

Γιορτή Μεσσηνιακής Γαστρονομίας 2019

Παραδοσιακές τοπικές συνταγές με υλικά και τεχνικές του σήμερα

ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΓΥΝΑΙΚΩΝ ΒΛΑΧΟΠΟΥΛΟΥ

“ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ ΒΛΑΧΟΠΛΑΪΚΑ”

Υλικά:

2 ποτήρια νερού λάδι
1 ποτήρι νερού κρασί
1 κουταλιά σούπας ζάχαρη
1 Baking powder
Αλεύρι όσο πάρει
Ζύμη (Μέτρια προς Μαλακή)

Γέμιση:

Καρύδι περασμένο στο multi
Κανέλα και γαρύφαλλο

Εκτέλεση:

Τα βάζουμε όλα μαζί, τα ανακατεύουμε και ζυμώνουμε.
Πέρνουμε λίγη ζύμη στη χούφτα μας, κάνουμε μία λακουβίτσα, βάζουμε γέμιση μέσα και το κλείνουμε σαν μισοφέγγαρο. Όταν ψηθούν τα βγάζουμε και ρίχνουμε ζάχαρη άχνη.
Ψήνονται 30 λεπτά στους 180° .

“ΠΕΤΙΜΕΖΟΠΙΤΑ ”

Υλικά:

- 1 ποτήρι πετιμέζι
- 1 ποτήρι νερό
- 1 ποτήρι ζάχαρη
- 1 ποτήρι πορτοκαλάδα
- 1.5 ποτήρι λάδι
- 1 κουταλάκι γλυκού κανελογαρύφαλλο
- 1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
- 1 κιλό αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 1 ποτήρι ψίχα καρυδιού (ψιλοκομμένη)
- Σουσάμι

Εκτέλεση:

Ανακατεύουμε όλα μαζί και ψήνουμε για μία ώρα στους 180° βαθμούς.

“ΣΚΑΛΤΣΟΥΝΙΑ ΜΑΝΙΑΤΙΚΑ ”

Υλικά για Ζύμη:

3 κούπες αλεύρι για όλες τις χρήσεις
2 κουταλάκια Baking powder
1 κούπα σπορέλαιο
2 κουταλιές σούπας μέλι
λίγο χλιαρό νερό

Υλικά για τη Γέμιση:

Καβουρδίζουμε 1 φακελάκι σουσάμι
300 γρ. χοντροκομμένα καρύδια
Σταφίδες μαύρες και ξανθές

Εκτέλεση:

Για να ενωθούν τα υλικά μεταξύ τους ρίχνουμε 4 κουταλιές μέλι ή μαρμελάδα σύκο. Πλάθουμε λεπτό φύλλο και με μία κούπα φτιάχνουμε στρογγυλά φιλαράκια. Βάζουμε λίγη γέμιση και το κλείνουμε σαν μισοφέγγαρο. Το πιέζουμε με ένα πιρούνι για να ενωθούν οι άκρες. Ψήνουμε στους 180° για 20'. Όταν τα βγάλουμε, αφού κρυώσουν τα ραντίζουμε με ροδόνερο και ρίχνουμε ζάχαρη άχνη.

“ΚΟΥΛΟΥΡΙΑ ΚΡΑΣΙΟΥ”

Υλικά:

2 ποτήρια νερού λάδι
1 ποτήρι νερού κρασί ροζέ
1 ποτήρι νερού ζάχαρη
1 κουταλάκι νερού αμμωνία
1 κουταλάκι του γλυκού σόδα
1 Baking powder
Λίγο γαράφαλλο
Λίγο κανέλα
Λίγο σουσάμι

Εκτέλεση:

Τα ζυμώνουμε και τα πλάθουμε. Τα ψήνουμε 24' στους 180° στον αέρα.