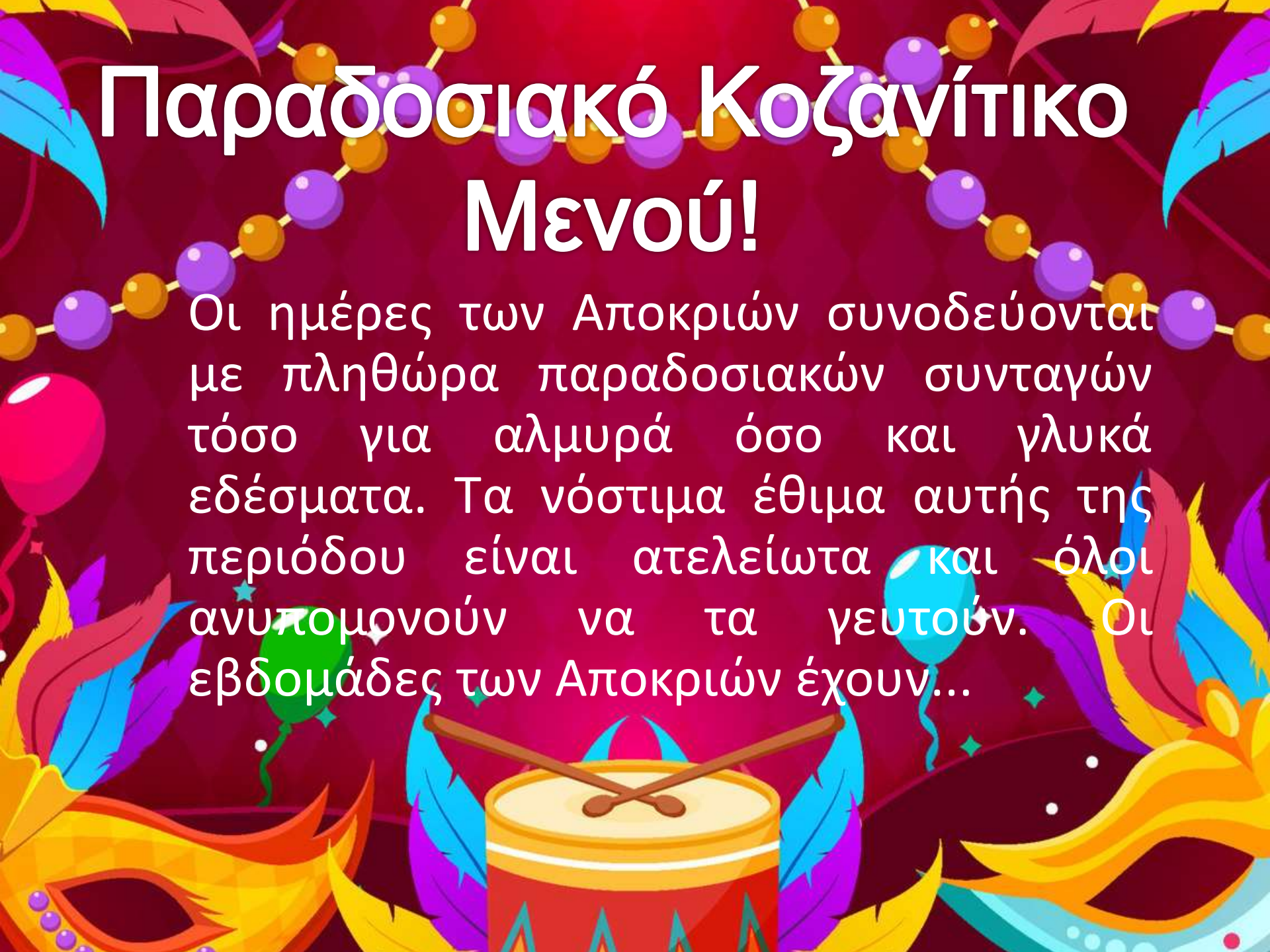


Η αποκριά στην Κοζάνη...

Τα καλύτερα φαγητά!!
Οι γευστικές συνήθειες
των ημερών

Παραδοσιακό Κοζανίτικο Μενού!

Οι ημέρες των Αποκριών συνοδεύονται με πληθώρα παραδοσιακών συνταγών τόσο για αλμυρά όσο και γλυκά εδέσματα. Τα νόστιμα έθιμα αυτής της περιόδου είναι ατελείωτα και όλοι ανυπομονούν να τα γευτούν. Οι εβδομάδες των Αποκριών έχουν...



Μπακλαβάς

Ένα από τα πιο συνηθισμένα και πεντανόστιμα γλυκά που την περίοδο της Αποκριάς κάνει θραύση!

→ Υλικά:

Για το μπακλαβά:

- ✓ 2 συσκ. φύλλο κρούστας (2x 450)
- ✓ 300 γρ. βούτυρο αιγοπρόβιο λιωμένο
- ✓ 500 γρ. καρύδια ή φυστίκια Αιγίνης
- ✓ 50 γρ. ζάχαρη
- ✓ 50 γρ. μαλακό βούτυρο για το ταψί

Για το σιρόπι:

- ✓ 600 γρ. ζάχαρη
- ✓ 500 γρ. νερό
- ✓ Λίγες σταγόνες χυμό λεμονιού

Εκτέλεση

- Αλέθουμε πρώτα τους ξηρούς καρπούς στο μπλέντερ με τη ζάχαρη, για να γίνουν πούδρα.
- Λιώνουμε το βούτυρο για τα φύλλα σε χαμηλή φωτιά και το αφήνουμε στην άκρη.
- Το ιδανικό ταψί για μπακλαβά πρέπει να είναι λεπτό και ρηχό.
- Ιδανικό μέγεθος για το ταψί είναι 35x27x5 εκ.
- Με το μαλακό βούτυρο, αλείφουμε πολύ καλά το ταψί.
- Θα κάνουμε μια στρώση με τα μισά φύλλα κρούστας στο ταψί.
- Απλώνουμε το ένα πακέτο φύλλα κρούστας, το ένα πάνω στο άλλο, στο βουτυρωμένο ταψί.
- Ραντίζουμε πεταχτά με το λιωμένο βούτυρο ανάμεσα στα φύλλα.

- 
- Στρώνουμε τα υπόλοιπα φύλλα, ένα-ένα, ραντίζοντάς τα πεταχτά με λίγο λιωμένο βούτυρο.
 - Ακόμα και αν μας σπάσουν κάποια φύλλα, τα χρησιμοποιούμε κανονικά.
 - Με κοφτερό μαχαίρι αφαιρούμε τις άκρες που εξέρχουν από το ταψί.
 - Βάζουμε το ταψί με τον μπακλαβά στο ψυγείο να κρυώσει το βούτυρο ανάμεσα στα φύλλα. Έτσι θα κοπεί ευκολότερα σε κομμάτια.
 - Χαράζουμε με προσοχή με ένα κοφτερό μαχαίρι σε μικρά μπακλαβαδωτά κομμάτια και περιχύνουμε την επιφάνεια με το λιωμένο χλιαρό βούτυρο.
 - Ανακινούμε το ταψί ώστε να πάει παντού το βούτυρο.
 - Ραντίζουμε την επιφάνεια του μπακλαβά με λίγο νερό για να μην χορεύουν τα φύλλα στο ψήσιμο.
 - **Για το ψήσιμο:**
 - Ο μπακλαβάς θέλει καλό ψήσιμο.
 - Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C στις αντιστάσεις.
 - Τοποθετούμε το ταψί στην τελευταία κάτω σχάρα και ψήνουμε για περίπου 1 ώρα και 30 λεπτά, μέχρι να ροδίσει καλά το γλυκό.

Γαλακτομπούρεκο της γιαγιάς:

- Υλικά

Για το γαλακτομπούρεκο της γιαγιάς

- 1 lt γάλα
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 μέτριο ακέρωτο λεμόνι (φλούδα)
- 2 βανίλιες
- 2 πρέζα/ες αλάτι
- 100 γρ. σιμιγδάλι ψιλό
- 40 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 2 αβγά
- 150 γρ. φρέσκο βούτυρο λιωμένο για το άλειμμα των φύλλων
- 9 φύλλα κρούστας ή Βηρυτού

Για το σιρόπι

400 γρ. ζάχαρη

300 γρ. νερό

Φλούδα λεμονιού

Λίγες σταγόνες χυμό
λεμονιού

1 κομμάτι/ια ξύλο κανέλα

Εκτέλεση

Για την κρέμα

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις ή στους 160°C στον αέρα
- Σε κατσαρόλα με χοντρή βάση βάζουμε το γάλα με τη ζάχαρη, τη φλούδα λεμονιού, τη βανίλια και το αλάτι να ζεσταθούν.
- Βροχηδόν ρίχνουμε το σιμιγδάλι, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα και αφήνουμε να πάρει βράση και να δέσει η κρέμα.
- Σβήνουμε τη φωτιά.
- Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε να λιώσει.
- Χτυπάμε τα αυγά με σύρμα και τα προσθέτουμε ανακατεύοντας γρήγορα για να μην ψηθούν από τη θερμοκρασία της κρέμας.
- Αφαιρούμε την φλούδα.

Το στήσιμο

- Βουτυρώνουμε ταψί 24x30 εκ. ή στρογγυλό 28εκ.
- Στρώνουμε τα 6 φύλλα κρούστας βουτυρώνοντας τα ένα-ένα.
- Αδειάζουμε την κρέμα.
- Γυρίζουμε προς τα μέσα τα φύλλα που εξέχουν και τα αλείφουμε με βούτυρο.
- Αλείφουμε με βούτυρο 2 φύλλα και τα διπλώνουμε στη μέση.
- Κλείνουμε το γαλακτομπούρεκο με το τελευταίο φύλλο.
- Αλείφουμε βούτυρο σε όλη την επιφάνειά του.
- Μπήγουμε τις άκρες προς τα μέσα με σπάτουλα.
- Χαράζουμε την επιφάνεια σε κομμάτια, προσέχοντας να μη βγει έξω η κρέμα και περιχύνουμε με το υπόλοιπο βούτυρο.
- Ραντίζουμε πεταχτά με λίγο νερό τα φύλλα για να κολλήσουν μεταξύ τους και να μην σηκώνονται στο ψήσιμο.
- Ψήνουμε στην κάτω σχάρα στις αντιστάσεις ή στη μεσαία σχάρα του φούρνου στον αέρα για περίπου 1 ώρα να φουσκώσει και να ροδίσει καλά το φύλλο.
- Το αφήνουμε να κρυώσει τελείως.

Κιχί τυρόπιτα Κοζάνης

- Οι μέρες της Τυρινής έρχονται και η διάσημη Κοζανίτικη στριφτή τυρόπιτα Κιχί είναι ιδανική για να γευτούμε το πλεγμένο τραγανό φύλλο της γεμιστό με φέτα.
- Απλά και λίγα υλικά χρειάζονται για να μπορέσουμε να απολαύσουμε αυτή τη μοναδική πίτα.

Υλικά

Για τη ζύμη:

- 400 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 240 ml νερό ζεστό
- ½ ΚΣ ξύδι
- 1 κγ αλάτι
- ½ ΚΣ ελαιόλαδο
- 70 ml ελαιόλαδο
- 40 γρ βούτυρο λιωμένο
- Για τη γέμιση:
- 300 γρ φέτα θρυμματισμένη

Εκτέλεση

ΟΔΗΓΙΕΣ

- Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνω το νερό με το ξύδι, το αλάτι, τη $\frac{1}{2}$ ΚΣ ελαιόλαδο και προσθέτω σταδιακά το αλεύρι ανακατεύοντας πρώτα με το σύρμα και στη συνέχεια με τα χέρια.
- Πλάθω τη ζύμη μέχρι να γίνει ελαστική και να μην κολλάει στο μπολ.
- Σκεπάζω με πετσέτα κουζίνας και αφήνω να ξεκουραστεί για μια ώρα.
- Αφού περάσει η ώρα βγάζω τη ζύμη σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη χωρίζω σε 9 μπάλες σε μέγεθος μανταρινιού.
- Ανοίγω την κάθε μία σε διάμετρο 15-20 εκ.
- Σε ένα μπολάκι αναμιγνύω το ελαιόλαδο με το λιωμένο βούτυρο.
- Τοποθετώ τις ζύμες ανά τρεις την μια πάνω από την άλλη και ενδιάμεσα αλείφω με το βουτυρόλαδο.
- Τις βάζω στο ταψί σε αλευρωμένη πετσέτα και τις σκεπάζω με πετσέτα για 15 λεπτά.
- Παίρνω τα 3 ενωμένα φύλλα και τα απλώνω σε αλευρωμένη επιφάνεια. Πασπαλίζω αλεύρι πάνω τους και τα ανοίγω με λεπτό πλάστη όσο πιο λεπτά μπορώ.

- Κόβω το φύλλο στη μέση, το αλείφω με βουτυρόλαδο και ραντίζω με τη θρυμματισμένη φέτα.
- Αρχίζω να τυλίγω το φύλλο από την πιο «στραβή» πλευρά του. Αφού το κάνω σαν ροδέλα το στριφογυρίζω γύρω από τον εαυτό του και το βάζω πίσω στο ταψί σκεπασμένο. Συνεχίζω όμοια και με τα υπόλοιπα φύλλα.
- Προθερμαίνω το φούρνο με το ταψί στους 180*C στις αντιστάσεις.
- Βγάζω το ταψί από το φούρνο και το αλείφω με 1 ΚΣ ελαιόλαδο.
- Ξεκινώντας από το κέντρο γυρίζω σαν σπирάλ το φύλλο με τη φέτα δημιουργώντας ένα κοχλία (σαλιγκάρι). Συνεχίζω και με τα υπόλοιπα φύλλα, τοποθετώντας τα όχι πολύ σφιχτά για να μπορέσουν αν ψηθούν και ανάμεσα.
- Αλείφω με το βουτυρόλαδο και από πάνω την πίτα και ραντίζω με λίγο νερό.
- Επιστρέφω το ταψί στο φούρνο (στην τελευταία προς τα κάτω σχάρα) και το ψήνω μέχρι να χρυσαφίσει το φύλλο για περίπου 1 ώρα.
- Βγάζω και αφήνω να κρυώσει για 10 λεπτά πριν σερβίρω.

Είναι χαψιά κι σχώριου!!

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ ΚΑΙ ΚΑΛΗ ΑΠΟΚΡΙΑ!!





ΚΑΡΑΜΠΕΛΑ ΔΑΝΑΗ
ΛΑΜΠΡΟΠΟΥΛΟΥ ΘΕΟΔΩΡΑ
Γ2