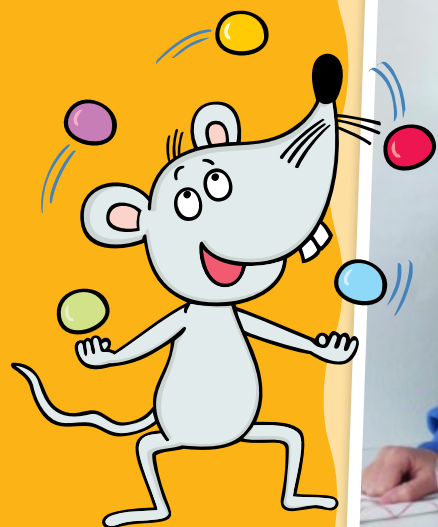
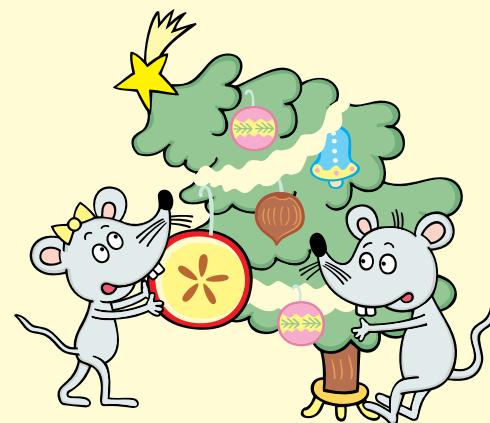
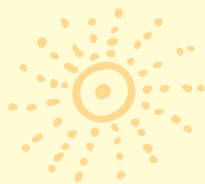


VÁNOČNÍ DOBROTY





Než se dáte do práce

Cítíte to? Ne?

Zastavte se na chvíli a zkuste přivřít oči.

Teď už to ale opravdu musíte cítit.

To mystické rozechvění, kouzelné očekávání.

Ano, advent je zase tady.

Sněhové vločky tančí nad krajinou, mráz
vykreslil v oknech překrásné ledové květy,
vánoční punč voní kuchyní.



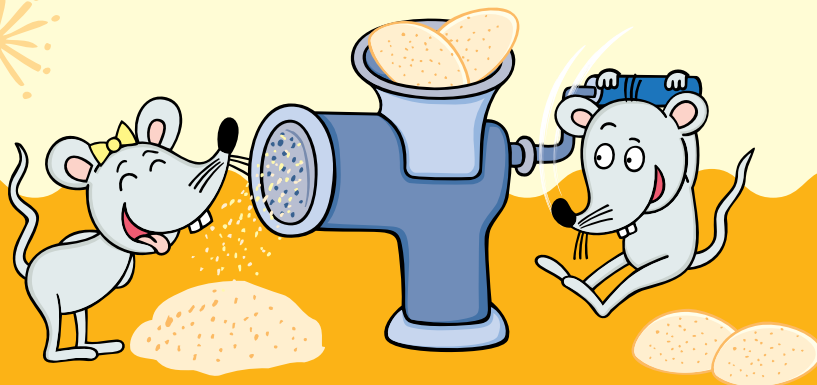
Určitě si vzpomínáte, kdy jste našla
pod stromečkem svou první panenku.

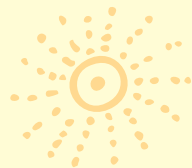
Vánoce jsou časem rozzářených
a natěšených dětských očí, dopisů Ježíškovi,
ale také dobou s vůní vanilky a jehličí.

Zastavte svůj chvatný krok a pojdte
si advent užít se svými dětmi.

Věnujte jim čas a pusťte se do přípravy vánočního
cukroví. Určitě vám rády a s nadšením pomohou.

Možná jim to nepůjde tak rychle od ruky,
ale právě takto prožité vánoční chvíle budou
pro ně i pro vás ty nejkrásnější.





Podle staré české vánoční tradice se cukroví začínalo péct už v prvním adventním týdnu.

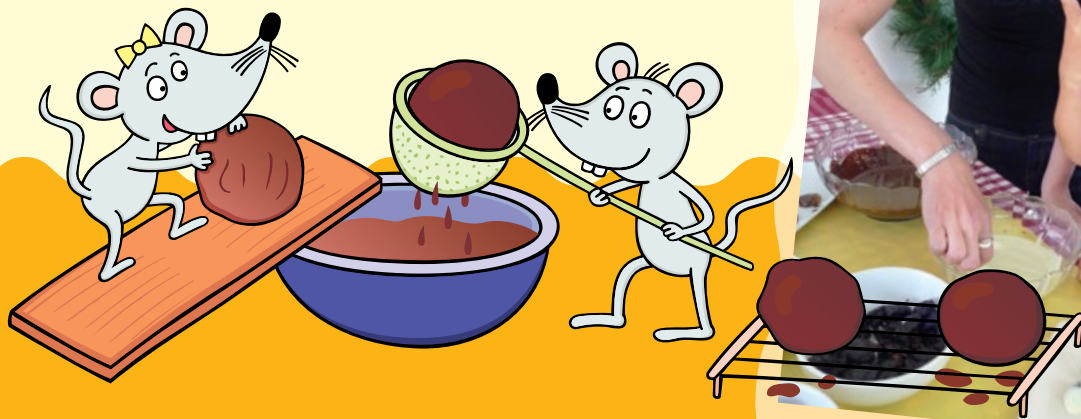
Jako všechno na Vánoce mělo svůj důvod, stejně tak i tvar cukroví. Tradovalo se, že nemá být hranaté nebo špičaté. To prý nepřináší štěstí.



Preferované byly kulaté tvary. Symbolizovaly sluníčko, které v zimě přírodě tolik chybí.

Pozor, odbíhání od trouby nebo nepozornost se určitě nevyplatí. Hospodyňky věřily, že připálené cukroví, věští nemoc v rodině.

Ale s námi můžete být klidná, naše cukroví se až na výjimky nepeče.



Na úvod několik dobrých rad



- Není cílem upéct spoustu druhů cukroví, ale společně si hrát a chystat přitom Vánoce. Méně je někdy více. (Podle naší zkušenosti to děti baví v rozmezí jedné až dvou hodin v závislosti na věku, naturelu i různorodosti práce.)
 - Těsto na pečené cukroví je lepší si připravit předem nebo jej můžete jednoduše koupit.
 - Pokud pracujete s více dětmi najednou, činnosti mezi ně rozdělte tak, aby vzájemně mohly spolupracovat a starší děti mohly vést mladší.
 - Pokud chystáte cukroví jen s jedním dítětem, buďte mu starším, chápatícím a vysvětlujícím partnerem vy. Vždyť si spolu hrajete a chcete si to užít.
 - Nesvěřujte dětem nástroje, se kterými by se mohly zranit.
- Pak si pusťte vánoční koledy
a nechte se unášet dobrou náladou.



Co zvládnou děti?

- Rády pomáhají s chystáním surovin a pak je přidávají do těsta. Skvělé jsou při tvarování čehokoliv. Těsto jim připomíná plastelínu, a tak snadno vykoulí různé kuličky, válečky, zvířátka anebo třeba rohlíčky.
- Velmi děti baví vykrajování různých tvarů z těsta, jako jsou perníčky nebo linecká kolečka. Bez problémů naplní formičky na pečení.
- Zvládnou namazat cukroví marmeládou nebo čokoládou. Nejvíce si užívají různé máčení, koulení a obalování cukroví a jeho následné zdobení. Čím barevnější, tím lepší. Jen se nebojte dát jim k tomu příležitost a prostor.

Jak předejít pohromám?

- Pomáhat mohou i opravdu malé děti. Jako kuchyňské náčiní jim dejte nerozbitné a v žádném případě ne ostré nástroje.
- Je potřeba si dát pozor na elektrické spotřebiče. Velmi nebezpečné jsou různé kastrůlky s horkou vodou, rozehřátým tukem nebo čokoládou. Zvláštní pozornost věnujte rozpálené troubě, horkým plechům na pečení, ale i teplým formičkám.



- Vybrali jsme pro vás a také vlastnoručně odzkoušeli recepty na cukroví, které zvládnou i dětské tlapičky. Možná se Tobiášovi, Kryštofovi, Nikol, Karolíně či Adamovi tvary cukrátek tak nepovedly. Možná by je cukrář udělal dokonalejší, ale o to přece vůbec nejde.

- Důležité je, že si maminky s dětmi tvorbu cukroví náramně užily a já s panem fotografem ostatně také. Jsme od přírody pěkní mlsouni, a tak jsme ochutnávali a ochutnávali, káfičko k tomu popíjeli a bylo nám líto, když to všechno skončilo.



Seznam receptů

Andělské knoflíčky	6
Mileniny poklady	8
Banánový špíz	10
Pirátské dělové koule	12
Mandličky ve švestkovém kabátku	14
Punčové knoflíky	16
Linecká kolečka	17
Tlapičky naší kočičky	18
Vykulená vrána	20
Želé ozdobičky	22
Kaštany pro mlsouny	24
Sloní bobky	26
Kokosové koulování	27
Domečky pro pilné včeličky	28
Karamelové tajemství	30
Ovocné koulování	32
Špinavý sněhulák	34
Vanilkové rohlíčky	36
Vánoční perníčky	37
Brambůrky z marcipánu	38
Bystrozraké oči	40
Medoví čuníci	42
Překvapení královny Margot	44
Mozartovy laskominy	46

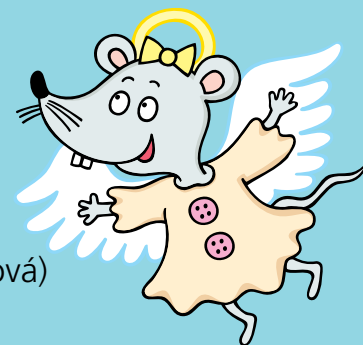


Andělské knoflíčky



Potřebné suroviny

- pytlík dětských piškotů
- ovocná marmeláda (nejlépe rybízová)
- čokoláda na vaření (může být i čokoládová poleva)
- nastrohaný kokos



Obtížnost





Úkoly pro malé pomocníky

Vždy dva piškoty namaž ovocnou marmeládou a slep je k sobě. Místo marmelády můžeš použít i nutellu (*byla opravdu skvělá*).

Dej je na pár minut odpočinout do lednice.

Jak poznáš, že jsou odpočinuté?

Musí být vláčné (ale ne příliš),
a to se nedá zjistit jinak než ochutnávkou.

Slepené piškoty napíchni na párátko, důkladně je vykovej v rozeřtáté čokoládové polevě a obal v nastrouhaném kokosu.

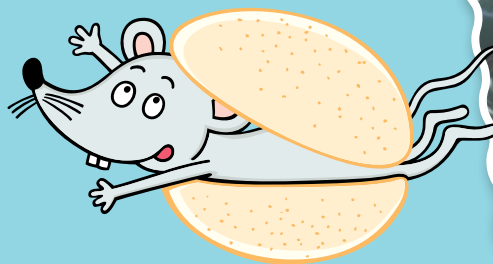
Na podnosy si dej papír na pečení a na něj pak vyrovnej andělské knoflíčky.



Práce pro maminku

Čokoládová poleva.

Čokoládu na vaření rozlámejte na menší kousky a rozeřte ve vodní lázni.



Mileniny poklady



Potřebné suroviny

- čokoládové tyčinky Milena – asi 15 ks
- pytlík dětských piškotů
- kandované ovoce – ideální jsou třešně – asi 30 ks
- čokoláda na vaření

Obtížnost





Práce pro maminku

Nadrobenu čokoládovou tyčinku nechte rozpustit ve vodní lázni a přidejte nastrouhané piškoty. Vypracujte do tuhého těsta. Na zdobení nechte roze-
hřát čokoládu na vaření ve vodní lázni.



Úkoly pro malé pomocníky

Rozbal tyčinky Milena a rozdrob je na malé kousíčky.
Kandovanou třešničku (lze nahradit kandovaným ovocem) schovej do těsta a udělej z něj malou kuličku. Tu buď celou nebo jen z části namoč do roze-
hřáté čokolády.



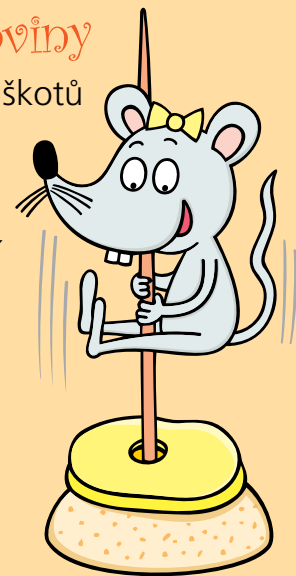
Banánový špíz

Obtížnost 



Potřebné suroviny

- balíček dětských piškotů
- 3 banány
- párátko
- čokoláda na vaření



Práce pro maminku

Oloupané banány nakrájejte na plátky.
Ve vodní lázni rozehejte čokoládu.



Úkoly pro malé pomocníky

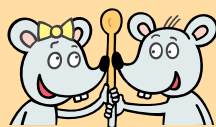
Opoupej banány a můžeš pomoci
mamince i s jejich krájením.

Na párátko napíchni piškot,
potom plátek banánu,
přiklop jej ještě jedním piškotem.

Vyrovnej je do zákrytu na podnos nebo talíř
a dej na chvíli do lednice, aby piškoty změkly.

Nakonec je celé ponoř do čokolády.

Banánový špíz je hotov.



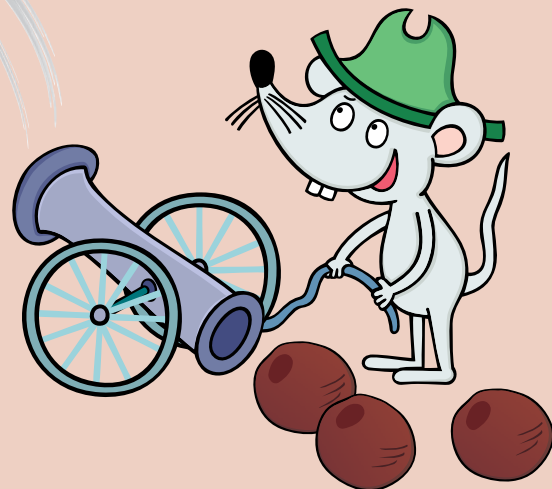
Pirátské dělové koule



Potřebné suroviny

- 6 tatranek (pokud budete užívat, i více)
- kostka másla
- rum – 4 lžičky
- mleté ořechy (100 g)
- cukr moučka (200 g)
- kakao

Obtížnost



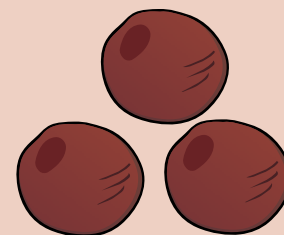


Práce pro maminku



Utřete máslo s cukrem a poté postupně přidejte oříšky, rum (*neupíjet, prosím*), kakao a pochopitelně nastrouhané tatranky.

Všechno dobře promíchejte. Vypracované těsto nechte v lednici chvíli odpočinout.



Úkoly pro malé pomocníky

Teď se můžeš pustit do opravdických pirátských dělových koulí.

Lžičkou si z těsta odkroj malý kousek, vykolej z něj kuličku a tu obal ve strouhaných oříscích nebo v kakau.

A je to hotové.

