

Πρωτοχρονιά στον Νομό Σερρών!!!

Οι τελευταίες καθώς και οι πρώτες μέρες του χρόνου είναι πάντα οι πιο γιορτινές. Παρόλα αυτά γιορτάζονται διαφορετικά σε κάθε περιοχή της Ελλάδας.

Στις Σέρρες υπάρχει ένα πολύ πρωτότυπο και ξεχωριστό έθιμο. Την παραμονή της Πρωτοχρονιάς, μετά το δείπνο, οι οικογένειες δεν καθαρίζουν το τραπέζι. Αφήνουν τα πιάτα πάνω του με σκοπό να επισκεπτούν το βράδυ οι Μοίρες το σπίτι και να ευχηθούν στα μέλη της οικογένειας για την καινούρια χρονιά.

Στη συνέχεια, υπάρχει το έθιμο του σπασίματος του ροδιού. Ο νοικοκύρης του σπιτιού το πρωί πάει στην εκκλησία. Όταν γυρίσει, χτυπάει το κουδούνι και εισέρχεται στο σπίτι ως επισκέπτης και κάνει το «ποδαρικό». Έπειτα, παίρνει το ρόδι και το πετάει στο πάτωμα. Λέγεται πως όταν το ρόδι σπάσει, όσες ρώγες πέσουν κάτω, τόσο μεγάλη θα είναι η καλοτυχία τους την καινούρια χρονιά.

Τέλος, οι κάτοικοι των Σερρών δεν τρώνε γαλοπούλα όπως συνηθίζεται σε άλλα μέρη της Ελλάδας. Αντιθέτως, τρώνε χοιρινό με ξινολάχανο και ως επιδόρπιο την παραδοσιακή Βασιλόπιτα.



Συνταγή Βασιλόπιτας:

Συστατικά:

500 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου

3 μεγάλα αυγά

2 φλ. τσαγιού ζάχαρη

1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

1 κ.σ. άρωμα υγρής βανίλιας

250 ml γάλα

Ξύσμα από ένα πορτοκάλι

½ φλ. χυμός πορτοκαλιού

Λίγο βούτυρο και λίγο αλεύρι για το ταψί

Οδηγίες:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C. Αλείφουμε καλά μία φόρμα 25 εκ. με βούτυρο και το πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι.

Ειδικά προσέχουμε να αλευροβουτυρώσουμε τα πλαϊνά της φόρμας για να φουσκώσει ομοιόμορφα το κέικ.

Ρίχνουμε το βούτυρο στο μπωλ του μίξερ και το χτυπάμε μαζί με τη ζάχαρη, μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη και να ασπρίσει το μείγμα. Προσθέτουμε ένα-ένα τα αυγά, το άρωμα βανίλιας και το ξύσμα πορτοκαλιού.

Ανακατεύουμε και προσθέτουμε το γάλα και τον χυμό. Στη συνέχεια, ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι κοσκινισμένο και ανακατεμένο με το μπέικιν.

Ανακατεύουμε καλά με σπάτουλα. Ψήνουμε το κέικ για 45-50 λεπτά, στην υψηλή σχάρα. **Πριν το ψήσιμο βάζουμε και το φλουρί!!!**

Όταν είναι έτοιμη την βγάζουμε από την φόρμα και την βάζουμε επάνω σε σχάρα να κρυνώσει. Μόλις κρυνώσει πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και σερβίρουμε.

Πηγή συνταγής: <https://www.gourmed.gr/syntages/oles-oi-syntages/eykoli-vasilopita-keik-me-portokali>

Μαριλίτσα Χαραλαμπίκη Α'4

