

## Svátky jara - 4. díl

### 4. NEDĚLE – DRUŽEBNÁ (DRUŽBATLNICE, STŘEDOPOSTNÍ, RŮŽEBNÁ) - 14.3.2021

Tato neděle tvoří téměř střed postního období, proto se jí také někdy říkalo Středopostní. Lidé měli radost, že již postní doba částečně uplynula a začala se uvolňovat přísná pravidla půstu. Mládež se scházela k přátelským schůzkám, které slavila v družném veselí, a dokonce někde i tancem.

Na Chodsku končily přástky zábavou zvanou „*Spušťadlo*“ – Děvčata obstarala rosolku (jemný, sladký likér, k jehož výrobě se používalo ovoce a lesní plody), „pálenec“ (opepřená a oslazená pučálka) a chlapi pivo.

Ženich chodíval s družbou do domu vyhlídnuté nevěsty předjednat námluvy, kam chtěl přijít na námluvy o pomlázce. Ženich dostal na talíř naklíčený hrách osmažený na másle, promíchaný s rozinkami a kořením („*pučálka na sladko*“), k talíři dostal vidličku. Nesměl začít jíst a měl počkat na lžici, pokud začal jíst pučálku vidličkou byl všem k smíchu.

V tento den chodily družičky v průvodu do polí. Na hlavách měly věnečky a v košíčkách či v zástěrkách drobečky, sesbírané po všech staveních. Na polích při zpěvu družičky rozhazovaly drobků z pečiva a prosily Boha o dobrou úrodu. Potom odcházely do lesa na „*koukoříčky*“ (lidový název pro bledule).



*Nesem, nesem drobečky,  
my sme malý družičky.  
Kolik hodíme drobečků?  
Tolik, aby nám nadělil  
Pánbůh korečků.*

Na námluvy a na přátelská setkání se pekly kynuté koláče velké asi 15 cm. Tyto koláče byly plněny několika různými náplněmi. Náplně byly světlé i tmavé (nejčastěji maková, tvarohová, povidlová, jablečná, hrušková), proto se říkalo, že se náplně druží. Tyto koláče se nazývaly „*Družbanec*“. S těmito koláči chodily také děti od stavení ke stavení a hospodyňkám zpívaly:

*Jaký je to družbanec,  
bez koření, bez vajec,  
panímámo,  
dejte pár vajec.*

A proč se někde říkalo neděle Růžebná ? V tuto neděli se světí v Římě zlatá růže.

## Recept:

### Koláče „Družbance“

- 500 g polohrubé mouky
- 100 g cukru krupice
- 200–250 ml mléka
- 125 g másla
- půl kostky droždí (25 g)
- 1 vejce
- 1 žloutek
- špetka soli
- 1 vejce na potření



Uděláme kvásek – do misky dáme lžící mouky a lžící cukru, rozdrobíme kvasnice, zalijeme trochou vlažného mléka a necháme vykynout.

Do větší mísy prosejeme mouku a přidáme špetku soli a cukr. Přidáme vejce, žloutek, máslo, přidáme kvásek, 200 ml mléka (podle potřeby můžeme mléko přidat, případně přidáme trochu mouky, aby těsto nelepilo). Zpracujeme hladké těsto, které necháme kynout cca tři čtvrtě hodiny.

Vykynuté ho vyklopíme na vál a rozdělíme ho na menší bochánky a necháme opět kynout cca půl hodiny. Nakynuté bochánky roztáhneme (rozválíme) na placky se zvýšeným okrajem. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem a doprostřed rozprostřeme náplně. Koláče můžeme ozdobit mandlemi. Pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C, asi 15 minut – dokud nejsou okraje krásně zlatavé.

#### **Maková náplň**

Mléko přivedeme k varu, ocukrujeme. Přisypeme pomletý mák chvilku povaříme, přidáme lžící másla, moučkový cukr podle chuti, vanilku (nebo vanilkový cukr), mletou skořici, 2 lžice, trochu rumu, lžící kakaového prášku, podle potřeby smetanu, popř. k zahuštění nastrouhaný perník. Promícháme a po vychladnutí použijeme na koláče.

#### **Tvarohová náplň**

Tučný tvaroh přisladíme podle chuti moučkovým cukrem, přidáme vanilku (nebo vanilkový cukr), lžičku rumu, citrónovou kůru, lžičku vanilkového pudinku, lžící rozehřátého másla, 2 žloutky, může být i sníh ze dvou bílků. Všechno smíchat, sníh přidat a lehce přimíchat až nakonec.

#### **Povidlová náplň**

Do švestkových povidel přidáme trochu horké vody, rumu, mletou skořici, citrónovou kůru, cukr podle chuti a vše rozmícháme, můžeme přidat i nastrouhaný perník.

## **Sv. JOSEF – 19. března**

Sv. Josef – patron manželů, otců rodiny a tesařů.

Na vesnicích se sypalo obilí pro obecního pastýře, ovčáka, ponocného i pro kostelníka. Tomuto sypání se říkalo „malá sýpka“. Kolem tohoto svátku musela být cibule již v zemi a zaseto všechno obilí. Čistily se sklepy, mlaty ve stodolách, opravovaly vozy, polní nářadí a probíhaly další kontroly hospodářství.

Podle počasí tohoto dne se odhadovalo, jaká bude budoucí úroda.