



## FRÅGOR OCH SVAR



**Fråga:** *Om vi vill bära fram bröd i kyrkan, hur går det till?*

**Svar:** Gudstjänsten som Du åsyftar heter Artoklasia eller Pentartos (grekiska för fem bröd). Ordet "artoklasia" är grekiska och används av evangelisterna när de återger Jesus vid den sista måltiden "bryta brödet" och ge det till sina lärjungar som sin egen kropp. Artoklasia kan firas i slutet av afton- eller morgongudstjänsten eller vid slutet av den Gudomliga Liturgin. Fem runda bröd bärs fram av troende, som ett tecken på hängivenhet, på större festdagar eller på personliga högtider, t.ex. personens namnsdag, jämte vete, olivolja och vin. De fem bröden åminner oss om undret då Jesus utspisade fem tusen män, jämte kvinnor och barn, med fem bröd och två fiskar. Artoklasia symboliserar också och sätter i bruk Agapemåltiden som de första kristna hade i anslutning till nattvarden. Efter det att de troende hade tagit emot Kristi lekamen och blod samlades de till en gemensam måltid och på det sättet visade på det brödraskap som etablerats dem emellan genom deras gemensamma tro och att de tagit emot en och samme Herre i sakramentet. Det välsignade brödet i Artoklasian anses ha en effekt på vår helgelse och vara till hjälp emot kroppslig svaghet och sjukdom om det mottas "i tro". Då det välsignade brödet delas ut i kyrkan intages det inte där utan utanför kyrkporten så att ingen sammanblandning med den Heliga Nattvarden skall ske. Det bröd som bakas till Artoklasian är ett sött bröd. Man bakar inte Prosforabröd till Artoklasian.

→ Här följer **ett recept** på hur man bakar artos till Artoklasia:

5 dl vatten

Knappt ett paket jäst

1 1/2 dl honung

12 1/2 dl vetemjöl

4 teskedar kanel

2 dl russin

2 dl grovt hackade nötter och/eller mandlar

Smula jästen i degbunken. Värm vatten och honung i en kast-rull till 37 grader. Häll degspadet (vattnet och honungen) över jästen. Tillsätt kanel, russin och mandel/nötter. Rör i vetemjöllet. Låt jäsa övertäckt i 30 minuter. Forma degen till fem runda bullar. Låt sedan jäsa på plåt i 30 minuter. Grädda i 200 graders ugnsvärme i ca 20 minuter. (Observera att någon stämpel inte stämplas på brödet, som man gör med Prosfora.)