

## Jak se plete vánočka

---



### Jaké byly vánočky dříve?

Vánočky nemávaly vždy tvar pletené housky, jak je známe dnes. **Zpočátku to bývalo pečivo nepletené, podlouhlého tvaru, tak zvaná calta.** Calta byla známa již ve 14. století a její původní vzhled se s postupem času změnil na vrkoče, pletence, štedrovky – tedy na dnešní podobu vánočky. **Pletence mají připomínat betlémské dítě zabalené v peřince.** Calty pekli caletníci, v Praze je po nich pojmenovaná Celetná ulice.

Také velikosti pletenic byly různé. **Někde se pekly i metrové.** Samozřejmě i kvalita a volba koření k ochucení se částečně lišily. Někdo dokázal zhotovit **spodní pletenec i ze sedmi či devíti pramenů těsta (nejčastěji ze čtyř), někdo upletl celou vánočku najednou ze šesti pramenů**

Protože zhotovit pletenici nebylo vůbec jednoduché, udržovaly se kolem přípravy těsta a pečení různé zvyky, které měly zajistit zdar díla. Tak např. **hospodyně měla zadělávat v bílé zástěře a šátku, neměla mluvit a při kynutí těsta měla vyskakovat do výšky.**

Dávným zvykem bývalo **zapékání mince do vánočky.** Kdo peníz při krájení našel, měl na další rok zajištěno zdraví a bohatství. Připálená nebo "trhlá" vánočka naopak věštila nezdar. Ten, kdo chtěl, aby ho měli po celý rok rádi, snědl plátek vánočky namazaný medem.

### Vánočka jako dar

Nejstarší zprávy o vánočkách vypovídají, že **bývaly oblíbeným vánočním darem pro vrchnost, hrabata a radní**

. O Vánocích je také **dávali pekaři svým stálým zákazníkům**. Oblíbeným dárkem bývaly i ve venkovských usedlostech. **Menší pletenici obdržel každý člen rodiny** a s ní si mohl nakládat dle svého uvážení. První z upečených vánoček dostával hospodář, aby se mu urodilo hojně obilí, on ji také měl jako první nakrojit.

Větší společná vánočka zdobená mandlemi a rozinkami se kladla o Štědrém dnu na prostřený stůl. **Někde z ní o Štědrém dnu dávali po krajíčku dobytku, aby byl zdravý** a aby mu neškodily zlé síly. Po večeři se nedojedená vánočka nechávala na stole (stejně tak štědrovečerní chléb), neboť se věřilo, že o této noci se vracejí duše zemřelých a hodují. **Vánočka byla též dárkem pro čeleď, dostával ji také obecní pastýř a po krajíčku koledníci.**

## Jak uplést správně vánočku?

Vykynuté **těsto rozdělíme na osm stejných dílů**, z nichž vyválíme stejně silné prameny. **Spodek upleteme ze čtyř pramenů**. Pleteme vždy od středu. Upletený cop přendáme opatrně na pomaštěný plech. Hřbetem ruky s nataženými prsty uděláme uprostřed copu rýhu, do které posadíme cop upletený z dalších tří pramenů. Poslední díl rozkrojíme, vyválíme dva prameny, ty stočíme a nedopletené konce přehodíme a podsuneme pod vánočku.

**Jednodušší vánočku pleteme tak, že těsto rozdělíme na šest stejných dílů, z kterých upleteme dva copy po třech pramenech.** Spodní promáčkeme, vrchní zformujeme více do výšky.

**Vánočky děláme spíše užší a vyšší, protože kynutím a pečením se rozbíhají do šířky.** Na středně velký plech upleteme nejlépe vánočku ze 3/4 kg mouky.

## Další naše vánočkové tipy:

1. **Aby se nám vánočka od spodu nepálila**, dáváme pod ní na plech pomaštěný (dnes už **pečicí**) papír.
2. **Povrch vánočky** při pečení chráníme také **mastným nebo mokrým papírem**.
3. **Čím je vánočka těžší a sladší, tím ji musíme volněji a opatrněji péci.** Sladká vánočka se snadno pálí.
4. Vánočka, která nebyla dost dobře vykynutá a kterou prudce zapečeme, se natrhne, jak z ní unikají nahromaděné plyny.
5. Vánočka se rovněž natrhne, když ji prudce pečeme odspodu.
6. Vánočku z dávky 3/4 kg mouky pečeme 3/4 až hodinu. **Po prvním desetiminutovém zapečení, když povrch dostane barvu, plamen zmírníme a vánočku zvolna stejnoměrně propékáme.**

## Kynuté těsto na vánočku:

**Úsporné:** 500 g mouky, 60 g cukru, 50 g tuku, 1 žloutek, 20 g droždí, 5 g soli, asi 1/4 l mléka, citronová kůra, vanilka

**Jemné:** 500 g mouky, 120 g cukru, 120 g tuku, 3 až 4 žloutky, 30 g droždí, 5 g soli, asi 1/4 l mléka, citronová kůra, vanilka, 30 g hrozinek, 30 g mandlí, citronát

**Dobré:** 500 g mouky, 100 g cukru, 100 g tuku, 2 žloutky, 25 g droždí, 5 g soli, asi 1/4 l mléka, citronová kůra, 10 g rozinek, 30 g mandlí

## **Náš tip: Babiččina mandlová vánočka**

Recept na naši oblíbenou vánočku vám přinášíme [ZDE](#)