DECEMBER 2022

Δευτέρα	Τρίτη	Τετάρτη	Πέμπτη	Παρασκευή	Σάββατο	Κυριακή
	1 Ντολμάδες	2 Φακές σούπα	3 Ψάρι στο φούρνο με πατάτες	4 Σούπα τραχανάς	5	6
7 Κοτόπουλο με σπανακόρυζο	8 Ρολό με πατάτες στο φούρνο	9 Φασόλάδα γιαχνί με πατάτες και καρότο	10 Σούπα του ψαρά	11 Λουβιά με ντομάτα, αγγουράκι και τόνο	12	13
14 Κοτόπουλο γιουβέτσι	15 Πίτα του βοσκού	16 Ρεβύθια με σπανάκι	17 Κεφτεδάκια ψαριού με ρύζι πιλάφι	18 Χορτόσουπα και Pīrāgi[1]	19	20
21 Κοτόπουλο με δενδρολίβανο[2]	22 Μοσχαρόσουπα	23 Γαλοπούλα γεμιστή Επιδόρπιο: Κολοκυθόπιτα	24 	25 	26	27
28 Καππαμάς αγιομεμνήτικος[3]	29 Cotechino con lenticchie-Φακές με λουκάνικο[4]	30 Ewrtensoep – Σούπα με μπιζέλια[5]. Επιδόρπιο Oliebollen	31 			

[1] Παραδοσιακό Χριστουγεννιάτικο φαγητό της Λετονίας. Γεμιστές πίτες με κιμά, ψημένες στο φούρνο

[2] Θα φτιάξουμε Χριστόψωμα και Γεννόπιττες

[3] Στην τοπική αυτή εκδοχή του καππαμά χρησιμοποιείται αρνίσιο κρέας και χυμός από κιτρόμηλα (νεράντζια). Το πιάτο συνηθιζόταν στους γάμους, καθώς επίσης και στο τραπέζι των κυριοτέρων γιορτών, όπως τα Χριστούγεννα και η Πρωτοχρονιά. Καπαμάς από το χωριό Άγιος Μέμνονας Αμμοχώστου

[4] Παραδοσιακό Ιταλικό πιάτο της Παραμονής της Πρωτοχρονιάς

[5] Παραδοσιακή σούπα της Ολλανδίας που τρώγεται τις κρύες χειμωνιάτικες μέρες, καθώς επίσης και ανήμερα της Πρωτοχρονιάς