**Πασχαλινές Συνταγές**

**Κατσικάκι με πατάτες στο φούρνο  
*Για το Κατσίκι:***

4 κλ. Κατσικάκι   
Αλάτι   
Πιπέρι   
6 σκ. Σκόρδο   
1 κ.γ. Πάπρικα γλυκιά  
250 γρ. Λευκό κρασί   
200 γρ. Νερό   
4 κλων. Ρίγανη   
1 κ.σ. Βούτυρο  
1 τμχ. Λεμόνι   
3 κλων. Θυμάρι   
1 κ.σ. Μέλι  
1 κ.σ. Μουστάρδα

***Για τις Πατάτες:***

4-5 τμχ. Πατάτες   
Αλάτι   
Πιπέρι   
1 κ.σ. Ελαιόλαδο  
2 κ.σ. Μέλι  
1 κ.σ. Μουστάρδα  
1 κούπα Νερό

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.  
Παίρνουμε ένα ταψί ανάλογο για να χωράει το κατσικάκι μας και το βουτυρώνουμε. Παίνουμε το κατσικάκι μας και το τρυπάμε με το μαχαίρι σε διάφορα μέρη ώστε να βάλουμε μέσα τις σκελίδες του σκόρδου. Λιώνουμε το βούτυρο της συνταγής και το ρίχνουμε πάνω στο κατσικάκι. Αλατοπιπερώνουμε αρκετά καλά, ρίχνουμε και την πάπρικα και τρίβουμε με τα χέρια μας καλά να πάει παντού το αλάτι, το πιπέρι και η πάπρικα. Βάζουμε το κατσικάκι στο ταψί. Ρίχνουμε μέσα το κρασί και το νερό. Απλώνουμε από πάνω τη ρίγανη και το θυμάρι και τις ροδέλες λεμονιού. Κλείνουμε το ταψί μας καλά με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε στο προθερμασμένο φούρνο. Ψήνουμε για περίπου 2.5 - 3 ώρες στον αέρα στους 180 βαθμούς. Στις 2 ώρες ψησίματος ανοίγουμε και ελέγχουμε το κρέας μας. Στις 2.5 ώρες ψησίματος βγάζουμε από το φούρνο και το ανοίγουμε. Αλοίφουμε με μουστάρδα το κρέας και απλώνουμε 1 κ.σ. μέλι. Επιστρέφουμε το κρέας στο φούρνο ανοιχτό και ψήνουμε μέχρι να μελώσει, 15 - 20 λεπτά περίπου ανάλογα τον φούρνο. Ελέγχουμε το ψήσιμο και κλείνουμε το φούρνο μόλις είναι έτοιμο. Θέλουμε να υπάρχει λίγο ζουμάκι στο ταψί και το κατσικάκι να έχει μελώσει και όχι να ξεροψηθεί. Οι πατάτες μας θα χρειαστούν περίπου 1.5 ώρα ψήσιμο στο φούρνο μαζί με το κατσικάκι. Οπότε θα πρέπει να υπολογίσουμε πότε θα τις ξεκινήσουμε.. Παίρνουμε λοιπόν τις πατάτες και τις πλένουμε πολύ καλά εφόσον τις θέλουμε με τη φλούδα τους. Τις κόβουμε σε μεγάλα κομμάτια και τις σωτάρουμε σε καυτό λάδι με μία κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε κατά προτίμηση και αφού πάρουν χρώμα ρίχνουμε στο τηγάνι το νερό βραστό, το μέλι και τη μουστάρδα. Ανακατεύουμε καλά και μόλις πιεί το νερό και καραμελώσουν οι πατάτες, τις μεταφέρουμε στο ταψί με το κατσικάκι στο φούρνο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 1.5 ώρα.

**Μαγειρίτσα αυγολέμονο  
Υλικά:**

1 κιλό συκωταριά  
1/2 κιλό έντερα  
1 κρεμμύδι  
1 σκελίδα σκόρδο  
2 κ.σ. Ελαιόλαδο  
1 ματσάκι κρεμμυδάκι φρέσκο  
2 κ.σ. άνηθο  
1/2 κ.σ. μαϊντανό  
1 μαρούλι  
50 γρ. ρύζι γλασσέ  
αλάτι  
πιπέρι  
ρίγανη  
2 λεμόνια  
3 αυγά  
Νερό  
50 γρ. λευκό κρασί  
1 κ.σ. Βούτυρο

Ξεκινάμε την προετοιμασία μας από την προηγούμενη μέρα για να μας βοηθήσει στην παρασκευή της σούπας. Πλένουμε πολύ καλά τα έντερα και τα αφήνουμε σε νερό με ξύδι για μία ώρα. Καθώς περιμένουμε, βάζουμε τη συκωταριά κάτω από τρεχούμενο νερό και αφήνουμε μέχρι το νερό που βγαίνει από κάτω να είναι καθαρό. Καθαρίζουμε τη συκωταριά και κρατάμε τα κομμάτια που μας αρέσουν. Παίρνουμε μια κατσαρόλα και βάζουμε μέσα την συκωταριά και τα έντερα. Ρίχνουμε ξύδι και νερό ίσα να τα σκεπάζει. Αφήνουμε να πάρει μια βράση και μετά πετάμε το νερό και επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι το νερό που βράζει να μην αφρίζει. Αφού πλέον δεν αφρίζει το νερό, κάνουμε το τελικό βράσιμο. Βράζουμε για 45 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσουν για να τα χρησιμοποιήσουμε την επόμενη μέρα.  
Την επόμενη μέρα, πριν ξεκινήσουμε τη μαγειρίτσα, κάνουμε προετοιμασία τα κοψίματα. Ψιλοκόβουμε τη συκωταριά και τα έντερα όπως μας αρέσει. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τον άνηθο και τον μαϊντανό, κόβουμε σε πιο χοντρά κομμάτια το φρέσκο κρεμμύδι και το μαρούλι.  
Παίρνουμε μια κατσαρόλα με 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και σωτάρουμε πρώτα τα εντόσθια. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και λίγο παραπάνω ρίγανη. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ανακατεύουμε για 2 λεπτά μέχρι να γυαλίσει το κρεμμύδι και σβήνουμε με το κρασί. Αφήνουμε να φύγει το αλκοόλ και ρίχνουμε το βούτυρο. Προσθέτουμε λίγο νερό ίσα να τα σκεπάζει και αφήνουμε να βράσει χωρίς καπάκι για 7 λεπτά. Στη συνέχεια, αφού εξατμιστεί το περισσότερο νερό, προσθέτουμε το μαρούλι, το κρεμμυδάκι, τον άνηθο και τον μαϊντανό. Ανακατεύουμε και βάζουμε νερό 1 δάχτυλο παραπάνω από τα υλικά μας. Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το ρύζι. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να βράσει για 30 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία. Μόλις βράσει και έχει μαγειρευτεί το ρύζι, κλείνουμε τη φωτιά και προετοιμάζουμε το αυγολέμονο. Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ 1 αυγό ολόκληρο και 2 κρόκους. Με ένα μίξερ χειρός, χτυπάμε καλά μέχρι να αφρίσουν τα αυγά. Προσθέτουμε και τον χυμό από τα 2 λεμόνια. Με μια κουτάλα, παίρνουμε ζουμί από τη σούπα και προσθέτουμε σιγά σιγά στο μπολ με τα αυγά. Χτυπάμε διαρκώς με το μίξερ. Προσθέτουμε κουτάλα κουτάλα για να μην κόψει το αυγολέμονο. Αφού βάλουμε σχεδόν όλο το ζουμί, μεταφέρουμε το αυγολέμονο στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε απαλά κουνώντας την κατσαρόλα με τα χέρια μας. Δοκιμάζουμε τη σούπα μας και αναλόγως διορθώνουμε αν χρειαστεί τη γεύση. Σερβίρουμε με φρέσκο άνηθο και ρίγανη.

**Κοκορέτσι στη σούβλα**2 συκωταριές από αρνάκι γάλακτος (2.5 κιλά περίπου)  
5 εντεριές  
Μπόλια αρνίσια  
5 γρ. πιπέρι κόκκους  
4 γρ. πάπρικα γλυκιά  
4 γρ. σουμάκ  
1 κ.σ. ρίγανη  
42 γρ. θαλασσινό αλάτι  
100 γρ. ελαιόλαδο

Καρυκεύουμε μόνο τη συκωταριά την οποία έχουμε κόψει σε μεγάλα κομμάτια ή όπως επιθυμεί ο καθένας. Τέλος προσθέτουμε το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε. Αφήνουμε 2 ώρες τουλάχιστον ή όλο το βράδυ να μαριναριστεί.  
Παιρνάμε τη συκωταριά ένα ένα τα κομμάτια στη σούβλα. Ταυτόχρονα έχουμε βάλει τη μπόλια σε χλιαρό νερό για να μαλακώσει και να ανοίγει εύκολα. Αφού σουβλίσουμε τα κομμάτια, τυλίγουμε με τη μπόλια αρκετά καλά. Αυτό μας δίνει γεύση γιατί έχει αρκετά λιπαρά που είναι γλυκά. Επίσης τυλίγεται το έντερο πιο εύκολα. Για να τυλίξουμε με έντερο, αρχικά περνάμε το έντερο κατά μήκος της σούβλας. Δεν χρειάζεται να σφίξουμε το έντερο πάνω στο κοκοτέρσι. Θέλουμε να τυλίγουμε χαλαρά. Αραιά στην αρχή για να σταθεροποιηθεί. Ψήνουμε σε δυνατή φωτιά από την αρχή, να είναι χαμηλά. Το κοκορέτσι είναι έτοιμο όταν αρχίζει και αφρίζει. Θέλουμε η θερμοκρασία του εσωτερικού να είναι γύρω στους 95 – 100 βαθμούς. Θα χρειαστεί περίπου 2 ώρες.

**Κλέφτικο  
Υλικά:**1 κιλό ψαχνό από αρνίσιο μπούτι + 500 γρ. ψαχνό από αρνίσια σπάλα, σε κομμάτια των 2-3 εκ.  
60 γρ. μέλι θυμαρίσιο  
1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά, σε σκόνη   
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες  
1/2 κουτ. σούπας ρίγανη ξερή  
1/2 κουτ. σούπας μαντζουράνα ξερή  
ξύσμα από 1 λεμόνι  
χυμός από 2 λεμόνια  
1 μέτριο ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ  
200 ml λευκό, ξηρό κρασί  
500 ml ζωμός λαχανικών ή νερό  
2 πιπεριές Φλωρίνης, σε μικρά καρέ  
2 πράσινες πιπεριές κέρατο, σε ψιλά καρέ  
300 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση  
2-3 μέτριες πατάτες, σε μικρά κομμάτια  
300 γρ. κεφαλοτύρι, σε μικρά κομμάτια  
4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι  
70 ml ελαιόλαδο  
αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Βάζουμε τα κομμάτια του κρέατος σε ένα μεγάλο μπολ.  
Χτυπάμε στον πολυκόφτη το μέλι, την πάπρικα, το σκόρδο, τη ρίγανη, τη μαντζουράνα, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αδειάζουμε το μείγμα στο μπολ με το κρέας και ανακατεύουμε πολύ καλά με τα χέρια μας, ώστε τα κομμάτια να καλυφθούν παντού. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C, στη λειτουργία του αέρα.  
Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το κρέας για 5-6 λεπτά, μέχρι να ροδίσει παντού καλά. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και αλατοπίπερο και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά, μέχρι το κρεμμύδι να μαραθεί. Σβήνουμε με το κρασί, αφήνουμε για 4-5 λεπτά για να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε τον ζωμό (ή το νερό). Αφήνουμε να πάρει μία καλή βράση σε δυνατή φωτιά και αποσύρουμε το σκεύος από το μάτι της κουζίνας.  
Στρώνουμε ένα μεγάλο, διπλό κομμάτι λαδόκολλας στον πάγκο της κουζίνας.  
Στο κέντρο της βάζουμε τις πιπεριές, τα ντοματίνια, τις πατάτες και τα κομμάτια του κρέατος, μαζί με λίγα από τα νόστιμα υγρά του σκεύους. Από πάνω σκορπίζουμε τα κομμάτια του τυριού και παραχώνουμε στο κρέας τα κλωνάρια θυμαριού. Τυλίγουμε καλά τις λαδόκολλες, ώστε να φτιάξουμε πακέτο, και το δένουμε σε διάφορα σημεία με σπάγκο. Έπειτα τυλίγουμε όλο το πακέτο με αλουμινόχαρτο, σφιχτά.  
Βάζουμε το πακέτο σε μια σχάρα στερεωμένη πάνω σε ταψί και φουρνίζουμε. Ψήνουμε για περίπου 2 ώρες, μέχρι το κρέας να μαλακώσει καλά. Βγάζουμε το ταψί με τη σχάρα από τον φούρνο και ανοίγουμε προσεκτικά το πακέτο από την επάνω μεριά, κόβοντας και τους σπάγκους. Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 200°C. Ξαναβάζουμε προσεκτικά το ταψί με τη σχάρα και το ανοιγμένο πακέτο στον φούρνο και ψήνουμε για άλλα 15-25 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το κρέας.  
Αδειάζουμε προσεκτικά το περιεχόμενο του πακέτου σε μεγάλη πιατέλα, σκορπίζουμε φυλλαράκια από φρέσκια μαντζουράνα (ή ρίγανη) και ξύσμα λεμονιού και σερβίρουμε. **Παπούδα  
Υλικά:**1 συκωταριά  
2 κρεμμύδια ξερά  
2-3 κρεμμυδάκια φρέσκα  
1 κ.σ. βούτυρο  
1 κούπα ρύζι καρολίνα 150 γρ. νερό  
1 μπόλια  
ελαιόλαδο  
αλάτι  
πιπέρι  
1-2 κλωνάρια δυόσμο  
3 κεσεδάκια γιαούρτι  
5 αυγά

Βράζουμε τη συκωταριά μέχρι που να μην αφρίζει σε νερό με ξύδι. Στη συνέχεια, αφού δεν αφρίζει άλλο, βράζουμε περίπου 40 λεπτά. Στεγνώνουμε καλά και ψιλοκόβουμε τα κομμάτια.  
Σε ένα τηγάνι, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και το βούτυρο και σοτάρουμε τα κρεμμύδια. Έπειτα βάζουμε τη συκωταριά, αφήνουμε 2 λεπτά και προσθέτουμε το ρύζι. Ανακατεύουμε μέχρι να γυαλίσει και προσθέτουμε το νερό και το δυόσμο. Αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία να πιεί τα νερά. Παίρνουμε μια μπόλια και τη χωρίζουμε σε κομμάτια. Προσθέτουμε σε κάθε κομμάτι 3 κ.σ. γέμιση. Τυλίγουμε μπαλίτσα και τοποθετούμε σε ταψί με το κλείσιμο προς τα κάτω. Τρυπάμε λίιγο τα μπαλάκια από επάνω και ρίχνουμε στο ταψί 1 ποτήρι νερό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 για περίπου 40 λεπτά. Μέχρι να ψηθεί, σε ένα μπολ ανακτεύουμε τα αυγά με το γιαούρτι και αλατοπίπερο. Αφού ψηθεί, ρίχνω το μείγμα γιαουρτιού από επάνω και ξαναψήνω άλλα 10 λεπτά, μέχρι να πάρει χρώμα το φαγητό.

**Τσουρέκια Γιάννης Χαλκίδης  
Προζύμι:**200 γρ Αλεύρι Super Αμερικής  
160 γρ Νωπή Μαγιά Ζαχαροπλαστικής  
200 γρ Νερό  
100 γρ Γάλα αγελαδινό πλήρες 3,5 % λιπαρά  
1 κ.σ. ζάχαρη από τη συνταγή  
**Τσουρέκι:**2 κιλά Αλεύρι Super Αμερικής  
620 γρ. ζάχαρη  
400 γρ. Νερό  
240 γρ. βούτυρο αγελαδινό  
200 γρ. γάλα  
40 γρ. γλυκόζη  
5 αυγά   
20 γρ. αλάτι  
4 γρ. μαστίχα  
15 γρ. μαχλέπι  
10 γρ. κακουλέ  
ξύσμα από 2 πορτοκάλια  
**Γυάλισμα:**1 κρόκος  
1 κ.σ. νερό

**Για το προζύμι:** Ζεσταίνουμε ελαφρώς το γάλα με το νερό ( περίπου 30-35 βαθμούς). Προσθέτουμε σε ένα μπολ τη μαγιά με τη ζάχαρη, Μέσα θα βάλουμε το γάλα με το νερό και ανακατεύουμε καλά να διαλυθεί η μαγιά. Τέλος βάζουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε περίπου 45 λεπτά με μία ώρα.  
**Ζυμάρι :** Όσο περιμένουμε το προζύμι,σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το βούτυρο, το νερό, τη ζάχαρη, τη γλυκόζη και το γάλα και ζεσταίνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Εκεί θα προσθέσουμε και τα αρωματικά μας, κακουλέ, μαχλέπι, μαστίχα και ξύσματα. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει λίγο το μείγμα, να φτάσει περίπου 27 βαθμούς.  
Στον κάδο του μίξερ, βάζουμε τα αυγά χτυπημένα, το αλεύρι κοσκινισμένο, αλάτι και το μείγμα από το κατσαρολάκι. Ανακατεύουμε με τον γάντζο λίγο να ενσωματωθούν τα υλικά και μετά βάζουμε το προζύμι. Ανακατεύουμε στην αργή ταχύτητα για 7 λεπτά και μετά σε μέτρια προς δυνατή για άλλα 12-15 λεπτά. Δεν θέλουμε το ζυμάρι να φτάσει πάνω από 28 βαθμούς θερμοκρασία στο χτύπημα. Αν δούμε ότι ανεβαίνει η θερμοκρασία του ζυμαριού, σταματάμε και συνεχίζουμε αφού πέσει η θερμοκρασία. Βάζουμε το ζυμάρι σε ανάλογο μπολ και αφήνουμε να φουσκώσει για 1- 1.30 ώρα σε ζεστό μέρος.   
Αφού φουσκώσει, χωρίζουμε το ζυμάρι σε τμήματα των 750 γραμμαρίων. Κάθε τμήματα το χωρίζουμε σε 3 ίσα μέσρη των 250 γραμμαρίων. Κάνουμε μπαλάκια και αφήνουμε 5 λεπτά να ξεκουραστούν. Στη συνέχεια, ανοίγουμε τα μπαλάκια σε φυτίλια χοντρά και αφήνουμε σκεπασμένα να ξεκουραστούν 15 λεπτά. Πλέκουμε τα τσουρέκια μας με 3 κορδόνια και μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα. Αφήνουμε τα τσουρέκια να φουσκώσουν για περίπου 45-50 λεπτά στους 35 βαθμούς με 75% υγρασία. Εάν δεν έχουμε τη δυνατότητα αυτή, απλά βάζουμε σε κλειστό φούρνο με ένα ταψάκι με βραστό νερό, για να δημιουργήσουμε υγρασία. Αφού φουσκώσουν, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 αντιστάσεις. Αλείφουμε με διάλειμμα κρόκου με νερό και πασπαλίζουμε με σουσάμι ή φιλέ αμυγδάλου. Ψήνουμε για 35 λεπτά. Βγάζουμε και τοποθετούμε σε σχάρα μέχρι να κρυώσουν.

**Πασχαλινά Κουλουράκια  
Υλικά:**150 γρ. βούτυρο αγελαδινό  
100 γρ. βούτυρο βουβαλίσιο ( προαιρετικά, αλλιώς 250 αγελαδινό )  
250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική  
1 κιλό αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
4 αυγά  
2 βανίλιες  
10 γρ. αμμωνία μαγειρική  
1 κ.γ. κόρν φλάουρ  
1 κ.γ. μπέικιν πάουτερ  
ξύσμα από 1 πορτοκάλι  
130 γρ. γάλα  
1 αυγό ( για την επάλυψη )  
**Εκτέλεση:**Βάζουμε στο μίξερ τα βούτυρα και χρησιμοποιώντας το φτερό τα αφρατεύουμε πολύ καλά.  
Στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να γίνει το βούτυρο σαν κρέμα. Προσθέτουμε τα αυγά ένα ένα. Μετά προσθέτουμε το αλεύρι, τις βανίλιες, το ξύσμα, το γάλα, το μπέικιν και την αμμωνία. Ανακατεύουμε σιγά σιγά μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Βγάζουμε από τον κάδο του μίξερ και σχηματίζουμε μια μπάλα. Τυλίγουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα μέχρι να σφίξει καλά. Βγάζουμε από το ψυγείο. Σχηματίζουμε μπαλάκια ισοβαρή περίπου 40 γραμμάρια το καθένα. Αλευρώνουμε ελαφρώς τον πάγκο μας και πλάθουμε τα μπαλάκια σε κουλουράκια ό,τι σχήματος θέλουμε. Είναι σημαντικό να αλευρώσουμε τον πάγκο μας, αλλά θέλει ελάχιστο αλεύρωμα ανά 2-3 κουλουράκια. Τοποθετούμε σε ταψιά με λαδόκολλα. Αλείφουμε με ένα αυγό. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά.  
Αφήνουμε να κρυώσουν πάνω στο ταψί.

**Κουλουράκια Κανέλας Νηστίσιμα  
Υλικά:**150 γρ. χυμός πορτοκάλι  
150 γρ. ζάχαρη  
150 γρ. ελαιόλαδο  
600 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.  
1 κ.γ. μπέικιν σόδα  
1 κ.γ. κανέλα  
λίγο αλάτι  
λίγο ξύδι λευκό (1/2 κ.γ. ξύδι )  
**Εκτέλεση**:   
Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε τη ζάχαρη με το λάδι και το χυμό πορτοκάλι μέχρι να λιώσει. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τη σόδα με το ξύδι και αφήνουμε λίγο να αφρίσει.   
Προσθέτουμε το αλεύρι και την κανέλα και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε μια εύπλαστη ζύμη σφιχτή. Προσέχουμε να μην κάνει σπασίματα στο πλάσιμο. Αφού λοιπόν κάνουμε τη ζύμη, προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς και ξεκινάμε να πλάθουμε τα κουλουράκια μας. Ο καθένας πλάθει σε ότι μέγεθος επιθυμεί, αλλά ιδανικά είναι να παίρνουμε ένα κομμάτι ζυμάρι περίπου 25-30 γραμμάρια. Το κάνουμε μπαλίτσα και το ανοίγουμε σε κορδόνι λεπτό. Σχηματίζουμε το κουλουράκι και τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα. Τα κουλουράκια αυτά δε φουσκώνουν οπότε μπορείτε να τα βάλετε δίπλα δίπλα στο ταψί.  
Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για περίπου 13-15 λεπτά. Τα βλέπουμε ανάλογα με το χρώμα που θέλουμε και το πόσο τραγανά τα θέλουμε.

**Τσίζκεϊκ  
Υλικά :**250 γρ. μπισκότα digestive  
125 γρ. βούτυρο  
900 γρ. τυρί κρέμα  
300 γρ. κρέμα γάλακτος  
90 γρ. άχνη ζάχαρη  
200 γρ. φρούτα του δάσους κατεψ.  
1 κ.σ. νερό  
40 γρ. ζάχαρη

**Συνταγή**: Αρχικά θα κάνουμε τη μαρμελάδα μας γιατί θα χρειαστεί χρόνος να κρυώσει. Παίρνουμε ένα μπολ που μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα μικροκύματα. Βάζουμε μέσα τα κατεψυγμένα φρούτα, το νερό και τη ζάχαρη. Κλείνουμε αεροστεγώς και βάζουμε στα μικροκύματα στα 600 watt για 6 λεπτά. Βγάζουμε και περναμέ να φρούτα από κόσκινο. Πατάμε καλά με ένα κουτάλι, ώστε στο τελός να μας μείνουν μόνο τα κουκούτσια. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.  
Στη συνέχεια θα κάνουμε τη βάση για το τσίζκεϊκ. Λιώνουμε το βούτυρο και θρυμματίζουμε τα μπισκότα. Ενώνουμε τα υλικά και δημιουργούμε τη βάση για το γλυκό μας σε ένα στρόγγυλο τσέρκι με αποσπώμενο πάτο. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να κάνουμε τη κρέμα μας. Στο μπολ του μίξερ, αφρατεύουμε το τυρί κρέμα με την άχνη με το σύρμα. Αφού αφρατέψει ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος σε συνεχή ροή σιγά σιγά. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε μια σφιχτή κρέμα. Βγάζουμε το τσέρκι από το ψυγείο και προσθέτουμε την κρέμα. Κλείνουμε με μεμβράνη και αφήνουμε για 4 ώρες μέχρι να πήξει η κρέμα.  
Πριν σερβίρουμε το τσίζκεϊκ, ανακατεύουμε λίγο την μαρμελάδα και την περιχύνουμε πάνω από το γλυκό. Σερβίρουμε πάντα κρύο.

**Σαλάτα Coleslaw  
Υλικά:**200 γρ. Μαγιονέζα  
50 γρ. Γιαούρτι στραγγιστό  
2 κ.σ. Μουστάρδα dijon  
2 κ.γ. Μηλόξυδο  
3 κ.γ. Ζάxαρη κρυσταλλική  
3/4 κ.γ. Αλάτι  
300 γρ. Λάχανο λευκό   
200 γρ. Λάχανο μώβ   
100 γρ. Καρότο   
1/2 κ.γ. Σέλερι σπόροι   
1 Πράσινο μήλο

Προετοιμάζουμε αρχικά τη σως μαγιονέζας.

Σε ένα μπολ βάζουμε τη μαγιονέζα, το γιαούρτι, τη μουστάρδα, τη ζάχαρη, το μηλόξυδο και το αλάτι. Ανακατεύουμε πολύ καλά και δοκιμάζουμε μήπως χρειαστεί να προσθέσουμε κάτι, ανάλογα με τα γούστα μας.  
Στη συνέχεια τρίβουμε τα λαχανικά μας. Μπορούμε να τα ψιλοκόψουμε αν θέλουμε αλλά το καρότο υποχρεωτικά το τρίβουμε για να είναι πιο όμορφη και πιο εύγευστη η σαλάτα μας. Κόβουμε και το μήλο σε μικρά κυβάκια.  
Συγκεντρώνουμε τα λαχανικά μας και το μήλο και τα ανακατεύουμε με τη σως μαγιονέζας που είχαμε ετοιμάσει. Στήνουμε τη σαλάτα σε ένα πιάτο και από πάνω πασπαλίζουμε με τους τριμμένους σπόρους σέλερι.