Od adventu po Troch kráľov – zvyky, recepty a nápady, ktoré stoja za zachovanie



Najkrajšie VIANOCE starej mamy

Pečenie, tradície, ozdoby a malé radosti, ku ktorým sa vraciame každý rok

mafra slovakia

NAJKRAJŠIE VIANOCE *starej mamy*

mafra slovakia

NAJKRAJŠIE VIANOCE starej mamy

Vydalo vydavateľstvo MAFRA Slovakia, a. s.
Copyright MAFRA Slovakia, a. s., 2026

Zostavila: Anna Lipovská
Zodpovedná redaktorka: Monika Francisci
Dizajn a grafická úprava: Miriam Gavulová
Jazyková úprava: Katarína Zitová
Úprava fotografií: Lukáš Kovačič
Foto: Shutterstock, AI
Foto na obálke: vygenerované v AI

Tlač: Finidr, s. r. o.

MAFRA Slovakia
2026
Prvé vydanie
ISBN 978-80-8254-247-2

mafra slovakia



NAJKRAJŠIE VIANOCE *starej mamy*

Zostavila Anna Lipovská



1. KAPITOLA

Štyri týždne očakávania

Keď po Kataríne utíchla muzika a dni sa skrátili, začínal sa čas striedmosti, ranných omší a príprav na Vianoce. Sviatky prichádzali postupne, s vôňou čerstvo napečených koláčikov z kuchyne a s každým ďalším skracujúcim sa decembrovým dňom.

Slovo advent pochádza z latinského adventus, teda príchod. V kresťanskom kalendári sa ním začína nový liturgický rok a obdobie štyroch adventných nedieľ, ktoré predchádzajú sviatku Narodenia Pána. Prvá adventná nedeľa pripadá na koniec novembra alebo začiatok decembra.

Na území Slovenska sa cirkevná príprava na Vianoce prelínala so staršími obyčajmi viazanými na príchod zimy a najdlhšie noci roka. Podoba adventu sa líšila podľa regiónu, vierovyznania aj možností domácnosti. Spoločný zostával pocit, že sa blíži výnimočný čas, na ktorý sa treba pripraviť správaním, jedlom aj poriadkom.

Keď stíchla muzika

Posledné tanečné zábavy sa konávali na Katarínu, 25. novembra. V mestskom prostredí to bývali posledné bály, na vidieku katarínske zábavy. Po nich nasledovalo obdobie, keď utíchli tance, svadby a hlučné veselice. Advent mal vážnejší a pokojnejší charakter, hoci každodenná práca pokračovala ďalej.

Pre ľudí, ktorí žili z pôdy a chovu zvierat, sa v tomto období skončila väčšina prác na poliach. Starostlivosť o hospodárstvo však zostávala a do domu sa presúvali práce, ktoré bolo možné robiť počas dlhých zimných večerov. Rodina trávila viac času spolu.

Adventné dni zároveň sprevádzali rozličné zákazy, ochranné úkony a veštenia. Sústredili sa najmä okolo Ondreja, Barbory, Mikuláša a Lucie. Dievčatá sa usilovali dozvedieť sa meno budúceho ženícha, maskované postavy obchádzali domácnosti a ľudia chránili dom, dvor i dobytok pred silami, ktorým v dlhých zimných nociach pripisovali mimoriadnu moc.

Striedmejšie aj pri stole

V mnohých rímskokatolíckych a pravoslávnych domácnostiach sa advent spájal s pôstom. Jeho prísnosť sa menila podľa kraja, obdobia aj rodinných zvyklostí. Obmedzovalo sa mäso a živočíšne tuky, častejšie sa varilo zo zemiakov, z kapusty, zo strukovín, z obilnín a zo sušených húb. Masť nahrádzal ľanový alebo konopný olej, v zámožnejších domácnostiach či oblastiach pri riekach sa pripravovali aj ryby.

Po týždňoch striedmosti mali vianočné jedlá silný sviatočný význam. Gazdiné si preto šetrili to najlepšie, čo priniesli záhrada, pole a sad, práve na vianočné sviatky: múku, mak, orechy, med, strukoviny, sušené slivky, jablká a huby. Každá surovina mala svoje miesto a mnohé jedlá niesli aj želanie zdravia, úrody a dostatku v novom roku.

Sviatočné pečenie tvorili najmä kysnuté koláče, obradové chleby a pečivá, opekance, bobaľky, štedráky či kračúny. Pieklo sa pre rodinu, koledníkov, pastierov a služobníctvo; časť pečiva mohla byť symbolicky určená aj hospodárskym zvieratám.





Ráno za svetla sviec

V katolíckych oblastiach patrili k adventu roráty, skoré ranné omše slávené ešte pred východom slnka. Ich názov pochádza z latinských slov Rorate caeli, „Roste, nebesia, z výsosti“ (zošlite zhora životodarnú rosu). Kostol osvetľovali sviece a ľudia doň prichádzali za tmy, často s lampášmi v rukách. Svetlo, ktoré sa počas omše rozlievalo chrámom, pripomínalo očakávaný príchod Krista.

Cesta na roráty si vyžadovala skoré vstávanie a v zime aj poriadne teplé oblečenie. Po návrate domov sa začal bežný pracovný deň. Práve spojenie odhodlania vstať takmer v noci, tmy, ticha, spevu a svetiel patrilo k najsilnejším obrazom starého adventu.

Oblátky pre celú dedinu

Jednou z príprav, ktoré sa začínali už počas adventu, bolo pečenie vianočných oblátok. Začiatkom adventu chodili žiaci po domácnostiach a vyberali obilie, prípadne ďalšie suroviny. Miestny mlynár mohol pridať múku a oblátky potom piekli na fare, v rechtorskej domácnosti alebo na školskom dvore.

V poslednom týždni pred Vianocami ich žiaci roznášali po domoch spolu s vinšom, ktorý pripravil učiteľ. Domácnosti dostávali oblátky na štedrovečerný stôl a na revanš venovali učiteľovi peniaze, mak, strukoviny či inú časť zásob. Piekli sa jednoduché vodové, sladké i orechové oblátky; v niektorých oblastiach sa pripravovali aj osobitné oblátky pre dobytok.

V našej rodine sa pečenie oblátok zmenilo na malú adventnú štafetu. Môj starý otec vlastnoručne vyrobil elektrický prístroj na ich pečenie. Pôvodne mal zrejme uľahčiť prácu starej mame, no keďže ju horúce platne príliš pálili, oblátky napokon piekol najmä on. Neskôr prístroj putoval po celej veľkej rodine a každý už dopredu vedel, v ktorom adventnom týždni príde na rad. Podľa rodinného rozpisu sa tak dalo takmer presne určiť, ako ďaleko sú Vianoce.

Veniec prišiel neskôr

Adventný veniec so štyrmi sviecami dnes otvára vianočné obdobie v mnohých domácnostiach. K slovenským zvykom však pôvodne nepatril. Na Slovensku sa výraznejšie udomácňoval až po druhej svetovej vojne, najskôr v mestskom prostredí a postupne aj na vidieku.

Staršie domácnosti odpočítavali čas do Vianoc inými spôsobmi, podľa adventných nedieľ, sviatkov v kalendári, ranného zvonenia a úloh, ktoré bolo treba dokončiť. Jedna svieca na stole, plameň v peci či lampáš cestou do kostola im pritom prinášali rovnaký pocit, aký dnes hľadáme pri adventnom venci.

Chrumkavé oblátky

Tenké chrumkavé oblátky, ktoré sa na štedrovečernom stole podávajú s medom a podľa rodinného zvyku aj s cesnakom

Potrebujeme:

- 500 ml plnotučného mlieka
- 330 ml vody a ďalšiu podľa potreby
- 500 g hladkej múky extra špeciál
- 85 g kryštálového cukru
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 žĺtok
- 30 g rozpusteného masla
- štipku soli
- podľa chuti ½ ČL mletej škorice alebo anízu

Postup:

1 Mlieko a 330 ml vody mierne zohrejeme. Tekutina má byť vlažná, nie horúca. Primiešame kryštálový a vanilkový cukor, rozpustené maslo a soľ.

2 Pridáme žĺtok a všetko dôkladne premiešame metličkou.

3 Postupne prisypávame preosiatu múku a miešame, kým nevznikne hladké riedke cesto bez hrudiek. Podľa chuti pridáme škoricu alebo aníz.

4 Cesto prikryjeme a necháme najmenej 3 až 4 hodiny odpočívať v chladničke. Môžeme ho pripraviť aj večer a nechať odležať do nasledujúceho dňa.

5 Pred pečením cesto vyberieme z chladničky, dôkladne premiešame a podľa potreby zriedime trochou vody. Má byť o niečo redšie než cesto na palacinky a z lyžice má plynulo stekať.

6 Oblátkovač dobre rozohrejeme podľa pokynov výrobcu. Na platňu nalejeme menšie množstvo cesta, približne 1 až 2 PL podľa veľkosti formy, a prístroj zatvoríme.

7 Oblátku pečieme približne 30 až 60 sekúnd, kým nebude suchá a jemne zlatistá. Presný čas prispôsobíme oblátkovaču.

8 Hotovú oblátku opatrne vyberieme a položíme na rovnú podložku. Ak chceme pripraviť trubičky, stočíme ju ešte horúcu okolo drevenej rúčky.

9 Oblátky necháme úplne vychladnúť. Až potom ich poukladáme na seba a uzavrieme do nádoby alebo vrecka, aby nenavlhli.

Čas prípravy: *približne 30 minút, navyše odležanie cesta a čas na pečenie jednotlivých oblátok*

Počet porcií: *približne 60*

STARKÁ RADÍ:

Prvú oblátku upečieme na skúšku. Ak je hrubá a cesto sa neroztečie po celej platni, pridáme po lyžiciach vodu. Ak cesto z oblátkovača výrazne vyteká, použijeme ho pri ďalšej oblátke menej. Pomery cesta vychádzajú z viacerých používaných slovenských receptov, no konečnú hustotu treba vždy prispôsobiť konkrétnemu prístroju.





OD ŽELEZNÝCH KLIEŠTÍ K ELEKTRICKÉMU OBLÁTKOVAČU

V minulosti sa vianočné oblátky piekli v ťažkých železných formách podobných dlhým kliešťam. Ich vnútorné plochy boli zdobené vyrytými ornamentmi, hviezdami, kvetmi, náboženskými motívmi, niekedy aj iniciálami či letopočtom. Formu najprv rozohriali nad otvoreným ohňom alebo na platni sporáka, potom na jednu stranu naliali trochu riedkeho cesta, kliešte pevne pritlačili a oblátku piekli z oboch strán. Správnu teplotu bolo treba odhadnúť podľa skúsenosti – príliš studená forma cesto prilepila, priveľmi horúca ho rýchlo spálila.

Upečené oblátky sa vyberali ešte horúce. Ploché sa nechali vychladnúť medzi rovnými doskami, aby sa neskrútili, a oblátkové trubičky sa ihneď navíjali na hladkú drevenú paličku. Práca bola zdĺhavá, preto sa často pieklo niekoľko hodín a oblátky sa pripravovali naraz pre viac rodín.

Dnešné elektrické oblátkovače fungujú na rovnakom princípe, no obe platne zohrievajú rovnomerne a ich teplotu stráži termostat. Vyrábajú sa s okrúhlymi aj oválnymi platňami a s tradičnými gravírovanými vzormi. Pečenie je vďaka nim rýchlejšie a výsledok pravidelnejší, no oblátku musíme aj dnes stočiť alebo vyrovnať hneď po vybratí – po niekoľkých sekundách stvrdne a začne sa lámať.



Vianočné medovníky starkej

Potrebujeme:

Na cesto:
- 500 g hladkej múky
- 200 g práškového cukru
- 150 g medu
- 50 g masla
- 2 vajcia
- 1 lyžičku jedlej sódy
- 2 lyžice perníkového korenia
- 2 lyžice kakaa
- 1 vajce na potretie

Na zdobenie:
- 1 bielok
- 150 g práškového cukru
- niekoľko kvapiek citrónovej šťavy

Postup:

1 Hladkú múku preosejeme s práškovým cukrom, jedlou sódou, perníkovým korením a kakaom. Pridáme med, zmäknuté maslo a vajcia. Vypracujeme hladké, pevné cesto, ktoré zabalíme do potravinárskej fólie a necháme 12 hodín odpočívať v chladničke.

2 Odležané cesto necháme krátko povoliť pri izbovej teplote a rozvaľkáme ho na plát hrubý približne 4 mm. Vykrojíme z neho ľubovoľné vianočné tvary a poukladáme ich na plechy vystlané papierom na pečenie.

3 Medovníky pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C približne 7 až 9 minút. Ihneď po vytiahnutí z rúry ich potrieme rozšľahaným vajcom a necháme úplne vychladnúť.

4 Bielok vymiešame s preosiatym práškovým cukrom a niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy na hladkú, hustú polevu.

5 Polevu naplníme do zdobiaceho vrecka a vychladnuté medovníky ozdobíme. Necháme ich dôkladne zaschnúť a pred podávaním niekoľko dní odležať.

Čas prípravy: *90 minút bez odležania*
Počet porcií: *50*

TIPY:

- Správnu hustotu polevy vyskúšame tak, že na jej povrchu urobíme lyžičkou čiaru. Ak zostane niekoľko sekúnd viditeľná a potom sa pomaly stratí, poleva sa bude dobre nanášať a vzory sa nerozpadnú.
- Po vytiahnutí z rúry môžu pôsobiť mäkko, pri chladnutí však spevnejú. Najlepšie budú po **2 až 4 dňoch odležania** v uzatvorenej nádobe. Dôležité je nepiecť ich pridlho – stačí, keď sa mierne zdvihnú a okraje sa začnú farbiť.
- Ak ich treba zmäkčiť rýchlejšie, môžeme do škatule na 12 až 24 hodín vložiť kúsok jablka, ktorý sa pečiva priamo nedotýka. Potom ho vyberieme.



Praktické rady starej mamy

ČO PIECŤ A KEDY

Vianočné pečenie bývalo rozdelené na viac dní. Najskôr sa pripravovali druhy, ktorým prospelo odležanie, potom prišli na rad krehké a zlepované koláčiky a tesne pred sviatkami čerstvé kysnuté či krémové pečivo. Keď si prácu rozvrhneme, kuchyňa zostane pokojnejšia a každý druh bude na Štedrý deň chutiť tak, ako má.

Štyri týždne pred Vianocami

Ako prvé pečieme koláčiky, ktoré potrebujú čas, aby zmäkli a rozvinuli svoju vôňu.

Sem patria najmä:

- medovníky a medové pečivo,
- tvrdšie korenené sušienky,
- niektoré druhy suchého orechového pečiva.

Medovníky po vychladnutí uložíme do dobre uzatvárateľnej plechovej alebo sklenenej nádoby. Ak zostanú tvrdšie, pridáme k nim na jeden až dva dni kúsok jablka. Každý deň ho vymeníme, aby nezačalo plesnivieť.

Tri týždne pred Vianocami

Teraz prídu na rad trvanlivé druhy z formičiek, orechové a manďlové pečivo.

Môžeme pripraviť:

- medvedie labky,
- orechové rožky a koláčiky,
- amarettini,
- suché pečivo bez krému a polevy,
- vykrajované maslové sušienky.

Jednotlivé druhy skladujeme oddelene, aby sa ich vône nepomiešali. Krehké pečivo ukladáme do škatúľ až po úplnom vychladnutí.

Dva týždne pred Vianocami

V tomto období pečieme krehké maslové koláčiky a pečivo, ktoré sa bude neskôr zlepovať alebo zdobiť.

Hodia sa sem:

- vanilkové rožky,
- linecké kolieska,
- vykrajované maslové pečivo,
- orechové a kakaové sušienky,
- suché pusinky bez náplne.

Linecké kolieska môžeme upiecť vopred a džemom ich spojiť približne týždeň pred sviatkami. Po zlepení mierne zmäknú a chute sa pekne prepoja. Vanilkové rožky obaľujeme v cukre ešte vlažné, no do škatule ich uložíme až po úplnom vychladnutí.

Týždeň pred Vianocami

Teraz dokončujeme pečivo, ktoré má zostať krehké, no nepotrebuje dlhé odležanie.

Pripravujeme:

- čokoládové praskance,
- zlepované linecké pečivo,
- nepečené guľky a pralinky,
- šuhajdy a čokoládové košíčky,
- suché pusinky a kokosky,
- polevy a jednoduché zdobenie.

Pečivo plnené džemom odkladáme v chlade a suchu. Nepečené sladkosti s maslom, so smotanou alebo s čerstvými prísadami uchovávame v chladničke.

ABY ZOSTALO PEČIVO AKO ČERSTVÉ

- **Suché a krehké pečivo**
Ukladáme do plechových škatúľ vystlaných papierom. Jednotlivé vrstvy oddeľujeme papierom na pečenie.
- **Medovníky**
Potrebujú uzatvorenú nádobu a trochu času. Ak sú tvrdé, krátko im pomôže kúsok jablka.
- **Pusinky a kokosky**
Chránime pred vlhkosťou. Skladujeme ich oddelene od mäkkého pečiva.
- **Pečivo s džemom**
Uložíme do chladu. Po zlepení potrebuje niekoľko dní, aby príjemne zmäklo.
- **Krémové koláčiky**
Patria do chladničky a pripravujeme ich tesne pred sviatkami.
- **Kysnuté pečivo**
Najlepšie chutí v deň upečenia alebo nasledujúci deň.

Dva až tri dni pred sviatkami

Na záver nechávame druhy s krémom, čerstvou náplňou alebo mäkkým cestom.

Pripravujeme:

- krémové a plnené pečivo,
- koláčiky s likérovým či maslovým krémom,
- zákusky s čerstvou náplňou,
- dezerty, ktoré musia zostať v chlade.

Krémové pečivo plníme čo najneskôr a uchovávame ho v chladničke v uzavretej nádobe. Na stôl ho vyberieme s predstihom, aby nebolo príliš studené.

Deň pred Štedrým večerom

Tesne pred sviatkami pečieme to, čo najlepšie chutí čerstvé:

- vianočku a sviatočné pletence,
- kysnuté koláče,
- záviny,
- pečivo s tvarohovou, makovou alebo orechovou plnkou.

Vychladnuté kysnuté pečivo zabalíme do čistej utierky a vložíme do nádoby alebo vrecka na potraviny. Vianočku môžeme upiecť večer pred sviatkami a pred podávaním ju krátko prehriať v rúre.

Čo môžeme zamraziť

Do mrazničky môžeme odložiť surové linecké či maslové cesto, hotové neplnené pečivo, vianočku aj niektoré kysnuté koláče. Pečivo necháme úplne vychladnúť, dôkladne ho zabalíme a zmrazíme bez polevy či krému.

Rozmrazujeme ho pomaly pri izbovej teplote, stále zabalené. Tak sa na povrchu nevytvorí toľko vlhkosti a pečivo zostane chutnejšie.

STARKÁ RADÍ:

V jeden deň si pripravíme cestá, ktoré potrebujú odpočinok, a pečieme až na druhý deň. Orechy môžeme zomlieť vopred, korenie odvážiť do malých misiek a škatule označiť názvom pečiva. V predvianočnej kuchyni potom zostane viac poriadku aj času na pokojné ochutnávanie.

Vanilkové rožteky

Potrebujeme:

- 280 g hladkej múky
- 80 g práškového cukru
- štipku soli
- 100 g mletých vlašských orechov
- 200 g masla
- 1 žĺtok

Na obalenie:

- 100 g práškového cukru
- 2 balíčky vanilkového cukru



Postup:

1 Múku zmiešame s práškovým cukrom, so soľou a s mletými vlašskými orechmi. Pridáme maslo nakrájané na kúsky a žĺtok. Vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme hodinu odpočívať v chladničke.

2 Z odležaného cesta odoberáme rovnako veľké kúsky, vytvarujeme z nich tenké valčeky a zahneme ich do tvaru rožtekov.

3 Rožteky poukladáme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme v rúre vyhriatej na 170 °C približne 10 až 12 minút. Hotové sú vtedy, keď začnú na koncoch jemne zlatnúť.

4 Práškový cukor zmiešame s vanilkovým cukrom. Ešte teplé rožteky v cukrovej zmesi opatrne obalíme a necháme úplne vychladnúť.

5 Vychladnuté pečivo uložíme do uzatvárateľnej škatule a necháme ho pred podávaním niekoľko dní odležať.

Čas prípravy: *120 minút*
Počet porcií: *50*

TIP:

Rožteky necháme po vytiahnutí z rúry minútu alebo dve spevnieť na plechu. Stále budú dostatočne teplé na obalenie v cukre, no pri prenášaní sa nebudú tak ľahko lámať.

