

15 συμβουλές για την τέλεια γαλοπούλα

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



γαλοπούλα πάει «πακέτο» με τα Χριστούγεννα και αν θέλετε φέτος να την

παρουσιάσετε πιο νόστιμη και ζουμερή από ποτέ, λάβετε υπόψη σας τις παρακάτω χρήσιμες συμβουλές.

Αν η γαλοπούλα σας είναι κατεψυγμένη, ξεπαγώστε τη για τουλάχιστον ένα 24ωρο (ανάλογα με το μέγεθός της μπορεί να χρειαστεί μέρες), αφήνοντάς τη στη συντήρηση και φροντίστε να μπει στο φούρνο στεγνή. Καλύτερα, όμως, να επιλέξετε φρέσκια, καθώς οι κρύσταλλοι της κατεψυγμένης βλάπτουν τα κύτταρα των μυών της κι όταν ψήνεται, τα υγρά φεύγουν πιο γρήγορα από τα κατεστραμμένα κύτταρα και το κρέας «στεγνώνει».

Συνδυάστε τη με λαχανικά, όπως καρότα, κρεμμύδια, σέλινο για έξτρα γεύση και άρωμα.

Για να έχετε τρυφερό και ζουμερό αποτέλεσμα, μαρινάρετε τη γαλοπούλα σας σε αλατόνερο με μπαχαρικά, αφήνοντάς την όλο το βράδυ σε άλμη. Το αλατόνερο απορροφάται από τη γαλοπούλα και της χαρίζει έξτρα γεύση, ενώ την κάνει πιο ζουμερή.

Θέλει και η γαλοπούλα το... μασάζ της

Για να εξασφαλίσετε ότι το κρέας σας δεν θα στεγνώσει με το ψήσιμο και θα παραμείνει ζουμερή, αλείψτε τη με λίγη μαργαρίνη ή ελαιόλαδο πριν τη βάλετε στο φούρνο. Εναλλακτικά, μπορείτε επίσης να της κάνετε... μασάζ με άρτυμα της επιλογής σας ανακατεμένο και με βούτυρο. Αν τα καταφέρετε, βάλτε το μείγμα και κάτω από το δέρμα πολύ προσεκτικά.

Η γέμιση της γαλοπούλας πρέπει να μαγειρευτεί ξεχωριστά, αφενός για να αποφύγετε τον κίνδυνο δημιουργίας βακτηριδίων και αφετέρου γιατί η γεμιστή γαλοπούλα χρειάζεται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, με αποτέλεσμα το κρέας της τελικά να βγει στεγνό.

Για κάθε κιλό γαλοπούλας, υπολογίστε 2 φλιτζάνια γέμισης.

Μην ανοιγοκλείνετε συχνά την πόρτα του φούρνου για να την ελέγξετε, γιατί οι αλλαγές στη θερμοκρασία μπορεί να κάνουν το κρέας της να στεγνώσει.

Για ομοιόμορφο ψήσιμο, δοκιμάστε να δέσετε τις φτερούγες και τα πόδια της μαζί. Να θυμάστε, όμως, ότι τα σφιχτά δεμένα πόδια της γαλοπούλας χρειάζονται περισσότερο χρόνο να ψηθούν, βάζοντας το στήθος του πουλερικού σε κίνδυνο να παραψηθεί.

Τα λαχανικά θα της δώσουν έξτρα γεύση, γι' αυτό μην μείνετε μόνο στις πατάτες. Το ταψί σας θα πρέπει να είναι πλούσιο σε υγρά της επιλογής σας, από ζωμό έως χυμούς, κρασί κ.ο.κ.

Δοκιμάστε να την ψήσετε πρώτα ανάποδα, με το στήθος προς τα κάτω για την πρώτη ώρα, προκειμένου να μαλακώσει. Έπειτα γυρίστε τη από την άλλη πλευρά και τελειώστε το ψήσιμό της, προσέχοντας να μην την παραψησετε. Η χρήση θερμομέτρου ανάμεσα στο μπούτι και το στήθος, θα σας βοηθήσει. Όταν δείξει

γύρω στους 83 βαθμούς Κελσίου μπορείτε να τη βγάλετε.

Όταν τη βγάλετε 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.

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

Αν πετύχει η γαλοπούλα, το χριστουγεννιάτικο γεύμα θα μείνει αξέχαστο

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

Φτιάξτε περισσότερη γέμιση και ό,τι περισσέψει ή πλάστε το σε μικρές μπάλες και ψήστε τες μαζί με τη γαλοπούλα ή 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 έτσι θα έχετε ένα τέλειο και πρωτότυπο συνοδευτικό για τη γαλοπούλα σας.

Τις πατάτες που θα συνοδέψουν τη γαλοπούλα σας, μαγειρέψτε τες με ελαιόλαδο, σκόρδο και δενδρολίβανο ή μπαχαρικά της αρεσκείας σας για περισσότερο άρωμα και γεύση στο πιάτο σας.

Πηγή: clickatlife.gr