

Νηστίσιμα λαδοπαξίμαδα και λαδοκούλουρα

Το Πάσχα πλησίασε ! δεν έμειναν παρά μερικές ημέρες για να έλθει η Μεγάλη εβδομάδα...

Τις παλαιότερες εποχές οι νοικοκυρές στη Μάνη, είχαν ξεκινήσει τις προετοιμασίες τους και τη Μεγάλη Πέμπτη ξεκινούσαν να φτιάξουν τα λαδοπαξίμαδα και τα λαδοκούλουρα που ήταν παραδοσιακά και Πασχαλινά, δηλαδή νηστίσιμα. Πως όμως οι Μανιάτισες νοικοκυρές έφτιαχναν αυτές τις λιχουδιές για μικρούς και μεγάλους ;

Ας δούμε λοιπόν τη συνταγή, τα υλικά και την παρασκευή αυτών των αρτοποιημάτων και εσείς δεν έχετε, παρά να τα φτιάξετε όπως εκείνες οι νοικοκυρές, παραδοσιακά και καλά.

Εμείς, σαν **"ΑΙΡΕΤΙΚΑ"**, θα σας ευχηθούμε καλή Ανάσταση, καλό Πάσχα και με παραδοσιακά φαγητά και φυσικά καλή κρεατοφαγία την Κυριακή του Πάσχα !





ΥΛΙΚΑ : 1 κιλό αλεύρι, $\frac{3}{4}$ της κούπας ελαιόλαδο Μάνης, 1 φακελάκι ξηρή μαγιά ή 100 γρ. προζύμι, 1 κουταλάκι τριμμένο γαρίφαλο, 1 κ.γ. κανέλα, 3 κουταλιές σουσάμι, 1 κουταλάκι αλάτι και χλιαρό νερό.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ : Σε μια λεκάνη βάζουμε το αλεύρι με το ελαιόλαδο και τα τρίβουμε ανάμεσα στις παλάμες μας. Προσθέτουμε τη μαγιά, το αλάτι και τα μυρωδικά.

Ανακατεύουμε καλά να ενωθούν τα υλικά και ρίχνουμε το χλιαρό νερό ζυμώνοντας μέχρι να κάνουμε μια ζύμη μέτρια. Πλάθουμε 3 φραντζόλες τις βάζουμε σε λαδωμένο ταψί, τις χαράζουμε με κοφτερό μαχαίρι σε μικρά παξιμαδάκια, τις σκεπάζουμε να φουσκώσουν και τις ψήνουμε σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα περίπου.

Όταν βγάλουμε τις φραντζόλες από το φούρνο, τις αφήνουμε να

κρυώσουν και με το χέρι χωρίζουμε τα παξιμάδια, τα οποία ξαναβράζουμε στο φούρνο να στεγνώσουν τελείως. Αν θέλουμε να κάνουμε κουλούρια, ετοιμάζουμε τη ζύμη με τον ίδιο τρόπο και την πλάθουμε στρογγυλά μικρά κουλουράκια, τα αφήνουμε να φουσκώσουν σκεπασμένα με ύφασμα και τα ψήνουμε. Δε χρειάζεται να τα ξαναβάλουμε στο φούρνο σαν τα παξιμάδια.

ΣΗΜ. Τα λαδοκούλουρα ήταν πασχαλινά εδέσματα για τη Μάνη. Τα ετοίμαζαν σε μεγάλες ποσότητες τη Μεγάλη Πέμπτη μαζί με τα κόκκινα αυγά.