Kdy péct jaké vánoční cukroví?



Proč se peče vánoční cukroví?

Pečení vánočního cukroví patří mezi **adventní tradice**. Možná se ve vaší rodině stále udržuje, možná ustoupila. Zamýšleli jste se však někdy nad tím, proč je pečení vánočního cukroví u nás tradicí?

Pochází z **pohanské minulosti**, kdy se peklo cukroví při oslavách zimního slunovratu. Cukroví mělo **chránit domov** před zlými silami. Věšelo se na **ovocné stromy**, na **dveře domů i do chlévů**.

Pečení cukroví je **spjato s Vánoci od 19. století**. Druhová rozmanitost cukrovinek, jež se i dnes drží v některých domácnostech, se stala **součástí příprav na Vánoce** až ve **20 století**.

Oblíbené druhy vánočního cukroví

Existuje obrovské množství receptu na vánoční cukroví. Každá rodina má své oblíbené – některé jsou pro ostatní téměř neznámé, jiné jsou chronicky rozšířené a Vánoce bez nich si snad ani neumíme představit. Přibližme si ve stručnosti nejoblíbenější druhy vánočního cukroví.

Perníčky

S jejich pečením se **začíná na začátku adventu**. To, aby do Vánoc **změkly**. Existují však i recepty na perníčky, které jsou (na rozdíl do těch tradičních) **měkké hned**. Perníčky jsou výborné nejen k jídlu, ale hodí

se i jako součást **vánoční výzdoby**.

Vanilkové rohlíčky

I ty byste měli péci alespoň **tři týdny před Vánocemi**. Jakmile vanilkový cukr provoní vaší domácnost, budete vědět, že se Vánoce skutečně blíží.

Pracny

Někdy se s nimi také můžete setkat pod názvem **„medvědí tlapky“** – dle podoby formičky. Obvykle se však pečou i ve formičkách jiných tvarů. Jejich pečení rovněž směřujte na dobu cca **tří týdnů před Vánocemi**.

Linecká kolečka

Tvoří se z lineckého těsta a **slepují se marmeládou**. Samozřejmě nemusí jít jen o kolečka. Záleží na vás, jaké použijete tvořítka při vykrajování těsta. Na rozdíl od výše uvedeného vánočního cukroví **nevyžadují dlouhou dobu odležení**.

Vosí hnízda (vosí úly)

Jde o **nepečený druh** vánočního cukroví. Lze je **naplnit domácím krémem** či vaječným likérem. Vosí hnízda nepotřebují dlouhou dobu na odležení, proto je děláme klidně až poslední adventní neděli.

A mnohé další…

Oblíbeným vánočním cukrovím jsou také **košíčky, nepečené kuličky, dortoletky, pařížské rohlíčky, rozmanité slepované cukroví, ořechy plněné krémem, kokosky, sněhové rohlíčky s krémem, kokosové tyčinky** atd.

A co vy? Pečete vánoční cukroví? A jaké máte nejraději?