

Vánoční speciál...

Vánoce, nejkrásnější svátky v roce klepou na dveře a dobrá nálada, úsměv, radost, rodinná pohoda, plnění přání a snů by nás mělo provázet nejen v tento krásný čas.

Vánoce jsou svátky radosti, pokoje a rodinné pohody. Jejich kořeny sahají až do dávných časů oslavy Slunce, příchodu Ježíška a vycházejí z tradice křesťanství. Ve většině domácnostech nesmí chybět vánoční stromeček, vánoční výzdoba a dekorace. Zvyky se liší rodina od rodiny, ale základ je víceméně stejný. Vše je vánočně vyzdobené, součástí tradice bývají i ve větších městech vánoční trhy s typickými výrobky od řemeslníků a taky s punčem nebo svařeným vínem, který k Vánocům rovněž neodmyslitelně patří.

Tohle je přesně ta krásná a idylická stránka Vánoc. Předchází jí ale často stres, shon a panika. Místo, abychom si vánoční atmosféru vychutnali, se ženeme za nekonečnými nákupy, na které nás lákají obchodní centra svými nesmyslnými slevami.

Pojďme vyměnit stres za příjemné těšení se a třeba i si společně zazpívat.

Rolničky, rolničky, kdopak vám dal hlas?
Kašpárek maličký anebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky, co to zvoní v nich?
Maminčiny písničky, vánoce a sníh.

Sláva, už je sníh, jedem na saních,
kluci křičí, zvonek zní, jenom táta ztich.
Kouká na syna, uši napíná...
Co to slyší v rolničkách? Na co vzpomíná?

Rolničky, rolničky, kdopak vám dal hlas?
Kašpárek maličký nebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky, co to zvoní v nich?
Maminčiny písničky, vánoce a sníh.
Zvonky dětských let, rozezvoňte svět!
Těm, co už jsou dospělí, ať je znova pět!
Zvoňte zlehýnka, stačí chvilinka:
Vzpomínka jak rolničky v srdci zacinká.

Rolničky, rolničky, kdopak vám dal hlas?
Kašpárek maličký anebo děda Mráz?
Rolničky, rolničky, co to zvoní v nich?
Maminčiny písničky, vánoce a sníh.



Pečeme cukroví ..

1. Počítejte. Promyslete, jaké druhy, pro koho všeho a hlavně v jakém množství. Spočítejte si, kolik másla, ořechů, mouky apod. budete potřebovat a vše, co nemáte doma, dokupte. Těsně před Vánoci pak už jen doplníte čerstvé suroviny, ale většina ingrediencí na cukroví má beztak dlouhou trvanlivost.

2. Plánujte. Rozvrhněte si, co kdy budete péct, aby se cukroví stihlo odležet, a vy se nesnažili vše napéct v jeden den: začátkem prosince odstartuje s [vanilkovými rohlíčky](#), pracnami a [perníčky](#). 2 týdny před Vánoci pokračujte [lineckým](#) a dalšími křehkými těsty. Týden před svátky připravte [marokánky](#), sněhové a [nepečené cukroví](#) a vše ostatní dokončete – naplňte krémy a džemy a přelijte čokoládou. Krátce před Štědrým dnem pak už zbývá jen [vánočka](#) a 24.12. oblíbený [jablečný závin](#).

3. Nešetřete. Ať si říká, kdo chce, co chce, chuť másla v těstě ani krému prostě ničím nenahradíte. Stejně tak nevěřte, že ořechy nahradíte opraženými vločkami a čokoládu tukovou polevou. Kvalitní suroviny prostě bohužel ničím nenahradíte a zrovna vánoční cukroví, které pečeme jen jednou do roka, si to snad ani nezaslouží.

4. Pečte chytře. Naplánujte si pečení podobných těst na jeden den, kombinujte druhy, do kterých potřebujete jenom žloutky nebo naopak jenom bílky (případně si je schovejte na zdobení perníčků) a čokoládovou polevou také polévejte všechno cukroví najednou

5. Neplývejte. Polámané kousky cukroví a sušenek rozhodně nevyhazujte, ale všechny drobečky naopak zakápněte rumem, spojte trochou marmelády a másla a dochuťte kakaem, mletými ořechy nebo kokosem. [Rumové kuličky](#) totiž patří k nejoblíbenějším druhům cukroví!

7. Buďte trpěliví. Nedá se svítit, některé lety ověřené postupy prostě neobejdeme: mouku je opravdu vždy lepší prosít (krásně se tak provzdušní) a všechny suroviny (tedy hlavně vejce a máslo) nechat zteplat na pokojovou teplotu. Máslová těsta pak nechte v chladu ve fólii do druhého dne odležet, bude se vám s nimi mnohem lépe pracovat (a v lednici vám navíc vydrží až 3 dny, takže je můžete připravit s předstihem).

8. Věřte babičkám. Máslo do těsta na [vánočku](#) (a všech jiných kynutých těst) přidávejte opravdu až jako poslední, aby se vám nesrazilo. Pro rychlejší odležení perníčků a dalšího cukroví přidejte do krabice kousek jablka, které zajistí vláčnost. A pak babičky trochu naštvete tím, že budete pod všechno cukroví používat pečicí papír, díky kterému se určitě nepřichytí a vám navíc odpadne mytí plechů.

9. Užijte si to. I děti rády pomáhají. I když pak máme mouku po celé kuchyni, tvary a zdobení nemusí být dle našich představ, ale ta radost dětí je neuvěřitelná a stojí za trochu nepořádku.

10. Důležitý bod – udělejme si dny, nejen ty vánoční klidné a pohodové. Očekáváme velké zázraky a ty malé přehlédneme. Až později zjistíme, že právě ty malé nečekané zázraky, jsou ty nejcennější.



Pár receptů...

Vanilkové rohlíčky bez ořechů

200 g hladké mouky
50 g moučkového cukru
1 žloutek
120 g tuku

cukr moučka a vanilkový cukr na obalování

Vypracujeme těsto, necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Vyvalujeme malé válečky a tvarujeme na vymazaný plech malé rohlíčky. Upečeme dorůžova a horké obalujeme v cukru s vanilkou.



Rumové kroužky

500 g hladké mouky
120 g moučkového cukru
250 g másla
50 g mletých ořechů
2 žloutky

Vypracujeme těsto a necháme 10 minut v chladu odpočinout. Vyválíme váleček, nakrájíme na kousky, spojíme do kroužků a upečeme v mírně vyhřáté troubě dorůžova. Vychladlé namáčíme v horkém rumu a obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

Výborný punč bez alkoholu – pro děti

4 sáčky šípkového čaje
500 ml vody
200 ml pomerančového džusu
šťáva z citrónu
4 lžíce tekutého medu

Sáčky s čajem přelijeme vroucí vodou. Přiklopíme a necháme 10 minut stát. Pak sáčky vyjmeme, do čaje přilijeme džus, citrónovou šťávu, nahřejeme, rozdělíme do sklenic a osladíme medem.

Máte rádi Baileys, ale zdá se vám přece jenom trochu drahé? Máme pro vás recept, jak si ho z dostupných surovin můžete udělat sami doma.

Recept na výrobu domácího Baileys je velmi jednoduchý, zvládne ho téměř každý a nápoj chutná opravdu jako originál.

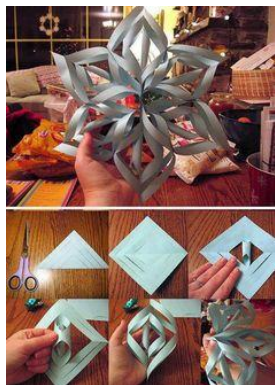
100 ml uvařené kávy
200 ml smetany na šlehání
150 - 200 ml whisky
180 g kondenzovaného slazeného mléka
1 lžička kakaa
1 lžíce hnědého cukru
1 lžička vanilkové esence



Všechny ingredience kromě alkoholu dáme do hrnce a při střední teplotě vaříme, dokud se cukr zcela nerozpustí. Odstavíme z ohně a přimícháme whisky. V receptu je 200ml, ale pro někoho to může být hodně, dejte nejprve 150 ml, ochutnejte a uvidíte, zda zvládnete i více. Promícháme a naplníme láhve. Skladujeme v chladničce.

Vyrábíme na vánoce...

Vlastnoručně vyrobené vánoční ozdoby, do jejichž výroby můžete krásně zapojit děti. Potřebujete jen barevné čtvrtky, lepidlo a knoflíky. A jen stříhejte, lepte a kombinujte.



Tyto krásné vločky se dají využít i jako ozdoby, které můžeme zavěsit třeba na okno. Postupujte podle návodu na obrázku.



od muffinů jsou také dobrým materiálem pro výrobu malých ozdobných stromečků. Poskládáte je do trojúhelníkového tvaru a slepíte do požadovaného tvaru. Pokud nemáte lepicí pistoli, spojit jednotlivé části můžete pomocí sešívачky, nebo papírové košíčky propíchnete a svažete nitkou.



Vánoční stromeček má svůj původ ve zdobení lidských obydlí chvojím na ochranu před zlými duchy. Původně se jednalo o **pohanský zvyk**, který byl ale následně převzat a akceptován i křesťanskou církví. Větve jehličnanů symbolizují věčný život. K jejich zdobení se dříve využívalo pečivo, perníčky, sušené ovoce a ořechy.

Jak ozdobit vánoční stromeček je na každém z nás. Většinou se kombinují dvě až tři barvy, aby nepůsobil přeplácaně. Jste-li ale milovníkem barev nebo máte doma malé děti, klidně se můžete více vyřádit.



Vážení spoluobčané, milí přátelé,
Přeji Vám všem

**KRÁSNÉ VÁNOCE A
ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK**

Jana Kortusová