

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΚΑΙ ΕΘΙΜΑ

Από την περιοχή της Κύμης Εύβοιας



Αμυγδαλωτά

Μπακλαβάς



Αμυγδαλωτά



Υλικά

1kg αμυγδαλόψιχα
200gr ζάχαρη χοντρή
3 ασπράδια αυγών
1kg ανθόνερο
 $\frac{1}{2}$ kg ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε σε μαρέγκα τα ασπράδια με τη χοντρή ζάχαρη.

Ρίχνουμε στην αμυγδαλόψιχα τα ασπράδια

και αρχίζουμε να τα πιάνουμε μέχρι να απορροφηθεί η μαρέγκα.

Αν χρειάζεται λίγο υγρό για να υγρανθεί το αμύγδαλο, προσθέτουμε λίγο ανθόνερο.

Πλάθουμε τα αμυγδαλωτά σε αστεράκια εξάμυτα.

Τα βάζουμε σε ταψί που είναι στρωμένο με αντικολλητικό χαρτί και τα ψήνουμε στους 150 βαθμούς Κελσίου μέχρι να ροδίσουν οι μυτούλες τους. Όταν κρυώσουν τα βρέχουμε στο ανθόνερο, τα βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί να στεγνώσουν για αρκετές ώρες και μετά τα ζαχαρώνουμε με ζάχαρη άχνη.

Μπακλαβάς Κύμης



Ο μπακλαβάς με τα 100 φύλλα!! Όπως λέγεται.....
μακράν ο καλύτερος του κόσμου!!

Οι γυναίκες στην Κύμη ανοίγουν ένα ένα το φύλλο για να
φτιάξουν αυτόν τον ονομαστό και πολύ σιροπιαστό
μπακλαβά. Αυτό σίγουρα γινόταν παλιότερα, στις μέρες
μας δύσκολα κάνουν αυτή την κοπιαστική δουλειά.

ΕΘΙΜΑ

Λυμμίδα

Την Τρίτη ημέρα από τα γεννητούρια κάνουνε τα λυμμίδα.

Μαζεύεται το σόι των γονιών, κολυμπάνε το παιδί μέσα σε μια σκαφίδα με νερό. Μέσα στο νερό ρίχνουνε ένα αυγό, λίγο αλάτι και ζάχαρη για να γίνει το παιδί άσπρο σαν τ' αυγό, αλάτι για να μην ιδρώνει ζάχαρη για να είναι γλυκό και οι συγγενείς ρίχνουνε λεφτά μέσα στο νερό.

Έθιμο γάμου

Άμα έφτανε η ώρα για το στεφάνωμα τα προικιά της η νύφη τα έφτιαχνε τέμπλα (γιούκο). Τη μέρα που θα γίνει ο γάμος το πρωί λούζεται η νύφη και ρίχνει τα νερά της μέσα σε μια λεκάνη και με το ίδιο νερά λούζονται κι άλλες κοπέλες για να παντρευτούν κι αυτές γρήγορα. Τη νύφη την ντύνουν και την στολίζουν οι φιλενάδες της κα τραγουδάνε. Ό γαμπρός παίρνει τα κλαρίνα και πάει να πάρει τον κουμπάρο. Όταν φτάνουν στο σπίτι τ' ασκέρι κρύβει τη νύφη σε μια καμάρα. Ψάχνουνε να την βρούνε και αρχίζουν τα γέλια.