Vánoční pečení s dětskými pomocníky

Máme v hlavě tu romantickou představu o roztomilých malých pomocníčcích s čepečkem na hlavě, malou zástěrkou, kuchyni lehce poprášenou moukou a to, jak společně za zvuků koled vykrajujeme perníčky či linecké, zatímco se všude kolem line vůně vanilky a skořice.

Skutečnost je ale většinou taková, že v kuchyni to po chvíli začne vypadat jako po výbuchu továrny na mouku a na jeden plech cukroví připadá na rodiče pár hodin úklidu. **Pojďme si to letos trošku lépe zorganizovat, aby to společné pečení bylo opravdu kouzelným předvánočním zážitkem pro všechny zúčastněné.**

Jasná pravidla předem

Je důležité si s dětmi hned od začátku říct, s čím pomáhat mohou a co raději uděláte sami. Jakmile budou mít nastavené svoje úkoly, nebudou mít potřebu hrnout se do všeho. Skvěle si poradí s něčím jednodušším a především bezpečným.

Začněme vážením a mícháním surovin. Dobré je **připravit si mističky a talířky, ideálně plastové**, a na ty si vždycky přesně navážit jednotlivé suroviny. Sice je to o něco více nádobí, ale jakmile budou všechny přísady zvlášť, děti je pak budou moct snadněji podávat a nasypávat do mísy, následně pak míchat.

Jednoduché je také válení a vykrajování těsta. **Pořiďte jim vlastní váleček, odeberte kousek těsta a nechte je vyválet placku**, zatímco vy vedle vyválíte zbytek těsta tak, jak to má být. Poté jim **dejte do ruky vykrajovátka** a hurá na to. Tohle je většinou ta nejzábavnější činnost.

No a samozřejmě nesmí chybět zdobení. **Pořiďte cukrové kuličky, nasekejte oříšky, polevu buď kupte v malých tubičkách, nebo udělejte domácí**

, ale také ji dejte do něčeho, co se dětem bude dobře držet a snadno dávkovat. Cukrářský sáček s plastovou hubičkou je dobrá volba, ale nezapomeňte ho z vrchu zagumičkovat, ať jim poleva neteče všude kolem.

Naopak činnosti, u kterých by si děti mohly ublížit, raději udělejte dopředu sami. Nebo se na ně vrhněte až ve chvíli, kdy děti spí či už je pečení přestalo bavit. **Pozor hlavně na horkou troubu a plechy, sekání ořechů ostrým nožem, tavení horkého karamelu nebo čokolády.**

Na jaké druhy se tedy vrhnout?

Ideální jsou právě ty, ve kterých není přehnané množství surovin, těsto se může smíchat v jedné míse a lze si vyhrát se zdobením. Takže **sázkou na jistotu jsou perníčky a linecké cukroví**. A ještě o něco bezpečnější, i když trošku upatlanější je potom **cukroví nepečené, jako jsou třeba kokosové či kakaové kuličky**. S tím si i nejmenší pomocníci poradí od začátku do konce.

Medové perníčky

Pokud jste doteď nenašli dokonalý recept na perníčky, tady ho máte, nemáte zač! Perníčky jsou nadýchané a měkké ihned po upečení, nádherně voní a hlavní složkou je opravdu hodně medu, takže si dejte záležet a sežeňte ten kvalitní. A nevynechejte ani cukr, přestože by vás svádělo ho díky velkému množství medu ubrat, je tam nezbytný pro opravdovou měkkost perníčků. Z tohoto množství bude přes 100 ks středních perníčků:

· 0,5 kg medu

· 0,5 kg hladké mouky

· 2 žloutky

· 125 g moučkového cukru

· ½ lžičky jedlé sody

· ½ balíčku perníkového koření

· špetka soli

Med rozehřejte do tekutého stavu a smíchejte s moukou. Nechte vychladnout. Poté přidejte žloutky, cukr, sodu, perníkové koření a sůl. Pokud chcete perníčky tmavé, přidejte ½ lžíce kakaa. Všechno společně vypracujte v kompaktní hladké těsto. Zabalte do fólie a nechte přes noc odpočívat. Druhý den rozválejte na plát silný asi 3-4 mm a vykrajujte tvary, které potom pečte jen lehce dozlatova při 150 °C. Po vychladnutí můžete ihned zdobit nebo vložit do krabice společně s rozkrojeným jablkem, nasáknou vlhkost a ještě více změknou.

Kakaové kuličky

Rychlovka, se kterou si šikovnější pekaříčci poradí kompletně sami.

· 200 g máslový sušenek

· 2 lžíce kakaa

· 2 lžíce medu, nutelly nebo marmelády

· 3 lžíce mléka

· 50 g změklého másla

· kokos, mleté ořechy, kakao nebo barevné sypání na obalení

Nejprve je nutné rozdrtit sušenky. Buď dětem pomozte a rozdrťte je v robotu, nebo to můžou zkusit samy tak, že sušenky nasypou do pevného sáčku a rozbijí pomocí válečku. Poté drť vsypte do mísy a přidejte všechny ostatní suroviny kromě těch určených na obalování. Pokud by se těsto po zmáčknutí pořád drobilo, přidejte trošičku mléka. Poté tvořte malé kuličky, které obalujte v libovolné posypce.