

# PEČEME MEDOVÉ CUKROVÍ - MEDOVNÍKY

SEZNÁMENÍ S NĚKTERÝMI SUROVINAMI NA PŘÍPRAVU JÍDEL.



Víš o tom, že Vánoce začínají už dávno předtím, než se rozzáří vánoční stromek? Už dva týdny před Štědrým dnem začínají voňavé večery, kdy se v rodinách pečou všešlikáčky dobroty. Co myslíš, jakou dobrotu se chystá peči maminka nebo babička, když si připraví na stůl mouku, vajíčka, cukr, med, voňavý hřebíček, anýz a skořici? Obrázek ti napoví. Prozradím ti, že je to pečivo, které pékávaly už babičky vašich babiček. Na přípravě medového cukroví se vždy podílely i děti. Medové cukroví vykrajovaly, zdobili a potom jím vyzdobily stromeček nebo větvičku. Maminky připomněj, že bílý cukr není nejzdravější a při pečení se dá nahradit medem.