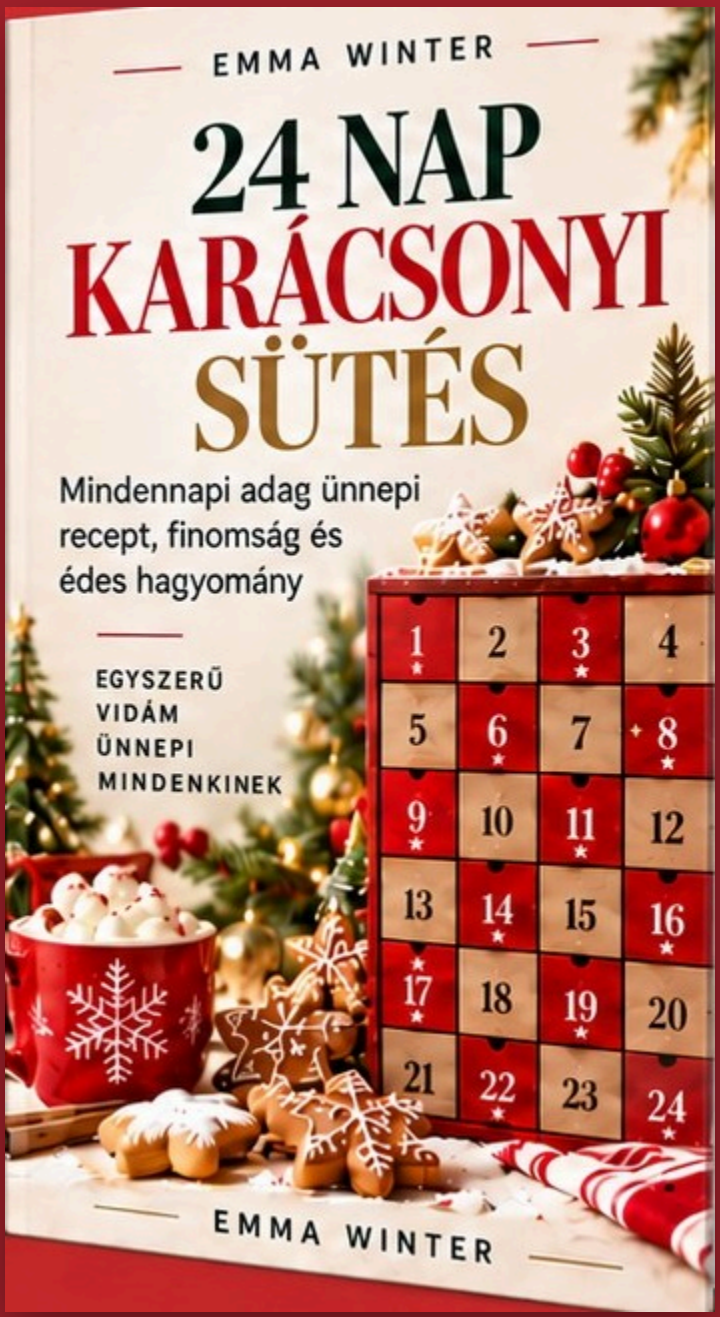

EMMA WINTER
24 NAP
KARÁCSONYI
SÜTÉS
Mindennapi adag ünnepi recept, finomság és édes hagyomány
EGYSZERŰ
VIDÁM
ÜNNEPI
MINDENKINEK
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
EMMA WINTER

LIBROVA

3. KÖNYV · AJÁNDÉK

24 nap karácsonyi sütés

Mindennapi adag ünnepi recept, finomság és édes hagyomány

Egyszerű · Vidám · Ünnepi · Mindenkinek

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Az Ön ügyféltere
A csomag valamennyi könyvét mindig ezen a címen találja:
https://librova.eu/hu-hu/pages/ugyfelter-karacsonyi-sutes-x7q4m2

24 nap karácsonyi sütés – Mindennapi adag ünnepi recept, finomság és édes hagyomány
Emma Winter

© 2026 Librova. Minden jog fenntartva. A kiadvány kizárólag a vásárló személyes használatára szolgál. A kiadó engedélye nélküli másolása, terjesztése és továbbértékesítése tilos.

Fontos: a receptekben allergiát okozó összetevők is vannak (glutén, tojás, tej, diófélék és mások): mindig ellenőrizze a hozzávalókat, ha allergiás vagy érzékeny embernek süt. Nyers tojást tartalmazó ételt ne kínáljon várandós nőknek, kisgyermekeknek, időseknek vagy legyengült immunrendszerű embereknek; használja a megadott helyettesítő megoldásokat. Ha gyerekek segítenek a konyhában, a sütőt, a forró olajat és a késeket mindig felnőtt kezelje. Az alkoholt tartalmazó italok és szirupok nem gyerekeknek valók. Az idők és a hőmérsékletek a sütőtől függnek: az első tepsit mindig figyelje.

Tartalomjegyzék

1. A szerző szavai

2. Hogyan használja ezt a naptárat

3. 1. hét · 1–6. nap

4. 2. hét · 7–12. nap

5. 3. hét · 13–18. nap

6. 4. hét · 19–24. nap

7. Bevásárlólisták és kinyomtatható tervező

A szerző szavai

Van az évnek egy olyan szakasza, amikor a konyha a ház szívévé válik. Odakint hideg van, korán sötétedik, bent viszont meleg a sütő, fahéj illata lengi be a levegőt, és valaki mindig megkérdezi: „Na, kész van már?”

Ezekre a napokra írtam ezt a könyvet. Nem csak a karácsony napjára, hanem arra a huszonnégy napra is, amely megelőzi, hiszen a várakozás is az ünnep része.

Az ötlet egyszerű: naponta egy recept, december 1-jétől 24-éig. Hétköznap gyors receptek, amelyeket munka vagy iskola után is el lehet készíteni. Hétvégén olyanok, amelyek egy kicsit több időt kérnek, hogy lassan, a családdal együtt süthessenek. A végén pedig, szentestén, egy recept, amelyet az asztal körül ülve osztanak meg egymással.

Nincs szükség előzetes tapasztalatra, sem különleges eszközökre. Minden recept pontosan megmondja, mit kell megvenni, mennyi ideig tart, miről ismerhető fel, hogy elkészült, és meddig áll el. Sok recept gyerekekkel is remekül elkészíthető, és mindig jelzem, melyek ezek, és a kicsik keze melyik lépést végezheti el biztonságosan.

A naptárat sem kell betűre követni. Ha egy nap nem sikerül, készítse el a receptet másnap, vagy cserélje meg a sorrendet.

Nem a tökéletesség a lényeg: a karácsony illata, a tésztába nyúló kéz és a jó társaság számít.

Minden recept mellé egy kis hagyományt vagy tevékenységet is írtam az adott napra. Ezek ötletek arra, hogy a karácsonyig tartó visszaszámlálás még különlegesebb legyen, kis segítőkkel vagy nélkülük.

Remélem, ez a könyv helyet kap az Ön konyhájában, lisztes és csokoládés foltokkal, és még sok decemberben előveszi majd.

Szeretettel, és nagyon boldog karácsonyt kívánva,

Emma Winter

Hogyan használja ezt a naptárat

Ez a könyv a konyhában készült adventi naptár: 24 recept, december 1-jétől 24-éig minden napra egy. Minden napnak van egy teljes receptje és egy kis hagyománya vagy tevékenysége, amelyet otthon élvezhet.

Hogyan épülnek fel a napok

- **Hétköznapok:** gyors receptek, többségüknél legfeljebb 30–45 perc tényleges munka van. Némelyik órákig a hűtőben pihen, de ez alatt Önnek nincs semmi dolga.
- **Hétvégék:** hosszabb receptek, amelyeket kényelmes tempóban érdemes elkészíteni. 2026-ban a decemberi hétvégék 5–6-ra, 12–13-ra és 19–20-ra esnek, és ide kerültek a legtöbb időt igénylő receptek (a fonott kalács, a kandírozott narancshéj, a cupcake-ek, a leveles tésztás csillag és a sütőtökdzsem).
- **Az utolsó napok:** 22-étől 24-éig a receptek a szentestére segítenek felkészülni: a panna cottát két nappal korábban készítjük el, a mandulát befőttesüvegben tároljuk, a csokoládéfondü pedig 24-e estéjére való.
- **Teljes szabadság:** ha egy nap nem sikerül, készítse el a receptet másnap, vagy cseréljen fel két napot. Néhány recept olyasmit használ, amit korábban készített (például a 12.

napi narancshéjat), de ilyenkor mindig van helyettesítő megoldás.

Hogyan olvassa az egyes recepteket

Minden recept tetején egy sort talál a legfontosabb tudnivalókkal:

- **Adag:** hány darab vagy hány adag készül.
- **Idő:** a teljes idő. Ha várakozási idő is van (hűtő, kelesztés, száradás), azt külön jelezzük.
- **Sütő:** a hagyományos sütő hőmérséklete (alsó-felső sütés), utána zárójelben a légkeveréses sütőé. Ha az Ön sütője légkeveréses, a légkeveréses hőmérsékletet használja, amely 20 °C-kal alacsonyabb.
- **Nehézség:** Könnyű vagy Közepes. Ebben a könyvben nincs nehéz recept.
- **Gyerekekkel:** az „igen” azt jelenti, hogy több olyan lépés is van, amelyet a gyerekek biztonságosan elvégezhetnek; a „nem” azt, hogy a recept nagyon forró cukrot vagy fröccsenést tartalmaz, ezért jobb, ha a gyerekek csak a végén segítenek.
- **Allergének:** a legfontosabbak (glutén, tojás, tej, diófélék). A megvásárolt alapanyagok, például a csokoládé vagy a leveles tészta címkéjét is mindig olvassa el.

Minden recept végén megjegyzést talál a tárolásról (meddig áll el és hol), egy gyakori hibáról, amelyet érdemes elkerülni, vagy egy változatról.

Mértékegységek

- 1 evőkanál = 15 ml, csapott.
- 1 teáskanál = 5 ml, csapott.
- 1 csipet = amennyit két ujja közé tud fogni.
- A tojás M-es méretű (héj nélkül kb. 50 g). A vaj sótlan.

> **Tipp:** egy egyszerű konyhai mérleg a legjobb befektetés a sütéshez. Vele a receptek minden alkalommal ugyanúgy sikerülnek.

Eszközök

Nincs szükség semmi különlegesre. Ezzel a listával a könyv összes receptje elkészíthető:

- Konyhai mérleg, mérőpohár és mérőkanál-készlet
- 2 nagy keverőtál és néhány kisebb
- Habverő, szilikon spatula és fakanál
- Elektromos kézi mixer (a cupcake-ekhez; a többi recepthez elég a habverő)
- Közepes és kis lábas, valamint egy 20–24 cm-es tapadásmentes serpenyő

- 2 sütőlemez és sütőpapír
- 12 mélyedéses muffinsütő forma (a muffinokhoz, a cupcake-ekhez és a kis tojáskrémes tartelettekhez)
- Négyzet alakú forma, 20 × 20 cm (a fudge-hoz és a brownie-hoz)
- 6 kis tálka vagy pohár, egyenként kb. 150 ml (panna cotta)
- Hűtőrács (a sütő rácsa is megteszi)
- Szita, finom reszelő a citrushéjhoz és sodrófa
- Botmixer vagy kis aprítógép (a gumicukorhoz és a datolyagolyókhoz)
- Sütőkesztyű és csavaros tetejű befőttesüvegek tároláshoz és ajándékozáshoz

A hónap alapvető éléskamra-hozzávalói

Ezek a hozzávalók sok napon előkerülnek. Érdemes őket november végén megvásárolni:

- Kristálycukor: 2,5 kg · Világosbarna nádcukor: 500 g · Porcukor: 500 g
- Finomliszt (BL55): 1 kg · Kenyérliszt (BL80): 500 g · Kukoricakeményítő: 1 kis doboz
- Sütőpor: 1 doboz · Szárított instant élesztő: 1 tasak
- Őrölt fahéj és 2 rúd fahéj · Őrölt gyömbér · Só · Pelyhes tengeri só (elhagyható)

- Vaníliakivonat · Méz: 1 üveg, 250 g
- Kakaópor: 1 doboz
- Napraforgóolaj: 1 kis üveg
- Sütőpapír, folpack, alufólia, papírkapszli (12 nagy és 30 kicsi)

A friss hozzávalók és az egyes hetek speciális tételei az utolsó fejezet bevásárlólistáin találhatók. Röviden:

- **1. hét:** tej, alma, narancs, citrom, tojás, vaj, étcsokoládé és fehér csokoládé, zabpehely, magvak, szárított vörösáfonya, pattogatni való kukorica.
- **2. hét:** étcsokoládé (500 g), habtejszín, sűrített tej, kókuszreszelék, alma, leveles tészta, 4 vastag héjú narancs.
- **3. hét:** sok vaj és tojás, krémsajt, narancs, csokoládé, fagyasztott erdei gyümölcs, leveles zselatin, dió.
- **4. hét:** sütőtök, kerek leveles tészta, csokoládés mogyorókrém, datolya, mandula, habtejszín, tej, zselatin, egy gránátalma és gyümölcsök a fondühöz.

Biztonságos főzés gyerekekkel

A gyerekek sokat tanulnak a konyhában: mérni, várni, megosztani. Hogy minden jól menjen, a kezdés előtt egyezzenek meg ezekben a szabályokban:

- **Kezet mosunk és hajat kötünk,** kötényt veszünk, felgyűrjük az ujjat.
- **A tűzhelyet, a sütőt és a késeket mindig felnőtt kezeli.** A gyerekek mérnek, kevernek, gyúrnak, nyújtanak, szórnak és díszítenek.
- **Stabil kisszék** a munkapulthoz való felérésre, soha nem görgős szék.
- **A lábasok nyelét befelé fordítjuk,** hogy elhaladva senki ne akadjon bele.
- **Az olvasztott cukor és a karamell sokkal rosszabbul éget, mint a forró víz.** A karamellás és szirupos napokon (12., 15., 20. és 23. nap) a gyerekek távol maradnak a tűzhelytől.
- **Nyers keveréket nem kóstolunk:** nyers tojást és nyers lisztet tartalmaz.
- **5 év alatt:** a pattogatott kukorica, az egész diófélék és az egész szőlőszemek félrenyelést okozhatnak. A diót aprítsa fel, a szőlőt vágja negyedekre.
- **Egyéves kor alatt** a babák ne egyenek mézet.
- **Allergia:** ha otthon vagy a vendégek között van allergiás, nézze meg az egyes receptek allergénsorát, és olvassa el a címkéket.

Figyelem: terhes nők, kisgyermekek, idősek és legyengült immunrendszerű emberek ne egyenek nyers tojást. Ebben a könyvben minden tojást tartalmazó recept főzve vagy sütve készül. A keverékeket ne kóstolgassa addig, amíg el nem készültek.

Amit készít, azt ajándékozza

A naptár sok receptje szép ajándék: a granola (5. nap), a trüffelgolyók (7. nap), a csokoládés finomságok (8. és 21. nap), a fudge (11. nap), a narancshéj (12. nap), a csokoládékéreg (14. nap), a sütőtökdzsem (20. nap) és a mandula (23. nap). Minden csomagra ragasszon címkét az édesség nevével, az elkészítés dátumával, azzal, hogy hűtőbe kell-e tenni, és azzal a dátummal, ameddig meg kell enni.

1. hét · 1–6. nap

Az első hét szelíden indul, gyors, megnyugtató receptekkel a munkanapokra és a tanítási napokra. A hétvégén (5. és 6. nap) több idő jut: egy ajándékba is adható granola és egy fonott kalács, amely egész házat betölti az illatával.

1. nap · Krémes forró csokoládé

Adag: 4 bögre · Idő: 15 perc · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej

Sűrű, bársonyos, egy kevés fahéjjal: a legjobb módja, hogy egy hideg decemberi estén kinyissa a naptárt.

HOZZÁVALÓK

- 800 ml félzsíros vagy teljes tej
- 100 g étcsokoládé (kb. 50% kakaótartalmú), apróra vágva
- 2 evőkanál kristálycukor (30 g)
- 1 evőkanál kukoricakeményítő (10 g)
- 1 rúd fahéj
- 1 csík narancshéj, csak a narancssárga része (elhagyható)
- 1 csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy bögrében keverje el a kukoricakeményítőt a hideg tej 100 ml-ével, amíg csomómentes nem lesz. Tegye félre.
2. A tej többi részét öntse egy lábasba a fahéjrúddal, a narancshéjjal, a cukorral és a sóval. Közepes lángon melegítse, amíg gőzölögni nem kezd, és apró buborékok

nem jelennek meg a szélén, de ne hagyja felforrni (kb. 5 perc).

3. Adja hozzá az apróra vágott csokoládét, és habverővel keverje, amíg teljesen el nem olvad.
4. Keverje át újra a keményítős keveréket (leülepszik az aljára), és állandó keverés közben öntse a lábasba.
5. Csökkentse a lángot, és 2–3 percig folyamatosan kevergetve főzze, amíg besűrűsödik. Akkor jó, ha bevonja a kanál hátulját, és ha végighúzza rajta az ujját, tiszta csík marad.
6. Vegye ki a fahéjrudat és a narancshéjat, és azonnal szolgálja fel bögrékben.

Tárolás: frissen a legjobb. A maradék 2 napig eláll a hűtőben, zárt üvegben; kevés tejjel, kis lángon, kevergetve melegítse újra. Gyakori hiba: ha erős lángon hagyja felforrni, odaég az aljára. Változat: az étcsokoládét cserélje fehér csokoládéra, a cukrot pedig hagyja el.

A nap tevékenysége: készítsen otthon adventi naptárt 24 megszámozott borítékból vagy kis zacskóból, és mindegyikbe írja bele az aznapi recept nevét.

2. nap · Fahéjas-diós sült alma

Adag: 4 alma · Idő: 50 perc (10 perc előkészítés) · Sütő: 180 °C (légkeveréses sütőben 160 °C) · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej, diófélék

Egyszerű, illatos portugál téli desszert. A dió és a barna cukor töltelék megolvad a sütőben, és finom szirupot ad.

HOZZÁVALÓK

- 4 közepes alma (például jonatán vagy golden)
- 40 g dió, felaprítva
- 2 evőkanál mazsola (elhagyható)
- 3 evőkanál világosbarna nádcukor (45 g)
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 30 g sótlan vaj, 4 darabban
- 100 ml narancslé vagy víz

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses sütőben 160 °C).
2. Mossa meg az almákat. Egy felnőtt almamagházkiszedővel vagy kis késsel távolítsa el a magházat, az alját ne szúrja át, hogy a töltelék ne folyjon ki.
3. Egy kés hegyével vágjon minden almán sekély bevágást körbe, félmagasságban. Ez megakadályozza, hogy a héj kipukkadjon a sütőben.

4. Egy tálban keverje össze a diót, a mazsolát, a barna cukrot és a fahéjat. A gyerekek ezzel a keverékkel megtölthetik az almákat, egy kiskanállal jól belenyomkodva.
5. Tegye az almákat egy tűzálló tálba vagy kis sütőedénybe, mindegyikre helyezzen egy darab vajat, a narancslevet pedig öntse az edény aljára.
6. Süsse 35–45 percig, és félidőben kanalazza rá az edényben lévő szirupot. Akkor jó, ha a héja ráncos, és a kés hegye ellenállás nélkül megy bele.
7. Hagyja 5 percig hűlni (a töltelék nagyon forró), és szolgálja fel a ráöntött szirupkal.

Tárolás: 2 napig a hűtőben, lefedve; melegítse 10 percig a sütőben vagy 1 percig a mikrohullámú sütőben. Gyakori hiba: nagyon puha almát használni, mert összeesik; a keményebb fajták jól megtartják az alakjukat. Változat: a diót cserélje apróra vágott mandulára, és almánként tegyen hozzá 1 teáskanál mézet.

A nap tevékenysége: válasszák ki együtt a ház azon pontját, ahová a betlehemet vagy a fát állítják, és írjanak listát arról, mi hiányzik még.

3. nap · Csokoládés bögrés süti

Adag: 1 nagy bögre · Idő: 5 perc · Mikrohullámú sütő: 60–90 másodperc · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tej

Egyadagos süti, könnyű és meleg, a mikrohullámú sütőben néhány perc alatt kész. Ideális hétköznap estére, amikor kevés az idő.

HOZZÁVALÓK

- 4 evőkanál finomliszt (30 g)
- 3 evőkanál kristálycukor (40 g)
- 2 evőkanál kakaópor (15 g)
- ¼ teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- 1 csipet fahéj (elhagyható)
- 3 evőkanál tej (45 ml)
- 2 evőkanál napraforgóolaj (30 ml)
- 1 kocka étcsokoládé (10 g), a közepébe

ELKÉSZÍTÉS

1. Válasszon legalább 300 ml-es, mikrohullámú sütőben használható bögrét (fémdísz nélkül).
2. Tegye a lisztet, a cukrot, a kakaót, a sütőport, a sót és a fahéjat a bögrébe. Keverje jól el villával.
3. Adja hozzá a tejet és az olajat, és keverje simára, hogy az alján ne maradjon száraz liszt.

4. Nyomja a csokoládékockát a massza közepébe.
5. Süsse a mikrohullámú sütőben teljes teljesítményen (kb. 800 W) 60 másodpercig. Ha a közepe még folyékony, adjon hozzá még 15–30 másodpercet. Akkor jó, ha a teteje szilárd, a belseje pedig még kissé nedves.
6. Hagyja állni 1 percig. A bögrét egy felnőtt vegye ki konyharuhával vagy sütőkesztyűvel, mert nagyon forró lesz.

Tárolás: azonnal fogyassza el, amíg meleg; kihűlve szárazabb lesz. Gyakori hiba: túl hosszú sütés, amitől a sütemény kemény és gumiszerű lesz; jobb korábban kivenni. Változat: a csokoládékockát cserélje 1 teáskanál narancslekvárra.

A nap tevékenysége: írják meg az első karácsonyi üdvözlőlapokat a nagyszülőknek, nagynéniknek, nagybácsiknak vagy a messze élő barátoknak.



Fahéjas-diós sült alma (2. nap)

Fotó: Liia / Unsplash

4. nap · Karácsonyi pattogatott kukorica fehér csokoládéval

Adag: 1 nagy tál (6 személy) · Idő: 20 perc + 30 perc dermedés · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej, diófélék

Házi pattogatott kukorica fehér csokoládéval meglocsolva, szárított vörösáfonyával és magvakkal. Tökéletes egy karácsonyi filmes estéhez a kanapén.

HOZZÁVALÓK

- 70 g pattogatni való kukorica
- 2 evőkanál napraforgóolaj
- 1 csipet só
- 150 g fehér csokoládé, apróra vágva
- 50 g szárított vörösáfonya
- 40 g mandula vagy pisztácia, durvára vágva
- 1 evőkanál színes cukorgyöngy (elhagyható)

ELKÉSZÍTÉS

1. Béleljen ki egy nagy sütőlemezt sütőpapírral.
2. Egy felnőtt melegítse fel az olajat egy fedős nagy lábasban, közepes lángon. Tegyen bele 3 kukoricaszemet, és fedje le. Amikor kipattannak, adja hozzá a többi kukoricát, fedje le, és időnként rázza meg a lábast.

3. Amikor a pattogás lelassul (2–3 másodperc két pattanás között), kapcsolja le a tűzhelyet. Várjon 1 percet, mielőtt felemeli a fedőt.
4. Terítse a pattogatott kukoricát a sütőlemezre, szórja meg a sóval, és szedje ki a ki nem pattant szemeket. Hagyja 5 percig hűlni.
5. Olvassza meg a fehér csokoládét a mikrohullámú sütőben 30 másodperces adagokban, mindegyik után megkeverve, amíg sima nem lesz (kb. 1 perc 30 másodperc). A fehér csokoládé gyorsan odaég: ne húzza túl az időt.
6. A gyerekek kanállal, vékony sugarakban csorgassák a csokoládét a pattogatott kukoricára, és szórják rá a vörösáfonyát, a magvakat és a cukorgyöngyöt.
7. Hagyja dermedni 30 percig szobahőmérsékleten (vagy 15 percig a hűtőben), majd törje darabokra.

Tárolás: legfeljebb 3 napig fémdobozban vagy jól záródó dobozban, hűvös helyen; a pára miatt a pattogatott kukorica elpuhul. Figyelem: a pattogatott kukorica, a ki nem pattant szemek és az egész diófélék 5 év alatti gyerekeknek nem biztonságosak a félrenyelés veszélye miatt. Változat: a fehér csokoládét cserélje tejcsokoládéra, a vörösáfonyát pedig kandírozott narancshéjra (12. nap).

A nap tevékenysége: családi filmest: válasszanak egy karácsonyi filmet, és tálalják a pattogatott kukoricát egy nagy tálban középen.

5. nap · Karácsonyi granola ajándékba

Adag: kb. 650 g (3 db 350 ml-es üveg) · Idő: 50 perc · Sütő: 160 °C (légkeveréses sütőben 140 °C) · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén (zab), diófélék

Ropogós, mézes, fahéjas és narancsos. Különleges reggeli decemberre és házi ajándék, amely hetekig eláll.

HOZZÁVALÓK

- 300 g zabpehely
- 100 g szeletelt vagy apróra vágott mandula
- 50 g dió, felaprítva
- 40 g tökmag (elhagyható)
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- ½ teáskanál őrölt gyömbér
- ¼ teáskanál só
- 1 narancs reszelt héja
- 100 g méz (kb. 4 evőkanál)
- 50 g világosbarna nádcukor
- 80 ml napraforgóolaj vagy enyhe ízű olívaolaj
- 80 g szárított vörösáfonya vagy mazsola (a végére)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra (légkeveréses sütőben 140 °C), és béleljen ki egy nagy sütőlemezt sütőpapírral.

2. Egy nagy tálban keverje össze a zabpelyhet, a mandulát, a diót, a magvakat, a fahéjat, a gyömbért, a sót és a narancshéjat.
3. Egy kis lábasban kis lángon melegítse fel a mézet, a barna cukrot és az olajat, csak addig, amíg a cukor fel nem oldódik (1–2 perc). Ne hagyja felforrni.
4. Öntse a mézes keveréket a zabpehelyre, és kanállal alaposan keverje át, amíg minden fényes és nedves nem lesz. A gyerekek segíthetnek a keverésben, amikor a szirup már langyos.
5. Terítse el a sütőlemezen vékony, egyenletes rétegben.
6. Süsse 30–35 percig, és 10 percenként keverje meg, hogy egyenletesen pirüljön. Akkor jó, ha aranyszínű, és pirított illata van. Forrón még puha: hűlés közben megkeményedik.
7. Hagyja teljesen kihűlni a sütőlemezen (30 perc), keverés nélkül, hogy csomók, rögök alakuljanak ki. Csak ezután adja hozzá a vörösáfonyát, és töltse az üvegekbe.

Tárolás: legfeljebb 4 hétig jól zárt üvegben, száraz helyen. Gyakori hiba: a szárított gyümölcsöt sütés előtt hozzáadni, mert megég és megkeményedik. Változat: a diót cserélje mogyoróra, és a kihűlt granolához (soha nem a még meleghez, mert elolvad) adjon 50 g

apróra vágott csokoládét. Ajándékba ragasszon az üvegre címkét a névvel, a dátummal és a „4 héten belül fogyasztandó” felirattal.

A nap tevékenysége: készítsenek papírcímkéket a granolás üvegekre, és döntsék el, ki kapja a hónap első házi ajándékát.

6. nap · Fonott kalács

Adag: 1 nagy fonat (10–12 szelet) · Idő: 3 óra (40 perc munka) · Sütő: 180 °C (légkeveréses sütőben 160 °C) · Nehézség: Közepes · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék (mandula, elhagyható)

Puha, enyhén édes kalács citromos illattal. Vasárnapi recept: a tészta magától kel, a gyerekek pedig imádnak gyúrni és fonni.

HOZZÁVALÓK

- 500 g kenyérliszt (BL80) (vagy finomliszt)
- 1 tasak szárított instant élesztő (7 g) vagy 20 g friss élesztő
- 70 g kristálycukor
- ½ teáskanál só
- 1 citrom reszelt héja
- 250 ml langyos tej
- 1 egész tojás és 1 tojássárgája, szobahőmérsékletű
- 60 g sótlan vaj, nagyon puha
- A kenéshez és díszítéshez: 1 felvert tojás, 2 evőkanál kristálycukor, 2 evőkanál szeletelt mandula (elhagyható)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse a tejet csak langyosra (kb. 37 °C: ha beleteszi az ujját, nem éget). A túl forró tej tönkreteszi az élesztőt.

2. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a szárított élesztőt, a cukrot, a sót és a citromhéjat. Ha friss élesztőt használ, előbb oldja fel a langyos tejben.
3. Adja hozzá a tejet, a tojást és a sárgáját, és kanállal keverje, amíg tészta nem lesz belőle.
4. Borítsa kissé lisztezett munkalapra, és gyúrja 5 percig. Adja hozzá a vajat apránként, és gyúrja még 8–10 percig. Eleinte ragacsos; akkor jó, ha sima, rugalmas, és elválik a kezétől. Kerülje a túl sok liszt hozzáadását.
5. Formáljon belőle golyót, tegye kikent tálba, fedje le folpackkal vagy konyharuhával, és huzatmentes helyen hagyja kelni 1–1,5 órán át, amíg a duplájára nő.
6. Borítsa a tésztát a munkalapra, és ossza 3 egyenlő részre (egyenként kb. 300 g). Mindegyiket sodorja 40 cm hosszú rúddá.
7. Fogja össze a 3 rudat az egyik végüknél, nyomja össze, és fonja be, nem túl szorosan. A másik végüket csípje össze, és mindkét véget hajtsa alá.
8. Tegye a fonatot sütőpapírral bélelt tepsire, fedje le, és hagyja még 40–45 percig kelni, amíg jól megdagad. Közben melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses sütőben 160 °C).
9. Kenje meg a felvert tojással, és szórja meg a cukorral és a mandulával.

10. Süsse 25–30 percig. Ha túl gyorsan pirul, 15 perc után fedje le alufóliával. Akkor jó, ha mélyen aranyszínű, és ha megkocogtatja az alját, üreges hangot ad.
11. Szeletelés előtt hagyja hűlni hűtőrácson legalább 20 percig.

Tárolás: 2 napig jól zárt zacskóban, szobahőmérsékleten; szeletelve legfeljebb 1 hónapig jól fagyasztható. Gyakori hiba: a tészta nem kel meg, mert hideg van a konyhában; tegye a tálat a kikapcsolt sütőbe, bekapcsolt világítással. Változat: a fonat végeit összeillesztve karácsonyi koszorút kap, amelyet a megkenés után kandírozott gyümölcsökkel díszíthet.

A nap tevékenysége: amíg a tészta kel, díszítsék fel a karácsonyfát, vagy kezdjék el felállítani a betlehemet, a legkisebb által kiválasztott figurákkal.



Fonott kalács (6. nap)

Fotó: melanie boers / Unsplash

2. hét · 7–12. nap

A második héten ajándékba adható kis édességek jönnek: trüffelgolyók, csokoládés finomságok és fudge, amelyek sokáig elállnak, és bármelyik kis dobozba belefférnek. Szombaton (12. nap) egy régimódi, türelmes recept következik: a kandírozott narancshéj, amelyet aztán díszítésre és a naptár más receptjeiben is felhasználunk.

7. nap · Csokoládétrüffel

Adag: kb. 25 trüffel · Idő: 20 perc + 2 óra a hűtőben · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej (diófélék, ha azokban forgatja meg)

Mindössze három fő hozzávaló, és egy finom cukrászdához méltó eredmény. A gyerekek szeretik a gömbölyítést és a bevonatokba forgatást.

HOZZÁVALÓK

- 200 g étcsokoládé (50–60% kakaótartalmú), apróra vágva
- 100 ml habtejszín
- 20 g sótlan vaj, puha
- 1 csipet só
- A forgatáshoz: 3 evőkanál kakaópor, 3 evőkanál kókuszreszelék, 3 evőkanál finomra vágott mogyoró vagy pisztácia

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye az apróra vágott csokoládét egy hőálló tálba.
2. Egy felnőtt melegítse fel a tejszínt egy kis lábasban, amíg apró buborékok nem jelennek meg a szélén (forralás nélkül).
3. Öntse a tejszínt a csokoládéra, és várjon 2 percet, keverés nélkül.

4. Lassan keverje át spatulával, középről kifelé, amíg sima, fényes krémet nem kap. Adja hozzá a vajat és a sót, és keverje, amíg el nem tűnnek.
5. Fedje le, és tegye a hűtőbe 2 órára, amíg szilárd nem lesz, mint a puha gyurma.
6. Kiskanállal szedjen ki dió nagyságú adagokat (kb. 12 g), és gyorsan gömbölyítse őket hideg tenyere között. Ha a massza megpuhul, tegye vissza 10 percre a hűtőbe.
7. Forgassa meg a trüffeleket valamelyik bevonatban, és helyezze papírkapszlikba.

Tárolás: legfeljebb 1 hétig a hűtőben, zárt dobozban; tálalás előtt 10 perccel vegye ki. Gyakori hiba: ha a krém zsírosodik és szétválik (lecsapódik), adjon hozzá 1 evőkanál meleg tejszínt, és erőteljesen keverje, amíg újra sima nem lesz. Változat: tegyen a krémbe narancshéjat, vagy készítse fehér csokoládéból (ilyenkor csak 70 ml tejszínt használjon).

A nap tevékenysége: vonjon be egy kartondobozt csomagolópapírral, hogy abban tárolják a heti édességeket, és a végén ajándékozzák egy szomszédnak.

8. nap · Kókuszgolyó

Adag: kb. 30 darab · Idő: 25 perc + 1 óra hűlés · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (a lábas mellett felnőtt áll) · Allergének: tej

Puha kis golyók sűrített tejből és kókuszból, kókuszreszelékben megforgatva. Apró hógolyókként mutatnak szépen a karácsonyi asztalon.

HOZZÁVALÓK

- 1 doboz sűrített tej (397 g)
- 1 evőkanál sótlan vaj (15 g), plusz egy kevés a kezéhez
- 100 g kókuszreszelék, plusz 50 g a forgatáshoz
- 30 kis papírkapszli

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tapadásmentes lábasban keverje össze a sűrített tejet, a vajat és a 100 g kókuszt.
2. Egy felnőtt tegye közepesen alacsony lángra, és fakanállal folyamatosan keverje 8–10 percig. A keverék bugyborékol, és fröcsköl: vigyázzon a kezére.
3. Akkor kész, ha a lábast megdöntve a massza egyben elválik, és leválik az aljáról.
4. Borítsa egy vajjal kikent tányérra, és hagyja hűlni 1 órán át (vagy 30 percig a hűtőben). Hidegnek kell lennie ahhoz, hogy formázni lehessen.

5. Kevés vajjal kikent kézzel formázzon belőle nagy mogyoró méretű golyókat (kb. 15 g).
6. Forgassa meg mindegyik golyót a kókuszreszelékben, és tegye papírkapszlikba.

Tárolás: legfeljebb 5 napig a hűtőben, zárt dobozban. Gyakori hiba: túl korán levenni a masszát a tűzről; puha marad, és nem lehet formázni. Ha ez történik, tegye vissza a tűzre még 2–3 percre. Változat: a golyók felét kókusz helyett kakaóporban forgassa meg, hogy két szín legyen a tányéron.

A nap tevékenysége: vágjanak hópelyheket fehér papírból (hajtogassák össze, és vágjanak bele kis háromszögeket), és ragasszák az ablakokra.

9. nap · Almás-fahéjas muffin

Adag: 12 muffin · Idő: 40 perc · Sütő: 190 °C (légkeveréses sütőben 170 °C) · Forma: 12 mélyedéses muffinsütő forma · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tojás, tej (diófélék, ha diót használ)

Bolyhos, nedves, tele kis almadarabokkal. Remekek az iskolai uzsonnához vagy egy decemberi reggelihez.

HOZZÁVALÓK

- 250 g finomliszt
- 2 teáskanál sütőpor (8 g)
- 1 ½ teáskanál őrölt fahéj
- ¼ teáskanál só
- 120 g világosbarna nádcukor
- 2 tojás
- 200 ml tej
- 100 ml napraforgóolaj
- 1 citrom reszelt héja
- 2 közepes alma (kb. 300 g), meghámozva, kis kockákra vágva
- 40 g dió, felaprítva (elhagyható)
- A tetejére: 1 evőkanál kristálycukor ½ teáskanál fahéjjal keverve

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 190 °C-ra (légkeveréses sütőben 170 °C), és tegyen 12 papírkapszlit a muffinsütő formába.
2. Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sütőport, a fahéjat és a sót.
3. Egy másik tálban verje össze a barna cukrot, a tojást, a tejet, az olajat és a citromhéjat, amíg egyneműek nem lesznek.
4. Öntse a folyékony részt a lisztes keverékre, és spatulával keverje csak addig, amíg már nem látszik száraz liszt. A tésztában maradhatnak csomók: ne keverje tovább.
5. Adja hozzá az almát és a diót, és 3–4 mozdulattal forgassa bele.
6. Töltse meg a kapszlikat ¾ magasságig, és szórja meg a cukros-fahéjas keverékkel.
7. Süsse 20–22 percig, amíg megkel és aranyszínű lesz. A közepébe szúrt fogpiszkáló tisztán jöjjön ki.
8. Hagyja hűlni 5 percig a formában, majd hűtőrácson.

Tárolás: 2 napig zárt dobozban, szobahőmérsékleten; legfeljebb 1 hónapig fagyasztható (1 órán át olvassza a munkalapon). Gyakori hiba: a tészta túlkeverése, amitől a muffin kemény és belül lyukacsos

lesz. Változat: az almát cserélje körtére, a citromhéjat pedig narancshéjra.

A nap tevékenysége: csomagoljon be két muffint egy szalvétába, és vigye el valakinek, aki az év ezen szakaszában dolgozik, például a postásnak vagy a szomszédnak.



Csokoládétrüffel három bevonattal (7. nap)

Fotó: blackieshoot / Unsplash

10. nap · Fahéjas leveles szív (palmier)

Adag: kb. 30 darab · Idő: 45 perc (20 perc hűtéssel) · Sütő: 200 °C (légkeveréses sütőben 180 °C) · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (a vágást felnőtt végzi) · Allergének: glutén, tej (a tésztától függően)

Ropogós, szív alakú sütemények készre nyújtott leveles tésztából, cukorral és fahéjjal. Úgy néznek ki, mintha cukrászdából jöttek volna, és a könyv legkönnyebb receptjei közé tartoznak.

HOZZÁVALÓK

- 1 lap friss, kinyújtott, téglalap alakú leveles tészta (kb. 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g kristálycukor
- 1 teáskanál őrölt fahéj

ELKÉSZÍTÉS

1. Vegye ki a tésztát a hűtőből 10 perccel korábban, hogy kigöngyölítéskor ne repedjen meg.
2. Keverje össze a cukrot a fahéjjal. A felét szórja a munkalapra, göngyölje ki rá a tésztát (vegye le a papírt), és a cukor másik felét szórja a tetejére.
3. Egyszer nyújtsa meg sodrófával, erős nyomás nélkül, hogy a cukor mindkét oldalon odatapadjon.
4. Fogja meg az egyik hosszabbik oldalt, és hajtsa be a szélesség negyedéig; hajtsa be újra a közepéig. Ugyanezt tegye a másik oldallal. Végül hajtsa az egyik

felet a másikra, mint egy becsukott könyvet. Egy 6 rétegű rudat kap.

5. Csomagolja folpackba, és hűtse 20 percig (vagy 10 percig a fagyasztóban). Közben melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C), és béleljen ki 2 sütőlemezt sütőpapírral.
6. Egy felnőtt vágja fel a rudat 1 cm-es szeletekre, nagyon éles késsel.
7. Fektesse a szeleteket laposan a lemezekre, egymástól 5 cm távolságra, mert nagyon szétterülnek.
8. Süsse 8–10 percig, amíg az alsó oldaluk karamellizálódik. Fordítsa meg őket spatulával, és süsse még 3–5 percig. Mindig tartsa szemmel: a cukor egy perc alatt aranyszínűből megégett lesz.
9. Hagyja hűlni hűtőrácson: csak kihűlve lesznek ropogósak.

Tárolás: legfeljebb 5 napig jól záródó fémdobozban. Gyakori hiba: a tésztát még puhán felvágni, amitől a rétegek összenyomódnak; a hideg a titok. Változat: a fahéjat cserélje narancshéjra, vagy kihűlés után mártsa minden szív felét olvasztott csokoládéba.

A nap tevékenysége: üljön le megírni az ajándéklistát vagy a Jézuskának szóló levelet, egy palmier és egy csésze tea mellett.

11. nap · Csokoládé fudge

Adag: 36 kocka · Idő: 15 perc + 3 óra a hűtőben · Forma: négyzet alakú, 20 × 20 cm · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (az olvasztást felnőtt végzi) · Allergének: tej (diófélék, ha diót használ)

Sűrű, krémes kis csokoládékockák, sütő és hőmérő nélkül. Az egyik leggyorsabban elkészíthető házi ajándék.

HOZZÁVALÓK

- 300 g étcsokoládé, apróra vágva
- 1 doboz sűrített tej (397 g)
- 30 g sótlan vaj
- 1 csipet só
- 75 g dió, felaprítva (elhagyható)

ELKÉSZÍTÉS

1. Béleljen ki egy formát sütőpapírral, a papír lógjon túl az oldalakon, hogy később ki lehessen emelni a fudge-ot.
2. Egy lábasban keverje össze a csokoládét, a sűrített tejet, a vajat és a sót. Kis lángon melegítse, állandóan kevergetve spatulával, amíg sima és fényes nem lesz (kb. 5 perc). Megolvaszthatja a mikrohullámú sütőben is, 30 másodperces adagokban, mindegyik után megkeverve.
3. Vegye le a tűzről, és keverje bele a diót.
4. Öntse a formába, és a spatulával simítsa el a tetejét. A gyerekek díszíthetik további dióval vagy színes

cukorgyönggyel.

5. Hagyja hűlni 15 percig, majd tegye a hűtőbe legalább 3 órára (vagy egy éjszakára), amíg szilárd nem lesz.
6. Emelje ki a fudge-ot a papírnál fogva, és vágja 6 × 6 kockára egy nagy késsel, amelyet forró vízbe mártott, és minden vágás között letörölt.

Tárolás: legfeljebb 2 hétig a hűtőben, zárt dobozban, a rétegek között sütőpapírral. Gyakori hiba: magas hőfok, amitől a csokoládé szemcsés lesz, és kiválik a zsírja; mindig lassan olvassza. Változat: a diót cserélje 60 g szárított vörösáfonyára és 40 g pisztáciára, hogy megkapja a karácsony színeit.

A nap tevékenysége: válasszanak egy helyi jótékonysági szervezetet, és együtt készítsenek össze egy csomag élelmiszert vagy játékot adományként.

12. nap · Kandírozott narancshéj

Adag: kb. 200 g · Idő: 2 óra + 12–24 óra száradás · Nehézség: Közepes · Gyerekekkel: nem (nagyon forró szirup) · Allergének: egyik fő allergén sem

Édes, áttetsző, illatos narancshéjcsíkok, mint a bolo-rei (portugál királysütemény) kandírozott gyümölcsei. Megeheti önmagában, csokoládéval, vagy felhasználhatja más receptekben.

HOZZÁVALÓK

- 4 vastag héjú narancs, lehetőleg kezeletlen
- 400 g kristálycukor a szirupba, plusz 100 g a forgatáshoz
- 250 ml víz

ELKÉSZÍTÉS

1. Mossa meg jól a narancsokat meleg vízzel és kefével.
2. Vágja minden narancs héját 4 részre, fentről lefelé, és fejtse le a fehér héjjal együtt. A gyümölcsöt tegye félre megenni vagy facsarni.
3. Vágja a héjat 5–7 mm széles csíkokra.
4. Tegye a csíkokat egy lábasba, öntse fel hideg vízzel, és forralja fel. Főzze 5 percig, és öntse le. Ismételje meg még kétszer, mindig friss vízzel. Ez eltávolítja a fehér rész keserűségét.

5. Ugyanabban a lábasban keverje össze a 400 g cukrot és a 250 ml vizet. Melegítse, amíg a cukor fel nem oldódik, majd adja hozzá a héjat.
6. Hagyja nagyon lassan, apró buborékokkal főni 50–60 percig, időnként óvatosan megkeverve. Akkor kész, ha a héj áttetsző, a szirup pedig sűrű, mint a folyós méz. Ne hagyja, hogy a szirup színt kapjon.
7. Lyukacsos kanállal szedje ki a héjat, és terítse hűtőrácsra úgy, hogy a csíkok ne érjenek egymáshoz. A szirupot tartsa meg egy üvegben: kiváló narancsszirup sütemények meglocsolásához.
8. Hagyja száradni 12–24 órán át szobahőmérsékleten, amíg már nem tapad az ujjához.
9. Forgassa meg a héjat a cukorban, és tárolja.

Tárolás: legfeljebb 1 hónapig jól zárt üvegben, hűvös, száraz helyen, vagy legfeljebb 3 hónapig a hűtőben. Gyakori hiba: a szirupot erős lángon főzni, mert karamellizálódik, és a héj megkeményedik. Változat: cukorban forgatás helyett mártsa minden csík felét olvasztott étcsokoládéba, és hagyja megszáradni sütőpapíron.

A nap tevékenysége: a narancs húsából készítsenek friss narancslevet, egy egész narancsba pedig szúrjanak szegfűszeget sorokban vagy spirálban: régimódi dísz, amely napokig illatosítja a szobát.



Kandírozott narancshéj (12. nap)

Fotó: Natalia Gusakova / Unsplash

3. hét · 13–18. nap

A harmadik hét vasárnap (13. nap) kezdődik, családi díszítésre váró cupcake-ekkel. Utána gyors, színes receptek következnek a tanítási napokra és a munkanapokra, a hét pedig brownie-val zárul, amelyet remekül el lehet vinni az évzáró és karácsonyi bulikra.

13. nap · Karácsonyi cupcake krémsajtos krémmel

Adag: 12 cupcake · Idő: 1 óra 15 perc + 1 óra hűlés · Sütő: 180 °C (légkeveréses sütőben 160 °C) · Forma: 12 mélyedéses muffinsütő forma · Nehézség: Közepes · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tojás, tej

Vaníliás-narancsos cupcake-ek krémes fehér krémmel, mint egy apró havas táj, úgy díszítve. Jól eltöltött vasárnap délután.

HOZZÁVALÓK

- **A sütemény tésztája:**
- 120 g sótlan vaj, puha
- 150 g kristálycukor
- 2 tojás, szobahőmérsékletű
- 1 teáskanál vaníliakivonat
- 1 narancs reszelt héja (elhagyható)
- 180 g finomliszt
- 2 teáskanál sütőpor (8 g)
- ¼ teáskanál só
- 120 ml tej
- **Krém:**
- 100 g sótlan vaj, puha
- 250 g porcukor
- 200 g teljes zsírtartalmú natúr krémsajt, nagyon hideg

- A díszítéshez: kis rozmaringágak, szárított vörösáfonya, cukorgyöngy, papírcsillagok

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses sütőben 160 °C), és tegyen 12 papírkapszlit a formába.
2. Elektromos mixerrel keverje habosra a vajat a cukorral 3–4 percig, amíg világos és bolyhos nem lesz.
3. Adja hozzá a tojásokat egyenként, mindegyik után jól elkeverve. Adja hozzá a vaníliát és a narancshéjat.
4. Egy másik tálban keverje össze a lisztet, a sütőport és a sót.
5. Alacsony fokozatra állított mixerrel adja hozzá a lisztet három részletben, a tejjel váltogatva. Csak addig keverje, amíg összeáll.
6. Töltse meg a kapszlikat ⅔ magasságig (kb. 2 púpozott evőkanál mindegyikbe).
7. Süsse 18–20 percig, amíg aranyszínű lesz, és a fogpiszkáló tisztán jön ki belőle. Hagyja teljesen kihűlni hűtőrácson (legalább 1 óra). A krém elolvad a meleg süteményeken.
8. A krémhez verje habosra a vajat a porcukorral 2 percig, amíg sima nem lesz. Adja hozzá a hideg krémsajtot, és csak 30–60 másodpercig verje, amíg krémes nem lesz. Ha tovább keveri, híguvá válik.

9. Hűtse a krémet a hűtőben 15 percig. Kenje a cupcake-ekre kanállal, vagy nyomja rájuk habzsákból.
10. A gyerekek díszítenek: a rozmaringág fenyőfát formáz, a vörösáfonya piros gömböket, a cukorgyöngy színes havat.

Tárolás: legfeljebb 3 napig a hűtőben, zárt dobozban, a krémsajt miatt; tálalás előtt 20 perccel vegye ki. Krém nélkül a cupcake-ek legfeljebb 1 hónapig jól fagyaszthatók. Gyakori hiba: szobahőmérsékletű krémsajtot használni, vagy túl sokáig keverni, mert a krém híg marad. Változat: tegyen a krémbe 2 evőkanál kakaóport, így barna cupcake-eket kap porcukorhóval.

A nap tevékenysége: rendezzenek egy kis cupcake-díszítő versenyt, amelyben mindenki nevet ad a saját cupcake-jének.

14. nap · Csokoládékéreg magvakkal

Adag: kb. 20 darab · Idő: 20 perc + 1 óra dermedés · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej, diófélék

Vékony csokoládélap magvakkal és szárított vörösáfonyával borítva, kézzel szabálytalan darabokra törve. Gyors, szép, és tökéletes ajándékzacskókba.

HOZZÁVALÓK

- 200 g étcsokoládé, apróra vágva
- 100 g fehér csokoládé, apróra vágva
- 40 g hámozott pisztácia
- 40 g pirított mandula, durvára vágva
- 40 g szárított vörösáfonya
- 1 narancs reszelt héja (vagy 2 evőkanál apróra vágott kandírozott narancshéj a 12. napról)
- 1 csipet pelyhes tengeri só (elhagyható)

ELKÉSZÍTÉS

1. Béleljen ki egy kb. 25 × 20 cm-es tepsit sütőpapírral.
2. Olvassza meg az étcsokoládét a mikrohullámú sütőben 30 másodperces adagokban, mindegyik után megkeverve, amíg sima nem lesz. Ugyanígy járjon el a fehér csokoládéval egy másik tálban. Ügyeljen rá, hogy ne essen víz a csokoládéba: besűrűsödik és szemcsés lesz.

3. Kenje el az étcsokoládét a papíron, kb. 5 mm vastag rétegben.
4. Csepegtesse rá kanalanként a fehér csokoládét, és egy fogpiszkáló hegyével kavarja márványosra.
5. A gyerekek azonnal szórják rá a pisztáciát, a mandulát, a vörösáfonyát és a narancshéjat, finoman megnyomkodva, hogy odatapadjanak. Szórja meg a tengeri sóval.
6. Hagyja dermedni 1 órát hűvös helyen (vagy 30 percet a hűtőben).
7. Törje szabálytalan darabokra a kezével.

Tárolás: legfeljebb 2 hétig zárt dobozban, hűvös, száraz helyen (a tűzhelytől és a naptól távol). Gyakori hiba: a fehér csokoládé túlmelegítése, amitől sűrű és szemcsés lesz; mindig rövid adagokban olvassza. Változat: készítse csak tejcsokoládéból, és díszítse pattogatott kukoricával és színes cukorgyönggyel, a kicsik kedvenc változataként.

A nap tevékenysége: töltsön meg átlátszó kis zacskókat a csokoládédarabokkal, kösse át piros szalaggal, és tegye félre a tanároknak vagy a munkatársaknak.

15. nap · Palacsinta narancsmártással

Adag: kb. 10 palacsinta (4 személy) · Idő: 45 perc (20 perc pihentetéssel) · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (a serpenyő mellett felnőtt áll) · Allergének: glutén, tojás, tej

Vékony palacsinták négybe hajtva, fényes narancsos-vajas mártásban megmelegítve, alkohol nélkül. Éttermi desszert otthon elkészítve.

HOZZÁVALÓK

- **Palacsinta:**
- 125 g finomliszt
- 1 evőkanál kristálycukor
- 1 csipet só
- 2 tojás
- 300 ml tej
- 25 g sótlan vaj, olvasztva, plusz egy kevés a serpenyőhöz
- **Mártás:**
- 50 g kristálycukor
- 30 g sótlan vaj
- 200 ml narancslé (kb. 3 narancsból)
- 1 narancs reszelt héja

ELKÉSZÍTÉS

1. Egy tálban keverje össze a lisztet, a cukrot és a sót. Készítsen a közepén mélyedést, és tegye bele a tojásokat.
2. Habverővel keverje középről kifelé, és apránként adja hozzá a tejet, hogy ne képződjenek csomók. Ezt a részt a gyerekek is elvégezhetik.
3. Adja hozzá az olvasztott vajat, és hagyja a tésztát pihenni 20 percig. Folyósnak kell lennie, mint a a híg tejszín.
4. Egy felnőtt melegítsen fel egy 20–24 cm-es tapadásmentes serpenyőt közepes lángon, és konyhai papírral kenje ki kevés vajjal.
5. Öntsön bele egy kis merőkanálnyi tésztát (kb. 50 ml), és azonnal körbeforgatva vékony rétegben fedje be az alját.
6. Süsse kb. 1 percig, amíg a szélei elválnak, és az alja aranyszínű lesz. Spatulával fordítsa meg, és süsse még 30 másodpercig. Rakja egymásra egy tányéron. Az első palacsinta szinte mindig csúnyára sikerül: ez normális.
7. A mártáshoz egy széles serpenyőben közepes lángon melegítse a cukrot a vajjal, amíg a cukor megolvad és enyhén aranyszínű lesz (2–3 perc). Nagyon forró: a gyerekek maradjanak távol.

8. Óvatosan öntse hozzá a narancslevet (buborékolni fog) és a héjat. Gyengén forralja 4–5 percig, amíg kissé besűrűsödik.
9. Hajtsa negyedbe a palacsintákat, tegye őket a mártásba, és melegítse 1 percig, közben kanalazza rájuk a mártást. Azonnal tálalja.

Tárolás: a mártás nélküli palacsinták 2 napig elállnak a hűtőben, egymásra rakva, folpackkal lefedve, vagy 1 hónapig a fagyasztóban, sütőpapírral elválasztva. Gyakori hiba: túl sűrű tészta, amitől nehéz palacsinták lesznek; adjon hozzá 2–3 evőkanál tejet. Változat: töltse meg sütőtökdzsemmel (20. nap) vagy vajon és fahéjon megpirított almaszeletekkel.

A nap tevékenysége: a család minden tagja írjon egy papírra egy boldog emléket a korábbi karácsonyokról; olvassák fel hangosan a desszert mellett.



Rozmaringgal és vörösáfonyával díszített karácsonyi cupcake-ek (13. nap)

Fotó: Anita Austvika / Unsplash

16. nap · Portugál narancsos tojáskrémes sütemény (*queijadas de laranja*)

Adag: 12 queijada · Idő: 40 perc · Sütő: 200 °C (légkeveréses sütőben 180 °C) · Forma: 12 mélyedéses muffinsütő forma, jól kikenve · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tojás, tej

A portugál cukrászdák klasszikusa: belül krémes, kívül karamellizált kis édességek, intenzív narancsízzel. Egyetlen tálban elkészül.

HOZZÁVALÓK

- Vaj és liszt a forma kikenéséhez
- 250 g kristálycukor
- 3 tojás
- 50 g finomliszt
- 40 g sótlan vaj, olvasztva
- 250 ml tej
- 1 nagy narancs reszelt héja és leve (kb. 100 ml lé)

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C). A forma minden mélyedését kenje ki nagyon jól vajjal, és szórja meg liszttel, a felesleget kirázva. Ne használjon papírkapszlit: a queijadák hozzátapadnak a papírhoz.
2. Egy tálban verje össze a cukrot és a tojásokat, csak addig, amíg egyneműek lesznek (nem kell habosra

verni).

3. Adja hozzá a lisztet, és keverje csomómentesre. Adja hozzá az olvasztott vajat.
4. Adja hozzá a tejet, a narancshéjat és a narancslevet, és jól keverje el. A tészta nagyon híg, és a narancs miatt összetörtnek tűnhet: ez normális.
5. Töltés előtt keverje át újra (a cukor leülepszik), és öntse a tésztát a mélyedésekbe majdnem a tetejéig.
6. Süsse 20–25 percig. Akkor kész, ha megkelt, a széle aranybarna, a közepe pedig szilárd. Hűlés közben kissé összeesnek: így van rendjén.
7. Hagyja hűlni 10 percig a formában. Késsel menjen végig mindegyik körül, és óvatosan borítsa ki.

Tárolás: legfeljebb 3 napig a hűtőben, zárt dobozban; frissen a legjobbak. Gyakori hiba: még forrón kiborítani őket, amitől összetörnek; mindig várja meg a 10 percet. Változat: a narancsot cserélje 2 klementin héjára és levére, vagy tegyen a tésztába ½ teáskanál fahéjat.

A nap tevékenysége: kérje meg a nagyszülőt, hogy meséljen arról, milyen volt a karácsony gyerekkorában, és írják le a történetet egy családi füzetbe.

17. nap · Erdei gyümölcsös gumicukor

Adag: kb. 30 darab · Idő: 15 perc + 3 óra a hűtőben · Forma: kicsi, 15 × 15 cm, vagy szilikon forma · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (a melegítést felnőtt végzi) · Allergének: egyik fő allergén sem

Házi gyümölcsös gumicukor, szilárd és piros, mint a fa gömbjei. Valódi gyümölcsöt tartalmaz, és jóval kevesebb cukrot, mint a bolti.

HOZZÁVALÓK

- 300 g fagyasztott erdei gyümölcs (eper, málna, szeder), felolvasztva
- 40 g méz vagy kristálycukor
- 1 evőkanál citromlé
- 10 lap íztelen zselatin (kb. 20 g)
- 1 teáskanál semleges olaj a kenéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Áztassa a zselatinlapokat hideg vízben 5 percig.
2. Botmixerrel pürésítse a gyümölcsöt, és szitán, kanállal nyomkodva passzírozza át, hogy a magok kiszűrődjenek. Kb. 250 ml pürét kell kapnia.
3. Kenje ki enyhén a formát az olajjal és egy darab konyhai papírral (vagy használjon szilikon formákat).
4. Egy felnőtt melegítse fel a pürét a mézzel és a citromlével egy kis lábasban, kis lángon, amíg nagyon

forró lesz, de nem forr (2–3 perc). Kapcsolja le a tűzhelyet.

5. Kezével nyomja ki jól a zselatinlapokat, és adja a forró pürére. Keverje, amíg teljesen el nem tűnnek (1 perc).
6. Öntse a formába vagy a szilikon formákba. A gyerekek kanállal segíthetnek a formák megtöltésében, amikor a keverék már langyos.
7. Hűtse a hűtőben 3 órán át, amíg tapintásra szilárd nem lesz.
8. Borítsa ki, és vágja 2,5 cm-es kockákra nedves késsel, vagy nyomja ki a formákból.

Tárolás: legfeljebb 5 napig a hűtőben, zárt dobozban; szobahőmérsékleten megpuhulnak. Figyelem: egyéves kor alatti babáknak ne adjon mézet; nekik használjon cukrot. Gyakori hiba: a zselatint felforralni, mert akkor nem köt meg. A zselatin állati eredetű; vegetáriánus változathoz használjon 2 g agar-agart, amelyet 1–2 percig forralni kell a pürében. Változat: a pürét cserélje 250 ml frissen facsart narancslére.

A nap tevékenysége: készítsenek pattogatott kukoricából vagy színes papírból füzért a fa vagy a bejárati ajtó díszítésére.

18. nap · Karácsonyi brownie

Adag: 16 kocka · Idő: 50 perc + 1 óra hűlés · Sütő: 180 °C (légkeveréses sütőben 160 °C) · Forma: négyzet alakú, 20 × 20 cm · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék

Belül puha és olvadós, kívül ropogós, dióval és egy kevés fahéjjal. Porcukorcsillagokkal díszítve bármelyik bulira kész.

HOZZÁVALÓK

- 200 g étcsokoládé, apróra vágva
- 150 g sótlan vaj
- 100 g kristálycukor
- 100 g világosbarna nádcukor
- 3 tojás
- 80 g finomliszt
- 2 evőkanál kakaópor (20 g)
- ½ teáskanál őrölt fahéj
- 1 csipet só
- 80 g dió, felaprítva
- Porcukor a díszítéshez

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (légkeveréses sütőben 160 °C), és béleljen ki egy formát sütőpapírral.

2. Olvassza meg a csokoládét a vajjal vízgőz felett (egy tál, amely alig gyöngyöző vizű lábas fölött áll úgy, hogy a víz nem éri a tál alját) vagy a mikrohullámú sütőben, rövid adagokban. Hagyja hűlni 5 percig.
3. Adja hozzá a két cukrot, és habverővel keverje el. Adja hozzá a tojásokat egyenként, mindegyik után jól elkeverve, amíg a keverék fényes nem lesz.
4. Adja hozzá a lisztet, a kakaót, a fahéjat és a sót, és spatulával csak addig forgassa össze, amíg a liszt el nem tűnik. Keverje bele a diót.
5. Öntse a formába, és egyenlítse el a tetejét.
6. Süsse 22–25 percig. Akkor kész, ha a teteje megrepedezett és fényes, a közepébe szúrt fogpiszkáló pedig néhány nedves morzsával jön ki, de nem folyós tésztával. Ha tisztán jön ki, túlsült.
7. Szeletelés előtt hagyja hűlni a formában legalább 1 órát, majd vágja 16 kockára.
8. Vágjon ki egy csillagot papírból, fektesse rá az egyes kockákra, és szórjon rá porcukrot; óvatosan emelje le a papírt.

Tárolás: legfeljebb 4 napig zárt dobozban, szobahőmérsékleten; legfeljebb 2 hónapig jól fagyasztható. Gyakori hiba: túlsütés, mert a száraz fogpiszkálóra vár; ettől a brownie száraz lesz. Változat: a diót

cserélje 80 g fehér csokoládédarabokra, és tegyen a tésztába narancshéjat.

A nap tevékenysége: vigye el a brownie-t egy évzáró vagy munkahelyi bulira, vagy hívjon meg barátokat egy karácsonyi teára.

4. hét · 19–24. nap

Az utolsó hét a végső visszaszámlálás. A hétvégén (19. és 20. nap) egy közösen elfogyasztható leveles tésztás csillag és egy sütőtökdzsem jön az üvegekbe. Utána olyan receptek következnek, amelyekkel előre elkészíthető a szenteste asztala: a panna cottát a 22. napon, a mandulát a 23. napon készítjük el, a 24. napon pedig a család egy csokoládéfondü köré gyűlik.

19. nap · Csokoládés-mogyorós leveles tésztás csillag

Adag: 1 csillag (8–10 személy) · Idő: 1 óra (15 perc hűtéssel) · Sütő: 200 °C (légkeveréses sütőben 180 °C) · Nehézség: Közepes · Gyerekekkel: igen (a vágást felnőtt végzi) · Allergének: glutén, tojás, tej, diófélék (mogyoró)

Két réteg leveles tészta közt csokoládékrém, csillag formájúra vágva és megcsavarva. Nagyon látványos, és könnyebb, mint amilyennek látszik.

HOZZÁVALÓK

- 2 korong friss, kinyújtott, kerek leveles tészta (egyenként kb. 230 g és 30 cm; ha csak téglalap alakú lapot talál, vágjon ki belőle két 30 cm-es kört)
- 150 g csokoládés mogyorókrém
- 1 tojás, felverve, a kenéshez
- Porcukor a megszóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Vegye ki a tésztát a hűtőből 10 perccel korábban. Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra (légkeveréses sütőben 180 °C).
2. Göngyölje ki az egyik korongot a papírjával együtt egy sütőlemezre. A gyerekek kenjék rá a csokoládékrémet, a széle körül 1 cm-t szabadon hagyva.
3. Tegye rá a második korongot, és ujjaival jól nyomja össze a szélét.

4. Állítson a közepére fejjel lefelé egy kis poharat (6–7 cm átmérőjű). Ez csak jelölőnek van.
5. Egy felnőtt éles késsel vágja be a tésztát a pohártól a széléig: először 4 egyenlő részre, majd mindegyik részt félbe, és azokat is még egyszer félbe. 16 csíkot kap, mind a középponthoz kapcsolódik.
6. Fogjon meg két szomszédos csíkot, és mindegyiket csavarja meg kétszer, kifelé (az egyiket balra, a másikat jobbra). Hozza össze a két csík végét, és jól csípje össze. Ismételje meg az összes párral: 8 csillagcsúcsot kap.
7. Vegye le a poharat. Tegye a sütőlemezt a hűtőbe 15 percre, hogy a tészta megszilárduljon.
8. Kenje meg a felvert tojással, és süsse 20–25 percig, amíg mélyen aranyszínű és ropogós lesz, alul is.
9. Hagyja hűlni 10 percig, szórja meg porcukorral, és melegen, az asztal közepén tálalja, hogy mindenki letéphessen egy csúcsot.

Tárolás: aznap a legjobb; legfeljebb 1 napig dobozban, szobahőmérsékleten; 5 percig a sütőben melegítve újra ropogós lesz. Gyakori hiba: túl sok krémet használni, mert kifolyik a vágásokon, és megég a lemezen. Változat: a csokoládékrémet cserélje fahéjas sütőtökdzsemre (20. nap), vagy puha vajjal kevert barna cukorra és fahéjra.

A nap tevékenysége: készítsenek arany papírcsillagokat az ablakba, és válasszák ki, melyik kerüljön a fa csúcsára.

20. nap · Sütőtökdzsem dióval

Adag: kb. 3 db 250 ml-es üveg · Idő: 1 óra 30 perc · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: nem (a dzsem fröcsköl és éget) · Allergének: diófélék

Hagyományos édes befőtt a portugál karácsonyokon (doce de abóbora, portugál sütőtökdzsem), narancssárga színű, fahéj- és citromillatú. Kenje kenyérre, tálalja friss sajttal, például ricottával vagy cottage cheese-zel, vagy töltsön vele palacsintát és süteményeket.

HOZZÁVALÓK

- 1 kg előkészített sütőtök vagy vajtök, meghámozva és kimagozva
- 100 ml víz
- 600 g kristálycukor
- 1 rúd fahéj
- 1 citrom héja, csak a sárga része, széles csíkokban
- 60 g hámozott dió, darabokra törve

ELKÉSZÍTÉS

1. Vágja a tököt kb. 3 cm-es kockákra.
2. Tegye egy széles lábasba a vízzel, fedje le, és közepes lángon főzze 20 percig, amíg villával szétesik.
3. Törje össze krumplinyomóval, vagy botmixerrel pürésítse, ha sima dzsemet szeretne.

4. Adja hozzá a cukrot, a fahéjrudat és a citromhéjat. Keverje, amíg a cukor fel nem oldódik.
5. Hagyja fedő nélkül, gyengén főni 40–50 percig, gyakran megkeverve hosszú nyelű fakanállal. A dzsem bugyborékol és fröcsköl: viseljen sütőkesztyűt, és ne hajoljon a lábas fölé.
6. Akkor kész, ha sűrű és fényes, és ha a kanállal végighúz a lábas alján, a nyom sokáig nem záródik össze.
7. Vegye ki a fahéjat és a citromhéjat, és keverje bele a diót.
8. Közben mossa meg az üvegeket és a fedőket forró, szappanos vízzel, öblítse le forrásban lévő vízzel, és hagyja őket fejjel lefelé egy tiszta ruhán megszáradni.
9. Töltse az üvegeket a még forró dzsemmel, a tetejétől 1 cm-re, zárja le őket, és hagyja kihűlni.

Tárolás: mindig a hűtőben tartsa, legfeljebb 1 hónapig, és minden alkalommal tiszta kanalat használjon; jól fagyasztható is, legfeljebb 6 hónapig. A sütőtök savban szegény, ezért ezt a házi dzsemet nem szabad hűtőn kívül tartani. Gyakori hiba: túl korán levenni a tűzről, mert a dzsem kihűlve vizes marad. Változat: dió nélkül tovább eláll, és kiváló a 15. napi palacsintában; a diót csak tálaláskor adja hozzá.

A nap tevékenysége: díszítsék az üvegek fedelét kockás szövetkörrel és szalaggal, és írják fel kézzel a címkét: „Házi sütőtökdzsem, december”.



Sütőtökdzsem dióval, ajándékba szánt üvegekben (20. nap)

Fotó: jarmoluk / Pixabay

21. nap · Datolyás-kakaós falat

Adag: kb. 20 falat · Idő: 20 perc + 30 perc a hűtőben · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (az aprítógépet felnőtt kezeli) · Allergének: diófélék

Sütés nélküli édességek hozzáadott cukor nélkül, csak a datolyától édesek. Könnyű szünet a sok karácsonyi finomság között.

HOZZÁVALÓK

- 200 g magozott datolya, puha
- 100 g mandula (vagy dió)
- 2 evőkanál kakaópor (15 g)
- ½ teáskanál őrölt fahéj
- ½ narancs reszelt héja
- 1–2 evőkanál víz, ha szükséges
- A forgatáshoz: kókuszreszelék, kakaó vagy szezámmag

ELKÉSZÍTÉS

1. Ellenőrizze, hogy az összes datolya magozott-e, egyenként felnyitva őket. Ha szárazak, áztassa őket 10 percig forró vízben, és jól csepegtesse le.
2. Egy felnőtt aprítsa fel a mandulát az aprítógépben finom darabokra, mint a durva homok.
3. Adja hozzá a datolyát, a kakaót, a fahéjat és a narancshéjat, és pürésítse, amíg olyan massza nem lesz,

amely az ujjai között összenyomva összeáll. Ha száraz, adja hozzá a vizet kanalanként.

4. Enyhén nedves kézzel formázzon belőle dió nagyságú golyókat (kb. 15 g). A gyerekek gömbölyíthetik és megforgathatják őket.
5. Hűtse a hűtőben 30 percig, hogy megszilárduljanak.

Tárolás: legfeljebb 1 hétig a hűtőben, zárt dobozban; legfeljebb 2 hónapig fagyasztható. Gyakori hiba: túl száraz datolya, amelytől a massza morzsolódik; a forró vízben áztatás megoldja. Változat: a mandula felét cserélje kókuszreszelékre, vagy tegyen hozzá egy kevés apróra vágott kandírozott narancshéjat (12. nap).

A nap tevékenysége: ma van az év legrövidebb napja: gyújtsanak gyertyát a vacsoránál, és számolják meg, hány nap van még karácsonyig.

22. nap · Fahéjas panna cotta gránátalmával

Adag: 6 kis tálka, egyenként 150 ml · Idő: 20 perc + 6 óra a hűtőben · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen (a melegítést felnőtt végzi) · Allergének: tej

Puha fehér krém fahéj- és citromillattal, ékszerpirosan csillogó gránátalmaszemekkel a tetején. Ma elkészíti, és a hűtőben várja a szentestét.

HOZZÁVALÓK

- 4 lap íztelen zselatin (kb. 8 g)
- 500 ml habtejszín
- 250 ml tej
- 80 g kristálycukor
- 1 rúd fahéj
- 1 citrom héja, csak a sárga része
- 1 gránátalma
- 2 evőkanál méz
- Őrölt fahéj a megszóráshoz

ELKÉSZÍTÉS

1. Áztassa a zselatinlapokat hideg vízben 5 percig.
2. Egy lábasban keverje össze a tejszínt, a tejet, a cukrot, a fahéjrudat és a citromhéjat.
3. Egy felnőtt közepes lángon, kevergetve melegítse, amíg a cukor fel nem oldódik, és a keverék gőzölögni nem

kezd, forralás nélkül (kb. 5 perc). Kapcsolja le a tűzhelyet, fedje le, és hagyja 10 percig ázni.

4. Vegye ki a fahéjrudat és a citromhéjat. Kezével nyomja ki jól a zselatint, és keverje a még meleg tejszínbe. Keverje, amíg teljesen el nem tűnik.
5. Hagyja hűlni 10 percig, majd osszon el 6 kis tálka vagy pohár között.
6. Fedje le folpackkal, és hűtse a hűtőben legalább 6 órán át, amíg a krém megköt, de a tálkát megrázva remeg.
7. A díszítéshez vágja félbe a gránátalmát, és egy tál fölött fakanállal kopogtassa a héját, hogy a magok kihulljanak. Távolítsa el a fehér hártyákat, amelyek keserűek.
8. Tálaláskor a gyerekek szórják a gránátalmaszemeket a tetejére, csorgassanak rá mézet, és szórják meg egy csipet fahéjjal.

Tárolás: legfeljebb 3 napig a hűtőben, a tálkák lefedve; a gránátalmát csak a tálalás napján tegye rá. Figyelem: egyéves kor alatti babáknak ne adjon mézet. Gyakori hiba: a tejszínt a zselatin hozzáadása után felforralni, vagy a zselatint áztatás nélkül hozzáadni, mert a krém puha vagy csomós lesz. Változat: a gránátalmát cserélje klementinszeletekre és narancshéjra, vagy sütőtökdzsemre (20. nap).

A nap tevékenysége: készítsék el együtt a szenteste teendőlistáját (ki teríti az asztalt, ki mit csinál), és ragasszák a hűtőre.

23. nap · Fahéjas karamellizált mandula

Adag: kb. 300 g · Idő: 25 perc + 15 perc hűlés · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: nem (nagyon forró cukor) · Allergének: diófélék

Cukor- és fahéjkéreg ropogós burkában sült mandula, olyan, mint amilyet a karácsonyi vásárokon vesz. Készen áll, hogy tálkákba kerüljön a szenteste asztalán.

HOZZÁVALÓK

- 200 g egész, héjas mandula
- 100 g kristálycukor
- 50 ml víz
- 1 teáskanál őrölt fahéj
- 1 csipet só

ELKÉSZÍTÉS

1. Béleljen ki egy sütőlemezt sütőpapírral, és készítsen elő két villát.
2. Egy széles serpenyőben keverje össze a cukrot, a vizet, a fahéjat és a sót, és közepes lángon forralja fel.
3. Adja hozzá a mandulát, és fakanállal folyamatosan keverje.
4. 5–8 perc múlva a víz elpárolog, a cukor száraz és homokos lesz, és rátapad a mandulára. Keverje tovább.
5. Még 3–5 perc múlva a cukor egy része újra megolvad, és a mandula fényes lesz, egyenetlen bevonattal.

Amikor pirított illata van, kapcsolja le a tűzhelyet.

6. Azonnal terítse a sütőpapírra, és a két villával szedje szét őket, amíg még forrók. Soha ne kóstolja meg, és ne érjen hozzájuk ujjal: a cukor megégeti a bőrt.
7. Hagyja hűlni 15 percig: csak kihűlve lesznek ropogósak.

Tárolás: legfeljebb 2 hétig jól zárt üvegben, száraz helyen. Figyelem: az egész diófélék 5 év alatti gyerekeknek nem biztonságosak a félrenyelés veszélye miatt. Gyakori hiba: abbahagyni a keverést, amikor a cukor homokossá válik; addig kell folytatni, amíg újra fényes nem lesz. Változat: ugyanígy készítse mogyoróval vagy dióval, vagy a fahéjat cserélje narancshéjra.

A nap tevékenysége: este tegyenek egy zoknit (vagy a portugál hagyomány szerint egy kis cipőt) a fa vagy a kandalló mellé, és hagyjanak egy kis tányér mandulát a Jézuskának.



Fahéjas karamellizált mandula (23. nap)

Fotó: David Trinks / Unsplash

24. nap · Szentesti csokoládéfondü

Adag: 4–6 személy · Idő: 20 perc · Nehézség: Könnyű · Gyerekekkel: igen · Allergének: tej (glutén, ha süteményt használ)

Egy tál meleg csokoládé az asztal közepén, mártogatni való gyümölccsel. A könyv legegyszerűbb receptje, és a legszórakoztatóbb módja annak, hogy mindenki együtt zárja a szentestét.

HOZZÁVALÓK

- 200 g étcsokoládé, apróra vágva
- 200 ml habtejszín
- 1 evőkanál méz (elhagyható)
- 1 csipet fahéj
- **Mártogatáshoz** (összesen kb. 800 g): klementinszeletek, szeletelt banán és körte, kockára vágott alma és ananász, szőlő, kivi, piskótakockák vagy *bolo-rei* (portugál királysütemény), kandírozott narancshéj (12. nap)
- ½ citrom leve, hogy a gyümölcs ne barnuljon meg

ELKÉSZÍTÉS

1. Készítse elő a gyümölcsöt: hámozza meg, és vágja 2–3 cm-es darabokra. A banánt, a körtét és az almát locsolja meg a citromlével. Kisgyerekeknek a szőlőszemeket vágja hosszában negyedekre.

2. Rendezze el a gyümölcsöt és a süteményt tányérokon, nyársakkal vagy fondüvillákkal. Ezt a részt a gyerekek is elvégezhetik.
3. Egy felnőtt melegítse fel a tejszínt egy lábasban, amíg apró buborékok nem jelennek meg a szélén, forralás nélkül.
4. Kapcsolja le a tűzhelyet, adja hozzá a csokoládét, várjon 2 percet, és keverje simára, fényesre. Adja hozzá a mézet és a fahéjat.
5. Töltse át egy fondüedénybe, amely alatt gyertya ég, vagy egy hőálló tálba, amely forró vizes lábas fölött áll.
6. Mielőtt a gyerekek mártogatnak, ellenőrizze a hőmérsékletet: melegnek és krémesnek kell lennie, nem forrónak.
7. Ha a csokoládé besűrűsödik, adjon hozzá 1–2 evőkanál forró tejszínt, és keverje át.

Tárolás: a megmaradt csokoládé 3 napig eláll a hűtőben, zárt üvegben; kis lángon melegítse újra, vagy használja hidegen palacsinták és sütemények öntetéhez. Gyakori hiba: a gyertyaláng túl közel van, és megégeti az aljára a csokoládét; időnként keverje meg. Változat: készítse a felét fehér csokoládéval (ilyenkor 200 g fehér csokoládéhoz csak 100 ml tejszínt használjon), hogy két fondü legyen az asztalon.

A nap tevékenysége: szenteste van. Vacsora után, a fondü körül mindenki mondja el, mi tetszett neki a legjobban ebben a 24 napban. Boldog karácsonyt!

Bevásárlólisták és kinyomtatható tervező

Ebben a fejezetben megtalálja az egyes hetek bevásárlólistáit és mind a 24 nap tervét egyetlen táblázatban. Nyomtassa ki ezeket az oldalakat, és tűzze fel a hűtőre: pipálja ki, amit már elkészített.

A listák csak a friss hozzávalókat és az egyes hetek speciális tételeit tartalmazzák. A cukor, a liszt, az élesztő, a fahéj, a só, a méz, az olaj, a kakaó és a sütőpapír a „Hogyan használja ezt a naptárat” fejezet **éléskamra-alapjai** között szerepel. A mennyiségek a megszokott kiszerelésekre vannak felkerekítve.

A 24 napos terv

Nap	Recept	Idő	Gyerekekkel	Kész
1 (K)	Krémes forró csokoládé	15 perc	Igen	☐
2 (Sze)	Fahéjas-diós sült alma	50 perc	Igen	☐
3 (Cs)	Csokoládés bögrés süti	5 perc	Igen	☐
4 (P)	Karácsonyi pattogatott kukorica fehér csokoládéval	20 perc + 30 perc	Igen	☐
5 (Szo)	Karácsonyi granola ajándékba	50 perc	Igen	☐

Nap	Recept	Idő	Gyerekekkel	Kész
6 (V)	Fonott kalács	3 óra	Igen	☐
7 (H)	Csokoládétrüffel	20 perc + 2 óra	Igen	☐
8 (K)	Kókuszgolyó	25 perc + 1 óra	Igen	☐
9 (Sze)	Almás-fahéjas muffin	40 perc	Igen	☐
10 (Cs)	Fahéjas leveles szív (palmier)	45 perc	Igen	☐
11 (P)	Csokoládé fudge	15 perc + 3 óra	Igen	☐
12 (Szo)	Kandírozott narancshéj	2 óra + 12–24 óra	Nem	☐
13 (V)	Karácsonyi cupcake krémsajtos krémmel	1 óra 15 perc + 1 óra	Igen	☐
14 (H)	Csokoládékéreg magvakkal	20 perc + 1 óra	Igen	☐
15 (K)	Palacsinta narancsmártással	45 perc	Igen	☐
16 (Sze)	Portugál narancsos tojáskrémes sütemény (*queijadas de laranja*)	40 perc	Igen	☐
17 (Cs)	Erdei gyümölcsös gumicukor	15 perc + 3 óra	Igen	☐
18 (P)	Karácsonyi brownie	50 perc + 1 óra	Igen	☐

Nap	Recept	Idő	Gyerekekkel	Kész
19 (Szo)	Csokoládés-mogyorós leveles tésztás csillag	1 óra	Igen	☐
20 (V)	Sütőtökdzsem dióval	1 óra 30 perc	Nem	☐
21 (H)	Datolyás-kakaós falat	20 perc + 30 perc	Igen	☐
22 (K)	Fahéjas panna cotta gránátalmával	20 perc + 6 óra	Igen	☐
23 (Sze)	Fahéjas karamellizált mandula	25 perc + 15 perc	Nem	☐
24 (Cs)	Szentesti csokoládéfondü	20 perc	Igen	☐

A zárójelben szereplő hétköznapok a 2026. decemberi napokat jelölik. Más években a legtöbb időt igénylő recepteket (5., 6., 12., 13., 19. és 20. nap) tartogassa a hétvégékre.

Bevásárlólista · 1. hét (1–6. nap)

- ☐ Félzsíros vagy teljes tej: 1,5 liter
- ☐ Tojás: 3
- ☐ Sótlan vaj: 100 g
- ☐ Étcsokoládé: 1 tábla, 200 g
- ☐ Fehér csokoládé: 150 g
- ☐ Közepes alma (jonatán vagy golden): 4

- □ Narancs: 3
- □ Citrom: 1
- □ Zabpehely: 300 g
- □ Pattogatni való kukorica: 70 g
- □ Felaprított dió: 100 g
- □ Szeletelt mandula: 125 g
- □ Mandula vagy pisztácia: 40 g
- □ Szárított vörösáfonya: 150 g
- □ Mazsola és tökmag (elhagyható)
- □ Színes cukorgyöngy (elhagyható)
- □ 3 db 350 ml-es csavaros tetejű üveg

Bevásárlólista · 2. hét (7–12. nap)

- □ Étcsokoládé: 500 g
- □ Habtejszín: 200 ml
- □ Sűrített tej: 2 doboz, egyenként 397 g
- □ Sótlan vaj: 100 g
- □ Tej: 200 ml
- □ Tojás: 2
- □ Kókuszreszelék: 200 g
- □ Mogyoró vagy pisztácia: 50 g
- □ Dió: 120 g

- □ Alma: 2
- □ Citrom: 1
- □ Vastag héjú, kezeletlen narancs: 4
- □ Friss, kinyújtott, téglalap alakú leveles tészta: 1 lap

Bevásárlólista · 3. hét (13–18. nap)

- □ Sótlan vaj: 500 g
- □ Tojás: 1 tucat
- □ Tej: 750 ml
- □ Teljes zsírtartalmú natúr krémsajt: 200 g
- □ Étcsokoládé: 400 g
- □ Fehér csokoládé: 100 g
- □ Narancs: 6
- □ Citrom: 1
- □ Fagyasztott erdei gyümölcs: 300 g
- □ Ízтelen zselatinlap: 1 csomag (10 lap)
- □ Hámozott pisztácia: 40 g
- □ Pirított mandula: 40 g
- □ Szárított vörösáfonya: 60 g
- □ Felaprított dió: 80 g
- □ Friss rozmaring (díszítéshez)

Bevásárlólista · 4. hét (19–24. nap)

- □ Friss, kinyújtott, kerek leveles tészta: 2 korong
- □ Csokoládés mogyorókrém: 1 kis üveg
- □ Sütőtök vagy vajtök: kb. 1,5 kg (1 kg előkészített mennyiséget ad)
- □ Citrom: 3
- □ Narancs: 1
- □ Hámozott dió: 60 g
- □ Magozott datolya: 200 g
- □ Mandula: 100 g (a falatokhoz) és 200 g héjas (a karamellizáláshoz)
- □ Kókuszreszelék vagy szezámmag a forgatáshoz
- □ Habtejszín: 500 ml (a panna cottához)
- □ Tej: 250 ml
- □ Ízтelen zselatinlap: 4 lap
- □ Gránátalma: 1
- □ Tojás: 1
- □ Étcsokoládé: 200 g
- □ Habtejszín: további 200 ml (a fondühöz)
- □ Gyümölcs a fondühöz (kb. 800 g): klementin, banán, körte, alma, ananász, szőlő, kivi

- □ *Bolo-rei* (portugál királysütemény) vagy piskóta a fondühöz (elhagyható)
- □ 3 db 250 ml-es csavaros tetejű üveg

Szenteste előtt: mit mikor kell tenni

Mikor	Mit kell tenni
20. nap	Sütőtökdzsem az üvegekben, a hűtőben.
22. nap	Panna cotta a tálkákban; lefedve a hűtőben marad a 24. napig.
23. nap	Karamellizált mandula, jól zárt üvegben tárolva.
24. nap, reggel	Vegye meg és mossa meg a fondühöz való gyümölcsöt; törje fel a csokoládét.
24. nap, vacsoránál	Tegye a gránátalmát a panna cottára, a mandulát tálkákba, vágja fel a gyümölcsöt, és az utolsó pillanatban készítse el a fondüt.

Meddig állnak el a naptár édességei

Édesség	Hol tárolja	Meddig
Granola (5. nap)	Jól zárt üveg, száraz hely	4 hét
Trüffel (7. nap)	Hűtő	1 hét
Kókuszgolyó (8. nap)	Hűtő	5 nap
Palmier (10. nap)	Jól zárt fémdoboz	5 nap
Fudge (11. nap)	Hűtő	2 hét

Édesség	Hol tárolja	Meddig
Narancshéj (12. nap)	Üveg, hűvös hely / hűtő	1 hónap / 3 hónap
Csokoládékéreg (14. nap)	Doboz, hűvös hely	2 hét
Gumicukor (17. nap)	Hűtő	5 nap
Brownie (18. nap)	Zárt doboz	4 nap
Sütőtökdzsem (20. nap)	Mindig a hűtőben	1 hónap
Datolyás falat (21. nap)	Hűtő	1 hét
Panna cotta (22. nap)	Hűtő, lefedve	3 nap
Karamellizált mandula (23. nap)	Jól zárt üveg, száraz hely	2 hét

Tipp: őrizze meg ezt a tervezőt karácsony után is. Jövő decemberben csak nyomtassa ki újra, és kezdje elölről a visszaszámlálást.