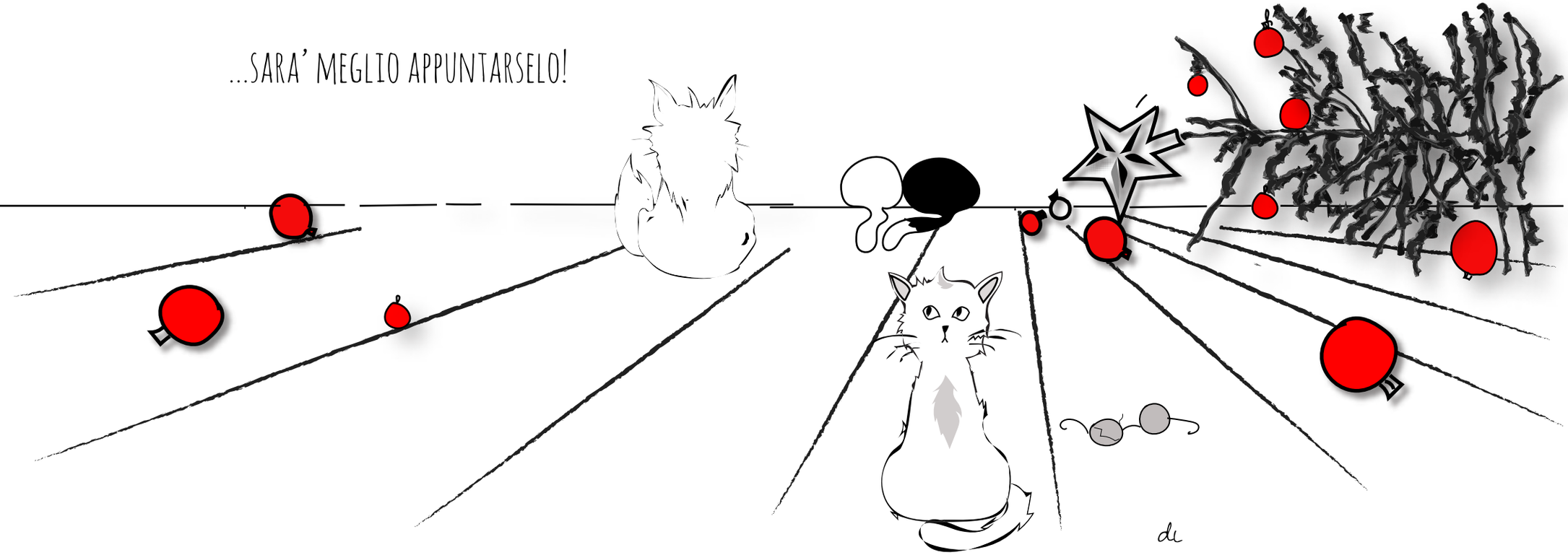
CHRISTMAS PLANNER

IRRINUNCIABILE GUIDA PER PASSARE
INDENNI ATTRAVERSO LE FESTE

«I calzini non bastano mai» disse Albus Silente.
«È passato un altro Natale,
e nessuno mi ha regalato
un solo paio di calzini.
Chissà perché a me regalano soltanto libri».

- HARRY POTTER E LA PIETRA FILOSOFALE, J.K. ROWLING -

...SARA' MEGLIO APPUNTARSELO!



di

Angela Quaranta

SERIE Viaggiatori nel tempo

VOL.1 L'invenzione del secolo

ILLUSTRAZIONI E TESTI Angela Quaranta

RICETTE www.dolcipasticci.it

FACEBOOK Viaggiatori nel tempo

NOVEMBRE 2019

angelaquaranta.autore@gmail.com

ACQUISTA LA VERSIONE COMPLETA

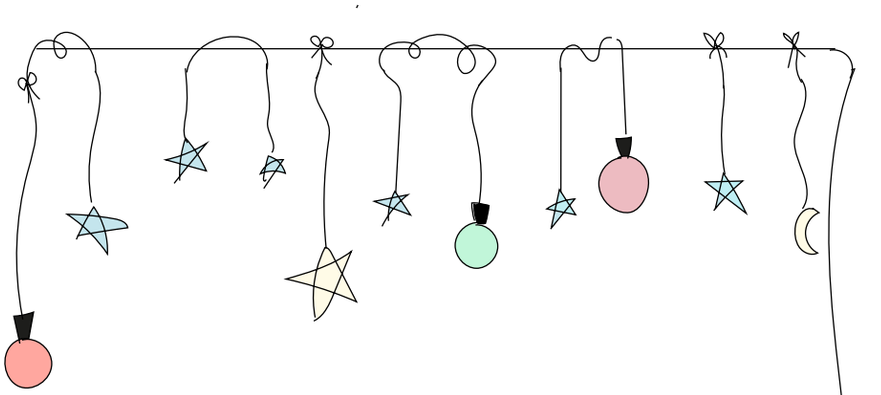
SU AMAZON

Tutti i diritti sono riservati

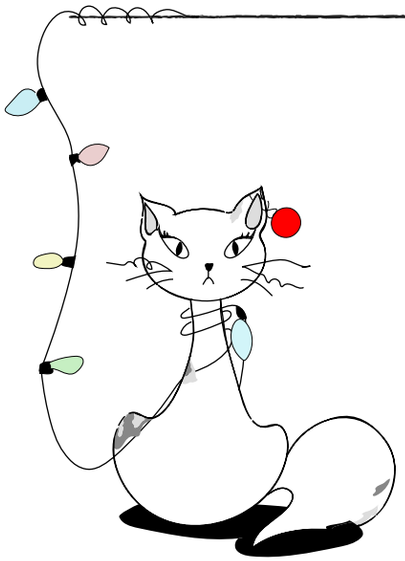
Questo planner fa parte della serie
I VIAGGIATORI NEL TEMPO.

I protagonisti sono
Lulù, Cosmo, Loki e Fritz,
quattro micetti che, anche in queste pagine,
ne combinano di tutti colori,

Se volete conoscere la loro storia
e, magari, raccontarla ai vostri figli o nipoti,
cercate su Amazon il primo libro della serie:
L'INVENZIONE DEL SECOLO.



IL NATALE DI



È il Natale nel cuore
che infonde il Natale nell'aria.

- WILLIAM THOMAS ELLIS -

Ci siamo.
"Quel" periodo dell'anno è alle porte.
Con la sua atmosfera magica, le lucine per strada, gli addobbi e l'odore di mandarini in casa.

Le prime decorazioni appaiono nei negozi già a inizio Novembre e il Natale sembra lontanissimo.
Eppure, finiamo sempre per comprare gli ultimi regali la sera della vigilia.
E se, invece, iniziassimo a pensarci per tempo?

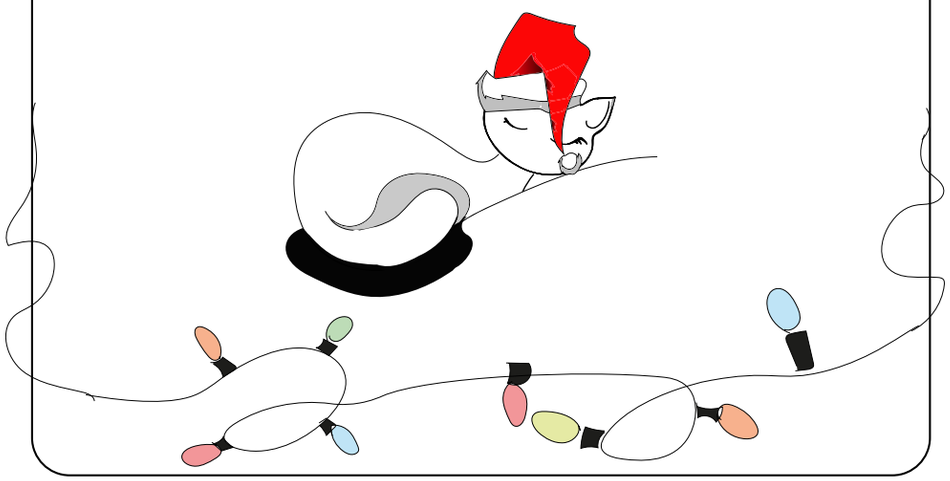
Se, già a fine Novembre, fissassimo un budget per i regali che desideriamo fare, definissimo il menù della Vigilia o programmassimo lo scambio di auguri con gli amici del calsetto?
E se, ancora prima di entrare nel vivo dell'organizzazione, ci prendessimo qualche minuto per ricordarci cosa rappresenta davvero per noi il Natale e cosa vorremmo che restasse ai nostri cari?
Così, quando la frenesia si impossesserà di noi, non ci sfuggirà quello che veramente vogliamo trasmettere a chi amiamo: il messaggio di pace e solidarità che il Natale porta con sè.

In questo periodo, si sa, la magia e' nell'aria.

Forse e' il momento giusto per socchiudere

il cassetto il cui hai riposto "quel sogno" speciale.

Forse e' il momento giusto per sognare...



Nel frattempo....

Caro Babbo Natale,

quest'anno mi piacerebbe...

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

Ai miei cari regalerò...

NOME	REGALO	BUDGET	✓

A qualcuno preparerò qualcosa con le mie mani

NOME	REGALO	BUDGET	✓

Scambiarsi gli auguri....

- [x] con i colleghi dell'ufficio
- [x] con la classe della figlia minore
- [x] con la squadra di nuoto della figlia maggiore
- [x] con gli amici del calcetto

? MA QUANDO ?

?

Novembre

22	23	24
L M M G ~~V~~ S D	L M M G V S D	L M M G V S D
Definire un budget per i regali		
25	**26**	**27**
L M M G V S D	L M M G V S D	L ~~M~~ ~~M~~ G V S D
Compro o inizio a preparare il calendario dell'avvento		A chi faccio il regalo quest'anno?
28	**29**	**30**
L M M G V S D	L M M G ~~V~~ S D	L M M G V S D
	BLACK FRIDAY Approfittare per cominciare gli acquisti e risparmiare	

DICEMBRE

1 L M M G V S ~~D~~ INIZIO AVVENTO	2 L M M G V S D Decidere i regali da realizzare a mano	3 ~~L M~~ M G V S D Definisco quale occasione festeggiare in casa e gli ospiti da invitare
4 L M M G V S D	5 L M ~~M G~~ V S D Definisco i menu un pò pe volta	6 L M M G V S D
7 L M M G V S D	8 L M M G V S ~~D~~ FESTA DELL'IMMACOLATA Addobbo la casa	

DICEMBRE

9 L M M G V S D Re-addobbo la casa dopo che i miei hanno fatto cascare l'albero	10 L M M G V S D	11 L M M G V S D
12 L M M G V S D	13 L M M G ~~V S~~ D Forse posso anticipare qualche preparazione per il pranzo/la cena della festa	14 L M M G V S D
	15 L M M G V S D	

DICEMBRE

16	17	18
L M M G V S D	L M M G V S D	L M M G V S D

19	20	21
L M M G V S D	L M M G V S D	L M M G V S D
		INIZIO VACANZE *Tirare fuori i pigiami!*

	22
	L M M G V S D

DICEMBRE

23	24	25
L M M G V S D	L M M G V S D	L M M G V S D
	VIGILIA DI NATALE *E' arrivato il momento di festeggiare!*	NATALE

26	27	28
L M M G V S D	L M M G V S D	L M M G V S D
SANTO STEFANO *Invitare gli amici per una tombolata*		

	29	
	L M M G V S D	

GENNAIO

30	31	1
LMMGVSD	LMMGVSD	LMMGVSD
	SAN SILVESTRO	CAPODANNO
2	3	4
LMMGVSD	LMMGVSD	LMMGVSD
	5	6
	LMMGVSD	LMMGVSD
		EPIFANIA

L'unico modo per affrontare
senza affanno i pranzi e le cene
di questo periodo
e' quello di programmare
(e magari preparare)
in anticipo
tutto cio' che e' possibile.

Ricordate solo, qualunque pietanza
decidiate di preparare, che...

L'ingrediente
segreto
E' SEMPRE
l'amore

A man's accomplishments in life
are the cumulative effect of his attention to detail.

- JOHN FOSTER DULLES -

VIGILIA DI NATALE A CASA

LISTA DEGLI OSPITI

IL MENU DELLA VIGILIA

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI E CONTORNI

CONTORNI

VINI

Bocconcini di Gorgonzola con miele e noci

1 cup blue cheese
1 cup cream cheese (better italiani mascarpone)
100 g di noci sgusciate
3 - 4 cucchiai di miele

Sbriciolare grossolanamente le noci.
Lavorare insieme gorgonzola e mascarpone fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.
Raccogliendone una noce nel palmo, formare delle piccole palline.
Eventualmente, se l'impasto è troppo morbido, lasciarlo riposare in frigo per circa mezz'ora.

Disporre le noci sbriciolate sul piano di lavoro, posizionarci sopra i bocconcini di formaggio e, con un cucchiaio, colare sulle palline il miele a fili.
Cuocere subito gli sformatini per circa 20 minuti (o finchè sopra non si forma la crosticina),

NATALE A CASA

LISTA DEGLI OSPITI

IL MENU DI NATALE

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI E CONTORNI

CONTORNI

VINI

Tortini di parmigiano con cuore fondente di Giuliana

per 4 o 5 stampini monoporzione

125 g di parmigiano reggiano grattugiato
3 uova intere
100 ml di panna da cucina
sale
noce moscata

per la salsa di accompagnamento
1 porro
olio
sale
poca farina
poca acqua

Nel bicchiere del frullatore mettere le uova e una presa di sale e frullare per 30 secondi.
Aggiungere il parmigiano grattugiato, la panna e una grattatina di noce moscata.
Frullare tutto ancora per qualche secondo finchè non è amalgamato.
Imburrare e infarinare degli stampi monoporzione e versare il composto di parmigiano.
Cuocere gli sformatini per circa 20 minuti o finchè sopra non si forma la crosticina.

Mentre cuociono, preparare la salsa di accompagnamento, tagliando a rondelle circa metà porro e lasciandolo dorare delicatamente e a fuoco basso in poco olio.
Aggiungere poca acqua per portare a cottura.
Regolare di sale e frullare.
Tagliare a julienne l'altra metà del porro, infarinarlo leggermente e dorarlo in padella con poco olio.
Al momento di portare in tavola, sporcare leggermente il piatto con la salsa ai porri e posizionarci sopra il tortino, delicatamente per evitare che si apra.
Guarnire con la julienne di porri e servire caldo.

Questi sformatini si possono anche preparare in anticipo, conservandoli in congelatore fino al momento di servirli.
Cuocerli, ancora congelati, in forno già caldo a 180° per 20 - 25 minuti.

SAN SILVESTRO A CASA

LISTA DEGLI OSPITI

IL MENU DI SAN SILVESTRO

APERITIVI

ANTIPASTI

Primi

Secondi e contorni

Contorni

Vini

Stelle di sfoglia farcite

per circa 10 stelline di medie dimensioni

un rotolo di pasta sfoglia
1 albume
una manciata di semi di sesamo
ingredienti per farcire
(un qualsiasi tipo di formaggio a pasta filata, salumi, pomodoro, spinaci)

Stendete la pasta sfoglia e ricavate le forme con il taglia-pasta.
Al centro di ogni stellina mettete una piccola quantità del ripieno scelto.
Spennellate le punte con dell'albume leggermente battuto, poi ricoprite con un'altra stellina e premete leggermente sui bordi per far sigillare.
Spennellate la superficie con altro albume e cospargere con i semi di sesamo.
Infornate a 180° per circa 15 minuti o finchè risultano dorate.
Servite tiepide.

CAPODANNO A CASA

LISTA DEGLI OSPITI

CREMA AL MASCARPONE CON UOVA PASTORIZZATE

45 g tuorli
25 g + 20 g zucchero
35 g acqua
200 g mascarpone

Mescolate in un recipiente 25 g di zucchero con l'acqua e mettete sul fuoco, facendo attenzione a non sporcare i bordi. Portare a 121°C circa.
Se non avete un termometro per misurare la temperatura, contate circa 10 minuti da quando lo zucchero si è sciolto e il liquido ha iniziato a bollire (eventualmente, meglio qualche minuto in più).
Quando lo sciroppo è quasi giunto a temperatura, iniziate a montare i tuorli, prima da soli, poi aggiungendo lo zucchero rimasto.
Togliete lo sciroppo dal fuoco e versatelo a filo sui tuorli che montano (attenti a non scottarvi), continuando a far andare le fruste finchè il composto non si è un pò raffreddato. Tenete da parte.
Montate leggermente il mascarpone e unitelo delicatamente alla crema di uova, mescolando fino ad ottenere una crema liscia e setosa.
Servire come accompagnamento al pandoro o al panettone.

IL MENU DI CAPODANNO

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI E CONTORNI

CONTORNI

VINI

EPIFANIA A CASA

LISTA DEGLI OSPITI

GHIRLANDA DI STUZZICHINI

Rametti di rosmarino belli verdi e folti
Olive di vario tipo
Formaggi
salumi a cubetti, pomodorini secchi (a piacere)
qualche chicco di melagrana

Tagliate il rosmarino in rametti da 4-5 cm, lavatelo e asciugatelo, poi disponetelo con cura su un piatto da portata, rotondo cercando di dargli la forma di una corona.
Posizionate poi lungo la circonferenza le olive, i formaggi tagliati a cubetti e gli altri ingredienti che prevedete di utilizzare.
I chicchi di melagrana, rossi e lucenti, danno un tono inconfondibilmente natalizio. ma potete utilizzare qualsiasi ingrediente che la fantasia e la golosità vi suggeriscono.

IL MENU DELL'EPIFANIA

APERITIVI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI E CONTORNI

CONTORNI

VINI

Buoni propositi per l'anno nuovo

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

Buone Feste!