

Συνταγή για μελομακάρονα

από την Αλέκα Παπαρήγα

Συντρόφισσες και σύντροφοι.

Σήμερα θα φτιάξουμε μελομακάρονα κι όχι καπιταλιστικούς κουραμπιέδες σαν αυτούς που φτιάχνει η Κυρά Βούλτεψη. Τα υλικά είναι φθηνά, ώστε κάθε τίμια εργατική οικογένεια να μπορεί να τα έχει στο τραπέζι της.

Περιττό να αναφέρω πως ό,τι χρειαστείτε, το αγοράζετε από το μπακάλικο του Κυρ-Σταύρου (πλησίον σταθμού Περισού) κι όχι από τα υποχείρια του καπιταλιστικού συστήματος «ΑΒ» και «Carrefour» που προάγουν τον διατροφικό ιμπεριαλισμό.

Για να φτιάξετε το σιρόπι: Σε μια κατσαρόλα ρίξτε νερό, ζάχαρη εισαγόμενη από την αγωνιστική Κούβα του σύντροφου Φιντέλ, κομμένο ½ πορτοκάλι, ξύλο κανέλας (βασικά, στο διάολο η κανέλα. Φτιάχνεται στην Αμερική. «Αμερική και ΝΑΤΟ, το ίδιο συνδικάτο») και γαρύφαλλο (σαν αυτό που αφήνουμε στους αγωνιστές μας).

Βάλτε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και αφήστε τη να βράσει, τόσο ώστε να κοκκινίσει (If you know what I mean, κύριε Τσίπρα). Ανακατέψτε αρχικά με φορά από τα αριστερά στα αριστερά και καταλήξτε ανακατεύοντας προς τα αριστερά. Ξαφρίστε με μια κουτάλα, που υποχρεούται να “χει λογότυπο με το σφυροδρέπανο επάνω. Αφήστε να βράσει για 3 λεπτά (μετράτε το χρόνο από την ώρα που ξεκινάει να κοχλάζει). Το νου σας, συντρόφια: Μην αφήσετε την κουζίνα ανοιχτή για περισσότερο από 3 λεπτά, ιδιαίτερα όσοι δεν είστε ενταγμένοι στο κοινωνικό τιμολόγιο, γιατί η ψευτοκυβέρνηση ΣΥΡΙΖΑ-ΑΝΕΛ караδοκεί να σας αφαιμάξει μέσω της ΔΕΗ. Αποσύρετε από τη φωτιά και ρίξτε το μέλι.

Πριν ξεκινήσετε τη ζύμη, ελέγξτε μην τυχόν σας λείπει κάποιο υλικό. Σε περίπτωση, όμως, που σας λείπει κάποιο από αυτά (π.χ. το γλυκό αλεύρι) και ο μοναδικός που μπορείτε να προμηθευτείτε είναι ο Ιμπεριαλιστής γείτονάς σας που πίνει το αίμα του προλεταριάτου, καλύτερα να φτιάξετε μελομακάρονα χωρίς αλεύρι παρά να ρίξετε τα μούτρα σας και να του ζητήσετε.

Για την ζύμη: Σε ένα μπολ, κοσκινίστε το αλεύρι (του «Αγίου Γεωργίου» κι ας μην τον πιστεύουμε) και το μπέικιν πάουντερ. Σ' ένα άλλο μπολ, ρίξτε το χυμό πορτοκαλιού, το λάδι, το βούτυρο, το σπορέλαιο (με μέτρο το τελευταίο, γιατί προέρχεται από εργατικά χέρια που δουλεύουν για το μεροκάματο 12ωρα και τα εκμεταλλεύονται οι λυκοσυμμαχίες) και την ζάχαρη. Προσθέστε τη σόδα, την κανέλα, το γαρύφαλλο κι ανακατέψτε για 4 λεπτά μέχρι να γίνουν τα υλικά συμπαγή σαν το μπλοκ του ΠΑΜΕ.

Προσθέστε το αλεύρι, το σιμιγδάλι και συνεχίστε το ανακάτεμα για 2 λεπτά από τα αριστερά προς τα έξω αριστερά, μέχρι να ενωθούν τα υλικά και να γίνει μια ζύμη μούρλια αντικαπιταλιστική. Δεν παιδεύετε την ζύμη πολύ, γιατί θα χαλάσει και θα γίνει σαν μονοπώλιο.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170° C στον αέρα. Στρώστε λαδόκολλα σε λαμαρίνα, που δεν κολλάει από τα σάλια των δεξιών και των κεντρώων. Πλάστε οβάλ μπάλες (το μέγεθος εξαρτάται από το πώς τα θέλετε: τα μικρά γίνονται τραγανά, ενώ τα μεγάλα κρατάνε την υγρασία από το σιρόπι). Τοποθετήστε στην λαμαρίνα τα μελομακάρονα το ένα σε απόσταση από το άλλο.

Με το πιρούνι ή με τον τρίφτη σας, μπορείτε να κάνετε πάνω τους και σχεδιάκια με το πρόσωπο του Λένιν ή του Μπογιόπουλου.

Και μην ξεχνάτε: με τη συμπλήρωση 10 κουπονιών ΚΚΕ, έχετε 15% έκπτωση στην επόμενη αγορά των υλικών.

Τα Λαϊκά Μελομακάρονα είναι έτοιμα, κόντρα στην υποταγή και σε πείσμα των παλιών και των νέων γλυκισμάτων της ξεπεσμένης νεοαριστοκρατίας.

Καλές γιορτές και καλά μπουκώματα, συντρόφισσες και σύντροφοι!