**Συνταγή για μελομακάρονα!**

Τα Χριστούγεννα έφτασαν! Οι διακοπές επιτέλους ξεκινάνε. Οι γιορτές αυτής τις εποχής είναι γεμάτες αρώματα, χρώματα και όμορφες εικόνες. Όμως ένα ακόμα από τα καλά αυτής της γιορτής είναι τα υπέροχα γλυκά! Προσωπικά λατρεύω τα γλυκά. Και ιδικά τα χριστουγεννιάτικα. Το αγαπημένο μου χριστουγεννιάτικο γλυκό είναι το μελομακάρονο. Για αυτό και σήμερα θα σας μάθω πώς να φτιάξετε νοστιμότατα μελομακάρονα.

**Υλικά:**

* 240 γραμ. ηλιέλαιο ή καλαμποκέλαιο
* 240 γραμ. ελαιόλαδο ελαφρύ
* 50 γραμ. κονιάκ
* 160 γραμ. χυμός φρέσκο πορτοκάλι
* 1 κ.γλ. κοφτό σόδα μαγειρικής
* 200 γραμ. ψιλή κρυσταλλική ζάχαρη
* 1 κοφτό κ.γλ. γαρύφαλλο
* 2 κοφτά κ.γλ. κανέλα
* ξύσμα από 2 πορτοκάλια ακέρωτα
* 900 γραμ. αλεύρι γ.ο.χ
* 2 κοφτά κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
* **Για το σιρόπι**
* 400 γραμ. ζάχαρη
* 400 γραμ. νερό
* 400 γραμ. μέλι θυμαρίσιο
* ½ λεμόνι (ακέρωτο)
* αλεσμένο φυστίκι Αιγίνης ή καρύδι
* Σε άλλο μπολ βάζουμε το ελαιόλαδο, το ηλιέλαιο , το κονιάκ, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρίφαλο, το ξύσμα πορτοκαλιού.
* Με σύρμα τα ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί και να λιώσει η ζάχαρη.
* Διαλύουμε τη μαγειρική σόδα στο χυμό πορτοκαλιού, ανακατεύουμε να αρχίσει η αντίδραση και τη ρίχνουμε στο μείγμα.
* Ανακατεύουμε με το σύρμα τα υλικά.
* Τέλος ρίχνουμε μέσα στο μείγμα το αλεύρι σταδιακά και ανακατεύουμε στην αρχή με το σύρμα. Όταν αρχίσει και σφίγγει η ζύμη, αναδιπλώνουμε τη ζύμη με το χέρι απαλά.
* Δεν παιδεύουμε το μείγμα για πολύ ώρα αν θέλουμε να βγουν αφράτα ώστε να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι.
* Η ζύμη για μελομακάρονα πρέπει να είναι αφράτη λαδερή και απαλή.
* Αν έχετε χρόνο, αφήστε τη ζύμη σκεπασμένη για 15΄ στον πάγκο. Όσο πιο πολύ ξεκουράζεται, τόσο πιο ωραία πλάθονται μετά.

**Πάμε να τα πλάσουμε παρέα τα μελομακάρονα**

* Παίρνουμε κομμάτι ζύμης σε μέγεθος καρυδιού και ξεκινάμε να τα πλάθουμε. Τα αραδιάζουμε στο ταψί αραιά μεταξύ τους. Το ταψί για τα μελομακάρονα δε χρειάζεται αντικολλητικό χαρτί γιατί η ζύμη είναι αρκετά λιπαρή και δεν κολλάνε.
* Ελαφρά πατάμε με πιρούνι την επιφάνεια τους και κάνουμε σχέδια και τρυπούλες. Αυτό θα βοηθήσει να ρουφήξουν σωστά το σιρόπι αφού ψηθούν.
* Αφού πλάσουμε τα δυο πρώτα ταψιά, τα βάζουμε στο φούρνο.
* Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στη μεσαία σχάρα στον αέρα για περίπου 25΄ στους 160 ºC.
* Είναι έτοιμα όταν ροδίσουν καλά και γίνουν τραγανά. Άλλωστε η μυρωδιά τους θα σας σπάσει τη μύτη. Τότε θα καταλάβετε ότι είναι έτοιμα.
* Τα αφήνουμε να κρυώσουν καλά, να κρυώσουν τελείως.

Εγώ φτιάχνω μεγάλες ποσότητες κάθε χρόνο και τα σιροπιάζω λίγα λίγα όποτε τελειώνουν.

Τα ψημένα μελομακάρονα σαν της γιαγιάς τα διατηρώ μέσα σε μεγάλο αεροστεγές κουτί και τα στρώνω σειρά σειρά με λαδόκολλα ενδιάμεσα για να μην τρίβονται.

**Για το σιρόπι**

* Βάζουμε το μέλι και τα υπόλοιπα υλικά σε κατσαρόλα και από την ώρα που θα πάρουν βράση, βράζουμε 3΄.
* Ξαφρίζουμε τον αφρό που σχηματίζεται στην επιφάνεια του σιροπιού.
* Αφού βράσει το σιρόπι το αφήνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία. Η ένταση της εστίας να είναι στο 1 ή στο 2, ίσα που να τρέμει και να σιγοβράζει το σιρόπι.
* Σιροπιάζουμε.
* Βουτάμε τα μελομακάρονα στο σιρόπι λίγα λίγα κάθε φορά και τα αφήνουμε για περίπου 20 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά.
* Έτσι μελώνουν σωστά, παραμένουν μελωμένα και αφράτα και στο στόμα διαλύονται χωρίς να είναι βαριά σκληρά και να στάζουν σιρόπια.
* Αν τα θέλετε πιο πολύ σιροπιασμένα, απλώστε τα όλα κοντά κοντά σε ένα ταψί και περιχύστε τα με το σιρόπι σιγά σιγά.
* Αφήστε τα μελομακάρονα να τραβήξουν το σιρόπι και να ποτίσουν καλά. Εγώ τα προτιμώ με την πρώτη εκδοχή. Λίγο σιρόπιασμα.

Αφού τα σιροπιάσουμε, όπως ακόμα είναι ζεστά τα πασπαλίζουμε με φιστικί Αιγίνης ψιλοκομμένο ή καρύδι.

Σε πολλές περιοχές το μελομακάρονο πασπαλίζεται με καβουρδισμένο σουσάμι και καρύδι.

Και κάπως έτσι μπορείτε να απολαύσετε μελομακάρονα και να τους καταπλήξετε όλους με τις ικανότητες σας στην ζαχαροπλαστική.

**-Μαρία Τσαντάνη**

**Πηγές:**

[Μελομακάρονα της Αργυρώς | Συνταγή | Argiro.gr](https://www.argiro.gr/recipe/melomakarona/)

[https://www.argiro.gr › Συνταγές](https://www.argiro.gr/recipe/melomakarona/)