

Ο άρτος, το βασικό στοιχείο τροφής του ανθρώπου, ευλογήθηκε ιδιαίτερα από τον Χριστό. Στην έρημο ο Κύριος ευλόγησε τους πέντε άρτους (και τα δύο ψάρια) και με αυτά χόρτασαν πέντε χιλιάδες άνδρες, χωρίς να υπολογίζονται οι γυναίκες και τα παιδιά. Στο Μυστικό Δείπνο χρησιμοποιεί τον άρτο για να παραδώσει το Μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας. Στους Εμμαούς, μετά την Ανάστασή Του, τα μάτια των μαθητών ανοίγουν και Τον αναγνωρίζουν κατά την ευλογία και την κλάση του άρτου. Ο Χριστός συμβολικά μίλησε για τον παραλληλισμό του άρτου με τον ίδιο τον εαυτό Του, που είναι ο «άρτος της ζωής», ο «άρτος ο ζων», ο «άρτος ο εκ του ουρανού καταβάς» (Ιωάν. στ, 35/51/41).

Ο άρτος συμβολίζει ακόμη την Εκκλησία, καθώς τα μέλη της -οι πιστοί- ήταν πριν διεσπαρμένα όπως το σιτάρι στους αγρούς, αλλά δια του Χριστού συνήχθησαν (συγκεντρώθηκαν) σε ένα σώμα.

Αλλά και εσχατολογικώς, ο άρτος θεωρήθηκε εικόνα της Βασιλείας του Θεού, καθώς οι συμμετέχοντες σ' αυτήν θα βρίσκονται σε πλήρη κοινωνία με τον Θεό δια της βρώσεως του ουρανίου άρτου, που βρίσκεται στην τράπεζα του Κυρίου: «Μακάριος όστις φάγεται άρτον εν τη Βασιλεία του Θεού» (Λουκ. ιδ,15).

Η τελετή της αρτοκλασίας ή της «ευλογήσεως των άρτων» είναι παλαιότατη λειτουργική πράξη και έχει τις ρίζες της σε αυτούς τους αποστολικούς χρόνους. Θεωρείται κατάλοιπο από τις «αγάπες», τα κοινά γεύματα των πρώτων χριστιανών, που διασώζει και το αρχαίο όνομα της Θείας Ευχαριστίας (κλάσις του άρτου), καθώς και τον τρόπο τεμαχισμού και διανομής της.

Ο άγιος Συμεών Θεσσαλονίκης γράφει πως η αρτοκλασία είναι «άνωθεν παραδεδομένη εκ του Σωτήρος αυτού».

Στην τελετή, τους άρτους προσφέρουν οι πιστοί, συνήθως οι εορτάζοντες, αλλά η διανομή των ευλογηθέντων άρτων γίνεται σε όλους τους εκκλησιαζομένους, γεγονός που φανερώνει ακόμη περισσότερο τη σχέση της αρτοκλασίας προς τις παλαιές «αγάπες» των πρώτων χριστιανών.

Συνταγή για Άρτους (για έναν μεγάλο ή 3 μικρούς άρτους)

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά αλεύρι, 70 γρ. μαγιά, 1 και 1\2 ποτήρι ζάχαρη, 1 ποτήρι καλαμποκέλαιο ή οποιοδήποτε σπορέλαιο, 7 γρ. μαχλέπι, 4 γρ. μαστίχα σκόνη, 1\2 κουταλάκι αλάτι, 1 κουταλάκι γεμάτο κανέλα

ΕΠΙΚΑΛΥΨΗ

Μέλι, ζάχαρη άχνη ή σουσάμι.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λιώνουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό. Σε μεγάλη λεκάνη βάζουμε το αλεύρι και όλα τα υπόλοιπα υλικά. Προσθέτουμε τη λιωμένη μαγιά, ανακατεύουμε και ρίχνουμε νερό μέχρι να έχουμε μια ζύμη όχι πολύ σκληρή. Ζυμώνουμε και αφήνουμε να φουσκώσει 30 λεπτά. Ξαναζυμώνουμε και αφήνουμε πάλι να φουσκώσει και τέλος ζυμώνουμε τους άρτους σε σχήμα στρογγυλό και τους τοποθετούμε σε λαδωμένο στρογγυλό

ταψί.

Αφήνουμε αρκετή ώρα μέχρι να φουσκώσουν καλά και πριν τους βάλουμε για ψήσιμο τους τρυπάμε με προσοχή σε 3 σημεία με λεπτό καλαμάκι. Σταυρώνουμε τους άρτους πριν τους βάλουμε για ψήσιμο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στο πρώτο κάτω ράφι του φούρνου, στους 180 βαθμούς Κελσίου μέχρι να πάρουν χρώμα, μετά χαμηλώνουμε στους 160 βαθμούς Κελσίου. Βέβαια ο χρόνος ψησίματος αλλάζει από φούρνο σε φούρνο, γύρω στη 1.30 ώρα περίπου. Τους αφήνουμε όταν βγουν από τον φούρνο να κρυώσουν πάνω σε σχάρα, μετά τους αλείφουμε με το μέλι και τη ζάχαρη άχνη ή το σουσάμι.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ

Αν φτιάξουμε τον άρτο από την προηγούμενη ημέρα, πρέπει να τον τυλίξουμε με μεμβράνη για να μην ξεραθεί όταν κρυώσει. Αν θέλει κάποιος, μπορεί να φτιάξει και 3 μικρούς άρτους, αν δυσκολεύεται να φτιάξει έναν μεγάλο.

Πηγή: <http://www.faneromenihol.gr>