

Χριστουγεννιάτικες



**Συνταγές της
ΜΥΡΤΙΑΣ**



Χοιρινό πρασοσέλινο της κυρίας Άμαλιας

Υλικά:

- 1 κιλό χοιρινό (ψαχνό)
- 1 κιλό πράσα (μόνο το λευκό μέρος)
- $\frac{1}{2}$ κιλό σέλινο
- 2/3 φλιτζ. τσαγ. ελαιόλαδο
- 2 φλιτζ. τσαγ. ζωμό κρέατος (ή νερό)
- 1 ποτηράκι λευκό ξηρό κρασί
- 1/2 ματσάκι άνηθο ψιλοκομ.
- Άλατι / πιπέρι

Τις το ανυολέμονο

- 2 ανυά
- χυμός από 1-2 λεμόνια
- ζωμό από το φαγητό

Εκτέλεση:

Καθαρίζουμε τα πράσα και το σέλινο και τα κόβουμε σε μεγαλούτσικα κομμάτια. Σεσταίνουμε το λάδι σε μία κατσαρόλα και το γαρίζουμε το κρέας, να ροδίσει απ' όλες τις πλευρές. Σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε το ζωμό ή το νερό και αφήνουμε το κρέας να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσει. Μισή ώρα περίπου πριν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα πράσα, το σέλινο και τον άνηθο. Στο μεταξύ, ετοιμάζεται το ανυολέμονο. Σπάμε σε γυάλινο βαθύ σκεύος τα ανυά και τα χτυπάμε ελαφρά με σύρμα ή πιρούνι. Ρίχνουμε λίγο λίγο το χυμό λεμονιού και χτυπώντας, προσθέτουμε σιγά σιγά το ζουμί από το φαγητό. Ρίχνουμε το ανυολέμονο στην κατσαρόλα με το φαγητό και την κουνάμε γρήγορα, με κυκλικές κινήσεις, ώστε να πάει πάντοι το ανυολέμονο.



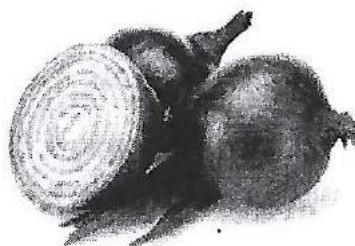
Τζιγεροσαρμάδες της κυρίας Κατερίνας

Υλικά:

- 1 συκωταριά αρνίσια ή κατσικισιά
- 2 μπόλιες (σκέπες) αρνίσιες ή κατσικισιά
- 3 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα
- 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- 1 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- $\frac{1}{2}$ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- λίγο δυόσμο
- 4 κ.σ. ρύζι καρολίνα ή γλασσέ
- 1 φλιτζάνι νερό
- λίγο μοσχοκάρυδο
- 1 αυγό για άλειμμα
- λίγο ελαιόλαδο για το σοτάρισμα
- αλάτι, πιπέρι, λιγή ρίγανη

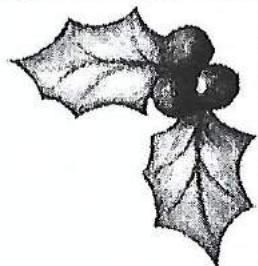
Εκτέλεση:

Σεματίζουμε τη συκωταριά και βράζουμε για 15 λεπτά περίπου. Την ψιλοκόβουμε. Βάζουμε σε χλιαρό νερό τις σκέπες για να μαλακώσουν και να ανοιξουν. Σε τηγάνι σοτάρουμε το φρέσκο και το ξερό κρεμμυδάκι σε λίγο ελαιόλαδο και προσθέτουμε την ψιλοκομμένη συκωταριά, τον άνηθο, το



μαϊντανό, το δυόσμο, το ρύζι και τα μπαχαρικά. Στραγγίζουμε τις σκέπες και τις κόβουμε σε μαντηλάκια. Βάζουμε τη γέμιση και τυλίγουμε όπως τους λαχανοντολμάδες.

Αλείφουμε με λίγο λάδι ένα πυρέξ και βάζουμε μέσα τους τζιγεροσαρμάδες. Αλείφουμε με αυγό και φήνουμε στους 180°C μέχρι να ροδοκοκκινήσουν. Τους γυρνάμε να ροδοκοκκινήσουν και από την άλλη πλευρά.



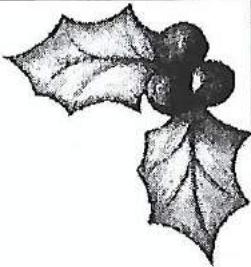
Κουραμπιέδες της κυρίας Ελένης

Τικά:

- 1 πακέτο βούτυρο
- $\frac{1}{2}$ βιτόμη
- 300 γρ μινερβίνη για μαγείρεμα
- 1 κιλό ζάχαρη όχνη
- 1 κρόκο ανυού
- 2 βανίλιες,
- Λίγη σόδα φαγητού
- 2 κουταλιές σούπας κονιάκ
- 1 κιλό αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
- 1 φλιτζάνι τοσαγιού αμύγδαλο καβουρντισμένο
- 1 πιατάκι του γλυκού ζάχαρη

Εκτέλεση:

Βγάζουμε 2-3 ώρες νωρίτερα το βούτυρο από το ψυγείο και το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για να μαλακώσει. Χτυπάμε καλά στο μίξερ το ήδη μαλακό βούτυρο για 5 λεπτά σε δυνατή σκάλα μέχρι να πάρει ένα άσπρο χρώμα και εν συνεχεία προσθέτουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα για να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε και τις βανίλιες και σταδιακά και το αλεύρι μας. Έχουμε δημιουργήσει τώρα μια μαλακιά και λιπαρή ζύμη πολύ εύπλαστη πού δεν κολλάει στα χέρια. Κόβουμε μπαλάκια ζύμης στο μέγεθος καρυδιού και στο κάθε ένα φυτεύουμε από 2 ολόκληρα αμύγδαλα και τα τοποθετούμε σε σειρά πάνω σε αντικολλητικό ταφί ή σε λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στην δεύτερη από κάτω θέση σε αντιστάσεις και στους 180 βαθμούς για 35-40 λεπτά. Αφιαρώντας το ταφί από τον φούρνο θα δούμε ότι οι κουραμπιέδες μας είναι κάπως μαλακοί λόγω του βουτύρου και γι' αυτό τούς αφήνουμε να σταθούν σε θερμοκρασία δωματίου για 1-2 ώρες περίπου έτσι ώστε να στερεοποιηθούν. Πάσπαλίζουμε με ζάχαρη όχνη.



Σαραγκι της κυρίας Μάγδας

Υλικά:

- 1 πακέτο φύλλο κρούστας για γλυκά
- 400 γρ. καρυδόφιχα
- 300 γρ. φρέσκο βούτυρο
- 50 γρ. φιστίκι Αιγαίνης
- 300 γρ. σουσάμι

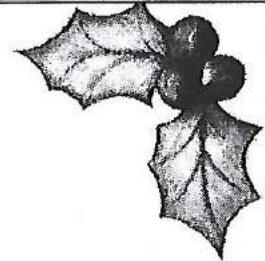
Τις το σιρόπι:

- 400 γρ. ζάχαρη
- 300 γρ. νερό
- 1 κ. σούπας μέλι
- Χυμό από 1 λεμόνι"

Έκτελεση:

Απλάνουμε δύο φύλλα και πασπαλίζουμε τα φύλλα με μια χούφτα καρύδικ-σουσάμι σε όλη την επιφάνεια. Τυλίγουμε προσεκτικά από τη μεγαλύτερη πλευρά του φύλλου και κάνουμε ένα ρολό, πιέζοντας τις άκρες για να σουράσει. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία έως να γεμίσει το ταφί. Κόβουμε τα ρολά μας καλά, μέχρι κάτω. Λιώνουμε το βούτυρο και περιχύνουμε το γλυκό. Το αφήνουμε λίγη ώρα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C, για δύο ώρες. Στην συνέχεια ετοιμάζουμε το σιρόπι και περιχύνουμε στο ζεστό γλυκό. Όταν απορροφηθεί το σιρόπι, πασπαλίζουμε με φιλοκομμένο φιστίκι Αιγαίνης.

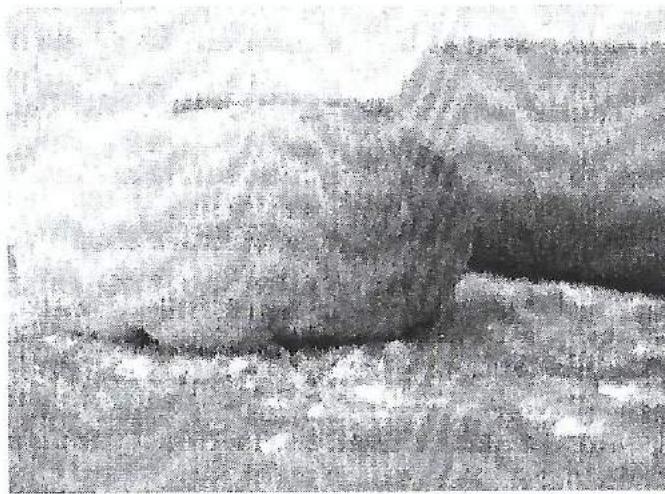
➤ **Μυστικό :** Πολύ χαμηλή θερμοκρασία για πολύ ώρα. Το αποτέλεσμα είναι τραγανό σαραγκι που συγχρόνως λιώνει στο στόμα!



Κλίκια της κυρίας Αναστασίας

Υλικά

- αλεύρι
- Μαγιά
- Άλατι
- Νερό



Εκτέλεση

Τα ανακατεύομε όλα μαζί, το τοποθετούμε στην φόρμα και στην συνέχεια το στολίζουμε με ανυάχ. Το φήνουμε για 1 ώρα στους 180 C.

➤ Τα πηγαίνουν για δάρο στους συγγενείς τα Χριστούγεννα στην ορεινή Χαλκιδική!



Μπορς της κυρίας Άννας και κυρίας Ελένης

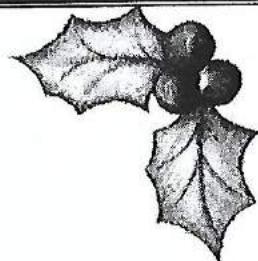
Υλικά

- 1 κιλό κρέας μοσχάρι
- 3 κρεμμύδια
- 3 παντζάρια βρασμένα
- 3 πατάτες
- 2 καρότα
- 3 χούφτες λάχανο κομμένο
- λίγο άνηθο φιλοκομμένο
- λίγο μαϊντανό φιλοκομμένο
- λίγο σέλινο φιλοκομμένο
- $\frac{1}{2}$ φλ. ελαιόλαδο
- 2 ντομάτες φιλοκομμένες
- Άλατι/πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζουμε το κρέας να βράσει και κόβουμε τα λαχανικά μας σε λεπτές λωρίδες ή κυβάκια. Σε κατσαρόλα συτάρουμε τα κρεμμύδια με λίγο ελαιόλαδο, ανακατεύοντας μέχρι να ροδίσουν. Μόλις βράσει το κρέας το κόβουμε σε κύβους.. Προσθέτουμε τις πατάτες, τα καρότα, το λάχανο και τα συταρισμένα κρεμμύδια, τις ντομάτες, άλατι και πιπέρι, και αφήνουμε να βράσουν. Όταν το φαγητό κοντεύει να γίνει προσθέτουμε τα παντζάρια, τον άνηθο, το μαϊντανό, το σέλινο και το ελαιόλαδο και αφήνουμε να πάρουν μια-δυο βράσεις.

➤ Στο σερβίρισμα μπορούμε να προσθέσουμε μία κουταλιά γιαούρτι στραγγιστό και μπούκοβο!



Ποδαράκια χοιρινά στο καζάνι της κυρίας

Βαρβάρας

Μικά

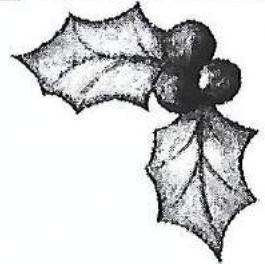
- χοιρινά ποδαράκια
- Λάδι
- Άλατι
- Πιπέρι
- Νερό
- 4 Αγγά
- 2 λεμόνια

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα ποδαράκια και τα βράζουμε σε νερό για 1:30 ώρα μέχρι να μαλακώσει το κρέας. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Χτυπάμε τα αγγά και τον χυμό από τα λεμόνια και βάζουμε το ανυολέμονο μέσα στο καζάνι. Το ανακατεύουμε και είναι έτοιμο.



➤ Το κάνουν στις γειτονιές του Λαγκαδά Θεσσαλονίκης τα Χριστούγεννα!



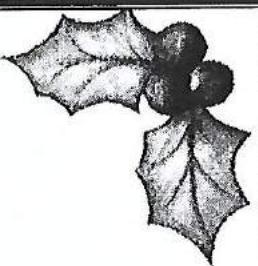
Λευκαδίτικες Βλάχες της κυριας Μαΐου

- Υλικά
- 1 κιλό αλεύρι
- Μαγιά
- Χυμός και τις φλούδες από πορτοκάλι
- Νερό
- Βανίλια
- $\frac{1}{2}$ κιλό ζάχαρη

Εκτέλεση

Συμάνουμε τα υλικά για την ζύμη και την αφήνουμε να φουσκώσει. Στην συνέχεια χωρίζουμε το ζυμάρι και σχηματίζουμε το κεφάλι, τον κορμό, τα χέρια και τα πόδια της Λευκαδίτικης Βλάχας. Υπέρρα τοποθετούμε τις μαύρες σταφίδες στο πρόσωπο της Βλάχας. Τα φήνουμε μέχρι να ροδίσουν.

➤ Το δίνουν τα Χριστούγεννα στα κάλαντα!



Φρικάσέ της κυρίας Τεωρυίας

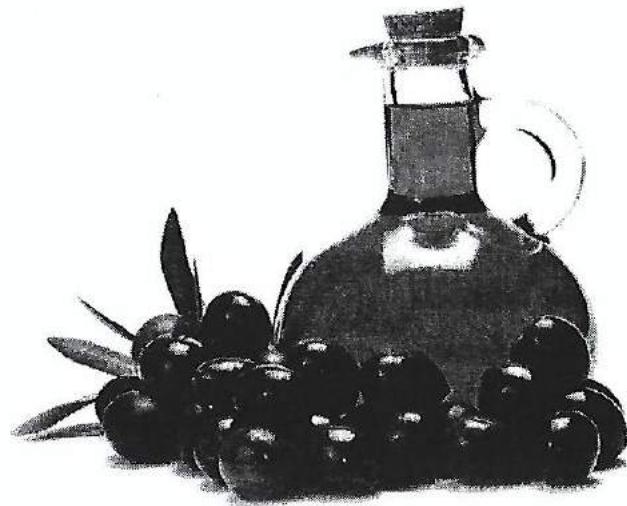
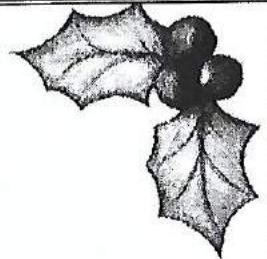
Υλικά

- 1 κιλό κρέας αρνιού
- λίγο ελαιόλαδο
- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μαρούλι, χοντροκομμένο
- $\frac{1}{2}$ ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
- 2 κ. γ. κορν φλάκουερ
- 1 ανυό
- $1 \frac{1}{2}$ χυμό λεμονιών
- Άλατι/πιπέρι

Εκτέλεση

Ψιλοκόβουμε όλα τα κρεμμύδια. Σε μικ μεγάλη κατσαρόλα με λίγο ελαιόλαδο και μέτρια φωτιά σοτάρουμε το κρέας γύρω - γύρω. Όταν το κρέας έχει πάρει ένα πιο ανοιχτό χρώμα το βγάζουμε σε μικ πιατέλα. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα τα κρεμμύδια και τα σοτάρουμε ελαφρά για να μαραθούν. Μειώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και προσθέτουμε πάλι το κρέας, άλατι, πιπέρι και βραστό νερό μέχρι σχεδόν να σκεπαστεί το κρέας.

Όσο βράζει το κρέας κόβουμε τα χόρτα, ψιλοκόβουμε τον άνηθο και κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια από τα μαρούλια. Όταν περάσει η μικ ώρα με την κουτάλα βάζουμε όλο το κρέας στην μισή πλευρά της κατσαρόλας και ρίχνουμε τον άνηθο, το μαρούλι στο υπόλοιπο. Σκεπάζουμε με το καπάκι και αφήνουμε να μαραθούν και να πέσει ο ύγκος τους. Τότε προσθέτουμε και τα υπόλοιπα,



ανακινώντας ελαφρά την κατσαρόλα για να ανακατευτούν. Αφήνουμε να ψηθούν για άλλα 20 λεπτά. Τια να πήξουμε τη σάλτα σε ένα κυπελλάκι

με 1 δάχτυλο νερό διαλύουμε 2 κ. γ. κόρν φλάουερ και το ρίχνουμε σταδιακά στην κατσαρόλα ανακινώντας την ελαφρά ώστε να ανακατευτεί χωρίς να ανακατέψουμε με την κουτάλα μέσα γιατί το κρέας έχει ψηθεί.

Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και φτιάχνουμε το αυγολέμονο. Σε ένα μπολάκι σπάζουμε κι ανακατεύουμε καλά το αυγό να αφρατέψει. Προσθέτουμε το χυμό από 1 ½ λεμόνια και ανακατεύουμε πάλι. Ρίχνουμε το αυγολέμονο σταδιακά μέσα στην κατσαρόλα, ανακινώντας την καλά.



Κοτόπουλο με δαμάσκηνα και βερίκοκα της κυριας Λίτσας

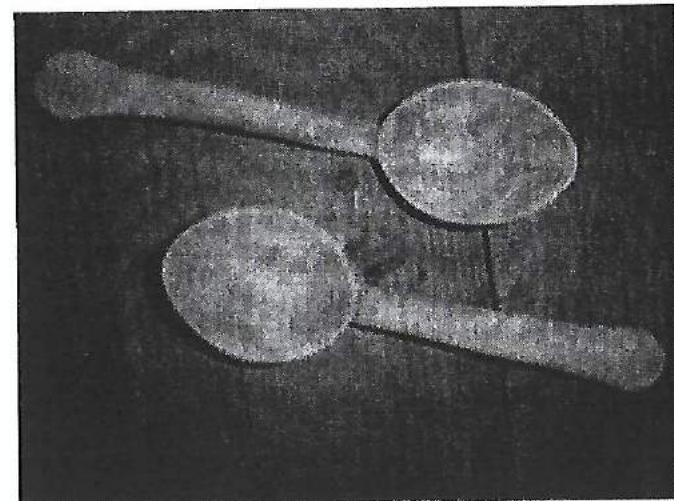
Υλικά:

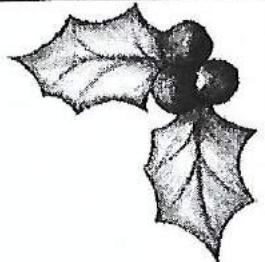
- 3 φιλέτα στήθος κοτόπουλου
- 10 ξερά δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια
- 10 ξερά βερίκοκα χωρίς κουκούτσια
- Κόκκινο ξηρό κρασί
- ελαιόλαδο
- αλάτι/πιπέρι
- δεντρολίβανο

Εκτέλεση:

Κόβουμε τα φιλέτα σε κομμάτια. Στην συνέχεια ζεσταίνουμε κατσαρόλα σε πολύ δυνατή φωτιά. Τα σοτάρουμε μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα και προσθέτουμε το κρασί, το δεντρολίβανο, τα ξερά φρούτα και αλατοπίπερο. Μετριάζουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι να γίνει το κοτόπουλο και να μείνουν ελάχιστα νυρά σαν σάλτσα. Τέλος, συνοδεύουμε με ρύζι πιλάφι.

➤ Πρωτοχρονιά στην Θεσσαλονίκη!





Τιαπράκια Κοζανίτικα της κυρίας Βασιλικής

Υλικά:

- 500 γρ μοσχαρίσιος κιμάς
- 500 γρ χοιρινός κιμάς
- 1 φλ ρύζι
- 1 κρεμμύδι μεγάλο τριμμένο
- Άλατι/πιπέρι/κόκκινο πιπέρι
- μπούκοβο
- 1 κουταλιά της σούπας πελτές ντομάτας
- 1 φλ του καφέ κρασί μαύρο ή κόκκινο
- χυμό από 1 λεμόνι
- Λάχανο που το έχουμε βάλει στο λεμόνι 3 μήνες πριν
- Πελτές

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο σκεύος. Παίρνουμε τα φύλλα από το λάχανο και τα κόβουμε στο μέγεθος που θέλουμε να κάνουμε τα γιαπράκια. Βάζουμε γέμιση και τυλίγουμε το φύλλο σφιχτά. Αραδιάζουμε τα γιαπράκια σε σειρές σε ένα πήλινο. Διαλύουμε σε νερό πελτέ ντομάτας ανάλογα πόσο κόκκινα τα θέλουμε και το ρίχνουμε στο πήλινο. Στύβουμε ένα λεμόνι και ρίχνουμε λίγο λάδι. Σκεπάζουμε τα γιαπράκια με φύλλα από το λάχανο, ρίχνουμε νερό και τα αφήνουμε δίπλα στην φωτιά να σιγοβράσουν με το καπάκι τους. Το αφήνουμε όλη την νύχτα εκεί.