Pečeme s dětmi na Vánoce



Vánoce pro děti

Bojíte se, že by vám děti mohly zničit tu pravou sváteční atmosféru tím, že stromeček nebo cukroví nebudou profesionálně načančané? Není proč se bát. **Zkuste letošní adventní přípravy pojmout odlehčeně a pozvěte do nich malé kreativce.** Vánoce získají úplně jiný rozměr.

Máme-li být upřímní, musíme si přiznat několik důležitých věcí. **Pečení s dětmi nám zabere mnohonásobně více času, kolem nás vznikne daleko více nepořádku a výsledek nemusí být tak ukázkový jako na titulní straně kuchařek.** Na druhé straně není potřeba vytvářet deset různých druhů cukroví, každé ze tří kilogramů ingrediencí. Méně v tomto případě znamená více. Rozlučte se s představou, že byste vytvořili náročné cukroví, které vyžaduje několikahodinovou přípravu. **Také počítejte s tím, že vám malí pomocníci velkou část výrobků sní ještě předtím, než se vůbec stačí objevit na svátečním stole.** Kvůli tomu celé martyrium ovšem vytváříte, že? Která hospodyňka nemá radost, když se po připraveném jídle jenom zapráší.

Čím dřív, tím líp

Abyste si to všichni užili, určitě nenechávejte pečení na poslední chvíli. Naladťe se na veselou notu a určitě neuklízejte den před plánovaným pečením, protože by to byla ztráta času i nervů. **Naladťe si oblíbenou stanici, nebo ještě lépe – pusťte vánoční koledy a s malými kuchtíky si společně zanotujte.** Pokud máte stejně naladěné příbuzné nebo kamarády, domluvte se s nimi na kolektivní přípravě

cukroví. Když už děti přestane pomáhání bavit, alespoň se zabaví se svými vrstevníky. A každá pomocná ruka se počítá!

Připravte si barvy a třpytky

Základem úspěchu je popustit uzdu fantazii a nedržet se zajetých postupů. **Jak známo, děti milují barvy, třpytivé předměty, filmové postavičky a hrdiny.** Vyplatí se přimhouřit oko a **místo obvyklých hvězdiček z lineckého těsta upečte usměvavé smajlíky, postavičky z dětských seriálů nebo třeba ozdobte státní vlajky**. Budete překvapeni, kolik různých vykrajovátek je možné na trhu objevit. Pokud nedáte dopustit na domácí vanilkové nebo ořechové rohlíčky, pozvěte děti ke klasickému starému mlýnku na maso. Mohou točit klikou nebo odkrajovat vytlačené těsto.

Nejmenší také mohou pomáhat

I nejmenší děti mohou při vytváření vánočního cukroví pomáhat. **Jestli ještě nezvládají vykrajovat nepřeberné množství tvarů, připravte kuličky z nepečeného těsta.** Ty jsou sázkou na jistotu. Nemusíte se při nich strachovat, že malí nezbedové budou uždibovat těsto plné syrových vajec a tepelně neopracované mouky. Základem mohou být nastrouhané tatranky, máslové sušenky i domácí pečené medovníkové pláty. Navíc máte možnost vytvořit zdravější variantu plnou rozmixovaných oříšků, sušeného či kandovaného ovoce, medu, datlového či rýžového sirupu i mnoha dalších semínek.

S výslednými kuličkami je možné dál kouzlit. Zkuste s dětmi vytvořit vlastní sněhuláky. Jestliže vám na vánoční ani zimní tématice nesejde, pak už se fantazii vůbec meze nekladou – děti budou z ježečků, medvídků, zajíčků nebo houbiček nadšené. Nemáte-li času nazbyt, ale přece jenom byste neradi ochudili své potomstvo o vánoční kulinářské zážitky, sáhněte po těch nejjednodušších receptech. **Děti bude bavit i „obyčejná“ horká čokoláda nebo domácí čokoládové figurky.** Zavzpomínám-li na vlastní gurmánské začátky, největším hitem byly „domácí“ sušenky vyrobené z piškotů slepovaných čokoládovou pomazánkou nebo marmeládou, později dozdobené rozpuštěnou čokoládou. Radost jsem z nich měla jak já, tak obdarovaní stolovníci u kávy.

Odvažte se dělat neobvyklé věci

Případně upečte perník na plech a po vychlazení z něj vykrájejte vánoční tvary. Ty můžete dozdobit polevou, nastrouhaným kokosem nebo oříšky. Co jiného lépe evokuje zasněženou krajinu? **Vánočně ozdobit ovšem můžete i muffiny nebo cupcaky.** Dokonce i obyčejný jablečný koláč se může proměnit v dominantu svátečního stolu, pokud ho dozdobíte vykrojenými stromečky, zvonečky i hvězdičkami.

Oblíbené bude i slepování lineckého pečiva nebo obalování jednotlivých kousků cukroví v moučkovém cukru. Pokud fandíte zdravému životnímu stylu, nahraďte ho kokosovou moučkou. Jestliže vám naopak nějaké to hřešení nevadí, pořiďte si domů potravinářské barvivo, díky němuž se při zdobení opravdu vyřádíte. Děti s nadšením přivítají i další cukrové nebo marcipánové ozdůbky, kterými dovedou k dokonalosti perníčky, linecké cukroví i biskupský chlebíček.

Perníková chaloupka je top

Šikovní předškoláci a školáci zvládnou sami mísit těsto, mohou ho zkoušet rozvalovat a vykrajování už pro ně nepředstavuje problém. Většina dětí v tomto věku touží po vlastním výrobku – ideálně po perníkové chaloupce. Tyto začínající cukráře pozvěte do obchodu, aby si sami vybrali vykrajovátka podle svého gusta. **Perníková chaloupka nepatří k nejlehčím, ale seskládat a ozdobit z perníku vánoční stromek už není tak nereálné.**

Nezapomeňte, že v **kuchyni je vždy to nejdůležitější, abyste jídlo připravovali s láskou**. A to děti určitě umí.