



Τα αρβανιτο-βλαχοχώρια, Δροσοπηγή, Φλάμπουρο, Λέχοβο φίλες μου, φημίζονται, μεταξύ άλλων και για τις καταπληκτικές πίτες. Όσοι έχουν δοκιμάσει σίγουρα μου δίνουν δίκιο. Οι βλαχαρβανίτισσες νοικοκυρές, έχουν αναγάγει το άνοιγμα του φύλλου σε ύψιστη τέχνη. Και αυτό γιατί από μικρές μαθήτευαν δίπλα στις μεγαλύτερες και διδάσκονταν ένα-ένα τα μυστικά. Πώς φτιάχνε-



ται η ζύμη, πώς ανοίγεται ομοιόμορφα ένα-ένα το λεπτό φύλλο, πώς τυλίγεται ο κόθρος, με ποιον τρόπο γίνεται το ράντισμα της πίτας με το βούτυρο και τέλος, με ποιο τρόπο θα ψηθεί για να γίνει τέλεια, τραγανή και λαχταριστή και όχι σκληρή «σαν τενεκές», ή μαλακιά και βαριά



«σαν λάσπη», όπως έλεγε η γιαγιά μου. Όλο αυτό το μάθημα δεν ήταν πανηγύρι. Οι νεαρές γυναίκες έπρεπε πάση θυσία να μνηθούν στα μυστικά, γιατί αργότερα, μια μέρα μετά το γάμο τους περνούσαν όλες από μια μεγάλη δοκιμα-

### Υλικά για τη ζύμη (για ένα ταψί κουζίνας)

- 2 ½ φλιτζάνια τσαγιού νερό βρύσης
- 5 φλιτζάνια τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις (λίγο πάνω λίγο κάτω)
- 1 κουταλιά αλάτι
- 250 γραμ. βούτυρο λιωμένο ή ελαιόλαδο ή ανάμεικτο λάδι με βούτυρο

### Υλικά για τη γέμιση

- 1 κιλό πράσα ψιλοκομμένα, το τρυφερό άσπρο και πράσινο μέρος
- 3-4 αυγά
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- ½ κιλού φέτα
- Αλάτι

σία. Έπρεπε να αποδείξουν την τέχνη και τη μαεστρία τους φτιάχνοντας πίτα κάτω από τα αμείλικτα βλέμματα των πεθερικών αλλά και όλου του σογιού του γαμπρού. Από το πόσο καλή θα ήταν η πίτα εξαρτιόταν και το αν θα έπαιρνε τον τίτλο της καλής νοικοκυράς ή αν ο τίτλος της ανοικοκύρευτης θα τη συνόδευε για μια ζωή!

Η πίτα για τους αρβανιτοβλαχούς δεν ήταν



απλά ένα φαγητό. Ήταν τό φαγητό! Την είχαν συνδέσει με όλες τις εκφάνσεις του κύκλου της ζωής. Τη γέννα, τη βάφτιση, το γάμο, την κηδεία, τα ταφικά έθιμα, τα πανηγύρια και τις γιορτές. Σε κάθε περίπτωση η πίτα ήταν διαφορετική, με ιδιαίτερη γέμιση, διαφορετικό τρόπο κατασκευής, με λιγότερο ή περισσότερο βούτυρο. Τυρόπιτες, πρασόπιτες, χορτόπιτες, τσουκνιδόπιτες, αρμυρόγλυκες κολοκυθόπιτες, μπουρέκια, πλούσιες γαλατόπιτες, ρεθανίκια στριφτά και τραγανά, πισπιλίτες, καλαμποκόπιτες, πίτες με ψημένα φύλλα, ...είναι μερικά από τα είδη της πίτας που έφτιαχναν και εξακολουθούν μερικές ακόμα νοικοκυρές να φτιάχνουν. Παλιά τις έφτιαχναν σε στρόγγυλα, μπακιρένια ταψιά, περασμένα με ένα παχύ στρώμα από καλάι. «Καλάι» είναι η τούρκικη ονομασία του



κασσίτερου. Κάθε χρόνο περνούσε από τα χωριά ο Πάννης ο Καλαϊτζής και «γάνωνε» τα φθαρμένα ταψιά. Τα έκανε να στραφοκοπάνε σαν καινούρια.

Η πίτα ψήνονταν στην πυροστιά με κάρβουνα. Από πάνω έβαζαν ένα μεταλλικό καπάκι, το σάτσι, ή γάστρα. Όπως καταλαβαίνετε, η πίτα ήταν μια μικρή περιπέτεια που, εκτός από μαστοριά



και αξιοσύνη, απαιτούσε και γερά μπράτσα.

Σήμερα, αν και τα πράγματα- ευτυχώς- έχουν γίνει πιο εύκολα, οι νοικοκυρές προτιμούν τις έτοιμες κατεψυγμένες πίτες που, δε λέω, μπορεί να είναι νόστιμες αλλά δε συγκρίνονται με τις σπιτικές.

Σήμερα θα φτιάξουμε βήμα - βήμα μια πίτα σχετικά εύκολη. Αν ακολουθήσετε προσεκτικά τις οδηγίες, θα αποζημιωθείτε από το αποτέλεσμα. Θα φτιάξουμε μια βάση για πίτα. Την γέμιση θα την επιλέγετε εσείς κάθε φορά και έτσι θα καυχήστε ότι μπορείτε να φτιάξετε όλων των ειδών τις πίτες.

### Εκτέλεση

Βάλτε τα ψιλοκομμένα πράσα στο σουρωτήρι και κάτω από το τρεχούμενο νερό της βρύσης πλύνετε τα πατώντας τα με τη χούφτα σας να ... σπάσουν και να μαλακώσουν. Αφήστε τα για λίγο να στραγγίσουν, ρίξτε τα στην κατασρόλα και αφήστε να βράσουν, ώσπου να «πιουν» το ζουμί τους. Προσθέστε τη μια κουταλιά λάδι και



ανακατέψτε δυο - τρεις φορές. Κλείστε το μάτι και αφήστε να μισοκρυώσουν. Προσθέστε τα αυγά ένα - ένα και μετά την τριμμένη φέτα.



Ανακατέψτε πολύ καλά να ενωθούν τα υλικά. Δοκιμάστε και αλατίστε αν χρειαστεί. Σε μια λεκανίτσα ρίξτε το νερό, το αλάτι και το αλεύρι κοσκινισμένο λίγο -λίγο. Ανακατέψτε με το χέρι σας από το κέντρο κυκλικά για να σας προκύψει μια ζύμη ελαστική που δεν κολλάει. Αν η ζύμη είναι πολύ μαλακιά προσθέστε λίγο- λίγο και άλλο αλεύρι. Ζυμώστε τη για λίγο ακόμα πάνω στον πάγκο και χωρίστε την σε 18 μικρά κομμάτια. Πλάστε τα κομμάτια σε μπαλίτσες. Αλευρώστε τον πάγκο και τις μπάλες και ανοίξτε



λίγο κάθε μπαλίτσα σε μικρό φύλλο. Μετρήστε 12 φύλλα. Αλείψτε κάθε ένα από τα 11 φύλλα με το λιωμένο βούτυρο και βάλτε το ένα πάνω στο άλλο. Το δωδέκατο βάλτε το χωρίς να το αλείψετε. Πατήστε τα λίγο με τα χέρια σας στο κέντρο και στις άκρες. Αλευρώστε και ανοίξτε με το πλάστη σιγά- σιγά. Αν δεν μπορείτε να χειριστείτε καλά τον πλάστη σπρώξτε απλά προς όλες τις κατευθύνσεις για να ανοίξει το φύλλο. Δώστε του το σχήμα του ταψιού που θα χρησιμοποιήσετε. Αφού το ανοίξετε αρκετά, απλώστε το στο ταψί το οποίο έχετε προηγουμένως αλει-



ψει με τέσσερις κουταλιές βούτυρο. Στρώστε τη γέμιση ομοιόμορφα. Κάντε το ίδιο με τα υπόλοιπα 6 φύλλα. Αλείψτε τα πέντε και το τελευταίο βάλτε το όπως είναι. Ανοίξτε τα σε φύλλο λίγο μεγαλύτερο από το προηγούμενο και απλώστε το πάνω από τη γέμιση σουρωτά. Γυρίστε τον κόθρο σαν κοτσίδα και ραντίστε με το υπόλοιπο βούτυρο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200ο για μία ώρα. (Μισή ώρα στην κάτω-κάτω θέση και έπειτα στη μεσαία, μέχρι να ροδοκοκκινίσει). **Καλή επιτυχία φίλες μου και ως την άλλη Τετάρτη μοιράστε την αγάπη σας απλόχερα, γιατί το μέτρο της αγάπης είναι η αγάπη χωρίς μέτρο.**

