

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

1. Ψητή πάπια γεμιστή με μήλα, ξηρούς καρπούς και σταφίδες

από τον Γιώργο Υφαντίδη B5



Η πάπια συνηθίζεται στα Χριστουγεννιάτικα τραπέζια και είναι πολύ συνηθισμένη στη Ρωσία. Αυτό οφείλεται στο ότι οι πάπιες είναι άφθονες στις περιοχές της Ρωσίας. Επίσης, η πάπια με μήλα είναι κάτι που ταιριάζει πολύ στη γεύση.

Σε αυτή τη συνταγή η πάπια γεμίζεται πρώτα με μήλα, ξηρούς καρπούς και σταφίδες και στη συνέχεια ψήνεται στο φούρνο, στους 180° c περίπου 60 λεπτά για κάθε κιλό, δηλαδή περίπου δύο ώρες.

Συνταγή

Πάπια - 2 κιλά

Μήλα - 4-5 τεμ.

Καρύδια - 50 g

Σταφίδες - 50 g

Κανέλα - 1 κουταλάκι του γλυκού

Αλάτι - για γεύση

Σκόρδο - 2 σκελίδες

Αλεσμένο μαύρο πιπέρι - 1 κουταλάκι του γλυκού

Φρέσκο τζίντζερ - 1-2 κουταλάκια του γλυκού

Φυτικό λάδι - 2 κουταλιές της σούπας

Χυμός λεμονιού - 2 κουταλιές της σούπας

2. Μελομακάρονα

από την Ιωάννα Δούδαλη Β6



Υλικά

Για τη ζύμη

240 γρ. ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο



240 γρ. ελαιόλαδο ελαφρύ

50 γρ. κονιάκ

160 γρ. χυμός φρέσκου πορτοκαλιού

1 κ.γ. κοφτό σόδα μαγειρική

200 γρ. ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη

1 κ.γ. κοφτό γαρίφαλλο

2 κ.γ. κοφτά κανέλα

2 πορτοκάλια ακέρωτα (ξύσμα)

900 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

2 κ.γ. κοφτάμπέικιν πάουντερ

Για το σιρόπι

400 γρ. ζάχαρη

400 γρ. νερό

400 γρ. μέλι θυμαρίσιο

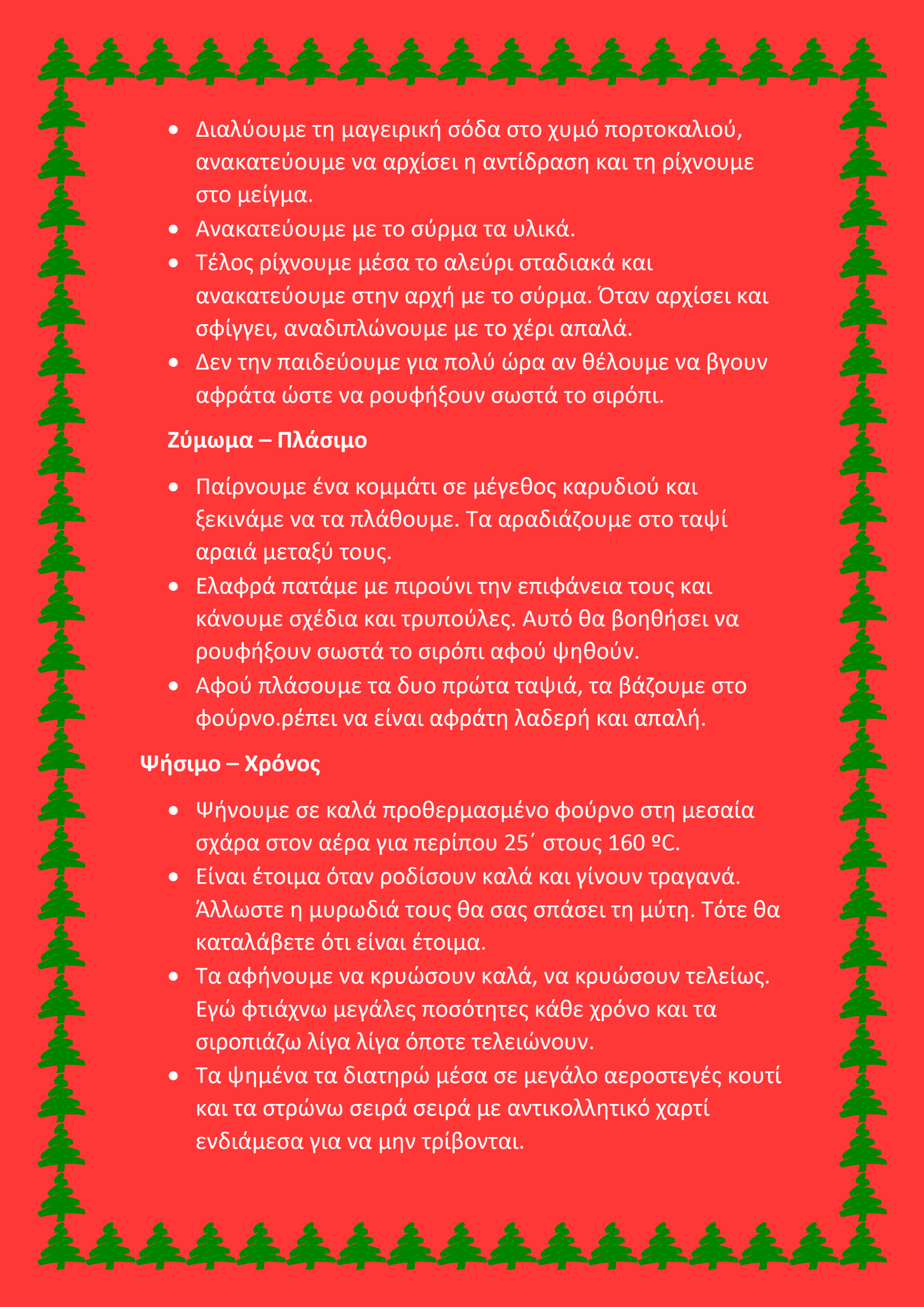
1/2 λεμόνι(ακέρωτο)

Αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης ή καρύδι (για το πασπάλισμα)

Εκτέλεση

Η ζύμη

- Σε άλλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο, το κονιάκ, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο, το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Με σύρμα τα ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και να λιώσει η ζάχαρη.

- 
- Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύουμε να αρχίσει η αντίδραση και τη ρίχνουμε στο μείγμα.
 - Ανακατεύουμε με το σύρμα τα υλικά.
 - Τέλος ρίχνουμε μέσα το αλεύρι σταδιακά και ανακατεύουμε στην αρχή με το σύρμα. Όταν αρχίσει και σφίγγει, αναδιπλώνουμε με το χέρι απαλά.
 - Δεν την παιδεύουμε για πολύ ώρα αν θέλουμε να βγουν αφράτα ώστε να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι.

Ζύμωμα – Πλάσιμο

- Παίρνουμε ένα κομμάτι σε μέγεθος καρυδιού και ξεκινάμε να τα πλάθουμε. Τα αραδιάζουμε στο ταψί αραιά μεταξύ τους.
- Ελαφρά πατάμε με πιρούνι την επιφάνεια τους και κάνουμε σχέδια και τρυπούλες. Αυτό θα βοηθήσει να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι αφού ψηθούν.
- Αφού πλάσουμε τα δυο πρώτα ταψιά, τα βάζουμε στο φούρνο. ρέπει να είναι αφράτη λαδερή και απαλή.

Ψήσιμο – Χρόνος

- Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στη μεσαία σχάρα στον αέρα για περίπου 25΄ στους 160 °C.
- Είναι έτοιμα όταν ροδίσουν καλά και γίνουν τραγανά. Άλλωστε η μυρωδιά τους θα σας σπάσει τη μύτη. Τότε θα καταλάβετε ότι είναι έτοιμα.
- Τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά, να κρυώσουν τελείως. Εγώ φτιάχνω μεγάλες ποσότητες κάθε χρόνο και τα σιροπιάζω λίγα λίγα όποτε τελειώνουν.
- Τα ψημένα τα διατηρώ μέσα σε μεγάλο αεροστεγές κουτί και τα στρώνω σειρά σειρά με αντικολλητικό χαρτί ενδιάμεσα για να μην τρίβονται.



Για το σιρόπι

- Βάζουμε το μέλι και τα υπόλοιπα υλικά σε κατσαρόλα και από την ώρα που θα πάρουν βράση, βράζουμε 3'.
- Ξαφρίζουμε τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια.
- Αφού βράσει το σιρόπι το αφήνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία. Η ένταση της εστίας να είναι στο 1 ή στο 2, ίσα που να τρέμει και να σιγοβράζει.