
MILICA JOVANOVIĆ
24 DANA
BOŽIĆNOG
PEČENJA
Praznični recept, poslastica
i običaj za svaki
dan pred praznike
JEDNOSTAVNO
ZABAVNO
PRAZNIČNO
ZA SVAKOGA
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
MILICA JOVANOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 3 · POKLON

24 dana božićnog pečenja

Praznični recept, poslastica i običaj za svaki dan pred praznike

Jednostavno · Veselo · Praznično · Za sve

Milica Jovanović

LIBROVA · 2026

Vaša korisnička zona
Sve knjige iz paketa uvek su vam dostupne na ovoj adresi:
https://librova.eu/sr-rs/pages/korisnicka-zona-bozicno-pecenje-x7q4m2

24 dana božićnog pečenja – Praznični recept, poslastica i običaj za svaki dan pred praznike
Milica Jovanović

© 2026 Librova. Sva prava zadržana. Publikacija je namenjena isključivo ličnoj upotrebi kupca. Zabranjeno je kopiranje, distribucija i preprodaja bez dozvole izdavača.

Napomena: recepti sadrže sastojke koji mogu izazvati alergije (gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi i drugo): uvek proverite sastojke kada pečete za nekoga ko ima alergiju ili intoleranciju. Jela sa sirovim jajima ne služite trudnicama, maloj deci, starijim osobama ni osobama oslabljenog imuniteta; koristite navedene zamene. Kada deca pomažu u kuhinji, rernom, vrelim uljem i noževima uvek rukuje odrasla osoba. Pića i sirupi sa alkoholom nisu za decu. Vremena i temperature zavise od vaše rerne: prvi pleh uvek pratite.

Sadržaj

1. Reči autorke
2. Kako da koristite ovaj kalendar
3. Prva nedelja · Dani 1 do 6
4. Druga nedelja · Dani 7 do 12
5. Treća nedelja · Dani 13 do 18
6. Četvrta nedelja · Dani 19 do 24
7. Spiskovi za kupovinu i planer za štampanje

Reči autorke

Postoji doba godine kada kuhinja postaje srce doma. Napolju je hladno, rano pada mrak, a unutra je rerna topla, cimet se širi vazduhom i neko uvek pita: „Je l' gotovo?“

Ovu knjigu napisala sam za te dane. Ne samo za sam Božić, nego za dvadeset i četiri dana koji mu prethode, kada je iščekivanje deo slavlja.

Zamisao je jednostavna: jedan recept dnevno, od 1. do 24. decembra. Radnim danima su brzi recepti koje možete da spremite posle posla ili škole. Vikendom su recepti za koje treba malo više vremena, da ih spremate polako i sa porodicom. A na kraju, uoči Božića, stiže jedan recept koji se deli za zajedničkim stolom.

Ne treba vam iskustvo ni posebna oprema. Svaki recept tačno kaže šta da kupite, koliko traje, kako da prepoznate da je gotov i koliko se čuva. Mnogi su divni za pripremu sa decom, a uvek navodim koji su to i koje korake mogu bezbedno da urade male ruke.

Ni kalendar ne morate da pratite slovo po slovo. Ako vam se neki dan ne poklopi, spremite recept sledećeg dana ili zamenite redosled. Nije važno da bude savršeno: važni su miris Božića, ruke u testu i dobro društvo.

Uz svaki recept ostavila sam i po jedan mali običaj ili aktivnost za taj dan. To su ideje da odbrojavanje do Božića bude još posebnije, sa malim pomagačima ili bez njih.

Nadam se da će ova knjiga naći mesto u vašoj kuhinji, umazana brašnom i čokoladom, i da ćete joj se vraćati mnogo decembara.

Sa ljubavlju, i srećan Božić,

Milica Jovanović

Kako da koristite ovaj kalendar

Ova knjiga je adventski kalendar iz kuhinje: 24 recepta, po jedan za svaki dan od 1. do 24. decembra. Svaki dan donosi potpun recept i mali običaj ili aktivnost u kojoj možete da uživate kod kuće.

Kako su raspoređeni dani

- **Radni dani:** brzi recepti, većini je potrebno manje od 30 do 45 minuta aktivnog rada. Za neke treba nekoliko sati u frižideru, ali tada ne morate ništa da radite.
- **Vikendi:** recepti za koje treba više vremena, da ih spremate bez žurbe. U decembru 2026. vikendi padaju na 5. i 6, 12. i 13. i 19. i 20. dan, i tu su recepti koji traže najviše vremena (slatki hleb, kandirana narandžina kora, kapkejkovi, zvezda od lisnatog testa i pekmez od bundeve).
- **Poslednji dani:** od 22. do 24. recepti pomažu da se pripremite za badnje veče: pana kota se pravi dva dana ranije, bademi se čuvaju u tegli, a fondi je za veče 24.
- **Potpuna sloboda:** ako vam se neki dan ne poklopi, spremite recept sledećeg dana ili zamenite dva dana. Neki recepti koriste nešto što ste već napravili (na primer, koru narandže iz 12. dana), ali uvek nude i zamenu.

Kako da čitate svaki recept

Na vrhu svakog recepta nalazi se red sa osnovnim podacima:

- **Količina:** koliko komada ili porcija se dobije.
- **Vreme:** ukupno vreme. Kada postoji čekanje (frižider, narastanje, sušenje), ono je navedeno posebno.
- **Rerna:** temperatura za običnu rernu (gornje i donje grejanje), a zatim temperatura za rernu sa ventilatorom. Ako vaša rerna ima ventilator, koristite tu temperaturu, koja je za 20 °C niža.
- **Težina:** Lako ili Srednje. U ovoj knjizi nema teških recepata.
- **Sa decom:** „da“ znači da ima više koraka koje deca mogu bezbedno da urade; „ne“ znači da recept uključuje veoma vrel šećer ili prskanje, pa je bolje da deca pomažu tek na kraju.
- **Alergeni:** glavni alergeni (gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi). Uvek proverite i deklaracije na sastojcima koje kupujete, kao što su čokolada ili lisnato testo.

Na kraju svakog recepta nalazi se napomena o čuvanju (koliko traje i gde se čuva), česta greška koju treba izbeći ili varijanta.

Mere

- 1 supena kašika = 15 ml, ravna.

- 1 kašičica = 5 ml, ravna.
- 1 prstohvat = količina koju možete da uzmete između dva prsta.
- Jaja su srednje veličine (oko 50 g bez ljuske). Puter je bez soli.

> **Savet:** jednostavna kuhinjska vaga je najbolja investicija za pečenje. Uz nju recepti svaki put ispadnu isto.

Oprema

Nije vam potrebno ništa posebno. Uz ovaj spisak možete da napravite svaki recept u knjizi:

- Kuhinjska vaga, menzura i set mernih kašika
- 2 velike posude za mešanje i nekoliko malih
- Žica za mućenje, silikonska špatula i drvena varjača
- Električni ručni mikser (za kapkejkove; za ostale recepte dovoljna je žica)
- Srednji lonac, mali lonac i tiganj sa nelepljivim slojem od 20 do 24 cm
- 2 pleha za pečenje i papir za pečenje
- Kalup za mafine sa 12 udubljenja (za mafine, kapkejkove i male kolačiće sa kremom)
- Kvadratni kalup 20 × 20 cm (fudž i brauni)

- 6 malih činija ili čaša od oko 150 ml (pana kota)
- Rešetka za hlađenje (može i rešetka iz rerne)
- Sito, sitno rende za koru citrusa i oklagija
- Štapni mikser ili mali multipraktik (za gumene bombone i trufle od urmi)
- Rukavice za rernu i staklene tegle sa poklopcem, za čuvanje i poklanjanje

Osnovne namirnice za ceo mesec

Ovi sastojci se pojavljuju mnogo puta. Vredi ih kupiti krajem novembra:

- Šećer kristal: 2,5 kg · Smeđi šećer: 500 g · Šećer u prahu: 500 g
- Glatko brašno (T-400): 1 kg · Hlebno brašno (T-500): 500 g · Kukuruzni skrob: 1 mala kutija
- Prašak za pecivo: 1 kutija · Suvi instant kvasac: 1 kesica
- Mleveni cimet i 2 štapića cimeta · Mleveni đumbir · So · Pahuljasta morska so (po želji)
- Ekstrakt vanile · Med: 1 tegla od 250 g
- Kakao u prahu: 1 kutija
- Suncokretovo ulje: 1 mala flaša
- Papir za pečenje, providna folija, alu-folija, papirne korpice (12 velikih i 30 malih)

Sveže namirnice i posebne stavke za svaku nedelju nalaze se na spiskovima za kupovinu u poslednjem poglavlju. Ukratko:

- **Nedelja 1:** mleko, jabuke, narandže, limun, jaja, puter, crna i bela čokolada, ovsene pahuljice, orašasti plodovi, suve brusnice, kukuruz za kokice.
- **Nedelja 2:** crna čokolada (500 g), slatka pavlaka, kondenzovano mleko, kokosovo brašno, jabuke, lisnato testo, 4 narandže debele kore.
- **Nedelja 3:** mnogo putera i jaja, krem sir, narandže, čokolada, smrznuto mešano bobičasto voće, želatin u listićima, orasi.
- **Nedelja 4:** bundeva, okruglo lisnato testo, krem od lešnika i čokolade, urme, bademi, slatka pavlaka, mleko, želatin, nar i voće za fondi.

Bezbedno kuvanje sa decom

Deca u kuhinji mnogo uče: da mere, da čekaju, da dele. Da bi sve prošlo dobro, dogovorite ova pravila pre nego što počnete:

- **Oprane ruke i skupljena kosa**, kecelja i zavrnuti rukavi.
- **Odrasla osoba uvek radi sa šporetom, rernom i noževima.** Deca mere, mešaju, mese, razvijaju, posipaju i ukrašavaju.

- **Čvrsta stoličica** da dosegnu radnu površinu, nikada stolica na točkićima.
- **Drške lonaca okrenute ka unutra**, da ih niko ne zakači u prolazu.
- **Rastopljen šećer i karamela peku mnogo gore od ključale vode.** U danima karamele i sirupa (12, 20, 22. i 23) deca ostaju daleko od šporeta.
- **Sirove smese se ne probaju**: sadrže sirovo jaje i sirovo brašno.
- **Deca mlađa od 5 godina:** kokice, celi orašasti plodovi i celo grožđe mogu da izazovu gušenje. Orahe sitno iseckajte, a grožđe isecite na četvrtine.
- **Bebama mlađim od godinu dana** ne sme da se daje med.
- **Alergije:** ako neko u kući ili neki gost ima alergije, proverite red sa alergenima u svakom receptu i čitajte deklaracije.

> **Upozorenje:** trudnice, mala deca, stariji ljudi i osobe sa oslabljenim imunitetom ne smeju da jedu sirovo jaje. U ovoj knjizi svaki recept sa jajima se kuva ili peče. Ne probajte smese pre nego što se skuvaju ili ispeku.

Poklanjanje onoga što spremite

Mnogi recepti iz ovog kalendara čine lepe poklone: granola (5. dan), trufle (7. dan), bombone (8. i 21. dan), fudž (11. dan), kandirana narandžina kora (12. dan), čokoladna kora (14. dan), pekmez od bundeve (20. dan) i bademi (23. dan). Na svako pakovanje zalepite etiketu sa nazivom slatkiša, datumom pripreme, napomenom da li treba da stoji u frižideru i datumom do kog treba da se pojede.

Prva nedelja · Dani 1 do 6

Prva nedelja počinje nežno, brzim i umirujućim receptima za radne i školske dane. Vikendom (dani 5 i 6) ima više vremena: granola za poklon i upleten slatki hleb koji će ispuniti kuću mirisom.

Dan 1 · Kremasta topla čokolada

Količina: 4 šolje · Vreme: 15 min · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko

Gusta, baršunasta, sa primesom cimeta: najlepši način da otvorite kalendar na hladno decembarsko veče.

SASTOJCI

- 800 ml polumasnog ili punomasnog mleka
- 100 g crne čokolade (oko 50% kakaoa), iseckane
- 2 supene kašike šećera kristala (30 g)
- 1 supena kašika kukuruznog skroba (10 g)
- 1 štapić cimeta
- 1 traka narandžine kore, samo narandžasti deo (po želji)
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. U šolji izmešajte kukuruzni skrob sa 100 ml hladnog mleka dok ne nestane grudvica. Ostavite sa strane.
2. Ostatak mleka sipajte u lonac zajedno sa štapićem cimeta, narandžinom korom, šećerom i solju. Zagrevajte na srednjoj temperaturi dok ne počne da se para i dok se ne pojave sitni mehurići oko ivice, bez ključanja (oko 5 minuta).

3. Dodajte iseckanu čokoladu i mešajte žicom dok se potpuno ne istopi.
4. Ponovo promešajte smesu sa skrobom (taloži se na dnu) i sipajte je u lonac, uz stalno mešanje.
5. Smanjite vatru i kuvajte 2 do 3 minuta, stalno mešajući, dok se ne zgusne. Gotova je kada prekriva poleđinu kašike i kada, ako prstom povučete liniju, ostaje čist trag.
6. Izvadite štapić cimeta i koru narandže i odmah poslužite u šoljama.

Čuvanje: najbolja je sveže napravljena. Ostatak se čuva 2 dana u frižideru, u zatvorenoj tegli; podgrejte na slaboj vatri, uz mešanje, sa malo mleka. Česta greška: da se ostavi da proključa na jakoj vatri, zbog čega se zalepi za dno. Varijanta: crnu čokoladu zamenite belom čokoladom i izostavite šećer.

Aktivnost dana: napravite domaći adventski kalendar od 24 numerisane koverte ili kesice i u svaku upišite naziv recepta tog dana.

Dan 2 · Pečene jabuke sa cimetom i orasima

Količina: 4 jabuke · Vreme: 50 min (10 min pripreme) · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko, orašasti plodovi

Jednostavan, mirisan portugalski zimski dezert. Fil od oraha i smeđeg šećera topi se u rerni i pravi ukusan sirup.

SASTOJCI

- 4 jabuke srednje veličine, čvrste (na primer jonagold ili ajdared)
- 40 g oraha, iseckanih
- 2 supene kašike grožđica (po želji)
- 3 supene kašike smeđeg šećera (45 g)
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 30 g putera bez soli, na 4 komada
- 100 ml soka od narandže ili vode

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C).
2. Operite jabuke. Odrasla osoba vadi koštunicu pomoću vadilice ili malog noža, bez probijanja dna, da fil ne iscuri.
3. Vrhom noža napravite plitak rez oko svake jabuke, na pola visine. Tako ljuska neće pući u rerni.

4. U činiji izmešajte orahe, grožđice, smeđi šećer i cimet. Deca mogu da pune jabuke ovom smesom i da je dobro utisnu kašičicom.
5. Stavite jabuke u vatrostalnu posudu ili malu tepsiju, na svaku stavite komad putera, a sok od narandže sipajte na dno posude.
6. Pecite 35 do 45 minuta, na polovini pečenja prelijte jabuke sirupom iz posude. Gotove su kada je ljuska naborana i kada vrh noža ulazi bez otpora.
7. Ostavite da se hlade 5 minuta (fil je veoma vreo) i poslužite prelivene sirupom.

Čuvanje: 2 dana u frižideru, pokrivene; podgrejte 10 minuta u rerni ili 1 minut u mikrotalasnoj. Česta greška: korišćenje veoma mekih jabuka koje se raspadnu; čvršće sorte dobro zadržavaju oblik. Varijanta: orahe zamenite iseckanim bademima i dodajte 1 kašičicu meda po jabuci.

Aktivnost dana: zajedno izaberite mesto u kući na koje ćete postaviti jaslice ili jelku i napravite spisak onoga što još nedostaje.

Dan 3 · Čokoladni kolač u šolji

Količina: 1 velika šolja · Vreme: 5 min · Mikrotalasna: 60 do 90 sekundi · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: gluten, mleko

Kolač za jednu osobu, lagan i topao, pravi se u mikrotalasnoj za nekoliko minuta. Idealan za radno veče kada nedostaje vremena.

SASTOJCI

- 4 supene kašike glatkog brašna (30 g)
- 3 supene kašike šećera kristala (40 g)
- 2 supene kašike kakaoa u prahu (15 g)
- ¼ kašičice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat cimeta (po želji)
- 3 supene kašike mleka (45 ml)
- 2 supene kašike suncokretovog ulja (30 ml)
- 1 kockica crne čokolade (10 g), za sredinu

PRIPREMA

1. Izaberite šolju od najmanje 300 ml koja je za mikrotalasnu (bez metalne ivice).
2. Stavite u šolju brašno, šećer, kakao, prašak za pecivo, so i cimet. Dobro promešajte viljuškom.
3. Dodajte mleko i ulje i mešajte dok ne dobijete glatko testo, bez suvog brašna na dnu.

4. Utisnite kockicu čokolade u sredinu testa.
5. Pecite u mikrotalasnoj na punoj snazi (oko 800 W) 60 sekundi. Ako je sredina još tečna, dodajte još 15 do 30 sekundi. Gotov je kada je površina čvrsta, a sredina još malo vlažna.
6. Ostavite da odstoji 1 minut. Odrasla osoba vadi šolju pomoću krpe ili rukavice za rernu, jer je veoma vruća.

Čuvanje: pojedite ga odmah, dok je topao; kad se ohladi, postaje suvlji. Česta greška: predugo pečenje, zbog čega kolač postane tvrd i gumast; bolje ga je izvaditi ranije. Varijanta: kockicu čokolade zamenite sa 1 kašičicom marmelade od narandže.

Aktivnost dana: napišite prve božićne čestitke bakama i dekama, tetkama, stričevima ili prijateljima koji žive daleko.



Pečene jabuke sa cimetom i orasima (dan 2)

Foto: Liia / Unsplash

Dan 4 · Božićne kokice sa belom čokoladom

Količina: 1 velika činija (6 osoba) · Vreme: 20 min + 30 min da se stegne · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko, orašasti plodovi

Domaće kokice prelivene belom čokoladom, suvim brusnicama i orašastim plodovima. Savršene za božićno filmsko veče na kauču.

SASTOJCI

- 70 g kukuruza za kokice
- 2 supene kašike suncokretovog ulja
- 1 prstohvat soli
- 150 g bele čokolade, iseckane
- 50 g suvih brusnica
- 40 g badema ili pistaća, grubo iseckanih
- 1 supena kašika šarenih šećernih mrvica (po želji)

PRIPREMA

1. Veliki pleh obložite papirom za pečenje.
2. Odrasla osoba zagreva ulje u velikom loncu sa poklopcem, na srednjoj temperaturi. Dodajte 3 zrna kukuruza i poklopite. Kada puknu, dodajte ostatak kukuruza, poklopite i s vremena na vreme protresite lonac.
3. Kada pucanje uspori (2 do 3 sekunde između pucketa), isključite šporet. Sačekajte 1 minut pre nego što

podignete poklopac.

4. Rasporedite kokice po plehu, posolite i izvadite zrna koja nisu pukla. Ostavite da se hlade 5 minuta.
5. Otopite belu čokoladu u mikrotalasnoj u intervalima od po 30 sekundi, mešajući između, dok ne postane glatka (oko 1 minut i 30 sekundi). Bela čokolada se brzo zagori: ne preterujte sa vremenom.
6. Deca kašikom prelivaju čokoladu preko kokica, tankim mlazevima, i posipaju brusnicama, orašastim plodovima i mrvicama.
7. Ostavite da se stegne 30 minuta na sobnoj temperaturi (ili 15 minuta u frižideru) i izlomite na komade.

Čuvanje: do 3 dana u limenoj kutiji ili dobro zatvorenoj posudi, na hladnom mestu; vlaga omekšava kokice. Upozorenje: kokice, nepukla zrna i celi orašasti plodovi nisu bezbedni za decu mlađu od 5 godina zbog opasnosti od gušenja. Varijanta: belu čokoladu zamenite mlečnom čokoladom, a brusnice kandiranom narandžinom korom (dan 12).

Aktivnost dana: porodično filmsko veče: izaberite božićni film i poslužite kokice u velikoj činiji na sredini.

Dan 5 · Božićna granola za poklon

Količina: oko 650 g (3 tegle od 350 ml) · Vreme: 50 min · Rerna: 160 °C (sa ventilatorom: 140 °C) · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: gluten (ovas), orašasti plodovi

Hrskava, sa medom, cimetom i narandžom. Poseban doručak za decembar i domaći poklon koji traje nedeljama.

SASTOJCI

- 300 g ovsenih pahuljica
- 100 g badema u listićima ili iseckanih
- 50 g oraha, iseckanih
- 40 g semenki bundeve (po želji)
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- ½ kašičice mlevenog đumbira
- ¼ kašičice soli
- kora 1 narandže, izribana
- 100 g meda (oko 4 supene kašike)
- 50 g smeđeg šećera
- 80 ml suncokretovog ulja ili blagog maslinovog ulja
- 80 g suvih brusnica ili grožđica (za kraj)

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 160 °C (sa ventilatorom: 140 °C) i veliki pleh obložite papirom za pečenje.

2. U velikoj činiji izmešajte ovsene pahuljice, bademe, orahe, semenke, cimet, đumbir, so i izribanu koru narandže.
3. U malom loncu zagrevajte med, smeđi šećer i ulje na slaboj vatri, samo dok se šećer ne otopi (1 do 2 minuta). Ne dozvolite da proključa.
4. Prelijte smesu sa medom preko ovsenih pahuljica i dobro promešajte kašikom dok sve ne postane sjajno i vlažno. Deca mogu da pomažu pri mešanju kada je sirup mlak.
5. Rasporedite po plehu u tankom, ravnomernom sloju.
6. Pecite 30 do 35 minuta, mešajući na svakih 10 minuta da se ravnomerno ispeče. Gotova je kada je zlatna i miriše na prepečeno. Dok je vruća, još je mekana: stegne se kada se ohladi.
7. Ostavite da se potpuno ohladi na plehu (30 minuta), bez mešanja, da bi se stvorile grudvice. Tek tada dodajte brusnice i napunite tegle.

Čuvanje: do 4 nedelje u dobro zatvorenoj tegli, na suvom mestu. Česta greška: dodavanje suvog voća pre pečenja, jer zagori i otvrdne. Varijanta: orahe zamenite lešnicima i, kada se ohladi (nikada dok je topla, jer se topi), dodajte 50 g iseckane čokolade. Za poklon zalepite etiketu sa nazivom, datumom i napomenom „najbolje potrošiti u roku od 4 nedelje“.

Aktivnost dana: napravite papirne etikete za tegle sa granolom i odlučite ko će dobiti prvi domaći poklon u mesecu.

Dan 6 · Upleteni slatki hleb

Količina: 1 veliki pleten hleb (10 do 12 kriški) · Vreme: 3 h (40 min rada) · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) · Težina: Srednje · Sa decom: da · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi (bademi, po želji)

Mekan, blago sladak hleb sa mirisom limuna. To je nedeljni recept: testo samo naraste, a deca vole da mese i pletu.

SASTOJCI

- 500 g hlebnog brašna T-500 (ili glatkog brašna)
- 1 kesica suvog instant kvasca (7 g) ili 20 g svežeg kvasca
- 70 g šećera kristala
- ½ kašičice soli
- kora 1 limuna, izribana
- 250 ml mlakog mleka
- 1 jaje i 1 žumance, sobne temperature
- 60 g putera bez soli, veoma mekog
- Za premazivanje i ukrašavanje: 1 umućeno jaje, 2 supene kašike šećera kristala, 2 supene kašike badema u listićima (po želji)

PRIPREMA

1. Zagrejte mleko samo do mlakog (oko 37 °C: kada umočite prst, ne sme da peče). Prevruće mleko uništava kvasac.

2. U velikoj činiji izmešajte brašno, suvi kvasac, šećer, so i koru limuna. Ako koristite sveži kvasac, prvo ga rastvorite u mlakom mleku.
3. Dodajte mleko, jaje i žumance i mešajte kašikom dok se ne stvori testo.
4. Prebacite na malo pobrašnjenu radnu površinu i mesite 5 minuta. Dodajte puter po malo i mesite još 8 do 10 minuta. Na početku se lepi; gotovo je kada postane glatko, elastično i kada se odvaja od ruku. Izbegavajte da dodajete previše brašna.
5. Oblikujte loptu, stavite u podmazanu posudu, pokrijte providnom folijom ili kuhinjskom krpom i ostavite da naraste na mestu bez promaje 1 h do 1 h 30 min, dok ne udvostruči zapreminu.
6. Prebacite testo na radnu površinu i podelite ga na 3 jednaka dela (oko 300 g svaki). Svaki deo razvaljajte u valjak dužine 40 cm.
7. Spojite 3 valjka na jednom kraju, pritisnite i pletite ne zatežući previše. Spojite drugi kraj i podvucite oba kraja ispod.
8. Stavite pletenicu na plehu obloženom papirom za pečenje, pokrijte i ostavite da naraste još 40 do 45 minuta, dok se dobro ne naduva. U međuvremenu zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C).

9. Premažite umućenim jajetom i pospite šećerom i bademima.
10. Pecite 25 do 30 minuta. Ako prebrzo porumeni, pokrijte alu-folijom nakon 15 minuta. Gotov je kada je tamno zlatan i kada zvuči šuplje kad lupnete po dnu.
11. Ostavite da se hladi na rešetki najmanje 20 minuta pre sečenja.

Čuvanje: 2 dana u dobro zatvorenoj kesi, na sobnoj temperaturi; dobro se zamrzava do 1 mesec, već isečen. Česta greška: testo ne naraste jer je kuhinja hladna; stavite posudu u isključenu rernu, sa upaljenim svetlom. Varijanta: spojite krajeve pletenice u božićni venac i ukrasite kandiranim voćem posle premazivanja.

Aktivnost dana: dok testo narasta, okitite jelku ili počnite da postavljate jaslice, sa figurama koje bira najmlađi.



Upleteni slatki hleb (dan 6)

Foto: melanie boers / Unsplash

Druga nedelja · Dani 7 do 12

Druga nedelja donosi male slatkiše za poklon: trufle, bombone i fudž, koji se dobro čuvaju i staju u svaku kutijicu. U subotu (dan 12) stiže stari, strpljivi recept: kandirana narandžina kora, kojom se zatim ukrašava i koja se koristi u drugim receptima kalendara.

Dan 7 · Čokoladne trufle

Količina: oko 25 trufli · Vreme: 20 min + 2 h u frižideru · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko (orašasti plodovi, ako se njima uvaljuju)

Samo tri glavna sastojka i rezultat dostojan fine poslastičarnice. Deca vole da ih uvaljuju u razne posipe.

SASTOJCI

- 200 g crne čokolade (50 do 60% kakaoa), sitno iseckane
- 100 ml slatke pavlake (30–35% mm)
- 20 g putera bez soli, omekšalog
- 1 prstohvat soli
- Za uvaljivanje: 3 supene kašike kakaoa u prahu, 3 supene kašike kokosovog brašna, 3 supene kašike sitno iseckanih lešnika ili pistaća

PRIPREMA

1. Stavite iseckanu čokoladu u vatrostalnu činiju.
2. Odrasla osoba zagreva pavlaku u malom loncu dok se oko ivice ne pojave sitni mehurići (bez ključanja).
3. Prelijte pavlaku preko čokolade i sačekajte 2 minuta, bez mešanja.
4. Polako mešajte špatulom, od sredine ka spolja, dok ne dobijete glatku, sjajnu kremu. Dodajte puter i so i mešajte dok ne nestanu.

5. Pokrijte i ohladite u frižideru 2 sata, dok se ne stegne kao meka plastelin masa.
6. Kašičicom izvadite porcije veličine oraha (oko 12 g) i brzo ih oblikujte između hladnih dlanova. Ako se smesa omekša, vratite je u frižider na 10 minuta.
7. Uvaljajte svaku trufu u jedan od posipa i stavite u papirne korpice.

Čuvanje: do 1 nedelje u frižideru, u zatvorenoj kutiji; izvadite 10 minuta pre služenja. Česta greška: ako se krema ošlja i raslojava (preseče se), dodajte 1 supenu kašiku tople pavlake i energično mešajte dok ponovo ne postane glatka. Varijanta: dodajte koru narandže u kremu ili ih napravite sa belom čokoladom (tada koristite samo 70 ml pavlake).

Aktivnost dana: obložite kartonsku kutiju ukrasnim papirom u koju ćete stavljati slatkiše ove nedelje i, na kraju, poklonite je komšiji.

Dan 8 · Kokos bombone

Količina: oko 30 bombona · Vreme: 25 min + 1 h hlađenja · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba pazi na lonac) · Alergeni: mleko

Mekane kuglice od kondenzovanog mleka i kokosa, uvaljane u kokosovo brašno. Na božićnom stolu izgledaju lepo kao sićušne grudve snega.

SASTOJCI

- 1 konzerva zaslađenog kondenzovanog mleka (397 g)
- 1 supena kašika putera bez soli (15 g), i još malo za ruke
- 100 g kokosovog brašna, i još 50 g za uvaljivanje
- 30 malih papirnih korpica

PRIPREMA

1. U loncu sa nelepljivim slojem spojite kondenzovano mleko, puter i 100 g kokosa.
2. Odrasla osoba stavlja lonac na srednje slabu vatru i neprestano meša drvenom varjačom 8 do 10 minuta. Smesa mehuri i može da prska: pazite na ruke.
3. Gotovo je kada se, nakon što nagnete lonac, smesa odvaja u jednom komadu i skida sa dna.
4. Istresite na tanjir podmazan puterom i ostavite da se hladi 1 sat (ili 30 minuta u frižideru). Mora da bude hladna da bi mogla da se oblikuje.

5. Rukama podmazanim malo putera oblikujte kuglice veličine krupnog lešnika (oko 15 g).
6. Svaku kuglicu uvaljajte u kokosovo brašno i stavite u papirne korpice.

Čuvanje: do 5 dana u frižideru, u zatvorenoj kutiji. Česta greška: skidanje smese sa vatre prerano; ostaje mekana i ne može da se oblikuje. Ako se to desi, vratite je na vatru još 2 do 3 minuta. Varijanta: uvaljajte polovinu bombona u kakao u prahu umesto u kokos, da na tanjiru budu dve boje.

Aktivnost dana: isecite pahuljice od belog papira (savijte ga i isecite male trouglove) i zalepite ih na prozore.

Dan 9 · Mafini sa jabukom i cimetom

Količina: 12 mafina · Vreme: 40 min · Rerna: 190 °C (sa ventilatorom: 170 °C) · Kalup: za mafine sa 12 udubljenja · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: gluten, jaja, mleko (orašasti plodovi, ako koristite orahe)

Pahuljasti, vlažni i puni komadića jabuke. Odlični su za školsku užinu ili za decembarski doručak.

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna
- 2 kašičice praška za pecivo (8 g)
- 1 ½ kašičice mlevenog cimeta
- ¼ kašičice soli
- 120 g smeđeg šećera
- 2 jajeta
- 200 ml mleka
- 100 ml suncokretovog ulja
- kora 1 limuna, izribana
- 2 jabuke srednje veličine (oko 300 g), oljuštene i isečene na sitne kockice
- 40 g oraha, iseckanih (po želji)
- Za posip: 1 supena kašika šećera kristala pomešana sa ½ kašičice cimeta

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 190 °C (sa ventilatorom: 170 °C) i stavite 12 papirnih korpica u kalup za mafine.
2. U velikoj činiji izmešajte brašno, prašak za pecivo, cimet i so.
3. U drugoj činiji umutite smeđi šećer, jaja, mleko, ulje i koru limuna dok se ne sjedine.
4. Sipajte tečne sastojke preko brašna i mešajte špatulom samo dok se ne vidi suvo brašno. Testo treba da ima nekoliko grudvica: nemojte više da ga mutite.
5. Dodajte jabuku i orahe i umešajte sa 3 ili 4 pokreta.
6. Napunite korpice do ¾ visine i pospite šećerom sa cimetom.
7. Pecite 20 do 22 minuta, dok ne narastu i ne porumene. Čačkalica zabodena u sredinu treba da izađe čista.
8. Ostavite da se hlade 5 minuta u kalupu, a zatim na rešetki.

Čuvanje: 2 dana u zatvorenoj kutiji, na sobnoj temperaturi; mogu da se zamrzne do 1 mesec (odmrznite 1 sat na radnoj površini). Česta greška: prekomerno mešanje testa, zbog čega mafini postanu žilavi i puni rupa iznutra. Varijanta: jabuku zamenite kruškom, a koru limuna koricom narandže.

Aktivnost dana: umotajte dva mafina u salvetu i odnesite nekome ko u ovo doba godine radi, na primer poštaru ili susedu.



Čokoladne trufle sa tri vrste posipa (dan 7)
Foto: blackieshoot / Unsplash

Dan 10 · Palmijeri sa cimetom

Količina: oko 30 palmijera · Vreme: 45 min (sa 20 min hlađenja) · Rerna: 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C) · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba seče) · Alergeni: gluten, mleko (zavisno od testa)

Hrskavi kolačići u obliku srca od gotovog lisnatog testa, šećera i cimeta. Izgledaju kao da su iz poslastičarnice i među najlakšima su u knjizi.

SASTOJCI

- 1 list svežeg razvijenog pravougaonog lisnatog testa (oko 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g šećera kristala
- 1 kašičica mlevenog cimeta

PRIPREMA

1. Izvadite testo iz frižidera 10 minuta ranije, da ne pukne pri razvijanju.
2. Izmešajte šećer sa cimetom. Pospite polovinu po radnoj površini, razvijte testo preko (skinite papir) i pospite ostatak šećera.
3. Jednom prođite oklagijom, bez jakog pritiska, da se šećer zalepi sa obe strane.
4. Uzmite jednu od dužih strana i preklopite je do četvrtine širine; preklopite ponovo do sredine. Isto uradite sa drugom stranom. Na kraju preklopite jednu

polovinu preko druge, kao zatvorenu knjigu. Dobićete rolat sa 6 slojeva.

5. Zamotajte u providnu foliju i ohladite 20 minuta (ili 10 minuta u zamrzivaču). U međuvremenu zagrejte rernu na 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C) i 2 pleha obložite papirom za pečenje.
6. Odrasla osoba seče rolat na kolutove od 1 cm veoma oštrim nožem.
7. Položite kolutove ravno na plehove, na razmaku od 5 cm, jer se mnogo šire.
8. Pecite 8 do 10 minuta, dok se donja strana ne karamelizuje. Okrenite ih špatulom i pecite još 3 do 5 minuta. Uvek ih pratite: šećer od zlatnog do zagorelog pređe za manje od minuta.
9. Ostavite da se hlade na rešetki: postaju hrskavi tek kada se ohlade.

Čuvanje: do 5 dana u dobro zatvorenoj limenoj kutiji. Česta greška: sečenje testa dok je još meko, čime se slojevi spljošte; hladnoća je tajna. Varijanta: cimet zamenite koricom narandže ili umočite polovinu svakog palmijera u otopljenu čokoladu kada se ohladi.

Aktivnost dana: sednite da napišete spisak poklona ili pismo Deda Mrazu, uz palmijer i šolju čaja.

Dan 11 · Čokoladni fudž

Količina: 36 kockica · Vreme: 15 min + 3 h u frižideru · Kalup: kvadratni, 20 × 20 cm · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba topi) · Alergeni: mleko (orašasti plodovi, ako koristite orahe)

Guste, kremaste čokoladne kockice, bez rerne i bez termometra. Jedan od najbržih domaćih poklona.

SASTOJCI

- 300 g crne čokolade, iseckane
- 1 konzerva zaslađenog kondenzovanog mleka (397 g)
- 30 g putera bez soli
- 1 prstohvat soli
- 75 g oraha, iseckanih (po želji)

PRIPREMA

1. Obložite kalup papirom za pečenje, tako da papir viri preko ivica i da kasnije možete da izvadite fudž.
2. U loncu spojite čokoladu, kondenzovano mleko, puter i so. Zagrevajte na slaboj vatri, neprestano mešajući špatulom, dok ne postane glatko i sjajno (oko 5 minuta). Možete i da ga istopite u mikrotalasnoj u intervalima od po 30 sekundi, mešajući između.
3. Skinite sa vatre i umešajte orahe.
4. Sipajte u kalup i poravnajte površinu špatulom. Deca mogu da ukrase sa još oraha ili šarenim mrvicama.

5. Ostavite da se hladi 15 minuta, a zatim stavite u frižider najmanje 3 sata (ili preko noći), dok se ne stegne.
6. Izvadite fudž pomoću papira i isecite ga na 6 × 6 kockica velikim nožem, umočenim u toplu vodu i obrisanim između svakog reza.

Čuvanje: do 2 nedelje u frižideru, u zatvorenoj kutiji, sa papirom za pečenje između slojeva. Česta greška: jaka vatra, zbog koje čokolada postane zrnasta i ispusti mast; topite je uvek polako. Varijanta: orahe zamenite sa 60 g suvih brusnica i 40 g pistaća, da dobijete boje Božića.

Aktivnost dana: izaberite neku lokalnu humanitarnu organizaciju i zajedno pripremite kesu hrane ili igračaka za donaciju.

Dan 12 · Kandirana narandžina kora

Količina: oko 200 g · Vreme: 2 h + 12 do 24 h sušenja · Težina: Srednje · Sa decom: ne (veoma vrel sirup) · Alergeni: nijedan od glavnih

Slatke, providne, mirisne trakice narandžine kore, kao kandirano voće u bolo-rei (portugalskom kolaču Kraljeva kruna). Mogu da se jedu same, sa čokoladom ili da se koriste u drugim receptima.

SASTOJCI

- 4 narandže debele kore, po mogućstvu netretirane
- 400 g šećera kristala za sirup, i još 100 g za uvaljivanje
- 250 ml vode

PRIPREMA

1. Dobro operite narandže toplom vodom i četkicom.
2. Koru svake narandže isecite na 4 dela, odozgo nadole, i skinite je zajedno sa belim delom. Voće sačuvajte za jelo ili za sok.
3. Isecite koru na trakice širine 5 do 7 mm.
4. Stavite trakice u lonac, prelijte hladnom vodom i zakuvajte. Kuvajte 5 minuta i ocedite. Ponovite još dva puta, svaki put sa svežom vodom. Time se uklanja gorčina belog dela.
5. U istom loncu spojite 400 g šećera i 250 ml vode. Zagrevajte dok se šećer ne otopi i dodajte koru.

6. Ostavite da se veoma lagano krčka, sa sitnim mehurićima, 50 do 60 minuta, povremeno pažljivo promešajte. Gotovo je kada je kora providna, a sirup gust, kao tečan med. Ne dozvolite da sirup dobije boju.
7. Šupljikavom kašikom izvadite koru i rasporedite je na rešetku, tako da se trakice ne dodiruju. Sirup sačuvajte u tegli: odličan je narandžin sirup za prelivanje kolača.
8. Ostavite da se suši 12 do 24 sata, na sobnoj temperaturi, dok se više ne lepi za prste.
9. Uvaljajte koru u šećer i sklonite na čuvanje.

Čuvanje: do 1 meseca u dobro zatvorenoj tegli, na hladnom i suvom mestu, ili do 3 meseca u frižideru. Česta greška: kuvanje sirupa na jakoj vatri, zbog čega se karamelizuje i kora otvrdne. Varijanta: umesto uvaljivanja u šećer, umočite polovinu svake trakice u otopljenu crnu čokoladu i ostavite da se suši na papiru za pečenje.

Aktivnost dana: od mesa narandže napravite svež sok, a u celu narandžu zabodite karanfilić u redovima ili u spirali: to je stari ukras koji danima miriše u prostoriji.



Kandirana narandžina kora (dan 12)

Foto: Natalia Gusakova / Unsplash

Treća nedelja · Dani 13 do 18

Treća nedelja počinje u nedelju (dan 13) kapkejkovima koje cela porodica ukrašava. Slede brzi, šareni recepti za školske i radne dane, a završava se braunijima, idealnim za žurke na kraju polugodišta.

Dan 13 · Božićni kapkejkovi sa kremom od krem sira

Količina: 12 kapkejkova · Vreme: 1 h 15 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) · Kalup: za mafine sa 12 udubljenja · Težina: Srednje · Sa decom: da · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Kapkejkovi od vanile i narandže sa kremastim belim filom, ukrašeni kao sićušan snežni predeo. Lepo provedeno nedeljno popodne.

SASTOJCI

- **Testo:**
- 120 g putera bez soli, omekšalog
- 150 g šećera kristala
- 2 jajeta, sobne temperature
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- kora 1 narandže, izribana (po želji)
- 180 g glatkog brašna
- 2 kašičice praška za pecivo (8 g)
- ¼ kašičice soli
- 120 ml mleka
- **Krema:**
- 100 g putera bez soli, omekšalog
- 250 g šećera u prahu
- 200 g punomasnog krem sira, neutralnog i veoma hladnog

- Za ukrašavanje: grančice ruzmarina, suve brusnice, šećerne mrvice, papirne zvezdice

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) i stavite 12 papirnih korpica u kalup.
2. Električnim mikserom umutite puter sa šećerom 3 do 4 minuta, dok ne postane bled i pahuljast.
3. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro mutite posle svakog. Dodajte vanilu i koru narandže.
4. U drugoj činiji izmešajte brašno, prašak za pecivo i so.
5. Uz mikser na maloj brzini dodajte brašno u tri puta, naizmenično sa mlekom. Mutite samo dok se ne sjedini.
6. Napunite korpice do ⅔ visine (oko 2 pune supene kašike u svaku).
7. Pecite 18 do 20 minuta, dok ne porumene i dok čačkalica ne izađe čista. Ostavite da se potpuno ohlade na rešetki (najmanje 1 sat). Krema se topi na toplim kolačima.
8. Za kremu, mutite puter sa šećerom u prahu 2 minuta, dok ne postane glatko. Dodajte hladan krem sir i mutite samo 30 do 60 sekundi, dok ne postane kremasto. Ako mutite duže, postaje retko.

9. Ohladite kremu u frižideru 15 minuta. Rasporedite je kašikom preko kapkejkova ili istisnite kesom za šlag.
10. Deca ukrašavaju: grančica ruzmarina pravi jelku, brusnice prave crvene kuglice, mrvice prave šareni sneg.

Čuvanje: do 3 dana u frižideru, u zatvorenoj kutiji, zbog krem sira; izvadite 20 minuta pre služenja. Bez kreme, kapkejkovi se dobro zamrzavaju do 1 mesec. Česta greška: korišćenje krem sira sobne temperature ili njegovo preterano mućenje, zbog čega krema postane retka. Varijanta: dodajte 2 supene kašike kakaoa u prahu u kremu, za smeđe kapkejkove sa snegom od šećera u prahu.

Aktivnost dana: organizujte malo takmičenje u ukrašavanju kapkejkova, u kome svako svom kapkejku daje ime.

Dan 14 · Čokoladna kora sa orašastim plodovima

Količina: oko 20 komada · Vreme: 20 min + 1 h da se stegne · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko, orašasti plodovi

Tanka ploča čokolade prekrivena orašastim plodovima i suvim brusnicama, koja se rukama lomi na nepravilne komade. Brza, lepa i savršena za poklon kesice.

SASTOJCI

- 200 g crne čokolade, iseckane
- 100 g bele čokolade, iseckane
- 40 g oljuštenih pistaća
- 40 g prženih badema, grubo iseckanih
- 40 g suvih brusnica
- kora 1 narandže, izribana (ili 2 supene kašike iseckane kandirane narandžine kore iz 12. dana)
- 1 prstohvat pahuljaste morske soli (po želji)

PRIPREMA

1. Obložite pleh od oko 25 × 20 cm papirom za pečenje.
2. Otopite crnu čokoladu u mikrotalasnoj u intervalima od po 30 sekundi, mešajući između, dok ne postane glatka. Isto uradite sa belom čokoladom, u drugoj činiji. Ne dozvolite da voda dospe u čokoladu: postaje gusta i zrnasta.

3. Rasporedite crnu čokoladu po papiru, u sloju debljine oko 5 mm.
4. Kašikama kapnite belu čokoladu preko i protegnite je vrhom čačkalice.
5. Deca odmah posipaju pistaće, bademe, brusnice i koricu narandže, lagano ih pritiskajući da se zalepe. Pospite morskom solju.
6. Ostavite da se stegne 1 sat na hladnom mestu (ili 30 minuta u frižideru).
7. Izlomite rukama na nepravilne komade.

Čuvanje: do 2 nedelje u zatvorenoj kutiji, na hladnom i suvom mestu (dalje od šporeta i sunca). Česta greška: pregrevanje bele čokolade, koja postane gusta i zrnasta; topite je uvek u kratkim intervalima. Varijanta: napravite samo sa mlečnom čokoladom i ukrasite kokicama i šarenim mrvicama, za verziju koju će mališani obožavati.

Aktivnost dana: napunite providne kesice komadima čokolade, vežite ih crvenom trakom i sačuvajte za učitelje ili kolege sa posla.

Dan 15 · Palačinke sa sosom od narandže

Količina: oko 10 palačinki (4 osobe) · Vreme: 45 min (sa 20 min odmaranja) · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba pazi na tiganj) · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Tanke palačinke preklopljene na četvrtine i podgrejane u sjajnom sosu od narandže i putera, bez alkohola. Restoranski dezert napravljen kod kuće.

SASTOJCI

- **Palačinke:**
- 125 g glatkog brašna
- 1 supena kašika šećera kristala
- 1 prstohvat soli
- 2 jajeta
- 300 ml mleka
- 25 g putera bez soli, otopljenog, i još malo za tiganj
- **Sos:**
- 50 g šećera kristala
- 30 g putera bez soli
- 200 ml soka od narandže (oko 3 narandže)
- kora 1 narandže, izribana

PRIPREMA

1. U činiji izmešajte brašno, šećer i so. Napravite udubljenje u sredini i dodajte jaja.

2. Žicom mešajte od sredine ka spolja, dodajući mleko po malo da se ne stvore grudvice. Deca mogu da urade ovaj deo.
3. Dodajte otopljeni puter i ostavite smesu da odmori 20 minuta. Treba da bude tečna, kao retka slatka pavlaka.
4. Odrasla osoba zagreva tiganj sa nelepljivim slojem od 20 do 24 cm na srednjoj temperaturi i maže ga malo putera pomoću kuhinjskog papira.
5. Sipajte malu kutlaču smese (oko 50 ml) i odmah zarotirajte tiganj da tanak sloj prekrije dno.
6. Pecite oko 1 minut, dok se ivice ne odvoje, a donja strana ne porumeni. Okrenite špatulom i pecite još 30 sekundi. Slažite na tanjir. Prva palačinka skoro uvek ispadne ružna: to je normalno.
7. Za sos, u širokom tiganju zagrevajte šećer i puter na srednjoj temperaturi dok se šećer ne otopi i ne dobije blago zlatnu boju (2 do 3 minuta). Veoma je vruć: deca ostaju daleko.
8. Pažljivo dodajte sok od narandže (mehuraće) i koru. Krčkajte lagano 4 do 5 minuta, dok se malo ne zgusne.
9. Preklopite svaku palačinku na četvrtine, stavite je u sos i zagrevajte 1 minut, prelivajući je sosom. Poslužite odmah.

Čuvanje: palačinke bez sosa stoje 2 dana u frižideru, složene i prekrivene providnom folijom, ili 1 mesec u zamrzivaču sa papirom za pečenje između. Česta greška: preterano gusta smesa, od koje palačinke ispadnu teške; dodajte 2 do 3 supene kašike mleka. Varijanta: punite ih pekmezom od bundeve (dan 20) ili kriškama jabuke dinstanim na puteru i cimetu.

Aktivnost dana: svako u porodici zapiše na parče papira srećnu uspomenu iz prošlih Božića; pročitajte ih naglas uz dezert.



Božićni kapkejkovi ukrašeni ruzmarinom i brusnicama (dan 13)

Foto: Anita Austvika / Unsplash

Dan 16 · Portugalski kolačići od narandže sa kremom (*queijadas de laranja*)

Količina: 12 komada · Vreme: 40 min · Rerna: 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C) · Kalup: za mafine sa 12 udubljenja, dobro podmazan · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: gluten, jaja, mleko

Klasik portugalskih poslastičarnica: mali kolačići kremasti iznutra i karamelizovani spolja, sa intenzivnim ukusom narandže. Prave se u jednoj činiji.

SASTOJCI

- Puter i brašno za podmazivanje kalupa
- 250 g šećera kristala
- 3 jajeta
- 50 g glatkog brašna
- 40 g putera bez soli, otopljenog
- 250 ml mleka
- kora i sok 1 velike narandže (oko 100 ml soka)

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C). Svako udubljenje kalupa veoma dobro podmažite puterom i pospite brašnom, otresite višak. Ne koristite papirne korpice: *queijadas* se lepe za papir.
2. U činiji umutite šećer i jaja, samo dok se ne sjedine (ne mora da bude penasto).

3. Dodajte brašno i mešajte dok ne nestane grudvica. Dodajte otopljeni puter.
4. Dodajte mleko, koru i sok narandže i dobro promešajte. Smesa je veoma tečna i zbog narandže može da izgleda isećeno: to je normalno.
5. Ponovo promešajte pre punjenja (šećer se taloži) i sipajte smesu u udubljenja skoro do vrha.
6. Pecite 20 do 25 minuta. Gotove su kada su narasle, ivice su zlatno smeđe, a sredina čvrsta. Dok se hlade, malo se spuste: tako i treba.
7. Ostavite da se hlade 10 minuta u kalupu. Provucite nož oko svakog i pažljivo izvadite.

Čuvanje: do 3 dana u frižideru, u zatvorenoj kutiji; najbolje su sveže. Česta greška: vađenje dok su još vruće, kada se lome; uvek sačekajte tih 10 minuta. Varijanta: narandžu zamenite korom i sokom 2 mandarine ili dodajte ½ kašičice cimeta u smesu.

Aktivnost dana: zamolite baku ili deku da vam ispriča kakav je Božić bio kada je on ili ona bio dete i zapišite priču u porodičnu svesku.

Dan 17 · Gumeni bomboni od bobičastog voća

Količina: oko 30 bombona · Vreme: 15 min + 3 h u frižideru · Kalup: mali, 15 × 15 cm, ili silikonski kalupi · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba zagreva) · Alergeni: nijedan od glavnih

Domaći voćni gumeni bomboni, čvrsti i crveni kao kuglice na jelki. Sadrže pravo voće i mnogo manje šećera od kupovnih.

SASTOJCI

- 300 g smrznutog mešanog bobičastog voća (jagode, maline, kupine), odmrznutog
- 40 g meda ili šećera kristala
- 1 supena kašika soka od limuna
- 10 listića želatina bez ukusa (oko 20 g)
- 1 kašičica neutralnog ulja, za podmazivanje

PRIPREMA

1. Potopite listiće želatina u hladnu vodu 5 minuta.
2. Izmiksajte bobičasto voće štapnim mikserom i procedite kroz sito, pritiskajući kašikom, da uklonite semenke. Treba da dobijete oko 250 ml pirea.
3. Lagano podmažite kalup uljem pomoću kuhinjskog papira (ili koristite silikonske kalupe).
4. Odrasla osoba zagreva pire sa medom i sokom od limuna u malom loncu na slaboj vatri, dok ne bude

veoma vruć, ali ne i da ključa (2 do 3 minuta). Isključite šporet.

5. Dobro iscedite listiće želatina rukama i dodajte ih u vrući pire. Mešajte dok potpuno ne nestanu (1 minut).
6. Sipajte u kalup ili kalupiće. Deca mogu da pomažu pri punjenju kalupa kašikom kada je smesa mlaka.
7. Ohladite u frižideru 3 sata, dok ne bude čvrsto na dodir.
8. Izvadite i isecite na kockice od 2,5 cm vlažnim nožem ili ih izvadite iz kalupa.

Čuvanje: do 5 dana u frižideru, u zatvorenoj kutiji; na sobnoj temperaturi omekšaju. Upozorenje: ne dajte med bebama mlađim od godinu dana; za njih koristite šećer. Česta greška: kuvanje želatina, zbog čega se ne stegne. Želatin je životinjskog porekla; za vegetarijansku verziju koristite 2 g agar-agara, koji treba da ključa u pireu 1 do 2 minuta. Varijanta: pire zamenite sa 250 ml sveže ceđenog soka od narandže.

Aktivnost dana: napravite girlandu od kokica ili šarenog papira za ukrašavanje jelke ili ulaznih vrata.

Dan 18 · Božićni brauni

Količina: 16 kockica · Vreme: 50 min + 1 h hlađenja · Rerna: 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) · Kalup: kvadratni, 20 × 20 cm · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi

Gusti iznutra, hrskavi odozgo, sa orasima i primesom cimeta. Ukrašeni zvezdicama od šećera u prahu, spremni su za svaku žurku.

SASTOJCI

- 200 g crne čokolade, iseckane
- 150 g putera bez soli
- 100 g šećera kristala
- 100 g smeđeg šećera
- 3 jajeta
- 80 g glatkog brašna
- 2 supene kašike kakaoa u prahu (20 g)
- ½ kašičice mlevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 80 g oraha, iseckanih
- Šećer u prahu, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrejte rernu na 180 °C (sa ventilatorom: 160 °C) i obložite kalup papirom za pečenje.

2. Istopite čokoladu sa puterom na vodenom kupatilu (činija postavljena preko lonca sa vodom koja jedva ključa, tako da voda ne dodiruje činiju) ili u mikrotalasnoj, u kratkim intervalima. Ostavite da se hladi 5 minuta.
3. Dodajte oba šećera i mešajte žicom. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro mešajući posle svakog, dok smesa ne postane sjajna.
4. Dodajte brašno, kakao, cimet i so i umešajte špatulom samo dok brašno ne nestane. Umešajte orahe.
5. Sipajte u kalup i poravnajte površinu.
6. Pecite 22 do 25 minuta. Gotovi su kada je površina ispucala i sjajna, a čačkalica u sredini izađe sa nekoliko vlažnih mrvica, ali ne i sa tečnim testom. Ako izađe čista, previše su ispečeni.
7. Ostavite da se hlade u kalupu najmanje 1 sat pre sečenja na 16 kockica.
8. Isecite zvezdu iz parčeta papira, položite je na svaku kockicu i pospite šećerom u prahu odozgo; pažljivo podignite papir.

Čuvanje: do 4 dana u zatvorenoj kutiji, na sobnoj temperaturi; dobro se zamrzavaju do 2 meseca. Česta greška: prepečenost zbog čekanja suve čačkalice, od čega brauni postanu suvi. Varijanta: orahe

zamenite sa 80 g komadića bele čokolade i dodajte koru narandže u smesu.

Aktivnost dana: ponesite brauni na žurku na kraju polugodišta ili na posao, ili pozovite prijatelje na božićni čaj.

Četvrta nedelja · Dani 19 do 24

Poslednja nedelja je završno odbrojavanje. Vikendom (dani 19 i 20) stižu zvezda od lisnatog testa za deljenje i pekmez od bundeve za tegle. Zatim slede recepti koji unapred spremaju sto za badnje veče: pana kota se pravi 22. dana, bademi 23, a 24. dana se porodica okuplja oko čokoladnog fondija.

Dan 19 · Zvezda od lisnatog testa sa čokoladom i lešnicima

Količina: 1 zvezda (8 do 10 osoba) · Vreme: 1 h (sa 15 min hlađenja) · Rerna: 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C) · Težina: Srednje · Sa decom: da (odrasla osoba seče) · Alergeni: gluten, jaja, mleko, orašasti plodovi (lešnik)

Dva sloja lisnatog testa sa čokoladnim namazom između, isečena i uvijena u obliku zvezde. Izgleda veoma impresivno, a lakša je nego što deluje.

SASTOJCI

- 2 kruga svežeg, već razvijenog okruglog lisnatog testa (svaki oko 230 g i 30 cm; ako nađete samo pravougaone listove, isecite dva kruga od 30 cm)
- 150 g krema od lešnika i čokolade
- 1 jaje, umućeno, za premazivanje
- Šećer u prahu, za posipanje

PRIPREMA

1. Izvadite testo iz frižidera 10 minuta ranije. Zagrejte rernu na 200 °C (sa ventilatorom: 180 °C).
2. Razvijte jedan krug, sa njegovim papirom, na plehu. Deca premazuju krem preko njega, ostavljajući 1 cm slobodno oko ivice.
3. Položite drugi krug odozgo i dobro pritisnite ivicu prstima.

4. Stavite malu čašu (prečnika 6 do 7 cm), okrenutu naopako, u sredinu. Služi samo kao vodilja.
5. Odrasla osoba oštrim nožem seče od čaše do ivice: prvo na 4 jednaka dela, zatim svaki deo na pola, i svaki od njih ponovo na pola. Dobija se 16 traka, sve vezane za sredinu.
6. Uzmite dve susedne trake i uvijte svaku dvaput, ka spolja (jednu ulevo, drugu udesno). Spojite krajeve obe i dobro stisnite. Ponovite sa svim parovima: dobija se 8 krakova zvezde.
7. Uklonite čašu. Stavite pleh u frižider na 15 minuta, da se testo stegne.
8. Premažite umućenim jajetom i pecite 20 do 25 minuta, dok ne postane tamno zlatno i hrskavo, i sa donje strane.
9. Ostavite da se hladi 10 minuta, pospite šećerom u prahu i poslužite toplo, na sredini stola, da svako može da otkine po jedan krak.

Čuvanje: najbolja je istog dana; do 1 dana u kutiji, na sobnoj temperaturi; podgrejte 5 minuta u rerni da ponovo postane hrskava. Česta greška: previše namaza, koji iscuri kroz rezove i zagori na plehu. Varijanta: čokoladni namaz zamenite pekmezom od bundeve (dan 20) sa cimetom, ili smeđim šećerom i cimetom sa mekim puterom.

Aktivnost dana: napravite zlatne papirne zvezde da ih okačite na prozor i izaberite koja ide na vrh jelke.

Dan 20 · Pekmez od bundeve sa orasima

Količina: oko 3 tegle od 250 ml · Vreme: 1 h 30 min · Težina: Lako · Sa decom: ne (pekmez prska i peče) · Alergeni: orašasti plodovi

Tradicionalna slatka konzerva portugalskog Božića (doce de abóbora), narandžaste boje i sa mirisom cimeta i limuna. Mažite je na hleb, poslužite uz svež sir kao što je ricota ili posni svež sir, ili njome punite palačinke i pecivo.

SASTOJCI

- 1 kg očišćene bundeve ili tikve butternut, oljuštene i bez semenki
- 100 ml vode
- 600 g šećera kristala
- 1 štapić cimeta
- kora 1 limuna, samo žuti deo, u širokim trakama
- 60 g oljuštenih oraha, izlomljenih na komade

PRIPREMA

1. Isecite bundevu na kocke od oko 3 cm.
2. Stavite je u širok lonac sa vodom, poklopite i kuvajte na srednjoj temperaturi 20 minuta, dok se ne raspadne na viljušku.
3. Izgnječite gnječilicom za krompir ili izmiksajte štapnim mikserom ako volite glatki pekmez.

4. Dodajte šećer, štapić cimeta i koru limuna. Mešajte dok se šećer ne otopi.
5. Ostavite da se lagano krčka, nepoklopljeno, 40 do 50 minuta, često mešajući drvenom varjačom duge drške. Pekmez mehuri i prska: stavite rukavice za rernu i ne naginjite se nad lonac.
6. Gotov je kada je gust i sjajan i kada, ako povučete varjaču preko dna lonca, trag dugo ostaje otvoren.
7. Izvadite cimet i koru limuna i umešajte orahe.
8. U međuvremenu operite tegle i poklopce vrućom vodom sa deterdžentom, isperite ključalom vodom i ostavite da se osuše okrenute naopako na čistoj krpi.
9. Napunite tegle pekmezom dok je još vruć, do 1 cm od vrha, zatvorite i ostavite da se hlade.

Čuvanje: uvek u frižideru, do 1 meseca, i svaki put koristite čistu kašiku; može i da se zamrzne do 6 meseci. Bundeva ima malo kiseline, pa ovaj domaći pekmez ne sme da se čuva van frižidera. Česta greška: skidanje sa vatre prerano, zbog čega pekmez ostane vodnjikav kada se ohladi. Varijanta: bez oraha traje duže i odličan je u palačinkama iz 15. dana; orahe dodajte tek pri služenju.

Aktivnost dana: ukrasite poklopce tegli krugom kariranog platna i trakom i rukom napišite etiketu „Domaći pekmez od bundeve, decembar“.



Pekmez od bundeve sa orasima u teglama za poklon (dan 20)

Foto: jarmoluk / Pixabay

Dan 21 · Zalogaji od urmi i kakaoa

Količina: oko 20 zalogaja · Vreme: 20 min + 30 min u frižideru · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba koristi multipraktik) · Alergeni: orašasti plodovi

Slatkiši bez pečenja i bez dodatog šećera, slatki samo zahvaljujući urmama. Lagana pauza usred toliko božićnih poslastica.

SASTOJCI

- 200 g urmi bez koštica, mekih
- 100 g badema (ili oraha)
- 2 supene kašike kakaoa u prahu (15 g)
- ½ kašičice mlevenog cimeta
- kora ½ narandže, izribana
- 1 do 2 supene kašike vode, ako zatreba
- Za uvaljivanje: kokosovo brašno, kakao ili susam

PRIPREMA

1. Proverite da li su sve urme bez koštica, otvarajući ih jednu po jednu. Ako su suve, potopite ih 10 minuta u vruću vodu i dobro ocedite.
2. Odrasla osoba u multipraktiku seče bademe dok ne postanu sitni komadići, kao krupan pesak.
3. Dodajte urme, kakao, cimet i koru narandže i miksajte dok se ne dobije pasta koja se lepi kada je stisnete

među prstima. Ako je suva, dodajte vodu kašiku po kašiku.

4. Blago navlaženim rukama oblikujte kuglice veličine oraha (oko 15 g). Deca mogu da ih oblikuju i uvaljaju.
5. Ohladite u frižideru 30 minuta, da se stegnu.

Čuvanje: do 1 nedelje u frižideru, u zatvorenoj kutiji; mogu da se zamrznu do 2 meseca. Česta greška: urme koje su previše suve, od kojih se dobija smesa koja se mrvi; potapanje u vruću vodu to rešava. Varijanta: polovinu badema zamenite kokosovim brašnom ili dodajte malo iseckane kandirane narandžine kore (dan 12).

Aktivnost dana: danas je najkraći dan u godini: upalite sveće za večeru i izbrojte koliko je dana ostalo do Božića.

Dan 22 · Pana kota sa cimetom i narom

Količina: 6 malih činija od 150 ml · Vreme: 20 min + 6 h u frižideru · Težina: Lako · Sa decom: da (odrasla osoba zagreva) · Alergeni: mleko

Mekana bela krema sa mirisom cimeta i limuna, prekrivena zrnima nara crvenim kao dragulji. Pravite je danas, a ona u frižideru čeka badnje veče.

SASTOJCI

- 4 listića želatina bez ukusa (oko 8 g)
- 500 ml slatke pavlake
- 250 ml mleka
- 80 g šećera kristala
- 1 štapić cimeta
- kora 1 limuna, samo žuti deo
- 1 nar
- 2 supene kašike meda
- Mleveni cimet, za posipanje

PRIPREMA

1. Potopite listiće želatina u hladnu vodu 5 minuta.
2. U loncu spojite pavlaku, mleko, šećer, štapić cimeta i koru limuna.
3. Odrasla osoba zagreva na srednjoj temperaturi, mešajući, dok se šećer ne otopi i smesa ne počne da se

para, bez ključanja (oko 5 minuta). Isključite šporet, poklopite i ostavite da odstoji 10 minuta.

4. Izvadite štapić cimeta i koru limuna. Dobro iscedite želatin rukama i umešajte ga u još toplu pavlaku. Mešajte dok potpuno ne nestane.
5. Ostavite da se hladi 10 minuta i podelite u 6 malih činija ili čaša.
6. Pokrijte providnom folijom i ohladite u frižideru najmanje 6 sati, dok se krema ne stegne, ali se trese kada protresete činiju.
7. Za dekoraciju, presecite nar na pola i, iznad činije, lupkajte drvenom kašikom po kori da zrna ispadnu. Uklonite bele opne, koje su gorke.
8. Pri služenju deca posipaju zrna nara, prelivaju medom i posipaju prstohvatom cimeta.

Čuvanje: do 3 dana u frižideru, sa pokrivenim činijama; nar dodajte tek na dan služenja. Upozorenje: ne dajte med bebama mlađim od godinu dana. Česta greška: da pavlaka proključa nakon dodavanja želatina, ili dodavanje želatina bez prethodnog potapanja, zbog čega krema ostane meka ili sa grudvicama. Varijanta: nar zamenite kriškama mandarine i koricom narandže ili pekmezom od bundeve (dan 20).

Aktivnost dana: zajedno napravite spisak obaveza za badnje veče (ko postavlja sto, ko šta radi) i zalepite ga na frižider.

Dan 23 · Karamelizovani bademi sa cimetom

Količina: oko 300 g · Vreme: 25 min + 15 min hlađenja · Težina: Lako · Sa decom: ne (veoma vrel šećer) · Alergeni: orašasti plodovi

Bademi u hrskavoj ljusci od šećera i cimeta, kao oni koje kupujete na božićnim vašarima. Spremni su da se stave u činije na sto za badnje veče.

SASTOJCI

- 200 g celih badema sa korom
- 100 g šećera kristala
- 50 ml vode
- 1 kašičica mlevenog cimeta
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. Obložite pleh papirom za pečenje i pripremite dve viljuške.
2. U širokom tiganju spojite šećer, vodu, cimet i so i zakuvajte na srednjoj temperaturi.
3. Dodajte bademe i neprestano mešajte drvenom varjačom.
4. Nakon 5 do 8 minuta voda ispari, a šećer postane suv i peskovit i obavija bademe. Nastavite da mešate.
5. Za još 3 do 5 minuta deo šećera se ponovo topi i bademi postanu sjajni sa neravnomernim omotačem. Kada

zamirišu na prepečeno, isključite šporet.

6. Odmah rasporedite po papiru za pečenje i razdvojite ih pomoću dve viljuške dok su još vrući. Nikada ih ne probajte i ne dodirujte prstima: šećer peče kožu.
7. Ostavite da se hlade 15 minuta: postaju hrskavi tek kada se ohlade.

Čuvanje: do 2 nedelje u dobro zatvorenoj tegli, na suvom mestu. Upozorenje: celi orašasti plodovi nisu bezbedni za decu mlađu od 5 godina zbog opasnosti od gušenja. Česta greška: prestanak mešanja kada šećer postane peskovit; morate da nastavite dok ponovo ne zasija. Varijanta: isto uradite sa lešnicima ili orasima, ili cimet zamenite koricom narandže.

Aktivnost dana: uveče stavite čarapu (ili, po portugalskom običaju, cipelicu) pored jelke ili kamina i ostavite tanjirić badema za Deda Mraza.



Karamelizovani bademi sa cimetom (dan 23)

Foto: David Trinks / Unsplash

Dan 24 · Čokoladni fondi za badnje veče

Količina: 4 do 6 osoba · Vreme: 20 min · Težina: Lako · Sa decom: da · Alergeni: mleko (gluten, ako koristite kolač)

Činija tople čokolade na sredini stola i voće za umakanje. To je najjednostavniji recept u knjizi i najzabavniji za zajednički završetak badnjeg veča.

SASTOJCI

- 200 g crne čokolade, iseckane
- 200 ml slatke pavlake
- 1 supena kašika meda (po želji)
- 1 prstohvat cimeta
- **Za umakanje** (ukupno oko 800 g): kriške mandarine, narezana banana i kruška, jabuka i ananas na kockice, grožđe, kivi, kockice biskvita ili *bolo-rei* (portugalskog kolača Kraljeva kruna), kandirana narandžina kora (dan 12)
- Sok od ½ limuna, da voće ne pocrni

PRIPREMA

1. Pripremite voće: ljuštite ga i isecite na komade od 2 do 3 cm. Bananu, krušku i jabuku pokapajte sokom od limuna. Za malu decu isecite grožđe na četvrtine po dužini.

2. Rasporedite voće i kolač po tanjirima, sa štapićima ili viljuškama za fondi. Ovaj deo mogu da urade deca.
3. Odrasla osoba zagreva pavlaku u loncu dok se oko ivice ne pojave sitni mehurići, bez ključanja.
4. Isključite šporet, dodajte čokoladu, sačekajte 2 minuta i mešajte dok ne postane glatko i sjajno. Dodajte med i cimet.
5. Prebacite u posudu za fondi sa svećom ispod, ili u vatrostalnu činiju postavljenu preko lonca sa vrućom vodom.
6. Pre nego što deca počnu da umaču voće, proverite temperaturu: treba da bude topla i kremasta, a ne vruća da peče.
7. Ako se čokolada zgusne, dodajte 1 do 2 supene kašike vruće pavlake i promešajte.

Čuvanje: ostatak čokolade stoji 3 dana u frižideru, u zatvorenoj tegli; podgrejte na slaboj vatri ili je koristite hladnu kao preliv za palačinke ili kolače. Česta greška: plamen sveće previše blizu, koji zagori čokoladu na dnu; povremeno promešajte. Varijanta: napravite polovinu sa belom čokoladom (tada koristite samo 100 ml pavlake na 200 g bele čokolade), da imate dva fondija na stolu.

Aktivnost dana: badnje je veče. Posle večere, oko fondija, svako kaže šta mu se najviše dopalo u pripremi ovih 24 dana. Srećan Božić!

Spiskovi za kupovinu i planer za štampanje

U ovom poglavlju su spiskovi za kupovinu za svaku nedelju i plan svih 24 dana u jednoj tabeli. Odštampajte ove stranice i zakačite ih na frižider: štikliranjem označavajte šta ste već uradili.

Spiskovi sadrže samo sveže sastojke i stavke specifične za svaku nedelju. Šećer, brašno, kvasac, cimet, so, med, ulje, kakao i papir za pečenje nalaze se u **osnovnim namirnicama** u poglavlju „Kako da koristite ovaj kalendar“. Količine su zaokružene na uobičajena pakovanja.

Plan od 24 dana

Dan	Recept	Vreme	Sa decom	Urađeno
1 (uto)	Kremasta topla čokolada	15 min	Da	☐
2 (sre)	Pečene jabuke sa cimetom i orasima	50 min	Da	☐
3 (čet)	Čokoladni kolač u šolji	5 min	Da	☐
4 (pet)	Božićne kokice sa belom čokoladom	20 min + 30 min	Da	☐

Dan	Recept	Vreme	Sa decom	Urađeno
5 (sub)	Božićna granola za poklon	50 min	Da	☐
6 (ned)	Upleteni slatki hleb	3 h	Da	☐
7 (pon)	Čokoladne trufle	20 min + 2 h	Da	☐
8 (uto)	Kokos bombone	25 min + 1 h	Da	☐
9 (sre)	Mafini sa jabukom i cimetom	40 min	Da	☐
10 (čet)	Palmijeri sa cimetom	45 min	Da	☐
11 (pet)	Čokoladni fudž	15 min + 3 h	Da	☐
12 (sub)	Kandirana narandžina kora	2 h + 12 do 24 h	Ne	☐
13 (ned)	Božićni kapkejkovi sa kremom od krem sira	1 h 15 min + 1 h	Da	☐
14 (pon)	Čokoladna kora sa orašastim plodovima	20 min + 1 h	Da	☐
15 (uto)	Palačinke sa sosom od narandže	45 min	Da	☐
16 (sre)	Portugalski kolačići od narandže sa kremom (*queijadas de laranja*)	40 min	Da	☐
17 (čet)	Gumeni bomboni od bobičastog voća	15 min + 3 h	Da	☐

Dan	Recept	Vreme	Sa decom	Urađeno
18 (pet)	Božićni brauni	50 min + 1 h	Da	☐
19 (sub)	Zvezda od lisnatog testa sa čokoladom i lešnicima	1 h	Da	☐
20 (ned)	Pekmez od bundeve sa orasima	1 h 30 min	Ne	☐
21 (pon)	Zalogaji od urmi i kakaoa	20 min + 30 min	Da	☐
22 (uto)	Pana kota sa cimetom i narom	20 min + 6 h	Da	☐
23 (sre)	Karamelizovani bademi sa cimetom	25 min + 15 min	Ne	☐
24 (čet)	Čokoladni fondi za badnje veče	20 min	Da	☐

Dani u nedelji u zagradama odnose se na decembar 2026. U drugim godinama recepte koji traže najviše vremena (dani 5, 6, 12, 13, 19 i 20) ostavite za vikende.

Spisak za kupovinu · Prva nedelja (dani 1 do 6)

- ☐ Polumasno ili punomasno mleko: 1,5 litara
- ☐ Jaja: 3
- ☐ Puter bez soli: 100 g
- ☐ Crna čokolada: 1 tabla od 200 g

- □ Bela čokolada: 150 g
- □ Čvrste jabuke (jonagold ili ajdared): 4
- □ Narandže: 3
- □ Limun: 1
- □ Ovsene pahuljice: 300 g
- □ Kukuruz za kokice: 70 g
- □ Iseckani orasi: 100 g
- □ Bademi u listićima: 125 g
- □ Bademi ili pistaći: 40 g
- □ Suve brusnice: 150 g
- □ Grožđice i semenke bundeve (po želji)
- □ Šarene šećerne mrvice (po želji)
- □ 3 staklene tegle od 350 ml sa poklopcem

Spisak za kupovinu · Druga nedelja (dani 7 do 12)

- □ Crna čokolada: 500 g
- □ Slatka pavlaka: 200 ml
- □ Kondenzovano mleko: 2 konzerve od 397 g
- □ Puter bez soli: 100 g
- □ Mleko: 200 ml
- □ Jaja: 2

- □ Kokosovo brašno: 200 g
- □ Lešnici ili pistaći: 50 g
- □ Orasi: 120 g
- □ Jabuke: 2
- □ Limun: 1
- □ Narandže debele kore, netretirane: 4
- □ Sveže razvijeno pravougaono lisnato testo: 1 list

Spisak za kupovinu · Treća nedelja (dani 13 do 18)

- □ Puter bez soli: 500 g
- □ Jaja: 1 tuce
- □ Mleko: 750 ml
- □ Punomasni krem sir, neutralan: 200 g
- □ Crna čokolada: 400 g
- □ Bela čokolada: 100 g
- □ Narandže: 6
- □ Limun: 1
- □ Smrznuto mešano bobičasto voće: 300 g
- □ Želatin u listićima bez ukusa: 1 pakovanje (10 listića)
- □ Oljušteni pistaći: 40 g
- □ Prženi bademi: 40 g

- □ Suve brusnice: 60 g
- □ Iseckani orasi: 80 g
- □ Svež ruzmarin (za ukrašavanje)

Spisak za kupovinu · Četvrta nedelja (dani 19 do 24)

- □ Sveže razvijeno okruglo lisnato testo: 2 kruga
- □ Krem od lešnika i čokolade: 1 mala tegla
- □ Bundeva ili tikva butternut: oko 1,5 kg (daje 1 kg očišćene)
- □ Limuni: 3
- □ Narandža: 1
- □ Oljušteni orasi: 60 g
- □ Urme bez koštica: 200 g
- □ Bademi: 100 g (za zalogaje) i 200 g sa korom (za karamelizaciju)
- □ Kokosovo brašno ili susam, za uvaljivanje
- □ Slatka pavlaka: 500 ml (za panu kotu)
- □ Mleko: 250 ml
- □ Želatin u listićima bez ukusa: 4 listića
- □ Nar: 1
- □ Jaja: 1

- □ Crna čokolada: 200 g
- □ Slatka pavlaka: još 200 ml (za fondi)
- □ Voće za fondi (oko 800 g): mandarine, banana, kruška, jabuka, ananas, grožđe, kivi
- □ *Bolo-rei* (portugalski kolač Kraljeva kruna) ili biskvit, za fondi (po želji)
- □ 3 staklene tegle od 250 ml sa poklopcem

Pre badnjeg veča: šta i kada da uradite

Kada	Šta da uradite
Dan 20	Pekmez od bundeve u teglama, u frižideru.
Dan 22	Pana kota u činijama; stoji u frižideru, pokrivena, do 24. dana.
Dan 23	Karamelizovani bademi, čuvani u zatvorenoj tegli.
Dan 24, ujutru	Kupite i operite voće za fondi; izlomite čokoladu.
Dan 24, na večeri	Stavite nar na panu kotu, bademe u činije, isecite voće i napravite fondi u poslednjem trenutku.

Koliko se čuvaju slatkiši iz kalendara

Slatkiš	Gde se čuva	Koliko dugo
Granola (dan 5)	Zatvorena tegla, suvo mesto	4 nedelje
Trufle (dan 7)	Frižider	1 nedelja

Slatkiš	Gde se čuva	Koliko dugo
Kokos bombone (dan 8)	Frižider	5 dana
Palmijeri (dan 10)	Zatvorena limena kutija	5 dana
Fudž (dan 11)	Frižider	2 nedelje
Narandžina kora (dan 12)	Tegla, hladno mesto / frižider	1 mesec / 3 meseca
Čokoladna kora (dan 14)	Kutija, hladno mesto	2 nedelje
Gumeni bomboni (dan 17)	Frižider	5 dana
Brauni (dan 18)	Zatvorena kutija	4 dana
Pekmez od bundeve (dan 20)	Uvek u frižideru	1 mesec
Zalogaji od urmi (dan 21)	Frižider	1 nedelja
Pana kota (dan 22)	Frižider, pokrivena	3 dana
Karamelizovani bademi (dan 23)	Zatvorena tegla, suvo mesto	2 nedelje

> **Savet:** sačuvajte ovaj planer i posle Božića. Sledećeg decembra ga samo ponovo odštampajte i počnite odbrojavanje iznova.