

Την Περασμένη Πέμπτη γιόρτασαν την γιορτή της Αναλήψεως στο χωριό μας. Τελέστηκε Θεία Λειτουργία στον Άγιο Γεώργιο το πρωί, όπου και είχαν Αρτοκλασία οι χωριανοί μας και οι φίλοι τους που είχαν έρθει από την Πάτρα και τις γύρω περιοχές. Μετά την Θεία Λειτουργία πήγαν στην Μαγκάνη όπου έφτιαξαν Κοσιμάρι και φάγανε μαζί με κοκορέτσι με δροσερό νερό δίπλα στην πηγή. Μετά επειδή ο καιρός δεν επέτρεπε πήγαν στο μαγαζί όπου γέμισε όλο πάνω και κάτω, έφαγαν και μετά χόρεψαν με τον Πάτερ να ανοίγει το χορό με την Παπαλάμπραινα.

Μια άλλη παρέα χωριανών μας μαζεύτηκε σε μία από τις λίγες στρούγγες που έχουν μείνει και γιόρτασε εκεί της Αναλήψεως με τον παραδοσιακό τρόπο.

Σε όλους ευχόμαστε να είναι καλά και του χρόνου ελπίζουμε να γευτούμε και εμείς λίγη από την χαρά της γιορτής.

### ΚΟΣ' ΜΑΡ ή ΚΟΣΙΜΑΡΙ

Γινόταν πάντα της Αναλήψεως , σαράντα ημέρες μετά το Πάσχα , πάντοτε Πέμπτη. Μαζεύονταν οι τσοπάνηδες που είχαν στρούγγες, έτρωγαν όλοι μαζί με τις οικογένειές τους. Έψηναν αρνιά, έφτιαχναν κος' μάρι, και για το τέλος είχαν φτιάξει και έτρωγαν πάντα γιαούρτι.

### ΥΛΙΚΑ

1 κιλό τυρί χλωρό ανάλατο πρόβειο (και νάναι λίγο ξυνό)

2 σπειριά χοντρό αλάτι

Μπομποτάλευρο, 1 πιατελάκι φρούτου μεγάλο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάζουμε τη κατσαρόλα στη φωτιά και τρίβουμε το τυρί με τα χέρια . Ρίχνουμε και το αλάτι και το ανακατεύουμε συνέχεια με ξύλινη κουτάλα. Πρέπει να λιώσει και να γίνει σαν γάλα. Μόλις λιώσει, ρίχνουμε το μπομποτάλευρο και ανακατεύουμε συνέχεια για να μη κολλήσει στη κατσαρόλα. Αυτό το μίγμα βγάζει λίπος και εμείς συνεχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να κλωνιάσει ( να μαζευτεί στη κουτάλα ).  
Και το τρώμε πάντα ζεστό.

{gallery}analipseos2018{/gallery}