

Δραστηριότητα Μαγειρικής «Χριστουγεννιάτικα Γλυκά από όλο το κόσμο»



A. Περιεχόμενο Δραστηριότητας

Αναζητούμε λιχουδιές από όλο το κόσμο και μαγειρεύουμε.

B. Μέθοδος Δραστηριότητας

Στην δραστηριότητα εφαρμόζουμε την βιωματική μάθηση και τη ζαχαροπλαστική.

Γ. Υλικά-Μέσα Δραστηριότητας

Για μεγαλύτερη ευκολία θα δίνονται τα υλικά μαζί με τις συνταγές.

Δ. Περιγραφή Δραστηριότητας

Πάμε ένα γλυκό ταξίδι στις χώρες του κόσμου. Άραγε τι λιχουδιές ετοιμάζουν εκεί για τις ημέρες των Χριστουγέννων

- Μεγάλη Βρετανία **Christmas Pudding**

Αυτό το αυθεντικά βρετανικό γλυκό, έχει τις ρίζες του στην Μεσαιωνική Αγγλία ως χυλός, με το όνομα Frumenty. Στην ουσία, ήταν ένα βραστό ξεφλουδισμένο σιτάρι, με υλικά όπως γάλα, κρόκους αυγού, γάλα αμυγδάλου και παραδοσιακά το σέρβιραν με κρέας ελαφιού ή γουρουνόψαρο, συχνά ως το πρώτο πιάτο μιας μεσαιωνικής αγγλικής γιορτής. Με την πάροδο του χρόνου αυτό το παχύρρευστο κουρκούτι περιέλαβε ψωμί, αποξηραμένα φρούτα (κυρίως δαμάσκηνα) και μπαχαρικά. Το πιάτο όπως το γνωρίζουμε σήμερα εξελίχθηκε κατά την Βικτωριανή περίοδο, όπου μετά το βράσιμο, έμπαινε σε ένα πανί και μετά σε ένα καλούπι μέχρι να πάρει σχήμα και το όνομά του αναφέρεται ως Πουτίγκα των Χριστουγέννων στο βιβλίο μαγειρικής της Eliza Acton τον 19ο αιώνα. Η



Χριστουγεννιάτικη πουτίγκα είναι μέρος ενός παλιού εθίμου γνωστού ως stir-up Sunday, που συμπίπτει με την τελευταία Κυριακή του Νοέμβρη.

Υλικά:

- 150 γρ. σταφίδες, μαύρες
- 150 γρ. σταφίδες, ξανθές
- 150 γρ. δαμάσκηνα, χοντροκομμένα
- 170 ml μαυροδάφνη
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 γρ. ψωμί τριμμένο
- 150 γρ. βούτυρο, κομμένο σε μικρούς κύβους
- 150 γρ. ζάχαρη μαύρη μαλακή
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/4 κ.γ. γαρίφαλο, τριμμένο
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- ξύσμα λεμονιού, από 1 λεμόνι
- 4 αβγά, μέτρια
- 1 μήλο πράσινο
- 2 κ.σ. μέλι
- 120 γρ. βότκα, για φλαμπέ

Εκτέλεση:

1. Τοποθετούμε τις σταφίδες, τα δαμάσκηνα και την μαυροδάφνη σε ένα κατσαρολάκι και ζεσταίνουμε 3-4 λεπτά σε χαμηλή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν. Αφήνουμε στη άκρη να κρυώσουν.
2. Τοποθετούμε μία μεγάλη κατσαρόλα με νερό να βράζει σε μέτρια φωτιά.
3. Βουτυρώνουμε πολύ καλά μια φόρμα (20 εκ. στρογγυλή με τρύπα) για πουτίγκα χωρητικότητας 1,7 lt της οποίας δεν ξεχνάμε να βουτυρώσουμε και το καπάκι.
4. Σε ένα μεγάλο μπολ τοποθετούμε όλα τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τη βότκα και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα.
5. Ρίχνουμε στο μπολ το μείγμα φρούτων-κρασιού και ανακατεύουμε άλλο λίγο μέχρι να πάνε παντού τα φρούτα.
6. Αδειάζουμε το μείγμα στη φόρμα, πιέζουμε το μείγμα να πάει ομοιόμορφα παντού και τοποθετούμε το καπάκι.

7. Τοποθετούμε τη φόρμα στην κατσαρόλα με το καυτό νερό και προσέχουμε πάντα το νερό να είναι μέχρι τη μέση της φόρμας, ελέγχουμε συχνά να δούμε αν το νερό έχει εξατμιστεί.
8. Σε αυτή την περίπτωση προσθέτουμε πάλι νερό μέχρι την μέση.
9. Βράζουμε σε χαμηλή φωτιά και με σκεπασμένη κατσαρόλα για 4 ώρες.
10. Μετά τις 4 ώρες αφαιρούμε προσεκτικά τη φόρμα από την κατσαρόλα και αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου. (Μπορούμε να το προετοιμάσουμε μέρες πριν και να το αφήσουμε σε θερμοκρασία δωματίου μέχρι να το χρειαστούμε)
11. Πριν σερβίρουμε βράζουμε άλλες 3 ώρες. Αφαιρούμε με προσοχή τη φόρμα από την κατσαρόλα, βγάζουμε το καπάκι και αναποδογυρίζουμε σε ένα πιάτο.

Για το φλαμπέ

1. Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεσταίνουμε τη βότκα και τη στιγμή που είναι ζεστή αλλά δεν έχει βράσει αφαιρούμε από τη φωτιά και με ένα σπίρτο ανάβουμε τη βότκα.
2. Περιχύνουμε την πουτίγκα με τη φλεγόμενη βότκα. Μπορούμε επίσης να ρίξουμε τη ζεστή βότκα πάνω στην πουτίγκα και στη συνέχεια να βάλουμε φωτιά.

- Φιλιππίνες **Bibingka**

Το bibingka είναι ένα κέικ από ρυζάλευρο, με γάλα καρύδας και αυγά που παραδοσιακά ψήνεται σε πήλινα σκεύη καλυμμένα με φύλλα μπανάνας και πάνω σε κάρβουνα – που προσδίδουν μια επιπλέον γεύση. Οι σύγχρονες μέθοδοι βέβαια περιλαμβάνουν τους μοντέρνους φούρνους, τα τηγάνια και τα συνήθη ταψιά. Στη συνέχεια, αυτό το σπογγώδες κέικ γαρνίρεται με τριμμένη καρύδα, τυρί, βούτυρο, ακόμη και αυγά πάπιας. Το bibingka τρώγεται συνήθως κατά την διάρκεια του Simbang Gabi, την περίοδο εννέα συνεχόμενων πρωινών λειτουργιών μέχρι την Παραμονή των Χριστουγέννων. Με το τέλος της λειτουργίας κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, που είναι γνωστή και ως Novena, οι πιστοί αγοράζουν αυτό το γλυκό κατά την έξοδό τους από τις εκκλησίες.



Υλικά:

- 1 φλιτζάνι αλεύρι ρυζιού
- 1/8 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 1/2 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο

- 1 φλιτζάνι κοκκοποιημένη ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι γάλα καρύδας
- 1/4 φλιτζάνι φρέσκο γάλα
- 1 κομμάτι αλατισμένο αυγό πάπιας σε φέτες
- 1/2 φλιτζάνι τριμμένο τυρί
- 3 αυγά
- Προ-κομμένο φύλλο μπανανών

Εκτέλεση:

1. Προθερμαίνεται το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Ανακατεύουμε το αλεύρι ρυζιού, το αλάτι και το μπεικιν παουντερ σε ένα μπολ. Το αφήνουμε στην άκρη.
3. Σε άλλο σκεύος χτυπάμε ελαφρά την κρέμα βούτυρο με τη ζάχαρη.
4. Προσθέτουμε τα αυγά και χτυπάμε ελαφρά μέχρι να ενσωματωθεί καλά κάθε συστατικό.
5. Προσθέτουμε σταδιακά το μείγμα αλεύρι, αλάτι και μπέικιν πάουντερ και συνεχίζουμε την ανάμιξη.
6. Ρίχνουμε γάλα καρύδας και φρέσκο γάλα και μετά χτυπάμε λίγο περισσότερο για 1 έως 2 λεπτά.
7. Τοποθετούμε το προ-κομμένο φύλλο μπανάνας σε ένα ταψί, ρίχνουμε το μείγμα και ψήνουμε για 15 λεπτά.
8. Αφαιρούμε από το φούρνο και στη συνέχεια ρίχνουμε από πάνω το αλατισμένο αυγό σε φέτες και τριμμένο τυρί.
9. Βάζουμε ξανά στο φούρνο και ψήνουμε για 15 έως 20 λεπτά ή έως ότου το χρώμα της κορυφής γίνει μεσαίο καφέ.
10. Αφαιρούμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει.
11. Αλείφουμε με βούτυρο και πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη. Μπορείτε επίσης να το ολοκληρώσετε με τριμμένη καρύδα.
12. Σερβίρουμε

- Πολωνία **Piernik**

Στην βόρεια πόλη του Τορούν, αυτά τα μπισκότα μελιού με τζίντζερ παράγονται από τον Μεσαίωνα, χάρη με τα γύρω χωράφια σιταριού, την παραγωγή μελιού και την θέση της πόλης που βρίσκεται πάνω στην διαδρομή των μπαχαρικών από την Ασία, η οποία τους έδωσε άμεση πρόσβαση στο τζίντζερ. Ο κάθε αρτοποιός στο Τορούν



είχε την δική του συνταγή, την οποία κρατούσε καλά φυλαγμένη. Η τελική του έκδοση δημιουργήθηκε τον 16ο αιώνα, μέσω μιας συμφωνίας με την πόλη της Νυρεμβέργης που επίσης παρήγαγε μπισκότα μελιού, αναγκάζοντάς τους να διαφοροποιήσουν τις συνταγές τους. Σήμερα, το Fabryka Cukiernicza Kopernik παράγει τα μπισκότα αυτά από το 1763.

Υλικά:

- 140 γρ. ανάλατο βούτυρο, επιπλέον για λάδωμα
- 300 γρ. μέλι
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη
- 375 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 3 κ.γ. τζίντζερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. γαρούφαλλο
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- ¼ κ.γ. πιπέρι
- 3 μεγάλα αυγά

Για το γέμισμα και το γλάσσο

- 200γρ. μαρμελάδα δαμάσκηνου
- 225 ml κρέμα γάλακτος
- 140 γραμμάρια μαύρης σοκολάτας (70% στερεά κακάου) ψιλοκομμένη
- 3 κουταλιές της σούπας μέλι
- βρώσιμη σκόνη χρυσού (προαιρετική)

Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε/Θερμάνετε το φούρνο στους 160C στο αέρα.
2. Λαδώνουμε τη βάση και τις πλευρές μιας φόρμας ψησίματος.
3. Βάζουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το βούτυρο σε μια μεσαία κατσαρόλα και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λιώσουν πλήρως. Αφαιρέστε από τη φωτιά και αφήστε να κρυώσει.
4. Βάλτε το αλεύρι και τα μπαχαρικά σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα όλα μαζί.
5. Μόλις κρυώσουν τα υγρά συστατικά, χτυπήστε ελαφρά τα αυγά.
6. Ρίξτε πάνω από τα ξηρά συστατικά, χτυπώντας τα μαζί για να σχηματίσουν ένα λείο μείγμα - προσέξτε να μην το ανακατέψετε πολύ γιατί αυτό μπορεί να οδηγήσει σε ξηρό κέικ.
7. Ρίχνουμε στη φόρμα ψησίματος και ψήνουμε για 50-55 λεπτά.
8. Αφήνουμε το κέικ να κρυώσει για 20 λεπτά.
9. Μόλις κρυώσει, χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο οδοντωτό μαχαίρι για να κόψετε το κέικ σε 3 στρώσεις.
10. Απλώστε τη μαρμελάδα στα 2 κάτω στρώματα στη συνέχεια ξανασυναρμολογήστε το κέικ και αφήστε το στην άκρη.
11. Βάζουμε την κρέμα, τη σοκολάτα και το μέλι σε ένα μεσαίο τηγάνι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή μέση φωτιά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να έχετε ένα απαλό, χύσιμο μείγμα.
12. Βάλτε το κέικ σε ένα συρμάτινο ράφι πάνω σε ένα δίσκο ψησίματος με περιγυρισμένο και ρίξτε πάνω από το γλάσσο, φροντίζοντας να καλύψετε ολόκληρο το κέικ.

- Νέα Ζηλανδία **Pavlova**

Πήρε το όνομά του από την Ρωσίδα μπαλαρίνα Anna Pavlova, αν και υπάρχει μια διαφωνία σχετικά ως προς το αν εμπνεύστηκε μετά ή κατά την διάρκεια της περιόδου της στην Νέα Ζηλανδία και την Αυστραλία το 1926. Κατά μια ιστορία, ένας σεφ σε ένα ξενοδοχείο του Ουέλινγκτον σκέφτηκε αυτό το γλυκό με κρέμα και φρούτα. Τότε το 1927, μια



εκδοχή της Pavlova σαν ζελέ εμφανίστηκε σε ένα νεοζηλανδέζικο βιβλίο μαγειρικής, αλλά είναι οι μεταγενέστερες συνταγές που συμφωνούν με την σημερινή έκδοση. Η Αυστραλία απολαμβάνει εξίσου το γλυκό αυτό την περίοδο των Χριστουγέννων, με βάση μια παρόμοια ιστορία. Αν και το γλυκό υπάρχει σε πολλές χώρες, το Λεξικό της Οξφόρδης έβαλε το 2010 τέλος στην διαφωνία μεταξύ των δύο χωρών, λέγοντας ότι στην βασική εκδοχή του γλυκού περιλαμβάνονται τα ακτινίδια. Η Pavlova της Νέας Ζηλανδίας γαρνίρεται με σαντιγί, ακτινίδια και καλοκαιρινά μούρα.

Συνταγές για Pavlova:

- <https://www.argiro.gr/recipe/pabloba/>
- <https://steliosparliaros.gr/frouta/frouta-diafora/pavlova-maskarpone-fraoules/>
- <https://caruso.gr/pavlova-spitiki-marega/>
- <https://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/cheesecake-pavlova>

- Γαλλία **Buche de Noel**

Αυτό το κυλινδρικό σπογγώδες κέικ είναι αφιερωμένο στην αρχαία Ευρωπαϊκή παράδοση που θέλει στο χειμερινό ηλιοστάσιο να καίγονται ξύλα και αργότερα συνδέθηκε με τις γιορτές των Χριστουγέννων. Όσο για το κέικ, έχει τις ρίζες του τον 19ο αιώνα. Γεμίζεται με κρέμα και μοιάζει με κλαδί δέντρου. Το σοκολατένιο γλάσο συμβολίζει τον φλοιό των δέντρων και οι φαγώσιμες διακοσμήσεις μοιάζουν με φύλλα και πουρνάρι, όπως και με άλλα κομμάτια της φύσης.



Υλικά:

- 2 φλιτζάνια κρέμα γάλακτος
- ½ φλιτζάνι ζάχαρη
- ½ φλιτζάνι σκόνη κακάου χωρίς ζάχαρη
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 6 κρόκους αυγών
- ½ φλιτζάνι λευκή ζάχαρη

- ½ φλιτζάνι σκόνη κακάου χωρίς ζάχαρη
- 1 ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- ½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 6 ασπράδια αυγών
- ¼ φλιτζάνι λευκή ζάχαρη
- ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 190 βαθμούς.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε την κρέμα, 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη ζαχαροπλαστικής, 1/2 φλιτζάνι κακάο και 1 κουταλάκι του γλυκού βανίλια μέχρι να είναι παχιά και σκληρή. Βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, χρησιμοποιήστε ένα ηλεκτρικό μίξερ για να χτυπήσετε τους κρόκους με 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη μέχρι να γίνουν ένα πηκτό μείγμα.
4. Προσθέστε 1/3 φλιτζάνι κακάο, 1 1/2 κουταλάκια του γλυκού βανίλια και αλάτι.
5. Σε μεγάλο γυάλινο χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών.
6. Προσθέστε σταδιακά 1/4 φλιτζάνι ζάχαρη και χτυπήστε έως ότου να σχηματίσουν κορυφές.
7. Ρίχνουμε το μείγμα των κρόκων στο μείγμα των ασπραδιών και ανακατεύουμε.
8. Μεταφέρουμε το μείγμα σε ταψί 10X15 ιντσών και ψήνουμε για 12 έως 15 λεπτά.
9. Απλώνουμε μια καθαρή πετσέτα και με το κόσκινο ρίχνουμε πάνω άχνη ζάχαρη.
10. Βγάζουμε το κέικ από το ταψί, το γυρνάμε στην πετσέτα και το τυλίγουμε στην πετσέτα. Ψύχουμε για 30 λεπτά.
11. Ξετυλίγουμε το κέικ και απλώνουμε το μείγμα που έχουμε βάλει στο ψυγείο (βήμα 1).
12. Τυλίγουμε το κέικ και πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και φιλέ αμυγδάλου.

- Φιλανδία Joulutorttu

Τα μικρά αυτά σφολιατοειδή γλυκά είναι τα αγαπημένα των Φινλανδών για τα Χριστούγεννα. Έχουν σχήμα αστεριών ή ανεμόμυλων, είναι γεμιστά συνήθως με μαρμελάδα δαμάσκηνο και γαρνίρονται πασπαλισμένα με άχνη ζάχαρη.



- Πουέρτο Ρίκο **Tembleque**

Το όνομα της κρεμώδους αυτής πουτίγκας με καρύδα, μεταφράζεται ως «τρέμουλο» λόγω της πυκνότητάς του που το κάνει να μοιάζει με ζελέ. Στην ουσία, αυτή η χριστουγεννιάτικη λιχουδιά είναι μια κρέμα χωρίς αυγά και περιέχει γάλα καρύδας, άμυλο αραβοσίτου, ζάχαρη, κανέλα, και τριμμένη καρύδα από πάνω.



Συνταγή:

<https://www.youtube.com/watch?v=IHtLssyTjXA>

- Σερβία **Vanilice**

Είναι μικροσκοπικά μπισκότα βανίλιας που συνήθως περιέχουν συστατικά όπως λαρδί, βούτυρο, λαχανικά, αλεσμένα καρύδια, μαρμελάδα βερίκοκο ή παρόμοια μαρμελάδα και μια ζάχαρη βανίλιας που τα καθιστούν μια ακαταμάχητη παράδοση. Αυτές οι λιχουδιές σαν μικρές τάρτες σερβίρονται κατά τα Χριστούγεννα της Σερβίας μέχρι τις 7 Ιανουαρίου, αφού ακολουθούν το Γρηγοριανό ημερολόγιο.



Χαρακτηριστικό αυτού του γλυκού είναι η ζάχαρη βανίλιας. Για να κάνετε τη ζάχαρη βανίλιας απλά παίρνετε ένα βάζο ζάχαρης (σε σκόνη ή κοκκοποίηση, ανάλογα με τις σκοπούμενες χρήσεις σας) και τοποθετείτε σε αυτό ένα κομμάτι βανίλιας. Ανακινήστε το βάζο κάθε μέρα περίπου και περιμένετε για μία ή δύο εβδομάδες. Όταν ανοίγετε το βάζο και μυρίζει σαν να σας τραγουδούν ουράνιοι άγγελοι βανίλιας, γνωρίζετε ότι η ζάχαρη σας είναι έτοιμη για χρήση.

Υλικά:

Για την επικάλυψη:

- 1 ½ κούπα ζάχαρη βανίλιας

Για τα Cookies

- 2 κούπες καρυδιά
- ½ κούπα φυτίνη
- 120γρ. αλατισμένο βούτυρο μαλακό
- 3/4 κούπα ζάχαρη
- 2 κρόκους αυγών
- 2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.γ. ξύσμα λεμονιού
- 2 ½ κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Για το γέμισμα

- Μαρμελάδα (το βερίκοκο ή το τριαντάφυλλο είναι παραδοσιακά)

Εκτέλεση:

Για τη ζύμη

1. Τοποθετήστε τα μισά καρυδιά στο μίξερ και αλέστε τα μέχρι να γίνουν λεπτά. Αφήνουμε στην άκρη.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπάμε με το μίξερ την φυτίνη και το βούτυρο μαζί. Προσθέστε τη ζάχαρη και συνεχίστε να κτυπάτε μέχρι να γίνει κρεμώδες.
3. Χτυπάμε τους κρόκους των αυγών, το εκχύλισμα βανίλιας και το ξύσμα λεμονιού, μέχρι να αναμιχθούν ομοιόμορφα.
4. Ενώ χτυπάτε σε χαμηλή ταχύτητα, προσθέστε τα αλεσμένα καρύδια και το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, ανακατεύοντας μέχρι να σχηματιστεί μια ζύμη. (Η ζύμη πρέπει να είναι μαλακή, αλλά όχι κολλώδης.)
5. Χωρίστε τη ζύμη στο μισό. Διαμορφώστε κάθε μισό σε μια μπάλα και τυλίξτε το κάθε ένα ξεχωριστά σε πλαστικό περιτύλιγμα. Ψύξτε την τυλιγμένη ζύμη για τουλάχιστον 2-3 ώρες (έως μια νύχτα).
6. Προθερμάνετε το φούρνο σας στους 160 και απλώστε σε ένα ταψί λαδόκολλα.
7. Δουλεύοντας με τη μισή ζύμη κάθε φορά, απλώστε στο πάγκο αλεύρι και πλάστε τη ζύμη σας ανοίγοντάς ένα μεγάλο φύλλο.
8. Χρησιμοποιώντας στρογγυλό κόπτη μπισκότα κόψτε τα μπισκότα και τοποθετήστε τα σε απόσταση στο ταψί σας.
9. Ψήστε τα μπισκότα για 11-12 λεπτά, μέχρι να αρχίσουν να γίνονται χρυσά γύρω από τις άκρες. (Θέλετε τα μπισκότα να παραμείνουν σε αυτό το ωραίο λευκό χρώμα.)
10. Αφαιρέστε τα μπισκότα από το φούρνο και αφήστε τα να κρυώσουν στο ταψί για 5 λεπτά. Στη συνέχεια, μεταφέρετέ τα σε ένα συρμάτινο ράφι για να κρυώσουν εντελώς.
11. Μόλις τα μπισκότα είναι εντελώς δροσερά, φτιάξτε σάντουιτς μαζί τους με τη μαρμελάδα. Πάρτε ένα cookie κάθε φορά, απλώστε περίπου ½ κουταλάκι μαρμελάδας σε αυτό και συμπληρώστε το με ένα άλλο cookie.
12. Μόλις όλα τα μπισκότα σάντουιτς, τοποθετήστε τη ζάχαρη βανίλιας σε σκόνη σε μεσαίο μπολ. Τυλίξτε κάθε σάντουιτς με τη ζάχαρη βανίλιας σε σκόνη, έως ότου καλυφθεί.
13. Αποθηκεύστε τα cookies σε αεροστεγές δοχείο στον πάγκο. Τα μπισκότα θα είναι καλά τώρα, αλλά παραδοσιακά αποθηκεύονται για μία έως δύο ημέρες πριν από το φαγητό. Κάτι μαγικό συμβαίνει σε αυτές τις δύο μέρες, οπότε περιμένετε, αν μπορείτε!

- Τζαμάικα **Christmas Cake**

Επίσης γνωστό ως Μαύρο Κέικ ή Κέικ με Ρούμι, το γλυκό αυτό παρασκευάζεται διαφορετικά σε κάθε νοικοκυριό. Σε γενικές γραμμές, περιέχει αποξηραμένα φρούτα, όπως δαμάσκηνα, σταφίδες ή κεράσια μουσκεμένα μέσα σε ρούμι ή κόκκινο κρασί, για αρκετές ώρες. Έχει επίσης βανίλια, μοσχοκάρυδο ή μπαχάρι και συχνά σερβίρεται με οξαλίδα, ένα ποτό ιβίσκου.



- Χιλή **Pan de Pascua**

Μπορεί το ισπανικό όνομα να παραπέμπει στο Πάσχα, όμως αυτό το κέικ φρούτων είναι συνδεδεμένο με τα Χριστούγεννα. Πιθανότατα κατέφθασε στη Χιλή από Ιταλούς ή Γερμανούς μετανάστες που έφεραν μαζί τους τις συνταγές τους, το Pan de Pascua είναι ένα κέικ πικάντικο που παίρνει το άρωμά του από το ρούμι, την κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το γαρύφαλλο. Το συνοδεύουν συνήθως με ένα αγαπημένο ποτό το Cola de Mono, που σημαίνει «η ουρά της μαϊμούς» και είναι η Χιλιανή έκδοση του eggnog με καφέ.



- Γερμανία **Lebkuchen**

Παρόμοια με το gingerbread, τα Lebkuchen είναι το παραδοσιακό κέρασμα της Γερμανίας. Πρωτοφτιαγμένα από μοναχούς τον 13ο αιώνα, έγιναν το Χριστουγεννιάτικο σύμβολο στην πατρίδα τους. Τα συνήθη υλικά περιλαμβάνουν μέλι, μπαχαρικά και ξηρούς καρπούς και η γεύση τους κυμαίνεται από το πικάντικο στο γλυκό. Αν και συνηθίζεται να είναι μαλακά, υπάρχει και ένας σκληρότερος τύπος lebkuchen στο σχήμα της καρδιάς που κατακλύζει τις χριστουγεννιάτικες αγορές της χώρας. Οι επισκέπτες του Μονάχου κατά το Oktoberfest, μπορεί να αναγνωρίζουν τις καρδιές lebkuchen που κρέμονται σαν κολιέ γύρω από τους λαιμούς των γυναικών με τα παραδοσιακά φορέματα.

