

## Πολλά γλυκά

### Λαζαράκια (από την Δάφνη Ζορμπά του Ε1)

#### Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι
- $\frac{3}{4}$  του ποτηριού ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1,5 με 2 ποτήρια ζουμί από βρασμένη κανέλα σε χλιαρή θερμοκρασία
- 1,5 φακελάκι ξερή μαγιά
- 1 κουταλάκι κανελογαρύφαλλο σε σκόνη
- Μερικές σταφίδες, λίγο καρύδι τριμμένο, λίγα γαρύφαλλα καρφάκια, λίγα ρεβύθια, λίγο σουσάμι
- Λαδόκολλα

#### Εκτέλεση

1. Διαλύουμε σε λίγο χλιαρό νερό τη μαγιά μέχρι να αφρίσει. Σε ένα μεγάλο μπολ κάνουμε μια λακούβα, ρίχνουμε τη ζάχαρη, το λάδι, το κανελογαρύφαλλο και την μαγιά και αρχίζουμε να ζυμώνουμε προσθέτοντας σιγά σιγά το ζουμί της κανέλας μέχρι να γίνει μια στρωτή ζύμη και να πλάθεται. Την αφήνουμε σε αναμμένο φούρνο στους 30 βαθμούς για να διπλασιαστεί σε όγκο.
2. Ανακατεύουμε τις σταφίδες με τα καρύδια και λίγη ζάχαρη. Πλάθουμε ανθρωπάκια επάνω σε κομμάτια λαδόκολλας και βάζουμε στην κοιλίτσα τους λίγη από τη γέμιση. Βάζουμε γαρύφαλλα για μάτια και ρεβύθια για στόμα.
3. Τοποθετούμε το χαρτί στο ταψί. Δεν ξεχνάμε τα σταυρωμένα χέρια του Λαζάρου και το σκέπασμα στο κεφάλι του.
4. Αλείφουμε με ζαχαρόνερο και πασπαλίζουμε με σουσάμι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 βαθμούς για περίπου 25 λεπτά.



**Πασχαλινά κουλουράκια με γιαούρτι**  
**(από τον Κωνσταντίνο Ζορμπά του Α1)**

**Υλικά**

- 1 κιλό αλεύρι
- 450 γραμμάρια φρέσκο βούτυρο
- ½ κιλό ζάχαρη
- 4 κουταλάκια του γλυκού baking powder
- 120 γραμμάρια γιαούρτι
- 2 βανίλιες
- 6 κρόκους αυγών
- 2 ασπράδια αυγών
- 1 αβγό για το άλειμμα

**Εκτέλεση**

1. Χτυπάμε τα ασπράδια μέχρι να γίνουν σφικτή μαρέγκα.
2. Σε ένα άλλο μπολ χτυπάμε το βούτυρο, τους 6 κρόκους και τη ζάχαρη μέχρι να γίνει το μείγμα αφράτο. Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και ρίχνουμε μέσα την μαρέγκα.
3. Προσθέτουμε τις βανίλιες, το γιαούρτι, το αλεύρι και τέλος το baking powder.
4. Το κάνουμε μια μεγάλη μπάλα, το τυλίγουμε με μεμβράνη και το αφήνουμε να ξεκουραστεί για ½ ώρα.
5. Πλάθουμε σε ταψί όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Χτυπάμε το αβγό, προσθέτουμε και λίγο νερό και με ένα πινελάκι αλείφουμε τα κουλουράκια. Τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 30 -45 λεπτά μέχρι να ροδίσουν.



**Πασχαλινά κουλουράκια με ζάχαρη άχνη**  
**(από την Όλγα Φουρνογεράκη του Γ2)**

**Υλικά**

- 750 γραμμάρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 400 γραμμάρια βούτυρο αγελάδος
- 250 γραμμάρια ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού baking powder
- 1 αυγό για το αυγούλωμα

**Εκτέλεση**

1. Τεμαχίζουμε σε μικρά κομμάτια το βούτυρο παγωμένο και το αδειάζουμε μαζί με τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο του μίξερ.
2. Ζυμώνουμε καλά έως ότου πετύχουμε ένα ομοιογενές ζυμάρι.
3. Αν το ζυμάρι βγει μαλακό και κολλάει το αφήνουμε για λίγο στο ψυγείο να ξεκουραστεί.
4. Πλάθουμε μικρά κουλούρια και τα τοποθετούμε στην λαμαρίνα του φούρνου
5. Σε ένα μπολ χτυπάμε ελαφρά το αυγό με ελάχιστο νερό και με ένα πινέλο αλείφουμε τα κουλούρια.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 160-170 βαθμούς μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.





**Πασχαλινά κουλουράκια αμμωνίας**  
**(από την Ιωάννα Μαραβέλια του Α2)**

**Υλικά**

- 250 γραμμάρια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 & ½ κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 250 γραμμάρια βούτυρο τύπου Κερκύρας
- ½ κιλό ζάχαρη
- 4 κουταλάκια του γλυκού baking powder
- 250 γραμμάρια γάλα
- 3 βανίλιες
- 3 αυγά
- ½ φακελάκι αμμωνία
- 2 κρόκους με λίγο γάλα για το άλειμμα
- Ξύσμα από πορτοκάλι

**Εκτέλεση**

1. Σε λεκάνη ζυμώματος βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη και τα χτυπάμε μέχρι να ασπρίσουν.
2. Προσθέτουμε τα αυγά συνεχίζοντας το χτύπημα.
3. Ζεσταίνουμε το γάλα ελαφρά και διαλύουμε την αμμωνία πάνω από τη λεκάνη.
4. Προσθέτουμε τις βανίλιες και το ξύσμα.
5. Τέλος προσθέτουμε τα αλεύρια και ζυμώνουμε με τα χέρια μέχρι να μην κολλάει.
6. Τα τοποθετούμε πάνω σε λαδόκολλα και αλείφουμε με το αυγό.
7. Ψήνουμε στους 170-180 βαθμούς για 17-20 λεπτά στον αέρα, στη μεσαία σχάρα.



**Κουλουράκια πασχαλινά με λεμόνι**  
**(από την Κωνσταντίνα Αλεξανδρή του Δ1)**

**Υλικά**

- 3 φλυτζάνια του καφέ μαργαρίνη
- 3 φλυτζάνια του καφέ ζάχαρη κρυσταλλική
- 3 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κουταλάκι του γλυκού αμμωνία
- 1 baking powder
- 2 βανίλιες
- Χυμό από 2 μέτρια λεμόνια
- 800 γραμμάρια αλεύρι
- 1 κουταλιά της σούπας γιαούρτι

**Εκτέλεση**

1. Σε ένα μεγάλο μπολ χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη. Ρίχνουμε ένα ένα τα αυγά και τέλος το γιαούρτι συνεχίζοντας το χτύπημα με το μίξερ.
2. Σε ένα ποτήρι βάζουμε τον χυμό λεμονιού και προσθέτουμε την αμμωνία. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι. Επειδή η αμμωνία θα αφρίσει και μπορεί να ξεχειλίσει από το ποτήρι, το κρατάμε πάνω από το μπολ για να πέσει στο μείγμα.
3. Ανακατεύουμε το αλεύρι με τις βανίλιες και το προσθέτουμε λίγο λίγο στο μεγάλο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά, ζυμώνοντας με τα χέρια ή με το ειδικό εξάρτημα του μίξερ για ζύωμα.
4. Αφήνουμε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μισή ώρα.
5. Πλάθουμε τα κουλουράκια ή απλώνουμε σε φύλλο τη ζύμη και κόβουμε με κουπάτ.
6. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200 βαθμούς για 20 λεπτά.





## *Κουλουράκια αγροτικά με λάδι* *(της Παναγιώτας Κοντοβά του ΣΤ1)*

### Υλικά

- 1 φλυτζάνι τσαγιού λάδι
- 1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλυτζάνι τσαγιού κόκκινο γλυκό κρασί
- 4 φλυτζάνια τσαγιού αλεύρι
- 2 κουταλάκια τσαγιού κοφτά baking powder
- 1 κουταλάκι τσαγιού κοφτό σόδα
- Ξύσμα λεμονιού

### Εκτέλεση

1. Δουλεύουμε το λάδι, τη ζάχαρη, το κρασί και το ξύσμα λεμονιού.
2. Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι, το baking powder και τη σόδα.
3. Το ρίχνουμε στο μείγμα του λαδιού και ανακατεύουμε στην αρχή με κουτάλι.
4. Ζυμώνουμε την ζύμη και ρίχνουμε αρκετό αλεύρι για να γίνει κανονική. Την σκεπάζουμε και την αφήνουμε να καθήσει για δέκα λεπτά.
5. Στη συνέχεια την πλάθουμε σε κορδόνια στο πάχος του μικρού δαχτύλου και με μήκος 15 εκατοστά περίπου.
6. Ενώνουμε τις δύο άκρες για να σχηματισθούν κουλούρια και τα βάζουμε σε λαμαρίνα ελαφριά λαδωμένη.
7. Τα ψήνουμε για 20 λεπτά σε μέτριο φούρνο.





## Κουλουράκια βουτύρου ( της Γεωργίας Κοντοβά του Ε1)

### Υλικά

- 1 πακέτο φρέσκο βούτυρο (160 γραμμάρια)
- $\frac{3}{4}$  φλυτζανιού τσαγιού ζάχαρη
- 3 &  $\frac{1}{2}$  φλυτζάνια τσαγιού κοσκινισμένο αλεύρι
- 2 κουταλάκια τσαγιού κοφτά baking powder
- 1 αυγό ολόκληρο και δύο κρόκους
- Λίγη ζάχαρη
- 1 βανίλια

### Εκτέλεση

1. Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι και το baking powder.
2. Χτυπάμε το βούτυρο και ρίχνουμε λίγη λίγη τη ζάχαρη, ένα αυγό και έναν κρόκο ενώ συνεχίζουμε το χτύπημα.
3. Προσθέτουμε τη βανίλια και το αλεύρι και ζυμώνουμε τη ζύμη.
4. Πλάθουμε σε μικρά κουλουράκια.
5. Τα βάζουμε σε βουτυρωμένο ταψί και τα αλείφουμε με αυγό χτυπημένο.
6. Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο, στους 180 βαθμούς για 10-12 λεπτά περίπου.





## Πασχαλινά τσουρέκια

(από τους Αλέξανδρο και Παναγιώτη Τσίκνα Α2 - Δ2)

### Υλικά

#### Για τη μαγιά

- 1 & ½ κύβο (60 γραμμάρια) νωπή μαγιά
- 2 κουταλιές σούπας ( 40 γραμμάρια) ζάχαρη
- 1/3 κούπας (80 γραμμάρια) χλιαρό νερό

#### Για την ζύμη

- 1 κιλό αλεύρι 70 % για τσουρέκι
- ¾ κουταλιού γλυκού μαστίχα κοπανισμένη
- 2 κουταλάκια γλυκού κοφτά μαχλέπι κοπανισμένο
- 250 γραμμάρια βούτυρο
- 280 γραμμάρια ζάχαρη
- 3 μεγάλα αυγά
- 350 γραμμάρια πλήρες φρέσκο γάλα
- Λίγο λιωμένο βούτυρο
- Διάλυμα αυγά για επάλειψη
- Φιλέ αμυγδάλου προαιρετικά
- Σοκολάτα λιωμένη προαιρετικά

### Εκτέλεση

1. **Ενεργοποίηση μαγιάς:** Διαλύουμε την μαγιά σε μπολ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και το νερό. Ανακατεύουμε, σκεπάζουμε και αφήνουμε για 5-10 λεπτά να αφρίσει η επιφάνεια.
2. Σε κατσαρόλα βάζουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη σε χαμηλή φωτιά και αφήνουμε να λιώσουν ανακατεύοντας με το σύρμα. Το αποσύρουμε από τη φωτιά.
3. Χτυπάμε σε μπολ τα αυγά, με το γάλα και τα προσθέτουμε ανακατεύοντας στο βούτυρο. Το μείγμα δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 35 βαθμούς Κελσίου.
4. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το αλεύρι, την ενεργοποιημένη μαγιά, το μαχλέπι και τη μαστίχα. Προσθέτουμε τα υγρά υλικά. Ζυμώνουμε με τον γάντζο του μίξερ για 10 λεπτά μέχρι η ζύμη να σηκώνεται όλη μαζί και να σχηματίζει κόρδες. Δεν πρέπει να κολλάει στα χέρια. Πρέπει να είναι απαλή, βουτυράτη να πέφτει και να μην είναι σφιχτή. Βουτάμε τα χέρια μας σε λιωμένο βούτυρο και την μαζεύουμε από το κάδο. Τη βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ και την σκεπάζουμε για να μην πετριάσει. Την αφήνουμε να τριπλασιαστεί σε όγκο για περίπου 2 ώρες. Όταν βυθίζουμε το δάχτυλό μας στη ζύμη και δεν έχει επαναφορά, τότε είναι έτοιμη.
5. Αδειάζουμε την ζύμη στον πάγκο και τη χωρίζουμε σε 2 ή περισσότερα μέρη αναλογα με το πόσα τσουρέκια θέλουμε. Πλάθουμε τα τσουρέκια και τα βάζουμε σε λαδόκολλα που έχουμε απλώσει σε αλουμινένιο ταψί. Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να διπλασιαστούν σε ζεστό μέρος για περίπου 1 ώρα.
6. Χτυπάμε 1 αυγό με 1 κουταλιά ζάχαρη και 1 κουταλιά νερό και αλείφουμε καλά με το διάλυμα. Αφήνουμε για ακόμη 10 λεπτά για να







τεντώσουν καλά τα τσουρέκια. Αν θέλουμε πασπαλίζουμε με ζάχαρη ή με το αμύγδαλο φιλέ.



7. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς στις αντιστάσεις για 45 λεπτά περίπου ή στους 160 βαθμούς στον αέρα για 45 λεπτά περίπου.



8. Αφού κρυώσουν καλά τα τυλίγουμε με μεμβράνη για να διατηρηθούν μαλακά.





## Τσουρεκάκια

(από την Μαρία Δημητράκη του Ε1 & την Μαρία Καρρά του Δ2)

### Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι για τσουρεκάκια
- 3 φακελάκια μαγιά ξηρή ή 90 γραμμάρια νωπής
- 250 γραμμάρια φρέσκο γάλα χλιαρό
- 1 κουταλάκι γλυκού μαστίχα κοπανισμένη
- 1 κουταλάκι γλυκού μαχλέπι κοπανισμένο
- 200 γραμμάρια βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 200-300 γραμμάρια ζάχαρη
- 5 αυγά
- ξύσμα από μεγάλο πορτοκάλι
- 1 κρόκο αυγού για την επάλειψη

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε σε ένα μπολ τα 200 γραμμάρια από το αλεύρι μαζί με τα 250 γραμμάρια του γάλακτος και τα 3 φακελάκια ξηρής μαγιάς. Κάνουμε έναν πηκτό χυλό. Τον σκεπάζουμε και τον αφήνουμε για 20 λεπτά να ανέβει η ζύμη.
2. Σε μια άλλη λεκάνη χτυπάμε με μίξερ τη ζάχαρη, τα αυγά, τα μυρωδικά μέχρι να ασπρίσουν και να γίνουν και αυτά ένας σχετικά πηκτός χυλός. Προσθέτουμε το αλεύρι και ζυμώνουμε. Η ζύμη είναι σχετικά σφιχτή.
3. Προσθέτουμε το μείγμα του γάλακτος με την μαγιά και ζυμώνουμε για να γίνει μια ομοιόμορφη ζύμη –μέχρι το μείγμα να απορροφηθεί καλά.
4. Στη συνέχεια βάζουμε το βούτυρο σιγά σιγά και ζυμώνουμε μέχρι να ενσωματωθεί καλά και η ζύμη να μην κολλάει.
5. Σκεπάζουμε με μια πετσέτα και αφήνουμε την ζύμη να διπλασιαστεί σε όγκο – για περίπου δύο με τρεις ώρες. Αφού διπλασιαστεί φτιάχνουμε τα τσουρεκάκια μας σε ότι σχήμα θέλουμε. **Δεν ξαναζυμώνουμε** και τα τοποθετούμε σε ένα βουτυρωμένο ταψί. Τα αφήνουμε να φουσκώσουν και πάλι για 1 – 1,5 ώρα.
6. Αφού φουσκώσουν τα αλείφουμε με κρόκο αυγού τον οποίο έχουμε διαλύσει με 1 κουταλιά της σούπας νερό. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη ή ότι άλλο θέλουμε.
7. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150 βαθμούς για περίπου τρία τέταρτα στις αντιστάσεις πάνω και κάτω. Επειδή δεν πρέπει να παραψηθούν και πρέπει να κρατάνε λίγο, τα βάζετε στην κάτω σχάρα του φούρνου και προς το τέλος του ψησίματος στην πιο πάνω.

## Γαλατόπιτα της γιαγιάς (του Ανέστη Γκατζιγιάννη του Α1)

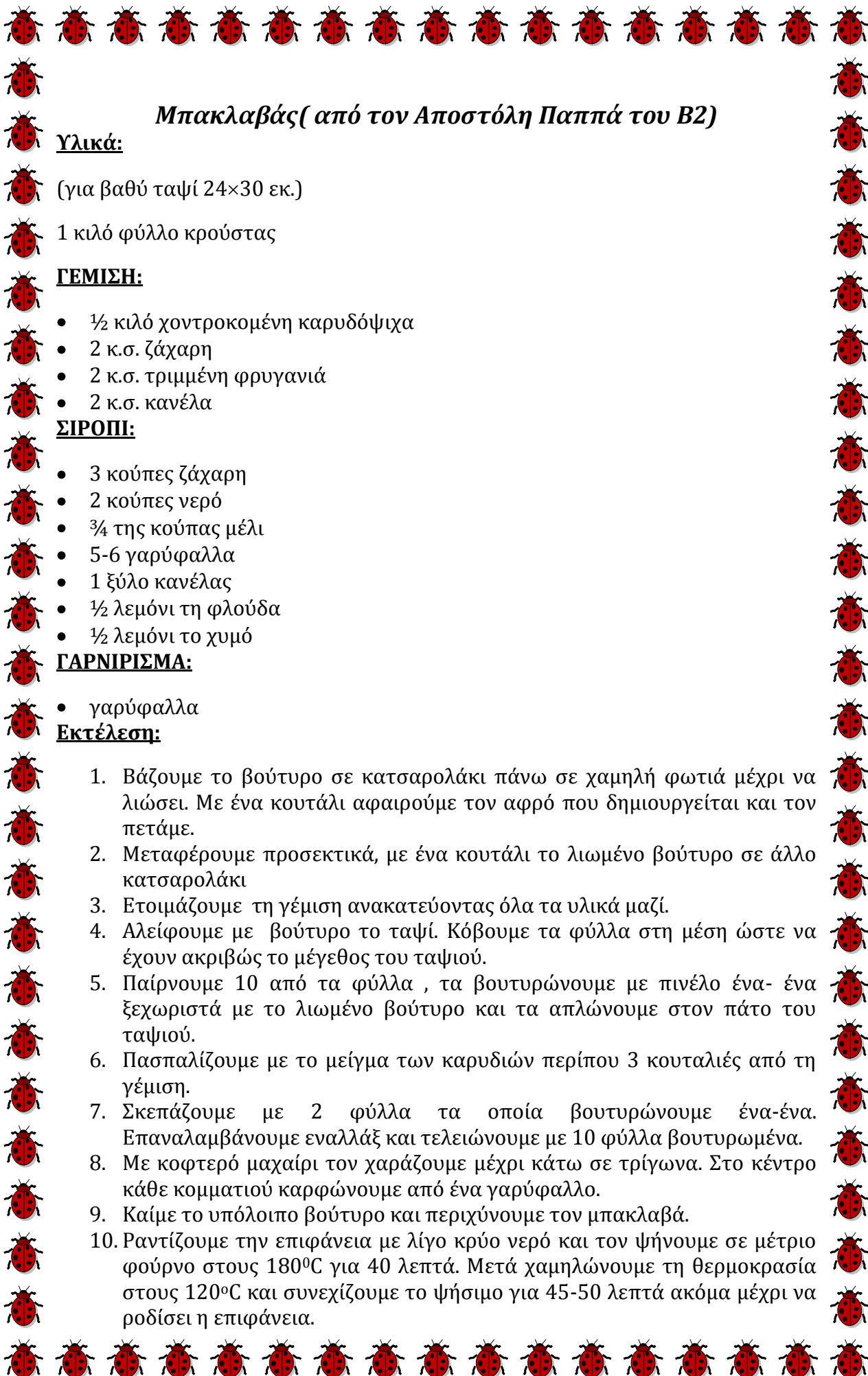
### Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 3 αυγά
- Χλιαρό νερό όσο παίρνει
- 3 λίτρα γάλα
- 250 γραμμάρια βούτυρο
- ½ κιλό ζάχαρη
- 1 κουτάλι νισεστέ

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε το αλεύρι, το νερό και τα αυγά και φτιάχνουμε μια μαλακιά ζύμη την οποία αφήνουμε σκεπασμένη με ένα βρεγμένο πανί για μισή ώρα.
2. Ανοίγουμε τα φύλλα ένα ένα και τα ψήνουμε στον φούρνο.
3. Τα θρυματίζουμε όλα σε ένα μεγάλο ταψί.
4. Λιώνουμε 250 γραμμάρια βούτυρο και το ανακατεύουμε καλά με ½ κιλό ζάχαρη.
5. Σε ένα μικρό σκεύος ανακατεύουμε καλά το νισεστέ με λίγο γάλα και στη συνέχεια προσθέτουμε τα 3 λίτρα γάλατος ανακατεύοντας τα καλά.
6. Τα ρίχνουμε στο ταψί με τα ψημένα φύλλα.
7. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 35 λεπτά περίπου.





## Μπακλαβάς( από τον Αποστόλη Παππά του Β2)

### Υλικά:

(για βαθύ ταψί 24×30 εκ.)

1 κιλό φύλλο κρούστας

### ΓΕΜΙΣΗ:

- ½ κιλό χοντροκομμένη καρυδόψιχα
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά
- 2 κ.σ. κανέλα

### ΣΙΡΟΠΙ:

- 3 κούπες ζάχαρη
- 2 κούπες νερό
- ¾ της κούπας μέλι
- 5-6 γαρύφαλλα
- 1 ξύλο κανέλας
- ½ λεμόνι τη φλούδα
- ½ λεμόνι το χυμό

### ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ:

- γαρύφαλλα

### Εκτέλεση:

1. Βάζουμε το βούτυρο σε κατσαρολάκι πάνω σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει. Με ένα κουτάλι αφαιρούμε τον αφρό που δημιουργείται και τον πετάμε.
2. Μεταφέρουμε προσεκτικά, με ένα κουτάλι το λιωμένο βούτυρο σε άλλο κατσαρολάκι
3. Ετοιμάζουμε τη γέμιση ανακατεύοντας όλα τα υλικά μαζί.
4. Αλείφουμε με βούτυρο το ταψί. Κόβουμε τα φύλλα στη μέση ώστε να έχουν ακριβώς το μέγεθος του ταψιού.
5. Παίρνουμε 10 από τα φύλλα , τα βουτυρώνουμε με πινέλο ένα- ένα ξεχωριστά με το λιωμένο βούτυρο και τα απλώνουμε στον πάτο του ταψιού.
6. Πασπαλίζουμε με το μείγμα των καρυδιών περίπου 3 κουταλιές από τη γέμιση.
7. Σκεπάζουμε με 2 φύλλα τα οποία βουτυρώνουμε ένα-ένα. Επαναλαμβάνουμε εναλλάξ και τελειώνουμε με 10 φύλλα βουτυρωμένα.
8. Με κοφτερό μαχαίρι τον χαράζουμε μέχρι κάτω σε τρίγωνα. Στο κέντρο κάθε κομματιού καρφώνουμε από ένα γαρύφαλλο.
9. Καίμε το υπόλοιπο βούτυρο και περιχύνουμε τον μπακλαβά.
10. Ραντίζουμε την επιφάνεια με λίγο κρύο νερό και τον ψήνουμε σε μέτριο φούρνο στους 180°C για 40 λεπτά. Μετά χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 120°C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 45-50 λεπτά ακόμα μέχρι να ροδίσει η επιφάνεια.



## Σιρόπι



1. Βράζουμε το νερό με τη ζάχαρη, τις φλούδες λεμονιού, την κανέλα, τα γαρύφαλλα και το μέλι για 7-10 λεπτά μέχρι να ροδίσει το σιρόπι. Προς το τέλος ρίχνουμε τον χυμό του λεμονιού.
2. Το αφήνουμε να κρυώσει και αφαιρούμε τα αρωματικά. Μόλις βγάλουμε τον μπακλαβά από το φούρνο τον περιχύνουμε με το κρύο σιρόπι, περίπου 4-5 κούπες, ρίχνοντας το κουταλιά-κουταλιά. Το αφήνουμε 1 μέρα να απορροφήσει. Για να μείνει το φύλλο τραγανό σκεπάζουμε τον μπακλαβά με αλουμινόχαρτο όταν κρυώσει εντελώς.



# Λίγα αλμυρά

Αυγά κόκκινα (από την Δέσποινα Γερολυμάτου του Γ1)

## Υλικά

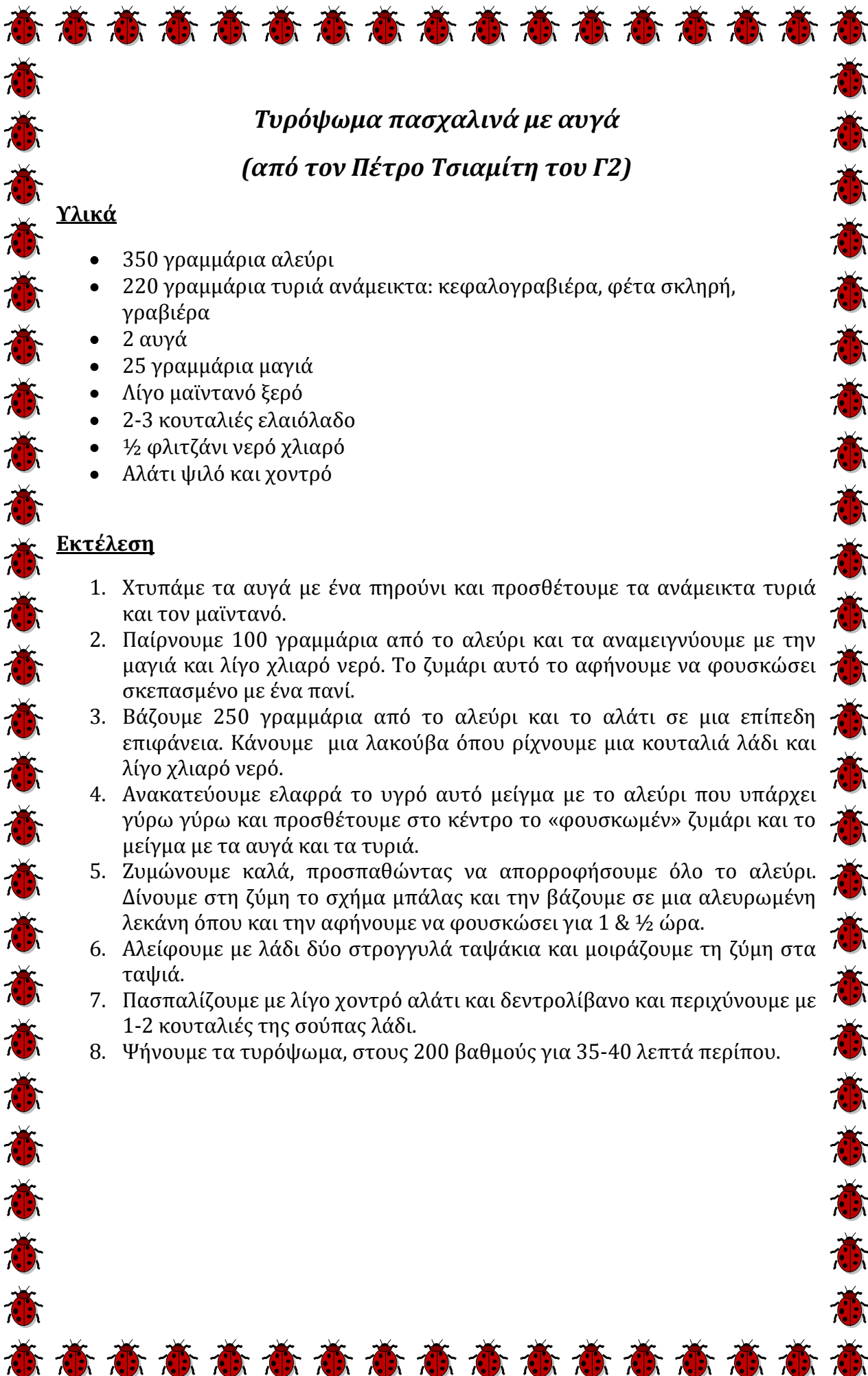
- 18- 20 αυγά σκούρα (έχουν πιο γερό τσόφλι)
- 3 λίτρα νερό
- Κόκκινο χρώμα σε φακελάκι
- ½ φλυτζάνι τσαγιού ξύδι
- Λάδι για το γυάλισμα
- Λίγα κομματάκια γάζας

## Εκτέλεση

1. Αφήνουμε τα αυγά μας τουλάχιστον 8 ώρες έξω από το ψυγείο μας.
2. Βάζουμε το νερό σε χαμηλή θερμοκρασία, διαλύουμε σε αυτό την μπογιά μέσα σε ένα μικρό τούλι ή γάζα. Προσθέτουμε και το ξύδι και ανακατεύουμε καλά.
3. Αρχίζουμε να προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα με το κουτάλι προσεκτικά για να μην χτυπήσουν μεταξύ τους.
4. Τα αφήνουμε για να βράσουν σε πολύ χαμηλή φωτιά για τουλάχιστον ½ ώρα.
5. Τα βγάζουμε και τα αφήνουμε να κρυώσουν λίγο, τα γυαλίζουμε με γάζα βουτηγμένη σε λάδι.

🌀 Οι παραλλαγές για τα αυγά του Πάσχα είναι πολλές όμως τα κόκκινα είναι αυτά της παράδοσης αφού αυτά συμβολίζουν το αίμα του Χριστού. Τα βάζουμε συνήθως την Μεγάλη Πέμπτη, ημέρα του Μυστικού δείπνου.





## Τυρόψωμα πασχαλινά με αυγά (από τον Πέτρο Τσιαμίτη του Γ2)

### Υλικά

- 350 γραμμάρια αλεύρι
- 220 γραμμάρια τυριά ανάμεικτα: κεφαλογραβιέρα, φέτα σκληρή, γραβιέρα
- 2 αυγά
- 25 γραμμάρια μαγιά
- Λίγο μαϊντανό ξερό
- 2-3 κουταλιές ελαιόλαδο
- ½ φλιτζάνι νερό χλιαρό
- Αλάτι ψιλό και χοντρό

### Εκτέλεση

1. Χτυπάμε τα αυγά με ένα πηρούνι και προσθέτουμε τα ανάμεικτα τυριά και τον μαϊντανό.
2. Παίρνουμε 100 γραμμάρια από το αλεύρι και τα αναμειγνύουμε με την μαγιά και λίγο χλιαρό νερό. Το ζυμάρι αυτό το αφήνουμε να φουσκώσει σκεπασμένο με ένα πανί.
3. Βάζουμε 250 γραμμάρια από το αλεύρι και το αλάτι σε μια επίπεδη επιφάνεια. Κάνουμε μια λακούβα όπου ρίχνουμε μια κουταλιά λάδι και λίγο χλιαρό νερό.
4. Ανακατεύουμε ελαφρά το υγρό αυτό μείγμα με το αλεύρι που υπάρχει γύρω γύρω και προσθέτουμε στο κέντρο το «φουσκωμέν» ζυμάρι και το μείγμα με τα αυγά και τα τυριά.
5. Ζυμώνουμε καλά, προσπαθώντας να απορροφήσουμε όλο το αλεύρι. Δίνουμε στη ζύμη το σχήμα μπάλας και την βάζουμε σε μια αλευρωμένη λεκάνη όπου και την αφήνουμε να φουσκώσει για 1 & ½ ώρα.
6. Αλείφουμε με λάδι δύο στρογγυλά ταψάκια και μοιράζουμε τη ζύμη στα ταψιά.
7. Πασπαλίζουμε με λίγο χοντρό αλάτι και δεντρολίβανο και περιχύνουμε με 1-2 κουταλιές της σούπας λάδι.
8. Ψήνουμε τα τυρόψωμα, στους 200 βαθμούς για 35-40 λεπτά περίπου.

## Λαχανόψωμο Ηπείρου ( από την Ευαγγελία Παππά του Β2)

### Υλικά

- 300 γραμμάρια αλεύρι από καλαμπόκι
- ½ κιλό φέτα
- 2 κιλά χόρτα (σπανάκι, λάπατο, σέσκουλο)
- 200 ml ελαιόλαδο
- Αλάτι

### Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά, ρίχνουμε αλάτι και τα τρίβουμε με το χέρι ώστε να αποβάλλουν τα υγρά τους.
2. Ανακατεύουμε τα τριμένα χόρτα, το τυρί, το λάδι και το αλεύρι ενώ προσθέτουμε και αλάτι. Τα ζυμώνουμε.
3. Λαδώνουμε καλά ένα ταψί Νο 36-38 και βάζουμε το μείγμα μέσα απλώνοντάς το.
4. Πασπαλίζουμε με ελάχιστο τυρί και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 45- 60 λεπτά περίπου.





## Πλεξούδες Λιγοψάς (από τον Γιώργο Πατραμάνη του Γ2)

### Υλικά

- Ελαιόλαδο
- Διάφορα χόρτα και μυρωδικά
- Χλωρά σκόρδα
- Εντεράκια από αρνί καθαρισμένα
- Εντόσθια από αρνί κομμένα
- Αλάτι και πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Βάζουμε σε ένα ταψί τα εντόσθια, τα χόρτα και τα μυρωδικά και ανακατεύουμε.
2. Πλέκουμε γύρω από κάθε σκόρδο λίγο εντεράκι.
3. Τα τοποθετούμε και αυτά πάνω στα χόρτα.
4. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι αλλά και το λάδι.
5. Ψήνουμε στους 200 βαθμούς για 1 περίπου ώρα.



## Μαγειρίτσα (από την Ξανθή Λιάτσου του Γ2)

### Υλικά

- 1 συκωταριά από αρνί( πνευμόνια, καρδιά, συκώτι)
- 300 γραμμάρια εντέρα
- Κρεμμυδάκια φρέσκα
- 1 ματσάκι άνιθο
- 2-3 μαρούλια
- Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- 2 λεμόνια
- 5-6 κουταλιές της σούπας κοφτές ρύζι

### Εκτέλεση

1. Ψιλοκόβουμε τη συκωταριά και τα έντερα.
2. Ψιλοκόβουμε και τα κρεμμυδάκια με τον άνιθο και τα τσιγαρίζουμε όλα μαζί.
3. Ψιλοκόβουμε τα μαρούλια τα οποία και τα προσθέτουμε μόλις τελειώσει το τσιγάρισμα.
4. Προσθέτουμε νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για λίγη ώρα.
5. Μόλις πάρουν μια βράση προσθέτουμε και το ρύζι.
6. Φτιάχνουμε αυγολέμονο και μόλις βράσουν όλα μαζί αυγοκόβουμε την σούπα μας.



## Άλλη Μαγειρίτσα ( από την Ευαγγελία Κυριακού του Γ2)

### Υλικά

- 1 συκωταριά από αρνί( πνευμόνια, καρδιά, συκώτι)
- 300 γραμμάρια έντερα
- Κρεμμυδάκια φρέσκα
- 1 ματσάκι άνιθο
- 2 μαρούλια
- Αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο
- 2 αυγά
- 2 λεμόνια
- 2 ποτήρια κρασί

### Εκτέλεση

1. Πλένουμε καλά μια αρνίσια συκωταριά μαζί με τα έντερα και τα βάζουμε σε ένα μπολ με νερό και λίγο ξύδι για περίπου μια ώρα.
2. Βράζουμε νερό και ζεματίζουμε τη συκωταριά μαζί με τα έντερα για περίπου 10 λεπτά.
3. Αφού κρυώσουν τα κόβουμε όλα μικρά κομματάκια.
4. Σε μια κατσαρόλα βάζουμε ένα ποτήρι λάδι, ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια και προσθέτουμε τα παραπάνω υλικά.
5. Τα αφήνουμε να τσιγαριστούν για 7-8 λεπτά και τα σβήνουμε με 2 ποτήρια κρασί.
6. Αφήνουμε να βράσουν έτσι για 20 λεπτά και στη συνέχεια προσθέτουμε 2 χοντροκομμένα μαρούλια
7. Προσθέτουμε νερό και τα αφήνουμε να βράσουν για μια ακόμη ώρα.
8. Μόλις είναι έτοιμη αυγοκόβουμε την σούπα μας.



## Γαρδούμπες ( από τον Γιάννη Κυριακό του Γ2)

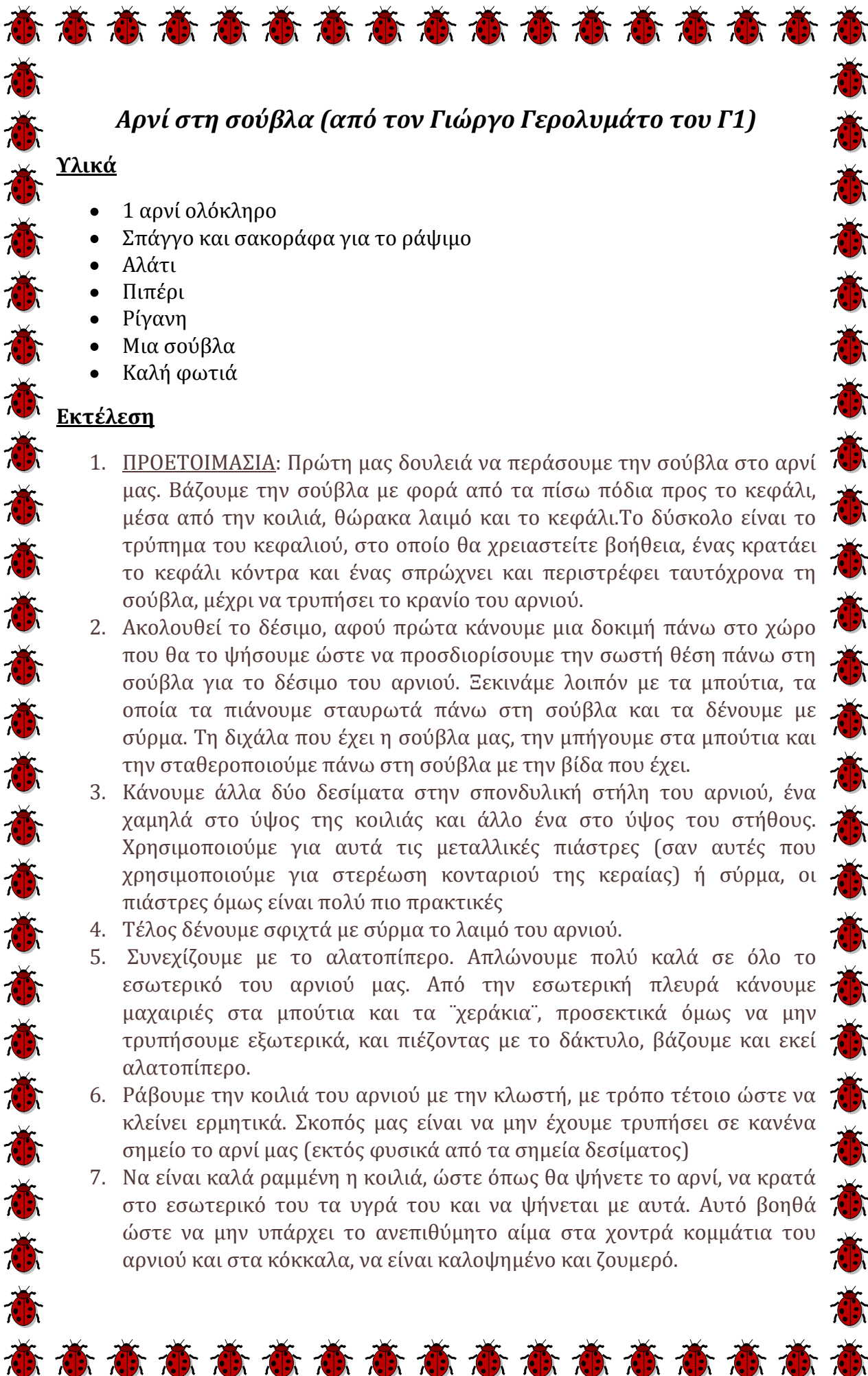
### Υλικά

- 1 συκωταριά αρνίσια
- Έντερα αρνίσια
- Λεμόνι
- Νερό
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ελαιόλαδο
- Ρίγανη

### Εκτέλεση

1. Πλένουμε καλά μια αρνίσια συκωταριά μαζί με τα έντερα και τα βάζουμε σε ένα μπολ με νερό και λεμόνι για περίπου μια ώρα.
2. Ζεματίζουμε τη συκωταριά για περίπου 10 λεπτά και στη συνέχεια την κόβουμε σε μικρές λωρίδες στο μέγεθος ενός μαρκαδόρου.
3. Πιάνουμε μαζί ένα κομμάτι συκώτι, ένα κομμάτι πνευμόνι και ένα κομμάτι σπλίνα, τα αλατοπιπερώνουμε και τα τυλίγουμε μέσα σε ένα έντερο.
4. Αφού τυλίξουμε όλα τα γαρδουμπάκια, τα βάζουμε σε ένα ταψί, προσθέτουμε ένα ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο, 2 ποτήρια νερό και στίβουμε και ένα λεμόνι.
5. Προσθέτουμε ρίγανη, πιπέρι και αλάτι.
6. Τα ψήνουμε στον φούρνο για περίπου 1 ώρα.





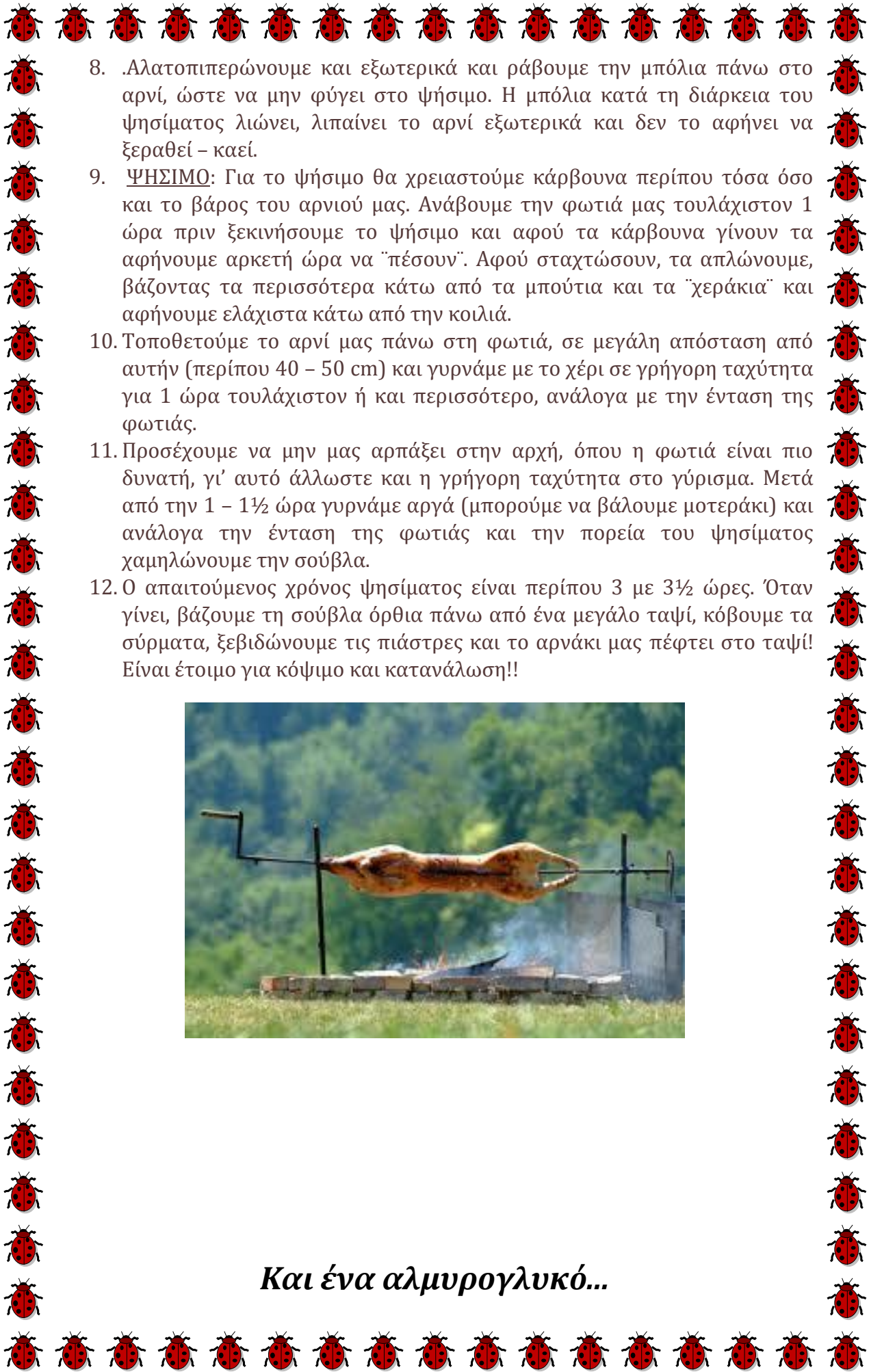
## Αρνί στη σούβλα (από τον Γιώργο Γερολυμάτο του Γ1)

### Υλικά

- 1 αρνί ολόκληρο
- Σπάγγο και σακοράφα για το ράψιμο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ρίγανη
- Μια σούβλα
- Καλή φωτιά

### Εκτέλεση

1. **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:** Πρώτη μας δουλειά να περάσουμε την σούβλα στο αρνί μας. Βάζουμε την σούβλα με φορά από τα πίσω πόδια προς το κεφάλι, μέσα από την κοιλιά, θώρακα λαιμό και το κεφάλι. Το δύσκολο είναι το τρύπημα του κεφαλιού, στο οποίο θα χρειαστείτε βοήθεια, ένας κρατάει το κεφάλι κόντρα και ένας σπρώχνει και περιστρέφει ταυτόχρονα τη σούβλα, μέχρι να τρυπήσει το κρανίο του αρνιού.
2. Ακολουθεί το δέσιμο, αφού πρώτα κάνουμε μια δοκιμή πάνω στο χώρο που θα το ψήσουμε ώστε να προσδιορίσουμε την σωστή θέση πάνω στη σούβλα για το δέσιμο του αρνιού. Ξεκινάμε λοιπόν με τα μπούτια, τα οποία τα πιάνουμε σταυρωτά πάνω στη σούβλα και τα δένουμε με σύρμα. Τη διχάλα που έχει η σούβλα μας, την μπήγουμε στα μπούτια και την σταθεροποιούμε πάνω στη σούβλα με την βίδα που έχει.
3. Κάνουμε άλλα δύο δεσίματα στην σπονδυλική στήλη του αρνιού, ένα χαμηλά στο ύψος της κοιλιάς και άλλο ένα στο ύψος του στήθους. Χρησιμοποιούμε για αυτά τις μεταλλικές πιάστρες (σαν αυτές που χρησιμοποιούμε για στερέωση κονταριού της κεραίας) ή σύρμα, οι πιάστρες όμως είναι πολύ πιο πρακτικές
4. Τέλος δένουμε σφιχτά με σύρμα το λαιμό του αρνιού.
5. Συνεχίζουμε με το αλατοπίπερο. Απλώνουμε πολύ καλά σε όλο το εσωτερικό του αρνιού μας. Από την εσωτερική πλευρά κάνουμε μαχαιριές στα μπούτια και τα "χεράκια", προσεκτικά όμως να μην τρυπήσουμε εξωτερικά, και πιέζοντας με το δάκτυλο, βάζουμε και εκεί αλατοπίπερο.
6. Ράβουμε την κοιλιά του αρνιού με την κλωστή, με τρόπο τέτοιο ώστε να κλείνει ερμητικά. Σκοπός μας είναι να μην έχουμε τρυπήσει σε κανένα σημείο το αρνί μας (εκτός φυσικά από τα σημεία δεσίματος)
7. Να είναι καλά ραμμένη η κοιλιά, ώστε όπως θα ψήνετε το αρνί, να κρατά στο εσωτερικό του τα υγρά του και να ψήνεται με αυτά. Αυτό βοηθά ώστε να μην υπάρχει το ανεπιθύμητο αίμα στα χοντρά κομμάτια του αρνιού και στα κόκκαλα, να είναι καλοψημένο και ζουμερό.

- 
8. Αλατοπιπερώνουμε και εξωτερικά και ράβουμε την μπόλια πάνω στο αρνί, ώστε να μην φύγει στο ψήσιμο. Η μπόλια κατά τη διάρκεια του ψησίματος λιώνει, λιπαίνει το αρνί εξωτερικά και δεν το αφήνει να ξεραθεί - καεί.
  9. ΨΗΣΙΜΟ: Για το ψήσιμο θα χρειαστούμε κάρβουνα περίπου τόσα όσο και το βάρος του αρνιού μας. Ανάβουμε την φωτιά μας τουλάχιστον 1 ώρα πριν ξεκινήσουμε το ψήσιμο και αφού τα κάρβουνα γίνουν τα αφήνουμε αρκετή ώρα να "πέσουν". Αφού σταχτώσουν, τα απλώνουμε, βάζοντας τα περισσότερα κάτω από τα μπούτια και τα "χεράκια" και αφήνουμε ελάχιστα κάτω από την κοιλιά.
  10. Τοποθετούμε το αρνί μας πάνω στη φωτιά, σε μεγάλη απόσταση από αυτήν (περίπου 40 - 50 cm) και γυρνάμε με το χέρι σε γρήγορη ταχύτητα για 1 ώρα τουλάχιστον ή και περισσότερο, ανάλογα με την ένταση της φωτιάς.
  11. Προσέχουμε να μην μας αρπάξει στην αρχή, όπου η φωτιά είναι πιο δυνατή, γι' αυτό άλλωστε και η γρήγορη ταχύτητα στο γύρισμα. Μετά από την 1 - 1½ ώρα γυρνάμε αργά (μπορούμε να βάλουμε μοτεράκι) και ανάλογα την ένταση της φωτιάς και την πορεία του ψησίματος χαμηλώνουμε την σούβλα.
  12. Ο απαιτούμενος χρόνος ψησίματος είναι περίπου 3 με 3½ ώρες. Όταν γίνει, βάζουμε τη σούβλα όρθια πάνω από ένα μεγάλο ταψί, κόβουμε τα σύρματα, ξεβιδώνουμε τις πιάστρες και το αρνάκι μας πέφτει στο ταψί! Είναι έτοιμο για κόψιμο και κατανάλωση!!



*Και ένα αλμυρογλυκό...*

Πασχαλινά σκαλτσούνια  
(από τον Γιώργο Παπαδόπουλο του Γ2)

Υλικά

Για τη ζύμη

- 350 γραμμάρια βούτυρο
- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 200 γραμμάρια ζάχαρη
- 200 γραμμάρια γάλα
- 4 κρόκους αυγών και 1 κρόκο για το άλειμμα

Για τη γέμιση

- ½ κιλό μαλακή μυζήθρα γλυκιά
- ½ κιλό ανθότυρο
- 250 γραμμάρια ζάχαρη
- 100 γραμμάρια μέλι
- 2 ασπράδια αυγών
- Ξύσμα από πορτοκάλι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς.
2. Χτυπάμε το βούτυρο με την ζάχαρη, προσθέτοντας μετά το αλεύρι τους κρόκους και το γάλα.
3. Σε ξεχωριστό μπολ ανακατεύουμε τα τυριά, τη ζάχαρη, το μέλι, τα ασπράδια και το ξύσμα πορτοκαλιού μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.
4. Ανοίγουμε τη ζύμη σε λεπτά φύλλα με τον πλάστη και με ένα αναποδογυρισμένο ποτήρι ή φλυτζάνι κόβουμε το φύλλο σε κύκλους.
5. Βάζουμε λίγη γέμιση στον μισό κύκλο και διπλώνουμε από πάνω το υπόλοιπο σε σχήμα μισοφέγγαρο πατώντας και τις άκρες για να το σφραγίσουμε.
6. Τοποθετούμε σε λαμαρίνα την οποία έχουμε αλείψει με λίγο βούτυρο.
7. Διαλύουμε τον κρόκο με λίγο νερό και αλείβουμε τα σκαλτσούνια.
8. Ψήνουμε τα σκαλτσούνια για 45-50 λεπτά μέχρι να ροδίσουν απαλά
9. Όταν κρυσώσουν πασπαλίζουμε με λίγη ζάχαρη άχνη και κανέλα



8<sup>ο</sup> Δημοτικό Σχολείο Ιλίου

«Αγκαλιάζοντας το Πάσχα μέσα από τις συνταγές μας».



Απρίλιος 2014