

Τελειοποιήστε τη γαλοπούλα σας με τις συμβουλές 6 διάσημων τηλεοπτικών σεφ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Ο κάθε επαγγελματίας σεφ έχει τη δική του άποψη για το πώς μαγειρεύεται καλύτερα η γαλοπούλα, τι χρειάζεται στη γέμιση κ.ο.κ. Ας δούμε τι συμβουλεύουν 6 διάσημοι τηλεοπτικοί σεφ του εξωτερικού για το τέλειο χριστουγεννιάτικο τραπέζι.

Η Delia Smith, ο Jamie Oliver, ο Philip Vickery, ο Heston Marc Blumenthal, ο Gordon Ramsay και η Nigella Lawson, όλοι διάσημοι βρετανοί τηλεοπτικοί σεφ, μοιράζονται τα δικά τους μυστικά για το ιδανικό χριστουγεννιάτικο τραπέζι. Ακολουθήστε τις συμβουλές τους και δείτε αν οι καλεσμένοι σας εντυπωσιαστούν περισσότερο από τα πιάτα σας φέτος.

Για τη γαλοπούλα

Delia Smith: Προτιμήστε τη μαύρη γαλοπούλα -η οποία μάλιστα είναι και η πιο συνηθισμένη στην ελληνική επαρχία- για περισσότερη γεύση.

Jamie Oliver: Επειδή τα πόδια της θέλουν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, μια καλή ιδέα είναι να βάλετε γέμιση ανάμεσα στο δέρμα και το στήθος της, έτσι ώστε να χρειαστεί και αυτό το σημείο περισσότερο χρόνο να γίνει και να υπάρχει

ομοιομορφία στο ψήσιμο.

Philip Vickery: Βγάλτε την από το φούρνο, καλύψτε τη ελαφρά με αλουμινόχαρτο, αφήνοντάς της αέρα και αφήστε την για 30 λεπτά έτσι πριν την κόψετε. Το κρέας της, με αυτό τον τρόπο, θα διατηρηθεί ζουμερό και ζεστό και θα είναι πιο εύκολο να το κόψετε όταν κρυώσει.

Heston Marc Blumenthal: Για να πετύχετε την τέλεια «χρυσή» απόχρωση στο εξωτερικό της, χωρίς να σας βγει στεγνή, ψήστε τη για περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία (γύρω στους 60°C). Στη συνέχεια, βγάλτε τη από το φούρνο, ρυθμίστε τη φωτιά στους 250°C και βάλτε τη πάλι μέσα, ελέγχοντάς τη, καθώς η πέτσα της θα ξεροψηθεί γρήγορα. Υπολογίστε ότι για μια γαλοπούλα 4 κιλών, θα χρειαστείτε περίπου 6 με 8 ώρες.

Gordon Ramsay: Για να μην σας ξεραθεί το κρέας της όσο θα κρυώνει, αλείψτε τη με λίγο λάδι κατευθείαν μόλις τη βγάλετε από το φούρνο.

Nigella Lawson: Ψήστε το στήθος της γαλοπούλας σε ταψί με σχάρα, τοποθετώντας το στο κάτω μέρος, έτσι ώστε να στάξουν επάνω του τα λίπη της γαλοπούλας και να το διατηρήσουν τρυφερό και ζουμερό. Για να πάρει χρώμα, φέρτε το επάνω το τελευταίο μισάωρο.

Για τη γέμιση

Delia Smith: Αν την προτιμάτε «σφιχτή» ώστε να κόβεται, προσθέστε της ένα χτυπητό αβγό για να «δέσει». Διαφορετικά, φτιάξτε τη χωρίς αβγό και ελέγξτε ότι βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου πριν γεμίσετε τη γαλοπούλα σας.

Jamie Oliver: Φτιάξτε τη διπλάσια ποσότητα από αυτή που χρειάζεστε και ό,τι περισσέψει, πλάστε το σε μικρές μπαλίτσες και ψήστε τες μαζί με τη γαλοπούλα. Το κόλπο αυτό ξετρελαίνει τους πάντες!

Philip Vickery: Μην βιάζεστε, φροντίζοντας πάντα να γεμίζετε τη γαλοπούλα όταν έχει αποψυχθεί πλήρως.

Heston Marc Blumenthal: Αφού γεμίσετε τη γαλοπούλα, πάρτε μερικά φύλλα λάχανου, βράστε τα, βάλτε την υπόλοιπη γέμιση μέσα και τυλίξτε τα, φτιάχνοντας μια μικρή μπάλα. Βάλτε τα στον ατμό ή βράστε τα σε κατσαρόλα με νερό και μόλις ετοιμάσατε ένα τέλειο και πρωτότυπο συνοδευτικό για τη γαλοπούλα σας.

Για τις πατάτες

Heston Marc Blumenthal: Τις πατάτες που θα συνοδέψουν τη γαλοπούλα σας, μαγειρέψτε τες με ελαιόλαδο, σκόρδο και δενδρολίβανο ή μπαχαρικά της

αρεσκειάς σας για περισσότερο άρωμα και γεύση στο πιάτο σας.

Gordon Ramsay: Όταν μεταφέρετε τις πατάτες στο τηγάνι για ψήσιμο, πασπαλίστε τες με σαφράν (κρόκος Κοζάνης), θαλασσινό αλάτι και στη συνέχεια προσθέστε το ελαιόλαδο.

Πηγή: clickatlife.gr