



LITTLE THINGS BY MATEA






—
TASTY BUSINESS

I.

ADVENTSKI VIJENAC

Little things by Matea

POTREBNO:

-  komad drveta za podlogu
-  četiri svijeće
-  četiri čavlića
-  pištolj za vruće ljepilo
-  ukrasi po želji

POSTUPAK:

Odredite položaj na koji ćete staviti svijeće te na ta mjesta zabijte čavliće.

Svijeće natakните na čavliće, oni će ih držati na mjestu.

Rasporedite ukrase i pričvrstite ih vrućim ljepilom.








II.

VJENČIĆ ZA VRATA

Little things by Matea

POTREBNO:

-  borove grane (prave ili umjetne)
-  sušene naranče
-  češeri
-  ukrasi po želji
-  konop ili vrpca za vješanje

POSTUPAK:

Grane povežite žicom tako da tvore vijenac.

Na vrh vijenca zavežite vrpca za vješanje.

Vrućim ljepilom pričvrstite ukrase koje ste pripremili.

**Ukoliko ćete vijenac koristiti u unutarnjem prostoru preporučam uporabu umjetnih grana.*










III.

BORIĆ

Little things by Matea

POTREBNO:

-  grane različitih dužina
-  bijeli sprej
-  konop
-  lampice
-  plastične vezice
-  zvijezda za vrh
-  ukrasi po želji

POSTUPAK:

Broj i dužinu grana odredite ovisno o tome koliko veliko drvce želite izraditi. Da biste dobili oblik drvca morate imati grane različitih dužina – od manjih prema većima.

Ukoliko želite bijelo drvce, koristite brezove grane ili bijelim sprejem lagano prijedite preko grana koje imate.

Konopom povežite grane kako biste dobili oblik drvca. Također, od konopa napravite omču za vješanje drvca.

Plastičnim vezicama pričvrstite lampice i rasporedite ukrase. Na vrh stavite zvijezdu - možete je pričvrstiti na kukicu na koju vješate drvce.



IV.

BOŽIĆNI DRVENI UKRASI

Little things by Matea

POTREBNO:

- ★ drveni okrugli podlošci
- ★ bušilica
- ★ traka za vješanje
- ★ akrilne boje
- ★ crni marker

POSTUPAK:

Pripremite drvene podloške promjera otprilike 5 cm.

U svakom podlošku izbušite rupu kroz koju ćete provući traku za vješanje.

Crnim markerom možete iscrtati razne oblike na podlošcima, a možete koristiti i akrilne boje za oslikavanje po želji.



Love

Let it snow

Reindeer face

Reindeer face

Penguin

home



Joy

V.

KEKSI S MEDENJACIMA

Tasty business

POTREBNO:

-  25 dag brašna
-  12,5 dag maslaca
-  2 žumanjka
-  10 dag šećera
-  1 vanilijin šećer
-  ½ praška za pecivo
-  3 žličice začina za medenjake (ili toliko sveukupno cimeta, muškarnog orašćića i đumbira)

POSTUPAK:

Sve sastojke stavite u multipraktik pa ih izradite ili tijesto napravite rukama. (Ukoliko radite rukama, tijesto ohladite u frižideru na pola sata.) Tijesto razvaljajte s malo brašna i rezačem za kekse (ili najobičnijom čašom koja je oštra pri vrhu) napravite krugove. Pećnicu ugrijte na 175°C. Kekse pecite 7 – 8 minuta. Odmah nakon što ih izvadili, maknite ih s lima. Stavite da se hlade tako da se stvrdnu.



VI.

PUSLICE S ČOKOLADOM

Tasty business

POTREBNO:

- 🌸 2 bjelanjka na sobnoj temperaturi
- 🌸 12 dag šećera
- 🌸 ¼ žličice ekstrakta vanilije
- 🌸 0,2 l vrhnja za šlag
- 🌸 10 dag čokolade za kuhanje

POSTUPAK:

Bjelanjak izradite mikserom. Ako je sobne temperature (ne direkt iz frižidera), onda će postati duplo veći. Kada se učetverostruči, dodajte dio po dio šećera i na kraju vaniliju. Miksajte. Upalite pećnicu na 100°C. Sav bjelanjak stavite u slastičarsku vrećicu s nekim fora vrhom i utisnite nekih 40 – 50 komada na pek papir. Pecite 2 sata s lagano otškrnutim vratima. (Tako ćete ih osušiti. Pečenjem će inače dobiti onu tamniju boju.) Taman 15-ak min prije kraja provrite vrhnje za šlag. Ugasite vatru i unutra stavite iskidanu čokoladu. Nakon 2,3 minuta promiješajte pjenjačem dok ne dobijete taaaamnu gustu smjesu. Nakon što ste izvadili puslice iz pećnice, ohladite ih 15-ak minuta. Spojite puslice koristeći čokoladnu kremu i slastičarsku ili običnu vrećicu kojoj ste izrezali vrh.








VII.

KUGLICE OD ČOKOLADE I LJEŠNJAKA

Tasty business

POTREBNO:

-  0,3 l vrhnja za šlag
-  20 dag čokolade za kuhanje
-  10 dag lješnjaka izrezanih na jaako sitno
-  5 dag mljevenog keksa
-  kakao za uvaljati kuglice

POSTUPAK:

Vrhnje provrite na vatri. Maknite sa strane i stavite izlomljenu čokoladu. Pričekajte 2,3 minute i dobro promiješajte pjenjačom dok ne dobijete guuustu tamnu smjesu. Ohladite i stavite u frižider. Potom izvadite ohlađeno i umiješajte lješnjak i keks. Rukama oblikujte kuglice od smjese. Uvaljajte u kakao. (Ili lješnjak ili mljeveni keks, kako hoćete). Čuvajte u frižideru do 2 tjedna.








VIII.

KUGLICE OD BIJELE ČOKOLADE S LJEŠNJAKOM I KOKOSOM

Tasty business

POTREBNO:

-  0,3 l vrhnja za šlag
-  20 dag bijele čokolade za kuhanje
-  10 dag sitnog lješnjaka
-  10 dag kokosa
-  šaka brusnica narezanih na sitno (opcija)

POSTUPAK:

Vrhnje provrite na vatri. Maknite sa strane i stavite izlomljenu bijelu čokoladu. Pričekajte 2,3 minute i dobro promiješajte pjenjačom dok ne dobijete gušću svijetlu smjesu. Ohladite i stavite u frižider. Potom izvadite ohlađeno i umiješajte kokos, lješnjak i sitne brusnice (opcija). Rukama oblikujte kuglice od smjese. Uvaljajte u kokos. Čuvajte u frižideru do 2 tjedna.



IX.

Little things by Matea

IDEJE ZA ZAMATANJE DAROVA I

Ako želite biti kreativni, najbolje je koristiti jednobojni papir i dodati mu svoj potpis.

Jedan od načina na koji možete jednostavan papir učiniti posebnim je kupiti crni i crveni flomaster i na svaki omot nacrtati neku sitnicu (točke, sob, pahulja...). Također možete koristiti raznobojne vezice, češere ili grančice koje nađete tijekom šetnje, možda čak i kartice s natpisima. Sve to možete koristiti kako bi postigli unikatan izgled vaših darova, samo dajte mašti na volju.



X.

Tasty business

IDEJE ZA ZAMATANJE DAROVA

II

Ukoliko ih želite dodatno personalizirati i , naravno, izbjeći kaos pri otvaranju poklona ukoliko imate veću obitelj, možete isprintati sljedeći papir i napisati imena osoba kojima je Djed Božićnjak dao poklon. Djed Božićnjak, vi – potato, potato. 😊



