

## *Ricetta di Còlliva (In greco "Κόλλυβα")*

*Còlliva* è una preparazione dolce che viene offerta al ricordo dei morti. Di solito è fatto di grano bollito, melograno, coriandolo/prezzemolo/menta e noci (esiste una vasta alternativa di aromi e ingredienti per quanto riguarda il gusto, che ha a che fare con le usanze popolari e regionali). Negli ultimi anni è consuetudine essere ricoperto di zucchero a velo.

La parola deriva dal Kòllivo (antico greco), che in origine significava un grano di cereali (e in questo senso passato nella *Còlliva*) e poi la moneta molto piccola.

*Còlliva* viene offerto ai partecipanti nei memoriali della chiesa, ma viene poi distribuito ai parenti o alle case amiche. L'usanza risale ai primi anni cristiani ed è legata alle "Περίδειπνα" (cena dopo il servizio funebre *nell'antichità*) dei Greci e di altri popoli.

*Còlliva* si preparano per il Psychosavvata (es. Sabati prima delle Domeniche di Carnevale, il Tyrinis e la prima Quaresima e il Sabato prima della Domenica di Pentecoste) e ogni volta che vogliamo commemorare i nostri cari defunti.

*Còlliva* simboleggia la resurrezione. Vale a dire, come il chicco di grano caduto in terra, sepolto cambia consistenza ma non marcisce, e poi cresce migliore e più bella, nello stesso modo anche il corpo umano sepolto nella terra si decompone, per risorgere di nuovo senza essere danneggiato, glorioso in eternità. Questa bella immagine ci viene data dall'apostolo Paolo nella Lettera ai Corinzi (capitolo 12, versi 35-44). La stessa immagine della Sua Resurrezione fu anche usata da Cristo (Giovanni Vangelo, capitolo 12, versetto 24).

## Ricetta

½ kg di grano

un po' di sale

1 tazza da tè zucchero semolato o 1 e ½ zucchero a velo

1 tazza da tè semi di sesamo

1 tazza da tè farina 00 (oppure fette biscottate tritate finemente)

1 tazza da tè melograno pulito

(per decorazione amalgamate con il resto degli ingredienti prima di servire)

1 tazza da tè uvetta mista

1 tazza da tè Noci tritati grossolane

1 tazza da tè mandorle senza buccia tagliate grossolanamente  
(più per la decorazione ma intere)

2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente

1 cucchiaino di cannella

1/4 cucchiaino di garofano

## Preparazione

- Dalla notte precedente metti il grano in una ciotola e coprilo con abbondante acqua fredda. Più il grano è bagnato, minore è la bollitura che vuole.

- Il giorno seguente lo scoliamo, lo mettiamo in una casseruola e lo copriamo con acqua pulita. Fatelo bollire. Far bollire per calore

moderato, per circa 15 minuti fino a quando il grano si ammorbida ma non si apre e scoppia.

- Il chicco di grano deve essere l'intero, nel masticare piacevole ma non troppo cotto.

- Lasciare in un colino per drenare bene. Versare sopra un asciugamano pulito e grande per asciugare molto bene. Lasciare asciugare completamente per tre o quattro ore per rimanere senza umidità. Se non lo usiamo subito, deve essere comunque messo nel frigorifero, perché inizia a fermentare, diventa acido e pericoloso per la salute.

- In una teglia poco profonda, metti i semi di sesamo. In un'altra, versare la farina. Mettiti nel forno e cuocili in aria per circa 15 minuti. Durante la cottura, mescolare il sesamo e la farina con un cucchiaio, per rosolare e arrostitire uniformemente.

- Rimuoverli dal forno e lasciarli raffreddare bene sul banco della cucina. Versare il sesamo nel tritatutto o nel mortaio, deve essere tritato finemente.

- Dentro una grande ciotola mettiamo tutti gli ingredienti e mischiamo bene

(lasciando a parte melograno, zucchero, mandorle intere e prezzemolo perché servono per la decorazione).

- Prendiamo una bella insalatiera o una teglia o vassoio un po' profondo

(di vetro/cristallo/porcellana o altro, un bel utensile per mettere la nostra preparazione).

- Versiamo tutta la miscela al interno del recipiente ,poi stendiamo bene sopra lo zucchero (usando un pezzo di carta da forno e pressando risulterà compatto) che diventerà la nostra base neutra per cominciare a decorare.Usando gli ingredienti messi a parte formiamo in mezzo il croce, nella parte bassa mettiamo il prezzemolo (erba) ,destra e sinistra dalla croce le iniziali del nome del nostro caro defunto (se si trata di una persona ,altrimenti niente) e piu decorazioni. Insomma a seconda ispirazione, e vostre abilità, sbizzarritevi e componete le vostre *decorazioni*.

( Nel web esiste una infinità di ricette e immagini basta clicare la parola- **Kolliva**-).