

V kuchařkách se objevila řada receptů na výrobu cukroví, bonbonů, nádivek a nugátu z maronů.

V polovině 19. století byl kaštanovník vysazován ve střední Evropě v parcích jako okrasný nebo alejový strom a u panských sídel byly zakládány kaštánky. U nás byly kaštánky u Chomutova, v okolí Lednice, Mikulova, Břeclavi, Hodonína a v Nasavrkách.

### Kaštanové bonbony

250 g kaštanů  
cukr písek podle chuti  
trocha rumu  
1 lžíce citronové šťávy  
50 g loupaných strouhaných mandlí  
1–2 strouhané hořké mandle  
trocha kakaa, popřípadě čokoládová poleva

Kaštany oloupeme, spaříme a dusíme s trochou vody do měkka. Prolisujeme a přidáme podle potřeby cukr a rum, citronovou šťávu a nastrouhané mandle. Z uhněteného těsta vytvoříme malé brambůrky, které obalíme v moučkovém cukru, ve kterém je přimícháno kakao. Hotové brambůrky můžeme napíchat na špejle, polít čokoládovou polevou a pro ozdobu obalit v kokosové moučce, strouhaných piškotech nebo ve strouhané čokoládě.



### Kandované kaštany

Slupku kaštanů po stranách nařizneme a na pekáčku nebo na pánvi je upečeme do měkka, aniž bychom je připálili. Nařiznuté kaštany můžeme upéci i v mikrovlnné troubě, trvá to asi tři minuty. Upečené kaštany oloupeme a napíchneme na špejle. Krystalový cukr svaříme v kastrolu s trochou vody. Po zchladnutí asi na 60 °C vložíme kaštany do roztoku tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Přes noc je dáme na teplé místo, kde se obalí krystalky. Potom je vyjmeme a necháme oschnout, aby cukr ztuhl. Po oschnutí je opět namočíme do teplého cukrového roztoku, vyjmeme a obalíme v krystalu. Necháme důkladně oschnout.



### Svatojánský chléb

Svatojánský chléb, rohovník čili karob (*Ceratonia siliqua*) je zdravá a znovu objevená náhražka čokolády. Oblíbenou a cenově dostupnou sladkostí byly dříve lusky rohovníku obecného. Rohovník je rozložitý, středomořský, stálezelený, 6 až 15 m vysoký medonosný strom pocházející z Palestiny. Má sudozpeřené listy, drobné růžové květy a 20–30 cm dlouhé lusky připomínající rohy.

Pojmenování svatojánský chléb nebo chléb svatého Jana si rohovník získal podle svatého Jana Křtitele, který se lusky a mlátem rohovníku živil. Mláto jsou zbytky po vylisování lusků, které se používají ke krmení dobytka.

Z lusků se lisuje sladká šťáva, která obsahuje 50–60 % sacharidů a používá se podobně jako med ke slazení jídel a nápojů a při nakládání ovoce. Lusky se pojídají sušené nebo se z nich připravují sirupy, vína, kořalky a likéry. Semena se také praží a používají jako náhražka kávy. Vyrábí se z nich i zdravá a výživná karobová čokoláda a různé cukrovinky. Lusky jsou rovněž surovinou pro farmaceutický, potravinářský a kosmetický průmysl. Podomácku se z lusků vyráběly odvary proti kašli a průjmů. Dnes je o něj opět zájem a je k dostání v prodejnách zdravé výživy.

Dříve se lusky balily do staniolu a věšely na vánoční stromek jako jedlá ozdoba anebo sloužily jako dárek k Mikuláši. Bělené nebo barvené lusky se používají i při aranžování vánočních vazeb.

Semena rohovníku mají konstantní hmotnost 0,2 g, proto je řečtí klenotníci používali k vážení zlata a drahých kamenů. Od hmotnosti semen byla odvozena jednotka karát.

*„Ve snu viděti kaštanáře  
znamená jíti ulicí  
s milou náosťevou“*

## Přástky

Svatá Lucie je patronkou přadlen a švadlen. Na její svátek bylo zakázáno příst, drát peří. Přástevnice si s sebou nosily nakyslé křížaly na oslinky, protože potřebovaly dostatek slin na spojení nití soukaných z kužele nebo hřebenu.

Předla zpravidla svobodná děvčata, a tak tam za nimi chodili i mladí muži. Na přástkách se rozproudila zábava, zpěv i domácí tanec. Přástky končily týden před Vánoci a pokračovaly až po nich. Při předvánočním přerušení se konaly domácí oslavy zvané „rozpouštědla“ a po Vánocích se konala přástevnícká oslava zvaná „dlouhá noc“.

Děvčata přepočítala napředenou přízi, a která přadlena byla nejpilnější a měla přadlena nejlepší, stala se královnou dlouhé noci. Královna si zvolila svého partnera – krále, který dal královně vrkoč a platil muzikanty. U večere byly pouze přadleny a jejich chlupci. Potom se šlo do hospody, kde oslavy pokračovaly.

Vrkoč pro královnou dlouhé noci popisuje spisovatelka Božena Němcová v povídce „Dlouhá noc“: „Na kulatém, barevným papírem obloženém prkénku leží z dobrého těsta upečený věnec; v tom jsou zastrčeny hůlky as čtvrt lokte dlouhé, na nichž je zase menší věnec nastrčen, a tak jich je třeba pět až šest, vždy menší a menší. Na hůlkách jsou pak navlečeny švestky, rozinky, a jiné mlsky; také na věncích je toho dost nalepeno. Na vršku je rozmarýna se strakatými fábory.“

## Závěsná sluníčka

Sluníčka v mnoha provedeních bývala ozdobou vánočních stromků nebo zelených haluzí. Závěšovala se i samostatně pod strop. Velmi pěkná jsou sluníčka, jejichž střed tvoří bochánek



nebo kroužek z vánočkového, popřípadě rohlíkového těsta, do kterého jsou zapíchná párátko. Ta jsou na koncích ozdobena šípky, nabobtnalým hráškem, jeřabinami, hrozkami, kandovaným nebo sušeným ovocem, případně ovocným želé.

Sluníčka zavěšujeme na tenkou nit do prostoru, aby se mohla při závanu vzduchu snadno otáčet.

## Sluníčka

Na svátek svaté Lucie se místy pekla sluníčka.

- 500 g hladké mouky
- 100 g moučkového cukru
- 100 g mandlí
- 100 g másla
- 120 g hrozeinek
- 2 vejce
- 25 g droždí
- 1/2 hrnku mléka
- špetka šafránu
- vajíčko na potřetí
- krystalový cukr na posyp

Z vlažného mléka a droždí si připravíme kvásek. Do mísy nasypeme mouku, dáme rozpuštěné máslo, hrozkiny, cukr, vejce, nastrouhané mandle a šafrán. Zalijeme mlékem, přidáme kvásek a vypracujeme těsto. Posypeme moukou, přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme v teple vykynout. V dlaních utvoříme malé bochánky, které na okrajích paprskovitě nastříháme. Sluníčka necháme na plechu ještě 15 minut kynout, pak je potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme krystalovým cukrem.



*„Svatá Lucie noci upije,  
dne nepřidá, co slepice žívá“  
(z Budějovicka)*

## Nepečené cukroví

### Rumové koule obalované v kokosu

200–300 g piškotových drobků  
100 g nasekaných vlašských nebo  
lískových ořechů  
50 g nastrohané čokolády  
podle chuti rum a citronové aroma  
150 g tuku  
čokoláda na namáčení  
kokosová moučka na obalení



Vypracujeme těsto, z kterého vytvoříme kuličky. Ty máčíme v rozpuštěné čokoládě a obalíme v kokosu.

### Brusinkové kuličky

15 dkg sušených hrubě rozemletých brusinek  
1 dl rumu  
15 dkg namletých vlašských ořechů  
15 dkg moučkového cukru  
1 vejce | kokos na obalení

Brusinky namočíme na 24 hodin do rumu. Pak smícháme s ořechy, cukrem a vejcem. Tvoříme kuličky a obalujeme je v kokosu.

### Rozinkové kuličky

15 dkg rozinek | 1 dl rumu  
15 dkg namletých vlašských ořechů  
15 dkg moučkového cukru  
1 vejce | kakao a kokos na obalení

Rozinky namočíme na 24 hodin do rumu. Pak smícháme s ořechy, cukrem a vejcem. Tvoříme kuličky, které obalíme ve směsi kakaa a kokosu.

### Ovesné kuličky

200 g ovesných vloček  
80 g cukru  
20 g kakaa  
80 g másla  
3 lžíce rumu

Na suché pánvi opražíme vločky, umeleme, přidáme cukr, kakao, rum a rozpuštěné máslo. Tvoříme hrudky, které obalujeme v kakau.



### Meruňky

Sušené meruňky naplníme čtvrtkami ořechů a máčíme do čokolády. Necháme ztuhnout na pečicím papíru.



### Višně v čokoládě

Višně naložené i se stopkou v rumu a cukru osušíme, namočíme do bílé a pak do hnědé čokolády. Necháme oschnout a uložíme je do papírových košíčků.

### Švestkové dortičky

300 g sušených švestek  
150 g mletých ořechů  
150 g pastovaného medu  
1 lžíce rumu

Švestky umeleme na masovém strojku nebo rozsekáme v mixéru. Můžeme přidat i ořechy. Přidáme med a rum. Hmotu rozetřeme na táč na pečicí papír na vrstvu asi 2 cm a necháme zaschnout. Nakrájíme na čtverečky a polijeme čokoládou. Každý čtvereček dozdobíme mandlí nebo oříškem nebo barevným sypáním.

### Čokoládové koule

150 g cukru moučka  
100 g čokolády na vaření  
50 g másla  
100 g mletých vlašských ořechů  
1 bílek  
Náplň: 50 g másla, 50 g vanilkového cukru, 1 vařený žloutek, 2 lžíce silné kávy nebo rumu.  
Místo náplně lze použít rozinky naložené v rumu.



Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a přidáme ostatní suroviny. Utvoříme vláchnou hmotu, kterou necháme odpočinout v lednici. Připravíme si krém, kterým plníme kuličky. Ty nakonec obalíme v kakau nebo v nastrohaném ořechovém drobení.