
MOJCA ZAJC
24 DNI
BOŽIČNE
PEKE
Sladek recept
in praznični običaj
za vsak dan adventa
PREPROSTO
ZABAVNO
PRAZNIČNO
ZA VSAKOGAR
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
MOJCA ZAJC

LIBROVA

KNJIGA 3 · DARILO

24 dni božične peke

Sladek recept in praznični običaj za vsak dan adventa

Preprosto · Veselo · Praznično · Za vse

Mojca Zajc

LIBROVA · 2026

Vaše področje za stranke
Vse knjige v paketu so vedno na voljo na tem naslovu:
https://librova.eu/sl-si/pages/podrocje-za-stranke-bozicna-peka-x7q4m2

24 dni božične peke – Sladek recept in praznični običaj za vsak dan adventa
Mojca Zajc

© 2026 Librova. Vse pravice pridržane. Publikacija je namenjena izključno osebni uporabi kupca. Kopiranje, razširjanje in nadaljnja prodaja brez dovoljenja založnika so prepovedani.

Pozor: recepti vsebujejo sestavine, ki lahko povzročijo alergije (gluten, jajca, mleko, oreščki in drugo): vedno preverite sestavine, ko pečete za nekoga z alergijo ali intoleranco. Jedi s surovimi jajci ne ponudite nosečnicam, majhnim otrokom, starejšim ali osebam z oslabljeno imunostjo; uporabite navedene nadomestke. Ko otroci pomagajo v kuhinji, pečico, vroče olje in nože vedno upravlja odrasla oseba. Pijače in sirupi z alkoholom niso za otroke. Časi in temperature so odvisni od vaše pečice: prvi pekač vedno opazujte.

Kazalo

1. Beseda avtorice
2. Kako uporabljati koledar
3. 1. teden · 1. do 6. dan
4. 2. teden · 7. do 12. dan
5. 3. teden · 13. do 18. dan
6. 4. teden · 19. do 24. dan
7. Nakupovalni seznami in načrt za tiskanje

Beseda avtorice

Je čas v letu, ko kuhinja postane srce doma. Zunaj je mraz, mrak se spusti zgodaj, v pečici pa je toplo, po hiši diši po cimetu in vedno se kdo oglasi: »Ali je že pečeno?«

To knjigo sem napisala za take dni. Ne samo za božični dan, ampak za štiriindvajset dni pred njim, ko je čakanje del praznovanja.

Zamisel je preprosta: en recept na dan, od 1. do 24. decembra. Med tednom so na vrsti hitri recepti, ki jih zmorete po službi ali po šoli. Ob koncu tedna so na vrsti recepti, ki zahtevajo malo več časa, da jih v miru pripravite z družino. Na koncu, na sveti večer, vas čaka recept, ki ga delite ob skupni mizi.

Ne potrebujete izkušenj ne posebne opreme. Vsak recept natančno pove, kaj morate kupiti, koliko časa traja, kako prepoznate, da je pripravljen, in kako dolgo se obdrži. Veliko receptov je zabavnih za peko z otroki, zato vedno zapišem, kateri so to in katere korake lahko otroške roke opravijo varno.

Koledarja tudi ni treba upoštevati dobesedno. Če kakšen dan ne gre, recept pripravite naslednji dan ali pa zamenjajte vrstni red. Ni pomembno, da je vse popolno: pomembni so vonj po božiču, roke v testu in dobra družba.

Ob vsakem receptu sem zapisala še majhen običaj ali dejavnost za tisti dan. To so zamisli, ki naredijo odštevanje do božiča še bolj posebno, z majhnimi pomočniki ali brez njih.

Upam, da si bo ta knjiga našla mesto v vaši kuhinji, poškropljena z moko in čokolado, in da se boste k njej vračali še v mnogih decembrih.

S pozdravom in z željo po prijetnih božičnih praznikih,

Mojca Zajc

Kako uporabljati koledar

Ta knjiga je adventni koledar, narejen v kuhinji: 24 receptov, za vsak dan od 1. do 24. decembra po eden. Vsak dan ima popoln recept in majhen običaj ali dejavnost, ki ju lahko izvedete doma.

Kako so razporejeni dnevi

- **Delovniki:** hitri recepti, ki večinoma zahtevajo manj kot 30 do 45 minut dejanskega dela. Nekateri potrebujejo več ur v hladilniku, a takrat vam ni treba početi ničesar.
- **Vikendi:** recepti, ki trajajo dlje in jih pripravite v miru. Leta 2026 decembrski vikendi padejo na 5. in 6., 12. in 13. ter 19. in 20. december. Tam so najzamudnejši recepti (sladka pletenica, kandirana pomarančna lupina, cupcakei, zvezda iz listnatega testa in bučna marmelada).
- **Zadnji dnevi:** od 22. do 24. december recepti pomagajo pri pripravi na sveti večer: panna cotta nastane dva dni prej, mandlji čakajo v kozarcu, fondu pa je za večer 24. decembra.
- **Popolna svoboda:** če kakšen dan ne gre, recept pripravite naslednji dan ali pa zamenjajte dva dneva. Nekateri recepti uporabljajo nekaj, kar ste naredili prej (na primer

pomarančno lupino z 12. dne), a vedno ponudijo nadomestek.

Kako brati vsak recept

Na vrhu vsakega recepta najdete vrstico z bistvenimi podatki:

- **Količina:** koliko kosov ali porcij dobite.
- **Čas:** skupni čas. Če je vmes čakanje (hladilnik, vzhajanje, sušenje), je navedeno posebej.
- **Pečica:** temperatura za klasično pečico (grelo zgoraj in spodaj), v oklepaju pa temperatura za ventilatorsko pečico. Če imate ventilatorsko pečico, uporabite to temperaturo, ki je za 20 °C nižja.
- **Zahtevnost:** lahko ali srednje zahtevno. V tej knjigi ni težkih receptov.
- **Z otroki:** »da« pomeni, da je več korakov, ki jih otroci lahko opravijo varno; »ne« pomeni, da recept vključuje zelo vroč sladkor ali brizganje, zato je bolje, da otroci pomagajo šele na koncu.
- **Alergeni:** glavni alergeni (gluten, jajca, mleko, oreščki). Vedno preberite tudi deklaracije na sestavinah, ki jih kupite, na primer na čokoladi ali listnatem testu.

Na koncu vsakega recepta je opomba o shranjevanju (kako dolgo se obdrži in kam ga shranite), pogosti napaki, ki se ji

izognete, ali različica.

Merske enote

- 1 žlica (jedilna žlica) = 15 ml, poravnana.
- 1 žlička (čajna žlička) = 5 ml, poravnana.
- 1 ščepec = toliko, kolikor lahko primete med dva prsta.
- Jajca so srednje velika (približno 50 g brez lupine). Maslo je nesoljeno.

> **Nasvet:** preprosta kuhinjska tehtnica je najboljša naložba za peko. Z njo recepti vsakič uspejo enako.

Oprema

Ne potrebujete ničesar posebnega. S tem seznamom lahko pripravite vse recepte v knjigi:

- Kuhinjska tehtnica, merilni vrč in komplet merilnih žlic
- 2 veliki posodi za mešanje in nekaj majhnih
- Žična metlica, silikonska lopatka in lesena kuhalnica
- Ročni električni mešalnik (za cupcakee; za druge recepte zadošča metlica)
- Srednji lonec, majhen lonec in nepodgorevalna ponev, premera 20 do 24 cm
- 2 pekača in peki papir

- Pekač za muffine z 12 mesti (za mafine, cupcakee in queijadas)
- Kvadratni model, 20 × 20 cm (fudge in brownieji)
- 6 majhnih skodelic ali kozarcev s prostornino približno 150 ml (panna cotta)
- Rešetka za hlajenje (zadošča tudi rešetka iz pečice)
- Sito, fino ribežno za lupinico citrusov in valjar
- Paličasti mešalnik ali majhen sekljalnik (za sadne bonbone in datljeve kroglice)
- Kuhinjske rokavice in kozarci s pokrovom za shranjevanje in obdarovanje

Osnovne zaloge za ves mesec

Te sestavine se pojavijo večkrat. Vredno jih je kupiti konec novembra:

- Kristalni sladkor: 2,5 kg · Svetli rjavi sladkor: 500 g · Sladkor v prahu: 500 g
- Gladka moka (tip 500): 1 kg · Bela moka za kruh (tip 550): 500 g · Koruzni škrob: 1 majhna škatla
- Pecilni prašek: 1 škatlica · Suhi kvas: 1 vrečka
- Mleti cimet in 2 paličici cimeta · Mleti ingver · Sol · Kosmiči morske soli (neobvezno)
- Vanilijev ekstrakt · Med: 1 kozarec po 250 g

- Kakav v prahu: 1 škatlica
- Sončnično olje: 1 majhna steklenica
- Peki papir, prozorna folija, alu folija, papirnati vložki (12 velikih in 30 majhnih)

Sveže sestavine in posebne izdelke za vsak teden najdete v nakupovalnih seznamih v zadnjem poglavju. Na kratko:

- **1. teden:** mleko, jabolka, pomaranče, limona, jajca, maslo, temna in bela čokolada, ovseni kosmiči, oreščki, posušene brusnice, koruza za pokovko.
- **2. teden:** temna čokolada (500 g), sladka smetana, kondenzirano mleko, kokosov zdrob, jabolka, listnato testo, 4 pomaranče z debelo lupino.
- **3. teden:** veliko masla in jajc, smetanov sir, pomaranče, čokolada, zamrznjeno mešano jagodičje, listi želatine, orehi.
- **4. teden:** buča, okroglo listnato testo, čokoladno-lešnikov namaz, datlji, mandlji, sladka smetana, mleko, želatina, granatno jabolko in sadje za fondu.

Varno kuhanje z otroki

Otroci se v kuhinji veliko naučijo: merjenja, čakanja, delitve. Da bo vse steklo gladko, se pred začetkom dogovorite o teh pravilih:

- **Umite roke in priveżite lase**, oblecite predpasnik in zavihajte rokave.
- **Z ognjem, pečico in noži vedno ravna odrasla oseba.** Otroci merijo, mešajo, gnetejo, valjajo, posipajo in krasijo.
- **Trden stolček**, da dosežejo delovno površino, nikoli stol s kolesi.
- **Ročaje loncev obrnite navznoter**, da jih nihče ne zadene, ko gre mimo.
- **Raztopljen sladkor in karamela opečeta veliko hujše kot vrela voda.** Na dneve s karamelo in sirupom (12., 20., 22. in 23.) naj se otroci držijo stran od štedilnika.
- **Surovih mešanic ne pokušajte**: vsebujejo surovo jajce in surovo moko.
- **Otroci, mlajši od 5 let:** pokovka, cela jedrca oreščkov in cel grozd lahko povzročijo zadušitev. Oreščke sesekljajte, grozdne jagode pa razrežite na četrtine.
- **Dojenčki, mlajši od 1 leta,** ne smejo jesti medu.
- **Alergije:** če ima kdo doma ali kateri od gostov alergijo, preverite vrstico z alergeni pri vsakem receptu in preberite deklaracije.

Opozorilo: nosečnice, majhni otroci, starejši in osebe z oslabljenim imunskim sistemom ne smejo jesti surovih jajc. V tej knjigi je vsak recept z jajci kuhan ali pečen. Mešanic ne pokušajte, preden so toplotno obdelane.

Podarite, kar ste naredili

Veliko receptov iz tega koledarja je čudovitih daril: granola (5. dan), tartufi (7. dan), čokoladni bonboni (8. in 21. dan), fudge (11. dan), pomarančna lupina (12. dan), čokoladna skorja (14. dan), bučna marmelada (20. dan) in mandlji (23. dan). Na vsak zavitek nalepite listek z imenom sladice, datumom priprave, napotkom, ali sodi v hladilnik, in datumom, do katerega jo je treba pojesti.

1. teden · 1. do 6. dan

Prvi teden se začne nežno, s hitrimi in tolažilnimi recepti za delovnike in šolske dni. Ob koncu tedna (5. in 6. dan) je več časa: granola za darilo in sladka pletenica, ki napolni hišo z vonjem.

1. dan · Kremasta vroča čokolada

Količina: 4 skodelice · Čas: 15 min · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko

Gosta, žametna in z dahom cimeta: najboljši način, da odprete koledar na mrzel decembrski večer.

SESTAVINE

- 800 ml polnomastnega ali delno posnetega mleka
- 100 g temne čokolade (približno 50 % kakava), sesekljane
- 2 žlici kristalnega sladkorja (30 g)
- 1 žlica koruznega škroba (10 g)
- 1 paličica cimeta
- 1 trak pomarančne lupine, samo oranžni del (neobvezno)
- 1 ščepec soli

POSTOPEK

1. V skodelici zmešajte koruzni škrob s 100 ml hladnega mleka, da ne ostanejo grudice. Odstavite.
2. Preostalo mleko nalijte v lonec skupaj s paličico cimeta, pomarančno lupino, sladkorjem in soljo. Segrevajte na srednji temperaturi, dokler se ne začne kaditi in se ob robu ne naredijo drobni mehurčki, vendar naj ne zavre (približno 5 minut).

3. Dodajte sesekljano čokolado in mešajte z žično metlico, da se popolnoma stopi.
4. Mešanico s škrobom ponovno premešajte (usede se na dno) in jo ob stalnem mešanju vlijte v lonec.
5. Zmanjšajte ogenj in kuhajte 2 do 3 minute ob stalnem mešanju, da se zgosti. Pripravljena je, ko prekrije hrbtno stran žlice in ko s prstom potegnete črto, ta ostane čista.
6. Odstranite paličico cimeta in pomarančno lupino ter takoj postrezite v skodelicah.

Shranjevanje: najboljša je sveže pripravljena. Ostanek se obdrži 2 dni v hladilniku, v zaprtem kozarcu; pogrejte jo na majhnem ognju ob mešanju in z malo mleka. Pogosta napaka: vrenje na močnem ognju, zaradi katerega se čokolada prime dna. Različica: temno čokolado zamenjajte z belo in izpustite sladkor.

Dejavnost dneva: naredite domač adventni koledar s 24 oštevilčenimi ovojnicami ali vrečkami in v vsako zapišite ime recepta za tisti dan.

2. dan · Pečena jabolka s cimetom in orehi

Količina: 4 jabolka · Čas: 50 min (10 min priprave) · Pečica: 180 °C (ventilatorska 160 °C) · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko, oreščki

Preprosta, dišeča portugalska zimska sladica. Nadev iz orehov in rjavega sladkorja se v pečici stopi in naredi odličen sirup.

SESTAVINE

- 4 srednje velika čvrsta jabolka (npr. idared ali braeburn)
- 40 g orehov, sesekljanih
- 2 žlici rozin (neobvezno)
- 3 žlice svetlega rjavega sladkorja (45 g)
- 1 žlička mletega cimeta
- 30 g nesoljenega masla, razrezanega na 4 koščke
- 100 ml pomarančnega soka ali vode

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilatorska 160 °C).
2. Jabolka umijte. Odrasla oseba odstrani peščišče z izrezovalnikom za jabolka ali majhnim nožem, a ne prebode dna, da nadev ne iztece.
3. S konico noža naredite plitek zarez okoli vsakega jabolka, na polovici višine. S tem preprečite, da bi se lupina v pečici razpočila.

4. V skledi zmešajte orehe, rozine, rjavi sladkor in cimet. Otroci lahko z žličko napolnijo jabolka s to mešanico in jo dobro potisnejo vanje.
5. Jabolka položite v ognjevzdržno posodo ali majhen pekač, na vsako položite košček masla, pomarančni sok pa nalijte na dno posode.
6. Pecite 35 do 45 minut, na polovici peke pa jabolka polijte s sirupom iz posode. Pripravljena so, ko je lupina zgubana in konica noža zlahka vstopi vanje.
7. Pustite, da se ohladijo 5 minut (nadev je zelo vroč), in postrezite s sirupom, ki ga polijete čez.

Shranjevanje: 2 dni v hladilniku, pokrita; pogrejte 10 minut v pečici ali 1 minuto v mikrovalovni pečici. Pogosta napaka: uporaba zelo mehkih jabolk, ki se sesedejo; čvrstejše sorte dobro ohranijo obliko. Različica: orehe zamenjajte s sesekljanimi mandlji in dodajte 1 žličko medu na jabolko.

Dejavnost dneva: skupaj izberite mesto v hiši, kamor boste postavili jaslice ali drevesce, in naredite seznam, kaj še manjka.

3. dan · Čokoladna torta v skodelici

Količina: 1 velika skodelica · Čas: 5 min · Mikrovalovna pečica: 60 do 90 sekund · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: gluten, mleko

Torta za eno osebo, lahka in topla, narejena v mikrovalovni pečici v nekaj minutah. Idealna za večer med tednom, ko zmanjka časa.

SESTAVINE

- 4 žlice gladke moke (30 g)
- 3 žlice kristalnega sladkorja (40 g)
- 2 žlici kakava v prahu (15 g)
- ¼ žličke pecilnega praška
- 1 ščepec soli
- 1 ščepec cimeta (neobvezno)
- 3 žlice mleka (45 ml)
- 2 žlici sončničnega olja (30 ml)
- 1 kocka temne čokolade (10 g), za sredino

POSTOPEK

1. Izberite skodelico s prostornino vsaj 300 ml, primerno za mikrovalovno pečico (brez kovinskega roba).
2. V skodelico dajte moko, sladkor, kakav, pecilni prašek, sol in cimet. Dobro premešajte z vilico.
3. Dodajte mleko in olje ter mešajte, dokler ne dobite gladkega testa, brez suhe moke na dnu.

4. Kocko čokolade potisnite v sredino testa.
5. Segrevajte v mikrovalovni pečici na polni moči (približno 800 W) 60 sekund. Če je sredina še tekoča, dodajte še 15 do 30 sekund. Pripravljena je, ko je površina čvrsta, sredina pa je še rahlo vlažna.
6. Pustite stati 1 minuto. Odrasla oseba vzame skodelico ven s krpo ali kuhinjsko rokavico, ker je zelo vroča.

Shranjevanje: pojejte jo takoj, dokler je topla; ko se ohladi, postane bolj suha. Pogosta napaka: predolgo segrevanje, zaradi katerega je torta trda in gumijasta; bolje jo je vzeti ven prej. Različica: kocko čokolade zamenjajte z 1 žličko pomarančne marmelade.

Dejavnost dneva: napišite prve božične voščilnice babicam in dedkom, tetam in stricem ali prijateljem, ki živijo daleč.



Pečena jabolka s cimetom in orehi (2. dan)

Foto: Liia / Unsplash

4. dan · Božična pokovka z belo čokolado

Količina: 1 velika skleda (6 oseb) · Čas: 20 min + 30 min za strditev · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko, oreščki

Domača pokovka, prelita z belo čokolado, posušenimi brusnicami in oreščki. Odlična za božični filmski večer na kavču.

SESTAVINE

- 70 g koruze za pokovko
- 2 žlici sončničnega olja
- 1 ščepec soli
- 150 g bele čokolade, sesekljane
- 50 g posušenih brusnic
- 40 g mandljev ali pistacij, grobo sesekljanih
- 1 žlica pisanega posipa (neobvezno)

POSTOPEK

1. Velik pekač obložite s peki papirjem.
2. Odrasla oseba segreje olje v velikem loncu s pokrovom na srednji temperaturi. Dodajte 3 koruzna zrna in pokrijte. Ko počijo, dodajte preostalo koruzo, pokrijte in lonec občasno pretresite.
3. Ko pokanje poneha (2 do 3 sekunde med poki), ugasnite ogenj. Počakajte 1 minuto, preden dvignete pokrov.

4. Pokovko razporedite po pekaču, potresite s soljo in poberite zrna, ki niso počila. Pustite, da se ohladi 5 minut.
5. Belo čokolado topite v mikrovalovni pečici po 30 sekund, vmes premešajte, dokler ni gladka (približno 1 minuta in 30 sekund). Bela čokolada se hitro sežge: ne pretiravajte s časom.
6. Otroci s žlico v tankih curkih prelijejo čokolado čez pokovko in po vrhu potresejo brusnice, oreščke in posip.
7. Pustite, da se strdi 30 minut pri sobni temperaturi (ali 15 minut v hladilniku), in nato jo razlomite na kose.

Shranjevanje: do 3 dni v pločevinasti ali dobro zaprti škatli, na hladnem; vlaga naredi pokovko mehko. Opozorilo: pokovka, nepočena zrna in cela jedrca oreščkov niso varni za otroke, mlajše od 5 let, ker obstaja nevarnost zadušitve. Različica: belo čokolado zamenjajte z mlečno, brusnice pa s kandirano pomarančno lupino (12. dan).

Dejavnost dneva: družinski filmski večer: izberite božični film in postrezite pokovko v veliki skledi na sredini.

5. dan · Božična granola za darilo

Količina: približno 650 g (3 kozarci po 350 ml) · Čas: 50 min · Pečica: 160 °C (ventilatorska 140 °C) · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: gluten (ovsene kosmiče), oreščki

Hrustljava, z medom, cimetom in pomarančo. Poseben zajtrk za december in domače darilo, ki se obdrži več tednov.

SESTAVINE

- 300 g ovsenih kosmičev
- 100 g mandljevih lističev ali sesekljanih mandljev
- 50 g orehov, sesekljanih
- 40 g bučnih semen (neobvezno)
- 1 žlička mletega cimeta
- ½ žličke mletega ingverja
- ¼ žličke soli
- lupinica 1 pomaranče
- 100 g medu (približno 4 žlice)
- 50 g svetlega rjavega sladkorja
- 80 ml sončničnega olja ali blagega oljčnega olja
- 80 g posušenih brusnic ali rozin (za konec)

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 160 °C (ventilatorska 140 °C) in velik pekač obložite s peki papirjem.

2. V veliki skledi zmešajte ovsene kosmiče, mandlje, orehe, semena, cimet, ingver, sol in pomarančno lupinico.
3. V majhnem loncu na majhnem ognju segrejte med, rjavi sladkor in olje, samo toliko, da se sladkor raztopi (1 do 2 minuti). Ne pustite, da zavre.
4. Mešanico z medom prelijte čez ovsene kosmiče in dobro premešajte z žlico, da je vse sijoče in vlažno. Otroci lahko pomagajo pri mešanju, ko je sirup mlačen.
5. Razporedite po pekaču v tanko, enakomerno plast.
6. Pecite 30 do 35 minut in vsakih 10 minut premešajte, da se enakomerno praži. Pripravljena je, ko je zlato rjava in diši po praženju. Ko je vroča, je še mehka: strdi se, ko se ohladi.
7. Pustite, da se popolnoma ohladi na pekaču (30 minut), brez mešanja, da nastanejo grudice. Šele nato dodajte brusnice in napolnite kozarce.

Shranjevanje: do 4 tedne v dobro zaprtem kozarcu, na suhem mestu. Pogosta napaka: dodajanje posušenega sadja pred peko, ker zgori in postane trdo. Različica: orehe zamenjajte z lešniki in ko se ohladi, dodajte 50 g sesekljane čokolade (nikoli, ko je še topla, ker se stopi). Če jo podarite, nalepite listek z imenom, datumom in napisom »najbolje porabiti v 4 tednih«.

Dejavnost dneva: naredite papirnate listke za kozarce z granolo in izberite, kdo bo prejel prvo domače darilo v mesecu.

6. dan · Sladka pletenica

Količina: 1 velika pletenica (10 do 12 rezin) · Čas: 3 h (40 min dela) · Pečica: 180 °C (ventilatorska 160 °C) · Zahtevnost: srednje · Z otroki: da · Alergeni: gluten, jajca, mleko, oreščki (mandlji, neobvezno)

Mehek, rahlo sladek kruh z vonjem po limoni. To je nedeljski recept: testo vzhaja samo od sebe, otroci pa imajo radi gnetenje in pletenje.

SESTAVINE

- 500 g bele moke za kruh (tip 550) ali gladke moke
- 1 vrečka suhega kvasa (7 g) ali 20 g svežega kvasa
- 70 g kristalnega sladkorja
- ½ žličke soli
- lupinica 1 limone
- 250 ml mlačnega mleka
- 1 jajce in 1 rumenjak, pri sobni temperaturi
- 60 g nesoljenega masla, zelo mehkega
- Za premaz in okras: 1 stepeno jajce, 2 žlici kristalnega sladkorja, 2 žlici mandljevih lističev (neobvezno)

POSTOPEK

1. Mleko segrejte samo do mlačnega (približno 37 °C: ko vanj pomočite prst, naj ne peče). Prevroče mleko uniči kvas.

2. V veliki skledi zmešajte moko, suhi kvas, sladkor, sol in limonino lupinico. Če uporabljate svež kvas, ga najprej raztopite v mlačnem mleku.
3. Dodajte mleko, jajce in rumenjak ter mešajte z žlico, dokler ne nastane testo.
4. Stresite na rahlo pomokano delovno površino in gnetite 5 minut. Maslo dodajajte postopoma in gnetite še 8 do 10 minut. Sprva se lepi; pripravljeno je, ko je gladko, elastično in se odlepi od rok. Ne dodajajte preveč moke.
5. Oblikujte kroglo, dajte jo v pomaščeno skledo, pokrijte s prozorno folijo ali kuhinjsko krpo in pustite vzhajati na mestu brez prepiha 1 do 1,5 ure, dokler se ne podvoji.
6. Testo stresite na delovno površino in ga razdelite na 3 enake dele (po približno 300 g). Vsak del razvaljajte v vrvico dolžine 40 cm.
7. Vrvice na enem koncu združite, stisnite skupaj in spletite pletenico, ne da bi jo preveč napeli. Drugi konec stisnite skupaj in oba konca podvihajte pod pletenico.
8. Pletenico položite na pekač, obložen s peki papirjem, pokrijte in pustite vzhajati še 40 do 45 minut, dokler ni lepo napihnjena. Medtem segrejte pečico na 180 °C (ventilatorska 160 °C).

9. Premažite s stepenim jajcem in potresite s sladkorjem in mandlji.
10. Pecite 25 do 30 minut. Če se prehitro rumeni, jo po 15 minutah pokrijte z alu folijo. Pripravljena je, ko je globoko zlata in zveni votlo, če potrkate po dnu.
11. Pustite, da se ohladi na rešetki vsaj 20 minut, preden jo narežete.

Shranjevanje: 2 dni v dobro zaprti vrečki, pri sobni temperaturi; dobro se zamrzne do 1 meseca, že narezana. Pogosta napaka: testo ne vzhaja, ker je v kuhinji hladno; skledo postavite v ugasnjeno pečico z prižgano lučko. Različica: konca pletenice združite v božični venec in po premazu okrasite s kandiranim sadjem.

Dejavnost dneva: medtem ko testo vzhaja, okrasite božično drevesce ali začnite postavljati jaslice, s figuricami, ki jih izbere najmlajši.



Sladka pletenica (6. dan)

Foto: melanie boers / Unsplash

2. teden · 7. do 12. dan

Drugi teden prinaša sladkarije za obdarovanje: tartufe, čokoladne bonbone in fudge, ki se dobro obdržijo in jih lahko spravite v vsako škatlico. V soboto (12. dan) je na vrsti starinski, potrpežljiv recept: kandirana pomarančna lupina, ki jo nato uporabite za okras in v drugih receptih iz koledarja.

7. dan · Čokoladni tartufi

Količina: približno 25 tartufov · Čas: 20 min + 2 h v hladilniku · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko (oreščki, če jih uporabite za valjanje)

Samo tri glavne sestavine in rezultat, vreden dobre slaščičarne. Otroci imajo radi valjanje in potapljanje v posipe.

SESTAVINE

- 200 g temne čokolade (50 do 60 % kakava), fino sesekljane
- 100 ml sladke smetane za stepanje
- 20 g nesoljenega masla, zmehčanega
- 1 ščepec soli
- Za valjanje: 3 žlice kakava v prahu, 3 žlice kokosovega zdroba, 3 žlice fino sesekljanih lešnikov ali pistacij

POSTOPEK

1. Sesekljano čokolado dajte v skledo, odporno proti vročini.
2. Odrasla oseba v majhnem loncu segreje smetano, dokler se ob robu ne pojavijo majhni mehurčki (brez vretja).
3. Smetano prelijte čez čokolado in počakajte 2 minuti, brez mešanja.

4. Počasi mešajte z lopatko, od sredine navzven, dokler ne dobite gladke, sijoče kreme. Dodajte maslo in sol ter mešajte, dokler se ne izgubita.
5. Pokrijte in ohladite v hladilniku 2 uri, dokler ni trdna kot mehka glina za modeliranje.
6. Z žličko zajemajte porcije v velikosti oreha (približno 12 g) in jih hitro oblikujte med hladnimi dlanmi. Če se masa zmehča, jo za 10 minut vrnite v hladilnik.
7. Vsak tartuf povaljajte v enem od posipov in ga položite v papirnate vložke.

Shranjevanje: do 1 teden v hladilniku, v zaprti škatli; vzemite ven 10 minut pred serviranjem. Pogosta napaka: če krema postane oljnata in se loči (se sesede), dodajte 1 žlico tople smetane in močno mešajte, dokler spet ni gladka. Različica: kremi dodajte pomarančno lupinico ali jih naredite z belo čokolado (tedaj uporabite samo 70 ml smetane).

Dejavnost dneva: kartonasto škatlo oblepite z darilnim papirjem, da vanjo spravite sladkarije tega tedna, in jo na koncu podarite sosedu.

8. dan · Kokosovi bonboni

Količina: približno 30 bonbonov · Čas: 25 min + 1 h za hlajenje · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba skrbi za lonec) · Alergeni: mleko

Mehke kroglice iz kondenziranega mleka in kokosa, povaljane v kokosovem zdrobu. Na božični mizi so lepe kot drobne snežne kepe.

SESTAVINE

- 1 pločevinka sladkanega kondenziranega mleka (397 g)
- 1 žlica nesoljenega masla (15 g), poleg tega še malo za roke
- 100 g kokosovega zdroba, poleg tega 50 g za valjanje
- 30 majhnih papirnatih vložkov

POSTOPEK

1. V nepodgorevalnem loncu zmešajte kondenzirano mleko, maslo in 100 g kokosa.
2. Odrasla oseba ga postavi na srednje majhen ogenj in nenehno meša z leseno kuhalnico 8 do 10 minut. Mešanica mehurči in lahko pljuska: pazite na roke.
3. Pripravljena je, ko se mešanica ob nagibu posode v enem kosu odlepi od dna in zdrsne.
4. Stresite na krožnik, namazan z maslom, in pustite, da se hladi 1 uro (ali 30 minut v hladilniku). Za valjanje mora biti hladna.

5. Z rokami, namazanimi z malo masla, oblikujte kroglice v velikosti velikega lešnika (približno 15 g).
6. Vsako kroglico povaljajte v kokosovem zdrobu in jo položite v papirnate vložke.

Shranjevanje: do 5 dni v hladilniku, v zaprti škatli. Pogosta napaka: prezgodnje snemanje z ognja; mešanica ostane mehka in je ni mogoče valjati. Če se to zgodi, jo za 2 do 3 minute vrnite na ogenj. Različica: polovico bonbonov namesto v kokosu povaljajte v kakavu v prahu, da imate na krožniku dve barvi.

Dejavnost dneva: iz belega papirja izrežite snežinke (papir prepognite in izrežite majhne trikotnike) in jih nalepite na okna.

9. dan · Jabolčni mafini s cimetom

Količina: 12 mafinov · Čas: 40 min · Pečica: 190 °C (ventilatorska 170 °C) · Model: pekač za muffine z 12 mesti · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: gluten, jajca, mleko (oreščki, če uporabite orehe)

Puhasti, vlažni in polni koščkov jabolka. Odlični so za šolske malice ali za decembrski zajtrk.

SESTAVINE

- 250 g gladke moke
- 2 žlički pecilnega praška (8 g)
- 1 ½ žličke mletega cimeta
- ¼ žličke soli
- 120 g svetlega rjavega sladkorja
- 2 jajci
- 200 ml mleka
- 100 ml sončničnega olja
- lupinica 1 limone
- 2 srednje veliki jabolki (približno 300 g), olupljeni in narezani na majhne kocke
- 40 g orehov, sesekljanih (neobvezno)
- Za posip: 1 žlica kristalnega sladkorja, pomešana z ½ žličke cimeta

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 190 °C (ventilatorska 170 °C) in v pekač za muffine postavite 12 papirnatih vložkov.
2. V veliki skledi zmešajte moko, pecilni prašek, cimet in sol.
3. V drugi skledi stepite rjavi sladkor, jajci, mleko, olje in limonino lupinico, dokler se ne povežejo.
4. Tekočino prelijte čez moko in mešajte z lopatko, samo dokler ni več vidne suhe moke. Testo naj ima nekaj grudic: ne mešajte več.
5. Dodajte jabolko in orehe ter jih z 3 ali 4 gibi vmešajte.
6. Vložke napolnite do ¾ višine in potresite s sladkorjem in cimetom.
7. Pecite 20 do 22 minut, dokler ne vzhajajo in niso zlati. Zobotrebec, zapičen v sredino, mora priti ven čist.
8. Pustite, da se hladijo 5 minut v modelu, nato na rešetki.

Shranjevanje: 2 dni v zaprti škatli, pri sobni temperaturi; zamrznejo se do 1 meseca (odtajajte jih 1 uro na delovni površini). Pogosta napaka: pretirano mešanje testa, zaradi česar so mafini žilavi in imajo veliko lukenj. Različica: jabolko zamenjajte z hruško, limonino lupinico pa s pomarančno.

Dejavnost dneva: dva mafina zavijte v prtiček in jih odnesite nekomu, ki ob tem času v letu dela, na primer poštarju ali sosedu.



Čokoladni tartufi s tremi posipi (7. dan)

Foto: blackieshoot / Unsplash

10. dan · Cimetovi palmierji

Količina: približno 30 palmierjev · Čas: 45 min (z 20 min hlajenja) · Pečica: 200 °C (ventilatorska 180 °C) · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba reže) · Alergeni: gluten, mleko (odvisno od testa)

Hrustljavo pecivo v obliki srčkov iz kupljenega listnatega testa, sladkorja in cimeta. Videti je, kot da je iz slaščičarne, in je med najlažjimi v knjigi.

SESTAVINE

- 1 plošča svežega, že razvaljanega pravokotnega listnatega testa (približno 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g kristalnega sladkorja
- 1 žlička mletega cimeta

POSTOPEK

1. Testo vzemite iz hladilnika 10 minut prej, da se ne razpoka, ko ga razgrnete.
2. Sladkor zmešajte s cimetom. Polovico potresite po delovni površini, nanjo razgrnite testo (odstranite papir) in čez testo potresite preostali sladkor.
3. Enkrat prevaljajte z valjarjem, brez močnega pritiskanja, da se sladkor prime na obeh straneh.
4. Primite eno od daljših stranic in jo prepognite do četrtine širine; ponovno prepognite do sredine. Enako naredite na drugi strani. Na koncu eno polovico

prepognite čez drugo, kot zaprto knjigo. Dobili boste zvitek s 6 plastmi.

5. Zavijte v prozorno folijo in ohladite 20 minut (ali 10 minut v zamrzovalniku). Medtem segrejte pečico na 200 °C (ventilatorska 180 °C) in 2 pekača obložite s peki papirjem.
6. Odrasla oseba z zelo ostrim nožem zvitek nareže na rezine debeline 1 cm.
7. Rezine položite na pekača, 5 cm narazen, ker se zelo razširijo.
8. Pecite 8 do 10 minut, dokler spodnja stran ni karamelizirana. Z lopatko jih obrnite in pecite še 3 do 5 minut. Vedno jih imejte na očeh: sladkor se iz zlate barve v manj kot minuti spremeni v zagorelo.
9. Pustite, da se hladijo na rešetki: hrustljavi postanejo šele, ko so hladni.

Shranjevanje: do 5 dni v dobro zaprti pločevinasti škatli. Pogosta napaka: rezanje testa, ko je še mehko, kar zmečka plasti; skrivnost je v hladnem. Različica: cimet zamenjajte s pomarančno lupinico ali pa polovico vsakega palmierja, ko je hladen, pomočite v stopljeno čokolado.

Dejavnost dneva: sedite in napišite seznam daril ali pismo Božičku, ob sebi pa imejte palmier in skodelico čaja.

11. dan · Čokoladni fudge

Količina: 36 kvadratkov · Čas: 15 min + 3 h v hladilniku · Model: kvadratni, 20 × 20 cm · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba topi) · Alergeni: mleko (oreščki, če uporabite orehe)

Gosti, kremasti kvadratki čokolade, brez pečice in brez termometra. Eno najhitrejših domačih daril.

SESTAVINE

- 300 g temne čokolade, sesekljane
- 1 pločevinka sladkanega kondenziranega mleka (397 g)
- 30 g nesoljenega masla
- 1 ščepec soli
- 75 g orehov, sesekljanih (neobvezno)

POSTOPEK

1. Model obložite s peki papirjem, pri čemer naj papir visi čez robove, da boste fudge pozneje lahko dvignili ven.
2. V loncu zmešajte čokolado, kondenzirano mleko, maslo in sol. Segrevajte na majhnem ognju ob nenehnem mešanju z lopatko, dokler ni gladko in sijoče (približno 5 minut). Lahko tudi topite v mikrovalovni pečici po 30 sekund, vmes premešate.
3. Snemite z ognja in vmešajte orehe.
4. Vlijte v model in površino zgladite z lopatko. Otroci lahko okrasijo z več orehi ali pisanim posipom.

5. Pustite, da se hladi 15 minut, nato dajte v hladilnik za vsaj 3 ure (ali čez noč), da se strdi.
6. Fudge dvignite ven za papir in z velikim nožem, ki ga pomočite v vročo vodo in med vsakim rezom obrišete, narežite na 6 × 6 kvadratkov.

Shranjevanje: do 2 tedna v hladilniku, v zaprti škatli, s peki papirjem med plastmi. Pogosta napaka: premočan ogenj, zaradi katerega je čokolada zrnata in izloči maščobo; vedno jo topite počasi. Različica: orehe zamenjajte s 60 g posušenih brusnic in 40 g pistacij za božične barve.

Dejavnost dneva: izberite lokalno dobrodelno organizacijo in skupaj pripravite vrečko hrane ali igrač za darilo.

12. dan · Kandirana pomarančna lupina

Količina: približno 200 g · Čas: 2 h + 12 do 24 h za sušenje · Zahtevnost: srednje · Z otroki: ne (zelo vroč sirup) · Alergeni: noben od glavnih

Sladki, prosojni, dišeči trakovi pomarančne lupine, podobni kandiranemu sadju v bolo-rei (portugalski kraljevi božični pogači). Lahko jih jeste kar tako, s čokolado ali jih uporabite v drugih receptih.

SESTAVINE

- 4 pomaranče z debelo lupino, po možnosti neobdelane
- 400 g kristalnega sladkorja za sirup, poleg tega 100 g za obvaljanje
- 250 ml vode

POSTOPEK

1. Pomaranče dobro umijte s toplo vodo in ščetko.
2. Lupino vsake pomaranče zarežite na 4 dele, od zgoraj navzdol, in jo odstranite skupaj z belim delom. Sadež shranite za jesti ali za sok.
3. Lupino narežite na trakove, široke 5 do 7 mm.
4. Trakove dajte v lonec, prelijte s hladno vodo in zavrite. Kuhajte 5 minut in odcedite. Ponovite še dvakrat, vsakič s svežo vodo. S tem odstranite grenkobo belega dela.

5. V isti lonec dajte 400 g sladkorja in 250 ml vode. Segrevajte, dokler se sladkor ne raztopi, in dodajte lupino.
6. Pustite, da zelo nežno vre, z drobnimi mehurčki, 50 do 60 minut in občasno previdno premešajte. Pripravljena je, ko je lupina prosojna in je sirup gost, kot tekoči med. Ne pustite, da bi sirup dobil barvo.
7. Z žlico z luknjami dvignite lupino in jo razporedite po rešetki, tako da se trakovi ne dotikajo. Sirup shranite v kozarcu: je odličen pomarančni sirup za prelivanje tort.
8. Pustite sušiti 12 do 24 ur pri sobni temperaturi, dokler se ne lepi več na prste.
9. Lupino povaljajte v sladkorju in shranite.

Shranjevanje: do 1 mesec v dobro zaprtem kozarcu, na hladnem in suhem mestu, ali do 3 mesece v hladilniku. Pogosta napaka: kuhanje sirupa na močnem ognju, ki ga karamelizira in strdi lupino. Različica: namesto valjanja v sladkorju pomočite polovico vsakega traku v stopljeno temno čokolado in pustite sušiti na peki papirju.

Dejavnost dneva: iz pomarančnega mesa iztisnite svež sok, v celo pomarančo pa zapičite nageljnove žbice v vrstah ali v spirali: to je starinski okras, ki več dni odišavi prostor.



Kandirana pomarančna lupina (12. dan)

Foto: Natalia Gusakova / Unsplash

3. teden · 13. do 18. dan

Tretji teden se začne v nedeljo (13. dan) s cupcakei, ki jih okrasite skupaj z družino. Sledijo hitri, barviti recepti za šolske dni in delovnike, konča pa se z brownieji, idealnimi za zabave ob koncu šolskega obdobja.

13. dan · Božični cupcakei s smetanovim kremnim prelivom

Količina: 12 cupcakeov · Čas: 1 h 15 min + 1 h za hlajenje · Pečica: 180 °C (ventilatorska 160 °C) · Model: pekač za muffine z 12 mesti · Zahtevnost: srednje · Z otroki: da · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Vaniljevi in pomarančni cupcakei z mehkim belim kremnim prelivom, okrašeni kot drobna zasnežena pokrajina. Dobro preživeto nedeljsko popoldne.

SESTAVINE

- **Testo:**
- 120 g nesoljenega masla, zmehčanega
- 150 g kristalnega sladkorja
- 2 jajci, pri sobni temperaturi
- 1 žlička vanilijevega ekstrakta
- lupinica 1 pomaranče (neobvezno)
- 180 g gladke moke
- 2 žlički pecilnega praška (8 g)
- ¼ žličke soli
- 120 ml mleka
- **Krema:**
- 100 g nesoljenega masla, zmehčanega
- 250 g sladkorja v prahu

- 200 g polnomastnega smetanovega sira, naravnega in zelo hladnega
- Za okras: majhne vejice rožmarina, posušene brusnice, sladkorni posip, papirnate zvezdice

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilatorska 160 °C) in v model postavite 12 papirnatih vložkov.
2. Z električnim mešalnikom 3 do 4 minute stepajte maslo s sladkorjem, dokler ni svetlo in puhasto.
3. Jajca dodajajte po eno in po vsakem dobro stepite. Dodajte vanilijo in pomarančno lupinico.
4. V drugi skledi zmešajte moko, pecilni prašek in sol.
5. Z mešalnikom na nizki hitrosti dodajte moko v treh delih, izmenično z mlekom. Mešajte samo, dokler se ne poveže.
6. Vložke napolnite do ⅔ višine (približno 2 polni žlici na vložek).
7. Pecite 18 do 20 minut, dokler niso zlati in zobotrebec ne pride ven čist. Pustite, da se popolnoma ohladijo na rešetki (vsaj 1 uro). Krema se na toplih pecivih stopi.
8. Za kremo 2 minuti stepajte maslo s sladkorjem v prahu, dokler ni gladko. Dodajte hladen smetanov sir in stepajte samo 30 do 60 sekund, dokler ni kremasto. Če stepate dlje, postane redko.

9. Kremo ohladite v hladilniku 15 minut. Z žlico jo razmažite po cupcakeih ali jo nanesite z vrečko za okraševanje.
10. Otroci krasijo: vejica rožmarina naredi drevesce, brusnice rdeče bunkice, posip pisan sneg.

Shranjevanje: do 3 dni v hladilniku, v zaprti škatli, zaradi smetanovega sira; vzemite ven 20 minut pred serviranjem. Brez krema se cupcakei dobro zamrznejo do 1 meseca. Pogosta napaka: uporaba smetanovega sira pri sobni temperaturi ali pretirano stepanje, zaradi česar je krema redka. Različica: kremi dodajte 2 žlici kakava v prahu za rjave cupcakee s snegom iz sladkorja v prahu.

Dejavnost dneva: naredite majhno tekmovanje v krašenju cupcakeov, pri katerem vsak svojemu cupcakeu da ime.

14. dan · Čokoladna skorja z oreščki

Količina: približno 20 kosov · Čas: 20 min + 1 h za strditev · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko, oreščki

Tanka plošča čokolade, posuta z oreščki in posušenimi brusnicami, ki jo z rokami razlomite na nepravilne kose. Hitra, lepa in popolna za darilne vrečke.

SESTAVINE

- 200 g temne čokolade, sesekljane
- 100 g bele čokolade, sesekljane
- 40 g olupljenih pistacij
- 40 g praženih mandljev, grobo sesekljanih
- 40 g posušenih brusnic
- lupinica 1 pomaranče (ali 2 žlici sesekljane kandirane pomarančne lupine z 12. dne)
- 1 ščepec kosmičev morske soli (neobvezno)

POSTOPEK

1. Pekač velikosti približno 25 × 20 cm obložite s peki papirjem.
2. Temno čokolado topite v mikrovalovni pečici po 30 sekund, vmes premešajte, dokler ni gladka. Enako naredite z belo čokolado v drugi skledi. Pazite, da v čokolado ne pade voda: postane gosta in zrnata.

3. Temno čokolado razlijte po papirju v plasti debeline približno 5 mm.
4. Belo čokolado nakapljajte po vrhu z žlico in jo s konico zobotrebca zavrtinčite.
5. Otroci takoj po vrhu potresejo pistacije, mandlje, brusnice in pomarančno lupinico ter jih nežno pritisnejo, da se primejo. Potresite z morsko soljo.
6. Pustite, da se strdi 1 uro na hladnem (ali 30 minut v hladilniku).
7. Z rokami razlomite na nepravilne kose.

Shranjevanje: do 2 tedna v zaprti škatli, na hladnem in suhem mestu (stran od štedilnika in sonca). Pogosta napaka: pregrevanje bele čokolade, ki postane gosta in zrnata; vedno jo topite v kratkih intervalih. Različica: naredite jo samo z mlečno čokolado in okrasite s pokovko in pisanim posipom, kar bodo majhni zelo veseli.

Dejavnost dneva: kose čokolade zložite v prozorne vrečke, jih zavežite z rdečo trakico in jih shranite za učitelje ali sodelavce.

15. dan · Palačinke s pomarančno omako

Količina: približno 10 palačink (4 osebe) · Čas: 45 min (z 20 min počitka) · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba skrbi za ponev) · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Tanke palačinke, prepognjene na četrtine in segrete v sijoči omaki iz pomaranče in masla, brez alkohola. Restavracijska sladica, narejena doma.

SESTAVINE

- **Palačinke:**
- 125 g gladke moke
- 1 žlica kristalnega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 2 jajci
- 300 ml mleka
- 25 g nesoljenega masla, stopljenega, poleg tega še malo za ponev
- **Omaka:**
- 50 g kristalnega sladkorja
- 30 g nesoljenega masla
- 200 ml pomarančnega soka (približno 3 pomaranče)
- lupinica 1 pomaranče

POSTOPEK

1. V skledi zmešajte moko, sladkor in sol. V sredini naredite jamico in dodajte jajci.
2. S pretepalnikom mešajte od sredine navzven in postopoma dolivajte mleko, da se ne naredijo grudice. Ta del lahko opravijo otroci.
3. Dodajte stopljeno maslo in pustite testo počivati 20 minut. Biti mora tekoče, kot tekoča smetana.
4. Odrasla oseba na srednji temperaturi segreje nepodgorevalno ponev premera 20 do 24 cm in jo s kuhinjskim papirjem namaže z malo masla.
5. Vlijte majhen zajemalnik testa (približno 50 ml) in takoj nagnite ponev, da v tanki plasti prekrije dno.
6. Pecite približno 1 minuto, dokler se robovi ne odlepijo in spodnja stran ni zlata. Z lopatko obrnite in pecite še 30 sekund. Zložite na krožnik. Prva palačinka skoraj vedno ni lepa: to je običajno.
7. Za omako v široki ponvi na srednji temperaturi segrejte sladkor in maslo, dokler se sladkor ne stopi in rahlo zlato obarva (2 do 3 minute). Je zelo vroče: otroci naj ostanejo stran.
8. Previdno dodajte pomarančni sok (peni se) in lupinico. Nežno kuhajte 4 do 5 minut, dokler se rahlo ne zgosti.

9. Vsako palačinko prepognite na štiri, jih položite v omako in segrevajte 1 minuto, pri čemer jih polivate z omako. Postrezite takoj.

Shranjevanje: palačinke brez omake se obdržijo 2 dni v hladilniku, zložene in pokrite s prozorno folijo, ali 1 mesec v zamrzovalniku s peki papirjem vmes. Pogosta napaka: pregosto testo, ki da težke palačinke; dodajte 2 do 3 žlice mleka. Različica: napolnite jih z bučno marmelado (20. dan) ali z rezinami jabolk, prepraženimi na maslu in cimetu.

Dejavnost dneva: vsak član družine na listek zapiše lep spomin na pretekle božiče; preberite jih na glas ob sladici.



Božični cupcakei, okrašeni z rožmarinom in brusnicami (13. dan)

Foto: Anita Austvika / Unsplash

16. dan · Portugalske pomarančne kremne pogačice (*queijadas de laranja*)

Količina: 12 queijadas · Čas: 40 min · Pečica: 200 °C (ventilatorska 180 °C) · Model: pekač za muffine z 12 mesti, dobro namazan · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: gluten, jajca, mleko

Klasika portugalskih slaščičarn: majhne sladice, kremaste znotraj in karamelizirane zunaj, z intenzivnim okusom po pomaranči. Pripravljene v eni sami skledi.

SESTAVINE

- Maslo in moka za mazanje modela
- 250 g kristalnega sladkorja
- 3 jajca
- 50 g gladke moke
- 40 g nesoljenega masla, stopljenega
- 250 ml mleka
- lupinica in sok 1 velike pomaranče (približno 100 ml soka)

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 200 °C (ventilatorska 180 °C). Vsako mesto v modelu zelo dobro namažite z maslom in potresite z moko, odvečno pa otresite. Ne uporabljajte papirnatih vložkov: queijadas se prilepijo na papir.
2. V skledi stepite sladkor in jajca, samo dokler se ne povežejo (ni treba, da se speni).

3. Dodajte moko in mešajte, dokler ni več grudic. Dodajte stopljeno maslo.
4. Dodajte mleko, pomarančno lupinico in sok ter dobro premešajte. Testo je zelo tekoče in zaradi pomaranče je lahko videti, kot da se je sesirilo: to je običajno.
5. Pred polnjenjem ponovno premešajte (sladkor se useda) in testo vlijte v mesta skoraj do vrha.
6. Pecite 20 do 25 minut. Pripravljene so, ko so vzhajale, robovi so zlato rjavi in je sredina čvrsta. Ko se hladijo, se nekoliko udrejo: tako mora biti.
7. Pustite, da se hladijo 10 minut v modelu. Z nožem potegnite okoli vsake in jih previdno obrnite iz modela.

Shranjevanje: do 3 dni v hladilniku, v zaprti škatli; najboljše so sveže. Pogosta napaka: obračanje iz modela, ko so še vroče, kar jih zlomi; vedno počakajte teh 10 minut. Različica: pomarančo zamenjajte z lupinico in sokom 2 klementin ali testu dodajte ½ žličke cimeta.

Dejavnost dneva: prosite babico ali dedka, naj vam pove, kakšen je bil božič, ko sta bila otroka, in zgodbo zapišite v družinski zvezek.

17. dan · Sadni bonboni iz mešanega jagodičja

Količina: približno 30 bonbonov · Čas: 15 min + 3 h v hladilniku · Model: majhen, 15 × 15 cm, ali silikonski modelčki · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba segreva) · Alergeni: noben od glavnih

Domači sadni žele bonboni, čvrsti in rdeči kot bunkice na drevescu. Vsebujejo pravo sadje in veliko manj sladkorja kot kupljeni.

SESTAVINE

- 300 g zamrznjenega mešanega jagodičja (jagode, maline, robide), odmrznjenega
- 40 g medu ali kristalnega sladkorja
- 1 žlica limonovega soka
- 10 listov neokusne želatine (približno 20 g)
- 1 žlička nevtralnega olja, za mazanje

POSTOPEK

1. Liste želatine namočite v hladno vodo za 5 minut.
2. Jagodičje pretlačite s paličastim mešalnikom in precedite skozi sito, pri čemer s žlico pritiskate, da odstranite semena. Dobiti morate približno 250 ml pireja.
3. Model rahlo namažite z oljem in koščkom kuhinjskega papirja (ali uporabite silikonske modelčke).
4. Odrasla oseba v majhnem loncu na majhnem ognju segreje pire z medom in limonovim sokom, dokler ni

zelo vroč, a ne vre (2 do 3 minute). Ugasnite ogenj.

5. Liste želatine dobro ožemite z rokami in jih dodajte vročemu pireju. Mešajte, dokler se popolnoma ne raztopijo (1 minuta).
6. Vlijte v model ali modelčke. Otroci lahko s žlico pomagajo polniti modelčke, ko je mešanica mlačna.
7. Ohladite v hladilniku 3 ure, dokler ni čvrsto na otip.
8. Obrnite in z vlažnim nožem narežite na kocke velikosti 2,5 cm ali jih izvlecite iz modelčkov.

Shranjevanje: do 5 dni v hladilniku, v zaprti škatli; pri sobni temperaturi se zmehčajo. Opozorilo: medu ne dajajte dojenčkom, mlajšim od 1 leta; zanje uporabite sladkor. Pogosta napaka: kuhanje želatine, zaradi česar se ne strdi. Želatina je živalskega izvora; za vegetarijansko različico uporabite 2 g agar-agarja, ki mora v pireju vreti 1 do 2 minuti. Različica: pire zamenjajte z 250 ml sveže iztisnjenega pomarančnega soka.

Dejavnost dneva: naredite girlando iz pokovke ali barvnega papirja za okras drevesca ali vhodnih vrat.

18. dan · Božični brownieji

Količina: 16 kvadratkov · Čas: 50 min + 1 h za hlajenje · Pečica: 180 °C (ventilatorska 160 °C) · Model: kvadratni, 20 × 20 cm · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: gluten, jajca, mleko, oreščki

Znotraj gosti in vlažni, zgoraj hrustljavi, z orehi in dahom cimeta. Okrašeni z zvezdicami iz sladkorja v prahu so pripravljeni za vsako zabavo.

SESTAVINE

- 200 g temne čokolade, sesekljane
- 150 g nesoljenega masla
- 100 g kristalnega sladkorja
- 100 g svetlega rjavega sladkorja
- 3 jajca
- 80 g gladke moke
- 2 žlici kakava v prahu (20 g)
- ½ žličke mletega cimeta
- 1 ščepec soli
- 80 g orehov, sesekljanih
- Sladkor v prahu, za okras

POSTOPEK

1. Pečico segrejte na 180 °C (ventilatorska 160 °C) in model obložite s peki papirjem.

2. Čokolado z maslom stopite v vodni kopeli (skleda nad loncem z komaj vrelo vodo, pri čemer voda ne sme sezati do sklede) ali v mikrovalovni pečici v kratkih intervalih. Pustite, da se hladi 5 minut.
3. Dodajte oba sladkorja in premešajte z metlico. Jajca dodajajte po eno in po vsakem dobro premešajte, dokler mešanica ni sijoča.
4. Dodajte moko, kakav, cimet in sol ter z lopatko vmešajte samo, dokler moka ne izgine. Vmešajte orehe.
5. Vlijte v model in poravnajte vrh.
6. Pecite 22 do 25 minut. Pripravljeni so, ko je površina razpokana in sijoča, zobotrebec v sredini pa pride ven z nekaj vlažnimi drobtinami, a ne s tekočim testom. Če pride ven čist, so prepečeni.
7. Pustite, da se hladijo v modelu vsaj 1 uro, preden jih narežete na 16 kvadratkov.
8. Iz kosa papirja izrežite zvezdo, jo položite na vsak kvadratek in čez potresite sladkor v prahu; papir previdno dvignite.

Shranjevanje: do 4 dni v zaprti škatli, pri sobni temperaturi; dobro se zamrznejo do 2 meseca. Pogosta napaka: prepečenost zaradi čakanja na suh zobotrebec, zaradi katere so brownieji suhi. Različica: orehe zamenjajte z 80 g kosov bele čokolade in testu dodajte pomarančno lupinico.

Dejavnost dneva: odnesite brownieje na zabavo ob koncu šolskega obdobja ali v službo ali pa povabite prijatelje na božični čaj.

4. teden · 19. do 24. dan

Zadnji teden je zadnje odštevanje. Ob koncu tedna (19. in 20. dan) vas čakata zvezda iz listnatega testa za skupno uživanje in bučna marmelada za kozarce. Nato sledijo recepti, ki vnaprej pripravijo mizo za sveti večer: panna cotta nastane 22. dan, mandlji 23. dan, 24. dan pa se družina zbere ob čokoladnem fonduju.

19. dan · Zvezda iz listnatega testa s čokoladno-lešnikovim namazom

Količina: 1 zvezda (8 do 10 oseb) · Čas: 1 h (s 15 min hlajenja) · Pečica: 200 °C (ventilatorska 180 °C) · Zahtevnost: srednje · Z otroki: da (odrasla oseba reže) · Alergeni: gluten, jajca, mleko, oreščki (lešniki)

Dve plasti listnatega testa s čokoladnim namazom vmes, narezani in zviti v obliko zvezde. Videti je zelo impresivno in je lažje, kot se zdi.

SESTAVINE

- 2 plošči svežega, že razvaljanega okroglega listnatega testa (vsaka približno 230 g in premera 30 cm; če najdete samo pravokotne plošče, izrežite dva kroga s premerom 30 cm)
- 150 g čokoladno-lešnikovega namaza
- 1 jajce, stepeno, za premaz
- Sladkor v prahu, za posip

POSTOPEK

1. Testo vzemite iz hladilnika 10 minut prej. Pečico segrejte na 200 °C (ventilatorska 180 °C).
2. Eno ploščo skupaj s papirjem razgrnite na pekač. Otroci čezenj razmažejo čokoladni namaz, pri čemer ob robu pustijo 1 cm prostega.
3. Čez položite drugo ploščo in rob dobro stisnite s prsti.

4. V sredino postavite majhen kozarec (premera 6 do 7 cm) z odprtino navzdol. To je samo vodilo.
5. Odrasla oseba z ostrim nožem reže od kozarca do roba: najprej na 4 enake dele, nato vsak del na pol in vsako polovico še enkrat na pol. Dobite 16 trakov, vsi so pritrjeni na sredino.
6. Primite dva sosednja trakova in vsakega dvakrat zavijte navzven (enega v levo, drugega v desno). Konca obeh združite in dobro stisnite. Ponovite z vsemi pari: dobite 8 krakov zvezde.
7. Odstranite kozarec. Pekač za 15 minut postavite v hladilnik, da se testo strdi.
8. Premažite s stepenim jajcem in pecite 20 do 25 minut, dokler ni globoko zlata in hrustljava, tudi spodaj.
9. Pustite, da se hladi 10 minut, potresite s sladkorjem v prahu in postrezite toplo, na sredini mize, da vsak odtrga svoj krak.

Shranjevanje: najboljša je na isti dan; do 1 dan v škatli, pri sobni temperaturi; segrejte 5 minut v pečici, da spet postane hrustljava. Pogosta napaka: uporaba preveč namaza, ki steče skozi reze in zgori na pekaču. Različica: čokoladni namaz zamenjajte z bučno marmelado (20. dan) s cimetom ali z rjavim sladkorjem in cimetom z mehkim maslom.

Dejavnost dneva: naredite zlate papirnate zvezde za obešanje na okno in izberite, katera gre na vrh drevesca.

20. dan · Bučna marmelada z orehi

Količina: približno 3 kozarci po 250 ml · Čas: 1 h 30 min · Zahtevnost: lahko · Z otroki: ne (marmelada pljuska in peče) · Alergeni: oreščki

Tradicionalna sladka vloženina portugalskih božičev (doce de abóbora), oranžne barve in odišavljena s cimetom in limono. Namažite jo na kruh, postrezite s svežim sirom, kot sta skuta ali ricotta, ali z njo nadevajte palačinke in pecivo.

SESTAVINE

- 1 kg pripravljene buče ali orehove buče (butternut), olupljene in brez semen
- 100 ml vode
- 600 g kristalnega sladkorja
- 1 paličica cimeta
- lupina 1 limone, samo rumeni del, v širokih trakovih
- 60 g olupljenih orehov, zlomljenih na koščke

POSTOPEK

1. Bučo narežite na kocke velikosti približno 3 cm.
2. Dajte jo v širok lonec z vodo, pokrijte in kuhajte na srednji temperaturi 20 minut, dokler se ne zmečka z vilico.
3. Pretlačite s tlačilcem za krompir ali pretlačite s paličastim mešalnikom, če imate rajši gladko

marmelado.

4. Dodajte sladkor, paličico cimeta in limonino lupino. Mešajte, dokler se sladkor ne raztopi.
5. Pustite, da nežno vre, nepokrito, 40 do 50 minut in pogosto mešajte z dolgo leseno kuhalnico. Marmelada mehurči in pljuska: nadenite si kuhinjske rokavice in se ne sklanjajte nad lonec.
6. Pripravljena je, ko je gosta in sijoča in ko po dnu lonca potegnete z žlico ter se sled zapira počasi.
7. Odstranite cimet in limonino lupino ter vmešajte orehe.
8. Medtem kozarce in pokrove umijte v vroči milnici, sperite z vrelo vodo in jih pustite sušiti z odprtino navzdol na čisti krpi.
9. Kozarce napolnite z marmelado, ko je še vroča, do 1 cm od vrha, zaprite in pustite, da se ohladijo.

Shranjevanje: vedno v hladilniku, do 1 mesec, in vsakič uporabite čisto žlico; dobro se zamrzne do 6 mesecev. Buča vsebuje malo kisline, zato te domače marmelade ne smete hraniti zunaj hladilnika. Pogosta napaka: prezgodnje snemanje z ognja, zaradi česar je marmelada, ko se ohladi, vodena. Različica: brez orehov se dlje obdrži in je odlična v palačinkah s 15. dne; orehe dodajte šele ob serviranju.

Dejavnost dneva: pokrovčke kozarcev okrasite s krogom karirane tkanine in trakom ter z roko napišite listek »Domača bučna marmelada, december«.



Bučna marmelada z orehi v kozarcih za darila (20. dan)

Foto: jarmoluk / Pixabay

21. dan · Datljevi grižljaji s kakavom

Količina: približno 20 grižljajev · Čas: 20 min + 30 min v hladilniku · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba uporablja sekljalnik) · Alergeni: oreščki

Sladkarije brez peke in brez dodanega sladkorja, sladke samo zaradi datljev. Lahek odmor med toliko božičnimi dobrotami.

SESTAVINE

- 200 g datljev brez koščic, mehkih
- 100 g mandljev (ali orehov)
- 2 žlici kakava v prahu (15 g)
- ½ žličke mletega cimeta
- lupinica ½ pomaranče
- 1 do 2 žlici vode, po potrebi
- Za valjanje: kokosov zdrob, kakav ali sezamovo seme

POSTOPEK

1. Preverite, da so vsi datlji brez koščic, tako da jih odprete enega za drugim. Če so suhi, jih namočite za 10 minut v vročo vodo in dobro odcedite.
2. Odrasla oseba v sekljalniku zmelje mandlje na drobne koščke, kot grob pesek.
3. Dodajte datlje, kakav, cimet in pomarančno lupinico ter mešajte, dokler ne nastane masa, ki se drži skupaj, ko

jo stisnete med prsti. Če je suha, dodajajte vodo po žlico.

4. Z rahlo vlažnimi rokami oblikujte kroglice v velikosti oreha (približno 15 g). Otroci jih lahko valjajo in obvaljajo.
5. Ohladite v hladilniku 30 minut, da se strdijo.

Shranjevanje: do 1 teden v hladilniku, v zaprti škatli; zamrznejo se do 2 meseca. Pogosta napaka: preveč suhi datlji, zaradi katerih se masa drobi; namakanje v vroči vodi to popravi. Različica: polovico mandljev zamenjajte s kokosovim zdrobom ali dodajte malo sesekljane kandirane pomarančne lupine (12. dan).

Dejavnost dneva: danes je najkrajši dan v letu: pri večerji prižgite sveče in preštejte, koliko dni je še do božiča.

22. dan · Cimetova panna cotta z granatnim jabolkom

Količina: 6 majhnih skodelic po 150 ml · Čas: 20 min + 6 h v hladilniku · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da (odrasla oseba segreva) · Alergeni: mleko

Mehka bela krema z vonjem po cimetu in limoni, prekrita z zrni granatnega jabolka, rdečimi kot dragulji. Naredite jo danes in na sveti večer počaka v hladilniku.

SESTAVINE

- 4 listi neokusne želatine (približno 8 g)
- 500 ml sladke smetane za stepanje
- 250 ml mleka
- 80 g kristalnega sladkorja
- 1 paličica cimeta
- lupina 1 limone, samo rumeni del
- 1 granatno jabolko
- 2 žlici medu
- Mleti cimet, za posip

POSTOPEK

1. Liste želatine namočite v hladno vodo za 5 minut.
2. V loncu zmešajte smetano, mleko, sladkor, paličico cimeta in limonino lupino.
3. Odrasla oseba segreva na srednji temperaturi ob mešanju, dokler se sladkor ne raztopi in se mešanica

začne kaditi, a ne vre (približno 5 minut). Ugasnite ogenj, pokrijte in pustite, da se prepoji 10 minut.

4. Odstranite paličico cimeta in limonino lupino. Želatino dobro ožemite z rokami in jo vmešajte v še toplo smetano. Mešajte, dokler se popolnoma ne raztopi.
5. Pustite, da se hladi 10 minut, in razdelite v 6 majhnih skodelic ali kozarcev.
6. Pokrijte s prozorno folijo in ohladite v hladilniku vsaj 6 ur, dokler se krema ne strdi, a se še trese, če skodelico stresete.
7. Za preliv razrežite granatno jabolko na pol in nad skledo po lupini potrkajte z leseno kuhalnico, da zrna izpadejo. Odstranite bele mešičke, ki so grenki.
8. Ob serviranju otroci po vrhu potresejo zrna granatnega jabolka, jih prelijejo z medom in potresejo s ščepcem cimeta.

Shranjevanje: do 3 dni v hladilniku, s pokritimi skodelicami; granatno jabolko dodajte šele na dan serviranja. Opozorilo: medu ne dajajte dojenčkom, mlajšim od 1 leta. Pogosta napaka: vrenje smetane po dodani želatini ali dodajanje želatine brez predhodnega namakanja, zaradi česar je krema mehka ali grudasta. Različica: granatno jabolko zamenjajte s krhlji klementin in pomarančno lupinico ali z bučno marmelado (20. dan).

Dejavnost dneva: skupaj naredite seznam nalog za sveti večer (kdo pogrne mizo, kdo kaj naredi) in ga prilepite na hladilnik.

23. dan · Karamelizirani mandlji s cimetom

Količina: približno 300 g · Čas: 25 min + 15 min za hlajenje · Zahtevnost: lahko · Z otroki: ne (zelo vroč sladkor) · Alergeni: oreščki

Mandlji v hrustljavi lupini iz sladkorja in cimeta, kot jih kupite na božičnih sejmih. Pripravljeni so, da jih daste v sklede na mizo na sveti večer.

SESTAVINE

- 200 g celih mandljev z lupino
- 100 g kristalnega sladkorja
- 50 ml vode
- 1 žlička mletega cimeta
- 1 ščepec soli

POSTOPEK

1. Pekač obložite s peki papirjem in pripravite dve vilici.
2. V široki ponvi zmešajte sladkor, vodo, cimet in sol ter zavrite na srednji temperaturi.
3. Dodajte mandlje in nenehno mešajte z leseno kuhalnico.
4. Po 5 do 8 minutah voda izhlapi in sladkor postane suh in peščen ter se oprijema mandljev. Mešajte naprej.
5. Čez nadaljnje 3 do 5 minut se del sladkorja spet stopi in mandlji postanejo sijoči z neenakomernim oblogom. Ko diši po praženju, ugasnite ogenj.

6. Takoj razporedite na peki papir in jih z dvema vilicama ločite, dokler so še vroči. Nikoli jih ne pokušajte in se jih ne dotikajte s prsti: sladkor opeče kožo.
7. Pustite, da se hladijo 15 minut: hrustljavi postanejo šele, ko so hladni.

Shranjevanje: do 2 tedna v dobro zaprtem kozarcu, na suhem mestu. Opozorilo: cela jedrca oreščkov niso varna za otroke, mlajše od 5 let, ker obstaja nevarnost zadušitve. Pogosta napaka: prenehanje mešanja, ko sladkor postane peščen; nadaljevati morate, dokler spet ne zasveti. Različica: enako naredite z lešniki ali orehi ali pa cimet zamenjajte s pomarančno lupinico.

Dejavnost dneva: zvečer ob drevesce ali kamin postavite nogavico (ali po portugalski navadi majhen čeveljček) in Božičku pustite majhen krožnik z mandlji.



Karamelizirani mandlji s cimetom (23. dan)

Foto: David Trinks / Unsplash

24. dan · Čokoladni fondu za sveti večer

Količina: 4 do 6 oseb · Čas: 20 min · Zahtevnost: lahko · Z otroki: da · Alergeni: mleko (gluten, če uporabite biskvit)

Skleda tople čokolade na sredini mize in sadje za pomakanje. To je najpreprostejši recept v knjigi in najbolj zabaven za skupen konec svetega večera.

SESTAVINE

- 200 g temne čokolade, sesekljane
- 200 ml sladke smetane za stepanje
- 1 žlica medu (neobvezno)
- 1 ščepec cimeta
- **Za pomakanje** (skupaj približno 800 g): krhlji klementin, narezane banane in hruške, kockasto narezana jabolka in ananas, grozdje, kivi, kocke biskvita ali *bolo-rei* (portugalske kraljeve božične pogače), kandirana pomarančna lupina (12. dan)
- Sok ½ limone, da sadje ne porjavi

POSTOPEK

1. Pripravite sadje: olupite in narežite na kose velikosti 2 do 3 cm. Banano, hruško in jabolko pokapljajte z limonovim sokom. Za majhne otroke grozdne jagode po dolžini razrežite na četrtine.

2. Sadje in biskvit razporedite na krožnike, z nabodali ali vilicami za fondu. Ta del lahko opravijo otroci.
3. Odrasla oseba v loncu segreje smetano, dokler se ob robu ne pojavijo majhni mehurčki, brez vretja.
4. Ugasnite ogenj, dodajte čokolado, počakajte 2 minuti in mešajte, dokler ni gladko in sijoče. Dodajte med in cimet.
5. Prelijte v lonec za fondu s svečko pod njim ali v posodo, odporno proti vročini, postavljeno nad lonec z vročo vodo.
6. Preden otroci pomakajo sadje, preverite temperaturo: biti mora topla in kremasta, ne vroča do opeklin.
7. Če se čokolada zgosti, dodajte 1 do 2 žlici vroče smetane in premešajte.

Shranjevanje: ostanek čokolade se obdrži 3 dni v hladilniku, v zaprtem kozarcu; segrejte ga na majhnem ognju ali ga uporabite hladnega kot preliv za palačinke ali torte. Pogosta napaka: plamen svečke preblizu, ki sežge čokolado na dnu; občasno premešajte. Različica: polovico naredite z belo čokolado (tedaj uporabite samo 100 ml smetane na 200 g bele čokolade), da imate na mizi dva fonduja.

Dejavnost dneva: je sveti večer. Po večerji ob fonduju vsak pove, kaj mu je bilo v teh 24 dneh pri peki najbolj všeč. Vesel božič!

Nakupovalni seznami in načrt za tiskanje

To poglavje vsebuje nakupovalne sezname za vsak teden in načrt za vseh 24 dni v eni sami tabeli. Natisnite te strani in jih pripnite na hladilnik: odkljukajte, kar ste že naredili.

Seznami vsebujejo samo sveže sestavine in izdelke, značilne za posamezni teden. Sladkor, moka, kvas, cimet, sol, med, olje, kakav in peki papir so med **osnovnimi zalogami** v poglavju »Kako uporabljati koledar«. Količine so zaokrožene navzgor na običajne velikosti pakiranj.

Načrt za 24 dni

Dan	Recept	Čas	Z otroki	Narejeno
1 (tor)	Kremasta vroča čokolada	15 min	Da	☐
2 (sre)	Pečena jabolka s cimetom in orehi	50 min	Da	☐
3 (čet)	Čokoladna torta v skodelici	5 min	Da	☐
4 (pet)	Božična pokovka z belo čokolado	20 min + 30 min	Da	☐
5 (sob)	Božična granola za darilo	50 min	Da	☐
6 (ned)	Sladka pletenica	3 h	Da	☐

Dan	Recept	Čas	Z otroki	Narejeno
7 (pon)	Čokoladni tartufi	20 min + 2 h	Da	☐
8 (tor)	Kokosovi bonboni	25 min + 1 h	Da	☐
9 (sre)	Jabolčni mafini s cimetom	40 min	Da	☐
10 (čet)	Cimetovi palmierji	45 min	Da	☐
11 (pet)	Čokoladni fudge	15 min + 3 h	Da	☐
12 (sob)	Kandirana pomarančna lupina	2 h + 12 do 24 h	Ne	☐
13 (ned)	Božični cupcakei s smetanovim kremnim prelivom	1 h 15 min + 1 h	Da	☐
14 (pon)	Čokoladna skorja z oreščki	20 min + 1 h	Da	☐
15 (tor)	Palačinke s pomarančno omako	45 min	Da	☐
16 (sre)	Portugalske pomarančne kremne pogačice (*queijadas de laranja*)	40 min	Da	☐
17 (čet)	Sadni bonboni iz mešanega jagodičja	15 min + 3 h	Da	☐
18 (pet)	Božični brownieji	50 min + 1 h	Da	☐
19 (sob)	Zvezda iz listnatega testa s čokoladno-lešnikovim namazom	1 h	Da	☐

Dan	Recept	Čas	Z otroki	Narejeno
20 (ned)	Bučna marmelada z orehi	1 h 30 min	Ne	☐
21 (pon)	Datljevi grižljaji s kakavom	20 min + 30 min	Da	☐
22 (tor)	Cimetova panna cotta z granatnim jabolkom	20 min + 6 h	Da	☐
23 (sre)	Karamelizirani mandlji s cimetom	25 min + 15 min	Ne	☐
24 (čet)	Čokoladni fondu za sveti večer	20 min	Da	☐

Dnevi v tednu v oklepaju so dnevi decembra 2026. V drugih letih si najzamudnejše recepte (5., 6., 12., 13., 19. in 20. dan) prihranite za vikende.

Nakupovalni seznam · 1. teden (1. do 6. dan)

- ☐ Polnomastno ali delno posneto mleko: 1,5 litra
- ☐ Jajca: 3
- ☐ Nesoljeno maslo: 100 g
- ☐ Temna čokolada: 1 tablica po 200 g
- ☐ Bela čokolada: 150 g
- ☐ Čvrsta jabolka (idared ali braeburn): 4
- ☐ Pomaranče: 3

- □ Limona: 1
- □ Ovseni kosmiči: 300 g
- □ Koruza za pokovko: 70 g
- □ Sesekljani orehi: 100 g
- □ Mandljevi lističi: 125 g
- □ Mandlji ali pistacije: 40 g
- □ Posušene brusnice: 150 g
- □ Rozine in bučna semena (neobvezno)
- □ Pisani sladkorni posip (neobvezno)
- □ 3 stekleni kozarci po 350 ml s pokrovom

Nakupovalni seznam · 2. teden (7. do 12. dan)

- □ Temna čokolada: 500 g
- □ Sladka smetana za stepanje: 200 ml
- □ Sladkano kondenzirano mleko: 2 pločevinki po 397 g
- □ Nesoljeno maslo: 100 g
- □ Mleko: 200 ml
- □ Jajca: 2
- □ Kokosov zdrob: 200 g
- □ Lešniki ali pistacije: 50 g
- □ Orehi: 120 g
- □ Jabolka: 2

- □ Limona: 1
- □ Pomaranče z debelo lupino, neobdelane: 4
- □ Sveže, že razvaljano pravokotno listnato testo: 1 plošča

Nakupovalni seznam · 3. teden (13. do 18. dan)

- □ Nesoljeno maslo: 500 g
- □ Jajca: 1 ducat
- □ Mleko: 750 ml
- □ Polnomastni smetanov sir, naravni: 200 g
- □ Temna čokolada: 400 g
- □ Bela čokolada: 100 g
- □ Pomaranče: 6
- □ Limona: 1
- □ Zamrznjeno mešano jagodičje: 300 g
- □ Listi neokusne želatine: 1 pakiranje (10 listov)
- □ Olupljene pistacije: 40 g
- □ Praženi mandlji: 40 g
- □ Posušene brusnice: 60 g
- □ Sesekljani orehi: 80 g
- □ Svež rožmarin (za okras)

Nakupovalni seznam · 4. teden (19. do 24. dan)

- □ Sveže, že razvaljano okroglo listnato testo: 2 plošči
- □ Čokoladno-lešnikov namaz: 1 majhen kozarec
- □ Buča ali orehova buča (butternut): približno 1,5 kg (da 1 kg pripravljene)
- □ Limone: 3
- □ Pomaranča: 1
- □ Olupljeni orehi: 60 g
- □ Datlji brez koščic: 200 g
- □ Mandlji: 100 g (za grižljaje) in 200 g z lupino (za karameliziranje)
- □ Kokosov zdrob ali sezamovo seme, za valjanje
- □ Sladka smetana za stepanje: 500 ml (za panna cotto)
- □ Mleko: 250 ml
- □ Listi neokusne želatine: 4
- □ Granatno jabolko: 1
- □ Jajca: 1
- □ Temna čokolada: 200 g
- □ Sladka smetana za stepanje: še 200 ml (za fondu)
- □ Sadje za fondu (približno 800 g): klementine, banana, hruška, jabolko, ananas, grozdje, kivi

- □ *Bolo-rei* (portugalska kraljeva božična pogača) ali biskvit, za fondu (neobvezno)
- □ 3 stekleni kozarci po 250 ml s pokrovom

Pred svetim večerom: kaj narediti in kdaj

Kdaj	Kaj narediti
20. dan	Bučna marmelada v kozarcih, v hladilniku.
22. dan	Panna cotta v skodelicah; do 24. dne ostane v hladilniku, pokrita.
23. dan	Karamelizirani mandlji, shranjeni v zaprtem kozarcu.
24. dan, zjutraj	Kupite in umijte sadje za fondu; razlomite čokolado.
24. dan, pri večerji	Panna cotto okrasite z granatnim jabolkom, mandlje dajte v sklede, narežite sadje in v zadnjem trenutku pripravite fondu.

Kako dolgo se obdržijo sladkarije iz koledarja

Sladkarija	Kje shraniti	Kako dolgo
Granola (5. dan)	Zaprt kozarec, suho mesto	4 tedne
Tartufi (7. dan)	Hladilnik	1 teden
Kokosovi bonboni (8. dan)	Hladilnik	5 dni
Palmierji (10. dan)	Zaprta pločevinasta škatla	5 dni
Fudge (11. dan)	Hladilnik	2 tedna

Sladkarija	Kje shraniti	Kako dolgo
Pomarančna lupina (12. dan)	Kozarec, hladno mesto / hladilnik	1 mesec / 3 mesece
Čokoladna skorja (14. dan)	Škatla, hladno mesto	2 tedna
Sadni bonboni (17. dan)	Hladilnik	5 dni
Brownieji (18. dan)	Zaprta škatla	4 dni
Bučna marmelada (20. dan)	Vedno v hladilniku	1 mesec
Datljevi grižljaji (21. dan)	Hladilnik	1 teden
Panna cotta (22. dan)	Hladilnik, pokrita	3 dni
Karamelizirani mandlji (23. dan)	Zaprt kozarec, suho mesto	2 tedna

> **Nasvet:** ta načrt obdržite tudi po božiču. Naslednji december ga samo znova natisnite in začnite odštevanje od začetka.