

Aby nás Vánoce nezruinovaly



Abychom taková přání naplnili, tak si údajně víc než pětina rodin na svátky půjčuje. To je to nejhorší, co můžeme udělat. Měli bychom si vyčlenit určitou částku, kterou můžeme na svátky bez bolesti vydat, a pak vzít společně rozum do hrsti.

Dárky

Domluvme se s blízkými na počtu dárků a na částce, kterou za každý utratíme. I za pětistovku můžeme pořídit pěknou knihu, kosmetiku nebo poukázku na oblečení. Po svátcích jsou výprodeje, obdarovaný si sám vybere. Radost může udělat i lístek na koncert nebo do divadla.

Pokud je náš rozpočet před Vánoci opravdu našponovaný, domluvme se, že dárky dostanou jen děti. Koupíme jim jeden dárek, další určitě přinesou příbuzní, tak nebude pod stromkem prázdná. Těm odrostlejší už můžeme vysvětlit, že na nový mobil teď opravdu nemáme, ale po svátcích začneme šetřit a za nějaký čas se dočkají, případně sami přispějí.

Bývá zvykem obdarovat i kolegy v práci nebo přátele. To může udělat pořádný průvan v peněžence. **Zkuste dárky vyrobit nebo sáhnout do letních zásob.** Domácí marmeláda v pěkné skleničce, naložené houby, sáček ručně trhaných a sušených bylin. Určitě potěší a v dané chvíli nic nestojí.

Jídlo

Ruku na srdce, skutečně všechno, co jste nakoupili, napekli a uvařili, stačíte o svátcích sníst? **Nakupme jen tolik jídla, kolik sníme a nezkazí se.**

Vynechme nákup kokosového ořechu a ananasu, jsou na míse pěkné, ale to jsou červená jablka také.

Vánoční cukroví samozřejmě ke svátkům patří. Dřív se hospodyňky předháněly, kolik druhů napečou. Teď si krabici cukroví spíše koupí. Ale ta cena!

Jsou však **možnosti, jak v této oblasti ušetřit**. Samozřejmě v první řadě si **vyrobit cukroví vlastní**. Místo deseti druhů vykouzlit jen tři, čtyři nebo těsta udělat z poloviční dávky, případně ještě z jednoho takového těsta upéct přidáním ořechů, kakaa apod. další druhy. Chce to jen trochu přemýšlet. Možná jste i vy cukr a mouku předvídavě koupili dlouho před Vánoci zlevněnou v akci, stejně jako máslo či tuk na pečení, které jste uložili do mrazáku. Vánočka by také neměla doma chybět. Musíme však plést čtyři, nestačí jedna?

Bramborový salát v některých rodinách míchají ve dřezu a uskladňují v tom největším hrnci. I když ho milujeme, třetí den už je jeho konzumace na pováženou, čtvrtý jde o zdraví. Je lepší ho **připravit daleko méně**. Ostatně kořenovou zeleninu na něj můžeme uvařit, ta v konzervě je daleko dražší. I domácí majonéza je levnější.

Ke štědrovečerní večeři je stále největší tradicí smažený kapr. Zvláště děti ho zrovna „nemusí“. Pak zbývá v lednici, až není k jídlu. Možná pro tentokrát **místo celé ryby kupme jen dvě tři porce pro ty, kteří ho mají rádi**, a ostatním servírujme vepřový nebo kuřecí řízek. Nemusí to pochopitelně být ohromná hora osmažených řízků. A musíme mít po syté večeři ještě chlebičky?

Kuře je dobrý nápad pro napnutý rozpočet nejen na Štědrý večer. Na Boží hod často dojídáme zbytky z předešlého večera a na Štěpána bývá kachna se zelím a knedlíkem. Kdo zkusil, potvrdí – i daleko levnější kuře se dá připravit tak, že chutí kachně konkuruje. Když si knedlíky uvaříme doma, také dost ušetříme.

Dekorace

Stromek nemusí být vysoký až do stropu, každých deset centimetrů stojí více peněz. Spoustu nejrůznějších řetězů a ozdob míváme většinou doma. Nač kupovat další, vždyť Vánoce utečou jak voda.

Adventní věnec si dokážeme zhotovit sami, v lese je chvojí zadarmo, aplikujeme na něj ozdůbky, které jsou uloženy ve skříni. Svíčky nám možná také zbyly z loňských Vánoc, když jsme se nemohli rozhodnout, které se nám líbí víc, a koupili oboje. Čajové svíčky bývají často ve slevě.

Můžeme se vrátit v čase trochu nazpátek a vyrobit svícen na slavnostní stůl z jablíčka, do kterého zapícháme hřebíček a párátka se sušenými švestkami, ořechy, rozinkami. Jak krásně voní!

Někde ušetříme padesátikorunu, jinde stovku. Když se to dá dohromady, možná z toho nakonec bude měsíční záloha za elektřinu.