

Φαγώσιμα στολίδια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Photo: bschu1022@Flickr

της Λεονί Σταφυλά

Μια κουζίνα-παιδική χαρά. Ζυμάρια, χρώματα και μυρωδιές διόρθωσαν εύκολα ένα στρυφνό απόγευμα. Το αποτέλεσμα; Τα γλασαρισμένα χρωματιστά μπισκότα που είτε τρώγονται είτε στολίζουν χριστουγεννιάτικα δέντρα και τραπέζια. Αμερικανιές θα μου πείτε. Ε, και; Άλλωστε φαίνεται ότι αυτά τα sugar cookies, που κάνουν καριέρα σ' ολόκληρη την Αμερική, έφτασαν στον νέο κόσμο από την Ευρώπη γύρω στον 17ο αιώνα. Δεν είναι τίποτα άλλο από μπισκότα αρκετά σκληρά που διατηρούνται καιρό και ίσως γι' αυτό διαδόθηκαν τόσο πολύ. Στη δεκαετία του '30, όταν ακόμη ήταν απλά μπισκότα, η παράδοση τα ήθελε να είναι το αγαπημένο σνακ του Άγιου Βασίλη - τότε τα πιτσιρίκια όλης της Αμερικής το βράδυ της παραμονής αφήναν καλού-κακού δίπλα στο τζάκι sugar cookies και ένα ποτήρι γάλα για όποιον κατέβαινε από την καμινάδα. Αργότερα τα πράγματα έγιναν πιο σύνθετα αλλά και πιο διασκεδαστικά. Το σωστό μπισκότο έπρεπε να καλυφθεί με γλάσο και πάνω εκεί να δημιουργηθούν με χρώματα ζαχαροπλαστική τα χριστουγεννιάτικα σχέδια. Δυστυχώς δεν έχω κανένα ταλέντο στη ζωγραφική κι έτσι τα δικά μου μπισκότα είναι της αφηρημένης σχολής. Το διασκέδασα όμως

κι ας τα έφτιαξα κυριολεκτικά την τελευταία στιγμή.

Sugar cookies με πορτοκάλι

- **340 γρ. ανάλατο βούτυρο**
- **200 γρ. ζάχαρη**
- **2 πορτοκάλια το ξύσμα**
- **1 βανίλια, τα σποράκια της**
- **1 μεγάλο αυγό**
- **320 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (περίπου δύομισι φλιτζάνια)**
- **λίγο αλάτι**

Στο μπολ του μίξερ χτυπήστε το βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να φουσκώσουν. Συνεχίζετε να χτυπάτε προσθέτοντας το ξύσμα του πορτοκαλιού, τη βανίλια και το αυγό. Σε ένα μπολ κοσκινίζετε το αλεύρι και το αλάτι και το ρίχνετε σταδιακά στο βούτυρο χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα ίσα-ίσα να ανακατευτούν.

Θα έχετε μια ζύμη πολύ μαλακή που θα κολλάει. Θα την μοιράσετε στα δυο και θα την βάλετε στο ψυγείο για να κρυώσει και να μπορείτε να της δώσετε σχήμα – τουλάχιστον δυο ώρες. Εγώ, επειδή βιαζόμουν, την έβαλα για μισή ώρα στην κατάψυξη.

Στρώνετε με αντικολλητικό χαρτί σε δυο λαμαρίνες και προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180. Βγάζετε το ένα κομμάτι της ζύμης και σε αλευρωμένη επιφάνεια την ανοίγετε σε χοντρό φύλλο. Κόβετε με κουπ-πατ στα σχήματα που θέλετε (για να μην κολλάει η ζύμη στο κουπ πατ βουτάτε το κάθε φορά σε αλεύρι). Μεταφέρετε με σπάτουλα τα κομμένα μπισκότα στις λαμαρίνες. Μαζεύετε τα υπολείμματα της ζύμης και ξαναανοίγετε ένα φύλλο. Αν έχει μαλακώσει πολύ, την ξαναβάζετε στην κατάψυξη και συνεχίζετε με το άλλο κομμάτι ζύμης.

Ψήνετε τα μπισκότα μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν χρώμα, γύρω στα 15 λεπτά, αλλάζοντας τη θέση των λαμαρινών στη μέση του χρόνου. Όταν θα βγουν από τον φούρνο θα είναι μαλακά. Θα τα μεταφέρετε με το αντικολλητικό χαρτί σε σχάρες και θα τα αφήσετε να κρυώσουν πριν αρχίσετε να τα ζωγραφίζετε.

Για το γλάσο

- **210 γρ. ζάχαρη άχνη**
- **1 ασπράδι από μεγάλο αυγό**

- **χρώματα ζαχαροπλαστικής**

(αυτή η ποσότητα θα φτάσει για να στολίσσετε τα μισά περίπου από τα μπισκότα)

Χτυπάτε στο μίξερ τη ζάχαρη και το ασπράδι μέχρι να σφίξει και να τριπλασιαστεί σε όγκο. Προσθέτετε κουταλιά-κουταλιά νερό συνεχίζοντας να χτυπάτε μέχρι να γίνει μια λευκή κρέμα και να μην αφήνει κορφές όταν σηκώνετε τα χτυπητήρια. Όσο περισσότερο νερό βάλετε, τόσο πιο ρευστό θα είναι το γλάσο, γι' αυτό δοκιμάστε την υφή πριν από κάθε νέα προσθήκη. Μοιράστε το γλάσο σε μικρά μπολάκια και χρωματίστε το κάθε ένα με διαφορετικά χρώματα.



Photo: smashedpeasandcarrots.blogspot.gr

Προμηθευτείτε πινέλα και οδοντογλυφίδες για να τραβάτε γραμμές και ό,τι άλλο νομίζετε... αφήστε την φαντασία του ζωγράφου που κρύβετε μέσα σας ελεύθερη!

Σημείωση: Πρέπει να ομολογήσω ότι τα γλασαρισμένα μπισκότα είναι πολύ γλυκά και για τα δικά μου γούστα είναι καλύτερα για διακόσμηση παρά για φάγωμα. Γι' αυτό προτείνω να γλασάρετε τα μισά ή και λιγότερα και να απολαύσετε τα υπόλοιπα ως σκέτα μπισκότα με τον καφέ.

Πηγή: bostanistas.gr