



Praznični

vodič sa receptima



BOSCH

Tehnologija za život



NAPRAVI
domáce

Slave

1.1. Običaji i verovanja

1.2. Recepti - mrsni

Punjena pastrmka

Sarma sa kupusom

1.3. Recepti - posni

Slavsko žito

Posni burgeri sa sočivom

Posna torta sa leblebijama

1.4. Dekorisanje trpeze

Nova godina

2.1. Običaji

2.2. Zašto slavimo Novu godinu / zanimljivosti

2.3. Recepti

Vrećice sa filom od milerama

Punjena jaja

Novogodišnji kolačići

Čokoladini irvasi

Gingerbread keksići

Sadržaj

Božić i Badnje večer

3.1. Običaji i zanimljivosti

3.2. Recepti

Božićna pletenica

Kremasti kamember

Fokača

Lagani praznični dezert



Slawe

NAPRAVI
domáce

Običaji i verovanja



Kako se u vašoj porodici slavi slava? Proglašene za nematerijalno kulturno nasleđe, slave su jedinstvena srpska tradicija kojom se poštuje svetac zaštitnik domaćinstva.

Krsna slava se prenosi sa kolena na koleno, a uz nju i običaji vezani za proslavljanje. Iako se kaže da za slavu važi pravilo da nema pravila, bez pojedinih stavki se teško može zamisliti tradicionalna slavska trpeza. Slavski kolač, žito, vino i sveća se obavezno moraju naći na trpezi, a sve ostalo je opcionalno.

Pripreme za slavu

Spremanje slave se razlikuje od priprema za druge kućne proslave. Naravno, važno je da kuća bude čista, a osim toga, treba ispoštovati

jedan važan običaj: svećenje vodice. Kako voda u hrišćanstvu simbolizuje čistotu, ritualno svećenje vodice predstavlja pročišćenje pred praznik.

Dan uoči slave rezervisan je za pripremu slavskog kolača i žita. Tradicija nalaže da na dan slave domaćini prvi okuse žito i kolač, a da ih potom posluže gostima.

Gosti, dobrodošli!

Kada gosti krenu da pristižu, vreme je za dvorenje slave. Ovaj običaj nalaže domaćinu da ceo dan dočekuje goste i da ne seda dokle god slavska sveća gori. Uz ljubazne domaćine i vesele goste, čak i ako se poneko pravilo zaboravi, slava će biti obeležena kako dolikuje!

Mrsni recepti



Punjena pastrmka

Da li ste ljubitelj ribe? Da li je pripremate po tradicionalnom receptu? Imamo za vas novi predlog. Punjena pastrmka ponudiće vam nove ukuse i postaće vaše omiljeno jelo, i tokom praznika i van praznika. Ovaj recept može biti i mrsni i posni, pa ga možete pripremati u različitim prilikama.

Sastojci

2 pastrmke

Za nadev je potrebno:

200gr baby spanaća

100gr lešnika

100ml maslinovog ulja

50gr parmezana

2 limuna

1 glavica belog luka

So

Biber

Za krem je potrebno:

500gr šargarepe

50gr maslaca

1 kesica cimeta

So

Biber

Priprema

U blender ubacite spanać, lešnike i beli luk. Dok su u blenderu, dodajte maslinovo ulje i limunov sok i sjedinite sve sastojke. Kada dobijete željenu konzistentciju sosa, dodajte i parmezan. Ovim nadevom napunite ribu i stavite je da se peče u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 15 minuta.

Dok se riba peče pripremite krem: šargarepu stavite da se kuva, a u vodu dodajte cimet, so i biber. Kada se skuva, uz pomoć štapnog miksera napravite homogenu smesu i servirajte uz ribu. Ukoliko želite da jelo bude posno, izostavite parmezan i maslac.



Sarma sa kupusom

Tradicionalno obavezni sastojak svake slavske trpeze, sarma je omiljeno jelo brojnih generacija. Recept se prenosi sa kolena na kolena, a prepoznatljivi ukus asocira na dom i toplinu. Sarma može biti i posna, i sa mesom, umotana u listove kupusa ili vinove loze. Ono što je sigurno, ukoliko se pravilno začini, svi će tražiti još.

Sastojci

2 glavice kiselog kupusa
800gr mlevenog mesa
500gr suvog mesa po izboru
150gr mesnate slanine
1/2 šolje pirinča
2 glavice crnog luka
1 čen belog luka
2 kašičice aleve paprike
2-3 sušene paprike
Ulje
So i biber

Priprema

Prvo odvojte listove kiselog kupusa i nožem odstranite žilu na listu. Za sarmu koristite samo listove koji su dovoljno veliki da se od njih može smotati sarma, a one manje možete sačuvati za salatu. Ako je kupus previše slan ili kiseo, operite listove pod mlazom hladne vode.

Iseckajte sitno crni i beli luk, a slaninu na kockice. Operite pirinač u nekoliko voda. U tiganju zagrejte ulje, pa na njemu propržite luk. Kada luk lepo porumeni, stavite mleveno meso. Kada je meso pri kraju, posolite i pobiberite po ukusu, dodajte alevu papriku i na kraju dodajte seckanu slaninicu. Sve dobro promešajte i sklonite sa vatre.

Na dlan stavite list kupusa i raširite ga. Na sredinu stavite nadev pa zatvorite prvo ivice, spolja ka unutra. Potom sarmu od početka

dlana motajte ka prstima. Stegnite kako se ne bi raspala prilikom kuvanja.

Na dno šerpe poredajte listove kupusa, pa potom sarme postavite jednu uz drugu. Dodajte suvo meso i poklopite sa još par listova kiselog kupusa. Nalijte sa vodom dok ne ogrezne i stavite na srednju vatru da se krčka 3 do 5 sati. Prijatno!

Posni recepti



Slavsko žito

način, žito je njen neizostavan deo. Kako posejana zrna pšenice donose novi život, slavsko žito simbolizuje večni život. Uz domaćine, žito će probati i svi gosti, te je bitno da bude ukusno. A receptata za njegovu pripremu ima koliko i onih koji ga spremaju.

Sastojci

500gr pšenice belije

300gr oraha

300gr šećera

1 kašičica muskatnog oraščića

1 kašičica arome ruma

100gr suvog grožđa

Priprema

U odgovarajuću šerpu stavite pšenicu i nalijte vodom. Rukama dobro izmešajte kako biste oprali pšenicu, zatim bacite tu vodu i nalijte sa novom. Stavite da se kuva poklopljeno na srednjoj vatri, ali pazite da ne nestane vode tokom kuvanja kako žito ne bi zagorelo.

Kada je žito kuvano ocedite vodu, ali je nemojte baciti, već je sačuvajte za kasnije. Kuvano žito ostavite da se potpuno ohladi, pa ga stavite u činiju sa svim ostalim sastojcima osim suvog grožđa.

Na **MUM kućnom aparatu** namestite nastavak za mlevenje mesa i u njega malo po malo ubacujte pripremljenu smesu. Kada sve sameljete, dodajte malo vode koju ste sačuvali od kuvanja i suvo groždje, pa ponovo sve dobro promešajte. Voda od kuvanja se dodaje kako bi se postigla potrebna gustina, zato pazite da ne preterate. Servirajte i dekorišite po želji. Prijatno!



Postni burgeri sa sočivom

Post predstavlja proces čišćenja duše i tela, a njegov osnovni cilj je snaženje volje. Tokom perioda posta suzdržavamo se od mrsne hrane, ali to ne znači da ne možemo jesti raznovrsno. Hrana bazirana na biljnim namirnicama nudi mogućnosti kombinovanja različitih tekstura i ukusa, ali i dovoljnu količinu neophodnih nutritijenata.

Sastojci

1 manji crni luk

2-3 čena belog luka

Komad korena celera

1 manja šargarepa

2 kašike čia semenki + 4 kašike vode

½ crvene paprike

3 kašike maslinovog ulja
2 šolje skuvanog crnog ili braon sočiva
1 šaka seckanog kikirikija – opciono
2 kašike prezli
So, biber i peršun po ukusu

Priprema

Isperite sočivo, potopite u vodu i ostavite da stoji nekoliko sati. Zatim ga isperite, nalijte novu vodu i kuvajte 30 minuta, pa ga ostavite sa strane.

Čia semenke prelijte vodom i ostavite desetak minuta. Uz **Bosch MaxxoMix štapni mikser** izrendajte šargarepu, crni luk i koren celera. Potom zamenite dodatak za rendanje klasičnim **MaxxoMix** sečivom, pa u posudu gde je rendano povrće dodajte sočivo, iseckanu papriku i beli luk, maslinovo ulje, kikiriki, prezle, nabubrelo čia seme i začine po ukusu. Mutite kratno nekoliko puta da biste dobili ujednačenu masu.

Oblikujte burgere i stavite ih u frižider na sat-dva, a kada se lepo stegnu pecite ih na Bosch Grill ploči dok ne porumene sa obe strane. Poslužite toplo uz dodatke po želji. Prijatno!



Posna torta sa leblebijom, kikirikijem i đumbirom

Recepti za posne slatkiše su se razvijali tokom vremena – od domaćeg džema do torti u čijim brojnim ukusima se može uživati bez ograničenja. Uz dodavanje malog prazničkog zaokreta, desert će svakako biti jedinstven, a svakako je najvažnije voditi se sopstvenim preferencijama, bilo prema voćnim poslasticama, bilo prema čokoladi.

Sastojci

Za koru je potrebno:

Kalup prečnika 18cm

400gr pasterizovane leblebije (odnosno 240gr neto,
kada se ocedi višak tečnosti)

1 šolja od 200ml bademovog brašna

3 kašike otopljenog kokosovog ulja

2 pune kašike meda

1 kašičica cimeta

½ kašičice kurkume

½ kašičice đumbira u prahu

Za prvi čokoladni sloj je potrebno:

70gr crne čokolade

2 kašike gustog kokosovog mleka

4 kašike seckanog kikirikija

Za fil je potrebno:

2 šolje od 200gr sirovog indijskog oraha

1 puna kašika kikiriki putera

2 pune kašike meda

1 kašičica cimeta

½ kašičice kurkume

½ kašičice đumbira u prahu

150gr gustog kokosovog mleka

Za drugi čokoladni sloj je potrebno:

70gr crne čokolade

2 kašike gustog kokosovog mleka

Priprema

Sve sastojke za koru stavite u **Bosch MaxxoMix štapni mikser**, pa umutite i prebacite u kalup. Indijski orah za fil stavite u šerpicu, prelijte vodom i kuvajte 15 minuta, da izdvojite sa strane.

Crnu čokoladu za prvi sloj rastopite, pomešajte sa gustim kokosovim mlekom i prelijte preko kore. Preko čokolade pospite seckani kikiriki. Skuvani indijski orah ocedite od viška tečnosti, pa stavite u **Bosch MaxxoMix**. Mutite da se dobije krem, a zatim dodajte ostale sastojke i mutite još malo, da se lepo ujednači. Krem prelijte preko čokolade i kikirikija.

Rastopite čokoladu za drugi čokoladni sloj, dodajte kokosovo mleko, promešajte i razlijte preko fila. Stavite u frižider da se lepo rashladi i stegne pre sečenja. Prijatno!

Dekorisanje trpeze



Bogate ili svedene, minimalističke ili kompleksne, dekoracije slavske trpeze su kao šlag na torti uz brižljivo spremljene poslastice.

Od stolnjaka do salveta

Stolnjak je temelj za dobar stoni aranžman. Ako planirate kompleksnije dekoracije, odaberite jednobojan stolnjak. Za manje stolove odaberite svetlije tkanine kojima ćete vizuelno dočarati veću površinu. Ukoliko, pak, imate veću trpezu, možete se poigrati sa dezenima i tamnijim bojama. Stolnjak je ujedno i **najjednostavniji način da “ponovite” slavsku trpezu**, umesto da kupujete novo posuđe ili druge dekoracije.

Kao poseban akcenat, umesto standardnih belih salveta, odaberite neke u boji. Boja salveta može biti u skladu sa stolnjakom ili neka kontrastna. Preporučujemo da se **kolor šema cele trpeze** zasniva na maksimalno tri boje, od kojih će jedna biti neutralna, jedna za akcente i jedna komplementarna boji akcenata. Primera radi, kao neutralnu nijansu možete uzeti sivu, za akcente bakarnu, i treća boja može biti zelena kojom ćete dodatno istaknuti bakarne akcente.

Izvolite, sest!

Ukoliko vam na slavu dolazi veći broj gostiju istovremeno, unapred možete osmisliti raspored sedenja i naznačiti svačije mesto uz posebne kartice sa imenima. Kada se gosti smeste, važno je voditi računa da se jela na stolu ne gomilaju.

I pored lepe slavske trpeze, najbolji dekor ipak je osmeh na licu domaćina. Zato, kada krenete s pripremanjem za slavu, prvo se opre-
mite dobrim raspoloženjem!



Nova godina

NAPRAVI
domaće

Običaji



Verovali ili ne, Nova godina se slavila čak i u vreme kada nismo imali kalendare! Veruje se da je narod u Mesopotamiji među prvima krenuo sa obeležavanjem Nove godine, i to sredinom marta, pre čak 4000 godina.

Zvončići, zvončići, zvone na sav glas!

Od drevne Mesopotamije do današnjeg, opštepoznatog Deda Mraza u crvenom odelu, mnogi narodi su razvili sopstvene tradicije. Deda Mraz se često povezuje sa Svetim Nikolom, iako će vas klinci ubedi-vati da je dekica u crvenom odelu poreklom sa Severnog pola. Ako se pitate zašto baš Sveti Nikola, to je zato što je ovaj svetitelj pomagao svima kojima je to bilo potrebno. Iz toga je vremenom nikla legenda o Svetom Nikoli kao darodavcu poklona, ali ju je u 19. veku mahom zamenilo moderno viđenje Deda Mraza.

Uz Deda Mraza ide i jelka, a ispod jelke – ono čemu se mališani najviše raduju! Tradicija darivanja poklona za Novu Godinu ide ruku pod ruku sa lepim željama da predstojeća godina bude ispunjena srećom i blagostanjem. Novogodišnje jutro je rezervisano za otvaranje poklona, a novogodišnja noć za doček i slavlje!

3, 2, 1... Srećna Nova godina!

Doček Nove godine ne može proći bez odbrojavanja do ponoći, a ponegde ni bez poljupca! Po engleskim i nemačkim narodnim verovanjima, ako u ponoć poljubimo dragu osobu, na taj način ćemo ojačati vezu i imati sreće u ljubavi. Da li ste već odlučili koga želite da poljubite kada sat otkuca 12?

*Zašto slavimo Novu godinu
- zanimljivosti*



Znate kada se slavi Nova godina? 1. januara? To je tačan odgovor, ali ne i jedini! Afrički Zulu narod Novu godinu proslavlja u julu, Kinezi između 21. januara i 20. februara, a čak i narodi koji slave istog dana ne slave na isti način.

Ono što je zajedničko svim kulturama jeste to da Nova godina označava novi početak. Zato sve što radimo prvog dana Nove godine ili pred sam doček, treba da nam donese sreću u godini pred nama.

Neobične novogodišnje tradicije

Ako se za doček nađete u Španiji, verovatno će vas neko ponuditi grožđem. Samo pazite da se ne zabrojite: običaj je da se uzme tačno 12 zrna grožđa i to tačno u ponoć. Ova tradicija je nastala kao domišljata taktika španskih vinogradara da prodaju više grožđa, a održala se do danas kao način da se osiguraju sreća i blagostanje u Novoj godini.

Kad biste za doček svratili do Danske, sačekale bi vas ulice pune slomljenih tanjira! Na ovaj način Danci ostavljaju sve razmirice u staroj godini, te nije retkost da komšijin prag okite slomljenim porcelanom.

U Rusiji biste naišli na ispijanje pepela, u Japanu na zvona, a u Turskoj – na prosipanje soli! Kada je prizivanje sreće u pitanju, Nova godina se pokazala kao dobar povod da pokažemo kreativnost.

Novogodišnji recepti



Punjena jaja

Sa predjelom se ne može mnogo pogrešiti, ali se uvek može dodati nešto novo – nešto što će tradicionalni ukus dodatno obogatiti i dati mu novi izgled. Nezaobilazni deo svakog ovala sa predjelom su kuvana jaja. Naravno, to što su nezaobilazna, ne znači da moraju biti i najdosadnija. Donosimo vam recept koji će oduševiti vaše goste.

Sastojci

4 tvrdo kuvana jaja

2 kašike majoneza
2 kašike krem sira
Pola kašičice belog luka u prahu
So, biber
1 kašika vlašca

Priprema

Presecite kuvana jaja na polovine i pažljivo odvojite žumance od belanceta. Žumanca prebacite u blender i usitnite sa krem sirom, majonezom, belim lukom i vlašcem, a po ukusu dodajte so i biber. Prebacite fil u špric za filovanje i popunite prazne polovine belanca. Preko pospite još malo vlašca, pa poslužite uz suhomesnate proizvode. Prijatno!



Vrecice sa filom od milerama, sirka i dimljenog lososa

Praznična trpeza ne mora biti sastavljena samo od tradicionalnih jela. Praznici su idealan period za eksperimentisanje u kuhinji i probanje novih recepata. Kako se sa palačinkama može lepo zaigrati, od običnih palačinki sa filom od milerama i sirka u kombinaciji sa vlašcem, sumak začinom i dimljenim lososom, lako ćete napraviti pravu malu čaroliju u tanjiru koja izgleda nesvakidašnje.

Sastojci

Za testo:

1 jaje

200gr brašna

Prstohvat praška za pecivo

200ml mleka

250ml kisele vode

Prstohvat soli

Prstohvat šećera

Za fil:

Vlašac

4 kašike krem sira

3 kašike milerama

Kašičica sumaka

Par listića dimljenog lososa

Priprema

U **Bosch blender** stavite sastojke za testo i dobro ih sjedinite. Testo ostavite da odstoji koji minut, a za to vreme napravite fil kojim ćete puniti palačinke. Pomešajte mileram i krem sir, dodajte sumak (umesto ovog začina može ići i malo soka od limuna) a zatim iseckan vlašac i so, pa sve pomešajte.

Dobro zagrejte tiganj i ubacite kap masti. Smesu za palačinke dobro razlijte po tiganju i pecite kratko sa obe strane. Gotove palačinke prekrijte folijom, a kada završite sa pečenjem svih palačinki, obrnite

ih ispod folije – biće meke kao duša.

Vreme je za filovanje! Na svaku palačinku stavite oko kašiku - dve fila i listić lososa. Podignite krajeve palačinki kao cvet i formirajte “vrećicu” koju ćete podvezati vlašcem. Prijatno!



Novogodišnji kolačići

Mirisi nam bude najlepše uspomene, a upravo takav je miris kolačića koje u prazničnom periodu spremamo sa najbližima.

Ovaj miris, a i ukus, asociraju na detinjstvo i toplinu doma, a takođe i na neke nove uspomene koje ćemo tek stvarati sa novim generacijama. Klasični novogodišnji kolačići su sinonim za ljubav.

Sastojci

200gr putera

50gr masti

10 kašika šećera

1 vanilin šećer

2 žumanceta

200ml mleka

1 kesica praška za pecivo

700gr brašna

Priprema

U mlako mleko sipajte prašak za pecivo i razmutite ga. Umutite puter, mast, šećer, vanilin šećer i žumanca. Dodajte prethodno pripremljeno mleko, brašno, prstohvat soli i nastavite sa mešanjem dok se ne formira testo. Uz pomoć MUM dodatka ili mašine za testo formirajte keskiće, rasporedite ih sa malim razmakom po plehu i pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!



Čokoladni irvaši

Kako Nova godina bez irvasa? U našem slučaju –slatkih! Čokoladne kuglice koje vam predstavljamo su brz i zdrav slatkiš, kome deca neće moći da odole. A ni odrasli. Neodoljivosti ove poslastice doprinosi dekoracija sa kojom možete pustiti mašti na volju. Čokoladne kuglice mogu biti irvasi, ali i Sneško Belić ukoliko upotrebite belu čokoladu.

Sastojci

25 sirovih urmi

150gr pečenog badema

1 kašika sirovog kakaa

4 kašike kokosovog ulja

150gr crne čokolade

Male perece

Crvene bombonice

Papirne slamčice

Priprema

U **MaxoMix** ili blender dodajte pečeni badem i usitnite ga. Zatim tome dodajte urme, kakao i kokosovo ulje i napravite kompaktnu smesu. Od dobijene smese formirajte kuglice veličine po želji, pa ih stavite u frižider da se malo stegnu.

U međuvremenu otopite crnu čokoladu. Kada se kuglice ohlade, stavite ih na slamčice i tako ih umočite u otopljenu čokoladu. Stavite bombonice kao nos i male perece kao irvasove uši. Prijatno!



Gingerbread keksići

Za ove čuvene praznične keksiće potrebno je malo vremena i sastojaka, ali mnogo ljubavi i inspiracije. Reč je, naravno, o gingerbread keksićima sa đumbirom kojima se deca, a bogami i odrasli vrlo raduju.

I to ne samo zato što su prekusni, već i zato što sam proces pravljenja može biti pravi mali kreativni ritual ako se podeli sa porodicom ili prijateljima, a naročito sa klincima.

Sastojci

Za testo je potrebno:

250gr putera

250gr šećera
2 jajeta
2 žumanceta
4 kašike soka od narandže
650gr brašna tip 400
1 prašak za pecivo
Prstohvat soli
Prstohvat vanile
Kašika cimeta
4 zrna kardamona
Kašika đumbira
Malo brašna za razvijanje testa

Za icing, odnosno smesu kojom se crta po keksićima potrebno je:

6 kašika šećera u prahu
1 kašika limuna
Jestiva boja po izboru

Priprema

Dobro umutite puter i šećer, zatim dodajte jaja, žumanca i sok. Potom pomešajte brašno sa praškom za pecivo, solju i ostalim začinima. Sve zajedno dobro sjedinite kako biste dobili glatko testo, pa ga stavite u kesu za zamrzivač i ostavite u frižideru bar na sat vremena, a najbolje bi bilo da odstoji preko noći.

Na radnu ploču pospite brašno, pa zatim rastanjite testo na 1cm debljine. Modlice takođe uvaljajte u brašno kako bi se testo lakše vadilo. Keksiće poređajte na papir za pečenje i pravite male razmake između njih. Tokom pravljenja, možete podeliti količinu testa

na dva dela, pa stalno dodavati masi hladno testo, jer tako ispadne lepše.

Keksiće pecite 8 minuta na 200 stepeni. Kad ih izvadite iz rerne nemojte ih odmah skidati sa papira nego pustite prvo da se ohlade, kako vam ne bi pucali u rukama.

Da biste spremili smesu za dekorisanje, dobro sjedinite šećer u prahu i limun. Tako dobijate bazu, odnosno belu boju. Ukoliko želite neku drugu boju, možete dodavati jestive boje koje je potrebno dobro sjediniti sa bazom. Kada je šećerna smesa gotova, prebacite je u kesu za zamrzivač i probušite je čačalicom, jer ćete na taj način dobiti najtanji mlaz iz kesice.

Svaku boju stavljate u posebnu kesicu, a zatim pustite mašti na volju i uživajte u iscrtavanju. Prijatno!

Običaji i zanimljivosti



Po običaju, za Badnje večer domaćin unosi badnjak u kuću, a ujutru na dan Božića – dolazi položajnik da donese sreću! Badnjak tradicionalno predstavlja drvo koje je Josif založio u hladnoj pećini u vreme. Kod Srba, uobičajeno je da badnjak bude od hrastovog drveta, dok kod drugih naroda ova tradicija varira. U Francuskoj, recimo, badnjak je uvek od trešnjinog drveta.

Proslava Božića ne može proći ni bez česnice. Česnica je pogača koja se lomi na delove, a svaki deo predstavlja sreću. Pa ipak, veruje se da će najsrećniji biti onaj koji u svom delu nađe i novčić koji je domaćica stavila dok je mesila pogaču.

Koliko varnica – toliko parica!

Tradicionalni pozdrav “Hristos se rodi” je najpoznatija božićna izreka, ali, naravno, ne i jedina. Za položajnika se vezuje zdravica “Koliko varnica – toliko parica” kojom se kući domaćina priziva blagostanje. Varnice koje se pominju u ovoj zdravici su zapravo varnice nastale prilikom paljenja badnjaka koje su najavile Hristovo rođenje.

Još jedna lepa izreka koja se može čuti tokom cele godine jeste “Kao Božić i Badnji dan”. Ova izreka se odnosi na bliske prijatelje i simboliše njihovu čvrstu povezanost.

Piju, piju!

Od brojnih božićnih običaja, pijukanje je deci obično najzanimljivije. Tradicija je da majka sakrije poklone do Božića, a da je na Badnji dan mališani prate po kući kao pilići i pijuču dok traže poklone.

Simbolika pijukanja vezuje se za ljubav Hrista prema ljudskom rodu i na zanimljiv način mališane uči strpljenju. Ukoliko niste do sada praktikovali ovaj ritual, eto načina da spojite lepo i korisno.

Božićni recepti



Božićna pletenica

Hleb ima posebnu simboliku u pravoslavnom hrišćanstvu. Iako se, tokom praznika, u različitim krajevima Srbije priprema na različit način, hleb uvek ima isto značenje. Božićna pletenica, odnosno hleb, predstavlja jedinstvo, jer u sebi sadrži veliki broj pšeničnih zrna. Smatra se da praznični hleb nosi i značenje opšteg blagostanja i želju da dom u kome se pravi ispunjavaju mir i sreća.

Sastojci

200 ml toplog mleka

1 kesica suvog kvasca
1 kašika šećera
350 gr brašna
1 kašičica soli
50 gr otopljenog putera
50 gr susama
1 žumance

Priprema

U toplo mleko stavite kvasac i šećer, te ostavite da se kvasac aktivira. Zatim, u **Bosch MUM multipraktik** stavite brašno, so i puter, pa dodajte aktivirani kvasac.

Zamesite testo da bude glatko i kompaktno ili pustite **MUM** da mesi 4-5 minuta. Umešeno testo ostavite oko 2 sata na toplom, dok se ne utrostruči. Testo podelite na 12 loptica, pa svaku razvijte u dugačak valjak. Da bi se lakše razvilo, slobodno ga malo pokvasite vodom.

Od 12 dobijenih delova, uzmite 4 koja ćete uvaljati u susam. Nakon toga spajajte po 3 dela, tako da valjak sa susamom bude u sredini. Dobićete 4 “kraka” sa po 3 dela. Formirajte pletenicu uplitanjem svih delova, pa premažite žumancetom samo delove koji nisu obloženi susamom.

Pecite 35-40 minuta na 180 stepeni i na kraju gotovu pletenicu pokrijte vlažnom krpom i stavite na rešetku da se malo prohladi. Prijatno!



Kremasti kamember

Jednostavan, a pun nesvakidašnje kombinacije ukusa, ovaj recept nije deo tradicionalnog božićnog menija, ali će pokupiti svu pažnju na božićnoj trpezi. Kremasti kamember sir, prošaran božićnim ukusima i u kombinaciji sa pikantnim lešnikom i tostiranim bagetom za umakanje, savršeno je predjelo za vašu božićnu večeru.

Sastojci

Za pečeni sir:

250g kamember sira

Baget

Ruzmarin

Kandirana brusnica

1 čen belog luka

Maslinovo ulje

Za pikantni lešnik:

Šaka pečenog lešnika

1 kašičica cimeta

1 kašičica ljute mlevene paprike

2 kašika meda

1 kašika vode

1 kašika maslinovog ulja

1 kašika braon šećera

Priprema

Izrežite gornji sloj sira kružno, tako da ostavite oko ½ cm kore na obodima. U otvoreni deo sira, utisnite naseckani beli luk, par kandiranih brusnica i zatim zabodite par grančica ruzmarina. Prelijte sa malo maslinovog ulja i pecite oko 15 minuta na 180 stepeni.

Da biste pripremili pikantni lešnik, u tiganju na srednjoj vatri, rastopite med, vodu i maslinovo ulje. Dodajte lešnik i mešajte dok svaki ne bude prekriven smesom. Zatim odajte ostale sastojke i tostirajte dok se šećer ne karamelizuje.

Poslužite sir i grubo naseckane lešnike uz tostirani baget. Prijatno!



Fokaca

Praznici su period period spremanja testa. Domaći hleb, kiflice, pite – mnogo je varijacija, a sve podsećaju na porodicu na okupu i toplinu doma. Neki recepti se spremaju iz godine u godinu, a neki će se ove godine napraviti prvi put. Pred vama je netradicionalni praznični recept za tradicionalno italijansko jelo.

Sastojci

Za testo:

400gr brašna

6gr svežeg kvasca

250ml mlake vode

20ml maslinovog ulja

Ravna kašičica soli

Za moču:

100ml vode

100ml maslinovog ulja

Pola kašičice soli

Za dekoraciju:

Dve grančice ruzmarina

4 cherry paradajza

Krupna morska so

Priprema

U mlaku vodu sipajte kvasac i razmutite ga. Brašnu dodajte razmućeni kvasac, maslinovo ulje i so, pa sve dobro sjedinite u meko testo. Zamešano testo prekrijte folijom i držite ga na toplom ili u rerni na pari 30 minuta. Zatim ga razvucite po dobro nauljenom plehu, prebacite ga tri puta i ponovo ga razvucite.

Tako razvučeno testo pokrijte ponovo folijom i držite na toplom još 30 minuta. Kada ga izvadite iz rerne, sačekajte još desetak minuta i prstima sve dobro izbockajte gurajući prste skroz do pleha. U drugoj posudi sjedinite sastojke za moču pa zalijte fokaču moćom, ugurajte ruzmarin i cherry paradajz koji ste presekli na $\frac{1}{4}$ i pospite morskom solju.

Fokaču stavite da se peče u prethodno zagrejanom rerni i pecite je oko 30 minuta na 210-220C.

Gotovu fokaču stavite na rešetku da se malo prohladi i onda navalite. Prijatno!



Lagani praznični dezert

Tropsko voće i zimski praznici nisu dobra kombinacija? Razmislite još jednom. Malo parče leta u vašim rukama je možda baš ono što vam je potrebno dok gledate u sneg kroz prozor. Predstavljamo vam recept koji će vas asociirati na toplije predele, a idealan je ne samo u vreme praznika, već i za sve prilike kada vam se na vratima pojave nenajavljeni gosti.

Sastojci (za tri osobe)

1 mekši mango

300gr maskarpone sira

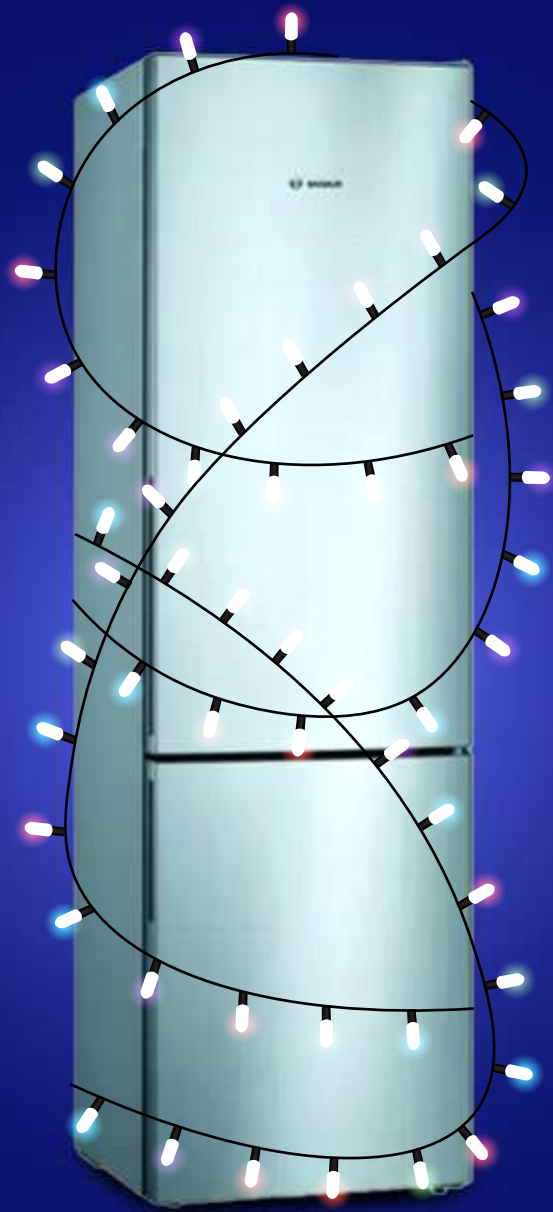
2–3 kašike šećera u prahu

3 kašike zamrznutog voćnog miksa

Priprema

Prokuvajte par minuta šumsko voće sa tri kašike vode. Oljuštite mango pa ga štapnim mikserom ili blenderom izblendirajte u kašu. Dodajte punu kašiku maskarpone sira i umutite još malo. Gotovu mango smesu rasporedite u činijice ili čaše.

Ostatak mascarpone sira umutite sa šećerom u prahu i aromom vanile, pa sipajte preko manga. Odgore ukrasite sa šumskim voćem i servirajte. Prijatno!



*Srećni
praznici*