



ΓΛΥΚΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό κάστανα**
- 1 κιλό ζάχαρη**
- ½ ποτήρι νερό**
- 2 κουτ. σούπας γλυκόζη**
- ¼ κουτάλι του γλυκού ξινό**
- 10 γαρύφαλλα**
- 1 ξυλάκι κανέλα**
- 1 φυσιγγιο βανίλια**

Εκτέλεση:

Επιλέγουμε κάστανα σκισμένα ή χαράζουμε το επάνω μέρος όσων είναι κλειστή η φλούδα και τα βάζουμε να βράσουν για 5-7 λεπτά, τα κατεβάζουμε και τα καθαρίζουμε. Στην κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό, τη βανίλια ,τη γλυκόζη ,το ξινό και τη ζάχαρη, βράζουμε και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και προσθέτουμε τα κάστανα. Μόλις πάρει την πρώτη βράση κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά. Την επόμενη μέρα βράζουμε πάλι και μόλις δούμε το σιρόπι να δένει κλείνουμε την εστία. Την επόμενη μέρα βράζουμε πάλι το γλυκό αφού προσθέσουμε μέσα σε τούλι την κανέλα και κάνουμε το οριστικό δέσιμο του σιροπιού .

Καλή επιτυχία

Χαλιαμπάλια Ουρανία

Στόμιο



ΣΟΥΠΙΕΣ ΓΙΑΧΝΙ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ :

1 κιλό σουπιές

1 κιλό κάστανα

2 κιλά κρεμμύδια

2 φρέσκιες ντομάτες

1 κουταλιά πελτέ ντομάτας

Αλάτι, πιπέρι, κανέλα, τρία φύλλα δάφνης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε τις σουπιές για δεκαπέντε περίπου και κρατάμε το ζουμί τους. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια μέχρι να καραμελώσουν, προσθέτουμε τις βρασμένες σουπιές και τις πολτοποιημένες ντομάτες με τον πελτέ, στη συνέχεια μετακινούμε το μείγμα σε μια γάστρα, προσθέτουμε τα βρασμένα κάστανα και τα μπαχαρικά. Σκεπάζουμε το φαγητό με το ζουμί από τις σουπιές και σιγοψήνουμε στους 180 βαθμούς.

Καλή επιτυχία

Κατράνη Γιούλα



ΚΑΣΤΑΝΟΜΠΟΜΠΟΤΑ ΜΕ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΑ ΦΕΤΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό καστανάλευρο**
- ½ κιλό κίτρινο αλεύρι**
- 1 κιλό κατσικίσια φέτα**
- ½ λίτρο λάδι**
- 1 μπέικινπάουντερ**
- 2 αυγά**
- Αλάτι**

Εκτέλεση:

- **Λαδώνουμε το ταψί της κουζίνας μας με ελαιόλαδο.**
- **Αναμειγνύουμε τα δυο είδη άλευρων με το μπέικινπάουντερ.**
- **Το υπόλοιπο λάδι το αναμειγνύουμε με ένα λίτρο νερό και το αλάτι**
- **Πασπαλίζουμε το λαδωμένο ταψί μας εναλλάξ με τα άλευρα και το λαδόνερο ως να γίνει μια λεπτή στρώση.**
- **Ρίχνουμε την τριμμένη φέτα και συνεχίζουμε να πασπαλίζουμε από πάνω με τα άλευρα και το λαδόνερο .**
- **Στο τέλος χτυπάμε τα δυο αυγά με το ελαιόλαδο και περιχύνουμε από πάνω**

Καλή επιτυχία

Κατράνη Γιούλα



ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό μοσχάρι χτένι ή ποντίκι**
- ½ κιλό κάστανα βρασμένα**
- 2 καρότα κομμένα σε ροδέλες**
- 1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο**
- 1 σκελίδα σκόρδο**
- ½ κούπα ελαιόλαδο**
- 1 φλυτζάνι του καφέ κρασί κόκκινο**
- 1 φύλλο δάφνης**
- 1 κουτάλι της σούπας μέλι καστανιάς**
- Αλάτι, πιπέρι, ξύλο κανέλας**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε τα κάστανα για είκοσι περίπου λεπτά στη συνέχεια τα καθαρίζουμε και προσπαθούμε να τα κρατήσουμε ολόκληρα. Σοτάρουμε το κρέας αφού το έχουμε κόψει σε μικρά κομματάκια με το μισό ελαιόλαδο κατόπιν ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το φύλλο δάφνης, τα καρότα την κανέλα και σβήνουμε με κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε μισό λίτρο νερό και το αφήνουμε να βράσει και περίπου σαράντα λεπτά σε σιγανή φωτιά

Στη συνέχεια μεταφέρουμε από την κατσαρόλα το κρέας σε μία γάστρα (προαιρετικά πήλινη) ρίχνουμε μέσα τα κάστανα το υπόλοιπο λάδι, αλάτι, πιπέρι και το μέλι. Το σκεπάζουμε και το βάζουμε στο φούρνο για είκοσι περίπου λεπτά να ψηθούν όλα τα υλικά μαζί.

Καλή επιτυχία

Κεραμέα Μάχη

Ποταμιά



ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

500 γραμμάρια κουβερτούρα σοκολάτα

40 περίπου κάστανα

2 κουταλιές ηλιέλαιο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε και καθαρίζουμε τα κάστανα όχι πολύ για να βγούνε ολόκληρα (περίπου είκοσι λεπτά). Κατόπιν βάζουμε σε Μπεν Μαρί σε σιγανή φωτιά τη σοκολάτα να λιώσει. Μόλις λιώσει η σοκολάτα βουτάμε ένα ένα τα κάστανα και τα βγάζουμε με ένα πιρούνι επάνω σε μία λαδόκολλα. Αφού κρυώσουν είναι έτοιμα για κέρασμα. Τα τοποθετούμε σε ένα καθαρό αεροστεγές κουτί και τα διατηρούμε για αρκετό καιρό.



ΜΠΑΡΕΣ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΟ – ΣΟΚΟΛΑΤΑ & ΞΗΡΟΥΣ ΚΑΡΠΟΥΣ

ΥΛΙΚΑ:

300 γραμμάρια κουβερτούρα σοκολάτα

250 γραμμάρια κάστανα βρασμένα και τριμμένα

Σταφίδες, βρώμη και καρύδια

2 κουταλιές ηλιέλαιο

2 κουταλιές μέλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε Μπεν Μαρί προσθέτουμε το λάδι και τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε. Στη συνέχεια αδειάζουμε όλο το μείγμα σε λαδόκολλα το τετραγωνίζουμε το αφήνουμε να κρυώσει και το κόβουμε τετράγωνα μπάρες.

Καλή επιτυχία

Κεραμέα Μάχη

Ποταμιά



ΓΛΥΚΟ ΚΑΣΤΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 κιλό κάστανα βρασμένα και ξεφλουδισμένα
- 1 κιλό ζάχαρη
- 3 ποτήρια νερό
- 1 ξυλάκι κανέλας
- ½ λεμόνι
- 2 βανίλιες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Βράζουμε τα κάστανα δέκα λεπτά για να μπορέσουμε να τα καθαρίσουμε ολόκληρα. Όταν είναι έτοιμα τα βάζουμε μαζί με την ζάχαρη, το νερό και την κανέλα να βράσουν για 20-25 λεπτά το σιρόπι αρχίζει να δένει (το δοκιμάζουμε σε ένα πιάτο εάν στέκονται οι σταγόνες σιροπιού), κατόπιν ρίχνουμε το μισό λεμόνι και τις βανίλιες. Το σερβίρουμε σε αποστειρωμένα βαζάκια όπως είναι καυτό και το γυρίζουμε ανάποδα έως ότου να κρυώσουν. Το γλυκό μας είναι έτοιμο.

Σημείωση: Εάν θέλουμε στο τέλος αντί για γλυκόζη μπορούμε να βάλουμε δυο κουταλιές σούπας καστανόμελο, σχηματίζει απίστευτη γεύση.

Καλή επιτυχία
Κεραμέα Μάχη
Ποταριά



ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΟΥΝΟ ΣΤΙΦΑΔΟ ΜΕ ΚΑΣΤΑΝΑ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 2 κιλά αγριογούρουνο**
- 1 κιλό κάστανα καθαρισμένα**
- ½ κούπα ελαιόλαδα**
- 2 σκελίδες σκόρδο**
- 3 ξερά κρεμμύδια χοντροκομμένα**
- 2 ½ κούπες κρασί κόκκινο**
- ½ φλυτζάνι ξύδι**
- 2 φύλλα δάφνης**
- 1 κουταλιά μέλι**
- 2 ξυλάκια κανέλα**
- 1 κουταλιά της σούπας πελτέ ντομάτας**
- Αλάτι, πιπέρι λίγο μπαχάρι**

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Κόβουμε σε μερίδες το αγριογούρουνο. Πλένουμε πολύ προσεκτικά (από την προηγούμενη μέρα το πρωί) για να φύγει το αίμα και η μυρωδιά, βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ το νερό, το ξύδι και ένα φύλλο δάφνης και το αφήνουμε έως το βραδυ

στο ψυγείο. Το βράδυ το ξεπλένουμε καλά και το βάζουμε πάλι σε ένα μπολ με το κρασί, το δαφνόφυλλο τα σκόρδα, το μπαχάρι, το πιπέρι και το αφήνουμε όλη την νύχτα στο ψυγείο για να αρωματιστεί από την μαρινάδα. Την επόμενη μέρα στραγγίζουμε τη μαρινάδα και την κρατάμε. Βάζουμε το μισό λάδι στη φωτιά ρίχνουμε τα κρεμμύδια, τα σκόρδα να σωταριστούν και κατόπιν τα κομμάτια του κρέατος, προσθέτουμε το πελτέ ντομάτας και περιχύνουμε με τη μαρινάδα το λάδι. Τα αδειάζουμε όλα στη γάστρα και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για δυόμιση ώρες περίπου με κλειστό το καπάκι της γάστρας. Αφού μαλακώσει στις δυο ώρες ξεσκεπάζουμε ρίχνουμε τα κάστανα προσεκτικά και το αφήνουμε άλλη μίση ώρα στο φούρνο για να μελώσει αφού προηγουμένους ρίξουμε μία κουταλιά της σούπας μέλι.

Καλή επιτυχία

Κεραμέα Μάχη

Ποταμιά