

Název akce: Rodinný den u sv Vavřince

Část: Vánočkování

Níže je podrobný program s rozpisem pro akci „Rodinné vánočkování na faře“ pro 7 rodin (rodiče s dětmi).

Cíl akce: zadělávání těsta ve formě kulinařského zážitku pod vedením pověřeného kuchaře, děti jako pomocníci. Během kynutí pastorační hra pro děti. Po vykynutí rozdělení rodin k stolům s připraveným těstem a ukázka variant vánočky od 4 do 8 pletenců. Každá rodina si volí náplně a posypy dle libosti.

Celková doba: 4 hodiny. Na závěr podle zájmu rodinný film s vánoční tematikou

Stručné shrnutí dat

- Místo: prostorná kuchyně/kuchyňský sál vhodný pro 7 samostatných stanovišť + prostor pro děti na pastorační hru.
- Role:
 - Pověřený kuchař: vedení zadělávání těsta, ukázky a dohled nad technikou.
 - Pomocníci (děti): měření, příprava surovin, drobné míchání a pomocná práce.
 - Rodiny: každá rodina má vlastní stůl s těstem.
- Doba: 4 hodiny včetně pečení a závěrečného filmu.
- Náplně a posypy: libovolná kombinace rozinek, čokoládových kousků, mandlí, fíků, datlí, marcipánu, kandovaného ovoce, kokosů a dalších surovin.
- Výstup: 7 hotových vánoček (4–8 pletenců dle varianty každé rodiny) + společný rodinný film.

1. Příprava a úvod

- Zajištění prostoru: každý stůl připravený pro rodinu, kbelíky/mísy, váhy, odměrky, mixér, válečky, ochranné pomůcky, papíry na náplně a posypy.
- Úvodní slovo: koordinátor/farář představí program, bezpečnostní pokyny.
- Role a rozdělení: kuchař (hlavní lektor), děti jako pomocníci, rodiče jako vedoucí jednotlivých rodin. Zadělávání těsta (60 minut)
- Pověřený kuchař předvede základní techniku zadělávání těsta a počáteční práci s těstem.

- Děti pomáhají: měření surovin, příprava náplní na pozdější fázi, drobné asistence dle pokynů.
- První kynutí: těsto odpočine na teplém místě (45–60 minut podle teploty místnosti).

2. **Krátká pastorační hra pro děti během kynutí** (např. vánoční písničky, krátká detektivní hra s betlémskými symboly, jednoduché výtvarné úkoly) – s jemnými potřebami pro malířství a tvorbu. 1:15 – 2:45 Vytvarování a výběr variant vánočky (90 minut)

3. **Pletení vánočky**

- Rozdělení rodin k jejich stolům po vykynutí.
- Kuchař ukazuje demonstrativně 4-, 5-, 6-, 7- a 8-pletencové varianty; rodiny si vyberou variantu k realizaci.
- Náplně a posypy: každá rodina si vybere náplň a posyp dle libosti (rozinky, ořechy, čokoláda, fíky, datle, marcipán, kandované ovoce, kokos, atd.).
- Vytváření vánočky: rodiny zpracují vybranou variantu; lze realizovat 4–8 pletenců dle preference.
- Dozor: kuchař a asistenti dohled nad technikou kynutí a bezpečností.
- Pokud některá rodina potřebuje více času, doporučuje se zvolit jednodušší tvar s 4–6 pletenci. 2:45 – 3:40 Pečení a odpočinek (55 minut)
- Předehřátí trouby a pečení: jednotný teplotní režim (cca 170–180 °C). Doba pečení 35–45 minut (dle velikosti a hustoty těsta); test špejlí pro dopékání.
- Chlazení: po upečení nechají rodiny vánočky vychladnout na mřížce.
- Během chlazení si rodiny připraví talíře, ozdoby a popisky. 3:40 – 4:00 Společná ochutnávka a film (20 minut)
- Ochutnávka: každý okouše svou vánočku a sdílí zkušenosti.
- Společné dozdobení: lehké posypání moukou, případně vyhlazení povrchů a dokreslení popisků.
- Závěrečné slovo a vyhodnocení: poděkování a krátká reflexe.

4. **Závěr a alternativně rodinný film**

5. Návrh organizačního plánu pro rodiny (praktické tipy)

- Příprava ingrediencí: dopředu připravte seznam surovin pro každou rodinu podle počtu pletenců (4–8). Nechte rodiny vybrat náplně a posypy, aby nedošlo k zbytečnému zdržení.
- Hygiena a bezpečnost: mytí rukou, čisté pracovní plochy, oddělené práce s potravinami pro děti; nošení kuchyňských zástěr a ochranných poměrů.
- Záložní plán: pokud dojde k zpoždění, upravte dobu pečení z 35–45 minut na 25–30 minut a zkrátte případně závěrečný film na 10–15 minut; alternativně zvolte jednodušší variantu (4–6 pletenců).
- Komunikace během akce: zajistěte klidný zvukový prostředí a jasné pokyny, aby děti neztratily soustředění.

6. Doplněk – krátké pracovní listy (návrh)

- Pro každou rodinu připravte krátký pracovní list s:
 - variantou pletenců (4–8)
 - volbou náplně a posypu
 - seznamem potřebných surovin a množství podle počtu členů
 - kroky pro zadělání, kynutí, tvarování a pečení
 - časový rozpis jednotlivých fází (0:15, 0:15, 0:30 atd.)

Recepty na těsto a náplně (kompletní, pro tradiční vánočku s 4–8 pletenci)

A) Těsto – základní recept (pro 4 pletence; lze násobit 1.5 pro 6 pletenců, 2 pro 8 pletenců)

- Suroviny (na 4 pletence)
 - Mouka hladká: 420 g
 - Voda/mléko: 240–260 ml (teplota těsta 28–32 °C)
 - Cukr krystal: 60 g
 - Sůl: 8 g
 - Máslo: 90 g (rozmrazené a jemně rozpuštěné)
 - Vejce: 2 ks
 - Droždí čerstvé: 25 g (nebo suché 7 g)
 - Tuk na vymazání mís, formy

- Postup

1. Kvásek: 50 ml vlažného mléka, lžička cukru, droždí, 2 lžíce mouky; 10–15 min.
2. Do mísy dejte zbytek mouky, cukr, sůl, vejce, kvásek a zbytek mléka; rychle zpracujte hladké těsto.
3. Přidejte rozpuštěné máslo; hněťte 8–12 min do elastického těsta.
4. Nechte kynout na teplém místě 60–90 min do zdvojnásobení.
5. Po vykynutí rozdělte na 4–8 pramenů, tvary vánoček, náplně a posypy dle volby.
6. Nechte ještě 20–30 min kynout; pečte na 170–180 °C cca 25–45 min (dle velikosti); zkouška špejlí.
7. Nechte vychladnout na mřížce.

B) Náplně (názvy a poměry)

- Rozinky: 120 g
- Mandle (nasekané): 60 g
- Kandované ovoce: 60 g
- Citronová kůra: 1 lžička
- Čokoládové kousky: 60–100 g
- Marcipán: dle chuti, malé kousky
- Kokosový posyp: dle chuti
- Datle: 80 g
- Fíky: 60 g
- Vše lze kombinovat; volba rodiny

C) Postup pro plnění

- Před tvarováním si vyberte náplně, připravte porce.
- Každé cesto rozdělte na počet pletenců; doplňte náplň a uzavřete.

Nespotřebované suroviny a pochutiny včetně nápojů budou následně použity i v rámci jiných akcí Pastoračního centra v Hodoníně.

Dne 12.12.2025, vypracoval Paul Seiler