

**ΨΥΧΟΣΑΒΒΑΤΟ ΠΕΝΤΗΚΟΣΤΗΣ: Εννέα μέρες μετά την Ανάληψη του Χριστού, δηλαδή το Σάββατο πριν την Κυριακή της Πεντηκοστής, η Εκκλησία μνημονεύει όλους τούς κεκοιμημένους από τον Αδάμ μέχρι σήμερα. Το Ψυχοσάββατο αυτό, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, φτιάχνουν τα χρυσά κόλλυβα.**

ΨΥΧΟΣΑΒΒΑΤΟ: Η λαϊκή παράδοση, αλλά και οι θρύλοι, αναφέρουν σε σχέση με τα χρυσά κόλλυβα ότι ο Χριστός το βράδυ της Αναστάσεως δίνει στις ψυχές την ελευθερία να «σεργιανίσουν» στη γη.

Εννέα μέρες μετά την Ανάληψη του Χριστού, δηλαδή το Σάββατο πριν την Κυριακή της Πεντηκοστής, η Εκκλησία μνημονεύει όλους τούς κεκοιμημένους από τον Αδάμ μέχρι σήμερα. Το Ψυχοσάββατο αυτό, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, φτιάχνουν τα χρυσά κόλλυβα.

Το Σάββατο, λοιπόν, πριν την Κυριακή της Πεντηκοστής η ελευθερία των ψυχών τελειώνει και πρέπει να επιστρέψουν στις θέσεις τους στον ουρανό και μάλιστα χορτάτες!

Οι συγγενείς την παραμονή του Σαββάτου, δηλαδή το πρωί της Παρασκευής, φτιάχνουν τα κόλλυβα τα οποία πηγαίνουν στην

εκκλησία το απόγευμα να τα διαβάσει ο ιερέας, ώστε οι ψυχές των νεκρών τους να «φάνε» και να επιστρέψουν στον ουρανό χορτασμένες από το συχώριο που θα τους δίνει ο κόσμος («Θεός σχωρές τον») στο μοίρασμα.

Εκείνη τη στιγμή, οι ψυχές έχουν συγκεντρωθεί και η μια ρωτάει την άλλη: «εσύ έχεις κόλλυβο να φας;». Όποια ψυχή δεν έχει κόλλυβο, είτε γιατί την ξέχασαν οι συγγενείς, είτε γιατί δεν έχει κανέναν να την θυμηθεί, οι άλλες ψυχές της δίνουν να «φάει» από το δικό τους για να μην επιστρέψει «ξερή» όπως λένε σε κάποια μέρη της Ελλάδας, δηλαδή πεινασμένη.

Η λαϊκή παράδοση που θέλει η μια ψυχή μοιράζεται το κόλλυβο της με την άλλη, έχει τη βάση της στη γενική σημασία που δίνει η Εκκλησία σχετικά με τα κόλλυβα της Πεντηκοστής όπου μνημονεύονται όλοι οι νεκροί, οι οποίοι για διάφορους λόγους δεν είχαν την ευκαιρία να τύχουν της ωφελείας των μνημοσύνων.

Σε κάθε παράδοση τα κόλλυβα είναι μέρος της παράδοσης μας, της θρησκείας μας, αλλά και ένα από τα πλέον υγιεινά γλυκά.

# Στάρι (Κόλλυβα) - Παραδοσιακή ΕΥΚΟΛΗ πεντανόστιμη συνταγή

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