

Πασχαλινά ήθη και έθιμα της Κύπρου



Σάββατο του Λαζάρου: Την ημέρα αυτή, ομάδες με παιδιά, γυρίζουν όλα τα σπίτια του χωριού και ψάλουν τον «Λάζαρο». Οι νοικοκυρές τους δίδουν σαν δώρο φρέσκα αυγά για να τα βάψουν, φλαούνες και χρήματα.

Κυριακή των Βαΐων: Την ημέρα αυτή, οι νοικοκυρές παίρνουν κλωνάρια ελιάς στην εκκλησία, για να μείνουν εκεί μέχρι την ημέρα της Πεντηκοστής, οπότε η ελιά αγιάζεται και θα την πάρουν στο σπίτι τους για το κάπνισμα. Το κάπνισμα πιστεύεται ότι διώχνει κάθε κακό και ζηλοφθονία από την οικογένεια

Την Μεγάλη Πέμπτη, οι εικόνες του εικονοστασίου καλύπτονται με μαύρα ρούχα σε ένδειξη πένθους. Το ίδιο βράδυ στήνουν μέσα στην εκκλησία πάνω σ' ένα τραπέζι, ομοίωμα σταυρού με το Χριστό πάνω, ενώ στα δεξιά και αριστερά βάζουν ομοίωμα του αποστόλου Ιωάννη και της μητέρα του Χριστού.

Την Μεγάλη Παρασκευή το πρωί, γίνεται ο στολισμός του επιταφίου από τις κοπέλες του χωριού. Νέες και νέοι ψάλλουν τον επιτάφιο Θρήνο, ενώ τρεις κοπέλες ντυμένες μυροφόρες, ραίνουν το Χριστό με μύρα, αρώματα και άνθη. Το βράδυ γίνεται η περιφορά του επιταφίου στους κεντρικούς δρόμους του χωριού. Σ' όλη τη διαδρομή οι νοικοκυρές ραντίζουν τον επιτάφιο με την μερρέχα.

Το Μεγάλο Σάββατο το πρωί, κατά την διάρκεια της λειτουργίας και την στιγμή που ο ιερέας θα πει το «Ανάστα ο Θεός», οι πιστοί θα κτυπήσουν τους σκάμνους και τα μαύρα ρούχα που καλύπτουν τις εικόνες θα πέσουν.

Γύρω στις έντεκα το βράδυ κτυπούν χαρμόсуна οι καμπάνες,

για να καλέσουν όλους τους Χριστιανούς να πάνε στην πιο χαρούμενη λειτουργία της Χριστιανοσύνης.

Έξω, στο προαύλιο της εκκλησίας, είναι αναμμένη η «Λαμπρατζιά». Τα μεσάνυχτα ο παπάς λέει το «Δεύτε λάβετε φως εκ του ανεσπέρου φωτός», ενώ συγχρόνως βγαίνει από την εκκλησία μαζί με τους ψάλτες για την λιτανεία. Όλος ο κόσμος ανάβει τα κεριά του και τις λαμπάδες του από το Άγιο φως της Αναστάσεως και βγαίνουν όλοι έξω. Εκεί ο ιερέας θα πει τον Καλό Λόγο και το Ευαγγέλιο, ενώ όλοι μαζί ψάλλουν το Χριστός Ανέστη.

Μετά την λειτουργία της αναστάσεως, επιστρέφουν όλοι στα σπίτια τους. Εκεί τσουγκρίζουν τα κόκκινα αυγά, λέγοντας τις ευχές: «ΧΡΙΣΤΟΣ ΑΝΕΣΤΗ», «ΑΛΗΘΩΣ ΑΝΕΣΤΗ». Τρώνε τη σούπα αυγολέμονη ή τραχανά, αυγά και φλαούνες.

Την Κυριακή του Πάσχα στις 10 π.μ. γίνεται ο εσπερινός της Αγάπης. Μετά την λιτανία της εικόνας, οι πιστοί προσκυνούν και πάνε στα σπίτια τους και θα ψήσουν το πατροπαράδοτο «Αρνί στην σούβλα» και θα διασκεδάσουν την μεγάλη ημέρα της Λαμπρής όλοι μαζί. Και το απόγευμα όλοι θα πάνε στην πλατεία του χωριού για να παίξουν τα παραδοσιακά παιχνίδια της Λαμπρής, όπως ζίζιρο, σακουλοδρομίες, γαϊδουροδρομίες, αυγοδρομίες, τράβηγμα σχοινιού και άλλα. Τα παιχνίδια διαρκούν μέχρι και την Τρίτη του Πάσχα.

Πηγή: <http://cyprusvoice.forumup.gr> - travelstyle.gr



Πασχαλινά κουλουράκια

Υλικά:

1 κούπα βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου (250 γραμμάρια ήταν
, βούτυρο αγελάδας σε αλουμινόχαρτο)
2 κούπες ζάχαρη
4 μέτρια αυγά
1 κούπα γάλα
Χυμός ενός πορτοκαλιού
Ξύσμα ενός μεγάλου λεμονιού
3-4 σωληνάκια βανίλιας ή $\frac{1}{2}$ κουταλάκι υγρή βανίλια
1 γεμάτη κουταλιά της σούπας αμμωνία
1 κοφτή κουταλιά μπέικιν
Σήκωσαν τελικά 1300 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις
χρήσεις (η συνταγή έλεγε όσο σηκώνουν...)

Εκτέλεση

1) Σε λεκάνη ανάμειξης βάζουμε τη ζάχαρη, τα αυγά και το βούτυρο και τα χτυπάμε να αναμειχθούν με το χέρι ή με το μίξερ χειρός. Δεν χρειάζεται πολύ χτύπημα. Προσθέτουμε το ξύσμα, τις βανίλιες και το χυμό πορτοκαλιού και ανακατεύουμε.

2) Διαλύουμε την αμμωνία στο γάλα και το προσθέτουμε το διάλυμα στο μείγμα.

- 3) Αφήνουμε το μίξερ (αν χρησιμοποιήσαμε) και συνεχίζουμε με το χέρι.
- 4) Σε μια κούπα αλεύρι ανακατεύουμε το μπέικιν και την προσθέτουμε κι αυτή στο χυλό μας. Συνεχίζουμε με το υπόλοιπο αλεύρι μέχρι να έχουμε μια μαλακή ζύμη που να κολλάει ελαφρά στα ακροδάκτυλα αλλά να πλάθεται.
- 5) Την αφήνουμε να ξεκουραστεί καμιά ωρίτσα και πλάθουμε τα κουλουράκια στα σχήματα που μας αρέσουν.
- 6) Τα αλείφουμε με ένα κρόκο αυγού που έχουμε αραιώσει με 1-2 κουταλιές νερό και τα ψήνουμε στους 175 βαθμούς για 20 -25 λεπτά (προθερμασμένος φούρνος, μεσαία σχάρα).

Εργασία

- Στην πιο πάνω συνταγή υπογράμμισε τα ρήματα και ξαναγράψε τη συνταγή σε μία από τις άλλες δύο εγκλίσεις που μάθαμε.(οριστική, υποτακτική, προστακτική)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Γράφω κι εγώ μια παραδοσιακή συνταγή που κάνει η οικογένειά μου τις μέρες του Πάσχα

Υλικά:.....

.....

.....

Εκτέλεση

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

