



Τις

μέρες που η θρησκευτική παράδοση συναντάει επισήμως τις πιο προσεγμένες γεύσεις, στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος μπαίνουν οι λιχουδιές και οι γαστριμαργικοί πειρασμοί. Η απόλαυσή τους δεν εμπίπτει σε καμία διευρυμένη εντολή, τουναντίον επιβάλλεται εθιμικά αφού η προσφορά τους προορίζονταν από παλιά για τον Άγιο και τον Χριστό.

Περισσότερο από στολίδια, λαμπρόνια και χιόνια κάποτε, οι γιορτές των Χριστουγέννων είναι μυρωδιές, αναμονή, δώρα, άχνη και μέλι, μουσική, αγκαλιές, φιλιά, η έξαψη της προετοιμασίας και το γιορτινό φαγητό σε τραπέζι στρωμένο με αγάπη.

Από το γουρουνόπουλο και τα αλλαντικά της ελληνικής κουζίνας μέχρι τις

δανεικές γεμιστές γαλοπούλες και τα κυνήγια, ο γευστικός διάλογος των κύριων πιάτων χωράει όλα τα ευωδιαστά και τα νόστιμα που βγάζει ο φούρνος και η κατσαρόλα, αρκεί η κουζίνα να μοσχομυρίζει για 12 μέρες (απ' τα Χριστούγεννα ως τα Φώτα) και οι γωνιές των σπιτιών να κρύβουν πιατέλες με γλυκιές εκπλήξεις. Στην γνωστική πρακτική και 'παράδοσή' του randespani εν προκειμένω, ακολουθούν 12 κύρια πιάτα για την τελευταία έμπνευση και οι συνταγές για να γίνουν απλώς τέλεια.

## 12 κύρια πιάτα για χριστουγεννιάτικο μενού

1. [Γαλοπούλα γεμιστή με κάστανα και κουκουνάρι](#). Από τις πρώτες συνταγές του randespani, η αγαπημένη μου γαλοπούλα χωρίς κιμά και ρύζι, ροδοψημένη, τραγανή ζουμερή εσωτερικά παραμένει η κλασική βασίλισσα των επιλογών.
2. [Κοτόπουλο γεμιστό](#). Ζουμερό και με γεύση που αφήνει τη γλύκα στο στόμα, το πιο ευωδιαστό κοτόπουλο ντυμένο κατάλληλα γιορτινά με τη συνταγή Γάλλου σεφ.
3. [Γουρουνόπουλο γάλακτος με τραγανή πέτσα](#). Η συνέχεια της παράδοσης στην πιο εύγευστη και τρυφερή εκδοχή της συνοψίζεται στο κρακελάρισμα του δέρματος μικρού γουρουνιού. Εξαιρετικά απλή εκτέλεση.
4. [Ψαρονέφρι σε σφολιάτα με γέμιση από μανιτάρια](#). Εντυπωσιακό στο σερβίρισμα, εξαιρετικά νόστιμο και πρακτικό στην προετοιμασία. Το πιάτο που άφησε κανέναν ασυγκίνητο.
5. [Πάπια με πορτοκάλι](#). Το πιάτο του παλιότερου μεγάλου έρωτα των προσκλήσεων σε ωριμότερη επαναφορά που αξίζουν οι γιορτινές εμφανίσει μιας μεγάλης κυρίας.  
Σατομπριάν με μαρσάλα, καπνιστό σε φύλλα δάφνης. Επειδή η απλότητα ξέρει πως να είναι πολυτελής χωρίς φανφάρες και αυτοκαμαρώματα. Η απογείωση του γευστικού μίνιμαλ.
6. [Σατομπριάν με μαρσάλα, καπνιστό σε φύλλα δάφνης](#). Επειδή η απλότητα ξέρει πως να είναι πολυτελής χωρίς φανφάρες και αυτοκαμαρώματα. Η απογείωση του γευστικού μίνιμαλ.
7. [Φασιανός ψητός με μήλα, αχλάδια και κολοκύθα](#). Ροδοκοκκινισμένος, τραγανός και ζουμερός δίπλα στα γλυκά φρούτα, φασιανός σερβιρισμένος με πουρέ αχλαδιού και άρωμα βανίλιας που θα ήθελε και ο πιο εγκρατής Άγιος!
8. [Χήνα με γέμιση λουκάνικο & σύκα](#). Αρχέτυπο χριστουγεννιάτικο έδεσμα, η διάσημη για το υπέροχο λίπος της χήνα, το προσφέρει στην συνταγή στις πατάτες, οι οποίες ψήνονται μ' αυτό και μαζί της, αφού αποκτήσουν ανάγλυφη επιφάνεια για να γίνουν πιο τραγανές.
9. [Ελάφι σπάλα, σιγομαγειρεμένο με κόκκινο κρασί και σοκολάτα](#). Εξαιρετικό πιάτο με μεστή γεύση που αναδεικνύει τον καλύτερο συνδυασμό που υπάρχει

για το κρέας του ελαφιού: τη σοκολάτα!

10. [Φιλέτο ελαφιού γουέλιγκτον](#). Το υπέροχο φιλέτο του ελαφιού en croute με μανιτάρια και πατέ χήνας που μπορεί επίσης να εκτελεστεί με φιλέτο μοσαχαριού και να είναι εξίσου απολαυστικό.
11. [Χοιρινό γεμιστό με σύκα και ρόδι σε σάλτσα πορτοκαλιού](#). Χαρούμενο πιάτο και γιορταστικό, με το χοιρινό κρέας να αγκαλιάζει τη γλύκα της γέμισης όσο πλεεί σε πελάγη πορτοκαλένιας αγαλίαςης.
12. [Μοσχάρι κυδωνάτο χιώτικο με πιλάφι](#). Σιγομαγειρεμένο με λευκό κρασί μοσχαρίσιο κρέας, σερβιρισμένο δίπλα στα ερωτικά καραμελωμένα κυδώνια, με πιλάφι που περιέχει και κριθαράκι.

**Πηγή:** [pandespani.com](http://pandespani.com)