POHODOVÉ VIANOCE

Receptový adventný kalendár



Inšpirácie a nápady

Katarína Olejárová

mafra slovakia

POHODOVÉ VIANOCE

Katarína Olejárová



mafra slovakia

POHODOVÉ VIANOCE

Vydalo vydavateľstvo MAFRA Slovakia, a. s.
Copyright MAFRA Slovakia, a. s., 2024

Text: Katarína Olejárová
Zodpovedná redaktorka: Monika Francisci
Dizajn a grafická úprava: Lucia Havranová
Jazyková úprava: Antónia Máťušová
Úprava fotografií: Roman Turinič
Foto: Shutterstock, Kulinárske štúdio Mafra
Foto na obálke: Shutterstock

Tlač: Finidr, s. r. o.

MAFRA Slovakia
2024
Prvé vydanie
ISBN 978 – 80 – 8254 – 110 – 9

mafra slovakia

POHODOVÉ VIANOCE

Katarína Olejárová

- Receptový adventný kalendár
- Inšpirácie a nápady



mafra slovakia



Obsah



Úvod 11

Advent je už pred dverami. Začíname! 13

Marcipánový kalendár 14
Perníkový kalendár 17
Každý deň do Vianoc malý darček 19
Vešiakový kalendár plný prekvapení 21
Adventný veniec plný lásky 24
Rozvoňajte si predvianočné dni 28

Kreatívne nápady 30

I. adventný týždeň 33

Mäkké medovníky 35
Bielková poleva na medovníky 37
Medovníky ako voňavá dekorácia 38
Mačacie oči alebo klasika nemôže chýbať 41
Štyri druhy lineckého z jedného cesta 43
Linecké keksíky s obrázkami 46
Zázvorníky 48
Florentínky/Marokánky 51
Vianočná tvarohová štóla 52
Domáce oblátky 55

Kreatívne nápady

Vlastnoručne vyrobené pohľadnice 58
Plávajúce sviečky 59

2. adventný týždeň 61

Škoricové hviezdičky 62
Vanilkové rožteky 65
Gaštanové rožteky 66
Špaldové cookies s hrozienkami 67
Peniažteky z ovsených vločiek 68
Mandľové sušienky 70
Čokoládové cookies 72
Lekvárové sušienky 75
Banánové cookies s arašidmi 77

Kreatívne nápady

Jedlé darčeky vyrobené s láskou 80

Semiačkové tyčinky 83
Domáce ovsené tyčinky 85
Ovocná koža 86
Domáca granola 88
Nejedlé ozdoby zo slaného cesta 90

3. adventný týždeň 93

Sobíkové sušienky 95
Ovsené sušienky s mrkvou 97
Kokosové kolieska s bielou čokoládou a malinami 99
Jablkovo-orechové cookies 101
Čokoládové praskance 103
Vianočný biskupský chlebíček 104
Šťavnaté kokosové ježe 107

Kreatívne nápady

Papierová výzdoba 108
Každá vločka je originál 110
Voňavé vianočné dekorácie 112
Papierová hviezda 113

4. adventný týždeň 115

Hotové za chvíľku 116

Marhuľové guľky 119
Piškótové guľky v čokoláde 121
Rumové guľky 123
Kokosové guľky á la Rafaelo 125
Čokoládové guľky s datľami 127
Gaštanové guľky 129
Guľky zo starších medovníkov 131
Liaty medovník 132
Vianočné stromčeky s malinami 135

Bleskovky z lístkového cesta 136

Vianočné stromčeky na špajdli 138
Vianočný stromček s pestom 143
Slimáky so šampiňónmi a s prosciuttom 145

Keď máte viac času 146

Včelie úliky 149
Kysnutý makovo-škoricový kvet 152
Pudingová vianočka 157
Vianočný štedrák 159

Niečo slané na zahryznutie 160

Krekry s rozmarínom 162
Syrové sušienky 163
Slané pagáčiky s vínom 165
Zázračný chlebík z hrnca 167

Kreatívne nápady

Recyklo balenie darčekov 168
Vianočný stromček na stene 170

Štedrý deň. A je to tu! 173

Vianočná kapustnica 175
Sviatočný vývar s knedličkami a hviezdičkovou závarkou 176
Bylinkový vyprážaný kapor s cibuľovým zemiakovým šalátom 179
Treska v lieskových orieškoch 180
Losos s rozmarínom 183
Treska s citrónovým maslom 184
Kurča na mandarínkach 187
Pečená šunka s medovou krustou 188
Batatové hranolčeky 189
Zemiakový šalát 191

Kreatívne nápady

Obložené misy v tvare stromčeka 192
Chuťovky s mozzarellou 196
Chrumkavé čipsy 196
Magické rituály Vianoc 197







Milí čitatelia,

používate aj vy niektoré z týchto viet? Mám sa rýchlo, nestíham, iba na minútku, už včera bolo neskoro, mám čas len na chvíľu… Priznám sa, že boli súčasťou môjho slovníka dosť často.

Akoby sa každým dňom čas, ktorý máme počas dňa, skracoval – nestíhame v práci, nestíhame doma, stále sa točíme v nekonečnom kruhu naháňačky s časom. A čím sú sviatky bližšie, tým je povinností viac a času čoraz menej… Kde sa stala chyba? Každý deň má 24 hodín pre každého z nás, nikto nemá deň kratší ani dlhší.

Ak sa aj vám každý rok pred sviatkami opakuje ten istý scenár a už by ste si naozaj chceli užiť pohodové Vianoce, kniha, ktorú práve držíte v rukách, vám v tom pomôže. Recepty v nej aj ich postupnosť som overovala a skúšala roky. Kniha sa začína tipmi na pár dní pred adventom a na každý adventný týždeň tu nájdete recepty na vianočné koláče či jedlá rozdelené podľa toho, ako dlho potrebujú postáť, aby boli na sviatky najlepšie. Tiež som pripravila množstvo zlepšovákov, tipov, nápadov, ktoré môžete vyskúšať, a ušetria vám dosť peňazí.
A keď naozaj, naozaj nebudete stíhať, nakuknite do kapitoly Na poslednú chvíľu a určite zachránite situáciu.

Poďte sa so mnou pustiť do vianočných príprav, moje recepty sú jednoduché, rýchle, efektívne a výsledok vás milo prekvapí. Túto knihu berte ako inšpiráciu, nie ako presný návod krok za krokom, ja sama každý rok nestíham dodržiavať túto postupnosť, ale keď sa vám každý týždeň podarí urobiť aspoň niečo z príprav, verte mi, že na Vianoce budete v pohode a vybalansovaní.

Prajem vám sviatky plné lásky a skvelých chutí.

Katarína Olejárová
Šéfredaktorka magazínu Balans
Vydavateľstvo Mafra Slovakia





Advent je už pred dverami.

Začíname!

Na konci novembra sa ešte zdá, že Vianoce sú ďaleko, no keď si rozdelíte prípravy na každý nasledujúci týždeň, vyhnete sa stresu a všetko budete mať krásne pripravené. Pustite sa do sviatočných príprav krok za krokom, verím, že tu nájdete mnohé inšpirácie a moje obľúbené recepty si zamilujete.
Tieto dve veci by ste mali mať hotové ešte pred začiatkom decembra, ideálne je pustiť sa do ich výroby v posledný novembrový týždeň: adventný kalendár a adventný veniec.



Marcipánový kalendár

Na 24 kusov:
200 g marcipánu
20 g pistáciovej pasty
(alebo 50 g jemne mletých nepražených nesolených lúpaných pistácií)
100 g tmavej čokolády
čísla vytlačené na fondánovom papieri

Čas prípravy:
40 MINÚT

Postup:

1 Marcipánovú hmotu rozdelíme na dva diely. Do jedného dielu zapracujeme pistáciovú pastu a do druhého dielu zapracujeme rozpustenú čokoládu.

2 Obe hmoty, každú zvlášť, rozvaľkáme na rovnako veľké štvorce, ktoré položíme na seba. Vykrajujeme štvorčeky s rozmermi 3 x 3 cm. Povrch zľahka navlhčíme vodou a ozdobíme číslami vytlačenými na fondánovom papieri alebo čísla napíšeme polevou z receptu na perníkový kalendár (str. 17) a necháme stuhnúť.




1
6
12
2
21
8
4
14
20
22
16
15
18
9
23
24


1
2
3
6
7
9
10
11
15
17
19
20
22
23
24
14

Perníkový kalendár

Na 1 adventný kalendár:

Na cesto:
400 g hladkej múky
140 g práškového cukru
20 g kakaa
50 g masla
50 g medu
1 vajce (+ 1 vajce na potretie)
½ vrecka jedlej sódy
1 lyžica perníkového korenia
4 lyžice rumu

Poleva na ozdobenie:
1 bielok
150 g práškového cukru
2 lyžice citrónovej šťavy
červená a zelená modelovacia cukrová hmota



Postup:

1 Múku preosejeme s cukrom a kakaom, pridáme zmäknuté maslo, med, vajcia, sódu, perníkové korenie, rum a spracujeme hladké tuhšie cesto, ktoré necháme najlepšie dva dni v chlade odležať.

2 Potom znova intenzívne prepracujeme a rozvaľkáme na plát. Z plátu vykrojíme obdĺžnik 35 x 25 cm a z neho vykrojíme 24 štvorčekov, ktoré rozložíme na plech vyložený papierom na pečenie.

3 Zo zvyšného cesta vykrajujeme perníčky v tvaroch s vianočnou tematikou. Rozložíme na plechy s papierom na pečenie. Vykrojený obdĺžnikový základ preložíme na plech.

4 Všetko pečieme vo vyhriatej rúre na 180 °C asi 15 minút. Ihneď po upečení potrieme povrch rozšľahaným vajcom. Perníčky potom necháme vychladnúť.

5 Z bielka, cukru a zo šťavy vymiešame polevu. Modelovacie hmoty rozvaľkáme na plát a vykrojíme z nich rôzne tvary. Perníčky potrieme polevou a modelovaciu hmotu položíme na povrch.

6 Zvyšné perníčky a základ ozdobíme cukrovou polevou podľa fantázie. Na perníkové obdĺžniky napíšeme číslice od 1 do 24. Necháme zaschnúť a vytvoríme kalendár.


1
2
4
7
3
5
8
6
9

Každý deň do Vianoc malý darček



Zapojte svoju fantáziu
a vytvorte pre deti kalendár,
v ktorom si každý deň do Vianoc
nájdu milé prekvapenie!