

Svátky jara - 5. Díl

Nejvýznamnějším dnem celých Velikonoc a to Velikonoční nedělí, začíná celé velikonoční období, které trvá dalších 50 dní a končí Letnicemi.

BOŽÍ HOD VELIKONOČNÍ (VELIKONOČNÍ NEDĚLE)

Boží hod velikonoční je největším svátkem celého křesťanského roku. Dříve se mše sloužila před úsvitem, protože Ježíš Kristus vstal z mrtvých v neděli před východem slunce. Odtud pochází označení VELIKONOCE – veliká noc.

Lidé brzy vstávali a chodili ještě před mší na vyvýšená místa, tam zpívali nábožné písně za doprovodu muziky. Objeví-li se slunce při východu na čistém nebi, věští to pěkné léto, bohatou úrodu šťastné svatby v roce. Říkalo se také, že slunce tančí radostí nad vzkříšením Páně.

Při mši světí kněz pokrmy, které hospodyně s sebou přinesou do kostela a položí k oltáři. Patří mezi ně beránek (dnes pečený ze sladkého těsta, dříve pečeně z mladého skopce) jako památka Krista Pána, který se obětoval jako nevinný beránek. Mazanec (připomínající slunce), víno (připomínající víno při poslední večeři Páně), vejce jako obraz zmrtvýchvstání (Kristus ze skalního hrobu vystoupil, jako se kuře klube ze skořápky).

Tyto posvěcené pokrmy hospodyně donesla zpět domů. Celá rodina se sešla u svátečního stolu, nejdříve hospodář rozkrojil jedno uvařené vajíčko na tolik dílků, kolik bylo přítomných osob. Každý svůj dílek snědl, to proto, aby našli vždy cestu domů a rodina zůstala pohromadě, potom jsou i ostatní posvěcené pokrmy obřadně snědeny. Kousek z posvěceného jídla (např. mazance) dostala i zvíř, voda, sad, pole to aby byla velká úroda, dobrá voda, plodnost zvíře apod. Plachta, ve které se jídlo ke svěcení nosilo, se použila k setí obilí

V tento den vrcholí přípravy na Velikonoční pondělí. Dívky zdobí a malují vajíčka. Chlapci si jdou nařezat čerstvé vrbové proutky na pomlázky.

V tento den se již nemělo, šít, zametat, stlát, čistit boty a vynášet smetí a ani hnůj z chlévů.

Tradice pečených beránků se však zachovala v podobě beránků z těsta kynutého, piškotového. Na některých salaších i beránek ze spařeného ovčího sýra.

Recept:

Beránek

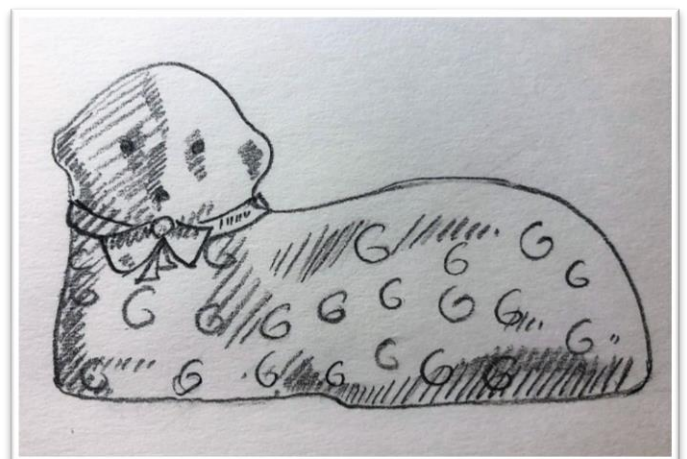
Je jako obřadní pokrm znám od středověku. Pro křesťany symbolizuje Ježíše, jako „Božího beránka“, který se obětoval pro druhé.

Velikonoční beránek z piškotového těsta č.1

240g polohrubé mouky, 200g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 140g másla (pokojové teploty), 4 vejce, 2 lžičky prášku do pečiva, hrst rozinek, 250ml mléka, citrónová kůra

Máslo utři s cukrem krupice. Vejce rozděl na žloutky a bílky, žloutky přidej k máslové pěně a z bílků našlehej sníh.

Do rozetřeného másla přimíchej ostatní ingredience a vše smíchej. Nakonec opatrně přidej sníh z bílků. Formu na beránka vymaž máslem a vysyp krupicí. Těsto přelij do formy a peč ve středně vyhřáté troubě.



Velikonoční beránek z piškotového těsta č.2

250g krupicového cukru, 4 vejce, 1 šlehačka, 270g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr, citrónová kůra, rozinky

Vejce s cukrem vyšlehej do pěny. Přilej šlehačku a jen zamíchej. Přidej ostatní suroviny a vše smíchej dohromady. Formu na beránka vymaž máslem a vysyp krupicí. Těsto přelij do formy a peč ve středně vyhřáté troubě.

Velikonoční beránek z kynutého těsta

400g polohrubé mouky, 100g másla, 70g krupicového cukru, 20g droždí, 2dl mléka, 3 žoutky, rozinky, vanilka, špetka soli, vejce na potření

Z mléka, lžíce mouky, lžíce cukru a droždí zadělej kvásek. Mouku, máslo, cukr, sůl a žoutky smíchej, přidej kvásek a vypracuj kynuté těsto. Vmíchej rozinky a nech hodinu kynout. Vykynuté těsto vtač do formy ve tvaru beránka a dej pozvolna péct.

Po upečení beránka pocukruj, dozdob kořením či mandličkou oči, na krk mu uvaž červenou mašličku.

Mazanec (Svěceník, Bochánek)

Je symbolem slunce.



500 g polohrubé mouky, trošku soli, 80 g moučkového cukru, citrónová kůra, 3 žoutky, 100 g rozpuštěného másla, 50 g mandlí, 80 g rozinek namočených v rumu, 300 ml mléka, 30 g droždí, 1 polévková lžíce polohrubé mouky do kvásku, 1 lžíce cukru do kvásku

Z vlažného mléka, droždí, lžíce cukru a mouky udělej kvásek. Mouku nasyp do mísy, přidej žoutky, máslo, sůl, citrónovou kůru a nalij na to všechno vzešlý kvásek. Vypracuj těsto, do kterého postupně zapracuj mandle a rozinky. Vypracované těsto dej na teplé místo kynout. Po vykynutí na vále vytvoř bochánek, který přenes na plech s pečicím papírem a peč dozlatova. Špejlí vyzkoušej, jestli je bochánek hotový, potři vajíčkem. Mazanec můžeš ještě před pečením nazdobit, po obvodu ho můžeš obtočit copánkem z těsta. Na vrchol mazance udělej kříž. Po upečení vpíchni do mazance zelenou větvičku a navrch posad' třeba ptáčka (viz recept na zvykoslovné pečivo).

Bochánek (Mazanec) slaný

1kg polohrubé mouky, lžíce cukru, 6-7dkg kvasnic, 20dkg sádla nebo másla, vrchovatá lžička soli, 6 žoutků, špetka mletého pepře, celý kmín, sádlo na vymazání, žloutek a máslo na potírání, náplň (klobásky, slanina nebo uzené)

Z mléka, lžíce mouky, lžíce cukru a droždí zadělej kvásek. Ostatní suroviny dej do mísy a přidej kvásek. Vypracuj těsto a nech ho vykynout. Vykynuté těsto rozválej. Na placku poskládej klobásky nebo kus prorostlého uzeného. Udělej bochánek, ten polož spojem dolů na vymaštěný plech. Nech znovu vykynout a pak peč stejně jako mazanec. Někdy se peče tento bochník v kastrolu dobře vymazaném sádlem. Těsto vyběhne do výšky a mazanec trochu připomíná ukrajinské „kulíče“.

Vejce zapékaná v těstě

1kg polohrubé mouky, 1 žloutek + žloutek na potření, kvásek z 5dkg droždí, 12dkg másla, 10dkg cukru, lžička soli, rozinky nebo nové koření na ozdobu, syrová vejce (bílá, nebo barevná obarvená v potravinářské barvě)

Všechny suroviny smíchej, přidej kvásek. Vypracuj těsto. Vypracované těsto dej na teplé místo kynout. Vytvaruj hnízdečko, košíček, miminko, věneček i jiné tvary, do kterých vložíš syrová bílá nebo obarvená vajíčka. Pečivo nech znovu vykynout a pak je opatrně potři žloutkem, tak, aby skořápka vajíčka nebyla od žloutku. Dej péct do trouby, zprvu nepřilíš horké, aby vejce nepopraskala. Po upečení vejce vylešti kůží ze slaniny, sádlem nebo kapkou oleje.



Dekorační zvykoslovné pečivo

Slouží na ozdobu mazance či jako zápichy do kytek nebo jarního osení.

300g přesáté hladké mouky, 1 lžička octa, 0.05l vody, žloutek na potření

Ze surovin zpracuj hladké těsto, které musí být tuhé, ale poddajné. Z těsta tvaruj různé figurky, ježky, věnečky, ptáčky. Tvary modeluj z malých kousků těsta, válečků kuliček.

Ježek je malá šištička, na jedné straně protáhni čumáček, oči jsou z máku či hřebíčku, hřbet nastříhej do tvaru bodlin nůžkami. Věneček vytvoříš ze tří tenkých válečků, které upleteš v copánek a na jednom konci uzavřeš. Růžičky vytvoříš z malého tenkého proužku těsta, který stoč a dej pozor, aby se ti těsto nepřilepilo. Okraje různě tvaruj a vytvoř tím rozvinutou růžičku, kterou můžeš připojit rozšlehaným bílkem k věnečku. Potři rozšlehaným žloutkem a peč v horké troubě.



PONDĚLÍ VELIKONOČNÍ (ČERVENÉ)

Velikonoční pondělí je název současný. Dříve se říkalo Červené pondělí – odvozen od barvy vajec, která se barvila nejčastěji na červeno. Je to den uvolnění a veselí, dnem vyzývající nový život a zajišťující zdraví. Mládenci obcházeli vesnici s pomlázkou.... chodili po koledě.

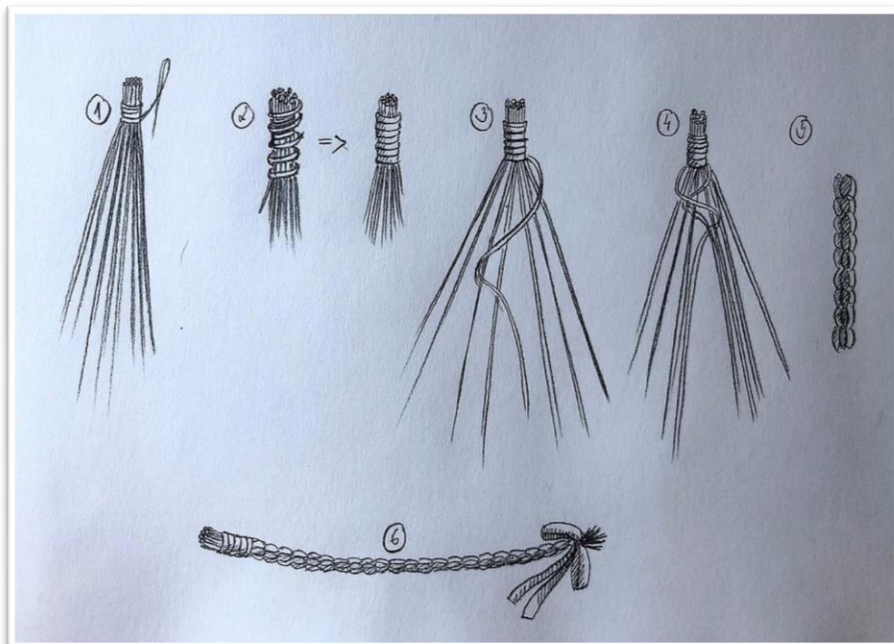
Pomlázka je stále živou tradicí a jeden z hlavních symbolů Velikonoc. Je to symbol předávání síly, zdraví, svěžesti. Pomlázka pochází ze slova „pomladit“, ale má i spoustu dalších krajevých názvů jako třeba žíla, korbáč, tatar, dynovačka, houdovačka, šmigrus, šlehačka či metla. Je spletena z čerstvých vrbových prutů, kterých bývá 4, 8, 12, ale i 24. Vrbové pruty se před splétáním namáčejí, aby byly pružné a vláčné. Vlastnosti mladého prutu... síla, svěžest a zdraví, se má přenést na každého koho se dotkne... Vdaným ženám se pomlázkou vyháněl i zlý jazyk. Vyšlehaným dívkám a ženám pomlázka přinese ještě navíc mládí, ohebnost a zajistí, aby „neuschly.“

Podle lidové víry přináší pomlázka do domu také úrodu, blahobyt a štěstí. Mládenec, který přišel do domu první na koledu, byl nejštědřeji obdarován. Hospodyně si od něj vzala pomlázku a pošlehala všechny dobytek, hlavně pak krávy, aby se omladily a byly stelné. Šviháním ovocných stromků se měl sad probudit ze zimního spánku k další úrodě.

Pletení pomlázky bylo a je obřadem. Kolem toho, kdo uměl plést pomlázku, se sešlo vždy dost mladých hochů, kteří se ji chtěli naučit plést. Do pomlázky se vplétala červená mašle nebo červená nit.

Jak se plete pomlázka z 8 proutků + 1 proutek na rukojeť

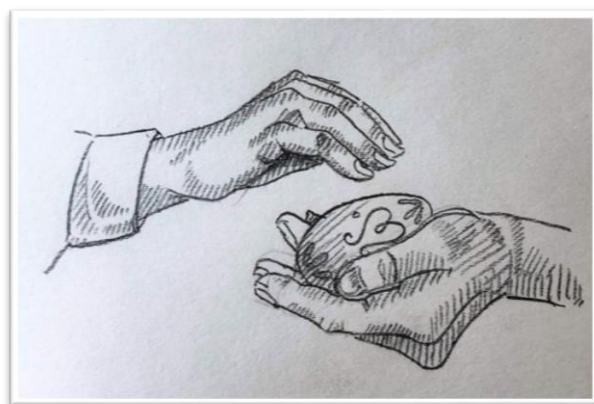
Vyber 9 vrbových proutků bez výhonků, popř. je odstraň. Osm proutků srovnej silnějšími konci k sobě a stáhni provázkem (usnadní ti práci, *obr. 1*). Nožem rozštípní devátý prut a rozděl na dvě části. Podle nákresu omotej proutek jako rukojeť. (*obr. 2*). Proutky rozděl na pravou a levou stranu po čtyřech. Vždy pleteš vnějším proutkem, který vrchem proleze uprostřed mezi dva a dva proutky na protější straně a pak se zase spodem ukázněně vrátí na svou stranu, ale zařadí se nikoliv jako vnější, ale jako vnitřní. To opakuješ střídavě zprava a zleva (*obr. 3, 4*). Utažuj proutky, aby vznikl pěkný hranatý profil pomlázky. Na konci svaž proutky pevně provázkem (*obr. 5, 6*).



Za vyšlehání (omlazení) dávala děvčata i hospodyně jako odměnu zdobená vajíčka a na pomlázku svobodná děvčata vázala barevnou mašli s poselstvím.

Červená – mám tě ráda
Modrá – dám ti naději
Zelená – jsi oblíbený
Žlutá – nechci tě, nemám tě ráda

Vajíčko bílé či zdobené je symbolem nového života. Urážkou pro koledníka by bylo získat vejduček (vyfouknuté vajíčko) a to, i kdyby byl krásně nazdobený. Zdobená – malovaná vajíčka se stávala ceněnými dárky z lásky.



Odpoledne patřilo dětem. Za vsí se hrály hry o vajíčka. Chlapci

ťukali vajíčkem o vajíčko, a komu dříve prasklo, ten prohrál a musel dát své vajíčko soupeři. Při další hře chlapci vajíčka pustili dolů po nakloněném kousku dřeva, čím vajíčko se dotklo jiného, tomu vejce patřilo nebo se hrálo o to, komu se vajíčko dokoulelo nejdále. Tomu potom patřila všechna vajíčka, co zůstala pozadu.



Pondělní velikonoční koleda uzavírala sváteční období. Lidé se vraceli ke všedním povinnostem. Začínal nový hospodářský rok – práce na poli a v celém hospodářství.

Velikonoční koledy, říkadla:

Slepička se popelí,
vajíčko se kotálí:
Kokoudák, kokoudák,
snesla jsem jich padesát,
na kopečku v kopřivách,
pobral mi je kmotr žák.
(Hradecko)

Hody, hody doprovody,
dejte vejce malovaný!
Nedáte-li malovaný,
dejte aspoň bílý,
však vám za to slepička
snese zase jiný.
V komoře v koutku,
na zeleném proutku.
(Hradecko)

Panimámo krásná,
dejte libru másla,
bude-li to maličko,
přidejte mně vajíčko.
(Pardubicko)

Proutek, ohnoutek,
červený kohoutek.
Slepička kdák,
vajíčko křáp,
máte mi ho,
panimámo, dát.
(Hradecko)

Já jsem malý chocholáč,
přišel jsem si pro koláč.
Koláček mně dejte,
jen se mně nesmějte.
Jestli mně ho nedáte,
Vaší dcerku nevdáte.
Ona bude v koutku sedět
a škaredě bude hledět,
pak se na to podíváte,
že ji už víc nevdáte.
(Náchodsko)

2. VELKONOČNÍ ČAS NÁM PŘIŠEL

Herálec u Hlinska
Sb. Karel Václav Adámek,
kol. r. 1893

Vel - ko - noč - ní čas nám při - šel, bu - diž z to - ho
kaž - dý ve - sel, po - chvá - len bu - diž Pán, jdem na po - mláz - ku k vám.

1. Velikonoční čas nám přišel,
budiž z toho každý vesel,
pochválen budiž Pán,
jdem na pomlázku k vám.

179. JÁ JSEM MALÝ KOLEDNÍČEK, TETIČKO

Náchodsko
Sb. Karel Rozum,
poč. 20. stol.

Já jsem ma - lý ko - led - ní - ček, te - tič - ko,
při - šel jsem si pro čer - ve - ný va - jíč - ko.
Va - jíč - ko je čer - ve - ný, ma - za - ne - ček je bí - lý,
jak - pak se vám, te - tič - ko, ten ko - led - ní - ček lí - bí?

Já jsem malý koledníček, tetičko,
přišel jsem si pro červený vajíčko.
Vajíčko je červený,
mazaneček je bílý,
jakkak se vám, tetičko,
ten koledníček líbí?

VAJÍČKO - KRASLICE

Je to nejstarší symbol plodnosti, úrody, všeho nového, stále se opakujícího života a vzkříšení.

V dobách pohanských sloužilo vajíčko jako oběť bohům, dávalo se mrtvým do hrobu a bylo rovněž nenahraditelným jídlem. Pro křesťany to však byl symbol života a vzkříšení, a proto bylo zakázáno v postní době vejce jíst, to možná vedlo k masivnímu požívání vajec o Velikonocích, kdy je vajíčko odměnou koledníkům. Zvláštní postavení má vejce červené. Slované mají pro tuto barvu výraz „krasnaja“, odtud vznikl název „kraslice“ Některé prameny uvádějí, že název vznikl od slova „krásniti“ či „krásliti“. Vejci se přisuzovaly magické vlastnosti. Plodivá síla byla umocňována ornamenty a barvením, zejména barvami života. Zelená (zeleň přírody), červená (krev, láska, život), žlutá (slunce), hnědá (země). Ve spojitosti s lidovou tradicí vzniklo okolo obdarování vajec mnoho pověr. Jednou z nich je i tato legenda z Blešna u Hradce Králové:

Ježíš spolu se svatým Petrem chodili po světě, až došli navečer do jednoho statku, kde požádali hospodyni o nocleh. V celém domě nabyla ani kůrka chleba a tak ráno nevěděla hospodyně, čím by pocestné pohostila, když v tom zakdákala slepice. Seběhla do kurníku a našla vejce. Vejce upekla v popelu a nabídla je pocestným. Když se Ježíš se svatým Petrem najedli, poděkovali a odešli. Žena chtěla smést ze stolu skořápky, ale místo nich tam ležely kousky zlaty. Od té doby v tento den, na památku návštěvy oněch pocestných, hostila každého vajíčky.

Magické úkony s vejcem:

- Při prvním vyhánění dobytka na pastvu obtáčel pastýř kolem stáda vařené vejce, to proto, aby stádo drželo pohromadě a dobytek se nezatoulal.
- Vejce se koulelo po hřbetě krávy, aby byla silná a zdravá.
- Vajíčko se kladlo do brázdy v poli, aby přineslo bohatou úrodu.
- Dávalo se do hrobu jako obětní dar.

Malování vajíček bylo výsadou žen, muži měli zakázáno vstupovat do místnosti, kde se vajíčka zdobila. Vajíčko dostal koledník jako symbol za vyšlehání – za předání síly, zdraví, svěžesti. Bývalo zvykem, že vyvolený chlapec dostal od své dívky nazdobené červené vajíčko s milým vzkazem zavázané ve vyšívaném šátečku. Za to pak dívka koupil o pouti perníkové srdce, se vzkazem „Z lásky“.



*To vajíčko malovaný,
je od srdce darovaný.*
(Boleslavsko)

*Já tobě dám vajíčko,
ty mi dej své srdíčko*
(Litomyšlsko)

*Srdíčko mi stůně láskou,
vyhojíš ho jen pomlázkou.*
(Z Čech)

*V malovaném vajíčku
posílám Ti hubičku.*
(Z Čech)

*To vejce je pro milého,
bych získala lásku jeho.*
(Boleslavsko)

Tajný nápis na kraslice

Tady je recept pro toho kdo chce na vejce napsat něco tajného, co nebude vidět na skořápce, ale pod ní. Utluč jalovcovou kuličku, rozdělej vinným octem, přidej trochu kamence a touto hnědou barvou piš na syrové vejce, nech uschnout a pak uvař v solné vodě. Písmo na skořápce se ztratí a spatří se až po oloupaní vajíčka.

(časopis Český lid 10/1900)

Zdobení vajíček má své zákonitosti. Z motivů používaných je vidět hluboký vztah k životu i k přírodě. Každé vejce před barvením dobře umyjte v teplé vodě s octem.

Přírodní obarvení vajec:

Žlutá – šáfrán, kůra plané jabloně

Červená – odvar ze slupek červené cibule a octa, odvar z červeného zelí nebo šťáva z červené řepy

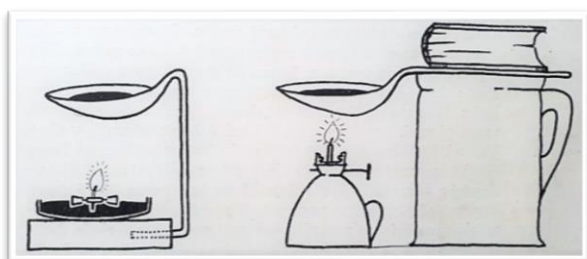
Červeno-fialová – šťáva z borůvek či bezinek

Zelená světlá – lipový květ, kmín, zázvor

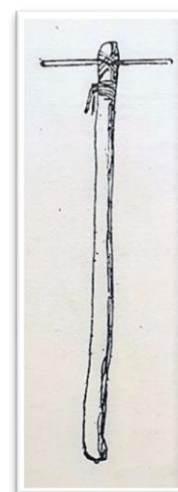
Zelená tmavá – mladé žito, odvar ze špenátu, kopřivy

Hnědá – Odvar z cibulových slupek, černý čaj

Lidových technik na zdobení vajec je mnoho a je krajovou záležitostí. Tady uvádím nejnámější:



Mezi nejstarší techniky patří **Vosková batika**. Vosk se nanáší na vajíčko zabodnutým špendlíkem ve dřívku, kde vytváří slzu a také pomocí nástroje zvaného „stužka“ (stočený plíšek ve dřívku) tím se vytvoří silná čára. Včelí vosk se rozpustí na lžičce a pomocí uvedených



nástrojů se vytvoří na vajíčku vzor. Pak se vajíčko ponoří do vlažné barvy (nesmí být teplá, vosk by se rozpustil). Potom se vajíčko zahřeje ve vlažné troubě nebo nad svíčkou a vosk se setře hadříkem. Pokud má být kraslice vícebarevná, nanáší se dále další vzor z vosku a postupuje se stejným způsobem, jen je potřeba začít vajíčko barvit v nejsvětlejší barvě.

Voskový reliéf je to podobný postup jako u batiky. Maluje se barevným voskem a ten již na vajíčku zůstane.

Vyškrabování (gravírování)

Vajíčko se štětcem obarví anilinovou nebo lihovou barvou. Do ní se pak ostrým předmětem vyrývají různé vzory, většinou květinové a rostlinné motivy. V některých krajích motivy napodobovaly výšivku. Technika vyškrabování je typická pro jižní Moravu (oblast vesnice Borkovany). K vyškrabování se používají nabroušené pilníky nebo nože do soustruhu. Lze použít i jiný ostrý předmět.

Lepení slámy

Slámu lepíme na obarvená vejce. Slámu, nejlépe ječnou, po délce nařízneme ostrým nožem, namočíme a rozžehlíme na proužky. Ze stébel stříháme různé tvary (čtverečky, kosočtverce, trojúhelníky, proužky...) a z nich sestavujeme vzory. Slámu lepíme na vejce Klovatinou nebo lepidlem Hercules. Lepidlo nanášíme štětečkem nebo špendlíkem, dáváme ho jen malé množství. Každý kousek slámy pinzetou přeneseme na vejce a přitiskneme hadříkem. Technika nalepování slámy je velmi pracná, ale výsledek stojí za to.



Vejce zdobená sítinou

Sítina je mokřadní rostlina (r. Juncus). Její listy jsou vyplněny bílou pěnovitou hmotou, která z nich jde ve správnou dobu (brzy na jaře) v celku vyloupnout, takže vypadá jako silnější provázek. Stáčením a kroucením této hmoty vznikaly při nalepování na vejce různé vzorky (obloučky, spirály, vlnovky, pruhy...). Plocha mezi sítinou byla buď obarvená, nebo vyplněná textilem. Tato technika je typická pro severní Čechy.

Leptané kraslice (zeláky)

Obarvená a navoskovaná vajíčka ponoříme do octa, který vyleptá barvu tam, kde není vosk. Po opláchnutí a osušení vosk nahřátým hadříkem setřeme. Zůstane nám tmavý vzor na světlém vajíčku. Naši předkové neměli ocet, proto se vajíčka leptala šťávou z kysaného zelí. Odtud název "zeláky".

Ostatní

Existuje mnoho dalších technik (drátování, dírkovaná vejce, mramorovaná vejce, malování štětcem, polepování různými materiály...), které se rozvíjely později, nebo vznikají až v dnešní době. Vývoj zdobení velikonočních kraslic stále probíhá a záleží na každém, jak uplatní svou fantazii.

VELIKONOČNÍ ÚTERÝ

Děvčata oplácejí chlapcům šlehání pomlázkou a polévají je vodou. V některých krajích probíhá už v pondělí odpoledne.

BÍLÁ NEDĚLE

Je to druhá neděle velikonoční a první neděle po Božím hodě velikonočním dnes se již nedodrhuje. Pokřtění mohli odložit bílé roucho, které nosili předcházejících osm dní.