

SLATKOPEDIJA

Odbrojavanje do adventa

studeni 2023.



Sadržaj



| | | | |
|--|----------|---|-----------|
| Riječ urednica | 2 | Unesite dašak čarolije u vašu blagdansku rutinu | 12 |
| Što je advent bez fritula? Rakije Perković donose provjereni recept | 3 | Ukрасite svoj dom neodoljivim medenim selom | 14 |
| Otkrivamo provjerene slatke savjete Matejke Buče | 6 | Donosimo vam fantastičan recept za medenjake | 17 |
| Imamo recept s acetom koji ćete htjeti isprobati | 9 | Tako sladak, tako drugačiji: adventski kalendar od medenjaka | 20 |

Dragi čitatelji,

do Božića nam je ostalo još točno mjesec dana, a do početka adventa samo tjedan. Vrijeme do Božića nikad nam nije tako brzo prošlo, a razlogu tomu je i činjenica da smo zadnjih dva mjeseca u tolikoj gužvi da vrijeme samo leti.

Odbrojavanje do adventa našim je čitateljima već dobro poznato - u suradnji s dragim nam brendovima našim čitateljima “skratimo” dane do adventa zanimljivim nagradama.

Ovaj put riječ je o nagradama Rakija Perković, OPG-a Matulić, Studija Koohinje i Slatkopedije, a osim onoga što vas u darivanju očekuje, na stranicama koje slijede naći ćete provjerene recepte, ideje za slatke dekoracije i nešto drugačiji adventski kalendar, kao i savjete za uspješnu pripremu slastica.

Uživajte u čitanju i svakako nam javite svoje dojmove.

Do sljedećeg broja pozdravljaju vas

Kate i Mirjana



Što je advent bez fritula?
Rakije Perković donose
provjereni recept





Fritule

Sastojci

- 1 jaje
- 180 ml čvrstog jogurta
- 2 žlice šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 čep [Perković Maraskina](#)
- prstohvat soli
- 200 g glatkog brašna
- 1 prašak za pecivo
- korica limuna ili naranče

Priprema

Pjenjačom izmiješati jaje, jogurt, šećere, [Perković Maraskino](#) i sol. Zatim umiješati brašno i prašak za pecivo. Sve dobro spojiti, tijesto treba biti gusto.

Ulje ugrijati u loncu. Treba biti toliko ulja da fritule mogu plivati u njemu, ne smiju dodirivati dno. Kada se ulje zagrije da bude vruće, treba smanjiti vatru na lagano.

Napuniti vrećicu za ukrašavanje ili zamrzavanje smjesom za fritule, zatim odrezati vrh vrećice na željenu veličinu.

Fritule treba istiskivati iznad vrućeg ulja.

Kada se dovoljno isprže na jednoj strani obično se same okrenu na drugu stranu, ako se ne okrenu, potrebno ih je samo dotaknuti bilo kakvim kuhinjskim priborom i onda će se okrenuti.

Fritule treba pržiti na umjerenj vatri nekoliko minuta dok ne poprime zlatno-smeđu boju.

Iz vrućeg ulja treba vaditi fritule sa šupljikavom žlicom na papirnati ubrus ili salvetu kako bi upilo višak ulja od fritula.

Gotove fritule posipati šećerom u prahu.

Maraskino

Maraskino Perković pripravljen je po originalnoj recepturi od višnje maraske s područja Zadra, no ono što ga razlikuje od izvornog Maraschina je voćna rakija jabukovača kao alkoholna baza kojom se postiže još puniji i osebujniji okus ovog izvrsnog likera.

Miješanjem ovih destilata objedinjuje se jedinstveni svijet okusa i mirisa srednje Dalmacije i kontinentalne Hrvatske. Ovaj postupak je nešto potpuno novo u povijesti spravljanja Maraschina i to je razlog zašto su ime likera uobličili u hrvatsku varijantu - Maraschino-Maraskino.



Kako da baš vama dođe Maraskino od 1 litre?

Našem odbrojanju do adventa pridružile su se i Rakije Perković koje su za vas pripremile sjajan dar - **Maraskino od 1 l** uz koje će vaše fritule, ali i ostale božićne slastice postati još ukusnije.

Ovaj dar može pripasti vama ako nam u komentarima na našim društvenim mrežama napišete u kojim blagdanskim slasticama biste vi iskoristili ovo piće.

Najzanimljiviji odgovor nagradit ćemo jednom bocom Maraskina, a sve detalje o datumima trajanja darivanja otkrit ćemo vam na našem portalu - pratite nas.



**Otkrivamo provjerene
slatke savjete Matejke
Buče**





Dobar savjet za izradu slastica zlata vrijedi, a mi vam donosimo nekoliko iz najtraženije slatke kuharice ove godine - Slastice za svaki dan autorice Matejke Buče.

Osnovni savjeti

U pripremi slastica vodite se ovim savjetima: inspirirajte se, educirajte se, opremite se, budite realni te istražujte i kombinirajte.

Savjet za brzu i jednostavnu pripremu slastica

Pripremite si prostor za rad - radne površine, suđe i pribor, kao i sve sastojke koje ćete koristiti kako ne biste u pripremi gubili vrijeme na dodatno traženje alata i namirnica.

Savjeti za keksiće

Za brzu pripremu u svakom trenutku, zamrznite nepečene, oblikovane kekste pa ih ispecite onda kad poželite. Prije pečenja ostavite da se temperiraju 15 minuta, a zatim ih pripremite prema uputama u receptu.

Savjeti za čokoladne slastice

Prilikom otapanja čokolade na pari pazite da voda ne uđe u posudu s čokoladom - voda kvari konzistenciju čokolade.

Savjet za dizano tijesto

Za pripremu dizanog tijesta možete koristiti suhi ili svježi kvasac. Razlika je u potrebnoj količini, ali i u tomu što je svježi kvasac potrebno aktivirati prije dodavanja u ostale sastojke, dok suhi možete, ali i ne morate prethodno aktivirati.

Savjet za torte

Za zadnju koru na vrhu torte iskoristite biskvit koji je bio donji prilikom pečenja - on je najpravniji te vam vrh torte neće biti zaobljen već poptuno ravan.

Kuharica “Slastice za svaki dan”

Najnovija kuharica “Slastice za svaki dan” proteže se na 244 stranice, a podijeljena je u sedam kategorija unutar kojih se nalaze i korisni savjeti. Osim toga u knjizi se nalazi i vodič kroz namirnice, opremu i alate koje je koristila, kao i savjeti što učiniti s ostacima hrane ili namirnica.

U ovom je izdanju Matejka uvela i jedan novitet, a to su upute za čuvanje i skladištenje određene slastice što bi moglo uvelike koristiti, posebice u vrijeme blagdana.

Matejkina slatka kuharica dostupna je za narudžbu u [njezinom webshopu po cijeni od 30 eura.](#)



Evo kako da ova kuharica dođe baš u vaše ruke

Jedan primjerak svoje najnovije kuharice Matejka je osigurala za naše čitatelje, a kako da ove godine baš vi pripremate božićne slastice po receptima iz najtraženije kuharice ove sezone saznat ćete u narednim danima na našem portalu i društvenim mrežama - pratite nas.

**Imamo recept s acetom
koji ćete htjeti isprobati**





Choux au craquelin s acetom

Slastičarka Ivana Šišić s nama dijeli recept za craquelin choux u kojem je iskoristila aceto OPG-a Matulić.

Craquelin

100 g omekšalog maslaca
115 g bijelog šećera
90 g brašna
30 g mljevenih prženih lješnjaka

Choux tijesto

125 ml vode
10 g kristal šećera
2 g soli
50 g maslaca
70 g brašna (T550)
100 g jaja

Krema

20 ml [aceta od smokve ili maraške](#)
250 ml mlijeka
50 g žumanjaka
70 g šećera
30 g gustina
2 lista želatine
30 g maslaca

Craquelin

Maslac i šećer stavimo u mikser s lopatastim nastavkom i miksamo na srednjoj brzini dok se ne sjedini. Zatim umiješamo brašno i fino mljevene lješnjake. Sve kratko povežemo pa smjesu položimo između dva papira za pečenje. Valjkom za tijesto razvaljamo na debljinu oko 2 mm i stavimo u zamrzivač da se dobro stegne. Kad napravite choux tijesto i istisnete ga na lim za pečenje, onda svaki ovaj okrugli smrznuti craquelin stavite na choux tijesto i tako pečete na 185 stupnjeva 20 minuta pa na 160 stupnjeva još 20 minuta.

Choux tijesto

U lončiću zakuhamo vodu sa šećerom, soli i maslacem. Kada provrije, lonac maknemo s vatre i dodamo svu količinu brašna. Miješamo dok se ne stvori kugla od tijesta. Tada prebacimo u posudu za miksanje i lagano miksamo dok se ne prohladi i dok ne dodamo jedno po jedno jaje.

Tijesto bi trebalo biti gusto i sjajno. Pripremimo slastičarsku vrećicu za istiskivanje smjese, smjesu prebacimo u vrećicu i odmah istiskujemo smjesu okruglim nastavkom promjera 1,5 cm na lim za pečenje.

Krema

Aceto od smokava dodamo u mlijeko, zakuhamo do vrenja i pustimo da infuzira oko 10 minuta. Žumanjke, šećer i gustin pjenasto promiješamo s malo mlijeka koje smo izdvojili od 250 g i kad je mlijeko zakuhalo, dodamo smjesu i kuhamo dok se sve ne zgusne. Maknemo s vatre i dodamo želatinu i maslac. Prekrijemo prijanjajućom folijom dok se ne ohladi.

Svakom choux au craquelin skidamo nožićem jedan mali pokrov kad je pečen i punimo kremom s dodatkom aceta od smokava.



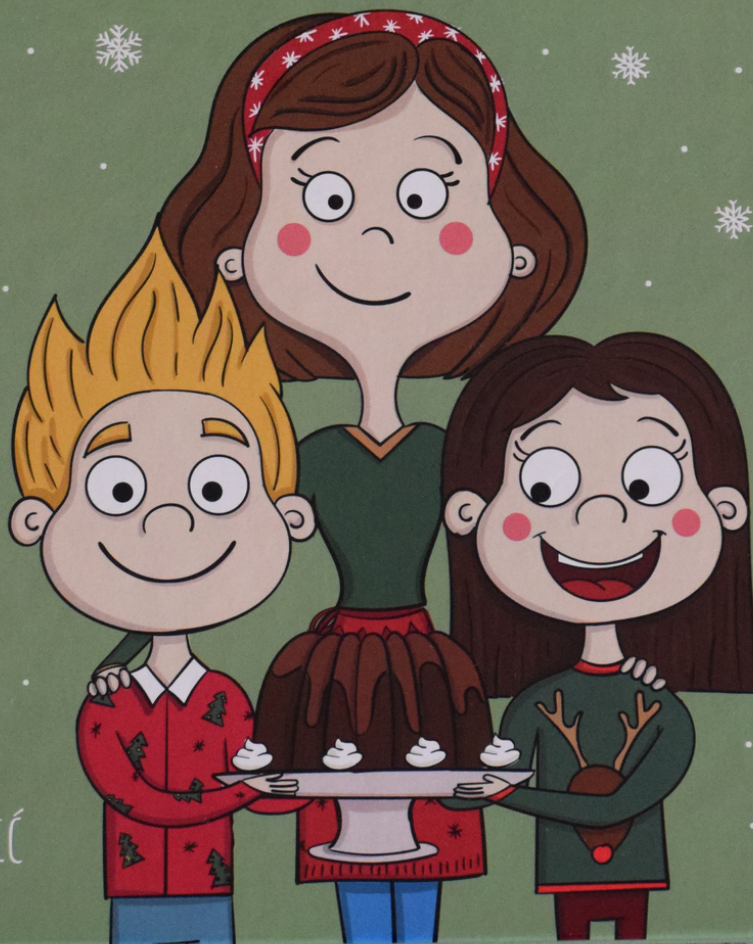
Netko od vas osvojit će poseban paket OPG-a Matulić

Aceto potreban za isprobavanje recepta koji je s nama podijelila slastičarka Ivana Šišić, korisnicima društvenih mreža [Facebook](#) i [Instagram](#) poznata pod imenom pašmanka, ali i još tri proizvoda s potpisom [OPG-a Matulić](#) dobit će netko od naših čitatelja u darivanju Odbrojanje do adventa koje uskoro kreće.

Pratite nas u sljedećim danima i saznajte kako da baš vama pripadne paket u kojem se nalazi [aceto od smokve](#), [aceto od maraške](#), [Pašmanero ljuti umak](#), čokolada s maslinovim uljem i [aromatizirana morska sol](#).

Unesite dašak čarolije u
vašu blagdansku rutinu

ČAROBNA MOĆ BOŽIĆNOG KUGLOFA



napisala:
KATE
BOŠKOVIĆ

ilustrirala:
MATEA
ERCEG



Najnoviji naslov iz Biblioteke Slatkopedija može biti vaš

U sklopu našeg Odbrojanja do adventa dijelimo i jedan primjerak slikovnice “Čarobna moć božićnog kuglofa” koji je prije otprilike mjesec dana izašao iz tiska.

Prije mjesec dana iz tiska je izašla naša nova priča - “Čarobna moć božićnog kuglofa” koja je opet obojana slatkim tonom, ispunjena ukusnim slasticama te toplom pričom koja u ove blagdanske dane osobito grije srce.

Novu slikovnicu potpisuje uigrani autorski tim Kate Bošković (tekst) i Matea Erceg (ilustracije), a tisak ne bi bio moguć bez velike podrške naših dragih suradnika iz OPG-a Matulić, Slastičarnice Romane, Pastry shopa Dlva i Dolce monda.

Osim priče, i ovaj put donosimo recept i to baš za čarobni božićni kuglof, a osim toga, tu je i mjesto na kojemu djeca mogu nacrtati kuglof ili zalijepiti fotografiju svog kuglofa.

Najnoviju slikovnicu, kao i sve prethodne možete nabaviti u [našem webshopu](#), a ako želite da kod vas stigne i jedan od posljednjih primjeraka prvog izdanja slikovnice “Kad nestanu slastičari...” budite brzi jer ostali su nam posljednji primjerci ovog naslova.

Jedan primjerak moći ćete osvojiti u našem darivanju “Odbrojanje do adventa”; a kako točno ova slikovnica može stići baš u vaše ruke saznat ćete ako nas nastavite pratiti u danima koji su pred nama.

**Ukrasite svoj dom
neodoljivim medenim
selom**





Napravite trajnu verziju omiljenih blagdanskih dekoracija

Matea Halilović s popularnog [istoimenog Instagram profila](#) na kojem dijeli ideje za razne ukrase i slastice.

Čim se približi božićno vrijeme, mnogi prionu izradi omiljene blagdanske dekoracije - kućice od medenjaka. No, ove godine ovo privremeno rješenje napravljeno od najslađeg tijesta možete zamijeniti i onim trajnim, keramičkim.

Naime, na Instagramu profilu [matea_halilovic](#) na kojem redovito tražimo inspiraciju za kreativne ukrase koje možemo napraviti u vlastitom domu, pronašli smo i preslatku ideju za medene kućice napravljene od najobičnijih, bijelih, keramičkih kućica.

U nastavku vam donosimo njezine detaljne upute za pripremu ovih preslatkih trajnih dekoracija.



Što vam je potrebno?

- bijele keramičke kućice
- smeđa akrilna boja
- bijela akrilna boja
- crvena akrilna boja
- bijelo ljepilo
- voda

Kućice sam obojala akrilnim bojama. Boju sam miksala sama.

Pomiješala sam smeđu, bijelu i crvenu kako bih dobila željenu nijansu.

Oslikavala sam ih kistićem, iako bi puno jednostavnije bilo markerom, no moram vam priznati da sam uživala u ovom, malo sporijem, procesu. Ja to volim nazvati terapijom za živce.


Kada su kućice bile oslikane, ipak mi je falilo malo dimenzije te sam ih odlučila premazati za sjaj.

Koristila sam kombinaciju bijelog ljepila (white glue) i vode, u omjeru 3:1 i ispalo je odlično.

Totalno sam zaljubljena u ovo moje malo gingerbread selo.

Nadam se da se i vama jednako sviđaju i da ćete se odvažiti na makeover svojih kućica.





**Donosimo vam
fantastičan recept za
medenjake**



Iva Erić, vlasnica poznatog slastičarskog brenda Šlag na kraju, s nama je u ovom posebnom broju podijelila recept za medenjake.

Sastojci


- 170 g muscavado ili smeđeg šećera
- 150 g maslaca
- prstohvat soli
- 1 jaje
- 3 žličice meda
- 380 g glatkog brašna
- 15 g začina za medenjake
- 2 žličice kaka
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 žličica sode bikarbone

Izmiksajte maslac sa šećerom, a zatim mu dodajte jaje i med te ponovno kratko miksajte. Sjedinite suhe sastojke i dodajte ih u prvu smjesu, sve sjedinite, napravite kuglu i stavite u hladnjak barem na sat, dva. Izvaljajte, istisnite kalupiče i pecite na 180 stupnjeva 7 - 8 minuta.

Royal icing

- 1 bjelanjak (ako je pasterizirani, izmjerite 30 g)
- 200 g šećera u prahu
- nekoliko kapi limunovog soka

Sve sjedinite i miksajte dok ne bude skroz glatko.



Tako sladak, tako
drugačiji: adventski
kalendar od medenjaka



Neka vaš ovogodišnji advent obilježi drugačiji, slađi kalendar

Adventski kalendar napravljen od dekoriranih medenjaka privukao je našu pažnju i znale smo da upravo njega želimo imati u našem ovogodišnjem predadvenstkom newsletteru. Zato smo i kontaktirale Riječanku Veroniku Gromski koja stoji iza stranice Colorful Thunder na kojoj je objavljen ova kalendar.

Izradom i oslikavanjem medenjaka Veronika se počela baviti 2020. kada je napravila prve medenjake i to za sestrinu djevojačku. Nedugo nakon toga sestri je napravila i medene zahvalnice za vjenčanje te se polako zaljubila u ukrašavanje medenjaka.





Ljubav prema ukrašavanju slastica natjerala ju je da u dobi od 28 godina upiše prekvalifikaciju za slastičara. Veronika se nada da će jednog dana ostvariti svoj san i otvoriti svoj obrt za medenjake te raditi samo i isključivo ono što voli.

Kako napraviti medeni adventski kalendar?

U adventskom kalendaru nalaze se 24 mini medenjaka posebno oblikovanih i ručno oslikanih. Proces rada na medenjacima počinje od crtanja dizajna po papiru, ručnog rezanja tijesta po dizajnu te naposljetku pečenja i ukrašavanja.

Ljudi često misle da je lakše napraviti sitne medenjake nego one “normalnih veličina”, ali zapravo proces nije puno drugačiji. Baš kao i kod “običnih medenjaka” najdulje traje ukrašavanje i detaljno oslikavanje koje nikad nije brzo.

Svima onima koji se još nisu okušali u ukrašavanju medenjaka Veronika poručuje neka probaju jer može biti toliko zabavna aktivnost. Najbolje u ovo božićno vrijeme koje je i onako obojano medenjacima.



SLATKOPEDIJA

studeni 2023.