

# Kalendář vánočního pečení

## KONEC LISTOPADU

Naplánujte si, které druhy cukroví, pečiva či nápojů budete letos připravovat. Zapojte rodinu a zvolte ty nejoblíbenější recepty, nalaďte se tak společně na adventní vlnu. Můžete ale vyzkoušet i nové druhy, třeba podle této knížky. Vypište si suroviny, které budete potřebovat a ty, co se nekazí, nakupte najednou, ať můžete v klidu kdykoli začít péct a vařit a nic vám nebude chybět. Rovněž si zkontrolujte vykrajovátko, formičky a další kuchyňské náčiní, které budete potřebovat. Mám takovou tradici, že každý rok koupím s dětmi jedno nové vykrajovátko. A nezapomeňte, vánoční přípravy musí být radostné a v klidu, nespěchejte a užívejte si sváteční atmosféru. Koncem listopadu už můžete upéct perníčky a zázvorky. Ty je třeba nechat dostatečně dlouho odležet v chladu v krabici, aby změkly.

## PRVNÍ ADVENTNÍ TÝDEN

Připravte si těsta na linecké, rohlíčky, ořechové, pracny, atd. Zabalte je do potravinářské fólie a nechte je v lednici alespoň přes noc

uležet. Během tohoto týdne si z nich upečte suché druhy cukroví (rohlíčky, pracny) a korpusy na plněné druhy (linecké, slepované, ořechy), ty ale zatím neplňte. Uvařte vaječný likér a lahve skladujte v chladničce. Upečte směs na pečený čaj či sirup do svařeného vína.

## DRUHÝ ADVENTNÍ TÝDEN

V tomto období můžete slepit cukroví marmeládou, aby se rozleželo. Taky je čas na bílkové a sněhové cukroví (pusinky, kokosky...). To po upečení uložte na suché a chladné místo. Upečte a zabalte marcipánovou štolu.

## TŘETÍ ADVENTNÍ TÝDEN

Připravte máslové krémy a naplňte připravené korpusy. Opět je třeba je skladovat v chladu. Také je čas na marokánky, piškotové, vinné a nepečené cukroví. Teď můžete upečené a naplněné druhy cukroví nazdobit polevou a posypkami.

## TĚSNĚ PŘED VÁNOCI

Upečte vánočku a jablečný závin.