

Έθιμα του Πάσχα Πασχαλινά Μελετίνια



Για εμάς τους Έλληνες το Πάσχα είναι μια από τις σημαντικότερες γιορτές, και ποιος δεν έχει τουλάχιστον μια καλή ανάμνηση από αυτήν την ημέρα άλλωστε. Συνήθως όταν λέμε τη λέξη Πάσχα μας έρχονται δύο σκέψεις στο μυαλό, η εκκλησιά μας αλλά και ένα τραπέζι γεμάτο άφθονα φαγητά και πολλά γλυκά στη καλύτερη περίπτωση. Όμως όσο και να μοιάζει ο τρόπος που η κάθε οικογένεια θα γιορτάσει, υπάρχουν

κάποιες μικρές διαφορές από τόπο σε τόπο. Μέσα σε όλον αυτό τον σωρό από φαγητά είναι σίγουρο πως κάπου θα υπάρχει ένα κόκκινο αυγό και ένα λαχταριστό τσουρέκι αλλά εκτός από αυτά υπάρχουν και αλλά που από χωριό σε χωριό και από νησί σε νησί διαφέρουν... Για παράδειγμα στην Ελλάδα σε ένα νησί ένα νησί που ονομάζεται Αμοργός (αλλά και στη γειτονική Σαντορίνη) ένα κυκλαδίτικο νησί του Αιγαίου Πελάγους φτιάχνουν τα λεγόμενα μελετίνια. Επειδή ο μπαμπάς μου είναι από τη Σαντορίνη κάθε Πάσχα τρώμε μελετίνια και είναι από τις αγαπημένες μου λιχουδιές. Τα μελετίνια είναι γεμιστά μπισκοτάκια με μυζήθρα και μαστίχα Χίου κοπανισμένη. Παρακάτω θα σας δώσω τη συνταγή για να τα απολαύσετε και εσείς!

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουταλιές της σούπας βούτυρο αγελάδος

Χωριό½ του γλυκού αλάτι

χλιαρό νερό τόσο ώστε να ανοίγεται το φύλλο

Για τη γέμιση:

1 κιλό ανάλατη μυζήθρα (γίνεται και με ανθότυρο)

1 κιλό ζάχαρη

1 κουταλιά της σούπας γεμάτη (πλούσια, περίπου 20 γραμμάρια)

μαστίχα Χίου κοπανισμένη και κοσκινισμένη

3-4 αυγά 2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

2 κάψουλες βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- 1.** Ανακατεύουμε όλα τα υλικά για τη ζύμη και φτιάχνουμε ένα ζυμάρι όχι πολύ μαλακό, αλλά ούτε και πολύ σκληρό, φροντίζοντας το βούτυρο να “χαθεί” στο αλεύρι.
- 2.** Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 20 λεπτά περίπου σκεπάζοντάς την με μια πετσέτα.
- 3.** Στη συνέχεια, ανοίγουμε το φύλλο σχετικά ψιλό (όχι πολύ, γιατί θα πρέπει να δεχθεί μέσα τη γέμιση).
- 4.** Κόβουμε το φύλλο σε στρογγυλά κομμάτια περίπου στο μέγεθος από το μικρό μάτι της κουζίνας με κουπ-πατ δίσκους διαμέτρου 4-5 εκατοστών.
- 5.** Ανασηκώνουμε τις άκρες κάθε δίσκου, ώστε να δημιουργήσουμε μια φωλιά, όπου στη συνέχεια θα βάλουμε τη γέμιση.
- 6.** Για τη γέμιση, ανακατεύουμε καλά, μέχρι να αποκτήσουμε ένα παχύρευστο ομοιόμορφο μείγμα: τη μυζήθρα και τη ζάχαρη, στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι, τα αυγά ελαφρά χτυπημένα, τη μαστίχα και τη βανίλια.
- 7.** Ρίχνουμε μία κουταλιά από τη γέμιση μέσα σε κάθε στρογγυλό και “τσιμπάμε” γύρω-γύρω το φύλλο ώστε να γίνει σαν “πλισέ” (να σχηματιστεί ένα λυχνάρακι).
- 8.** Τα βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C μόνο κάτω για 20 λεπτά και μετά πάνω-κάτω για άλλα 20 λεπτά μέχρι να ροδίσουν και να πάρουν ένα όμορφο χρυσαφί χρώμα.

Ακύλα Αρριάνα