

# Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα

Η Χριστουγεννιάτικη Γαλοπούλα κρύβει πολλές δυσκολίες στην προετοιμασία της. Μία καλή συμβουλή είναι να μη τη γεμίσεις επειδή δυσκολεύεις πολύ τα πράγματα. Για να πετύχεις γεμιστή γαλοπούλα και να τρώγεται και η γαλοπούλα αλλά και η γέμιση, χρειάζεται μεγάλη μαεστρία και εμπειρία. Καλύτερα να φτιάξεις τη γαλοπούλα μόνη της και τη γέμιση με τα συκωτάκια ξεχωριστά. Με τις συμβουλές της παρακάτω συνταγής θα μπορέσεις να φτιάξεις μία γαλοπούλα που όχι μόνο δε θα περισσέψει επειδή σε όλους θα αρέσει, αλλά δε θα χρειάζεται και υπερβολική ποσότητα μαγιονέζας για να νοστιμήσει και να φαγωθεί.



## **ΥΛΙΚΑ:**

1 Γαλοπούλα

### **Για τη μαρινάδα:**

5 λίτρα ζωμό λαχανικών

1 φλιτζ. Αλάτι

½ φλιτζ. Μαύρη Ζάχαρη

Στρογγυλά πολύχρωμα πιπέρια

### **Καρυκεύματα:**

½ ξερό Κρεμμύδι

1 Μήλο

2-3 Σύκα

1 ξυλάκι Κανέλλας

Αποξηραμένο Τσίλι

Δεντρολίβανο

Δάφνη

Αστέρι γλυκανίσου

Φτιάχνουμε το μείγμα ανακατεύοντας 5 λίτρα ζωμό λαχανικών, 1 κούπα αλάτι, ½ κούπα μαύρη

ζάχαρη και 1 κουταλιά μπιλάκια πολύχρωμα πιπέρια. Το βράζουμε ανακατεύοντας μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και το αλάτι. Το αφήνουμε να κρυώσει και το βάζουμε στο ψυγείο.

Νωρίς την ημέρα του μαγειρέματος ή από το προηγούμενο βράδυ βάζουμε για 6-8 ώρες τη γαλοπούλα και το μείγμα σε μεγάλο κουβά μαζί με 5 λίτρα κρύο νερό (με πάγο). Στη μέση της διαδικασίας (όταν περάσουν δηλαδή 3 ώρες) τουμπάρουμε τη γαλοπούλα μέσα στον κουβά.

Τοποθετούμε τη γαλοπούλα σε πλατύ ταψί χωρίς τοιχώματα.

Γεμίζουμε την γαλοπούλα με τα καρυκεύματα για να δώσουμε γεύση. Ακόμα και αν δε βάλουμε γέμιση όπως συνηθίζουν πολλοί, η κοιλιά της γαλοπούλας δε χρειάζεται να μείνει άδεια!

Βάζουμε μέσα:

- 1 ξυλαράκι κανέλας, δεντρολίβανο, δάφνη, ένα αστέρι γλυκάνισου, αποξηραμένο τσίλι, 2-3 σύκα
- Μισό κρεμμύδι και 1 μήλο (σε φέτες) που έχουμε βάλει για 3 λεπτά στο microwave σε σκεύος μαζί με νερό.

Φορμάρουμε το τρίγωνο από αλουμινόχαρτο στην κοιλιά της γαλοπούλας και το αφήνουμε στην άκρη (θα χρειαστεί αργότερα αλλά καλύτερα να κάνουμε το τώρα που η γαλοπούλα είναι κρύα)

Τοποθετούμε θερμομέτρο στη γαλοπούλα (ιδανικό το probe thermometer)

Βάζουμε γαλοπούλα στο φούρνο με τα πόδια μέσα επειδή θέλουν περισσότερο ψήσιμο και το κρέας δε στεγνώνει εύκολα.

Πλένουμε χέρια (έχουν ακουμπήσει ωμή γαλοπούλα)

Ψήνουμε αρχικά για 30 λεπτά στους 250 για να έχουμε μία υπέροχη καφέ τραγανή κρούστα.

Μετά βάζουμε το τρίγωνο αλουμινόχαρτου για να μην καεί η επιφάνεια.

Κατεβάζουμε θερμοκρασία στους 175 και ψήνουμε μέχρι να δείξει το θερμομέτρο 82 βαθμούς. Δε μας νοιάζει η ώρα αλλά η θερμοκρασία. Θα χρειαστεί περίπου 2-3 ώρες ανάλογα με το μέγεθος της γαλοπούλας.

Αποφεύγουμε δια ροπάλου τον πειρασμό να ανοίξουμε το φούρνο για να χαζέψουμε το δημιούργημά μας όσο μαγειρεύεται!

Όταν πιάσουμε την επιθυμητή θερμοκρασία, βγάζουμε από το φούρνο, αφήνουμε να «ξεκουραστεί» για 20 λεπτά και σερβίρουμε. Κόβουμε τη γαλοπούλα στο τραπέζι.