

123456789101112

BOŽIĆNI RUČAK I ČESNICA

Pošto označava kraj četrdesetodnevog posta, Božić je uvek mrsan dan. Zato ćemo se danas pozabaviti svečanom božićnom trpezom. Običaj kaže da se po dolasku iz crkve i pričešća posle četrdesetodnevog posta svi ukućani obredno omrse. Pored raznoraznih mrsnih đakonija, na trpezi se obavezno mora naći i česnica.

Misli se da je božićna česnica dobila ime po tome što se mesi u čest (čast) Isusa Hrista, ili što se lomi ili česti na onoliko delova koliko u domu ima ukućana. Česnica je zapravo kolač umešen na Božić, izjutra, s nenačetom vodom, u koji se stavlja srebrnjak ili zlatnik (može i štogod drugo, ali je važno da je od plemenitog metala za koji ne prijanja rđa), jer je to dar novorođenom Hristu.

Za česnicu je potrebno

1/2 kg brašna

1/2 paklice

kvasca rastopljenog u mlakoj vodi

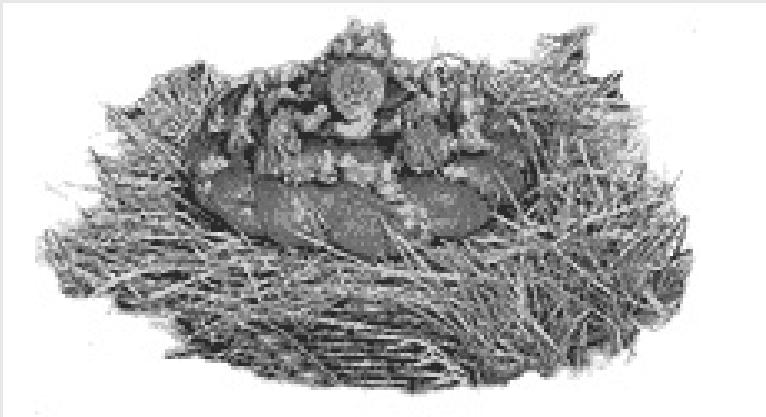
1 kašika ulja

malo soli

malo vode koja se unakrst sipa u testo

Način pripreme

Sve ovo se dobro smesi mlakom vodom, kao i svaki slavski kolač.



Zatim se srebrni ili zlatni novčić utisne u sredinu testa, pa još malo smesi i testo se ostavi da naraste. Kada testo dobro naraste, odozgo, po sredini testa, pritisne se slovo, pečat, poskurnik i stavi u vruću peć da se ispeče.

Kada se domaćin vrati iz crkve, on česnicu podiže uvis, okreće je sa svim ukućanim tri puta, prelomi preko sredine i svim članovim

domaćinstva odlomi i da po jedno parče. Po jedno parče se odvaja za položajnika, putnika namernika (npr. člana domaćinstva koji nije

predviđeno za ručak svi ukućani moraju biti u kući, jer je Božić naglašeno porodični praznik. Pre iznošenja jela na trpezu, domaćica kadi trpezu, pa jelo, a zatim i sve prostorije u kući. Okađivanje označava zaštitu od zlih i nevidljivih sila.

Kada je reč o pečenici, evo nekoliko saveta kako bi bila što sočnija i ukusnija:

- svinjetinu treba dobro posoliti i ostaviti da stoji dva do tri sata pre pečenja. S vremena na vreme je treba okrenuti, nakon toga odstraniti suvišnu so i tek onda peći;
- meso će izgledati lepše i imaće rumenu koru ako ga pre i jednom u toku spremanja premažete crnim vinom;

- čašica konjaka kojom ćete preliti meso pola sata pre nego što ga izvadite iz rerne - znatno će ga omekšati;

- u pleh za pečenje stavite rešetku tako da meso ne leži neposredno u masonci. Para će dopirati sa svih strana i učiniće da meso omekša i ostane izuzetno sočno.



BOŽIĆNI KEKS

Sastojci za više od 10 porcija

600 grama brašna

1 prašak za pecivo

2 jaja

300 grama

margarina

200 grama šećera

1 kesica cimeta

1 kesica vanil šećera

Priprema

Pomešati brašno i prašak za pecivo, posebno umutiti

jaja i šećer, zatim dodati margarin, vanil šećer i cimet, pa sve to sjediniti sa brašnom. Kada se smesa izjednači rasklagijati i vaditi u pleh božićnim modlama.

Ledena torta od čokolade i malina

Sastojci

gotova podloga za tortu

po 2 cl maraskina, likera od pomorandže i limuna

100 grama preliva od čokolade

300 grama slatke pavlake

75 grama šećera

200 grama malina

25 grama ušećerenog voća

50 grama piškota

Način pripreme

Foliju i podlogu za tortu (2/3) iseći prema veličini činije i podlogu stavi-

ti na tacnu. Poprskati je likerima i rumom. Rastopiti čokoladu. Pavlaku ulupati sa šećerom, 2/3 mase pomešati sa 150 grama malina i seckanim voćem, pa premazati podlogu za tortu. U preostali šlag umešati čokoladu i izmrvljene piškote. Sipati preko krema sa malinama, pa prekriti preostalim korom. Pokriti tortu folijom i ostaviti je u frižideru 8 sati da se hladi.

Skinuti foliju, tortu prebaciti na tacnu, ukrasiti preostalim malinama i listićima nane.

ČOKOLADNE KIFLICE

Sastojci za više od 10 porcija

300 g brašna

200 g mlevenih badema

100 g čokolade

250 g maslaca

3 kašike šećera

2 žumanca

2 kašičice

vanilin šećera

so (na vrh noža)

Glazura:

200 g čokolade

160 g maslaca

Priprema

Prosejano brašno pomešati sa listićima hladnog maslaca, dodati kristal i vanilin šećer, bademe, izrendanu čokoladu, umućena žumanca (dodati so). Masu dobro izraditi, zamesiti glatko testo, oblikovati u poluloptu, uviti u providnu foliju i 1 h ostaviti da stoji u frižideru. Testo oblikovati u valjak i iseći manje delove. Od manjih delova oblikovati kiflice, redati u pleh postavljen papirom za pečenje i staviti da se peku. Peći na 180°C stepeni 10-12 min. u zavisnosti od šporeta. Kiflice ostaviti da se ohlade, a zatim preliti



čokoladnom glazurom.

Glazura: U sud staviti buter, iseckanu čokoladu i na pari otopiti (povremeno mešati). Sud s otopljenom čokoladom staviti u drugi sud s hladnom vodom i uz mešanje prohladiti.

P. S. Od navedenog materijala dobije se 100 komada malih kiflica. Kiflice prelivene čokoladnom glazurom po želji dekorisati šećernom masom.

LAŽNI INDIJANERI

Sastojci

Kora:

3 jajeta

3 kašike brašna

3 kašike šećera

1 čajna kašičica praška za pecivo

Fil:

200 g maslaca

100 g šećera u prahu

200 g mlevenih lešnika

2 kašike ruma

testo od kore (ostaci)

Ostali materijal:

marmelada

čokoladna glazura

Priprema

Belanca dobro umutiti,

dodati žumanca

umućena s šećerom,

brašno pomešano s praškom za pecivo i pažljivo masu izjednačiti. Masu izručiti u pleh postavljen papirom za pečenje i na 200°C stepeni peći 10-12 min. Koru okrenuti na papir za pečenje posut kristal šećerom, skinuti

papir na kome se pekla i ostaviti da se ohladi. Okruglom modlicom R = 4 cm izvaditi krugove i tanko premazati marmeladom.

U gornji deo cediljke za limun staviti providnu foliju, naneti pripremljen fil (malo pritisnuti) i poklopiti krugom premazanim marmeladom. Ovako pripremljene kolače ostaviti najmanje 6 sati u frižideru da stoje, a zatim preliti čokoladnom glazurom. Ostaviti 1 sat na sobnoj temperaturi da stoje i služiti.

Fil: Maslac sobne temperature umutiti s šećerom i rumom, dodati sitno iseckano testo kore (ostatak) lešnike i sve dobro izmešati, tj. izjednačiti

