
EMMA WINTER
24 DNÍ
VÁNOČNÍHO
PEČENÍ
Každodenní dávka
svátečních receptů,
dobrot a sladkých tradic
SNADNÉ
ZÁBAVNÉ
SVÁTEČNÍ
PRO KAŽDÉHO
1 2 3 4
5 6 7 8
9 10 11 12
13 14 15 16
17 18 19 20
21 22 23 24
EMMA WINTER

LIBROVA

KNIHA 3 · DÁREK

24 dní vánočního pečení

Každodenní dávka svátečních receptů, dobrot a sladkých tradic

Jednoduché · Veselé · Sváteční · Pro všechny

Emma Winter

LIBROVA · 2026

Vaše zákaznická zóna
Všechny knihy z balíčku najdete vždy na této adrese:
https://librova.eu/cs-cz/pages/zakaznicka-zona-vanocni-peceni-x7q4m2

24 dní vánočního pečení – Každodenní dávka svátečních receptů, dobrot a sladkých tradic
Emma Winter

© 2026 Librova. Všechna práva vyhrazena. Publikace je určena výhradně pro osobní potřebu kupujícího. Kopírování, šíření a další prodej bez souhlasu vydavatele jsou zakázány.

Upozornění: recepty obsahují suroviny, které mohou vyvolat alergii (lepek, vejce, mléko, ořechy a další): když pečete pro někoho s alergií nebo intolerancí, vždy zkontrolujte suroviny. Pokrmy se syrovými vejci nepodávejte těhotným, malým dětem, starším lidem ani lidem s oslabenou imunitou; použijte uvedené náhrady. Když děti pomáhají v kuchyni, s troubou, horkým olejem a noži vždy zachází dospělý. Nápoje a sirupy s alkoholem nejsou pro děti. Časy a teploty závisí na vaší troubě: první plech vždy hlídejte.

Obsah

1. Slovo autorky
2. Jak tento kalendář používat
3. 1. týden · Dny 1 až 6
4. 2. týden · Dny 7 až 12
5. 3. týden · Dny 13 až 18
6. 4. týden · Dny 19 až 24
7. Nákupní seznamy a plánovač k vytištění

Slovo autorky

Je období, kdy se kuchyň stává srdcem domova. Venku je zima, brzy se stmívá a uvnitř hřeje trouba, vzduchem se line skořice a někdo se pořád ptá: „Už je to hotové?“

Tuto knihu jsem napsala pro takové dny. Ne jen pro samotné Vánoce, ale pro čtyřiadvacet dní, které jim předcházejí, kdy je čekání součástí oslavy.

Myšlenka je jednoduchá: jeden recept na každý den, od 1. do 24. prosince. Ve všední dny rychlé recepty, které zvládnete po práci nebo po škole. O víkendu recepty, které zaberou trochu víc času a které si užijete v klidu a s rodinou. A na konci, na Štědrý den, jeden recept ke sdílení u společného stolu.

Nepotřebujete žádné zkušenosti ani zvláštní vybavení. Každý recept přesně říká, co koupit, jak dlouho trvá, podle čeho poznáte, že je hotový, a jak dlouho vydrží. Mnohé recepty jsou báječné na pečení s dětmi. Vždy uvádím, které to jsou a jaké kroky mohou malé ruce bezpečně zvládnout.

Nemusíte se ani držet kalendáře do puntíku. Když se některý den nepovede, upečte recept následující den nebo prohoďte pořadí. Nejde o dokonalost. Jde o vůni Vánoc, ruce v těstě a dobrou společnost.

U každého receptu jsem také nechala malou tradici nebo činnost na daný den. Jsou to nápady, jak udělat odpočítávání do Vánoc ještě výjimečnější, s malými pomocníky i bez nich.

Doufám, že si tato kniha najde místo ve vaší kuchyni, od mouky a čokolády celá zapatlaná, a že se k ní budete vracet mnoho dalších prosinců.

S láskou a s přáním krásných Vánoc

Emma Winter

Jak tento kalendář používat

Tato kniha je adventní kalendář, který vzniká v kuchyni: 24 receptů, jeden na každý den od 1. do 24. prosince. Každý den obsahuje kompletní recept a malou tradici nebo činnost, kterou si můžete užít doma.

Jak jsou dny rozvržené

- **Všední dny:** rychlé recepty, většinu z nich zvládnete za méně než 30 až 45 minut vlastní práce. Některé potřebují několik hodin v lednici, ale to už nemusíte nic dělat.
- **Víkendy:** recepty, které zaberou víc času a vyžadují klidné tempo. V roce 2026 připadají prosincové víkendy na 5. a 6., 12. a 13. a 19. a 20. a právě tam najdete nejnáročnější recepty (sladký chléb, kandovanou pomerančovou kůru, cupcakes, hvězdu z listového těsta a dýňový džem).
- **Poslední dny:** od 22. do 24. vás recepty připraví na Štědrý den: panna cottu uděláte dva dny předem, mandle uložíte do sklenice a fondue je na večer 24.
- **Úplná volnost:** když se některý den nepovede, upečte recept následující den nebo prohoďte dva dny. Některé recepty využívají něco, co jste připravili dříve (například pomerančovou kůru ze dne 12), ale vždy nabízejí náhradu.

Jak číst jednotlivé recepty

Na začátku každého receptu najdete řádek s nejdůležitějšími údaji:

- **Vychází:** kolik kusů nebo porcí.
- **Čas:** celková doba. Pokud je potřeba čekat (lednice, kynutí, schnutí), uvádí se zvlášť.
- **Trouba:** teplota pro běžnou troubu (horní a spodní ohřev), za ní teplota pro horkovzdušnou troubu v závorce. Pokud pečete s horkovzduchem, použijte jeho teplotu, která je o 20 °C nižší.
- **Obtížnost:** Snadné nebo Střední. V této knize nejsou žádné těžké recepty.
- **S dětmi:** „ano“ znamená, že děti mohou bezpečně zvládnout několik kroků. „Ne“ znamená, že recept zahrnuje velmi horký cukr nebo cákance, a děti je lepší zapojit až na konci.
- **Alergeny:** ty hlavní (lepek, vejce, mléko, skořápkové plody). Vždy si přečtěte i složení surovin, které kupujete, například čokolády nebo listového těsta.

Na konci každého receptu je poznámka o uskladnění (jak dlouho vydrží a kam ho uložit), o častém omylu, kterému se vyhnout, nebo o variantě.

Odměřování

- 1 lžíce (polévková) = 15 ml, zarovnaná.
- 1 lžička = 5 ml, zarovnaná.
- 1 špetka = to, co uchopíte mezi dva prsty.
- Vejce jsou velikosti M (asi 50 g bez skořápky). Máslo je nesolené.

> **Tip:** jednoduchá kuchyňská váha je nejlepší investice do pečení. S ní se vám recepty povedou pokaždé stejně.

Vybavení

Nepotřebujete nic zvláštního. S tímto seznamem upečete všechny recepty v knize:

- Kuchyňská váha, odměrka a sada odměrných lžic
- 2 velké mísy a několik malých
- Metla, silikonová stěrka a vařečka
- Ruční elektrický šlehač (na cupcakes; u ostatních receptů stačí metla)
- Střední hrnec, malý hrnec a nepřilnavá pánev o průměru 20 až 24 cm
- 2 plechy na pečení a pečicí papír

- Plech na 12 muffinů (na muffiny, cupcakes a koláčky s pudinkem)
- Čtvercová forma 20 × 20 cm (fudge a brownies)
- 6 malých misek nebo skleniček o objemu asi 150 ml (panna cotta)
- Chladicí mřížka (postačí i rošt z trouby)
- Sítko, jemné struhadlo na citrusovou kůru a váleček
- Tyčový mixér nebo malý kuchyňský robot (na želé bonbony a datlové kuličky)
- Chňapky a zavařovací sklenice s víčky na uložení a darování

Základní zásoby na celý měsíc

Tyto suroviny se objevují v mnoha dnech. Vyplatí se koupit je koncem listopadu:

- Krupicový cukr: 2,5 kg · Světle hnědý cukr: 500 g · Moučkový cukr: 500 g
- Hladká mouka: 1 kg · Polohrubá mouka (nebo další hladká): 500 g · Kukuřičný škrob: 1 malé balení
- Prášek do pečiva: 1 balení · Sušené instantní droždí: 1 sáček
- Mletá skořice a 2 skořicové tyčinky · Mletý zázvor · Sůl · Vločková mořská sůl (nepovinné)
- Vanilkový extrakt · Med: 1 sklenice 250 g
- Kakao: 1 balení

- Slunečnicový olej: 1 malá láhev
- Pečicí papír, potravinářská fólie, alobal, papírové košíčky (12 velkých a 30 malých)

Čerstvé suroviny a položky specifické pro každý týden najdete v nákupních seznamech v poslední kapitole. Ve zkratce:

- **1. týden:** mléko, jablka, pomeranče, citron, vejce, máslo, hořká a bílá čokoláda, ovesné vločky, ořechy, sušené brusinky, kukuřice na popcorn.
- **2. týden:** hořká čokoláda (500 g), smetana ke šlehání, kondenzované mléko, strouhaný kokos, jablka, listové těsto, 4 pomeranče s tlustou slupkou.
- **3. týden:** hodně másla a vajec, smetanový sýr, pomeranče, čokoláda, zmrazené lesní plody, listová želatina, vlašské ořechy.
- **4. týden:** dýně, kulaté listové těsto, lískooříškový krém s čokoládou, datle, mandle, smetana ke šlehání, mléko, želatina, granátové jablko a ovoce na fondue.

Bezpečné vaření s dětmi

Děti se v kuchyni naučí hodně: odměřovat, čekat, sdílet. Aby vše dobře dopadlo, dohodněte se na těchto pravidlech ještě před začátkem:

- **Umyté ruce a svázané vlasy**, zástěra na sobě a vyhrnuté rukávy.
- **Vždy dospělý obsluhuje sporák, troubu a nože.** Děti odměřují, míchají, hnětou, válejí, posypávají a zdobí.
- **Pevná stolička**, aby dosáhly na pracovní desku, nikdy židle na kolečkách.
- **Rukojeti hrnců otočené dovnitř**, aby o ně nikdo nezavadil.
- **Rozpuštěný cukr a karamel pálí mnohem hůř než vařící voda.** Ve dnech s karamelem a sirupem (12, 20, 22 a 23) zůstávají děti mimo sporák.
- **Syrové směsi se neochutnávají**: obsahují syrové vejce a syrovou mouku.
- **Děti do 5 let:** popcorn, celé ořechy a celé hrozny mohou způsobit udušení. Ořechy nasekejte a hrozny nakrájejte na čtvrtky.
- **Děti do 1 roku** by neměly jíst med.
- **Alergie:** pokud má někdo doma nebo host alergii, zkontrolujte řádek s alergeny u každého receptu a čtěte složení na obalech.

Upozornění: těhotné ženy, malé děti, starší lidé a lidé s oslabenou imunitou by neměli jíst syrové vejce. V této knize je každý recept s vejci uvařený nebo upečený. Směsi před tepelnou úpravou neochutnávejte.

Darujte, co jste vyrobili

Mnoho receptů v tomto kalendáři je krásným dárkem: granola (den 5), lanýže (den 7), bonbony (dny 8 a 21), fudge (den 11), pomerančová kůra (den 12), čokoládová kůra (den 14), dýňový džem (den 20) a mandle (den 23). Na každý balíček nalepte štítek s názvem sladkosti, datem výroby, údajem, zda patří do lednice, a datem, do kdy by se měla sníst.

1. týden · Dny 1 až 6

První týden začíná zlehka, rychlými a hřejivými recepty pro pracovní dny a školní dny. O víkendu (dny 5 a 6) je víc času: granola, kterou můžete darovat, a pletený sladký chléb, jehož vůně naplní celý dům.

Den 1 · Hustá horká čokoláda

Vychází: 4 hrnky · Čas: 15 min · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko

Hustá, hedvábná a s nádechem skořice: nejlepší způsob, jak otevřít kalendář za studeného prosincového večera.

SUROVINY

- 800 ml polotučného nebo plnotučného mléka
- 100 g hořké čokolády (asi 50 % kakaa), nasekané
- 2 lžíce krupicového cukru (30 g)
- 1 lžíce kukuřičného škrobu (10 g)
- 1 skořicová tyčinka
- 1 proužek pomerančové kůry, jen oranžová část (nepovinné)
- 1 špetka soli

POSTUP

1. V hrnku rozmíchejte škrob se 100 ml studeného mléka tak, aby nezůstaly žádné hrudky. Odložte.
2. Zbytek mléka nalijte do hrnce se skořicovou tyčinkou, pomerančovou kůrou, cukrem a solí. Zahřívejte na středním plameni, až začne stoupat pára a kolem okraje se objeví drobné bublinky, ale nenechte mléko vařit (asi 5 minut).

3. Přidejte nasekanou čokoládu a míchejte metlou, dokud se úplně nerozpustí.
4. Škrobovou směs znovu promíchejte (usazuje se na dně) a za stálého míchání ji nalijte do hrnce.
5. Snižte plamen a za stálého míchání vařte 2 až 3 minuty, až zhoustne. Je hotová, když pokrývá hřbet lžíce a když po ní přejedete prstem, zůstane čistá stopa.
6. Vyndejte skořicovou tyčinku a pomerančovou kůru a ihned podávejte v hrnečcích.

Uskladnění: nejlepší čerstvá. Zbytek vydrží 2 dny v lednici v zavřené sklenici; ohřejte na mírném plameni za stálého míchání a s trochou mléka. Častý omyl: nechat ji vařit na prudkém ohni, kdy se přichytí ke dnu. Varianta: hořkou čokoládu nahraďte bílou a vynechte cukr.

Činnost dne: vyrobte si domácí adventní kalendář s 24 očíslovanými obálkami nebo sáčky a do každého napište název receptu na daný den.

Den 2 · Pečená jablka se skořicí a vlašskými ořechy

Vychází: 4 jablka · Čas: 50 min (10 min příprava) · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko, skořápkové plody

Jednoduchý voňavý zimní dezert. Náplň z vlašských ořechů a hnědého cukru se v troubě rozpustí a vytvoří vynikající sirup.

SUROVINY

- 4 středně velká pevná jablka (např. Jonagold nebo Idared)
- 40 g vlašských ořechů, nasekaných
- 2 lžíce rozinek (nepovinné)
- 3 lžíce světle hnědého cukru (45 g)
- 1 lžička mleté skořice
- 30 g nesoleného másla, na 4 kousky
- 100 ml pomerančového džusu nebo vody

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzduch 160 °C).
2. Jablka umyjte. Dospělý vykrojí jádřinec vykrajovátkem nebo malým nožem, aniž by probodl dno, aby náplň nevytekla.
3. Špičkou nože udělejte kolem každého jablka mělký zářez v půli výšky. Zabráníte tím tomu, aby slupka v troubě praskla.

4. V misce smíchejte vlašské ořechy, rozinky, hnědý cukr a skořici. Děti mohou touto směsí jablka naplnit a čajovou lžičkou ji pořádně udusat.
5. Jablka dejte do zapékací nebo malé pečicí mísy, na každé položte kousek másla a na dno mísy nalijte pomerančový džus.
6. Pečte 35 až 45 minut a v polovině doby je polijte sirupem z mísy. Jsou hotová, když je slupka svraštělá a špička nože projde bez odporu.
7. Nechte 5 minut vychladnout (náplň je velmi horká) a podávejte politá sirupem.

Uskladnění: 2 dny v lednici, přikrytá; ohřívejte 10 minut v troubě nebo 1 minutu v mikrovlnné troubě. Častý omyl: použít velmi měkká jablka, která se rozpadnou; pevnější odrůdy drží tvar dobře. Varianta: vlašské ořechy nahraďte nasekanými mandlemi a na každé jablko přidejte 1 lžičku medu.

Činnost dne: společně vyberte místo v domě, kam postavíte betlém nebo stromeček, a sepište seznam toho, co ještě chybí.

Den 3 · Čokoládový hrníčkový koláč

Vychází: 1 velký hrnek · Čas: 5 min · Mikrovlnka: 60 až 90 sekund · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, mléko

Koláč na jednu porci, lehký a teplý, který se v mikrovlnné troubě udělá za pár minut. Ideální na všední večer, kdy není čas.

SUROVINY

- 4 lžíce hladké mouky (30 g)
- 3 lžíce krupicového cukru (40 g)
- 2 lžíce kakaa (15 g)
- ¼ lžičky prášku do pečiva
- 1 špetka soli
- 1 špetka skořice (nepovinné)
- 3 lžíce mléka (45 ml)
- 2 lžíce slunečnicového oleje (30 ml)
- 1 kostička hořké čokolády (10 g), doprostřed

POSTUP

1. Vyberte hrnek o objemu alespoň 300 ml, který lze použít v mikrovlnné troubě (bez kovového zdobení).
2. Do hrnku dejte mouku, cukr, kakao, prášek do pečiva, sůl a skořici. Dobře promíchejte vidličkou.
3. Přidejte mléko a olej a míchejte, až vznikne hladké těsto bez suché mouky na dně.

4. Kostičku čokolády zatlačte doprostřed těsta.
5. Pečte v mikrovlnné troubě na plný výkon (asi 800 W) 60 sekund. Pokud je střed ještě tekutý, přidejte dalších 15 až 30 sekund. Je hotový, když je povrch pevný a střed ještě trochu vlhký.
6. Nechte 1 minutu odpočinout. Dospělý hrnek vyndá pomocí utěrky nebo chňapky, protože je velmi horký.

Uskladnění: sní se hned, dokud je teplý; po vychladnutí je sušší. Častý omyl: příliš dlouhé pečení, po kterém je koláč tvrdý a gumový; lepší je vyndat ho dřív. Varianta: kostičku čokolády nahraďte 1 lžičkou pomerančové marmelády.

Činnost dne: napište první vánoční přání prarodičům, tetám a strýcům nebo přátelům, kteří bydlí daleko.



Pečená jablka se skořicí a vlašskými ořechy (den 2)

Foto: Liia / Unsplash

Den 4 · Vánoční popcorn s bílou čokoládou

Vychází: 1 velká mísa (6 osob) · Čas: 20 min + 30 min tuhnutí · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko, skořápkové plody

Domácí popcorn pokapaný bílou čokoládou, sušenými brusinkami a ořechy. Dokonalý na večer s vánočním filmem na gauči.

SUROVINY

- 70 g kukuřice na popcorn
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 špetka soli
- 150 g bílé čokolády, nasekané
- 50 g sušených brusinek
- 40 g mandlí nebo pistácií, nahrubo nasekaných
- 1 lžíce barevného cukrového posypu (nepovinné)

POSTUP

1. Velký plech vyložte pečicím papírem.
2. Dospělý rozehřeje olej ve velkém hrnci s poklicí na středním plameni. Přidejte 3 zrnka kukuřice a přikryjte. Až prasknou, přidejte zbytek kukuřice, přikryjte a čas od času hrncem zatřeste.
3. Když praskání zpomalí (2 až 3 sekundy mezi prasknutími), vypněte plamen. Počkejte 1 minutu, než zvednete poklici.

4. Popcorn rozprostřete na plech, posolte a vyberte nepraskaná zrnka. Nechte 5 minut vychladnout.
5. Bílou čokoládu rozpusťte v mikrovlnné troubě po 30 sekundách a mezi dávkami promíchejte, až bude hladká (asi 1 minuta 30 sekund). Bílá čokoláda se rychle spálí: s časem to nepřehánějte.
6. Děti lžící nakapou čokoládu na popcorn v tenkých pramíncích a navrch rozsypou brusinky, ořechy a posyp.
7. Nechte 30 minut tuhnout při pokojové teplotě (nebo 15 minut v lednici) a rozlámejte na kousky.

Uskladnění: až 3 dny v plechovce nebo dobře uzavřené krabičce, na chladném místě; vlhkost popcorn změkčí. Upozornění: popcorn, nepraskaná zrnka a celé ořechy nejsou bezpečné pro děti do 5 let kvůli nebezpečí udušení. Varianta: bílou čokoládu nahraďte mléčnou a brusinky kandovanou pomerančovou kůrou (den 12).

Činnost dne: rodinný filmový večer: vyberte vánoční film a popcorn podávejte ve velké míse uprostřed.

Den 5 · Vánoční granola jako dárek

Vychází: asi 650 g (3 sklenice po 350 ml) · Čas: 50 min · Trouba: 160 °C (horkovzduch 140 °C) · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: lepek (ovesné vločky), skořápkové plody

Křupavá, s medem, skořicí a pomerančem. Zvláštní snídaně na prosinec a domácí dárek, který vydrží týdny.

SUROVINY

- 300 g ovesných vloček
- 100 g plátkovaných nebo nasekaných mandlí
- 50 g vlašských ořechů, nasekaných
- 40 g dýňových semínek (nepovinné)
- 1 lžička mleté skořice
- ½ lžičky mletého zázvoru
- ¼ lžičky soli
- kůra z 1 pomeranče
- 100 g medu (asi 4 lžíce)
- 50 g světle hnědého cukru
- 80 ml slunečnicového oleje nebo jemného olivového oleje
- 80 g sušených brusinek nebo rozinek (na konec)

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 160 °C (horkovzduch 140 °C) a velký plech vyložte pečicím papírem.

2. Ve velké míse smíchejte ovesné vločky, mandle, vlašské ořechy, semínka, skořici, zázvor, sůl a pomerančovou kůru.
3. V malém hrnci zahřívejte med, hnědý cukr a olej na mírném plameni jen do rozpuštění cukru (1 až 2 minuty). Nenechte vařit.
4. Medovou směs nalijte na ovesné vločky a dobře promíchejte lžící, až bude všechno lesklé a vlhké. Děti mohou míchat, jakmile je sirup vlažný.
5. Rozprostřete na plech v tenké, rovnoměrné vrstvě.
6. Pečte 30 až 35 minut a každých 10 minut promíchejte, aby se rovnoměrně opekla. Je hotová, když je zlatavá a voní po opečeném. Horká je ještě měkká: tuhne při vychládání.
7. Nechte úplně vychladnout na plechu (30 minut) bez míchání, aby se vytvořily shluky. Teprve potom přidejte brusinky a naplňte sklenice.

Uskladnění: až 4 týdny v dobře uzavřené sklenici, na suchém místě. Častý omyl: přidat sušené ovoce před pečením, protože se spálí a ztvrdne. Varianta: vlašské ořechy nahraďte lískovými a po vychladnutí přidejte 50 g nasekané čokolády (nikdy na teplou, rozpustila by se). Jako dárek nalepte štítek s názvem, datem a nápisem „nejlépe do 4 týdnů“.

Činnost dne: vyrobte papírové štítky na sklenice s granolou a vyberte, kdo dostane první domácí dárek měsíce.

Den 6 · Pletený sladký chléb

Vychází: 1 velký pletenec (10 až 12 plátků) · Čas: 3 h (40 min práce) · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Obtížnost: Střední · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody (mandle, nepovinné)

Měkký, lehce sladký chléb s vůní citronu. Je to nedělní recept: těsto kyne samo a děti rády hnětou a pletou.

SUROVINY

- 500 g polohrubé mouky (nebo hladké mouky)
- 1 sáček sušeného instantního droždí (7 g) nebo 20 g čerstvého droždí
- 70 g krupicového cukru
- ½ lžičky soli
- kůra z 1 citronu
- 250 ml vlažného mléka
- 1 vejce a 1 žloutek, pokojové teploty
- 60 g nesoleného másla, velmi měkkého
- Na potření a zdobení: 1 rozšlehané vejce, 2 lžíce krupicového cukru, 2 lžíce plátkovaných mandlí (nepovinné)

POSTUP

1. Mléko zahřejte jen do vlažna (asi 37 °C: když do něj strčíte prst, nesmí pálit). Příliš horké mléko droždí zničí.

2. Ve velké míse smíchejte mouku, sušené droždí, cukr, sůl a citronovou kůru. Pokud používáte čerstvé droždí, nejprve ho rozpusťte ve vlažném mléce.
3. Přidejte mléko, vejce a žloutek a míchejte lžící, až vznikne těsto.
4. Vyklopte na lehce pomoučenou pracovní desku a 5 minut hněťte. Postupně přidávejte máslo a hněťte dalších 8 až 10 minut. Zpočátku se lepí; je hotové, když je hladké, pružné a odlepuje se od rukou. Nepřidávejte příliš mnoho mouky.
5. Vytvarujte kouli, dejte ji do vymazané mísy, přikryjte potravinářskou fólií nebo utěrkou a nechte kynout na místě bez průvanu 1 h až 1 h 30 min, dokud nezdvojnásobí objem.
6. Těsto vyklopte na pracovní desku a rozdělte na 3 stejné díly (asi 300 g každý). Každý díl vyválejte na provázek dlouhý 40 cm.
7. Spojte 3 provázky na jednom konci, stiskněte je k sobě a spleťte, aniž byste je příliš utahovali. Druhý konec stiskněte k sobě a oba konce podehněte pod pletenec.
8. Pletenec položte na plech vyložený pečicím papírem, přikryjte a nechte kynout dalších 40 až 45 minut, dokud pěkně nenaroste. Mezitím předehřejte troubu na 180 °C (horkovzduch 160 °C).

9. Potřete rozšlehaným vejcem a posypte cukrem a mandlemi.
10. Pečte 25 až 30 minut. Pokud příliš rychle hnědne, po 15 minutách přikryjte alobalem. Je hotový, když je sytě zlatý a při poklepání na spodek zní dutě.
11. Před krájením nechte alespoň 20 minut vychladnout na mřížce.

Uskladnění: 2 dny v dobře uzavřeném sáčku při pokojové teplotě; dobře se mrazí až 1 měsíc, už nakrájený. Častý omyl: těsto nekyne, protože je v kuchyni zima; dejte mísu do vypnuté trouby se zapnutým světlem. Varianta: spojte konce pletence do vánočního věnce a po potření ozdobte kandovaným ovocem.

Činnost dne: zatímco těsto kyne, ozdobte vánoční stromek nebo začněte stavět betlém, s figurkami, které vybere nejmladší člen rodiny.



Pletený sladký chléb (den 6)

Foto: melanie boers / Unsplash

2. týden · Dny 7 až 12

Druhý týden přináší malé sladkosti k darování: lanýže, bonbony a fudge, které dobře vydrží a vejdou se do každé krabičky. V sobotu (den 12) přijde staromódní, trpělivý recept: kandovaná pomerančová kůra, kterou pak použijete na zdobení i v dalších receptech kalendáře.

Den 7 · Čokoládové lanýže

Vychází: asi 25 lanýžů · Čas: 20 min + 2 h v lednici · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko (skořápkové plody, pokud je použijete na obalování)

Jen tři hlavní suroviny a výsledek hodný dobré cukrárny. Děti milují válení a obalování.

SUROVINY

- 200 g hořké čokolády (50 až 60 % kakaa), jemně nasekané
- 100 ml smetany ke šlehání
- 20 g nesoleného másla, změklého
- 1 špetka soli
- Na obalování: 3 lžíce kakaa, 3 lžíce strouhaného kokosu, 3 lžíce jemně nasekaných lískových ořechů nebo pistácií

POSTUP

1. Nasekanou čokoládu dejte do žáruvzdorné mísy.
2. Dospělý ohřeje smetanu v malém hrnci, až se kolem okraje objeví drobné bublinky (nevařte).
3. Smetanu nalijte na čokoládu a 2 minuty počkejte, aniž byste míchali.
4. Pomalu míchejte stěrkou od středu ven, až vznikne hladký, lesklý krém. Přidejte máslo a sůl a míchejte, dokud nezmizí.

5. Přikryjte a nechte 2 hodiny v lednici, až bude pevný jako měkká modelína.
6. Čajovou lžičkou nabírejte porce velikosti vlašského ořechu (asi 12 g) a rychle je válejte mezi studenými dlaněmi. Pokud se směs rozmočí, vraťte ji na 10 minut do lednice.
7. Každý lanýž obalte v jednom z obalů a vložte do papírových košíčků.

Uskladnění: až 1 týden v lednici v zavřené krabičce; vyndejte 10 minut před podáváním. Častý omyl: pokud se krém olejovitě odděluje (sráží se), přidejte 1 lžíci teplé smetany a energicky míchejte, až bude zase hladký. Varianta: do smetany přidejte pomerančovou kůru nebo lanýže připravte z bílé čokolády (v tom případě použijte jen 70 ml smetany).

Činnost dne: polepte kartonovou krabici dárkovým papírem, aby se do ní vešly sladkosti z tohoto týdne, a na konci ji darujte sousedovi.

Den 8 · Kokosové bonbony

Vychází: asi 30 bonbonů · Čas: 25 min + 1 h chladnutí · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (o hrnec se stará dospělý) · Alergeny: mléko

Měkké kuličky z kondenzovaného mléka a kokosu obalené ve strouhaném kokosu. Na vánočním stole vypadají mile jako drobné sněhové koule.

SUROVINY

- 1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka (397 g)
- 1 lžíce nesoleného másla (15 g), a trochu navíc na ruce
- 100 g strouhaného kokosu a 50 g na obalování
- 30 malých papírových košíčků

POSTUP

1. V nepřilnavém hrnci smíchejte kondenzované mléko, máslo a 100 g kokosu.
2. Dospělý hrnec postaví na středně mírný plamen a 8 až 10 minut stále míchá vařečkou. Směs bublá a může cákat: dávejte pozor na ruce.
3. Je hotová, když se po naklonění hrnce směs odlepuje v jednom kuse ode dna.
4. Vyklopte na talíř namazaný máslem a nechte 1 hodinu chladnout (nebo 30 minut v lednici). Aby se dala válet, musí být studená.

5. Rukama namazanýma trochou másla tvarujte kuličky velikosti velkého lískového ořechu (asi 15 g).
6. Každou kuličku obalte ve strouhaném kokosu a vložte do papírových košíčků.

Uskladnění: až 5 dní v lednici v uzavřené krabičce. Častý omyl: sundat směs z ohně příliš brzy; zůstane měkká a nedá se válet. V takovém případě ji vraťte na další 2 až 3 minuty na plamen. Varianta: polovinu bonbonů obalte místo v kokosu v kakau, aby byly na talíři dvě barvy.

Činnost dne: vystřihněte z bílého papíru sněhové vločky (papír složte a nastříhejte malé trojúhelníky) a nalepte je na okna.

Den 9 · Jablečné muffiny se skořicí

Vychází: 12 muffinů · Čas: 40 min · Trouba: 190 °C (horkovzduch 170 °C) · Plech: na 12 muffinů · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, vejce, mléko (skořápkové plody, pokud použijete vlašské ořechy)

Nadýchané, vláčné a plné kousků jablka. Skvělé do školní svačiny nebo k prosincové snídani.

SUROVINY

- 250 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva (8 g)
- 1 ½ lžičky mleté skořice
- ¼ lžičky soli
- 120 g světle hnědého cukru
- 2 vejce
- 200 ml mléka
- 100 ml slunečnicového oleje
- kůra z 1 citronu
- 2 středně velká jablka (asi 300 g), oloupaná a nakrájená na malé kostičky
- 40 g vlašských ořechů, nasekaných (nepovinné)
- Na posyp: 1 lžíce krupicového cukru smíchaná s ½ lžičky skořice

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 190 °C (horkovzduch 170 °C) a do plechu na muffiny vložte 12 papírových košíčků.
2. Ve velké míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, skořici a sůl.
3. V jiné míse prošlehejte hnědý cukr, vejce, mléko, olej a citronovou kůru, až se spojí.
4. Tekuté suroviny nalijte k mouce a promíchejte stěrkou jen tak, aby nebyla vidět suchá mouka. Těsto má mít pár hrudek: už ho dál nešlehejte.
5. Přidejte jablko a vlašské ořechy a zapracujte 3 nebo 4 pohyby.
6. Košíčky naplňte do ¾ výšky a posypte cukrem se skořicí.
7. Pečte 20 až 22 minut, až muffiny vzejdou a zezlátnou. Špejle zapíchnutá do středu má vyjít čistá.
8. Nechte 5 minut chladnout v plechu a poté na mřížce.

Uskladnění: 2 dny v zavřené krabičce při pokojové teplotě; mrazí se až 1 měsíc (rozmrazujte 1 hodinu na pracovní desce). Častý omyl: příliš dlouhé míchání těsta, po kterém jsou muffiny tuhé a uvnitř plné dírek. Varianta: jablko nahraďte hruškou a citronovou kůru pomerančovou.

Činnost dne: zabalte dva muffiny do ubrousku a odneste je někomu, kdo v tuto roční dobu pracuje, třeba listonoši nebo sousedovi.



Čokoládové lanýže ve třech obalech (den 7)

Foto: blackieshoot / Unsplash

Den 10 · Skořicové palmiery

Vychází: asi 30 palmiérů · Čas: 45 min (s 20 min chlazení) · Trouba: 200 °C (horkovzduch 180 °C) · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (krájí dospělý) · Alergeny: lepek, mléko (podle těsta)

Křupavé pečivo ve tvaru srdíček z hotového listového těsta, cukru a skořice. Vypadá jako z cukrárny a patří k nejjednodušším receptům v knize.

SUROVINY

- 1 plát čerstvého obdélníkového listového těsta (asi 230 g, 35 × 23 cm)
- 60 g krupicového cukru
- 1 lžička mleté skořice

POSTUP

1. Těsto vyndejte z lednice 10 minut předem, aby se při rozbalování nelámalo.
2. Cukr smíchejte se skořicí. Polovinu posypte na pracovní desku, rozbalte na ni těsto (sundejte papír) a zbytek cukru posypte navrch.
3. Jednou přejeďte válečkem, bez silného tlaku, aby se cukr přilepil na obou stranách.
4. Vezměte jednu z dlouhých stran a přehněte ji do čtvrtiny šířky; přehněte znovu až do středu. Totéž udělejte na druhé straně. Nakonec přeložte jednu

polovinu přes druhou jako zavřenou knihu. Vznikne váleček o 6 vrstvách.

5. Zabalte do potravinářské fólie a nechte 20 minut chladit (nebo 10 minut v mrazáku). Mezitím předehřejte troubu na 200 °C (horkovzduch 180 °C) a vyložte 2 plechy pečicím papírem.
6. Dospělý nakrájí váleček velmi ostrým nožem na plátky silné 1 cm.
7. Plátky položte naplocho na plechy ve vzdálenosti 5 cm, protože se hodně rozlévají.
8. Pečte 8 až 10 minut, až bude spodní strana karamelová. Otočte je stěrkou a pečte dalších 3 až 5 minut. Vždy je hlídejte: cukr přejde ze zlatého do spáleného za méně než minutu.
9. Nechte vychladnout na mřížce: křupavé se stanou až po vychladnutí.

Uskladnění: až 5 dní v dobře uzavřené plechovce. Častý omyl: krájet těsto, dokud je měkké, kdy se vrstvy slisují; tajemstvím je chlad. Varianta: skořici nahraďte pomerančovou kůrou nebo po vychladnutí namočte polovinu každého palmiéru do rozpuštěné čokolády.

Činnost dne: posaďte se k sepsání seznamu dárků nebo dopisu Ježíškovi, s palmiérem a šálkem čaje po ruce.

Den 11 · Čokoládové fudge

Vychází: 36 kostiček · Čas: 15 min + 3 h v lednici · Forma: čtvercová, 20 × 20 cm · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (rozpouští dospělý) · Alergeny: mléko (skořápkové plody, pokud použijete vlašské ořechy)

Hutné, krémové kostičky čokolády, bez trouby a bez teploměru. Jeden z nejrychlejších domácích dárků.

SUROVINY

- 300 g hořké čokolády, nasekané
- 1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka (397 g)
- 30 g nesoleného másla
- 1 špetka soli
- 75 g vlašských ořechů, nasekaných (nepovinné)

POSTUP

1. Formu vyložte pečicím papírem tak, aby přesahoval přes okraje a mohli jste fudge později vyzvednout.
2. V hrnci smíchejte čokoládu, kondenzované mléko, máslo a sůl. Zahřívejte na mírném plameni za stálého míchání stěrkou, až bude směs hladká a lesklá (asi 5 minut). Můžete ji také rozpustit v mikrovlnné troubě po 30 sekundách a mezi dávkami promíchat.
3. Sundejte z ohně a vmíchejte vlašské ořechy.
4. Nalijte do formy a stěrkou uhlaďte povrch. Děti mohou ozdobit dalšími ořechy nebo barevným posypem.

5. Nechte 15 minut chladnout a dejte alespoň na 3 hodiny do lednice (nebo přes noc), až ztuhne.
6. Vyzvedněte fudge za papír a velkým nožem namočeným v horké vodě a mezi řezy otřeným nakrájejte na 6 × 6 kostiček.

Uskladnění: až 2 týdny v lednici v zavřené krabičce, s pečicím papírem mezi vrstvami. Častý omyl: vysoká teplota, po které je čokoláda zrnitá a pustí tuk; vždy ji rozpouštějte pomalu. Varianta: vlašské ořechy nahraďte 60 g sušených brusinek a 40 g pistácií, abyste dostali barvy Vánoc.

Činnost dne: vyberte místní charitu a společně připravte tašku s jídlem nebo hračkami, kterou jí darujete.

Den 12 · Kandovaná pomerančová kůra

Vychází: asi 200 g · Čas: 2 h + 12 až 24 h schnutí · Obtížnost: Střední · S dětmi: ne (velmi horký sirup) · Alergeny: žádné z hlavních

Sladké, průsvitné, voňavé proužky pomerančové kůry, podobné kandovanému ovoci v portugalském vánočním koláči bolo-rei. Můžete je jíst samotné, s čokoládou nebo je použít v dalších receptech.

SUROVINY

- 4 pomeranče s tlustou slupkou, nejlépe neošetřené
- 400 g krupicového cukru na sirup a 100 g na obalení
- 250 ml vody

POSTUP

1. Pomeranče dobře omyjte teplou vodou a kartáčkem.
2. Slupku každého pomeranče nařízněte na 4 díly, shora dolů, a sloupněte ji i s bílou částí. Dužinu si nechte na jedení nebo na džus.
3. Slupku nakrájejte na proužky široké 5 až 7 mm.
4. Proužky dejte do hrnce, zalijte studenou vodou a přiveďte k varu. Vařte 5 minut a sceďte. Totéž zopakujte ještě dvakrát, pokaždé s čerstvou vodou. Tím se odstraní hořkost bílé části.
5. Ve stejném hrnci smíchejte 400 g cukru a 250 ml vody. Zahřívejte, až se cukr rozpustí, a přidejte kůru.

6. Nechte velmi mírně probublávat, s drobnými bublinkami, 50 až 60 minut a čas od času opatrně promíchejte. Je hotová, když je kůra průsvitná a sirup hustý jako tekutý med. Nenechte sirup získat barvu.
7. Děrovanou lžící kůru vyndejte a rozložte na mřížku tak, aby se proužky nedotýkaly. Sirup uschovejte ve sklenici: je skvělý na pokapání koláčů.
8. Nechte 12 až 24 hodin schnout při pokojové teplotě, až se nebude lepit na prsty.
9. Kůru obalte v cukru a uložte.

Uskladnění: až 1 měsíc v dobře uzavřené sklenici na chladném, suchém místě, nebo až 3 měsíce v lednici. Častý omyl: vařit sirup na vysokém ohni, kdy zkaramelizuje a kůra ztvrdne. Varianta: místo obalování v cukru namočte polovinu každého proužku do rozpuštěné hořké čokolády a nechte zaschnout na pečicím papíru.

Činnost dne: z dužiny pomerančů udělejte čerstvý džus a do celého pomeranče zapichujte hřebíček v řadách nebo ve spirále: je to staromódní ozdoba, která provoní místnost na několik dní.



Kandovaná pomerančová kůra (den 12)

Foto: Natalia Gusakova / Unsplash

3. týden · Dny 13 až 18

Třetí týden začíná v neděli (den 13) cupcakes, které si zdobí celá rodina. Následují rychlé, barevné recepty pro školní a pracovní dny a týden končí brownies, ideálními na vánoční oslavy ve škole nebo v práci.

Den 13 · Vánoční cupcakes se smetanovým krémem

Vychází: 12 cupcakes · Čas: 1 h 15 min + 1 h chladnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Plech: na 12 muffinů · Obtížnost: Střední · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Vanilkové cupcakes s pomerančem a krémovou bílou polevou, ozdobené jako drobná zasněžená krajina. Dobře strávené nedělní odpoledne.

SUROVINY

- **Těsto:**
- 120 g nesoleného másla, změklého
- 150 g krupicového cukru
- 2 vejce, pokojové teploty
- 1 lžička vanilkového extraktu
- kůra z 1 pomeranče (nepovinné)
- 180 g hladké mouky
- 2 lžičky prášku do pečiva (8 g)
- ¼ lžičky soli
- 120 ml mléka
- **Krém:**
- 100 g nesoleného másla, změklého
- 250 g moučkového cukru
- 200 g plnotučného smetanového sýra, neochuceného a velmi studeného

- Na ozdobení: malé větvičky rozmarýnu, sušené brusinky, cukrový posyp, papírové hvězdičky

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a do plechu vložte 12 papírových košíčků.
2. Elektrickým šlehačem šlehejte máslo s cukrem 3 až 4 minuty, až bude světlé a nadýchané.
3. Přidávejte vejce po jednom a po každém dobře prošlehejte. Přidejte vanilku a pomerančovou kůru.
4. V jiné míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a sůl.
5. Na nízké rychlosti šlehače přidejte mouku ve třech dávkách, střídavě s mlékem. Šlehejte jen do spojení.
6. Košíčky naplňte do ⅔ výšky (asi 2 vrchovaté lžíce do každého).
7. Pečte 18 až 20 minut, až zezlátnou a špejle vyjde čistá. Nechte úplně vychladnout na mřížce (alespoň 1 hodinu). Krém se na teplých koláčcích rozpustí.
8. Na krém šlehejte máslo s moučkovým cukrem 2 minuty, až bude hladké. Přidejte studený smetanový sýr a šlehejte jen 30 až 60 sekund, až bude krémový. Při delším šlehání zřídne.
9. Krém nechte 15 minut chladit v lednici. Natřete ho na cupcakes lžící nebo nastříkejte z cukrářského sáčku.

10. Děti zdobí: větvička rozmarýnu je stromek, brusinky jsou červené ozdoby, posyp je barevný sníh.

Uskladnění: až 3 dny v lednici v zavřené krabičce, kvůli smetanovému sýru; vyndejte 20 minut před podáváním. Bez krému se cupcakes dobře mrazí až 1 měsíc. Častý omyl: použít smetanový sýr pokojové teploty nebo ho příliš šlehat, kdy krém zřídne. Varianta: do krému přidejte 2 lžíce kakaa, aby vznikly hnědé cupcakes se sněhem z moučkového cukru.

Činnost dne: uspořádejte malou soutěž ve zdobení cupcakes, v níž každý svému cupcaku dá jméno.

Den 14 · Čokoládová kůra s ořechy

Vychází: asi 20 kousků · Čas: 20 min + 1 h tuhnutí · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko, skořápkové plody

Tenká tabule čokolády posypaná ořechy a sušenými brusinkami, rukama rozlámaná na nepravidelné kousky. Rychlá, hezká a skvělá do dárkových sáčků.

SUROVINY

- 200 g hořké čokolády, nasekané
- 100 g bílé čokolády, nasekané
- 40 g loupaných pistácií
- 40 g opražených mandlí, nahrubo nasekaných
- 40 g sušených brusinek
- kůra z 1 pomeranče (nebo 2 lžíce nasekané kandované pomerančové kůry ze dne 12)
- 1 špetka vločkové mořské soli (nepovinné)

POSTUP

1. Plech o rozměrech asi 25 × 20 cm vyložte pečicím papírem.
2. Hořkou čokoládu rozpusťte v mikrovlnné troubě po 30 sekundách a mezi dávkami promíchejte, až bude hladká. Totéž udělejte s bílou čokoládou v jiné míse. Nenechte do čokolády spadnout ani kapku vody: zhoustne a zhrubne.

3. Tmavou čokoládu rozetřete na papír ve vrstvě silné asi 5 mm.
4. Bílou čokoládu kapejte navrch po lžících a špičkou špejle ji rozvířte do vzorů.
5. Děti hned posypou pistáciemi, mandlemi, brusinkami a pomerančovou kůrou a jemně je přitlačí, aby se přichytily. Posypte mořskou solí.
6. Nechte 1 hodinu tuhnout na chladném místě (nebo 30 minut v lednici).
7. Rukama rozlámejte na nepravidelné kousky.

Uskladnění: až 2 týdny v zavřené krabičce na chladném, suchém místě (mimo sporák a slunce). Častý omyl: přehřátí bílé čokolády, která pak zhoustne a zhrubne; rozpouštějte ji vždy v krátkých dávkách. Varianta: připravte ji jen z mléčné čokolády a ozdobte popcornem a barevným posypem, což si užijí nejmenší.

Činnost dne: naplňte průhledné sáčky kousky čokolády, svažte je červenou stuhou a schovejte pro učitele nebo kolegy z práce.

Den 15 · Palačinky s pomerančovou omáčkou

Vychází: asi 10 palačinek (4 osoby) · Čas: 45 min (s 20 min odpočinku) · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (o pánev se stará dospělý) · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Tenké palačinky přeložené na čtvrtky a ohřáté v lesklé omáčce z pomeranče a másla, bez alkoholu. Restaurační dezert doma.

SUROVINY

- **Palačinky:**
- 125 g hladké mouky
- 1 lžíce krupicového cukru
- 1 špetka soli
- 2 vejce
- 300 ml mléka
- 25 g nesoleného másla, rozpuštěného, a trochu navíc na pánev
- **Omáčka:**
- 50 g krupicového cukru
- 30 g nesoleného másla
- 200 ml pomerančového džusu (asi 3 pomeranče)
- kůra z 1 pomeranče

POSTUP

1. V míse smíchejte mouku, cukr a sůl. Uprostřed udělejte důlek a přidejte vejce.
2. Metlou míchejte od středu ven a po troškách přidávejte mléko, aby se netvořily hrudky. Tuto část mohou udělat děti.
3. Přidejte rozpuštěné máslo a těsto nechte 20 minut odpočinout. Má být tekuté, jako řidší smetana.
4. Dospělý na středním plameni rozehřeje nepřilnavou pánev o průměru 20 až 24 cm a vymaže ji trochou másla pomocí kuchyňského papíru.
5. Nalijte malou naběračku těsta (asi 50 ml) a ihned pánví zakružte, aby těsto tenkou vrstvou pokrylo dno.
6. Smažte asi 1 minutu, až se okraje odlepí a spodní strana zezlátne. Otočte stěrkou a smažte dalších 30 sekund. Skládejte na talíř. První palačinka se skoro vždy nepovede: to je normální.
7. Na omáčku ve široké pánvi na středním plameni zahřívejte cukr s máslem, až se cukr rozpustí a lehce zezlátne (2 až 3 minuty). Je velmi horká: děti ať se drží stranou.
8. Opatrně přilijte pomerančový džus (bude bublat) a přidejte kůru. Nechte mírně probublávat 4 až 5 minut, až trochu zhoustne.

9. Každou palačinku přeložte na čtvrtky, vložte do omáčky a 1 minutu ohřívejte a přitom ji polévejte omáčkou. Ihned podávejte.

Uskladnění: palačinky bez omáčky vydrží 2 dny v lednici, naskládané na sobě a přikryté potravinářskou fólií, nebo 1 měsíc v mrazáku s pečicím papírem mezi nimi. Častý omyl: příliš husté těsto, z něhož jsou palačinky těžké; přidejte 2 až 3 lžíce mléka. Varianta: naplňte je dýňovým džemem (den 20) nebo plátky jablek orestovanými na másle se skořicí.

Činnost dne: každý člen rodiny napíše na papírek šťastnou vzpomínku na minulé Vánoce; přečtěte je nahlas u dezertu.



Vánoční cupcakes ozdobené rozmarýnem a brusinkami (den 13)

Foto: Anita Austvika / Unsplash

Den 16 · Portugalské pomerančové koláčky (*queijadas de laranja*)

Vychází: 12 queijadas · Čas: 40 min · Trouba: 200 °C (horkovzduch 180 °C) · Plech: na 12 muffinů, dobře vymazaný · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, vejce, mléko

Klasika portugalských cukráren: malé sladkosti, uvnitř krémové a zvenku karamelové, s intenzivní pomerančovou chutí. Připravují se v jediné míse.

SUROVINY

- Máslo a mouka na vymazání plechu
- 250 g krupicového cukru
- 3 vejce
- 50 g hladké mouky
- 40 g nesoleného másla, rozpuštěného
- 250 ml mléka
- kůra a šťáva z 1 velkého pomeranče (asi 100 ml šťávy)

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 200 °C (horkovzduch 180 °C). Každou prohlubeň plechu velmi dobře vymažte máslem a vysypte moukou, přebytek vyklepněte. Nepoužívejte papírové košíčky: queijadas se k papíru přilepí.
2. V míse prošlehejte cukr a vejce, jen do spojení (nemusí být našlehané do pěny).

3. Přidejte mouku a míchejte, až nebudou žádné hrudky. Přidejte rozpuštěné máslo.
4. Přidejte mléko, pomerančovou kůru a šťávu a dobře promíchejte. Těsto je velmi tekuté a vlivem pomeranče může vypadat sražené: to je normální.
5. Před plněním znovu promíchejte (cukr klesá ke dnu) a těsto nalijte do prohlubní téměř až po okraj.
6. Pečte 20 až 25 minut. Jsou hotové, když vyrostou, okraje jsou zlatohnědé a střed je pevný. Při chladnutí trochu klesnou: tak to má být.
7. Nechte 10 minut chladnout v plechu. Nožem objeďte každý koláček a opatrně vyklopte.

Uskladnění: až 3 dny v lednici v zavřené krabičce; nejlepší jsou čerstvé. Častý omyl: vyklopit je, dokud jsou horké, kdy se rozlomí; vždy počkejte těch 10 minut. Varianta: pomeranč nahraďte kůrou a šťávou ze 2 klementinek nebo do těsta přidejte ½ lžičky skořice.

Činnost dne: požádejte prarodiče, aby vyprávěli, jaké byly Vánoce, když byli malí, a příběh zapište do rodinného sešitu.

Den 17 · Želé bonbony z lesních plodů

Vychází: asi 30 bonbonů · Čas: 15 min + 3 h v lednici · Forma: malá, 15 × 15 cm, nebo silikonové formičky · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (zahřívá dospělý) · Alergeny: žádné z hlavních

Domácí ovocné želé bonbony, pevné a červené jako ozdoby na stromečku. Obsahují skutečné ovoce a mnohem méně cukru než ty kupované.

SUROVINY

- 300 g zmrazených lesních plodů (jahody, maliny, ostružiny), rozmrazených
- 40 g medu nebo krupicového cukru
- 1 lžíce citronové šťávy
- 10 plátků neochucené želatiny (asi 20 g)
- 1 lžička neutrálního oleje na vymazání

POSTUP

1. Plátky želatiny namočte na 5 minut do studené vody.
2. Plody rozmixujte tyčovým mixérem a přepasírujte přes sítko, přitom lžící tlačte, aby se oddělila semínka. Mělo by vám zbýt asi 250 ml protlaku.
3. Formu lehce vymažte olejem na kousku kuchyňského papíru (nebo použijte silikonové formičky).
4. Dospělý v malém hrnci na mírném plameni ohřeje protlak s medem a citronovou šťávou, až bude velmi horký, ale ne vařící (2 až 3 minuty). Vypněte plamen.

5. Plátky želatiny dobře vymačkejte rukama a přidejte je do horkého protlaku. Míchejte, až úplně zmizí (1 minuta).
6. Nalijte do formy nebo formiček. Děti mohou pomáhat s plněním formiček lžící, až bude směs vlažná.
7. Nechte 3 hodiny v lednici, až bude na dotek pevná.
8. Vyklopte a nakrájejte navlhčeným nožem na kostky 2,5 cm, nebo vyndejte z formiček.

Uskladnění: až 5 dní v lednici v zavřené krabičce; při pokojové teplotě změknou. Upozornění: nedávejte med dětem do 1 roku; pro ně použijte cukr. Častý omyl: vařit želatinu, po které pak nezatuhne. Želatina je živočišného původu; pro vegetariánskou verzi použijte 2 g agaru, který se musí v protlaku vařit 1 až 2 minuty. Varianta: protlak nahraďte 250 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy.

Činnost dne: vyrobte girlandu z popcornu nebo barevného papíru na ozdobení stromečku nebo vchodových dveří.

Den 18 · Vánoční brownies

Vychází: 16 koštiček · Čas: 50 min + 1 h chladnutí · Trouba: 180 °C (horkovzduch 160 °C) · Forma: čtvercová, 20 × 20 cm · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody

Uvnitř vláčné, nahoře křupavé, s vlašskými ořechy a nádechem skořice. Ozdobené hvězdičkami z moučkového cukru jsou připravené na každou oslavu.

SUROVINY

- 200 g hořké čokolády, nasekané
- 150 g nesoleného másla
- 100 g krupicového cukru
- 100 g světle hnědého cukru
- 3 vejce
- 80 g hladké mouky
- 2 lžíce kakaa (20 g)
- ½ lžičky mleté skořice
- 1 špetka soli
- 80 g vlašských ořechů, nasekaných
- Moučkový cukr na ozdobení

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180 °C (horkovzduch 160 °C) a formu vyložte pečicím papírem.

2. Čokoládu s máslem rozpusťte ve vodní lázni (mísa nad hrncem s vodou, která sotva bublá, aniž by se mísy dotýkala) nebo v mikrovlnné troubě v krátkých dávkách. Nechte 5 minut vychladnout.
3. Přidejte oba cukry a zamíchejte metlou. Přidávejte vejce po jednom a po každém dobře promíchejte, až bude směs lesklá.
4. Přidejte mouku, kakao, skořici a sůl a stěrkou zapracujte jen tak, aby mouka zmizela. Vmíchejte vlašské ořechy.
5. Nalijte do formy a uhlaďte povrch.
6. Pečte 22 až 25 minut. Jsou hotové, když je povrch popraskaný a lesklý a špejle ve středu vyjde s několika vlhkými drobky, ale ne s tekutým těstem. Pokud vyjde čistá, jsou přepečené.
7. Před krájením na 16 kostiček nechte alespoň 1 hodinu chladnout ve formě.
8. Z papíru vystřihněte hvězdu, položte ji na každou kostku a navrch pocukrujte moučkovým cukrem; papír opatrně zvedněte.

Uskladnění: až 4 dny v zavřené krabičce při pokojové teplotě; dobře se mrazí až 2 měsíce. Častý omyl: přepéct kvůli čekání na suchou špejli, po kterém jsou brownies suché. Varianta: vlašské ořechy

nahraďte 80 g kousků bílé čokolády a do těsta přidejte pomerančovou kůru.

Činnost dne: vezměte brownies na vánoční oslavu do školy nebo do práce, nebo pozvěte přátele na vánoční čaj.

4. týden · Dny 19 až 24

Poslední týden je závěrečné odpočítávání. O víkendu (dny 19 a 20) vás čeká hvězda z listového těsta ke sdílení a dýňový džem do sklenic. Pak následují recepty, které předem připraví štědrovečerní stůl: panna cottu uděláte ve dni 22, mandle ve dni 23 a ve dni 24 se rodina sejde u čokoládového fondue.

Den 19 · Hvězda z listového těsta s čokoládou a lískovými oříšky

Vychází: 1 hvězda (8 až 10 osob) · Čas: 1 h (s 15 min chlazení) · Trouba: 200 °C (horkovzduch 180 °C) · Obtížnost: Střední · S dětmi: ano (krájí dospělý) · Alergeny: lepek, vejce, mléko, skořápkové plody (lískové oříšky)

Dvě vrstvy listového těsta s čokoládovým krémem uprostřed, nařezané a zatočené do tvaru hvězdy. Vypadá velmi efektně a je to jednodušší, než se zdá.

SUROVINY

- 2 kotouče čerstvého hotového kulatého listového těsta (každý asi 230 g a 30 cm; pokud najdete jen obdélníkové pláty, vykrojte dva kruhy o průměru 30 cm)
- 150 g lískooříškového krému s čokoládou
- 1 vejce, rozšlehané, na potření
- Moučkový cukr na posypání

POSTUP

1. Těsto vyndejte z lednice 10 minut předem. Předehřejte troubu na 200 °C (horkovzduch 180 °C).
2. Jeden kotouč rozbalte i s papírem na plech. Děti na něj rozetřou čokoládový krém a nechají 1 cm volného okraje.
3. Přikryjte druhým kotoučem a okraj dobře přitiskněte prsty.

4. Doprostřed postavte dnem vzhůru malou skleničku (průměr 6 až 7 cm). Slouží jen jako vodítko.
5. Dospělý ostrým nožem řeže od skleničky k okraji: nejprve na 4 stejné díly, pak každý díl na polovinu a každou polovinu znovu na polovinu. Vznikne 16 proužků, všechny držící u středu.
6. Vezměte dva sousední proužky a každý dvakrát zatočte směrem ven (jeden doleva, druhý doprava). Konce obou spojte a dobře stiskněte. Zopakujte u všech dvojic: dostanete 8 cípů hvězdy.
7. Sundejte skleničku. Plech dejte na 15 minut do lednice, aby těsto zpevnělo.
8. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte 20 až 25 minut, až bude sytě zlatá a křupavá, i zespodu.
9. Nechte 10 minut vychladnout, posypte moučkovým cukrem a podávejte teplou uprostřed stolu, aby si každý mohl utrhnout jeden cíp.

Uskladnění: nejlepší v den přípravy; až 1 den v krabičce při pokojové teplotě; k obnovení křupavosti ji 5 minut ohřejte v troubě. Častý omyl: použít příliš mnoho krému, který vyteče řezy a na plechu se spálí. Varianta: čokoládový krém nahraďte dýňovým džemem (den 20) se skořicí nebo hnědým cukrem se skořicí a měkkým máslem.

Činnost dne: vyrobte zlaté papírové hvězdy na pověšení do okna a vyberte, která půjde na špičku stromečku.

Den 20 · Dýňový džem s vlašskými ořechy

Vychází: asi 3 sklenice po 250 ml · Čas: 1 h 30 min · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ne (džem prská a pálí) · Alergeny: skořápkové plody

Tradiční sladká zavařenina portugalských Vánoc (doce de abóbora), oranžová barvou a provoněná skořicí a citronem. Natřete ji na chleba, podávejte s čerstvým sýrem, například s ricottou nebo tvarohem, nebo jí plňte palačinky a pečivo.

SUROVINY

- 1 kg připravené dýně nebo máslové dýně, oloupané a zbavené semínek
- 100 ml vody
- 600 g krupicového cukru
- 1 skořicová tyčinka
- kůra z 1 citronu, jen žlutá část, v širokých proužcích
- 60 g loupaných vlašských ořechů, na kousky

POSTUP

1. Dýni nakrájejte na kostky asi 3 cm.
2. Dejte ji do širokého hrnce s vodou, přikryjte a vařte na středním plameni 20 minut, až se rozpadá vidličkou.
3. Rozmačkejte nebo rozmixujte tyčovým mixérem, pokud máte rádi hladký džem.

4. Přidejte cukr, skořicovou tyčinku a citronovou kůru. Míchejte, až se cukr rozpustí.
5. Nechte mírně probublávat, bez poklice, 40 až 50 minut a často míchejte dlouhou dřevěnou vařečkou. Džem bublá a prská: použijte chňapky a nenaklánějte se nad hrnec.
6. Je hotový, když je hustý a lesklý a když stopa po vařečce na dně hrnce zůstává otevřená delší dobu.
7. Vyndejte skořici a citronovou kůru a vmíchejte vlašské ořechy.
8. Mezitím umyjte sklenice a víčka v horké mýdlové vodě, opláchněte vřelou vodou a nechte je uschnout dnem vzhůru na čisté utěrce.
9. Sklenice naplňte horkým džemem do 1 cm od okraje, zavřete a nechte vychladnout.

Uskladnění: vždy v lednici, až 1 měsíc, a pokaždé používejte čistou lžíci; dobře se také mrazí až 6 měsíců. Dýně má málo kyselin, proto se tento domácí džem nesmí uchovávat mimo lednici. Častý omyl: sundat ho z ohně příliš brzy, kdy je džem po vychladnutí vodnatý. Varianta: bez vlašských ořechů vydrží déle a je výborný do palačinek ze dne 15; ořechy přidejte až při podávání.

Činnost dne: ozdobte víčka sklenic kolečkem z kostkované látky a stuhou a rukou napište štítek „Domácí dýňový džem, prosinec“.



Dýňový džem s vlašskými ořechy ve sklenicích jako dárek (den 20)

Foto: jarmoluk / Pixabay

Den 21 · Datlové kuličky s kakaem

Vychází: asi 20 kuliček · Čas: 20 min + 30 min v lednici · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (kuchyňský robot obsluhuje dospělý) · Alergeny: skořápkové plody

Sladkosti bez pečení a bez přidaného cukru, sladké jen díky datlím. Lehká přestávka mezi tolika vánočními dobrotami.

SUROVINY

- 200 g datlí bez pecek, měkkých
- 100 g mandlí (nebo vlašských ořechů)
- 2 lžíce kakaa (15 g)
- ½ lžičky mleté skořice
- kůra z ½ pomeranče
- 1 až 2 lžíce vody, je-li potřeba
- Na obalování: strouhaný kokos, kakao nebo sezamová semínka

POSTUP

1. Zkontrolujte, zda jsou všechny datle bez pecek, a rozevřete je jednu po druhé. Pokud jsou suché, namočte je na 10 minut do horké vody a dobře sceďte.
2. Dospělý nasekává mandle v kuchyňském robotu na jemné kousky, jako hrubý písek.
3. Přidejte datle, kakao, skořici a pomerančovou kůru a mixujte, až vznikne pasta, která drží pohromadě, když ji

stisknete mezi prsty. Pokud je suchá, přidávejte vodu po lžících.

4. S mírně navlhčenýma rukama tvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu (asi 15 g). Děti je mohou válet a obalovat.
5. Nechte 30 minut v lednici, aby ztuhly.

Uskladnění: až 1 týden v lednici v zavřené krabičce; mrazí se až 2 měsíce. Častý omyl: příliš suché datle, ze kterých se směs drolí; pomůže namočení v horké vodě. Varianta: polovinu mandlí nahraďte strouhaným kokosem nebo přidejte trochu nasekané kandované pomerančové kůry (den 12).

Činnost dne: dnes je nejkratší den v roce: při večeři zapalte svíčky a spočítejte, kolik dní zbývá do Vánoc.

Den 22 · Skořicová panna cotta s granátovým jablkem

Vychází: 6 malých misek po 150 ml · Čas: 20 min + 6 h v lednici · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano (zahřívá dospělý) · Alergeny: mléko

Jemný bílý krém provoněný skořicí a citronem, ozdobený zrnky granátového jablka červenými jako drahokamy. Uděláte ho dnes a v lednici počká na Štědrý den.

SUROVINY

- 4 plátky neochucené želatiny (asi 8 g)
- 500 ml smetany ke šlehání
- 250 ml mléka
- 80 g krupicového cukru
- 1 skořicová tyčinka
- kůra z 1 citronu, jen žlutá část
- 1 granátové jablko
- 2 lžíce medu
- Mletá skořice na posypání

POSTUP

1. Plátky želatiny namočte na 5 minut do studené vody.
2. V hrnci smíchejte smetanu, mléko, cukr, skořicovou tyčinku a citronovou kůru.
3. Dospělý zahřívá na středním plameni za míchání, až se cukr rozpustí a směs začne vydávat páru, ale nevaří (asi

5 minut). Vypněte plamen, přikryjte a nechte 10 minut louhovat.

4. Vyndejte skořicovou tyčinku a citronovou kůru. Želatinu dobře vymačkejte rukama a vmíchejte ji do ještě teplého krému. Míchejte, až úplně zmizí.
5. Nechte 10 minut vychladnout a rozdělte do 6 malých misek nebo skleniček.
6. Přikryjte potravinářskou fólií a nechte alespoň 6 hodin v lednici, až krém ztuhne, ale při zatřesení miskou se chvěje.
7. Na ozdobu přeřízněte granátové jablko napůl a nad mísou poklepávejte dřevěnou vařečkou na slupku, aby zrnka vypadávala. Odstraňte bílé blanky, které jsou hořké.
8. Při podávání děti rozsypou na vrch zrnka granátového jablka, pokapou medem a posypou špetkou skořice.

Uskladnění: až 3 dny v lednici, s přikrytými miskami; granátové jablko přidejte až v den podávání. Upozornění: nedávejte med dětem do 1 roku. Častý omyl: nechat krém vařit po přidání želatiny, nebo přidat želatinu bez předchozího namočení, kdy je krém měkký nebo hrudkovitý. Varianta: granátové jablko nahraďte měsíčky klementinek a pomerančovou kůrou, nebo dýňovým džemem (den 20).

Činnost dne: společně sepište seznam úkolů na Štědrý den (kdo prostírá, kdo co dělá) a přilepte ho na lednici.

Den 23 · Karamelizované mandle se skořicí

Vychází: asi 300 g · Čas: 25 min + 15 min chladnutí · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ne (velmi horký cukr) · Alergeny: skořápkové plody

Mandle obalené křupavou krustou z cukru a skořice, jaké se kupují na vánočních trzích. Jsou připravené do misek na štědrovečerní stůl.

SUROVINY

- 200 g celých mandlí se slupkou
- 100 g krupicového cukru
- 50 ml vody
- 1 lžička mleté skořice
- 1 špetka soli

POSTUP

1. Plech vyložte pečicím papírem a připravte si dvě vidličky.
2. V široké pánvi smíchejte cukr, vodu, skořici a sůl a na středním plameni přiveďte k varu.
3. Přidejte mandle a neustále míchejte dřevěnou vařečkou.
4. Po 5 až 8 minutách se voda odpaří a cukr zesuchne, změní se v písek a přilepí se na mandle. Dál míchejte.
5. Za dalších 3 až 5 minut se část cukru znovu rozpustí a mandle se zalesknou s nerovnoměrným povlakem.

Když voní po opečeném, vypněte plamen.

6. Ihned rozprostřete na pečicí papír a ještě horké oddělte dvěma vidličkami. Nikdy je neochutnávejte ani se jich nedotýkejte prsty: cukr pálí kůži.
7. Nechte 15 minut vychladnout: křupavé se stanou až po vychladnutí.

Uskladnění: až 2 týdny v dobře uzavřené sklenici na suchém místě. Upozornění: celé ořechy nejsou bezpečné pro děti do 5 let kvůli nebezpečí udušení. Častý omyl: přestat míchat, když cukr zesuchne; je třeba pokračovat, dokud se znovu nezalesknou. Varianta: stejně udělejte s lískovými nebo vlašskými ořechy, nebo skořici nahraďte pomerančovou kůrou.

Činnost dne: večer dejte punčochu (nebo botu) k stromečku či ke krbu a nechte malý talířek s mandlemi pro Ježíška.



Karamelizované mandle se skořicí (den 23)

Foto: David Trinks / Unsplash

Den 24 · Štědrovečerní čokoládové fondue

Vychází: 4 až 6 osob · Čas: 20 min · Obtížnost: Snadné · S dětmi: ano · Alergeny: mléko (lepek, pokud použijete koláč)

Miska teplé čokolády uprostřed stolu a ovoce k namáčení. Je to nejjednodušší recept v knize a nejzábavnější způsob, jak zakončit Štědrý večer všichni spolu.

SUROVINY

- 200 g hořké čokolády, nasekané
- 200 ml smetany ke šlehání
- 1 lžíce medu (nepovinné)
- 1 špetka skořice
- **K namáčení** (celkem asi 800 g): měsíčky klementinek, plátky banánu a hrušky, jablko a ananas na kostičky, hrozny, kiwi, kostky piškotu nebo *bolo-rei* (portugalský vánoční koláč), kandovaná pomerančová kůra (den 12)
- Šťáva z ½ citronu, aby ovoce nezhnědlo

POSTUP

1. Připravte ovoce: oloupejte a nakrájejte na kousky 2 až 3 cm. Banán, hrušku a jablko pokapejte citronovou šťávou. Pro malé děti nakrájejte hrozny podélně na čtvrtky.

2. Ovoce a koláč rozložte na talíře, s napichovátky nebo vidličkami na fondue. Tuto část mohou udělat děti.
3. Dospělý ohřeje smetanu v hrnci, až se kolem okraje objeví drobné bublinky, ale nevaří.
4. Vypněte plamen, přidejte čokoládu, počkejte 2 minuty a míchejte, až bude hladká a lesklá. Přidejte med a skořici.
5. Přelijte do fondue hrnce se svíčkou pod ním, nebo do žáruvzdorné mísy postavené nad hrncem s horkou vodou.
6. Než děti začnou ovoce namáčet, zkontrolujte teplotu: má být teplá a krémová, ne pálivá.
7. Pokud čokoláda houstne, přidejte 1 až 2 lžíce horké smetany a zamíchejte.

Uskladnění: zbylá čokoláda vydrží 3 dny v lednici v zavřené sklenici; ohřejte na mírném plameni nebo ji použijte studenou jako polevu na palačinky či koláče. Častý omyl: plamen svíčky příliš blízko, který spálí čokoládu u dna; čas od času promíchejte. Varianta: polovinu připravte z bílé čokolády (v tom případě použijte jen 100 ml smetany na 200 g bílé čokolády), abyste měli na stole dvě fondue.

Činnost dne: je Štědrý den. Po večeři, kolem fondue, každý řekne, co ho na těchto 24 dnech bavilo nejvíc. Veselé Vánoce!

Nákupní seznamy a plánovač k vytištění

V této kapitole najdete nákupní seznamy na každý týden a plán všech 24 dnů v jediné tabulce. Vytiskněte si tyto stránky a připněte je na lednici: odškrtávejte, co už máte hotové.

Seznamy obsahují jen čerstvé suroviny a položky specifické pro daný týden. Cukr, mouka, droždí, skořice, sůl, med, olej, kakao a pečicí papír jsou v **základních zásobách** v kapitole „Jak tento kalendář používat“. Množství jsou zaokrouhlena nahoru na obvyklá balení.

Plán na 24 dnů

Den	Recept	Čas	S dětmi	Hotovo
1 (út)	Hustá horká čokoláda	15 min	Ano	☐
2 (st)	Pečená jablka se skořicí a vlašskými ořechy	50 min	Ano	☐
3 (čt)	Čokoládový hrníčkový koláč	5 min	Ano	☐
4 (pá)	Vánoční popcorn s bílou čokoládou	20 min + 30 min	Ano	☐
5 (so)	Vánoční granola jako dárek	50 min	Ano	☐

Den	Recept	Čas	S dětmi	Hotovo
6 (ne)	Pletený sladký chléb	3 h	Ano	☐
7 (po)	Čokoládové lanýže	20 min + 2 h	Ano	☐
8 (út)	Kokosové bonbony	25 min + 1 h	Ano	☐
9 (st)	Jablečné muffiny se skořicí	40 min	Ano	☐
10 (čt)	Skořicové palmiery	45 min	Ano	☐
11 (pá)	Čokoládové fudge	15 min + 3 h	Ano	☐
12 (so)	Kandovaná pomerančová kůra	2 h + 12 až 24 h	Ne	☐
13 (ne)	Vánoční cupcakes se smetanovým krémem	1 h 15 min + 1 h	Ano	☐
14 (po)	Čokoládová kůra s ořechy	20 min + 1 h	Ano	☐
15 (út)	Palačinky s pomerančovou omáčkou	45 min	Ano	☐
16 (st)	Portugalské pomerančové koláčky (*queijadas de laranja*)	40 min	Ano	☐
17 (čt)	Želé bonbony z lesních plodů	15 min + 3 h	Ano	☐
18 (pá)	Vánoční brownies	50 min + 1 h	Ano	☐

Den	Recept	Čas	S dětmi	Hotovo
19 (so)	Hvězda z listového těsta s čokoládou a lískovými oříšky	1 h	Ano	☐
20 (ne)	Dýňový džem s vlašskými ořechy	1 h 30 min	Ne	☐
21 (po)	Datlové kuličky s kakaem	20 min + 30 min	Ano	☐
22 (út)	Skořicová panna cotta s granátovým jablkem	20 min + 6 h	Ano	☐
23 (st)	Karamelizované mandle se skořicí	25 min + 15 min	Ne	☐
24 (čt)	Štědrovečerní čokoládové fondue	20 min	Ano	☐

Dny v týdnu v závorkách jsou dny prosince 2026. V jiných letech si nejnáročnější recepty (dny 5, 6, 12, 13, 19 a 20) nechte na víkendy.

Nákupní seznam · 1. týden (dny 1 až 6)

- ☐ Polotučné nebo plnotučné mléko: 1,5 litru
- ☐ Vejce: 3
- ☐ Nesolené máslo: 100 g
- ☐ Hořká čokoláda: 1 tabulka 200 g
- ☐ Bílá čokoláda: 150 g
- ☐ Pevná jablka (např. Jonagold nebo Idared): 4

- □ Pomeranče: 3
- □ Citron: 1
- □ Ovesné vločky: 300 g
- □ Kukuřice na popcorn: 70 g
- □ Nasekané vlašské ořechy: 100 g
- □ Plátkované mandle: 125 g
- □ Mandle nebo pistácie: 40 g
- □ Sušené brusinky: 150 g
- □ Rozinky a dýňová semínka (nepovinné)
- □ Barevný cukrový posyp (nepovinné)
- □ 3 skleněné sklenice o objemu 350 ml s víčky

Nákupní seznam · 2. týden (dny 7 až 12)

- □ Hořká čokoláda: 500 g
- □ Smetana ke šlehání: 200 ml
- □ Slazené kondenzované mléko: 2 plechovky po 397 g
- □ Nesolené máslo: 100 g
- □ Mléko: 200 ml
- □ Vejce: 2
- □ Strouhaný kokos: 200 g
- □ Lískové ořechy nebo pistácie: 50 g
- □ Vlašské ořechy: 120 g

- □ Jablka: 2
- □ Citron: 1
- □ Pomeranče s tlustou slupkou, neošetřené: 4
- □ Čerstvé hotové obdélníkové listové těsto: 1 plát

Nákupní seznam · 3. týden (dny 13 až 18)

- □ Nesolené máslo: 500 g
- □ Vejce: 1 tucet
- □ Mléko: 750 ml
- □ Plnotučný smetanový sýr, neochucený: 200 g
- □ Hořká čokoláda: 400 g
- □ Bílá čokoláda: 100 g
- □ Pomeranče: 6
- □ Citron: 1
- □ Zmrazené lesní plody: 300 g
- □ Neochucená listová želatina: 1 balení (10 plátků)
- □ Loupané pistácie: 40 g
- □ Opražené mandle: 40 g
- □ Sušené brusinky: 60 g
- □ Nasekané vlašské ořechy: 80 g
- □ Čerstvý rozmarýn (na ozdobení)

Nákupní seznam · 4. týden (dny 19 až 24)

- □ Čerstvé hotové kulaté listové těsto: 2 kotouče
- □ Lískooříškový krém s čokoládou: 1 malá sklenice
- □ Dýně nebo máslová dýně: asi 1,5 kg (dá 1 kg připravené)
- □ Citrony: 3
- □ Pomeranč: 1
- □ Loupané vlašské ořechy: 60 g
- □ Datle bez pecek: 200 g
- □ Mandle: 100 g (na kuličky) a 200 g se slupkou (na karamelizaci)
- □ Strouhaný kokos nebo sezamová semínka na obalování
- □ Smetana ke šlehání: 500 ml (na panna cottu)
- □ Mléko: 250 ml
- □ Neochucená listová želatina: 4 plátky
- □ Granátové jablko: 1
- □ Vejce: 1
- □ Hořká čokoláda: 200 g
- □ Smetana ke šlehání: dalších 200 ml (na fondue)
- □ Ovoce na fondue (asi 800 g): klementinky, banán, hruška, jablko, ananas, hrozny, kiwi
- □ *Bolo-rei* (portugalský vánoční koláč) nebo piškot na fondue (nepovinné)

- □ 3 skleněné sklenice o objemu 250 ml s víčky

Před Štědrým dnem: co a kdy dělat

Kdy	Co dělat
Den 20	Dýňový džem do sklenic, do lednice.
Den 22	Panna cotta v miskách; zůstane v lednici až do dne 24, přikrytá.
Den 23	Karamelizované mandle, uložené v uzavřené sklenici.
Den 24, ráno	Koupit a umýt ovoce na fondue; nalámat čokoládu.
Den 24, při večeři	Dát granátové jablko na panna cottu, mandle do misek, nakrájet ovoce a fondue udělat na poslední chvíli.

Jak dlouho vydrží sladkosti z kalendáře

Sladkost	Kam uložit	Jak dlouho
Granola (den 5)	Uzavřená sklenice, suché místo	4 týdny
Lanýže (den 7)	Lednice	1 týden
Kokosové bonbony (den 8)	Lednice	5 dní
Palmiery (den 10)	Uzavřená plechovka	5 dní
Fudge (den 11)	Lednice	2 týdny
Pomerančová kůra (den 12)	Sklenice, chladné místo / lednice	1 měsíc / 3 měsíce
Čokoládová kůra (den 14)	Krabička, chladné místo	2 týdny

Sladkost	Kam uložit	Jak dlouho
Želé bonbony (den 17)	Lednice	5 dní
Brownies (den 18)	Zavřená krabička	4 dny
Dýňový džem (den 20)	Vždy v lednici	1 měsíc
Datlové kuličky (den 21)	Lednice	1 týden
Panna cotta (den 22)	Lednice, přikrytá	3 dny
Karamelizované mandle (den 23)	Uzavřená sklenice, suché místo	2 týdny

> **Tip:** tento plánovač si schovejte i po Vánocích. Příští prosinec si ho jen znovu vytisknete a odpočítávání může začít od začátku.