



Τα μελομακάρονα της Εύβοιας

Κατά τη διάρκεια των Χριστουγέννων γίνεται ένας άτυπος πόλεμος. Από τη μια βρίσκεται η φατρία αυτών που αγαπούν τα μελομακάρονα κι από την άλλη συναντάμε αυτούς που αγαπούν τους κουραμπιέδες. Στατιστικά μιλώντας, η πρώτη ομάδα αποδεικνύεται πάντα μεγαλύτερη κι είναι αναμενόμενο: η μυρωδιά των Χριστουγέννων είναι ταυτόσημη με τα αρώματα της κανέλας, των ξηρών καρπών και το μελιού, άλλωστε.

Στην αναζήτησή μου για τα καλύτερα δείγματα του είδους στα Ζαχαροπλαστεία της πόλης, η οποία θα αποτυπωθεί σε προσεχές αφιέρωμα, έπεσα πάνω σε μια συνταγή. Και αυτό ήταν μια έκπληξη για μένα γιατί δεν μου την έδωσε ένας Ζαχαροπλάστης, αλλά τα παιδιά που εργάζονται στο αποστακτήριο του Σπυρόπουλου στη Νότιο Εύβοια. Οι ίδιοι την αγαπούν πολύ, καθώς ανήκει στη γιαγιά Βασιλική, η οποία στις γιορτές έφτιαχνε πολύ νόστιμα μελομακάρονα και χρησιμοποιούσε «κονιάκ» στην συνταγή. Έτσι αποκαλούσε η ίδια το brandy, φυσικά. Κάποια Χριστούγεννα ξεκίνησε να φτιάχνει τα μελομακάρονα και διαπίστωσε ότι δεν είχε ούτε για δείγμα και ήταν αδύνατο να βρει εκείνη τη στιγμή. Στο ντουλάπι όμως ανακάλυψε πως είχε ένα μπουκάλι από τα πρώτα παλαιωμένα τσίπουρα που είχαν εμφανιστεί τα παιδιά της στο αποστακτήριο και – ελλείψει άλλης εναλλακτικής – έβαλε αυτό στα μελομακάρονα. Ενώ αρχικά είχε τις αμφιβολίες της, τελικά το αποτέλεσμα άρεσε πολύ και στην γιαγιά αλλά και σε όσους τα δοκίμασαν και έτσι καθιερώθηκε η εκδοχή με το παλαιωμένο τσίπουρο.

Η αρχική συνταγή (τη βλέπετε στη φωτογραφία) προοριζόταν για έναν λόχο (η γιαγιά Βασιλική δεν έφτιαχνε γλυκά μόνο για την οικογένεια, αλλά και για φίλους και γείτονες, ενώ συμπεριλάμβανε και αλισίβα, δηλαδή σταχτόνερο), οπότε χρειάστηκε να γίνουν κάποιες αναπροσαρμογές στην ποσότητα των υλικών, προκειμένου να τη δημοσιεύσω. Αν αποφασίσετε να τη φτιάξετε και να κάνετε το σπίτι σας να μυρίσει Χριστούγεννα, σας προτρέπω θερμά να στηρίξετε τη Βόρειο Εύβοια και να πάρετε λάδι, μέλι και καρύδια από μικρούς παραγωγούς που επλήγησαν από τις φωτιές του καλοκαιριού.



Η ΣΥΝΤΑΓΗ

Υλικά για την ζύμη

- 1 ποτήρι του νερού λάδι
- 2 σφηνάκια παλαιωμένο τσίπουρο Σπυρόπουλος
- 1/3 ποτήρι χυμό πορτοκαλιού
- ½ φλιτζάνι τσαγιού ζάχαρη
- 1 κουτάλι της σούπας τριμμένο πορτοκάλι, μανταρίνι, λεμόνι
- ½ κουταλάκι κοφτό του γλυκού κανέλα
- ½ κουταλάκι κοφτό του γλυκού γαρύφαλλο
- ½ κουτάλι κοφτό του γλυκού σόδα
- 1 κουτάλι του γλυκού baking powder
- 1 φλιτζάνι καρύδι τριμμένο
- 2½ ποτήρια αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Υλικά για το σιρόπι

- 1 ποτήρι νερό
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού μέλι
- 1 ξύλο κανέλα
- 2-3 γαρύφαλλα
- Δύο φέτες λεμονιού

Εκτέλεση

Ρίχνουμε σε ένα μεγάλο μπολ το λάδι και ανακατεύουμε με την ζάχαρη για πολύ ώρα μέχρι να λιώσει. Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκαλιού αφού έχουμε διαλύσει την σόδα μέσα. Ρίχνουμε και το τσίπουρο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Προσθέτουμε την κανέλα, το γαρύφαλλο και τα τριμμένα εσπεριδοειδή και κατόπιν σταδιακά το κοσκινισμένο αλεύρι με το baking powder, ζυμώνοντας με το χέρι. Βάζουμε αλεύρι μέχρι η ζύμη να είναι εύπλαστη, μαλακή και αρκετά λιπαρή. Κόβουμε μικρά κομμάτια από το ζυμάρι και πλάθουμε τα μελομακάρονα, τα βάζουμε στο ταψί, τα τρυπάμε απαλά με ένα πιρούνι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο για περίπου 25 λεπτά στους 180 ο C. Αφού τα βγάλουμε από τον φούρνο τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς. Σε μία κασαρόλα ρίχνουμε τα υλικά για το σιρόπι και τα αφήνουμε να βράσουν σε σιγανή φωτιά για 15 λεπτά. Στη συνέχεια βουτάμε λίγα-λίγα τα κρύα μελομακάρονα στο ζεστό σιρόπι και τα βάζουμε σε πιατέλα. Πασπαλίζουμε με το τριμμένο καρύδι. Καλές γιορτές.

