

Obsah

ÚVOD

Kde se vzaly Vánoce?.....	14
A jak to bylo dříve....	15
Nejznámější vánoční pranostiky	18
Magické kouzlo Vánoc dotváří různé zvyky a pověry	19
„Vánoce, ty jsou jednou v roce“	22
Nezapomínejte, že Vánoce	25

RECEPTÁŘ

Než začneme	29
-------------------	----

Plníme a zdobíme

Krémy, náplně

Vanilkové máslo	31
Vanilkový krém (nastavovaný)	31
Ořechový krém	32
Kakaový krém	32
Oříšková náplň (s čokoládou)	33
Sušenková náplň	33

Polevy

Čokoládová poleva	34
Bílkový led	34
Vanilkový led	34
Sněhová poleva	35
Citronová poleva	35
Skořicová poleva	35
Ovocná poleva	36
Punčová poleva	36
Koňaková poleva	36
Žloutková poleva	36
Žloutková poleva jinak	36

Perníky a marcipány	37
<i>Perníky jako vánoční ozdoby</i>	
Perníčky z české domácnosti (s rumem na zvláchnění)	39
Pravé norimberské perníčky (s ořechy či oříšky)	39
„Budějické“ perníčky (sváteční)	40
Perníčky (podle Anuše Kejřové)	40
Perníčky tety Máří (plné skořice)	41
Perníčky od Lidky (hned měkké)	42
Válečné perníčky (dobré a levné)	42
Oblíbené perníčky (ihned k jídlu)	43
Pravé marcipány (ze žitné mouky)	43
Medové vánoční cukroví	44
Medové koláčky (starý anglický recept)	44
Medová kolečka (báječná chuť)	45
Medové sušenky (s chutí perníku)	45
Medové půlměsíčky (jemně kořeněné)	46
Medové věnečky (s pomerančovou chutí)	46
Medové pačičky (křehké a jemné)	47
Medové věnečky (křehké a lahodné)	47
Dvoubarevné medové věnečky (hezká ozdoba na vánoční stromek)	48
Římovští hadi (medová specialita)	48
Kořeněné vánoční cukroví	49
Anýzové tyčinky (s mandlemi)	49
Anýzky (křehké a nevšední)	50
Anýzové bochánky (s příchutí citronu)	50
Anýzové kousky (s ořechovou vrstvou)	51
Zázvorky (tradiční cukroví)	51
Jiné zázvorky (staročeské)	52
Skořicové cukrovinky (líbivá ozdoba na vánoční stromek)	52
Skořicové karty (pravé máslové)	53
Kořeněné hvězdy (chutné a aromatické)	53
Pražské kořeněnky (výborné k čaji)	54
Chrudimské placičky (výrazná chuť)	54

Mandlové vánoční cukroví	55
<i>Mandlové cukroví vykrajované formičkou</i>	
České mandlovky (křehké a lahodné)	56
Kolínské mandlovky (s glazurou)	56
Švýcarské pochoutky (bez mouky)	57
Francouzské drobné cukrovinky (originální recept)	57
Dvořákovy koláčky (mistrova pochoutka)	58
Mandlovinky (jemné a křehké)	58
Mandlovinky (zdobené ledem)	59
Miláčci (srdíčka z lásky)	59
Věnečky lesních žínek (pohádkově dobré)	60
Císařské kousky (jemně kořeněné)	60
Špicpuby (máslové věnečky s mandlemi)	60
Půlměsíce (snadné)	61
Křehké koláčky	61
Mandlové koláčky (velejemné)	61
Anušiny mandlové sušenky (s příchutí rumu)	62
Pyramidky (složitější, ale výborné)	62
Mandlové likérky (jemně kořeněné)	63
Kabelky (s mandlovou náplní)	63
<i>Další druhy mandlového cukroví</i>	
Lipské placičky (nešizené máslové)	64
Rotchildovy piškoty (sypané mandlemi)	64
Londýnské tyčinky (se skořicí)	65
Mandoletky (báječná chuť)	65
Mandlovky (s kořením)	66
Ořechy (hezká ozdoba na stromeček)	66
Mandlové ořechy (lehké a nadýchané)	67
Mandlové tyčinky (výrazná chuť)	67
Likérové věnečky (hezká ozdoba na stromeček)	68
Mandlové kobližky (plněné zavařeninou)	68
Studentské kousky (s punčovou polevou)	69
Mandlové křupky (křehké a lahodné)	69
Tyčinky od Máři (s rumovou příchutí)	70
Mandlové tolárky (tmavé kakaové)	70
Mandlové obdélničky (báječná chuť)	71

Vánoční cukroví z lískových oříšků	72
<i>Oříškové cukroví vykrajované formičkou</i>	
Oříškové hvězdičky (v cukrové košilce)	72
Brabantské dortíčky (tradiční recept)	73
Kobližky pišingrovy (s oříškovou náplní)	73
Koláčky (s oříškovou homolkou)	74
Napoleonské kloboučky (s oříškovou náplní)	74
<i>Další druhy oříškového cukroví</i>	
Lomnické suchárky (křehké a lahodné)	75
Lomnické kroužky (v rumovém kabátku)	75
Vitellové hubinky (jednoduché, ale efektní)	76
Oříškové hubinky (jemné máslové)	76
Oříškové suchárky (s cukrovou vrstvou)	77
Oříškové uzlíky (tmavé s čokoládou)	77
Vánoční cukroví z vlašských ořechů	78
Ořechové věnečky (z másla i sádla)	78
Husarské koláčky (s medem)	79
Mušličky (plněné ořechovou náplní)	79
Ořechové trojlístky (dražší, ale výborné)	80
Vánoční cukroví ze směsi mandlí, ořechů a oříšků	81
Pastely (báječná chuť)	81
Šelmy (složitější, ale lahodná kombinace)	82
Cukroví s kokosem	83
Střapáče (s kakaem)	83
Kokosové sušenky (potřebují rozležet)	84
Kokosové makronky (křehké s bramborovou moučkou)	84
Vánoční cukroví s čokoládou a kakaem	85
Kakaové kroužky (jemně skořicové)	85
Tmavá srdíčka (s příchutí rumu)	86
Mouřenínci (jemně kořeněné)	86
Nejlepší kakaové sušenky (oblíbený druh cukroví)	87
Tmavé koláčky (plněné krémem)	87
„Uhelné“ sušenky (s čokoládou a smetanou)	88

Vánoční rohlíčky	105
<i>Mandlové rohlíčky</i>	
Vanilkové rohlíčky z Vídně (pravé mandlové)	105
Vanilkové rohlíčky z fary (křehoučké)	106
Chrudimské rohlíčky (potřebují rozležet)	106
Mandlovo-meruňkové rohlíčky (lahodná kombinace)	106
<i>Oříškové a ořechové rohlíčky</i>	
Oříškovo-vanilkové rohlíčky (stoletý recept)	107
Rohlíčky od Mařky (s pravou vanilkou)	107
Rohlíčky od tety (sypané oříšky)	108
Benešovské rohlíčky (s vlašskými ořechy)	108
Pravé šoproňské rohlíčky (s droždím)	109
Rohlíčky z Hradce (dražší, z mandlí a oříšků)	109
<i>Čokoládové rohlíčky</i>	
Čokoládové rohlíčky (delikatesní)	110
Rohlíčky čokoládové (v mandlích)	110
Vánoční pracny, pracičky	111
<i>Mandlové</i>	
Mandlové pracičky (se skořicí)	111
Mandlové pracičky podle Anduly (jemně kořeněné)	112
Medvědí pazourky (s rumem)	112
Mandlové mističky (lahodné)	113
Křehké mandlové košíčky (s náplní)	113
<i>Ořechové</i>	
Medvědí tlapičky (jemně kořeněné)	114
Farské košíčky (báječná chuť)	114
Vánoční preclíčky	115
Skořicové preclíčky (výrazné chuti)	115
Preclíčky vykrajované (sypané cukrem)	116
Ždíkovské preclíčky (s pravou vanilkou)	116
Horoměřické preclíčky (sypané mákem)	116
Žloutkové preclíčky (velejemné)	117
Čokoládové preclíčky (pocitivé máslové)	117
Tmavé preclíčky (plné kakaa a čokolády)	118
Jonášovy preclíčky (jemně kořeněné)	118

Divadelní preclíčky (sypané arašídy)	119
Kateřinské preclíky (jemné s máslem a žloutky)	119
Opilé preclíky (s koňakem)	120
Mikulášské preclíčky (s droždím)	120
Vánoční sněhové cukroví ze zbylých bílků	121
Nadýchané sněhové kopečky (se skořicí)	121
Tmavé sněhové kopečky (s kakaem)	121
<i>Sněhové cukroví s mandlemi</i>	
Sněhulky (sněhové rohlíčky)	122
Baisers (sněhové hubinky)	122
Hvězdičky od Boukalů (mandlovo-skořicové)	123
Sněhové madlenky (plné mandlí)	123
Mandlové praženky (výborné i k vínu)	123
Italské mandolety (nevšední cukroví)	124
Srdéčka (ve sněhové závěži)	124
Sněhové pusinky (s praženými mandlemi)	125
Bobešovy sněhové cukrovinky (s rumem či likérem)	125
Sněhové věnečky (jemné)	125
Cukrové hvězdičky (se skořicí)	126
Cukrové jaterničky (báječná pikantní chuť)	126
<i>Sněhové cukroví s lískovými oříšky</i>	
Jedlové šišky (hezké i na stromečku)	127
Makronky (s praženými oříšky)	127
Oříškové makronky (křehoučké)	127
Oříškové obdélníčky (křehké a dobré)	128
Sněhové rohlíčky (stříkané)	128
<i>Sněhové pečivo s vlašskými ořechy</i>	
Ořechové pusinky (s rumem)	129
<i>Sněhové cukroví z mandlí i ořechů</i>	
Francouzské smíšeninky (zdobené oříšky)	129
Ořechovinky (z mandlí a oříšků)	130
Lískovinky (výborné koláčky)	130
Plněné tyčinky (s citronovou polevou)	131
Oříškové tabulky (lehké a nadýchané)	131

<i>Sněhové cukroví s kokosem</i>	
Kokosové makronky (zdobené čokoládou)	132
Kokosové pusinky (s čokoládovou polevou)	132
Kokosenky (tradiční recept)	132
<i>Sněhové pečivo čokoládové a kakaové</i>	
Čokoládové kardinálky (znamení)	133
Čokoládové věnečky (dobré chuti)	133
Non plus ultra (dobré a úhledné koláčky)	134
Čokoládové dortíčky (jemně pikantní)	134
Čajové pečivo, sušenky, keksy a další cukroví	135
<i>Cukroví vykrajované formičkami</i>	
Angličany (výborné k čaji)	135
Anglické sušenky (s pravou vanilkou)	136
Francouzské sušenky (dlouho vydrží)	136
Marseillské čajové pečivo (křehké těsto bez vajec)	136
Vídeňské konfekty (jemné pečivo s vínem)	137
Lipské placičky (k odpolednímu čaji)	137
Londýnské půlměsíčky (hotelové pečivo)	138
Karlovarské kroužky (křehké a lahodné)	138
Mikulovské koláčky (kypřené jedlou sodou)	138
Pražské cukrovinky (jemné citronové)	139
Brněnské křehké koláčky (sypané skořicí)	139
Nerudovy sušenky (mistrova pochoutka)	140
Milánské koláčky (originální recept)	140
Kolečka (podle vídeňské kuchařky)	141
Linecké pečivo (osvědčená klasika)	142
Křehké čajové pečivo (k vínu a likérům)	143
Cukrovinky (křehké a jemně kořeněné)	143
Srdéčka baletek (jednoduché)	143
Podkovičky (pro štěstí)	144
Osmičky (z pravého másla)	144
Dámské koláčky (obalené v sekaných mandlích)	145
Květinky (s vínem)	145
Blovické škvarkáče (jemně kořeněné)	146
Vanilkové věnečky (pěkný vzhled a dobrá chuť)	146

Vanilkové hvězdičky (jemné žloutkové)	147
Žloutkové dutinky (delikatesní)	147
Další druhy cukroví	
Stokholmské sušenky (kypřené droždím)	148
Berlínské kotouče (šnečci s ořechy)	148
Holštýnské hromádky (se skořicí)	149
Dalmatské vínky (jemné věnečky)	149
Karlsburské střepy (křupavé)	150
Šumavské suchárky (kypré)	150
Cukrové koláčky (obalené mandlemi)	150
Cukrové vlásničky (jemné žloutkové)	151
Písmenka (báječná chuť)	151
Dvoubarevné věnečky (vhodné i na vánoční stromeček)	152
Svěží věnečky (s citronovou chutí)	152
Cukroví s náplní	
Vanilkové dortíčky (stříkané)	153
Indiánky (složitější, ale lahodné)	153
Půlměsíčky (z křehkého těsta)	154
Ouška (nevšední a výtečné)	154
Maloruské mazurky (originální recept)	155
Kobližky (s náplní)	155
Štěpánské trubičky (plněné jemným krémem)	156
Cukroví z levné babiččiny kuchyně	
aneb když bylo do kapsy hluboko...	157
Levné sušenky k čaji od Běty (s kyselou smetanou)	157
Plněné koláčky (levné a dlouho vydrží)	157
Kousky Suleika (křehké s bramborovou moučkou)	158
Albertův biskvit (chutná dětem)	158
Keksy (něco k čaji)	159
Karlova kolečka (křehké a levné)	159
Zátkovy sušenky (potřebují odležet)	159
Malinové cukroví (vzpomínka na léto)	160
Vitellové sušenky (výtečné a levné)	160
Křehké skládanky (jednoduché a levné)	160

Nepečené vánoční cukroví	161
<i>Nepečené s mandlemi</i>	
Cukrové houby (hezky vypadají)	161
Mandlové cukroví (příjemně pikantní)	162
Šunka (rychlé a nevšední)	162
Lidino mandlové tyčinky (s tmavou polevou)	162
Norské uzenky (se šípkovou zavařeninou)	163
Mandlové kuličky (jednoduché)	163
<i>Nepečené s ořechy a oříšky</i>	
Ambrosie (velmi dobré a hezké)	163
Oříškové kuličky (plněné „opilou“ višní)	164
Brambory (se žloutkovou náplní)	164
Ořechové kuličky (v čokoládě)	165
Lahodný salám (plný vlašských ořechů)	165
Oříškový konfekt (oblíbené)	165
Ořechové trojhránky (ze směsi ořechů)	166
Turecký med (orientální sladkost)	166
<i>Nepečené s kakaem a čokoládou</i>	
Domino (hezké na oko i na chuť)	167
Čokoláda (pravá domácí)	167
Čokoládové konfekty (hezká ozdoba na stromeček)	168
Pijáci (chutná i hezky vypadá)	168
Čokoládové lanýže (s příchutí rumu)	168
Čokoládové placičky (jednoduché)	169
<i>Nepečené ovocné</i>	
Máčené datle (na poslední chvíli)	169
Desertní datle (chutné a efektní)	169
Šípkové cukroví (jemně pikantní)	170
Hrozinkové kuličky (rumové)	170
Ovocná cukrátko (sladkost pro děti)	171
Salám ze sušených švestek (a dalších dobrot)	171
Salámek ze sušeného ovoce (s medem)	171
<i>Ostatní nepečené dobroty</i>	
Mléčné karamely (delší příprava, ale výborné)	172
Karamelky s kafičkem (výrazná chuť kávy)	172
A ZÁVĚREM...	173