
MAJA PERKOVIĆ
24 DANA
BOŽIĆNOG
PEČENJA
Blagdanski recept, slatkiš
i običaj za svaki
dan došašća
JEDNOSTAVNO
ZABAVNO
BLAGDANSKO
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
MAJA PERKOVIĆ

LIBROVA

KNJIGA 3 · POKLON

24 dana božićnog pečenja

Blagdanski recept, slatkiš i običaj za svaki dan došašća

Jednostavno · Veselo · Blagdansko · Za sve

Maja Perković

LIBROVA · 2026

Vaše korisničko područje
Sve knjige iz paketa uvijek su vam dostupne na ovoj adresi: https://librova.eu/hr-hr/pages/korisnicko-podrucje-bozicno-pecenje-x7q4m2

24 dana božićnog pečenja – Blagdanski recept, slatkiš i običaj za svaki dan došašća
Maja Perković

© 2026 Librova. Sva prava pridržana. Publikacija je namijenjena isključivo osobnoj uporabi kupca. Zabranjeno je kopiranje, distribucija i preprodaja bez dopuštenja izdavača.

Napomena: recepti sadrže sastojke koji mogu izazvati alergije (gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi i drugo): uvijek provjerite sastojke kada pečete za nekoga s alergijom ili intolerancijom. Jela sa sirovim jajima ne poslužujte trudnicama, maloj djeci, starijim osobama ni osobama oslabljena imuniteta; koristite navedene zamjene. Kada djeca pomažu u kuhinji, pećnicom, vrućim uljem i noževima uvijek rukuje odrasla osoba. Pića i sirupi s alkoholom nisu za djecu. Vremena i temperature ovise o vašoj pećnici: prvi pleh uvijek pratite.

Sadržaj

1. Riječ autorice
2. Kako koristiti ovaj kalendar
3. 1. tjedan · Dani od 1. do 6.
4. 2. tjedan · Dani od 7. do 12.
5. 3. tjedan · Dani od 13. do 18.
6. 4. tjedan · Dani od 19. do 24.
7. Popisi za kupnju i planer za ispis

Riječ autorice

Postoji doba godine kad kuhinja postaje srce doma. Vani je hladno, rano pada mrak, a unutra je pećnica topla, cimet lebdi zrakom i netko uvijek pita: „Je li već gotovo?“

Ovu sam knjigu napisala za te dane. Ne samo za sam Božić, nego za dvadeset i četiri dana prije njega, kad je čekanje dio slavlja.

Zamisao je jednostavna: jedan recept na dan, od 1. do 24. prosinca. Radnim danima su to brzi recepti koje možete napraviti nakon posla ili škole. Vikendom su to recepti kojima treba malo više vremena, za polagano pripremanje s obitelji. A na kraju, na Badnjak, jedan recept koji se dijeli za zajedničkim stolom.

Ne trebaju vam iskustvo ni posebna oprema. Svaki recept točno kaže što treba kupiti, koliko traje, kako prepoznati da je gotov i koliko se čuva. Mnogi su divni za pripremu s djecom, a uvijek napišem koji su to i koje korake male ruke mogu sigurno obaviti.

Ni kalendar ne morate slijediti do slova. Ako vam jedan dan ne ide, napravite recept sljedeći dan ili zamijenite redoslijed. Nije važna savršenost: važni su miris Božića, ruke u tijestu i dobro društvo.

Uz svaki sam recept ostavila i malu tradiciju ili aktivnost dana. To su zamisli zbog kojih će odbrojavanje do Božića biti još posebnije, s malim pomoćnicima ili bez njih.

Nadam se da će ova knjiga zaslužiti mjesto u vašoj kuhinji, poprskana brašnom i čokoladom, i da ćete joj se vraćati još mnogo prosinaca.

S ljubavlju i uz sretan Božić,

Maja Perković

Kako koristiti ovaj kalendar

Ova je knjiga adventski kalendar nastao u kuhinji: 24 recepta, po jedan za svaki dan od 1. do 24. prosinca. Svaki dan ima potpun recept i malu tradiciju ili aktivnost u kojoj možete uživati kod kuće.

Kako su raspoređeni dani

- **Radnim danima:** brzi recepti, većini je potrebno manje od 30 do 45 minuta stvarnog rada. Neki trebaju sate u hladnjaku, ali tada ne morate ništa raditi.
- **Vikendom:** recepti kojima treba više vremena, za polagano pripremanje. U 2026. prosinački vikendi padaju na 5. i 6., 12. i 13. te 19. i 20., i upravo su tada najzahtjevniji recepti (pletenica od slatkog tijesta, kandirana korica naranče, cupcakeovi, zvijezda od lisnatog tijesta i pekmez od bundeve).
- **Posljednji dani:** od 22. do 24. recepti pomažu da se pripremite za Badnjak: panna cotta priprema se dva dana unaprijed, bademi stoje u staklenci, a fondue je za večer 24.
- **Potpuna sloboda:** ako vam jedan dan ne ide, napravite recept sljedeći dan ili zamijenite dva dana. Neki recepti koriste nešto što ste već napravili (na primjer koricu naranče iz 12. dana), ali uvijek nude i zamjenu.

Kako čitati svaki recept

Na početku svakog recepta nalazi se redak s najvažnijim podacima:

- **Prinos:** koliko komada ili porcija dobivate.
- **Vrijeme:** ukupno vrijeme. Kad postoji čekanje (hladnjak, dizanje, sušenje), navedeno je zasebno.
- **Pećnica:** temperatura za običnu pećnicu (grijanje odozgo i odozdo), a u zagradi temperatura za pećnicu s ventilatorom. Ako imate pećnicu s ventilatorom, koristite tu temperaturu, koja je 20 °C niža.
- **Težina:** Lako ili Srednje. U ovoj knjizi nema teških recepata.
- **S djecom:** „da“ znači da postoji nekoliko koraka koje djeca mogu sigurno obaviti; „ne“ znači da recept uključuje vrlo vruć šećer ili prskanje, pa je bolje da djeca pomažu tek na kraju.
- **Alergeni:** glavni alergeni (gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi). Uvijek provjerite i deklaracije na namirnicama koje kupujete, na primjer na čokoladi ili lisnatom tijestu.

Na kraju svakog recepta nalazi se napomena o čuvanju (koliko se dugo čuva i gdje), čest propust kojeg se treba čuvati ili varijanta.

Mjere

- 1 žlica = 15 ml, ravna.
- 1 žličica = 5 ml, ravna.
- 1 prstohvat = ono što možete uzeti između dva prsta.
- Jaja su srednje veličine (oko 50 g bez ljuske). Maslac je neslani.

> **Savjet:** obična kuhinjska vaga najbolje je ulaganje za pečenje. S njom recepti uspijevaju svaki put isto.

Oprema

Ne treba vam ništa posebno. S ovim popisom možete napraviti svaki recept u knjizi:

- Kuhinjska vaga, mjerna posuda i set mjernih žlica
- 2 velike zdjele i nekoliko malih
- Žica za miješenje, silikonska špatula i drvena kuhača
- Ručni električni mikser (za cupcakeove; za ostale recepte dovoljna je žica)
- Srednji lonac, mali lonac i tava s neprianjajućim slojem promjera 20 do 24 cm
- 2 lima za pečenje i papir za pečenje

- Kalup za 12 mafina (za mafine, cupcakeove i male kolače s kremom)
- Četvrtasti kalup 20 × 20 cm (fudge i brownieji)
- 6 malih zdjelica ili čaša od oko 150 ml (panna cotta)
- Rešetka za hlađenje (može i rešetka iz pećnice)
- Cjedilo, fino ribalo za koricu citrusa i valjak za tijesto
- Štapni mikser ili mali multipraktik (za gumene bombone i kuglice od datulja)
- Rukavice za pećnicu i staklenke s poklopcem za čuvanje i darivanje

Osnovne namirnice za cijeli mjesec

Ove se namirnice pojavljuju u mnogim danima. Isplati ih se kupiti krajem studenoga:

- Kristal šećer: 2,5 kg · Smeđi šećer: 500 g · Šećer u prahu: 500 g
- Glatko brašno (T-400): 1 kg · Oštro brašno za kruh (T-550): 500 g · Gustin (kukuruzni škrob): 1 mala kutija
- Prašak za pecivo: 1 vrećica · Suhi instant kvasac: 1 vrećica
- Mljeveni cimet i 2 štapića cimeta · Mljeveni đumbir · Sol · Morska sol u pahuljicama (po želji)
- Ekstrakt vanilije · Med: 1 staklenka od 250 g
- Kakao u prahu: 1 kutija

- Suncokretovo ulje: 1 mala boca
- Papir za pečenje, prozirna folija, aluminijska folija, papirnati kalupići (12 velikih i 30 malih)

Svježe namirnice i posebne stavke za svaki tjedan nalaze se u popisima za kupnju u posljednjem poglavlju. Ukratko:

- **1. tjedan:** mlijeko, jabuke, naranče, limun, jaja, maslac, tamna i bijela čokolada, zobene pahuljice, orasi, sušene brusnice, kukuruz za kokice.
- **2. tjedan:** tamna čokolada (500 g), slatko vrhnje za šlag, zaslađeno kondenzirano mlijeko, ribani kokos, jabuke, lisnato tijesto, 4 naranče debele kore.
- **3. tjedan:** mnogo maslaca i jaja, svježi krem sir, naranče, čokolada, smrznuto šumsko voće, listići želatine, orasi.
- **4. tjedan:** bundeva, okruglo lisnato tijesto, čokoladni namaz s lješnjacima, datulje, bademi, slatko vrhnje za šlag, mlijeko, želatina, nar i voće za fondue.

Sigurno kuhanje s djecom

Djeca u kuhinji mnogo uče: mjeriti, čekati, dijeliti. Da sve prođe dobro, dogovorite ova pravila prije početka:

- **Oprane ruke i skupljena kosa**, pregača na sebi i zavrnuti rukavi.

- **Odrasla osoba uvijek rukuje štednjakom, pećnicom i noževima.** Djeca mjere, miješaju, mijese, razvlače, posipaju i ukrašavaju.
- **Čvrsta klupica** za dohvat radne plohe, nikada stolica na kotačićima.
- **Ručke lonaca okrenute prema unutra**, da ih nitko ne zakači u prolazu.
- **Rastopljeni šećer i karamel peku mnogo gore od kipuće vode.** Na dane karamela i sirupa (12., 15., 20. i 23.) djeca ostaju podalje od štednjaka.
- **Sirove smjese nisu za kušanje**: sadrže sirova jaja i sirovo brašno.
- **Djeca mlađa od 5 godina:** kokice, cijeli orašasti plodovi i cijelo grožđe mogu izazvati gušenje. Orahe i bademe sitno nasjeckajte, a grožđe prerežite na četvrtine.
- **Bebe mlađe od godinu dana** ne smiju jesti med.
- **Alergije:** ako netko u kući ili gost ima alergije, provjerite redak s alergenima u svakom receptu i pročitajte deklaracije.

> **Upozorenje:** trudnice, mala djeca, starije osobe i osobe oslabljenog imuniteta ne smiju jesti sirova jaja. U ovoj su knjizi svi recepti s jajima kuhani ili pečeni. Nemojte kušati smjese prije nego što se skuhaju ili ispeku.

Darivanje onoga što napravite

Mnogi recepti iz ovog kalendara čine divne darove: granola (5. dan), tartufi (7. dan), čokoladice (8. i 21. dan), fudge (11. dan), kandirana korica naranče (12. dan), čokoladna ploča (14. dan), pekmez od bundeve (20. dan) i bademi (23. dan). Na svako pakiranje zalijepite naljepnicu s nazivom slastice, datumom pripreme, podatkom treba li je čuvati u hladnjaku i datumom do kojeg je treba pojesti.

1. tjedan · Dani od 1. do 6.

Prvi tjedan počinje blago, brzim i utješnim receptima za radne i školske dane. Vikendom (5. i 6. dan) ima više vremena: granola za poklon i pletenica od slatkog tijesta koja će ispuniti kuću mirisom.

1. dan · Kremasta topla čokolada

Prinos: 4 šalice · Vrijeme: 15 min · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko

Gusta, baršunasta i s dašak cimeta: najljepši način da otvorite kalendar za hladne prosinačke večeri.

SASTOJCI

- 800 ml polumasnog ili punomasnog mlijeka
- 100 g tamne čokolade (oko 50 % kakaa), nasjeckane
- 2 žlice kristal šećera (30 g)
- 1 žlica gustina (10 g)
- 1 štapić cimeta
- 1 traka korice naranče, samo narančasti dio (po želji)
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. U šalici izmiješajte gustin sa 100 ml hladnog mlijeka dok ne nestane grudica. Odložite sa strane.
2. Ostatak mlijeka ulijte u lonac sa štapićem cimeta, koricom naranče, šećerom i soli. Zagrijavajte na srednjoj vatri dok se ne počne dimiti i dok se oko ruba ne stvore sitni mjehurići, a da ne zakipi (oko 5 minuta).
3. Dodajte nasjeckanu čokoladu i miješajte žicom dok se potpuno ne otopi.

4. Ponovno promiješajte smjesu s gustinom (taloži se na dnu) i ulijte je u lonac, neprestano miješajući.
5. Smanjite vatru i kuhajte 2 do 3 minute, stalno miješajući, dok se ne zgusne. Gotova je kad prekriva poleđinu žlice i kad, ako prstom povučete crtu po žlici, ostane čista crta.
6. Izvadite štapić cimeta i koricu naranče te odmah poslužite u šalicama.

Čuvanje: najbolja je svježe napravljena. Ostatak se čuva 2 dana u hladnjaku, u zatvorenoj staklenci; pogrijte je na laganoj vatri, uz miješanje i malo mlijeka. Čest propust: kuhanje na jakoj vatri do vrenja, zbog čega se zalijepi za dno. Varijanta: tamnu čokoladu zamijenite bijelom i izostavite šećer.

Aktivnost dana: napravite domaći adventski kalendar od 24 numerirane omotnice ili vrećice i u svaku upišite naziv recepta za taj dan.

2. dan · Pečene jabuke s cimetom i orasima

Prinos: 4 jabuke · Vrijeme: 50 min (10 min pripreme) · Pećnica: 180 °C (160 °C s ventilatorom) · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko, orašasti plodovi

Jednostavan, mirisan portugalski zimski desert. Nadjev od oraha i smeđeg šećera topi se u pećnici i stvara ukusan sirup.

SASTOJCI

- 4 srednje čvrste jabuke (npr. Idared ili Jonagold)
- 40 g oraha, nasjeckanih
- 2 žlice grožđica (po želji)
- 3 žlice smeđeg šećera (45 g)
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 30 g neslanog maslaca, na 4 komadića
- 100 ml soka od naranče ili vode

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (160 °C s ventilatorom).
2. Operite jabuke. Odrasla osoba vadi sjemenku vadilicom za jabuke ili malim nožem, ne probijajući dno, da nadjev ne iscuri.
3. Vrhom noža napravite plitak urez oko svake jabuke, na pola visine. Tako se kora neće raspuknuti u pećnici.

4. U zdjeli izmiješajte orahe, grožđice, smeđi šećer i cimet. Djeca mogu ovom smjesom napuniti jabuke i dobro je utisnuti žličicom.
5. Složite jabuke u vatrostalnu posudu ili manji lim, na svaku stavite komadić maslaca, a sok od naranče ulijte na dno posude.
6. Pecite 35 do 45 minuta, a na pola pečenja prelijte jabuke sirupom iz posude. Gotove su kad je kora naborana i kad vrh noža ulazi bez otpora.
7. Ostavite da se hlade 5 minuta (nadjev je vrlo vruć) i poslužite prelivene sirupom.

Čuvanje: 2 dana u hladnjaku, poklopljene; zagrijte 10 minuta u pećnici ili 1 minutu u mikrovalnoj. Čest propust: korištenje vrlo mekanih jabuka koje se raspadnu; čvršće sorte dobro zadrže oblik. Varijanta: orahe zamijenite nasjeckanim bademima i dodajte 1 žličicu meda po jabuci.

Aktivnost dana: zajedno odaberite mjesto u kući na kojem će stajati jaslice ili bor i napravite popis onoga što još nedostaje.

3. dan · Čokoladni kolač u šalici

Prinos: 1 velika šalica · Vrijeme: 5 min · Mikrovalna: 60 do 90 sekundi · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: gluten, mlijeko

Kolač za jednu osobu, lagan i topao, pripremljen u mikrovalnoj za nekoliko minuta. Idealan za radni dan kad nema vremena.

SASTOJCI

- 4 žlice glatkog brašna (30 g)
- 3 žlice kristal šećera (40 g)
- 2 žlice kakaa u prahu (15 g)
- ¼ žličice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1 prstohvat cimeta (po želji)
- 3 žlice mlijeka (45 ml)
- 2 žlice suncokretova ulja (30 ml)
- 1 kockica tamne čokolade (10 g), za sredinu

PRIPREMA

1. Odaberite šalicu od najmanje 300 ml koja je prikladna za mikrovalnu (bez metalnog ruba).
2. U šalicu stavite brašno, šećer, kakao, prašak za pecivo, sol i cimet. Dobro promiješajte vilicom.
3. Dodajte mlijeko i ulje i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto, bez suhog brašna na dnu.

4. Kockicu čokolade utisnite u sredinu tijesta.
5. Pecite u mikrovalnoj na najjačoj snazi (oko 800 W) 60 sekundi. Ako je sredina još tekuća, dodajte još 15 do 30 sekundi. Gotov je kad je površina čvrsta, a sredina još malo vlažna.
6. Ostavite da odstoji 1 minutu. Odrasla osoba vadi šalicu krpom ili rukavicom za pećnicu jer je jako vruća.

Čuvanje: pojedite ga odmah, dok je topao; kad se ohladi, postaje suši. Čest propust: predugo pečenje, zbog čega kolač postane tvrd i gumast; bolje ga je izvaditi ranije. Varijanta: kockicu čokolade zamijenite 1 žličicom marmelade od naranče.

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



Pečene jabuke s cimetom i orasima (2. dan)

Foto: Liia / Unsplash

4. dan · Božićne kokice s bijelom čokoladom

Prinos: 1 velika zdjela (6 osoba) · Vrijeme: 20 min + 30 min stvrdnjavanja · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko, orašasti plodovi

Domaće kokice prelivene bijelom čokoladom, sušenim brusnicama i orašastim plodovima. Savršene za večer uz božićni film na kauču.

SASTOJCI

- 70 g kukuruza za kokice
- 2 žlice suncokretova ulja
- 1 prstohvat soli
- 150 g bijele čokolade, nasjeckane
- 50 g sušenih brusnica
- 40 g badema ili pistacija, grubo nasjeckanih
- 1 žlica šarenih šećernih mrvica (po želji)

PRIPREMA

1. Veliki lim za pečenje obložite papirom za pečenje.
2. Odrasla osoba zagrijava ulje u velikom loncu s poklopcem na srednjoj vatri. Dodajte 3 zrna kukuruza i poklopite. Kad puknu, dodajte ostatak kukuruza, poklopite i povremeno protresite lonac.
3. Kad pucanje uspori (2 do 3 sekunde između dva pucnja), isključite vatru. Pričekajte 1 minutu prije nego što podignete poklopac.

4. Kokice rasporedite na lim, posolite i uklonite zrna koja nisu pukla. Ostavite da se hlade 5 minuta.
5. Bijelu čokoladu otopite u mikrovalnoj u intervalima od 30 sekundi, uz miješanje nakon svakog, dok ne bude glatka (oko 1 minute i 30 sekundi). Bijela čokolada brzo zagori: nemojte pretjerati s vremenom.
6. Djeca žlicom prelijevaju čokoladu preko kokica u tankim mlazovima, a odozgo posipaju brusnice, orašaste plodove i mrvice.
7. Ostavite da se stvrdne 30 minuta na sobnoj temperaturi (ili 15 minuta u hladnjaku) i razlomite na komade.

Čuvanje: do 3 dana u limenoj kutiji ili dobro zatvorenoj posudi, na hladnom mjestu; vlaga omekša kokice. Upozorenje: kokice, nepukla zrna i cijeli orašasti plodovi nisu sigurni za djecu mlađu od 5 godina zbog opasnosti od gušenja. Varijanta: bijelu čokoladu zamijenite mliječnom, a brusnice kandiranom koricom naranče (12. dan).

Aktivnost dana: obiteljska filmska večer: odaberite božićni film i poslužite kokice u velikoj zdjeli na sredini.

5. dan · Božićna granola za poklon

Prinos: oko 650 g (3 staklenke od 350 ml) · Vrijeme: 50 min · Pećnica: 160 °C (140 °C s ventilatorom) · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: gluten (zob), orašasti plodovi

Hrskava, s medom, cimetom i narančom. Poseban doručak za prosinac i domaći dar koji se čuva tjednima.

SASTOJCI

- 300 g zobenih pahuljica
- 100 g listića ili nasjeckanih badema
- 50 g oraha, nasjeckanih
- 40 g sjemenki bundeve (po želji)
- 1 žličica mljevenog cimeta
- ½ žličice mljevenog đumbira
- ¼ žličice soli
- korica 1 naranče, ribana
- 100 g meda (oko 4 žlice)
- 50 g smeđeg šećera
- 80 ml suncokretova ili blagog maslinova ulja
- 80 g sušenih brusnica ili grožđica (za kraj)

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 160 °C (140 °C s ventilatorom) i veliki lim obložite papirom za pečenje.

2. U velikoj zdjeli izmiješajte zobene pahuljice, bademe, orahe, sjemenke, cimet, đumbir, sol i ribanu koricu naranče.
3. U malom loncu zagrijte med, smeđi šećer i ulje na laganoj vatri, samo dok se šećer ne otopi (1 do 2 minute). Ne dopustite da zavrije.
4. Smjesu s medom prelijte preko zobenih pahuljica i dobro promiješajte žlicom dok sve ne postane sjajno i vlažno. Djeca mogu pomoći u miješanju kad se sirup ohladi na mlaku temperaturu.
5. Rasporedite na lim u tankom, ravnomjernom sloju.
6. Pecite 30 do 35 minuta i promiješajte svakih 10 minuta da se ravnomjerno zapeče. Gotova je kad je zlatna i miriše na tostirano. Dok je vruća, još je mekana: stvrdnjava se hlađenjem.
7. Ostavite da se potpuno ohladi na limu (30 minuta), bez miješanja, da se stvore grudice. Tek tada dodajte brusnice i napunite staklenke.

Čuvanje: do 4 tjedna u dobro zatvorenoj staklenci, na suhom mjestu. Čest propust: dodavanje suhog voća prije pečenja, jer zagori i otvrdne. Varijanta: orahe zamijenite lješnjacima i dodajte 50 g nasjeckane čokolade kad se ohladi (nikada dok je topla, jer se otopi). Za poklon zalijepite naljepnicu s nazivom, datumom i natpisom „najbolje potrošiti u roku 4 tjedna“.

Aktivnost dana: napravite papirnate naljepnice za staklenke s granolom i odaberite tko će dobiti prvi domaći dar ovog mjeseca.

6. dan · Pletenica od slatkog tijesta

Prinos: 1 velika pletenica (10 do 12 kriški) · Vrijeme: 3 h (40 min rada) · Pećnica: 180 °C (160 °C s ventilatorom) · Težina: Srednje · S djecom: da · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi (bademi, po želji)

Mekan, lagano sladak kruh s mirisom limuna. Recept je za nedjelju: tijesto raste samo, a djeca vole mijesiti i plesti.

SASTOJCI

- 500 g oštrog brašna za kruh (T-550) (ili glatkog brašna)
- 1 vrećica suhog instant kvasca (7 g) ili 20 g svježeg kvasca
- 70 g kristal šećera
- ½ žličice soli
- korica 1 limuna, ribana
- 250 ml mlakog mlijeka
- 1 jaje i 1 žumanjak, sobne temperature
- 60 g neslanog maslaca, vrlo mekanog
- Za premazivanje i ukrašavanje: 1 razmućeno jaje, 2 žlice kristal šećera, 2 žlice listića badema (po želji)

PRIPREMA

1. Mlijeko zagrijte samo do mlake temperature (oko 37 °C: kad stavite prst, ne smije peći). Prevruće mlijeko uništava kvasac.

2. U velikoj zdjeli izmiješajte brašno, suhi kvasac, šećer, sol i koricu limuna. Ako koristite svježi kvasac, prvo ga razmutite u mlakom mlijeku.
3. Dodajte mlijeko, jaje i žumanjak te miješajte žlicom dok se ne formira tijesto.
4. Izvrnite na lagano pobrašnjenu radnu plohu i mijesite 5 minuta. Maslac dodajte malo po malo i mijesite još 8 do 10 minuta. Isprva se lijepi; gotovo je kad je glatko, elastično i odvaja se od ruku. Izbjegavajte dodavati previše brašna.
5. Oblikujte kuglu, stavite je u podmazanu zdjelu, pokrijte prozirnom folijom ili krpom i ostavite da raste na mjestu bez propuha 1 h do 1 h 30 min, dok ne udvostruči volumen.
6. Tijesto izvrnite na radnu plohu i podijelite na 3 jednaka dijela (oko 300 g svaki). Svaki dio razvaljajte u traku dugu 40 cm.
7. Spojite 3 trake na jednom kraju, stisnite i pletite, ne zatežući previše. Stisnite i drugi kraj te oba kraja podvucite ispod pletenice.
8. Pletenicu stavite na lim obložen papirom za pečenje, pokrijte i ostavite da raste još 40 do 45 minuta, dok se jako ne nadme. U međuvremenu zagrijte pećnicu na 180 °C (160 °C s ventilatorom).

9. Premažite razmućenim jajetom i pospite šećerom i bademima.
10. Pecite 25 do 30 minuta. Ako prebrzo porumeni, nakon 15 minuta pokrijte aluminijskom folijom. Gotova je kad je duboko zlatna i kad zvuči šuplje kad kucnete po dnu.
11. Ostavite da se hladi na rešetki najmanje 20 minuta prije rezanja.

Čuvanje: 2 dana u dobro zatvorenoj vrećici, na sobnoj temperaturi; dobro se zamrzava do 1 mjesec, već narezana. Čest propust: tijesto ne raste jer je kuhinja hladna; stavite zdjelu u ugašenu pećnicu s upaljenim svjetlom. Varijanta: spojite krajeve pletenice u božićni vijenac i nakon premazivanja ukrasite kandiranim voćem.

Aktivnost dana: dok tijesto raste, ukrasite božićno drvce ili počnite postavljati jaslice, s figuricama koje bira najmlađi član obitelji.



Pletenica od slatkog tijesta (6. dan)

Foto: melanie boers / Unsplash

2. tjedan · Dani od 7. do 12.

Drugi tjedan donosi male slastice za darivanje: tartufe, čokoladice i fudge, koji se dobro čuvaju i stanu u svaku kutijicu. U subotu (12. dan) čeka vas staromodan, strpljiv recept: kandirana korica naranče, kojom se kasnije ukrašava i koja se koristi u drugim receptima iz kalendara.

7. dan · Čokoladni tartufi

Prinos: oko 25 tartufa · Vrijeme: 20 min + 2 h u hladnjaku · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko (orašasti plodovi, ako ih koristite za uvaljavanje)

Samo tri glavna sastojka i rezultat dostojan fine slastičarnice. Djeca vole oblikovanje kuglica i uvaljavanje u posipe.

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade (50 do 60 % kakaa), sitno nasjeckane
- 100 ml slatkog vrhnja za šlag
- 20 g neslanog maslaca, omekšalog
- 1 prstohvat soli
- Za uvaljavanje: 3 žlice kakaa u prahu, 3 žlice ribanog kokosa, 3 žlice sitno nasjeckanih lješnjaka ili pistacija

PRIPREMA

1. Nasjeckanu čokoladu stavite u termootpornu zdjelu.
2. Odrasla osoba zagrijava vrhnje u malom loncu dok se oko ruba ne pojave sitni mjehurići (bez kuhanja).
3. Vrhnje prelijte preko čokolade i pričekajte 2 minute, bez miješanja.
4. Polako miješajte špatulom, od sredine prema van, dok ne dobijete glatku, sjajnu kremu. Dodajte maslac i sol i miješajte dok ne nestanu.

5. Pokrijte i ostavite u hladnjaku 2 sata, dok se ne stvrdne poput meke plastelinske mase.
6. Žličicom zahvaćajte porcije veličine oraha (oko 12 g) i brzo ih oblikujte među hladnim dlanovima. Ako se smjesa omekša, vratite je u hladnjak na 10 minuta.
7. Svaki tartuf uvaljajte u jedan od posipa i stavite u papirnate kalupiće.

Čuvanje: do 1 tjedan u hladnjaku, u zatvorenoj posudi; izvadite 10 minuta prije posluživanja. Čest propust: ako krema postane masna i odvoji se (zgruša), dodajte 1 žlicu toplog vrhnja i snažno miješajte dok opet ne postane glatka. Varijanta: kremi dodajte koricu naranče ili ih napravite od bijele čokolade (tada koristite samo 70 ml vrhnja).

Aktivnost dana: kartonsku kutiju obložite papirom za pakiranje darova da u nju stavite slastice ovog tjedna, a na kraju je poklonite susjedima.

8. dan · Kokosove kuglice

Prinos: oko 30 kuglica · Vrijeme: 25 min + 1 h hlađenja · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba pazi na lonac) · Alergeni: mlijeko

Mekane male kuglice od kondenziranog mlijeka i kokosa, uvaljane u ribani kokos. Na božićnom stolu izgledaju lijepo kao sitne grudice snijega.

SASTOJCI

- 1 konzerva zaslađenog kondenziranog mlijeka (397 g)
- 1 žlica neslanog maslaca (15 g), plus malo više za ruke
- 100 g ribanog kokosa, plus 50 g za uvaljavanje
- 30 malih papirnatih kalupića

PRIPREMA

1. U loncu s neprianjajućim slojem pomiješajte kondenzirano mlijeko, maslac i 100 g kokosa.
2. Odrasla osoba stavlja lonac na umjerenu do slabu vatru i neprestano miješa drvenom kuhačom 8 do 10 minuta. Smjesa mjehuri i može prskati: pazite na ruke.
3. Gotova je kad se, dok nagnete lonac, smjesa odlijepi cijela u jednom komadu i odvaja od dna.
4. Izvrnite na tanjur namazan maslacem i ostavite da se hladi 1 sat (ili 30 minuta u hladnjaku). Mora biti hladna da bi se mogla oblikovati.

5. Rukama namazanim malo maslaca oblikujte kuglice veličine krupnog lješnjaka (oko 15 g).
6. Svaku kuglicu uvaljajte u ribani kokos i stavite u papirnate kalupiće.

Čuvanje: do 5 dana u hladnjaku, u zatvorenoj posudi. Čest propust: prerano skidanje smjese s vatre; ostaje mekana i ne može se oblikovati. Ako se to dogodi, vratite je na vatru još 2 do 3 minute. Varijanta: polovicu kuglica uvaljajte u kakao umjesto u kokos, da na tanjuru bude dvije boje.

Aktivnost dana: izrežite pahuljice od bijelog papira (preklopite ga i izrežite male trokute) i zalijepite ih na prozore.

9. dan · Mafini s jabukom i cimetom

Prinos: 12 mafina · Vrijeme: 40 min · Pećnica: 190 °C (170 °C s ventilatorom) · Kalup: za 12 mafina · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko (orašasti plodovi, ako dodajete orahe)

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

SASTOJCI

- 250 g glatkog brašna
- 2 žličice praška za pecivo (8 g)
- 1 ½ žličice mljevenog cimeta
- ¼ žličice soli
- 120 g smeđeg šećera
- 2 jaja
- 200 ml mlijeka
- 100 ml suncokretova ulja
- korica 1 limuna, ribana
- 2 srednje jabuke (oko 300 g), oguljene i narezane na sitne kockice
- 40 g oraha, nasjeckanih (po želji)
- Za posip: 1 žlica kristal šećera pomiješana s ½ žličice cimeta

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 190 °C (170 °C s ventilatorom) i u kalup za mafine stavite 12 papirnatih košarica.
2. U velikoj zdjeli izmiješajte brašno, prašak za pecivo, cimet i sol.
3. U drugoj zdjeli razmutite smeđi šećer, jaja, mlijeko, ulje i koricu limuna dok se sve ne sjedini.
4. Tekuće sastojke ulijte u brašno i miješajte špatulom samo dok se više ne vidi suho brašno. Smjesa treba imati nekoliko grudica: ne miješajte je više.
5. Dodajte jabuku i orahe i umiješajte 3 ili 4 pokreta.
6. Košarice napunite do ¾ visine i pospite šećerom s cimetom.
7. Pecite 20 do 22 minute, dok ne narastu i ne porumene. Čačkalica zabodena u sredinu treba izaći čista.
8. Ostavite da se hlade 5 minuta u kalupu, a zatim na rešetki.

Čuvanje: 2 dana u zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi; mogu se zamrznuti do 1 mjesec (odmrzavajte 1 sat na radnoj plohi). Čest propust: predugo miješanje smjese, zbog čega mafini postanu žilavi i puni rupa iznutra. Varijanta: jabuku zamijenite kruškom, a koricu limuna koricom naranče.

Aktivnost dana: dva mafina zamotajte u salvetu i odnesite nekome tko radi u ovo doba godine, na primjer poštaru ili susjedu.



Čokoladni tartufi s tri vrste posipa (7. dan)
Foto: blackieshoot / Unsplash

10. dan · Palmieri s cimetom

Prinos: oko 30 palmiera · Vrijeme: 45 min (s 20 min hlađenja) · Pećnica: 200 °C (180 °C s ventilatorom) · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba reže) · Alergeni: gluten, mlijeko (ovisno o tijestu)

Hrskavi kolačići u obliku srca od gotovog lisnatog tijesta, šećera i cimeta. Izgledaju kao iz slastičarnice, a među najjednostavnijima su u knjizi.

SASTOJCI

- 1 list svježeg gotovog lisnatog tijesta, pravokutnog (oko 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g kristal šećera
- 1 žličica mljevenog cimeta

PRIPREMA

1. Izvadite tijesto iz hladnjaka 10 minuta ranije da ne pukne kad ga odmotate.
2. Pomiješajte šećer s cimetom. Pola posipajte po radnoj plohi, odozgo odmotajte tijesto (skinite papir) i pospite ga ostatkom šećera.
3. Jednom prijeđite valjkom, bez jakog pritiska, da se šećer zalijepi s obje strane.
4. Uzmite jednu od dužih strana i preklopite je do četvrtine širine; preklopite još jednom do sredine. Isto napravite s drugom stranom. Na kraju jednu polovicu

preklopite preko druge, poput zatvorene knjige. Dobit ćete slojevit valjak.

5. Zamotajte u prozirnu foliju i ostavite u hladnjaku 20 minuta (ili 10 minuta u zamrzivaču). U međuvremenu zagrijte pećnicu na 200 °C (180 °C s ventilatorom) i 2 lima obložite papirom za pečenje.
6. Odrasla osoba reže valjak na kriške debljine 1 cm vrlo oštrim nožem.
7. Kriške položite plosnato na limove, na razmak od 5 cm, jer se jako šire.
8. Pecite 8 do 10 minuta, dok se donja strana ne karamelizira. Okrenite ih špatulom i pecite još 3 do 5 minuta. Uvijek ih pratite: šećer prijeđe iz zlatnog u zagorjeli za manje od minute.
9. Ostavite da se hlade na rešetki: postaju hrskavi tek kad se ohlade.

Čuvanje: do 5 dana u dobro zatvorenoj limenoj kutiji. Čest propust: rezanje tijesta dok je još meko, čime se slojevi zgnječe; hladnoća je tajna. Varijanta: cimet zamijenite koricom naranče ili uronite polovicu svakog palmiera u otopljenu čokoladu kad se ohlade.

Aktivnost dana: sjednite i napišite popis darova ili pismo Djedu Božićnjaku, uz palmier i šalicu čaja pokraj sebe.

11. dan · Čokoladni fudge

Prinos: 36 kockica · Vrijeme: 15 min + 3 h u hladnjaku · Kalup: četvrtasti, 20 × 20 cm · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba topi) · Alergeni: mlijeko (orašasti plodovi, ako koristite orahe)

Guste, kremaste kockice čokolade, bez pećnice i bez termometra. Jedan od najbržih domaćih poklona.

SASTOJCI

- 300 g tamne čokolade, nasjeckane
- 1 konzerva zaslađenog kondenziranog mlijeka (397 g)
- 30 g neslanog maslaca
- 1 prstohvat soli
- 75 g oraha, nasjeckanih (po želji)

PRIPREMA

1. Kalup obložite papirom za pečenje, ostavljajući da papir visi preko rubova da kasnije možete izvaditi fudge.
2. U loncu pomiješajte čokoladu, kondenzirano mlijeko, maslac i sol. Zagrijavajte na laganoj vatri, neprestano miješajući špatulom, dok ne postane glatko i sjajno (oko 5 minuta). Možete je otopiti i u mikrovalnoj u intervalima od 30 sekundi, uz miješanje nakon svakog.
3. Maknite s vatre i umiješajte orahe.
4. Izlijte u kalup i izravnajte površinu špatulom. Djeca mogu ukrasiti dodatnim orasima ili šarenim mrvicama.

5. Ostavite da se hladi 15 minuta, a zatim stavite u hladnjak na najmanje 3 sata (ili preko noći), dok se ne stvrdne.
6. Izvadite fudge za papir i narežite ga na 6 × 6 kockica velikim nožem, umočenim u vruću vodu i obrisanim nakon svakog reza.

Čuvanje: do 2 tjedna u hladnjaku, u zatvorenoj posudi, s papirom za pečenje između slojeva. Čest propust: jaka vatra, zbog koje čokolada postane zrnasta i izluči mast; uvijek je topite polako. Varijanta: orahe zamijenite sa 60 g sušenih brusnica i 40 g pistacija da dobijete boje Božića.

Aktivnost dana: odaberite lokalnu humanitarnu udrugu i zajedno pripremite vrećicu hrane ili igračaka za darivanje.

12. dan · Kandirana korica naranče

Prinos: oko 200 g · Vrijeme: 2 h + 12 do 24 h sušenja · Težina: Srednje · S djecom: ne (vrlo vruć sirup) · Alergeni: nijedan od glavnih

Slatke, prozirne, mirisne trakice korice naranče, poput kandiranog voća u kolaču bolo-rei (portugalski kraljevski kolač). Mogu se jesti same, s čokoladom ili koristiti u drugim receptima.

SASTOJCI

- 4 naranče debele kore, po mogućnosti neprskane
- 400 g kristal šećera za sirup, plus 100 g za uvaljavanje
- 250 ml vode

PRIPREMA

1. Naranče dobro operite toplom vodom i četkicom.
2. Koricu svake naranče zarežite na 4 dijela, od vrha do dna, i skinite je zajedno s bijelim dijelom. Plod sačuvajte za jelo ili sok.
3. Koricu narežite na trakice široke 5 do 7 mm.
4. Trakice stavite u lonac, prekrijte hladnom vodom i zakuhajte. Kuhajte 5 minuta i ocijedite. Ponovite još dvaput, svaki put sa svježom vodom. Tako se uklanja gorčina bijelog dijela.
5. U istom loncu pomiješajte 400 g šećera i 250 ml vode. Zagrijavajte dok se šećer ne otopi i dodajte koricu.

6. Krčkajte vrlo lagano, uz sitne mjehuriće, 50 do 60 minuta, povremeno pažljivo miješajući. Gotovo je kad je korica prozirna, a sirup gust, poput tekućeg meda. Ne dopustite da sirup dobije boju.
7. Šupljikavom žlicom izvadite koricu i rasporedite je na rešetku, tako da se trakice ne dodiruju. Sirup spremite u staklenku: izvrstan je narančin sirup za prelijevanje kolača.
8. Ostavite da se suši 12 do 24 sata na sobnoj temperaturi, dok se više ne lijepi za prste.
9. Koricu uvaljajte u šećer i spremite.

Čuvanje: do 1 mjesec u dobro zatvorenoj staklenci, na hladnom i suhom mjestu, ili do 3 mjeseca u hladnjaku. Čest propust: kuhanje sirupa na jakoj vatri, zbog čega se karamelizira i korica otvrdne. Varijanta: umjesto uvaljavanja u šećer, uronite polovicu svake trakice u otopljenu tamnu čokoladu i ostavite da se osuši na papiru za pečenje.

Aktivnost dana: od mesa naranče napravite svježi sok, a u cijelu naranču zabodite klinčiće u redove ili u spiralu: to je staromodan ukras koji danima miomiriše sobu.



Kandirana korica naranče (12. dan)

Foto: Natalia Gusakova / Unsplash

3. tjedan · Dani od 13. do 18.

Treći tjedan počinje u nedjelju (13. dan) cupcakeovima koje ćete ukrašavati cijela obitelj. Slijede brzi, šareni recepti za školske i radne dane, a završava brownijima, idealnima za zabave na kraju polugodišta.

13. dan · Božićni cupcakeovi s kremom od svježeg sira

Prinos: 12 cupcakeova · Vrijeme: 1 h 15 min + 1 h hlađenja · Pećnica: 180 °C (160 °C s ventilatorom) · Kalup: za 12 mafina · Težina: Srednje · S djecom: da · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Cupcakeovi od vanilije i naranče s kremastim bijelim vrhnjem, ukrašeni poput sitnog snježnog krajolika. Dobro provedeno nedjeljno poslijepodne.

SASTOJCI

- **Smjesa za kolače:**
- 120 g neslanog maslaca, omekšalog
- 150 g kristal šećera
- 2 jaja, sobne temperature
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- korica 1 naranče, ribana (po želji)
- 180 g glatkog brašna
- 2 žličice praška za pecivo (8 g)
- ¼ žličice soli
- 120 ml mlijeka
- **Krema:**
- 100 g neslanog maslaca, omekšalog
- 250 g šećera u prahu

- 200 g punomasnog svježeg krem sira, običnog i vrlo hladnog
- Za ukrašavanje: grančice ružmarina, sušene brusnice, šećerni posipi, papirnate zvjezdice

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (160 °C s ventilatorom) i u kalup stavite 12 papirnatih košarica.
2. Električnim mikserom miksajte maslac sa šećerom 3 do 4 minute, dok ne postane svijetao i pjenast.
3. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro miksajući nakon svakog. Dodajte vaniliju i koricu naranče.
4. U drugoj zdjeli izmiješajte brašno, prašak za pecivo i sol.
5. Uz mikser na maloj brzini dodajte brašno u tri puta, naizmjence s mlijekom. Miksajte samo dok se sve ne sjedini.
6. Košarice napunite do ⅔ visine (oko 2 pune žlice 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 miksajte maslac sa šećerom u prahu 2 minute, dok ne postane glatko. Dodajte hladni krem sir

i miksajte samo 30 do 60 sekundi, dok ne postane kremasto. Ako miksate dulje, razrijedit će se.

9. Kremu ohladite u hladnjaku 15 minuta. Namažite je na cupcakeove žlicom ili nanesite vrećicom za šlag.
10. Djeca ukrašavaju: grančica ružmarina postaje bor, brusnice su crvene kuglice, a šarene mrvice šareni snijeg.

Čuvanje: do 3 dana u hladnjaku, u zatvorenoj posudi, zbog krem sira; izvadite 20 minuta prije posluživanja. Bez kreme cupcakeovi se dobro zamrzavaju do 1 mjesec. Čest propust: korištenje krem sira sobne temperature ili njegovo predugo miksanje, zbog čega krema ispadne rijetka. Varijanta: kremi dodajte 2 žlice kakaa u prahu, za smeđe cupcakeove sa snijegom od šećera u prahu.

Aktivnost dana: održite malo natjecanje u ukrašavanju cupcakeova u kojem svatko svom cupcakeu daje ime.

14. dan · Čokoladna ploča s orašastim plodovima

Prinos: oko 20 komada · Vrijeme: 20 min + 1 h stvrdnjavanja · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko, orašasti plodovi

Tanka ploča čokolade prekrivena orašastim plodovima i sušenim brusnicama, ručno razlomljena na nepravilne komade. Brza, lijepa i savršena za poklon-vrećice.

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade, nasjeckane
- 100 g bijele čokolade, nasjeckane
- 40 g oljuštenih pistacija
- 40 g prepečenih badema, grubo nasjeckanih
- 40 g sušenih brusnica
- korica 1 naranče, ribana (ili 2 žlice nasjeckane kandirane korice naranče iz 12. dana)
- 1 prstohvat morske soli u pahuljicama (po želji)

PRIPREMA

1. Lim od oko 25 × 20 cm obložite papirom za pečenje.
2. Tamnu čokoladu otopite u mikrovalnoj u intervalima od 30 sekundi, uz miješanje nakon svakog, dok ne bude glatka. Isto napravite s bijelom čokoladom, u drugoj zdjeli. Pazite da u čokoladu ne padne ni kap vode: postane gusta i zrnasta.

3. Tamnu čokoladu rasporedite po papiru u sloju debljine oko 5 mm.
4. Bijelu čokoladu žlicom nakapajte odozgo i vrhom čačkalice napravite vrtloge.
5. Djeca odmah posipaju pistacije, bademe, brusnice i koricu naranče, lagano ih utiskujući da se zalijepe. Pospite morskom soli.
6. Ostavite da se stvrdne 1 sat na hladnom mjestu (ili 30 minuta u hladnjaku).
7. Rukama razlomite na nepravilne komade.

Čuvanje: do 2 tjedna u zatvorenoj posudi, na hladnom i suhom mjestu (podalje od štednjaka i sunca). Čest propust: pregrijavanje bijele čokolade, zbog čega postane gusta i zrnasta; uvijek je topite u kratkim intervalima. Varijanta: napravite je samo od mliječne čokolade i ukrasite kokicama i šarenim mrvicama, za verziju koju će najmlađi obožavati.

Aktivnost dana: napunite prozirne vrećice komadima čokolade, zavežite ih crvenom vrpcom i sačuvajte za učitelje ili kolege s posla.

15. dan · Palačinke s umakom od naranče

Prinos: oko 10 palačinki (4 osobe) · Vrijeme: 45 min (s 20 min odmaranja) · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba pazi na tavu) · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Tanke palačinke preklopljene na četvrtine i zagrijane u sjajnom umaku od naranče i maslaca, bez alkohola. Restoranski desert napravljen kod kuće.

SASTOJCI

- **Palačinke:**
- 125 g glatkog brašna
- 1 žlica kristal šećera
- 1 prstohvat soli
- 2 jaja
- 300 ml mlijeka
- 25 g neslanog maslaca, otopljenog, plus malo više za tavu
- **Umak:**
- 50 g kristal šećera
- 30 g neslanog maslaca
- 200 ml soka od naranče (oko 3 naranče)
- korica 1 naranče, ribana

PRIPREMA

1. U zdjeli izmiješajte brašno, šećer i sol. Napravite udubinu u sredini i dodajte jaja.
2. Žicom miješajte od sredine prema van, dodajući mlijeko malo po malo da se ne stvore grudice. Ovaj dio mogu obaviti djeca.
3. Dodajte otopljeni maslac i ostavite smjesu da odstoji 20 minuta. Treba biti tekuća, poput tekućeg vrhnja.
4. Odrasla osoba zagrijava tavu s neprianjajućim slojem promjera 20 do 24 cm na srednjoj vatri i podmazuje je malo maslaca pomoću kuhinjskog papira.
5. Ulijte mali zahvat smjese (oko 50 ml) i odmah zakrenite tavu da tanak sloj prekrije dno.
6. Pecite oko 1 minutu, dok se rubovi ne odvoje, a donja strana ne porumeni. Okrenite špatulom i pecite još 30 sekundi. Složite na tanjur. Prva palačinka gotovo uvijek ispadne ružna: to je normalno.
7. Za umak u širokoj tavi zagrijavajte šećer i maslac na srednjoj vatri dok se šećer ne otopi i ne dobije blago zlatnu boju (2 do 3 minute). Vrlo je vruće: djeca ostaju podalje.
8. Oprezno dodajte sok od naranče (zamjehurit će) i koricu. Krčkajte lagano 4 do 5 minuta, dok se malo ne zgusne.

9. Svaku palačinku preklopite na četvrtine, stavite je u umak i grijte 1 minutu, prelijevajući je umakom. Odmah poslužite.

Čuvanje: palačinke bez umaka čuvaju se 2 dana u hladnjaku, složene i pokrivene prozirnom folijom, ili 1 mjesec u zamrzivaču s papirom za pečenje između njih. Čest propust: pregusta smjesa, od koje palačinke ispadnu teške; dodajte 2 do 3 žlice mlijeka. Varijanta: nadjenite ih pekmezom od bundeve (20. dan) ili kriškama jabuke pirjanima na maslacu i cimetu.

Aktivnost dana: svaki član obitelji na papirić zapiše jednu sretnu uspomenu iz prošlih Božića; pročitajte ih naglas uz desert.



Božićni cupcakeovi ukrašeni ružmarinom i brusnicama (13. dan)

Foto: Anita Austvika / Unsplash

16. dan · Portugalske tortice od naranče s kremom (*queijadas de laranja*)

Prinos: 12 queijadas · Vrijeme: 40 min · Pećnica: 200 °C (180 °C s ventilatorom) · Kalup: za 12 mafina, dobro podmazan · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko

Klasik portugalskih slastičarnica: male slastice kremaste iznutra i karamelizirane izvana, s intenzivnim okusom naranče. Prave se u samo jednoj zdjeli.

SASTOJCI

- Maslac i brašno za podmazivanje kalupa
- 250 g kristal šećera
- 3 jaja
- 50 g glatkog brašna
- 40 g neslanog maslaca, otopljenog
- 250 ml mlijeka
- korica i sok 1 velike naranče (oko 100 ml soka)

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C (180 °C s ventilatorom). Svaku udubinu kalupa vrlo dobro podmažite maslacem i pospite brašnom, otresući višak. Ne koristite papirnate košarice: queijadas se lijepe za papir.
2. U zdjeli razmutite šećer i jaja, samo dok se ne sjedine (ne mora biti pjenasto).

3. Dodajte brašno i miješajte dok ne nestane grudica. Dodajte otopljeni maslac.
4. Dodajte mlijeko, koricu i sok naranče te dobro promiješajte. Smjesa je vrlo rijetka i zbog naranče može izgledati zgrušano: to je normalno.
5. Prije punjenja ponovno promiješajte (šećer se taloži) i ulijte smjesu u udubine gotovo do vrha.
6. Pecite 20 do 25 minuta. Gotove su kad narastu, rubovi su zlatnosmeđi, a sredina čvrsta. Dok se hlade, malo se spuste: tako treba biti.
7. Ostavite da se hlade 10 minuta u kalupu. Nožem prijeđite oko svake i pažljivo izvadite.

Čuvanje: do 3 dana u hladnjaku, u zatvorenoj posudi; najbolje su svježe. Čest propust: vađenje iz kalupa dok su još vruće, zbog čega se raspadnu; uvijek pričekajte tih 10 minuta. Varijanta: naranču zamijenite koricom i sokom 2 mandarine ili dodajte ½ žličice cimeta u smjesu.

Aktivnost dana: zamolite baku ili djeda da vam ispriča kakav je bio Božić kad je bio dijete i zapišite priču u obiteljsku bilježnicu.

17. dan · Gumeni bomboni od šumskog voća

Prinos: oko 30 bombona · Vrijeme: 15 min + 3 h u hladnjaku · Kalup: mali, 15 × 15 cm, ili silikonski kalupi · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba zagrijava) · Alergeni: nijedan od glavnih

Domaći voćni gumeni bomboni, čvrsti i crveni poput kuglica na božićnom drvcu. Sadrže pravo voće i mnogo manje šećera od kupovnih.

SASTOJCI

- 300 g smrznutog šumskog voća (jagode, maline, kupine), odmrznutog
- 40 g meda ili kristal šećera
- 1 žlica soka od limuna
- 10 listića neutralne želatine (oko 20 g)
- 1 žličica neutralnog ulja, za podmazivanje

PRIPREMA

1. Listiće želatine namočite u hladnoj vodi 5 minuta.
2. Voće izmiksajte štapnim mikserom i pasirajte kroz cjedilo, pritišćući žlicom, da uklonite sjemenke. Trebali biste dobiti oko 250 ml pirea.
3. Kalup lagano podmažite uljem pomoću komadića kuhinjskog papira (ili koristite silikonske kalupe).
4. Odrasla osoba zagrijava pire s medom i sokom od limuna u malom loncu na laganoj vatri dok ne postane vrlo vruć, ali ne kuha (2 do 3 minute). Isključite vatru.

5. Listiće želatine dobro iscijedite rukama i dodajte ih u vrući pire. Miješajte dok potpuno ne nestanu (1 minuta).
6. Ulijte u kalup ili kalupiće. Kad se smjesa ohladi na mlaku temperaturu, djeca mogu pomoći u punjenju kalupića žlicom.
7. Ohladite u hladnjaku 3 sata, dok na dodir ne postane čvrsto.
8. Izvadite i narežite na kockice od 2,5 cm mokrim nožem ili ih izvadite iz kalupića.

Čuvanje: do 5 dana u hladnjaku, u zatvorenoj posudi; na sobnoj temperaturi omekšaju. Upozorenje: med ne dajte bebama mlađima od godinu dana; za njih koristite šećer. Čest propust: kuhanje želatine, zbog čega se ne stegne. Želatina je životinjskog podrijetla; za vegetarijansku verziju koristite 2 g agar-agara, koji se u pireu mora kuhati 1 do 2 minute. Varijanta: pire zamijenite sa 250 ml svježe iscijeđenog soka od naranče.

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

18. dan · Božićni brownieji

Prinos: 16 kockica · Vrijeme: 50 min + 1 h hlađenja · Pećnica: 180 °C (160 °C s ventilatorom) · Kalup: četvrtasti, 20 × 20 cm · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi

Vlažni iznutra, hrskavi odozgo, s orasima i dašak cimeta. Ukrašeni zvjezdicama od šećera u prahu, spremni su za svaku zabavu.

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade, nasjeckane
- 150 g neslanog maslaca
- 100 g kristal šećera
- 100 g smeđeg šećera
- 3 jaja
- 80 g glatkog brašna
- 2 žlice kakaa u prahu (20 g)
- ½ žličice mljevenog cimeta
- 1 prstohvat soli
- 80 g oraha, nasjeckanih
- Šećer u prahu, za ukrašavanje

PRIPREMA

1. Zagrijte pećnicu na 180 °C (160 °C s ventilatorom) i kalup obložite papirom za pečenje.

2. Čokoladu s maslacem otopite na pari (zdjela postavljena nad loncem s vodom koja jedva krčka, tako da voda ne dodiruje zdjelu) ili u mikrovalnoj, u kratkim intervalima. Ostavite da se hladi 5 minuta.
3. Dodajte oba šećera i promiješajte žicom. Dodajte jaja jedno po jedno, dobro miješajući nakon svakog, dok smjesa ne postane sjajna.
4. Dodajte brašno, kakao, cimet i sol te umiješajte špatulom samo dok brašno ne nestane. Umiješajte orahe.
5. Izlijte u kalup i poravnajte površinu.
6. Pecite 22 do 25 minuta. Gotovi su kad je površina napukla i sjajna, a čačkalica zabodena u sredinu izađe s nekoliko vlažnih mrvica, ali bez tekuće smjese. Ako izađe čista, previše su pečeni.
7. Ostavite da se hlade u kalupu najmanje 1 sat prije rezanja na 16 kockica.
8. Iz komada papira izrežite zvjezdicu, položite je na svaku kockicu i prosijte šećer u prahu preko nje; pažljivo podignite papir.

Čuvanje: do 4 dana u zatvorenoj posudi, na sobnoj temperaturi; dobro se zamrzavaju do 2 mjeseca. Čest propust: prepečenost zbog čekanja da čačkalica izađe suha, zbog čega brownieji postanu suhi.

Varijanta: orahe zamijenite sa 80 g komadića bijele čokolade i smjesi dodajte koricu naranče.

Aktivnost dana: odnesite brownieje na zabavu na kraju polugodišta ili na posao ili pozovite prijatelje na božićni čaj.

4. tjedan · Dani od 19. do 24.

Posljednji je tjedan završno odbrojavanje. Vikendom (19. i 20. dan) čekaju vas zvijezda od lisnatog tijesta za dijeljenje i pekmez od bundeve za staklenke. Zatim slijede recepti koji unaprijed pripremaju stol za Badnjak: panna cotta radi se 22. dana, bademi 23., a 24. se obitelj okuplja oko čokoladnog fondua.

19. dan · Zvijezda od lisnatog tijesta s čokoladom i lješnjacima

Prinos: 1 zvijezda (8 do 10 osoba) · Vrijeme: 1 h (s 15 min hlađenja) · Pećnica: 200 °C (180 °C s ventilatorom) · Težina: Srednje · S djecom: da (odrasla osoba reže) · Alergeni: gluten, jaja, mlijeko, orašasti plodovi (lješnjak)

Dva sloja lisnatog tijesta s čokoladnim namazom između, izrezana i uvijena u oblik zvijezde. Izgleda vrlo impresivno, a lakša je nego što se čini.

SASTOJCI

- 2 kruga svježeg gotovog okruglog lisnatog tijesta (oko 230 g i 30 cm svaki; ako nađete samo pravokutne listove, izrežite dva kruga od 30 cm)
- 150 g čokoladnog namaza s lješnjacima
- 1 jaje, razmućeno, za premazivanje
- Šećer u prahu, za posipanje

PRIPREMA

1. Izvadite tijesto iz hladnjaka 10 minuta ranije. Zagrijte pećnicu na 200 °C (180 °C s ventilatorom).
2. Odmotajte jedan krug, zajedno s papirom, na lim za pečenje. Djeca premazuju čokoladni namaz po njemu, ostavljajući 1 cm slobodno oko ruba.
3. Odozgo položite drugi krug i dobro pritisnite rub prstima.

4. U sredinu postavite malu čašu (promjera 6 do 7 cm), okrenutu naopako. To je samo vodilica.
5. Odrasla osoba oštrim nožem reže od čaše do ruba: prvo na 4 jednaka dijela, zatim svaki dio na pola, i svaki od njih opet na pola. Dobije se 16 traka, sve pričvršćene za sredinu.
6. Uzmite dvije susjedne trake i svaku dvaput uvijte prema van (jednu ulijevo, drugu udesno). Spojite krajeve te dvije trake i dobro ih stisnite. Ponovite sa svim parovima: dobit ćete 8 krakova zvijezde.
7. Uklonite čašu. Stavite lim u hladnjak na 15 minuta da se tijesto stegne.
8. Premažite razmućenim jajetom i pecite 20 do 25 minuta, dok ne postane duboko zlatno i hrskavo, i odozdo.
9. Ostavite da se hladi 10 minuta, pospite šećerom u prahu i poslužite toplo, na sredini stola, da svatko može otkinuti jedan krak.

Čuvanje: najbolja je isti dan; do 1 dana u posudi, na sobnoj temperaturi; zagrijte 5 minuta u pećnici da opet postane hrskava. Čest propust: previše namaza, koji iscuri kroz rezove i zagori na limu. Varijanta: čokoladni namaz zamijenite pekmezom od bundeve (20. dan) s cimetom ili smeđim šećerom i cimetom s mekim maslacem.

Aktivnost dana: napravite zlatne papirnate zvijezde za vješanje na prozor i odaberite koja ide na vrh drvca.

20. dan · Pekmez od bundeve s orasima

Prinos: oko 3 staklenke od 250 ml · Vrijeme: 1 h 30 min · Težina: Lako · S djecom: ne (pekmez prska i peče) · Alergeni: orašasti plodovi

Tradicionalni slatki namaz portugalskih Božića (doce de abóbora), narančaste boje i s mirisom cimeta i limuna. Mažite ga na kruh, poslužite sa svježim sirom poput ricotte ili svježeg sira, ili njime punite palačinke i peciva.

SASTOJCI

- 1 kg pripremljene bundeve ili butternut tikve, oguljene i očišćene od sjemenki
- 100 ml vode
- 600 g kristal šećera
- 1 štapić cimeta
- korica 1 limuna, samo žuti dio, u širokim trakama
- 60 g oljuštenih oraha, lomljenih na komade

PRIPREMA

1. Bundevu narežite na kocke od oko 3 cm.
2. Stavite je u široki lonac s vodom, poklopite i kuhajte na srednjoj vatri 20 minuta, dok se ne raspadne vilicom.
3. Zgnječite gnječilicom za krumpir ili izmiksajte štapnim mikserom ako volite glatki pekmez.
4. Dodajte šećer, štapić cimeta i koricu limuna. Miješajte dok se šećer ne otopi.

5. Krčkajte lagano, nepokloplјeno, 40 do 50 minuta, često miješajući drvenom kuhačom duge drške. Pekmez mjehuri i prska: stavite rukavice za pećnicu i ne naginjite se nad lonac.
6. Gotov je kad je gust i sjajan i kad, dok žlicom povučete po dnu lonca, trag se sporo zatvara.
7. Izvadite cimet i koricu limuna i umiješajte orahe.
8. U međuvremenu operite staklenke i poklopce u vrućoj vodi sa sapunicom, isperite ih kipućom vodom i ostavite da se osuše okrenute naopako na čistoj krpi.
9. Staklenke napunite pekmezom dok je još vruć, do 1 cm od vrha, zatvorite i ostavite da se ohlade.

Čuvanje: uvijek čuvajte u hladnjaku, do 1 mjesec, i svaki put koristite čistu žlicu; dobro se zamrzava do 6 mjeseci. Bundeva ima malo kiseline, zato se ovaj domaći pekmez ne smije držati izvan hladnjaka. Čest propust: prerano skidanje s vatre, zbog čega pekmez nakon hlađenja ostane vodenast. Varijanta: bez oraha traje dulje i izvrstan je u palačinkama iz 15. dana; orahe dodajte tek pri posluživanju.

Aktivnost dana: poklopce staklenki ukrasite krugom karirane tkanine i vrpcom, a naljepnicu napišite rukom: „Domaći pekmez od bundeve, prosinac“.



Pekmez od bundeve s orasima u staklenkama za poklon (20. dan)

Foto: jarmoluk / Pixabay

21. dan · Zalogaji od datulja i kakaa

Prinos: oko 20 zalogaja · Vrijeme: 20 min + 30 min u hladnjaku · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba koristi multipraktik) · Alergeni: orašasti plodovi

Slastice bez pečenja i bez dodanog šećera, slatke samo zahvaljujući datuljama. Lagana stanka usred toliko božićnih poslastica.

SASTOJCI

- 200 g datulja bez koštica, mekanih
- 100 g badema (ili oraha)
- 2 žlice kakaa u prahu (15 g)
- ½ žličice mljevenog cimeta
- korica ½ naranče, ribana
- 1 do 2 žlice vode, po potrebi
- Za uvaljavanje: ribani kokos, kakao ili sezam

PRIPREMA

1. Provjerite imaju li sve datulje izvađene koštice, otvarajući ih jednu po jednu. Ako su suhe, namočite ih 10 minuta u vrućoj vodi i dobro ocijedite.
2. Odrasla osoba u multipraktiku sitno usitnjava bademe, dok ne budu poput krupnog pijeska.
3. Dodajte datulje, kakao, cimet i koricu naranče i miksajte dok ne nastane pasta koja se drži kad je

stisnete među prstima. Ako je suha, dodajte vodu žlicu po žlicu.

4. Blago vlažnim rukama oblikujte kuglice veličine oraha (oko 15 g). Djeca ih mogu valjati i uvaljavati.
5. Ohladite u hladnjaku 30 minuta da se stegnu.

Čuvanje: do 1 tjedan u hladnjaku, u zatvorenoj posudi; mogu se zamrznuti do 2 mjeseca. Čest propust: presuhe datulje, od kojih se smjesa mrvi; namakanje u vrućoj vodi to ispravlja. Varijanta: polovicu badema zamijenite ribanim kokosom ili dodajte malo nasjeckane kandirane korice naranče (12. dan).

Aktivnost dana: danas je najkraći dan u godini: zapalite svijeće za večerom i izbrojite koliko je dana ostalo do Božića.

22. dan · Panna cotta s cimetom i narom

Prinos: 6 malih zdjelica od 150 ml · Vrijeme: 20 min + 6 h u hladnjaku · Težina: Lako · S djecom: da (odrasla osoba zagrijava) · Alergeni: mlijeko

Mekana bijela krema s mirisom cimeta i limuna, prekrivena zrncima nara crvenima poput dragulja. Napravite je danas i ona do Badnjaka čeka u hladnjaku.

SASTOJCI

- 4 listića neutralne želatine (oko 8 g)
- 500 ml slatkog vrhnja za šlag
- 250 ml mlijeka
- 80 g kristal šećera
- 1 štapić cimeta
- korica 1 limuna, samo žuti dio
- 1 nar
- 2 žlice meda
- Mljeveni cimet, za posipanje

PRIPREMA

1. Listiće želatine namočite u hladnoj vodi 5 minuta.
2. U loncu pomiješajte vrhnje, mlijeko, šećer, štapić cimeta i koricu limuna.
3. Odrasla osoba zagrijava na srednjoj vatri, uz miješanje, dok se šećer ne otopi i dok smjesa ne počne para, bez

kuhanja (oko 5 minuta). Isključite vatru, poklopite i ostavite da odstoji 10 minuta da se okusi povežu.

4. Izvadite štapić cimeta i koricu limuna. Želatinu dobro iscijedite rukama i umiješajte je u još toplo vrhnje. Miješajte dok potpuno ne nestane.
5. Ostavite da se hladi 10 minuta i podijelite u 6 malih zdjelica ili čaša.
6. Pokrijte prozirnom folijom i ohladite u hladnjaku najmanje 6 sati, dok se krema ne stegne, ali još podrhtava kad protresete zdjelicu.
7. Za ukras prerežite nar na pola i nad zdjelom drvenom kuhačom lupkajte po kori da zrna ispadnu. Uklonite bijele opne, koje su gorke.
8. Pri posluživanju djeca posipaju zrna nara, prelijevaju medom i pospu prstohvatom cimeta.

Čuvanje: do 3 dana u hladnjaku, sa zdjelicama prekrivenima; nar dodajte tek na dan posluživanja. Upozorenje: med ne dajte bebama mlađima od godinu dana. Čest propust: dopuštanje da krema zakipi nakon dodavanja želatine ili dodavanje želatine bez prethodnog namakanja, zbog čega krema ostane meka ili grudasta. Varijanta: nar zamijenite kriškama mandarine i koricom naranče ili pekmezom od bundeve (20. dan).

Aktivnost dana: zajedno napravite popis zadataka za Badnjak (tko postavlja stol, tko što radi) i zalijepite ga na hladnjak.

23. dan · Karamelizirani bademi s cimetom

Prinos: oko 300 g · Vrijeme: 25 min + 15 min hlađenja · Težina: Lako · S djecom: ne (vrlo vruć šećer) · Alergeni: orašasti plodovi

Bademi obloženi hrskavom korom od šećera i cimeta, poput onih koje kupujete na božićnim sajmovima. Spremni su za stavljanje u zdjelice na stol za Badnjak.

SASTOJCI

- 200 g cijelih badema s kožicom
- 100 g kristal šećera
- 50 ml vode
- 1 žličica mljevenog cimeta
- 1 prstohvat soli

PRIPREMA

1. Lim obložite papirom za pečenje i pripremite dvije vilice.
2. U širokoj tavi pomiješajte šećer, vodu, cimet i sol i zakuhajte na srednjoj vatri.
3. Dodajte bademe i neprestano miješajte drvenom kuhačom.
4. Nakon 5 do 8 minuta voda ispari, a šećer postane suh i pjeskovit i prione uz bademe. Nastavite miješati.
5. Za još 3 do 5 minuta dio šećera ponovno se otopi i bademi postanu sjajni s neravnomjernom oblogom.

Kad mirišu na tostirano, isključite vatru.

6. Odmah ih rasporedite na papir za pečenje i odvojite dvjema vilicama dok su još vrući. Nikada ih ne kušajte niti dirajte prstima: šećer peče kožu.
7. Ostavite da se hlade 15 minuta: postaju hrskavi tek kad se ohlade.

Čuvanje: do 2 tjedna u dobro zatvorenoj staklenci, na suhom mjestu. Upozorenje: cijeli orašasti plodovi nisu sigurni za djecu mlađu od 5 godina zbog opasnosti od gušenja. Čest propust: prestanak miješanja kad šećer postane pjeskovit; treba nastaviti dok ponovno ne zasja. Varijanta: isto napravite s lješnjacima ili orasima ili cimet zamijenite koricom naranče.

Aktivnost dana: navečer stavite čarapu (ili, prema portugalskoj tradiciji, cipelicu) pokraj drvca ili kamina i ostavite tanjurić badema za Djeda Božićnjaka.



Karamelizirani bademi s cimetom (23. dan)

Foto: David Trinks / Unsplash

24. dan · Čokoladni fondue za Badnjak

Prinos: 4 do 6 osoba · Vrijeme: 20 min · Težina: Lako · S djecom: da · Alergeni: mlijeko (gluten, ako koristite kolač)

Zdjela tople čokolade na sredini stola i voće za umakanje. To je najjednostavniji recept u knjizi i najzabavniji za završetak Badnjaka svih zajedno.

SASTOJCI

- 200 g tamne čokolade, nasjeckane
- 200 ml slatkog vrhnja za šlag
- 1 žlica 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 kolača *bolo-rei* (portugalski kraljevski kolač), kandirana korica naranče (12. dan)
- Sok ½ limuna, da voće ne posmeđi

PRIPREMA

1. Pripremite voće: ogulite ga i narežite na komade od 2 do 3 cm. Bananu, krušku i jabuku pokapajte sokom od limuna. Za malu djecu prerežite grožđe po dužini na četvrtine.

2. Voće i kolač rasporedite na tanjure, sa štapićima ili vilicama za fondue. Ovaj dio mogu obaviti djeca.
3. Odrasla osoba zagrijava vrhnje u loncu dok se oko ruba ne pojave sitni mjehurići, bez kuhanja.
4. Isključite vatru, dodajte čokoladu, pričekajte 2 minute i miješajte dok ne bude glatka i sjajna. Dodajte med i cimet.
5. Prelijte u posudu za fondue sa svijećom ispod ili u termootpornu zdjelu postavljenu nad loncem s vrućom vodom.
6. Prije nego što djeca počnu umakati voće, provjerite temperaturu: treba biti topla i kremasta, a ne vruća da peče.
7. Ako se čokolada zgusne, dodajte 1 do 2 žlice vrućeg vrhnja i promiješajte.

Čuvanje: ostatak čokolade čuva se 3 dana u hladnjaku, u zatvorenoj staklenci; pogrijte na laganoj vatri ili je koristite hladnu kao preljev za palačinke ili kolače. Čest propust: plamen svijeće preblizu, zbog čega čokolada na dnu zagori; povremeno promiješajte. Varijanta: polovicu napravite od bijele čokolade (tada koristite samo 100 ml vrhnja na 200 g bijele čokolade), da na stolu budu dva fondua.

Aktivnost dana: Badnjak je. Nakon večere, oko fondua, svatko kaže što mu se najviše svidjelo u ovih 24 dana pripremanja. Sretan Božić!

Popisi za kupnju i planer za ispis

U ovom su poglavlju popisi za kupnju za svaki tjedan i plan za svih 24 dana u jednoj tablici. Ispišite ove stranice i zakačite ih na hladnjak: označite ono što ste već napravili.

Popisi sadrže samo svježe namirnice i stavke specifične za svaki tjedan. Šećer, brašno, kvasac, cimet, sol, med, ulje, kakao i papir za pečenje nalaze se u **osnovnim namirnicama** u poglavlju „Kako koristiti ovaj kalendar“. Količine su zaokružene na uobičajena pakiranja.

Plan za 24 dana

Dan	Recept	Vrijeme	S djecom	Gotovo
1 (uto)	Kremasta topla čokolada	15 min	Da	☐
2 (sri)	Pečene jabuke s cimetom i orasima	50 min	Da	☐
3 (čet)	Čokoladni kolač u šalici	5 min	Da	☐
4 (pet)	Božićne kokice s bijelom čokoladom	20 min + 30 min	Da	☐
5 (sub)	Božićna granola za poklon	50 min	Da	☐
6 (ned)	Pletenica od slatkog tijesta	3 h	Da	☐

Dan	Recept	Vrijeme	S djecom	Gotovo
7 (pon)	Čokoladni tartufi	20 min + 2 h	Da	☐
8 (uto)	Kokosove kuglice	25 min + 1 h	Da	☐
9 (sri)	Mafini s jabukom i cimetom	40 min	Da	☐
10 (čet)	Palmieri s cimetom	45 min	Da	☐
11 (pet)	Čokoladni fudge	15 min + 3 h	Da	☐
12 (sub)	Kandirana korica naranče	2 h + 12 do 24 h	Ne	☐
13 (ned)	Božićni cupcakeovi s kremom od svježeg sira	1 h 15 min + 1 h	Da	☐
14 (pon)	Čokoladna ploča s orašastim plodovima	20 min + 1 h	Da	☐
15 (uto)	Palačinke s umakom od naranče	45 min	Da	☐
16 (sri)	Portugalske tortice od naranče s kremom (*queijadas de laranja*)	40 min	Da	☐
17 (čet)	Gumeni bomboni od šumskog voća	15 min + 3 h	Da	☐
18 (pet)	Božićni brownieji	50 min + 1 h	Da	☐
19 (sub)	Zvijezda od lisnatog tijesta s čokoladom i lješnjacima	1 h	Da	☐

Dan	Recept	Vrijeme	S djecom	Gotovo
20 (ned)	Pekmez od bundeve s orasima	1 h 30 min	Ne	☐
21 (pon)	Zalogaji od datulja i kakaa	20 min + 30 min	Da	☐
22 (uto)	Panna cotta s cimetom i narom	20 min + 6 h	Da	☐
23 (sri)	Karamelizirani bademi s cimetom	25 min + 15 min	Ne	☐
24 (čet)	Čokoladni fondue za Badnjak	20 min	Da	☐

Dani u tjednu u zagradama odnose se na prosinac 2026. U drugim godinama najzahtjevnije recepte (5., 6., 12., 13., 19. i 20. dan) ostavite za vikende.

Popis za kupnju · 1. tjedan (dani od 1. do 6.)

- ☐ Polumasno ili punomasno mlijeko: 1,5 litre
- ☐ Jaja: 3
- ☐ Neslani maslac: 100 g
- ☐ Tamna čokolada: 1 tablica od 200 g
- ☐ Bijela čokolada: 150 g
- ☐ Čvrste jabuke (Idared ili Jonagold): 4
- ☐ Naranče: 3

- □ Limun: 1
- □ Zobene pahuljice: 300 g
- □ Kukuruz za kokice: 70 g
- □ Nasjeckani orasi: 100 g
- □ Listići badema: 125 g
- □ Bademi ili pistacije: 40 g
- □ Sušene brusnice: 150 g
- □ Grožđice i sjemenke bundeve (po želji)
- □ Šareni šećerni posipi (po želji)
- □ 3 staklenke od 350 ml s poklopcem

Popis za kupnju · 2. tjedan (dani od 7. do 12.)

- □ Tamna čokolada: 500 g
- □ Slatko vrhnje za šlag: 200 ml
- □ Zaslađeno kondenzirano mlijeko: 2 konzerve od 397 g
- □ Neslani maslac: 100 g
- □ Mlijeko: 200 ml
- □ Jaja: 2
- □ Ribani kokos: 200 g
- □ Lješnjaci ili pistacije: 50 g
- □ Orasi: 120 g
- □ Jabuke: 2

- □ Limun: 1
- □ Naranče debele kore, neprskane: 4
- □ Svježe gotovo pravokutno lisnato tijesto: 1 list

Popis za kupnju · 3. tjedan (dani od 13. do 18.)

- □ Neslani maslac: 500 g
- □ Jaja: 1 tuce
- □ Mlijeko: 750 ml
- □ Punomasni svježi krem sir, običan: 200 g
- □ Tamna čokolada: 400 g
- □ Bijela čokolada: 100 g
- □ Naranče: 6
- □ Limun: 1
- □ Smrznuto šumsko voće: 300 g
- □ Neutralna želatina u listićima: 1 pakiranje (10 listića)
- □ Oljuštene pistacije: 40 g
- □ Prepečeni bademi: 40 g
- □ Sušene brusnice: 60 g
- □ Nasjeckani orasi: 80 g
- □ Svježi ružmarin (za ukrašavanje)

Popis za kupnju · 4. tjedan (dani od 19. do 24.)

- □ Svježe gotovo okruglo lisnato tijesto: 2 kruga
- □ Čokoladni namaz s lješnjacima: 1 mala staklenka
- □ Bundeva ili butternut tikva: oko 1,5 kg (daje 1 kg pripremljene)
- □ Limuni: 3
- □ Naranča: 1
- □ Oljušteni orasi: 60 g
- □ Datulje bez koštica: 200 g
- □ Bademi: 100 g (za zalogaje) i 200 g s kožicom (za karameliziranje)
- □ Ribani kokos ili sezam, za uvaljavanje
- □ Slatko vrhnje za šlag: 500 ml (za pannu cottu)
- □ Mlijeko: 250 ml
- □ Neutralna želatina u listićima: 4 listića
- □ Nar: 1
- □ Jaja: 1
- □ Tamna čokolada: 200 g
- □ Slatko vrhnje za šlag: još 200 ml (za fondue)
- □ Voće za fondue (oko 800 g): mandarine, banana, kruška, jabuka, ananas, grožđe, kivi

- □ *Bolo-rei* (portugalski kraljevski kolač) ili biskvit za fondue (po želji)
- □ 3 staklenke od 250 ml s poklopcem

Prije Badnjaka: što raditi i kada

Kada	Što raditi
20. dan	Pekmez od bundeve u staklenkama, u hladnjaku.
22. dan	Panna cotta u zdjelicama; ostaje u hladnjaku do 24. dana, pokrivena.
23. dan	Karamelizirani bademi, spremljeni u zatvorenu staklenku.
24. dan, ujutro	Kupite i operite voće za fondue; razlomite čokoladu.
24. dan, za večerom	Stavite nar na pannu cottu, bademe u zdjelice, narežite voće i fondue napravite u posljednji čas.

Koliko se dugo čuvaju slastice iz kalendara

Slastica	Gdje čuvati	Koliko dugo
Granola (5. dan)	Zatvorena staklenka, suho mjesto	4 tjedna
Tartufi (7. dan)	Hladnjak	1 tjedan
Kokosove kuglice (8. dan)	Hladnjak	5 dana
Palmieri (10. dan)	Zatvorena limena kutija	5 dana
Fudge (11. dan)	Hladnjak	2 tjedna

Slastica	Gdje čuvati	Koliko dugo
Korica naranče (12. dan)	Staklenka, hladno mjesto / hladnjak	1 mjesec / 3 mjeseca
Čokoladna ploča (14. dan)	Posuda, hladno mjesto	2 tjedna
Gumeni bomboni (17. dan)	Hladnjak	5 dana
Brownieji (18. dan)	Zatvorena posuda	4 dana
Pekmez od bundeve (20. dan)	Uvijek u hladnjaku	1 mjesec
Zalogaji od datulja (21. dan)	Hladnjak	1 tjedan
Panna cotta (22. dan)	Hladnjak, pokrivena	3 dana
Karamelizirani bademi (23. dan)	Zatvorena staklenka, suho mjesto	2 tjedna

Savjet: sačuvajte ovaj planer i nakon Božića. Sljedećeg prosinca samo ga ponovno ispišite i počnite odbrojavanje iznova.