



( Στη μέση του Ζυγού, Πλάτσα την ονομάζουν, για τον πολύ τον πασπαλά που τρώγει τη θαυμάζουν. )

«Εκ τῶν ἐντέρων, καὶ μάλιστα τοῦ παχέος, καὶ τῆς κοιλίας παρασκεύαζον οἱ Βυζαντινοὶ καὶ ἔτρωγον “αἱματίας”, οὕτω καλουμένας διὰ τὴν πλήρωσιν αὐτῶν δι’ αἵματος, τὸ ὁποῖον προηγουμένως ἐβράζετο καὶ ἐπήγνυτο “τέχνη τινί”, ὡς δὲ λέγει ὁ σχολιαστὴς τοῦ Ἀριστοφάνους, “...τὰ γὰρ ἔντερα καὶ τοὺς ἀλάντας μετὰ αἵματος καὶ πιμελῆς καὶ ἀλφίτων φυρῶντες πληροῦσι”».\*

\* Φ. Κουκουλές, Βυζαντινῶν βίος καὶ πολιτισμός.

## Χιουροπασπαλάς

ΣΥΝΤΑΓΗ: Παναγιώτα Κάσση-Γουνελά ΠΕΡΙΟΧΗ: Πάλιρος

( ΜΕΡΙΔΕΣ 4 )

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:** μερικά κομμάτια χοιρινού κρέατος ψιλοκομμένα • μερικά κομμάτια από χοιρινό συκώτι • μερικά κομμάτια από χοιρινό πνευμόνι • 1-2 φλιτζάνια νερό • 1 ποτήρι αλεύρι • ξίγκι από το χοιρινό • αλάτι

**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ:** Σε χαμηλή φωτιά βάζουμε τα εντόσθια, το κρέας και το ξίγκι και τα τσιγαρίζουμε σιγά σιγά. Προσθέτουμε νερό λίγο λίγο, αλάτι και αφήνουμε το φαγητό να ψηθεί. Όταν κοντεύει να βράσει, ρίχνουμε το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε και άλλο νερό ή αλάτι. Δεν πρέπει να γίνει πολύ πηχτό.

## Σαμουσάδες (2)

ΣΥΝΤΑΓΗ: Αρετή Ρέντζικα ΠΕΡΙΟΧΗ: Νεάπολη

( 65-70 ΚΟΜΜΑΤΙΑ )

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ: 5 αυγά • 1 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού • 1 βανίλια • αλεύρι φούρνου (όσο πάρει)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ: 1 κιλό καρύδια μέτρια τριμμένα • 1 κιλό αμύγδαλα τριμμένα • 800 γρ. φιστίκια καβουρντισμένα • 300 γρ. σουσάμι σκούρο • ½ κιλό ζάχαρη • 2 κουταλάκια κοφτά κανέλα τριμμένη • μερικά γαρίφαλα ολόκληρα • λίγο βούτυρο γάλακτος • λίγη μαστίχα • 2 κουταλιές της σούπας μέλι

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ: ½ κιλό μέλι • 1 κιλό ζάχαρη • 3-4 ποτήρια νερό • φλούδα από 1 πορτοκάλι

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: Σε ένα φλιτζάνι του τσαγιού ρίχνουμε μια κουταλιά βούτυρο, το μέλι και τη μαστίχα και το υπόλοιπο το γεμίζουμε με χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί καλά το μέλι. Φτιάχνουμε το μείγμα των ξηρών καρπών προσθέτοντας τη ζάχαρη, την κανέλα και το περιεχόμενο του φλιτζανιού. Ανακατεύουμε πολύ καλά. Ζυμώνουμε τα υλικά για το φύλλο, το ανοίγουμε και ρίχνουμε από πάνω τόση γέμιση, ώστε να σκεπαστεί καλά. Διπλώνουμε τις άκρες προς τα μέσα και αρχίζουμε να τυλίγουμε σφιχτά, σχηματίζοντας ρολό. Βουτυρώνουμε την πάνω πλευρά, κόβουμε λοξά σε κομμάτια και καρφώνουμε ένα γαριφαλάκι στο καθένα. Τα τοποθετούμε σε βουτυρωμένο ταψί. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν τα φύλλα και η γέμιση. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο μέχρι να ροδίσουν και έπειτα τα αφήνουμε να κρυσώσουν. Δένουμε το σιρόπι καλά. Βάζουμε τα γλυκά σε μια μεγάλη λαμαρίνα και ρίχνουμε από πάνω το σιρόπι μέχρι να απορροφήσουν λίγο. Τα βάζουμε να στραγγίσουν.

*Το γλυκό αυτό συνηθίζουν να το φτιάχνουν τα Χριστούγεννα και το στέλνουν για κέρασμα στην οικογένεια που παντρεύει το παιδί της.*

## Μπακλαβός

ΣΥΝΤΑΓΗ: Βίλη Κυριακάκου-Καπετανάκου ΠΕΡΙΟΧΗ: Ξηροκάμπι

( 25-30 ΚΟΜΜΑΤΙΑ )

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 1 κιλό φύλλο κρούστας • 200 γρ. βούτυρο γάλακτος • ελαιόλαδο • 50 γρ. σιμιγδάλι (ό,τι υπάρχει στο σπίτι) • 1 φλιτζάνι ζάχαρη (που την ανακατεύουμε με λίγη τριμμένη κανέλα) • 800 γρ. καρύδια (τα 600 γρ. κοπανισμένα καλά και τα υπόλοιπα χοντροκοπανισμένα)

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ: 3 ποτήρια νερό • 6 ποτήρια ζάχαρη • 3-4 κουταλιές της σούπας γλυκόζη • 1 φλιτζάνι του καφέ κονιάκ

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ: Ανακατεύουμε καλά τα καρύδια, τη ζάχαρη και το σιμιγδάλι. Χωρίζουμε τα φύλλα και κρατάμε πέντε για πάνω και πέντε για κάτω. Σε ένα μικρό τηγάνι βάζουμε βούτυρο και ελαιόλαδο σε ίση ποσότητα και όσο είναι πάνω σε σιγανή φωτιά και διατηρείται ζεστό βουτυρώνουμε τα φύλλα την ώρα που τα στρώνουμε σε καλά βουτυρωμένο ταψί. Η όλη διαδικασία γίνεται ως εξής: Αφού στρώσουμε τα πέντε πρώτα φύλλα, ρίχνουμε λίγο από το μείγμα του καρυδιού να πάει σε όλη την επιφάνεια και συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία, στρώνοντας σχεδόν κάθε δύο φύλλα. Όταν τελειώσει το μείγμα, στρώνουμε τα τέσσερα από τα πέντε τελευταία φύλλα και χαράζουμε ελαφρά το γλυκό. Καίμε πολύ καλά το βούτυρο της δοσολογίας και το λάδι και το ρίχνουμε πάνω στην επιφάνεια του γλυκού. Στρώνουμε το τελευταίο φύλλο, το αλείφουμε με βούτυρο και το ραντίζουμε με λίγο νερό. Σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς βάζουμε το γλυκό και το αφήνουμε να ψηθεί για μία ώρα τουλάχιστον στους 150 βαθμούς. Ο μπακλαβός θέλει αργό ψήσιμο, σε χαμηλή θερμοκρασία, για να μπορέσει να ψηθεί καλά στο κάτω μέρος. Όταν κρυσώσει το γλυκό, ετοιμάζουμε το σιρόπι ως εξής:

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε το νερό, τη γλυκόζη και τη ζάχαρη και βράζουμε το μείγμα μέχρι να δέσει. Στο τέλος προθέτουμε το κονιάκ και αμέσως, όπως είναι ζεστό, το ρίχνουμε στο κρύο γλυκό. Αργότερα, όταν πια κρυσώσει ολότελα το γλυκό, αφαιρούμε το πάνω φύλλο.

*Το γλυκό που έκαναν οι παντρεμένες στη γιορτή του άντρα τους.*