



από τη Βέφα
Αλεξιάδου

Οι 20

ΔΙΕΘΝΗΣ
ΒΡΑΒΕΥΣΗ

SALON
INTERNATIONAL
Libre gourmand
PERIGUEUX
DIPLOME D'HONNEUR

καλύτερες
συνταγές για τα

Χριστούγεννα



7 ΜΕΡΕΣ
TV

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΙΑΤΙΚΕΣ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

Φίλες μου,

Τα Χριστούγεννα είναι η γιορτή που οι αγαπημένες παραδόσεις της ελληνικής οικογένειας ζωντανεύουν. Είναι η εποχή που όλοι νιώθουμε την επιθυμία να βρεθούμε με την οικογένεια στη γλυκιά θαλπωρή του σπιτιού. Να καθίσουμε γύρω από το χριστουγεννιάτικο τραπέζι, να τσουγκρίσουμε τα ποτήρια, να ανταλλάξουμε ευχές. Δεν υπάρχουν πιο γλυκές και πιο έντονα χαραγμένες αναμνήσεις στη μνήμη από αυτές της όσφρησης. Φρεσκοψημένοι κουραμπιέδες που μοσχοβολούν βανίλια, μελομακάρονα που ευωδιάζουν μέλι και κανελογαρίφαλο.

Αν και οι λιχουδιές που σας προτείνω δεν είναι όλες από την ελληνική παράδοση, ας κάνουμε μια ιστορική αναδρομή στη χριστουγεννιάτικη κουζίνα μας, για να θυμηθούμε οι παλιοί και να γνωρίσουν οι νέοι μερικά από τα ήθη και τα έθιμα της πατρίδας μας. Όπως και σε πολλές χώρες των ακτών της Βόρειας Μεσογείου, έτσι και στα περισσότερα μέρη της Ελλάδας λίγο πριν από τα Χριστούγεννα οι νοικοκυραίοι έσφαζαν το γουρούνι που έτρεφαν όλο το χρόνο. Το κρέας και το λίπος του το συντηρούσαν με διάφορους τρόπους, για να το χρησιμοποιήσουν στους κρύους μήνες του χειμώνα. Για τον ίδιο λόγο, λίγο πριν πέσουν τα χιόνια και πιάσουν οι παγωνιές, έβαζαν το λάχανο, καθώς και άλλα λαχανικά, όπως ντόματες, αγγούρια, μελιτζάνες και κουνουπίδια, στην άλμη.

«Καβουρμάς» στη Θράκη, «πασπαλάς» στη Θεσσαλία, «σύγκλινα» και «απάκι» στην Κρήτη, «παστός» στη Μεσσηνία, είναι μερικές από τις ονομασίες που έδιναν στο διατηρημένο χοιρινό, το οποίο συντηρούσαν με διαφορετικό τρόπο στην κάθε περιοχή. Αλλού το έβραζαν, αλλού το τσιγάριζαν, αλλού το κάπνιζαν. Το λίπος το έλιωναν, το καθάριζαν και το φύλαγαν σε πήλινα δοχεία. Από την κεφαλή και τα πόδια του χοίρου έφτιαχναν την πηχτή, «τσουλαδιά» για τους Κρήτες, και από τα εντόσθια και το αίμα τα λουκάνικα, «ομαθιές», χριστουγεννιάτικο έδεσμα γνωστό από τους βυζαντινούς χρόνους ως «αιματίαι». Τις τσιγαρίζες, τα κομματάκια του άλιωτου λίπους, τις χρησιμοποιούσαν στις λαχανόπιτες, στις τραχανόσουπες και στα όσπρια για νοστιμιά. Τα χοιροσφάγια ήταν σχεδόν πανελληνίο χριστουγεννιάτικο έθιμο. Ένα έθιμο που πιθανότατα έχει τις ρίζες του στα ρωμαϊκά χρόνια, όταν οι γεωργοί θυσίαζαν χοίρους στα «Σατουρνάλια» (17-25 Δεκεμβρίου), για να εξευμενίσουν τον Κρόνο και τη Δήμητρα και να ζητήσουν βοή-

θεια για την ευφορία της γης.

Από κανένα χριστουγεννιάτικο τραπέζι στην ύπαιθρο δεν έλειπε το χοιρινό, μαγειρευτό ή ψητό στη θράκα. Η γεμιστή γαλοπούλα αποτελεί μεταγενέστερο χριστουγεννιάτικο έδεσμα. Κοτόπουλα, κοκκόρια, χήνες ή πάπιες γεμιστές με κουκουνάρια, κάστανα, ρύζι, κιμά και συκωτάκια, περιτριγυρισμένα με «αρμιά», τουρσί λάχανο, πλιγούρι, τραχανά ή χυλοπίτες ήταν εκλεκτά χριστουγεννιάτικα εδέσματα. Η γέμιση των πουλερικών με σταφίδες, ρύζι, κάστανα, κουκουνάρια, αμύγδαλα και συκωτάκια έχει τις ρίζες της στις διατροφικές συνήθειες των αρχαίων Μακεδόνων της εποχής του Μεγάλου Αλεξάνδρου. Μαρτυρίες μερικών χαμένων έργων, στα οποία γίνεται αναφορά της μακεδονικής διατροφής, έχουν διασωθεί από τον Αθηναίο.

Στις περιοχές όπου υπήρχαν τσομπαναριά, το κύριο πιάτο των Χριστουγέννων ήταν αρνί ή κατσίκι με κυδώνια, σελινόριζες, πράσα, σπανάκι ή διάφορα χειμωνιάτικα χόρτα, καθώς και όσπρια, όπως φασόλια και ρεβίθια.

Στη Θράκη και στην Ανατολική Μακεδονία, όπου τα δασωμένα βουνά ευνοούν το κυνήγι ακόμη και σήμερα, το αγριογούρουνο ή ο λαγός, συνδυασμένα με λαχανικά (σαλμί) ή με κρεμμύδια (στιφάδο), αποτελούν ιδιαίτερα εκλεκτά χριστουγεννιάτικα πιάτα. Το ίδιο και οι λαχανοντολμάδες (γιαπράκια) ή «φασκιές», ονομασία που συμβολίζει τα σπάργανα του μικρού Χριστού. Οι χωριάτικες πίτες με χόρτα και κατσικίσιο τυρί ή με αρνάκι και κρεμμύδια (στην Ήπειρο κρεατόπιτες, στη Ρούμελη κολοκυθόπιτες, στη Θεσσαλία τυρόπιτες, στη Μακεδονία λαχανόπιτες) αποτελούσαν τις παραδοσιακές βασιλόπιτες, μέσα στις οποίες έμπαινε το φλουρί. Το έθιμο να φορτώνουμε το τραπέζι την παραμονή της Πρωτοχρονιάς με λογής λογής φαγητά, γλυκίσματα, φρούτα, ξηρούς καρπούς και μέλι έχει τις ρίζες του στην αρχαία Ελλάδα, όπου στα συμπόσια κατά τον 4ο π.Χ. αιώνα, όπως περιγράφει ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές», η ποικιλία των εδεσμάτων ξεπερνούσε κάθε όριο πανδασίας και αφθονίας. Τα γιορταστικά εδέσματα της ελληνικής παράδοσης αποτελούν μια πλούσια κληρονομιά αιώνων, ένα σημαντικό κομμάτι της ιστορίας και του πολιτισμού μας. Ευθύνη μας είναι να τα διαφυλάξουμε και να τα μεταδώσουμε στα παιδιά μας.

**Χρόνια Πολλά
Βέφα Αλεξιάδου**

«ΟΙ 20 ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ»

Συνταγές: ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ ΚΑΙ ΑΛΕΞΙΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ **Φωτογράφιση:** Στάντιο Γιώργος Δρακόπουλος
Styling: Μάκης Γεωργιάδης **Καλλιτεχνική επιμέλεια:** Βιβή Μήτσουρα **Υπεύθυνος παραγωγής:** Χρήστος Κυρατζής

ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΑΛΕΞΙΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

Copyright © ΒΕΦΑ ΑΛΕΞΙΑΔΟΥ

«ΛΑΧΑΝΙΑ»



«ΛΑΧΑΝΙΑ»

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ ΘΡΑΚΗΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΟ ΤΟΥΡΣΙ



(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 4-6

Χρόνος προετοιμασίας 40'

Χρόνος ψησίματος 2 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα ελαιόλαδο
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 250 γρ. κιμά
- 250 γρ. συκωτάκια πουλιών ψιλοκομμένα
- 1/3 κούπας ρύζι για πιλάφι
- 1/4 κούπας κουκουνάρια
- 8 κάστανα ψημένα, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα
- 2 κουταλιές σταφίδες κορινθιακές
- 1½ κιλού λάχανο τουρσί σε λωρίδες, όπως οι χιλοπίτες
- 2 κούπες ντομάτα πουρέ
- 1 κουταλάκι πάπρικα
- ελάχιστο πιπέρι καγιέν
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 μεγάλο κοτόπουλο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε 1/4 κούπας από το λάδι, σοτάρετε το κρεμμύδι. Προσθέστε τον κιμά και τα συκωτάκια κι ανακατέψτε τα 5' επάνω στη φωτιά. Προσθέστε το ρύζι, τα κουκουνάρια, τα κάστανα, τις σταφίδες, αλάτι και πιπέρι κι ανακατέψτε καλά. Γεμίστε με το μίγμα αυτό το κοτόπουλο και ράψτε το. Ξεπλύντε και στραγγίστε πολύ καλά το λάχανο. Βάλτε το μαζί με το υπόλοιπο λάδι σε κατσαρόλα κι ανακατέψτε το μερικά λεπτά επάνω στη φωτιά. Προσθέστε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι και σιγοβράστε το να μισομαλακώσει. Βάλτε το κοτόπουλο σ' ένα γκιουβέτσι κι αραδιάστε τριγύρω το λάχανο. Πασπαλίστε με την πάπρικα και λίγο καυτερό πιπέρι. Ψήστε το φαγητό στους 175°C, 1 ώρα σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο και κατόπιν αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο και ψήστε το άλλη 1 ώρα, ή ώσπου να ψηθεί το κοτόπουλο και να μαλακώσει καλά το λάχανο. Αν δεν βρείτε λάχανο τουρσί, χρησιμοποιήστε νωπό λάχανο που θα το ζεματίσετε μέσα σε νερό με 1/4 κούπας ξίδι.

ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΑΛΜΙ



ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΑΛΜΙ



- 2 μικρά καρότα σε φέτες
- 2 μικρά κρεμμυδάκια
- 1 μικρή ρίζα σέλινο σε κομματάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 3 κλωνάρια μαϊντανό
- 2 κρεμμυδάκια φρέσκα σε κομματάκια
- 10 κόκκους πιπέρι
- 2 φύλλα δάφνης
- 2 κόκκοι γαρίφαλο
- 3 κούπες κρασί λευκό
- 1/2 κούπας ξίδι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη μαρινάτα. Βάλτε το λάδι σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά, να κάψει. Ρίξτε τα υπόλοιπα 9 υλικά κι ανακατέψτε τα επάνω στη φωτιά 10', ώσπου να ροδίσουν ελαφρά. Ρίξτε το κρασί και το ξίδι, σκεπάστε και σιγοβράστε τη μαρινάτα 30'. Αφήστε τη να κρυώσει. Αφαιρέστε τα κρεμμύδια, τα δαφνόφυλλα και τα γαρίφαλα και περιχύστε με τη μαρινάτα αυτή τα κομμάτια του κρέατος, που έχετε τοποθετήσει σ' ένα πήλινο σκεύος. Σκεπάστε

τα κι αφήστε τα να σταθούν 24 ώρες στο ψυγείο. Βγάλτε τα από τη μαρινάτα κι αφήστε τα να στραγγίσουν σε τρυπητό. Βάλτε το λάδι σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά, να κάψει και σοτάρετε μέσα σ' αυτό το κρέας. Ρίξτε το κρασί, το ζωμό κρέατος, το καρότο, το κρεμμύδι, το σέλινο, τα σκόρδα, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι. Σκεπάστε και σιγοβράστε, ώσπου να μαλακώσει το κρέας και να μείνει με λίγη σάλτσα. Κατεβάστε το από τη φωτιά. Βγάλτε τα κομμάτια του κρέατος σε ζεστή πιατέλα και διατηρήστε τα ζεστά σε χαμηλό φούρνο. Αφαιρέστε από τη σάλτσα και πετάξτε το κρεμμύδι, τα σκόρδα και τα φύλλα δάφνης. Την υπόλοιπη περάστε την από μύλο λαχανικών ή στο μπλέντερ και κατόπιν από λεπτή σίτα, να γίνει λεία. Περιχύστε μ' αυτήν τα κομμάτια του κρέατος και συνοδέψτε το με χιλοπίτες.

(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 5-6

Χρόνος προετοιμασίας 24 ώρες

Χρόνος μαγειρέματος 1 ώρα και 30'

ΥΛΙΚΑ

- 1½ κιλού αγριογούρουνο σε κομμάτια, χωρίς το κόκαλο
- 1/2 κούπας ελαιόλαδο
- 1 κούπα κρασί κόκκινο
- 1 κούπα ζωμό κρέατος
- 1 μεγάλο καρότο σε ρόδες
- 1 μέτριο κρεμμύδι
- 1 μέτρια ρίζα σέλινο σε κομματάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 2 φύλλα δάφνης
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

για τη μαρινάτα

- 1/2 κούπας λάδι

ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΣΙΓΑΡΙΔΕΣ (ΟΡΕΧΤΙΚΟ)



ΛΑΧΑΝΟΠΙΤΑ ΜΕ ΤΣΙΓΑΡΙΔΕΣ

(Ορεχτικό)

Μερίδες 12

Χρόνος προετοιμασίας 2 ώρες

Χρόνος ψησίματος 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

για το φύλλο

- 1/2 κιλού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κουταλιές λάδι
- 1 κουταλιά ξίδι
- 2 κουταλάκια αλάτι
- 2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ (προαιρετικά)
- 1 κούπα χλιαρό νερό

για τη γέμιση

- 1 κιλό λάχανο τουρσί ή 1/2 κιλού νωπό
- 1 κούπα χοιρινό λίπος ή 1/2 κούπας ελαιόλαδο και 1/2 κούπας βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1/2 κούπας κρεμμύδι τριμμένο
- 3/4 κιλού χοιρινό κρέας σε μικρούς κύβους
- 2-3 κουταλιές πληγουρί ή φρυγανιά τριμμένη
- 2 κουταλάκια πάπρικα
- 300 γρ. κεφαλοτύρι γλυκό τριμμένο
- 3-4 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- αλάτι, αν χρειασθεί
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Τα παλιά τα χρόνια, στην Φλώρινα έβραζαν τον παρά της Πρωτοχρονιάς στην λαχανόπιτα. Επειδή δεν θα βρείτε τσιγαρίδες, αν δεν σφάξετε δικό σας γουρουνάκι, αντικαταστήστε τες με χοιρινό κρέας κομμένο σε μικρούς κύβους. Μπορείτε, αν θέλετε, αντί λάχανο τουρσί να βάλετε νωπό λάχανο. Ετοιμάστε το φύλλο. Κοσκινίστε το αλεύρι σε λεκανίτσα κι ανοίξτε στο κέντρο μια λακούβα. Βάλτε μέσα το λάδι, το ξίδι, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και το νερό. Ανακατέψτε το μίγμα παίρνοντας μέσα λίγο-λίγο το αλεύρι. Μαζέψτε τη ζύμη σε μπάλα και ζυμώστε την προσθέτοντας όσο ακόμη νερό

χρειασθεί για να γίνει λεία και απαλή. Χωρίστε την σε 10 μπαλάκια. Βάλτε τα σε ταψί αλευρωμένο, το ένα πλάι στο άλλο και σκεπάστε τα με υγρή πετσέτα. Αφήστε τα να σταθούν 1-2 ώρες. Ανοίξτε τα μπαλάκια σε μικρά φυλλαράκια και αλείφοντάς τα ενδιάμεσα με μπόλικο λάδι ή λαρδί (χοιρινό λίπος) στοιβάξτε τα πέντε, πέντε. Αφήστε τα, να σταθούν σκεπασμένα 15' και κατόπιν ανοίξτε δύο μεγάλα χοντρά φύλλα 5-6 εκ. μεγαλύτερα από το ταψί που θα τα στρώσετε. Ετοιμάστε τη γέμιση. Κόψτε το λάχανο σε κομμάτια κι αφαιρέστε όλα τα σκληρά μέρη. Πλύντε το με άφθονο τρεχούμενο νερό κι αν είναι πολύ αλμυρό, αφήστε το να σταθεί μια νύχτα μέσα σε κατσαρόλα με νερό, που να το σκεπάζει. Στραγγίστε το και πιέστε το μέσα στις παλάμες σας, να φύγει η περίσσεια του νερού. Βάλτε το 1/4 του λίπους σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά. Ρίξτε μέσα και σοτάρете τα κομματάκια του χοιρινού ανακατεύοντας συνεχώς, ώσπου να ροδίσουν ελαφρά. Πρόσθέστε το κρεμμύδι και συνεχίστε το ανακάτεμά επάνω στη φωτιά, ώσπου να μαραθεί. Προσθέστε το λάχανο, σκεπάστε και σιγοβράστε 5'. Κατεβάστε την κατσαρόλα από τη φωτιά κι αφήστε το μίγμα να κρυώσει ελαφρά. Προσθέστε το πληγουρί, την πάπρικα και το κεφαλοτύρι, τ' αυγά, αλάτι αν χρειάζεται και μπόλικο φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Βουτυρώστε ένα ταψί πίτας με διάμετρο 40 εκ. και στρώστε το 1 φύλλο, σουρώνοντάς το ελαφρά. Απλώστε επάνω τη γέμιση και σκεπάστε τη με το δεύτερο φύλλο, σουρώνοντάς το, να κάνει χοντρές πτυχές στην επιφάνεια. Αλείψτε το με λίπος και ψήστε την πίτα στους 200°C 1 ώρα περίπου. Σερβίρετέ την ζεστή. Αν χρησιμοποιήσετε νωπό λάχανο θα το ζεματίσετε μέσα σε νερό με 1/4 κούπας ξίδι. Αν χρησιμοποιήσετε έτοιμα φύλλα κρούστας θα προτιμήσετε τα ειδικά για πίτα και θα στρώσετε τα μισά κάτω και τα υπόλοιπα επάνω από τη γέμιση.

KOYNEI A LA ROYALE



ΚΟΥΝΕΛΙ A LA ROYALE

(Κύριο πιάτο)

Γίνονται 2 ρολά (μερίδες 8)

Χρόνος προετοιμασίας 3 ώρες

Χρόνος ψησίματος 2-3 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 κουνέλι 1½ κιλού περίπου
- 1 λευκή τρούφα, 15 γρ. περίπου, σε κομματάκια
- 200 γρ. αμελέτητα
- 200 γρ. φουά γκρα
- 50 γρ. ζαμπόν σε κύβους
- 2 μικρά καρότα βρασμένα, σε κύβους
- 4 μικρά κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 1/2 κιλού μπέικον σε πολύ λεπτές φέτες
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κουταλιά κονιάκ
- 1 αυγό
- 1/3 κούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 50 γρ. ψίχα ψωμιού τριμμένη
- 1/8 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 1/4 κούπας μουστάρδα Ντιζόν
- 1 κουταλάκι φρέσκο θυμάρι

για τη σάλτσα

- 1 bouquet garni (φρέσκο δενδρολίβανο, δάφνη, θυμάρι, ρίγανη, εστραγκόν δεμένα σε μπουκέτο)
- 1 ξυλαράκι κανέλας
- 2 καρότα
- 2 πράσα
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 2 μπουκάλια κόκκινο κρασί κάβας
- 100 γρ. μπέικον
- αλάτι, πιπέρι
- 2 κουταλιές βούτυρο
- 2 κουταλιές αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κλασική μεταξύ των κλασικών γαλλικών συνταγών, η συνταγή αυτή παρασκευάζεται από τον 15ο αιώνα. Απαιτεί πολύωρη προετοιμασία, μπορείτε όμως να ετοιμάσετε τα ρολά αρκετά νωρίτερα και να τα ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά ή στα μικροκύματα πριν τα σερβίρετε. Πλύντε καλά το κουνέλι, αφαιρέστε και κρατήστε την καρδιά και το συκώτι. Αφαιρέ-

στε με προσοχή τα κόκαλα και φυλάξτε τα κομμάτια του κρέατος καλυμμένα σ' ένα πιάτο. Σε μια κατσαρόλα βάλτε το κεφάλι, τα κόκαλα και όλα τα υπόλοιπα υλικά της σάλτσας. Σιγοβράστε, ώσπου να συμπυκνωθεί κατά τα 2/3, 1 ώρα και 30' περίπου. Στραγγίστε και φυλάξτε μόνο το ζουμί. **Ετοιμάστε τη γέμιση.** Ζεματίστε τα αμελέτητα σε αλατισμένο νερό που βράζει, στραγγίστε κι αφαιρέστε τη μεμβράνη που τα καλύπτει. Ψιλοκόψτε την καρδιά, το συκώτι και τα αμελέτητα, προσθέστε την ψίχα, το κονιάκ, τα αυγά, τα μπαχαρικά, το μαϊντανό, αλάτι, πιπέρι και 1/3 κούπας από το ζουμί του κουνελιού. Προσθέστε επίσης τα καρότα, το ζαμπόν, τα κρεμμυδάκια και τα 2/3 της τρούφας (10 γρ. περίπου). Επάνω στον πάγκο εργασίας, στρώστε ένα κομμάτι διάφανη πλαστική μεμβράνη 40 x 40εκ. Απλώστε επάνω τις μισές λωρίδες μπέικον τη μια δίπλα στην άλλη, ώστε να σχηματίζουν ένα ορθογώνιο με πλάτος 20 εκ. και ύψος 30 εκ. Αλείψτε τα κομμάτια του κουνελιού με τη μουστάρδα κι αραδιάστε τα μισά στο κέντρο επάνω στο μπέικον, ώστε να σχηματίζουν ένα μπαστούνι. Τοποθετήστε το φουά γκρα κομμένο σε λωρίδες κατά μήκος της μιας πλευράς του μπαστουιού. Βάλτε τριγύρω τη γέμιση σχηματίζοντας με τα χέρια σας ένα ρολό. Με τη βοήθεια της μεμβράνης τυλίξτε το ρολό με το μπέικον ολοτρόγυρα. Με τον ίδιο τρόπο φτιάξτε και το δεύτερο ρολό. Βάλτε τα ρολά μέσα σε δυο φόρμες για meatloaf κι αλείψτε τα με τη σάλτσα. Ψήστε τα καλυμμένα σε φούρνο 120°C, 2-3 ώρες, αλείφοντας τα συχνά με την υπόλοιπη σάλτσα. Αφού τα βγάλετε από το φούρνο, στραγγίστε το ζουμί. Πρέπει να είναι 2 κούπες, αλλιώς συμπληρώστε με νερό. Σε μια μικρή κατσαρόλα σοτάρете το αλεύρι στο βούτυρο. Ρίξτε μεμιάς το ζουμί κι ανακατέψτε το, ώσπου να δέσει. Σερβίρετε τα ρολά του κουνελιού κομμένα σε φέτες, περιχύνοντας με τη σάλτσα και πασπαλίζοντας με την υπόλοιπη τρούφα. Συνοδέψτε το με σπαράγγια και πολέντα.

ΑΡΝΑΚΙ ΠΡΑΣΟΣΕΛΙΝΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 6

Χρόνος

προετοιμασίας 40'

Χρόνος

μαγειρέματος 1 ώρα

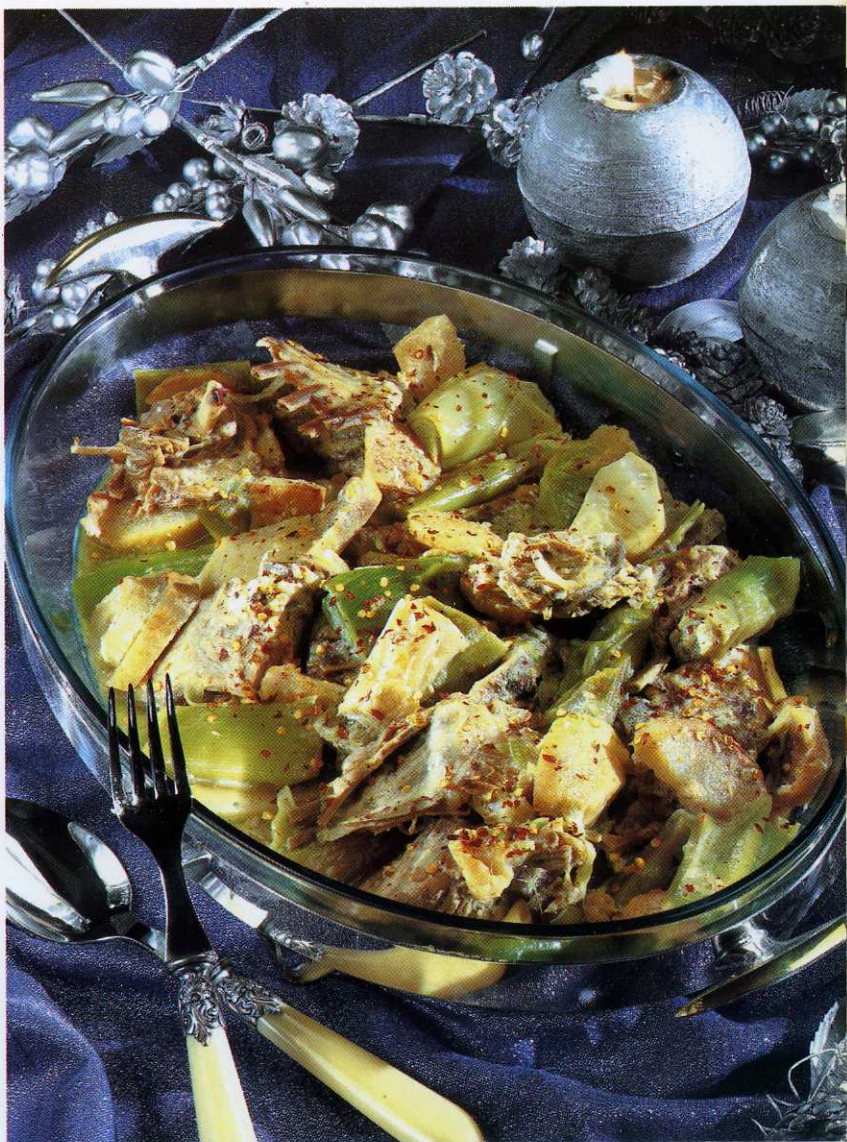
ΥΛΙΚΑ

- 1½ κιλού πράσα καθαρισμένα και κομμένα σε κομμάτια 4 εκ. περίπου
- 1/2 κιλού σελινόριζες καθαρισμένες και κομμένες σε τέταρτα ή έκτα
- 2/3 κούπας ελαιόλαδο
- 2 κιλά αρνάκι ψαχνό χωρίς το κόκαλο σε μερίδες
- 1/2 κούπας ζωμό κρέατος ή νερό
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

για το αυγολέμονο

- 2 αυγά
- 1/3 κούπας χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αχνίστε χωριστά τα πράσα και χωριστά τις σελινόριζες και στραγγίστε τες καλά. Βάλτε το λάδι σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά και σοτάρετε μέσα σ' αυτό το κρέας, να ροδίσει ελαφρά. Προσθέστε το ζωμό κρέατος, σκεπάστε και σιγοβράστε, ώπου να μισομαλακώσει το κρέας. Ρίξτε τα πράσα, αλάτι, πιπέρι και συνεχίστε το βράσιμο, ώπου να μισομαλακώσουν τα πράσα. Προσθέστε τις σελινόριζες, ανακατέψτε ελαφρά, σκεπάστε και σιγοβράστε, ώπου να βράσουν το κρέας και τα λαχανικά, χωρίς να λιώσουν. Πρέπει να μείνουν με λίγη σάλτσα και να κρα-



τάνε. Ίσως χρειασθεί να προσθέσετε λίγο ακόμη ζωμό κρέατος ή νερό. Σ' ένα μπολ χτυπήστε τ' αυγά με το χυμό λεμονιού. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε μέσα μερικές κουταλιές από τη σάλτσα του φαγητού κι αδειάστε το αυγολέμονο μέσα στην κατσαρόλα με το φαγητό, κουνώντας την κυκλικά για να πάει παντού. Πασπαλίστε το φαγητό με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρετέ το ζεστό.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ



- 1½ κούπας ζωμό κρέατος
- 1/2 κουταλάκι θυμάρι
- 1/2 κουταλάκι δενδρολίβανο
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/2 κιλού δαμάσκηνα ξερά χωρίς κουκούτσι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε το βούτυρο σε κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά και σοτάρετε τα κομμάτια του φιλέτου, ώσπου να ροδίσουν ελαφρά απ' όλες τις πλευρές. Ρίξτε το κρασί και βράστε δυνατά 1'. Προσθέστε το ζωμό κρέατος, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι, σκεπάστε και σιγοβράστε το φιλέτο 10'-15', να μαλακώσει, χωρίς να στεγνώσει. Βγάλτε το με τρυπητή κουτάλα σ' ένα μπολ και ρίξτε μέσα στο ζουμί τα δαμάσκηνα. Σκεπάστε και σιγοβράστε τα, ώσπου να φουσκώσουν και να μείνουν με λίγη πηχτή σάλτσα. Ξαναβάλτε μέσα τα κομμάτια του φιλέτου κι ανακατέψτε ελαφρά, σε μέτρια φωτιά, να ζεσταθούν καλά. Συνοδέψτε το φαγητό με

(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 6

Χρόνος προετοιμασίας 15'

Χρόνος μαγειρέματος 30'

ΥΛΙΚΑ

- 1/3 κούπας βούτυρο
- 1½ κιλού χοιρινό φιλέτο σε ομοιόμορφα κομμάτια
- 1/2 κούπας κρασί κόκκινο

πουρέ πατάτας. Βάλτε τον πουρέ σε κορνέ με πλατιά μύτη σε σχήμα αστεριού και βγάλτε τον σε ζικ ζακ στο κέντρο μιας πυρίμαχης βαθουλής πιατέλας. Πασπαλίστε τον πουρέ με κεφαλοτύρι γλυκό τριμμένο και λίγη από τη σάλτσα του κρέατος. Αραδιάστε τριγύρω το φαγητό με τα δαμάσκηνα και σερβίρετε αμέσως. Αν στο μεταξύ κρυώσει, σκεπάστε με αλουμινόχαρτο και βάλτε το με την πιατέλα σε φούρνο 200°C 10', να ζεσταθεί καλά.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΠΑΜΑ ΚΑΣΤΟΡΙΑΣ

(Κύριο πιάτο)
Μερίδες 4-5
Χρόνος
προετοιμασίας 40'
Χρόνος
ψησίματος
1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 6 μεγάλα κρεμμύδια σε φετάκια
- 1/2 κούπας ελαιόλαδο
- 1 μεγάλο κοτόπουλο σε μερίδες
- 1/2 κούπας σταφίδες μαύρες κορινθιακές
- 2 ξύλα κανέλας
- 20 κόκκους πιπέρι
- 1/4 κούπας ρύζι για πιλάφι
- 1/2 κούπας ζωμό κότας
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αχνίστε τα κρεμμύδια και στραγγίστε τα καλά. Σοτάρετε τα κομμάτια του κοτόπουλου στο λάδι να ροδίσουν ολόγυρα κι αφαιρέστε τα με τρυπητή κουτάλα. Προσθέστε στο λάδι

το κρεμμύδι κι ανακατέψτε επάνω στη φωτιά 5', ώσπου να μελώσει. Προσθέστε τις σταφίδες, την κανέλα, αλάτι, τους κόκκους πιπέρι και τα κομμάτια του κοτόπουλου. Σκεπάστε και σιγοβράστε 30'. Αφαιρέστε την κα-

νέλα. Προσθέστε το ρύζι και το ζωμό κότας και συνεχίστε να σιγοβράζετε το φαγητό 20' ακόμη, ώσπου να φουσκώσει το ρύζι. Πασπαλίστε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και σερβίρετέ το φαγητό ζεστό.



ΤΑΡΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ



- 1/2 κούπας παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι τριμμένο
- 1/2 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- αλάτι, πιπέρι
- 1/2 κουταλάκι πιπέρι καγιέν

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ετοιμάστε τη βάση. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αλάτι. Ρίξτε το βούτυρο σε κομματάκια και τρίψτε το μίγμα με τις παλάμες σας, να γίνει σαν τραχανάς. Ρίξτε το νερό και ζυμώστε, να γίνει μια ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια. Κάντε τη ζύμη μια μπάλα, τυλίξτε τη σε πλαστική μεμβράνη και βάλτε τη στο ψυγείο, το λιγότερο 30΄. Χωρί-

Ορεχτικό
Μερίδες 8
Χρόνος προετοιμασίας 45΄
Χρόνος ψησίματος 45΄

ΥΛΙΚΑ

για τη βάση

- 2½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 3/4 κούπας μαγειρικό λίπος
- 4-6 κουταλιές παγωμένο νερό (μπορεί να χρειαστεί λίγο ακόμη νερό)

για τη γέμιση

- 1 κιλό σπανάκι πλυμένο, ζεματισμένο και στραγγισμένο πολύ καλά
- 1 πακέτο 200 γρ. κριμ τσιζ
- 2 αυγά
- 2 κροκάδια
- 2/3 κούπας κρέμα γάλακτος

στε τη ζύμη στη μέση κι ανοίξτε δύο φύλλα πάχους 3 χιλ. Στρώστε το ένα φύλλο σε μια ταρτιέρα με διάμετρο 30 εκ. καλύπτοντας και τα τοιχώματα. Ανακατέψτε το κριμ τσιζ με την κρέμα γάλακτος, τα αυγά, τα κροκάδια, την παρμεζάνα, το μοσχοκάρυδο, το πιπέρι και το αλάτι. Ρίξτε κι ανακατέψτε το σπανάκι. Αδειάστε το μίγμα μέσα στην τάρτα, απλώστε το ομοιόμορφα, πασπαλίστε την επιφάνεια με την παρμεζάνα ή το κεφαλοτύρι και το πιπέρι καγιέν. Ανοίξτε το δεύτερο φύλλο σε κύκλο με διάμετρο 30 εκ. και πατήστε επάνω σ' αυτό τον ειδικό δίσκο κουπ πατ με τα χριστουγεννιάτικα δεντράκια από το Vefa's House. Τοποθετήστε το φύλλο επάνω στη γέμιση και πατήστε τριγύρω στην περιφέρεια τα δυο φύλλα μαζί να κολλήσουν. Στο στάδιο αυτό μπορείτε να διατηρήσετε την τάρτα στην κατάψυξη. Ψήστε την τάρτα σε φούρνο 175°C 45΄ περίπου.

ΛΑΓΟΣ ΜΕ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΚΑΣΤΑΝΑ

(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 6

Χρόνος προετοι-

μασίας 24 ώρες

Χρόνος μαγειρέ-

ματος 1 ώρα και

30'

ΥΛΙΚΑ

- 2 κιλά λαγός
σε μερίδες
- ξίδι
- 1/2 κιλού κάστανα
καθαρισμένα
- 1/2 κιλού
κρεμμυδάκια για
στιφάδο
- 1/4 κούπας βούτυρο
- 1/4 κούπας λάδι
- 1/4 κούπας αλεύρι
- αλάτι και
φρεσκοτριμμένο
πιπέρι

για τη μαρινάτα

- 1 λίτρο λευκό ξηρό κρασί
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 ξυλαράκι κανέλας
- 6 κόκκους γαρίφαλο
- 10 κόκκους μπαχάρι
- 10 κόκκους πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Πλύντε καλά το λαγό και ξεπλύντε τον με ξίδι. Κόψτε τον σε μερίδες. Ανακατέψτε όλα τα υλικά για τη μαρινάτα και βάλτε τα κομμάτια του λαγού μέσα σ' αυτή κι αφήστε τα στο ψυγείο 24 ώρες. Βάλτε τα κάστανα από την προηγούμενη σε νερό, να σταθούν 24 ώρες. Για να καθαρίσετε ευκολότερα τα κρεμμυδάκια, βουτήξτε τα σε νερό που βράζει κι αφήστε τα να σταθούν 30' μέσα σ' αυτό. Ζεστάνετε το βούτυρο και το λάδι σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Σοτάρετέ σ' αυτό λίγα, λίγα τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα. Στραγγίστε



τα. Στο ίδιο λίπος σοτάρετε τα κομμάτια του λαγού, αφού πρώτα τα βγάλετε από τη μαρινάτα, τα στραγγίσετε καλά και τα αλευρώσετε. Περάστε τη μαρινάτα από σουρωτήρι και ρίξτε τη στην κατσαρόλα με τα κομμάτια του λαγού. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι, 3 νέα φύλλα δάφνης, 6-8 κόκκους μπαχάρι και πιπέρι. Σκεπάστε και βράστε το λαγό 20'. Ρίξτε τα κρεμμυδάκια, 2-3 σκελίδες σκόρδο και συνεχίστε το βράσιμο, ώσπου να μαλακώσουν τα κρεμμυδάκια και να δέσει η σάλτσα. 15 λεπτά, πριν τελειώσει το φαγητό, ρίξτε κι ανακατέψτε τα κάστανα. Εάν τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα μαλακώσουν, πριν δέσει η σάλτσα στραγγίστε τη σε μια κατσαρόλα και συμπυκνώστε την. Όταν δέσει, ρίξτε τη στην κατσαρόλα με το στιφάδο. Βάλτε τα κομμάτια του λαγού σε μια μεγάλη βαθουλή πιατέλα στο κέντρο κι αραδιάστε τριγύρω τα κρεμμυδάκια και τα κάστανα, προσέχοντας να μη χαλάσει η φόρμα τους. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

ΣΤΑΜΝΑΤΟ ΚΑΛΗΣ ΜΕ ΧΙΛΟΠΙΤΕΣ



(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 6

Χρόνος προετοιμασίας 40'

Χρόνος ψησίματος 4-5 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κιλού ζυγούρι καθαρό κρέας σε κομμάτια
- 1/2 κιλού χοιρινό καθαρό κρέας σε κομμάτια
- 1/2 κιλού μοσχάρι καθαρό κρέας σε κομμάτια
- 5 μικρά κρεμμύδια σε κομματάκια
- 3 μεγάλα καρότα σε ρόδες
- 1/3 κούπας βούτυρο
- 1/2 κούπας κρασί κόκκινο
- 2 φύλλα δάφνης
- 5 κόκκους μπαχάρι
- 20 κόκκους πιπέρι
- 1/2 κιλού κεφαλοτύρι γλυκό σε κύβους
- αλάτι
- 1 κιλό ώριμες ντομάτες, χωρίς τη φλούδα και τους σπόρους, ψιλοκομμένες
- 1/2 κιλού χιλοπίτες, βρασμένες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Το φαγητό πήρε το όνομα από το σκεύος μέσα στο οποίο ψηνόταν. Οι άνθρωποι είχαν την υπομονή να γεμίζουν τη στάμνα, περνώντας ένα, ένα τα κομματάκια του κρέατος και των υπόλοιπων υλικών μέσα από το στενό στόμιο της στάμνας, το οποίο σφράγιζαν με ζυμάρι και το φαγητό ψηνόταν μέσα σ' αυτή. Μπορείτε αντί της στάμνας, να ψήσετε το φαγητό μέσα σ' ένα βαθύ γκιουβέτσι με καπάκι, το οποίο θα κλείσετε και πάλι με ζυμάρι τριγύρω. Το κρέας που θα χρησιμοποιήσετε, φροντίστε να το καθαρίσετε από το φανερό λίπος. Αν και παλιά έβαζαν όλα τα υλικά νωπά μέσα στη στάμνα, πιστεύω πως είναι καλύτερα να σοτάρете πρώτα ελαφρά το κρέας στο βούτυρο, να ρίξετε τα κρεμμύδια και τα καρότα να τα μαράνετε και να τα σβήσετε με το κρασί, πριν τα βάλετε στο γκιουβέτσι με τα υπόλοιπα υλικά. Έτσι το φαγητό σας, όταν τελειώσει, θα έχει μια πηχτή ωραία σάλτσα, όση ακριβώς χρειάζεται, για να το σερβίρετε. Θα ψήσετε το φαγητό στους 150°C, 4-5 ώρες. Συνοδέψτε το με χιλοπίτες.

ΠΗΧΤΗ

(Ορεχτικό)

Μερίδες 20

Χρόνος προετοι-

μασίας 2 ώρες

Χρόνος μαγειρέ-

ματος 3-4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

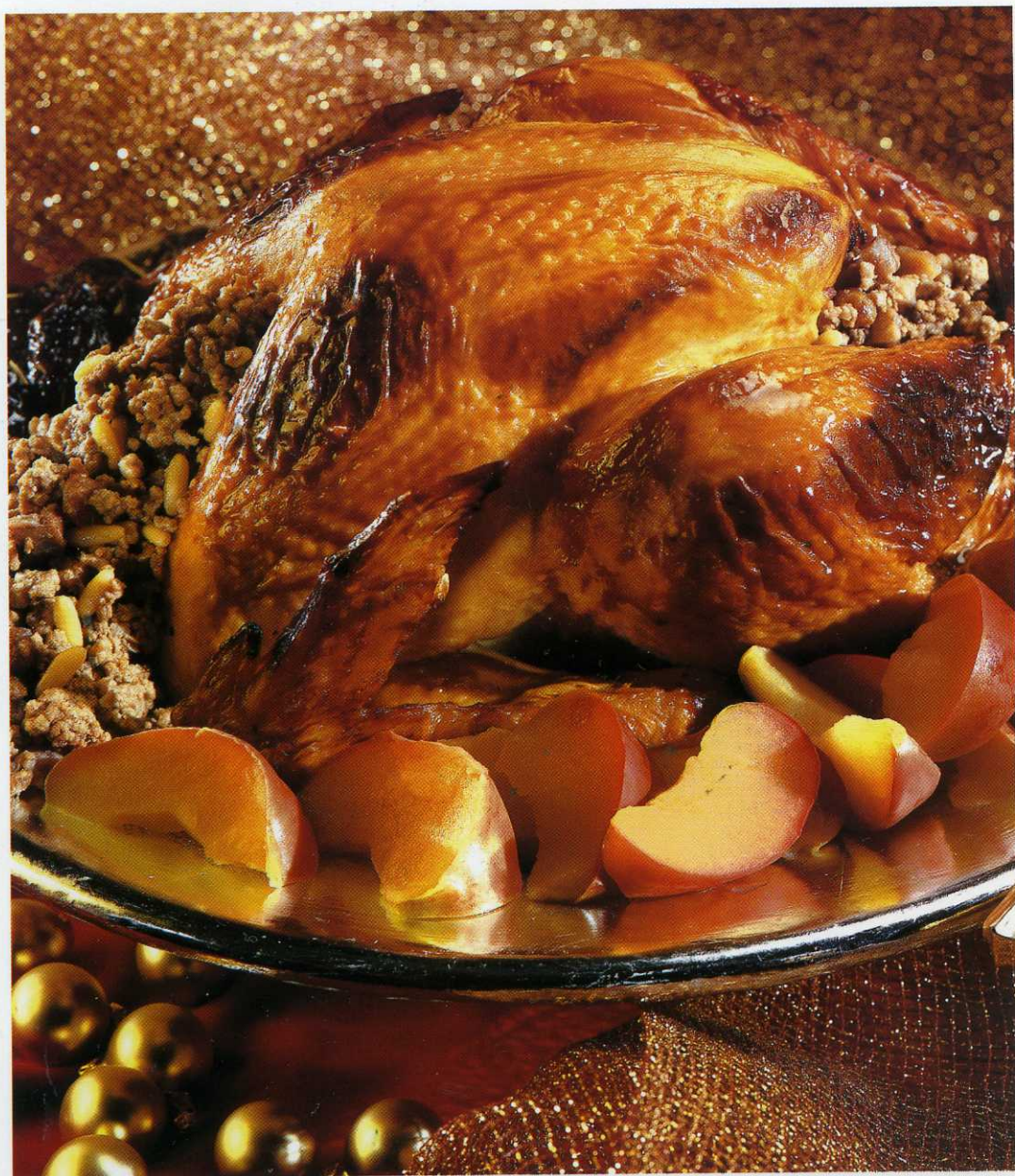
- 2 κιλά χοιρινό κρέας (από το λαιμό) μαζί με τα κόκκαλα
- αλάτι
- 10 κόκκους πιπέρι
- 2-3 μικρά κρεμμύδια ολόκληρα
- 3-4 καρότα
- 1 ρίζα σέλινο
- 4 κλωνάρια μαϊντανό
- 4-5 σκελίδες σκόρδο
- 1-2 φύλλα δάφνης
- 2-3 κουταλιές κάππαρη
- 1/4 κούπας αγγουράκια πίκλες ψιλοκομμένα
- 1/3 κούπας ξίδι
- 1 κουταλιά ζελατίνη σκόνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Κόψτε το κρέας σε κομμάτια και βάλτε το σε κασαρόλα με νερό που να το σκεπάζει. Ρίξτε μέσα τα κρεμμύδια, τα καρότα, το σέλινο, το μαϊντανό, το σκόρδο, τη δάφνη, τους κόκκους πιπέρι και το αλάτι. Σκεπάστε την κασαρόλα και βάλτε τη σε δυνατή φωτιά. Αφαιρέστε τον αφρό που σχηματίζεται, καθώς πλησιάζει το σημείο βρασμού. Όταν αρχίζει να βράζει, χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε το 2-3 ώρες. Στραγγίστε το. Αφαιρέστε τα κόκκαλα και ρίξτε τα μέσα στο ζουμί. Κόψτε το κρέας σε μικρά κομμάτια και τα καρότα σε φετάκια, προσθέστε την κάππαρη και τις πίκλες κι ανακατέψτε τα. Βράστε το ζουμί με τα κόκαλα 30'-40' ακόμη. Προσθέστε το ξίδι και βρά-



στε άλλα 5'. Ο ζωμός πρέπει να είναι 5-6 κούπες. Περάστε τον από λεπτή σίτα στρωμένη με λεπτό τουλπάνι. Αφήστε τον να σταθεί στο ψυγείο μια νύχτα, να πήξει. Αφαιρέστε και πετάξτε το λίπος που συγκεντρώθηκε στην επιφάνεια του πηγμένου ζωμού. Ζεστάνετε τον ελαφρά να λιώσει. Διαλύστε τη ζελατίνη σε 2 κούπες νερό και ρίξτε τη μέσα στη φόρμα. Αφήστε τη φόρμα στο ψυγείο να πήξει το ζελέ. Κόψτε από πράσινη και κόκκινη πιπεριά φυλλαράκια και τοποθετήστε τα με σχέδιο επάνω στο ζελέ. Στρώστε επάνω το μίγμα του κρέατος και ρίξτε τον λιωμένο ζωμό. Βάλτε τη φόρμα στο ψυγείο, να στερεωθεί η πηχτή. Για να τη βγάλετε από τη φόρμα, περάστε πρώτα τη λάμα ενός μαχαιριού ανάμεσα στην πηχτή και στο τοίχωμα της φόρμας. Βουτήξτε τη φόρμα σε ζεστό νερό και σκεπάστε τη με μια πιπέτα. Αναποδογυρίστε και η πηχτή θα πέσει μέσα στην πιπέτα.

ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΓΕΜΙΣΤΗ ΦΛΑΜΠΕ



(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 8

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα και 30΄

Χρόνος ψησίματος 4-5 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 1 γαλοπούλα 4-5 κιλά
- 1/4 κούπας χυμό λεμονιού
- 1/2 κούπας χυμό πορτοκαλιού
- 1/2 κούπας μαργαρίνη
- αλάτι

- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

για τη γέμιση

- 1/3 κούπας φρέσκο βούτυρο
- 1/2 κούπας ρύζι για πιλάφι
- 1/4 κιλού κιμά μοσχαρίσιο
- 1/4 κιλού κιμά χοιρινό
- 1/4 κούπας τριμμένο κρεμμύδι
- τα εντόσθια της γαλοπούλας
- 1 κούπα ψιλοκομμένα ψημένα κάστανα
- 1/2 κούπας ψιλοκομμένα αμύγδαλα
- 1/4 κούπας σταφίδες ξανθές
- 1/2 κούπας ζωμό κότας
- 1 κουταλάκι αλάτι και λίγο πιπέρι

για τη γαρνιτούρα

- 4 μεγάλα ξινόμηλα κομμένα σε φετάκια
- 200 γρ. δαμάσκηνα ξερά, χωρίς κουκούτσι
- 1/3 κούπας βούτυρο
- 1/8 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 1/8 κουταλάκι κανέλα
- 1/4 κούπας κονιάκ
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Αφαιρέστε τα εντόσθια από τη γαλοπούλα, πλύντε την καλά μέσα κι έξω κι αφήστε τη να στραγγίσει. Βρέξτε και τρίψτε τη με λίγο από το μείγμα των χυμών λεμονιού και πορτοκαλιού, μέσα στο οποίο έχετε προσθέσει τη μαργαρίνη λιωμένη. Πασπαλίστε την κοιλιά και το άνοιγμα του στήθους με μια κουταλιά αλάτι και λίγο πιπέρι.

Ετοιμάστε τη γέμιση. Πλύντε και κόψτε σε κομμάτια τα εντόσθια της γαλοπούλας. Σοτάρτε τα μαζί με τον κιμά και το κρεμμύδι στο βούτυρο. Ρίξτε το ρύζι και σοτάρτε μερικά λεπτά ακόμη. Προσθέστε τα κάστανα, τα αμύγδαλα, τις σταφίδες, το αλάτι και λίγο πιπέρι. Ρίξτε το ζωμό κότας, ανακατέψτε, αφήστε το μείγμα να круώσει, και γεμίστε μ' αυτό τη γαλοπούλα. Εάν θέλετε, ετοιμάστε τη γέμιση στην κατσαρόλα και σερβιρετέ τη χωριστά. Αφού σοτάρτε τον κιμά, τα εντόσθια και το κρεμμύδι στο βούτυρο, ρίξτε το ρύζι, όλα τα υπόλοιπα υλικά και το ζωμό μέσα στην κατσαρόλα και βρά-

στε το μίγμα, ώπου να φουσκώσει το ρύζι. Σερβίρετε τη γέμιση ως συνοδευτική της γαλοπούλας. Μ' αυτόν τον τρόπο γλυτώνετε το γέμισμα του πουλιού.

Πάρτε λίγη γέμιση και γεμίστε πρώτα το στήθος. Γυρίστε την πέτσα του λαιμού προς την πλάτη και ράψτε τη με την πέτσα της ράχης. Πιάστε μία, μία τις φτερούγες, γυρίστε τες προς τη ράχη και διπλώστε τις άκρες τους κάτω από την πλάτη. Έτσι από τη μία μεριά δεν χρειάζεται να δέσετε τις φτερούγες με το σώμα, από την άλλη σχηματίζουν μια βάση για να σταθεί καλύτερα η γαλοπούλα επάνω στη σχάρα. Γεμίστε με την υπόλοιπη γέμιση το άνοιγμα της κοιλιάς και ράψτε το. Μην παραγεμίσετε τη γαλοπούλα, αφήστε λίγο χώρο, γιατί η γέμιση με το ψήσιμο φουσκώνει. Δέστε και στερεώστε καλά τα μπούτια με την ουρά. Βάλτε τη γαλοπούλα επάνω σε σχάρα μέσα στο ταψί με το στήθος προς τα επάνω. Ρίξτε στο ταψί λίγο νερό και προσέξτε να συμπληρώνετε λίγο, λίγο όσο η γαλοπούλα θα ψήνεται. Φτιάξτε από αλουμινόχαρτο ένα καπέλο και σκεπάστε τη γαλοπούλα, έτσι ώστε να καλύπτει το στήθος και τα μπούτια, χωρίς, ν' ακουμπά παρά ελάχιστα στις άκρες και ν' αφήνει ακάλυπτα τα πλευρά του πουλιού. Βάλτε τη σε φούρνο 160°C, κι αφήστε τη να ψηθεί τόσες ώρες, όσες είναι τα κιλά της. Κατά τη διάρκεια αυτή ανοίγετε από καιρό σε καιρό το φούρνο κι αλείψτε τη με το υπόλοιπο μείγμα λεμονιού, πορτοκαλιού και μαργαρίνης. Πριν την κατεβάσετε, εάν το χρώμα δεν σας ικανοποιεί, βγάλτε το αλουμινόχαρτο και ψήστε τη 15' ακάλυπτη. Για το γαρνίρισμα της γαλοπούλας σοτάρτε τα φετάκια μήλου στο βούτυρο, σβήστε τα με το κονιάκ και πασπαλίστε τα με το μοσχοκάρυδο και την κανέλα. Τα δαμάσκηνα βράστε τα σε 1 κούπα ζωμό κότας και 2 κουταλιές βούτυρο, ώπου να φουσκώσουν και να μείνουν σχεδόν με το βούτυρο. Σερβιρετέ τα στην πιατέλα με τη γαλοπούλα. Πριν τα παρουσιάσετε περιχύστε τη γαλοπούλα με λίγο ζεστό κονιάκ 7 αστέρων κι ανάψτε την.

ΑΡΝΑΚΙ ΦΡΙΚΑΣΕ



- 1/2 κιλού πράσινη σγουρή σαλάτα ή μαρούλια
- 1/2 κούπας ψιλοκομμένο άνηθο
- 1/2 κούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 2 αυγά
- 1/2 κούπας χυμό λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάλτε το λάδι σε μεγάλη κατσαρόλα επάνω σε δυνατή φωτιά και σοτάρετε τα κομμάτια του αρνιού. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και μισή κούπα νερό. Σκεπάστε και σιγοβράστε, ώπου να μισομαλακώσει το κρέας. Στο μεταξύ, καθαρίστε, πλύντε καλά τα κρεμμυδάκια και τη σαλάτα και κόψτε τα σε μεγάλα κομμάτια. Τα κρεμμυδάκια μπορείτε να τα ζεματίσετε προηγουμένως σε λίγο νερό και να τα στραγγίσετε. Έτσι το φαγητό γίνεται ελαφρύτερο. Ρίξτε τα μαζί με το μαρούλι, το άνηθο και το μαϊντανό στην κατσαρόλα με το

(Κύριο πιάτο)

Μερίδες 6

Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα

Χρόνος μαγειρέματος 1 ώρα και 30΄

ΥΛΙΚΑ

- 1 κούπα λάδι
- 2 κιλά αρνάκι σε μερίδες
- 6 δεμάτια φρέσκα κρεμμυδάκια (1 κιλό)

κρέας κι αφήστε τα να βράσουν, χωρίς να λιώσουν. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, χτυπήστε τα αυγά με το χυμό λεμονιού, σ' ένα μπολ, ρίξτε μέσα σ' αυτά λίγο από το ζουμί του φαγητού κι αδειάστε τα επάνω στο φαγητό κουνώντας την κατσαρόλα με κυκλικές κινήσεις, ώστε το αυγολέμονο να πάει παντού, χωρίς να χαλάσει η εμφάνισή του. Σερβίρετέ το αμέσως.

ΣΑΡΛΟΤ ΑΝΑΝΑ



Μερίδες 8-10

Χρόνος ετοιμασίας 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 2 κουτιά ζελέ ανανά ή λεμόνι
- 1½ κούπας κρέμα γάλακτος
- 1 κομπόστα 800 γρ. ανανά
- 200 γρ. σαβουαγιάρ

για το γαρνίρισμα

- 150 γρ. σαντιγί κόκκινα και πράσινα κερασάκια μαρασκίνο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Στραγγίστε την κομπόστα. Κρατήστε 1 ρόδα ανανά για το γαρνίρισμα και κόψτε τις υπόλοιπες σε λεπτά κομματάκια. Μετρήστε το σιρόπι και συμπληρώστε με νερό, να γίνει 3 κούπες. Βάλτε το μισό σε μικρή κατσαρόλα επάνω στη φωτιά. Μόλις αρχίσει να βράζει, κατεβάστε το από τη φωτιά και διαλύστε μέσα τα ζελέ. Ρίξτε κι ανακατέψτε το κρύο σιρόπι και βάλτε το μίγμα στο ψυγείο. Όταν αρχίσει να πήζει ελαφρά, ώστε να έχει την πυκνότητα του μελιού, βγάλτε το από το ψυγείο. Χτυπήστε στο μίξερ, στη δυνατή ταχύτητα την κρέμα γάλακτος, ώσπου να πήξει ελαφρά. Ρίξτε μέσα το μισοπηγμένο ζελέ και συνεχίστε το χτύπημα άλλα 2', ώσπου να επιτύχετε ένα ομοιογενές αφράτο μίγμα. Αφήστε το να πήξει λίγο, ρίξτε μέσα κι ανακατέψτε ελαφρά τα κομματάκια του ανανά. Αδειάστε το μίγμα σε μια λυόμενη φόρμα που έχετε στρώσει και περιτριγυρίσει με τα σαβουαγιάρ. Βάλτε

τη σαρλότ στο ψυγείο, αρκετές ώρες, να πήξει εντελώς. Ετοιμάστε την καλύτερα από την προηγούμενη ημέρα. Πριν τη βγάλετε από τη φόρμα, περάστε ένα μαχαίρι ανάμεσα στο τοίχωμα της φόρμας και τα σαβουαγιάρ και κατόπιν ξεκουμπώστε τη στεφάνη κι αφαιρέστε την. Μεταφέρετε τη σαρλότ σε πιατέλα μαζί με το δίσκο της φόρμας. Στολίστε τη με σαντιγί, τον ανανά που κρατήσατε και τα κόκκινα και πράσινα κερασάκια μαρασκίνο. Φυλάξτε τη στο ψυγείο.

TZIZ KEÏK COOKIES 'N' CREAM

Μερίδες 16

Χρόνος προετοιμασίας 20'

Χρόνος ψήσιματος 1 ώρα

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες Oreo Cookies με κρέμα αλεσμένα
- 1/4 κούπας βούτυρο
- 1 κιλό κριμ τσιζ
- 2/3 κούπας ζάχαρη
- 1/4 κούπας αλεύρι
- 1/2 κουταλάκι βανίλια
- 4 αυγά
- 3 κροκάδια
- 1/3 κούπας κρέμα γάλακτος
- 2 κούπες χοντροαλεσμένα Oreo Cookies με κρέμα (περίπου 14)
- 1 κούπα κρέμα γάλακτος
- 1 κουταλιά ζάχαρη άχνη
- λίγο χυμό λεμονιού
- λίγο ξύσμα λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε τα αλεσμένα Oreo Cookies με το βούτυρο και στρώστε τα στο πάτο μιας κουμπωτής φόρμας με διάμετρο 26 εκ. Στο μπολ του πολυμίξερ χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα το κριμ τσιζ με τη ζάχαρη, το αλεύρι και τη βανίλια, ν' αφρατέψει. Ρίξτε τ' αυγά και τα κροκάδια μεμιάς και χτυπήστε τα να ενσωματωθούν στο μίγμα. Ρίξτε την κρέμα γάλακτος και συνεχίστε το χτύπημα, για μερικά δευτερόλεπτα. Αδειάστε το μισό μίγμα του τυριού μέσα στη φόρμα και πασπαλίστε με τα μισά χοντροαλεσμένα μπισκότα. Ρίξτε από επάνω το υπόλοιπο μίγμα του τυριού και ψήστε σε φούρνο 200°C, 15'. Χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160°C, και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλη 1 ώρα, ή ώσπου ανοίγοντας το φούρνο και κουνώντας ελαφρά τη φόρμα, το κέντρο του γλυκίσματος να παραμένει σφικτό και σταθερό. Αν κουνιέται και δείχνει ρευ-



στό, συνεχίστε το ψήσιμο, ώσπου να σταθεροποιηθεί. Σβήστε το φούρνο κι αφήστε το κριμ τσιζ να κρυώσει μέσα στο φούρνο με την πόρτα μισάνοιχτη. Βάλτε το στο ψυγείο να σταθεί 4 ώρες. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με την άχνη σε σαντιγί. Ρίξτε κι ανακατέψτε το ξύσμα λεμονιού και μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού. Γαρνίρετε το τσιζ κέικ με την αρωματισμένη σαντιγί, τα υπόλοιπα χοντροαλεσμένα μπισκότα και μερικά κερασάκια μαρασκίνο ζαχαρωμένα. Για να φτιάξετε ζαχαρωμένα κερασάκια, στεγνώστε τα καλά, βουτήξτε τα ένα, ένα μέσα σε ασπράδι αυγού, ελαφρά χτυπημένο χωρίς καθόλου αφρό, και κατόπιν τυλίξτε τα σε κρυσταλλική ζάχαρη.

ΜΙΝΙ ΚΟΥΡΑΜΠΙΕΔΕΣ



- λίγη βανίλια
- 1 κούπα αλεσμένα φουντούκια καβουρντισμένα
- 4 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- λίγο ανθόνερο
- ζάχαρη άχνη
- τρούφα ροζ, γαλάζια, πράσινη σε παλ αποχρώσεις
- γυαλιστερή ζάχαρη, ροζ, μπλε, πράσινη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Χτυπήστε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη, ώσπου ν' ασπρίσει και ν' αφρατέψει. Στο μεταξύ, ανακατέψτε το αλεύρι με τη βανίλια και το αλάτι. Σταματήστε το μίξερ και ρίξτε το αλεύρι λίγο, λίγο, ζυμώνοντας ελαφρά το μίγμα. Ρίξτε τα φουντούκια και ζυμώστε λίγο ακόμη. Πλάστε από τη ζύμη στρογγυλά μπαλάκια μικρότερα από καρύδι. Αραδιάστε τα κουραμπιεδάκια σε ταψί ελαφρά βουτυρωμένο και ψήστε τα στους 175°C 20'-25'. Βγάλτε τα από το φούρνο κι όπως είναι ζεστά, ραντίστε τα με ανθόνερο και πασπαλίστε τα με τα διάφορα χρώματα ζάχαρης. Σε

Γίνονται 50 μίνι κουραμπιέδες
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα
Χρόνος ψησίματος 25'

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες βούτυρο φρέσκο καθαρισμένο
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη

μερικά μπολ ανακατέψτε ζάχαρη άχνη με διάφορα χρώματα τρούφας. Πασπαλίστε άλλους κουραμπιέδες με ροζ ζάχαρη, άλλους με πράσινη κι άλλους με γαλάζια. Πασπαλίστε τους με το αντίστοιχο χρώμα γυαλιστερής ζάχαρης. Αφήστε τους να κρυώσουν, και φυλάξτε τους σε κουτί μακριά από υγρασία.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΠΟΝ ΜΠΟΝ



ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΠΟΝ ΜΠΟΝ



Γίνονται 20 μεγάλα μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 2 ώρες
Χρόνος ψήσιματος 15'

ΥΛΙΚΑ

- 1/2 κούπας βούτυρο καθαρισμένο
- 1/2 κούπας ζάχαρη άχνη
- 1 κροκάδι
- 2 κουταλιές γάλα
- 2-2½ κούπας αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1/2 κουταλάκι κρεμόριο
- 1/2 κουταλάκι σόδα
- λίγη βανίλια
- 1 σωληνάριο λευκό γλάσο γαρνιρίσματος

για το γλάσο

- 6 κούπες ζάχαρη άχνη
- 1/2 κούπας νερό
- 2 κουταλιές γλυκόζη
- 1½ κουταλάκι εσάνς πικραμυγδάλου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε τα στερεά υλικά. Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη ν' αφρατέψει. Συνεχίζοντας το χτύπημα ρίξτε το κροκάδι και το γάλα. Ρίξτε σε 3 δόσεις το αλεύρι και συνεχίστε το χτύπημα με τον γάντζο, ώσπου να επιτύχετε μια ζύμη μαλακιά, αφράτη, που να μην κολλάει στα χέρια. Ίσως χρειαστεί, να ρίξετε λίγο ακόμη αλεύρι. Κόψτε από τη ζύμη κομμάτια κι ανοίξτε τα ένα τη φορά, επάνω

σε αλευρωμένη επιφάνεια σε κύκλο με πάχος 3 χιλ. Χρησιμοποιήστε μεγάλα κουπ πατ έλατα και αστέρια και κόψτε από τα κομμάτια ζύμης διάφορα σχήματα. Με μια αλευρωμένη μεταλλική σπάτουλα βάλτε τα μπισκότα σε ταψί ελαφρά βουτυρωμένο και ψήστε τα στο κέντρο του φούρνου, 15' στους 190°C, ώσπου να ροδίσουν καλά. Βγάλτε τα με μια σπάτουλα επάνω σε σχάρα κι αφήστε τα να κρυώσουν καλά. Στο μεταξύ, ετοιμάστε το γλάσο. Κοσκινίστε τη ζάχαρη μέσα σε μικρή κατσαρόλα. Προσθέστε το νερό και τη γλυκόζη κι ανακατέψτε καλά επάνω σε πολύ χαμηλή φωτιά, ώσπου να επιτύχετε γλάσο λείο και γυαλιστερό. Μην αφήσετε τη θερμοκρασία να υπερβεί τους 40°C. Κατεβάστε το γλάσο από τη φωτιά, προσθέστε την εσάνς πικραμυγδάλου και χωρίστε το μίγμα σε τόσα μπολ, όσα και τα χρώματα που θέλετε να δημιουργήσετε. Για να φτιάξετε το πορτοκαλί γλάσο ρίξτε 1 σταγόνα κόκκινο χρώμα και 2 σταγόνες κίτρινο χρώμα-χαροπλαστικής. Για να φτιάξετε λιλά γλάσο ρίξτε 1 σταγόνα μπλε χρώμα και 2 σταγόνες κόκκινο χρώμα. Για μωβ χρώμα ρίξτε 1 σταγόνα μπλε και 1 σταγόνα κόκκινο χρώμα. Για παλ χρώματα, κίτρινο, πράσινο, ροζ ή γαλάζιο ρίξτε μόνο 1 σταγόνα από το αντίστοιχο χρώμα στα διάφορα μπολ με το γλάσο. Μόλις το ετοιμάσετε, πρέπει να το περιχύσετε αμέσως επάνω από τα μπισκότα, γιατί στεγνώνει πολύ γρήγορα. Αν στεγνώσει, ζεστάνετέ το για μερικά δευτερόλεπτα στα μικροκύματα. Μ' ένα κουτάλι ρίξτε το γλάσο επάνω στα μπισκότα, αφού πρώτα τα αραδιάσετε σε σχάρα. Κάτω από τη σχάρα βάλτε ένα ρηχό ταψί, ώστε το γλάσο να στάζει μέσα σ' αυτό. Ρίξτε το γλάσο στο κέντρο του μπισκότου αφήνοντάς το να τρέξει προς τις άκρες. Αφήστε τα γλασαρισμένα μπισκότα να στεγνώσουν επάνω στη σχάρα, έως την επομένη. Αφού στερεοποιηθεί το γλάσο διακοσμήστε τα με λευκό γλάσο από σωληνάριο φτιάχνοντας περιτεχνα λεπτεπίλεπτα σχέδια.

ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ ΣΑΜΠΟΥΚΑΣ



ΜΠΙΣΚΟΤΑΚΙΑ ΣΑΜΠΟΥΚΑΣ



Γίνονται 50 μπισκότα
Χρόνος προετοιμασίας 1 ώρα και 30'
Χρόνος ψησίματος 10'

ΥΛΙΚΑ

- 2 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κουταλιά μπέικιν πάουντερ
- 1/4 κουταλάκι αλάτι
- 300 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε κομμάτια
- 1/4 κούπας βούτυρο
- 2 κουταλιές καφέ στιγμής διαλυμένο σε 2 κουταλιές νερό
- 3 μεγάλα αυγά
- 1 κούπα καρυδόψιχα ή αμυγδαλόψιχα χοντροαλεσμένη
- 1/2 κούπας λικέρ Sambuca ή Pernot
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1 κούπα ζάχαρη άχνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέ-

κιν πάουντερ και το αλάτι. Λιώστε τη σοκολάτα με το βούτυρο. Ρίξτε κι ανακατέψτε το διαλυμένο καφέ. Σ' ένα μεγάλο μπολ χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη. Ρίξτε κι ανακατέψτε το ποτό Sambuca ή Pernot και τα καρύδια. Αδειάστε το μίγμα των υγρών μέσα στο μπολ με τα στερεά υλικά. Περιχύστε με τη λιωμένη σοκολάτα κι ανακατέψτε σε ζύμη μαλακιά. Καλύψτε και βάλτε τη στην κατάψυξη να σφίξει, 30'. Αδειάστε τη ζάχαρη άχνη επάνω σε αλουμινόχαρτο. Κόψτε από τη ζύμη κομμάτια σε μέγεθος καρυδιού, πλάστε μπαλάκια και τυλίξτε τα στη ζάχαρη άχνη. Τοποθετήστε τα σε ελαφρά βουτυρωμένο ταψί και ψήστε τα στο επάνω ράφι του φούρνου με αέρα στους 180°C, 10'-12', ή ώπου να σκάσει η επιφάνειά τους. Βγάλτε τα κι αφήστε τα να κρυώσουν σε σχάρα. Διατηρούνται 3 εβδομάδες σε κουτί μπισκότων ή αρκετούς μήνες στην κατάψυξη.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙΟΥ



Μερίδες 12

Χρόνος προετοιμασίας 30'

Χρόνος βρασμού 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

- 2½ κούπας αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1/2 κουταλάκι σόδα
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1/4 κουταλάκι γαρίφαλο
- 1/4 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 3 κούπες κομματάκια πορτοκάλι γλασέ
- 1/2 κούπας ξερά δαμάσκηνα σε κομματάκια
- 1/2 κούπας σταφίδες
- 1 κούπα χυμό πορτοκαλιού
- Ξύσμα 1 πορτοκαλιού
- 1/2 κούπας ζάχαρη
- 1/2 κούπας μαύρη ζάχαρη
- 2/3 κούπας βούτυρο
- 3 αυγά
- 1/3 κούπας ρούμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σ' ένα μεγάλο μπολ κοσκινίστε το αλεύρι με τη σόδα και τα μυρωδικά. Σε μια μεγάλη κατσαρόλα ανακατέψτε τα φρουί γλασέ, τα δαμάσκηνα, τις σταφίδες, το χυμό πορτοκαλιού, την άσπρη και τη μαύρη ζάχαρη και

το βούτυρο. Βράστε τα, ώσπου να λιώσει το βούτυρο και να διαλυθεί η ζάχαρη, 8' περίπου. Κατεβάστε το μίγμα από τη φωτιά κι αφήστε το να κρυώσει. Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά με το ρούμι και ρίξτε τα μέσα στο μπολ με το αλεύρι, μαζί με το μίγμα του λιωμένου βουτύρου. Ανακατέψτε τα όλα μαζί ελαφρά, μ' ένα ξύλινο κουτάλι, ώσπου να βραχεί καλά το αλεύρι. Αδειάστε το μίγμα σε μια βουτυρωμένη φόρμα για πουτίγκα, με καπάκι. Κλείστε και κουμπώστε τη φόρμα και βάλτε την μέσα σε μια μεγάλη κατσαρόλα, με βραστό νερό, που να φτάνει ως τη μέση. Καλύψτε την κατσαρόλα και σιγοβράστε την πουτίγκα 4 ώρες. Το νερό δεν πρέπει να κοχλάζει, αλλά ούτε και να σταματήσει ο βρασμός. Αφήστε την πουτίγκα να κρυώσει μέσα στην κατσαρόλα. Ανοίξτε το κούμπωμα κι αναποδογυρίστε την πουτίγκα σε πιατέλα. Γαρνίρετε με καραμελωμένες λωρίδες πορτοκάλι και περιχύστε με σάλτσα που θα ετοιμάσετε από μαρμελάδα πορτοκάλι. Για να φτιάξετε τη σάλτσα, ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά 1 κούπα μαρμελάδα πορτοκάλι, ώσπου να λιώσει. Πετάτε τη από λεπτή σίτα και περιχύστε μ' αυτή την πουτίγκα.

ΤΣΙΖ ΚΕΙΚ ΜΕ ΚΙΤΡΙΝΟ ΚΟΛΟΚΥΘΙ

Μερίδες 10

Χρόνος προετοιμασίας 40'

Χρόνος ψησίματος 1 ώρα

και 40'

Χρόνος στο ψυγείο 4 ώρες

ΥΛΙΚΑ

για τη βάση

- 1 κούπα αλεσμένα μπισκότα *digestives* ή πτι μπερ
- 1/4 κούπας ζάχαρη
- 1/3 κούπας βούτυρο λιωμένο
- 1/3 κούπας αλεσμένα κάσιους

για τη γέμιση

- 600 γρ. κίτρινο κολοκύθι σε κύβους
- 250 γρ. κριμ τσιζ
- 1/2 κιλού ρικότα
- 1/2 κούπας μέλι
- 1/4 κουταλάκι μοσχοκάρυδο
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 1/4 κουταλάκι γαρίφαλο
- 3 αυγά
- 3 κουταλιές αλεύρι
- σαντιγί για το γαρνίρισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βουτυρώστε καλά μια στρογγυλή κουμπωτή φόρμα με διάμετρο 24 εκ. Ανακατέψτε τα μπισκότα με τη ζάχαρη, τα κάσιους και το βούτυρο και στρώστε το μίγμα πατώντας με τις παλάμες σας, έτσι ώστε να καλυφθεί ο πάτος της φόρμας. Βάλτε τη φόρμα στο ψυγείο, ώσπου να ετοιμάσετε τη γέμιση. Βάλτε το κολοκύθι στα μικροκύματα 2' ή αχνίστε το σε λίγο νερό, ώσπου να μαλακώσει. Αλέστε το, να γίνει πουρές. Χτυπήστε στη δυνατή ταχύτητα του μίξερ το κριμ τσιζ με τη ρικότα 3', να γίνει λείο μίγμα. Προσθέστε το κολοκύθι, το μέλι και τα μυρωδικά. Χτυπήστε τα 2', να ενσωματωθούν μέσα στο μίγμα του τυριού. Συνεχί-

ζοντας το χτύπημα, ρίξτε ένα, ένα τ' αυγά προσθέτοντας 1 κουταλιά αλεύρι ύστερα από κάθε αυγό. Αδειάστε το μίγμα μέσα στη φόρμα και ψήστε το στους 150°C, 1 ώρα και 40'. Αφήστε το να κρυώσει μέσα στο φούρνο. Βάλτε το στο ψυγείο κι αφήστε το έως την επομένη. Για να το σερβίρετε, ξεκουμπώστε τη φόρμα και βγάλτε το τσιζ κέικ σε πιατέλα. Γαρνίρετε το γλύκισμα με ροζέτες σαντιγί και πασπαλίστε με λίγη κανέλα. Αν θέλετε τοποθετήστε στο κέντρο 2 ξυλάκια κανέλας. Συνοδέψτε το με έξτρα σαντιγί.

