

# Plán cukroví

- naplánuj si druhy cukroví
- vytvoř si seznam nákupu ingrediencí
- naplánuj si samotné pečení a zdobení
- a tak se ti (jako mě dříve) nestane, že nemáš co dětem zabalit na vánoční párty do školky

@zorganizovano



# Jak na to?

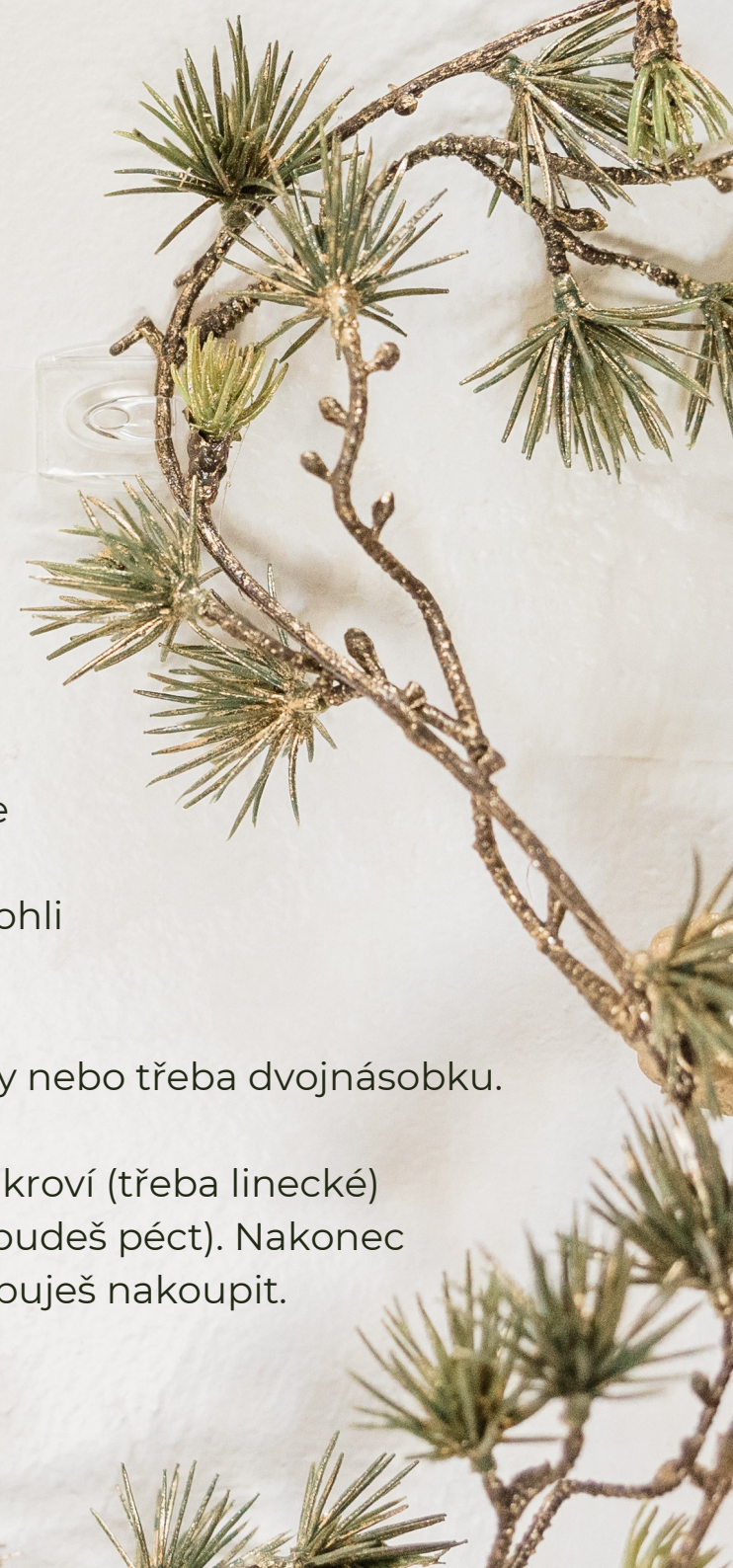
Nejprve si naplánuj, co budeš péct - najdi si na to čas, projdi si různé kuchařky, blogy, fotografie na pinterestu, oblíbené pečící influencery a najdi si přesně to, co bys letos chtěl/a ochutnat.

Až budeš mít všechny recepty, které letos chceš napécti, řekni si, zda je to realistický počet, zda deset druhů není moc, když se vracíš v sedm večer z práce, nebo zda ze dvou druhů doma nebudou smutní a nemohli by třeba pécti s tebou a zvládnete druhy tři.

Taky si řekni, zda budeš pécti vše z celé dávky, nebo něco jen z poloviny nebo třeba dvojnásobku.

A potom následuje moje kouzelná tabulka. Jak na ni? Napiš si vždy cukroví (třeba linecké) a k němu do řádku, kolik čeho potřebuješ (vzhledem k dávce, kterou budeš péct). Nakonec vše v jednotlivých sloupcích sečti a vyjde ti množství, kolik čeho potřebuješ nakoupit.

@zorganizovano



CUKROVÍ

HL. MOUKA

POL. MOUKA

H. MOUKA

CUKR

MÁSLO

TUK

PRDPČ

MED

VEJCE

OŘECHY

MLÉKO

ČOKOLÁDA

OVOCE

RUM

PIŠKOTY

KOKOS

PUDING

CITRÓN

OLEJ





# Kdy budu péct?

A nakonec už si jen naplánuj do diáře, kdy co chceš upéct, kdy co chceš ozdobit. A nezapomeň na rezervu v plánování - ať se nedostaneš do stresu kvůli změně jiných plánů, které by mohly ovlivnit tyto plány pečení, jako třeba náhlé onemocnění, více projektů v práci, nenadálé návštěvy a nebo prostě jen trochu větší únava než obvykle.

Užij si to, letos v klidu. Provoň si dům, připrav si něco dobrého a pak už si jen užívej advent s horkým kakaem a cukrovím.

@zorganizovano

S láskou,  
Bára B.