

Βασιλόπιτα Κεϊκ

Μια υπέροχη απλή Βασιλόπιτα Κεϊκ για την Πρωτοχρονιά, με τον πιο απλό τρόπο για να γράψεις την χρονιά!



ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΚΕΪΚ

1 Φαρίνα Αφοι Κεραμάρη MANNA
1 βούτυρο Αγελάδος (250γρ.)
400 γρ. ζάχαρη
5 αβγά
1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι
Εύσμα από 1 πορτοκάλι
1 σφηνάκι κονιάκ
2 βανίλιες
άχνη ζάχαρη
πολύχρωμα σοκολατάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλείφεις το βούτυρο στο ταψάκι για το κεϊκ.
Μετά στο μπολ βάζεις βούτυρο και ζάχαρη η άχνη ζάχαρη.
Ύστερα τα ανακατεύεις μαζί και αργά στην μικρή σκάλα του μίξερ.
Αφού θα απορροφήσει την ζάχαρη τότε βάζεις πιο δυνατά το μίξερ.
Χτυπάς το μείγμα μέχρι να ασπρίσει και βάζεις τις 2 βανίλιες όπου τα ανακατώνεις για λίγο.
Στη συνέχεια σε άλλο μπολ χτυπάς 1-1 τους κρόκους του αυγού.
Ρίχνεις το αυγό στο μείγμα και ανακατεύεις για λίγο.
Συνεχίζεις βάζοντας σε μπολ το τελευταίο αυγό και μετά στο μείγμα ανακατεύεις.
Προσθέτεις στο μείγμα το κονιάκ για άρωμα και ανακατεύεις.

Πλένεις καλά το πορτοκάλι και βάζεις το ξύσμα πορτοκαλιού αυτά μαζί ανακατεύεις (όχι το άσπρο μέρος).

Ρίχνεις στο μείγμα 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι.

Χτυπάς για λίγο και βάζεις αλεύρι ανακατώνοντας στην μικρή ταχύτητα του μίξερ.

Το μείγμα θα αρχίσει να πήζει και όταν γίνει σαν κρέμα είναι έτοιμο.

Με κουτάλι ρίξε το αλεύρι που βρίσκεται στο τείχος του μπολ και ανακάτωσε.

Στο βουτυρωμένο ταψάκι αδειάζεις το μείγμα και το απλώνεις.

Ο φούρνος πρέπει να είναι προθερμασμένος.

Βάλε το ταψάκι στο φούρνο και ψήνεις (στους 180 βαθμούς για περίπου 1 ώρα).

Η βασιλόπιτα θα είναι έτοιμη όταν φουσκώσει και κοκκινίσει.

Βγάλε την βασιλόπιτα από το φούρνο και αφήσε λίγη ώρα να ξεκουραστεί.

Βάλε σε αλουμινόχαρτο το φλουρί και μετά αναποδογύρισε την βασιλόπιτα για να μπει από το κάτω μέρος (όχι στην μέση).

Αναποδογύρισε την βασιλόπιτα και ρίξε από πάνω ζάχαρη άχνη

Δες και το βιντεο:



[Η ιστορία της Βασιλόπιτας \(και συνταγή\)](#)

[ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΥΤΥΧΗ ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΔΩ](#)



Το κόψιμο της βασιλόπιτας είναι από τα ελάχιστα αρχέγονα έθιμα που επιβιώνουν.

Η αναζήτησή μας για τις ρίζες του εθίμου της βασιλόπιτας, μας οδηγεί πίσω, στην αρχαιότητα, στις προσφορές άρτου ή και μελιπήκτων των αρχαίων ημών προγόνων, προς τους θεούς, κατά τη διάρκεια εορτών. Αναφέρει ο λαογράφος Φίλιππος Βρετάκος («Οι δώδεκα μήνες του έτους και αι κυριώτεροι εορταί των»):

«Οι πρόγονοί μας εις την αρχαιότητα κατά τας μεγάλας αγροτικές εορτάς προσέφερον εις τους θεούς, ως απαρχήν, έναν άρτον. Επί παραδείγματι κατά την εορτήν του θερισμού, που ελέγετο Θαλύσια και ήτο αφιερωμένη εις την Δήμητρα, κατασκευάζετο από το νέον σιτάρι ένας μεγάλος εορταστικός άρτος (ένα καρβέλι), που ελέγετο «Θαλύσιος άρτος», κατά δε την προς τιμήν Απόλλωνος εορτήν των Θαργηλίων εψήνετο, κατά το έθιμον, ο «θάργηλος άρτος».

Στο Σέλινο Χανίων, για παράδειγμα, ζυμώνονταν με λάδι, αλεύρι, ζάχαρη και πολλά μυρωδικά, σύμβολα της αφθονίας των οικογενειακών αγαθών. Και μόλις την έστρωνε η νοικοκυρά στο ταψί, σχεδίαζε στην όψη της με πιρούνι τσιμπητό σταυρό και άλλα πλουμίδια, που σκοπό είχαν να εξορκίσουν το κακό μάτι. Παρόμοια πίτα, με ζάχαρη και μυρωδικά, ετοιμάζαν και στις Κυδωνίες. Κι επί πλέον με κλειδί τη στόλιζαν με παράξενα σχήματα, για να κλειδώσουν την κακογλωσσιά, ενώ με δαχτυλήθρα, σύμβολο της νοικοκυροσύνης, γέμιζαν με σχέδια τα ενδιάμεσα κενά, για να είναι οι γυναίκες του σπιτιού γερές και προκομμένες.

Γλυκές βασιλόπιτες συνήθιζαν κυρίως στα αστικά κέντρα, αλλά και σε αρκετές αγροτικές περιοχές της πατρίδας μας. Τα υλικά ήταν περίπου τα ίδια. Ποίκιλε μόνο, από τόπο σε τόπο και από

οικογένεια σε οικογένεια, ο τρόπος διακόσμησής της, «τα γράμματα» όπως έλεγαν. Στολίδια δηλαδή από ζυμάρι, που το καθένα αντιστοιχούσε σε μια ευχή, έναν πόθο ή μια λαχτάρα. Έτσι η γυναίκα του γεωργού «έγραφε» στην πίτα το αλέτρι, τα ζωντανά, τα στάχυα, τα σακιά με το γέννημα, για να τα ευλογεί ο Αι-Βασίλης και να δώσει η χάρη του πλούσια σοδειά. Η γυναίκα του τσέλιγκα το μαντρί, τα πρόβατα, τα σκυλιά, τις καρδάρες με το γάλα. Η γυναίκα του αμπελουργού τα κούτσουρα, το βαρέλι, το πατητήρι και ό,τι άλλο ποθούσε η καρδιά της να ευλογεί ο καλοσυνάτος Άγιος.

Η παραδοσιακή Μικρασιατική βασιλόπιτα ήταν πολύ εντυπωσιακή σε εμφάνιση και γεύση. Εμοιαζε με ένα μεγάλο τραγανό πεντανόστιμο μπισκότο στολισμένο με δικέφαλο αετό στη μέση, ενδόμυχο ίσως πόθο και ευχή για εθνική νεκρανάσταση και ανασύσταση της Βυζαντινής Αυτοκρατορίας. Η Κωνσταντινουπολίτικη πάλι βασιλόπιτα ήταν γλυκιά, φουσκωτή, αρωματισμένη με χίλια δυο μπαχαρικά και έφερε στο μέσον μεγάλο Β, το αρχικό του Αι-Βασίλη, ή το αρχικό του ονόματος του νοικοκύρη, ενώ γύρω χαραγμένα ξόμπλια με το ψαλίδι, παρέπεμπαν σε πουλιά με ανοιγμένα φτερά.

Όμως η περισσότερο συνηθισμένη πατροπαράδοτη ελληνική πρωτοχρονιάτικη πίτα ήταν η αλμυρή, πολύφυλλη και με κύριο στοιχείο γέμισης το κρέας, όπου τις ενδόμυχες ευχές και τον βαθύτερο συμβολισμό δεν έκρυβε η διακόσμηση. Αλλωστε δεν έμεναν περιθώρια για στολίδια, αφού πάνω και κάτω είχε αλλεπάλληλα καλοβουτυρωμένα φύλλα, που κατά τόπους τα ονόμαζαν «πέταρα». Το πολύ-πολύ το επιφανειακό φύλλο, αισθητά μεγαλύτερο, ρίχνονταν κυματιστό, ώστε η επιφάνεια της πίτας να είναι πλούσια, ανάγλυφη, κυματιστή εκφράζοντας έτσι την ευχή για αφθονία των οικιακών αγαθών, σαν το κύμα της απέραντης θάλασσας. Στην αλμυρή πίτα οι ευχές, τα μαντέματα και οι συμβολισμοί εκφράζονται κυρίως με τα «σημάδια», που θα έκρυβε η νοικοκυρά στη βάση της, πέρα από το πατροπαράδοτο νόμισμα για τον τυχερό του χρόνου.

Έτσι, για παράδειγμα, η ηπειρώτικη παράδοση απαιτούσε βασιλόπιτα με κοτόπουλο, χοντροκομμένο αρνίσιο κιμά ή ολόκληρα κομμάτια χοιρινό κρέας, ανάμικτα με τραχανά, πράσα και αυγά. Και εκτός από το νόμισμα, ανάλογα με το επάγγελμα των μελών της οικογένειας, σαν «σημάδια», μικρό ξυλάκι για υγεία των αγωγιατών, μικρό κουκουνάρι για τους ξυλοκόπους, φύλλο πουρνάρι για τον τσομπάνο, άχυρο για τον γεωργό, σταυρουδάκι για το καλό του σπιτιού ή διάφορους καρπούς, όπως σπυρί στάρι, κουκί, φασόλι, καλαμπόκι και ό,τι άλλο ποθούσε η καρδιά τους να ευλογεί και να χιλιάζει η χάρη του Αι-Βασίλη.

Στη Δυτική Μακεδονία και στη Θράκη, όταν έρχονταν ο καιρός, να μοιράσει ο πατέρας της μεγάλης πατριαρχικής οικογένειας το βίος του στους γιους, άφηνε στη χάρη του Αι-Βασίλη να κρίνει το τι έπρεπε να πάρει ο καθείς. Έτσι στη μεγάλη βασιλόπιτα τα «σημάδια» δεν έμπαιναν για ευχή, αλλά για «τάξιμο». Και τα κομμάτια της τη χρονιά εκείνη τα ονόμαζαν «φιλιά». Σ' όποιου γιου το «φιλί» έπεφτε το νόμισμα, θα έπαιρνε το σπίτι. Σ' όποιου το φασόλι, το ποτιστικό χωράφι. Το στάρι, το ξηρικό χωράφι. Η κληματόβεργα, το αμπέλι. Το άχερο τα ζωντανά κ.λ.π. Αλλά και η κοπή της βασιλόπιτας γίνονταν με αληθινή ιεροπρέπεια. Πρώτα ο νοικοκύρης την έστρεφε τρεις φορές στο όνομα της Αγίας Τριάδος. Έπειτα έκανε με κλειδί, με μαχαίρι ή με πιρούνι τρεις φορές το σημείο του σταυρού, για να κόβεται η κακογλωσσιά, να κλειδώνονται τα κακά στόματα ή να αποτρέπεται το κακό μάτι. Και την ώρα ακριβώς, που άλλαζε ο χρόνος, άρχιζε να ονοματίζει τα κομμάτια, με καθιερωμένη πάντα σειρά. Πρώτο ήταν του Αι-Βασίλη. Έπειτα του Χριστού και της Παναγίας, του σπιτιού και στη σειρά όλων των μελών της οικογένειας, κατά ηλικία, αρχίζοντας από τους μεγαλύτερους και καταλήγοντας στα παιδιά. Κομμάτι έκοβε και για τους φτωχούς, τα ζωντανά, τα

χωράφια και τα αμπέλια, το μύλο και τη βάρκα, γιατί όλα έπρεπε να πάρουν την ευλογία του Αι-Βασίλη. Και σαν απόσωνε τον εορταστικό δείπνο η οικογένεια, ο νοικοκύρης κατέβαινε στο στάβλο, να ταΐσει την πίτα τους στα ζωντανά, ενώ την επαύριο θριμάτιζε και σκορπούσε το δικό τους κομμάτι στα κτήματα και στα αμπέλια.

Σε μερικούς τόπους, όπως στην Κάρπαθο και τη Σκύρο, έπλαθαν ξεχωριστή πίτα για τα μεγάλα ζώα, τους πολύτιμους συνεργάτες του νοικοκύρη στον καθημερινό μόχθο, την οποία ονόμαζαν «βουόπιτα» ή «βοδόκλουρα» και θριματισμένη, με λίγο αλάτι, τους την τάζαν ανήμερα της πρωτοχρονιάς. Στα Χάσια, ξεχωριστή πίτα έπλαθαν και για τον τσομπάνο, τον βοσκό των προβάτων. Αφού η οικογένεια θα είχε κόψει τη δική της πίτα, λίγο μετά τα μεσάνυχτα οι άντρες του σπιτιού πήγαιναν στη στάνη να κόψουν και την πίτα του τσομπάνου και μαζί του τραγουδούσαν και γελούσαν και χόρευαν ως το πρωί σε πασίχαρο γλέντι, που το σεκοντάριζαν τα βελάσματα των προβάτων και των κατσικιών. Στην πίτα εκείνη το νόμισμα δεν είχε καμιά σημασία. Αντ' αυτού έβαζαν ένα κουλουριασμένο ξυλάκι, που το έλεγαν «μαντρί» και το θεωρούσαν σαν κάτι ιερό. Γι αυτό κι όποιος το εύρισκε, το παράχωνε στη στάνη, σε μέρος που δεν θα το πατούσαν άνθρωποι και ζώα.

Στην αρχοντική Σιάτιστα η παράδοση ήθελε δύο βασιλόπιτες. Μιά γλυκιά και μια αλμυρή με φύλλα. Την γλυκιά έκοβαν τα μεσάνυχτα, στην αλλαγή του χρόνου, για να τους φέρει γλυκές μέρες. Την αλμυρή, που περιείχε και το ασημένιο νόμισμα «το δώρο», όπως το έλεγαν, την ονόμαζαν «του σπιτιού», την έκοβαν στο εορταστικό μεσημεριανό τραπέζι της πρωτοχρονιάς, και ο τυχερός άναβε με το νόμισμα λαμπάδα για το καλό όλης της οικογένειας. Η πίτα εκείνη περιείχε επί πλέον και σταυρουδάκι από χλωρά κλαράκια για υγεία και ευτυχία.

Στην ορθόδοξη παράδοση

Το έθιμο των ημερών απαιτεί ένα γλυκό «τυχερό» παιχνίδι «την κοπή της Βασιλόπιτας. Πολλές συνταγές κυκλοφορούν όμως όλες έχουν ένα βασικό συστατικό «το πολυπόθητο φλουρί! Πριν την κόψετε, διαβάστε την ιστορία της.

Η ιστορία της βασιλόπιτας, είναι μια ιστορία που συνέβηκε πριν από εκατοντάδες χρόνια, πριν από 1500 χρόνια περίπου, στην πόλη Καισαρεία της Καππαδοκίας, στη Μικρά Ασία. Ο Μέγας Βασίλειος ήταν δεσπότης της Καισαρείας και ζούσε αρμονικά με τους συναθρώπους του, με αγάπη, κατανόηση και αλληλοβοήθεια

Κάποια μέρα όμως, ένας αχόρταγος στρατηγός « τύραννος της περιοχής, ζήτησε να του δοθούν όλοι οι θησαυροί της πόλης της Καισαρείας, αλλιώς θα πολιορκούσε την πόλη για να την κατακτήσει και να τη λεηλατήσει.

Ο Μέγας Βασίλειος ολόκληρη τη νύχτα προσευχόταν να σώσει ο Θεός την πόλη. Ξημέρωσε η νέα μέρα και ο στρατηγός αποφασισμένος με το στρατό του περικύκλωσε αμέσως την Καισαρεία. Μπήκε με την ακολουθία του και ζήτησε να δει το Δεσπότη, ο οποίος βρισκόταν στο ναό και προσευχόταν. Με θράσος και θυμό ο αδίστακτος στρατηγός απαίτησε το χρυσάφι της πόλης καθώς και ότι άλλο πολύτιμο υπήρχε στην πόλη.

Ο Μέγας Βασίλειος απάντησε ότι οι άνθρωποι της πόλης του δεν είχαν τίποτε άλλο πέρα από πείνα και φτώχεια, δεν είχαν να δώσουν τίποτε αξιόλογο στον άρπαγα στρατηγό. Ο στρατηγός με το που άκουσε αυτά τα λόγια θύμωσε ακόμα περισσότερο και άρχισε να απειλεί τον Μέγα Βασίλειο ότι θα τον εξορίσει πολύ μακριά από την πατρίδα του ή κι ακόμη μπορεί να τον σκοτώσει.

Οι χριστιανοί της Καισαρείας αγαπούσαν πολύ το Δεσπότη τους και θέλησαν να τον βοηθήσουν. Μάζεψαν λοιπόν από τα σπίτια τους ότι χρυσαφικά είχαν και του τα πρόσφεραν, ώστε δίνοντάς τα στο σκληρό στρατηγό να σωθούν. Στο μεταξύ ο ανυπόμονος στρατηγός κόντευε να σκάσει από το κακό του. Διέταξε αμέσως το στρατό του να επιτεθεί στο φτωχό λαό της πόλης.

Ο Δεσπότης, ο Μέγας Βασίλειος, που ήθελε να προστατέψει την πόλη του προσευχήθηκε και μετά παρουσίασε στο στρατηγό ότι χρυσαφικά είχε μαζέψει μέσα σε ένα σεντούκι. Τη στιγμή όμως που ο στρατηγός πήγε να ανοίξει το σεντούκι και να αρπάξει τους θησαυρούς, με το που ακούμπησε τα χέρια του πάνω στα χρυσαφικά έγινε το θαύμα!

«Όλοι οι συγκεντρωμένοι είδαν μια λάμψη και αμέσως μετά έναν λαμπρό καβαλάρη να ορμάει με το στρατό του επάνω στον σκληρό στρατηγό και τους δικούς του. Σε ελάχιστο χρόνο ο κακός στρατηγός και οι δικοί του αφανίστηκαν. Ο λαμπρός καβαλάρης ήταν ο Άγιος Μερκούριος και στρατιώτες του οι άγγελοι.

Έτσι σώθηκε η πόλη της Καισαρείας. Τότε όμως, ο δεσπότης της, ο Μέγας Βασίλειος, βρέθηκε σε δύσκολη θέση! Θα έπρεπε να μοιράσει τα χρυσαφικά στους κατοίκους της πόλης και η μοιρασιά να είναι δίκαιη, δηλαδή να πάρει ο καθένας ό,τι ήταν δικό του. Αυτό ήταν πολύ δύσκολο. Προσευχήθηκε λοιπόν ο Μέγας Βασίλειος και ο Θεός τον φώτισε τι να κάνει. Κάλεσε τους διακόνους και τους βοηθούς του και τους είπε να ζυμώσουν ψωμάκια, όπου μέσα στο καθένα ψωμάκι θα έβαζαν και λίγα χρυσαφικά. Όταν αυτά ετοιμάστηκαν, τα μοίρασε σαν ευλογία στους κατοίκους της πόλης της Καισαρείας. Στην αρχή όλοι παραξενεύτηκαν, μα η έκπληξή τους ήταν ακόμη μεγαλύτερη όταν κάθε οικογένεια έκοβε το ψωμάκι αυτό κι έβρισκε μέσα τα χρυσαφικά της. Ήταν λοιπόν ένα ξεχωριστό ψωμάκι, η βασιλόπιτα. Έφερνε στους ανθρώπους χαρά κι ευλογία μαζί. Από τότε φτιάχνουμε κι εμείς τη βασιλόπιτα με το φλουρί μέσα, την πρώτη μέρα του χρόνου, τη μέρα του Αγίου Βασιλείου

ΠΗΓΕΣ:

www.24grammata.com

www.glykokyriakis.gr

[ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ ΕΥΤΥΧΗ ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΔΩ](#)
