

Aspirina božićna čarolija

ASPIRA[®]
COLLEGE





Potaknuti pozitivnim reakcijama i kreativnošću naših studenata, odlučili smo i ove godine prionuti na posao i kreirati Aspirinu "Božićnu kuharicu". Željeli smo vam približiti okuse i mirise iz našeg kuhinjskog praktikumata i prikazati šarolike recepte naših studenata iz različitih krajeva Lijepe naše, ali i šire.

Prije svega, želim zahvaliti našim studentima koji su i ovog puta pokazali svoju kreativnost, njihovim chefovima mentorima Damiru i Nikši, koji su im bili podrška i vodiča, ali i svim ostalim kolegama na pokrenutoj inicijativi i provedbi ovog projekta.

Neka čarolija blagdana razveseli upravo vaše domove i neka baš vaša srca ispuni ljubavlju i srećom. Sretan Božić i uspješnu Novu godinu želi vam Aspira!

*Dekan Visoke škole Aspira
Alen Jerkunica*

Sadržaj

Čupavci od bakalara s kašom od prosa i cikle, uz čips od blitve i tuile	4
Božićni majzel	6
Hercegovački japrak	7
Bakalar brudet	8
Vodiški kulenji	9
Pačja terina	10
Bryndzové halušky	12
Jabuka punjena konfitiranom patkom	14
Božićne sarmice	16
Božićna patka	18
Božićna česnica	19
Ušećereni bademi	20
Božićni zalogajčići (slatko)	21
Princez krafne punjene slastičarskom kremom	22
Božićni panj	23
Londoneri	24
Kiflice sa džemom od tikve	25
Medene kućice	26
Kuglof	27

**SLOBODNA
DALMACIJA**



Izdavač:

HANZA MEDIA d.o.o.
Koranska 2, Zagreb

Glavna urednica:

Sandra LAPENDA LEMO

Fotografije:

Tin MEZE, Damir DEŠKOVIĆ, Petar MARIĆ

Tisak:

VJESNIK d.d.

Split,
prosinac 2022.

Čupavci od bakalara s kašom od prosa i cikle uz čips od blitve i tuile

SASTOJCI ČUPAVCA OD BAKALARA: (4 OSOBE)

400 g namočenog fileta bakalara
40 g krumpira
10 g češnjaka
10 g peršina
100 g maslaca
100 g naribanog maslaca
2 komada žumanjka
2 jaja
100 g tost kruha
500 ml ulja
5 g soli
1 g bijelog papra

SASTOJCI ZA ČIPS OD BLITVE:

100 g blitve
500 ml ulja za prženje

SASTOJCI ZA TUILE:

200 ml vode
125 ml ulja
25 g brašna

SASTOJCI ZA KAŠU OD PROSA I CIKLE:

320 g prosa
40 g cikle
20 g kapule
700 ml povrtnog temeljca
5 g soli
2 g papra
100 g maslaca
10 ml maslinova ulja



Anamaria
Šimićak,
Zagreb



PRIPREMA ČUPAVCA OD BAKALARA:

Prethodno namočen filet bakalara staviti kuhati 20 minuta. Zatim ohladiti, izmrviti prstima te po potrebi usitniti nožem. Oguljeni krumpir kuhati u vodi u kojoj se kuha bakalara oko 40 minuta. Skuhani krumpir usitniti i pomiješati s bakalaram, dodati maslac, žumanjke, parmezan, sitno nasjeckani češnjak, peršin i ostale začine po želji. Sve sastojke sjediniti i oblikovati kuglice promjera 5 cm. Kuglice potom odložiti na masni papir i staviti u hladnjak oko 30 minuta kako bi se stegnule. Pripremiti od tost kruha mrvice za paniranje.

Obrezati rubove kruha, staviti u pećnicu da se osuši te potom smrviti. Umotiti jaja te kuglice panirati u jaja i tost mrvice. Peći u dubokom ulju 3-4 minute.

PRIPREMA KAŠE OD PROSA I CIKLE:

Pripremiti povrtni temeljac. U tavi na maslinovu ulju dinstati kapulu. Ciklu narezati na kockice (brunoise tehnika) i ubaciti u tavu zajedno s kapulom. Nakon što povrće omekša, dodati proso i kuhati podlijevajući povrtnim temeljcem. Proso kuhati oko 20 minuta. Začiniti po želji. U skuhanu proso, dodati hladni maslac i izmiješati.

PRIPREMA ČIPSA OD BLITVE:

Blitvu prvo isprati i maknuti peteljke. Zatim staviti u pleh i u pećnicu na 100 stupnjeva kako bi se dehidrirala. Pržiti u dubokom ulju oko 2 minute.

PRIPREMA TUILE:

U užu posudu uliti ulje, vodu i brašno te dobro izblendati štapnim mikserom. U smjesu dodati nekoliko kapi prehrambene boje po želji. Na zagrijanu tavu uliti dio smjese i peći dok se ne stvori tekstura čipke. Zatim gotovi tuile staviti hladiti na čistu salvetu.



Božićni majzel

SASTOJCI ZA JUNEĆI

MAJZEL:

1,5 kg junećeg majzela
400 g ljutike
300 g mrkve
300 g stabljičastog celera
200 g korijena peršina
200 dl crnog vina
30 g cimet kore
20 g kardamoma
10 g klinčića
5 g borovica
50 g džema od brusnica
korica 1 naranče
10 g lovora
peperoncino
po želji
sol
papar
0,5 dl ulja

PRIPREMA JUNEĆEG MAJZELA:

Juneći majzel posoliti, popapriti, zavezati špagom. Zapeći sa svih strana na zagrijanoj tepsiji. Meso staviti u duboku posudu. Na ostatku masnoće prepeći kardamom, klinčić, peperoncino, cimet, borovicu. Dodati povrće, dinstati uz vino. Dodati 2 l vode, lovor, majčinu dušicu i koricu naranče. Posoliti, popapriti, prokuhati i s tim zaliti majzel. Poklopiti majzel i staviti u pećnicu na 94 stupnja 10/12 sati. Dok žila koja ide kroz sredinu majzela ne postane kao žele. Majzel izvaditi. Umak propasirati i začiniti po potrebi. Poslužiti uz gratinirani krumpir.



Goran
Marinković,
Zagreb



Hercegovački japrak

SASTOJCI ZA HERCEGOVAČKI JAPRAK:

1 kg raštike
1 kg mljevenog
mesa (teleći but)
80 g riže
20 g kopra
20 g mente
20 g peršina
12 g češnjaka
120 g kapule
2 žličice dimljene mljevene
paprike

1 žličica svježeg đumbira
1 žličica soli
1/5 žličice crvenog papra
maslinovo ulje
Sastojci za umak:

250 g grčkog jogurta
2 žlice soka od limete
1 žličica senfa
1 žličica soli
1 žličica češnjaka u
granulama
1 žličica papra

Dekoracija:
Dehidrirana panceta
Orasi
Jestivo cvijeće

PRIPREMA:

Raštiku oprati i blanširati u temeljcu 2 do 3 minute. Peršin, mentu, kopar, kapulu i češnjak sitno nasjeckati, kratko peći na maslinovu ulju. Dodati mljeveno meso i rižu, zajedno povezati. Aromatizirati crvenom dimljenom paprikom, đumbirom, solju i crvenim paprom. List blanširane raštike puniti filom od mesa i motati u rolu. U jedan širi lonac posložiti japrak i zaliti temeljcem, dodatno staviti još malo soli i papra. Kuhati 45-50 minuta na laganoj vatri. Prilikom kuhanja, japrak je potrebno pritisnuti tanjurom kako bi zadržali željeni oblik. Za to vrijeme potrebno je pripremiti umak. Grčki jogurt povezati sa sokom od limete, senfom, te aromatizirati granulama češnjaka, soli i paprom. Nakon što je japrak kuhan, poslužiti ga na tanjur s umakom, dehidriranom pancetom i tostiranim orasima. Radi ljepšeg vizualnog dojma po želji staviti jestivo cvijeće. Dobar tek!

Karmen
Jurčić,
Split



Bakalar brudet



SASTOJCI ZA BRUDET:

300 g bakalara
150 g kapule
75 g češnjaka
600 g krumpira
150 ml maslinova ulja
150 ml pasirane rajčice
15 g svježeg peršina
Soli i papra po želji

PRIPREMA BRUDETA:

Suhi bakalar potopiti u hladnu vodu 72 sata prije kuhanja. Tijekom tog procesa dva puta dnevno promijeniti vodu. Nakon toga bakalar staviti kuhati u dvije litre hladne dobro posoljene vode te nakon točke ključanja vode pustiti još otprilike 15 minuta. Kada je bakalar skuhan, očistiti ga. Odstraniti kožu, peraje i kosti te do kuhanja čuvati u malo vode u kojoj se kuhao da se ne ukruti. Na maslinovu ulju ispržiti kapulu te kada dostigne zlatnu boju dodati skuhanu bakalar i krumpir prethodno izrezan na ploške. Također dodati pasiranu rajčicu, usitnjeni češnjak i peršin te začiniti solju i paprom. Zaliti vodom u kojoj se bakalar kuhao. Pustiti na laganoj vatri da se kuha otprilike 45 minuta. Servirati.



Karla
Krstulović,
Split

Vodiški kulenji

SASTOJCI:

1,5 kg blitve
100 g riže
4 g slatke paprike
3 g ljute paprike
30 g soli
10 g papra
1 g oraščića
1 g klinčića
250 g luka
150 g peršina
200 g masnoće
30 g svinjske
masti
500 g mesa
(panceta
ili plečka)
20 g pazdeja

PRIPREMA:

Isjeckati blitvu, luk, peršin, pazdeji i meso na komadiće i staviti u veću posudu. U istu posudu dodati sol, papar, ljutu i slatku papriku, oraščić, klinčiće, masnoću i svinjsku mast. Sve dobro pomiješati i dodati rižu. Nakon toga dodati vruću vodu i miješati kako bi se riža skuhalo. Kad se doda sva voda, puniti crijeva i pripremiti ih za kuhanje. U kipućoj vodi kuhati 20 minuta, a na pola kuhanja čačalicom pustiti svu vodu koja se nakupila u crijevu. Kad je skuhan, izvaditi na lim i ostaviti 20 minuta da se ohladi. Ohlađeni kulen popržiti na tavi, ispeći u pećnici ili na grilu.



Marijeta
Juričev
Martinčev,
Split



Pačja terina

SASTOJCI: (ZA 4 OSOBE)

- 1 cijela patka
- 280 g svinjske masti
- 20 g pačje masti
- 60 g sjeckanoga češnjaka
- 135 ml višnjevače
- 65 ml martini rosso
- 50 ml mlijeka
- 2 kriške tosta
- 5 g svježe mljevenoga papra
- 30 g quatare espices
- 15 g suhe mljevene kadulje
- 25 g cvijeta soli
- 200 g tanko rezanoga larda



Luka
Vrdoljak,
Split



PRIPREMA PAČJE TERINE:

Pripremiti food procesor ili jaki blender koji će se koristiti za pripremu mesa i pripremiti dugi pravokutni kalup u koji će ići gotova smjesa. U kalup staviti prijanjajuću foliju i priljepiti je uz rubove. Odložiti spreman kalup sa strane. Tranširati patku od kosti. Odvojiti pačja prsa sa strane i skinuti im kožu. Ostatak mesa nasjeći na kocke veličine 2x2 cm, dovoljno male da stanu u blender ili food procesor. Mlin za meso se također može koristiti. Nasječeno meso skupa sa svinjskom masti malo po malo stavljati u stroj za mljevenje-sjekanje i usitniti koliko je moguće da bude što finije. Paziti da se blender ne pregrije. Stavljati malo po malo, skupa sa svim suhim mljevenim začinima. Kada se sve zblendalo, staviti u zdjelu pa zatim u frižider. Tost nasjeći na kockice i ubaciti u čašu s mlijekom i staviti u frižider da omekša i popije mlijeko. Dok meso upija, uzeti kožu sa pačjih prsa i malo loja koji je bio na nogama i staviti ih na vruću tavu samo da puste masnoću. Kada su pustili masnoću dignuti poprženi loj i na masnoću u tavi staviti pačja prsa da se poprže. Ne ispeći ih skroz, već samo da se karameliziraju sa svih strana. Zatim pačja prsa maknuti sa vatre i staviti u frižider. Na istu masnoću dodati sjeckanu ljutiku i pirjati dok ne uvene lagano. Ne smije poprimiti smeđu boju, već samo lagano uvenuti. Kada je ljutika uvenula dodati sjeckani češnjak i zaliti alkoholima koji su pripremljeni. Dobivenu tekućinu na laganoj vatri reducirati na pola i izliti u mljevenu smjesu u hladnjak, dobro pomiješati sve skupa. Dodati kruh skupa s mlijekom u koje je bio namočen, isto pomiješati. Staviti natrag u hladnjak. Upaliti pećnicu na 150 stupnjeva i u nju staviti dublju tepsiju u koju treba uliti vode, tek toliko da kalup sa gotovom smjesom bude uronjen u nju. Treba nam bain-marie kao za rožatu. Dobivenu smjesu staviti u kalup s folijom. Staviti prvo ¼ na dno. Pačja prsa nasjeći na malo deblje komade i složiti po smjesi (ne sve odmah). Ponovno staviti malo smjese pa opet sječena pačja prsa na to. Napraviti još jedan sloj i završiti sa smjesom na kraju. Sve izravnati i foliju koju smo ostavili vani da nam viri, s njom pokriti smjesu. Sve skupa dobro zamotati novom folijom, staviti u tepsiju s vodom, zatim u pećnicu. Peći 1h i 30 minuta Provjeriti unutarnju temperaturu sa sondom za puricu. Temperatura unutra treba biti 65 stupnjeva. Kada je patka gotova, izvaditi je i staviti u hladnjak preko noći. Ujutro izvaditi iz kalupa i iz folije te obmotati narezanim lardom. Narezati na kriške debljine 2,5 cm i poslužiti uz ukiseljeno povrće.

Bryndzové halušky/ Krumpiri s ovčjim sirom i slaninom

PRÍSAD/SASTOJCI:

- 1 kg zemiaky
- 1 kg krumpira
- 200 g polohrubá múka
- 200 g poluoštrog brašna
- 1pl soľ – 1 žličica soli
- 250 g bryndza
- 250 g ovčjeg sira
- 1 téglik kyslá smotana –
- 1 teglica kiselog vrhnja
- 500 g oravská slanina –
- 500 g oravske slanine

PRÍPRAVA/PRIPREMA:

Očistiti kilogram krumpira i naribati ga na sitno, zatim dodati 200 g brašna i žlicu soli te dobro promiješati. Ako je krumpir suh, dodati malo vode. Nakon toga krumpir kroz sito prosijati u kipuću vodu te kuhati dok ne ispliva na površinu. Potom ocijediti kuhane krumpire, isprati hladnom vodom i ostaviti da se ocijede. Ostaviti malo vode iz krumpira i njome razrijediti ovčji sir. Krumpire staviti u zdjelu i lagano premazati masnoćom od slanine ili žlicom ulja da se ne zalijepe. Slaninu narezati na kockice. Pržiti u tavi dok ne porumene.

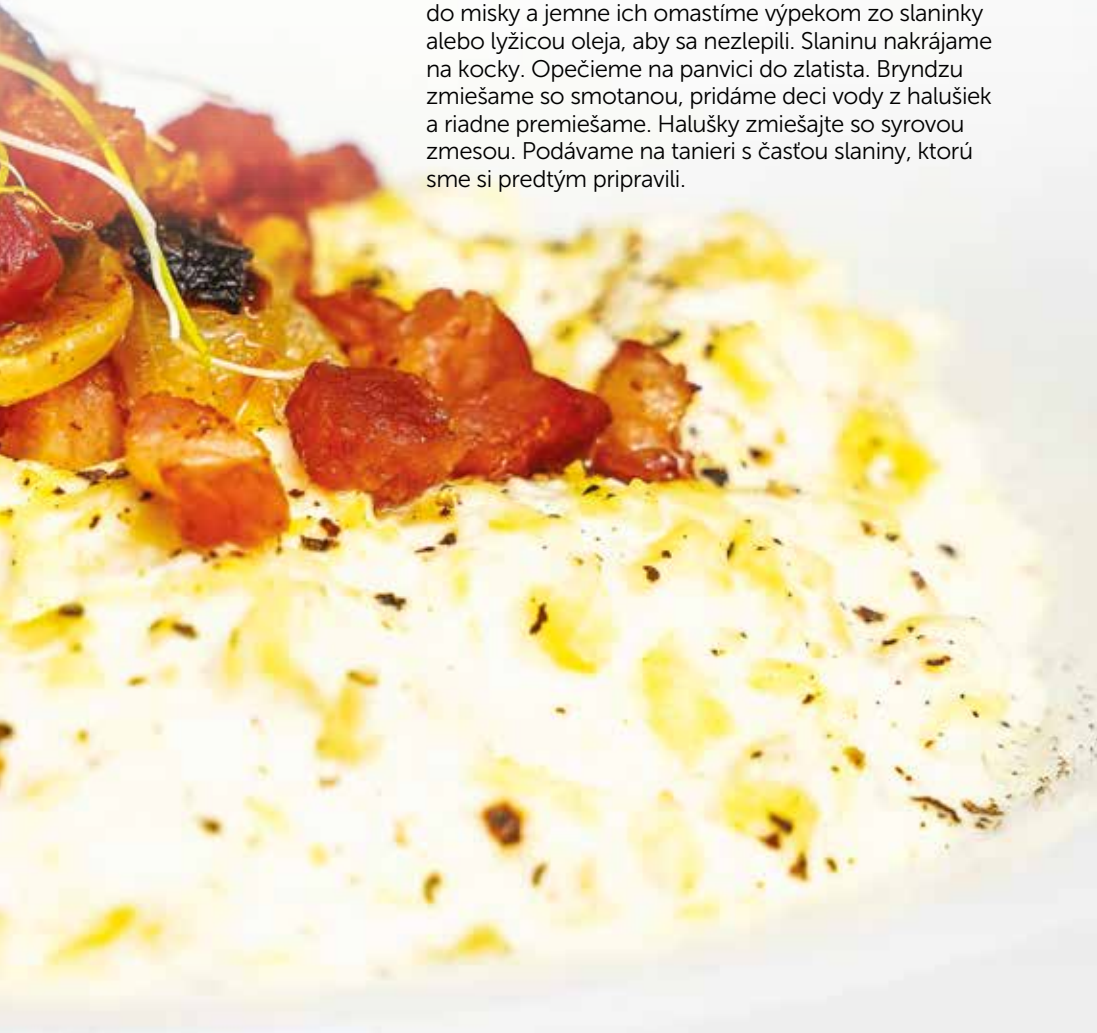


Giovanni
Casula, Split



Ovčji sir pomiješati s vrhnjem, dodati decilitar vode od krumpira i dobro promiješati. Tome dodati krumpire. Poslužiti na tanjur s malo prepržene slanine na vrhu.

Budeme potrebovať kilo zemiakov, štvrt kila polohrubej múky, štvrt kila bryndze, pol kila slaniny, téglík kyslej smotany a soľ. Očistíme zemiaky. Nastrúhame zemiaky na jemno. Pridáme štvrt kila polohrubej múky, lyžicu soli a riadne premiešame. Ak sú zemiaky suché, pridáme trochu vody. Sitkom na halušky alebo priamo z lopárika ich nahádzeme do hrnca s vriacou osolenou vodou. Halušky varíme asi 10 minút, až kým nevyplávajú na povrch. Uvarené halušky scedíme, prepláchneme studenou vodou a necháme odkvapkať. Deci vody z halušíek si odložíme a použijeme ju na zriedenie bryndze. Halušky dáme do misky a jemne ich omastíme výpekom zo slaninky alebo lyžicou oleja, aby sa nezlepili. Slaninu nakrájame na kocky. Opečieme na panvici do zlatista. Bryndzu zmiešame so smotanou, pridáme deci vody z halušíek a riadne premiešame. Halušky zmiešajte so syrovou zmesou. Podávame na tanieri s častou slaniny, ktorú sme si predtým pripravili.



Jabuka punjena konfitiranom patkom

SASTOJCI KONFITA OD PATKE:

500 g pačjeg batka i
zabatka
250 ml pačje masti
grančica ružmarina
50 ml soka od naranče
sol
papar

SASTOJCI ZA JUS:

Trup, kosti i krilca 2
patke
4 ljutike
1 srednji češnjak
1 velika mrkva
1 velika kapula
grančica timjana,
ružmarina i lovora
50 ml vina
sol
papar

SASTOJCI ZA JETRENU PAŠETU:

400 g pačje jetre
1 grančica timjana
75 g putra
2 ljutike
4 režnja češnjaka
30 ml vina
50 ml vrhnja za kuhanje
muškatni oraščić
sol
papar

SASTOJCI ZA PUNJENU JABUKU:

4 velike zelene jabuke
2 limuna

SASTOJCI ZA GEL OD ŠIPKA:

100 ml soka od šipka
0,7 g agara



Luka
Pilepić,
Zagreb

PRIPREMA KONFITA OD PATKE:

Meso dobro nasoliti i pustiti da odstoji 24 sata u frižideru. Nakon 24 sata izvaditi meso i staviti u posudu, malo veću nego što zauzima meso, uliti mast da prekrije malo iznad polovice mesa i dodati ružmarin. Dobro zamotati folijom i staviti peći 2,5 sata na 160 stupnjeva. Izvaditi iz pećnice, pustiti da se ohladi te natrgati na komadiće i začiniti sa solju, paprom i sokom od naranče.

PRIPREMA ZA JUS:

Kosti staviti na pleh i ubaciti u pećnicu na 180-200 stupnjeva 1 sat da se zapeku. Narezati sve povrće na velike komade i lagano zapeći u loncu te dodati začinsko bilje. Kada su kosti gotove ubaciti ih u lonac te deglazirati pleh s vinom te uliti u lonac. Dodati vodu da prekrije kosti i kuhati dok se ne reducira do pola, ocijediti od kosti i povrća i prebaciti u manji lonac te reducirati do željene gustoće. Na kraju začiniti soli i paprom.

PRIPREMA JETRENE PAŠTETE:

U tavi popržiti ljutiku s timjanom dok ne pozlati, pojačati vatru i ubaciti jetricu i češnjak pa pržiti 3-4 minute te prebaciti u blender. Deglazirati tavu s vinom i malo ga reducirati, ubaciti u blender s vrhnjem, soli, paprom i muškatom oraščićem. Kada se dobije glatka smjesa ubaciti omekšani maslac i još malo blendati.

Priprema punjene jabuke:

Jabuke oguliti i izdubiti te ih blanširati u vodi sa sokom od 2 limuna. Izvaditi jabuke osušiti ih i napuniti mesom od patke. Prekriti mlincima i staviti zapeći u pećnici na 200 stupnjeva s ventilatorom dok se mlinci ne zapeku i jabuka dobije boju.

PRIPREMA GELA OD ŠIPKA:

Sok zagrijavati u padelici do 60 stupnjeva, ubaciti agar neprestano miješajući dok ne dosegne 90 stupnjeva, zatim staviti u frižider da se ohladi. Kada se napravi gel treba ga dobro izmiksati.



Božićne sarmice

SASTOJCI ZA SARMICE:

- 400 g bunceka
- 200 g kiselog kupusa
- 15 g soli
- 3 g papra
- 50 g luka
- 20 g pancete
- 2 g češnjaka
- 40 g brašna
- 40 ml ulja
- 20 g slatke mljevene paprike

SASTOJCI ZA KREMU

OD BATATA:

- 400 g batata
- 25 g maslaca
- 5 g soli
- 2 g papra
- 30 ml vode
- 15 ml maslinova ulja
- Sastojci za čvarke:
 - koža od bunceka
 - 2 g kajenskog papra
 - 2 g soli



Ana
Vrbovski,
Zagreb





PRIPREMA SARMICA

Buncек oprati i staviti kuhati. Kad voda proključa, izvaditi i staviti u novu vodu dok se ne skuha. Kad se buncек skuha, izvaditi ga, skinuti kožu te natrgati na sitne komade. Zatim sitno isjeckati 50 g luka, pirjati na laganoj vatri dok ne omekša. Kad je luk omekšao, dodati nasjeckanu pancetu i buncек te začiniti solju i paprom. Dodati sitno sjeckani češnjak i sve zajedno izmiješati. Oprati kupus te odstraniti tvrdi dio. Tvrdi dio i jedan dio ostatka staviti na dno posude u kojoj će se kuhati. Kupus puniti s pripremljenim nadjevom te motati u željenu formu. Ako smjesa nije kompaktna, potrebno je staviti dva krumpira da se kuhaju zajedno s buncekom i poslije napraviti pire te umiješati u smjesu. Sarmice slagati na dno posude, zatim na njih staviti ostatak kupusa i prekriti vodom. Kuhati oko dva sata. Pred kraj sa strane napraviti tamnu zapršku i preliti sarme te ostaviti još 10-15 minuta da kuha.

PRIPREMA KREME OD BATATA

Batat oprati, oguliti i nasjeći na jednake kocke. Staviti ga na aluminijsku foliju, začiniti te dodati ulje i vodu. Batat dobro zatvoriti u foliju, zatim staviti peći na 200 stupnjeva u pećnicu dok ne omekša. Kad je batat gotov, istisnuti ga kroz sito, potom istisnuti dio staviti u blender, dodati hladan maslac i sve zajedno izblendati.

PRIPREMA ČVARAKA

Kožu od kuhanog bunceka isjeći u formu čvaraka te ih staviti u pećnicu na 100 stupnjeva, 30 minuta, kako bi se izvuklo što više vode. Nakon pola sata izvaditi i kratko pržiti u vreloj, dubokoj masnoći. Izvaditi i staviti na ubrus da se makne višak masnoće, potom začiniti.

Božićna patka

SASTOJCI:

200 g patke
Za pire:
300 g celera
100 g Granny smith jabuke
50 ml soka od jabuke
50 ml vrhnja
50 g maslaca

PJENA OD PJENUŠČA:

100 ml pjenušca
50 g ljutike
10 g lecitina
2-3 kom. papra u zrnu
100 ml vrhnja
Jestivo kamenje:
200 g coco maslaca
10 g aktivnog ugljena

PRIPREMA:

Napraviti brine za patku - 5% soli na 1L vode. U tu otopinu staviti patku na 1h. Poslije 1h staviti je u combi oven na paru 30 minuta pa ispeći u tavi za kraj.

Za celer pire nasjeckati celer i Granny smith jabuke. Propržiti pa dodati vrhnje i sok od jabuke. Izblendati to u mikseru emulzirajući maslac dok ne dobijemo željenu teksturu. Začiniti po ukusu.

Staviti pire u kalupe. Kada se smrzne izvaditi ga iz kalupa i glazirati u maslacu s aktivnim ugljenom.

Nasjeckati ljutiku i dodati vino te vrhnje. Nakon što prokuha, skinuti ga s izvora topline i pustiti da infuzira 15 - 20 minuta te dodati lecitin i izblendati štapnim mikserom.



Monika
Čubela
Zagreb



Božićna česnica

SASTOJCI:

- 1 kg brašna
- 500 ml mlijeka
- 2 jaja i 1 jaje za premazivanje česnice
- 20 g suhoga kvasca
- 40 g šećera
- 5 g soli

PRIPREMA BOŽIĆNE ČESNICE:

U zdjelu staviti brašno i sve zajedno promiješati. U drugu zdjelu staviti i promiješati mlijeko, jaja, kvasac i šećer. Potom sve zajedno sjediniti i mijesiti uz dodavanje brašna, sve dok se tijesto ne prestane lijepiti za dlanove. Tijesto staviti u

Mateja
Braković,
Split



zdjelu, prekriti kuhinjskom krpom i staviti da raste jedan sat. Nakon toga, mijesiti tijesto i staviti da naraste još pola sata. Nakon toga tijesto opet mijesiti. Potom tijesto oblikovati na željene oblike, u ovom primjeru to je pletenica i nekoliko malih loptica, dok od malog dijela tijesta treba napraviti križ koji će stajati na vrhu česnice. U ovom dijelu oblikovanje treba staviti kovanicu unutar jednog dijela tijesta, kao i kukuruz, orah ili žito raspoređene na razne dijelove česnice. Česnicu oblikovati tako što u centar stavimo loptice testa, a oko obmotati pletenicu, dok je križ na vrhu same česnice. Ostaviti da česnica prije pečenja dvostruko

naraste, poslije čega je treba premazati žumanjkom. Česnicu peći u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva 30 minuta. Česnicu po tradiciji lome svi članovi obitelji zajedno i, po narodnom vjerovanju, onaj koji izvuče kovanicu bit će bogat tijekom cijele godine.

Ušćereni bademi

SASTOJCI:

1 kg badema

1 kg šećera

1 l vode

PRIPREMA:

U posudu debljeg dna staviti bademe, šećer i vodu. Zagrijavati sve na jakoj vatri dok se šećer ne otopi i ne zapjeni. Kada se sve zapjeni, početi energično miješati. U trenutku kada se šećer ponovno počne kristalizirati, bitno je nastaviti miješati. Cilj je da taj ponovno kristalizirani šećer potpuno obloži bademe. Šećer će se ubrzo početi ponovno topiti i tada će se zalijepiti za bademe. U tom trenutku bitno je biti oprezan da se šećer ne bi karamelizirao. Kada bademi počnu poprimiti svijetlosmeđu koru od šećera, prebaciti ih na tanjur te ostaviti da se ohlade. Poslužiti kao poklon u ukrasnim vrećicama za kekse.



Martina
Brnada,
Split

Božićni zalogajčići

SASTOJCI ZA BOŽIĆNE ZALOGAJČIĆE:

- 60 g jaja (bjelanjci)
- 125 g šećera u prahu
- 5 g vanilin šećera
- 8 g cimeta
- 200 g lješnjaka

PRIPREMA BOŽIĆNIH ZALOGAJČIĆA:

U zdjelu staviti bjelanjke i mikserom ih istući u čvrsti snijeg, postupno dodavati šećer u prahu. Smjesa mora biti tekuća. U slastičarsku vrećicu napravljenu od papira za pečenje staviti četiri žlice napravljene smjese koja se poslije koristi za ukrašavanje kolačića. U ostatak smjese dodati vanilin šećer i cimet, zatim izmiksati. Tostirane lješnjake oguliti te samljeti. Uz konstantno miksiranje dodavati samljevane lješnjake dok se ne dobije kompaktna smjesa. Kada je smjesa kompaktna, prestati miksati te nastaviti mijesiti rukama. Tijesto odložiti na papir za pečenje i na njega staviti drugi komad papira te ga valjkom za tijesto izvaljati. Rezačem u obliku zvijezde oblikovati kolačiće i slagati ih na pripremljeni pleh obložen papirom za pečenje. Kolačiće ukrasiti pripremljenom smjesom te ih peći na 140 stupnjeva otprilike 20 minuta. Gotove kolačiće ostaviti da se ohlade i spremni su za posluživanje.



Anita
Marić,
Split



Princes krafne punjene slastičarskom kremom

SASTOJCI ZA PRINCES KRAFNE:

Pte choux (pareno tijesto)
250 g vode
250 g maslaca
250 g pšeničnog bijelog
glatkog brašna tip 550
5 jaja

PRIPREMA PRINCES KRAFNA:

Vodu i maslac staviti kuhati. U zakuhanu smjesu dodati brašno te nastaviti kuhati na srednjoj vatri dok se smjesa ne krene odvajati od posude. Kratko ohladiti te u mlaku smjesu dodavati jedno po jedno jaje uz konstantno miješanje. Gotovo tijesto staviti u slastičarsku vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i na papir za pečenje istiskivati princezice. Peći u pećnici prethodno zagrijanoj na 180 stupnjeva 25-30 minuta, ne otvarajući vrata pećnice. Gotove princes krafne moraju biti zlatnožute boje. Ohlađene princes krafne prerezati na pola te puniti slastičarskom kremom.

Dora
Kurilić,
Split



Božićni panj

PRIPREMA BISKVITA:

50 g brašna
1 žlica kakaa u prahu
5 jaja
100 g smeđeg šećera
100 g oraha
50 g maslaca
2 žlice javorova sirupa
2 žlice šećera
Priprema kreme:
280 ml vrhnja za šlag
280 g crne čokolade
50 g mljevenih oraha

POSIPANJE:

100 g šećera u prahu

PRIPREMA BOŽIĆNIH PANJEVA:

Popržiti orahe te ih sitno samljati. Otopiti 50 g maslaca te ohladiti. Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. U zdjelu prosijati brašno i kakao u prahu i dobro promiješati. U drugu posudu miješati žumanjke i šećer. U smjesu dodavati orahe, brašno i kakao, maslac i javorov sirup. Na kraju umiješati posebno tučeni snijeg od bjelanjaka. Smjesu ravnomjerno rasporediti u pleh za pečenje te peći u ugrijanoj pećnici 15 minuta. Na radnu površinu staviti papir za pečenje te ga posuti šećerom u prahu. Na njega okrenuti tek pečeni biskvit da se šećer primi za biskvit. Biskvit zarolati u roladu te na njega staviti vlažnu kuhinjsku krpu i pustiti da se ohladi. Za ganache kremu zagrijati slatko vrhnje, dodati čokoladu na komadiće pa je uz miješanje otopiti u slatkom vrhnju. Ganache potpuno ohladiti uz povremeno miješanje kako bi se krema lijepo zgusnula i kako bi postala maziva. Ohlađeni biskvit odrolati, premazati polovicom ohlađene kreme pa ga ponovno pažljivo zarolati u roladu. Sa svake strane rolade odrezati ukoso manji komad različite veličine, koji će stajati sa strane uz glavnu granu panja.



Petar
Marić,
Split



Londoneri

SASTOJCI ZA TIJESTO:

- 350 g brašna
- prstohvat sode bikarbone
- 150 g masti
- 100 g šećera
- 5 žumanjaka
- Sastojci za nadjev:
- 5 bjelanjaka
- 300 g šećera
- 200 g nasjeckanih oraha
- 2 reda čokolade za kuhanje

Bruna
Maleš,
Split



PRIPREMA LONDONERA:

Brašno pomiješati sa sodom bikarbonom. Mješavinu prosijati na dasku. Mast dobro razmrviti rukama. Ujednačiti smjesu brašna i masti te dodati šećer i sjediniti. Napraviti udubljenje i u njega staviti žumanjke. Dobro zamijesiti. Tijesto razvući u oblik. Ohladiti.

Tijesto peći na temperaturi od 180 stupnjeva dok ne porumeni.

Od bjelanjaka i šećera izraditi čvrsti snijeg. U posebnu posudu pomiješati nasjeckane orahe i rastoplenu čokoladu.

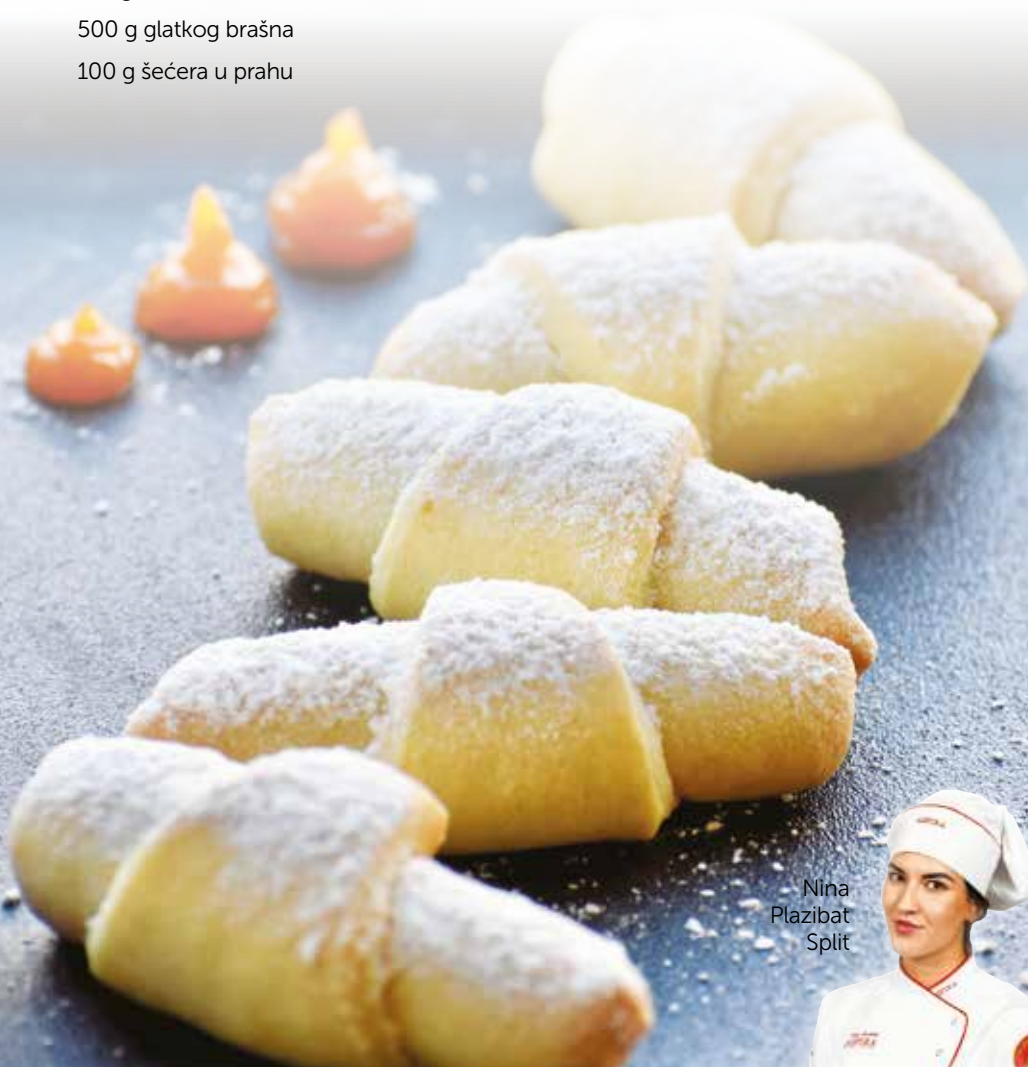
Kiflice s džemom od tikve

SASTOJCI:

200 g kiselog vrhnja
250 g maslaca
12 g praška za pecivo
12 g vanilin-šećera
0,5 g soli
150 g džema od tikve
500 g glatkog brašna
100 g šećera u prahu

PRIPREMA KIFLICA:

Brašno staviti u posudu i u njega dodati maslo na sobnoj temperaturi. Dodati kiselu vrhnje i potom umiješati prašak za pecivo i vanilin-šećer. Ostaviti u hladnjaku 30 minuta. Napraviti 7 kuglica i formirati kiflice te u njih staviti džem od tikve. Peći 15-20 minuta na 180-200 stupnjeva. Posuti šećerom u prahu.



Nina
Plazibat
Split



Medene kućice

SASTOJCI ZA MEDENJAKE:

- 2 cijela jaja
- 3 žlice meda od bagrema
- 4 žlice mlijeka
- 2,5 žlice sode bikarbone
- 30 g svinjske masti
- 200 g kristal šećera
- 470 g oštrog brašna

SASTOJCI ZA LJEPILO:

- 2 bjelanjka
- 400 g šećera u prahu
- žlica limunova soka

PRIPREMA MEDENJAKA:

Jaja, med od bagrema, mlijeko, sodu bikarbonu, svinjsku mast i kristal šećer pomiješati u loncu na laganoj vatri dok ne zakuha. Smjesu maknuti s vatre i u toplu smjesu dodati oštro brašno. Tijesto umijesiti dok je još uvijek toplo, te valjati što tanje moguće. Kalupom izrezati oblike za izradu kućice. Peći na 180 stupnjeva do zlatnosmeđe boje. Gotove medenjake pustiti da se potpuno ohlade i za to vrijeme pripremiti ljepilo.

PRIPREMA LJEPILA:

Od bjelanjka istući čvrsti snijeg, pomalo dodavati šećer u prahu i limunova soka. Dijelove kućica spojiti i ukrasiti po želji.



Helena
Purgar,
Zagreb



Kuglof

SASTOJCI ZA KUGLOF:

4 jaja
280 g šećera
2 vanilin šećera burbon
0,05 g limunove korice
120 g omekšanog maslaca
100 g badema
100 ml mlijeka
30 ml ulja
280 g glatkog brašna
1 prašak za pecivo
0,150 g kakaa
šećer u prahu za posipanje

PRIPREMA KUGLOFA:

Odvajati žumanjke od bjelanjka, žumanjke mutiti s 280 g šećera i 2 vanilin šećera burbon, dodati limunovu koricu i 120 g omekšanog maslaca, dodati 100 g sjeckanih, prethodno poprženih badema. Postupno dodavati mlijeko i brašno s pomiješanim praškom za pecivo. Pred kraj dodati ulje. Postupno dodati čvrsti snijeg od bjelanjka (ručno s kuhačom). Odvojiti 1/3 smjese, dodati kakao. U namazani kalup s maslacem izljevati postepeno tamnu i svijetlu smjesu. Peći 50 minuta u pećnici zagrijanoj na 200 stupnjeva. Na kraju posuti šećerom u prahu.

Lora
Slatina,
Split





*Sretan Božić
i sve najbolje u
Novoj godini
želi Vam*

ASPIRA[®]
COLLEGE

