***Καρυδόπιτα με γλάσο σοκολάτας***

*Υλικά*

* + 1 κούπα ζάχαρη
	+ 1 κούπα γάλα
	+ ½ κούπα βούτυρο
	+ 2 κούπες καρύδια χοντοκομμένα
	+ 1 κουταλάκι γλυκού κανέλα
	+ ½ κουταλάκι γλυκού γαρύφαλο τριμμένο
	+ 1 ½ κούπα γαλέτα
	+ 1 ½ κούπα αλεύρι
	+ 2 αυγά
	+ 1 κουταλάκι γλυκού σόδα
	+ 3 κουταλάκια γλυκού μπέικεν
	+ 2 κουταλάκια σούπας κονιάκ

*Σιρόπι*

* + 2 κούπες ζάχαρη
	+ 2 κούπες νερό
	+ 1 κουταλιά σούπας λεμόνι

*Γλάσο*

* + 200 γρ. γάλα εβαπορέ
	+ 300 γρ. κουβερτούρα

*Εκτέλεση*

Χτυπάμε δυνατά το βούτυρο με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τα αυγά, το γάλα, την κανέλα, τα γαρύφαλα και το κονιάκ με τη σόδα. Σταματάμε το χτύπημα και ανακατεύουμε ελαφρά με το μείγμα από αλεύρι, γαλέτα και μπέικεν.

Ψήνουμε στους 180 βαθμούς για περίπου μία ώρα. Σιροπιάζουμε το γλυκό ζεστό με το ζεστό σιρόπι, που έχουμε βράσει για πέντε λεπτά.

Λιώνουμε την κουβερτούρα σε χλιαρό γάλα και την περιχύνουμε στο γλυκό με ένα κουτάλι της σούπας.

  **Νικόλας Γκ.**

***Κέικ σοκολάτας***

*Υλικά*

* + 400 γρ. αλεύρι
	+ 220 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
	+ 330 γρ. ζάχαρη
	+ 5 αυγά
	+ 2 κουταλάκια κοφτά μπέικιν πάουντερ
	+ 2 δόσεις βανίλια άρωμα
	+ 160 γρ. σοκολάτα τριμμένη ή 4-5 κουταλιές σούπας κακάο

*Εκτέλεση*

1. Κοσκινίστε το αλεύρι και ανακατέψτε το με το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια.
2. Χτυπήστε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη πολύ καλά μέχρι ν’ ασπρίσει τελείως. Προσθέστε τη ζάχαρη, το κακάο ή τη σοκολάτα τριμμένη και μετά τους κρόκους των αυγών έναν-έναν.
3. Ρίξτε μετά το αλεύρι και τα ασπράδια των αυγών, χτυπημένα σε σφιχτή μαρέγκα, εναλλάξ.
4. Αδειάστε το μείγμα σε καλά βουτυρωμένη φόρμα.
5. Ψήστε το κέικ σε μέτριο φούρνο για ¾ - 1 ώρα περίπου.

 **Ελπίδα Α.**

***Σοκολατένια πανδαισία***

*Υλικά*

* + 200 γρ. ζάχαρη
	+ 150 γρ. βούτυρο
	+ 120 γρ. μαύρη ζάχαρη
	+ 310 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
	+ 360 ml νερό
	+ 2 αυγά
	+ 80 γρ. κακάο
	+ 2 κουτ. του γλυκού υγρή βανίλια ή σκόνη
	+ 1 κουτ. του γλυκού σόδα
	+ 1 κουτ. του γλυκού μπέικιν πάουντερ
	+ ½ κουτ. του γλυκού αλάτι

 *Εκτέλεση*

Χτυπάμε με το μίξερ, τη ζάχαρη, τα αυγά, το βούτυρο και τη βανίλια. Βάζουμε το νερό να βράσει, το κακάο, τη μαύρη ζάχαρη, τα χτυπάμε σε ένα μπολ και τα αφήνουμε να κρυώσει. Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε το αλεύρι, το μπέικιν, τη σόδα και το αλάτι. Τη στιγμή που χτυπάμε τα πρώτα υλικά με το μίξερ, προσθέτουμε τα άλλα δυο μείγματα. Βουτυρώνουμε τη φόρμα, ρίχνουμε το μείγμα και το ψήνουμε στους 170 βαθμούς για 45λ.

 **Μάριος Γκ.**

***Μουστοκούλουρα***

*Υλικά*

* + 3 ποτήρια μούστο
	+ 3 » καλαμποκέλαιο
	+ 3 » ζάχαρη
	+ 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
	+ 1 » σόδα
	+ 1 κουταλάκι γλυκού γαρίφαλο
	+ 1 κουτάλι σούπας κανέλα
	+ Αλεύρι όσο πάρει

*Εκτέλεση*

Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνουν μία ομοιόμορφη ζύμη. Στη συνέχεια πλάθουμε τα μουστοκούλουρα σε ό,τι σχέδια θέλουμε και τα ψήνουμε.

 **Μαρία Β.**

***Σπανακόπιτα***

*Υλικά*

* + 1 κιλό σπανάκια
	+ 4-5 πράσα
	+ 1 ματσάκι μαϊντανό
	+ Λίγο άνηθο
	+ Λίγο δυόσμο
	+ 200 γρ. φέτα
	+ Λίγο γάλα
	+ 1 φλυτζάνι ρύζι
	+ 3 αυγά
	+ Λάδι
	+ 8 φύλλα

*Εκτέλεση*

Βάζουμε μια κουταλιά αλάτι στα χόρτα και τα χειροτρίβουμε για να μαραθούν. Τα στύβουμε καλά για να φύγουν τα νερά.

Βάζουμε το ρύζι μέσα στο νερό να μουσκέψει, το στραγγίζουμε και το ρίχνουμε στα χόρτα. Προσθέτουμε λίγο λάδι, το τυρί, λίγο γάλα, τα αυγά χτυπημένα και τα ανακατεύουμε όλα μαζί με τα μυρωδικά. Λαδώνουμε το ταψί και στρώνουμε 4φύλλα αφού τα λαδώσουμε καλά ένα ένα, αφήνοντάς τα να εξέχουν γύρω-γύρω από το ταψί. Προσθέτουμε τα μισά χόρτα και στρώνουμε 2 φύλλα λαδωμένα. Βάζουμε έπειτα τα υπόλοιπα χόρτα και τέλος 2 φύλλα λαδωμένα. Στις άκρες γυρίζουμε τα φύλλα και φτιάχνουμε κόθρο. Λαδώνουμε από πάνω και ψήνουμε στους 250 βαθμούς για 50λ.

 **Βαγγέλης Ί.**

***Λουκανικόπιτα***

*Υλικά*

* + 1 φύλλο σφολιάτα
	+ Μερικά λουκάνικα
	+ Κέτσαπ
	+ Βούτυρο

*Εκτέλεση*

Κόβουμε το φύλλο σε μικρά κομμάτια. Τα βουτυρώνουμε και βάζουμε από πάνω τα λουκάνικα. Προσθέτουμε λίγη κέτσαπ και τα τυλίγουμε. Τα βάζουμε στο ταψί και στο φούρνο να ψηθούνε.

 Καλή επιτυχία

 **Παύλος Ρ.**

***Χοιρινά μπιφτέκια***

*Υλικά*

* + 500 γρ. χοιρινός κιμάς
	+ 1 φλυτζάνι ψωμί τριμμένο
	+ 1 αυγό ελαφρά χτυπημένο
	+ 1 μέτριο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
	+ 2 σκελίδες σκόρδο πολτοποιημένες
	+ 2 κουταλιές φρέσκο δυόσμο ψιλοκομμένο
	+ 2 κουταλιές φρέσκο κόλιανδρο ψιλικομμένο
	+ 2 κουταλιές σάλτσα ντομάτας
	+ 1 λαγάνα κομμένη σε 6 κομμάτια
	+ 2 φλυτζάνια έτοιμο χούμους
	+ 80 γρ. έτοιμο ταμπουλέ
	+ 6 μικρά κομμάτια ψημένα από πιπεριές φλωρίνης

*Εκτέλεση*

Ανακατώστε τον κιμά, το ψωμί, το αυγό το κρεμμύδι, το σκόρδο, τα μυρωδικά και τις σαλάτες. Πλάστε έξι μπιφτέκια. Ψήστε στο γκριλ ή στα κάρβουνα ώσπου να ροδίσουν και από τις δυο πλευρές. Ανοίξτε τα κομμάτια της λαγάνας στη μέση και ψήστε στο γκριλ ή στα κάρβουνα την εσωτερική πλευρά ώσπου να ροδίσει. Αλείψτε τη λαγάνα με χούμους και ταμπουλέ, βάλτε επάνω το μπιφτέκι και προσθέστε πιπέρια…

 Καλή όρεξη

 **Άννα Κ.**

***Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες***

*Υλικά*

* + 1 μπούτι αρνίσιο (2 κιλά)
	+ 2 κιλά πατάτες
	+ ½ κούπας λάδι
	+ Αλάτι, πιπέρι
	+ Λίγη ρίγανη
	+ 1/3 κούπας χυμό λεμονιού

 *Εκτέλεση*

Πλύντε καλά το μπούτι και τρίψτε το με λεμόνι. Πασπαλίστε το με αλάτι και πιπέρι και βάλτε το σ’ ένα βαθουλό πυρέξ σκεύος με ελάχιστο νερό. Βάλτε το στο φούρνο, σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο και ψήστε το 1 ώρα στους 150Ο C. Στο διάστημα αυτό προσέξτε να μη μείνει χωρίς νερό και περιχύνετέ το με το ζουμί του, από καιρό σε καιρό ή γυρίστε το επάνω κάτω μια- δυο φορές. Ανεβάστε τη θερμοκρασία στους 200Ο C. Αραδιάστε γύρω από το κρέας τις πατάτες κομμένες σε κομμάτια, πασπαλίστε τες με αλάτι, πιπέρι, λίγη ρίγανη και περιχύστε τες με το χυμό λεμονιού και το λάδι. Προσθέστε, αν χρειάζεται, λίγο νερό. Ψήστε το φαγητό σκεπασμένο, ώσπου να μαλακώσουν οι πατάτες, 2 ώρες περίπου. Λίγο πριν το βγάλετε από το φούρνο, ανοίξτε το γκριλ και ξεροψήστε για λίγα λεπτά το ψητό με τις πατάτες, ώστε να ροδίσουν καλά.

 **Αμαλία Ντ.**

***Χωριάτικη σαλάτα***

*Υλικά*

* + 1 αγγούρι
	+ 2 ντομάτες
	+ Λίγο τυρί φέτα
	+ Ελιές
	+ Ένα κρεμμύδι
	+ 1 πιπεριά πράσινη
	+ 1 πιπεριά κόκκινη
	+ Λάδι-αλάτι-ξύδι

*Εκτέλεση*

Πλένουμε πολύ καλά τα λαχανικά, τα ψιλοκόβουμε, τα ανακατεύουμε, ρίχνουμε το λάδι και το ξύδι και… το απολαμβάνουμε!

 ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ!!!

 **Σπύρος Μπ.**