

# Corsa ai regali di Natale? Risolviamo con le preparazioni casalinghe

scritto da Redazione | 17/12/2023



**A pochi giorni dalle feste, torna il rito dei regali a parenti e amici. L'originalità e il cuore premiano sempre e allora perchè non pensare alla gastronomia casalinga piuttosto che ai prodotti industriali?**

**Come fare regali di Natale fai da te?** Se ve lo state chiedendo ma non sapete da dove iniziare, ecco qualche idea per **preparare in casa alcuni prodotti gastronomici** caratterizzati da genuinità e calore umano che piaceranno sicuramente a tutti. Inoltre, vi proponiamo delle idee semplici da replicare, con pochi ingredienti e un costo accessibile.

**I preparati: un'idea per regali di Natale da gustare**

Una prima proposta potrebbe essere quella dei **"preparati"**, un'idea che piace sempre e che serve a

realizzare [muffin](#), biscotti o [cioccolata calda](#).



Scegliete una ricetta, possibilmente collaudata, e acquistate tutti gli ingredienti che poi inserirete in **sacchetti di plastica trasparente** oppure in un **barattolo di vetro privo di etichetta**.

All'interno della confezione, collocate gli ingredienti, **alternandoli in base al colore per creare un simpatico effetto visivo**; ad esempio cominciate con lo zucchero, poi aggiungete il cacao, la farina, le gocce di cioccolato e così via.

Per la cioccolata, inserite aggiungete spezie, cannella, pepe, cardamomo e noce moscata; per i biscotti cocco disidratato, scorzette d'arancia, frutta secca e molto altro.

Con un nastro colorato, legate un'etichetta disegnata da voi stessi su cui elencate gli ingredienti, le dosi corrette e la ricetta completa per poterla replicare anche in seguito. Il segreto per un regalo di successo è pensare al suo destinatario, personalizzando il barattolo o il sacchetto in base ai suoi gusti.

## **Creme, marmellate, confetture e composte**

A chi non piacciono **creme, marmellate, confetture e composte**? Per i ritardatari, che arrivano al 24 dicembre trafelati, sono preparazioni molto rapide ma potrebbero essere confezionate anche mesi

prima.



Alcuni esempi di **creme**, le cui ricette si trovano online: il **lemon curd**, una crema al limone di origine anglosassone, la **classica crema al cioccolato**, simil Nutella per intenderci, semplice o alle nocciole; una **crema di cioccolato bianco e lavanda** o aromatizzata al gelsomino, alla camomilla, al bergamotto; il **caramello salato**, una vera delizia.

Se fra i vostri amici ci sono amanti dei formaggi, la **confettura di cipolle rosse** sarà senz'altro un pensiero gradito. Potete prepararla anche alla zucca o con la mostarda, ottimi accompagnamenti per un tagliere di formaggi misti.

Un'altro ingredienti che può sorprendere è rappresentato dalla **frutta secca**: pensiamo al **classico croccante**, molto pratico per chi vuole realizzare più regali di Natale fai da te ottimizzando il lavoro. Preparatene una teglia e dividetela in tanti quadrotti o rettangoli. Un'altra idea semplice ma graditissima, sono le **mandorle o nocciole pralinate**, un concentrato di dolcezza (e calorie...ma è Natale).

Non dimentichiamo la **frutta**, le **gelatine**, le **scorzette di arancia candite o glassate al cioccolato**, le mele essiccate e disidratate, un mix di cocco, le albicocche e le banane, tutto essiccato e buono per la colazione con i corn flakes o nello **yogurt** (scopri le [caratteristiche e le varietà dello yogurt](#)).

## Sughi, verdure sottolio ed erbe aromatiche



Per gli amanti del salato, un regalo prezioso e solitamente ben gradito è il [pesto](#). Può essere quello classico al basilico o rosso con i pomodori secchi, con la rucola o con zucchine, con broccoli o con fagiolini e peperoni, insomma sbizzarrite la vostra fantasia.

Una soluzione rapida ed economica sono le **verdure sottolio: peperoni, melanzane, carciofini, pomodori, cipolle, zucchine, aglio** e così via. Chi ha l'orto e può raccoglierne grandi quantità, si può avvantaggiare confezionando i barattoli nei mesi precedenti ma anche gli altri non si scoraggino: basta fare una provvista al mercato (meglio quello dei contadini che offrono prodotti genuini e freschissimi). Tornati a casa, sono sufficienti pazienza, un buon olio di oliva ed erbe aromatiche.

Salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo, timo, maggiorana. Combinate in base ai propri gusti o a quelli degli amici, [le erbe aromatiche](#) possono essere trasformate in un **battuto raccolto in un sacchettino-regalo** e che sarà utilizzato per insaporire grigliate, insalate, arrostiti o bruschette.

Sempre in tema di verdure ed erbe aromatiche possiamo pensare al **"Dado home made"** ([qui la ricetta](#)); potrebbe sembrare un regalo poco appariscente ma i vostri amici vi saranno riconoscenti perchè è genuino e privo di conservanti.

## La confezione dei nostri regali di Natale "home made"



Il contenuto è fondamentale ma il successo dei **regali di Natale fai da te** è dato anche dalla loro presentazione. Giocate con la fantasia: barattoli, sacchetti, scatoline, nastri, bottoni, spago. Guardatevi intorno e sicuramente in casa ci saranno oggetti che potete utilizzare per abbellire e personalizzare i vostri pensierini natalizi.

Si può proporre qualche suggerimento. Con le stringhe delle scarpe chiudete un sacchettino; una tovaglia o un lenzuolo che non utilizzate più possono diventare un copri barattolo; con la carta crepa potete creare dei fiori da applicare alla confezione. Se avete la fortuna di abitare vicino a un bosco o vi capita di andare in montagna raccogliete delle pigne o del muschio.

Per i più fantasiosi e portati per i lavori manuali, realizzate **angioletti natalizi con la stoffa e il fil di ferro**, un Babbo Natale con una pallina da ping pong (il viso), del cotone per la barba, un pezzo di stoffa o cartoncino per il cappello, con un pennarello fategli occhi naso e bocca.

Le idee sono infinite, date spazio alla creatività sia nel realizzare il vostro pensiero sia nel creare una ricetta semplice, d'effetto e soprattutto buona.

