

Χριστουγεννιάτικες αποδράσεις στην Ελλάδα και όχι μόνο.....!!!!!!!

Θέλετε να περάσετε αξέχαστα Χριστούγεννα; Έχετε βρει την κατάλληλη παρέα και ψάχνετε απλά τον προορισμό; Δεν έχετε παρά να ακολουθήσετε τις προτάσεις μας και θα μας θυμηθείτε!!!!

## Αράχωβα:



Οι χριστουγεννιάτικες διακοπές στην Αράχωβα έχουν κάτι μαγικό. Ο κόσμος που την επισκέπτεται και λαχταρά να περάσει τις γιορτινές μέρες μακριά από την πόλη ξεκινά το πρωινό του με σκι στο χιονοδρομικό του Παρνασσού και κλείνει τη βραδιά του με ένα χαλαρωτικό ποτό στα γραφικά της νυχτερινά μαγαζιά. Κάθε χρόνο ιδιαίτερα τις ημέρες των Χριστουγέννων οι επισκέπτες της Αράχωβας είναι πάρα πολλοί. Μικροί και μεγάλοι ανυπομονούν να περάσουν τα Χριστούγεννα στην κοσμοπολίτικη Αράχωβα. Όσο για τους λάτρεις του χιονιού δε χρειάζεται να πούμε πολλά. Ακόμα και ημερήσιες εξορμήσεις οργανώνονται προκειμένου να χαρούν παιχνίδια με το χιόνι και να απολαύσουν το λευκό τοπίο...!!!!

## Πήλιο:

Αν πάλι προτιμάτε κάτι διαφορετικό επισκεφτείτε το γραφικό Πήλιο όπου θα περάσετε επίσης υπέροχα. Θα διασκεδάσετε απίστευτα στο χιονοδρομικό του κέντρο, θα ταξιδέψετε στο βουνό των Κενταύρων με τα μαγευτικά δάση και το μόνο σίγουρο είναι πως θα γίνετε ένα με τη φύση. Το Πήλιο αποτελεί μια από τις πρώτες επιλογές των χριστουγεννιάτικων-χειμερινών εξορμήσεων των Ελλήνων εκδρομικών όχι μόνο για τη μοναδική του ομορφιά αλλά και για τους υπέροχους και εκλεκτούς μεζέδες που μπορούν να γευτούν στα φιλόξενα κουτουκάκια και ταβερνάκια του.



## Καρπενήσι:



Η τελευταία μας πρόταση αλλά όχι λιγότερο αγαπημένη είναι το πανέμορφο Καρπενήσι. Το Καρπενήσι είναι η πρωτεύουσα της Ευρυτανίας και βρίσκεται στο κέντρο του νομού. Είναι μια ορεινή περιοχή με πλούσια βλάστηση και ιδιαίτερη πανίδα. Αν το επισκεφτείτε κάντε μια βόλτα στα όμορφα σοκάκια και θαυμάστε την παραδοσιακή αρχιτεκτονική των αρχοντικών σπιτιών. Την περίοδο των Χριστουγέννων το χιόνι που υπάρχει τόσο στο Καρπενήσι όσο και στις γύρω περιοχές βάζει ακόμα και τον πιο απαιτητικό επισκέπτη στο γιορτινό πνεύμα των εορτών. Το Καρπενήσι σας υπόσχεται αξέχαστες Χριστουγεννιάτικες διακοπές για όλους με ξεκούραση, εναλλακτικές δραστηριότητες, καλό και νόστιμο φαγητό, εκδρομές στα γύρω χωριά, σκι και ζεστή σοκολάτα στο χιονοδρομικό κέντρο. **Λεντιόνα, Χαρά**

**Κι αν θέλετε ακόμα και το χειμώνα ήλιο, ζεστή, θάλασσα και αμμουδιά πάμε Αυστραλία!!!!**

Ο Άγιος Βασίλης στη χώρα μας έρχεται το χειμώνα με τα κρύα και τα χιόνια... Στο άλλο ημισφαίριο της γης πάλι τα παιδιά περιμένουν στις παραλίες μες το κατακαλόκαιρο του Ιανουαρίου τα δώρα τους!!! Όσο παράξενο κι αν ακούγεται στην Αυστραλία τα Χριστούγεννα είναι ταυτισμένα με τη ζεστή, το σερφ και τις παραλίες. Ο Άγιος Βασίλης δε μοιράζει τα δώρα του με το έλκνηρο του αλλά με μια σανίδα του σερφ!!! Αν λοιπόν το αντέχει η τσέπη σας προτείνουμε ανεπιφύλακτα μια επίσκεψη στην μακρινή Αυστραλία!!!!



**Μάρω**

## 71 ΧΡΟΝΙΑ ΑΡΓΟΤΕΡΑ...

**Συνέντευξη από μία επιζήσασα του ολοκαυτώματος των Καλαβρύτων (13-12-1943)**

Τη φετινή χρονιά οι τάξεις Ε και Στ αποφασίσαμε να συνεργαστούμε και να σχοληθούμε με το Ολοκαύτωμα των Καλαβρύτων. Είδαμε αρκετά βίντεο, παρακολουθήσαμε μαρτυρίες, βρήκαμε σημαντικές πληροφορίες ανατρέχοντας σε βιβλία τοπικής ιστορίας και πήραμε συνεντεύξεις από άτομα που είτε έζησαν το γεγονός αυτό είτε γνωρίζουν πολλά πάνω σε αυτό. Στη συνέχεια θα σας παραθέσουμε τη συνέντευξη που πήραμε, πριν από ένα περίπου μήνα, από μία επιζήσασα εκείνης της εποχής. Την ευχαριστούμε θερμά που άνοιξε το σπίτι της και μας υποδέχτηκε δίνοντας μας μια τόσο ζωντανή εικόνα των γεγονότων....

### 1η ερώτηση :

**Από εικόνες και μαρτυρίες, έχουμε ανακαλύψει ότι η ζωή στα Καλάβρυτα πριν το ολοκαύτωμα ήταν πολύ ευτυχισμένη. Ισχύει; Πείτε μας μερικές αναμνήσεις σας από εκείνη την εποχή.**

Η ζωή πριν το ολοκαύτωμα ήταν πολύ ευτυχισμένη με την φτώχεια του καθενός. Μετά το ολοκαύτωμα όλα δυστυχώς άλλαξαν. **ΦΕΝΙΑ ΤΖΗΡΙΤΗ**

### 2η ερώτηση:

**Γιατί πιστεύετε ότι οι Γερμανοί επέλεξαν τα Καλάβρυτα και όλα τα άλλα γύρω χωριά για να εγκατασταθούν και στη συνέχεια να τα κατακτήσουν; Τα Καλάβρυτα ήταν η έδρα των ανταρτών . 15 αντάρτες είχαν τα Καλάβρυτα. Οι αντάρτες μαζεύονταν στον Χελμό. Κάποια στιγμή οι αντάρτες κατηγορήθηκαν ότι σκότωσαν 3 Γερμανούς. Τότε οι Γερμανοί εξοργίστηκαν και σκότωσαν αθώους ανθρώπους. Εκείνο το διάστημα έγιναν αρκετές μάχες, όπως του Αγίου και της Κερνηής . Οι Γερμανοί βέβαια είχαν την έδρα τους στο Αίγιο . **ΤΖΕΝΗ ΤΣΟΥΡΟΥΦΛΗ****

### 3η ερώτηση :

**Κάπου διαβάσαμε πως στις αρχές Έλληνες και Γερμανοί είχαν σχετικά καλές σχέσεις. Πως οι Γερμανοί είχαν συσσίτιο για τους άπορους και όχι μόνο. Ισχύει; Τρόφιμα υπήρχαν μόνο για όσους ήταν σύμμαχοι με τους Γερμανούς. Οι προδότες που τους έδιναν χρήσιμες πληροφορίες. Μετά όμως από το ολοκαύτωμα έγιναν κάποια μικρά συσσίτια για τα παιδιά του Δημοτικού, που γίνονταν στον σταθμό. **ΜΑΡΙΝΑ ΔΟΥΒΟΥ****

### 4η ερώτηση :

**Οι αντάρτες προκαλούσαν με τη συμπεριφορά τους το γερμανικό στρατό; Αν ναι πιστεύετε πως ήταν δικό τους φταίξιμο το αποτέλεσμα αυτό; Ναι, ισχύει. Οι αντάρτες προκαλούσαν τους Γερμανούς αλλά και πάλι οι μάχες τους ήταν προγραμματισμένες . **ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΠΑΠΑΓΕΩΡΓΙΟΥ****

### 5η ερώτηση :

**Εσείς είχατε κάποιο συγγενή-γνωστό-φιλο που ήταν αντάρτης; Είχα γνωστούς και οικογενειακούς φίλους. Αν θυμάμαι καλά ήταν περίπου 15 και σκότωσαν τους 7. **ΡΕΝΤΙΛΙΤΣΙ****

### 6η ερώτηση :

**Υπήρχαν κάποια κρυψοφύγετα για τους αντάρτες; Οι υπόλοιποι Καλαβρυτινοί τους ενίσχυαν ή διαφώνησαν με τις αποφάσεις και τον αγώνα τους; Υπήρχαν κρυψοφύγετα στα βουνά -στον Χελμό. Κρυβόντουσαν σε σπηλιές από τους Γερμανούς. Βέβαια υπήρχαν περίπου 10-20 προδότες που έδιναν πληροφορίες στους Γερμανούς αλλά σε γενικές γραμμές οι Καλαβρυτινοί φρόντιζαν, έκρυβαν και τσίζαν τους αντάρτες. **ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΤΟΠΟΥΖΙΔΟΥ****

### 7η ερώτηση:

**Μόνο οι αντάρτες επαναστατούσαν ενάντια στη γερμανική κατοχή; Όλος ο κόσμος βοήθησε τους αντάρτες και κυνηγούσαν τους προδότες . Τους δίναμε πληροφορίες και ότι μπορούσαμε από φαγάκι. Ότι δε μας έπειναν οι Γερμανοί π.χ. εάν είχατε δύο αρνιά το ένα στο έπειναν σίγουρα. **ΑΡΗΣ ΝΤΟΙ****

### 8η ερώτηση:

**Εκείνη την περίοδο λειτουργούσε ο Οδοντωτός; Οι Καλαβρυτινοί πως προμηθεύονταν τρόφιμα για να επιβιώσουν; Τότε τα προϊόντα τα προμηθευόμασταν κυρίως από το τρενάκι του Οδοντωτού, αν και το φύλαγαν και πάλι οι Γερμανοί. Επειδή όμως και στις μεγάλες πόλεις υπήρχε μεγάλη φτώχεια παίρναμε προϊόντα από τις καλλιέργειες μας. **ΛΕΝΤΙΟΝΑ ΛΟΥΠΟΥ****

### 9η ερώτηση :

**Πιστεύετε πως αδικηθήκατε από τους Γερμανούς; Αν μπορούσατε να γυρίσετε το χρόνο πίσω θα αλλάζατε κάποιες από τις αποφάσεις σας ή των υπόλοιπων Καλαβρυτινών; Είχαμε και έχουμε μεγάλη οργή για τους Γερμανούς . Εάν τους συναντούσα έστω και σήμερα αυτούς που έκαναν τους ανθρώπους του οικογενειακού μου κύκλου να ξεψυχίσουν θα τους ανταπέδιδα . **ΑΛΕΞΙΑ ΠΑΠΑΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ****

### 10η ερώτηση:

**Αφού εκείνη την εποχή υπήρχε πόλεμος ήταν λογικό να υπάρξουν πολλοί νεκροί. Πιστεύετε ότι οι Γερμανοί εκτελούσαν εντολές κάτω από πίεση ή ικανοποιούνταν με αυτή την τροπή που πήραν τα πράγματα; Οι διαταγές ερχόντουσαν από το γερμανικό κράτος. Δε μπορούσαν να κάνουν πολλά αλλά θα μπορούσαν να είναι πιο ανθρώπινοι. Υπήρχαν κάποιοι από αυτούς που κάποιες φορές έδειχναν ένα πιο ανθρώπινο πρόσωπο αλλά ήταν ελάχιστοι. **ΕΛΕΝΗ ΡΗΓΟΠΟΥΛΟΥ****

### 11η ερώτηση :

**Μπορείτε να τους συγχωρήσετε ή θα θέλατε με κάποιο τρόπο να πάρετε εκδίκηση για το κακό που προκάλεσαν στον τόπο σας; Εσείς τι θα κάνατε στη θέση τους; Εγώ προσωπικά θα έπαιρνα εκδίκηση εάν μπορούσα. Θα σκότωνα τις οικογένειές τους όπως και μου έκαναν. Ξέρω ότι δεν είναι σωστό αλλά αυτό αισθάνομαι. Εάν ήμουν Γερμανίδα δεν θα είχα το θράσος να ερχόμουν στην Ελλάδα και πόσο μάλλον στα Καλάβρυτα. Όσες συγγνώμες και να ζητήσουν το αποτέλεσμα δεν αλλάζει. **ΜΑΡΩ ΤΖΟΥΔΑ****

### 12η ερώτηση:

**Κατά καιρούς έρχονται Γερμανοί τουρίστες στα Καλάβρυτα. Αν βλέπατε κάποιον στο μνημείο του ΚΑΠΗ τι θα του λέγατε; Εάν έβλεπα κάποιον Γερμανό που είχε εμπλακεί με το ολοκαύτωμα εύχομαι να μην μπορούσε να με αντικρίσει και να τον αντικρίσω κι εγώ. **ΑΓΓΕΛΟΣ ΧΑΛΜΟΥΚΗΣ****

### 13η ερώτηση:

**Μετά από περίπου 6 μήνες συνέβη η σφαγή του Διστόμου. Πώς νιώσατε όταν ακούσατε για τις βαρβαρότητες και τις βιαιότητες των Γερμανών απέναντι στους κατοίκους του χωριού; Η αλήθεια είναι πως αργήσαμε να μάθουμε τι συνέβη στο Δίστομο. Παρά το ότι είχε περάσει αρκετός καιρός ακόμα τρέχαμε με τα δικά μας προβλήματα και προσπαθούσαμε να σταθούμε στα δικά μας πόδια. Αργότερα όταν μάθαμε περισσότερα για το Δίστομο θυμώσαμε περισσότερο. Γιατί τίποτα πια δεν τους ήταν αρκετό; **ΧΑΡΑ ΠΑΠΑΒΑΣΙΛΟΠΟΥΛΟΥ****  
**14η ερώτηση:**  
**Έχετε κάποιο συναίσθημα που πέρασε μεγάλο χρονικό διάστημα για να το ξεπεράσετε; Όσα συναισθήματα κι αν έχω δεν ξεπερνιούνται εύκολα. Όσα χρόνια κι αν περάσουν. **ΦΩΤΕΙΝΗ ΣΑΜΑΝΤΑ****

### 15η ερώτηση:

**Ποια είναι σήμερα η προσδοκία σας για τα Καλάβρυτα; Αγαπώ τον τόπο μου πολύ και ελπίζω να συνεχίσει να υπάρχει αγάπη και ζωή όπως σήμερα!!! **ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΕΝΤΟΥΡΟΣ****



## Γινόμαστε ποιητές !!!!!

Ολοκληρώνουμε το αφιέρωμά μας με μερικά ποιήματα που γράψαμε για τον τόπο μας αλλά και το μαρτυρικό Δίστομο...

### Τα ηρωικά Καλάβρυτα

Τρόμος, φόβος, πανικός έρχεται ένας Γερμανός πέφτουν θύματα πολλά γίνονται τα Καλάβρυτα ερημιά.

### Δεν ήταν όνειρο...

Δεν ήταν όνειρο για τα Καλάβρυτα δεν ήταν όνειρο για τους κατοίκους ήτανε θρήνος για τις μανάδες, για τα παιδιά και τους πατεράδες.

Χωρίς κανένα να σκεφτούνε οι Γερμανοί στον πόλεμο ορμούνε βάλαν φωτιά στα σπίτια, βάλαν φωτιά στα δέντρα, κάψανε πόλη ολόκληρη, τη γέμισαν με αίμα.

Θα μείνουν πάντα στις καρδιές μας αυτοί που χάθηκαν για μας που θυσιάσαν τη ζωή τους θυσιάζοντας την τελευταία νιοή τους.

### Μαύρη μέρα

Μαύρη μέρα ξημέρωσε για τους Καλαβρυτινούς. Ούτε που το φαντάστηκαν τι θα πάθιαν από τους Γερμανούς.

Αθώοι συνάνθρωποί μας έχασαν τη ζωή τους, κλαίγαν τα γυναικόπαιδα, για την καταστροφή τους.

### Δίστομο

Του Διστόμου το ολοκαύτωμα ήταν πολύ πικρό γέροι, άντρες, γυναίκες και παιδιά πέθαναν σ' αυτό.

Οι Γερμανοί σκοτώνανε κόσμο χωρίς οίκτο γκρεμίζανε και των οικογενειών τον οίκο.

Οι φωτιές εκαίγανε του Διστόμου τα χωράφια και σφαίρες γυροβόλουσανε τους ανθρώπους στα λαγκάδια.

Άγγελος, Άρης, Κων/νος Π, Τζένη

Το Δίστομο καταστράφηκε και ο κόσμος χάθηκε χύθηκε αίμα από ένα ψέμα,

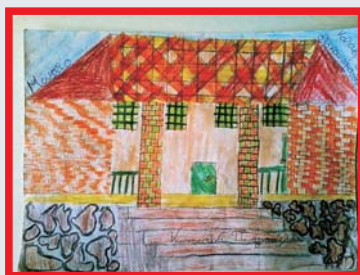
άνθρωποι, γέροι και παιδιά σκοτώθηκαν αληθινά και με τη ζωή βαριά άνθρωπος χάθηκε και το Δίστομο καταστράφηκε.

Χαρά

## ΑΦΙΕΡΩΜΑΤΑ

### Γινόμαστε ζωγράφοι!!!!!!!

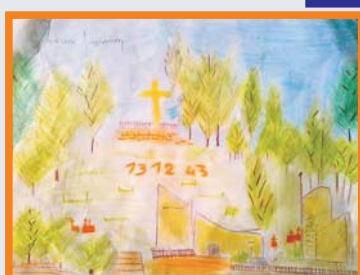
Ορίστε και η τελευταία μας πινελιά.....!!!!!!!



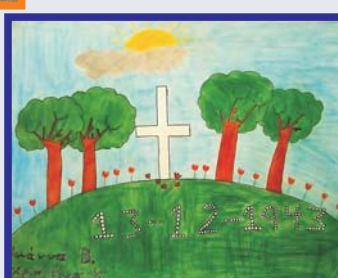
Κωνσταντίνα Παναγοπούλου - Ε' τάξη



Δανάη Τσεντούρου - Ε' τάξη



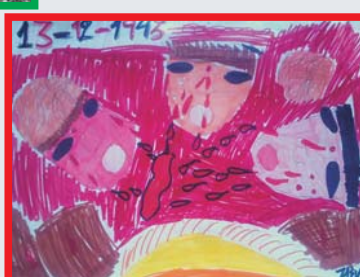
Χριστίνα Λιαρομμάτη - Ε' τάξη



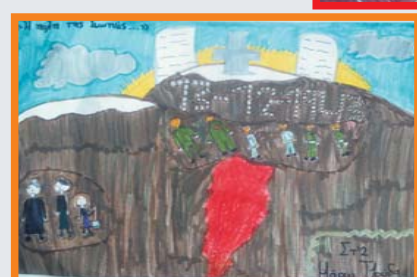
Ιωάννα Βαρβιτσιώτη  
Χριστίνα Κελεπούρη - Ε' τάξη



Άρης Ντόι  
Κωνσταντίνος Τσεντούρας -Στ 2



Τζένη Τσουρουφλή- Στ 2



Μάρω Τζούδα-Στ2

## ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΑΛΧΗΜΕΙΕΣ

Και τώρα ήρθε η ώρα να στρώσουμε μαζί το χριστουγεννιάτικο μας τραπέζι!!!! Ξεκινάμε με ένα πεντανόστιμο ορεκτικό, συνεχίζουμε με ένα θεσπέσιο κυρίως πιάτο και ολοκληρώνουμε το γευστικό μας ταξίδι με ένα λαχταριστό επιδόρπιο!!! Βάλτε όλοι τις ποδιές σας και φύγαμε!!!

### Ντοματίνια γεμιστά με φέτα και βασιλικό



#### ΥΛΙΚΑ:

24 ντοματίνια  
150 γραμ. τυρί φέτα  
2 κ.σούπας μαγιονέζα ή σάλτσα σαλάτας  
1/4 φλυτζάνι ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι  
2 κ.γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο βασιλικό

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Σε ένα μπολάκι ανακατεύετε την φέτα με την μαγιονέζα, το αγγούρι, το κρεμμύδι και το βασιλικό μέχρι να γίνει ένα απαλό και λείο μείγμα. Στη συνέχεια κόβετε τα καπάκια από τα ντοματάκια, αφαιρείτε τα σπόρια και λίγο από τη σάρκα και γεμίζετε τα ντοματάκια με το μείγμα της φέτας με ένα κουταλάκι του γλυκού. Αφήνετε για μερικά λεπτά στο ψυγείο και το σερβίρετε!!!!

Φένια

### Χριστουγεννιάτικο Κοτόπουλο Ρολό



#### ΥΛΙΚΑ:

2 κιλά κοτόπουλο ξεκοκκαλισμένο  
ΓΕΜΙΣΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ:  
2 κ.σούπας ελαιόλαδο ή βούτυρο  
200 γρ.συκωτάκια κοτόπουλο ψιλοκομμένα  
6 βερίκοκα  
6 δαμάσκηνα  
10 βρασμένα κάστανα  
6 σύκα  
4 κ.σούπας κονιάκ  
1 φλυτζ.τσαγιού ζωμός κότας  
1 φλυτζ.τσαγιού κοντροκομμένη καρυδόψιχα  
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι και αλάτι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να μας ξεκοκκαλίσει το κοτόπουλο για ρολό διατηρώντας ανέπαφη όσο γίνεται την πέτσα του. Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τα συκωτάκια για 4-5'. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και το αφήνουμε να καραμελώσει για 3-4 '. Κόβουμε όλα τα αποξηραμένα φρούτα και τα κάστανα στη μέση και τα ρίχνουμε στη τηγάνι. Τα ανακατεύουμε καλά. Προσθέτουμε το κονιάκ και το ζωμό. Αλατοπιπερώνουμε τη γέμιση και την αφήνουμε να πιει όλα τα υγρά της Όταν δε θα έχει μείνει καθόλου υγρό στο τηγάνι, αφήνουμε τη γέμιση να κρυώσει. Τότε προσθέτουμε τα καρύδια και ανακατεύουμε. Απλώνουμε το ξεκοκκαλισμένο κοτόπουλο με την πέτσα να ακουμπάει στον πάγκο κουζίνας. Το αλατοπιπερώνουμε. Με κουτάλι απλώνουμε τη γέμιση κατά μήκος του κοτόπουλου. Με προσοχή το τυλίγουμε σε ρολό μαζεύοντας τις άκρες προς τα μέσα. Ύστερα το βάζουμε σε ταψάκι και το ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς για 15' και χαμηλώνουμε στους 180. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 1,5 ώρα ακόμη!!!

Αλεξία

### Βασιλόπιτα γεμιστή με σοκολάτα και καραμελωμένα φουντούκια.



#### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 10 ΑΤΟΜΑ:

250 γρ. μαλακό βούτυρο  
250 γρ. ζάχαρη  
4-5 αυγά  
2/3 φλυτζ. γάλα  
1 βανίλια  
500 γρ.αλεύρι που φουσκώνει μόνο του  
ΠΑ ΤΗΝ ΓΕΜΙΣΗ:  
80 -100 γρ.κακάο κοσκινισμένο  
150 γρ. κουβερτούρα τριμμένη  
100γρ. αμύγδαλα τριμμένα  
ΠΑ ΤΑ ΦΟΥΝΤΟΥΚΙΑ:  
100-120 γρ.φουντούκια ξεφλουδισμένα και ανάλατα  
1 κ.σούπας μαλακό βούτυρο σε αλουμινοχαρτο  
80 γρ. ζάχαρη

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Αλείφουμε με λίγο μαλακό βούτυρο το ταψί και πασπαλίζουμε με λίγο αλεύρι. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170 βαθμούς. Βάζουμε στο μπολ του μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη και χτυπάμε στη γρήγορη ταχύτητα, μέχρι να λιώσει καλά η ζάχαρη και να αφρατέψει το μίγμα. Προσθέτουμε 1-1 τα αυγά, τη βανίλια και το γάλα και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα. Κατεβάζουμε το μίξερ στη χαμηλή ταχύτητα και αρχίζουμε να ρίχνουμε στο μπολ το αλεύρι και ανακατεύουμε μαζί μέχρι να ενσωματωθεί το αλεύρι στα υπόλοιπα 3 ίσα μέρη. Στο ένα από αυτά ρίχνουμε όλα τα υλικά της γέμισης και ανακατεύουμε καλά. Αδειάζουμε το 1/3 του μίγματος στη φόρμα, ρίχνουμε το φλουρί (τυλιγμένο σε αλουμινοχαρτο), από πάνω απλώνουμε το μίγμα της γέμισης και σκεπάζουμε και το υπόλοιπο 1/3 του μίγματος. Βάζουμε το κέικ στο φούρνο και αφήνουμε για 1 ώρα περίπου. Μόλις το βγάλουμε από το φούρνο περιμένουμε 5-10 λεπτά να κρυώσει και το ξεφορμάρουμε σε σχάρα. Το αφήνουμε να κρυώσει καλά, πριν το μεταφέρουμε σε πιατέλα. Στο μεταξύ ετοιμάζουμε τα φουντούκια λιώνοντας το σε βούτυρο σε βαθύ τηγάνι ρίχνοντας τα φουντούκια με τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε, μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να καραμελώσουν τα φουντούκια. Αποσύρουμε το τηγάνι από τη φωτιά και απλώνουμε τα φουντούκια πάνω από το κέικ μας. Το αφήνουμε να κρυώσει και να στερεοποιηθεί η καραμέλα. Χρησιμοποιήστε ταψί με διάμετρο 26-28 εκ.

Φωτεινή