

Συνταγές Χριστουγεννιάτικων γλυκισμάτων

Le ricette dei dolci Natalizi greci

Τα Μελομακάρονα

Melomakàrona

Το μελομακάρονο είναι ελληνικό γλύκισμα που παρασκευάζεται βασικά από αλεύρι, λάδι και μέλι. Κατατάσσεται όπως και οι κουραμπιέδες στα πατροπαράδοτα εθνικά γλυκίσματα που θεωρούνται απαραίτητα σε κάθε ελληνική οικία ιδιαίτερα στη περίοδο των Χριστουγέννων.



Μελομακάρονα, έτοιμα στο τραπέζι.

Συστατικά

Ingredienti

- 500 ml λάδι
- 2 κουτάλια σούπας ζάχαρη
- 1 1/2 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 1/2 κουταλάκι σόδα
- 2 πορτοκάλια
- 2 κουταλάκια κανέλα
- 1 κουταλάκι γαρύφαλλο
- 1 φλυτζάνι του καφέ κονιάκ
- 1 1/2 κιλά αλεύρι
- 1 ποτήρι χυμό πορτοκάλι

Σιρόπι για τα μελομακάρονα

Per fare lo sciroppo

- 500 γρ. μέλι
- 3 ποτήρια νερού ζάχαρη
- 500 ml νερό
- 1/2 λεμόνι
- 2 φέτες στρογγυλές από πορτοκάλια

Οδηγίες Εκτέλεσης

Esecuzione

Πρώτα φτιάχνουμε το σιρόπι ακολουθώντας τις οδηγίες στο κάτω μέρος της σελίδας. Αφού φτιάξουμε το σιρόπι, ζεσταίνουμε το λάδι και το χτυπάμε με την ζάχαρη.

Προσθέτουμε το μπεικιν-παουντερ, την σόδα, το ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού, το ποτό μας, την κανέλα και το γαρύφαλλο.

Προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι, φτιάχνουμε μαλακή ζύμη, να πλάθεται να μην τρίβεται (είναι πιθανόν να μην χρειαστούμε όλο το αλεύρι μας)

Πλάθουμε τα μελομακάρονα στα 2/3 του μεγέθους που θέλουμε να είναι και τα βάζουμε στην λαμαρίνα όχι πολύ κοντά το ένα στο άλλο. Τρυπάμε όλη την επιφάνεια τους με πιρούνι ή μια οδοντογλυφίδα για να ψηθούν καλά

Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για μισή ώρα περίπου.

Περιχύνουμε με κρύο σιρόπι τα καυτά μελομακάρονα (αν θέλουμε γαρνίρουμε με ψιλοκομμένη καρυδόψιχα)

Οδηγίες Εκτέλεσης (Το σιρόπι για τα μελομακάρονα)

Τα βράζουμε για 5 λεπτά και αφήνουμε το σιρόπι να κρυώσει.

Οι Κουραμπιέδες

Kurambièdes

Χαρακτηριστικό γλύκισμα ευρύτατα διαδεδομένο σε όλη την Ελλάδα που κατατάσσεται στα πατροπαράδοτα γλυκίσματα όπως το μελομακάρονο και που συνήθως παρασκευάζεται τα Χριστούγεννα.



Οι κουραμπιέδες στο πιάτο.

Συστατικά (Για 50 Μερίδες)

Ingredienti

- 2 kg αλεύρι
- 1 kg φρέσκο βούτυρο
- 300 gr ζάχαρη άχνη
- 300 gr καβουρδισμένα αμύγδαλα
- 1 ποτηράκι κονιάκ
- ανθόνερο
- 1 κ.γ σόδα

Οδηγίες Εκτέλεσης

Esecuzione

Χτυπάμε το βούτυρο μέχρι να ασπρίσει.

Ρίχνουμε τη ζάχαρη, το κονιάκ, τα αμύγδαλα κοπανισμένα και το αλεύρι εξακολουθώντας να χτυπάμε μέχρι να γίνουν όλα ένα ομοιογενές μίγμα.

Πλάθουμε τους κουραμπιέδες και τους τοποθετούμε σε λαμαρίνα σε λαδόκολλα και τους ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 20 λεπτά.

Μόλις ψηθούν, τους ραντίζουμε με ανθόνερο όσο είναι ακόμη ζεστοί και τους πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη.

Οι Δίπλες

Dìples

Οι δίπλες είναι παραδοσιακό γλυκό από την Καλαμάτα. Τις φτιάχνουν πάντα σε γιορτές, αραβώνες, γάμους, βαφτήσια. Είναι πεντανόστιμες, αλλά έχουν τη διαδικασία τους για να γίνουν, δηλαδή είναι λίγο δύσκολες.



Λαχταριστές δίπλες, έτοιμες.

Συστατικά

Ingredienti

Ζύμη:

Impasto:

- 10 αυγά
- 1 κιλό αλεύρι
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1 σφηνάκι λικέρ ή ούζο
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1/2 κ.γ. αλάτι

Σιρόπι:

Sciroppo:

- 1 κιλό νερό
- 1 κιλό ζάχαρη
- 1 κιλό μέλι
- 2 κ.σ. λάδι
- 250γρ. Καρύδια
- 1 κ.σ. κανέλα

Οδηγίες εκτέλεσης:

Esecuzione:



1) Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολ, τα χτυπάμε, ρίχνουμε το ποτό με το λεμόνι, μετά το αλάτι και τη ζάχαρη, ενώ χτυπάμε όλα αυτά.

Κοσκινίζουμε το αλεύρι. Κρατάμε λίγο από αλεύρι στην άκρη. Κάνουμε μια λακουβίτσα και ρίχνουμε μέσα το μείγμα των αυγών. Ζυμώνουμε και αν χρειαστεί προσθέτουμε αλεύρι, μέχρι να έχουμε μια πολύ σφιχτή ζύμη.

Το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε για 1 ώρα.



2) Βάζουμε μπόλικο λάδι σε μια κατσαρόλα να κάψει. Κόβουμε τη ζύμη μας σε μεγάλες ροδέλες και μετά ξανά στη μέση.



3) Παίρνουμε μια ροδέλα. Την πατάμε λίγο με το χέρι. Βάζουμε τη μηχανή για τα ζυμαρικά στο 2 (χοντρό) και περνάμε το ζυμάρι από μέσα.



4) Μετά το περνάμε και μια δεύτερη φορά από το ίδιο σημείο.



5) Βάζουμε τη μηχανή μας στο 4 (μεσαίο) και περνάμε τη λωρίδα μας από εκεί πάλι 2 φορές.



6) Βάζουμε τη μηχανή στο 6 (λεπτό) και περνάμε τη λωρίδα μας για 2 ακόμα φορές από μέσα. Έχουμε πλέον μια πολύ μακριά και λεπτή λωρίδα ζύμης.



7) Έχουμε απλώσει πάνω στο τραπέζι μας ένα σεντόνι. Ακουμπάμε εκεί τη λωρίδα μας. Κάνουμε την ίδια διαδικασία και για τις υπόλοιπες λωρίδες. Φροντίζουμε να τις σκεπάσουμε με δροσερό σεντόνι και από πάνω για να μην ξεραθούν στο μεταξύ όσες κάνουμε. Κόβουμε τις λωρίδες μας σε κομμάτια ορθογώνια.



8) Παίρνουμε ένα κομμάτι ζύμης από αυτά που κόψαμε. Το ανοίγουμε λίγο με τα χέρια και το ρίχνουμε στο τηγάνι. Το γυρνάμε αμέσως και από την άλλη πλευρά. Μετά το τσιμπάμε από τη μια άκρη με ένα πιρούνι και το γυρνάμε γύρω γύρω για να πάρει το στρογγυλό σχήμα. Θέλει γρήγορες κινήσεις.



9) Για να τηγανιστούν, τις κρατάμε λίγο με το πιρούνι μας κάτω από το λάδι. Δεν θέλει πολύ, ίσα να πάρουν λίγο χρώμα. Μετά τις αφήνουμε όρθιες σε ένα ταψάκι να φύγει λίγο λάδι.



10) Αφού φτιάξουμε τις δίπλες μας, κάνουμε το σιρόπι. Σε μεγαλούτσικη κατσαρόλα βράζουμε πρώτα τη ζάχαρη με το νερό για λίγο. Μετά προσθέτουμε το μέλι και το λάδι. Το λάδι το βάζουμε για να μη μαλακώνουν οι δίπλες.



11) Το σιρόπι θα αφρίσει. Πρέπει να το ξαφρίσουμε. Όταν είναι έτοιμο (βράσει για λίγο δηλαδή), σβήνουμε το μάτι, αλλά αφήνουμε την κατσαρόλα πάνω.



12) Βάζουμε μέσα στο σιρόπι μία μία δίπλα, τη γυρνάμε καλά και μετά τις βάζουμε στο ταψί.



13) Έχουμε ανακατέψει το καρύδι με την κανέλα. Σε κάθε στρώση από δίπλες ρίχνουμε καρυδάκι λοιπόν από πάνω και έτοιμες οι δίπλες μας.

Καλή σας όρεξη.

Buon appetito