

Připravte se na Vánoce včas! Kdy co péct a jaké pomocníky vybrat?

Pečení cukroví je v Česku jednou z velkých vánočních tradic. Stihnout však 10 druhů během jednoho víkendu týden před svátky je nemožné, proto je důležité si vše předem dobře naplánovat. Některé druhy cukroví totiž potřebují dostatečný čas, aby se před servírováním hezky rozležely. Celý proces se také neobejde bez správných pomocníků, a proto vám přinášíme tipy ze Světa cukrářů, kdy ideálně s veškerou přípravou začít a co k tomuto sladkému kouzlení budete potřebovat.

3 týdny do Vánoc

Do svátků se může zdát ještě daleko, ale některé cukroví je potřeba začít připravovat již na začátku prosince. Jedná se tedy zejména o ty druhy, které je nutné na nějakou dobu uložit do chladu, aby před samotnou konzumací hezky změkly. Pokud se navíc řadíte mezi milovníky vůně skořice, hřebíčku a muškátového oříšku, je nejvyšší čas zadělat těsto právě na perníčky doporučuje Michal Kubiček, majitel cukrářského portálu Svět cukrářů. Královskou glazuru lze totiž snadno dobarvovat různými druhy gelových potravinářských barev a mimo zdobení perníčků ji navíc využijete třeba i na potahování sušenek, zákusků či cupcakes.

Kromě perníčků se co nejdříve pusťte také do dalších českých stálic, a to do vanilkových rohlíčků nebo pracen. Na křehké rohlíčkové těsto jsou nejlepší vyklápecí formičky, které dokáží vytvořit cukroví jako podle šablony. Navíc díky formičkám můžete tvořit dva druhy této oblíbené sladkosti – pokud totiž formu naplníte jen z části, máte základ pro rohlíčky plněné či slepované. Stejně můžete postupovat i v případě pracen.

2 týdny do Vánoc

Ideální čas začít péct linecké či připravit vosí hnízda (nebo také včelí úly). Ať už pečete linecké světlé či tmavé, těsto se snažte zpracovat co nejrychleji, aby se tuk nestihl rozpustit a vsáknout do mouky. Potom by se mohlo stát, že bude cukroví po upečení moc tvrdé. K dalšímu tvoření pak přivítejte i děti, s vykrajovátkem se hezky zabaví a strávíte tak společně hezké předvánoční odpoledne. I přestože jsou na rozdíl od lineckého vosí hnízda nepečený typ cukroví, je dobré si na ně také vyhradit čas alespoň čtrnáct dnů před Vánoci. (Michal Kubiček). Na plnění hnízd krémem však nespěchejte a nechte jej až na týden

před svátky. V opačném případě by se vám mohly tyto sladké dobroty zkazit.

1 týden do Vánoc

Těsně před Vánoci už byste se do velkého pečení pouštět neměli a je tak lepší vsadit spíše na nepečené druhy nebo kousky, jako jsou marokánky či pusinky. Z nepečených vyzkoušejte třeba rumové kuličky, či variantu takzvaně „co dům dal“ a využijte zbytky těsta z předchozích várek cukroví. Ty stačí rozmixovat, spojit oblíbeným krémem nebo salkem a nakonec obalit v kokosu či čokoládě. A pokud byste raději zdravější variantu, vsadte na RAW cukroví z datlí a ořechů. Ingredience pouze umixujete a vyválíte jako klasické těsto. K závěrečnému tvoření pak můžete ještě naposledy v tomto roce zužitkovat klasická vykrajovátka libovolných tvarů.

O Světě cukrářů

Se Světem cukrářů se jakékoliv pečení jednoduše promění v umění, protože se správným vybavením je to zkrátka hračka. Vše potřebné pro všechny začátečníky i pokročilé je k dispozici v největším e-shopu na českém trhu Svět cukrářů, a to ať už se jedná o suroviny na výrobu, cukrářské či pekařské potřeby nebo doplňky ke stolování. Potěšit své blízké čerstvě upečenou kremrolí a doma připravenými makronkami nebylo nikdy snazší. Myslíme navíc i na ty, kteří shánějí suroviny bez lepku, AZO barviv nebo vyžadují suroviny bez geneticky modifikovaných surovin. To vše k výběru pohodlně na jednom místě.

Všechny pomocníky najdete na
www.SvetCukraru.cz

TV PROGRAM

Č1



19.00

Kouzelník Žito

pohádka

6.00 Koloběžka první

Jak si chytrá Zdenička poradila s hádankami mladého krále a získala jeho srdce (1984).

7.10 Micimutr

8.40 Zlatovláska

Oblíbená hudební pohádka o tom, jak dobrosrdečný Jiřík porozuměl řeči zvířat a získal lásku krásné panny (1973).

10.00 Císař a tambor

11.10 Nesmrtelná teta

Štěstí pomine, Rozum se ztratí! Jenom já, Závist, jsem věčná... Jiřina Bohdalová v hlavní roli české filmové pohádky o království, ve kterém rozumu nebylo přáno (1993).

12.50 Honza málem králem

Malé Daně s.r.o.

ve spolupráci s Ing. Ivanou Malá

daňový poradce, certifikovaný účetní

Ing. Malá
Malé Daně.cz

602 400 746

602 242 663

www.maledane.cz

info@maledane.cz

- účetnictví, mzdy, personalistika
- veškeré daně včetně příznání
- zastupování na úřadech
- daňové poradenství
- pro stálé klienty ZDARMA

14.20 Láska rohatá

Jiří Mádl jako hodný čert nešika a Jiřina Bohdalová jako jeho čertovská babička v pohádce s čerty, láskou nebeskou, očima z ryzího zlata a hlavně s náručí plnou humoru (2009).

15.54 Výsledky losování

Šťastných 10

15.55 Šílené smutná princezna

Helena Vondráčková a Václav Neckář v hudební pohádce o lásce dvou královských potomků (1968).

17.20 Byl jednou jeden král...

Jan Werich v české filmové pohádce, ve které zvítězí sůl nad zlatem a moudrost nad hloupostí (1954).

19.00 Kouzelník Žito

Premiéra velké výpravné pohádky o chlapci, jehož touha napravovat lidskou špatnost byla silnější než moc samotného pekla.

20.40 Tři oříšky pro Popelku

Slavná filmová pohádka (1973).

22.10 Pelíšky

Hvězdně obsazená filmová komedie o dětech a jejich rodičích, odehrávající se na sklonku šedesátých let. I na pražské Hlaspaulce se slavi s plným nasazením a ve vši obřadnosti Vánoce... (1999).

0.05 Ducháček to zařídí čb

1.35 Štědrý večer pana rady

Vacátka
Vánoční příběh v mistrovském podání Jaroslava Marvana. I tentokrát vás zavede mezi pány ze „čtyřlky“, kteří svádí věčný boj s pražskou galerkou... (1972)

2.15 Vánoce s Hutkou

2.35 Banánové rybičky

3.00 Herecké Vánoce čb

4.00 Řemen - Vánoční příběh

4.40 Manéž Bolka Polívky



Koření směsi a koření
Cibus s. r. o.
Blanická 816
258 01 Vlašim

**Vítejte ve světě koření
a dochucovacích prostředků**

**...kdo jednou zkusí,
jiné neokusí...**



tel.: 317 843 297
www.cibus.cz

FIRMA Řeznictví Nosek s.r.o.
MIROSLAV NOSEK
Studenec 306, Studenec 512 33



MASNÁ VÝROBA - bezlepkové uzeniny
Pokud máte zájem o kvalitní maso
či uzeniny, kontaktujte
naše prodejny řezníka a uzenáře
Miroslava Noska ze Studence.
Řeznictví a uzenářství Nosek



- Porážka
- Bourání
- Balíčkování

**Řeznictví a uzenářství ve Studenci
provozujeme od roku 1992.**

Se vstupem do EU jsme vybudovali nové provozy (jatká, bourárnu, výrobu masných výrobků a prodejnu) tak, aby odpovídaly veterinárním a hygienickým předpisům. Veškerá činnost je pod stálým veterinárním dozorem. Nakupujeme jateční zvířata výhradně od českých chovatelů. Zvířata jsou porážena na vlastních nově zbudovaných jatkách.

Tel.: 481 595 201, 603 263 211
E-mail: reznictvi.nosek@tiscali.cz
www.reznictvistudenec.cz