

Ιδέες και συνταγές για το ιδανικό χριστουγεννιάτικο τραπέζι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτό:rethemnosnews.gr

Έχετε ήδη ετοιμάσει το στολισμό του τραπεζιού σύμφωνα με τις επιταγές του Art de la table, έχετε επιλέξει τραπεζομάντιλα, πετσέτες και σεרבίτσιο, τα μελομακάρονα και τα μπισκότα βγήκαν πιο επιτυχημένα από ποτέ ενώ έχετε μάθει απ' έξω και ανακατωτά τους κανόνες καλής συμπεριφοράς για το τραπέζι.

Απομένει το καλύτερο: Το μενού.

Δείτε τις προτάσεις μας για τα φετινά Χριστούγεννα.

Απεριτίφ για την αναμονή στο σαλόνι



Το κοκτέιλ Negroni εφευρέθηκε από τον κόμη Camillo Negroni το 1919. Προέρχεται από το κοκτέιλ Americano, το οποίο είναι Campari, Martini Rosso και σόδα. Μια μέρα ο κόμης ζήτησε από έναν μπάρμαν να προσθέσει στο Americano του λίγο τζιν. Έτσι γεννήθηκε το Negroni. Είναι ένα αγαπημένο χειμωνιάτικο κοκτέιλ αν και κάποιοι το βρίσκουν λίγο πικρό. Δοκιμάστε τη συγκεκριμένη παραλλαγή και οι καλεσμένοι σας θα μείνουν σίγουρα ικανοποιημένοι.

Τι θα χρειαστείτε:

25ml τζιν

25ml Martini Rosso

20ml Campari

1/8 από το χυμό ενός πορτοκαλιού

Γαρίφαλο για τη γαρνιτούρα

Σαλάτα με κους κους και κουκουνάρι



Τι θα χρειαστείτε:

- 1/4 φλιτζανιού κουκουνάρι
- 1 φλιτζάνι κους κους
- 2 φλιτζάνια νερό
- 2 κ.σ. λάδι
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 κ.σ. αλάτι
- 1/4 κ.σ. κανέλα
- 2 φλιτζάνια γλυκοπατάτες κομμένες σε κύβους
- 350 γρ. λάχανο
- 1 φρέσκο ρόδι, κρατάμε μόνο τους σπόρους
- Τυρί φέτα (προαιρετικά)

Τι θα κάνετε: Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Σ' ένα μεγάλο τηγάνι καβουρδίζετε το κουκουνάρι σε μέτρια φωτιά μέχρι να χρυσίσει και να βγάλει τα αρώματα του. Προσοχή, τα κοιτάμε συχνά για να μην καούν. Παράλληλα μαρινάρετε τις γλυκοπατάτες με 1 κ.σ. λάδι, το μέλι και την κανέλα. Τις τοποθετούμε σε μια λαδόκολλα και τις αφήνετε να ψηθούν στο φούρνο για 30-35' ή μέχρι να μαλακώσουν. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος πρέπει να ανακατέψετε τις γλυκοπατάτες τουλάχιστον μία φορά. Αφού καβουρδίσετε το κουκουνάρι, το αποσύρετε σε γυάλινο δοχείο. Στο ίδιο τηγάνι προσθέτετε ένα φλιτζάνι νερό, 1 κ.σ. λάδι κι 1/2 κ.σ. αλάτι. Το αφήνετε να βράσει και προσθέτετε το κους κους. Το αποσύρετε από τη φωτιά, ανακατεύοντας και το αφήνετε καλά σκεπασμένο για 5'. Ενώ μαγειρεύεται το κους κους, ζεσταίνετε μια μεγάλη κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε ένα φλιτζάνι νερό, το λάχανο και 1/2 κ.σ. αλάτι. Σκεπάζετε την κατσαρόλα κι αφήνετε να μαγειρευτεί το λάχανο στον ατμό του για 5'. Ξεσκεπάζετε την κατσαρόλα, ανακατεύετε καλά και μαγειρεύετε για άλλα 5' ή

μέχρι να μαλακώσει το λάχανο. Αποσύρετε από τη φωτιά την κατσαρόλα και προσθέτετε το κους κους, τις γλυκοπατάτες και το κουκουνάρι. Σερβίρετε γαρνίροντας με τους σπόρους ροδιού και την τριμμένη φέτα.

Συνταγή: toarkoudi.gr

Καροτόσουπα



Τι θα χρειαστείτε:

(για 2 άτομα)

3 καρότα, σε ροδέλες
1 κρεμμύδι
2 σκελίδες σκόρδο
150 γρ. κάστανα βρασμένα
φύλλα φρέσκου φασκόμηλου
4 κ.σ. ελαιόλαδο
1 φλιτζανάκι λευκό κρασί
800 γρ. ζωμός λαχανικών
αλάτι κ πιπέρι

Τι θα κάνετε: Σοτάρετε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα καρότα, το φασκόμηλο για λίγο. Σβήνετε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί το κρασί, προσθέτετε το ζωμό. Αφήνετε να σιγοβράσουν τα υλικά και προς το τέλος προσθέτετε τα βρασμένα κάστανα. Όταν είναι έτοιμα, αποσύρετε από τη φωτιά και περνάτε από το μούλτι τα υλικά να πολτοποιηθούν. Κατόπιν επαναφέρετε τον πουρέ αυτόν στην κατσαρόλα και αφήνετε να πάρει μια βράση με τον εναπομείναντα ζωμό. Αλατοπιπερώνετε. Σερβίρεται ζεστή.

Κολοκύθα και μήλα γεμιστά



Αν θέλετε κάτι πιο εντυπωσιακό από μια απλή σούπα, η Αργυρώ Μπαρμπαρίγου προτείνει κολοκύθα και μήλα γεμιστά με ροκφόρ και καρύδια.

Τι θα χρειαστείτε:

- 1 κολοκύθα μακρόστενη, περίπου 1 1/2 κιλό ή 2 μικρές
- 3 μεγάλα μήλα
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 3 κ.σ. βούτυρο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- Αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 φλιτζ. καρυδόπιχα χοντροκομμένη
- 250 γραμμ. ροκφόρ ή κατσίκισιο τυρί
- 50 γραμμ. ροκφόρ σε τρίμματα και λίγα καρύδια για γαρνιτούρα
- 2 κ.γλ. φρέσκο θυμάρι
- 1 κ.γλ. μέλι

Τι θα κάνετε: Διαλέγετε μία τρυφερή μακρόστενη κολοκύθα. Την πλένετε καλά από έξω, την κόβετε στη μέση και αφαιρείτε με ένα κουτάλι τις ίνες και τους σπόρους της. Τη βάζετε σε ταψί. Στη συνέχεια πλένετε τα μήλα, τα κόβετε κι αυτά στη μέση κι αφαιρούμε με προσοχή τα κουκούτσια. Τα βάζετε στο ταψί μαζί με την κολοκύθα. Με ένα πινέλο αλείφετε την ψίχα τους με λίγο ελαιόλαδο και ισομοιράζετε πάνω τους το σκόρδο τρίβοντάς το. Ακουμπάτε μέσα στην κοιλότητά τους από 1 κομμάτι βούτυρο. Αλατοπιπερώνετε καλά, τα βάζετε σε καλά προθερμασμένο φούρνο και τα ψήνετε στους 180°C μέχρι να μαλακώσουν,

για περίπου 40΄. Αφού ψηθούν, με ένα κουτάλι αδειάζετε προσεκτικά την ψίχα τους και τους χυμούς τους σε ένα μπολ. Αφήνετε στην κολοκύθα και στα μήλα τόση σάρκα ώστε να μη χάσουν το σχήμα τους (όπως κάνετε και με τις μελιτζάνες στα παπουτσάκια). Λιώνετε καλά τη σάρκα με πιρούνι και προσθέτετε το τυρί λιωμένο (με το πιρούνι), τα καρύδια, το θυμάρι και αλατοπίπερο. Ανακατεύετε και γεμίζετε ξανά τις κοιλότητες κολοκύθας-μήλων. Τέλος, πασπαλίζετε με τα τρίμματα ροκφόρ και τα υπόλοιπα καρύδια. Περιχύνετε με λίγες σταγόνες μέλι και ψήνετε για 10΄ μέχρι να λιώσει το τυρί. Σερβίρετε σαν πρώτο πιάτο κόβοντας σε κομμάτια όσο είναι ζεστό και συνοδεύοντας με πράσινη σαλάτα.

Γαλοπούλα



Η γαλοπούλα είναι αναμφίβολα ο πρωταγωνιστής των χριστουγέννων. Σε προηγούμενο άρθρο μας καταγράψαμε όλα [όσα χρειάζεται να ξέρετε για την τέλεια γαλοπούλα](#).

Επιδόρπιο



από Μάρα Κρητικού

Πηγή: mama365.gr