



Γεύσεις Ζαρού

ανθεντικές Κρητικές παραδοσιακές συνταγές

Γεύσεις Ζαρού



Λαογραφικό Μουσείο Ζαρού

2006

Πράσινες ελιές τσακιστές

ΥΛΙΚΑ

Ελιές
Νερό
Ξινό
Αλάτι
Φέτες λεμονιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά χτυπάμε τις ελιές με ένα σφυράκι, προκειμένου να ανοίξουν λίγο, να "τσακιστούν". Στη συνέχεια, τις τοποθετούμε σε ένα βάζο και προσθέτουμε νερό, το οποίο αντικαθιστούμε ανά τρεις ημέρες, προσθέτοντας κάθε φορά μικρή ποσότητα ξινού. Επαναλαμβάνουμε τη συγκεκριμένη διαδικασία 7-8 φορές. Παρασκευάζουμε έπειτα μια ελαφριά άλμη, ανακατεύοντας νερό με λίγο ξινό και φέτες λεμονιού, τη ρίχνουμε σε ένα βάζο και προσθέτουμε τις ελιές.

Τέλος προσθέτουμε τόσο λάδι όσο να καλύπτει την επιφάνεια του βάζου, έτσι ώστε να μη χαλάσουν οι ελιές. Περιμένουμε μία βδομάδα και οι ελιές μας είναι έτοιμες.



Σταφιδολιές

ΥΛΙΚΑ

Ελιές
Αλάτι χοντρό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά τοποθετούμε σε ένα δοχείο μια στρώση χοντρό αλάτι και στη συνέχεια ρίχνουμε πάνω μια στρώση ελιές. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία έως ότου τοποθετήσουμε όλες τις ελιές στο δοχείο. Έπειτα τις σκεπάζουμε με αλάτι και τις αφήνουμε ως έχουν για 8-10 ημέρες. Μετά το τέλος αυτής της χρονικής περιόδου, ρίχνουμε μέσα στο δοχείο ελαφριά άλμη, προσθέτουμε κλαράκια σκίνου, προκειμένου να "ξανθύνουν" οι ελιές.

Σημείωση : για την παρασκευή της άλμης χρειαζόμαστε στο 1 κιλό νερό περίπου 150 γρ. αλάτι και για την ελαφριά άλμη βάζουμε στο 1 κιλό νερό περίπου 50 γρ. αλάτι.



Μικρά μυστικά:

Όταν αγοράζουμε σταφιδολιές, θα πρέπει να παρατηρούμε εάν έχουν κοτσάνι, καθώς η αυθεντική σταφιδολιά πέφτει από το δέντρο μαζί με το κοτσάνι της.



Λαδόταγκος

Από την Αικατερίνη Λεμονάκη

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά ζύμη
500 γρ. ελαιόλαδο
500 γρ. ζάχαρη
300 γρ. χυμό πορτοκάλι
10 γρ. κανέλα
10 γρ. γαρίφαλα
1 μπέικιν πάουντερ
Αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε ζυμάρι από το χωριάτικο ψωμί και το τοποθετούμε σε μια λεκάνη. Προσθέτουμε πορτοκαλάδα, λάδι, ζάχαρη, κανέλα, γαρίφαλα και μπέικιν πάουντερ, ανακατεύοντας έως ότου ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους. Τέλος, προσθέτουμε λίγο αλεύρι, προκειμένου να σφίξει το ζυμάρι, πλάθουμε ψωμί και ψήνουμε σε ξυλόφουρνο, για μία ώρα και 10 λεπτά περίπου.



Μικρά μυστικά:

Αφήνουμε το ψωμί να "ξεκουραστεί" προτού το βάλουμε στο φούρνο.



Ξομπλιαστό κουλούρι

Από την Μαρία Ανωγειανάκη

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά αλεύρι
500 γρ. ζάχαρη
200 γρ. χυμό πορτοκάλι
150 γρ. νερό
100 γρ. αλυσίβο
(αλουσά)
50 γρ. μαγιά
10 γρ. κανέλα
10 γρ. γαρίφαλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τρόπος παρασκευής αλουσάς: ρίχνουμε, σε μια λεκάνη, 300 γρ. χλιαρό νερό και προσθέτουμε 200 γρ. στάχτη (άθο). Ανακατεύουμε και στη συνέχεια αφήνουμε να κατασταλάξει η στάχτη. Σουρώνουμε το μίγμα. Το νερό που μένει ονομάζεται αλουσά.

Τοποθετούμε, σε μια λεκάνη, τη ζάχαρη, την κανέλα, τα γαρίφαλα, την αλουσά, την πορτοκαλάδα και τη μαγιά, την οποία έχουμε διαλύσει σε χλιαρό νερό και προσθέτουμε αργά-αργά το αλεύρι. Ανακατεύουμε και παρασκευάζουμε ένα σκληρό ζυμάρι. Πλάθουμε κουλούρια και τα διακοσμούμε με τον εξής τρόπο: Παίρνουμε μικρή ποσότητα ζύμης και ανοίγουμε φύλλο. Με ένα μαχαίρι, κόβουμε κομματάκια σε σχήμα φύλλων, τα οποία πιέζουμε με μια τσατσάρα για να σχεδιάσουμε τις ίνες. Τοποθετούμε τα φυλλαράκια, κυκλικά πάνω στο κουλούρι, σχηματίζοντας τριανταφυλλάκια. Αν θέλουμε να φτιάξουμε σταφύλι, φτιάχνουμε μπαλάκια από ζύμη και τα τοποθετούμε πάνω στο κουλούρι.

Έπειτα, φτιάχνουμε ένα λεπτό κορδόνι από ζυμάρι και στολίζουμε το σταφύλι.

Με τη χρήση ενός ψαλιδιού, κόβουμε τις άκρες από το κουλούρι και δημιουργούμε μύτες.

Στερεώνουμε τα σχέδια πάνω στο κουλούρι με οδοντογλυφίδες.



Μικρά μυστικά:

Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί, για 2 ώρες, προτού πλάσουμε τα κουλούρια.



Στάκα

Από την Ευαγγελία Δουλγεράκη - Σταματάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε πρώτη φάση βράζουμε το γάλα (προτιμάμε το πρόβειο) και το αφήνουμε να κρυώσει. Αφαιρούμε την πέτσα (τσίπα), την προσθέτουμε σε ένα δοχείο και προσθέτουμε ένα κουταλάκι του γλυκού αλάτι. Στη συνέχεια τη βράζουμε ανακατεύοντας συνεχώς, ώσπου να παρασκευαστεί ένας λείος κυλός. Προσθέτουμε αλεύρι με αναλογία: ένα κιλό τσίπα με δύο κουταλιές της σούπας αλεύρι. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα και μόλις το μίγμα αρχίσει να βράζει, παράγεται το βούτυρο, το οποίο σουρώνουμε σε ένα βάζο. Τέλος ξαναζεσταίνουμε για λίγο τη στάκα.

ΥΛΙΚΑ

Γάλα
Αλάτι
Αλεύρι



Τυρί με συκιά

Από την Ευαγγελία Δουλγεράκη - Σταματάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε το γάλα σε μια κατσαρόλα και το βράζουμε. Αφού κατεβάσουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά, παίρνουμε ένα κλαδί συκιάς με 5-6 φύλλα και 3 "μάτια". Αφαιρούμε τα φύλλα, τα τοποθετούμε σε ένα ποτήρι με νερό, προσθέτοντας το κλαδί της συκιάς το οποίο έχουμε προηγούμενος χαράξει στις άκρες με ένα μαχαίρι. Στη συνέχεια, αφαιρούμε τα φύλλα και το κλωνάρι από το νερό και αφού περάσουν 2 λεπτά ρίχνουμε το περιεχόμενο του ποτηριού στο γάλα και ανακατεύουμε κυκλικά μονάχα μια φορά, χρησιμοποιώντας το κλαδί της συκιάς. Αφού πήξει το γάλα, το διαχωρίζουμε από το υπόλοιπο υγρό με τη χρήση μιας τρυπητής κουτάλας. Τοποθετούμε το τυρί σε ένα τούπι (φόρμα), μέσα στο οποίο έχουμε απλώσει ένα λεπτό πανί έτσι ώστε να στραγγίξει και προσθέτουμε αλάτι. Αφού περάσει μια μέρα βγάζουμε το τυρί από τη φόρμα, το αλατίζουμε και το αφήνουμε σε δροσερό μέρος να ξεραθεί.

ΥΛΙΚΑ

10 κιλά Γάλα
40 γρ. Αλάτι
Κλωνάρι συκιάς



Μικρά μυστικά:

Για να φτιάξουμε τυρί, χρησιμοποιούμε κλαδί συκιάς που παράγει άσπρα σύκα και όχι μαύρα.



Σφουγγάτο με βρούβες

Από την Ελένη Παπαδογιαννάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις βρούβες, τις πλένουμε και τις βράζουμε. Τις αφήνουμε να στραγγίσουν, τις αλατίζουμε και έπειτα τις βάζουμε στο τηγάνι, σε καυτό λάδι. Τις ανακατεύουμε μερικές φορές και προσθέτουμε τα αυγά, τα οποία έχουμε χτυπήσει και αλατοπιπερώσει προηγουμένως. Ύστερα από λίγο γυρίζουμε το σφουγγάτο από την άλλη πλευρά και είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό βρούβες
4-6 αυγά
80 γρ. ελαιόλαδο
15 γρ. αλάτι



Μικρά μυστικά:

Το νερό θα πρέπει να βράζει όταν ριξουμε τις βρούβες.



Σφουγγάτο με σίγλινα

Από την Αικατερίνη Δαμιανάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τηγανίζουμε, ελαφρώς, τα σίγλινα, χωρίς την προσθήκη ελαιολάδου και προσθέτουμε τα αυγά χτυπημένα. Αλατοπιπερώνουμε, γυρίζουμε το σφουγγάτο και από τις δύο πλευρές και καλή μας όρεξη!

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. σίγλινα

2-4 αυγά

Αλάτι

Πιπέρι



Μικρά μυστικά:

Όταν τηγανίζουμε τα σίγλινα, δεν προσθέτουμε λάδι, για το λόγο ότι στο μεγαλύτερο μέρος τους, αποτελούνται από γλίνα (ξωικό λίπος). Δε βάζουμε μεγάλη ποσότητα γλίνας στο τηγάνι για να μη γίνει βαρύ το φαγητό.



Τζουλαμάς

Από την Αργυρή Δροσανάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε 1.500 γρ. ζωμό κότας και τον βράζουμε, ρίχνοντας μέσα το ρύζι, τις σταφίδες και τη ζάχαρη. Όταν το μαγείρεμα έχει σχεδόν ολοκληρωθεί, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε το στήθος από κοτόπουλο, ψιλοκομμένο, τα καρύδια, το πιπέρι και την κανέλα και ανακατεύουμε.

Απλώνουμε σε ένα ταψί τα μισά από τα φύλλα ζύμης που έχουμε παρασκευάσει, αλείφοντας καθένα από αυτά με ελαιόλαδο και προσθέτουμε τη μισή ποσότητα από το ρύζι. Προσθέτουμε, ακόμα, τη μισή από τη μυζήθρα, την οποία απλώνουμε ομοιόμορφα στην επιφάνεια του ταψιού. Τοποθετούμε στο ταψί ένα ακόμα φύλλο ζύμης και προσθέτουμε το ρύζι και τη μυζήθρα που έχουν μείνει.

Σκεπάζουμε το ταψί με τα υπόλοιπα φύλλα, αλείφοντας τα με ελαιόλαδο και ρίχνουμε πάνω, 500 γρ. ζωμό κότας, έτσι ώστε να μη μουλιάσουν τα φύλλα. Ψήνουμε τον Τζουλαμά στους 170 βαθμούς για μισή ώρα περίπου.

Σημείωση : Ο Τζουλαμάς αποτελεί ένα ελαφρύ πιάτο με γλυκιά γεύση, το οποίο συνοδεύει, συνήθως, το κυρίως πιάτο στα παραδοσιακά φαγοπότια των Απόκριων.

ΥΛΙΚΑ

2.000 γρ. ζωμό κότας
500 γρ. ρύζι
500 γρ. φύλλο χωριάτικο
500 γρ. μυζήθρα γλυκιά
200 γρ. σταφίδες
150 γρ. ζάχαρη
100 γρ. καρύδια
100 γρ. στήθος
κοτόπουλου
10 γρ. αλάτι
Κανέλα
Πιπέρι



Μικρά μυστικά:

Πριν βάλουμε το ταψί στο φούρνο, χαράζουμε το φύλλο, για να κόβεται ευκολότερα μετά το ψήσιμο.



Χυλόφτα

Από την Αικατερίνη Δαμιανάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε, σε μια λεκάνη, το νερό, το λάδι και το αλάτι και προσθέτουμε αργά-αργά το αλεύρι, ανακατεύοντας συνεχώς. Παρασκευάζουμε το ζυμάρι και ανοίγουμε φύλλο. Το κόβουμε σε λεπτές λωρίδες και το αφήνουμε να ξεραθεί μέσα σε αλεύρι.

Βράζουμε γάλα και προσθέτουμε λίγες λωρίδες φύλλου. Βράζουμε για 10 λεπτά και η χυλόφτα μας είναι έτοιμη. Σερβίρουμε με ζάχαρη και κανέλα.

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό γάλα
300 γρ. αλεύρι
150 γρ. νερό
50 γρ. ζάχαρη
10 γρ. ελαιόλαδο
10 γρ. αλάτι
Κανέλα



Μικρά μυστικά:

Αφήνουμε το ζυμάρι να ξεκουραστεί, προτού ανοίξουμε φύλλο.



Ξινόχοντρος

Από τη Μαρία Σαμιωτάκη του Γεωργίου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το γάλα, αφού προηγουμένως το έχουμε αφήσει σε ένα μέρος για 3-4 μέρες ώσπου να ξινίσει. Κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε αργά-αργά το σιτάρι ανακατεύοντας συνεχώς.

Έπειτα τοποθετούμε την κατσαρόλα στη φωτιά και περιμένουμε να ψηθεί ο ξινόχοντρος.

Αφού κρυώσει, παίρνουμε μικρές ποσότητες, τον σφίγγουμε με τη χούφτα μας και του δίνουμε το σχήμα της. Αφήνουμε τον ξινόχοντρο στον ήλιο για μια βδομάδα, ώσπου να ξεραθεί.

ΥΛΙΚΑ

2.500 γρ. γάλα

1 κιλό σιτάρι αλεσμένο



Μικρά μυστικά:

Ρίχνουμε το σιτάρι αργά-αργά στο γάλα, έτσι ώστε να μην κάνει κόμπους.



Αβρωνιές γιαχνί

Από την Πόπη Γιατρομανωλάκη

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. αβρωνιές
250 γρ. ελαιόλαδο
150 γρ. κρεμμύδια
100 γρ. ντομάτες
1 κονταλιά πελτέ
15 γρ. ξύδι
10 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια και τα τσιγαρίζουμε με ελαιόλαδο. Προσθέτουμε τις ντομάτες, ψιλοκομμένες, και τον πελτέ. Περιμένουμε να μαγειρευτούν ελαφρώς και ρίχνουμε στην κατσαρόλα τις αβρωνιές, τις οποίες έχουμε καθαρίσει, προηγουμένως, ώστε να είναι μαλακό το κοτσάνι. Προσθέτουμε νερό, τόσο όσο να καλύπτει το φαγητό και περιμένουμε να ψηθεί. Τέλος προσθέτουμε το ξύδι.



Μικρά μυστικά:

Αφού ρίξουμε τις αβρωνιές στην κατσαρόλα, δεν ανακατεύουμε το φαγητό. Επίσης, τις βράζουμε ελαφρώς, προκειμένου να μην πικρίζουν.

Παπάφτοι (είδος χόρτου)

Από την Ελένη Ζωγραφάκη

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό παπάφτοι
300 γρ. νερό
250 γρ. αλεύρι
20 γρ. αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά, αφαιρούμε τα φύλλα από τους παπάφτους, τους πλένουμε, τους σουρώνουμε και τους αλατίζουμε. Τους βουτάμε σε μια λεκάνη με κουρκούτι, αποτελούμενο από αλεύρι, νερό και αλάτι και τους τηγανίζουμε σε καυτό λάδι.



Μικρά μυστικά:

Πριν τηγανίσουμε τους παπάφτους, τους βράζουμε ελαφρώς.



Λάμπαθα ντολμάδες

Από την Αθηνά Δαμιανάκη του Δημητρίου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για τη γέμιση, τοποθετούμε σε μια λεκάνη, ρύζι, ντομάτα ψιλοκομμένη, κρεμμύδι ψιλοκομμένο, μαϊντανό, 80 γρ. ελαιόλαδο και αλάτι και ανακατεύουμε.

Παίρνουμε τα φύλλα από τα λάμπαθα, τα οποία έχουμε, προηγουμένως, ζεματίσει, τοποθετούμε μικρές ποσότητες από τη γέμιση μέσα σε αυτά και τα τυλίγουμε. Τα τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα. Ρίχνουμε λίγο αλάτι, 80 γρ. λάδι και νερό τόσο όσο να καλύπτονται οι ντολμάδες. Τοποθετούμε ένα πιάτο από πάνω τους και τους μαγειρεύουμε.

ΥΛΙΚΑ

500 γρ. λάμπαθα
200 γρ. ρύζι
160 γρ. ελαιόλαδο
100 γρ. ντομάτα
100 γρ. κρεμμύδι
20 γρ. μαϊντανό
10 γρ. αλάτι



Μικρά μυστικά:

Μαγειρεύουμε τους
ντολμάδες σε χαμηλή
φωτιά.



Χοχλιοί μπουμπουριστοί

Από τη Μαρία Σαμιωτάκη του Γεωργίου

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό χοχλιοί
(σαλιγκάρια)
180 γρ. ελαιόλαδο
100 γρ. ξύδι
30 γρ. αλάτι
4 κλαδάκια δεντρολίβανο
(αρισμαρί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε τους χοχλιούς σε ένα τηγάνι με λάδι, αφού προηγουμένως τους έχουμε καθαρίσει και βράσει (όταν ρίχνουμε τους χοχλιούς στο νερό, πρέπει να βράζει). Τους τηγανίζουμε για 5 λεπτά και τους σβήνουμε με ξύδι, προσθέτοντας δεντρολίβανο. Τους αφήνουμε στη φωτιά για 1-2 λεπτά ακόμα.



Μικρά μυστικά:

Πριν βάλουμε το λάδι στο τηγάνι, αλατίζουμε τον πάτο του τηγανιού και ύστερα ρίχνουμε τους χοχλιούς αλατισμένους.

Κουκόφαβα

Από την Άννα Λεονταράκη

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό κουκιά
800 γρ. νερό
15 γρ. χυμό λεμονιού
10 γρ. αλάτι
Ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αρχικά, αφαιρούμε τη φλούδα από τα κουκιά, τα οποία έχουμε τοποθετήσει το προηγούμενο βράδυ σε μια λεκάνη με νερό. Έπειτα τα βάζουμε να βράσουν. Κατά τη διάρκεια του βρασίματος, τα σουρώνουμε τρεις φορές. Την τρίτη φορά, προσθέτουμε το νερό και το αλάτι και τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να γίνουν ένα συμπαγές μίγμα. Τέλος προσθέτουμε το λεμόνι. Σερβίρουμε με ελαιόλαδο.



Μικρά μυστικά:

Αφού σουρώσουμε για τρίτη φορά τα κουκιά, προσθέτουμε σε μικρές ποσότητες το νερό, έτσι ώστε να μη γίνει αραιό το μίγμα.

Ψαροκόλυβα

Από τη Μαρία Σαμιωτάκη του Γεωργίου

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τα φασόλια, τα ρεβίθια, τα κουκιά και το σιτάρι σε αλατισμένο νερό. Τα σερβίρουμε με λάδι και λεμόνι.

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. φασόλια ξερά

100 γρ. ρεβίθια

100 γρ. κουκιά

100 γρ. σιτάρι

10 γρ. αλάτι

Ελαιόλαδο

Χυμό λεμονιού



Μικρά μυστικά:

Δεν προσθέτουμε λεμόνι όταν βράζουμε τα ψαροκόλυβα.



Κοιλιά με ρεβίθια

Από την Αικατερίνη Δαμιανάκη

ΥΛΙΚΑ

1-2 κοιλίες
1 κιλό ρεβίθια
200 γρ. ελαιόλαδο
60 γρ. κρεμμύδι
30 γρ. λεμόνι
10 γρ. αλάτι
πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε τις κοιλίες και τις κόβουμε τετράγωνα κομμάτια. Στη συνέχεια τις τσιγαρίζουμε, σε ελαιόλαδο, μαζί με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και προσθέτουμε λίγο νερό. Όταν η κοιλιά είναι σχεδόν έτοιμη, προσθέτουμε τα ρεβίθια, τα οποία έχουμε βράσει (όχι εντελώς) έπειτα προσθέτουμε το αλάτι και το πιπέρι. Στο τέλος του ψησίματος ρίχνουμε και το λεμόνι.



Αματιές

Από την Αικατερίνη Λεμονάκη

ΥΛΙΚΑ

Παχύ έντερο ενός
γουρουνιού
500 γρ. συκώτι
500 γρ. ρύζι
10 γρ. αλάτι
10 γρ. πιπέρι
Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε τα έντερα και τα τοποθετούμε, για 4 μέρες, σε μια λεκάνη με νερό, το οποίο αλλάζουμε συχνά.

Βράζουμε το ρύζι σε ζωμό κρέατος και ρίχνουμε μέσα το συκώτι, το οποίο έχουμε τηγανίσει και ψιλοκόψει και προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και ρίγανη. Γεμίζουμε τα έντερα με το μίγμα που παρασκευάσαμε και τα βράζουμε για λίγη ώρα.

Σημείωση: όταν λευκαίνουμε τα έντερα, ρίχνουμε στο νερό, φλούδα λεμονιού και πορτοκαλιού. Στο μίγμα, μπορούμε, αν θέλουμε, να προσθέσουμε μυζήθρα, καρύδια, σταφίδες και σουσάμι.



Μικρά μυστικά:

Όταν ριζούμε τις αματιές στην κατσαρόλα, το νερό θα πρέπει να βράζει.

Τσιλαδιά

Από τη Μαρία Δαμιανάκη

ΥΛΙΚΑ

1 χοιρινή κεφαλή

20 γρ. αλάτι

10 γρ. πιπέρι

Λεμόνι

Ξύδι

Νεράτzi

Δεντρολίβανο (αρισμαρί)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Καθαρίζουμε και τεμαχίζουμε το κεφάλι του γουρουνιού και το τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα με νερό για να βράσει. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Το βράζουμε για 2 ώρες περίπου και ύστερα το κόβουμε σε μικρά κομμάτια. Σουρώνουμε το ζωμό που έχει μείνει από το βράσιμο και τον μετράμε, χρησιμοποιώντας ένα ποτήρι. Σε 6 ποτήρια ζωμό, προσθέτουμε ένα ποτήρι χυμό λεμονιού, ένα ποτήρι χυμό από νεράντζι και μισό ποτήρι ξύδι. Βράζουμε το ζωμό για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια τον ρίχνουμε σε μια λεκάνη, μέσα στην οποία έχουμε τοποθετήσει το κρέας. Ρίχνουμε αρκετή ποσότητα, έτσι ώστε να καλυφθούν τα κομμάτια του κεφαλιού. Αφήνουμε την τσιλαδιά να κρυώσει και την τοποθετούμε στο ψυγείο, προκειμένου να πήξει.



Μικρά μυστικά:

Αφού ρίξουμε το ζωμό στη λεκάνη, προσθέτουμε ένα κλαράκι δεντρολίβανο.

Λαγός στιφάδο

Από τη Μαρία Χαλκιαδάκη - Αλεξάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια κατσαρόλα με λάδι, ρίχνουμε το λαγό, τεμαχισμένο. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε κρεμμύδι φιλοκομμένο, ντομάτα κομμένη σε κυβάκια, πιπέρι, αλάτι και δάφνη. Μαγειρεύουμε για 45 λεπτά, περίπου και τέλος ρίχνουμε το ξύδι.

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό λαγό
1 κιλό κρεμμύδια
600 γρ. κρασί
200 γρ. ελαιόλαδο
100 γρ. ντομάτα
5 φύλλα δάφνης
10 γρ. ξύδι
10 γρ. αλάτι
Πιπέρι



Μικρά μυστικά:

Όταν μαγειρεύουμε το λαγό, δεν προσθέτουμε νερό, παρά μόνο κρασί, αν χρειαστεί.



Γλυκό σταφύλι

Από την Ειρήνη Παπαδοβασιλάκη

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά λευκά σταφύλια
1 κιλό ζάχαρη
100 γρ. νερό
1-2 βανίλιες
Χυμό από 2 λεμόνια
1-2 τεμ. ξύλα κανέλας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε τις ρόγες των σταφυλιών, τις πλένουμε, τις στραγγίζουμε και τις τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού και περιμένουμε 24 ώρες. Όταν έρθει η ώρα που θα φτιάξουμε το γλυκό, προσθέτουμε στην κατσαρόλα, νερό και κανέλα και βράζουμε τα υλικά για μία ώρα και 20 λεπτά έως ότου δέσει το σιρόπι.



Μικρά μυστικά:

Προσθέτουμε τις βανίλιες στο τέλος, έτσι ώστε να μην πικρίζει το γλυκό.

Πετιμέζι

Από την Αικατερίνη Λεμονάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένουμε τα σταφύλια (λευκά) και τα στύβουμε. Ρίχνουμε το ζυμό τους (μούστο) σε μια κατσαρόλα και τον βράζουμε για μία ώρα. Στη συνέχεια, κατεβάζουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε το χρώμα, το οποίο έχουμε κοσκινίσει και ανακατεύουμε. Αφήνουμε το μίγμα να κατασταλάξει για 5-6 ώρες, έπειτα το σουρώνουμε και το βάζουμε και πάλι να βράσει για 3 περίπου ώρες, μέχρι να γίνει ένα παχύρρευστο υγρό.

ΥΛΙΚΑ

10 κιλά μούστος
(ζυμός σταφυλιών)
30 γρ. ασπρόχρωμα



Μικρά μυστικά:

Με τις παραπάνω ποσότητες των υλικών, παρασκευάζουμε 3 κιλά πετιμέζι.



Χειρομυλόπιτες

Από την Περσεφόνη Γιατρομανωλάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Διαλύουμε τη μαγιά σε χλιαρό νερό και προσθέτουμε αλάτι, λάδι και μικρή ποσότητα μαστίχας την οποία έχουμε κοπανήσει μαζί με λίγο αλεύρι. Προσθέτουμε, ακόμα, το σιτάρι και το αλεύρι, ανακατεύουμε και αφήνουμε το μίγμα να "ξεκουραστεί" για 2 ώρες. Στη συνέχεια, παίρνουμε, με ένα κουτάλι, μικρές ποσότητες από το μίγμα και τηγανίζουμε σε καυτό λάδι. Εν τω μεταξύ, παρασκευάζουμε το σιρόπι, βράζοντας, για 15 λεπτά, νερό με ζάχαρη, μέλι και φλούδα λεμονιού. Περιχύνουμε τις πίτες με σιρόπι και προσθέτουμε κανέλα, σουσάμι και καρύδια αλεσμένα.



Μικρά μυστικά:

Περιχύνουμε τις πίτες με σιρόπι, μόλις τις βγάλουμε από το τηγάνι.

ΥΛΙΚΑ

Για τη ζύμη
1.200 γρ. νερό
800 γρ. αλεύρι
300 γρ. σιτάρι αλεσμένο
50 γρ. μαγιά
15 γρ. ελαιόλαδο
5 γρ. μαστίχα
10 γρ. αλάτι

Για το σιρόπι
1.200 γρ. ζάχαρη
850 γρ. νερό
250 γρ. μέλι
Φλούδα από 1 λεμόνι

Για το γαρνίρισμα
200 γρ. σουσάμι αλεσμένο
200 γρ. καρύδι αλεσμένο
10 γρ. κανέλα κοπανισμένη



Σαρικόπιτες με ξινομυζήθρα

Από τη Χρυσάνθη Τσικριτσάκη

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό αλεύρι
600 γρ. ξινομυζήθρα
500 γρ. νερό
20 γρ. ελαιόλαδο
30 γρ. ρακί
10 γρ. χυμό λεμονιού
10 γρ. αλάτι

Για το γαρνίρισμα
Μέλι
Σουσάμι
Κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε, σε μια λεκάνη, το νερό, το λάδι, το χυμό λεμονιού, τη ρακί και το αλάτι, ανακατεύουμε και προσθέτουμε αργά-αργά το αλεύρι. Παρασκευάζουμε τη ζύμη και ανοίγουμε λεπτό φύλλο με ένα ξυλίκι. Το κόβουμε σε μακρόστενες λωρίδες, κατά μήκος των οποίων, τοποθετούμε τη μυζήθρα. Πιάνουμε τις λωρίδες, πρώτα από τη μια πλευρά και ύστερα από την άλλη και σκεπάζουμε τη μυζήθρα. Έπειτα, τις πιάνουμε από τη μια άκρη και τις στρίβουμε προς τη μέσα πλευρά. Τις τηγανίζουμε σε λίγο, καυτό, λάδι και καθώς τις γυρίζουμε προσέχουμε να μη σπάσουν. Γαρνίρουμε με λίγο ζεστό μέλι, σουσάμι και λίγη κανέλα.



Μικρά μυστικά:

Αφήνουμε το ζυμάρι να "ξεκουραστεί", προτού ανοίξουμε φύλλο.

Μουσταλευριά με σταφίδες και μέλι

Από τη Σαμιωτάκη Γαρεφαλιά

ΥΛΙΚΑ

2 κιλά σταφίδες
4 κιλά νερό
500 γρ. μέλι
300 γρ. ζάχαρη
Αλεύρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε τις σταφίδες με το νερό και τις ξαφρίσουμε (2 κιλά θα μείνουν περίπου μετά το βράσιμο).

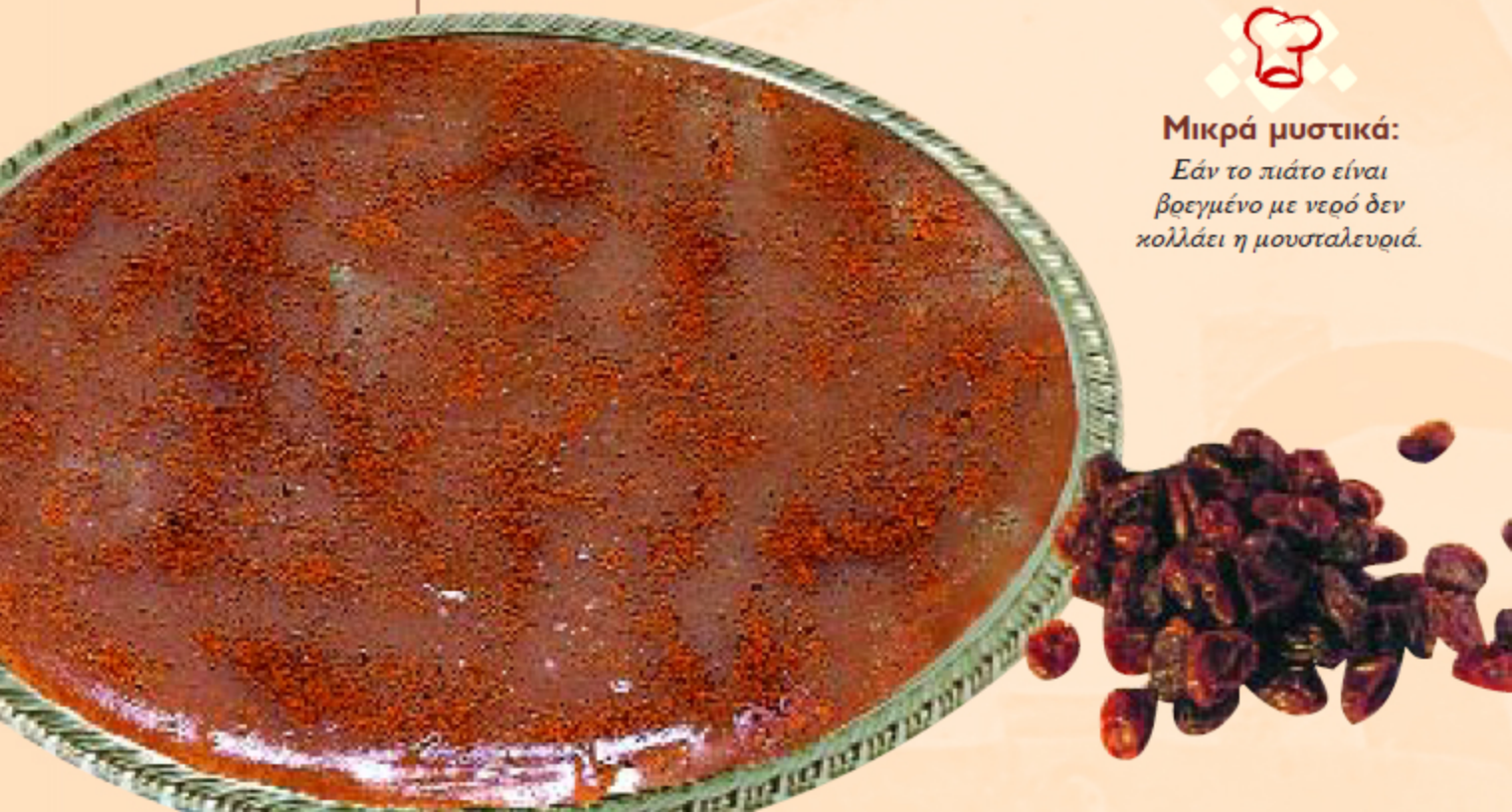
Σουρώνουμε το ζουμί (μούστος) και προσθέτουμε το μέλι, τη ζάχαρη και το βράζουμε ξανά περίπου 5 λεπτά και το ξαφρίζουμε.

Μετράμε το ζουμί που μένει, με ένα ποτήρι. Χωρίζουμε το ζουμί και κρατάμε λιγότερο από το μισό και διαλύουμε σε αυτό το αλεύρι (με αναλογία 1 ποτήρι αλεύρι 5 ποτήρια ζουμί), στη συνέχεια το περνάμε από το σουρωτό και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα με το υπόλοιπο ζουμί που βράζει, το ανακατεύουμε συνεχώς για να μη κολλήσει.



Μικρά μυστικά:

Εάν το πιάτο είναι
βρεγμένο με νερό δεν
κολλάει η μουσταλευριά.



Γλινόπιτα

Από την Κρουστάλλη Οικονομάκη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια λεκάνη, τοποθετούμε τη γλίνα και προσθέτουμε ζάχαρη, κανέλα, γαρίφαλα και ξύσμα λεμονιού. Ρίχνουμε και την πορτοκαλάδα, μέσα στην οποία έχουμε διαλύσει τη σόδα και το μπέικιν πάουντερ. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε τσιγαρίδες ψιλοκομμένες. Τέλος ρίχνουμε αργά-αργά, το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς. Ρίχνουμε το μίγμα σε ένα ταψί και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε στους 160 βαθμούς, για 55 λεπτά περίπου.

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό αλεύρι
400 γρ. γλίνα
300 γρ. ζάχαρη
150 γρ. τσιγαρίδες
150 γρ. χυμό πορτοκάλι
10 γρ. σόδα
10 γρ. μπέικιν πάουντερ
5 γρ. ξύσμα λεμονιού
5 γρ. κανέλα
5 γρ. γαρίφαλα
Σουσάμι



Λικέρ αμπερόζας

Από το Γιώργο Δαμιανάκη

ΥΛΙΚΑ

1 κιλό ρακί
500 γρ. ζάχαρη
200 γρ. αμπερόζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε σε ένα γυάλινο βάζο την αμπερόζα και προσθέτουμε ζάχαρη και ρακί. Σκεπάζουμε το βάζο και το αφήνουμε εκτεθειμένο στον ήλιο για 40 ημέρες. Ανακινούμε το βάζο καθημερινά, προκειμένου να "δέσουν" τα υλικά και να λιώσει η ζάχαρη.

Τέλος, σουρώνουμε το λικέρ και είμαστε έτοιμοι να το πιούμε!

Σημείωση: μπορούμε αν θέλουμε να αντικαταστήσουμε την αμπερόζα με κάποιο βότανο όπως θυμάρι, μέντα, μαντζουράνα, βάλσαμο, φασκόμηλο, αρισμαρί, βασιλικό κ.α.



Μικρά μυστικά:

Το βάζο μέσα στο οποίο τοποθετούμε τα υλικά θα πρέπει να είναι αεροστεγώς κλεισμένο, έτσι ώστε να γίνει δυνατό το λικέρ.