

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ

Εμείς: Πώς έμαθες να φτιάχνεις ψωμί;

Γιαγιά: Έμαθα βλέποντας την μητέρα μου και την γιαγιά μου να φτιάχνουν και καμιά φορά τις βοηθούσα. Έτσι σιγά σιγά άρχισα και εγώ να το φτιάχνω.

Εμείς: Πώς φτιάχνεις το ψωμί;

Γιαγιά: Του Σταυρού ή της Σταυροπροσκυνίσεως οι γυναίκες πήγαιναν στην εκκλησία και έπαιρναν σταυρολούλουδα. Όταν γύρναγαν σπίτι τους έπαιρναν μια πήλινη λεκάνη και έβαζαν μέσα αλεύρι και νερό. Ύστερα τα ανακάτεβαν και έφτιαχναν ένα ζυμάρι. Έπειτα το καλύπτανε με κουβέρτες, βάζανε από' πάνω τα σταυρολούλουδα και το άφηναν να φουσκώσει 24 ώρες. Αφού φούσκωνε το έβαζαν στο ψυγείο και

κάθε εβδομάδα το ξανάπιαναν με ζεστό νερό και αλεύρι. Αυτό γινότανε για τρεις βδομάδες. Όταν το προζύμι ήταν έτοιμο το έβαζαν σε μια πήλινη λεκάνη και το ανακατέβανε με αλεύρι και νερό. Μετά χώριζαν την ζύμη σε κομμάτια και τα τοποθετούσαν στη πινακωτή. Εκεί τα άφηναν καλυμμένα με κουβέρτες για να φουσκώσουν και μετά από ώρες τα έβαζαν στο φούρνο για να ψηθούν. Έτσι φτιάχνω και εγώ το ψωμί.

Εμείς : Πόσες φορές στη ζωή έχεις φτιάξει ψωμί;

Γιαγιά: Αμέτρητες! Κάθε εβδομάδα έφτιαχνα όση ποσότητα χρειαζόμασταν.

Εμείς: Ευχαριστούμε πολύ για το χρόνο που μας αφιερώσατε.