
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ
24 ΜΕΡΕΣ
ΓΙΟΡΤΙΝΩΝ
ΓΑΥΚΩΝ
Μια συνταγή, μια ιδέα
κι ένα έθιμο για κάθε
μέρα ως τα Χριστούγεννα
ΑΠΛΑ
ΧΑΡΟΥΜΕΝΑ
ΓΙΟΡΤΙΝΑ
ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
ΔΗΜΗΤΡΑ ΧΑΤΖΗ

LIBROVA

ΒΙΒΛΙΟ 3 · ΔΩΡΟ

24 Μέρες Γιορτινών Γλυκών

Μια συνταγή, μια ιδέα κι ένα έθιμο για κάθε μέρα ως τα Χριστούγεννα

Απλά · Χαρούμενα · Γιορτινά · Για όλους

Δήμητρα Χατζή

LIBROVA · 2026

Η περιοχή πελατών σας
Όλα τα βιβλία της συλλογής σας είναι πάντα διαθέσιμα σε αυτή τη διεύθυνση:
https://librova.eu/el-gr/pages/periochi-pelaton-christougenniatika-glyka-x7q4m2

24 Μέρες Γιορτινών Γλυκών – Μια συνταγή, μια ιδέα κι ένα έθιμο για κάθε μέρα ως τα Χριστούγεννα
Δήμητρα Χατζή

© 2026 Librova. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Η έκδοση προορίζεται αποκλειστικά για προσωπική χρήση του αγοραστή. Απαγορεύεται η αντιγραφή, η κοινοποίηση ή η μεταπώληση χωρίς την άδεια του εκδότη.

Προσοχή: οι συνταγές περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν αλλεργίες (γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί κ.ά.): ελέγχετε πάντα τα υλικά όταν ψήνετε για κάποιον με αλλεργία ή δυσανεξία. Μη σερβίρετε γλυκά με ωμό αυγό σε εγκύους, μικρά παιδιά, ηλικιωμένους ή άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό· χρησιμοποιήστε τις εναλλακτικές που προτείνονται. Όταν τα παιδιά βοηθούν στην κουζίνα, τον φούρνο, το καυτό λάδι και τα μαχαίρια τα χειρίζεται πάντα ένας ενήλικας. Τα ποτά και τα σιρόπια με αλκοόλ δεν είναι για

παιδιά. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες εξαρτώνται από τον φούρνο σας: προσέχετε πάντα το πρώτο ταψί.

Περιεχόμενα

1. Από τη συγγραφέα
2. Πώς να χρησιμοποιήσετε αυτό το ημερολόγιο
3. 1η εβδομάδα · Μέρες 1 ως 6
4. 2η εβδομάδα · Μέρες 7 ως 12
5. 3η εβδομάδα · Μέρες 13 ως 18
6. 4η εβδομάδα · Μέρες 19 ως 24
7. Λίστες αγορών και πλάνο για εκτύπωση

Από τη συγγραφέα

Υπάρχει μια εποχή του χρόνου που η κουζίνα γίνεται η καρδιά του σπιτιού. Έξω κάνει κρύο και σκοτεινιάζει νωρίς, μέσα ο φούρνος είναι ζεστός, η κανέλα και το πορτοκάλι μοσχοβολούν παντού και πάντα κάποιος ρωτάει: «Είναι έτοιμο;»

Αυτό το βιβλίο το έγραψα για εκείνες τις μέρες. Όχι μόνο για την ημέρα των Χριστουγέννων, αλλά για τις είκοσι τέσσερις που προηγούνται, τότε που η αναμονή είναι κι αυτή μέρος της γιορτής.

Η ιδέα είναι απλή: μία συνταγή τη μέρα, από την 1η ως τις 24 Δεκεμβρίου. Τις καθημερινές, γρήγορες συνταγές που προλαβαίνετε μετά τη δουλειά ή το σχολείο. Τα Σαββατοκύριακα, συνταγές που θέλουν λίγο περισσότερο χρόνο, για να τις φτιάξετε με την ησυχία σας και με όλη την οικογένεια: τα μελομακάρονα, τους κουραμπιέδες, τις δίπλες. Και στο τέλος, την παραμονή, το Χριστόψωμο, που ζυμώνεται με αγάπη και περιμένει το γιορτινό τραπέζι.

Δεν χρειάζεστε εμπειρία ούτε ειδικό εξοπλισμό. Κάθε συνταγή σάς λέει ακριβώς τι να αγοράσετε, πόσο χρόνο θέλει, πώς θα καταλάβετε ότι είναι έτοιμη και πόσο διατηρείται. Πολλές είναι υπέροχες για να τις φτιάξετε με παιδιά, και πάντα

σημειώνω ποιες είναι και ποια βήματα μπορούν να κάνουν με ασφάλεια τα μικρά χεράκια.

Ούτε χρειάζεται να ακολουθήσετε το ημερολόγιο κατά γράμμα. Αν μια μέρα δεν τα καταφέρετε, φτιάξτε τη συνταγή την επομένη ή αλλάξτε τη σειρά. Σημασία δεν έχει η τελειότητα: έχει η μυρωδιά των Χριστουγέννων, τα χέρια μέσα στη ζύμη και η καλή παρέα.

Δίπλα σε κάθε συνταγή σάς άφησα κι ένα μικρό έθιμο ή μια ιδέα για τη μέρα: από τον στολισμό του καραβιού του Αγίου Νικολάου ως τα κάλαντα της παραμονής. Είναι μικρές αφορμές για να γίνει η αντίστροφη μέτρηση ακόμα πιο ξεχωριστή, με ή χωρίς μικρούς βοηθούς.

Εύχομαι αυτό το βιβλίο να βρει μια θέση στην κουζίνα σας, πασαλειμμένο με αλεύρι και σοκολάτα, και να το ξανανοίγετε για πολλούς Δεκέμβρηδες ακόμα.

Με αγάπη και ευχές για Καλά Χριστούγεννα,

Δήμητρα Χατζή

Πώς να χρησιμοποιήσετε αυτό το ημερολόγιο

Αυτό το βιβλίο είναι ένα ημερολόγιο αντίστροφης μέτρησης φτιαγμένο στην κουζίνα: 24 συνταγές, μία για κάθε μέρα από την 1η ως τις 24 Δεκεμβρίου. Κάθε μέρα έχει μια ολοκληρωμένη συνταγή κι ένα μικρό έθιμο ή μια ιδέα για να τη χαρείτε στο σπίτι.

Πώς είναι οργανωμένες οι μέρες

- **Καθημερινές:** γρήγορες συνταγές, οι περισσότερες με λιγότερο από 30 με 45 λεπτά δουλειάς. Κάποιες θέλουν ώρες στο ψυγείο, αλλά τότε δεν χρειάζεται να κάνετε τίποτα.
- **Σαββατοκύριακα:** συνταγές που θέλουν περισσότερο χρόνο, για να τις φτιάξετε χωρίς βιασύνη. Το 2026 τα Σαββατοκύριακα του Δεκεμβρίου πέφτουν στις 5 και 6, 12 και 13, 19 και 20, και εκεί βρίσκονται οι πιο χρονοβόρες συνταγές: τα μελομακάρονα, η ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού, οι κουραμπιέδες, το αστέρι από σφολιάτα και οι δίπλες.
- **Οι τελευταίες μέρες:** από τις 22 ως τις 24, οι συνταγές σάς βοηθούν να ετοιμάσετε το γιορτινό τραπέζι: η

πανακότα γίνεται τρεις μέρες νωρίτερα, τα αμύγδαλα φυλάγονται σε βάζο και το Χριστόψωμο ζυμώνεται την παραμονή, όπως το θέλει η παράδοση.

- **Απόλυτη ελευθερία:** αν μια μέρα δεν τα καταφέρετε, φτιάξτε τη συνταγή την επομένη ή αλλάξτε θέση σε δύο μέρες. Κάποιες συνταγές χρησιμοποιούν κάτι που φτιάξατε νωρίτερα (για παράδειγμα, τη φλούδα πορτοκαλιού της 12ης μέρας), αλλά πάντα σας δίνουν και μια εναλλακτική.

Πώς να διαβάζετε κάθε συνταγή

Στην αρχή κάθε συνταγής θα βρείτε μια γραμμή με τα βασικά:

- **Ποσότητα:** πόσα κομμάτια ή μερίδες βγαίνουν.
- **Χρόνος:** ο συνολικός χρόνος. Όταν υπάρχει αναμονή (ψυγείο, φούσκωμα, στέγνωμα), σημειώνεται χωριστά.
- **Φούρνος:** πρώτα η θερμοκρασία για φούρνο με αντιστάσεις (πάνω και κάτω) και σε παρένθεση η θερμοκρασία για φούρνο με αέρα, που είναι 20 °C χαμηλότερη. Προθερμαίνετε πάντα τον φούρνο.
- **Δυσκολία:** Εύκολη ή Μέτρια. Σε αυτό το βιβλίο δεν υπάρχουν δύσκολες συνταγές.
- **Με παιδιά:** «ναι» σημαίνει ότι υπάρχουν αρκετά βήματα που μπορούν να κάνουν τα παιδιά με ασφάλεια· «όχι» σημαίνει ότι η συνταγή έχει καυτή ζάχαρη, καυτό λάδι ή

πιτσιλιές, και καλύτερα τα παιδιά να βοηθήσουν μόνο στο τέλος.

- **Αλλεργιογόνα:** τα κυριότερα (γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί, σουσάμι). Ελέγχετε πάντα και τις ετικέτες των προϊόντων που αγοράζετε, όπως η σοκολάτα ή η σφολιάτα.

Στο τέλος κάθε συνταγής υπάρχει μια σημείωση για τη διατήρηση (πόσο κρατάει και πού τη φυλάτε), ένα συνηθισμένο λάθος που καλό είναι να αποφύγετε ή μια παραλλαγή.

Μετρήσεις

- 1 κ.σ. (κουταλιά της σούπας) = 15 ml, σιλμέ.
- 1 κ.γ. (κουταλάκι του γλυκού) = 5 ml, σιλμέ.
- 1 πρέζα = όσο πιάνετε ανάμεσα σε δύο δάχτυλα.
- Τα αυγά είναι μεσαία (περίπου 50 g χωρίς το τσόφλι). Το βούτυρο είναι αγελάδος, ανάλατο.

> **Συμβουλή:** μια απλή ζυγαριά κουζίνας είναι η καλύτερη επένδυση για τη ζαχαροπλαστική. Με αυτήν, οι συνταγές βγαίνουν ίδιες κάθε φορά.

Εξοπλισμός

Δεν χρειάζεστε τίποτα ιδιαίτερο. Με αυτή τη λίστα φτιάχνετε όλες τις συνταγές του βιβλίου:

- Ζυγαριά κουζίνας, δοσομετρική κανάτα και σετ με κουτάλια μέτρησης
- 2 μεγάλα μπολ και μερικά μικρά
- Σύρμα χειρός, μαρίζ σιλικόνης και ξύλινη κουτάλα
- Ηλεκτρικό μίξερ χειρός (για τους κουραμπιέδες· για τις άλλες συνταγές αρκεί ένα σύρμα)
- Μεσαία κατσαρόλα, μικρό κατσαρολάκι και αντικολλητικό τηγάνι 20 με 24 cm
- Βαθιά κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι για το τηγάνισμα των διπλών και θερμόμετρο μαγειρικής (προαιρετικό, αλλά πολύ χρήσιμο)
- 2 λαμαρίνες φούρνου και λαδόκολλα
- Φόρμα για 12 μάφιν (για τα μάφιν και τα κεκάκια πορτοκαλιού)
- Τετράγωνο ταψάκι 20 × 20 cm (φαντζ και μπράουνις)
- 6 μπολάκια ή ποτήρια περίπου 150 ml (πανακότα)
- Σχάρα για κρύωμα (κάνει και η σχάρα του φούρνου)
- Σουρωτήρι, ψιλός τρίφτης για ξύσμα, πλάστης και ροδέλα κοπής ζύμης

- Ραβδομπλέντερ ή μικρό μούλτι (για τα ζελεδάκια και τις μπουκίτσες με χουρμάδες)
- Γάντια φούρνου και γυάλινα βάζα με καπάκι, για να φυλάτε και να χαρίζετε

Τα βασικά του ντουλαπιού για όλο τον μήνα

Αυτά τα υλικά εμφανίζονται σε πολλές μέρες. Αξίζει να τα αγοράσετε στα τέλη Νοεμβρίου:

- Λευκή ζάχαρη: 2,5 kg · Καστανή ζάχαρη: 500 g · Ζάχαρη άχνη: 800 g
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις: 2 kg · Αλεύρι σκληρό (για ψωμί και τσουρέκι): 500 g · Κορν φλάουρ: 1 μικρό κουτί
- Μπέικιν πάουντερ: 1 κουτάκι · Σόδα μαγειρικής: 1 φακελάκι · Ξερή μαγιά: 1 φακελάκι
- Κανέλα τριμμένη και 3 ξυλάκια κανέλας · Γαρίφαλο τριμμένο · Τζίντζερ τριμμένο · Αλάτι · Αλάτι σε νιφάδες (προαιρετικά)
- Εκχύλισμα βανίλιας ή βανιλίνη · Μέλι: 1 kg
- Κακάο: 1 κουτί
- Ελαιόλαδο: 300 ml · Ηλιέλαιο: 1,5 λίτρο (το 1 λίτρο είναι για το τηγάνισμα των διπλών)
- Λαδόκολλα, μεμβράνη, αλουμινόχαρτο, χάρτινα καραμελόχαρτα (12 μεγάλα και 30 μικρά)

Τα φρέσκα υλικά και όσα χρειάζονται ειδικά για κάθε εβδομάδα βρίσκονται στις λίστες αγορών του τελευταίου κεφαλαίου. Με λίγα λόγια:

- **1η εβδομάδα:** γάλα, μήλα, πορτοκάλια, κουβερτούρα και λευκή σοκολάτα, νιφάδες βρώμης, καρύδια και αμύγδαλα, κράνμπερι, καλαμπόκι για ποπ κορν, ψιλό σιμιγδάλι.
- **2η εβδομάδα:** κουβερτούρα (500 g), κρέμα γάλακτος, ζαχαρούχο γάλα, ινδοκάρυδο, μήλα, σφολιάτα, 4 πορτοκάλια με χοντρή φλούδα.
- **3η εβδομάδα:** αρκετό βούτυρο και αυγά, ασπρισμένα αμύγδαλα, πορτοκάλια, σοκολάτα, κατεψυγμένα φρούτα του δάσους, ζελατίνη σε φύλλα, καρύδια.
- **4η εβδομάδα:** σφολιάτα, πραλίνα φουντουκιού, αυγά, χουρμάδες, αμύγδαλα, κρέμα γάλακτος, γάλα, ζελατίνη, ένα ρόδι, μαστίχα Χίου, μαχλέπι και σουσάμι για το Χριστόψωμο.

Μαγειρεύοντας με ασφάλεια με τα παιδιά

Τα παιδιά μαθαίνουν πολλά στην κουζίνα: να μετρούν, να περιμένουν, να μοιράζονται. Για να πάνε όλα καλά, συμφωνήστε αυτούς τους κανόνες πριν ξεκινήσετε:

- **Πλυμένα χέρια και μαζεμένα μαλλιά**, ποδιά και ανασηκωμένα μανίκια.

- **Τις εστίες, τον φούρνο και τα μαχαίρια τα χειρίζεται πάντα ένας μεγάλος.** Τα παιδιά μετρούν, ανακατεύουν, ζυμώνουν, πλάθουν, πασπαλίζουν και στολίζουν.
- **Ένα σταθερό σκαμπό** για να φτάνουν στον πάγκο, ποτέ καρέκλα με ρόδες.
- **Τα χερούλια από τις κατσαρόλες γυρισμένα προς τα μέσα**, για να μην τα πιάσει κανείς περνώντας.
- **Η λιωμένη ζάχαρη, το σιρόπι και το καυτό λάδι καίνε πολύ χειρότερα από το βραστό νερό.** Τις μέρες με σιρόπι, καραμέλα ή τηγάνισμα (6, 12, 15, 20 και 23), τα παιδιά μένουν μακριά από τις εστίες.
- **Τα ωμά μείγματα δεν τα δοκιμάζουμε**: έχουν ωμό αυγό και ωμό αλεύρι.
- **Κάτω από 5 ετών:** το ποπ κορν, οι ολόκληροι ξηροί καρποί και οι ολόκληρες ρώγες σταφυλιού μπορεί να προκαλέσουν πνιγμό. Ψιλοκόψτε τους ξηρούς καρπούς και κόψτε τις ρώγες στα τέσσερα.
- **Τα μωρά κάτω του 1 έτους** δεν πρέπει να τρώνε μέλι.
- **Αλλεργίες:** αν κάποιος στο σπίτι ή κάποιος καλεσμένος έχει αλλεργίες, ελέγξτε τη γραμμή αλλεργιογόνων κάθε συνταγής και διαβάστε τις ετικέτες.

Προσοχή: οι έγκυες, τα μικρά παιδιά, οι ηλικιωμένοι και όσοι έχουν εξασθενημένο ανοσοποιητικό δεν πρέπει να τρώνε ωμό αυγό. Σε αυτό το βιβλίο, όλες οι συνταγές με αυγό ψήνονται ή μαγειρεύονται. Μη δοκιμάζετε τα μείγματα πριν ψηθούν.

Δώρα από την κουζίνα σας

Πολλές συνταγές αυτού του ημερολογίου γίνονται υπέροχα δώρα: η γκρανόλα (μέρα 5), τα μελομακάρονα (μέρα 6), τα τρουφάκια (μέρα 7), οι χιονόμπαλες καρύδας (μέρα 8), το φαντζ σοκολάτας (μέρα 11), η φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12), οι κουραμπιέδες (μέρα 13), η σοκολάτα με ξηρούς καρπούς (μέρα 14), οι δίπλες (μέρα 20) και τα αμύγδαλα (μέρα 23). Σε κάθε κουτί ή βάζο κολλήστε μια ετικέτα με το όνομα του γλυκού, την ημερομηνία που το φτιάξατε, αν πρέπει να μπει στο ψυγείο και ως πότε τρώγεται.

1η εβδομάδα · Μέρες 1 ως 6

Η πρώτη εβδομάδα ξεκινά ήρεμα, με γρήγορες, ζεστές συνταγές για τις μέρες της δουλειάς και του σχολείου. Το Σαββατοκύριακο (μέρες 5 και 6) υπάρχει περισσότερος χρόνος: μια γκρανόλα για δώρο και, ανήμερα του Αγίου Νικολάου, τα πρώτα μελομακάρονα της χρονιάς, που θα γεμίσουν το σπίτι με το άρωμά τους.

Μέρα 1 · Κρεμώδης ζεστή σοκολάτα

Ποσότητα: 4 κούπες · Χρόνος: 15 λεπτά · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γάλα

Πηχτή, βελούδινη και με μια νότα κανέλας: ο καλύτερος τρόπος να ανοίξει το ημερολόγιο ένα κρύο βράδυ του Δεκέμβρη.

ΥΛΙΚΑ

- 800 ml γάλα ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες
- 100 g κουβερτούρα (περίπου 50% κακάο), ψιλοκομμένη
- 2 κ.σ. ζάχαρη (30 g)
- 1 κ.σ. κορν φλάουρ (10 g)
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 λωρίδα φλούδα πορτοκαλιού, μόνο το πορτοκαλί μέρος (προαιρετικά)
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια κούπα, ανακατέψτε το κορν φλάουρ με 100 ml από το κρύο γάλα, ώσπου να μη μείνουν σβόλοι. Αφήστε το στην άκρη.
2. Ρίξτε το υπόλοιπο γάλα σε ένα κατσαρολάκι μαζί με το ξυλάκι κανέλας, τη φλούδα πορτοκαλιού, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ζεστάνετε σε μέτρια φωτιά, ώσπου να αρχίσει

να αχνίζει και να σχηματιστούν μικρές φουσκαλίτσες στα τοιχώματα, χωρίς να το αφήσετε να βράσει (περίπου 5 λεπτά).

3. Προσθέστε την ψιλοκομμένη σοκολάτα και ανακατέψτε με σύρμα, ώσπου να λιώσει τελείως.
4. Ανακατέψτε ξανά το μείγμα με το κορν φλάουρ (κατακάθεται στον πάτο) και ρίξτε το στο κατσαρολάκι, ανακατεύοντας συνεχώς.
5. Χαμηλώστε τη φωτιά και μαγειρέψτε 2 με 3 λεπτά, ανακατεύοντας συνέχεια, ώσπου να πήξει. Είναι έτοιμη όταν «ντύνει» την πλάτη του κουταλιού και, αν περάσετε το δάχτυλο από πάνω, αφήνει καθαρή γραμμή.
6. Βγάλτε την κανέλα και τη φλούδα πορτοκαλιού και σερβίρετε αμέσως, σε κούπες.

Διατήρηση: είναι καλύτερη φρεσκοφτιαγμένη. Ό,τι περισσέψει κρατάει 2 μέρες στο ψυγείο, σε κλειστό βάζο· ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας, με λίγο γάλα. Συνηθισμένο λάθος: να βράσει σε δυνατή φωτιά, οπότε κολλάει στον πάτο. Παραλλαγή: αντικαταστήστε την κουβερτούρα με λευκή σοκολάτα και παραλείψτε τη ζάχαρη.

Ιδέα της ημέρας: φτιάξτε ένα σπιτικό ημερολόγιο αντίστροφης μέτρησης με 24 αριθμημένους φακέλους ή σακουλάκια και γράψτε σε καθένα το όνομα της συνταγής της ημέρας.

Μέρα 2 · Ψητά μήλα με κανέλα και καρύδια

Ποσότητα: 4 μήλα · Χρόνος: 50 λεπτά (10 λεπτά προετοιμασία) · Φούρνος: 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γάλα, ξηροί καρποί

Ένα απλό, μυρωδάτο χειμωνιάτικο γλυκό. Η γέμιση με καρύδια και καστανή ζάχαρη λιώνει στον φούρνο και γίνεται ένα νόστιμο σιρόπι.

ΥΛΙΚΑ

- 4 μεσαία σφιχτά μήλα (φιρίκια, στάρκιν ή γκόλντεν)
- 40 g καρύδια, χοντροκομμένα
- 2 κ.σ. σταφίδες (προαιρετικά)
- 3 κ.σ. καστανή ζάχαρη (45 g)
- 1 κ.γ. κανέλα
- 30 g βούτυρο, σε 4 κομμάτια
- 100 ml χυμό πορτοκαλιού ή νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα).
2. Πλύνετε τα μήλα. Ένας μεγάλος αφαιρεί την καρδιά με ένα εργαλείο για μήλα ή ένα μικρό μαχαίρι, χωρίς να τρυπήσει τη βάση, για να μη φύγει η γέμιση.
3. Με τη μύτη του μαχαιριού, χαράξτε ελαφρά τη φλούδα γύρω γύρω, στη μέση του ύψους κάθε μήλου. Έτσι δεν θα σκάσει στον φούρνο.

4. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε τα καρύδια, τις σταφίδες, την καστανή ζάχαρη και την κανέλα. Τα παιδιά μπορούν να γεμίσουν τα μήλα με αυτό το μείγμα, πατώντας το καλά με ένα κουταλάκι.
5. Βάλτε τα μήλα σε ένα πυρίμαχο σκεύος, ακουμπήστε ένα κομμάτι βούτυρο πάνω σε καθένα και ρίξτε τον χυμό πορτοκαλιού στον πάτο του σκεύους.
6. Ψήστε 35 με 45 λεπτά και, στη μέση του ψησίματος, περιχύστε τα με το σιρόπι του σκεύους. Είναι έτοιμα όταν η φλούδα ζαρώσει και η μύτη του μαχαιριού μπαίνει χωρίς αντίσταση.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν 5 λεπτά (η γέμιση καίει πολύ) και σερβίρετε με το σιρόπι από πάνω.

Διατήρηση: 2 μέρες στο ψυγείο, σκεπασμένα· ζεστάνετε 10 λεπτά στον φούρνο ή 1 λεπτό στον φούρνο μικροκυμάτων. Συνηθισμένο λάθος: πολύ μαλακά μήλα, που λιώνουν· οι σφιχτές ποικιλίες κρατούν το σχήμα τους. Παραλλαγή: βάλτε αμύγδαλα αντί για καρύδια και 1 κ.γ. μέλι σε κάθε μήλο.

Ιδέα της ημέρας: διαλέξτε όλοι μαζί πού θα μπει φέτος το δέντρο, το καράβι ή η φάτνη, και γράψτε μια λίστα με ό,τι λείπει από τα στολίδια.

Μέρα 3 · Κέικ σοκολάτας στην κούπα

Ποσότητα: 1 μεγάλη κούπα · Χρόνος: 5 λεπτά · Φούρνος μικροκυμάτων: 60 με 90 δευτερόλεπτα · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα

Ένα ατομικό κεκάκι, αφράτο και ζεστό, έτοιμο στον φούρνο μικροκυμάτων σε λίγα λεπτά. Ιδανικό για ένα βράδυ καθημερινής που ο χρόνος δεν φτάνει.

ΥΛΙΚΑ

- 4 κ.σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις (30 g)
- 3 κ.σ. ζάχαρη (40 g)
- 2 κ.σ. κακάο (15 g)
- ¼ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα κανέλα (προαιρετικά)
- 3 κ.σ. γάλα (45 ml)
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο (30 ml)
- 1 κομματάκι κουβερτούρα (10 g), για τη μέση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Διαλέξτε μια κούπα τουλάχιστον 300 ml, κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων (χωρίς μεταλλικές λεπτομέρειες).
2. Βάλτε στην κούπα το αλεύρι, τη ζάχαρη, το κακάο, το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και την κανέλα.

Ανακατέψτε καλά με ένα πιρούνι.

3. Προσθέστε το γάλα και το λάδι και ανακατέψτε, ώσπου να γίνει ένας λείος χυλός χωρίς στεγνό αλεύρι στον πάτο.
4. Χώστε το κομματάκι σοκολάτας στη μέση του χυλού.
5. Ψήστε στη μέγιστη ισχύ (περίπου 800 W) για 60 δευτερόλεπτα. Αν η μέση είναι ακόμα υγρή, προσθέστε άλλα 15 με 30 δευτερόλεπτα. Είναι έτοιμο όταν η επιφάνεια είναι σφιχτή και η μέση ακόμα λίγο υγρή.
6. Αφήστε το να σταθεί 1 λεπτό. Την κούπα τη βγάζει ένας μεγάλος με πανί ή γάντι φούρνου, γιατί ζεσταίνεται πολύ.

Διατήρηση: φάτε το αμέσως, όσο είναι ζεστό· όταν κρυώσει, στεγνώνει. Συνηθισμένο λάθος: να ψηθεί περισσότερο απ' όσο πρέπει, οπότε γίνεται σκληρό και λαστιχένιο· καλύτερα να το βγάλετε λίγο νωρίτερα. Παραλλαγή: αντί για σοκολάτα, βάλτε στη μέση 1 κ.γ. μαρμελάδα πορτοκάλι.

Ιδέα της ημέρας: γράψτε τις πρώτες χριστουγεννιάτικες κάρτες για τον παππού και τη γιαγιά, τους θείους ή φίλους που ζουν μακριά.



Ψητά μήλα με κανέλα και καρύδια (μέρα 2)

Φωτογραφία: Liia / Unsplash

Μέρα 4 · Γιορτινό ποπ κορν με λευκή σοκολάτα

Ποσότητα: 1 μεγάλο μπολ (6 άτομα) · Χρόνος: 20 λεπτά + 30 λεπτά για να σφίξει · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γάλα, ξηροί καρποί

Σπιτικό ποπ κορν περιχυμένο με λευκή σοκολάτα, κράνμπερι και ξηρούς καρπούς. Τέλειο για μια βραδιά με χριστουγεννιάτικη ταινία στον καναπέ.

ΥΛΙΚΑ

- 70 g καλαμπόκι για ποπ κορν
- 2 κ.σ. ηλιέλαιο
- 1 πρέζα αλάτι
- 150 g λευκή σοκολάτα, ψιλοκομμένη
- 50 g αποξηραμένα κράνμπερι
- 40 g αμύγδαλα ή φιστίκια Αιγίνης, χοντροκομμένα
- 1 κ.σ. πολύχρωμη ζαχαρωτή τρούφα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώστε λαδόκολλα σε μια μεγάλη λαμαρίνα.
2. Ένας μεγάλος ζεσταίνει το λάδι σε μια μεγάλη κατσαρόλα με καπάκι, σε μέτρια φωτιά. Ρίξτε 3 σπόρους καλαμπόκι και σκεπάστε. Όταν σκάσουν, προσθέστε το υπόλοιπο καλαμπόκι, σκεπάστε και κουνάτε την κατσαρόλα πού και πού.
3. Όταν το σκάσιμο αραιώσει (2 με 3 δευτερόλεπτα ανάμεσα στα «σκασίματα»), κλείστε τη φωτιά.

Περιμένετε 1 λεπτό πριν σηκώσετε το καπάκι.

4. Απλώστε το ποπ κορν στη λαμαρίνα, πασπαλίστε με το αλάτι και αφαιρέστε όσους σπόρους δεν έσκασαν. Αφήστε το να κρυώσει 5 λεπτά.
5. Λιώστε τη λευκή σοκολάτα στον φούρνο μικροκυμάτων, σε διαστήματα των 30 δευτερολέπτων, ανακατεύοντας κάθε φορά, ώσπου να γίνει λεία (περίπου 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα). Η λευκή σοκολάτα καίγεται εύκολα: μην παρατραβήξετε τον χρόνο.
6. Τα παιδιά περιχύνουν το ποπ κορν με τη σοκολάτα με ένα κουτάλι, σε λεπτές γραμμές, και σκορπίζουν από πάνω τα κράνμπερι, τους ξηρούς καρπούς και την τρούφα.
7. Αφήστε το να σφίξει 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου (ή 15 λεπτά στο ψυγείο) και σπάστε το σε κομμάτια.

Διατήρηση: ως 3 μέρες σε μεταλλικό κουτί ή καλά κλεισμένο δοχείο, σε δροσερό μέρος· η υγρασία το μαλακώνει. Προσοχή: το ποπ κορν, οι σπόροι που δεν έσκασαν και οι ολόκληροι ξηροί καρποί δεν είναι ασφαλή για παιδιά κάτω των 5 ετών, λόγω κινδύνου πνιγμού. Παραλλαγή: αντί για λευκή, βάλτε σοκολάτα γάλακτος και, αντί για κράνμπερι, ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12).

Ιδέα της ημέρας: οικογενειακή βραδιά σινεμά: διαλέξτε μια χριστουγεννιάτικη ταινία και σερβίρετε το ποπ κορν σε ένα μεγάλο μπολ στη μέση.

Μέρα 5 · Γιορτινή γκρανόλα για δώρο

Ποσότητα: περίπου 650 g (3 βάζα των 350 ml) · Χρόνος: 50 λεπτά · Φούρνος: 160 °C στις αντιστάσεις (140 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη (βρώμη), ξηροί καρποί

Τραγανή, με μέλι, κανέλα και πορτοκάλι. Ένα ξεχωριστό πρωινό για τον Δεκέμβρη κι ένα σπιτικό δώρο που κρατάει εβδομάδες.

ΥΛΙΚΑ

- 300 g νιφάδες βρώμης
- 100 g αμύγδαλα σε φιλέ ή ψιλοκομμένα
- 50 g καρύδια, χοντροκομμένα
- 40 g ψίχα κολοκυθόσπορου (προαιρετικά)
- 1 κ.γ. κανέλα
- ½ κ.γ. τζίντζερ τριμμένο
- ¼ κ.γ. αλάτι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 100 g μέλι (περίπου 4 κ.σ.)
- 50 g καστανή ζάχαρη
- 80 ml ηλιέλαιο ή ελαφρύ ελαιόλαδο
- 80 g αποξηραμένα κράνμπερι ή σταφίδες (για το τέλος)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 160 °C στις αντιστάσεις (140 °C στον αέρα) και στρώστε

λαδόκολλα σε μια μεγάλη λαμαρίνα.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τη βρώμη, τα αμύγδαλα, τα καρύδια, τους σπόρους, την κανέλα, το τζίντζερ, το αλάτι και το ξύσμα πορτοκαλιού.
3. Σε ένα κατσαρολάκι, ζεστάνετε το μέλι, την καστανή ζάχαρη και το λάδι σε χαμηλή φωτιά, μόνο ώσπου να λιώσει η ζάχαρη (1 με 2 λεπτά). Μην το αφήσετε να βράσει.
4. Ρίξτε το μείγμα με το μέλι πάνω στη βρώμη και ανακατέψτε καλά με ένα κουτάλι, ώσπου όλα να γυαλίζουν και να έχουν υγρανθεί. Τα παιδιά μπορούν να βοηθήσουν στο ανακάτεμα μόλις το σιρόπι γίνει χλιαρό.
5. Απλώστε τη στη λαμαρίνα σε λεπτή, ομοιόμορφη στρώση.
6. Ψήστε 30 με 35 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 10 λεπτά για να ροδίσει ομοιόμορφα. Είναι έτοιμη όταν είναι χρυσαφένια και μυρίζει καβουρδισμένο. Ζεστή είναι ακόμα μαλακή: σφίγγει καθώς κρυώνει.
7. Αφήστε τη να κρυώσει τελείως στη λαμαρίνα (30 λεπτά), χωρίς να την ανακατέψετε, για να σχηματίσει μπουκίτσες. Μόνο τότε προσθέστε τα κράνμπερι και γεμίστε τα βάζα.

Διατήρηση: ως 4 εβδομάδες σε καλά κλεισμένο βάζο, σε ξηρό μέρος. Συνηθισμένο λάθος: να βάλετε τα αποξηραμένα φρούτα πριν από το ψήσιμο, γιατί καίγονται και σκληραίνουν. Παραλλαγή: αντί για καρύδια, βάλτε φουντούκια και προσθέστε 50 g ψιλοκομμένη σοκολάτα όταν κρυώσει (ποτέ ζεστή, γιατί λιώνει). Για δώρο, κολλήστε μια ετικέτα με το όνομα, την ημερομηνία και «τρώγεται μέσα σε 4 εβδομάδες».

Ιδέα της ημέρας: φτιάξτε χάρτινες ετικέτες για τα βάζα της γκρανόλας και αποφασίστε ποιος θα πάρει το πρώτο σπιτικό δώρο του μήνα.

Μέρα 6 · Μελομακάρονα

Ποσότητα: περίπου 26 κομμάτια · Χρόνος: 1 ώρα και 30 λεπτά · Φούρνος: 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το σιρόπι το χειρίζεται ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, ξηροί καρποί

Το γλυκό που μυρίζει Χριστούγεννα σε κάθε ελληνικό σπίτι: μαλακά μπισκότα με ελαιόλαδο, πορτοκάλι και κανέλα, βουτηγμένα σε σιρόπι μελιού και πασπαλισμένα με καρύδι. Αν τα φτιάξετε σήμερα, θα είναι στα καλύτερά τους ως τις γιορτές.

ΥΛΙΚΑ

- **Για το σιρόπι:**
- 250 ml νερό
- 200 g ζάχαρη
- 200 g μέλι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1 λωρίδα φλούδα πορτοκαλιού
- **Για τη ζύμη:**
- 200 ml ελαιόλαδο (ή μισό ελαιόλαδο, μισό ηλιέλαιο, για πιο ήπια γεύση)
- 60 g ζάχαρη
- 100 ml χυμό πορτοκαλιού (περίπου 2 πορτοκάλια)
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. κανέλα

- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ½ κ.γ. σόδα μαγειρικής
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 80 g ψιλό σιμιγδάλι
- περίπου 380 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- **Για το πασπάλισμα:** 100 g καρύδια, χοντροκομμένα, και ½ κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ξεκινήστε από το σιρόπι, για να προλάβει να κρυώσει. Σε μια κατσαρόλα, βάλτε το νερό, τη ζάχαρη, την κανέλα και τη φλούδα πορτοκαλιού. Μόλις πάρει βράση, προσθέστε το μέλι, βράστε 5 λεπτά και ξαφρίστε. Κλείστε τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει.
2. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα) και στρώστε λαδόκολλα σε 2 λαμαρίνες.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ, χτυπήστε με σύρμα το λάδι με τη ζάχαρη, το ξύσμα, την κανέλα και το γαρίφαλο για 1 με 2 λεπτά.
4. Σε ένα ποτήρι, ανακατέψτε τη σόδα με τον χυμό πορτοκαλιού: θα αφρίσει. Ρίξτε το αμέσως στο μπολ και ανακατέψτε.
5. Σε άλλο μπολ, ανακατέψτε το σιμιγδάλι, το μπέικιν πάουντερ και το μεγαλύτερο μέρος του αλευριού. Ρίξτε

τα σταδιακά στα υγρά και ανακατέψτε απαλά με το χέρι, χωρίς να ζυμώσετε. Προσθέστε αλεύρι λίγο λίγο, ώσπου να έχετε μια μαλακή ζύμη σαν πλαστελίνη, που δεν κολλάει στα χέρια. Σταματήστε μόλις ενωθεί.

6. Πλάστε μικρά οβάλ κομμάτια των 30 g περίπου, σαν μεγάλα καρύδια, και πατήστε τα ελαφρά από πάνω με ένα πιρούνι ή στη χοντρή πλευρά του τρίφτη, για να κάνουν σχέδιο. Αυτό είναι το αγαπημένο βήμα των παιδιών.
7. Τοποθετήστε τα στις λαμαρίνες, με 3 cm απόσταση, και ψήστε 25 με 30 λεπτά, ώσπου να πάρουν βαθύ χρυσοκαφέ χρώμα και να είναι σφιχτά από κάτω.
8. Μόλις βγουν από τον φούρνο, ένας μεγάλος τα βουτάει ζεστά, 4 με 5 κάθε φορά, στο κρύο σιρόπι για 20 με 30 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά. Όσο περισσότερο μείνουν, τόσο πιο σιροπιασμένα γίνονται.
9. Βγάλτε τα με τρυπητή κουτάλα σε μια σχάρα και πασπαλίστε τα αμέσως με τα καρύδια ανακατεμένα με την κανέλα.

Διατήρηση: ως 3 εβδομάδες σε μεταλλικό κουτί, σε θερμοκρασία δωματίου· την επόμενη μέρα είναι ακόμα πιο νόστιμα. Ο χρυσός κανόνας: ζεστά μελομακάρονα σε κρύο σιρόπι (ή κρύα μελομακάρονα σε ζεστό σιρόπι), ποτέ και τα δύο ζεστά, γιατί διαλύονται. Συνηθισμένο λάθος: να ζυμώσετε πολύ τη ζύμη, οπότε «κόβει» και τα μελομακάρονα βγαίνουν σκληρά. Δεν έχουν βούτυρο,

αυγά ούτε γάλα, οπότε ταιριάζουν και σε όσους νηστεύουν.
Προσοχή: δεν δίνουμε μέλι σε μωρά κάτω του 1 έτους.

Έθιμο της ημέρας: σήμερα γιορτάζει ο Άγιος Νικόλαος, ο προστάτης των ναυτικών. Είναι η ιδανική μέρα για να στολίσετε το καράβι, το παλιό ελληνικό χριστουγεννιάτικο στολίδι, ή να ξεκινήσετε τον στολισμό του δέντρου. Και μην ξεχάσετε να πάρετε τηλέφωνο τους Νίκους και τις Νικολέτες της οικογένειας για να τους πείτε «χρόνια πολλά».

2η εβδομάδα · Μέρες 7 ως 12

Η δεύτερη εβδομάδα φέρνει μικρά γλυκάκια για δώρο: τρουφάκια, χιονόμπαλες καρύδας και φαντζ σοκολάτας, που κρατούν καλά και χωράνε σε κάθε κουτάκι. Το Σάββατο (μέρα 12), ανήμερα του Αγίου Σπυρίδωνα, μια παλιά, υπομονετική συνταγή: ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού, που θα τη χρησιμοποιήσετε μετά για στολισμό και σε άλλες συνταγές του ημερολογίου.

Μέρα 7 · Τρουφάκια σοκολάτας

Ποσότητα: περίπου 25 τρουφάκια · Χρόνος: 20 λεπτά + 2 ώρες στο ψυγείο · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γάλα (ξηροί καρποί, αν τους χρησιμοποιήσετε για το κύλισμα)

Μόνο τρία βασικά υλικά κι ένα αποτέλεσμα αντάξιο καλού ζαχαροπλαστείου. Τα παιδιά λατρεύουν να τα πλάθουν και να τα κυλούν στις επικαλύψεις.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g κουβερτούρα (50 με 60% κακάο), ψιλοκομμένη
- 100 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 20 g βούτυρο, μαλακό
- 1 πρέζα αλάτι
- Για το κύλισμα: 3 κ.σ. κακάο, 3 κ.σ. ινδοκάρυδο, 3 κ.σ. ψιλοκομμένα φουντούκια ή φιστίκια Αιγίνης

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε την ψιλοκομμένη σοκολάτα σε ένα μπολ που αντέχει τη ζέστη.
2. Ένας μεγάλος ζεσταίνει την κρέμα γάλακτος σε ένα κατσαρολάκι, ώσπου να φανούν μικρές φουσκαλίτσες στα τοιχώματα (χωρίς να βράσει).
3. Ρίξτε την κρέμα πάνω στη σοκολάτα και περιμένετε 2 λεπτά χωρίς να ανακατέψετε.
4. Ανακατέψτε αργά με μια μαρίζ, από το κέντρο προς τα έξω, ώσπου να έχετε μια λεία, γυαλιστερή κρέμα.

Προσθέστε το βούτυρο και το αλάτι και ανακατέψτε ώσπου να εξαφανιστούν.

5. Σκεπάστε και βάλτε στο ψυγείο για 2 ώρες, ώσπου να σφίξει σαν μαλακή πλαστελίνη.
6. Με ένα κουταλάκι, παίρνετε μερίδες σε μέγεθος καρυδιού (περίπου 12 g) και τις πλάθετε γρήγορα σε μπαλίτσες ανάμεσα στις κρύες παλάμες σας. Αν το μείγμα μαλακώσει, ξαναβάλτε το 10 λεπτά στο ψυγείο.
7. Κυλήστε κάθε τρουφάκι σε μία από τις επικαλύψεις και τοποθετήστε τα σε χάρτινα καραμελόχαρτα.

Διατήρηση: ως 1 εβδομάδα στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο· βγάλτε τα 10 λεπτά πριν τα σερβίρετε. Συνηθισμένο λάθος: αν η κρέμα λαδώσει και «κόψει», προσθέστε 1 κ.σ. ζεστή κρέμα γάλακτος και ανακατέψτε δυνατά, ώσπου να γίνει ξανά λεία. Παραλλαγή: προσθέστε ξύσμα πορτοκαλιού στην κρέμα ή φτιάξτε τα με λευκή σοκολάτα (σε αυτή την περίπτωση, βάλτε μόνο 70 ml κρέμα γάλακτος).

Ιδέα της ημέρας: ντύστε ένα χάρτινο κουτί με περιτύλιγμα δώρου για να μαζεύετε μέσα τα γλυκάκια της εβδομάδας και, στο τέλος, χαρίστε το σε έναν γείτονα.

Μέρα 8 · Χιονόμπαλες καρύδας

Ποσότητα: περίπου 30 κομμάτια · Χρόνος: 25 λεπτά + 1 ώρα για να κρυώσει · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (την κατσαρόλα τη χειρίζεται ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γάλα

Μαλακές μπαλίτσες από ζαχαρούχο γάλα και ινδοκάρυδο, κυλισμένες σε ινδοκάρυδο. Μοιάζουν με μικροσκοπικές χιονόμπαλες πάνω στο γιορτινό τραπέζι.

ΥΛΙΚΑ

- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα (397 g)
- 1 κ.σ. βούτυρο (15 g), και λίγο ακόμα για τα χέρια
- 100 g ινδοκάρυδο, και 50 g για το κύλισμα
- 30 μικρά χάρτινα καραμελόχαρτα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε μια αντικολλητική κατσαρόλα, βάλτε το ζαχαρούχο γάλα, το βούτυρο και τα 100 g ινδοκάρυδο.
2. Ένας μεγάλος βάζει την κατσαρόλα σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά και ανακατεύει συνεχώς με ξύλινη κουτάλα για 8 με 10 λεπτά. Το μείγμα κοχλάζει και μπορεί να πεταχτεί: προσέξτε τα χέρια σας.
3. Είναι έτοιμο όταν, γέρνοντας την κατσαρόλα, το μείγμα γλιστράει όλο μαζί και ξεκολλάει από τον πάτο.
4. Αδειάστε το σε ένα πιάτο βουτυρωμένο και αφήστε το να κρυώσει 1 ώρα (ή 30 λεπτά στο ψυγείο). Πρέπει να είναι κρύο για να πλαστεί.

5. Με τα χέρια αλειμμένα με λίγο βούτυρο, πλάστε μπαλίτσες σε μέγεθος μεγάλου φουντουκιού (περίπου 15 g).
6. Κυλήστε κάθε μπαλίτσα στο ινδοκάρυδο και βάλτε τις στα καραμελόχαρτα.

Διατήρηση: ως 5 μέρες στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο. Συνηθισμένο λάθος: να κατεβάσετε το μείγμα πολύ νωρίς από τη φωτιά· μένει μαλακό και δεν πλάθεται. Αν συμβεί, ξαναβάλτε το στη φωτιά για 2 με 3 λεπτά. Παραλλαγή: κυλήστε τις μισές μπαλίτσες σε κακάο αντί για ινδοκάρυδο, για να έχετε δύο χρώματα στο πιάτο.

Ιδέα της ημέρας: κόψτε χιονονιφάδες από λευκό χαρτί (το διπλώνετε και κόβετε μικρά τριγωνάκια) και κολλήστε τις στα τζάμια.

Μέρα 9 · Μάφιν με μήλο και κανέλα

Ποσότητα: 12 μάφιν · Χρόνος: 40 λεπτά · Φούρνος: 190 °C στις αντιστάσεις (170 °C στον αέρα) · Φόρμα: για 12 μάφιν · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα (ξηροί καρποί, αν βάλετε καρύδια)

Αφράτα, ζουμερά και γεμάτα κομματάκια μήλου. Είναι τέλεια για το κολατσιό του σχολείου ή για ένα πρωινό του Δεκέμβρη.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.γ. μπέικιν πάουντερ (8 g)
- 1 ½ κ.γ. κανέλα
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 120 g καστανή ζάχαρη
- 2 αυγά
- 200 ml γάλα
- 100 ml ηλιέλαιο
- ξύσμα από 1 λεμόνι
- 2 μεσαία μήλα (περίπου 300 g), καθαρισμένα και κομμένα σε μικρά κυβάκια
- 40 g καρύδια, ψιλοκομμένα (προαιρετικά)
- Για το πασπάλισμα: 1 κ.σ. ζάχαρη ανακατεμένη με ½ κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 190 °C στις αντιστάσεις (170 °C στον αέρα) και βάλτε 12 χάρτινα θηκάκια στη φόρμα.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα και το αλάτι.
3. Σε άλλο μπολ, χτυπήστε με σύρμα την καστανή ζάχαρη, τα αυγά, το γάλα, το λάδι και το ξύσμα λεμονιού, ώσπου να ενωθούν.
4. Ρίξτε τα υγρά στο αλεύρι και ανακατέψτε με μια μαρίζ, μόνο ώσπου να μη φαίνεται στεγνό αλεύρι. Ο χυλός πρέπει να έχει μερικούς σβόλους: μην τον χτυπήσετε άλλο.
5. Προσθέστε το μήλο και τα καρύδια και ενσωματώστε τα με 3 ή 4 κινήσεις.
6. Γεμίστε τα θηκάκια ως τα ¾ του ύψους τους και πασπαλίστε με τη ζάχαρη και την κανέλα.
7. Ψήστε 20 με 22 λεπτά, ώσπου να φουσκώσουν και να ροδίσουν. Μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο πρέπει να βγαίνει καθαρή.
8. Αφήστε τα να κρυώσουν 5 λεπτά στη φόρμα και μετά σε μια σχάρα.

Διατήρηση: 2 μέρες σε κλειστό δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου· καταψύχονται ως 1 μήνα (ξεπαγώνουν σε 1 ώρα στον πάγκο).

Συνηθισμένο λάθος: να ανακατέψετε υπερβολικά τον χυλό, οπότε τα μάφιν βγαίνουν σφιχτά και γεμάτα τρύπες μέσα. Παραλλαγή: βάλτε αχλάδι αντί για μήλο και ξύσμα πορτοκαλιού αντί για λεμονιού.

Ιδέα της ημέρας: τυλίξτε δύο μάφιν σε μια χαρτοπετσέτα και δώστε τα σε κάποιον που δουλεύει πολύ αυτή την εποχή, όπως ο ταχυδρόμος ή ο διπλανός σας γείτονας.



Τρουφάκια σοκολάτας με τρεις επικαλύψεις (μέρα 7)

Φωτογραφία: blackieshoot / Unsplash

Μέρα 10 · Παλμιέ με κανέλα

Ποσότητα: περίπου 30 κομμάτια · Χρόνος: 45 λεπτά (με 20 λεπτά στο ψυγείο) · Φούρνος: 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το κόψιμο το κάνει ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, γάλα (ανάλογα με τη σφολιάτα)

Τραγανά σφολιατάκια σε σχήμα καρδιάς, με έτοιμη σφολιάτα, ζάχαρη και κανέλα. Μοιάζουν βγαλμένα από ζαχαροπλαστείο και είναι από τα πιο εύκολα του βιβλίου.

ΥΛΙΚΑ

- 1 φύλλο έτοιμη σφολιάτα σε ρολό, ορθογώνιο (περίπου 230 g, 35 × 23 cm, από το ψυγείο ή ξεπαγωμένο)
- 60 g ζάχαρη
- 1 κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βγάλτε τη σφολιάτα από το ψυγείο 10 λεπτά νωρίτερα, για να μη σκάσει όταν την ξετυλίξετε.
2. Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την κανέλα. Πασπαλίστε τη μισή στον πάγκο, ξετυλίξτε από πάνω τη σφολιάτα (χωρίς το χαρτί) και πασπαλίστε με την υπόλοιπη ζάχαρη.
3. Περάστε μία φορά τον πλάστη, χωρίς να πιέσετε πολύ, για να κολλήσει η ζάχαρη και από τις δύο πλευρές.
4. Πιάστε τη μία μακριά πλευρά και διπλώστε την προς τα μέσα, ως το ένα τέταρτο του πλάτους· διπλώστε ξανά

ως το κέντρο. Κάντε το ίδιο από την άλλη πλευρά. Τέλος, διπλώστε τον έναν μισό πάνω στον άλλο, σαν κλειστό βιβλίο. Θα έχετε ένα ρολό με 6 στρώσεις.

5. Τυλίξτε το σε μεμβράνη και βάλτε το 20 λεπτά στο ψυγείο (ή 10 λεπτά στην κατάψυξη). Στο μεταξύ, προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα) και στρώστε λαδόκολλα σε 2 λαμαρίνες.
6. Ένας μεγάλος κόβει το ρολό σε φέτες του 1 cm με πολύ κοφτερό μαχαίρι.
7. Απλώστε τις φέτες ξαπλωτές στις λαμαρίνες, με 5 cm απόσταση, γιατί ανοίγουν πολύ.
8. Ψήστε 8 με 10 λεπτά, ώσπου να καραμελώσουν από κάτω. Γυρίστε τα με μια σπάτουλα και ψήστε άλλα 3 με 5 λεπτά. Να τα προσέχετε συνέχεια: η ζάχαρη περνάει από το χρυσαφί στο καμένο σε λιγότερο από ένα λεπτό.
9. Αφήστε τα να κρυώσουν σε μια σχάρα: τραγανίζουν μόνο όταν κρυώσουν.

Διατήρηση: ως 5 μέρες σε καλά κλεισμένο μεταλλικό κουτί. Συνηθισμένο λάθος: να κόψετε τη σφολιάτα όσο είναι ακόμα μαλακή, οπότε οι στρώσεις πατιούνται· το μυστικό είναι το κρύο. Παραλλαγή: αντί για κανέλα, βάλτε ξύσμα πορτοκαλιού ή βουτήξτε τα μισά παλμιέ σε λιωμένη σοκολάτα όταν κρυώσουν.

Ιδέα της ημέρας: καθίστε να γράψετε το γράμμα στον Άγιο Βασίλη ή τη λίστα με τα δώρα, με ένα παλμιέ κι ένα φλιτζάνι τσάι δίπλα σας.

Μέρα 11 · Φαντζ σοκολάτας

Ποσότητα: 36 τετραγωνάκια · Χρόνος: 15 λεπτά + 3 ώρες στο ψυγείο · Ταψάκι: τετράγωνο, 20 × 20 cm · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το λιώσιμο το κάνει ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γάλα (ξηροί καρποί, αν βάλετε καρύδια)

Πυκνά, κρεμώδη τετραγωνάκια σοκολάτας, χωρίς φούρνο και χωρίς θερμόμετρο. Ένα από τα πιο γρήγορα σπιτικά δώρα που μπορείτε να φτιάξετε.

ΥΛΙΚΑ

- 300 g κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα (397 g)
- 30 g βούτυρο
- 1 πρέζα αλάτι
- 75 g καρύδια, χοντροκομμένα (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώστε λαδόκολλα στο ταψάκι, αφήνοντας το χαρτί να εξέχει από τις πλευρές, για να βγάλετε μετά εύκολα το φαντζ.
2. Σε μια κατσαρόλα, βάλτε τη σοκολάτα, το ζαχαρούχο γάλα, το βούτυρο και το αλάτι. Ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς με μια μαρίζ, ώσπου να γίνει λείο και γυαλιστερό (περίπου 5 λεπτά). Μπορείτε επίσης να το λιώσετε στον φούρνο μικροκυμάτων, σε

διαστήματα των 30 δευτερολέπτων, ανακατεύοντας κάθε φορά.

3. Κατεβάστε από τη φωτιά και ανακατέψτε μέσα τα καρύδια.
4. Αδειάστε το στο ταψάκι και ισιώστε την επιφάνεια με τη μαρίζ. Τα παιδιά μπορούν να το στολίσουν με καρύδια ή πολύχρωμη τρούφα.
5. Αφήστε το να κρυώσει 15 λεπτά και βάλτε το στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες (ή όλη τη νύχτα), ώσπου να σφίξει.
6. Βγάλτε το φαντζ τραβώντας το χαρτί και κόψτε το σε 6 × 6 τετραγωνάκια με ένα μεγάλο μαχαίρι, που το βουτάτε σε ζεστό νερό και το σκουπίζετε ανάμεσα σε κάθε κόψιμο.

Διατήρηση: ως 2 εβδομάδες στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο, με λαδόκολλα ανάμεσα στις στρώσεις. Συνηθισμένο λάθος: η δυνατή φωτιά, που κάνει τη σοκολάτα να κοκκιάσει και να βγάλει το λίπος της· λιώνετε πάντα αργά. Παραλλαγή: αντί για καρύδια, βάλτε 60 g αποξηραμένα κράνμπερι και 40 g φιστίκια Αιγίνης, για να έχετε τα χρώματα των Χριστουγέννων.

Ιδέα της ημέρας: διαλέξτε έναν φιλανθρωπικό σύλλογο, ένα συσσίτιο της ενορίας ή ένα ίδρυμα της περιοχής σας και ετοιμάστε μαζί μια σακούλα με τρόφιμα ή παιχνίδια για να τη δωρίσετε.

Μέρα 12 · Ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού

Ποσότητα: περίπου 200 g · Χρόνος: 2 ώρες + 12 με 24 ώρες για να στεγνώσει · Δυσκολία: Μέτρια · Με παιδιά: όχι (καυτό σιρόπι) · Αλλεργιογόνα: κανένα από τα κυριότερα

Γλυκές, διάφανες, μυρωδάτες λωρίδες από φλούδα πορτοκαλιού, συγγενείς με το αγαπημένο γλυκό του κουταλιού. Τρώγονται σκέτες, με σοκολάτα ή μέσα σε άλλες συνταγές.

ΥΛΙΚΑ

- 4 πορτοκάλια με χοντρή φλούδα, κατά προτίμηση αψέκαστα και χωρίς κερί
- 400 g ζάχαρη για το σιρόπι, και 100 g για το κύλισμα
- 250 ml νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Πλύνετε καλά τα πορτοκάλια με χλιαρό νερό και ένα βουρτσάκι.
2. Χαράξτε τη φλούδα κάθε πορτοκαλιού σε 4 κομμάτια, από πάνω ως κάτω, και αφαιρέστε τη μαζί με το άσπρο μέρος. Κρατήστε την ψίχα για να τη φάτε ή για χυμό.
3. Κόψτε τη φλούδα σε λωρίδες πλάτους 5 με 7 mm.
4. Βάλτε τις λωρίδες σε μια κατσαρόλα, σκεπάστε τες με κρύο νερό και φέρτε σε βράση. Βράστε 5 λεπτά και σουρώστε. Επαναλάβετε άλλες δύο φορές, κάθε φορά

με φρέσκο νερό. Έτσι φεύγει η πίκρα από το άσπρο μέρος.

5. Στην ίδια κατσαρόλα, βάλτε τα 400 g ζάχαρη και τα 250 ml νερό. Ζεστάνετε ώσπου να λιώσει η ζάχαρη και προσθέστε τις φλούδες.
6. Αφήστε τες να σιγοβράσουν πολύ απαλά, με μικρές φουσκαλίτσες, για 50 με 60 λεπτά, ανακατεύοντας προσεκτικά πού και πού. Είναι έτοιμες όταν οι φλούδες γίνουν διάφανες και το σιρόπι δέσει, σαν ρευστό μέλι. Μην αφήσετε το σιρόπι να πάρει χρώμα.
7. Με μια τρυπητή κουτάλα, βγάλτε τις φλούδες και απλώστε τες σε μια σχάρα, χωρίς να ακουμπούν μεταξύ τους. Φυλάξτε το σιρόπι σε ένα βάζο: είναι ένα υπέροχο σιρόπι πορτοκαλιού για να περιχύνετε κέικ.
8. Αφήστε τες να στεγνώσουν 12 με 24 ώρες, σε θερμοκρασία δωματίου, ώσπου να μην κολλάνε στα δάχτυλα.
9. Κυλήστε τις φλούδες στη ζάχαρη και φυλάξτε τες.

Διατήρηση: ως 1 μήνα σε καλά κλεισμένο βάζο, σε δροσερό και ξηρό μέρος, ή ως 3 μήνες στο ψυγείο. Συνηθισμένο λάθος: να βράσει το σιρόπι σε δυνατή φωτιά, οπότε καραμελώνει και οι φλούδες σκληραίνουν. Παραλλαγή: αντί να τις κυλήσετε στη ζάχαρη, βουτήξτε τη μισή κάθε λωρίδα σε λιωμένη κουβερτούρα και αφήστε τες να στεγνώσουν πάνω σε λαδόκολλα.

Έθιμο της ημέρας: σήμερα γιορτάζει ο Άγιος Σπυρίδωνας, ο πολιούχος της Κέρκυρας. Ευχηθείτε «χρόνια πολλά» στους Σπύρους και τις Σπυριδούλες της οικογένειας, ίσως με ένα κουτάκι γλυκά της εβδομάδας. Και με την ψίχα των πορτοκαλιών, φτιάξτε φρέσκο χυμό· σε ένα ολόκληρο πορτοκάλι, καρφώστε γαρίφαλα σε γραμμές ή σε σπιράλ: είναι ένα παλιό στολίδι που αρωματίζει το δωμάτιο για μέρες.



Ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12)

Φωτογραφία: Natalia Gusakova / Unsplash

3η εβδομάδα · Μέρες 13 ως 18

Η τρίτη εβδομάδα ξεκινά την Κυριακή (μέρα 13) με τους κουραμπιέδες, το δεύτερο μεγάλο γλυκό των ελληνικών Χριστουγέννων, για να βρίσκονται έτοιμοι δίπλα στα μελομακάρονα. Ακολουθούν γρήγορες, πολύχρωμες συνταγές για τις μέρες του σχολείου και της δουλειάς, και η εβδομάδα κλείνει με μπράουνις, ιδανικά για τις γιορτές πριν από τις διακοπές.

Μέρα 13 · Κουραμπιέδες με αμύγδαλο

Ποσότητα: περίπου 35 κομμάτια · Χρόνος: 1 ώρα και 15 λεπτά + 30 λεπτά για να κρυώσουν · Φούρνος: 170 °C στις αντιστάσεις (150 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Μέτρια · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Αφράτοι, βουτυράτοι, με καβουρδισμένο αμύγδαλο και κάτω από ένα παχύ «χιόνι» άχνης. Το μυστικό τους είναι το πολύ χτύπημα του βουτύρου: όσο ασπρίζει, τόσο πιο αέρινοι βγαίνουν.

ΥΛΙΚΑ

- 250 g βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 60 g ζάχαρη άχνη
- 1 κρόκος αυγού
- 1 φακελάκι βανιλίνη ή 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού
- 150 g ασπρισμένα (ξεφλουδισμένα) αμύγδαλα
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- περίπου 400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- **Για το πασπάλισμα:** περίπου 300 g ζάχαρη άχνη και, αν σας αρέσει, λίγο ανθόνερο ή ροδόνερο σε ψεκαστήρα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Καβουρδίστε τα αμύγδαλα σε ένα στεγνό τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας συνέχεια, για 6 με 8

λεπτά, ώσπου να ροδίσουν ελαφρά και να μυρίσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν και χοντροκόψτε τα.

2. Με το ηλεκτρικό μίξερ, χτυπήστε το βούτυρο με τα 60 g άχνη για 10 λεπτά, ώσπου να ασπρίσει και να αφρατέψει σαν κρέμα.
3. Προσθέστε τον κρόκο, τη βανίλια και τον χυμό πορτοκαλιού και χτυπήστε άλλο 1 λεπτό.
4. Σε άλλο μπολ, ανακατέψτε το μπέικιν πάουντερ με 300 g από το αλεύρι. Ρίξτε το στο βούτυρο λίγο λίγο, ανακατεύοντας με τα χέρια ή με μια μαρίζ, και προσθέστε τα αμύγδαλα.
5. Προσθέστε από το υπόλοιπο αλεύρι όσο χρειαστεί, ώσπου η ζύμη να γίνει μαλακή, να μην κολλάει στα χέρια και να πλάθεται εύκολα. Μη βάλετε περισσότερο αλεύρι απ' όσο πάρει, γιατί σκληραίνουν. Στο μεταξύ, προθερμάνετε τον φούρνο στους 170 °C στις αντιστάσεις (150 °C στον αέρα) και στρώστε λαδόκολλα σε 2 λαμαρίνες.
6. Πλάστε κομμάτια των 25 g περίπου, σε μπαλίτσες, μισοφέγγαρα ή μικρά αστεράκια. Τα παιδιά μπορούν να τα πλάσουν όλα. Βάλτε τα στις λαμαρίνες με 2 cm απόσταση.
7. Ψήστε 20 με 25 λεπτά. Πρέπει να μείνουν ανοιχτόχρωμοι από πάνω και να πάρουν απαλό

χρυσαφί χρώμα από κάτω.

8. Αφήστε τους 5 λεπτά στη λαμαρίνα, γιατί ζεστοί σπάνε εύκολα. Ψεκάστε τους ελαφρά με το ανθόνερο, αν το χρησιμοποιείτε.
9. Κοσκινίστε μια παχιά στρώση άχνης σε μια πιατέλα, βάλτε από πάνω τους χλιαρούς κουραμπιέδες και κοσκινίστε άχνη και από πάνω, ώσπου να εξαφανιστούν κάτω από το «χιόνι». Όταν κρυώσουν τελείως, πασπαλίστε τους ξανά.

Διατήρηση: ως 3 εβδομάδες σε μεταλλικό κουτί, σε δροσερό μέρος, με λαδόκολλα ανάμεσα στις στρώσεις και άχνη στον πάτο. Συνηθισμένο λάθος: να χτυπήσετε λίγο το βούτυρο ή να βάλετε πολύ αλεύρι, οπότε οι κουραμπιέδες βγαίνουν σφιχτοί και βαριοί. Παραλλαγή: αντικαταστήστε το μισό αμύγδαλο με φιστίκι Αιγίνης ή αρωματίστε τη ζύμη με ξύσμα πορτοκαλιού.

Έθιμο της ημέρας: ετοιμάστε μια όμορφη πιατέλα με κουραμπιέδες και μελομακάρονα για το κέρασμα των γιορτών. Από σήμερα, όποιος χτυπήσει την πόρτα σας θα φύγει με κάτι γλυκό, όπως έκαναν πάντα οι γιαγιάδες μας.

Μέρα 14 · Σοκολάτα με ξηρούς καρπούς για σπάσιμο

Ποσότητα: περίπου 20 κομμάτια · Χρόνος: 20 λεπτά + 1 ώρα για να σφίξει · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γάλα, ξηροί καρποί

Μια λεπτή πλάκα σοκολάτας σκεπασμένη με ξηρούς καρπούς και κράνμπερι, που τη σπάτε με τα χέρια σε ακανόνιστα κομμάτια. Γρήγορη, όμορφη και τέλεια για σακουλάκια δώρου.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 100 g λευκή σοκολάτα, ψιλοκομμένη
- 40 g φιστίκια Αιγίνης, καθαρισμένα
- 40 g καβουρδισμένα αμύγδαλα, χοντροκομμένα
- 40 g αποξηραμένα κράνμπερι
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι (ή 2 κ.σ. ψιλοκομμένη ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού, από τη μέρα 12)
- 1 πρέζα αλάτι σε νιφάδες (προαιρετικά)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώστε λαδόκολλα σε ένα ταψί περίπου 25 × 20 cm.
2. Λιώστε την κουβερτούρα στον φούρνο μικροκυμάτων, σε διαστήματα των 30 δευτερολέπτων, ανακατεύοντας κάθε φορά, ώσπου να γίνει λεία. Κάντε το ίδιο με τη

λευκή σοκολάτα, σε άλλο μπολ. Προσέξτε να μην πέσει νερό στη σοκολάτα: πήζει και κοκκιάζει.

3. Απλώστε τη μαύρη σοκολάτα πάνω στο χαρτί, σε στρώση πάχους περίπου 5 mm.
4. Ρίξτε από πάνω τη λευκή σοκολάτα με το κουτάλι και κάντε «νερά» με τη μύτη μιας οδοντογλυφίδας.
5. Αμέσως μετά, τα παιδιά σκορπίζουν από πάνω τα φιστίκια, τα αμύγδαλα, τα κράνμπερι και το ξύσμα, πατώντας ελαφρά για να κολλήσουν. Πασπαλίστε με το αλάτι.
6. Αφήστε τη να σφίξει 1 ώρα σε δροσερό μέρος (ή 30 λεπτά στο ψυγείο).
7. Σπάστε τη με τα χέρια σε ακανόνιστα κομμάτια.

Διατήρηση: ως 2 εβδομάδες σε κλειστό δοχείο, σε δροσερό και ξηρό μέρος (μακριά από την κουζίνα και τον ήλιο). Συνηθισμένο λάθος: να ζεσταθεί υπερβολικά η λευκή σοκολάτα, οπότε πήζει και κοκκιάζει· λιώνετέ την πάντα σε μικρά διαστήματα. Παραλλαγή: φτιάξτε τη μόνο με σοκολάτα γάλακτος και στολίστε με ποπ κορν και πολύχρωμη τρούφα, για μια εκδοχή που θα λατρέψουν οι μικροί.

Ιδέα της ημέρας: γεμίστε διάφανα σακουλάκια με τα κομμάτια σοκολάτας, δέστε τα με κόκκινη κορδέλα και κρατήστε τα για τους δασκάλους ή τους συναδέλφους.

Μέρα 15 · Κρέπες με σάλτσα πορτοκαλιού

Ποσότητα: περίπου 10 κρέπες (4 άτομα) · Χρόνος: 45 λεπτά (με 20 λεπτά ξεκούραση) · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το τηγάνι το χειρίζεται ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Λεπτές κρέπες διπλωμένες στα τέσσερα και ζεσταμένες σε μια γυαλιστερή σάλτσα από πορτοκάλι και βούτυρο, χωρίς αλκοόλ. Ένα γλυκό εστιατορίου, φτιαγμένο στο σπίτι.

ΥΛΙΚΑ

- **Για τις κρέπες:**
- 125 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 αυγά
- 300 ml γάλα
- 25 g βούτυρο λιωμένο, και λίγο ακόμα για το τηγάνι
- **Για τη σάλτσα:**
- 50 g ζάχαρη
- 30 g βούτυρο
- 200 ml χυμό πορτοκαλιού (περίπου 3 πορτοκάλια)
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Ανοίξτε μια λακκούβα στη μέση και ρίξτε τα

αυγά.

2. Με ένα σύρμα, ανακατέψτε από το κέντρο προς τα έξω, προσθέτοντας το γάλα λίγο λίγο, για να μη σβολιάσει. Αυτό το μέρος μπορούν να το κάνουν τα παιδιά.
3. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο και αφήστε τον χυλό να ξεκουραστεί 20 λεπτά. Πρέπει να είναι ρευστός, σαν φρέσκο γάλα με λίγη κρέμα.
4. Ένας μεγάλος ζεσταίνει ένα αντικολλητικό τηγάνι 20 με 24 cm σε μέτρια φωτιά και το αλείφει με λίγο βούτυρο, με τη βοήθεια χαρτιού κουζίνας.
5. Ρίξτε μια μικρή κουτάλα χυλό (περίπου 50 ml) και γυρίστε αμέσως το τηγάνι, για να καλυφθεί ο πάτος με μια λεπτή στρώση.
6. Ψήστε περίπου 1 λεπτό, ώσπου να ξεκολλήσουν οι άκρες και να ροδίσει η κάτω πλευρά. Γυρίστε την κρέπα με μια σπάτουλα και ψήστε άλλα 30 δευτερόλεπτα. Στοιβάξτε τες σε ένα πιάτο. Η πρώτη κρέπα σχεδόν πάντα βγαίνει άσχημη: είναι φυσιολογικό.
7. Για τη σάλτσα, σε ένα φαρδύ τηγάνι, ζεστάνετε τη ζάχαρη με το βούτυρο σε μέτρια φωτιά, ώσπου να λιώσει η ζάχαρη και να πάρει ένα απαλό χρυσαφί χρώμα (2 με 3 λεπτά). Καίει πολύ: τα παιδιά μένουν μακριά.

8. Ρίξτε προσεκτικά τον χυμό πορτοκαλιού (θα κοχλάσει) και το ξύσμα. Σιγοβράστε 4 με 5 λεπτά, ώσπου να δέσει λίγο.
9. Διπλώστε κάθε κρέπα στα τέσσερα, βάλτε τες στη σάλτσα και ζεστάνετε 1 λεπτό, περιχύνοντάς τες με τη σάλτσα. Σερβίρετε αμέσως.

Διατήρηση: οι κρέπες χωρίς σάλτσα κρατούν 2 μέρες στο ψυγείο, στοιβαγμένες και σκεπασμένες με μεμβράνη, ή 1 μήνα στην κατάψυξη, με λαδόκολλα ανάμεσά τους. Συνηθισμένο λάθος: πολύ πηχτός χυλός, που βγάζει βαριές κρέπες· προσθέστε 2 με 3 κ.σ. γάλα. Παραλλαγή: γεμίστε τες με γλυκό του κουταλιού ή με φετούλες μήλου σοταρισμένες σε βούτυρο και κανέλα.

Ιδέα της ημέρας: ο καθένας γράφει σε ένα χαρτάκι μια χαρούμενη ανάμνηση από παλιά Χριστούγεννα· διαβάστε τες δυνατά την ώρα του γλυκού.

Μέρα 16 · Κρεμώδη κεκάκια πορτοκαλιού

Ποσότητα: 12 κεκάκια · Χρόνος: 40 λεπτά · Φούρνος: 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα) · Φόρμα: για 12 μάφιν, καλά βουτυρωμένη · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα

Μικρά γλυκάκια που μέσα είναι κρεμώδη σαν κρέμα και απέξω καραμελωμένα, με έντονη γεύση πορτοκαλιού. Φτιάχνονται σε ένα μόνο μπολ, με πορτοκάλια της εποχής.

ΥΛΙΚΑ

- Βούτυρο και αλεύρι για τη φόρμα
- 250 g ζάχαρη
- 3 αυγά
- 50 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 40 g βούτυρο, λιωμένο
- 250 ml γάλα
- ξύσμα και χυμό από 1 μεγάλο πορτοκάλι (περίπου 100 ml χυμό)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα). Βουτυρώστε πολύ καλά κάθε θέση της φόρμας και αλευρώστε, τινάζοντας το περιττό αλεύρι. Μη χρησιμοποιήσετε χάρτινα θηκάκια: τα κεκάκια κολλάνε στο χαρτί.

2. Σε ένα μπολ, ανακατέψτε με σύρμα τη ζάχαρη και τα αυγά, μόνο ώσπου να ενωθούν (δεν χρειάζεται να αφρίσουν).
3. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε ώσπου να μη μείνουν σβόλοι. Προσθέστε το λιωμένο βούτυρο.
4. Ρίξτε το γάλα, το ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού και ανακατέψτε καλά. Ο χυλός είναι πολύ ρευστός και μπορεί να φαίνεται «κομμένος» εξαιτίας του πορτοκαλιού: είναι φυσιολογικό.
5. Ανακατέψτε ξανά πριν γεμίσετε (η ζάχαρη κατακάθεται) και μοιράστε τον χυλό στις θέσεις της φόρμας, σχεδόν ως πάνω.
6. Ψήστε 20 με 25 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν έχουν φουσκώσει, οι άκρες έχουν πάρει χρυσοκαφέ χρώμα και η μέση έχει σφίξει. Καθώς κρυώνουν, πέφτουν λίγο: έτσι πρέπει.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν 10 λεπτά στη φόρμα. Περάστε ένα μαχαίρι γύρω γύρω από το καθένα και ξεφορμάρετε προσεκτικά.

Διατήρηση: ως 3 μέρες στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο· είναι καλύτερα φρέσκα. Συνηθισμένο λάθος: να τα ξεφορμάρετε όσο είναι ακόμα ζεστά, οπότε σπάνε· περιμένετε πάντα τα 10 λεπτά. Παραλλαγή: αντί για πορτοκάλι, βάλτε ξύσμα και χυμό από 2 μανταρίνια ή προσθέστε ½ κ.γ. κανέλα στον χυλό.

Ιδέα της ημέρας: ζητήστε από τον παππού ή τη γιαγιά να σας πουν πώς ήταν τα Χριστούγεννα όταν ήταν παιδιά, ποια κάλαντα έλεγαν και τι γλυκά έφτιαχναν στο σπίτι, και γράψτε την ιστορία σε ένα οικογενειακό τετράδιο.

Μέρα 17 · Ζελεδάκια με φρούτα του δάσους

Ποσότητα: περίπου 30 ζελεδάκια · Χρόνος: 15 λεπτά + 3 ώρες στο ψυγείο · Ταψάκι: μικρό, 15 × 15 cm, ή φορμάκια σιλικόνης · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το ζέσταμα το κάνει ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: κανένα από τα κυριότερα

Σπιτικά ζελεδάκια φρούτων, σφιχτά και κόκκινα σαν τις μπάλες του δέντρου. Έχουν αληθινά φρούτα και πολύ λιγότερη ζάχαρη από τα έτοιμα.

ΥΛΙΚΑ

- 300 g κατεψυγμένα φρούτα του δάσους (φράουλες, βατόμουρα, σμέουρα), ξεπαγωμένα
- 40 g μέλι ή ζάχαρη
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 10 φύλλα ζελατίνης (περίπου 20 g)
- 1 κ.γ. ουδέτερο λάδι, για το λάδωμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μουσκέψτε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό για 5 λεπτά.
2. Πολτοποιήστε τα φρούτα με το ραβδομπλέντερ και περάστε τα από σουρωτήρι, πιέζοντας με ένα κουτάλι, για να φύγουν τα σποράκια. Θα σας μείνουν περίπου 250 ml πουρές.
3. Λαδώστε ελαφρά το ταψάκι με το λάδι και ένα κομμάτι χαρτί κουζίνας (ή χρησιμοποιήστε φορμάκια

σιλικόνης).

4. Ένας μεγάλος ζεσταίνει τον πουρέ με το μέλι και τον χυμό λεμονιού σε ένα κατσαρολάκι, σε χαμηλή φωτιά, ώσπου να καίει καλά αλλά χωρίς να βράσει (2 με 3 λεπτά). Κλείστε τη φωτιά.
5. Στύψτε καλά τα φύλλα ζελατίνης με τα χέρια σας και ρίξτε τα στον ζεστό πουρέ. Ανακατέψτε ώσπου να διαλυθούν τελείως (1 λεπτό).
6. Αδειάστε το μείγμα στο ταψάκι ή στα φορμάκια. Τα παιδιά μπορούν να βοηθήσουν να γεμίσουν τα φορμάκια με ένα κουτάλι, μόλις το μείγμα γίνει χλιαρό.
7. Βάλτε στο ψυγείο για 3 ώρες, ώσπου να σφίξει στην αφή.
8. Ξεφορμάρετε και κόψτε σε κυβάκια των 2,5 cm με βρεγμένο μαχαίρι ή βγάλτε τα από τα φορμάκια.

Διατήρηση: ως 5 μέρες στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο· σε θερμοκρασία δωματίου μαλακώνουν. Προσοχή: δεν δίνουμε μέλι σε μωρά κάτω του 1 έτους· για εκείνα, βάλτε ζάχαρη. Συνηθισμένο λάθος: να βράσει η ζελατίνη, οπότε δεν πήζει. Η ζελατίνη είναι ζωικής προέλευσης· για χορτοφαγική εκδοχή, χρησιμοποιήστε 2 g άγαρ άγαρ, που πρέπει να βράσει μέσα στον πουρέ για 1 με 2 λεπτά. Παραλλαγή: αντί για πουρέ φρούτων, βάλτε 250 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκαλιού.

Ιδέα της ημέρας: φτιάξτε μια γιρλάντα από ποπ κορν ή πολύχρωμο χαρτί για να στολίσετε το δέντρο ή την εξώπορτα.

Μέρα 18 · Χριστουγεννιάτικα μπράουνις

Ποσότητα: 16 τετράγωνα · Χρόνος: 50 λεπτά + 1 ώρα για να κρυώσουν · Φούρνος: 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα) · Ταψάκι: τετράγωνο, 20 × 20 cm · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί

Υγρά μέσα, τραγανά από πάνω, με καρύδια και μια νότα κανέλας. Στολισμένα με αστέρια από άχνη, είναι έτοιμα για κάθε γιορτή.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 150 g βούτυρο
- 100 g λευκή ζάχαρη
- 100 g καστανή ζάχαρη
- 3 αυγά
- 80 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. κακάο (20 g)
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι
- 80 g καρύδια, χοντροκομμένα
- Ζάχαρη άχνη, για τον στολισμό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις (160 °C στον αέρα) και στρώστε λαδόκολλα στο ταψάκι.

2. Λιώστε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε μπεν μαρί (ένα μπολ πάνω από κατσαρόλα με νερό που μόλις σιγοβράζει, χωρίς το νερό να ακουμπά το μπολ) ή στον φούρνο μικροκυμάτων, σε μικρά διαστήματα. Αφήστε το να κρυώσει 5 λεπτά.
3. Προσθέστε τις δύο ζάχαρες και ανακατέψτε με σύρμα. Ρίξτε τα αυγά ένα ένα, ανακατεύοντας καλά μετά από το καθένα, ώσπου το μείγμα να γυαλίσει.
4. Προσθέστε το αλεύρι, το κακάο, την κανέλα και το αλάτι και ενσωματώστε τα με μια μαρίζ, μόνο ώσπου να εξαφανιστεί το αλεύρι. Ανακατέψτε μέσα τα καρύδια.
5. Αδειάστε το μείγμα στο ταψάκι και ισιώστε την επιφάνεια.
6. Ψήστε 22 με 25 λεπτά. Είναι έτοιμα όταν η επιφάνεια έχει σκάσει και γυαλίζει και μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο βγαίνει με λίγα υγρά ψίχουλα, όχι όμως με ρευστό χυλό. Αν βγει καθαρή, έχουν παραψηθεί.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν στο ταψάκι τουλάχιστον 1 ώρα πριν τα κόψετε σε 16 τετράγωνα.
8. Κόψτε ένα αστέρι από χαρτί, ακουμπήστε το πάνω σε κάθε τετράγωνο και κοσκινίστε από πάνω ζάχαρη άχνη· σηκώστε το χαρτί προσεκτικά.

Διατήρηση: ως 4 μέρες σε κλειστό δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου· καταψύχονται πολύ καλά ως 2 μήνες. Συνηθισμένο λάθος: να τα αφήσετε στον φούρνο ώσπου να βγαίνει στεγνή η οδοντογλυφίδα, οπότε τα μπράουνις στεγνώνουν. Παραλλαγή: αντί για καρύδια, βάλτε 80 g κομματάκια λευκής σοκολάτας και προσθέστε ξύσμα πορτοκαλιού στον χυλό.

Ιδέα της ημέρας: πάρτε τα μπράουνις στη χριστουγεννιάτικη γιορτή του σχολείου ή της δουλειάς ή καλέστε φίλους στο σπίτι για ένα γιορτινό απογευματινό.

4η εβδομάδα · Μέρες 19 ως 24

Η τελευταία εβδομάδα είναι η τελική αντίστροφη μέτρηση. Το Σαββατοκύριακο (μέρες 19 και 20) έχει ένα αστέρι από σφολιάτα για να το μοιραστείτε και τις τραγανές δίπλες με μέλι. Ακολουθούν συνταγές που ετοιμάζουν από νωρίς το γιορτινό τραπέζι: η πανακότα γίνεται τη μέρα 22, τα αμύγδαλα τη μέρα 23 και, την παραμονή των Χριστουγέννων, μετά τα κάλαντα, ζυμώνετε το Χριστόψωμο.

Μέρα 19 · Αστέρι από σφολιάτα με πραλίνα φουντουκιού

Ποσότητα: 1 αστέρι (8 με 10 άτομα) · Χρόνος: 1 ώρα (με 15 λεπτά στο ψυγείο) · Φούρνος: 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Μέτρια · Με παιδιά: ναι (το κόψιμο το κάνει ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί (φουντούκι)

Δύο στρώσεις σφολιάτας με πραλίνα ανάμεσα, κομμένες και στριμμένες σε σχήμα αστεριού. Κάνει μεγάλη εντύπωση και είναι πιο εύκολο απ' όσο φαίνεται.

ΥΛΙΚΑ

- 2 φύλλα έτοιμη σφολιάτα (περίπου 230 g το καθένα), από τα οποία θα κόψετε δύο κύκλους των 28 με 30 cm· αν βρείτε στρογγυλή σφολιάτα σε ρολό, ακόμα καλύτερα
- 150 g πραλίνα φουντουκιού
- 1 αυγό, χτυπημένο, για το άλειμμα
- Ζάχαρη άχνη, για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βγάλτε τη σφολιάτα από το ψυγείο 10 λεπτά νωρίτερα. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις (180 °C στον αέρα).
2. Αν η σφολιάτα είναι ορθογώνια, κόψτε από κάθε φύλλο έναν κύκλο, με τη βοήθεια ενός πιάτου. Απλώστε τον πρώτο κύκλο, με το χαρτί του, σε μια λαμαρίνα. Τα

παιδιά απλώνουν από πάνω την πραλίνα, αφήνοντας 1 cm ελεύθερο γύρω γύρω.

3. Σκεπάστε με τον δεύτερο κύκλο και πατήστε καλά την περίμετρο με τα δάχτυλα, για να κολλήσει.
4. Ακουμπήστε ένα μικρό ποτήρι (διαμέτρου 6 με 7 cm), ανάποδα, στο κέντρο. Είναι μόνο οδηγός.
5. Ένας μεγάλος κόβει με ένα κοφτερό μαχαίρι, από το ποτήρι ως την άκρη: πρώτα σε 4 ίσα κομμάτια, μετά κάθε κομμάτι στη μέση και το καθένα από αυτά ξανά στη μέση. Θα έχετε 16 λωρίδες, όλες ενωμένες στο κέντρο.
6. Πιάστε δύο γειτονικές λωρίδες και στρίψτε την καθεμιά δύο φορές προς τα έξω (τη μία προς τα αριστερά, την άλλη προς τα δεξιά). Ενώστε τις άκρες τους και πατήστε καλά. Επαναλάβετε με όλα τα ζευγάρια: θα έχετε 8 μύτες αστεριού.
7. Βγάλτε το ποτήρι. Βάλτε τη λαμαρίνα στο ψυγείο για 15 λεπτά, για να σφίξει η σφολιάτα.
8. Αλείψτε με το χτυπημένο αυγό και ψήστε 20 με 25 λεπτά, ώσπου να πάρει βαθύ χρυσαφί χρώμα και να είναι τραγανό, και από κάτω.
9. Αφήστε το να κρυώσει 10 λεπτά, πασπαλίστε με άχνη και σερβίρετέ το χλιαρό, στη μέση του τραπεζιού, για να κόβει ο καθένας μια μύτη.

Διατήρηση: είναι καλύτερο την ίδια μέρα· κρατάει ως 1 μέρα σε δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου· ζεστάνετέ το 5 λεπτά στον φούρνο για να ξανατραγανίσει. Συνηθισμένο λάθος: πολλή πραλίνα, που ξεχειλίζει από τα κοψίματα και καίγεται στη λαμαρίνα. Παραλλαγή: αντί για πραλίνα, βάλτε μαρμελάδα πορτοκάλι με λίγη κανέλα ή μαλακό βούτυρο με καστανή ζάχαρη και κανέλα.

Ιδέα της ημέρας: φτιάξτε χρυσά χάρτινα αστέρια για να τα κρεμάσετε στο παράθυρο και διαλέξτε ποιο θα μπει στην κορυφή του δέντρου ή στο κατάρτι του καραβιού.

Μέρα 20 · Δίπλες με μέλι και καρύδι

Ποσότητα: περίπου 30 δίπλες · Χρόνος: 1 ώρα και 30 λεπτά + 30 λεπτά ξεκούραση της ζύμης · Δυσκολία: Μέτρια · Με παιδιά: όχι στο τηγάνισμα (καυτό λάδι)· ναι στο άνοιγμα και στο κόψιμο της ζύμης · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, ξηροί καρποί

Λεπτά φύλλα ζύμης που τηγανίζονται και τυλίγονται σε τραγανά ρολάκια, περιχυμένα με μέλι, καρύδι και κανέλα. Είναι γλυκό των μεγάλων χαρών, των γάμων και των γιορτών, και φτιάχνεται με όλη την οικογένεια γύρω από τον πάγκο.

ΥΛΙΚΑ

- **Για τη ζύμη:**
- 3 αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 3 κ.σ. χυμό πορτοκαλιού
- ½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- περίπου 300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, και λίγο ακόμα για το άνοιγμα
- 1 λίτρο ηλιέλαιο, για το τηγάνισμα
- **Για το σιρόπι και το πασπάλισμα:**
- 250 g μέλι
- 100 g ζάχαρη

- 100 ml νερό
- 100 g καρύδια, ψιλοκομμένα
- 1 κ.γ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ, χτυπήστε με σύρμα τα αυγά με τη ζάχαρη και το αλάτι για 2 λεπτά. Προσθέστε το ελαιόλαδο και τον χυμό πορτοκαλιού.
2. Ανακατέψτε το μπέικιν πάουντερ με 250 g από το αλεύρι, ρίξτε το στο μπολ και ανακατέψτε. Αδειάστε τη ζύμη στον πάγκο και ζυμώστε 5 λεπτά, προσθέτοντας λίγο λίγο από το υπόλοιπο αλεύρι, ώσπου να γίνει λεία, ελαστική και να μην κολλάει.
3. Τυλίξτε τη σε μεμβράνη και αφήστε τη να ξεκουραστεί 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου. Έτσι ανοίγει πιο εύκολα.
4. Χωρίστε τη ζύμη σε 4 κομμάτια. Ανοίξτε το καθένα με τον πλάστη, σε αλευρωμένο πάγκο, σε πολύ λεπτό φύλλο, τόσο που σχεδόν να διαφαίνεται (περίπου 1 mm). Αν έχετε μηχανή για ζυμαρικά, ανοίξτε το ως την προτελευταία θέση. Τα παιδιά μπορούν να βοηθήσουν εδώ.
5. Με μια ροδέλα ή ένα μαχαίρι, κόψτε λωρίδες πλάτους 4 με 5 cm και μήκους 20 με 25 cm. Σκεπάστε τες με μια πετσέτα για να μη στεγνώσουν.

6. Ένας μεγάλος ζεσταίνει το λάδι σε μια βαθιά κατσαρόλα (το λάδι να έχει βάθος τουλάχιστον 6 cm και η κατσαρόλα να μην είναι γεμάτη πάνω από τη μέση) στους 170 με 180 °C. Χωρίς θερμόμετρο: ρίξτε ένα κομματάκι ζύμη· αν ανέβει αμέσως στην επιφάνεια με πολλές φουσκαλίτσες, το λάδι είναι έτοιμο.
7. Ρίξτε μία λωρίδα τη φορά. Με δύο πιρούνια, πιάστε την άκρη της και τυλίξτε τη γρήγορα σε ρολό, καθώς φουσκώνει. Τηγανίστε 20 με 30 δευτερόλεπτα συνολικά, ώσπου να πάρει απαλό χρυσαφί χρώμα: σκουραίνει λίγο ακόμα όταν βγει.
8. Βγάλτε τη με τρυπητή κουτάλα και αφήστε τη να στραγγίξει όρθια σε χαρτί κουζίνας. Συνεχίστε με τις υπόλοιπες.
9. Για το σιρόπι, βάλτε το μέλι, τη ζάχαρη και το νερό σε ένα κατσαρολάκι και βράστε 3 λεπτά από τη στιγμή που θα πάρει βράση. Ξαφρίστε.
10. Την ώρα που θα τις σερβίρετε, βάλτε τις δίπλες σε μια πιατέλα, περιχύστε τες με το ζεστό σιρόπι και πασπαλίστε με τα καρύδια και την κανέλα.

Προσοχή: το καυτό λάδι προκαλεί σοβαρά εγκαύματα. Μην αφήνετε ποτέ την κατσαρόλα χωρίς επίβλεψη, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τις εστίες και έχετε δίπλα σας ένα καπάκι. Αν πάρει φωτιά το λάδι, μη ρίξετε ποτέ νερό: κλείστε την εστία και σκεπάστε την κατσαρόλα με το καπάκι.

Διατήρηση: χωρίς σιρόπι, ως 2 εβδομάδες σε μεταλλικό κουτί, σε ξηρό μέρος· με το σιρόπι, τρώγονται μέσα σε 2 με 3 μέρες, γιατί μαλακώνουν. Το σιρόπι κρατάει σε βάζο και το ξαναζεσταίνετε λίγο πριν το χρησιμοποιήσετε. Προσοχή: δεν δίνουμε μέλι σε μωρά κάτω του 1 έτους. Συνηθισμένο λάθος: χοντρό φύλλο, που βγάζει σκληρές δίπλες· ή λάδι που δεν έχει ζεσταθεί αρκετά, οπότε ρουφάνε λάδι. Παραλλαγή: αντί για ρολάκια, κόψτε τετράγωνα και τσιμπήστε τα στη μέση, σε σχήμα φιόγκου.

Ιδέα της ημέρας: γεμίστε κουτιά με τα γλυκά που φτιάξατε αυτές τις μέρες, μελομακάρονα, κουραμπιέδες και δίπλες, και πάρτε τα στους παππούδες ή στους νονούς. Ένα σπιτικό κουτί γλυκά είναι από τα πιο όμορφα δώρα των γιορτών.

Μέρα 21 · Μπουκίτσες με χουρμάδες και κακάο

Ποσότητα: περίπου 20 μπουκίτσες · Χρόνος: 20 λεπτά + 30 λεπτά στο ψυγείο · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το μούλτι το χειρίζεται ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: ξηροί καρποί (σουσάμι, αν το χρησιμοποιήσετε για το κύλισμα)

Γλυκάκια χωρίς ψήσιμο και χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, που γλυκαίνουν μόνο χάρη στους χουρμάδες. Ένα ελαφρύ διάλειμμα ανάμεσα σε τόσα γιορτινά γλυκά.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g χουρμάδες χωρίς κουκούτσι, μαλακοί
- 100 g αμύγδαλα (ή καρύδια)
- 2 κ.σ. κακάο (15 g)
- ½ κ.γ. κανέλα
- ξύσμα από ½ πορτοκάλι
- 1 με 2 κ.σ. νερό, αν χρειαστεί
- Για το κύλισμα: ινδοκάρυδο, κακάο ή σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ελέγξτε ότι όλοι οι χουρμάδες είναι χωρίς κουκούτσι, ανοίγοντάς τους έναν έναν. Αν είναι στεγνοί, μουσκέψτε τους 10 λεπτά σε ζεστό νερό και στραγγίξτε τους καλά.
2. Ένας μεγάλος αλέθει τα αμύγδαλα στο μούλτι, ώσπου να γίνουν ψιλά κομματάκια, σαν χοντρή άμμος.

3. Προσθέστε τους χουρμάδες, το κακάο, την κανέλα και το ξύσμα πορτοκαλιού και χτυπήστε ώσπου να γίνει μια πάστα που κολλάει όταν την πιέζετε ανάμεσα στα δάχτυλα. Αν είναι στεγνή, προσθέστε το νερό κουταλιά κουταλιά.
4. Με ελαφρά βρεγμένα χέρια, πλάστε μπαλίτσες σε μέγεθος καρυδιού (περίπου 15 g). Τα παιδιά μπορούν να τις πλάσουν και να τις κυλήσουν στις επικαλύψεις.
5. Βάλτε τες στο ψυγείο για 30 λεπτά, για να σφίξουν.

Διατήρηση: ως 1 εβδομάδα στο ψυγείο, σε κλειστό δοχείο· καταψύχονται ως 2 μήνες. Συνηθισμένο λάθος: πολύ στεγνοί χουρμάδες, που δίνουν μείγμα που θρυμματίζεται· το μούσκεμα σε ζεστό νερό το διορθώνει. Παραλλαγή: αντικαταστήστε τα μισά αμύγδαλα με ινδοκάρυδο ή προσθέστε λίγη ψιλοκομμένη ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12).

Ιδέα της ημέρας: σήμερα είναι η πιο σύντομη μέρα του χρόνου: ανάψτε κεριά στο βραδινό τραπέζι και μετρήστε πόσες μέρες μένουν ως τα Χριστούγεννα.

Μέρα 22 · Πανακότα κανέλας με ρόδι

Ποσότητα: 6 μπολάκια των 150 ml · Χρόνος: 20 λεπτά + 6 ώρες στο ψυγείο · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: ναι (το ζέσταμα το κάνει ένας μεγάλος) · Αλλεργιογόνα: γάλα

Μια απαλή λευκή κρέμα αρωματισμένη με κανέλα και λεμόνι, με σπόρους ροδιού από πάνω, κόκκινους σαν πετράδια. Τη φτιάχνετε σήμερα και περιμένει στο ψυγείο το γιορτινό τραπέζι των Χριστουγέννων.

ΥΛΙΚΑ

- 4 φύλλα ζελατίνης (περίπου 8 g)
- 500 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 250 ml γάλα
- 80 g ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλας
- φλούδα από 1 λεμόνι, μόνο το κίτρινο μέρος
- 1 ρόδι
- 2 κ.σ. μέλι
- Κανέλα, για το πασπάλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Μουσκέψτε τα φύλλα ζελατίνης σε κρύο νερό για 5 λεπτά.
2. Σε μια κατσαρόλα, βάλτε την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τη ζάχαρη, το ξυλάκι κανέλας και τη φλούδα λεμονιού.

3. Ένας μεγάλος τη ζεσταίνει σε μέτρια φωτιά, ανακατεύοντας, ώσπου να λιώσει η ζάχαρη και το μείγμα να αρχίσει να αχνίζει, χωρίς να βράσει (περίπου 5 λεπτά). Κλείστε τη φωτιά, σκεπάστε και αφήστε το να αρωματιστεί 10 λεπτά.
4. Βγάλτε την κανέλα και τη φλούδα λεμονιού. Στύψτε καλά τη ζελατίνη με τα χέρια σας και ρίξτε τη στην κρέμα, όσο είναι ακόμα ζεστή. Ανακατέψτε ώσπου να διαλυθεί τελείως.
5. Αφήστε την κρέμα να κρυώσει 10 λεπτά και μοιράστε τη σε 6 μπολάκια ή ποτήρια.
6. Σκεπάστε με μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες, ώσπου η κρέμα να σφίξει αλλά να τρέμει όταν κουνάτε το μπολάκι.
7. Για τον στολισμό, κόψτε το ρόδι στη μέση και, πάνω από ένα μπολ, χτυπήστε τη φλούδα με μια ξύλινη κουτάλα για να πέσουν οι σπόροι. Αφαιρέστε τις λευκές μεμβράνες, που πικρίζουν.
8. Την ώρα του σερβιρίσματος, τα παιδιά σκορπίζουν από πάνω τους σπόρους ροδιού, περιχύνουν με λίγο μέλι και πασπαλίζουν με μια πρέζα κανέλα.

Διατήρηση: ως 3 μέρες στο ψυγείο, με τα μπολάκια σκεπασμένα· το ρόδι το βάζετε μόνο τη μέρα που θα τη σερβίρετε. Προσοχή: δεν δίνουμε μέλι σε μωρά κάτω του 1 έτους. Συνηθισμένο λάθος: να

βράσει η κρέμα αφού μπει η ζελατίνη ή να μπει η ζελατίνη χωρίς μούσκεμα, οπότε η κρέμα μένει μαλακή ή βγάζει σβόλους. Παραλλαγή: αντί για ρόδι, βάλτε φέτες μανταρινιού και ξύσμα πορτοκαλιού ή μια κουταλιά γλυκό του κουταλιού.

Ιδέα της ημέρας: γράψτε όλοι μαζί τη λίστα με όσα θέλετε να γίνουν για το γιορτινό τραπέζι (ποιος στρώνει, ποιος κάνει τι) και κολλήστε τη στο ψυγείο. Και αγοράστε ένα ρόδι παραπάνω: θα το χρειαστείτε την Πρωτοχρονιά, για το έθιμο του σπασίματος στο κατώφλι, για καλή τύχη.

Μέρα 23 · Καραμελωμένα αμύγδαλα με κανέλα

Ποσότητα: περίπου 300 g · Χρόνος: 25 λεπτά + 15 λεπτά για να κρυώσουν · Δυσκολία: Εύκολη · Με παιδιά: όχι (πολύ καυτή ζάχαρη) · Αλλεργιογόνα: ξηροί καρποί

Αμύγδαλα ντυμένα με μια τραγανή κρούστα από ζάχαρη και κανέλα, σαν αυτά που μοσχοβολούν στις χριστουγεννιάτικες αγορές. Είναι έτοιμα να μπουν σε μπολάκια στο γιορτινό τραπέζι.

ΥΛΙΚΑ

- 200 g ολόκληρα αμύγδαλα με τη φλούδα τους
- 100 g ζάχαρη
- 50 ml νερό
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1 πρέζα αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Στρώστε λαδόκολλα σε ένα ταψί και έχετε δίπλα σας δύο πιρούνια.
2. Σε ένα φαρδύ τηγάνι, βάλτε τη ζάχαρη, το νερό, την κανέλα και το αλάτι και φέρτε τα σε βράση σε μέτρια φωτιά.
3. Προσθέστε τα αμύγδαλα και ανακατεύετε συνεχώς με ξύλινη κουτάλα.
4. Σε 5 με 8 λεπτά, το νερό εξατμίζεται και η ζάχαρη γίνεται ξερή σαν άμμος και κολλάει στα αμύγδαλα.

Συνεχίστε να ανακατεύετε.

5. Σε άλλα 3 με 5 λεπτά, ένα μέρος της ζάχαρης λιώνει ξανά και τα αμύγδαλα γυαλίζουν, με ανομοιόμορφη κρούστα. Όταν μυρίσουν καβουρδισμένο, κλείστε τη φωτιά.
6. Απλώστε τα αμέσως πάνω στη λαδόκολλα και χωρίστε τα με τα δύο πιρούνια όσο είναι ακόμα ζεστά. Ποτέ μην τα δοκιμάσετε ή τα αγγίξετε με τα δάχτυλα: η ζάχαρη καίει το δέρμα.
7. Αφήστε τα να κρυώσουν 15 λεπτά: τραγανίζουν μόνο όταν κρυώσουν.

Διατήρηση: ως 2 εβδομάδες σε καλά κλεισμένο βάζο, σε ξηρό μέρος. Προσοχή: οι ολόκληροι ξηροί καρποί δεν είναι ασφαλείς για παιδιά κάτω των 5 ετών, λόγω κινδύνου πνιγμού. Συνηθισμένο λάθος: να σταματήσετε το ανακάτεμα όταν η ζάχαρη γίνει σαν άμμος· πρέπει να συνεχίσετε ώσπου να γυαλίσει ξανά. Παραλλαγή: κάντε το ίδιο με φουντούκια ή καρύδια ή βάλτε ξύσμα πορτοκαλιού αντί για κανέλα.

Έθιμο της ημέρας: αύριο το πρωί τα παιδιά λένε τα κάλαντα. Βρείτε απόψε το τρίγωνο (ή φτιάξτε ένα αυτοσχέδιο κουδουνάκι), κάντε μια πρόβα στα «Καλήν εσπέραν άρχοντες» και ετοιμάστε στην πόρτα ένα μπολ με αμύγδαλα, μελομακάρονα και κουραμπιέδες για τα παιδιά που θα χτυπήσουν το κουδούνι σας.



Καραμελωμένα αμύγδαλα με κανέλα (μέρα 23)

Φωτογραφία: David Trinks / Unsplash

Μέρα 24 · Χριστόψωμο

Ποσότητα: 1 στρογγυλό ψωμί (12 φέτες) · Χρόνος: 4 ώρες (45 λεπτά δουλειά) + 1 ώρα για να κρυώσει · Φούρνος: 170 °C στις αντιστάσεις (150 °C στον αέρα) · Δυσκολία: Μέτρια · Με παιδιά: ναι · Αλλεργιογόνα: γλουτένη, αυγό, γάλα, ξηροί καρποί (καρύδι), σουσάμι

Το γλυκό, αρωματικό ψωμί των Χριστουγέννων, με μαστίχα, κανέλα και πορτοκάλι, και με τον σταυρό από ζύμη στην κορυφή. Σε πολλά μέρη της Ελλάδας ζυμώνεται την παραμονή και κόβεται στο γιορτινό τραπέζι. Ξεκινήστε το πρωί, μόλις γυρίσουν τα παιδιά από τα κάλαντα.

ΥΛΙΚΑ

- 500 g αλεύρι σκληρό (για ψωμί ή τσουρέκι)
- 1 φακελάκι ξερή μαγιά (8 g)
- 100 g ζάχαρη
- ½ κ.γ. αλάτι
- ½ κ.γ. μαστίχα Χίου, τριμμένη στο γουδί με 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. μαχλέπι τριμμένο (προαιρετικά)
- 1 κ.γ. κανέλα
- ¼ κ.γ. γαρίφαλο τριμμένο
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 200 ml χλιαρό γάλα
- 50 ml χυμό πορτοκαλιού, σε θερμοκρασία δωματίου

- 1 αυγό, σε θερμοκρασία δωματίου
- 60 g βούτυρο, πολύ μαλακό
- **Για το άλειμμα και τον στολισμό:** 1 αυγό χτυπημένο με 1 κ.σ. γάλα, 1 κ.σ. σουσάμι, 1 ολόκληρο καρύδι (με το τσόφλι του ή μόνο την ψίχα)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεστάνετε το γάλα μόνο ώσπου να γίνει χλιαρό (περίπου 37 °C: αν βάλετε το δάχτυλο, δεν πρέπει να καίει). Το πολύ ζεστό γάλα «σκοτώνει» τη μαγιά.
2. Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, τη μαγιά, τη ζάχαρη, το αλάτι, τη μαστίχα, το μαχλέπι, την κανέλα, το γαρίφαλο και το ξύσμα.
3. Προσθέστε το γάλα, τον χυμό πορτοκαλιού και το αυγό και ανακατέψτε με ένα κουτάλι, ώσπου να γίνει ζύμη.
4. Αδειάστε τη στον ελαφρά αλευρωμένο πάγκο και ζυμώστε 5 λεπτά. Προσθέστε το βούτυρο λίγο λίγο και ζυμώστε άλλα 8 με 10 λεπτά. Στην αρχή κολλάει· είναι έτοιμη όταν γίνει λεία, ελαστική και ξεκολλάει από τα χέρια. Αποφύγετε να βάλετε πολύ αλεύρι. Τα παιδιά λατρεύουν αυτό το βήμα.
5. Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα λαδωμένο μπολ, σκεπάστε με μεμβράνη ή μια πετσέτα και αφήστε τη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος, μακριά από ρεύματα, για 1 ώρα και 30 λεπτά ως 2 ώρες, ώσπου να

διπλασιαστεί. Η μαστίχα και το βούτυρο κάνουν τη ζύμη λίγο πιο αργή: κάντε υπομονή.

6. Ξεφουσκώστε τη ζύμη στον πάγκο και κόψτε ένα κομμάτι περίπου 120 g για τον σταυρό. Με την υπόλοιπη, πλάστε μια στρογγυλή, λεία μπάλα και βάλτε τη σε λαμαρίνα με λαδόκολλα. Πατήστε την ελαφρά, ώστε να έχει διάμετρο περίπου 20 cm.
7. Χωρίστε το μικρό κομμάτι στα δύο και πλάστε δύο κορδόνια μήκους 30 cm. Με ένα μαχαίρι, σχίστε κάθε άκρη τους στα δύο, σε μήκος 5 cm, και τυλίξτε τις άκρες σε μικρά σπιράλ, προς τα έξω.
8. Αλείψτε την επιφάνεια του ψωμιού με λίγο νερό και ακουμπήστε από πάνω τα δύο κορδόνια σταυρωτά, πατώντας ελαφρά. Στη μέση του σταυρού, χώστε το καρύδι.
9. Σκεπάστε και αφήστε το να φουσκώσει ξανά 45 λεπτά με 1 ώρα, ώσπου να αφρατέψει καλά. Στο μεταξύ, προθερμάνετε τον φούρνο στους 170 °C στις αντιστάσεις (150 °C στον αέρα).
10. Αλείψτε προσεκτικά με το αυγό και πασπαλίστε με το σουσάμι, γύρω από τον σταυρό.
11. Ψήστε 40 με 45 λεπτά. Αν ροδίσει πολύ γρήγορα, σκεπάστε το με αλουμινόχαρτο μετά τα πρώτα 20 λεπτά. Είναι έτοιμο όταν έχει πάρει βαθύ χρυσαφί

χρώμα και, αν χτυπήσετε τη βάση του, ακούγεται «κούφιο».

12. Αφήστε το να κρυώσει σε μια σχάρα τουλάχιστον 1 ώρα και, όταν κρυώσει τελείως, τυλίξτε το σε μια καθαρή πετσέτα ως την ώρα του τραπεζιού.

Διατήρηση: 3 μέρες σε καλά κλεισμένη σακούλα, σε θερμοκρασία δωματίου· καταψύχεται κομμένο σε φέτες ως 1 μήνα. Συνηθισμένο λάθος: η ζύμη δεν φουσκώνει επειδή η κουζίνα είναι κρύα· βάλτε το μπολ μέσα στον σβηστό φούρνο, με το φως αναμμένο. Παραλλαγή: προσθέστε στη ζύμη 80 g σταφίδες ή ψιλοκομμένη ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12), μαζί με το βούτυρο.

Έθιμο της ημέρας: παραμονή Χριστουγέννων! Το πρωί, τα παιδιά γυρίζουν τις πόρτες με τα τρίγωνα και λένε τα κάλαντα· το μεσημέρι, το σπίτι μυρίζει Χριστόψωμο. Το βράδυ, μαζευτείτε γύρω από το τραπέζι και πείτε ο καθένας τι χάρηκε περισσότερο σε αυτές τις 24 μέρες. Και σε μια εβδομάδα σας περιμένει η επόμενη γιορτή: την Πρωτοχρονιά, ανήμερα του Αγίου Βασιλείου, κόβεται η βασιλόπιτα με το φλουρί. Καλά Χριστούγεννα!

Λίστες αγορών και πλάνο για εκτύπωση

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε τις λίστες αγορών για κάθε εβδομάδα και το πλάνο και των 24 ημερών σε έναν πίνακα. Τυπώστε αυτές τις σελίδες και κολλήστε τες στο ψυγείο: τσεκάρετε ό,τι έχετε ήδη κάνει.

Οι λίστες περιλαμβάνουν μόνο τα φρέσκα υλικά και όσα χρειάζονται ειδικά για κάθε εβδομάδα. Η ζάχαρη, το αλεύρι, η μαγιά, τα μπαχαρικά, το αλάτι, το μέλι, τα λάδια, το κακάο και η λαδόκολλα βρίσκονται στα **βασικά του ντουλαπιού**, στο κεφάλαιο «Πώς να χρησιμοποιήσετε αυτό το ημερολόγιο». Οι ποσότητες έχουν στρογγυλευτεί προς τα πάνω, στις συνηθισμένες συσκευασίες.

Το πλάνο των 24 ημερών

Μέρα	Συνταγή	Χρόνος	Με παιδιά	Έγινε
1 (Τρίτη)	Κρεμώδης ζεστή σοκολάτα	15 λεπτά	Ναι	☐
2 (Τετάρτη)	Ψητά μήλα με κανέλα και καρύδια	50 λεπτά	Ναι	☐
3 (Πέμπτη)	Κέικ σοκολάτας στην κούπα	5 λεπτά	Ναι	☐

Μέρα	Συνταγή	Χρόνος	Με παιδιά	Έγινε
4 (Παρασκευή)	Γιορτινό ποπ κορν με λευκή σοκολάτα	20 λεπτά + 30 λεπτά	Ναι	☐
5 (Σάββατο)	Γιορτινή γκρανόλα για δώρο	50 λεπτά	Ναι	☐
6 (Κυριακή)	Μελομακάρονα	1 ώρα και 30 λεπτά	Ναι (όχι στο σιρόπι)	☐
7 (Δευτέρα)	Τρουφάκια σοκολάτας	20 λεπτά + 2 ώρες	Ναι	☐
8 (Τρίτη)	Χιονόμπαλες καρύδας	25 λεπτά + 1 ώρα	Ναι	☐
9 (Τετάρτη)	Μάφιν με μήλο και κανέλα	40 λεπτά	Ναι	☐
10 (Πέμπτη)	Παλμιέ με κανέλα	45 λεπτά	Ναι	☐
11 (Παρασκευή)	Φαντζ σοκολάτας	15 λεπτά + 3 ώρες	Ναι	☐
12 (Σάββατο)	Ζαχαρωμένη φλούδα πορτοκαλιού	2 ώρες + 12 με 24 ώρες	Όχι	☐
13 (Κυριακή)	Κουραμπιέδες με αμύγδαλο	1 ώρα και 15 λεπτά + 30 λεπτά	Ναι	☐
14 (Δευτέρα)	Σοκολάτα με ξηρούς καρπούς για σπάσιμο	20 λεπτά + 1 ώρα	Ναι	☐
15 (Τρίτη)	Κρέπες με σάλτσα πορτοκαλιού	45 λεπτά	Ναι	☐

Μέρα	Συνταγή	Χρόνος	Με παιδιά	Έγινε
16 (Τετάρτη)	Κρεμώδη κεκάκια πορτοκαλιού	40 λεπτά	Ναι	☐
17 (Πέμπτη)	Ζελεδάκια με φρούτα του δάσους	15 λεπτά + 3 ώρες	Ναι	☐
18 (Παρασκευή)	Χριστουγεννιάτικα μπράουνις	50 λεπτά + 1 ώρα	Ναι	☐
19 (Σάββατο)	Αστέρι από σφολιάτα με πραλίνα φουντουκιού	1 ώρα	Ναι	☐
20 (Κυριακή)	Δίπλες με μέλι και καρύδι	1 ώρα και 30 λεπτά + 30 λεπτά	Όχι (μόνο στο άνοιγμα της ζύμης)	☐
21 (Δευτέρα)	Μπουκίτσες με χουρμάδες και κακάο	20 λεπτά + 30 λεπτά	Ναι	☐
22 (Τρίτη)	Πανακότα κανέλας με ρόδι	20 λεπτά + 6 ώρες	Ναι	☐
23 (Τετάρτη)	Καραμελωμένα αμύγδαλα με κανέλα	25 λεπτά + 15 λεπτά	Όχι	☐
24 (Πέμπτη)	Χριστόψωμο	4 ώρες + 1 ώρα	Ναι	☐

Οι μέρες της εβδομάδας σε παρένθεση είναι του Δεκεμβρίου του 2026. Άλλες χρονιές, κρατήστε τις πιο χρονοβόρες συνταγές (μέρες 5, 6, 12, 13, 19 και 20) για τα

Σαββατοκύριακα. Το Χριστόψωμο μένει πάντα για την παραμονή.

Λίστα αγορών · 1η εβδομάδα (μέρες 1 ως 6)

- □ Γάλα ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρες: 1 λίτρο
- □ Βούτυρο αγελάδος: 1 πακέτο των 250 g (ό,τι περισσέψει πάει στη 2η εβδομάδα)
- □ Κουβερτούρα: 1 πλάκα των 200 g
- □ Λευκή σοκολάτα: 150 g
- □ Σφιχτά μήλα (φιρίκια, στάρκιν ή γκόλντεν): 4
- □ Πορτοκάλια: 5
- □ Νιφάδες βρώμης: 300 g
- □ Καλαμπόκι για ποπ κορν: 70 g
- □ Καρύδια (ψίχα): 200 g
- □ Αμύγδαλα σε φιλέ: 100 g
- □ Αμύγδαλα ή φιστίκια Αιγίνης: 40 g
- □ Αποξηραμένα κράνμπερι: 150 g
- □ Ψιλό σιμιγδάλι: 1 μικρό πακέτο (χρειάζεστε 80 g)
- □ Σταφίδες και ψίχα κολοκυθόσπορου (προαιρετικά)
- □ Πολύχρωμη ζαχαρωτή τρούφα (προαιρετικά)
- □ 3 γυάλινα βάζα των 350 ml με καπάκι
- □ 1 μεταλλικό κουτί για τα μελομακάρονα

Λίστα αγορών · 2η εβδομάδα (μέρες 7 ως 12)

- □ Κουβερτούρα: 500 g
- □ Κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά): 200 ml
- □ Ζαχαρούχο γάλα: 2 κουτιά των 397 g
- □ Γάλα: 200 ml
- □ Αυγά: 2
- □ Ινδοκάρυδο: 200 g
- □ Φουντούκια ή φιστίκια Αιγίνης: 50 g
- □ Καρύδια (ψίχα): 120 g
- □ Μήλα: 2
- □ Λεμόνι: 1
- □ Πορτοκάλια με χοντρή φλούδα, αψέκαστα και χωρίς κερί: 4
- □ Σφολιάτα σε ρολό, ορθογώνια: 1 φύλλο

Λίστα αγορών · 3η εβδομάδα (μέρες 13 ως 18)

- □ Βούτυρο αγελάδος: 2 πακέτα των 250 g
- □ Αυγά: 10
- □ Γάλα: 750 ml
- □ Κουβερτούρα: 400 g
- □ Λευκή σοκολάτα: 100 g
- □ Πορτοκάλια: 6

- □ Λεμόνι: 1
- □ Ασπρισμένα (ξεφλουδισμένα) αμύγδαλα: 200 g
- □ Φιστίκια Αιγίνης, καθαρισμένα: 40 g
- □ Αποξηραμένα κράνμπερι: 40 g (αν δεν σας έχουν περισσέψει)
- □ Καρύδια (ψίχα): 80 g
- □ Κατεψυγμένα φρούτα του δάσους: 300 g
- □ Ζελατίνη σε φύλλα: 1 πακέτο (10 φύλλα)
- □ Βανιλίνη ή εκχύλισμα βανίλιας (αν δεν έχετε)
- □ Ανθόνερο ή ροδόνερο (προαιρετικά, για τους κουραμπιέδες)

Λίστα αγορών · 4η εβδομάδα (μέρες 19 ως 24)

- □ Σφολιάτα σε ρολό: 2 φύλλα (στρογγυλά, αν βρείτε)
- □ Πραλίνα φουντουκιού: 1 μικρό βάζο
- □ Αυγά: 6
- □ Βούτυρο αγελάδος: 60 g
- □ Γάλα: 500 ml
- □ Κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά): 500 ml
- □ Ζελατίνη σε φύλλα: 4 φύλλα
- □ Πορτοκάλια: 3
- □ Λεμόνι: 1

- □ Ρόδι: 1 (και ένα ακόμα για το έθιμο της Πρωτοχρονιάς)
- □ Καρύδια (ψίχα): 100 g, και 1 ολόκληρο καρύδι για το Χριστόψωμο
- □ Χουρμάδες χωρίς κουκούτσι: 200 g
- □ Αμύγδαλα: 100 g (για τις μπουκίτσες) και 200 g με τη φλούδα τους (για καραμέλωμα)
- □ Ινδοκάρυδο ή σουσάμι, για το κύλισμα
- □ Μαστίχα Χίου: 1 μικρό κουτάκι
- □ Μαχλέπι (προαιρετικά): 1 μικρό σακουλάκι
- □ Σουσάμι: 1 μικρό σακουλάκι
- □ 1 μεταλλικό κουτί για τις δίπλες

Πριν από το γιορτινό τραπέζι: τι κάνετε και πότε

Πότε	Τι κάνετε
Μέρα 20	Δίπλες χωρίς σιρόπι, σε μεταλλικό κουτί· το σιρόπι σε βάζο.
Μέρα 22	Πανακότα στα μπολάκια· μένει στο ψυγείο, σκεπασμένη, ως το γιορτινό τραπέζι.
Μέρα 23	Καραμελωμένα αμύγδαλα, σε κλειστό βάζο. Πρόβα στα κάλαντα και μπολ με γλυκά δίπλα στην πόρτα.
Μέρα 24, πρωί	Κάλαντα. Μόλις γυρίσουν τα παιδιά, ζυμώνετε το Χριστόψωμο.
Μέρα 24, απόγευμα	Το Χριστόψωμο κρυώνει και τυλίγεται σε πετσέτα.

Πότε	Τι κάνετε
25 Δεκεμβρίου, στο τραπέζι	Ρόδι και μέλι πάνω στην πανακότα, αμύγδαλα σε μπολάκια, ζεστό σιρόπι πάνω στις δίπλες, και το Χριστόψωμο στη μέση του τραπεζιού, για να κοπεί.

Πόσο κρατούν τα γλυκά του ημερολογίου

Γλυκό	Πού το φυλάτε	Πόσο κρατάει
Γκρανόλα (μέρα 5)	Κλειστό βάζο, ξηρό μέρος	4 εβδομάδες
Μελομακάρονα (μέρα 6)	Μεταλλικό κουτί, θερμοκρασία δωματίου	3 εβδομάδες
Τρουφάκια (μέρα 7)	Ψυγείο	1 εβδομάδα
Χιονόμπαλες καρύδας (μέρα 8)	Ψυγείο	5 μέρες
Παλμιέ (μέρα 10)	Κλειστό μεταλλικό κουτί	5 μέρες
Φαντζ (μέρα 11)	Ψυγείο	2 εβδομάδες
Φλούδα πορτοκαλιού (μέρα 12)	Βάζο σε δροσερό μέρος / ψυγείο	1 μήνας / 3 μήνες
Κουραμπιέδες (μέρα 13)	Μεταλλικό κουτί, δροσερό μέρος	3 εβδομάδες
Σοκολάτα με ξηρούς καρπούς (μέρα 14)	Δοχείο, δροσερό μέρος	2 εβδομάδες
Ζελεδάκια (μέρα 17)	Ψυγείο	5 μέρες
Μπράουνις (μέρα 18)	Κλειστό δοχείο	4 μέρες
Δίπλες χωρίς σιρόπι (μέρα 20)	Μεταλλικό κουτί, ξηρό μέρος	2 εβδομάδες

Γλυκό	Πού το φυλάτε	Πόσο κρατάει
Μπουκίτσες με χουρμάδες (μέρα 21)	Ψυγείο	1 εβδομάδα
Πανακότα (μέρα 22)	Ψυγείο, σκεπασμένη	3 μέρες
Καραμελωμένα αμύγδαλα (μέρα 23)	Κλειστό βάζο, ξηρό μέρος	2 εβδομάδες
Χριστόψωμο (μέρα 24)	Κλειστή σακούλα, θερμοκρασία δωματίου	3 μέρες

Συμβουλή: κρατήστε αυτό το πλάνο και μετά τα Χριστούγεννα. Τον επόμενο Δεκέμβρη, αρκεί να το τυπώσετε ξανά και να ξεκινήσετε από την αρχή την αντίστροφη μέτρηση.