

Χριστόψωμο



Την παραμονή των Χριστουγέννων, οι νοικοκυρές της **Αστυπάλαιας**, ζυμώνουν το **χριστόψωμο** με ένα καρύδι στη μέση για καλή τύχη. Το χριστόψωμο είναι ένα έθιμο που παρατηρούμε σε πάρα πολλά νησιά των Δωδεκανήσων, αλλά και σε πολλές περιοχές της Ελλάδας. Κάθε τόπος είχε τη δική του παραλλαγή.

Υλικά

- 1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 φακελάκια μαγιά
- 1/2 κ.γλ. αλάτι
- 2 κ.γλ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. γλυκάνισο
- 3-4 κομματάκια μαστίχα θρυμματισμένη
- 1/2 κ.γλ. μαχλέπι σκόνη
- 1 καρύδι
- λίγο σουσάμι
- λίγο βούτυρο και αλεύρι για να αλείψουμε το ταψί

Εκτέλεση

Βράζουμε το γλυκάνισο με δυο φλιτζάνια νερό και κρατάμε το ζουμί. Σε μια λεκάνη ρίχνουμε το αλεύρι, τη μαγιά, το αλάτι και τη ζάχαρη, ενώ προσθέτουμε τη μαστίχα και το μαχλέπι και σιγά σιγά το νερό του γλυκάνισου. Ζυμώνουμε απαλά μέχρι να γίνει η ζύμη, να ενοποιηθεί σε μια ομοιογενή μπάλα. Αφήνουμε τη ζύμη να φουσκώσει, σκεπάζοντάς την. Στη συνέχεια βουτυρώνουμε ένα ταψάκι και το αλευρώνουμε. Βάζουμε μέσα τη ζύμη, έχοντας κρατήσει λίγη από αυτήν, για να φτιάξουμε ο στολισμό του Χριστόψωμου. Από το ζυμάρι που έχουμε κρατήσει, φτιάχνουμε δύο κορδόνια τα οποία τοποθετούμε πάνω στο ψωμί σε σχήμα σταυρού. Στολίζουμε με ένα καρύδι στο κέντρο, πασπαλίζουμε με το σουσάμι και βάζουμε να ψηθεί σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για μια ώρα.

Τα ακούμια



Στη **Σύμη** αντί για βασιλόπιτα, την Πρωτοχρονιά φτιάχναν τα ακούμια. Μέσα σε ένα από τα ακούμια έβαζαν μια χρυσή λίρα ή ένα «ναπολεόντειο» ή ένα «κωνσταντινάτο» ή μια «κοσμάρα» (το φλουρί).

Υλικά

1 κιλό αλεύρι 70%
1 φλιτζάνι βρασμένο ρύζι καρολίνα
2 φακελάκια μαγιά
1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
Μισό ποτηράκι ούζο ή μαστίχα
Μισό ποτηράκι χυμό πορτοκαλιού
Μισό ποτηράκι ελαιόλαδο εκλεκτό
1 φλιτζανάκι ξύσμα πορτοκαλιού
1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη
Λίγη κανέλα
Νερό χλιαρό
Για το τηγάνισμα σπορέλαιο
Για το πασπάλισμα λίγη κανέλα

Εκτέλεση

Σε ένα μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά και στο τέλος ρίχνουμε σιγά σιγά το αλεύρι. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να γίνει ένας χυλός με βελούδινη υφή. Σε ένα βαθύ τηγάνι ρίχνουμε αρκετό λάδι και μόλις ζεσταθεί καλά με το κουτάλι παίρνουμε μικρές ποσότητες από το χυλό και τις ρίχνουμε στο τηγάνι. Τηγανίζουμε και γυρίζουμε με κουτάλα ή πιρούνι και από την άλλη πλευρά μέχρι να χρυσίσουν. Βάζουμε ένα απορροφητικό χαρτί για να μαζέψει το πολύ λάδι σε μια πιατέλα και βγάζουμε εκεί τα ακούμια. Σερβίρουμε πασπαλίζοντας με κανέλα.

Τα αμυγδαλωτά



Τα αμυγδαλωτά προσφέρονταν σε κάθε γιορτή στα Δωδεκάνησα. Συναντάμε αμυγδαλωτά κυρίως στη **Λέρο, την Πάτμο** (όπου ονομάζονται απιδάκια), στην **Κάσο και τη Ρόδο**, αλλά και αλλού. Αρωματίζονται κυρίως με ροδόνηρο. Σε πολλές από αυτές τις συνταγές προστίθεται και φρυγανιά στο μείγμα αμυγδάλου για να προσδώσει σώμα.

Υλικά

1 κιλό ζάχαρη
1 κιλό αμυγδαλόψιχα
7 πικραμύγδαλα
2 φλιτζάνια νερό
Χυμό λεμονιού
Ζάχαρη άχνη

Εκτέλεση

Βάζουμε σε μέτρια φωτιά το νερό, τη ζάχαρη και λίγες σταγόνες λεμόνι. Όταν

«δέσει», ρίχνουμε την αμυγδαλόψιχα, ανακατεύουμε και όταν αρχίζει να ξεκολλά από την κατσαρόλα κατεβάζουμε από τη φωτιά. Μόλις πάρει θερμοκρασία δωματίου πλάθουμε μικρές μπαλίτσες. Πασπαλίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε.

Τα εφτάζυμα



Την παραμονή των Χριστουγέννων στα χωριά της Κω ζύμωναν σιταρένιο αλεύρι κι έπλαθαν τα «κουλλούργια», τις «κουλλούρες» (γιορτινά ψωμιά), τα «ξύσματα» (ψωμιά σιταρένια, ζυμωμένα με ξυσμένη μυζήθρα και μυρωδικά), καθώς και τα «αφρένα» ή «εφτάζυμα» (αρωματισμένα ψωμιά, που το προζύμι τους γίνεται με τον αφρό βρασμένων ρεβιθιών και

φύλλων δάφνης). Όλα αυτά ήταν παραλλαγές χριστόψωμου.

Στη Κάλυμνο, το δώρο της νύφης προς την πεθερά για την Πρωτοχρονιά ήταν το ξύσμα. Κάθε νύφη έπρεπε να φτιάξει και να πάει την Πρωτοχρονιά το ξύσμα για την πεθερά της. Ήταν ένα μεγάλο εφτάζυμο επτά -οκτώ φορές μεγαλύτερο από το κανονικό. Το ξύσμα το συνόδευε το κουλούρι και ένα πιάτο με γλυκίσματα ή μια χλωρή μυζήθρα.

Υλικά

1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις
200 γρ. ρεβίθια πούδρα
20 γρ. μαγιά
3 γρ. γλυκάνισος τριμμένος
100 γρ. ζάχαρη
100 γρ. λάδι
600 γρ. νερό

Εκτέλεση

Διαλύουμε τη μαγιά σε λίγο χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά στο μίξερ, μαζί με τη διαλυμένη μαγιά, μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ζυμώνουμε για 10 λεπτά μέχρι να δημιουργήσουμε αφράτη ζύμη. Χωρίζουμε τη ζύμη και πλάθουμε μικρά καρβελάκια. Βουτυρώνουμε το ταψί και τα τοποθετούμε να ξεκουραστούν για 2 ώρες, αφού τα έχουμε αλείψει ελαφρά με λάδι ή κρόκο αυγού. Ψήνουμε στους 180 °C με αέρα για 45-60 λεπτά.

Αρμπασάν



Ένα παραδοσιακό δωδεκανησιακό φαγητό που κυριαρχούσε στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι είναι το Αρμπασάν, αρνάκι με γιαούρτι στο φούρνο.

Υλικά

2 κιλά αρνί σπάλα ή μπούτι
1 ½ κιλό γιαούρτι στραγγιστό
2 κουταλιές βούτυρο κατσικίσιο
2 κουταλιές αλεύρι
Αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε το γιαούρτι, το βούτυρο και το αλεύρι και με αυτό το χυλό περιχύνουμε το αλατοπιπερομένο κρέας μέσα στο ταψί. Ψήνουμε στο φούρνο για 4 ώρες σε μέτρια θερμοκρασία.