

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 essicato 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**: **peproni, 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. Combinare 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.

