

## ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΖΑΚΥΝΘΙΝΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ



**Χριστούγεννα χωρίς κουλούρα δεν γίνονται για τους Ζακυνθινούς !** Μάλιστα εκεί βάζουν και το νόμισμα που θα το κερδίσει ο τυχερός την Παραμονή των Χριστουγέννων. Άμα τύχει να δοκιμάσετε αυτή την πίτα φτιαγμένη από σπίτι και όχι αγορασμένη από φούρνο δεν θα ξεχάσετε ποτέ αυτή την τόσο μυρωδάτη, πολύπλοκη γεύση της... **ελαιόλαδο, πορτοκάλια, λεμόνια, γλυκάνισος, μαστίχα, κανέλα, μοσχοκάρυδο, γαρύφαλλο και κονιάκ ενώνονται με μαύρη ζάχαρη, αμύγδαλα, καρύδια ψιλοκοπανισμένα και δύο ειδών σταφίδες και .... τέρμα, απογείωση...**

Μόνο κάνα ζευγάρι μπράτσα να 'χετε εύκολα διαθέσιμα στο σπίτι για το ζύμωμα η κάποιο καλό μεγάλο μίξερ (η ζύμη γίνεται σφιχτή με τους ξηρούς καρπούς και τα μίξερ ... την μισούν -εκτός και έχετε το «super\_super») ...Βέβαια μπορείτε να βάλετε τη μισή ποσότητα από τα υλικά οπότε θα κάνετε μόνο μία μεγάλη κουλούρα, μια χαρά.

Για αλλαγή, την κάνουν και σε επίπεδο σχήμα, όχι κουλούρα, και την ψήνουνε στρογγυλή σαν κανονική βασιλόπιτα ! Φοβερή ιδέα, φοβερή γεύση ! Στην Ζάκυνθο τέλος, την στολίζουν με έγχρωμη ζάχαρη η μικρά πολύχρωμα ζαχαρωτά τρουφάκια δίνοντας εορταστικό τόνο μέρες που είναι ...

**Χρόνια Πολλά και**

**καλή Χρονιά σε όλους!**

# ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΙΑΤΙΚΗ ΖΑΚΥΝΘΙΝΗ ΚΟΥΛΟΥΡΑ

(αρχική συνταγή από Γρηγ Ευαγγελάτο, Διασκευή από Βασ. Φραντζολά)

## ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 2 ΚΟΥΛΟΥΡΕΣ

2 κιλά	αλεύρι (κατάλληλο για κέικ, ψωμιά κλπ)
9 φακελάκια	μαγιά η 8 κυβάκια φρέσκια μαγιά των 25 γραμ
500 γρ	ζάχαρη μαύρη
1 ποτήρι	ελαιόλαδο (περ. 300 γραμ)
3 κουτ. σ. κοφτές	γαρύφαλλο
1 κουτ. σ. κοφτή	μοσχοκάρυδο
6 κουτ. σ. κοφτές	κανέλλα
2 κυλινδράκια	βανίλια
3 κοφτά κ. γλ.	baking powder
Ξύσμα φλούδες	από 2 πορτοκάλια
2 κουτ. γλυκού	μαστίχα κοπανισμένη
2 κουτ. γλυκού	γλυκάνισο κοπανισμένο
200 gr.	καρυδόπιχα κοπανισμένη
200 gr.	αμύγδαλα άψητα κοπανισμένα
Χυμός	2 πορτοκαλιών
Χυμός	1 λεμονιού
2 κουτ. γλυκού	αλάτι διαλυμένα σε νερό
300 gr.	μαύρη σταφίδα
300 gr.	σουλτανίνα
150 gr	κονιάκ (η και ρούμι)
150 gr.	κάντιπα πορτοκάλι η ανάμικτα εσπεριδοειδή (προαιρετικό)



- Ρίχνω σε μεγάλη λεκάνη (η εναλλακτικά στο super\_mixer) και ανακατεύω όλα τα υγρά και τα στερεά υλικά της συνταγής εκτός από τις σταφίδες, καρύδια, αμύγδαλα.
- Την μαστίχα την χτυπάω στον πολυκόφτη για να θρυμματιστεί μαζί με το γλυκάνισο.
- Ζυμώνω για λίγο τα αρχικά υλικά ώστε να ανακατευτούν καλά και μετά προσθέτω και τα υπόλοιπα.
- Ζυμώνω καλά (το μίγμα θα είναι γενικά σφιχτό αφού βεβαίως έχω προσθέσει το ανάλογο νερό και λίγο αλεύρι εάν χρειασθεί) μέχρις ότου να μην κολλάει η ζύμη στα δάκτυλα.
- Πλάθω τις δύο μεγάλες κουλούρες σε δύο στρογγυλά σχήματα και βάζω την κάθε μία σε ένα ταψί ξεχωριστά πάνω σε χαρτί για ψήσιμο
- Αφήνω να φουσκώσουν περίπου 1,5 ώρα σε σχετικά ζεστό περιβάλλον (δεν θα φουσκώσουν πάρα πολύ).
- Ψήνω στους 180 βαθμούς για 90 - 100 λεπτά.
- Μετά από 50 λεπτά βγάζω την κουλούρα από τον φούρνο, βάζω νερό (ραντίζω) με την χούφτα και κολλάω σουσάμι και λίγα χρωματιστά ζαχαρωτά (έτοιμα απο το Σ/Μ). Ξαναβάζω στο φούρνο.



- ☞ Όταν κρυώσει λίγο την μεταφέρω με το χαρτί σε πιατέλα και μετά το αφαιρώ γύρω-γύρω.
- ☞ Τη άλλη μέρα έχει ακόμη πιο ωραία γεύση που τα αρώματα της έχουν διαχυθεί σε όλη την πίτα !

# Ζακυνθινά έθιμα

Μέρες που έρχονται, είπα να θυμηθούμε ένα ζακυνθινό έθιμο, αυτό της κουλούρας. Ο Ζακυνθινός είχαν ένα έθιμο, κυρίως στα χωριά, που συνεχίζεται ακόμα και σήμερα. Πριν από τις μεγάλες γιορτές (Χριστούγεννα, Πάσχα, Αγίου Διονυσίου και παραμονές γάμου) έφτιαχναν τις κουλούρες. Κουλούρα κόβουν την παραμονή των Χριστουγέννων, κουλούρα χαρίζουν (ή χάριζαν) και στους κουμπάρους σε γάμους.

Οι κουλούρες είναι ένα διαφορετικό είδος ψωμιού. Φτιάχνονται όπως το ψωμί αλλά έχουν μέσα κανέλλα, γαρύφαλλο, γλυκάνισο και ζάχαρη. Η κουλούρα η χριστουγεννιάτικη, σχεδόν αντικαθιστά την βασιλόπιτα εδώ, γι αυτό άλλωστε έχει μέσα και «εύρημα» (νόμισμα).

Την παραμονή των Χριστουγέννων το βράδυ οι ζακυνθινοί τρώνε μπρόκολο βραστό (παλιότερα).

Μετά, ο γεροντότερος του σπιτιού κόβει την κουλούρα ή Χριστόψωμο. Η κουλούρα κρύβει μέσα της ηύρημα (εύρημα), ένα νόμισμα για καλή τύχη.

Εμείς πάντως για να πω την αλήθεια, μόνο την παραμονή δεν την τρώμε. Η πεθερά μου, αρχίζει κανα 20ήμερο πριν τα Χριστούγεννα να αγοράζει κουλούρες τις οποίες τσακίζουμε, και καλά για να δούμε ποιος φούρνος φτιάχνει την καλύτερη. Εδώ και χρόνια έψαχνα μια καλή συνταγή, γιατί μου αρέσει όλα αυτά να τα φτιάχνω μόνη μου. Μια πολύ καλή συνταγή βρήκα στο [βιβλίο του Διονύση Βίτσου](#), «Ζακυνθινά φαγιά, ψωμιά και γλυκίσματα» (εκδόσεις «Περίπλους»).

Με τα χρόνια και τις δοκιμές έχω πειράξει ελάχιστα τη συνταγή (ως προς τη μαγιά και τη ζάχαρη). Δοκιμάστε τη.

## Κουλούρα Χριστουγέννων

**1 κιλό αλεύρι**

**3 φακελάκια ξηρή μαγιά**

**1/2 με 1 ποτήρι ζεστό νερό**

**2 φλυτζάνια κόκκινο κρασί**

**ζεστό**

**(1 αν το κρασί είναι δυνατό)**

**1/2 φλυτζ. ελαιόλαδο**

**1 φλυτζ. σταφίδες μαύρες**

**1 φλυτζ. σταφίδες ξανθές**

**1 φλυτζ. καρύδια**

**χοντροκομμένα**

**1 φλυτζ. ζάχαρη**

**ξύσμα πορτοκαλιού**

**ξύσμα μανταρινιού**

**50 γρ. κουκουνάρι**

**μια πρέζα αλάτι**

**2 κ.γλ. κανέλλα**

**1/4 κ.γλ. γαρύφαλλο**

**1 κ.γλ. γλυκάνισο**

Για το **στόλισμα**:

Σουσάμι, κάστανα, ζάχαρη, ζαχαρωτά ή απλά λευκή ζάχαρη και άχνη ζάχαρη. Τη λευκή ζάχαρη, μπορείτε να τη βάψετε με χρώμα ζαχαροπλαστικής, (μέσα σε ένα μπωλάκι που κλείνει, βάζουμε ένα φλυτζάνι ζάχαρη, προσθέτουμε 2-3 σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής και χτυπάμε καλά).

Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπωλ το αλεύρι και το ανακατεύουμε με τη μαγιά.

Προσθέτουμε το κρασί (αν είναι δυνατό κόκκινο, περιοριστείτε στο ένα φλυτζάνι) και συμπληρώνουμε με χλιαρό νερό, τόσο ώστε η ζύμη μας να μην κολλάει πολύ στα χέρια.

Αφήνουμε σε μέρος ζεστό (κοντά σε καλοριφέρ ή στο φούρνο μας αναμμένο στους 50 βαθμούς ή με μια κουβερτούλα) για μιάμιση ώρα να φουσκώσει.

Μετά, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνουμε να ενωθούν και βάζουμε το μίγμα σε λαδωμένο ταψάκι.

Αφήνουμε μισή ωρίτσα πάλι να φουσκώσει λίγο (δε φουσκώνει πάρα πολύ γιατί έχει βαριά υλικά μέσα) ενώ προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C

**Ψήνουμε** για 1 ώρα κι ένα τέταρτο στους 180-190°C.

Βυθίστε ένα μαχαίρι για να σιγουρευτείτε ότι ψήθηκε στο κέντρο.

Όταν τη βγάλουμε αφήνουμε να κρυώσει λίγο, αλείφουμε με λάδι ή μέλι την επιφάνεια και ρίχνουμε πάνω ζαχαρωτά, ζάχαρη χρωματιστή, κάστανα ή ό,τι άλλο θέλουμε. Εγώ περιμένω να κρυώσει λίγο, αραιώνω μια γερή κουταλιά μέλι με λίγο νερό και την περνάω με ένα πινέλο. Μετά την πασπαλίζω με ζάχαρη.

Συμβουλή. Μη βάλετε παραπάνω σταφίδες από όσες λέει γιατί όταν το γλυκό μας έχει μέσα υγρά υλικά όπως οι σταφίδες κινδυνεύει να λασπώσει και να μην ψηθεί καλά. Γι' αυτό και η κουλούρα θέλει πολλή ώρα ψήσιμο.

Οι **συμβολισμοί** της ζακυνθινής κουλούρας αναφέρονται στο βιβλίο του ιστοριογράφου και λόγιου Ντίνου Κονόμου. Όσα διάβασα ήταν ενδιαφέροντα και τα μεταφέρω και σε σας.

Η κουλούρα: συμβολίζει το άστρο της Βηθλεέμ, που οδήγησε τους μάγους στο σπήλαιο.

Το νόμισμα : συμβολίζει το Θείο Βρέφος (το Χριστό).

Η αναμμένη φωτιά : συμβολίζει τον Αδάμ και την Εύα, που καίγονται στη φωτιά της κόλασης.

Κρασί και λάδι : συμβολίζει τα δώρα των Μάγων

Η στιγμιαία φλόγα : συμβολίζει την Ανάσταση του Χριστού και τη λύτρωση των Πρωτοπλαστών (στιγμιαία φλόγα έχουμε όταν για παράδειγμα ρίξουμε λίγο λάδι στη φωτιά).

Ο πυροβολισμός : δείχνει την αγανάκτηση για το διώκτη του Θείου Βρέφους που είναι ο Ηρώδης.

Το μπρόκολο (το ζουμί) το πίνουν με καλαμάκι από ρίζα σέλινου (!). Τα απαραίτητα για τα μπρόκολα, λεμόνια στο τραπέζι είναι κομμένα στη μέση, αλλά από το μισό που λείπει έχει αφαιρεθεί ένα μέρος της φλούδας τους έτσι ώστε να μοιάζουν με φάντες. (εξαιρετικό, όταν το πετυχαίνεις!) Η κουλούρα λέγεται έτσι, βέβαια, λόγω σχήματος - με τρύπα στο κέντρο. Πριν την κόψουμε, λοιπόν, την κρατάμε όλοι, ακουμπώντας τη με το ένα χέρι μας, ψηλότερα από το ύψος της επιφάνειας του τραπεζιού, ψιθυρίζοντας το "τη γέννησέι σου...".

Στο μεταξύ, στο τραπέζι και στο σημείο που είναι το κέντρο της κουλούρας καίει μια φλογίτσα από ένα αυτοσχέδιο καντηλάκι με δυο ξυλαράκια σε σχήμα σταυρού, την οποία φλογίτσα, πριν κόψουμε την κουλούρα τη σβήνουμε με κόκκινο κρασί"



## Ζακυνθινή κουλούρα

### Περιγραφή

Η ζακυνθινή κουλούρα είναι ουσιαστικά ένα γλυκό ψωμί που κόβουμε στη Ζάκυνθο την παραμονή των Χριστουγέννων. Υπάρκει μέσα το "εύρημα" ή "νύρημα", δηλ. το φλουρί! Επομένως, είναι η ζακυνθινή παραδοσιακή εκδοχή της βασιλόπιτας!

### Τι χρειαζόμαστε:

#### 1η φάση

- 1 κιλό αλεύρι
- 3 φακελάκια ξηρή μαγιά
- μισό ως ένα ποτήρι ζεστό νερό
- 2 φλιτζάνια κόκκινο κρασί ζεστό

#### 2η φάση

- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 1 φλιτζάνι σταφίδες μαύρες
- 1 φλιτζάνι "ξανθές"
- 1 φλιτζάνι καρύδια
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη

- Ξύσμα πορτοκαλιού και μανταρινιού
- 50 γρ. κουκουνάρι
- λίγο αλάτι
- 2 κγ. κανέλα
- 1 κγ. γλυκάνισο
- 1/4 κγ. γαρίφαλο

#### 1η φάση

1. Ανακατεύουμε το αλεύρι με τη μαγιά.
2. Ρίχνουμε το ζεστό νερό και το ζεστό κρασί και ζυμώνουμε, ώστε να έχουμε μια απαλή ζύμη που να μην κολλάει.
3. Αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για 1 1/2 ώρα.

#### 2η φάση

1. Προσθέτουμε στη ζύμη που έχει φουσκώσει και τα υπόλοιπα υλικά, και ζυμώνουμε καλά.
2. Βάζουμε τη ζύμη σε λαδωμένο ταψάκι και αφήνουμε και πάλι να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα.
3. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα και 15λ.
4. Στο τέλος κάνουμε ένα μίγμα με 1 κ. μέλι και λίγο νερό,
5. Αλείφουμε την κουλούρα και, αν θέλουμε, πασπαλίζουμε με υλικά όπως ζάχαρη ή ζαχαρωτά.

(υποκειμενικό)

Η παραδοσιακή (αρχική συνταγή) είναι λίγο πιο "βαριά" (σαν ζυμωτό ψωμί με προσύμι) – Δοκίμασα και τις δύο επόμενες, καλύτερα μου βγήκε η τελευταία ...αν τη θέλετε ακόμα πιο αφράτη μπορείτε να επαναλάβετε άλλη μια φορά το ζύμωμα της 1<sup>ης</sup> φάσης και ν' αφήσετε 1 1/2 ώρα, προτού ρίξετε τα υλικά (2<sup>η</sup> φάση) - δεν είναι δύσκολη, έχει σίγουρη επιτυχία και μη λιμπιστείτε τη μαγιά (βάλτε και λίγο παραπάνω) ούτε το χρόνο φουσκώματος (αυξήστε τον όσο μπορείτε)

