

SASVIM  
MALA BOŽIĆNA  
KUHARICA

ANA-MARIJA BUJIĆ





# SADRŽAJ

Keksi sv. Nikole	10
Slatki trikovi	12
Badnji dan	16
Igre tijestom	18
Klasika	20
Nešto novo	44
Slastičarska matematika	68
Torte i kolači	70
Uradi sama	86
Jestivi darovi	104
Hvala	126



# #ONOKAD SV. NIKOLA PEČE KEKSE

„Vidi, mama! Sv. Nikola mi je ispekao najdraže kekse!” Jasno se sjećam uzbuđenja kad sam tog jutra ugledala krevet pun papirnatih podložaka s uredno složenim šarenim keksima u obliku srca, zvijezda i borova omotanih celofanom. Ne znam jesam li imala šest ili sedam godina, ali u svakom slučaju već je bilo nevjerojatno da mi se može podvaliti priča o sv. Nikoli koji je baš po maminom receptu ispekao kekse baš za mene. A opet, u dječjoj je glavi sve bilo tako jednostavno i nije se tu imalo što puno propitkivati: ako su se kekisi pojavili po noći, sigurno je u igri bio sv. Nikola. Pa tko bi drugi?

Godinu ili dvije poslije moj je koju godinu stariji rođak Maro kojekakvim napravama koje su uključivale aluminijsku foliju, žice i alarme pokušavao uloviti svoju mamu prilikom dostave božićnih poklona pod bor. Nije mu pošlo za rukom i čarolija blagdana se nastavila iako smo u tom trenutku svi već dobro znali kojim metodama se ispunjavaju naše male dječje želje.

A da bi ta čarolija i mojoj kćerkici ostala netaknuta, prilikom snimanja ovih recepata pazila sam na to da ona uvijek bude u vrtiću i da se blagdanske dekoracije ne motaju po stanu u listopadu. Zato u knjižici nema često ručica koje mijese iako ću upravo tako nastojati provesti dobar dio prosinca – pazeći da te iste male ruke ne naprave baš stopostotni kaos dok pomažu. A pazit ću i na to da me ne uhvati s poklonom i na to da se među slatkišima nađu i oni koji su njoj najdraži, sve u nadi da će i nju, dugo nakon što shvati da smo je u najboljoj namjeri vukli za nos, blagdani veseliti jednako onoliko koliko i dan-danas vesele mene.

Nadam se da ćete dio te moje ljubavi prema dobu godine koje miriše na naranču i cimet osjetiti i na ovim stranicama, da ćete iskoristiti pokoju zamisao, a zapravo najviše da će vas te ideje potaknuti na neke vlastite kreacije.

Ali što god za blagdane radili ili ne radili, jedno je jedino zlata vrijedno pravilo: ne stvarajte si stres i paniku. Neće pobjeći ni kolači, ni borovi ni pečenke. Jedino što nam bježi jest vrijeme i zato ga uz neku veselu blagdansku playlistu provedite u miru i sreći s onima koje volite.

To je prava čarolija.



# RUM KUGLICE

Jedne mi se godine činilo da bih rum kuglice mogla preskočiti s popisa blagdanskih kolačića. Zapravo, pomislila sam kako bih većinu toga mogla preskočiti i napraviti dvije vrste slatkog, tek toliko da nije baš da nemamo ništa. Spomenula sam tu ideju mužu koji je sasvim ozbiljno rekao: „Ma naravno, pojednostavi. Napravi pet – šest vrsta, tek toliko da imamo kad netko dođe.”

Nakon mog početnog šoka tom njegovom skromnom brojkom, mislim da smo neki kompromis na kraju našli s četiri vrste, ali oko jednog se nije dao smesti: rum kuglice ne idu s popisa. Oblikovali smo ih na kraju zajedno, u nekom trenutku kad je naša, tada vrlo mala, Karmen spavala.



*Za 40-ak komada*

## **KUGLICE**

180 g maslaca  
180 g čokolade  
3 jaja  
60 g smeđeg šećera  
1 burbon vanilin šećer  
prstohvat soli  
90 g glatkog brašna  
80 – 90 ml ruma

## **POSIP**

otprilike 100 g  
mljevenog kokosa

Obložite pleh veličine otprilike 30 × 40 cm papirom za pečenje i zagrijte pećnicu na 180 °C.

Rastopite maslac i čokoladu na pari. Uklonite ih s vatre pa im umiješajte jedno po jedno jaje, šećer, vanilin šećer i sol. Miješajući sasvim lagano dodajte brašno i prestanite miješati čim se smjesa poveže. Pecite 20-ak minuta, ne treba se prepeći.

Pustite kolač da se malo ohladi. Ako su se rubovi jako stvrdnuli, odstranite ih i izmrvite kolač u zdjelu. Dodajte rum i sve miješajte mikserom dok ne dobijete kompaktnu smjesu. Žličicom vadite smjesu i oblikujte je u kuglice. Njih uvaljajte u kokos pa stavite na nekoliko sati u hladnjak. Kuglice poslužite hladne ili na sobnoj temperaturi (osobno, malu prednost dajem hladnima).

*Napomena: Umjesto u kokos, ove kuglice možete uvaljati u kristal šećer ili kakao, a možete ih i umočiti u bijelu ili tamnu čokoladu.*





# ČIPKASTI KEKSI

Varijanta ovih keksića godinama je bila na blogu, ali s vremenom sam shvatila da im treba novo, pouzdanije ruho i evo ga. Ova je verzija hrskava i zapravo više nalik bombonima nego keksima. Bit će zanimljiv dodatak pladnju s kolačićima, ali može biti i lijepa dekoracija za neku kremu, sladoled ili *semifreddo*.



*Za 30-ak komada*

60 g maslaca  
120 g šećera  
60 g meda  
1 žličica ekstrakta  
vanilije  
prstohvat soli  
30 g brašna  
90 g samljevenih  
badema

Zagrijte pećnicu na 180 °C i obložite pleh (ili još bolje dva) papirom za pečenje.

U lonac srednje veličine stavite maslac, šećer i med. Kuhajte na laganoj vatri miješajući dok se šećer ne rastopi i dok mješavina ne provri. Kad provri, dodajte ekstrakt vanilije, sol, brašno i bademe pa miješajte dok se svi sastojci ne povežu.

Na pripremljeni pleh stavljajte po žličicu smjese, spljoštite je u mali disk i pritom pazite da ostavite dovoljno razmaka jer će se keksići prilično raširiti tijekom pečenja.

Pecite ih otprilike 10 minuta. Možda će vam trebati i minuta manje, ovisno o jačini vaše pećnice, ali znat ćete da su gotovi kad po površini keksa prestanu pucketati mjehurići. Držite ih na oku jer lako zagore.

Ostavite ih da se posve ohlade na plehu. Ako želite da rupice budu ravnomjerne, a čini vam se da pokoja nedostaje, u ovom trenutku sami možete čačkalicom napraviti rupice na mjestima gdje mjehurići nisu pukli.

Stavite kekse u hermetički zatvorenu kutiju ili vrećicu sa zatvaračem. Ako ih namjeravate čuvati duže, dobro je između keksa staviti komadić papira za pečenje kako se ne bi zalijepili.



# PRHKI TART S MARMELADOM

Jednostavni, vrlo osnovni, a tako dobri okusi koje će odobriti i velika i mala nepca. Riječ je zapravo samo o prhkom tijestu s nekom marmeladom koju volite. Za ekstra prhkost djelić brašna zamijenit ćemo škrobnim brašnom, a za vizualni dojam pobrinut će se kalupić u obliku zvijezde. Nije riječ o posebno svečanom kolaču nego o simpatičnom slatkišu koji je odličan za popodnevno druženje, bilo da se družite veliki ili mali.



*Za pleh dimenzije  
20 x 30 cm*

## **TIJESTO**

250 g maslaca sobne temperature  
280 g glatkog brašna  
1 žlica (otprilike 20 g) škrobnog brašna  
150 g šećera u prahu  
1 vanilin šećer

## **PREMAZ I POSIP**

200 – 250 g marmelade od maline, šipka ili jagode  
2 žličice šećera u prahu, za posipanje

Maslac, brašno, škrobno brašno, šećer u prahu i vanilin šećer stavite u zdjelu pa umijesite glatko, prhko tijesto. Kad se sastojci spoje, podijelite ga na dva dijela, svaki od njih spljoštite u oblik diska, omotajte prozirnom folijom pa stavite na pola sata u hladnjak.

Pleh obložite papirom za pečenje i zagrijte pećnicu na 160 °C. Uzmite jednu polovicu tijesta pa je tanko razvaljajte između dva komada prozirne folije. Kalupićem u obliku zvijezde izrežite koliko god zvjezdica možete, složite ih na komad papira za pečenje i ostavite još malo da se stisnu u hladnjaku.

Preostale komadiće tijesta pomiješajte s drugom polovicom tijesta koja je dosad bila u hladnjaku pa zatim sve tanko izvaljajte i stavite u pleh. Po potrebi tijesto popravite prstima i gusto ga izbockajte vilicom kako bi se što ravnomjernije ispeklo. Pecite ga 20 – 30 minuta, dok ne porumene.

Izvadite ga iz pećnice, ostavite da se hladi 10-ak minuta, premažite marmeladom te po vrhu nepravilno složite zvjezdice od tijesta.

Pecite još 20 – 30 minuta, dok i zvjezdice ne porumene. Ovisno o jačini pećnice, možda će trebati i dulje.

Pustite da se ohladi i netom prije posluživanja po želji pospite s još malo šećera u prahu.



MIRA

MASA

LUCIJA

HRVOJE

KARMEN

ZORA

MARINO

MILAN

ANA-MARIJA

INA

TANJA

# MASA ZA MODELIRANJE

Vjerujem da ste slano tijesto imali prilike držati u rukama, a ova verzija u kojoj se koriste soda bikarbona i škrobno brašno ima tu prednost da zadržava besprijekorno bijelu boju (kao da ste je oprali poznatim deterdžentom #šalamala). U svakom slučaju, ova je masa idealna za izradu ukrasa za bor i pločica s imenom za darove. Površina ukrasa može ostati glatka ili je možete ukasiti pečatima ili ukrasnom čipkom te tzv. miljem ili tableticima. Kako vam smjesa ne bi požutjela i popucala, pazite da je izvaljate dovoljno tanko i da je ne sušite na visokoj temperaturi. Idealno ju je sušiti dan ili dva na sobnoj temperaturi. Ako ukrase bojite, pazite da koristite boje s malim udjelom vode.



*Za 30-ak ukrasa  
(koliko ih stane na  
pleh veličine pećnice)*

250 ml vode  
180 g sode  
bikarbonate  
90 g škrobnog  
brašna (+ 50 do  
100 g za miješenje)

Pomiješajte vodu, sodu bikarbonu i škrobno brašno u loncu pa ga stavite na laganu vatru. Kuhajte miješajući dok se smjesa ne pretvori u gustu kašu. Uklonite lonac s vatre, pokrijte tijesto vlažnom krpom i ostavite ga da se ohladi. Zahvaljujući krpi neće se osušiti dok se hladi i na površini neće nastati korica.

Na podlogu pospite škrobnog brašna te izmijesite smjesu u glatko tijesto. Po potrebi dodajte još škrobnog brašna, onoliko koliko je potrebno da se smjesa više ne lijepi za podlogu i za ruke.

Tijesto izvaljajte na otprilike 1/2 cm debljine pa režite oblike kalupima za kekse. Ako se lijepe, dno kalupa umočite u škrobno brašno.

Čačkalicom ili slamkom probušite rupicu dok je smjesa još mekana kako biste poslije imali kuda provući vrpca za vješanje. Pazite da rupica ne bude preblizu ruba.

Ukrasi se mogu sušiti na zraku uz povremeno okretanje ili ih možete sušiti u pećnici na 70 – 80 °C. Ako nemate ventilator u pećnici, ostavite blago odškrinuta vrata pećnice tako da zrak može cirkulirati. Važno je da se prije uporabe posve osuše.



# UŠEĆERENI BADEMI

*Bruštulani mjenđuli*, kako ih u Dubrovniku zovemo, dugo su mi izgledali kao nešto vrlo složeno. Možda zato što bih svaki put, kad bih pokušala od šećera i badema dobiti ovaj slatkiš, bila previše nestrpljiva i prerano ih uklanjala s vatre. Cijeli postupak traje otprilike 5 minuta pa nemojte ponavljati moje pogreške i svakako budite strpljivi. Bademi će vam sami javiti kad su gotovi – počet će pucketati.



100 g šećera  
100 g badema  
1 vanilin šećer  
2 žlice vode

Pripremite tanjur ili komad papira za pečenje na koji ćete isuti gotove bademe.

Pomiješajte sve sastojke u loncu pa ga stavite na srednje jaku do jaku vatru. Pustite da se šećer otopi i neprestano miješajte. U jednom će trenutku mješavina vode i šećera biti posve tekuća. Odolite porivu da ih odmah uklonite s vatre.

Miješajte ih i dalje dok se šećer ponovno ne počne vraćati u kruto stanje – i dalje neprestano miješajte. Prvo će nalikovati na grumene, a zatim postati kompaktniji.

Kad se bademi oblože u smjesu, šećer će se početi opet lagano topiti i u tom će trenutku bademi početi pucketati. Podrazumijeva se da cijelo vrijeme miješate. Nema odmora. Čim počnu pucketati, hitno ih uklonite s vatre i odmah istresite na pripremljeni tanjur ili komad papira za pečenje.

Ako su se neki bademi zalijepili, razdvojite ih i pustite da se ohlade.

Ako ih spremite na suho i hladno mjesto, ušećerani bademi svježinu zadržavaju dugo, tj. onoliko dugo koliko im vi možete odoljeti.

