



ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΕΣ

(για να γελάσετε και όχι για να τις φάτε)

Μελομαυάρονα

Ζύμη

- 1 κιλό αλεύρι ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΟ για να πεθάνει
- 30 γρ. ζάχαρη άχνη (ΣΣΣΣΣΣ!!! Μην το μάθει ο φον Κουραμπιές, καήκαμε!)
- 680 γρ. ελαιόλαδο χωρίς ΚΑΝΕΝΑ ΕΛΕΟΣ
- 400 γρ. χυμός πορτοκαλιού πρωταθλητή ΚΑΡΑΤΕ
- 470 γρ. σκληρά καρύδια. ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΑ λέμε!
- Ξύσμα από 3 πορτοκάλια πρωταθλητές ΤΖΟΥΝΤΟ
- Λίγη κανέλα ΜΠΟΞΕΡ
- Λίγο γαρύφαλλο ΚΟΜΑΝΤΟ
- Λίγη σόδα ΝΙΝΤΖΑ

Σιρόπι

- 500 γρ. νερό βραστό να κάνεις ΑΟΥΤΣ!
- 800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλωμένη (ΝΑ ΑΝΟΙΓΕΙ ΤΡΥΠΑ ΣΤΟΝ ΤΟΙΧΟ!)
- 170 γρ. μέλι άγριο. ΠΟΛΥ ΑΓΡΙΟ λέμε!
- 2 κλωνάρια κανέλα ΜΠΟΞΕΡ
- 3 γαρίφαλα ΚΟΜΑΝΤΟ
- Μισό πορτοκάλι ΜΟΥΤΖΑΧΕΝΤΙΝ

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 175.890°C (μη φοβάσαι δε θα πάθουνε τίποτα!).
2. Ανακατεύουμε το μείγμα με τσαμπουκά και στρατιωτικά τύμπανα.
3. Πλάθουμε τα μελομακάρονα στο μέγεθος μικρής χειροβομβίδας χωρίς πολλά πολλά χαϊδέματα.
4. Τα ψήνουμε περίπου 25 λεπτά ενώ κάνουμε κάμψεις και κοιλιακούς για να 'μαστε σε ετοιμότητα.
5. Τα ρίχνουμε όπως είναι καυτά στο παγωμένο σιρόπι να σκληραγωγηθούνε.
6. Τα σουρώνουμε και τα αφήνουμε να κρυσώσουν τιμωρία στο ένα πόδι.
7. Στο τέλος τα πασπαλίζουμε με τσαμπουκαλεμένο μέλι και σκληρά καρύδια.

Μετά όμως, εφόσον είναι Χριστούγεννα και κάθε πόλεμος είναι τελικά μάταιος, τα μοιράζουμε και τα κερνάμε με πολλή αγάπη και λέμε Χρόνια Πολλά μέσα απ' την καρδιά μας!

Κουραμπιέδες

Ζύμη

- 1 κιλό αλεύρι ΠΟΛΥ ΣΚΛΗΡΟ για να πεθάνει
- 490 γρ. βούτυρο αιγοπρόβειο (ΙΔΑΝΙΚΑ από πρόβατο με πολύ ΑΓΡΙΟ ΜΑΛΛΙ ή κατσίκια με ΚΕΡΑΤΑ που κάνουνε λακκούβα σε αυτοκίνητο)
- 250 γρ. ζάχαρη άχνη ΛΟΚΑΤΖΟΥ
- 2 βανίλιες σκόνη (από κείνες που κάνουν τον αντίπαλο ΣΚΟΝΗ)
- 1 κ.γ. λικέρ πικραμύγδαλο (ΠΟΛΥ ΠΙΚΡΟ, παρακαλώ. Δεν ήρθαμε εδώ για γλύκες!)
- 200 γρ. αμύγδαλο φιλέ, ξεφλουδισμένο, καβουρδισμένο, ΤΣΙΤΣΙΡΙΣΜΕΝΟ και ΤΣΟΥΡΟΜΑΔΗΜΕΝΟ, για να 'χει ΠΟΛΛΑ ΝΕΥΡΑ
- 1 κ.γ. ροδόνερο από τριαντάφυλλα με ΑΜΕΤΡΗΤΑ ΑΓΚΑΘΙΑ, να κάνεις ΑΟΥΤΣ

Για το σερβίρισμα

- 300 γρ. ζάχαρη άχνη (γλυκιά αλλά με ΔΥΝΑΤΑ ΜΠΡΑΤΣΑ)

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180.000°C (δε μασάνε, μη φοβάσαι!)
2. Χτυπάμε το βούτυρο για 7 λεπτά σε πολύ γρήγορη ταχύτητα μέχρι να του 'ρθει σκοτοδίνη (το 'χουμε βγάλει ώρες απ' το ψυγείο για τιμωρία).
3. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το κοπάνημα για άλλα 8 λεπτά.
4. Ρίχνουμε βανίλιες, πικραμύγδαλο και ανθόνερο σαν μπόμπες από μαχητικό αεροπλάνο.
5. Προσθέτουμε τα τσουρομαδημένα αμύγδαλα κι ας απειλούνε με μηνύσεις.
6. Προσθέτουμε και το αλεύρι, να γίνει ένας χαμός.
7. Πλάθουμε τους κουραμπιέδες σαν μικρές οβίδες και ψήνουμε στον φούρνο για 25 λεπτά, ενώ κάνουμε ανάποδες κωλοτούμπες για να μη χαλαρώνουμε.
8. Τους βγάζουμε από το ταψί και τους απλώνουμε αραιά, γιατί έχουν πολλά νεύρα και μπορεί να αρπαχτούνε.
9. Αφού κρυσώσουν και χαλαρώσουν, τους ραντίζουμε ξαφνικά με ανθόνερο για να ξυπνήσουν και να 'ναι ετοιμόπολεμοι.
10. Τέλος με ένα κόσκινο τους κάνουμε κόσκινο στην άχνη ζάχαρη.

Αφού τελειώσουμε, κι επειδή οι γιορτές είναι τελικά μέρες αγάπης και όχι φαγωμάρας, τους προσφέρουμε σε όλο τον κόσμο με πολλή χαρά κι εύχαστε Καλά Χριστούγεννα με πλατύ και φωτεινό χαμόγελο!