

TSOUREKIA



Tsourekia are a staple at any Paschalino (**Πασχαλινό**) table setting. People give them as gifts and godparents include them as part of their Pascha gift packages to their godchildren.

Tradition has it that the **tsoureki (Τσουρέκι)** symbolizes the resurrection of Christ and rebirth. The flour is molded into shape and rises and takes on life as it transforms into its final shape. The bread has a 3-strand braid that is representative of the Holy Trinity- Father, Son, and Holy Spirit . A red egg is usually placed on top of the braid; the red symbolizes the blood of Christ and the egg itself symbolizes renewal and rebirth. The egg is often washed with olive oil that gives the it the shiny coating. This shine symbolizes the Light of Christ.

References:

<https://savorthebest.com/greek-easter-bread-tsoureki/>

[How To Make The Tsourekia](https://www.youtube.com/watch?v=3qF4-3QvTk)

<https://www.youtube.com/watch?v=3qF4-3QvTk>

[How to Make the Shape of The Bunny.](https://www.youtube.com/watch?v=3w2Nns2QFQA)

<https://www.youtube.com/watch?v=3w2Nns2QFQA>

<https://www.youtube.com/watch?v=7nLpYgajQTg>

RECIPE

This simple recipe teaches you how to make little tsourekia that look like bunnies!

Ingredients

1 can Sweetened Condensed Milk
1.5 cans (we use the can of the milk to measure) Sugar
2 Vanilla
6 Eggs
2 cans Vegetable or Corn oil
1 tea spoons Cardamom
1 tea spoons Mahlab
1 Orange (zest and juice)
1 tea spoons Mastic
12 table spoons Dry Yeast
2 tea spoons Baking Powder
3 kg flour = 21 cups of Bread Flour
3 cans Warm Water

Steps



1. Heat the first four ingredients in a pot, until the sugar melts.
2. Lower the heat a bit and add the vegetable oil.
3. Dissolve the yeast in the 3 cans of water (warm not hot) using a large bowl and then add the pot's mixture into it.
4. Add the rest of the ingredients and then, gradually add the flour.
5. Knead and let the mixture rest covered in a warm place for at least 2 hours so that it rises.
6. Your Tsourekia will be shaped like Bunnies
7. Cut a 30-gr piece, shape it into a small strip, and swirl it like a snail. In this way, you will create the Body of the Bunny.
8. Cut a 15-gr piece, shape it into a small strip, and roll it in the shape of a fish. In this way, you will create the Head of The Bunny. Add a clover to create the Bunny's Eye.
9. Cut a 3-gr piece and shape it into a ball. This way, you will create the Tail of the Bunny.

Follow the same process for the whole dough.

Transfer the cookies into a Baking Pan lined with parchment paper, spread with egg and bake at 350° F for about 15-20 minutes.

For more information and Requests email us:

greeklanguageculture@gmail.com

ΤΣΟΥΡΕΚΙΑ



Το Τσουρέκια είναι βασικό Πασχαλινό έδεσμα για το κάθε Πασχαλινό τραπέζι. Οι άνθρωποι τα δίνουν ως δώρα και οι νονοί τα συμπεριλαμβάνουν στα Πασχαλινά δώρα τους προς τα βαφτιστήρια τους.

Σύμφωνα με την παράδοση, το τσουρέκι συμβολίζει την Ανάσταση του Χριστού και την αναγέννηση. Το αλεύρι ζυμώνεται, φουσκώνει και παίρνει ζωή, καθώς μεταμορφώνεται στο τελικό του σχήμα. Το ψωμί έχει το σχήμα μιας πλεξούδας, φτιαγμένη με τρεις λωρίδες ζυμαριού, που αντιπροσωπεύει την Αγία Τριάδα - Πατέρα, Υιό και Άγιο Πνεύμα. Ένα κόκκινο αυγό τοποθετείται συνήθως στην κορυφή της πλεξούδας. Το κόκκινο χρώμα συμβολίζει το αίμα του Χριστού και το ίδιο το αυγό συμβολίζει την ανανέωση και την αναγέννηση. Το αυγό συχνά αλείφεται με ελαιόλαδο που του δίνει την λαμπερή επίστρωση. Αυτή η λάμψη συμβολίζει το Φως του Χριστού.

Πηγές:

<https://savorthebest.com/greek-easter-bread-tsourekia/>

[Για να φτιάξετε τα Τσουρεκια](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=3qF4-3QvTk>

[Για να φτιάξετε το σχήμα του μικρού λαγού](#)

<https://www.youtube.com/watch?v=3w2Nns2QFQA>

<https://www.youtube.com/watch?v=7nLpYgaiQTg>

ΣΥΝΤΑΓΗ

Αυτή η απλή συνταγή σου μαθαίνει πως να φτιάξεις τσουρέκια σε σχήμα μικρού λαγού.

Υλικά

- 1 κονσέρβα ζαχαρούχο γάλα
- 1,5 κονσέρβες ζάχαρης (με την ίδια κονσέρβα απ' το ζαχαρούχο μετράμε τα υπόλοιπα υλικά)
- 2 κουτάλια του γλυκού βανίλια
- 6 αυγά
- 2 κονσερβες σπορέλαιο ή αραβοσιτέλαιο
- 1 κουτάλι του γλυκού κάρδαμο
- 1 κουτάλι του γλυκού μαχλέπι
- 1 πορτοκάλι (τον χυμό και το ξύσμα)
- 1 κουτάλι του γλυκού μαστίχα Χίου
- 12 κουτάλια της σούπας μαγιά
- 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 3 κιλά αλεύρι = 21 κούπες αλεύρι
- 3 κονσέρβες ζεστό νερό

Βήματα.



1. Σε μια κασαρόλα, θερμαίνετε ανακατεύοντας τα 4 πρώτα υλικά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
2. Χαμηλώνετε τη φωτιά λίγο και προσθέτετε το σπορέλαιο
3. Σε μια λεκάνη μεγάλη λιώνετε τη μαγιά με τα 3 κουτιά νερό (χλιαρό όχι καυτό) και αφού λιώσει προσθέτετε στη λεκάνη το μείγμα της κασαρόλας
4. Βάζετε και τα υπόλοιπα υλικά και σιγά σιγά προσθέτετε και το αλεύρι.
5. Ζυμώνετε και αφήνετε το μείγμα

σκεπασμένο σε ζεστό μέρος για τουλάχιστον 2 ώρες να φουσκώσει.

6. Για να έχουν το σχήμα μικρού λαγού ακολουθίστε αυτά τα βήματα:
7. Κόψτε ένα κομμάτι 30 γρ., Σχηματίστε μια μικρή λωρίδα και πλάστε την σε σχήμα σαλιγκαριού. Με αυτό τον τρόπο, θα δημιουργήσετε το Σώμα του Λαγού.
8. Κόψτε ένα κομμάτι 15 γρ., Σχηματίστε μια μικρή λωρίδα και πλάστε το σε σχήμα ψαριού. Με αυτό τον τρόπο, θα δημιουργήσετε το Κεφάλι του μικρού Λαγού. Προσθέστε ένα γαρύφαλλο (μπαχάρι) για να δημιουργήσετε το Μάτι του μικρού Λαγού.
9. Κόψτε ένα κομμάτι 3 γρ και πλάστε με αυτό μια μπάλα. Με αυτόν τον τρόπο, θα δημιουργήσετε την Ουρά του μικρού Λαγού.

Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για ολόκληρη τη ζύμη. Μεταφέρετε τα τσουρέκια σε ένα ταψί με χαρτί περγαμηνής, τα αλείψετε με αυγό και ψήνετε σε 180° C για περίπου 15-20 λεπτά.

Για παραπάνω πληροφορίες παρακαλώ στείλετε ε-μειλ στο:

greeklanguageculture@gmail.com