

Τα μοσχομυριστά Σταυροκούλουρα της Καρπάθου

/ [Παράδοση](#)



Τα Σταυροκούλουρα της Μεγάλης Εβδομάδας παρασκευάζουν μοναδικά τη Μεγάλη Πέμπτη οι νοικοκυρές στην Όλυμπο και το Διάφανι της βόρειας Καρπάθου.

Χρησιμοποιώντας υλικά όπως ντόπιο αλεύρι, ζυμάρι μπαχαρικά νερό και αλάτι αποτελεί μετά το ψήσιμο τους στον ξυλόφουρνο το χαρακτηριστικό ψωμί των κατοίκων τις μεταπασχαλινές μέρες.

Σήμερα το έθιμο απαιτεί και το βάψιμο των αυγών με χρώματα από λουλούδια και κλαδιά δέντρων. Τα αυγά κατόπιν θα διακοσμήσουν τους “πούλους” και τις αυγούλες που θα κρεμαστούν στον “κάτσουνα” που βρίσκουμε στην οροφή του Ολυμπίτικου σπιτιού.

Δείτε το βίντεο [ΕΔΩ](#)

Πηγή [ertnews](#) (Σύνταξη: Αριστείδης Μιαούλης, Κάμερα: Γιάννης Πρεάρης)

Φωτογραφία από [olivemagazine.gr](#)