

Παραδοσιακό γιορτινό τραπέζι Χριστουγέννων

Χοιρινό Χριστουγεννιάτικο με πορτοκάλι

Ο συνδυασμός χοιρινού με πορτοκάλι είναι ό,τι πιο γιορτινό μπορείτε να σερβίρετε τα Χριστούγεννα.

Συστατικά:

2 κιλά χοιρινή σπάλα (ζυγισμένη χωρίς το κόκαλο -ζητάμε από τον χασάπη να ξεκοκαλίσει το κομμάτι)
½ φλιτζάνι τριμμένη φρυγανιά

Για τη μαρινάδα

χυμός από 2 ακέρωτα πορτοκάλια και ξύσμα από το ένα από αυτά
χυμός και ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
2 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες
1 φλιτζάνι (200 ml) γλυκό κρασί
1 κουτ. γλυκού ξερή ρίγανη
1 κουτ. γλυκού τριμμένο μοσχοκάρυδο
1 κύβος λαχανικών θρυμματισμένος
1 κουτ. γλυκού μείγμα μπαχαρικών ρας-ελ-χανούτ (έτοιμο μείγμα μαροκινών μπαχαρικών που



θα βρείτε σε όλα τα μεγάλα μπαχαράδικα)
φρεσκοτριμμένο πιπέρι
αλάτι δεν θα χρειαστείτε γιατί περιέχει το ρας-ελ-χανούτ

Για τις πατάτες

1½ κιλό πατάτες (ή γλυκοπατάτες), κατά προτίμηση βιολογικές, μικρού μεγέθους ή κομμένες στη μέση αν είναι μεγάλες, ξεφλουδισμένες
1 ακέρωτο πορτοκάλι, ολόκληρο

και με τη φλούδα του, κομμένο σε λεπτές στρογγυλές φέτες
1 φλιτζάνι ψιλοκομμένες λιαστές ντομάτες σε λάδι, καλά στραγγισμένες
1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα ξερά σούκα
1 κουτ. σούπας γλυκό μπούκοβο αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Οδηγίες:

Σε μια μεγάλη λεκάνη βάζω όλα τα υλικά της μαρινάδας και ανακατεύω

το κρέας. Βάζω εκεί και το κρέας, το γυρίζω μερικές φορές για να βραχεί καλά, σκεπάζω τη λεκάνη με διάφανη μεμβράνη και το αφήνω να μαριναριστεί για 3 - 4 ώρες, εντός ή εκτός ψυγείου, γυρίζοντάς το τακτικά για να μαριναριστεί ομοιόμορφα.

Σε ένα μεγάλο μπολ ταψί βάζω τις κομμένες πατάτες (ή τις γλυκοπατάτες) μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύω καλά με τα χέρια μου. Προθερμαίνω το φούρνο στους 180°C.

Στραγγίζω καλά το κρέας, χωρίς να πετάξω τη μαρινάδα, και το μεταφέρω σε ένα μεγάλο και βαθύ ταψί. Ρίχνω τη μαρινάδα στο μπολ με τις πατάτες, ανακατεύω καλά και αδειάζω όλο το μείγμα στο ταψί, γύρω από το κρέας. Πασπαλίζω τις πατάτες με την τριμμένη φρυγανιά.

Ψήνω το φαγητό για 1 ώρα και 45 λεπτά περίπου, μέχρι το κρέας να μαλακώσει καλά. Αν χρειαστεί, ψήνω για μερικά λεπτά ακόμα. Αν όμως το κρέας ροδίσει από νωρίς, το σκεπάζω με μια λαδόκολλα και συνεχίζω έτσι το ψήσιμο.

Το βγάζω από το φούρνο, το αφήνω να ξεκουραστεί για 10 λεπτά και το κόβω σε μερίδες. Το σερβίρω με τις πατάτες και περιχύνω με τη σάλτσα του.



Διδασκαλία Αγγλικών, Μαθηματικών & Ελληνικών

για μαθητές Δημοτικού, Γυμνασίου, όλων των επιπέδων.

ACADEMIA A+

Η ACADEMIA προσφέρει όχι μόνο τη γνώση που θα χρειαστεί ο κάθε μαθητής ή μαθήτρια στα Αγγλικά, Μαθηματικά και Ελληνικά αλλά και θα εξηγηθεί ο τρόπος με απλά λόγια και πολλά παραδείγματα ώστε τα παιδιά μας να έχουν πλήρη κατανόηση γι' αυτό που διδάσκονται ώστε να αισθάνονται αυτά καλά και εμείς καλύτερα.

Είμαστε εδώ για να βοηθήσουμε και να δώσουμε αυτό το κάτι παραπάνω που θα κάνει το διάβασμα όχι μια αγγαρεία και ρουτίνα αλλά ένα συναρπαστικό ταξίδι μέσα στη γνώση.

Προσφέρουμε: για όλες τις τάξεις Δημοτικού και Γυμνασίου

- Ενισχυτική διδασκαλία Αγγλικών, Γραμματικής, Λεξιλογίου και όλων των ειδών Εκθέσεων που απαιτεί το εκπαιδευτικό πρόγραμμα.

- Ενισχυτική διδασκαλία Μαθηματικών όλων των επιπέδων.

- Μαθήματα Ελληνικών από αρχάριους μέχρι και Πανεπιστημιακού επιπέδου. Για τα παιδιά που ξεκινάνε τα Ελληνικά τους ως δεύτερη γλώσσα, εστιάζουμε στον προφορικό λόγο, στη Γραφή και Ανάγνωση αλλά και στη γνώση που μεταδίδεται μέσα από τον Αρχαίο Ελληνικό Πολιτισμό και την ιστορία της Ελληνικής Επανάστασης ώστε να γνωρίζουν και να μάθουν την ταυτότητα για την υπερήφανη καταγωγή τους.

- Για όλες τις τάξεις προετοιμάζουμε τους μαθητές για το NAPLAN (English and Maths). Με μια προσεκτική και συντηρητική προσέγγιση ώστε τα παιδιά να μπορέσουν να αντιμετωπίσουν τις ανάγκες της εξέτασης με όσο το δυνατό καλύτερο αποτέλεσμα.

- Ενημέρωση γονέων για την πρόοδο των μαθητών.

Για πληροφορίες και εγγραφές τηλεφωνήστε
0416 609 265 και ζητήστε τον κ. Κώστα



Κολοκυθόπιτα με κίτρινη κολοκύθα

Σπιρτόζικη και λαχταριστή σας υποσχεται γκουρμέ γεύσεις με φθηνά υλικά.

Συστατικά:

2 1/2 kg κολοκύθα κόκκινη
5 αυγά χτυπημένα
1 ποτηράκι κρασιού σιμιγδάλι ψιλό
200 gr γάλα εβαπορέ
125 gr βούτυρο στην γέμιση
1/2 kg φέτα τριμμένη
1/2 kg φύλλο έτοιμο κρούστας
1 φλιτζάνι τσαγιού βούτυρο λιωμένο για τα φύλλα

Οδηγίες:

Καθαρίζετε την κολοκύθα, τη ζυγίζετε και την τρίβετε στον τρίφτη. Τη βάζετε αλατισμένη στο σουρωτήρι και την αφήνετε 1 ώρα να φύγουν τα υγρά

της. Αναμιγνύετε όλα τα υλικά μαζί και ετοιμάζετε τη γέμιση. Παίρνετε ταψάκι Νο 30, στρώνετε σε βουτυρωμένο πάτο του ταψιού 3 φύλλα, βουτυρώνετε το κάθε φύλλο χωριστά.

Χωρίζετε τη γέμιση σε τρία μέρη και βάζετε επάνω στα τρία φύλλα το 1/3 της γέμισης. Από πάνω άλλα 3 φύλλα βουτυρωμένα και γέμιση. Τα φύλλα τα βάζετε σουρωτά για να γίνει η πίτα αφράτη. Τελειώνετε με 3 φύλλα. Το επάνω φύλλο το στρώνετε απλωτό. Χαράσσετε μπλακλαβαδωτά την πίτα. Βουτυρώνετε το φύλλο το επάνω, το ραντίζετε με νεράκι και βάζετε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C και ψήνετε την πίτα για 1:30 ώρα.

Γίνεται μια υπέροχη πίτα. Με την ίδια συνταγή φτιάχνετε πίτα και με πράσινη κολοκύθα.