

Praznični darovi iz domače kuhinje

Od pralin iz kutin do domačih rezancev



Peteršiljeva omaka v kozarcu



Božični kolač iz suhega sadja



Praline iz kutin z orehi



Čebulna marmelada



Domači pirini široki rezanci z baziliko



Jabolčna omaka s cimetom in melaso

Domača hrana, pripravljena z ljubeznijo, ogreje dušo, zbližuje in razvaja brbončice. Dobrote iz domače pečice ali s štedilnika so zato konec leta lepo darilo za vse, ki jih želimo pozorno obdariti. Iva Dolenc, soavtorica knjige Darila iz domače kuhinje in avtorica več drugih knjig o hrani, je posebej za naše bralce prikazala in pojasnila, kako slastno hrano pripravimo in jo domiselno podarimo. Naj bodo to domači pirini široki rezanci, praline iz kutin z orehi, peteršiljeva omaka v kozarcu, čebulna marmelada ali šopek zelišč.

»Za božične praznike spečem veliko raznovrstnih in bogatih piškotov. Seveda ne sme manjkati potica. Veseli me priprava božične in novoletne mize ter drevesčka, za katerega sem obeske naredila iz dražgoških kruhkov. Svoje tri otroke in dva vnuka povabim na božično kosilo, potem pa sledi odpiranje lepo zavitih daril,« pripoveduje Iva Dolenc, avtorica knjig Marmelade, želeji in sadje v alkoholu, Uživajmo solate, Juhe za vse okuse in soavtorica knjige Darila iz domače kuhinje. Svoje kuharsko znanje je v pokoju, ki ga preživlja zelo aktivno, še poglobila na raznih tečajih pri znanih kuharskih mojstrih in mojstricah.

Komu podariti hrano?

»Tiste, ki jih bomo obdarovali s hrano, moramo dobro poznati, predvsem njihov okus. Če želimo z jedmi razveseliti tujce, jim podarimo tradicionalno slovensko hrano. Sestavine naj bodo domače ali kakovostne kupljene, po možnosti ekološke. Marmelade lahko na primer pokrijemo s čipko ali z vezenim prtičkom z gorenskim nageljnom, če nekdo prihaja iz Gorenjske, ali z makom in plavico, če nekdo prihaja iz Prekmurja. Tudi embalaža naj bo privlačna,« pravi Iva Dolenc, ki nam je zaupala vrsto odličnih idej za pripravo domačih darov.

Jabolčna omaka s cimetom in melaso

Sestavine:
5 jabolk • limonin sok • cimet • melasa (ali sladkor ali žlička zmletih nageljnovih žbic)

Priprava:

1. Umijemo, olupimo in razkoščičimo jabolka ter jih narežemo. Damo jih v posodo in poškrpimo z limoninim sokom. Posodo pokrijemo in jo večkrat pretresemo, da se jabolka ne primejo dna. Kuhamo jih od 5 do 10 minut, da se zmechajo.

Vode ni treba dodajati.

2. Nato čežani dodamo cimet in melaso, če je nimamo, lahko namesto nje dodamo žličko zmletih nageljnovih žbic. Namesto melase lahko dodamo tudi sladkor. Jabolčno čežano dobro zmešamo, da dobimo homogeno maso.

3. Pekač obložimo s papirjem za peko in nanj prelijemo maso. Pekač postavimo v pečico in maso pri temperaturi 50 stopinj Celzija sušimo, dokler na dotik s prstom ni suha. Suho raztrgamo na kose.

NASVET Trgance shranimo v stekleno posodo. Dodamo lahko jedra orehov in jabolčne krljice.



Iva Dolenc je posebej za revijo Majin božič pripravila čudovita praznična darila iz domače kuhinje.

Praline iz kutin z orehi

Sestavine:

1 kg kutin • malo vode • 300 g sladkorja • limonin sok • polovice orehovih jedrc (ali drugih oreščkov)

Priprava:

1. Kutine umijemo, razkoščičimo in narežemo na koščke. Peške odstranimo, jih zavijemo v gazo in zavežemo. Koščke kutin preložimo v posodo in nanje nalijemo toliko vode, da so pokrite. Dodamo v gazo zavite peške, ki jih nato odstranimo.

2. Ko so kutine mehke, jih v mešalniku ukašimo, damo nazaj v posodo in sladkamo po okusu. Sladkorja naj ne bo manj kot 300 gramov za to količino kutin. Če dodamo več sladkorja, se zmes hitreje zgosti. Kuhamo in vmes neprestano mešamo.

3. Ko v zmesi opazimo sledi kugalnice, dodamo še limonin sok in premešamo. Zmes preložimo v silikonske posodice ali v pekač, približno centimeter na debelo. Sušimo na zraku toliko časa, da je zmes še mogoče narezati in se loči od posode. Na vsak košček damo orehovo polovico ali drug orešček.

NASVET Tako pripravljene praline iz kutin naložimo na krožnik iz porcelana ali v škatlo, lepo jih zavijemo in jo podarimo. V papirnatih posodicah jih lahko zložimo tudi na okrasni pladenj iz kartona, ki smo ga prekrili s čipkastim prtičkom iz papirja. Zavijemo ga v celofan in zavežemo z rafijo.

Peteršiljeva omaka v kozarcu

Sestavine:

šopek peteršilja • voda • oljčno olje • malo soli

Priprava:

1. Na vrtu naberejo poljubno količino peteršilja. Splaknemo ga z mrzlo vodo in blanširamo približno pol minute. Nato ga damo takoj v ledeno mrzlo vodo, vzamemo ven in dobro ožamemo.

2. Blanširan peteršilj damo v mešalnik, solimo in prilijemo oljčno olje. Zmešamo, da dobimo homogeno zmes. Gostoto omake določimo sami, tako, da dodamo več ali manj olivnega olja.

NASVET Omako shranimo v hladilnik. Uporabljamo jo kot dodatek k juham, solatam ali postrežemo zraven mesa. Primešamo jo lahko tudi skutu. Za darilo jo podarimo v dobro zaprtem kozarcu s pokrovom.

Domači pirini široki rezanci z baziliko

Sestavine:

100 g pirine moke • 1 jajce • 1 žlička sesekljane bazilike (ali drugega svežega zelišča) • po želji dodamo malo temne čokolade (s 85 % kakaiva)

Priprava:

1. Iz pirine moke, jajca, sesekljane bazilike in po želji malo temne čokolade naredimo testo, ročno ali v multipraktiku. Če bomo rezance naredili s strojem za valjanje testa, mora biti testo nekoliko trše, z malo več moke.

2. Testo pustimo počivati 20 minut, ga razvaljamo in ga pustimo, da se delno posuši. Potem ga narežemo na želeno širino rezancev. Rezance moramo ponovno posušiti.

3. Posušene pirine rezance damo v pehar, na bombažen prt. Ali pa v škatlo, ki jo obložimo s papirjem za peko in zavijemo.

NASVET Rezanci s čokolado se odlično podajo k divjačini.

Čebulna marmelada

Sestavine:

1 kg rdeče čebule • 100 ml oljčnega olja • 100 g rjavega sladkorja • 100 ml vinskega kisa in 50 ml balzamičnega kisa • sol • zelišča po okusu.

Priprava:

1. Čebulo olupimo in narežemo na tanke rezine. Na olju posteklenimo čebulo, dodamo sladkor, ga malo karameliziramo in zalijemo z vinskim in balzamičnim kisom. Še malo pokuhamo.

2. Marmelado prelijemo v kozarce, ki smo jih segreli v pečici. Dodamo vejico timijana ali žajblja. Pokrov razkužimo z alkoholom ali z vrelo vodo in zapremo.

NASVET Poleg čebulne marmelade podarimo hlebček dobrega sira.

Še nekaj zamisli

»Za praznike lahko podarimo marsikaj. * Če imamo doma kmetijo ali vsaj zelenjavni, zeliščni in sadni vrt, lahko podarimo sadje, zelenjavo, na primer buče, zelišča, čaje, ocvirke, svinjsko mast, če jo obdarovanec uporablja, pa tudi domače klobase in salame.

* Če imamo moko, lahko podarimo kruh in zraven še moko in recept.

* Uporabno darilo so tudi domača jajca ali kokoš, saj so nekdaj porodnici prinesli svežo kuro.

* Če radi nabiramo gobe in jih res dobro poznamo, lahko podarimo tudi te. Tudi sama sem dobila aranžma iz gob in to sem si zapomnila bolj kot drag šopek.

* Podarimo lahko tudi vino, olje, balzamični kis, orehe, lešnike, jabolčne krljice, jabolčni kis. Prav tako kislo zelje, repo in krvavice, če jih delamo sami.«



Božični kolač iz suhega sadja

Sestavine:

200 g brazilskih ali katerihkoli drugih večjih oreščkov • 140 g orehovih polovičk • 250 g razpolovljenih datljev (brez koščic) • 100 g citronata (kandirane limonine lupine) • 175 g kandiranega ingverja (narezanega na kocke) • 100 g rozin, nastrgana lupinica 1 bio limone • 100 g moke • 140 g sladkorja • 3 jajca • vaniljin sladkor • 2 žlici ruma

Priprava:

1. Pečico segrejemo na 130 stopinj Celzija. Pravokoten pekač obložimo s papirjem za peko. Velikost pekača naj bo približno od 10 do 13 cm in dolžine 25 cm. Če ga nimamo, si pomagamo z dvema.

2. Vse oreščke, rozine, citronat, limono lupino in datlje zmešamo v posodi. Presejemo moko s pečilnim praškom, dodamo ščepec soli, sladkor in zmešamo s suhim sadjem. Zmešamo še jajca in jih dodamo k tej mešanici.

3. Maso preložimo v pekač in jo poravnamo. V pečici pečemo uro in pol, odvisno od pečice. Pečenega pustimo stati 10 minut, potem ga dvignemo s papirjem, tako da bodo oreščki vidni. Preložimo ga na gazo, naredimo nekaj luknjic z zobotrebcom. Navlažimo ga z rumom in zavijemo v prt.

Šopek lovorja, timijana in rožmarina

Potrebujemo:

pravi lovor • timijan • peteršilj • rožmarin

Priprava:

»Šopek lovorja, timijana in peteršilja Francozi v kulinariki imenujejo tudi bouquet garni. Dodajajo ga na koncu kuhanja omakam ali posebnim juhama. Vendar bi bil vsak ljubitelj kulinarike vesel tudi rožmarina. Vsa tri zelišča lahko posušimo tako, da jih obesimo navzdol. Zakaj bi poklanjali vedno cvetje, če lahko podarimo tudi uporabna zelišča oziroma začimbnice,« pravi Iva Dolenc.

Zavijanje daril iz domače kuhinje

Iva Dolenc svetuje: »Hrano, ki jo za darilo pripravimo v domači kuhinji, primerno shranimo v čisti embalaži, primerni za stik z živili. Uporabimo lahko stekleno, porcelanasto, lončeno ali leseno embalažo. Hrane ne dajemo naravnost v škatle, ampak jo prej zavijemo.«

Božični ingverjevi konfeti

Sestavine za 20-25 kock:

30 g citronata • 30 g oranžata • 50 g rozin • 150 g kandiranega ingverja • 2-3 žlice ruma • 100 g sesekljanih mandljev • 500 g moke iz pražit žito • 80 ml mleka • 50 g medu • 1 kocka svežega kvasa • 1 jajce • 1 rumenjaka • 1 ščepec soli • 125 g masla • 200 g puste skute • 100 ml masla • 100 g sladkorja v prahu

Priprava:

1. Citronat, oranžat, rozine in ingver na drobno sesekljamo. V skledici jih zmešamo z rumom in mandlji, pokrijemo in za dve uri odložimo, da se okusi prepojijo.

2. Za testo stremo moko v posodo, na sredini naredimo luknjo. Vanjo zlijemo kvasni nastavek, ki smo ga pripravili iz segretega mleka z medom, v katerega smo nadrobili kvas. Potresemo z nekaj moke, pokrijemo in vzhajamo 15 minut.

3. Z jajcem, rumenjacom, ščepecem soli, zmehčanim maslom, skuto in sadno mešanico zgnetemo v gladko testo. Testo pokrijemo in pustimo 45 minut vzhajati.

4. Pečico segrejemo na 180 stopinj. Testo razvaljamo na pomokani površini 1,5 cm na debelo in za pol ure odložimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pečemo od 20 do 25 minut.

Potem še toplo pečeno testo namažemo s tekočim maslom in potresemo s sladkorjem v prahu.

5. Postopek še dvakrat ponovimo. Kolač zavijemo v folijo in za teden dni postavimo na hladno in temno mesto.

6. Preostali ingver narežemo na rezine in iz njih z modelčkom izrežemo majhne zvezde. Kolač narežemo na kocke in okrasimo z ingverjevimi zvezdami.



Moka iz pražit je še vroča novost iz mlinov podjetja Žito. Z lahkoto se gnete, lepo vzhaja in prazničnim sladicam podari bogat okus in lepo barvo.