

ΤΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

14/11/2013

2.50€

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΤΟΠΙΚΑ ΝΕΑ	ΣΕΛ.2
ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΑ ΝΕΑ	ΣΕΛ.3
ΠΑΡΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΣΕΛ. 6
ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ	
ΣΕΛ 7-9	

ΤΟΠΙΚΑ ΝΕΑ

Χριστούγεννα - Πρωτούγεννα στο δήμο Πυλαίας-Χορτιάτη

Σε λίγες ημέρες ανάβουμε τα Χριστουγεννιάτικα Δένδρα του δήμου μας και μπαίνουμε στο εορταστικό κλίμα των ημερών.

Κάλαντα, τραγούδια τα παιδιά, βράβευση των μαθητών του δήμου μας που πέτυχαν να εισαχθούν στα Ανώτερα και Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της χώρας και Αγιασμός των Υδάτων θα μας συνοδεύσουν μέχρι τις αρχές του νέου χρόνου, δημιουργώντας μια εικόνα γιορτής και γεννώντας για όλους μια καινούργια ελπίδα.

Ο δήμαρχος Ιγνάτιος Καίτεζίδης σε μήνυμά του τόνισε τα εξής: «Ανάβουμε τα φώτα των Χριστουγέννων και φωτίζουμε το γκρίζο των ημερών. Φτιάξαμε ένα πρόγραμμα εκδηλώσεων στο μέτρο που επιβάλλουν οι καιροί, αλλά τηρώντας πάντοτε τα έθιμα και τις παραδόσεις και δίνοντας χώρο στην αισιοδοξία και την ελπίδα.

Την Παρασκευή 6 Δεκεμβρίου και ώρα 20:00 θα γίνει το άναμα του Χριστουγεννιάτικου δέντρου στο Δημαρχείο της Πυλαίας και θα ψάλουν τα κάλαντα η χορωδία του Δήμου Πυλαίας.



Οικολογικά νέα

Τι κάνει η φάλαινα στο δάσος;



Το **υπερρεαλιστικό video** που δημιουργήθηκε από τη *Gentleman Scholar* για λογαριασμό της ΜΚΟ *Whales and Dolphin Conservation (WDC)*.

Πρόκειται για μια εικόνα που αποδεικνύει το προφανές: ότι εάν οι **φάλαινες και τα δελφίνια** ήταν ορατά, αντί να κολυμπούν στα βάθη των ωκεανών, ίσως ενδιαφερόμασταν περισσότερο για την προστασία τους.

Δυστυχώς αυτό δεν συμβαίνει και τα θαλάσσια οικοσυστήματα υποφέρουν σε σημείο κατάρρευσης από την υπεραλίευση, τη ρύπανση και την κλιματική αλλαγή.

Σπάνιο ψάρι – φρικτό από τα βάθη των θαλασσών αλιεύθηκε για δεύτερη φορά στην ιστορία



Ένα εξαιρετικά σπάνιο ψάρι της οικογένειας των ρινοχμαιριδών (**Rhinochimaeridae**), με κύριο χαρακτηριστικό το μακρύ, μυτερό ρύγχος, αλιεύτηκε πρόσφατα ανοιχτά της επαρχίας **Νούναβουτ** στον **βόρειο Καναδά**.

Το ψάρι (**long-nosed chimaera**), που ζει σε μεγάλα βάθη, φτάνει σε μήκος το ένα μέτρο, έχει τρομακτικό στόμα και δηλητηριώδη αγκάθια στο ραχιαίο πτερύγιο.

Το δέρμα του είναι γκριζό, μαλακό και δεν καλύπτεται από λέπια. Η ουρά του είναι πολύ μακριά και μοιάζει με μαστίγιο.

«Πιθανότατα αν ψαρεύαμε σε μεγαλύτερα βάθη της τάξης των **1.000** ως **2.000 μέτρων** θα ανακαλύπταμε πως υπάρχουν πολλά τέτοια ψάρια στη θάλασσα», δήλωσε ο ερευνητής **Nigel Hussey** από το πανεπιστήμιο του Γουίντσορ.

Γεμιστή γαλοπούλα



Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις μεμβράνες από τα εντόσθια. Τα πλένουμε και τα ψιλοκόβουμε. Αλείφουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο τα καρεδάκια ψωμιού και τα ψήνουμε για 6'-7' στους 200°C, να ροδίσουν. Σε μεγάλο τηγάνι ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και ροδίζουμε τον κιμά και τα εντόσθια για 6'-7'. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 4'-5'. Σβήνουμε με το κονιάκ. Προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά, δαμάσκηνα, κάστανα, ψωμί, μήλα, καρύδι, κουκουνάρι, ζύσμα, και αλατοπιπερώνουμε. Ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά.

Για το ζωμό: Στο ελαιόλαδο ροδίζουμε ελαφρά το λαιμό και τις φτερούγες. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε, να λαδωθούν. Προσθέτουμε 1 λίτρο νερό και αφού πάρει βράση ξαφρίζουμε και σιγοβράζουμε για 1 ώρα. Σουρώνουμε το ζωμό. Ξεκοκαλίζουμε όσο μπορούμε το λαιμό και ρίχνουμε το κρέας του στο ζωμό. Τον διατηρούμε ζεστό.

Για τη γαλοπούλα: Ζητάμε από τον κρεοπώλη να αφαιρέσει το λαιμό και τις άκρες από τις φτερούγες (για το ζωμό). Αφήνουμε το πουλερικό σε θερμοκρασία δωματίου (από το ψυγείο) για 45'. Αφαιρούμε με το χέρι όσο περισσότερο λίπος μπορούμε από την κοιλιά (από το άνοιγμα). Τραβάμε το δέρμα του λαιμού και το στερεώνουμε, αφού το γυρίσουμε προς τα πάνω, με οδοντογλυφίδα ή το ράβουμε για να κλείσει από πάνω. Αλατοπιπερώνουμε την κοιλιά και γεμίζουμε με τη γέμιση με το χέρι ή κουτάλι. Ράβουμε ή δένουμε τη γαλοπούλα ώστε τα πόδια και οι φτερούγες να είναι κολλημένα στο σώμα. Αφενός για να κρατήσει ωραίο σχήμα με το ψήσιμο και αφετέρου για να συγκρατήσουμε τους χυμούς και την υγρασία στο εσωτερικό της. Βάζουμε λίγο ελαιόλαδο (2 κ.σ.) στις παλάμες και αλείφουμε εξωτερικά. Αλατοπιπερώνουμε. Την τοποθετούμε σε ρηχό ταψί με το στήθος προς τα πάνω, σε καλά προθερμασμένο φούρνο, στους 220°C σε αντιστάσεις, στην τελευταία σχάρα, και ψήνουμε για 40', να ροδίσει. (Όταν ψήνουμε σε δυνατό φούρνο το δέρμα και το κρέας ψήνονται σχηματίζοντας προστατευτικό στρώμα και έτσι οι χυμοί του κρέατος μεταφέρουν τη θερμότητα στο εσωτερικό ώστε να ολοκληρωθεί το ψήσιμο σωστά.) Μετά από 45' χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 160°C. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 3 ώρες. Για να μη στεγνώσει το κρέας και μας αρπάξει το δέρμα, αλείφουμε τακτικά με πινέλο κατά τη διάρκεια του ψησίματος με τα υγρά του ταψιού, κάθε 20'. Αν αρχίσει να αρπάξει το στήθος, σκεπάζουμε με λαδόκολλα ή αλουμινόχαρτο. Για να σιγουρευτούμε ότι είναι έτοιμη, μπήγουμε σουβλί στο μπούτι. Αν το υγρό που τρέχει είναι ροζέ αγνό, σημαίνει ότι θέλει επιπλέον ψήσιμο. Αν βγαίνει διάφανο, είναι έτοιμη. Σερβίρουμε τη γαλοπούλα ολόκληρη, με τη σάλτσα σε σαλτσιέρα. Συνοδεύουμε με 2-3 διαφορετικές γαρνιτούρες.

Προσοχή: Ποτέ δεν γεμίζουμε τη γαλοπούλα ή άλλο κρέας παρά μόνο όταν πρόκειται να μπει κατευθείαν στο φούρνο.

Μερίδες: 12

Χρόνος Προετοιμασίας: 120 λεπτά

Χρόνος

Ψησίματος:

240

λεπτά

Υλικά συνταγής

- ▲ 1 (περίπου 4 κιλά) γαλοπούλα
- ▲ 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- ▲ αλάτι
- ▲ πιπέρι
- ▲ Για το ζωμό
- ▲ λαιμός και φτερούγες γαλοπούλας
- ▲ 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- ▲ 1 μικρό κρεμμύδι κομμένο στα 4
- ▲ 1 κλωνάρι σέλερι
- ▲ 1 κλωνάρι μαϊντανός
- ▲ 1 φύλλο πράσο
- ▲ 1 καρότο
- ▲ 1 δαφνόφυλλο
- ▲ Για τη σάλτσα ψητού
- ▲ όλα τα υγρά του ψησίματος (που έμειναν στο ταψί)
- ▲ 3 κ.σ. αλεύρι
- ▲ 1 φλ. τσαγιού μαυροδάφνη
- ▲ 1 φλ. λευκό ξηρό κρασί
- ▲ 1 λίτρο ζωμός
- ▲ 1 κλαδάκι δεντρολίβανο
- ▲ Για τη γέμιση
- ▲ 1/4 φλ. ελαιόλαδο τα εντόσθια (συκώτι, καρδιά κ.λπ.)
- ▲ 300 γραμμ. χοιρινός κιμάς, μία φορά περασμένος
- ▲ 300 γραμμ. μοσχαρίσιος κιμάς, μία φορά περασμένος
- ▲ 1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- ▲ 1 φλ. τσαγιού κονιάκ
- ▲ 15 δαμάσκηνα κομμένα στα δύο
- ▲ 15 κάστανα βρασμένα, κομμένα στα δύο
- ▲ 2 μήλα καθαρισμένα και κομμένα σε καρέ
- ▲ 1/2 φλ. καρυδόπιχα χοντροκομμένα
- ▲ 1/2 φλ. κουκουνάρι καβουρντισμένο
- ▲ 1/2 κ.γλ. ξύσμα πορτοκαλιού
- ▲ 2 φλ. τσαγιού κυβάκια από μπαγιάτικο ψωμί
- ▲ αλάτι
- ▲ φρεσκοτριμμένο πιπέρι

