

Τα **σαλιάρια** είχαν εξέχουσα θέση ανάμεσα στα «κόλιαντα» που έδιναν οι νοικοκυρές της Σιάτιστας στα παιδιά την παραμονή των Χριστουγέννων. Ονομάζονται έτσι γιατί έχουν το σχήμα του γυμνοσάλιαγκα (ου σάλιαρ'ς = ο γυμνοσάλιαγκας).

Για τη ζύμη:

- 1 μπουκάλι λάδι καλό (1 λίτρο)
- 1 φλιτζάνι τσαγιού σταχτόνερο
- 1 πιατάκι του καφέ ζάχαρη
- 2 κιλά αλεύρι και μισό φλιτζάνι του τσαγιού ακόμα (αν χρειαστεί)

Για τη γέμιση:

- Μισό κιλό καρύδια κοπανισμένα
- Κανέλα και γαρύφαλο
- Καθόλου ζάχαρη

Το σταχτόνερο το ετοιμάζουμε ως εξής: Από το βράδυ βράζουμε 1 κουταλιά της σούπας στάχτη, που θα έχουμε φροντίσει να προέρχεται μόνο από κάψιμο ξύλων και να είναι κοσκινισμένη, με ένα γεμάτο ποτήρι νερό. Το αφήνουμε όλη τη νύχτα ώστε να κατακάσει η στάχτη.

Την άλλη μέρα αδειάζουμε το σταχτόνερο με προσοχή, χωρίς να κουνηθεί η στάχτη, σ' ένα καθαρό ποτήρι, έτοιμο να το χρησιμοποιήσουμε

Εκτέλεση:

Καίμε το λάδι. Σε μια κατσαρόλα όπου έχουμε το αλεύρι με τη ζάχαρη, ρίχνουμε εναλλάξ λάδι και σταχτόνερο, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα ώσπου να τελειώσουν και τα δυο. Προσέχουμε ώστε η ζύμη να μη γίνει ξερή για να μπορούμε να τα δουλέψουμε..

Αφού τα ανακατέψουμε καλά, παίρνουμε στην παλάμη μας ποσότητα ζύμης (όσο είναι ένα μικρό μανταρίνι) την κάνουμε μπαλάκι και με τον αντίχειρα του άλλου χεριού την πιέζουμε ώστε να σχηματιστεί μία μακρόστενη λακκούβα. Μέσα εκεί βάζουμε ένα κουταλάκι του καφέ (περίπου) γέμιση, ενώνουμε τις άκρες κλείνοντας την παλάμη και δίνουμε στη ζύμη το σχήμα του σαλιαριού (γυμνοσάλιαγκα).

Τοποθετούμε τα σαλιάρια σε ταψί (όχι λαδωμένο) σε κάποια απόσταση το ένα από το άλλο και τα ψήνουμε σε φούρνο που έχουμε προθερμάνει στους 180ο C ώσπου να ξανθύνουν.

Χλιαρά τα ζαχαρώνουμε με άχνη και όταν κρυώσουν -αν χρειάζεται- ρίχνουμε από πάνω λίγη άχνη ακόμα.

Καλή επιτυχία

