

Skandinávské vánoční cukroví

Pepparkakor — švédské „pepřové“ sušenky (ginger thins)

Země: **Švédsko**

„Pepparkakor“ – tradiční švédské perníčky – neodmyslitelně patří k vánočním svátkům ve Švédsku. Jejich původ sahá až do středověku, kdy se tyto kořeněné sušenky nejen pekly pro potěšení, ale také používaly jako lék. V té době bylo koření vzácné a opředené legendami, a dokonce se říká, že se pepparkakor připravovaly i v kláštorech.

Podle staré historky z 15. století si mniši pekli pepparkakor „na trávení“ – a traduje se, že tyto perníčky dokázaly zlepšit i náladu samotného krále. Od té doby se říká, že kdo má chmury, po jednom pepparkakoru se usměje.

Dnes se pepparkakor pečou během adventu, často ve tvarech srdcí, hvězd nebo sobů.

Suroviny (cca 50ks)

- 400 g hladké mouky
- 150 g másla
- 70 g lesního medu
- 200 g třtinového cukru
- 2 lžíce kvalitního perníkového koření
- 1 lžička jedlé sody
- 100 ml vlažné vody



Postup

1. Rozpuštěné máslo smíchejte s medem, cukrem, vodou a kořením. Na pracovní plochu vysypte mouku smíchanou s jedlou sodou, udělejte uprostřed důlek, vlažnou směs do něj postupně nalijte a všechno dohromady zpracujte na hladké těsto. Zabalte ho do fólie a nechte 24 hodin odpočívat v lednici.
2. Druhý den těsto rozválejte na asi 2 mm tenký plát a vykrájejte z něj své oblíbené tvary. V troubě předehřáté na 180 °C je pečte 5–7 minut.
3. Perníčky se velmi snadno připálí, raději je kontrolujte. Nechte je na plechu až do vychladnutí, aby se vám nepolámaly. Jsou výborné čerstvé, ale když je uložíte v plechovce, vydrží vám pěkně dlouho.

Skandinávské vánoční cukroví

Vaniljekranse — dánské „vanilkové věnečky“

Země: **Dánsko**

Příběh / tradice:

Vaniljekranse – v překladu „vanilkové věnečky“ – patří k neodmyslitelným klasikám dánského vánočního pečení. První recepty se objevují už v 19. století, a od té doby se jejich příprava stala rodinným rituálem. Tvarování voňavých, máslových věnečků bývá často veselou tradicí, při které se zapojuje celá rodina.

Vyprávění:

„Formování věnečků je ideální společná aktivita – děti trénují tvarování a zdobení, zatímco dospělí vzpomínají na Vánoce z minulých let.“

Suroviny (cca 40 kusů)

- 250 g másla (moučkově změkklé)
- 150 g moučkového cukru
- 1 vanilkový lusk nebo 2 lžičky vanilkového extraktu
- 1 vejce
- 300 g hladké mouky
- 100 g mletých mandlí (volitelné)



Postup

1. Ušlehej máslo s cukrem a vanilkou do nadýchané hmoty, přidej vejce. Vmíchej mouku a mleté mandle → hladké těsto.
2. Těsto dej do cukrářského sáčku nebo utvoř váleček, krájej na kousky a tvaruj věnečky.
3. Peč při 180 °C 8–10 min — jen do zlehka zlaté. Po vychladnutí můžeš polít rozpuštěnou čokoládou.