

## Φτιάχνουμε μελομακάρονα;

Εμείς πάντως φέτος φτιάξαμε στο σχολείο αυτό το παραδοσιακό γλυκό των Χριστουγέννων, που σκόρπισε παντού αρώματα από μέλι, κανέλα και γαρίφαλο.

Η δραστηριότητα ήταν μέρος του προγράμματος e Twinning «Wellbeing at school», που υλοποιείται στο σχολείο μας σε συνεργασία με άλλα τέσσερα σχολεία από την Ελλάδα, την Ιταλία και τη Γερμανία.

Τη συνταγή μας δίδαξε η κ. Νικολέτα και τα γλυκά μας τα έψησε η κ. Λίτσα στο κυλικείο! Ευχαριστούμε πολύ και τις δυο που μας έδωσαν την ευκαιρία να ζήσουμε αυτή την όμορφη εμπειρία.



### βήμα 1

Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Τοποθετούμε ένα κασαρολάκι στη φωτιά, ρίχνουμε όλα τα υλικά εκτός από το μέλι, και αφήνουμε να πάρουν μια βράση. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μέλι. Αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.



### βήμα 2

Ετοιμάζουμε ξεχωριστά τα 2 μείγματα στερεών και υγρών υλικών και τα αναμειγνύουμε, ρίχνοντας το μείγμα των υγρών στο μείγμα των στερεών. Ανακατεύουμε απαλά, για πολύ λίγο (περίπου 10 δευτερόλεπτα), ώστε να μην κόψει το μείγμα.



### βήμα 3

Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε ομοιόμορφο σχήμα (3-4 εκ. διάμετρο, 30 γρ. το κάθε ένα).

Ψήνουμε για περίπου 20-25 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανά και να πάρουν ωραίο χρώμα.



### βήμα 4

Μόλις είναι έτοιμα, ρίχνουμε τα καυτά μελομακάρονα στο κρύο σιρόπι και αφήνουμε για 10-15 δευτερόλεπτα.

Πασπαλίζουμε με μέλι και καρύδια.

## Υλικά

#### ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ

500 γρ. νερό  
800 γρ. κρυσταλλική ζάχαρη  
150 γρ. μέλι  
3 στικ κανέλα  
3 ολόκληρα γαρίφαλα  
1 πορτοκάλι, κομμένο στη μέση

#### ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΩΤΟ ΜΕΙΓΜΑ

400 γρ. χυμό πορτοκαλιού  
400 γρ. σπορέλαιο  
180 γρ. ελαιόλαδο  
50 γρ. άχνη ζάχαρη  
1/2 κ.γ. τριμμένο γαρίφαλο  
2-3 κ.γ. κανέλα  
1/4 κ.γ. τριμμένο μοσχοκάρυδο  
1 κ.γ. μαγειρική σόδα  
ξύσμα από 2 πορτοκάλια

#### ΓΙΑ ΤΟ ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΙΓΜΑ

1 κιλό αλεύρι γ.ό.χ.  
200 γρ. σιμιγδάλι, ψιλό