

Jak ušetřit o Velikonocích?



Proč zdražují vejce?

Cena vajec se v posledních měsících výrazně zvýšila a není to náhoda. **Je to důsledek několika faktorů, mezi které patří nejen zvyšující se náklady na krmivo pro slepice, ale i problémy v dodavatelském řetězci.** Zvýšené ceny energií a zemědělské produkty, které jsou nezbytné pro chov drůbeže, také přispívají k vyšším nákladům, které se nakonec promítají do cen vajec.

Ne každý může spoléhat na to, že mu čerstvá vejce snesou slepičky z vlastního chovu. Pokud máte možnost, využijte místní farmy nebo malé chovy slepic. Cena čerstvých vajec z farmy může být nižší než v obchodech, zároveň takovou koupí podporujete místní podnikatele.

Čím nahradit vajíčka?

Pokud přemýšlíte o svátečním menu, **vybírejte takové recepty, ve kterých vejce nejsou hlavní surovinou.** Vajíčka jsou sice v mnoha receptech klíčová, ale existuje mnoho způsobů, jak je nahradit, pokud hledáte levnější alternativu nebo máte dietní omezení (například veganství). V některých receptech je náhrada jednoduchá, v jiných to může být složitější.

V pečení je vejce často zodpovědné za spojování ingrediencí, zvedání těsta a dodávání vláčnosti. Nabízí se ovšem několik alternativ, jak vejce nastavit či nahradit.

Vejce a olej

Vlažná voda může být použita k naředění vajec zejména v případech, kdy je potřeba zmírnit jejich účinek, **např. v piškotových těstech**. Vaječná směs je méně těžká, přidá těstu více vlhkosti bez nadměrného zpevnění, které vejce normálně způsobují. Při práci s piškotovými těsty, kde je struktura těsta závislá na nadýchání a lehkosti, můžete zkusit přidat malé množství vlažné vody (např. 1-2 lžice na jedno vejce). **Olejem nastavená vejce použijte pro zajištění vláčnosti a hladkosti těsta**. Olej totiž zjemňuje strukturu a může zlepšit vlhkost, aniž by úplně změnil konzistenci vajec. Opět se doporučuje přidat 1-2 lžice oleje na jedno vejce, což pomůže těstu, aby nebylo příliš suché nebo tuhé.

Ovoce a ovocná pyré

Jablečné pyré je skvělou náhradou **pro vlhké pečivo, jako jsou koláče, muffiny a biskupské chlebičky**. Určitě nelze očekávat nakynuté nebo kypré pečivo! Pyré dodá moučníkům vláčnost a jemnost. Je potřeba zároveň dávat pozor, abyste neovlivnili výslednou chuť. Podobně jako jablečné pyré přidá těstům vláčnost a sladkost také rozmačkaný banán, což je skvělé pro pečení sladkého pečiva, muffinů nebo koláčů. Vzhledem k silné chuti banánu byste jej však měli použít jen tam, kde tato chuť nebude rušit. Platí, že **zhruba ¼ šálku pyré nahradí 1 vejce**. Podobně funguje také bílý jogurt.

Lněná semínka

Dochází vám vajíčka v lednici? Smíchejte lžici mletého lněného semínka se 3 lžicemi vody. Tento mix můžete využít **při pečení chleba, sušenek nebo muffinů**. Lněná semínka při smíchání s vodou vytvoří gelovitou konzistenci, která napodobuje strukturu vajíčka. Mají neutrální chuť, takže se hodí do většiny receptů.

Velikonoční výzdoba

Jestli jste zvyklí využívat kraslice k výzdobě interiéru, zkuste letos změnu. **Využijte skořápky, které zbývají po vaření a pečení. Vytvořit můžete spoustu krásných a originálních kousků.**

Mini květináče – naplňte skořápky zeminou a zasadte do nich řeřichu nebo microgreens.

Svícný – vložte do skořápek čajovou svíčku nebo vosk s knotem.

Velikonoční zápichy – naplňte skořápky vatou, přidejte drobnou ozdobu a na špejli zapíchněte do květináče.

Girlandy – skořápky provrtejte a provlékněte provázek, můžete je různě pomalovat.

Dejte vejce malovaný?

V tradičním velikonočním koledování bývá jedním z oblíbených darů právě vajíčko. Ale pokud je cena vajec pro vaši peněženku příliš vysoká, nezoufejte. **Vajíčka můžete nahradit i jinými symbolickými dary, například malými čokoládovými vajíčky, bonbony, sušenkami nebo domácími výrobky, které vnesou do tradice trochu moderního nádechu.** Důležité je, že gesto zůstane stejné – koledník si od vás odnese něco hezkého.

Velikonoce nemusí znamenat velkou finanční zátěž, pokud budete trochu kreativní. Snažte se využít to, co máte, a zaměřte se na tradice, které spojují, spíše než na nadbytečnou spotřebu. Vejce jsou krásným symbolem, ale zdaleka nejsou jedinou cestou, jak oslavit tento svátek. **Stačí pár chytrých změn a můžete si užít velikonoční svátky bez stresu z rostoucích cen.**