

*Jarmila Mandžuková*

**VÁNOČNÍ  
CUKROVÍ**  
*z babiččina receptáře*

**282 receptů**

© Jarmila Mandžuková, 2011

Fotografie na obálce  
© AnFas spol. s r. o., [www.fotobanka.cz](http://www.fotobanka.cz)  
Josef Bosák, [www.fotobanka.cz](http://www.fotobanka.cz)

Fotografie v barevných přílohách  
© Profimedia.cz

ISBN 978-80-7429-192-0

# 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

<b>Perníky a marcipány</b> .....	37
<b><i>Perníky jako vánoční ozdoby</i></b>	
Perníčky z české domácnosti (s rumem na zvláčnění) .....	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
<b>Medové vánoční cukroví</b> .....	44
Medové koláčky (starý anglický recept) .....	44
Medová kolečka (báječná chuť) .....	45
Medové sušenky (s chutí perníku) .....	45
Medové pŕlměsíčky (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
<b>Kořeněné vánoční cukroví</b> .....	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

<b>Mandlové vánoční cukroví</b> .....	55
<b><i>Mandlové cukroví vykrajované formičkou</i></b>	
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 (velejmné) .....	61
Anušiny mandlové sušenky (s příchutí rumu) .....	62
Pyramidky (složitější, ale výborné) .....	62
Mandlové likérky (jemně kořeněné) .....	63
Kabelky (s mandlovou náplní) .....	63
<b><i>Další druhy mandlového cukroví</i></b>	
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

<b>Vánoční cukroví z lískových oříšků</b> .....	72
<b><i>Oříškové cukroví vykrajované formičkou</i></b>	
Oříškové hvězdičky (v cukrové košilce) .....	72
Brabantské dortíčky (tradiční recept) .....	73
Koblížky pišingrovy (s oříškovou náplní) .....	73
Koláčky (s oříškovou homolkou) .....	74
Napoleonské kloboučky (s oříškovou náplní) .....	74
<b><i>Další druhy oříškového cukroví</i></b>	
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
<b>Vánoční cukroví z vlašských ořechů</b> .....	78
Ořechové věnečky (z másla i sádla) .....	78
Husarské koláčky (s medem) .....	79
Mušličky (plněné ořechovou náplní) .....	79
Ořechové trojlístky (dražší, ale výborné) .....	80
<b>Vánoční cukroví ze směsi mandlí, ořechů a oříšků</b> .....	81
Pastely (báječná chuť) .....	81
Šelmy (složitější, ale lahodná kombinace) .....	82
<b>Cukroví s kokosem</b> .....	83
Střapáče (s kakaem) .....	83
Kokosové sušenky (potřebují rozležet) .....	84
Kokosové makronky (křehké s bramborovou moučkou) .....	84
<b>Vánoční cukroví s čokoládou a kakaem</b> .....	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

Černé kobližky (sypané mandlemi nebo oříšky) .....	88
Černé duše (plné čokolády) .....	89
Čokoládové cukrovinky (náročnější na přípravu) .....	89
Americké koláčky (originální recept) .....	90
Čokoládovky (pražský recept) .....	90
<b>Vánoční cukroví se sušeným či kandovaným ovocem</b> .....	91
Hrozinkové pusy (s vlašskými ořechy) .....	91
Hrozinkové koláčky (s citronovou chutí) .....	91
Hrozinkové biskvity (kávové) .....	92
Pískové dortíčky s hrozkami (jemné) .....	92
Sušenky „Viktoria“ (s hrozkami) .....	93
Čertovy pusinky (dobrota ze sušených švestek a zbylých bílků) ...	93
Kominické pusinky (dobrota ze sušených švestek, čokolády a zbylých bílků) .....	94
Citronové bochánky (jemně nakyslé) .....	94
Citronové cukroviny (chutné a osvěžující) .....	95
Pomerančové tyčinky (křehké a lahodné) .....	95
Pomerančové sušenky (výrazná pomerančová chuť) .....	96
Pomerančové pusinky (jemně kořeněné) .....	96
Datle ve sněhu (ze zbylých bílků) .....	97
Pusinky datlové (ze zbylých bílků, datlí a mandlí) .....	97
Placičky s kandírovaným ovocem (dobré na zub i pro oko) .....	98
Ovocné koláčky (lahodná kombinace) .....	98
Kopečky (jemné se smetanou) .....	99
Půlměsíčky (s vlašskými ořechy) .....	99
Moravské tyčinky (pomerančovo-citronové) .....	100
Ovocné placičky (vídeňský recept) .....	100
<b>Vánoční cukroví s ovesnými vločkami</b> .....	101
Koláčky ovesné (se zavařeninou) .....	101
Jemné ovesky (s hrozkami) .....	102
Ovesné věnečky (levné a dobré) .....	102
Ovesné pusinky (s kakaem a kořením) .....	103
Sušenky z ovesných vloček (křupavé a lahodné) .....	103
Karličky (dle amerického receptu) .....	104

<b>Vánoční rohlíčky</b> .....	105
<b><i>Mandlové rohlíčky</i></b>	
Vanilkové rohlíčky z Vídně (pravé mandlové) .....	105
Vanilkové rohlíčky z fary (křehoučké) .....	106
Chrudimské rohlíčky (potřebují rozležet) .....	106
Mandlovo-meruňkové rohlíčky (lahodná kombinace) .....	106
<b><i>Oříškové a ořechové rohlíčky</i></b>	
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
<b><i>Čokoládové rohlíčky</i></b>	
Čokoládové rohlíčky (delikatesní) .....	110
Rohlíčky čokoládové (v mandlích) .....	110
<b>Vánoční pracny, pracičky ...</b> .....	111
<b><i>Mandlové</i></b>	
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
<b><i>Ořechové</i></b>	
Medvědí tlapičky (jemně kořeněné) .....	114
Farské košíčky (báječná chuť) .....	114
<b>Vánoční preclíčky</b> .....	115
Skořicové preclíčky (výrazné chuti) .....	115
Preclíčky vykrajované (sypané cukrem) .....	116
Ždíkovské preclíčky (s pravou vanilkou) .....	116
Horoměřické preclíčky (sypané mákem) .....	116
Žloutkové preclíčky (velejmné) .....	117
Čokoládové preclíčky (poctivé máslové) .....	117
Tmavé preclíčky (plné kakaa a čokolády) .....	118
Jonášovy preclíčky (jemně kořeněné) .....	118

Divadelní preclíčky (sypané arašídý) .....	119
Kateřinské preclíky (jemné s máslem a žloutky) .....	119
Opilé preclíky (s koňakem) .....	120
Mikulášské preclíčky (s droždím) .....	120
<b>Vánoční sněhové cukroví ze zbylých bílků</b> .....	121
Nadýchané sněhové kopečky (se skořicí) .....	121
Tmavé sněhové kopečky (s kakaem) .....	121
<b><i>Sněhové cukroví s mandlemi</i></b>	
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 závěji) .....	124
Sněhové pusinky (s praženými mandlemi) .....	125
Boběšovy sněhové cukrovinky (s rumem či likérem) .....	125
Sněhové věnečky (jemné) .....	125
Cukrové hvězdičky (se skořicí) .....	126
Cukrové jaterničky (báječná pikantní chuť) .....	126
<b><i>Sněhové cukroví s lískovými oříšky</i></b>	
Jedlové šišky (hezké i na stromečku) .....	127
Makronky (s praženými oříšky) .....	127
Oříškové makronky (křehoučké) .....	127
Oříškové obdélničky (křehké a dobré) .....	128
Sněhové rohlíčky (stříkané) .....	128
<b><i>Sněhové pečivo s vlaškými ořechy</i></b>	
Ořechové pusinky (s rumem) .....	129
<b><i>Sněhové cukroví z mandlí i ořechů</i></b>	
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

### ***Sněhové cukroví s kokosem***

Kokosové makronky (zdobené čokoládou) .....	132
Kokosové pusinky (s čokoládovou polevou) .....	132
Kokosenky (tradiční recept) .....	132

### ***Sněhové pečivo čokoládové a kakaové***

Čokoládové kardinálky (znamenité) .....	133
Čokoládové věnečky (dobré chuti) .....	133
Non plus utra (dobré a úhledné koláčky) .....	134
Čokoládové dortíčky (jemně pikantní) .....	134

### **Čajové pečivo, sušenky, keksy a další cukroví .....**

#### ***Cukroví vykrajované formičkami***

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 (mistraova 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
<b>Další druhy cukroví</b>	
Stokholmské sušenky (kypřené droždím) .....	148
Berlínské kotouče (šnecci s ořechy) .....	148
Holštýnské hromádky (se skořicí) .....	149
Dalmatské vínky (jemné věnečky) .....	149
Karlsburské střepey (křupavé) .....	150
Šumavské suchárky (kypřé) .....	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
<b>Cukroví s náplní</b>	
Vanilkové dortičky (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
<b>Cukroví z levné babiččiny kuchyně</b>	
<b>aneb když bylo do kapsy hluboko...</b> .....	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

<b>Nepečené vánoční cukroví</b> .....	161
<b><i>Nepečené s mandlemi</i></b>	
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
<b><i>Nepečené s ořechy a oříšky</i></b>	
Ambrosie (velmi dobré a hezké) .....	163
Oříškové kuličky (plněné „opilou“ višni) .....	164
Brambory (se žlutkovou 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
<b><i>Nepečené s kakaem a čokoládou</i></b>	
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
<b><i>Nepečené ovocné</i></b>	
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
<b><i>Ostatní nepečené dobroty</i></b>	
Mléčné karamely (delší příprava, ale výborné) .....	172
Karamelky s kafičkem (výrazná chuť kávy) .....	172
<b>A ZÁVĚREM...</b> .....	173

# ÚVOD

Vážení přátelé kuchařského umění a milovníci vánočních tradic, samo slovo Vánoce v nás vyvolává mnoho pocitů, domov provoněný jehličím, vánočními dobrotami a především vzpomínky na dětství. Vydejte se se mnou do provonělé kuchyně našich babiček a prababiček, které cukroví pekly s láskou, neobyčejnou fantazií a „fortelem“. Předkládám Vám naše „rodinné stříbro“ v podobě skvělých receptů mojí babičky a prababičky, po kterých jsem zdělila množství rukou psaných receptů a několik starých kuchařských knih. Skoro poetické názvy lákají k ochutnání – Medové půlměsíčky, Oříškové hubinky, Napoleonské kloboučky, Berlínské kotouče, Citronové bochánky, Dalmatské vínky... Ze záplavy receptů jsem pro vás vybrala ty nejlepší, propracované a prověřené roky. Jiné recepty na vánoční cukroví již potřebovat nebudete!

Přeji si, aby moje recepty a rady přinesly milým čtenářkám hojného užitku!

*Jarmila Mandžuková*  
*[www.jmandzukova.cz](http://www.jmandzukova.cz)*

## *Nejznámější vánoční pranostiky*

### **Štědrý večer – 24. prosince**

- ◆ Když na Štědrý večer sněží, na pytle se chmel těží.
- ◆ Jítro jasná a obloha čistá, úroda hojná příští rok jistá.
- ◆ Na Štědrý večer hvězdičky, poneso vajíčka slepičky.
- ◆ Zelené Vánoce – bílé Velikonoce.
- ◆ Když Vánoce obílí stromy sněhem, tak je posype jaro květem.
- ◆ Jestli vítr o Vánocích věje, jest v hojnosti dobrá naděje.
- ◆ Mráz na boží narození, zima se udrží bez proměny.
- ◆ Jsou-li vrby o Vánocích plné rampouchů, bývají o Velikonocích plné kočiček.

### **Boží hod vánoční – 25. prosince**

- ◆ Dne 13. 12. slaví svátek Lucie a do Božího hodu je 12 dní. Říkalo se, že jaké jsou dny do Vánoc, takové budou měsíce příštího roku (12 dní = 12 měsíců).
- ◆ Když na Boží hod prší, sucho úrodu poruší.

### **Na Štěpána – 26. prosince**

- ◆ Když svatý Štěpán vyfouká bláto, bude pěkné jaro nato.
- ◆ Jestli na Štěpána větry uhodí, příští rok se všechno špatně urodí.
- ◆ Svítí-li na Štěpána slunce, bude drahé ovoce.
- ◆ Když na Štěpána silný vítr bouří, vinař smutně oči mhouří.

# Nepečené vánoční cukroví

*Ani nezapnete troubu... Nepečené dobroty jsou výhodné nejen pro svou rychlou přípravu, dají se opravdu připravovat na poslední chvíli, ale i pro možnost v případě nezdaru hmotu znovu zpracovat, něco do ní přidat a znovu zpracovat...*

## **DOBRÉ RADY:**

- ◆ Některé druhy nepečeného cukroví můžeme kombinovat s upečeným cukrovím, například kolečka lineckého těsta potřeme zavařeninou nebo libovolným krémem a „přilepíme“ kopeček nepečené hmoty, přelijeme polevou a ozdobíme.
- ◆ Kuličky, hrudky, pralinky a další nepečené pečivo můžeme vložit do malých papírových košíčků, hezky to vypadá.
- ◆ Na přípravu nepečeného cukroví můžeme využítkovat nepovedené a polámané pečivo.

---

## NEPEČENÉ S MANDLEMI

---

### **Cukrové houby (hezky vypadají)**

Umeleme nebo nastrouháme **120 g oloupaných mandlí** a promícháme je se **120 g práškového cukru** a **1 bílkem**. Těsto rozdělíme na dva díly, z jednoho uděláme malé válečky, druhé smícháme s **kakaem** nebo **strouhanou čokoládou**, uděláme kuličky a smáčkeme je do tvaru hlavičky z hříbků. Každá hlavička hříbku se přitiskne na jeden váleček – nožičku. Hříbky se dají na plech a v mírně vyhřáté troubě je sušíme.

## **DOBRÉ RADY:**

- ◆ Postací, když hříbečky ponecháme oschnout volně rozložené v místnosti. Pro změnu hříbečky vytvarujeme z bílé mandlové hmoty, jen hlavičky hříbečků namočíme do čokoládové polevy.

## Norské uzenky (se šípkovou zavařeninou)

Na vále zpracujeme **lžíci husté šípkové zavařeniny**, **100 g práškového cukru**, **100 g nastrouhaných oloupaných mandlí a hrst mandlí pokrájených na kostičky**. Vše zpracujeme ve vlácnou hmotu, vyválíme salám, potřeme ho **rumem nebo likérem** a nakrájíme na koláčky. Sušíme je na prkénku, dokud neoschnou.

## Mandlové kuličky (jednoduché)

**150 g mandlí** spaříme, oloupeme a jemně nastrouháme nebo umeleme, smícháme je se **140 g práškového cukru**, **1 bílkem** a zpracujeme hmotu, ze které tvoříme kuličky. Obalíme je ve **strouhaných nebo mletých mandlích** a necháme ztuhnout.

---

## NEPEČENÉ S OŘECHY A OŘÍŠKY

---

## Ambrosie (velmi dobré a hezké)

Rozstrouháme **140 g lískových oříšků**, přidáme k nim **40 g práškového cukru a 1 bílek**. Vařečkou uhněteme těsto a z něho tvarujeme menší kuličky. Dáme je na papír posypaný cukrem a ponecháme přes noc sušit na vzduchu. Druhý den připravíme **čokoládovou polevu** a pomocí špejle kuličky namočíme a necháme ztuhnout. Dáme je do papírového košíčku.

### **DOBŘÁ RADA:**

◆ Místo oříšků můžeme použít stejné množství nastrouhaných neoloupaných mandlí.

## **Ořechové kuličky (v čokoládě)**

Do misky dáme **200 g vlašských ořechů**, které jemně nastrouháme nebo umeleme, přidáme **150 g práškového cukru**, **2 lžíce roze-hřátého másla**, **1 bílek** a **lžici citronové šťávy**. Dobře promícháme a z hmoty tvoříme menší kuličky, které obalíme v **nastrouhané čokoládě**.

## **Lahodný salám (plný vlašských ořechů)**

**200 g vlašských ořechů** jemně nastrouháme nebo umeleme, při-dáme **120 g práškového cukru**, **1 lžici kakaa**, **1 vejce**, **mléko** podle potřeby a vypracujeme vláchnou hmotu. Vytvarujeme váleček, obalíme jej v podrcených jádrech **vlašských ořechů** a uložíme do chladna ztuhnout. Po ztuhnutí krájíme na plátky.

## **Oříškový konfekt (oblíbené)**

Do **rozehráté čokolády** dáme **kousek másla** nebo **ztuženého tuku**, **nahrubo sekané mandle**, **oříšky**, **ořechy**, **buráky**, **posekané hrozinky**, **kandovanou citronovou kůru**, umícháme a z hmoty lžičkou děláme na papír potřený tukem malé hrudky. Necháme je ztuhnout a můžeme je vkládat do košíčků. Můžeme také čokoládovou hmotu rozetřít na táč a po ztuhnutí pokrájet na kostičky.

### **Domino** (hezké na oko i na chuť)

**100 g práškového cukru a 100 g kakaa** zaděláme rumem v těsto a tence rozválíme. **100 g práškového cukru** smícháme s trochou **citronové šťávy**, vypracujeme hmotu a natřeme ji na plát. Necháme trochu zaschnout a pokrájíme na malé obdélníčky, jako domino. Druhý den uděláme špejlí namáčenou do čokoládové polevy na domino tečky.

### **Čokoláda** (pravá domácí)

Do hrnku dáme rozehřát **120 g ceresu** (ztuženého tuku) nebo **40 g másla a 80 g ceresu**, přidáme **2 lžíce mléka** nebo **smetany** a **150 g práškového cukru**. Na mírném ohni pilně třeme, poté přidáme **60 g kakaa** a zase důkladně třeme. Nakonec vmícháme **2–4 lžíce bramborové moučky** a ještě teplé vlijeme do mělkých formiček nebo jen na tácek a necháme ztuhnout. Po ztuhnutí vyklopíme z formiček nebo ztuhlou hmotu pokrájíme na menší čtverečky.

#### **DOBŘÉ RADY:**

- ◆ Doporučuji připravovat čokoládu ve vodní lázni.
- ◆ Zkuste do čokolády přidat nasekané kešu ořechy, hrozinky, mandle, kandovanou citronovou či pomerančovou kůru...

## Čokoládové placičky (jednoduché)

200 g čokolády a 120 g tuku (nejlépe ztuženého) nahřejeme ve vodní lázni, přidáme 100–150 g směsi mandlí a ořechových jader a promícháme. Na tukem potřený alobal dáváme lžičkou kopečky hmoty a necháme ji ztuhnout.

---

## NEPEČENÉ OVOCNÉ

---

### Máčené datle (na poslední chvíli)

Ze sušených datlí vyndáme pecky a místo pecek dáme půlky oloupaných mandlí. Mezitím rozpustíme tabulku čokolády s tukem, směs umícháme dohladka a namáčíme do ní datle. Necháme ztuhnout.

### Desertní datle (chutné a efektní)

250 g oloupaných jemně mletých mandlí smícháme s 250 g práškového cukru, 1 bílkem, 2–3 lžícemi rumu. Hmota se vypracuje na vále a ihned se tvoří podlouhlé „pecky“, trochu silnější než pravá datlová pecka. Dáme je na papír usušit. Pak se datle naříznou, pecka se odstraní a otvor po ní se vyplní mandlovou peckou. Nechají se pootevřené a dají se do papírových košíčků.

## Šípkové cukroví (jemně pikantní)

Na vál dáme **180 g práškového cukru**, **100 g loupaných mandlí**, které umeleme nebo nastrouháme, a **2 lžíce šípkové zavařeniny**. Uděláme z toho pevné těsto, ze kterého tvoříme tenké válečky, z nichž děláme různé tvary. Necháme je na vzdušném místě uschnout a poté je ozdobíme **citronovým ledem** připraveným podle receptu na straně 34.

### DOBRÁ RADA:

◆ Dnes je asi málo domácností, kde se vyrábí šípková zavařenina, i když je výborná, ale občas se dá i koupit. Lze ji nahradit džemem z brusinek či rybízu.

## Hrozinkové kuličky (rumové)

**150 g hrozin** propláchneme vodou a drobně pokrájíme, přidáme **200 ml rumu**, promícháme a necháme nejlépe přes noc uležet. Poté přidáme **200 g směsi ořechů, oříšků a mandlí**, které nastrouháme, vmícháme **200 g nastrouhané čokolády** a zahustíme **nastrouhanými sušenkami nebo drobečky**. Je-li směs řídká, přidáme ještě nastrouhané sušenky. Z hotové hmoty odkrajujeme lžičkou kousky, vytvarujeme kuličky, které obalujeme v **nastrouhaných oříšcích, ve strouhaném kokosu, kakau** a podobně.

### DOBRÁ RADA:

◆ Pro urychlení přípravy můžeme hrozinky rozmixovat společně s rumem, poté přidáme další suroviny.

## Ovocná cukrátka (sladkost pro děti)

Na vál dáme  $\frac{1}{4}$  kg **práškového cukru**, který jemně prosejeme, přidáme **dvě lžice meruňkové nebo jahodové zavařeniny** a zpracujeme těsto. Je-li řídké, přidáme ještě trochu cukru. Vál hodně posypeme práškovým cukrem, těsto vyválíme a formičkou vypichujeme malé tvary, které necháme do druhého dne uschnout.

### **DOBŘÁ RADA:**

◆ Toto jemné těsto se rádo trhá a lepí, proto je vhodné těsto při rozvalování vložit mezi dvě mikrotenové fólie a přes ně válečkem vyválíme.

## Salám ze sušených švestek (a dalších dobrot)

**250 g sušených švestek** opláchneme ve vodě a osušíme je. Mají-li pecky, vypeckujeme je a pokrájíme na nudličky. Dáme do mísy, přidáme **lžičku mleté skořice, tlučený hřebíček**, nastrouhanou **pomerančovou kůru** a promícháme. **250 g krupicového cukru** s trochou vody dáme vařit, až se dělají bublinky. Mezitím na nudličky pokrájíme **250 g mandlí, ořechů, fíků, datlí, citronátu a hrozinek**. Pak vše smícháme se švestkami, dáme do vařeného cukru, přidáme trochu **rumu**, kousek **nastrouhané čokolády** a vše promícháme. Necháme zchladnout a potom z hmoty na vále posypaném **práškovým cukrem** vyválíme salámek a necháme sušit. Ze salámku krájíme plátky.

## Salámek ze sušeného ovoce (s medem)

**200 g směsi sušeného ovoce** umeleme, přidáme **2 lžice tekutého medu**, **2–3 lžice nastrouhaných vlašských ořechů** a podle potřeby zahustíme strouhankou ze sušenek či piškotů. Vytvarujeme salámek, který necháme v chladnu ztuhnout a potom jej nakrájíme na šikmé řezy.

### **Mléčné karamely (delší příprava, ale výborné)**

**Půl litru tučného mléka, ¼ kg pískového cukru a 2 lžíce másla** svaříme v hustou kaši. Vaření trvá déle, až hmota dostane hezkou kávově hnědou barvu. Můžeme do hmoty přidat i **lžiči silné černé kávy**. Hustou hmotu vlijeme do mísy, rychle z ní utvoříme malé bonbony a necháme ztuhnout, což se stane, je-li hmota dobře uvařená, za chvilku. Musíme s hmotou pracovat velmi rychle, aby nám neztuhla. Karamelky můžeme ještě před ztuhnutím poprášit **práškovým cukrem**.

### **Karamelky s kafičkem (výrazná chuť kávy)**

Na pánvi rozpustíme **300 g pískového cukru** a necháme ho zkaramelizovat. Potom na něj opatrně nalijeme **200 ml silné kávy, stejné množství mléka nebo smetany** a **100 g másla**. Všechno dáme znovu na mírně teplou plotnu a za stálého míchání necháme zhoustnout. Potom vylijeme na máslem vymazaný plech. Když hmota mírně ztuhne, ostrým nožem nakrájíme na čtverečky. Po úplném ztuhnutí čtverečky odlamujeme.

## A ZÁVĚREM...

Moje malé sentimentální ohlédnutí do kuchyně mé babičky a mého krásného dětství je na konci. Možná, že některým z vás bude inspirací a mnohým podnětem k zamyšlení. Tento pestrý receptář si nekladl za cíl připravit jen obyčejnou kuchařskou knihu plnou receptů na vánoční cukroví, spíše jsem si přála přinést do vašich domovů trochu zamyšlení, pohody a lásky. A to bych vám přála nejen o Vánocích. Ať je ve vašich duších klid a najdete si i v dnešní uspěchané době cestu k pokoře a skromnosti našich předků a nezapomínejte na staré lidové zvyky a tradice!

*Krásné a šťastné Vánoce!*

*Jarmila Mandžuková*

# VÁNOČNÍ CUKROVÍ

*z babiččina receptáře*

Fotografie na obálce

AnFas spol. s r. o., [www.fotobanka.cz](http://www.fotobanka.cz)

a Josef Bosák, [www.fotobanka.cz](http://www.fotobanka.cz)

Fotografie v příloze Profimedia.cz

Vydalo nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.,

roku 2011 jako svou 1005. publikaci

Vydání první. AA 6,16. Stran 176

Redakčně zpracovala Blanka Koutská

Odpovědná redaktorka Jitka Suchá

Vytiskla tiskárna Ekon, Jihlava

Doporučená cena 188 Kč

Nakladatelství Vyšehrad, spol. s r. o.

Praha 3, Víta Nejedlého 15

e-mail: [info@ivysehrad.cz](mailto:info@ivysehrad.cz)

[www.ivysehrad.cz](http://www.ivysehrad.cz)

ISBN 978-80-7429-192-0