Prazniki 2023

Preprosto

Sveže. Domače. Okusno.

Samo
1,49 €

Več kot
70
izvirnih receptov
in drugih preprostih
idej za zimo

OKRASITE DOM
s suho vejo,
lučkami ali
jelko iz kartona

Vitalnica svetuje:
varno na gorske vršace

Horoskop
za boljši svet

LIDL
Preprosto
več za vas

2090 4722

POLNA USTA

Za pripravo piškotov potrebujete dobro voljo in čas ter seveda sestavine. Naši recepti vam bodo v veliko pomoč, če jih boste upoštevali, saj je peka piškotov naloga za mojstrske peke. No, le pogumno! Pa čim več užitkov ob pripravi zares okusnih in simpatičnih piškotov za praznike; predlagamo, da se peke lotite v prijetni družbi ob poslušanju dobre glasbe.

PRAZNIČNE LUČKE

ZA PRIBLIŽNO 10 PIŠKOTOV

150 g belega sladkorja • 1 žlica vaniljeve esence • 1 jajce • 250 g moke + za oblikovanje • 1/2 žličke sode bikarbone • 1/2 žličke soli • maslo

Glazura:
240 g sladkorja v prahu • 1 žlica javorjevega sirupa • 2 žlički vaniljeve esence • temna čokolada za risanje • pisani čokoladni bombončki za lučke

1. V mešalniku v puhasto zmes zmešajte mehko maslo, beli sladkor in vaniljevo esenco. **2.** Dodajte jajce in še enkrat zmešajte. **3.** V skledi skupaj zmešajte moko, sodo bikarbono in sol ter umešajte v masleno zmes. **4.** Dobljeno mehko testo oblikujte v deblo premera približno pet centimetrov, nato pa zavijte v prozorno folijo za živila in postavite v hladilnik za vsaj eno uro. **5.** Ohlajeno testeno deblo narežite na centimetrske kroge, jih položite v pekač, obložen s papirjem za peko, in pecite osem do 10 minut v pečici, ogreti na 175 stopinj Celzija. **6.** Pečene kroge popolnoma ohladite. **7.** V **glazuro** skupaj zmešajte mleti sladkor, javorjev sirup in vaniljevo esenco ter žlico mrzle vode. Po potrebi dodajajte po žličko vode, da dobite gosto glazuro. **8.** Na ohlajene piškote razporedite dobro žličko glazure in pustite, da se strdi. **9.** S stopljeno temno čokolado okrasite glazuro, nato pa nanjo razporedite še čokoladne bombončke.

Recepti, fotografije in stiliranje: Barbara Kvas

Z MARMELADO

ZA 6 RES VELIKIH PIŠKOTOV

230 g masla sobne temperature • 95 g presejanega mletega sladkorja + za okraševanje • 1/4 žličke soli • 1/2 žličke vaniljeve esence • 250 g moke + za oblikovanje • 150 g (malinove) marmelade • manjši model za piškote

1. Mehko maslo, mleti sladkor, sol in vaniljevo esenco v mešalniku mešajte vsaj tri minute, da dobite zračno in puhasto zmes. **2.** Moko presejte skozi cedilo, nato pa umešajte v masleno zmes, da dobite mehko kroglo testa. **3.** Zavijte jo v prozorno folijo za živila in za vsaj 30 minut postavite v hladilnik. **4.** Masleno testo zvaljajte na polcentimetrsko debelino, nato pa z modelčki oblikujte piškote. Polovica piškotov naj bo okrogla, druga polovica pa naj ima v sredini luknjo, ki jo naredite z modelčkom. **5.** Piškote pecite 15 do 20 minut v pečici, ogreti na 160 stopinj Celzija, da se robovi že malenkost zlato obarvajo. Po peki bodo piškoti izredno rahli, zato jih prelagajte previdno. **6.** Pečene piškote pustite na pekaču, da se popolnoma ohladijo. **7.** Okrogle piškote pazljivo obrnite in premažite z marmelado. **8.** Piškote z luknjami posujte z mletim sladkorjem, nato pa previdno položite na premazane piškote.

ČOKOLADNI

ZA PRIBLIŽNO 20 PIŠKOTOV

230 g masla sobne temperature • 220 g rjavega sladkorja • 100 g belega sladkorja • 2 večji jajci • 1 žlica vaniljeve esence • 250 g moke • 2 žlički sode bikarbone • 2 žlički pecilnega praška • 1/2 žličke soli • 160 g ovsenih kosmičev • 300 g čokoladnih bombončkov • 50 g sesekljanih prestic • 180 g koščkov temne ali mlečne čokolade • 90 g belih čokoladnih kapljic

1. V mešalniku v puhasto zmes zmešajte mehko maslo, obe vrsti sladkorja in vaniljevo esenco. **2.** Dodajte vsako jajce posebej in zmes po dodajanju dobro zmešajte. **3.** V drugi skledi skupaj zmešajte moko, sol, sodo bikarbono in pecilni prašek. **4.** V tretji posodi zmešajte ovsene kosmiče, dve tretjini čokoladnih bombonov, prestice, koščke čokolade in bele kapljice. **5.** V masleno zmes najprej dobro umešajte moko z dodatki, nato pa s kuhalnico nežno vmešajte še zmes kosmičev, prestic in čokolade. **6.** Pekač obložite s papirjem za peko, nato pa vanj položite za jedilno žlico velike kroglice, ki jih oblikujete iz piškotne zmesi – med seboj naj bodo oddaljene vsaj pet centimetrov. **7.** Pekač za osem minut potisnite v pečico, ogreto na 175 stopinj Celzija. Potem pekač obrnite, na piškote previdno položite po dve ali tri čokoladne bombončke in pecite še tri minute. **8.** Pekač vzemite iz pečice in pustite, da se piškoti ohladijo na pekaču, saj se bodo medtem do konca spekli.

ČOKOLADNE JELKE S POSIPOM

ZA 4 JELKE

4 slane palčke za deblo • 400 g temne (vsaj 43 % kakavovih delcev) čokolade za peko in kuho • 1 žlica posipa za lučke • bomboni v obliki zvezdic za okras

1. Čokolado stopite nad parno kopeljo. To naredite tako, da čokolado nalomite v skledo, to pa položite na kozico z vrelo vodo. Pazite, da se skleda s čokolado ne dotika vrele vode. **2.** Čokolado mešajte, da se stopi. Ko se popolnoma stopi, jo ohladite, da postane kremna – tekstura naj bo nekoliko podobna pudingu. **3.** Slane palčke položite na papir za peko – med njimi naj bo vsaj 10 centimetrov razmika. **4.** Stopljeno čokolado dajte v vrečko za okraševanje in stisnite na bobi palčko – zgoraj naj bo čokolade manj, spodaj pa več, da dobite obliko smrekice. **5.** Čokoladno smrekico posujte s pisanim posipom in na vrhu okrasite z zvezdico. **6.** Počakajte, da se čokolada strdi, nato pa smrekico pazljivo odlepite s papirja za peko.

Vrtnine obilja

Kuhane, pečene ali surove. Slane in sladke. V juhi, testeninah, piti. Kot glavna jed, priloga ali sladica. Buče in bučke so različnih oblik, barv in okusov. Čeprav izraz »prodajati buče« pomeni izmišljevati si neutemeljene in napihnjene zgodbe, vas bo njihova raznolika uporabnost prepričala o nasprotnem. Te jesenske vrtnine so simbol obilja z razlogom, in če nič drugega, se je v eni izmed njih na dvor pripeljala tudi Pepelka, tako da nekaj kraljevsko preprostega na njih vsekakor je.

Besedilo: Špela Krajnc Recepti, fotografije in stiliranje: Klara Avsenik Žagar

Buča ali bučka?

Loči ju več kot samo ena črka, čeprav obe sodita v družino bučevk, ki vključujejo različne cvetoče rastline s semeni, kot so kumare, lubenice in melone. Buče so večje rastline z večjimi, tršimi plodovi, debelo lupino in večjimi semeni, primernimi za uživanje. Bučke pa so manjše rastline z manjšimi, mehkejšimi plodovi, tanko lupino in manjšimi, prav tako užitnimi semeni. Ista družina, različni člani!

Kriv je Kolumb

Buče so iz Južne Amerike in so ene izmed najstarejših gojenih rastlin. V Evropo so se s Kolumbove ladje »skotalile« v prvi polovici 16. stoletja. Družina buč zajema več kot 800 različnih sort, ki danes lahko uspevajo praktično po vsem svetu, razen na Antarktiki.

So buče sadje ali zelenjava?

Buče so sadje! Sadež je po definiciji nekaj, kar je zraslo na rastlini, vsebuje semena in je užitno. Buče izpolnjujejo ta merila in so (enako kot paradižnik) bližje lubenici in kiviju kot čebuli ali zêleni. Kot »tehnični sadež« se med zelenjavo obnašajo kot avokado in se dobro obnesejo tako v slanem kot sladkem kulinaričnem svetu.

POLNJENA MASLENA BUČA S KOSTANJEM IN ČEBULO

2 žlici olja • 2 čebuli • 1 žlička soli • ščep popra • 1 maslena buča • 150 g olupljenega skuhanega ali pečenega kostanja • 50 g masla

1. Bučo operite, prerežite vzdolžno in odstranite semena. Nato z žlico izdolbite čim več sredice, jo nasekljajte in odstavite na stran. 2. Bučo po notranjosti premažite z eno žlico olja in jo 35 minut pecite pri 200 stopinjah Celzija. 3. Čebulo olupite, prerežite na pol in nasekljajte na kolobarčke. 4. V ponvi segrejte eno žlico olja in dodajte narezano čebulo. Pražite jo pri srednji temperaturi 10 minut ter posolite in popoprajte. 5. Nato dodajte izdolbeni del nasekljane buče in mešanico pražite še 20 minut. Zadnjih pet minut dodajte še cel kostanj in maslo. 6. Mešanico nadevajte v bučo in vse skupaj pecite še 15 minut. Postrezite še toplo.

NAZDRAVIMO!

Peneča vina smo nekdaj hranili za posebne priložnosti, zdaj pa si z njimi lahko polepšamo tudi druge trenutke dneva. Ker pa se bližajo prazniki, ko si z mehurčki zaželimo veliko sreče in zdravja, vam z vodnikom po svetu penečih vin pomagamo izbrati tistega, s katerim si boste polepšali najdaljšo noč.

Besedilo: Nina Kožar Ilustracija: Ana Lucija Šarić

ŠAMPANJEC ALI PENEČE VINO?

Poimenovanje šampanjec je zaščiteno – nosijo ga lahko samo vina, pridelana v francoski pokrajini Šampanji. Vsa preostala vina z mehurčki so peneča vina oziroma penine:

CRÉMANT ali **MOUSSEUX** so peneča vina iz drugih francoskih pokrajin

italijanski **SPUMANTE** (močna peneča vina) in **FRIZZANTE** (nežna peneča vina)

ESPUMANTE iz Portugalske

CAVA iz Španije

SEKT iz Nemčije

BRUT	EXTRA SEC	SEC	DEMI-SEC	DOUX
< 12 gramov sladkorja na liter	zelo suho vino: 12–17 gramov sladkorja na liter	suho vino: 18–32 gramov sladkorja na liter	polsuho vino z močno sadno aromo: 33–50 gramov sladkorja na liter	sladko vino: > 50 gramov sladkorja na liter

KAKO NASTANE PENEČE VINO?

Vino dobi mehurčke z dvojno fermentacijo. Pri prvi grozdje zavre v vino, pri drugi pa s sproščanjem ogljikovega dioksida dobi značilne mehurčke. Druga fermentacija lahko poteka na dva načina:

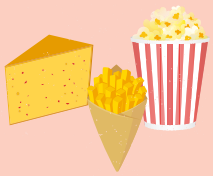
KLASIČEN OZIROMA ŠAMPANJSKI POSTOPEK – drugo vrenje z dodanim sladkorjem in kvasovkami poteka v steklenicah, v katerih nastane med dva in štiri bare tlaka;

POSTOPEK CHARMAT – vino drugič vre v velikih sodih iz nerjavnega jekla pod tlakom šest do sedem barov (dvakrat več kot v avtomobilskih pnevmatikah), od tam pa ga pretočijo v steklenice.

KAJ NAJ BO NA KROŽNIKU?

V duetu s hrano bomo ob mehurčkih še posebej uživali:

BRUT VINA – odlično se priležejo k morski in azijski hrani,



EXTRA SEC – trdi siri, ocvrt krompirček, pokovka,

DEMI-SEC – perutnina, paštete,

ROSÉ – mehki siri, jagode, čokolada,

CAVA – ocvrte in dimljene ribe, suhe salame, pršut,

ITALIJANSKA VINA (prosecco, moscato d'Asti) – testenine, rižote, šparglji, oreščki, piškoti z limono.

KATERI KOZARCI SO PRAVI?

Oblika kozarca vpliva na okus, aromo in mehurčke penečega vina. Izbira kozarca je odvisna tudi od vrste vina in priložnosti:

KUPA – mehurčki se v kozarcu te oblike, ki naredi posebno dober vtis na zabavah, hitreje porazgubijo, a nekatera starejša vina zaradi tega razvijejo polnejši okus,

FLAVTA – v visokih in ozkih kozarcih se aroma razvije počasneje, zato so primerni za slavja z dolgimi govori ali aperitive ob klepetu o najnovejših tračih,

TULIPAN – na strmem naklonu v spodnjem delu nastanejo najlepši mehurčki, v razširjenem delu se lepo razvije aroma, ožje grlo pa ohranja svežino, zato na to vrsto kozarcev prisegajo pridelovalci penečih vin in someljeji.

KAKO POSTREČI PENEČE VINO?

Steklenico penečega vina hranite v temnem in hladnem prostoru. Pred odprtjem jo za dve uri prestavite v hladilnik, v pol ure pa jo lahko ohladite tudi v posodi, ki je do polovice napolnjena z ledom in mrzlo vodo. Za strežbo je primerna temperatura med štiri in šest stopinj Celzija.

1. Odstranite zaščitno folijo in žico na zamašku. Obrišite steklenico, če je mokra.
2. Steklenico primite v spodnjem delu in jo nagnite pod kotom 45 stopinj. Pazite, da ni usmerjena v katerega od gostov.
3. Trdno držite zamašek in začnite vrteti steklenico, dokler ne začutite, da je pritisk popustil.
4. Zamašek nežno potegnite iz steklenice, da zaslišite zelo tih šum.
5. Steklenico primite v spodnjem delu in vino nalijte v kozarce.
6. Odprto steklenico zamašite s kakovostnim zamaškom za večkratno uporabo. Žlica v vratu steklenice ne ustavi uhajanja mehurčkov.

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

NAVDIH OD SOSEDOV

Želite si toplo in preprosto zimo. Kaj je bolj preprostega kot jedi s testeninami? Toliko različnih oblik, neomejeno število kombinacij! Če pa ste slučajno ostali brez ideje, smo pripravili nekaj predlogov. Ko boste preizkusili katerega od receptov, pa nam le sporočite, kako vam je uspelo, in to kar na naši strani na Facebooku.

1. VEGANSKO

TESTENINE Z VEGANSKO KREMNO OMAKO IN GOBICAMI

ZA 2 OSEBI

100 g indijskih oreščkov • 1 korenček • 2 stroka česna • sol • poper • 1 žlica olivnega olja • 1 čebula • 200 g gob • 180 g testenin v obliki školjkic

1. Korenček olupite in narežite na kolobarje. Dajte ga v manjšo kozico skupaj z indijskimi oreščki in celim olupljenim česnom, posolite in popoprajte. Prelijte z vodo in kuhajte 15 minut. **2.** V ponvi segrejte olivno olje, nato na njem 10 minut pražite čebulo, ki ste jo prej sesekljali. Posolite, dodajte gobe in pražite še 15 minut. **3.** Vsebino v kozici odcedite ter z blenderjem zmešajte v gladko omako. Če je potrebno, dodatno začinite. **4.** Skuhajte testenine po navodilih na embalaži. **5.** Nato testenine zmešajte z omako in jih postrezite s celimi gobicami.

2. VEGANSKO

VEGANSKI BOLOGNESE

ZA 2 OSEBI

2 žlici olivnega olja • 1 čebula • 2 stroka česna • 2 stebelni zeleni • 1 korenček • sol in poper • 1 dl belega vina • 200 g veganskega nadomestka mletega mesa • 300 ml paradižnikove mezge (s koščki paradižnika) • 160 g makaronov • za postrežbo: bazilika, sir Grana Padano

1. Čebulo in česen olupite in nasekljajte. Zeleno in korenček narežite na kockice. **2.** V ponvi segrejte olivno olje ter dodajte čebulo, zeleno in korenček. Pražite 10 minut pri nizki temperaturi in večkrat premešajte. Posolite in popoprajte. **3.** Dodajte česen in po eni minuti prilijte belo vino. Ko izpari, vmešajte nadrobljen veganski nadomestek mletega mesa in pražite vse skupaj 10 minut. **4.** Skuhajte testenine po navodilih. **5.** V omako vmešajte še paradižnikovo mezgo. Če ni začinjena, solite in poprajte po okusu. **6.** Servirajte testenine z omako ter dodajte malo sveže bazilike in nariban sir Grana Padano.

3.

TESTENINE V MASLENI ČESNOVI OMAKI

ZA 2 OSEBI

400 g tortelinov s poljubnim polnjenjem • 60 g masla • 5 strokov česna • 1/2 žličke soli • 50 g naribanega sira grana padano • 2 žlici nasekljanega peteršilja • 1 noževa konica mletega črnega popra

1. Česen olupite in ga prečno narežite, kolikor tanko lahko. **2.** V ponvi segrejte maslo in dodajte česen. Pražite eno minuto in bodite pazljivi, da se ne prismodi! Solite. **3.** Skuhajte torteline po navodilih na embalaži. Ko so skuhani, jih odcedite in prihranite deciliter vode, v kateri so se kuhali. **4.** Stresite jih v ponev s česnom in maslom. Dobro premešajte in zalijte z vodo, v kateri so se kuhali. **5.** Dodajte sir grana padano in dobro premešajte. Čisto na koncu vmešajte še peteršilj in poper. **6.** Servirajte z naribanim sirom Grana Padano.

Recepti, fotografije in stiliranje: Klara Avsenik Žagar

PERESNIKI PENNE

Peresniki so ravne, votle testenine z obliko, podobno peresu, saj so na koncu odrezani pod kotom, tako da nastane konica. Kuhajo se v slani vodi, dokler niso mehki. Najbolj se jim priležejo pesto in zelene omake, lahko pa jih uporabimo celo v juhi. Zaradi svoje oblike dobro zadržujejo omake in so priljubljeni v različnih kuhinjah po svetu.

MAKARONI MACARONI

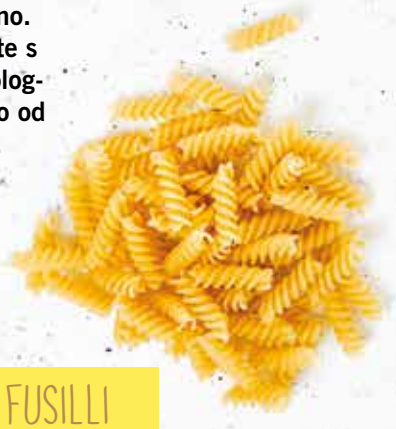
Makaroni so votle testenine z ravnimi konci. Pogosto so izdelani iz testa iz pšenice durum. Kuhajo se v slani vodi do mehkega, nato se pogosto postrežejo z različnimi omakami, kot so paradižnikova, sirova ali smetanova. Makaroni so ena izmed najbolj prepoznavnih in razširjenih vrst testenin ter so priljubljeni v mnogih kuhinjah po svetu.

ŠKOLJKE CONCHIGLIE

Testenine v obliki školjk so priljubljene, ker se omaka zaradi njihove oblike ujame v vsako školjko, to pa ustvari posebno gurmansko izkušnjo. Poleg tega je oblika školjk zelo estetsko privlačna, kar naredi jed še bolj mikavno. Lahko jih pripravite s klasično omako bolognese ali pa s katero od kremnih omak.

METULJČKI FARFALLE

Metuljčki, tudi farfalle, so majhne testenine v obliki metuljčka ali pentlje. Na obeh koncih se končajo z narebrano obliko, v sredini pa so stisnjeni, tako da tvorijo obliko metuljčka. Odlični so postreženi s pestom in smetanovimi omakami, lahko se uporabljajo tudi v hladnih solatah. Njihova posebna oblika jih naredi privlačne za različne jedi.



SVEDRI FUSILLI

Svedri so tanke, spiralno zvite testenine, podobne vzmeti. Njihova zvita oblika omogoča, da se omaka nanje lepo oprime. Pogosto se uporabljajo v solatah, testeninskih jedeh z omakami in drugih kulinaričnih kreacijah.

TORTELINI TORTELLINI

Tortelini so male nadevane testenine, običajno v obliki prstanov ali zavitkov. Nadev je lahko sestavljen iz različnih kombinacij mesa, sira, zelenjave in začimb. Kuhane postrežemo z različnimi omakami ali juhami. Priljubljeni so zaradi svojega okusa, teksture in možnosti prilagajanja željam jedcev.

Že 10. leto za praznike!

Od ponedeljka, 6. novembra,

bo v vaši najbližji Lidlovi trgovini naprodaj nova praznična številka izjemno priljubljene revije Preprosto.

100

strani izvirnih receptov in drugih preprostih idej za zimo.

Še vedno za samo **1,49 €.**