

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΠΡΟΣΦΟΡΟ



Χρειάζεται να έχουμε:

- α)** Μια ειδική λεκάνη (πλαστική ή ανοξείδωτη) για το ζύμωμα,
- β)** ένα μικρότερο αλλά βαθύ δοχείο για το προζύμι,
- γ)** ένα μικρό σφραγιστό δοχείο (τάπερ π.χ.) για την φύλαξη του προζυμιού για το ή τα επόμενα πρόσφορα, επειδή η χρήση μαγιάς απαγορεύεται,
- δ)** μια καλή σφραγίδα (ξύλινη και όχι πλαστική) που να έχει καλά σκαλισμένα τα γράμματα (ΙΣ-ΧΣ-ΝΙ-ΚΑ, ΜΡ-ΘΕΟΥ και τα εννέα τάγματα των αγίων). Οι πλαστικές σφραγίδες που κυκλοφορούν στο εμπόριο δεν είναι κατάλληλες γιατί «κολλούν» στο ζυμάρι. Επίσης οι ξύλινες του εμπορίου είναι της μηχανής γι' αυτό δεν έχουν καλές τις εκτυπώσεις των γραμμάτων.
- ε)** Ειδικό ταψάκι ή ταψάκια αρκετά βαθειά, αλλά που να χωρούν μόνον ένα πρόσφορο, αλουμίνια ή ανοξείδωτα (καλύτερα είναι τα αλουμίνια γιατί τα ανοξείδωτα «αρπάζουν» εύκολα και καίνε το πρόσφορο),

στ) ένα ειδικό πλατύ πινελάκι (καλής ποιότητας για να μην αφήνει τρίχες) για το άλειμμα του ταψιού,

ζ) 3-4 βαμβακερές πετσέτες, πού θα χρησιμοποιούνται μόνον για τα πρόσφορα,

η) 1 χοντρό μάλλινο κάλυμμα για το «γίνωμα» και

θ) μια λευκή καθαρή λινή πετσέτα για την μεταφορά του πρόσφορου στον Ναό.



«Ανάπιασμα» του προζυμίου.

Για το «ανάπιασμα» και το ζύμωμα του προσφόρου χρησιμοποιούμε αλεύρι σκληρό και εί δυνατόν κίτρινο. Τέτοιο αλεύρι κυκλοφορεί στην αγορά χύμα στους φούρνους ή σε συσκευασία του ενός κιλού στα καταστήματα τροφίμων. Εάν έχουμε μόνον μαλακό αλεύρι τότε προσθέτουμε 1/4 της ποσότητας σιμιγδάλι ψιλό. Δεν λησμονούμε ποτέ να κοσκινίσουμε το αλεύρι. Και αρχίζουμε το «ανάπιασμα». Κατά το απόγευμα βγάζουμε το προζύμι από το ψυγείο και τοποθετούμε σε ζεστό μέρος ώστε να αρχίσει να «κινείται». Το βράδυ περνούμε το 1/4 της ποσότητας του αλεύρου πού θα χρησιμοποιήσουμε για την παρασκευή του πρόσφορου (εάν θα χρησιμοποιήσουμε 1 κιλό για το ζύμωμα, περνούμε απ' αυτό τα 250 γρ. περίπου) και «αναπιάνουμε» το προζύμι. Ζεσταίνουμε ελαφρά (χλιαραίνουμε) λίγο νερό και το ρίχνουμε στο ειδικό δοχείο αναπιάσματος του προζυμίου. Ρίχνουμε το προζύμι και το ανακατεύουμε καλά να λειώσει και να διαλυθεί. Ρίχνουμε σιγά-σιγά το αλεύρι και ανακατεύουμε καλά ώστε να γίνη ένας παχύρευστος χυλός. Προσέχουμε το δοχείο να έχει αρκετό περιθώριο για το φούσκωμα (τουλάχιστον διπλάσιο). Σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και το μάλλινο κάλυμμα και τοποθετούμε σε ζεστό μέρος (κάτω όμως από 50°) όλη την νύχτα.



Ζύμωμα προσφόρου.

Το πρωί στην ειδική λεκάνη του ζυμώματος ρίχνουμε το περισσότερο αλεύρι (κρατούμε λίγο, μήπως πέσει πολύ το νερό) μέσα, κάνουμε μια λακκουβίτσα και ρίχνουμε μέσα το γινωμένο προζύμι. Χλιαραίνουμε λίγο νερό, ρίχνοντας μέσα και μια πρέζα αλάτι (αυξομειώνοντας την ποσότητα, αναλόγως ποσότητας αλεύρου) ψιλό για να λειώσει αμέσως. Κάνουμε το σημείο του Τ. Σταυρού, σταυρώνουμε τρεις και την λεκάνη, λέγοντας και το «Πάτερ ημών» και αρχίζουμε να ζυμώνουμε (λέγοντας μέσα μας την ευχή «Κύριε Ιησού Χριστέ Ελέησόν με»). Ρίχνουμε λίγο-λίγο το νερό και μετά προσοχής μην πέσει πολύ. Η ποσότης του νερού εξαρτάται από το αλεύρι. Άλλες ποιότητες «τραβούν» πολύ νερό, άλλες όχι, έστω κι αν προέρχονται από σκληρές ποικιλίες. Ζυμώνουμε καλά έως ότου «γυαλίση» το ζυμάρι. Προσοχή! Το πρόσφορο δεν ζυμώνεται, όπως το ψωμί. Πρέπει η ζύμη να γίνει σκληρή, ώστε να αποτυπώνεται καλά η σφραγίδα, και να μη σβήνει κατά το «ανέβασμα», αλλά και να μη κάνει μεγάλες «φουσκάλες». Επίσης δεν πρέπει η ζύμη να γίνει πολύ σκληρή γιατί σκάει στο ψήσιμο και στο κόψιμο τρίβεται σε ψίχουλα. Με την πράξη θα μάθετε. Εξ άλλου 4 με 5 αποτυχίες στην αρχή επιτρέπονται και δικαιολογούνται. Όταν ζυμωθεί καλά, λοιπόν, αφήνουμε για 5-10 λεπτά την ζύμη στην λεκάνη σκεπασμένη με μια καθαρή πετσέτα. Στο διάστημα της αναμονής αλείφουμε το ή τα ταψάκια με το πινελλάκι με λίγο λάδι, προσέχοντας να αλειφθούν στεγνά. Μπορούμε αντί για λάδι να αλείψουμε το ταψάκι με καθαρό κερί. Βάζουμε ένα κομματάκι καθαρό κερί στο κέντρο του ταψιού και ζεσταίνουμε

λίγο από κάτω. Το κερί λιώνει και σκορπίζεται, κουνάμε και μείς λίγο να αλειφθούν και τα χείλη του ταψιού και στραγγίζουμε τυχόν περισεύματα. Κατόπιν κόβουμε από την ζύμη ένα κομμάτι (το 1/20 περίπου) για να παραμείνη στο ψυγείο για προζύμι (το αφήνουμε όπως 5-6 ώρες εκτός ψυγείου για να «ανέβη»). Οι παλαιοί διατηρούσαν το προζύμι μέσα στο αλεύρι, ελλείψει ψυγείου. Πλάθουμε την ζύμη καλά επάνω σ' ένα καθαρό μάρμαρο ή σε οποιαδήποτε καθαρή λεία επιφάνεια, και την κάνουμε ένα κύλινδρο, ισιώνοντας τις δύο άκρες με τις παλάμες μας. Σηκώνουμε τον κύλινδρο όρθιο και τον σφίγγουμε στην μέση ώστε να γίνη στενότερος. Στρίβουμε μια στροφή την ζύμη και κατόπιν πατούμε τα δύο άκρα ώστε να ενωθούν. Τοποθετούμε στο ταψί και πατάμε με την παλάμη ώστε η ζύμη να κάλυψη όλο το ταψί. Αν δεν το καταφέρνουμε αυτό (γιατί τον τρόπο αυτό πρέπει να τον δούμε με τα μάτια μας) υπάρχουν άλλοι δύο τρόποι ευκολότεροι. Κάνουμε δύο μπαλίτσες με την ζύμη (χωρίς όμως να την αλευρώσουμε, γιατί δεν σμίγουν, δεν ενώνονται), τις πατάμε την μία με την άλλη και τοποθετούμε στο ταψί πατώντας με την παλάμη. Ο άλλος τρόπος είναι ακόμη απλούστερος. Κάνουμε την ζύμη μία σφαίρα, ενωμένη καλά, τοποθετούμε στο ταψί και πατάμε με την παλάμη. Σε πολλά μέρη δεν χρησιμοποιούν ταψάκια. Φουρνίζουν τα πρόσφορα ελεύθερα στην πλάκα του φούρνου. Έτσι όμως υπάρχει φόβος να «στραβώσουν». Υπάρχουν επίσης φόρμες χωρίς πάτο για πολλά πρόσφορα σ' ένα ταψί. Τα χωρίς φόρμες πρόσφορα μέσα σ' ένα ταψί κολλούν μεταξύ τους και όταν τα ξεκολλούν μετά το ψήσιμο είναι «οικτρών ιδέσθαι». Και επανερχόμεθα: Κάνουμε το σημείον του Τ. Σταυρού, περνούμε την σφραγίδα και την πατάμε στο μέσον της ζύμης, ώστε να χωθεί καλά στο ζυμάρι. Κρατάμε 2-3 δευτερόλεπτα και μετά την αποσύρουμε με προσοχή. Προσέχουμε να μη υπερεκχειρίση η ζύμη γύρω από την σφραγίδα γιατί τότε η σφραγίδα δεν αποκολλάται. Αν φοβούμεθα ότι η σφραγίδα θα «κολλήσει» την πασπαλίζουμε πρώτα με λίγο αλεύρι, την τινάζουμε καλά και μετά σφραγίζουμε. Δεύτερο σφράγισμα απαγορεύεται. Αν αποτύχουμε στην πρώτη, ξαναζυμώνουμε την ζύμη. Μετά απ' αυτό σκεπάζουμε με καθαρή πετσέτα και με το μάλλινο ρούχο, προσέχοντας να μη βαρύνει επάνω και χαλάσει το αποτύπωμα της σφραγίδας (βλογερό το λένε στα βουνά) φουσκώνοντας. Τοποθετούμε σε θερμό μέρος. Όταν φουσκώσει και αρχίζει να σκάζει ολίγον στα χείλη είναι έτοιμο. Ανάβουμε τον φούρνο στους 180° ολίγον νωρίτερα ώστε να έχει προθερμανθεί. Εάν το βάλουμε στον φούρνο την ώρα που τον ανάβουμε, τότε θα εξακολουθήσει να φουσκώνει οπότε θα χαλάσει η σφραγίδα. Με μια οδοντογλυφίδα τρυπάμε το πρόσφορο σε μέρη που δεν αλλοιώνονται οι παραστάσεις της σφραγίδας, (τρυπάμε κυρίως στις γωνίες του ΙΣ-ΧΣ-ΝΙ-ΚΑ, της Θεοτόκου και των εννέα ταγμάτων και γύρω από την σφραγίδα). Εάν κατά την διάρκεια του φουσκώματος έχουν πιάσει σκληρή κρούστα (κυρίως όταν ο καιρός είναι ξηρός, ή το θέρος), πριν το φουρνίσουμε ψεκάζουμε με λίγο νερό κρύο (με τον ψεκαστήρα του σιδερώματος γίνεται ενιαίο το ψέκασμα).



Ψήνουμε για 3/4 της ώρας ή και μία ώρα (αναλόγως μεγέθους). Προσέχουμε να μη σκουρίνουν από πάνω, μόνον να ροδίσουν. Το πρόσφορο δεν ψήνεται πολύ όπως το ψωμί. Χρειάζεται μόνον ρόδισμα καί στράγγισμα. Σε περίπτωση που ροδίσει πρόωρα καλύπτουμε με ένα κομμάτι λαδόκολλα ή χαρτιού περιτυλίγματος. Όταν το βγάλουμε από την φωτιά, το τυλίγουμε με μια καθαρή πετσέτα και το τοποθετούμε σε μια νάϋλον σακούλα, την οποία δένουμε. Το αφήνουμε έως ότου κρυώσει (αυτό γίνεται για να γίνει η άνω κόρα μαλακή, και να μπορεί ο ιερέας ευχερώς να εξαγάγει τον Αμνόν, την Θεοτόκον και τα εννέα τάγματα των αγίων). «Αν θέλουμε να γυαλίσει, μόλις το βγάλουμε απ' τον φούρνο, το περνάμε με κρύο νερό απ' το πάνω μέρος, με το πινελλάκι μας, τιναχτό όμως για να μη έχει πολύ νερό καί για μία φορά μόνον. Όταν κρυώσει είναι έτοιμο για τον ναό. Τυλίγουμε το πρόσφορο σε λευκή και καθαρή πετσέτα και το προσφέρουμε «ως ζεύγος τρυγόνων ή νεοσσούς περιστερών», τω υπέρ ημών προσφορά καί θυσία γενομένω υπέρ των «ημετέρων (ιερατικών) αμαρτημάτων καί των του λαού αγνοημάτων»..