



VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Ročníková práce

Školní rok 2025/2026

Školní rok:	2025/2026
Autor:	Kamila Vybíhalová IX.A
Konzultant:	Mgr. Darina Zouharová

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem ročníkovou práci zpracovala samostatně a použila jen prameny uvedené v seznamu literatury.

Ve Sloupě dne 14.05.2026

Kamila Vybíhalová

Poděkování

Na tomto místě bych ráda poděkovala Mgr. Darině Zouharové a Mgr. Vladěně Ševčíkové za ochotu, pomoc a cenné rady při vypracování ročníkové práce. Také bych ráda poděkovala mojí mamince za pomoc s pečením, pravopisem i vizuální stránkou této práce.

Obsah

Prohlášení	2
Poděkování.....	3
Obsah.....	4
Úvod	5
Historie	6
Historie perníčků	7
Historie vanilkových rohlíčků	8
Historie lineckého cukroví	8
Vánoční cukroví v Česku	9
Druhy	10
Zdravé náhrady	11
V naší rodině	12
Naše recepty	13
Perníčky	13
Sádláky	14
Plněné ořechy	15
Závěr	16
Resumé	17
Zdroje	18
Odkazy na obrázky:	18

Úvod

Vánoce jsou významným svátkem roku. Vážou se k nim rodinné tradice, které se většinou předávají z generace na generaci, přičemž jedním z nejznámějších a nejoblíbenějších zvyků je pečení vánočního cukroví. Každá rodina má své vlastní recepty, postupy i oblíbené druhy.

Toto téma jsem si vybrala, protože každý rok pomáhám při pečení vánočního cukroví, baví mě to a myslím si, že o něm vím hodně.

Cílem je, abych vás seznámila s touto tradicí a abyste poznali i druhy, které možná ani nevíte, že existují.

Historie

Historie vánočního cukroví sahá přibližně do 16. století, kdy první cukroví nemělo dnešní podobu. V tomto roce začali pekaři lehce glazovat cukroví směsí cukru a bílků, která po zaschnutí vypadala jako led, což vedlo ke vzniku termínu „poleva“. Dřívější podobou cukroví byly figurky z ovoce, které děti po tom, co si s nimi pohrají, měly sníst. Cukroví v historii mělo i ochrannářskou funkci, kdy mělo chránit rodinu a celé hospodářství před temnými silami. Typickým příkladem je cukroví v podobě vykrajovaných zvířat, které mělo chránit živá zvířata v hospodářství, cukroví ve tvaru kruhu bylo symbolem slunce a věšelo se na domy či ovocné stromy. Cukroví se mělo dle tradice péct pouze z mouky z vlastní úrody, aby v příštím roce byla stejně úrodná půda. Na počátku 20. století se v Severní Americe stala populárními vykrajovátka na sušenky poté, co se díky změnám německých dovozních zákonů stala široce dostupnými.

Spolu s vynálezem královské polevy se v průběhu 20. století začalo v pekárnách po celé Evropě a Severní Americe objevovat složitě zdobené cukroví různých tvarů, které rozšířilo možnosti, jak může vánoční cukroví vypadat.



Obrázek 1 – Historické vyobrazení pekařky

Historie perníčků

Ve 13. století se začíná o perníku uvažovat jako o sladkosti, dříve se jedl při zažívacích problémech. Proto byl k dostání jen v lékárnách a klášterech. Perníčky se často považují za pradědečka všeho vánočního cukroví, které se vyvinuly tak, že se ve městech po celé Evropě začalo objevovat sušené ovoce, cukr a koření. Za hlavní rodiště perníčků je považován německý Norimberk, kde pekaři ve 13. století vyráběli měkké, žvýkací a kořeněné perníčky. Do Čech perník doputoval až ve 14. století právě odtud. Recept se vyvinul z kořeněného medového koláče, který se připravoval z ingrediencí včetně mandlí, pomerančů a cukru, který židovští obchodníci přivezli z arabského světa.



Obrázek 2 - Perníčky

Od doby, kdy se perník dostal do Evropy, se jeho recept zlepšoval a začalo se do něj přidávat nejrůznější koření. K mouce a medu se zprvu přimíchal pepř, který dal perníčkům své jméno. Název je odvozen od slova pepník nebo také peprný. Později se do medového těsta začala přidávat celá řada dříve vzácného a drahého koření, jako je skořice, muškátový oříšek, zázvor, kardamom, badyán, hřebíček nebo i anýz, bezový květ a další. Díky kořeněnému mixu, který sloužil jako perfektní konzervant, začal být perník velmi žádaný. Mohl se totiž dovážet po světě, aniž by se cestou zkazil. Poptávka se stále rozšiřovala a do popředí se dostalo nové významné řemeslo – perníkář.

Perníkový recept se s přidanou chutí koření stal přísně tajným a perníkáři ho po generace dědili a dobře střežili. Kvůli nedostupnosti některých druhů koření byl perník velmi drahý a pro obyčejné lidi takřka nedostupný. Perníkářství se kvůli omezenému množství koření a nákladným výrobním postupům řadilo ke specializovaným řemeslům. Svůj cech získali až v 15. století v Německu.

Historie vanilkových rohlíčků

Vanilkové rohlíčky pocházejí z Vídně. Podle pověsti se začaly péct na počest porážky osmanských vojsk u Vídně v roce 1683. Osmanská říše tehdy měla na vlajce půlměsíc, proto se začaly péct vanilkové půlměsíčky. Ty se potom rozšířily po celé Rakouské monarchii, kde se staly typickým vánočním cukrovím. V původním rakouském receptu se používají zásadně mleté mandle, v Česku se častěji používají vlašské ořechy.



Obrázek 3 – Vanilkové rohlíčky

Historie lineckého cukroví

Nejstarší recept pochází z roku 1653 z kuchařky hraběnky Anny Margarity Sagramosy. Téměř 400 let starý recept, který položil základy lineckého cukroví, vypadal úplně jinak. Šlo vlastně o mřížkový koláč s lahodnou mandlovou máslovou krustou, naplněný zavařeninou z černého rybízu. Na výrobu křupavého korpusu lineckého koláče se používaly i rozemleté ořechové skořápky, neboť byly někdy snáze dostupnější než pšeničná mouka.



Obrázek 4 - Linecké

Zásadní zlom a proměna z velkého koláče v drobné cukroví, jak ho známe dnes, nastali v 19. století. Klíčovou postavou byl rakouský cukrář Johann Konrad Vogel. On a jeho kolegové vykrajovali z těsta na linecký koláč různé tvary – hvězdy, kolečka nebo srdce. Spojovali je po dvou a horní část měla uprostřed výřez, kterému se říkalo linecké oko. Doprostřed dávali zavařeninu z černého nebo červeného rybízu, což byl stejný postup jako u koláče. Linecké cukroví je známé po celém světě, ovšem s různými obměnami. Třeba v Americe používají jakoukoli sladkou náplň, včetně oříškovo-čokoládové pomazánky. Do českých kuchyní proniklo linecké cukroví během 19. století, původně jako luxusní záležitost měšťanských rodin. Postupem let se receptura v našem prostředí mírně upravila; pro vánoční pečení se začalo používat spíše hladké těsto bez ořechů, založené na pevném poměru mouky, tuku a cukru. Dnes je linecké díky své trvanlivosti a jemné chuti naprostým základem českých Vánoc.

Vánoční cukroví v Česku

Vánoční cukroví je v Česku jednou z nejdůležitějších vánočních tradic a mají symbolický význam. Pečení cukroví patří k období adventu a většina rodin si bez něj Vánoce ani nedokáže představit. Nejde jen o samotné jídlo, ale také o společně strávený čas s rodinou při přípravě a zdobení.



Obrázek 5 - Perníčky

Každá rodina má často své vlastní recepty, které se předávají z generace na generaci. Typické je také to, že se peče více druhů najednou, často i deset nebo více.

Tradiční české cukroví se připravuje hlavně z másla, mouky, cukru, vajec a ořechů. Velmi důležité jsou také různé druhy koření, například skořice nebo vanilka, které dodávají cukroví typickou vánoční vůni.

Druhy

Vánoční cukroví má několik podob a chutí.

Základní rozdělení je na pečené a nepečené.

U pečeného cukroví si předem připravíme těsto, které vykrajujeme pomocí formiček, vtlačujeme do formiček, nebo ručně tvarujeme.

Nepečené cukroví může být z čokolády, ale u nás tradičnější je tvarování kuliček a úlků.



Obrázek 6 – Naše vánoční cukroví

Některé velmi známé, které se pečou téměř v každé rodině:

1. Vanilkové rohlíčky
2. Linecké cukroví
3. Perníčky

Některé méně známé, které se neobjevují tak moc často:

4. Pracny (medvědí tlapky – kakaové s kořením)
5. Plněné ořechy (těsto s ořechy, plněné máslovým krémem)
6. Masarykovo cukroví (s celými lískovými ořechy v těstě)
7. Sněhové pusinky (vysušené těsto z bílků a cukru)
8. Zázvorky (tradiční pálivé pečivo se sušeným zázvorem)
9. Moka cukroví (kávové oválky s krémem)
10. Kokosky (na piškotu nebo bez, s marmeládou)
11. Laskonky (s ořechy nebo kokosem a karamelovým krémem)
12. Vyběhlíci (duté rohlíčky z bílků, cukru a ořechů)
13. Vosí hnízda / Včelí úly (většinou s máslovo-rumovým krémem uvnitř)
14. Rumové kuličky (v kokosu s rumem)
15. Rafaelo kuličky (mandle uvnitř, kokos vně)
16. Marokánky (uvařená směs smetany, ovoce a ořechů)
17. Sádlačky (tradiční důlkové cukroví se sádlem a bílou čokoládou)
18. Hříbečky (křehké těsto, slepované, namočené do čokolády)

Ale i druhy o kterých jste možná nikdy neslyšeli:

19. Datlové kuličky (zdravější varianta s kakaem)
20. Karamelové rohlíčky (kakaové těsto s karamelovým krémem)
21. Čokoládové lanýž (ganache z čokolády a smetany)
22. Kávová zrna (z modelovací hmoty s kávovou příchutí)
23. Mandlové hříbovky (modelované houbičky z mandlové hmoty)
24. Strojkové cukroví (banánky, hvězdičky protlačované přes strojek)
25. Pistáciové kuličky (v drcených pistáciích)
26. Vinné cukroví (obalené v cukru, křehké díky bílému vínu)
27. Citronová srdíčka (osvěžující kyselá chuť)
28. Šuhajdy (čokoládové košíčky s ořechovou nebo rumovou náplní)
29. Nepečený salám (kakaový s piškoty a kandovaným ovocem)
30. Podvodnice (těsto kynuté pod studenou vodou)
31. Pařížské rohlíčky (stříkané ořechové těsto s pařížským krémem a čokoládou)



Obrázek 7 – Pracny a Masarykovo cukroví



Obrázek 8 – Karamelové rohlíčky, ořechy a sádláky

Zdravé náhrady

V této době se začínají vyměňovat původní suroviny za zdravější varianty. Místo bílého cukru se používá třtinový nebo různá přírodní sladidla, jako například čekankový sirup. Pšeničná mouka se nahrazuje špaldovou, pohankovou nebo mandlovou moukou. Máslo se někdy vymění za kokosový olej.

1. Špaldové linecké: klasika připravená ze špaldové mouky a slazená čekankovým sirupem
2. Raw kuličky: nepečené cukroví z datlí, ořechů, kakaa a kokosu. Jsou hotové bleskově a plné energie
3. Ovesné perníčky: vláčná varianta z mletých ovesných vloček a medem
4. Kokosky s medem: lehká varianta z vaječných bílků, která přirozeně neobsahuje mouku

V naší rodině

Na našem talíři u vánočního stromku bývá mnoho druhů. Skoro všechny recepty máme zděděné od babiček a prababiček, nebo převzaté od známých. Některé však máme na stole originálně, jako první generace v naší rodině. Nebráníme se hledat a zkoušet nové druhy, ale musím přiznat, že ty tradiční, většinou vyhrájí.



Obrázek 9 – Cukroví na našem stole

Už jako malá jsem mamince pomáhala vykrajovat a zdobit, každý rok jsem si oblíbila nějaký tvar perníčku a byl ho plný talíř. Někdy to byli dinosauři jindy zase třeba zmrzlinky nebo kočky. Perníčky zdobíme zásadně barevně, protože nám to umožňuje vidět kreativně. Zdobení perníků je činnost, do které se pravidelně zapojuje i tatínek s bratrem a to dochází přímo k výbuchu kreativity! Tradiční je v naší rodině také jeden den, kdy pečeme s babičkou. Tento rok jsme měli neuvěřitelných 19 druhů. Tatínek navrhoval dodělat ještě jeden druh, ale maminka neměla sílu. Řekla bych, že asi nejoblíbenější druh jsou sádláky nebo vanilkové rohlíčky, vždy totiž nejrychleji zmizí.

Naše recepty

Perníčky

Suroviny:

500 g hladké mouky

250 g cukru moučka

125 g másla

2 celé vejce

3 polévkové lžíce medu

1 lžička perníkového koření

1 lžička jedlé sody

Postup:

Máslo s medem rozpustíme ve vodní lázni a vychladlé vlijeme do všech suchých surovin. Přidáme vejčka, vypracujeme těsto a necháme přes noc odpočívat v chladu. Vyválíme těsto na asi 2-3 mm tenkou placku a vykrájíme tvary, které chceme. Pečeme na 175 °C cca na 4 minuty a obrátíme plech. Pečeme další cca 4 minuty do zlatova. Po upečení ještě horké potřeme rozkvedlaným vajíčkem.



Obrázek 10 - Upečené perníčky

Sádláky

Suroviny:

160 g sádla

200 g cukru moučka

60 g kakaa

1 vanilkový cukr

160 g hladké mouky

Postup:

Sádlo, cukr a kakao dáme do misky a asi $\frac{1}{4}$ hodiny mixujeme. Přidáme vanilkový cukr a mouku, zpracujeme. Necháme minimálně $\frac{1}{2}$ odpočinout. Uděláme kuličky cca 1,5 cm v průměru a uděláme důlek. Dáme do trouby vyhřáté na 175 °C a hned stáhneme na 150°C. Sušit, dokud se nepřestanou lesknout. Po vychladnutí (klidně až další den) důlek naplníme bílou čokoládou, případně dozdobíme kouskem pistácie nebo kandovaného ovoce.



Obrázek 11 - Sádláky

Plněné ořechy

Suroviny:

200 g hladké mouky
160 g másla
60 g mletých ořechů
80 g cukru moučka
1 lžice kakaa

Náplň:

150 g másla
150 g cukru moučka
2 žloutky
rum

Postup:

Všechny suroviny smícháme dohromady, uděláme těsto a necháme odpočinout. Naplníme formičky, ne úplně do plna. Pečeme na 170°C cca 20 minut. Krém uděláme v mixéru. Upečené a slepené namočíme do půlky v čokoládě.



Obrázek 12 - Hotové ořechy

Závěr

Vánoční cukroví je už dlouho součástí českých Vánoc a většina lidí si bez něj svátky ani neumí představit. Každá rodina má svoje oblíbené druhy a často i vlastní recepty, které se předávají dál. Pečení cukroví není jen o jídle, ale hlavně o společně stráveném čase a vánoční atmosféře.

Při psaní této práce jsem se dozvěděl/a spoustu zajímavých informací o historii cukroví, různých druzích i způsobech přípravy. Zjistila jsem také, že dnes existují nejen tradiční recepty, ale i zdravější nebo modernější varianty. Vyzkoušela jsem si i dva nové druhy cukroví.

Resumé

This school project focuses on Christmas cookies and their tradition in the Czech Republic. It describes the history of Christmas baking, the most popular types of cookies and the ingredients used for their preparation. The project also explains different baking techniques and the importance of Christmas traditions in families.

Part of the work is dedicated to healthier versions of Christmas cookies and modern recipes. The project shows that baking cookies is not only about food, but also about spending time together and creating a Christmas atmosphere.

Zdroje

Vánoční cukroví. Online. In: Wikipedia: the free encyclopedia. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/V%C3%A1no%C4%8Dn%C3%AD_cukrov%C3%AD. [cit. 2026-05-04].

Kouzlo vánočního cukroví: poznejte jeho historii a příběhy receptů z celého světa. Online. National Geographic. 2024. Dostupné z: <https://www.nationalgeographic.cz/historie/vanocni-cukrovi-historie/>. [cit. 2026-05-17].

Tradice vánočního cukroví k nám přišla z Německa, dnes jsme velmocí. Online. IDnes. 2020. Dostupné z: https://www.idnes.cz/hobby/domov/vanocni-cukrovi-tradice-historie.A201223_154606_hobby-domov_bma. [cit. 2026-05-17].

Tradice a historie pečení perníčků: Ve středověku si je mohli dovolit jen nejbohatší. Online. PrimaFRESH. Dostupné z: <https://fresh.iprima.cz/magazin/novinky/tradice-a-historie-peceni-pernicku-ve-stredoveku-si-ho-mohli-dovolit-jen-nejbohatsi>. [cit. 2026-05-17].

Vanilkové rohlíčky. Online. WikipediE. 2001-. Dostupné z: https://cs.wikipedia.org/wiki/Vanilkov%C3%A9_rol%C3%AD%C4%8Dky. [cit. 2026-05-04].

Linecké cukroví. Online. VŮNĚCHLEBA. 2023. Dostupné z: <https://www.vune-chleba.cz/2023/11/linecke-cukrovi/>. [cit. 2026-05-04].

Odkazy na obrázky:

obrázek 1 - *Tradice vánočního cukroví k nám přišla z Německa, dnes jsme velmocí*. Online. In: IDnes. Dostupné z: https://www.idnes.cz/hobby/domov/vanocni-cukrovi-tradice-historie.A201223_154606_hobby-domov_bma/foto/BMA8844a7_CEL1812CUKROVI2.jpg. [cit. 2026-05-17].

Obrázek 2 - *První perníky daly jméno Celetné ulici. Pekly se s pepřem a často nesloužily k jídlu*. Online. In: Top recepty. Dostupné z: <https://www.toprecepty.cz/clanky/1014-prvni-perniky-daly-jmeno-celetne-ulici-pekly-se-s-pepre-m-a-casto-neslouzily-k-jidlu/>. [cit. 2026-05-17].

Obrázek 3 – vlastní fotka

Obrázek 4 - *Linecké cukroví krok za krokem*. Online. In: Recepty.cz. Dostupné z: <https://www.recepty.cz/recept/linecke-cukrovi-krok-za-krokem-5581/galerie?current=4>. [cit. 2026-05-17].

Obrázek 5 - vlastní fotka

Obrázek 6 – vlastní fotka

Obrázek 7 – vlastní fotka

Obrázek 8 – vlastní fotka

Obrázek 9 – vlastní fotka

Obrázek 10 – vlastní fotka

Obrázek 11 – vlastní fotka

Obrázek 12 – vlastní fotka

Literatura:

Maminčina kuchařka