

Χριστουγεννιάτικες γεύσεις απ' όλο τον κόσμο!

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 30/11/2009 15:56

http://www.idealhomemagazine.co.uk/imageBank/cache/c/christmas%20table%20-%20IH%20image_e_3037d1bce01c13631a6a31672519ba90.jpg

Στην Αγγλία

το χριστουγεννιάτικο γεύμα περιλαμβάνει ψητή γαλοπούλα ή βοδινό, ταρτάκια με γέμιση από φρούτα, σταφίδες και ζάχαρη, ταρτάκια με κιμά που ονομάζονται μινς πάις και πουτίγκα με φρούτα, που προετοιμάζεται αρκετές ημέρες πριν από το εορταστικό τραπέζι.

Οι Σκωτσέζοι όμως γιορτάζουν περισσότερο από τα Χριστούγεννα την παραμονή της Πρωτοχρονιάς, που ονομάζεται «χογκμάνι», ονομασία η οποία πιθανόν προήλθε από ένα παξιμάδι βρώμης που παραδοσιακά έδιναν στα παιδιά εκείνη την ημέρα. Τα μπισκότα σόρτμπρεντ με φρέσκο βούτυρο είναι πλέον τόσο αγαπημένα που... καταναλώνονται όλο τον χρόνο και όχι μόνο τις γιορτές.

Γερμανία

Οι χριστουγεννιάτικοι εορτασμοί ξεκινούν για τους Γερμανούς στις 6 Δεκεμβρίου, του Αγίου Νικολάου. Το προηγούμενο βράδυ τα παιδιά αφήνουν τα παπούτσια τους δίπλα στο τζάκι για να τα βρουν την επομένη γεμάτα με φρούτα και στόλεν, τα παραδοσιακά γλυκά ψωμάκια. Οι Γερμανοί επιδιδονται στην κατασκευή διάφορων κέικ και μπισκότων- λεμπκούχεν, τα οποία πλάθουν με χριστουγεννιάτικη θεματολογία. Φαγώσιμα δεντράκια και μικρά ξεροψημένα ξωτικά στολίζουν για μέρες τις γερμανικές κουζίνες.

Οι Γάλλοι φτιάχνουν ένα παραδοσιακό κέικ στο σχήμα κούτσουρου, το οποίο ονομάζεται «χριστουγεννιάτικος κορμός». Το μενού των γαλλικών ρεβεγιόν Χριστουγέννων και Πρωτοχρονιάς ποικίλλει από περιοχή σε περιοχή και εξαρτάται από την τοπική μαγειρική παράδοση. Στην Αλσατία το κυρίως πιάτο είναι η ψητή χήνα, στη Βρετάνη τα γλυκίσματα με ξινή κρέμα γάλακτος, στη Βουργουνδία η γαλοπούλα με κάστανα και στο Παρίσι τα στρείδια και το πατέ χήνας.

Η Αυστρία συνδέεται περισσότερο με... τη μουσική παρά με τη μαγειρική τη χριστουγεννιάτικη περίοδο. Η αλήθεια είναι ότι οι Αυστριακοί εκτός από κάλαντα έχουν να προσφέρουν κάποια ενδιαφέροντα μπισκότα. Οσο για το εορταστικό τραπέζι των Χριστουγέννων, σ' αυτό θα κυριαρχεί ψητή χήνα με διάφορες γαρνιτούρες, ενώ ένα μεγάλο ψάρι ψητό φτάνει συνήθως στο τραπέζι την παραμονή της Πρωτοχρονιάς.

Διπλό «π» για την Ιταλία. Πάστα και πανετόνε, δηλαδή. Από φίλους Ιταλούς μάθαμε για την αξία της χριστουγεννιάτικης μακαρονάδας, ραβιόλια με γκοργκονζόλα, και παραγγείλαμε ήδη κι άλλο πανετόνε γιατί το γλυκό κέικ που μας έστειλαν τελείωσε ήδη.

Στη Σουηδία τα Χριστούγεννα διαρκούν ένα μήνα, από τις 13 Δεκεμβρίου, τη γιορτή της Αγίας Λουκίας, έως και τις 13 Ιανουαρίου. Πριν από το γεύμα της παραμονής των Χριστουγέννων, η οικογένεια μαζεύεται στην κουζίνα για ένα έθιμο που ονομάζεται «βούτηγμα στην κατσαρόλα», κατά το οποίο όλα τα μέλη της οικογένειας βουτάνε μαύρο ψωμί σε μια κατσαρόλα με ζουμί από χοιρινό, λουκάνικο και μοσχάρι. Το παραδοσιακό δείπνο της παραμονής των Χριστουγέννων ξεκινά με μπουφέ και ηδύποτο, λιαστό μπακαλιάρo που σερβίρεται με κρεμώδη σάλτσα και χοιρομέρι. Στο τέλος σερβίρεται η πουτίγκα ρυζιού με το κρυμμένο αμύγδαλο.

Στην Αίγυπτο η ημέρα των Χριστουγέννων γιορτάζεται στις 7 Ιανουαρίου, ημερομηνία που συμπίπτει με τις 29 του μηνός Κιαχκ του κοπτικού ημερολογίου. Την ημέρα αυτή παραδοσιακά οι πιο πλούσιοι

Συζητήσεις - Μαγειρικές διαδρομές

Δημιουργήθηκε: 7 December, 2019, 20:25

μοιράζουν λουκουμάδες. Οι κόπτες φτιάχνουν γλυκά μπισκότα, τα «καχκ», πάνω στα οποία κάνουν το σχήμα του σταυρού.

Ο γιορτές των Χριστουγέννων είναι μέσα στο κατακαλόκαιρο στη Βραζιλία, εποχή κατάλληλη για βόλτες στις εξοχές, πικ-νικ και βαρκαάδες. Παραδοσιακά στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι υπάρχουν γαλοπούλα, ψάρι, σαμπάνια και παγωτά. *

Πηγή: ΕΔΩ

Απ:Χριστουγεννιάτικες γεύσεις απ' όλο τον κόσμο!

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 04/12/2009 12:28

ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ ΓΚΑΚΝΗΣ

2 κούπες τσαγιού ελαιόλαδο
2 >> >> καλαμποκέλαιο
1 >> >> ζάχαρι
1 ποτήρι νερού χυμό πορτοκάλι
2 κουταλάκια ξύσμα πορτοκάλι και μανταρίνι
1 κουταλάκι κοφτό κανέλλα και γαρύφαλλο
1 1/2 φλυτ. καφέ κερασό ή κονιάκ
2 κουταλάκια γλυκού κοφτά σόδα
4 >>> >> μπέκιν παουντερ
μισή κούπα τσαγιού σιμιγδάλι φιλό
3 κούπες τσαγιού καρύδια κοπανισμένα μέσα στη ζύμη
αλεύρι σκληρό 1 κούπα τσαγιού
αλεύρι μαλακό όσο παρει για να γίνει η ζύμη μαλακή.

Ανακατεύω πρώτα τη ζάχαρι με το λάδι και το χυμό και σιγά-σιγά συμπληρώνω όλα τα υλικά την σόδα την δυαλύω με το κερασό. Ψήνω στους 180 μέχρι να ροδίσουν.
Τα σιροπιάζω εφόσον έχουν γίνει χλιαρά έως και κρύα.
ΠΡΟΣΟΧΗ όχι ζυμωμα μόνο ανακατεύουμε σιγά-σιγά όλα τα υλικά μας.

Για το σιρόπι

4 κούπες τσαγιού νερό
4>>>>>>>>>>>>>>>> ζάχαρη
3>>>>>>>>>>>>>>>>μέλι
βανίλιες 2
ξηλάκι κανέλλας 1

Τα βράζω για 8 λεπτά περίπου.

Αφήνω μέσα στο σιρόπι, ΤΑ ΜΕΛΟΜΑΚΑΡΟΝΑ γυρίζοντας συνεχώς πάνω κάτω, περίπου 15 λεπτά.

Η ΖΥΜΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΜΑΛΑΚΙΑ ΠΡΟΣ ΤΟ ΣΚΛΗΡΟ.

Είναι μια πολύ καλή συνταγή εντελώς δική μου. Μετά απο πολλές προσπάθειες να βρώ μιά συνταγή πεντανόστιμη, έκανα κάτι δικό μου ,με τα υλικά που ήθελα.

Δοκιμάστε και δεν θα χάσετε.

καλη επιτυχια

ΚΑΛΛΕΣ ΓΙΟΡΤΕΣ

=====