουμε κόλλυβα για τις ψυχές για δύο λόγους:

Το βρασμένο σιτάρι είναι σύμβολο του ανθρώπινου σώματος, επειδή το ανθρώπινο σώμα τρέφεται και αυξάνει με το σιτάρι. Γι' αυτό και ο Κύριος παρομοίασε το θεουπόστατο Σώμα Του με το σπυρί του σιταριού, λέγοντας στο δωδέκατο κεφάλαιο του κατά Ιωάννη αγίου Ευαγγελίου: «το σπυρί του σιταριού εάν πέφτοντας στη γη δεν πεθάνει, μένει μοναχό του (και δεν πολλαπλασιάζεται) εάν όμως πεθάνει, πολύ καρπό φέρνει».

Ο δεύτερος λόγος για τον όποιο βράζουμε το σιτάρι είναι για να φανερώνεται με

το βράσιμο η διάλυση και η φθορά των σωμάτων των κεκοιμημένων. Τα κόλλυβα των μνημοσύνων αποτελούν σύμβολο της ανάστασης των νεκρών, με πρότυπο την Ανάσταση του Κυρίου. Ο Συμεών Θεσσαλονίκης παραλληλίζει τον κεκοιμημένο με σπόρο. Όταν ο σπόρος πέσει στη γη, καλυφθεί και σαπίσει, μετά από καιρό αποδίδει καρπούς και μάλιστα, πολύ περισσότερους και καλύτερους από τον αρχικό. Ο κεκοιμημένος πιστός αντίστοιχα, κατατίθεται στη γη μετά τον θάνατό του, αναμένοντας την ημέρα της κοινής Ανάστασης, οπότε όλοι οι κεκοιμημένοι θα αναστηθούν και θα λάβουν σώμα άλλης μορφής, ανώτερης από εκείνη που είχαν πριν από την κοίμησή τους. Η ταφή του κεκοιμημένου στη γη, ως άλλου πνευματικού σίτου, ανάγει στη μέλλουσα κοινή ανάσταση και ατελεύτητη ζωή κοντά στον Χριστό.

Δείτε τα συστατικά με τα οποία φτιάχνουμε τα κόλλυβα και διαβάστε τη συνταγή παρακάτω:

500 γρ. σιτάρι
400 γρ. ζάχαρη άχνη
100 γρ. σουσάμι
200 γρ. αμύγδαλα, χωρίς φλούδα
250 γρ. καρυδόψυχα
2 κ.σ. κανέλα
1/2 κ.γ. γαρύφαλλο
80 γρ. φρυγανιά
250 γρ. σταφίδες ξανθές
1/4 ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
50 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
1 ρόδι
Βάζουμε το σιτάρι σε μπολ και γεμίζουμε με νερό. Αφήνουμε να μουλιάσουν για 8-10 ώρες. Τους κόκκους του σιταριού που μένουν στην επιφάνεια τους αφαιρούμε.
Σουρώνουμε και βράζουμε σε κατσαρόλα με νερό για 30-40 λεπτά.
Αφήνουμε για 1 ώρα στο σουρωτήρι για να φύγει η περιττή υγρασία και να κρυώσει καλά.
Απλώνουμε πετσέτες σε ταψιά και βάζουμε το σιτάρι. Καλύπτουμε με πετσέτες και αφήνουμε 3-4 ώρες μέχρι να τραβήξουν οι πετσέτες όλη την υγρασία.
Μεταφέρουμε το σιτάρι σε μπολ και προσθέτουμε την άχνη και ανακατεύουμε.
Χτυπάμε το σουσάμι, τα αμύγδαλα, τα καρύδια και χτυπάμε, για να σπάσουν σε μικρά κομμάτια. Το ρίχνουμε στους κόκκους του σιταριού.
Προσθέτουμε την κανέλα, το γαρύφαλλο, τη φρυγανιά, τις σταφίδες, τον μαϊντανό ψιλοκομμένο, το ρόδι και ανακατεύουμε.
Τοποθετούμε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά και βάζουμε το αλεύρι. Σοτάρουμε 2-3

λεπτά. Αφαιρούμε και το ρίχνουμε στους κόκκους του σιταριού.
Πασπαλίζουμε με ζάζαρι άχνη, κάνουμε στο μέσον έναν σταυρό με αμύγδαλα ξεφλουδισμένα, αν θέλουμε στολίζουμε με ρόδι, και είμαστε έτοιμοι να πάμε τα κόλλυβα μαζί με το Ψυχοχάρτι, που γράφουμε τα ονόματα των κεκοιμημένων, στον ναό.
Διαβάστε επίσης: Τι είναι το Ψυχοσάββατο