

σε κάθε ταψάκι και πατάμε με την παλάμη μας να απλωθεί. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με λίγο αλεύρι, και στη συνέχεια πιέζουμε τη σφραγίδα μέχρι να βυθιστεί μέσα στο υμάρι. Η ζύμη δεν πρέπει να ξεχειλίσει γύρω από τη σφραγίδα. Στρίβουμε λίγο αριστερά - δεξιά τη σφραγίδα ώστε να αποτυπωθεί καλά και σηκώνουμε πρώτα τη μια πλευρά για να μπει αέρας και μετά την άλλη. Κατά το σφράγισμα λέμε: Δι' εὐχῶν τῶν ἀγίων... Με μία οδοντογλυφίδα τρυπάμε λοξά στις γωνίες του αμνού απ' έξω και στις άλλες γωνίες του σταυρού. Τέλος, γύρω γύρω από τη σφραγίδα τρυπάμε λοξά 12 (Μαθητές) ή 33 (χρόνια του Κυρίου) φορές. Υστερα βάζουμε τα ταψάκια σκεπασμένα με πετσέτα στον φούρνο (που είναι ήδη αναμμένος στους 50°C) και τα αφήνουμε 1½ ώρα μέσα για να φουσκώσουν τα πρόσφορα. Μετά τα βγάζουμε έξω, τα σκεπάζουμε καλά και ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 250°C. Μόλις φτάσει ο φούρνος σ' αυτή τη θερμοκρασία, ξανατρυπάμε στα ίδια σημεία τα πρόσφορα και τα βάζουμε στον φούρνο για 5' λεπτά. Μόλις πάρουν χρώμα τα σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και κατεβάζουμε τη θερμοκρασία στους 200°C. Τα αφήνουμε να ψηθούν για 1½ περίπου ώρα. Βγάζουμε τα ταψάκια από τον φούρνο και τ' αναποδογυρίζουμε πάνω σε καθαρές πετσέτες. Τυλίγουμε τα πρόσφορα με τις πετσέτες και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Όταν έχουν κρυώσει καλά, τα βάζουμε μέσα σε σακούλες τροφίμων και αν θέλουμε να τα πάμε στην εκκλησία μετά από 2 ή 3 μέρες τα βάζουμε στο ψυγείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα υφάσματα που χρησιμοποιούμε δεν πρέπει να μυρίζουν απορρυπαντικό και στα χέρια μας δεν πρέπει να έχουμε βάλει κρέμες ή αρώματα.

Πρόσφορο





ΔΝΑΠΙΑΣΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ

Τον χειμώνα, όταν η θερμοκρασία είναι κάτω από 18°C, το μεσημέρι, βγάζουμε από το ψυγείο το προζύμι και το τοποθετούμε σε ένα ζεστό μέρος για να "ενεργοποιηθεί". Το βράδυ ανάβουμε τον φούρνο στους 50°C. Μόλις φτάσει σ' αυτή τη θερμοκρασία τον σβήνουμε και βάζουμε μέσα ένα ταψάκι με το αλεύρι που θα χρησιμοποιήσουμε κοσκινισμένο, για να ζεσταθεί. Στη συνέχεια, σε ένα λεκανάκι βάζουμε μιάμιση κούπα νερό ζεστό προς καυτό και με ένα κουτάλι λιώνουμε το προζύμι. Προσθέτουμε ζεστό αλεύρι μέχρι να γίνει ένα μαλακό ζυμαράκι που να κολλάει λίγο στα χέρια. Σε ένα τάπερ μεγάλο, βάζουμε λίγο αλεύρι ζεστό, τοποθετούμε το ζυμαράκι και κάνουμε πάνω του το σημείο του σταυρού με την παλάμη μας. Κατόπιν τυλίγουμε το τάπερ με πολλά ζεστά ρούχα ή κουβέρτες και το αφήνουμε στο πιο ζεστό σημείο του σπιτιού 7 ώρες να φουσκώσει.

Το καλοκαίρι ή όταν η θερμοκρασία είναι πάνω από 18°C, το πρωί κατά τις 8:00, βγάζουμε από το ψυγείο το προζύμι και το αφήνουμε να "ενεργοποιηθεί".

Κατά τις 11:00 σ' ένα λεκανάκι βάζουμε μιάμιση κούπα νερό ζεστό προς καυτό και με ένα κουτάλι λιώνουμε το προζύμι. Προσθέτουμε αλεύρι μέχρι να γίνει ένα μαλακό ζυμαράκι που να κολλάει λίγο στα χέρια. Σε ένα τάπερ μεγάλο, τοποθετούμε το ζυμαράκι και κάνουμε πάνω του το σημείο του σταυρού με την παλάμη μας. Κατόπιν τυλίγουμε το τάπερ με ρούχα ή κουβέρτες και το αφήνουμε στο πιο ζεστό σημείο του σπιτιού 3 – 3½ ώρες να φουσκώσει.



ΠΡΟΣΦΟΡΟ

Την επόμενη μέρα το πρωί (τον χειμώνα) ή μετά από 3 – 3½ ώρες (το καλοκαίρι), το προζύμι πρέπει να έχει διπλασιαστεί σε όγκο και να έχει σχεδόν χαθεί ο σταυρός που είχαμε κάνει με την παλάμη μας. Ανάβουμε το καθαρό κερί μας, και το θυμιατό και λέμε την προσευχή.(Τρισάγιο, Δόξα..., Καί νῦν..., Παναγία Τριάς..., Δόξα..., Καί νῦν..., Πάτερ ήμων..., Ὄτι σον ἐστίν ..., Κύριε Σὲ εὐχαριστῶ γι' αὐτὴν τὴν ἄγια ὥρα, ποὺ μὲ τὰ ἀμαρτωλά μου χέρια μὲ ἀξιώνεις νὰ ζυμώνω τὰ Πανάχραντα Δῶρα τῆς ἀγάπης Σου. Σὲ παρακαλῶ κατάπεμψε τὸ Πανάγιο Σου Πνεῦμα ποὺ εὐλογεῖ ὅλα τὰ Μυστήρια τῆς Ἐκκλησίας, νὰ εὐλογήσει καὶ τοῦτα τὰ Δῶρα γιὰ νὰ γίνονται καλὰ καὶ εὐπρόσδεκτα στὸ Ἅγιο Σου θυσιαστήριο. Καὶ σὲ παρακαλῶ νὰ τὰ δεχθῆς ὅπως ἐδέχθης τὴ θυσία τοῦ Ἀβελ, τὴ δοξολογία τῶν Ποιμένων, τὰ δῶρα τῶν Μάγων, τὰ δάκρυα τοῦ Πέτρου, καὶ τοῦ Ληστοῦ τὴν μετάνοιαν. Καὶ ἂς μὲ ἀξιώνεις νὰ σοῦ τὰ προσφέρω πάντοτε εὖσνειδητα. Ἀμήν.)

Κόβουμε από τη ζύμη ένα κομμάτι σαν μία μικρή γροθιά και το φυλάμε για την επόμενη φορά, στο ψυγείο αν ξαναζυμώσουμε σύντομα ή στην κατάψυξη αν ξαναζυμώσουμε μετά από μεγάλο διάστημα. Σε μιάμιση κούπα νερό ζεστό προς καυτό διαλύουμε ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι. Τοποθετούμε το προζύμι στη λεκάνη που θα ζυμώσουμε και ρίχνουμε μέσα το ζεστό νερό. Προσθέτουμε σιγά - σιγά το αλεύρι το οποίο έχουμε ζεστάνει με τον τρόπο που είπαμε παραπάνω (το καλοκαίρι το αλεύρι δε χρειάζεται ζέσταμα) και ζυμώνουμε γρήγορα και δυνατά για περίπου 20' λεπτά μέχρι να γίνει λείο. Δεν προσθέτουμε άλλο νερό, αλλά αν χρειαστεί, μπορούμε να έχουμε λίγο χλιαρό νερό με το οποίο βρέχουμε απλώς τα χέρια μας και συνεχίζουμε το ζύμωμα. Ζεσταίνουμε τα ταψάκια στον φούρνο στους 50°C. Τα βγάζουμε, (τον φούρνο τον αφήνουμε αναμμένο) βάζουμε ελάχιστο λάδι σε μια χαρτοπετσέτα και τα αλείβουμε, μετά τα αλευρώνουμε και τα τινάζουμε ώστε να πέσει το περιττό αλεύρι. Βάζουμε από μία μπάλα ζυμαριού