

## Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2011 20:49

---

### Φτιάχνω σπιτικό τραχανά

Έχοντας δικό μου αλεύρι αποφάσισα στις διακοπές μου να φτιάξω ότι ζυμαρικό μπορούσα να φανταστώ, ξεκίνησα λοιπόν από το πιο απλό και παραδοσιακό ζυμαρικό της Ελλάδος, τον τραχανά. Ο τραχανάς έχει θρέψει πολλά παιδιά και σχεδόν όλους τους Έλληνες τα παλιότερα χρόνια. Αυτό υποθέτω πως γινόταν, γιατί ήταν πολύ εύκολος και γρήγορος στην παρασκευή του στο σπίτι και ταυτόχρονα ήταν πολύ θρεπτικός, νόστιμος και εύκολος στο μαγείρεμα, για αυτό και κάθε σπίτι έφτιαχνε τον δικό του τραχανά.

Εγώ δεν τον πολυσυμπαθούσα όταν ήμουν μικρός λόγω του αρώματός του από το γάλα, βέβαια τώρα τελευταία που τον ξαναδοκίμασα άλλαξα γνώμη. Αποφάσισα λοιπόν να μάθω πως γίνεται ο τραχανάς και να φτιάξω τον δικό μου σπιτικό τραχανά στο σπίτι με τα δικά μου υλικά.

Συνταγές για τραχανά υπάρχουν πολλές, μπορείτε να φτιάξετε νηστίσιμο, γλυκό, ξινό τραχανά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ακόμα υπάρχει και ο τραχανάς με σπασμένο στάρι, ο χόντρος, με πλιγούρι δηλαδή κάτι που θέλω να φτιάξω αργότερα.

Σε πολλές συνταγές τραχανά συνάντησα και σιμιγδάλι, κάτι που εγώ δεν χρησιμοποίησα, μιας και το αλεύρι ολικής αλέσεως που έχω έκανε για τον τραχανά.

### Γλυκός τραχανάς

Ο γλυκός τραχανάς φτιάχνετε με αλεύρι και φρέσκο γάλα. Βράζουμε το γάλα και περιμένουμε να γίνει χλιαρό. Αναμιγνύουμε με το αλεύρι μας ρίχνουμε και λίγο αλάτι (αναλόγως την ποσότητα που έχουμε) και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια σφιχτή ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια μας.

### Ξινός τραχανάς

Ο ξινός τραχανάς φτιάχνετε με αλεύρι και ξινισμένο γάλα. Βράζουμε το γάλα και το αφήνουμε εκτός ψυγείου σε θερμοκρασία δωματίου. Κάθε μέρα προσθέτουμε και λίγο φρέσκο γάλα στο ξινισμένο γάλα μας. Σε 3-4 ημέρες το ξινόγαλό μας είναι έτοιμο. Αναμιγνύουμε με το αλεύρι μας ρίχνουμε και λίγο αλάτι (αναλόγως την ποσότητα που έχουμε) και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια σφιχτή ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια μας.

Άλλη πιο εύκολη παραλλαγή για ξινό τραχανά είναι να χρησιμοποιήσουμε γιαούρτι αντί για ξινόγαλα.

### Νηστίσιμος τραχανάς

Ο νηστίσιμος τραχανάς φτιάχνετε με αλεύρι και φρέσκο χυμό ντομάτας. Στύβουμε τις ντομάτες μας, αναμιγνύουμε με το αλεύρι μας ρίχνουμε και λίγο αλάτι (αναλόγως την ποσότητα που έχουμε) και ζυμώνουμε μέχρι να γίνει μια σφιχτή ζύμη που να μην κολλάει στα χέρια μας.

### Παρασκευή τραχανά

Ζυμώνουμε καλά την ζύμη μας με τα αντίστοιχα υλικά, την σκεπάζουμε με μια βρεγμένη πετσέτα και την αφήνουμε να ξεκουραστεί (μια ωρίτσα φτάνει). Μετά κόβουμε την ζύμη μας σε μικρά κομματάκια. Άλλοι την κόβουν με σιμιπιές άλλοι με ένα κουτάλι. Το σχήμα που θα έχουν τα μικρά κομματάκια ζύμης δεν παίζει ρόλο, ρόλο παίζει το μέγεθός τους. Πρέπει να είναι μικρά και ίδια μεταξύ τους σε μέγεθος, για να ξεραθούν γρήγορα και ομοιόμορφα.

.....συνέχεια

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από hrisag - 06/03/2011 21:30

---

που την ανακαλυψες αυτη την σελιδα,ειναι απο τις καλυτερες στο δυαδικτιο,πραγματικα μαθαινεις πολυ χρησιμα πραγματα!

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2011 21:35

---

hrisag έγραψε:

που την ανακαλυψες αυτη την σελιδα,ειναι απο τις καλυτερες στο δυαδικτιο,πραγματικα μαθαινεις πολυ χρησιμα πραγματα!

ΕΕΕεεεεε τι τα έχω τα γαλόνια;!laugh: :laugh: Πώς θα σας φρόντιζα;

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 06/03/2011 21:42

---

Hlianna έγραψε:

hrisag έγραψε:

που την ανακαλυψες αυτη την σελιδα,ειναι απο τις καλυτερες στο δυαδικτιο,πραγματικα μαθαινεις πολυ χρησιμα πραγματα!

ΕΕΕεεεεε τι τα έχω τα γαλόνια;!laugh: :laugh: Πώς θα σας φρόντιζα;

Το τραχανά ποιος τον φτιάχνει κορίτσια??όσο τον βρίσκαμα έτοιμο καλά ήταν τώρα ποιος κάθεται τόσες ώρες να φτιάξει??

μη μου ανοίγετε κι άλλες δουλειές;) !!!!!

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 06/03/2011 21:59

---

Τον τραχανά τον φτιάχνουνε καλονοικοκυρές που έχουν χρόνο και χώρο.....:laugh:

Όπως ε' συ.....:laugh:

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από Bianka - 07/03/2011 06:44

---

Τραχανα φτιαχνη η μαμα μου και η αδερφη μου καθε χρονο η Αλεκα κανη τον γλυκον και η μαμα μου την ξυνο τραχανα!με αλευρι και σιμιγδαλι ανακατεμενο γαλα η μαμα μου περνη παντα αρνισιο η Αλεκα νομιζω αγελαδινο η μπερδεμενο

το καλοκαιρι που κανη ζεστη αφπθ τον ζυμωσουν

τον στεγνωνουν στον Ηλιο

επανω σε καθαρα σεντονια και βαζουνε απο πανω τουλια μεγαλα για να μην ακουμπουν τα εντομα επανω

και καθε λιγο κα λιγακι τον γυριζουν,για να στεγνωση καλλα,μετα τον τριβουν και τον απλωνουν σε ενα καθαρο σεντονι και τον βαζουν σε ενα δωματιο οχι πια στον Ηλιο

μετα απο μερες αφου στεγνωση καλλα τον βαζουνε σε πανινες σακουλες και τον κρατανε ετσι για ολο το χρονο

τα Χριστουγεννα μου εστειλε η μαμα μου και η Αλεκα τραχανα για να εχω και εγω!

kiss: :kiss:

---

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από gaknis - 09/03/2011 21:22

---

:) :) :) γειά σας άκουσα το όνομά μου και ηρθα

εγω κανω τον τραχανα με πρόβειο γάλα αφου πρώτα το κάνω γιαούρτι και το αφήσω μια μερα για να ξινήσει λιγο.

μετα ρίχνω στο μηχάνημα για χυλοπίτες μπαλάκια ζύμης και απλώνω...κ.λ.π.με αυτον τον τρόπο δηλ.που το βάζω στο μηχανημα αυτό γίνονται πλατιές μικρές πιτούλες το κάθε μπαλάκι και έτσι στεγνώνουν πολύ γρήγορα σχεδόν το μεσημέρι είναι έτοιμος ο τραχανάς.(αφού τον έχω ξεκινήσει απο τις 8 το πρωί) τα υπόλοιπα τα ξερετε απο τους προηγούμενους προλαλήσαντες:silly: :silly: :silly: :silly:

---

=====

## Απ:Φτιάχνουμε σπιτικό τραχανά

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 09/03/2011 21:29

---

gaknis έγραψε:

:) :) :) γειά σας άκουσα το όνομά μου και ηρθα

εγω κανω τον τραχανα με πρόβειο γάλα αφου πρώτα το κάνω γιαούρτι και το αφήσω μια μερα για να ξινήσει λιγο.

μετα ρίχνω στο μηχάνημα για χυλοπίτες μπαλάκια ζύμης και απλώνω...κ.λ.π.με αυτον τον τρόπο δηλ.που το βάζω στο μηχανημα αυτό γίνονται πλατιές μικρές πιτούλες το κάθε μπαλάκι και έτσι στεγνώνουν πολύ γρήγορα σχεδόν το μεσημέρι είναι έτοιμος ο τραχανάς.(αφού τον έχω ξεκινήσει απο τις 8 το πρωί) τα υπόλοιπα τα ξερετε απο τους προηγούμενους προλαλήσαντες:silly: :silly: :silly:

---

:silly:

Γεια στα χέρια σου χρυσοχέρα!!ο σπιτικός τραχανάς είναι τέλειος  
αλλά θέλει χρόνο και χώρο για να γίνει!!  
Μπράβο!!

=====