

ισμένο σε μήλα!



Ζεστασιά, χαμόγελα κι

εκρήξεις αρωμάτων, χρωμάτων και γιορτινών εκπλήξεων...

Αυτές τις ημέρες, η φαντασία αγκαλιάζει απαλά τη μαγεία των ημερών και στολίζει τη διάθεση και το σπίτι μας με τις πιο γλυκές δημιουργίες και τα πιο ζεστά χαμόγελα

Ένα μήλο την ημέρα, στη γιορτή σε πάει...σφαίρα! Παραφράζοντας τη γνωστή παροιμία, μπορούμε πραγματικά να εκμεταλλευτούμε τη γλύκα, τη φρεσκάδα και το γιορτινό χρώμα του αγαπημένου φρούτου για να εκπλήξουμε γευστικά και αισθητικά τους μικρούς και μεγάλους καλεσμένους μας. Πώς; Απλά φανταστείτε τον μυρωδάτο, πικάντικο, ζεστό χυμό μήλου σερβιρισμένο μέσα στο...μήλο του!

Όσο για τους ...ενήλικες καλεσμένους σας, απλά αντικαταστήστε το χυμό με το Χριστουγεννιάτικο κρασί gluhwine ή με μια φρουτώδη αισθαντική sangria γεμάτη από χρώματα, αρώματα και... αφορμές για την πιο κεφάτη διάθεση...

Αφαιρούμε με προσοχή τη σάρκα του μήλου, χρησιμοποιώντας ένα λεπτό μαχαίρι (αν έχετε και το ειδικό εξάρτημα που αφαιρούμε την σάρκα από τα κολοκυθάκια, ακόμα καλύτερα). Κόβουμε μια λεπτή φέτα πάνω πάνω (όπως κάνουμε στα γεμιστά) προσέχοντας ιδιαίτερα να μείνει ακέραιη η βάση του μήλου, δηλαδή ο...πάτος του ποτηριού μας... Αμέσως μετά ραντίζουμε με μπόλικο χυμό λεμονιού για να μη μας μαυρίσει το εσωτερικό του μήλου... και όταν έρθει η ώρα γεμίζουμε τα μηλαράκια μας και τα σερβίρουμε διακοσμημένα με ένα ξυλαράκι κανέλας.

Χριστουγεννιάτικο κρασί gluhwine

Υλικά :

1 λίτρο κόκκινο ξηρό κρασί
130 γρ. ζάχαρη
2 κ.σ. μέλι
2 κ.σ. κανέλα
1 κ.σ. μοσχοκάρυδο (φρεσκοτριμμένο)
3 πορτοκαλιά κομμένα σε τέταρτα μαζί με τις φλούδες
1 κ.σ. τζίντζερ σε σκόνη
3 καρφάκια γαρύφαλλου
100 γρ. σταφίδες
10 αμύγδαλα ψιλοκομμένα
χυμός και φλούδα από 1 λεμόνι

Εκτέλεση:

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά σε μια κατσαρόλα μέχρι να πάρουν δυο βράσεις. Αποσύρουμε από το μάτι της κουζίνας και αφήνουμε το μείγμα να δέσει για μια νύχτα. Την επομένη το ζεσταίνουμε για λίγο, αφαιρώντας τη λεμονόφλουδα πριν το σερβίρουμε σε κούπες ή φλυτζάνια της αρεσκείας μας.

Και μία εναλλακτική πρόταση για τα παιδιά

Πικαντικός χυμός μήλου

Υλικά :

10 μήλα,
1 πορτοκάλι,
1 κούπα μαύρη ζάχαρη,

4 Ξυλαράκια κανέλας,
1 μοσχοκάρυδο (1 μπαλίτσα),
1 κουταλιά της σούπας γαρύφαλλα,
νερό (μέχρι να καλυφθούν)

Εκτέλεση

Τεμαχίζουμε τα φρούτα σε κυβάκια και τα τοποθετούμε στην κατσαρόλα με τα υπόλοιπα υλικά. Τα βράζουμε σε μέτρια φωτιά για τουλάχιστον 3 ώρες. Προσέχουμε να έχουμε ανοιχτό το καπάκι για την πρώτη ώρα και κλειστό τις άλλες δυο χαμηλώνοντας αρκετά τη φωτιά. Ανακατεύουμε το μείγμα σε τακτά διαστήματα ενώ τις δυο τελευταίες ώρες πολτοποιούμε με ένα κουτάλι ή όποιο άλλο μαγειρικό εργαλείο μας εξυπηρετεί τα φρούτα μέσα στην κατσαρόλα. Σουρώνουμε τον πολτό περνώντας τον από πολύ λεπτή σίτα. Σερβίρουμε ζεστό τον χυμό μας, προσθέτοντας αν θέλουμε και λεμόνι.

Πηγή: imommy.gr