



*Μύρισε
Χριστούγεννα!*



Και αυτόν τον Δεκέμβριο η Γιώτης καλωσορίζει τα Χριστούγεννα προσφέροντας τις πιο απολαυστικές προτάσεις για το γιορτινό σας τραπέζι! Περιηγηθείτε στο νέο μας e-cookbook και ανακαλύψτε τις πιο γλυκές αγαπημένες χριστουγεννιάτικες συνταγές όπως κουραμπιέδες, μελομακάρονα, δίπλες! Αλλά και τις πιο λαχταριστές αλμυρές λιχουδιές όπως ταρτάκια με μανιτάρια και κιμά, κίς με σπανάκι και τυρί κατσικίσιο που θα κάνουν το χριστουγεννιάτικο τραπέζι σας ...να λάμψει!

Για περισσότερες απολαυστικές συνταγές μπειίτε στο www.sintages-jotis.gr

Βασιλόπιτα με Ξύμη κέικ



Υλικά

- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Φαρίνα Κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ
- 250 γρ. (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο ή μαργαρίνη • 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη FYTRO • 6 αυγά • Ξύσμα από 1 πορτοκάλι • 20 γρ. (4 κουτ. σούπας κονιάκ) • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα εβαπορέ αδιάλυτο • Άχνη Ζάχαρη ΑΝΘΟΣ για το πασπάλισμα

Εκτέλεση

Χτυπάτε στο μπλντ του μίξερ το βούτυρο και προσθέτετε σταδιακά τη Ζάχαρη, τα αυγά, το ξύσμα πορτοκαλιού, το γάλα και το κονιάκ. Στο τέλος προσθέτετε τη Φαρίνα κοσκινισμένη και χτυπάτε άλλο 1 λεπτό. Αδειάζετε το μίγμα σε βουτυρωμένη και αλευρωμένη φόρμα διαμέτρου 30-32 εκ. και ψήνετε 160° -170° C ανάλογα με τον φούρνο (στη μεσαία σάρα).

Tip

Μπορείτε να διακοσμήσετε με ρόδι ή Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ





Μελομακάρονα



Υλικά

- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) ελαιόλαδο • 300 γρ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη Fytro • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) χυμό πορτοκαλί • Ξύσμα από 5 πορτοκάλια
- 40 γρ. (8 κουτ. σούπας) κονιάκ • 1 κουτ. γλυκού κανέλα
- 2 κουτ. γλυκού τριμμένο γαρύφαλλο • 5 γρ. (1κουτ. γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 750 γρ. (6 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 250 γρ. (1 ¼ φλιτζ. τσαγιού) σιμιγδάλι • 500 γρ. καρύδια σε κομματάκια

Υλικά για το σιρόπι

- 400 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μέλι • 300 γρ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη • 300 ml (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) νερό

Εκτέλεση

Χτυπάτε πολύ καλά στο μπολ του μίξερ το ελαιόλαδο με τη Ζάχαρη. Διαλύετε στον χυμό πορτοκαλιού τη σόδα και προσθέτετε όλα τα υλικά στο ελαιόλαδο. Στο τέλος προσθέτετε το Αλεύρι κοσκινισμένο και το σιμιγδάλι. Ζυμώνετε μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά. Πλάθετε τα μελομακάρονα στο σχήμα που θέλετε και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° C για περίπου 30 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο.

Τα σιροπιάζετε με το κρύο σιρόπι και πασπαλίζετε την επιφάνεια με καρύδια.



Κουραμπιέδες



Υλικά

- 1,5 κιλό (12 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 10 γρ. (1/2 φακελάκι) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 100γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) ζάχαρη • 500 γρ. (2 1/2 φλιτζ. τσαγιού) φρέσκο βούτυρο • 500 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) αμύγδαλα καθαρισμένα • 2 αυγά (μόνο τους κρόκους) • 1/2 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο και κανέλα • 1 φάκελος Άχνη Ζάχαρη ΑΝΘΟΣ (για το κοσκίνισμα) • 2 βανίλιες • Λίγο κονιάκ

Εκτέλεση

Καβουρντίζετε τα αμύγδαλα και τα κόβετε σε μικρά κομματάκια. Χτυπάτε στο μίξερ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αφρατέψει το βούτυρο, προσθέτετε τα αμύγδαλα, όλα τα υπόλοιπα υλικά και τέλος το Αλεύρι με το Μπέικιν Πάουντερ (κοσκινισμένα). Ζυμώνετε μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά καλά.

Πλάθετε τους κουραμπιέδες και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για περίπου 20 λεπτά ανάλογα με τον φούρνο. Πασπαλίζετε με τη Ζάχαρη Άχνη όταν είναι χλιαροί.



Δίπλες



Υλικά

- 5 αυγά • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ούζο
- Λίγο αλάτι • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο
- 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις GIOTIS • Μέλι • Καρύδια σε κομματάκια

Εκτέλεση

Βάζετε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά και ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη ζύμη. Αφήνετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για μισή ώρα περίπου και μετά κόβετε μικρά μπαλάκια, τα οποία ανοίγετε με πλάστη και τα τυλίγετε σε ρολό. Τηγανίζετε τις δίπλες σε καυτό λάδι και τις αφήνετε σε σχάρα να στραγγίσουν. Πασπαλίζετε με μέλι και κομματάκια καρυδιού.





Μπακλαβάς με σοκολάτα



Υλικά

- 14 φύλλα κρούστας • 500 γρ. (4 φλιτζ. τσαγιού) καρύδια
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα • 1 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο τριμμένο
- 300 γρ. (1 ½ φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο • 20 γαρύφαλλα ολόκληρα

Για το σιρόπι

- 600 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη • 500 ml (2 ½ φλιτζ. τσαγιού) νερό
- 60 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) γλυκόζη • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) κονιάκ
- 1 βανίλια • 100 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Κακάο ΓΙΩΤΗΣ

Εκτέλεση

Σε ένα βουτυρωμένο μεγάλο τετράγωνο ταψί απλώνετε ένα φύλλο κρούστας, το αφήνετε να εξέχει από τα τοιχώματα, αλείφετε με βούτυρο και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία για άλλες 3 φορές. Θρυμματίζετε 2 φύλλα και τα πασπαλίζετε από πάνω. Απλώνετε τη μισή ποσότητα καρύδι, την κανέλα και το γαρύφαλλο. Σκεπάζετε με 4 φύλλα ακολουθώντας την αρχική διαδικασία, θρυμματίζετε 2 φύλλα και τα απλώνετε από πάνω μαζί με το υπόλοιπο καρύδι. Γυρίζετε τα φύλλα από τα τοιχώματα προς τα μέσα, τα βουτυρώνετε και απλώνετε από πάνω τα άλλα 2 φύλλα και βουτυρώνετε. Κόβετε τον μπακλαβά σε κομμάτια και διακοσμείτε κάθε κομμάτι με 1 γαρύφαλλο. Ψήνετε στους 170-180° C για 50 λεπτά περίπου. Βάζετε τα υλικά για το σιρόπι σε κατσαρολάκι να πάρουν μία βράση. Μόλις ψηθεί ο Μπακλαβάς τον περιχύνετε με το ζεστό σιρόπι.



Τάρτα Black Forest



Υλικά για βάση τάρτας

- 125 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 60 γρ. (3 κουτ. σούπας) Ζάχαρη Ακατέργαστη Fytro • 1/4 κουτ. του γλυκού Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ • 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο, κομμένο σε κύβους • 1 αυγό

Υλικά για γέμιση

- 1 μεγάλο βάζο κεράσια στραγγισμένα • 2 κουτ. σούπας Κορν φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ • 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη Fytro • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος • 1 αυγό • 1 φάκελο Κουβερτούρα σε Σταγόνες ΓΙΩΤΗΣ • 1 φάκελο Gamni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 15 γρ. (2 κουτ. σούπας) λικέρ κεράσι- προαιρετικό

Εκτέλεση

Βάζετε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά για τη βάση και ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη μαλακή ζύμη. Ανοίγετε μία στρογγυλή βάση και την απλώνετε σε μία φόρμα τάρτας διαμέτρου 26-28 εκ, την τρυπάτε με ένα πιρούνι και τη βάζετε στο ψυγείο για μισή ώρα να ξεκουραστεί. Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200° C και ψήνετε για 15 λεπτά περίπου και την αφήνετε να κρυώσει. Σε μια κατσαρόλα, βάζετε τον χυμό των κερασιών και τον αφήνετε να βράσει μέχρι να μειωθεί στο μισό. Σε άλλη κατσαρόλα βάζετε τη Ζάχαρη, το Κορν Φλάουρ διαλυμένο στη κρέμα γάλακτος, το αυγό, τον χυμό κερασιού και το λικέρ και τα αφήνετε να βράσουν ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να πήξουν λίγο. Κατεβάζετε από τη φωτιά, προσθέτετε τη Κουβερτούρα και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει. Προσθέτετε τα κεράσια (αφού κρατήσετε 10 για γαρνίρισμα) και συνεχίζετε το ανακατεύετε. Απλώνετε την κρέμα πάνω από την ψημένη τάρτα και βάζετε το γλύκισμα στο ψυγείο για 4 ώρες περίπου. Πριν το σερβίρετε ετοιμάζετε το Gamni σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού, γαρνίρετε την τάρτα και διακοσμείτε με τα κερασάκια που έχετε κρατήσει.





Μπισκότια με Cranberries και φιστίκια



Υλικά

- 250 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 10 γρ. (1/2 φακελάκι) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) Ζάχαρη Ακατέργαστη Fytro
- 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο • 1 αυγό • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 1 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας • 3/4 φλιτζ.τσαγιού αποξηραμένα cranberries
- 3/4 φλιτζ.τσαγιού ανάλατα φιστίκια αιγίνης

Εκτέλεση

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180° C. Βάζετε στο μπολ του μίξερ το Αλεύρι, το Μπέικιν Πάουντερ, τη Ζάχαρη και το βούτυρο και χτυπάτε για ένα λεπτό. Προσθέτετε το αυγό, το γάλα και τη βανίλια και συνεχίζετε το χτύπημα άλλα 2 λεπτά σε χαμηλή ταχύτητα. Ανακατεύετε τα cranberries και τα φιστίκια με τη ζύμη και κάνετε 2 κυλίνδρους, τους βάζετε στο ταψί και ψήνετε για 35 λεπτά. Τα αφήνετε να κρυσώσουν και μετά κόβετε σε φέτες πάχους 2 εκ. Ψήνετε στους 180° C για 15 λεπτά ακόμα.





Σπαγγέτι με διάφορα μανιτάρια αρωματισμένα με εστραγκόν και σμπουλέτ



Υλικά

- 1 πακέτο Σπαγγέτι Silueta Fytro • 100 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μανιτάρια άσπρα • 100 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μανιτάρια μορχέλες • 100 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μανιτάρια μαύρες τρομπέτες • 100 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) μανιτάρια πορτοσί • 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) ζωμός κοτόπουλου
- 150 ml (3/4 φλιτζ. τσαγιού) κρασί σαμπανιζέ • 3 τεμάχια κρεμμυδάκια φρέσκα • 3 κλωνάρια εστραγκόν
- 20 γρ. σμπουλέτ • 50 γρ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) ηλιέλαιο
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Sour Sauce • Αλάτι, Πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τα μανιτάρια και τα κόβετε σε κομματάκια. Σωτάρετε στο ηλιέλαιο το φρέσκο κρεμμυδάκι και τα μανιτάρια. Σβήνετε με το κρασί και αφού εξατμιστεί προσθέτετε τον ζωμό, τα αρωματικά σε κομματάκια και τη sour sauce και συνεχίζετε το βράσιμο για 5-10 λεπτά. Ετοιμάζετε τα Σπαγγέτι Silueta Fytro και τα ανακατεύετε με τη σάλτσα μανιταριών.





Καστανό ρύζι με κοτόπουλο και λουκάνικο



Υλικά

- 1 στήθος κοτόπουλο κομμένο σε κομμάτια • 2 σκελίδες σκόρδο φιλοκομμένες • 25 γρ. (5 κουτ. σούπας) ελαιόλαδο • 1 λουκάνικο Λευκάδας κομμένο σε κύβους • 1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
- 1 πιπεριά πράσινη • 500 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) Καστανό Ρύζι Fytro • Ρίγανη • Σπόροι κύμινου • Καπνιστή πάπρικα • Αλάτι

Εκτέλεση

Βράζετε το Καστανό Ρύζι Fytro μέχρι να μαλακώσει. Μαρινάρετε σε μια μεγάλη κατσαρόλα το κοτόπουλο με το σκόρδο, τη ρίγανη, το κύμινο και το αλάτι και το ψήνετε περίπου 30 λεπτά. Στο ίδιο τηγάνι σοτάρετε το λουκάνικο για 2 λεπτά περίπου μέχρι να βγουν τα αρώματά του. Προσθέτετε το κρεμμύδι και την πιπεριά και μαγειρεύετε για περίπου 4 λεπτά. Προσθέτετε το Ρύζι και την πάπρικα και σοτάρετε για 1 λεπτό. Προσθέτετε και το κοτόπουλο και ανακατεύετε.





Κις με σπανάκι και τυρί κατσικίσιο



Υλικά για τη βάση της τάρτας

- 280 γρ. (2 1/4 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 25 γρ. (1 1/4 κουτ. σούπας) αλάτι
- 150 γρ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο, κομμένο σε κύβους
- 6-7 κουτ. σούπας παγωμένο νερό

Υλικά για γέμιση τάρτας

- 2 κουτ. σούπας βούτυρο
- 1 κιλό σπανάκι
- 200 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) γραβιέρα τριμμένη
- 4 αυγά
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κρέμα γάλακτος
- 300 γρ. τυρί κατσικίσιο κομμένο σε ροδέλες
- Αλάτι, Πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζετε στο μπολ του μίξερ όλα τα υλικά για τη βάση και ζυμώνετε μέχρι να γίνει μία ομοιόμορφη μαλακή ζύμη. Ανοίγετε μία στρογγυλή βάση και την απλώνετε σε μία φόρμα τάρτας διαμέτρου 26-28 εκ., την τρυπάτε με ένα πιρούνι και τη βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα να ξεκουραστεί. Βάζετε το σπανάκι σε μία κατσαρόλα με νερό να πάρει μία βράση, το σουρώνετε και το περικινείτε με 2 κουταλιές σούπας βούτυρο. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180° C και ψήνετε για 15 λεπτά περίπου. Σε ένα μπολ ανακατεύετε τα αυγά, προσθέτετε το σπανάκι και τα υπόλοιπα υλικά και απλώνετε το μίγμα στη ζύμη της τάρτας. Ψήνετε για 20 λεπτά. Βγάζετε την τάρτα από τον φούρνο απλώνετε από πάνω τα κομμάτια του τυριού και συνεχίζετε το ψήσιμο για 10 λεπτά ακόμα.



Ταρτάκια με μανιτάρια και κιμά



Υλικά

- 375 γρ. (3 φλιτζ. τσαγιού) Αλεύρι για Όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ • 10 γρ. (1/2 φακελάκι) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 200 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) βούτυρο κομμένο σε κύβους • 1 αυγό χτυπημένο • 50 ml (1/4 φλιτζ. τσαγιού) νερό • 20 γρ. (4 κουτ. σούπας) λευκό ξύδι • 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) γάλα • 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα • 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο • 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 100 γρ. (1 φλιτζ. τσαγιού) μανιτάρια, ψιλοκομμένα • 500 γρ. χοιρινός κιμάς
- 1/4 κουτ. γλυκού γαρύφαλλο τριμμένο • 1 αυγό • Αλάτι, Πιπέρι

Εκτέλεση

Βάζετε στο μπολ του μίξερ το Αλεύρι, το Μπέικιν Πάουντερ και το βούτυρο και ζυμώνετε μέχρι να γίνει το μίγμα σαν τρίμμα. Προσθέτετε το αυγό, το νερό και το ξύδι και συνεχίζετε το ζύμωμα μέχρι να γίνει μία μπάλα. Τυλίγετε τη ζύμη με πλαστική μεμβράνη και τη βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα περίπου. Σε ένα μπολ ανακατεύετε το αυγό με το γάλα. Σε ένα τηγάνι, τσιγαρίζετε το κρεμμύδι και το σκόρδο στο λάδι. Προσθέτετε τα μανιτάρια και σιγοβράζετε μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά. Βάζετε και τον κιμά και συνεχίζετε το μαγείρεμα προσθέτοντας αλάτι και πιπέρι. Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180° C. Ανοίγετε τη ζύμη, κόβετε στρογγυλά κομμάτια και τα τοποθετείτε σε ατομικά φορμάκια για τάρτες. Αλείφετε τη ζύμη με το μίγμα γάλακτος και αυγού. Μοιράζετε τη γέμιση στα ταρτάκια και τα κλείνετε από πάνω με ένα άλλο στρογγυλό κομματάκι ζύμης. Ψήνετε περίπου 30 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να γίνει χρυσή.





Χριστουγεννιάτικη σαλάτα με πλιγούρι, ρόδι, μανιτάρια και γαλοπούλα



Υλικά

- 1 κουτί Πλιγούρι Fytro
- 1 μεγάλο ρόδι
- 100 γρ. (2 φλιτζ. τσαγιού) άσπρα μανιτάρια φρέσκα
- 300 γρ. βραστή γαλοπούλα
- 60 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) κουκουναίρι καβουρδισμένο
- 1.κουτ. σούπας ξύδι balsamico
- 2 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 100 γρ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ρύζι Καστανό Fytro
- 2 βερίκοκα (προαιρετικά)
- Αλάτι, Πιπέρι

Εκτέλεση

Ετοιμάζετε το Πλιγούρι και το Καστανό Ρύζι Fytro σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στο κουτί. Καθαρίζετε τα ρόδια και φιλοκόβετε τα βερίκοκα. Ξεφλουδίζετε τα μανιτάρια. Φιλοκόβετε τη γαλοπούλα. Ανακατεύετε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Ετοιμάζετε τη βινεγκρέτ με το ξύδι και το λάδι, προσθέτετε αλάτι και πιπέρι και περιχύνετε τη σαλάτα σας.

Tip

Μπορείτε να συνοδεύσετε τη σαλάτα με γαλοπούλα ή κοτόπουλο

