

ΒΙΒΛΙΟ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΩΝ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
από τους μαθητές του Δ2



Χριστουγεννιάτικη Εργασία
στο μάθημα της Πληροφορικής

Σχ. Έτος 2015-2016

Κουραμπιέδες

- 1,5 κιλό (12 φλιτζ. τσαγιού)
- Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις
- ΓΙΩΤΗΣ
- 10 γρ. (1/2 φακελάκι) Μπέικιν
- Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
-
- 100γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού)
- Ζάχαρη
- 500 γρ. (2 1/2 φλιτζ. τσαγιού)
- φρέσκο βούτυρο
- 500 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού)
- αμύγδαλα καθαρισμένα
- 2 αυγά (μόνο τους κρόκους)
- 1/2 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο
- και κανέλα
- 1 φάκελος Άχνη Ζάχαρη
- ΑΝΘΟΣ (για το κοσκίνισμα)
- 2 βανίλιες
- Λίγο κονιάκ



Εκτέλεση

Καβουρντίζετε τα αμύγδαλα και τα κόβετε σε μικρά κομματάκια. Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αφρατέψει το βούτυρο, προσθέτετε τα αμύγδαλα, όλα τα υπόλοιπα υλικά και τέλος το Αλεύρι με το Μπέικιν Πάουντερ (κοσκινισμένα). Ζυμώνετε μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Πλάθετε τους κουραμπιέδες και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για περίπου 20 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο. Πασπαλίζετε με τη Ζάχαρη Άχνη όταν είναι χλιαροί.

Από τον Βασίλη Πιπιλή

Χριστουγεννιάτικα Μπισκότα

Υλικά:

200 γρ. βούτυρο μαλακό, σε θερμοκρασία δωματίου
100 γρ. ζάχαρη άχνη
4 κ.γ. γάλα
2 κ.γ. άρωμα βανίλιας
300 γρ. αλεύρι
Χρώματα ζαχαροπλαστικής
Έξτρα άχνη για πασπάλισμα



Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς. Ετοιμάζετε τη ζύμη: Βάζετε το βούτυρο σε μπολ και το ανακατεύετε μέχρι να γίνει κρεμώδες. Ανακατεύετε μαζί τη ζάχαρη, για να ενωθεί και να έχετε ένα μαλακό μίγμα. Ρίχνετε τη βανίλια και το γάλα. Προσθέτετε κοσκινισμένο το αλεύρι, αναμιγνύετε καλά και χωρίζετε τη ζύμη σε 3 τμήματα, στα οποία προσθέτετε τα αντίστοιχα χρώματα ζαχαροπλαστικής (π.χ. πράσινο, κόκκινο και μίγμα των 2 για το καφέ-μοβ).

Ετοιμάζετε τα μπισκοτάκια: Αλευρώνετε καλά τον πλάστη και ανοίγετε πάνω σε καθαρή επιφάνεια κάθε κομμάτι διαφορετικού χρώματος ζύμης σε φύλλο ύψους 0.5-0,8 εκατοστών. Χρησιμοποιήστε κοπτικά (κουπ-πατ) και κόψτε τη ζύμη σε σχήματα, τα οποία θα ξεκολλάτε από την επιφάνεια εργασίας με σπάτουλα. Τα απλώνετε σε ταψί που έχετε καλύψει με λαδόκολλα. Μαζεύετε τη ζύμη που περισσεύει, την κάνετε μπάλα και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία, μέχρι να την αξιοποιήσετε πλήρως.

Ψήνετε τα μπισκοτάκια στον προθερμασμένο φούρνο για 8-10 λεπτά. Τα βγάζετε και τα αφήνετε να κρυώσουν εντελώς. Κρύα πια, τα πασπαλίζετε με άχνη που έχετε κοσκινίσει.

Από την Κατερίνα

Φοινίκια

για 6 άτομα

Υλικά

500 ml. ελαιόλαδο καλής ποιότητας
200 gr. ζάχαρη
1 πορτοκάλι ξύσμα και χυμό
2 κουταλάκια του γλυκού baking powder
650 gr. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
1 κουταλιά της σούπας κανέλα
1 κουταλάκι του γλυκού γαρίφαλο
Κρυσταλλική ζάχαρη και κανέλα για το πασπάλισμα



Εκτέλεση:

Χτυπάμε την ζάχαρη και το ελαιόλαδο στο μίξερ μέχρι να ασπρίσουν.

Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού, τον οποίο έχουμε ανακατέψει με το baking powder, το ξύσμα και τα κανελογαρίφαλα.

Προσθέτουμε το αλεύρι σταδιακά και ζυμώνουμε μέχρι να πάρουμε μια μαλακή, εύπλαστη ζύμη που δεν θα κολλάει στα χέρια.

Αν χρειαστεί προσθέτουμε επιπλέον αλεύρι ή λίγη σόδα αναψυκτικό, μέχρι να πάρουμε την επιθυμητή ζύμη.

Πλάθουμε κυλινδρικά την ζύμη φτιάχνοντας φοινίκια, τα πιέζουμε με ένα πιρούνι ώστε να κάνουμε ανάγλυφα σχέδια, αν θέλουμε.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180°C Κελσίου μέχρι να ροδίσουν, περίπου 20 λεπτά.

Μόλις τα βγάλουμε από τον φούρνο τα κυλάμε σε κρυσταλλική ζάχαρη και κανέλα.

Από τον Σταμάτη

Panettone

ΥΛΙΚΑ

- 700 γραμμ. αλεύρι (για όλες τις χρήσεις
- 10 γραμμ. μαγιά
- 180 γραμμ. ζάχαρη
- 60 γραμμ. νερό
- 4 κρόκοι αυγού
- 170 γραμμ. βούτυρο
- 5 αυγά
- 5 γραμμ. αλάτι
- 2 γραμμ. βανίλλια
- 150 γραμμ. σταφίδες σουλτανίνα
- 100 γραμμ. πορτοκάλι ψιλοκομμένο
- 50 γραμμ. μοσχολέμονο ψιλοκομμένο
- Για το γλάσο:
- 50 γραμμ. αμύγδαλα ξεφλουδισμένα
- 50 γραμμ. βερίκοκα ξερά
- 20 γραμμ. μέλι
- 20 γραμμ. ζάχαρη
- 30 γραμμ. αλεύρι
- 10 γρ. σιμιγδάλι
- 2 ασπράδια αυγού
- 20 γραμμ. βούτυρο



Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε στο μίξερ 50 γραμμάρια αλεύρι, 3 γραμμάρια μαγιά, 5 γραμμάρια ζάχαρη, 20 γραμμάρια νερό για 5 λεπτά. Αφήνουμε τη ζύμη μας να ξεκουραστεί μέχρι να γίνει τριπλάσια σε όγκο.

Προσθέτουμε 50 γραμμάρια αλεύρι, 3 γραμμάρια μαγιά, 5 γραμμάρια ζάχαρη και 20 γραμμάρια νερό μέχρι να πάρουμε μια λεία και ελαστική ζύμη. Πάλι αφήνουμε να ξεκουραστεί.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία προσθέτοντας αυτή τη φορά 100 γραμμάρια αλεύρι, 4 γραμμάρια μαγιά, 5 γραμμάρια ζάχαρη, 1 κρόκο και 20 γραμμάρια νερό. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα αφήνουμε να τριπλασιαστεί η ζύμη. Προσθέτουμε ξαναζυμώνοντας το υπόλοιπο αλεύρι, τη ζάχαρη, τους κρόκους, τα αυγά, το αλάτι, το βούτυρο και τη βανίλια.

Όταν το ζυμάρι γίνει ελαστικό προσθέτουμε τις σουλτανίνες, το πορτοκάλι και το μοσχολέμονο.

Κόβουμε τη ζύμη σε δύο κομμάτια, πλάθουμε σε μπαλάκια και τα βάζουμε σε δύο σκεύη. Σκεπάζουμε με ένα πανί ή με μια μεμβράνη και τοποθετούμε σε ζεστό μέρος για 1 ώρα.

Στη συνέχεια πλάθουμε ξανά τη ζύμη σε μπαλάκια και τοποθετούμε σε φόρμες για raphetone. Αφήνουμε ξανά σε ζεστό μέρος, σκεπάζουμε πάλι και αφήνουμε μέχρι η ζύμη να αγγίξει το χείλος της φόρμας.

Απλώνουμε λίγο από το γλάσο που έχουμε ετοιμάσει και αμύγδαλο και φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 50 λεπτά περίπου.

Μετά το ψήσιμο θα έχει αποκτήσει 3 με 4 φορές τον όγκο του. Το αφήνουμε ξεσκεπαστο για 10 περίπου ώρες και το καταναλώνουμε μετά από 1 μέρα το πολύ.

Εκτέλεση για το γλάσο:

Αλέθουμε σε μπλέντερ τα βερίκοκα, τα αμύγδαλα και το σιμιγδάλι. Βάζουμε στο μίξερ το μείγμα και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε για 5 λεπτά

Από τη Σοφία

Βασιλόπιτα.

Υλικά.

- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα Κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ
- 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη FYTRO
- 6 αυγά
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 20 γρ. (4 κουτ. σούπας κονιάκ)
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα εβαπορέ αδιάλυτο
- Άχνη Ζάχαρη ΑΝΘΟΣ για το πασπάλισμα

Εκτέλεση.

Χτυπάτε στο μπλ του μίξερ το βούτυρο και προσθέτετε σταδιακά τη Ζάχαρη, τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα και το κονιάκ. Στο τέλος προσθέτετε τη Φαρίνα κοσκινισμένη και χτυπάτε άλλο 1 λεπτό. Αδειάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 30-32 εκ. και ψήνετε 160-170°C ανάλογα με τον φούρνο (στη μεσαία σχάρα).

Tip: Μπορείτε να διακοσμήσετε με ρόδι ή Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ.

Από την Ιουλία



Γαλοπούλα Γεμιστή

ΓΙΑ ΤΗ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ

- 2 μικρές γαλοπούλες 4-5 κιλά και οι δύο
- $\frac{1}{4}$ του φλιτζανιού χυμό λεμόνι
- $\frac{1}{2}$ του φλιτζανιού χυμό πορτοκάλι
- $\frac{1}{2}$ του φλιτζανιού μαργαρίνη λιωμένη
- Αλατοπίπερο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ

- 4 λίτρα νερό
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι αλάτι



ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

- 6 κ.σ. βούτυρο
- Τα εντόσθια της γαλοπούλας
- $\frac{1}{4}$ του κιλού μοσχαρίσιο κιμά
- $\frac{1}{4}$ του κιλού χοιρινό κιμά
- $\frac{1}{4}$ του φλιτζανιού ρύζι Καρολίνα
- 200 γρ. κάστανα βρασμένα ή ψημένα
- $\frac{1}{4}$ του φλιτζανιού κουκουνάρια
- $\frac{1}{4}$ του φλιτζανιού σταφίδες
- 2 κ.σ. κονιάκ
- 1 φλιτζάνι ζωμό κοτόπουλου

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ

- $\frac{1}{2}$ κιλό κάστανα
- $\frac{1}{2}$ κιλό αποξηραμένα δαμάσκηνα
- $\frac{1}{2}$ κιλό αποξηραμένα βερούκοκα
- 3 μεγάλα κυδώνια
- 4 φλιτζάνια ζωμό κρέατος
- 9 κ.σ. βούτυρο
- 9 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. ζάχαρη

Προετοιμασία

- Βάλε το νερό με τη ζάχαρη και το αλάτι σε μια μεγάλη λεκάνη για να χωρέσει και τις δύο γαλοπούλες. Καθάρισε τις γαλοπούλες, ξέπλυνέ τις και κράτησε τα εντόσθια για τη γέμιση. Βύθισε τις γαλοπούλες στη μαρινάδα από το προηγούμενο βράδυ.
- Ετοίμασε τη γέμιση. Ξέπλυνε τα συκωτάκια της γαλοπούλας και κόψε σε μικρά κομματάκια. Σε μια κατσαρόλα ζέστανε το βούτυρο και σόταρε τα εντόσθια, τον κιμά και το κρεμμύδι να πάρουν χρώμα. Πρόσθεσε στη συνέχεια και το ρύζι, τα κάστανα - σε κομματάκια - τα κουκουνάρια, το κονιάκ και αλατοπιπέρωσε. Συνέχισε το ανακάτεμα και συμπλήρωσε το ζωμό κότας. Κατέβασε από τη φωτιά και άφησε τη γέμιση να κρυώσει.
- Βγάλε το κρέας από τη μαρινάδα, στράγγιξε και ξεκίνησε την προετοιμασία. Αλατοπιπέρωσε τις γαλοπούλες εξωτερικά, αλλά και εσωτερικά. Γέμισε κάθε γαλοπούλα με τη γέμιση ξεκινώντας από το στήθος. Βάλε όση χρειαστεί και στη συνέχεια ράψε την γαλοπούλα για να κρατήσεις τη γέμιση στο εσωτερικό της γαλοπούλας.
- Προθέρμανε το φούρνο στους 180°C. Βάλε τη γαλοπούλα στη γάστρα. Ανακάτεψε το χυμό πορτοκάλι, το χυμό λεμόνι και τη μαργαρίνη και άλειψε καλά όλη την επιφάνεια των πουλερικών. Σκέπασε την γάστρα και βάλε στο φούρνο σε χαμηλή φωτιά για 2 $\frac{1}{2}$ ώρες. Κράτησε λίγο από την επάλειψη για αργότερα.
- Στο μεταξύ ετοίμασε τα συνοδευτικά σου. Βράσε τα κάστανα και βάλε σε κατσαρόλα με ένα φλιτζάνι ζωμό κρέατος, 2 κ.σ. βούτυρο και 2 κ.σ. ελαιόλαδο να σιγοβράσουν για περίπου μισή ώρα. Αλάτισε και κράτησε στην άκρη. Βάλε παράλληλα τα δαμάσκηνα και τα βερίκοκα σε δύο φλιτζάνια ζωμό κρέατος να φουσκώσουν για λίγη ώρα και στη συνέχεια σόταρε σε ελαιόλαδο για 10 λεπτά να καραμελώσουν. Τέλος, πλύνε και καθάρισε τα κυδώνια. Κόψε σε κομμάτια και βάλε σε ένα σκεύος μαζί με ένα φλιτζάνι ζωμό κρέατος, 3 κ.σ. βούτυρο, 3 κ.σ. ελαιόλαδο και λίγο αλάτι. Άφησε να σιγοβράσουν και πασπάλισε με μπαχάρι και ζάχαρη. Ανακάτεψε να λιώσει η ζάχαρη και κράτησε όλα τα υλικά για το σερβίρισμα.
- Αφού σιγοψηθεί η γαλοπούλα, άνοιξε τη γάστρα και άλειψε με το υπόλοιπο μείγμα πορτοκαλιού, λεμονιού και μαργαρίνης. Δυνάμωσε τη φωτιά στους 220°C και συνέχισε το ψήσιμο για 20-30 λεπτά ακόμη να πάρει χρώμα η γαλοπούλα.
- Βγάλε τη γαλοπούλα από το φούρνο και σκέπασε τη γάστρα. άφησε για περίπου μισή ώρα για να μπορέσεις να την κόψεις σε κομμάτια και να μην διαλυθεί. Σέρβιρε μαζί με τα συνοδευτικά σου κυδώνια, δαμάσκηνα, κάστανα και βερίκοκα.

Από τον Απόστολο

Βασιλόπιτα

Υλικά

- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα Κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ
- 250 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη
- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη FYTRO
- 6 αυγά
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 20 γρ. (4 κουτ. σούπας κονιάκ)
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα εβαπορέ αδιάλυτο
- Άχνη Ζάχαρη ΑΝΘΟΣ για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μπολ του μίξερ το βούτυρο και προσθέτετε σταδιακά τη Ζάχαρη, τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα και το κονιάκ. Στο τέλος προσθέτετε τη Φαρίνα κοσκινισμένη και χτυπάτε άλλο 1 λεπτό. Αδειάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 30-32 εκ. και ψήνετε 160-170°C ανάλογα με τον φούρνο (στη μεσαία σχάρα).

Από την Ελένη



Γαλοπούλα γεμιστή πεντανόστιμη

Τι χρειαζόμαστε:

- 1 γαλοπούλα κατεψυγμένη γαλλικής προέλευσης (με θερμομέτρο) 4.5 κιλά περίπου (θα την βρείτε σε όλα τα μεγάλα super market)
- 300-350 γρ. κιμά χοιρινό
- 1 φάκελο κάστανα έτοιμα (θα την βρείτε σε όλα τα μεγάλα super market)
- $\frac{1}{2}$ φάκελο κουκουνάρι
- 1 κρεμμύδι ξερό
- $\frac{1}{2}$ χούφτα σταφίδες ξανθιές
- $\frac{1}{2}$ κιλό ρύζι κίτρινο
- 200 γρ. νερό
- 2 κύβους κότας
- 1 μικρό ποτηράκι κρασί λευκό
- 10 μικρές φρέσκες πατατούλες
- αλατοπίπερο
- φυτίνη με βούτυρο γάλακτος
- 1 μήλο
- 1/2 ποτήρι λάδι

Πώς το κάνουμε:



1) Σοτάρουμε το κρεμμύδι με λίγο αλάτι (το αλάτι διατηρεί γυαλιστερό και διάφανο το κρεμμύδι) και προσθέτουμε τον κιμά, τσιγαρίζουμε καλά και προσθέτουμε το κουκουνάρι, 1 κύβο κότας, σταφίδες, νερό, κάστανα, κρασί και τέλος όλο το ρύζι αν θέλουμε να περισσέψει γόμος, αν όχι βάζουμε 300-350 γρ και αφήνουμε να πιει όλο το νερό.



2) Πλένουμε καλά την γαλόπουλα και την αλείφουμε όλη μέσα έξω με την φυτίνη, αλατοπιπερώνουμε μόνο απέξω (γιατί ο γόμος είναι ήδη έτοιμος από αλάτι και έχει και το κύβο) και αρχίζουμε το γέμισμα, όσο πιο πολλή γέμιση τόσο πιο καλά (πιέζουμε και προσθέτουμε) και τέλος κλείνουμε με το μήλο (αν δεν θέλετε να το ράψετε) καρφώνοντας με οδοντογλυφίδα το πάνω και κάτω μέρος της κοιλιάς.

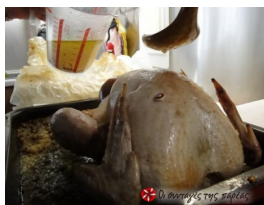


3) Βάζουμε σε μια γωνιά τον υπόλοιπο γόμο, προσθέτουμε 1/2 ποτήρι νερό στο ταψί, σκεπάζουμε με βρεγμένη λαδόκολλα την γαλόπουλα και την βάζουμε στο χαμηλότερο ράφι σε προθερμασμένο φούρνο (170 βαθμούς με

αέρα).

4) Στην συνέχεια βράζουμε 1 λίτρο νερό προσθέτουμε 1/2 ποτήρι λαδί και 1 κύβο κοτόπουλο.





5) Ανά μιση ώρα- τρία τέταρτα περίπου βγάζουμε την γαλόπουλα, ξεσκεπάζουμε παίρνουμε μια κουτάλα και την βρέχουμε με τον ζωμό κοτάς, σκεπάζουμε και βάζουμε στο φούρνο.



6) Καθαρίζουμε τις πατατούλες, αλατοπιπερώνουμε και στην 1 $\frac{1}{2}$ ώρα περίπου βγάζουμε τον χύμα γόμο και προσθέτουμε τις πατάτες.

7) Ξεσκεπάζουμε την γαλόπουλα αλλά δεν ξεχνάμε να την βρέχουμε με τα ζουμιά της από το ταψί. αφού έχουν γίνει οι πατάτες και έχει πεταχτεί το θερμομέτρο η γαλοπούλα είναι έτοιμη για σερβίρισμα. Καλή σας όρεξη και ελπίζω να σας αρέσει!!!

Από την Εμμανουέλα

Γαλοπούλα

Υλικά

Χριστουγεννιάτικη γαλοπούλα με τη κλασική συνταγή

Μία γαλόπουλα (4-5 κιλά) μαρινάδα

1 φλιτζ. του καφέ ελαιόλαδο

1 κ.α. μουστάρδα απαλή

1 φλιτζ. του καφέ κονιάκ

2 κ.σ. μέλι

1 κ.σ. σόγια σος φεσκοτριμμένο πιπέρι

Γέμιση

1 κιλά κιμάς χοιρινός

3 κ.σ. ρύζι για πιλάφι

24 κάστανα ψητά και καθαρισμένα

4 κ.σ. μαύρη σταφίδα χωρίς κουκούτσι

4 κ.σ. κουκουνάρι ελαφρώς καβουρδισμένο

1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στο μίξερ

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1 ποτήρι κρασιού λευκό ξηρό κρασί

4-5 κόκκοι μπαχάρι

1/2 κ.γλ. κανέλα

Αλάτι, πιπέρι

Πουρές κίτρινης κολοκύθας με καβουρδισμένα αμύγδαλα

1 κιλό κίτρινη κολοκύθα

1 μικρό κρεμμύδι λιωμένο στο μίξερ

2 κ.σ. φρέσκο βούτυρο

3-4 κ.σ. κρέμα γάλακτος

100 γρ. αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και ελαφρώς καβουρδισμένα

2 κ.γλ. τριμμένο κάρι

Αλάτι, πιπέρι

Σταφύλια σοτέ

1 κιλό ρώγες από άσπρο σταφύλι, χωρίς κουκούτσι

3 κ.σ. βούτυρο γάλακτος

2 κ.σ. καφέ ζάχαρη

1 ποτήρι κρασιού μοσχάτο κρασί

Παρασκευή

Μαρινάρισμα

Προετοιμάζουμε τη γαλοπούλα, καθαρίζοντάς τη σχολαστικά και πλένοντάς τη με άφθονο κρύο νερό. Στο μπλέντερ ενώνουμε τα υλικά της μαρινάδας σε ένα ομογενή πολτό. Την αλείφουμε με ένα πινέλο σχολαστικά εσωτερικά και εξωτερικά και την αφήνουμε για 3-4 ώρες. Την τοποθετούμε μέσα σε ένα ταψί.

Γαλοπούλα γεμιστή

Σε ένα μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι μέχρι να γυαλίσει. Ρίχνουμε μέσα τον κιμά και τον καβουρδίζουμε καλά. Ρίχνουμε το ρύζι και ανακατεύουμε. Σβήνουμε με το λευκό κρασί. Προσθέτουμε τη σταφίδα, το κουκουνάρι και τα κάστανα. Ανακατεύουμε, προσθέτουμε 1 ποτήρι κρασιού νερό και αφήνουμε να πάρει βράση. Αποσύρουμε τη γέμιση από τη φωτιά και προσθέτουμε το μπαχάρι, την κανέλα, το αλάτι και το πιπέρι. Με τη βοήθεια ενός κουταλιού γεμίζουμε τη γαλοπούλα πιέζοντας τη γέμιση για να χωρέσει όση περισσότερη γίνεται. Για να μην παιδευόμαστε ράβοντάς τη, τοποθετούμε στην τρύπα ένα ξινόμηλο. Τοποθετούμε το ταψί στο φούρνο, περιχύνοντας τη γαλοπούλα με όση μαρινάδα έχει μείνει, τη σκεπάζουμε με ένα αλουμινόχαρτο και την ψήνουμε στους 180°C για περίπου 3 1/2 ώρες. Την τελευταία μισή ώρα αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και την αφήνουμε να ροδίσει καλά

Από την Μελίτινη

ΔΙΠΛΕΣ

200 γρ. γάλα
200 γρ. χυμός πορτοκάλι
200 γρ. ελαιόλαδο
200 γρ. άχνη ζάχαρη
2 αυγά
1300 γρ. αλεύρι
1 πορτοκάλι, το ξύσμα του

1½ κ.γ. μαγειρική σόδα
λάδι για το τηγάνισμα
Σιρόπι
500 γρ. ζάχαρη
500 γρ. νερό
Γαρνίρισμα
καρύδια, τριμμένα για
πασπάλισμα
μέλι



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε πρώτα το σιρόπι για να κρυώσει. Σε μία κατσαρόλα βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 2 λεπτά (από όταν αρχίσει ο βρασμός). Δίπλες Χτυπάμε στο μίξερ με το εργαλείο για τις σκληρές ζύμες (γάντζο) το γάλα, το χυμό πορτοκαλιού, το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη άχνη. Προσθέτουμε τα αυγά, το αλεύρι και το ξύσμα μαζί με τη σόδα. Ζυμώνουμε έως ότου γίνουν μία ελαστική ζύμη. (Μπορούμε να ζυμώσουμε τα υλικά και στο χέρι). Αφήνουμε τη ζύμη για 20 λεπτά περίπου να ξεκουραστεί και με έναν πλάστη την ανοίγουμε σε λεπτό φύλλο πάχους 3 χιλιοστών. Κόβουμε λωρίδες ή τετράγωνα κομμάτια με ένα μαχαίρι και τηγανίζουμε σε καυτό λάδι σε μέτρια φωτιά. Με τη βοήθεια μιας τρυπητής κουτάλας διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Βγάζουμε τις δίπλες σε απορροφητικό χαρτί. Όταν στραγγίξουν, τις βουτάμε στο κρύο σιρόπι και τις σερβίρουμε σε πιατέλα. Γαρνίρουμε με μέλι και καρύδια. Διαβάστε επίσης Κουραμπιέδες Ποιο είναι το μυστικό για να βγουν μυρωδάτοι, τραγανοί και αφράτοι; Μελομακάρονα Κάθε χρόνο οφείλουμε να ψήσουμε μερικά ταψιά μελομακάρονα, μόνο και μόνο για να μυρίσει το σπίτι κανέλα, πορτοκάλι και γαρίφαλο. Στρούντελ Ένα γλυκό αγαπητό σε όλη τη Βόρεια Ευρώπη, με καταγωγή από την Αυστρία. Τηγανητά κεράσια Ένα πρωτότυπο κέρασμα, κάτι σαν λουκουμάδες γεμιστοί με κεράσι. Προσοχή στα κουκούτσια! Pastilla au lait Η παστίγια με γάλα είναι ένα μαροκινό γλυκό με φύλλο και ξηρούς καρπούς. Σας θυμίζει μήπως μπακλαβά;

Από τον Μανώλη Σαλάτα

Δίπλες Χριστουγεννιάτικες

Συστατικά

- 6 αυγά
- Το ξύσμα από 1 μεγάλο πορτοκάλι
- 1 πακέτο αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 3 φλιτζάνια μέλι
- 1 1/2 φλιτζάνι νερό
- 2 φλιτζάνια καρύδια ψιλοκομμένα
- 2 κ.γ. κανέλα
- Ηλιέλαιο για το τηγάνισμα



Τρόπος μαγειρέματος

- Χτύπησε τα αυγά σε ένα μπολ και πρόσθεσε το ξύσμα πορτοκαλιού και όσο αλεύρι πάρει για να έχεις μια σφιχτή ομοιόμορφη ζύμη που δεν κολλάει
- Χώρισε τη ζύμη σε 8 ίσα μέρη και πλάσε με αυτά 8 μικρά μπαλάκια. Τύλιξε με μεμβράνη και άφησε να σταθούν για 1 ώρα
- Πάρε την κάθε ζύμη και άνοιξε με τον πλάστη λεπτά, πολύ λεπτά φύλλα. Αν έχεις μηχανή για ζυμαρικά πέρασέ την από εκεί και θα γίνει άψογη σε χρόνο dt
- Κόψε σε παραλληλόγραμμα με ένα μαχαίρι ή μια ροδέλα για πίτσα
- Βάλε μπόλικο λάδι σε μια κατσαρόλα να κάψει και ετοιμάσου να ψήσεις τις δίπλες
- Δίπλωσε τα φύλλα σε χαλαρά ρολάκια και βούτηξε στο λάδι που έχει όμως κάψει πολύ καλά. Μια καλή ιδέα είναι να τυλίξεις τη ζύμη σε ένα πηρούνι αφήνοντάς τα στην κατσαρόλα
- Αφού πάρουν χρώμα βγάλε σε απορροφητικό χαρτί και να στραγγίξουν και ετοίμασε το σιρόπι
- Βάλε το μέλι και το νερό να βράσουν για μερικά λεπτά, αφάιρεσε τον αφρό και βούτηξε τις δίπλες μέσα να τραβήξουν λίγα λεπτά
- Βάλε τις δίπλες σε μια πιατέλα και πασπάλισε με το καρύδι και την κανέλα

Από τον Κωνσταντίνο

Κέικ σοκολάτας Χριστουγεννιάτικο

Τι χρειαζόμαστε:

- 2 φλ. ζάχαρη
- 1 3/4 φλ. αλεύρι
- 3/4 φλ. κακάο
- 1 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κ.γ. μαγειρική σόδα
- 1 κ.γ. αλάτι
- 2 βανίλιες
- 2 αβγά
- 1 φλ. γάλα
- 1/2 φλ. λάδι
- 1 φλ. βραστό νερό



Εκτελεση

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170°. Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια φόρμα.
- Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τη ζάχαρη, το αλεύρι, το κακάο, το μπέικιν, τη σόδα, το αλάτι και τις βανίλιες και ανακατεύουμε.
- Προσθέτουμε τα αβγά, το γάλα, το λάδι και ανακατεύουμε με το μίξερ σε μέτρια ταχύτητα για 2'.
- Τέλος προσθέτουμε το βραστό νερό και ανακατεύουμε.
- Το μείγμα θα είναι πολύ νερουλό, μη σας πειράξει, έτσι πρέπει να είναι.
- Ρίχνουμε το μείγμα στη φόρμα και ψήνουμε για 50-70 λεπτά
- ή μέχρι το μαχαίρι ή η οδοντογλυφίδα να βγαίνουν καθαρά.
- Βγάλτε το από το φούρνο και αφήστε για 10' να κρυώσει κάπως πάνω σε σχάρα. Μετά ξεφορμάrouμε και αφήνουμε να κρυώσει τελείως.

Από την Κωνσταντίνα

Κοτόπουλο Χριστουγέννων

ΥΛΙΚΑ:

- 1 φύλλο κρούστας
- 2 φιλέτα κοτόπουλο
- 1 γλυκό βύσσινο

ΥΛΙΚΑ για τη γέμιση:

- 1 χούφτα βερούκοκα ψιλοκομμένα
- 1 χούφτα δαμάσκηνα ψιλοκομμένα
- 1 χούφτα κάστανα ψιλοκομμένα
- μαϊντανό ψιλοκομμένο
- φασκόμηλο 1 πρέζα
- 150 γρ. βούτυρο
- 1 κρεμμύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο
- αλάτι, πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σουρώνουμε το βύσσινο και γεμίζουμε τα φιλέτα κοτόπουλου. Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο με λίγο ελαιόλαδο, βγάζουμε από την φωτιά και λιώνουμε το βούτυρο. Σε ένα μπόλ προσθέτουμε όλα τα υλικά της γέμισης. Στρώνουμε 4 φύλλα με λίγο ελαιόλαδο και τα υπόλοιπα τα ψιλοκόβουμε και τα προσθέτουμε στη γέμιση. Τυλίγουμε το κοτόπουλο με την γέμιση και τα φύλλα και ψήνουμε για 50 - 60 λεπτά στους 180 βαθμούς

Από τον Μάκη

ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ

Υλικά

- 300 γρ. βούτυρο γάλακτος (αυτό που πωλείται στο βαζάκι και συνήθως είναι από αιγοπρόβριο γάλα - το χρησιμοποιούμε κρύο, ώστε να είναι σε στερεή μορφή)
- 120 γρ. αμύγδαλα αναποφλοιώτα
- 1/2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα βανίλια σε σκόνη
- 110 γρ. άχνη ζάχαρη + επιπλέον για το πασπάλισμα
- 25 γρ. ρούμι μαύρο ή κονιάκ
- 600 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις



Εκτέλεση

Απλώνουμε την αμυγδαλόψιχα σε λαμαρίνα και την ψήνουμε 10' στους 200οC, να ροδίσει. Την χοντροκόβουμε. Βάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, την άχνη και τη φυτίνη και τα χτυπάμε για 10', μέχρι να ασπρίσουν και να γίνουν σαν αφράτη κρέμα. Προσθέτουμε έναν έναν τους κρόκους, να τους πίνει το μείγμα, καθώς και το αυγό. Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, τις βανίλιες και 2 κ.σ. από το αλεύρι για να μην κόψει το μείγμα με την προσθήκη του κονιάκ. Διαλύουμε τη σόδα στο κονιάκ και το ρίχνουμε στο μίξερ.

Εναλλάξ προσθέτουμε το αμύγδαλο και το αλεύρι. Αλεύρι θα βάλουμε όσο σηκώσει. Ίσως να μην το πάρει όλο το μείγμα. Καλό είναι να τελειώσουμε το ζύμωμα στο χέρι, ζυμώνοντας απαλά και κοσκινίζοντας το τελευταίο αλεύρι. Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακιά και βουτυράτη.

Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σε ό,τι σχήμα θέλουμε και τους αραδιάζουμε σε λαμαρίνα. Τους ψήνουμε στους 170οC στον αέρα για περίπου 35', μέχρι να σκάσουν από πάνω και να ροδίσουν. Αφήνουμε 5' να κρυώσουν.

Κοσκινίζουμε λίγη λίγη την άχνη με τη βανίλια σε ένα ταψί (να κάνει στρώση). Ακουμπάμε επάνω τους κουραμπιέδες και τους πασπαλίζουμε ξανά με άχνη. Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά, αλλιώς διαλύονται. Τους βάζουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε ξανά με άχνη ζάχαρη.

Οδηγίες για μοναδικούς κουραμπιέδες: Να θυμάστε ότι χτυπάμε πολύ καλά το βούτυρο με τη ζάχαρη, μέχρι να γίνουν σαν σαντιγί (αφράτη κρέμα). Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή και βουτυράτη, όχι σφιχτή. Επίσης, θέλουν καλό ψήσιμο. Όταν ροδίσουν ελαφρά και σκάσουν οι κουραμπιέδες, είναι έτοιμοι.

Από τον Γιάννη

Σοκολατάκια

Υλικά

Για 30 σοκολατάκια:

400 γραμμάρια μπισκότα γεμιστά με σοκολάτα ή βανίλια

200 γραμμάρια κρέμα τυρί.

30 -35 φουντούκια.

400 γραμμάρια σοκολάτα κουβερτούρα.

Τρούφα σοκολάτας

Τρίμμα καρύδας.

30 ξυλάκια (προαιρετικά).



Εκτέλεση

Ένας γλυκός πειρασμός για εσάς και τους καλεσμένους σας!

Θρυμματίζουμε σε μούλι ή με μίξερ τα μπισκότα μέχρι να γίνουν σκόνη.

Ανακατεύουμε σε ένα μπολ με ένα κουτάλι την κρέμα τυριού μαζί με τα θρυμματισμένα μπισκότα.

Όταν γίνουν μια ενιαία μάζα τα πλάθουμε σε μπαλάκια σαν μικρά κεφτεδάκια και τοποθετούμε στο εσωτερικό τους από ένα φουντούκι.

Τα απλώνουμε σε ένα πιάτο και τα τοποθετούμε στο ψυγείο για 10 λεπτά να παγώσουν.

Ετοιμάζουμε την σοκολάτα λιώνοντας την σε μπεν μαρι .

Βγάζουμε τα μπαλάκια από το ψυγείο και καρφώνουμε από ένα ξυλάκι στο καθένα.

Βουτάμε κάθε σοκολατάκι μέσα στην λιωμένη σοκολάτα και μετά το βουτάμε στην τρούφα ή στο τρίμμα καρύδας , μπορούμε να αφήσουμε μερικά μόνο με την σοκολάτα .

Όταν λιώσουμε την σοκολάτα την αφήνουμε 5 λεπτά να κρυώσει πριν βουτήξουμε σε αυτήν τα μπαλάκια για να μην λιώσουν.

Καλή επιτυχία και καλά Χριστούγεννα!

Από την Μαρία

Μελομακάρονα

Για τα μελομακάρονα

- 3,5 φλυτζάνια τσαγιού καλαμποκέλαιο
- 1 φλυτζάνι του καφέ κονιάκ
- 1 φλυτζάνι του τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 1/2 φλυτζάνι του τσαγιού χυμό πορτοκαλιού
- ξύσμα απο 1 πορτοκάλι
- 1 κουταλιά του γλυκού σόδα
- 2 κουταλιές του γλυκού αμμωνία
- 1 κουταλιά κοφτή της σούπας κανέλλα
- 1 κουταλιά κοφτή της σούπας γαρύφαλλο
- 1 φλυτζάνι του τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
- 8 φλυτζάνια του τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις



Για το σιρόπι

- 4 φλυτζάνια τσαγιού ζάχαρη κρυσταλική
 - 4 φλυτζάνια τσαγιού νερό
 - 2 φλυτζάνια τσαγιού μέλι
- Εκτέλεση

Για τα μελομακάρονα

Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε το λάδι, το κονιάκ, τη ζάχαρη άχνη, την κανέλα, το γαρύφαλο και το ξύσμα πορτοκαλιού.

Χτυπάμε με το χέρι καλά.

Ρίχνουμε την αμμωνία στο χυμό του πορτοκαλιού, πάνω απο τη λεκάνη γιατί αφρίζει, ώστε ο αφρός να πέσει μέσα στα υπόλοιπα υλικά.

Προσθέτουμε τη σόδα, το σιμιγδάλι και το αλεύρι ανακατεύοντας καλά να γίνει μια μαλακή ζύμη.

Πλάθουμε τα μελομακάρονα σε μπαλίτσες πλατιές και τα απλώνουμε σε ταψί λαδωμένο.

Τα τρυπάμε με ένα πιρούνι στην επιφάνεια τους λίγο.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 180 βαθμούς στο κάτω ράφι για 30 λεπτά περίπου.

Για το σιρόπι

Όταν κρυώσουν τα σιροπιάζουμε σε ζεστό σιρόπι.

Για να φτιάξουμε το σιρόπι βράζουμε τη ζάχαρη με το νερό για 5 λεπτά και αφού πάρει βράση ρίχνουμε το μέλι.

Τα αραδιάζουμε σε πιατέλα και τα πασπαλίζουμε με τριμένο καρύδι

Από την Ίριδα

Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα

Υλικά:

2,5 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουταλάκια baking powder

6 αυγά

1 κούπα βούτυρο (μαργαρίνη)

1 κούπα μαύρη ζάχαρη

1 φλιτζανάκι μαύρο ρούμι ή Drambuie (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και κονιάκ)

1 κούπα σταφίδες

1 κούπα αμύγδαλα (ξεφλουδισμένα & καβουρντισμένα)

1 κούπα καρύδια

1 κούπα φουντούκια

1 κούπα χουρμάδες

1 κούπα ξερά σύκα

2 κουταλάκια νες καφέ διαλυμένο σε μισό φλιτζανάκι νερό

2 βανίλιες

1-2 κουταλάκια του γλυκού διάφορα μπαχάρια (κανέλα, γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο, τζίντζερ)

Για την πάστα αμυγδάλου (marzipan)

100 γρ. αμύγδαλα ξεφλουδισμένα και θρυμματισμένα

1 αυγό

1 κούπα ζάχαρη άχνη

ανθόνερο

χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

(μπορείτε να βρείτε έτοιμη πάστα αμυγδάλου στα σούπερ μάρκετ)

Εκτέλεση:

1. Αφήνουμε τα σύκα και τους χουρμάδες να μαλακώσουν στο ρούμι μια ολόκληρη μέρα κι έπειτα τα ψιλοκόβουμε. Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και έτοιμα φρουτάκια γλασέ ή διάφορα γλυκά του κουταλιού, τα οποία προηγουμένως έχουμε πλύνει από το σιρόπι τους και τα έχουμε στραγγίσει καλά.



2. Θρυμματίζουμε τους ξηρούς καρπούς σε χοντρά κομμάτια.

3. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για μια ώρα περίπου. Αφού ψηθεί το αφήνουμε να κρυώσει καλά.

4. Την επόμενη μέρα μπορείτε να το στολίσετε με την πάστα αμυγδάλου, την οποία μπορείτε να χρωματίσετε με χρώμα ζαχαροπλαστικής και να φτιάξετε διάφορα σχέδια. Διαφορετικά την κρατάτε λευκή και καλύπτετε όλο το γλυκό.

Πριν την κόψετε για να τη σερβίρετε, μπορείτε να την περιχύσετε με ρούμι και να τη βάλετε φωτιά. Στο πιάτο σερβίρεται περιχυμένη με κρέμα γάλακτος.

Εναλλακτικά μπορείτε να αλείψετε την πουτίγκα με μαρμελάδα αραιωμένη σε λίγο νερό ή να βάλετε μια στρώση καραμέλας (5 κουταλιές ζάχαρη, 1 κουταλιά νερό, λίγο λεμόνι).

Αφού στεγνώσει καλά, καλύπτουμε με την πάστα αμυγδάλου. Μπορείτε να προσθέσετε και γλάσο (2 ασπράδια μαρέγκα, 1 κουταλάκι λεμόνι, ξύσμα λεμονιού, 3 κούπες ζάχαρη άχνη, 1 κουταλιά βούτυρο φρέσκο, καλό χτύπημα στο μίξερ).

Από την Ειρήνη

Μελομακάρονα

Για τη ζύμη

- 4 ποτήρια ελαιόλαδο
- 2 ποτήρια ζάχαρη
- 1 ποτήρι πορτοκαλόζουμο
-
- 1 ποτήρι αλουσά ή αλισίβα*
- 1 $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού μαγειρική σόδα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλλα
- $\frac{1}{2}$ κουταλάκι του γλυκού γαρύφαλλο
- 1 μικρό ποτηράκι κονιάκ
- 2 - 3 συσκευασίες αλεύρι - όσο σηκώσει, που λέμε



Για το μέλωμα

- 2 ποτήρια μέλι
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 2 ποτήρια νερό
- Φλούδα πορτοκάλι προαιρετικά

Για το γαρνίρισμα

- Χοντροκοπανισμένο καρύδι
- Σησάμι καβουρντισμένο (ολόκληρο ή κοπανισμένο)
- Κανέλλα

Σχήμα

- Κάνεις σχεδιάκια με τα κουπ κατ
- Ο κλασικός τρόπος της γιαγιάς Σωσώς: κάνεις μακρόστενα γιουβαρλάκια φαντάσου και μετά θα το κυλίσεις στην πίσω μεριά ενός μικρού κρυστάλλινου πιάτου για να πάρει υφή.

Εκτέλεση βήμα βήμα

- Σε μια μεγάλη λεκάνη βάζεις το ελαιόλαδο, τη ζάχαρη, το πορτοκαλόζουμο, την αλισίβα, τη σόδα, την κανέλλα, το γαρύφαλλο και το κονιάκ.
- Τα ανακατεύεις λίγο να ομογενοποιηθούν-μη φανταστείς με μίξερ, αν θέλεις με ένα κουτάλι ή όπως η γιαγιά Σωσώ με το χέρι σου.
- Στη συνέχεια θα ρίξεις το αλεύρι. Το μυστικό είναι να το ρίχνεις σταδιακά. Την

πρώτη συσκευασία θα την πάρει πολύ άνετα, και τη δεύτερη πιθανά. Στην τρίτη με προσοχή.

- Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακιά, και να ξεκολλάει από τα τοιχώματα της λεκάνης. Θα είναι πολύ μαλακιά, μη φοβάσαι, αλλά μην την κάνεις και σφικτή γιατί τα μελομακάρονα σου, θα θυμίζουν... βότσαλα!
- Κάνεις τη ζύμη 1 μπάλα στη μέση της λεκάνης, την σκεπάζεις κι αφήνεις ένα εικοσάλεπτο να ξεκουραστεί.
- Στο μεσοδιάστημα μέχρι να φουρνίσεις, ετοιμάζεις το σιρόπι για το μέλωμα.
- Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βάζεις το μέλι, τη ζάχαρη και το νερό σε δυνατή φωτιά.
- Μόλις πάρει βράση, αρχίζεις να το ξαφρίζεις μέχρι να μείνει καθαρό το σιρόπι, και βάζεις σε πολύ χαμηλή φωτιά.
- Έτοιμη για φούρνισμα. Σε προθερμασμένο φούρνο ψήνεις στους 180C για 15 λεπτά. Ίσως το πρώτο ταψί να χρειαστεί 20 λεπτά μέχρι να πάρει μπρος.
- Όταν ψηθούν όλα, μόλις πέσει λίγο η θερμοκρασία τους (να είναι λίγο ζεστά), τα ρίχνεις σε ομαδούλες μέσα στην κατσαρόλα με το σιρόπι μελιού.
- Για να είσαι σίγουρη, αν έχουν μελώσει επαρκώς μετράς μέχρι το 15. (Έτσι μου είχε πει η γιαγιά, το έκανα και όντως είχε αποτέλεσμα.)
- Τα βγάζεις με μια τρυπητή κουτάλα, και τοποθετείς σε μια όμορφη πιατέλα, ενώ πασπαλίζεις κάθε στρώση με το μείγμα καρύδι-σησάμι-κανέλλα

Από την Βαλεντίνα

Μελομακάρονα με σοκολάτα

Υλικά

8 σοκολάτες κουβερτούρα των 125 γρ. η κάθε μία

1,5 κουταλιά βιτάμ για την **κάθε** κουβερτούρα (Εσείς θα κανονίσετε πόσες κουβερτούρες θα χρειαστείτε ανάλογα με το πόσα μελομακάρονα θέλετε να κάνετε σοκολατένια)



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε τα μελομακάρονά μας και τα μελώνουμε σύμφωνα με την αγαπημένη μας συνταγή.

Τα τοποθετούμε πάνω σε μια σχάρα για 2-3 ώρες, ώστε να στραγγίσουν και να φύγει το «περιττό» σιρόπι.

Λιώνουμε την κάθε κουβερτούρα σε μπεν μαρί.

Προσθέτουμε το βιτάμ και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν τα δύο υλικά. Εάν η σοκολάτα μας δεν είναι όσο ρευστή θέλουμε, προσθέτουμε λίγο ακόμα βιτάμ. Σας συνιστώ να μην λιώσετε όλες τις κουβερτούρες μαζί, γιατί μέχρι να καλύψετε όλα τα μελομακάρονα, η σοκολάτα θα αρχίσει να κρύνει, που σημαίνει ότι θα αρχίσει να πήζει, άρα και να σας ταλαιπωρεί λιγάκι.

Με δυο πιρούνια ή δυο κουτάλια ή με ότι άλλο μας διευκολύνει, βουτάμε ένα ένα μελομακάρονο στην σοκολάτα, ώστε να καλυφθεί ολόγυρ

Κατόπιν τα ακουμπάμε σε ταψάκι το οποίο έχουμε στρώσει με αλουμινόχαρτο. Τα βάζουμε στο ψυγείο για λίγες ώρες ώστε να παγώσει η σοκολάτα και μετά είναι έτοιμα να τα στολίσουμε στην πιατέλα μας!

Από την Αλεξάνδρα

Μελομακάρονα

Τι χρειαζόμαστε:

- 2 κούπες ελαιόλαδο
- 3/4 της κούπας χυμό πορτοκάλιου
- 1/4 της κούπας μπράντυ
- 1 κούπα ζάχαρη
- ξύσμα από 3 πορτοκάλια
-
- 2 κουταλάκια μπαϊκιν πάουντερ
- 1 κουταλάκι σόδα
- 1 ξύλο κανέλας
- 10 γαρύφαλα
- 8 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις



• Για το σιρόπι:

- 2 κούπες μέλι
- 1 κούπα ζάχαρη
- 1 κούπα νερό
- 1/2 λεμόνι, τον χυμό

Πώς το κάνουμε:

- Βράζουμε την κανέλα και τα γαρύφαλλα σε μισή κούπα νερό, επί 5 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει, το σουρώνουμε και κρατάμε το 1/4 της κούπας.
- Ανακατεύουμε το αλεύρι με την σόδα και την μπέικιν πάουντερ.
- Χτυπάμε αρκετή ώρα στο μπλέντερ το λάδι με την ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού το μπράντυ, το αρωματισμένο με τα κανελλογαρύφαλα νερό και το ξύσμα πορτοκαλιού.
- Μεταφέρουμε το μίγμα σε λεκάνη και ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι, ζυμώνοντας με τα χέρια. Όταν ενωθούν καλά τα υλικά μας (δεν πρέπει να παραζυμώσουμε), παίρνουμε λίγη λίγη ζύμη και την πλάθουμε σε οβάλ σχήματα.
- Ακουμπάμε το οβάλ επάνω στον τρίφτη του τύριου και πιέζουμε, με ολόκληρο τον δείκτη του χεριού μας, στο κέντρο κατά μήκος του οβάλ, έτσι ώστε να αποτυπωθεί το ανάγλυφο στην μπρός όψη του μελομακάρωνου. Το ξεκολάμε με προσοχή, ρολλάροντας το απο τα πλάγια και το τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί.
- Ψήνουμε τα μελομακάρονα σε μέτριο φούρνο προθερμασμένο στους 175 βαθμούς, επί 30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
- Ετοιμάζουμε το σιρόπι.
- Βράζουμε το νερό με την ζάχαρη, επί 3 λεπτά.
- προσθέτουμε το μέλι και τον χυμό λεμονιού και βράζουμε ακόμα 2 λεπτά. Ξαφρίζουμε.

- Μόλις ψυθούν τα μελομακάρονα, τα αφήνουμε έως 5-6 λεπτά να κρυώσουν λίγο και τα περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι. Τα αναποδογυρίζουμε μία δύο φορές και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.
- Τα μεταφέρουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με καρυδόψιχα.

Από την Μίνα

ΣΟΚΟΛΑΤΟΥΧΟ ΚΕΙΚ

ΥΛΙΚΑ:

- 350 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουτ. σούπας μπέικιν πάουντερ
- 1/2 κουτ. γλυκού αλάτι
- 75 γραμ. ζάχαρη
- 2 αυγά
- 150 ml σοκολατούχο γάλα
- 4 κουτ. σούπας καλαμποκέλαιο
- 1/2 κουτ. γλυκού άρωμα βανίλιας (σκόνη)
- 100 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα, κομμένη σε κομματάκια
- 100 γραμ. σοκολάτα γάλακτος, κομμένη σε κομματάκια



Πώς το κάνουμε:

1. Βράζουμε την κανέλα και τα γαρύφαλλα σε μισή κούπα νερό, επί 5 λεπτά. Το αφήνουμε να κρυώσει, το σουρώνουμε και κρατάμε το 1/4 της κούπας.
2. Ανακατεύουμε το αλεύρι με την σόδα και την μπέικιν πάουντερ.
3. Χτυπάμε αρκετή ώρα στο μπλέντερ το λάδι με την ζάχαρη, το χυμό πορτοκαλιού το μπράντυ, το αρωματισμένο με τα κανελλογαρύφαλα νερό και το ξύσμα πορτοκαλιού.
4. Μεταφέρουμε το μίγμα σε λεκάνη και ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι, ζυμώνοντας με τα χέρια. Όταν ενωθούν καλά τα υλικά μας (δεν πρέπει να παραζυμώσουμε), παίρνουμε λίγη λίγη ζύμη και την πλάθουμε σε οβάλ σχήματα.
5. Ακουμπάμε το οβάλ επάνω στον τρίφτη του τύριου και πιέζουμε, με ολόκληρο τον δείκτη του χεριού μας, στο κέντρο κατά μήκος του οβάλ, έτσι ώστε να αποτυπωθεί το ανάγλυφο στην μπρός όψη του μελομακάρου. Το ξεκολάμε με προσοχή, ρολάροντας το απο τα πλάγια και το τοποθετούμε σε λαδωμένο ταψί.
6. Ψήνουμε τα μελομακάρωνα σε μέτριο φούρνο προθερμασμένο στους 175 βαθμούς, επί 30 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.
7. Ετοιμάζουμε το σιρόπι.
8. Βράζουμε το νερό με την ζάχαρη, επί 3 λεπτά.
9. Προσθέτουμε το μέλι και τον χυμό λεμονιού και βράζουμε ακόμα 2 λεπτά. Ξαφρίζουμε.
10. Μόλις ψυθούν τα μελομακάρωνα, τα αφήνουμε έως 5-6 λεπτά να κρυώσουν λίγο και τα περιχύνουμε με το ζεστό σιρόπι. Τα αναποδογυρίζουμε μία δύο φορές και τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.
11. Τα μεταφέρουμε σε πιατέλα και πασπαλίζουμε με καρυδόψιχα.