



PF 2025



**Přejeme Vám dobrou chuť  
po celý rok 2025!**

www.bivoj.cz | www.facebook.com/bivoj.cz



**Makový závin 280g**

**Chlebíček do kapsy 150g**

**Dezert Schwarzwald 130g**

**Jizerské Pečárny**

**Česká Chulovka**

## Vánoční cukroví pod drobnohledem

Ing. IVAN JEMELKA



**V**ězte, že jsou ženy i muži, které nemají rádi Vánoce, a proto je jim vánoční cukroví lhostejné. Moc jich ale není. To je pravda. Zbytek českého národa by si měl podle expertů (dnes jsou odborníci na všechno) domácí pečení naplánovat, jinak hrozí duševní i tělesný kolaps. Jejich zásadní zasvěcená rada zní: Nenechte to na poslední chvíli!

Letošní vánoční cukroví bude setsakra drahé, protože máslo se nahradit nedá. Cukráři varují, že pár bláhovců se sice chystá pracovat s tukem typu Hera, ale výsledkem bude jen mizerná chuť a ještě horší vůně.

Nutriční terapeuti pak doporučují vánočního cukroví se nepřež...t. Jezte proto rohlíčky atd. po jednotlivých kouscích pět- až šestkrát denně. Neztrácejte o tom přehled, prokládejte zeleninou a svižným pohybem.

Tolik úvodem.

### Historky, které končí rezignací na domácí troubu

Pes Gvenda sežral celý táč vánočního cukroví, nechal jen pracny, protože není kanibal. Ha, ha, ha... Takový byl ve stručnosti obsah slohové práce žáka šesté třídy jedné základní školy v Praze. Jsou i jiné příběhy o vánočních sladkostech, které si našly cestu do našich médií. Například o matce a dceři, které na Vánoce pekly, aniž by to uměly. Přirozeně je proto potkaly takové ty patálie s těstem, jako že jej měly všude a přilepilo se na vše. Kromě toho byly obě netrpělivé a líné. Vanilkové rohlíčky tudíž uvály jako rohlíky, a navíc je připálily. Připály se totiž rumem do rumových kuliček, které se jim pak na plechu v troubě slily v kakaovou loužičku. Přesto se jim podařilo upéct linecké hvězdičky, ale byly tak neforemné, že se nedaly marmeládou slepit k sobě.

Ve veřejném prostoru se svého času „vznášela“ také historka a manželovi a tatínkovi posedlém sladkostmi. Kradl je i svým dětem. Neobstál před ním ani bonbon. Vánoční svátky proto představovaly kritické období pro celou rodinu. V tom čase manželka i děti hrály s manželem a otcem „sladkožerem“ hru na poklad. Upečené cukroví schovávaly na rozličných místech, ve spíži pod brambory, v ložnici do skříně pod vypraná pyžama, v komoře do krabice od vysavače a tak podobně. Hlava rodiny, nelítostně hnaná svou divokou vášní pro sladké, ale i tu nejrafinovanější skrýš odhalila a všechno cukroví ještě před štědrovečerní večeří snědla. Nikomu nenechala ani drobeček.

Všechna taková vyprávění mají stejnou pointu: Hrdinky příběhů se na základě svých špatných zkušeností s domácím pečením vánočního cukroví rozhodnou, že příště už si nebudou ničit život a sladkosti na štědrovečerní stůl jednoduše koupí. Samozřejmě to není žádný problém. Na internetu, například na webu Sbazar.cz, nabízí spousta hospodyněk, že pro vás vánoční cukroví upeče a v některých případech i doveze. Cena takové služby se pohybuje kolem 800 korun za kilo (tisíc korun za bezlepkové provedení) a sortiment představuje asi 20 druhů (z celkem cca 50 existujících typů) cukroví.

### Ilegální cukráři mají po ptákách

Nešikovné nešťastnice s případnými alkoholickými sklony nebo ženy, které mají v rodině domácí mazlíčky či manželé s nezvladatelnou touhou po konzumaci vánočního cukroví a rozhodly se obstarat si vánoční cukroví na inzerát, by si měly dát pozor. Na „cukráře ilegály“ by si mohla právě v té nekritičtější chvíli došlápnout Státní zemědělská a potravinářská inspekce a nešikulky i nezvladatelní jedlíci sladkostí by se pak museli o největších svátcích v roce obejít bez rohlíčků, vosích hnízd, pracen atd.

Když si totiž chcete pečením cukroví přivydělat, musíte se registrovat. Pokud to neuděláte, můžete dostat pokutu od několika tisícovek až po statisíce korun. To záleží na inspektorech, jestli si myslí, že si takovým „šolichem“ přilepšujete do domácího rozpočtu už dlouho a zda jen trochu nebo hodně. Kromě toho přivydělavat si tímto způsobem nejde jen tak v běžné kuchyni. To musíte dělat někde jinde, zvláště, třeba v náležitě upravené kotelně nebo garáži. Navíc, když to cukroví dáte do krabice, musíte na ni napsat, do kdy se má sníst a další povinné údaje.

Netýká se vás to, jen když pečete pro tetu Bětu, sousedku Evu či na vánoční besídku vaší dcerky Jitky a tak podobně. Jinak musíte mít živnostenský list nebo jiné oprávnění k podnikatelské činnosti a jste povinen se registrovat na místně příslušném regionálním inspektorátu ještě před zahájením pečení. Výdělek samozřejmě musíte zdanit. Jak se říká, o tom žádá.

Na to, aby na vás inspekce „vlítla“, stačí mít za oknem nebo jinde cedulku, že pečete nebo se o tom zmínit třeba na twitteru.

Prezident Svazu obchodu a cestovního ruchu České republiky Tomáš Prouza se však loni o Vánocích nechal slyšet, že jde o zbytečnou buzeraci ze strany státu. Místopředsdkyně Asociace malých a středních podniků a živnostníků ČR Pavla Brečková se zase vyjádřila v tom smyslu, že by se způsob, jak si lidi opatřují vánoční cukroví, měl nechat na nich samotných. Tedy čert se v tom vyznej.







### Nemehlům a lenochům se Vánoce zvlášť prodraží

Nemehla stran pečení cukroví nebo domácnosti, ve kterých sladkosti ani minutu nevydrží, si mohou takové laskominy koupit v běžné obchodní síti. Například jeden z obchodních řetězců nabízel začátkem listopadu čtvrt kila veganského vánočního cukroví za 80 korun. Většina cukrářství ale přijímá objednávky až v prosinci. Jedná se obzvláště o marcipánové, linecké, mandlové, kokosové, ořechové a čokoládové dobroty různých tvarů i barev. Musíte ale počítat s tím, že všechno je dražší, suroviny, energie i práce. Třeba máslo, které je potřeba na linecké nebo vanilkové rohlíčky, zdražilo o více než 40 procent. Prý na krávy bylo v Evropě moc horko, tak dávaly málo tučné mléko. Cena čokolády vzrostla až o 50 procent, údajně kvůli špatné úrodě kakaa v západní Africe. Ořechy zase zdražily, jelikož na jaře bylo moc zima. Elektřinu máme u nás nejdražší v Evropě a ani s plynem to není žádný zázrak, pečení je proto v současné době docela nákladná výrobní technologie. Lenoš, nešikovný, vrcholně zaneprázdňení jedinci se tedy musí smířit s tím, že letos se ceny cukroví budou pohybovat od 1 200 korun za kilogram v běžném provedení po až 2 tisíce korun za kilogram v luxusním provedení s polevami a krémy. Bez starostí to má zpěvačka Helena Vondráčková, té napeče cukroví kamarádka Zdenička z Moravy, a to hned čtyřicet druhů.

Ačkoli u nás se prodej vánočního cukroví ještě naplno nerozběhl ani v listopadu, podle ČTK ve Velké Británii Tesco v anglickém městě Bristol nabízelo vánoční cukrovinky už letos v srpnu. Zpravodajská agentura neuvádí, o jaké sladkosti přesně šlo ani kolik stály. Celkem jistě ale Angličané na Vánoce pečou sladké koláčky čili mince, anglicky pie. Dělají se z těsta s velkou dávkou másla, ale jejich kouzlo spočívá v ovocné náplni, do které se kromě rumu nebo whisky

a likérů přidává spousta ingrediencí jako cukr, med, skořice, hřebíček, zázvor, vanilka, kandované ovoce, rozinky atd. Fantazii se meze nekladou. Pie se podávají teplé s máslem ochuceným brandy a trochou cukru nebo jen tak polité smetanou či s kopečkem šlehačky. Některé líné nebo nešikovné Angličanky vánoční koláčky nepečou ani nekupují, ale místo nich vám o vánočních svátcích nabídnou čokoládové pralinky a vychlazený sekt. To zní lákavě, ne?

### Unie voňavých perníčků

Ačkoli USA by měly mít k Velké Británii kulturně poměrně blízko, pokud jde o vánoční cukroví, žádné podobnosti v gastronomii obou zemí nenajdeme. Za velkou louží se na Vánoce pečou gingerbread cookies, což jsou perníčky s medem, skořicí a zázvorem. Mívají tvar postav nebo domů atd. Další oblíbené vánoční cukroví jsou snickerdoodles. To jsou cukrové sušenky obalené směsí skořice a cukru.

Kromě toho se v amerických rodinách na Vánoce lepí rozpuštěným cukrem z kousků pečeného perníkového těsta perníková chaloupka. Její střecha a dvůr se obvykle zdobí bílou polevou, která představuje sníh. Líní nebo nešikovní Američané si mohou koupit už hotové perníkové chaloupky v obchodě.

Držitelem Guinnessova světového rekordu v této dovednosti je skupina z Bryanu v Texasu, která postavila perníkovou chaloupku s jedlými stěnami o rozloze 234 m<sup>2</sup>. Pro ježibabu by to byl jistě dostačující příbytek.

Pierniki, tedy medové perníčky s kandovaným ovocem a ořechy zdobené polevou nebo čokoládou, jsou tradiční vánoční sladkostí také v Polsku. V Německu se jim říká Lebkuchen a ve Švédsku, Dánsku a Norsku se jmenují Pepparkakor.

Perník údajně do Evropy přivezl v roce 992 n. l. arménský mnich Gregory z Nicopolis, z místa, které se nachází v dnešním západním Řecku. Usadil se v Bondaroy ve střední Francii, poblíž města Pithiviers. Až do své smrti v roce 999 tam prý učil francouzské křesťany péct perník.

Od 13. století se pak perník vyráběl v Toruni, na území současného Polska, ve státě Řádu německých rytířů. Němečtí přistěhovalci později perník zpopularizovali ve skandinávských zemích.

### Společenství máslové sušenky

V Belgii se pečou na Vánoce máslové sušenky ochucené skořicí, zázvorem a hřebíčkem. Říká se jim Speculoos. Jejich tvary často znázorňují symboly ze života sv. Mikuláše. V Nizozemsku se nazývají Speculaas, ale konkurují jim tam kulaté sušenky Kerstkransjes. Mají tvar kolečka a bývají obalené čokoládou nebo cukrem.

Máslové sušenky Vaniljekranser, které mají tvar malých kroužků, najdete na vánočním stole i ve Švédsku, Dánsku či Norsku. Skandinávci je také věší jako ozdoby na stromček.

Ve Španělsku jsou vánoční svátky spojeny s tradičními sušenkami Polvorones. Svůj název získaly tím, že se rozpadají. Jsou z mouky, sádla a cukru a oblíbili si je nejenom ve Španělsku, ale také v dalších španělsky mluvících zemích. Nejznámější Polvorones se vyrábějí v obci Estepa v provincii Sevilla, v Sanlúcaru de Barrameda v provincii Cádiz a také ve Fondónu v provincii Almería, kde se vyrobí více než 120 tisíc kg tohoto cukroví ročně. Andaluská města Estepa a Antequera v Málaze spolu soupeří o jejich původ a zároveň jsou i městy s nejvyšší produkcí tohoto typu pečiva.

Mimo Evropu se vánoční sušenky zvané Ma'amoul pečou v Libanonu. Jde o drobné kousky těsta plněné datlemi, fíky nebo ořechy a tvarované do různých dekorativních forem.

Máslové sušenky pravděpodobně vymysleli ve Skotsku ve 12. století. Říká se jim Shortbread nebo shortie. Jsou obvykle vyrobeny z jednoho dílu bílého cukru, dvou dílů másla a tří až čtyř dílů hladké pšeničné mouky. Ve Skotsku shortie patří k vánočním svátkům a novoročním oslavám – Hogmanay. Některé skotské značky dnes vyvážejí tyto sušenky do celého světa.

### Pracny a spol. jsme pochytili od Němců

Z Německa pochází většina našich vánočních tradic. Ať už jde o vánoční stromy, stavěné zprvu v kostelích a na náměstích, adventní věnce, které původně visely na dveřích domů, či adventní kalendáře s pamlsky pro děti. Všechny tyto zvyky mají původ v Německu devatenáctého století.

V německy mluvících zemích pečou cukroví stejně jako my. Říká se mu obecně Plätzchen nebo Weihnachtsgebäck. V Rakousku – Kekse, ve Švýcarsku – Gützi nebo Guetzi.

Mezi nejoblíbenější cukroví patří Lebkuchen (perníčky), Vanillekipferl (rohlíčky), Zimtsterne (skořicové hvězdičky) nebo již zmíněné Spekulatius.

Líné nebo nešikovné Němky mohou nakoupit už od poloviny září v obchodech různé figurky z máslového křehkého pečiva, vanilkové rohlíčky, skořicové hvězdičky, špičky nebo makronky a další vánoční cukrářské speciality. Ostatní německé ženy doma obvykle pečou od poloviny listopadu.

Jednotlivé spolkové země mají, pokud jde o vánoční cukroví, své zvláštnosti. Pro Čáchy jsou typické perníčky zvané Aachen Printen. Jedná se o speciálně připravené a výrazně kořeněné medové perníčky s čokoládou nebo polevou. Název „Printen“ je odvozený od anglického „print“, tedy tisknout. V dávných časech se k výrobě perníčků používaly dřevěné formy, kterými se do pečiva vytlačoval jejich charakteristický tvar.

Frankfurtskou specialitou z marcipánového těsta jsou Frankfurter Bethmännchen. Jedná se o kuličky z marcipánového těsta z mletých mandlí, moučkového cukru a růžové vody, z nichž každá je ozdobená třemi rozpůlenými mandlemi a polítá žlutkem. Švábskou zvláštností s dlouhou tradicí jsou Schwäbische Springerle. V Mnichově nazývané „Eiermarzipan“ a ve Švýcarsku „Änisbrötli“. Vyrábí se z anýzového těsta a našlehaného bílku. Švábsko je ovšem proslulé především cukrovím Zimsterne. Dělá se rovněž z našlehaného bílku, cukru, minimálně 25 procent mandlí, skořice a maximálně 10 procent mouky. Je oblíbené po celém Německu, ale také ve Švýcarsku a francouzském Alsasku.

### Cukroví prý už pekli pověřiví pohané

Sílu zvyku a šíří sortimentu patří Česká republika v produkci vánočního cukroví aktuálně mezi světové rekordmany. Jak už bylo uvedeno výše, tato tradice k nám ale přišla z Německa „teprve“ před dvěma sty lety. Původně ji převzaly bohaté šlechtické a měšťanské rodiny, které buď německé byly nebo napodobovaly západní vzory a ohrnovaly nad místem, kde žili, nos.

Z počátku šlo o čajové pečivo s názvy jako vanilkové hubinky, cvípochy s fenýklem či španihelské větry, jež bychom dnes asi považovali za sněhové pusinky.

Tehdy se také začala používat k tvarování pečiva rozličná vykrajovátká a formičky. O cukroví se ještě nedá mluvit,

protože třtinový cukr byl tehdy příliš drahý a řepného zase bylo málo. Nepoužíval se tedy žádný. Mezi světovými válkami se pečení na Vánoce rozšířilo z měst na venkov. Po roce 1918 se již jednalo o skutečné cukroví, které vynikalo hlavně tvarovou a vzhledovou pestrostí. Pekli se například i indiští sloni nebo egyptské mumie.

Po druhé světové válce se vánoční cukroví v nějaké míře začalo péct ve většině českých domácností, což nemá obdoby ani ve zbytku střední Evropy, kde je tato tradice nejzakořenější.

Někteří historici tvrdí, že tento zvyk vytvořili již pohané. Ještě dávno před příchodem křesťanství totiž slavili Keltové v období dnešních Vánoc zimní slunovrat. Právě s ním mělo souviset pečení cukroví, které mělo být součástí oslav návratu životodárného slunce. Napečené cukroví prý mělo chránit rodinu, domácí zvířata a obydlí před temnými silami. Bylo tím pádem opředené řadou magických rituálů, mýtů a pověr.

Naši prapředci údajně věšeli cukroví všude a na všechno. Na ovocné stromy, aby v příštím roce plodily, na domy, aby se v nich drželo štěstí, i na chlévy, aby zvířata byla zdravá. Zdobení cukrovím se nevyhnuly ani samotné dívky a ženy.

Cukr a mouka prakticky nebyly. Cukroví se dělalo ze sušeného ovoce a s velkým množstvím medu. Med byl důležitou surovinou, hlavně pro medové perníčky, které se u nás pekly snad už někdy ve 13. století.

Po christianizaci českých zemí začali jejich obyvatelé péct cukroví v prvním adventním týdnu. Tvarované perníčky či něco, co bychom dnes nazvali oplatkami, se přestěhovaly na štědrovečerní stůl. Měly nejen chránit, ale také posílit zdraví, proto se mazaly kromě medu i česnekem. Lidé věřili, že když hospodyňka perníčky spálí, čeká ji vážná nemoc a naopak, pokud se jí perníčky podaří, bude zdravá. Péct se mělo jen z mouky z vlastní úrody, aby přišel hojný rok. Z těst se slévala voda a přidávala se do krmení kravám, aby v dalším roce hodně dojily. Zbytky ze štědrovečerního stolu putovaly domácím zvířatům, podarované byly i stromy v zahradách, aby v příštím roce plodily.

### Ukázkový závěr

Na tomto místě nabízíme nestranný závěr. Je vypracovaný s širokým nadhledem, nezatiženým úzkým a místním přístupem. Pohledem se neobrací do minulosti, ale naopak hledí vstříc naší budoucí zdravé planetě.

Pečení vánočního cukroví je poměrně krátká tradice, zato se v ní Češi vyvíhli na světovou špičku, alespoň co se šíře sortimentu a pestrosti provedení týče. Udržovat tento zvyk, zejména pokud jde o pečení doma, ale stojí hodně času a stále více peněz. A je třeba šetřit. Ke slovu se proto stále více dostávají příležitostní cukráři a řemeslní i průmysloví výrobci cukroví. Profesionalita je namístě. Z hlediska zdravé výživy se kvůli vysokému obsahu cukru a tuků nejedná o nic, co by lidskému organismu prospělo. Ostatně jako celá česká gastronomická tradice. Zdravotní prevence si však žádá něco jiného. Nabízí se samozřejmě veganské recepty bez tuku, vajec i másla, ale ty se zatím nestaly oblíbenými. Stále asi nejsou dostatečně komunikovány. Z hlediska udržitelnosti i z pohledu environmentálního zatím nebyly pracny atd. hodnoceny. Dá se ovšem tušit, že to nebude nic moc.

Závěrem lze tedy shrnout, že vánoční cukroví se v Česku ještě stále těší značné oblibě, ale energetická náročnost, vysoká cena surovin, množství práce a nutriční problematičnost činí pokračování této tradice v neztenčené míře dosti nejistým. Ovšem zatím nevíme, co na to Donald Trump.