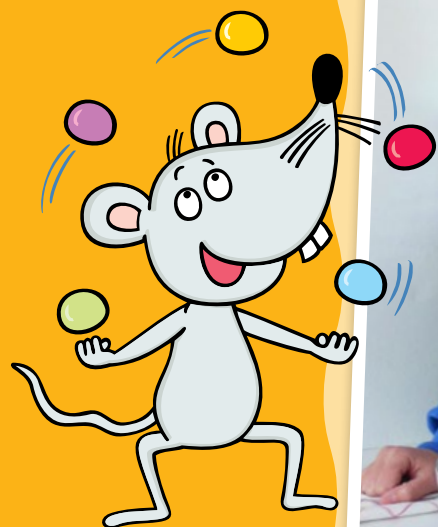
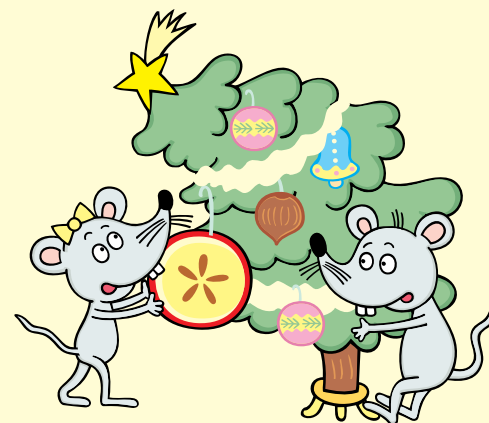
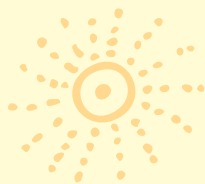


VÁNOČNÍ DOBROTY





Než se dáte do práce

Cítíte to? Ne?

Zastavte se na chvíli a zkuste přivířit oči.

Teď už to ale opravdu musíte cítit.

To mystické rozechvění, kouzelné očekávání.

Ano, advent je zase tady.

Sněhové vločky tančí nad krajinou, mráz vykreslil v oknech překrásné ledové květy, vánoční punč voní kuchyní.

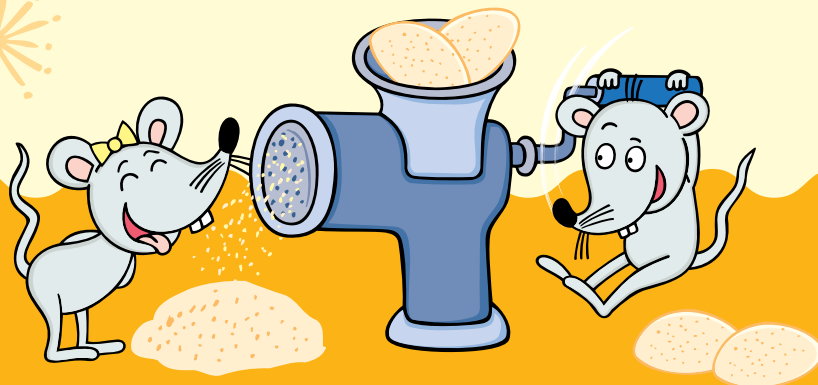
Určitě si vzpomínáte, kdy jste našla pod stromečkem svou první panenku.

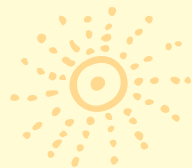
Vánoce jsou časem rozzářených a natěšených dětských očí, dopisů Ježíškovi, ale také dobou s vůní vanilky a jehličí.

Zastavte svůj chvatný krok a pojdte si advent užít se svými dětmi.

Věnujte jim čas a pusťte se do přípravy vánočního cukroví. Určitě vám rády a s nadšením pomohou.

Možná jim to nepůjde tak rychle od ruky, ale právě takto prožité vánoční chvíle budou pro ně i pro vás ty nejkrásnější.





Podle staré české vánoční tradice se cukroví začínalo péct už v prvním adventním týdnu.

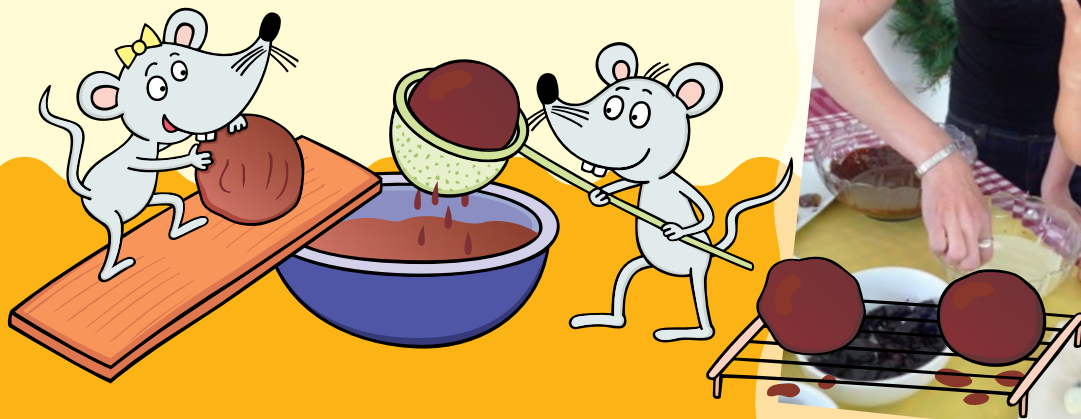
Jako všechno na Vánoce mělo svůj důvod, stejně tak i tvar cukroví. Tradovalo se, že nemá být hranaté nebo špičaté. To prý nepřináší štěstí.



Preferované byly kulaté tvary. Symbolizovaly sluníčko, které v zimě přírodě tolik chybí.

Pozor, odbíhání od trouby nebo nepozornost se určitě nevyplatí. Hospodyňky věřily, že připálené cukroví, věští nemoc v rodině.

Ale s námi můžete být klidná, naše cukroví se až na výjimky nepeče.



Na úvod několik dobrých rad



- Není cílem upéct spoustu druhů cukroví, ale společně si hrát a chystat přitom Vánoce. Méně je někdy více. (Podle naší zkušenosti to děti baví v rozmezí jedné až dvou hodin v závislosti na věku, naturelu i různorodosti práce.)
 - Těsto na pečené cukroví je lepší si připravit předem nebo jej můžete jednoduše koupit.
 - Pokud pracujete s více dětmi najednou, činnosti mezi ně rozdělte tak, aby vzájemně mohly spolupracovat a starší děti mohly vést mladší.
 - Pokud chystáte cukroví jen s jedním dítětem, buďte mu starším, chápatícím a vysvětlujícím partnerem vy. Vždyť si spolu hrajete a chcete si to užít.
 - Nesvěřujte dětem nástroje, se kterými by se mohly zranit.
- Pak si pusťte vánoční koledy
a nechte se unášet dobrou náladou.



Co zvládnou děti?

- Rády pomáhají s chytáním surovin a pak je přidávají do těsta. Skvělé jsou při tvarování čehokoliv. Těsto jim připomíná plastelínu, a tak snadno vykouzlí různé kuličky, válečky, zvířátka anebo třeba rohlíčky.
- Velmi děti baví vykrajování různých tvarů z těsta, jako jsou perníčky nebo linecká kolečka. Bez problémů naplní formičky na pečení.
- Zvládnou namazat cukroví marmeládou nebo čokoládou. Nejvíce si užívají různé máčení, koulení a obalování cukroví a jeho následné zdobení. Čím barevnější, tím lepší. Jen se nebojte dát jim k tomu příležitost a prostor.

Jak předejít pohromám?

- Pomáhat mohou i opravdu malé děti. Jako kuchyňské náčiní jim dejte nerozbitné a v žádném případě ne ostré nástroje.
- Je potřeba si dát pozor na elektrické spotřebiče. Velmi nebezpečné jsou různé kastrůlky s horkou vodou, rozehřátým tukem nebo čokoládou. Zvláštní pozornost věnujte rozpálené troubě, horkým plechům na pečení, ale i teplým formičkám.

