

κάλαντα και τραγούδια κάλαντα και τραγούδια



Κάλαντα Χριστουγέννων

Καλήν ημέραν άρχοντες
κι αν είναι ορισμός σας
Χριστού τη θεία γέννηση
να πω στ' αρχοντικό σας
Χριστός γεννάται σήμερα
εν Βηθλεέμ την πόλη
οι ουρανοί αγάλλονται
χαίρει η φύσις όλη,
εν τω σπηλαίω τίκτεται
εν φάτνη των αλόγων
ο Βασιλεύς των Ουρανών
και ποιητής των όλων,
πλήθος αγγέλων ψάλλουσι
το Δόξα εν Υψίστοις
και τούτο άξιον εστί
η των ποιμένων πίστης,
εκ της Περσίας έρχονται
οι μάγοι με τα δώρα
άστρο λαμπρό τους οδηγεί
χωρίς να λείπει ώρα...
Σ' αυτό το σπίτι που 'ρθαμε
πέτρα-πέτρα να μη ραγίσει
κι ο νοικοκύρης του σπιτιού,
χρόνια, χρόνια πολλά να ζήσει.



Κάλαντα Πρωτοχρονιάς

Αρχιμηνιά κι αρχιχρονιά
ψηλή μου δεντρολιβανιά
(κι αρχή) κι αρχή καλός μας
χρόνος
(Εκκλησιά) Εκκλησιά με τ'
άγιο θρόνο
Αρχή που βγήκε ο Χριστός
Άγιος και πνευματικός
(στη γη) στη γη να
περπατήσει
(και να μας) και να μας
καλοκαρδίσει
Άγιος Βασίλης έρχεται
κι όλους μας καταδέχεται
(από) από την Καισαρεία
(συ σ' αρχό) συ σ'
αρχόντισσα κυρία
Βαστά εικόνα και χαρτί
ζαχαροκάντιο, ζυμωτή
(χαρτί) χαρτί και καλαμάρι
(δες κι εμέ) δες κι εμέ το
παλικάρι
Το καλαμάρι έγραφε
τη μοίρα μου την έλεγε
(και το) και το χαρτί ομίλει
(άσπρε μου) άσπρε μου
Άγιο-Βασίλη

Κάλαντα Σμύρνης

Καλήν εσπέραν άρχοντες
κι αν είναι ορισμός σας,
Χριστός γεννάται σήμερα
εν Βηθλεέμ τη πόλη,
εν τω σπηλαίω τίκτεται
εν φάτνη των αλόγων.
Κερά ψηλή, κερά λιγνή,
κερά καμαροφρύδα,
κεράμ' όταν στολίζεσαι
να πας στην εκκλησία,
έχεις και κόρην έμορφη
που δεν έχει ιστορία.

Κάλαντα Πελοποννήσου

Χριστούγεννα, πρωτούγεννα,
πρώτη γιορτή του χρόνου,
Για εβγάτε, διέτε, μάθετε
που ο Χριστός γεννάται
Γεννιέται κι ανασταίνεται
στο μέλι και στο γάλα.
Τα μέλι τρων οι άρχοντες,
το γάλα οι αφεντάδες
Και το μελισσοβότανο
το λούζοντ' οι κυράδες.
Κυρά ψηλή ,κυρά λιγνή,
κυρά καμαροφρύδα

Κάλαντα των Φώτων

Σήμερα τα Φώτα κι ο φωτισμός
η χαρά μεγάλη κι ο αγιασμός
Κάτω στον Ιορδάνη τον ποταμό
κάθετ' η κυρά μας, η Παναγιά,
όργανο βαστάει, κερύ κρατεί
και τον Άη-Γιάννη παρακαλεί
"Αϊ-Γιάννη αφέντη και βαπτιστή,
βάπτισε κι εμένα Θεού παιδί,
Ν' ανεβώ επάνω στον ουρανό
να μαζέψω ρόδα και λίβανο"
Καλημέρα, καλημέρα,
καλή σου μέρα αφέντη με την κυρά...

Βυζαντινά κάλαντα

Άναρχος Θεός καταβέβηκεν
και εν τη Παρθένω κατώκησεν
Βασιλεύς των όλων και Κύριος,
ήλθε τον Αδάμ αναπλάσασθαι
Γηγενείς σκιρτάτε και χαίρεσθε,
τάξεις των αγγέλων ευφραίνεσθε
Δέξαι Βηθλεέμ τον Δεσπότην
σου,
Βασιλέα πάντων και Κύριον

Εξ ανατολών Μάγοι έρχονται,
δώρα προσκομίζοντες άξια



Ο μικρός τυμπανιστής

Μου' παν έλα να πάμε να δεις
Χριστός γεννήθηκε στην άκρη της
γης,
κι εγώ γυρεύω απόψε στον ουρανό
τ' αστέρι ψάχνω να'βρω το φωτεινό
ραπαπαπαμ-ραπαπαπαμ
να με πάει στο μικρό βασιλιά,
πέρα μακριά....

Μες στη νύχτα παιδί μοναχό,
τι δώρο να σου φέρω, που'μαι
φτωχό
φέρνω το τύμπανο που μόνο κρατώ
τα κάλαντα να ψάλλω για το
Χριστό
ράπαπαπαμ-ραπαπαπαμ
το πιο ωραίο τραγούδι θα πω,
για το Χριστό...

Μες στη φάτνη τα ζώα ξυπνούν
κι απ' έξω ταπεινά βοσκοί
προσκυνούν
στην Παναγιάς κρυμμένο στην
αγκαλιά
χρυσό στεφάνι, φως, φορεί στα
μαλλιά
ραπαπαπαμ-ραπαπαπαμ
σαν με βλέπει η καρδιά μου χτυπά,
και μου γελά....

Πάει ο παλιός ο χρόνος

Πάει ο παλιός ο χρόνος
ας γιορτάσουμε παιδιά
και του χωρισμού ο πόνος
ας κοιμάται στην καρδιά

Καλή χρονιά χρόνια πολλά
καλή χρονιά χρόνια πολλά
Χαρούμενη, χρυσή Πρωτοχρονιά !

Γέρε χρόνε φύγε τώρα,
πάει η δική σου η σειρά
ήρθε ο νέος με τα δώρα
με τραγούδια με χαρά

Καλή χρονιά χρόνια πολλά
καλή χρονιά χρόνια πολλά
Χαρούμενη, χρυσή Πρωτοχρονιά !

Μα κι αν φεύγεις μακριά μας,
στην καρδιά μας πάντα ζει
κάθε λύπη και χαρά μας
που περάσαμε μαζί

Καλή χρονιά χρόνια πολλά
καλή χρονιά χρόνια πολλά
Χαρούμενη, χρυσή Πρωτοχρονιά !



Χιόνια στο καμπαναριό

Χιόνια στο καμπαναριό
που Χριστούγεννα σημαίνει
Χιόνια στο καμπαναριό
ξύπνησε όλο το χωριό
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν

Κι όλοι παν στην εκκλησιά
το Χριστό να προσκυνήσουν
κι όλοι παν στην εκκλησιά
Λάμπει απόψε η Παναγιά
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν

Στην ολόφωτη εκκλησιά
ώρα πια κι εμείς να πάμε
Στην ολόφωτη εκκλησιά
με καθάρια φορεσιά
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν
Ντιν ντιν νταν ντιν ντιν νταν

Χριστουγεννιάτικο τραγούδι

Θέλω στο χιόνι να κυλιστώ
Όπως έκανα παιδί
Χιονάνθρωπο να φτιάξω εγώ
Με κατακόκκινο σκουφί
Κι δυο μαζί σ' ένα έλκηθρο
αγκαλιά
μοιράζοντας δώρα σ' όλα τα παιδιά

Κι από μια καμινάδα ψηλή
Εγώ κι εσύ εγώ κι εσύ
Να μούμε στις αγάπης τη γιορτή

Φιλιά να πέφτουμε στη Γη
Κι εμείς να κάνουμε μια ευχή



Άγια νύχτα

Άγια Νύχτα, σε προσμένουν
με χαρά οι Χριστιανοί
και με πίστη ανυμνούμε,
το Θεό δοξολογούμε
μ' ένα στόμα, μια φωνή,
ναι, με μια φωνή...

Η ψυχή μας φτερουγίζει
πέρα στ' άγια τα βουνά,
όπου ψάλλουν οι αγγέλοι
απ' τα ουράνια θεία μέλη,
στο Σωτήρα "Ωσαννά"
ψάλλουν "Ωσαννά"

Στης Βηθλεέμ ελάτε όλοι
τα βουνά τα ιερά
και μ' ευλάβεια μεγάλη
κει που Άγιο Φως προβάλλει
προσκυνήστε με χαρά
ναι, με μια χαρά.



Τρίγωνα κάλαντα

Τρίγωνα, κάλαντα, σκόρπισαν
παντού
κάθε σπίτι μια φωλιά του μικρού
Χριστού,
τρίγωνα κάλαντα μες στη γειτονιά
ήρθαν τα Χριστούγεννα κι η
Πρωτοχρονιά

Άστρο φωτεινό, θα' βγει γιορτινό
μήνυμα θα φέρει από τον ουρανό

Τρίγωνα, κάλαντα, στο μικρό
χωριό
και χτυπάει χαρούμενα το
καμpanαριό
τρίγωνα, κάλαντα σκόρπισαν
παντού
κάθε σπίτι μια φωλιά του μικρού
Χριστού

Τρέχουν τα παιδιά μέσα στο χιονιά
ήρθαν τα Χριστούγεννα κι η
Πρωτοχρονιά
μες στη σιγαλιά, ανοίγει η αγκαλιά
κι έκανε η αγάπη την καρδιά φωλιά

Τρίγωνα, κάλαντα σκόρπισαν
παντού
κάθε σπίτι μια φωλιά του μικρού
Χριστού
τρίγωνα, κάλαντα μες στη γειτονιά
ήρθαν τα Χριστούγεννα κι η
Πρωτοχρονιά..

τα Χριστούγεννα με τα μάτια των ποιητών



Η νύχτα της γεννήσεως

Την άγια νύχτα τη χριστουγεννιάτικη λυγούν τα πόδια
και προσκυνούν γονατιστά τη φάτνη τους τα' άδολα τα βόδια.
Κι ο ζευγολάτης, ξάγρυπνος θωρώντας τα σταυροκοπιέται και λέει, με
πίστη απ' της ψυχής τ' απόβαθα, «Χριστός γεννιέται!»
Την άγια νύχτα τη χριστουγεννιάτικη κάποιοι ποιμένες ξυπνούν από
φωνές ύμνων μεσούρανες, στη γη σταλμένες.
Κι ακούγονται τα ωσαννά απ' αγγέλων στόματα στο σκόρπιο αέρα, το
διαλαλούν σε χειμαδιά λιοφώτιστα με τη φλογέρα.
Την άγια νύχτα τη χριστουγεννιάτικη – ποιος δεν το ξέρει;-
των μάγων κάθε χρόνο τα μεσάνυχτα λάμπει τ' αστέρι.
Κι όποιος το βρει μες στ' άλλα αστέρια ανάμεσα και δεν το χάσει σε μια
άλλη Βηθλεέμ μπορεί να φτάσει!

Η γέννηση του Χριστού

Ήταν μια νύχτα φωτισμένη
μια αστροφεγγιά, μια ξαστεριά
κι ήταν θαρρείς αδελφωμένα
άνθρωποι, δέντρα και θεριά.

Είχε κινήσει κι ένα αστέρι
απ' τη βαθιά Ανατολή
κι ουρανοδρόμιζε να φέρει
στη Γη το φέγγος το πολύ.

Ένα γαλήνιο караβάνι,
τρεις Μάγοι πάνε βιαστικά,
σμύρνα, χρυσάφι και λιβάνι,
δώρα κρατούν ευλαβικά.

Στη Βηθλεέμ έχουνε φτάσει
από πορεία μακρινή.
Βρίσκουν αλλιώτικη την πλάση.
Είχαν ανοίξει οι Ουρανοί.



Ο Άγιος Βασίλειος

Ο Άγιος Βασίλειος
από τη Μικρασία,
Μητροπολίτης ήτανε
εκεί στην Καισαρεία.

Άγιος μεγάλος, ταπεινός,
ασκητικός, γενναίος,
Καπαδοκίας καύχημα
και Ελλήνων ο σπουδαίος!

Φορούσε ράσο για στολή,
και μακριά γενειάδα
και ευλογούσε τα παιδιά
σ' Ανατολή κι Ελλάδα.

Δεν φορούσε κόκκινα.
Δεν είχε άσπρα γένια.
Δεν ενοχλούσε τα παιδιά
με δώρα και με τέτοια...

Μον' έφερνε την ευωδιά,
Απ' του Θεού τα χέρια
κι η Λειτουργία έφτανε,
ως αψηλά στα αστέρια!

Πόσο αγαπούσε τους φτωχούς,
τους γέρους, τα παιδάκια,
που στέκαν να τον καρτερούν,
με δάκρυα στα ματάκια!

Κι όταν ερχόταν τι χαρά!
Τι ευλογία πάλι!
Ο Άγιος ο Βασίλειος,
με του Χριστού τη Χάρη!

Χριστούγεννα

Μαύρος ο ουρανός, κάτασπρη η γη.
Χαρούμενα η καμπάνα που χτυπά!
Γεννήθηκε ο Χριστός! Η Παναγία,
γερμένη πανωθέ Του, τον κοιτά.

Να το φυλάξει απ' την παγωνιά
σκεπάσματα δεν έχει το μωρό
και μόνο απ' τα δοκάρια της σκεπής
κρέμοντ' αράχνες γύρω Του σωρό.

Και τρέμει κει στην ψάθα, την υγρή,
το πολυαγαπημένο το παιδί,
κι όλα ανασαίνουνε τα βόδια και φουσούν,
να Του ζεστάνουν λίγο το κορμί.

Το χιόνι την καλύβα τριγυρνά,
μα στη σκεπή ανοίγει ο ουρανός
και κάτασπρ' αγγελούδια τραγουδούν:
«Γεννήθηκε ο Χριστός μας, ο Χριστός»



Ο διαστημικός Αϊ Βασίλης

Απ' όσα μεταδίνουνε
όλα τα πρακτορεία,
του Αϊ Βασίλη άλλαξε
το μέσον κι η πορεία!

Πρώτον, δεν ξεκινάει
πια από την Καισαρεία,
αλλά από το Κανάβεραλ
ή απ' τη Σιβηρία!..

Παίρνει βεβαίως πύραυλο,
αφού και το κονκόρντ αργό
στη σημερινή μας εποχή
τη διαστημική.

Τα δώρα που 'φερνε παλιά
όλα ξεπερασμένα.
Τώρα δώρα στο σήμερα
φέρνει προσαρμοσμένα.

Αστροναυτών φέρνει στολές
φλίπερ, τρανζιστοράκια,
παιχνίδια ηλεκτρονικά,
θαύμα κομπιουτεράκια.

Μα και σε άλλο κάτι
είναι που έχει αλλάξει.
Μπορεί και γιατί δυο φορές
τα χρόνια έχει χιλιάσει.

Τώρα πιο δίκαια και δημοκρατικά
δώρα μοιράζει σ' όλα τα παιδιά,
γιατί να τι λέει και πολύ σωστά:
«Δε βλέπω εγώ μήτε κακά
μήτε καλά βλέπω παιδιά.

Εγώ βλέπω παιδιά,
και τα παιδιά είναι παιδιά,
και στη ζωή το παν είναι αυτά.
Είναι τα πάντα και για πάντα...»





Χριστουγεννιάτικα γλυκά και φαγητά



Γεμιστή γαλοπούλα

Τι χρειαζόμαστε:

- 1 γαλοπούλα 3-4 κιλά
- 1 φλιτζάνι κίτρινο ρύζι
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- εντόσθια πουλερικών
- 500 γρ. μοσχαρίσιο κιμά
- ½ κιλό κάστανα βρασμένα ολόκληρα
- 150 γρ. κουκουνάρι
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/2 κουτ. γλυκού σκόνη ζαφορά
- 1 κουτ. γλυκού πελτέ
- 3-4 κουτ. σούπας φυτίνη
- 1-2 λεμόνια
- 1 πορτοκάλι
- 1 ποτήρι κρασί λευκό ξηρό



Εκτέλεση:

1. Πλένουμε και καθαρίζουμε την γαλοπούλα. Την τοποθετούμε σε μια βαθιά κατσαρόλα και βράζουμε περίπου 1 1/2 ώρα. Την τοποθετούμε σε ταψί και την αλατοπιπερώνουμε μέσα-έξω.
2. Σε κατσαρόλα ρίχνουμε τα εντόσθια ψιλοκομμένα να τραβήξουν τα υγρά τους. Ρίχνουμε και τον κιμά ανακατεύοντάς τα 4-5 φορές. Ρίχνουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι, αλάτι, πιπέρι, τη ζαφορά, τη φυτίνη και τα τσιγαρίζουμε. Μόλις μαραθούν σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε το ρύζι, ζωμό από τη βρασμένη γαλοπούλα και τον πελτέ. Αφού ρουφήξει τα υγρά σβήνουμε την κουζίνα και ρίχνουμε το κουκουνάρι και τα κάστανα και ανακατεύουμε ελαφρά και ξεκινάμε να γεμίζουμε.
3. Μόλις γεμίσουμε τη γαλοπούλα την αλείφουμε με φυτίνη. Τη σκεπάζουμε αρχικά με αλουμινόχαρτο - δεν τυλίγουμε το ταψί για να φεύγει ο ατμός- προσθέτουμε πατατούλες μικρές ή τεμαχισμένες, προσθέτουμε 3-4 κουταλιές φυτίνη και ελάχιστο λάδι, ζωμό από τη γαλοπούλα και ψήνουμε για 1 ώρα περίπου. Μετά χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 170 βαθμούς και συνεχίζουμε το ψήσιμο, αν χρειάζεται, μέχρι να γίνουν οι πατάτες και η γαλοπούλα.
4. Πριν τελειώσει το ψήσιμο, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο για να ροδίσει. Όση γέμιση περισσέψει την τοποθετούμε σε σακούλα ψησίματος και την βάζουμε στο ταψί.

Χοιρινό ψητό με λεμόνι και πορτοκάλι

Υλικά

2 κιλά χοιρινός λαιμός
3 λεμόνια
2 πορτοκάλια
2-3 σκελίδες σκόρδο
3-4 γαρύφαλλα
1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
αλάτι και πιπέρι
ρίγανη



Εκτέλεση

- ✓ Κάνουμε μικρές τρύπες στο κρέας και βάζουμε μέσα το σκόρδο και τα γαρύφαλλα.
- ✓ Βάζουμε το κρέας στο ταψί και το περιχύνουμε με το λάδι και το χυμό των λεμονιών και των πορτοκαλιών.
- ✓ Αλατοπιπερώνουμε καλά και πασπαλίζουμε με την ρίγανη
- ✓ Σκεπάζουμε με καπάκι ή αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 1 ώρα.
- ✓ Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε μικρά κομμάτια.
- ✓ Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε λίγη ρίγανη ακόμα.
- ✓ Προσθέτουμε τις πατάτες στο ταψί, ανακατεύουμε να πάρουν την γεύση από τους χυμούς του κρέατος,
- ✓ Σκεπάζουμε πάλι και αφήνουμε να ψηθεί για μία ώρα και ένα τέταρτο ή μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν καλά οι πατάτες.
- ✓ Σερβίρουμε το κρέας με τις πατάτες και τη σάλτσα του φαγητού χωριστά.



Χριστουγεννιάτικο χοιρινό στο φούρνο με πορτοκάλι

Υλικά (για 6 μερίδες)

- 2 κιλά χοιρινή ωμοπλάτη

Για τη μαρινάτα

- Χυμός από 2 πορτοκάλια και 1 λεμόνι
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και 1 λεμόνι
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 φλιτζάνι λευκό κρασί Σαμιώτικο
- Μπαχάρι
- Ρίγανη



Για τις πατάτες

- 1 1/2 κιλό πατατούλες μικρές ή μέτριες, κομμένες στη μέση
- 1 πορτοκάλι πλυμένο και κομμένο σε φέτες
- 1 φλιτζάνι ντομάτες λιαστές
- 1 φλιτζάνι σύκα ξερά
- 2 κουτ. σούπας τριμμένη φρυγανιά ή αμυγδαλόψιχα
- Πάπρικα
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Σε ένα σκεύος που χωράει ίσα ίσα το χοιρινό κρέας βάζετε τα υλικά της μαρινάτας και το κρέας. Το μαρινάρετε για 3-4 ώρες, ενώ φροντίζετε να το γυρίσετε μερικές φορές για να μαριναριστεί από όλες τις πλευρές.
2. Σε άλλο σκεύος ενώνετε όλα τα υλικά για τις πατάτες και τα ανακατεύετε.
3. Μετά το μαρινάρισμα μεταφέρετε το κρέας σε ένα ταψί.
4. Στα υγρά της μαρινάτας βάζετε το μείγμα με τις πατάτες. Μεταφέρετε το μείγμα στο ταψί γύρω από το κρέας. Πασπαλίζετε με τη φρυγανιά ή την αμυγδαλόψιχα.
5. Ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο για 1 ώρα και 45 λεπτά στους 180° C. Αν πάρουν χρώμα, μπορείτε να σκεπάσετε το ταψί με λαδόκολλα και να συνεχίσετε το ψήσιμο για όσο χρειάζεται.

Βασιλόπιτα

Υλικά:

- 1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα φρέσκο
- 2 κουταλάκια γλυκού μαγιά
- 4 αυγά
- 1 φλιτζάνι βούτυρο γάλακτος
- 1 ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 φακελάκι μαχλέπι κοπανισμένο
- Ξύσμα ενός λεμονιού
- 1 κουταλάκι γλυκού κοφτό αλάτι
- 1 κιλό αλεύρι
- Λίγα αμύγδαλα



Εκτέλεση:

1. Σε μια μεγάλη λεκάνη βάζουμε μισό φλιτζάνι γάλα χλιαρό και μέσα διαλύουμε τη μαγιά. Προσθέτουμε μισό φλιτζάνι αλεύρι, και το ανακατεύουμε για να γίνει μείγμα. Το σκεπάζουμε με μια πετσέτα και τ' αφήνουμε σε ζεστό μέρος για να φουσκώσει (1 ώρα περίπου).
2. Όταν φουσκώσει, χτυπάμε στο μίξερ τη ζάχαρη με τους κροκούς. Ρίχνουμε το υπόλοιπο γάλα, τ' ασπράδια μαρέγκα, το βούτυρο λιωμένο, το μαχλέπι, και το ξύσμα λεμονιού. Ζυμώνουμε ρίχνοντας λίγο λίγο το αλεύρι, ώστε η ζύμη να μη γίνει πολύ σφιχτή. Την πλάθουμε σε μπάλες και τη βάζουμε μέσα σε μια λεκάνη. Τη σκεπάζουμε πάλι με πετσέτα και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος για 3 ώρες περίπου, ώστε να γίνει διπλάσια σε όγκο.
3. Ζυμώνουμε τη ζύμη για 5 λεπτά και την τοποθετούμε σε βουτυρωμένο λαδόχαρτο μέσα σε ταψί στρογγυλό μεγάλο ή σε δύο μικρά. Τ' αφήνουμε σε χλιαρό μέρος 2 ώρες περίπου, σκεπασμένα ώστε να διπλασιαστούν σε όγκο.
4. Πριν τα βάλουμε στο φούρνο, χτυπάμε 1 κρόκο αυγού και 1 κουταλάκι νερό και τ' αλείφουμε ελαφρά με πινέλο. Από πάνω με ασπρισμένα αμύγδαλα μπορούμε να σχηματίσουμε τη νέα χρονολογία.

Κουραμπιέδες

Υλικά:

2 κιλά αλεύρι μαλακό

1 κιλό βούτυρο

300 γραμ. ζάχαρη άχνη

300 γραμ. αμυγδαλόψιχα

1 ποτηράκι κονιάκ

1 κουταλάκι σόδα

ανθόνερο



- Ασπρίζουμε το βούτυρο, δουλεύοντας το μισή ώρα με το χέρι. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, το κονιάκ, τα αμύγδαλα καβουρδισμένα και κοπανισμένα και, τέλος, το αλεύρι, εξακολουθώντας να δουλεύουμε μέχρι να γίνουν όλα ένα κατάλληλο μίγμα.
- Το πλάθουμε στα γνωστά σχήματα των κουραμπιέδων, τους τοποθετούμε σε λαμαρίνα και τους ψήνουμε σε μέτριο φούρνο 20 λεπτά.
- Μόλις βγουν απ' το φούρνο, τους ραντίζουμε με ανθόνερο και τους τυλίγουμε μια-δυό φορές σε άχνη ζάχαρη.



Μελομακάρονα

Υλικά :

2 φλ. λάδι

1 φλ. ζάχαρη

1 φλ. χυμό πορτοκαλιού

1 φλ. σιμιγδάλι ψιλό

1 κ. περίπου αλεύρι μαλακό

1 ½ κ.γ. σόδα

ξύσμα λεμονιού και πορτοκαλιού



Σιρόπι:

1 φλ. ζάχαρη

1 φλ. μέλι

1 φλ. νερό

Εκτέλεση:

Δουλεύουμε το λάδι αρκετή ώρα με το μίξερ και μετά ρίχνουμε τη ζάχαρη, το ξύσμα, το χυμό, το σιμιγδάλι και τέλος λίγο λίγο το αλεύρι με τη σόδα.

Τα πλάθουμε μικρά γιατί μεγαλώνουν πολύ και τα βάζουμε στο φούρνο αφού έχει φτάσει τους 200 C γιατί αλλιώς απλώνουν.

Όταν κρυώσουν τελείως τα αραδιάζουμε σε ταψί και τα περιχύνουμε με το σιρόπι ζεστό. Πασπαλίζουμε με καρυδόπιχα.



Μελομακάρονα της Τήνου

Υλικά

640γρ. ελαιόλαδο
1 ποτήρι του κρασιού αλισίβα
1 ποτήρι του κρασιού κονιάκ
2 πορτοκάλια (ξύσμα και χυμός)
1 λεμόνι (ξύσμα και χυμός)
1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
1 κουταλιά της σούπας κανελογαρίφαλα
1 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
1 φλιτζάνι του τσαγιού σιμιγδάλι ψιλό
1 κιλό αλεύρι
Λίγα καρύδια ψιλοκομμένα



Για το σιρόπι

400γρ. μέλι
4 ποτήρια ζάχαρη
4 ποτήρια νερό



Εκτέλεση

- Χτυπάμε το λάδι με τη ζάχαρη, προσθέτουμε το χυμό και το ξύσμα του λεμονιού και των πορτοκαλιών, την αλισίβα, το κονιάκ, τα κανελογαρίφαλα, το σιμιγδάλι και σιγά σιγά το αλεύρι. Δεν ζυμώνουμε πολύ το μείγμα για να μείνει αφράτο.
- Πλάθουμε τα μελομακάρονα, τα πιέζουμε λίγο στον τρίφτη για να γίνει το σχέδιο με τις τρύπες και τα βάζουμε σε λαδομένο ταψί.
- Τα ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 15 έως 20 λεπτά. Από την προηγούμενη το βράδυ έχουμε ετοιμάσει το σιρόπι, το οποίο ρίχνουμε στα ζεστά μελομακάρονα.
- Τα βάζουμε σε πιατέλα και τα γαρνίρουμε με καρύδια.





Κέικ «Χιονισμένα Χριστούγεννα»

Υλικά:

Για το κέικ:

- 2 φλιτζάνια αλεύρι υπ (που φουσκώνει μόνο του)
- 1 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη
- 1/2 κουταλάκι αλάτι
- 1/2 φλιτζανιού βούτυρο ή μαργαρίνη
- 1/4 φλιτζανιού γάλα
- 1/4 φλιτζανιού σιρόπι από τα κερασάκια μαρασκίνο (αν χρησιμοποιήσετε κερασάκια γλασέ, αντικαταστήστε με γάλα)
- 3 αυγά
- Λίγη βανίλια
- 1 φλιτζάνι καρύδια χοντροκομμένα
- 1/2 φλιτζανιού κερασάκια πράσινα

Για το γλάσο:

- 1/4 κιλό βανίλια γλυκό
- 1 ασπράδι αυγού
- Μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού



Εκτέλεση:

Για το κέικ:

Ανάβετε το φούρνο στους 175 βαθμούς Κελσίου. Στο μπολ του μίξερ ρίχνετε κι ανακατεύετε ελαφρά όλα τα υλικά μαζί, εκτός από τα καρύδια και τα κερασάκια. Χτυπάτε για 5 λεπτά σε δυνατή ταχύτητα καθαρίζοντας συχνά τα τοιχώματα του μπολ με μια σπάτουλα. Ρίχνετε τα κερασάκια και τα καρύδια και ανακατεύετε απαλά. Αδειάζετε σε βαθιά φόρμα για κέικ, με διάμετρο 25εκ., βουτυρωμένη και αλευρωμένη (το μίγμα πρέπει να φτάνει λίγο παραπάνω από τη μέση). Ψήνετε στους 175 βαθμούς Κελσίου, βυθίζετε μια οδοντογλυφίδα μέσα στο κέικ μέχρι να βγαίνει καθαρή. Το βγάζετε από το φούρνο. Αφήνετε να κρυώσει για δέκα λεπτά μέσα στη φόρμα και μετά αδειάζετε σε μια πιατέλα. Αφήνετε να κρυώσει εντελώς. Στο στάδιο αυτό μπορείτε να το διατηρήσετε στην κατάψυξη κλεισμένο ερμητικά σε πλαστική σακούλα.

□ Για το γλάσο:

Λιώνετε σε πολύ χαμηλή φωτιά τη βανίλια. Χτυπάτε το ασπράδι με μερικές σταγόνες λεμόνι, σε μαρέγκα και ανακατεύετε με τη ζεστή βανίλια. Περιχύνετε το κέικ με το γλάσο αφήνοντάς το να τρέξει από όλες τις πλευρές.

Στολίζετε με κερασάκια και φυλλαράκια από σύκο γλυκό ή από γλάσο βαμμένο πράσινο με χρώμα ζαχαροπλαστικής. Μια απλή λύση είναι να μπήξετε πράσινα μικρά διακοσμητικά φυλλαράκια που θα τα αφαιρέσετε πριν σερβίρετε. Για να μη στεγνώσει φυλάξτε το κέικ σκεπασμένο σε κώδωνα. Βάζετε ένα μαχαίρι ανάμεσα στην πιατέλα και στα χείλη του κώδωνα για να μην κλείσει εντελώς. Έτσι δεν θα μαλακώσει το γλάσο.

Σημείωση:

Αν δεν χρησιμοποιήσετε αλεύρι up, που φουσκώνει μόνο του, ανακατέψτε το απλό αλεύρι με ένα φακελάκι baking powder.



Δίπλες - Τριαντάφυλλα

Υλικά:

- 6 αυγά ελαφρά χτυπημένα
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις, όσο χρειάζεται για να γίνει μια ζύμη σφιχτή
- 2 κούπες μέλι
- 1 κούπα νερό
- 2 κούπες καρύδια ψιλοκομμένα
- 2 κουταλάκια κανέλα
- Λάδι για το τηγάνισμα



Εκτέλεση:

1. Ανοίγετε τη ζύμη σε φύλλο όσο πιο λεπτό μπορείτε. Το κόβετε σε λωρίδες με 4 εκ. πλάτος και 20-25 εκ. μήκος. Περνάτε τη μία άκρη κάθε λωρίδας ανάμεσα στα δόντια ενός πιρουιού και τη στερεώνετε τυλίγοντάς την λίγο γύρω από το πιρούνι. Με το άλλο σας χέρι κρατάτε την άλλη άκρη της λωρίδας.
2. Βουτάτε το πιρούνι μαζί με τη ζύμη, μέσα σε καυτό λάδι και περιστρέφοντάς το τυλίγετε την υπόλοιπη λωρίδα λίγη-λίγη, καθώς θα ψήνεται, γύρω από το πιρούνι.
3. Ακουμπάτε τις δίπλες σε απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν το λάδι τους.
4. Βάζετε σε βαθουλή κατσαρολίτσα με μέλι το νερό να βράσει, αφαιρείτε τον αφρό και ρίχνετε μέσα τις δίπλες λίγες - λίγες αφήνοντάς τες να βράσουν λίγα λεπτά. Τις βγάζετε από το μέλι και τις πασπαλίζετε με τα καρύδια και την κανέλα που έχετε ανακατέψει προηγουμένως.



Κουραμπιέδες αμυγδάλου



Υλικά:

- 3/4 ποτήρι ζάχαρη
 - 1 κιλό αλεύρι
- 1/2 ποτήρι βούτυρο
 - 1 κρόκο αυγού
- 1/2 ποτήρι κρασιού κονιάκ
- 1 κουταλάκι baking powder
- 200 γραμμάρια ψίχα αμυγδάλου ασπρισμένη μέσα σε ζεματιστό νερό και αλεσμένη.

Εκτέλεση:

1. Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να γίνει αλοιφή.
2. Προσθέτετε διαδοχικά, τον κρόκο του αυγού, το κονιάκ και το αλεύρι αφού το έχετε προηγουμένως ανακατέψει καλά με την baking powder.
3. Τέλος ρίχνετε τα χονδροκομμένα αμύγδαλα και ζυμώνετε καλά.
4. Πλάθετε και ψήνετε στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά.



Βασιλόπιτα (με μαγιά μπύρας)



Υλικά:

- ½ φλυτζάνι τσαγιού βούτυρο
- ½ φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
 - 1 αυγό και 3 κροκάδια
- ½ φλυτζάνι τσαγιού χλιαρό γάλα
 - 25 γραμ. μαγιά μπύρας
- 4½ φλυτζάνια τσαγιού αλεύρι σκληρό
 - Ξύσμα λεμονιού
 - 1 αυγό (για την επάλειψη)

Εκτέλεση:

- ❖ Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και προσθέτετε ένα-ένα το αυγό και τα κροκάδια. Αφήνετε το μίγμα να χτυπηθεί επί 3-4 λεπτά. Διαλύετε στο γάλα τη μαγιά και τη ρίχνετε στο μίγμα βουτύρου αλληλοδιαδόχως με το μισό αλεύρι.
- ❖ Χτυπάτε το χυλό έως ότου γίνει λείος. Προσθέτετε ξύσμα λεμονιού με το υπόλοιπο αλεύρι και ζυμώνετε τη ζύμη μερικά λεπτά. Τη σκεπάζετε και αφήνετε να μείνει σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθεί σε όγκο -περίπου 2 ώρες. Την ξαναζυμώνετε.
- ❖ Αλείφετε ένα ταψί Νο 32 με βούτυρο και στρώνετε στον πάτο λαδόχαρτο. Αλείφετε και το χαρτί με βούτυρο και βάζετε μέσα τα 2/3 από τη ζύμη. Με την υπόλοιπη ζύμη πλάθετε κορδόνια, στο πάχος δαχτύλου και γαρνίρετε με αυτά την επιφάνεια της πίτας. Την αφήνετε σκεπασμένη, σε χλιαρό μέρος έως ότου διπλασιασθεί σχεδόν σε όγκο.
- ❖ Χτυπάτε ελαφρά το κροκάδι αυγού με μία κουταλιά γάλα και αλείφετε τη βασιλόπιτα. Την ψήνετε σε μέτριο φούρνο, 175 βαθμούς Κελσίου, επί 35-40 λεπτά.



Τρούφες

Τι χρειαζόμαστε:

- 250 γρ. καλής ποιότητας Σοκολάτα κουβερτούρα (τουλάχιστον 70% κακάο)
 - 250 γρ. κρέμα γάλακτος με πλήρη λιπαρά
 - 2-3 φακελάκια αρωματικό τσάι
- κακάο (ή άχνη ζάχαρη - τριμμένοι ξηροί καρποί - τρούφα) για την διακόσμηση

Εκτέλεση:

1. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να φτάσει στο σημείο βρασμού. Αποσύρουμε από την φωτιά, προσθέτουμε τα φακελάκια του τσαγιού και αφήνουμε να μουσκέψουν για 4-5 λεπτά και να βγάλουν όλα τα αρώματά τους.
2. Στο μεταξύ κόβουμε την σοκολάτα σε μικρά κομμάτια. Αφαιρούμε το τσάι και ξαναζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να πάρει μια βράση. Όπως είναι καυτή την ρίχνουμε πάνω στα κομματάκια της σοκολάτας και με μια σπάτουλα αρχίζουμε να ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει καλά η σοκολάτα. Το αφήνουμε λίγο να κρυώσει και μετά το βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει και να σφίξει το μίγμα μας.
3. Όταν παγώσει, με ένα κουτάλι παίρνουμε λίγο από το μίγμα και πλάθουμε με το χέρι μας μικρά μπαλάκια (μην σας απασχολεί αν φαίνεται ή είναι πολύ σφιχτό, με την θερμοκρασία των χεριών μας θα αρχίσει να λιώνει).
4. Περνάμε τα μπαλάκια από την διακόσμηση που θέλουμε να έχουν (κακάο, ζάχαρη άχνη, ξηροί καρποί, καρύδα, τρούφα κτλ) Λίγα μυστικά ακόμα

