

Svátky jara - 7. díl

PAŠIJOVÝ TÝDEN

Poslední týden čtyřicetidenního postu se nazývá pašijový týden na památku Kristova utrpení.

Slova pašije je latinský výraz, který v českém překladu vyjadřuje utrpení. Ráz všech obřadů v tomto týdnu je truchlivý. Probíhalo tradiční čtení pašijí – vyprávění o utrpení a smrti Ježíše. Vyrcholila postní doba a lidé si připomínali poslední týden Kristova pozemského života, Jidášovu zradu, Ježíšovo zatčení, odsouzení, smrt na kříži i zmrtvýchvstání.

Zatímco pro křesťany je prvním důležitým dnem Škaredá středa, pohanské zvyky se vztahují i k Modrému či Žlutému pondělí, které představovalo začátek jarního úklidu v domácnostech.

MODRÉ PONDĚLÍ – 29.3. 2021

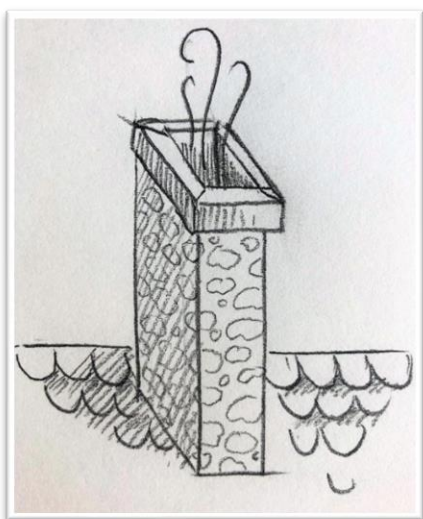
Název je odvozen podle jednoho dne při výrobě modrotisku. Rezerva nanesená ještě na bílé plátno se musí nechat 24 hodin zaschnout, na zaschnutí se čekalo právě vždy v pondělí. Po zaschnutí se teprve látka namáčí do kádě s barvicím modrým roztokem. (Rezerva – razítko, kde látka zůstane bílá).

Podle tradice bylo v tento den lidem zakázáno vykonávat práci, den byl ve znamení klidu. Dětem začínaly „vakace“ (prázdniny).

ŽLUTÉ (ŠEDIVÉ) ÚTERÝ – 30.3. 2021

V tento den byl ve znamení velkého úklidu. Poklízelo se celé stavení i okolí. Vymetaly se pavučiny.

Žluté úterý symbolizovalo zlato, světlo a slunce. Žlutá je jásavá barva i barva zralosti. V křesťanském umění symbolizuje věčnost, ctnost, rozum, úctu, vznešenost, Boží světlo.



ŠKAREDÁ STŘEDA (SAZOMETNÁ, SMETNÁ) – 31.3. 2021

Škaredá je nazývána proto, že Jidáš provedl škaredý skutek. Ježíše udal za třicet stříbrných.

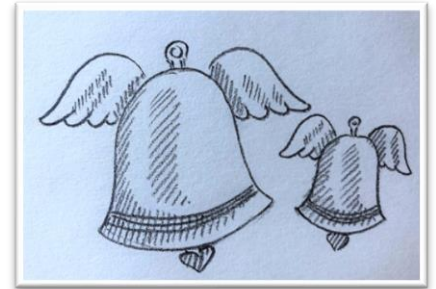
Sazometná zase podle vymetání sazů z kamen a komínů, které se ten den obzvlášť doporučuje. Ve staveních se zastavila těžká práce a rozběhly se předsváteční přípravy. Smejčilo se, drhly se podlahy, leštily nádobí a někde se i bílilo.

Člověk se v tento den nemá škaredit a mračit, protože pak by se mračil po všechny středy v roce.

ZELENÝ ČTVRTEK – 1.4. 2021

Název je podle zelené barvy Olivové hory, kde začalo Kristovo utrpení. Také je to barva naděje. Celý den probíhal ve znamení památky poslední večeře Ježíše Krista, na které se kromě chleba jedla pouze „zelená jídla“. Tímto dnem začínají pro věřící nejvýznamnější svátky v roce a zároveň přísný půst. Připomínala se nejen poslední večeře Páně, ale i jeho následná modlitba na zelené louce v Getsemanské zahradě na Olivové hoře a jeho zatčení, poté co ho Jidáš zradil.

V křesťanských kostelech kdy při bohoslužbě zazní „Gloria“ náhle varhany i zvony umlkají (odlétají do Říma) a znovu se rozezní až při mši svaté na Bílou sobotu. Dokonce i dobytku hospodář odebral zvonce, aby nezvonil. Pověst vypráví, že si zvony letí pro papežovo požehnání a poděkování za celoroční službu. Pokud by nějaký zvon neodletěl, přineslo by to obci neštěstí.



Závěrečným obřadem při mši na Zelený čtvrtek je omývání nohou chudým, jako Kristus činil při poslední večeři apoštolům.

*Když se hory zelenaly, modrým kvítkem prokvétaly,
čla Maria, šla plačící, svého syna hledající.*

*Nalezla tam apoštoly, byli smutní, neveselí,
Jak ve čtvrtek při večeři, když chléb lámal a rozdával,
Svou svatou krev pít jim dával.*

(z Chrudimska)

„Jidáše honíme, klekání zvoníme, při tom se modlíme,“ pokřikovali chlapci, kteří po mši vyběhli z kostela a honili toho nejrychlejšího, který byl obalený slámou či hrachovinou. A představoval Jidáše (někde k tomu byl vybírán chlapec s rezavými vlasy).

Zvony jsou nahrazeny dřevěnými řehtačkami, hrkačkami, klapačkami, klapajícími trakářky se kterými chlapci chodili po vesnici a „zvonili“ ráno, v poledne i večer. Účelem hlasitého řehtání, klapání, hrkání bylo zahnat Jidáše.

*O, Jidáši nevěrný, co jsi učinil,
žes svého Mistra židům prozradil?
Musíš za to šlapat bláto,
co nejvíce do čepice.*

*My Jidáše honíme, klekání zvoníme.
Kyrie eleison!*

(Chrudimsko)



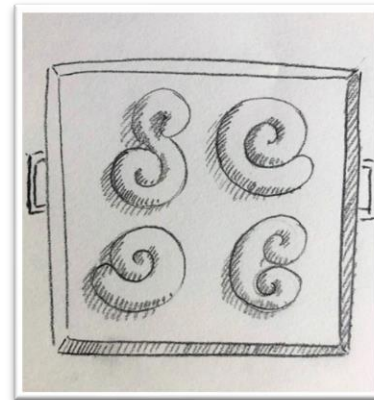
*Klekání zvoníme, Jidáše honíme,
Jidáš je zrádce, zradil Ježíše
za třicet stříbrných.
A ty židi nevěrný,
jsou jako psi černý,
Kopali jámu Ježíši Pánu,
aby ho jali, ukřižovali
a na Bílou sobotu zas vykopali.*

(Bydžovsko)



Aby se nezapomnělo na Jidášovu zradu, pekly se v tento den „Jidášky“, sladké pečivo z kynutého těsta ve tvaru „S“ či jinak pokroucených a propletených pramenů těsta znázorňující provaz, jímž se zrádný Jidáš oběsil. Snědený „Jidášek“ potřený medem zajistil zdraví a chránil před uštknutí hadů, před žihadly vos a sršňů a také před uřknutím lidskou zlobou. I chléb s medem snědený před východem slunce měl tuto čarovnou moc ochránit člověka před uštknutím a pobodáním hmyzem.

„Jidášek“ hozený do studně ochránil studnu před vyschnutím a zajistil po celý rok čistou a dobrou vodu.



Recept:

Jidášky

500g polohrubé mouky, trochu soli, 80g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, citronová kůra, 100g másla, 2 žloutky utřené do pěny

Na kvásek: 20g droždí, trocha mléka, cukru a mouky

1. Připrav si kvásek z droždí, mléka, cukru a mouky
2. Mouku, sůl, moučkový cukr, vanilkový cukr a citronovou kůru smíchej v míse. Přidej 100g másla a 2 žloutky utřené do pěny. Vzešlý kvásek přidej do mísy a vypracuj hladké těsto, které nech v teple vykynout.
3. Vykynuté těsto dej na pomoučněný vál a z válečků stáčeš různé tvary jidášů. Dej je na pomaštěný plech, nech chvilku kynout a pak je potři žloutkem. Upeč je ve vyhřáté troubě do zlatova. Studené jidáše můžeš potírat medem.



Další zvyky na Zelený čtvrtek:

- Před východem slunce hospodyňky zametly, smetí vynesly za humna či za první křižovatku cest, aby se v domě nedržely blechy. Cinkáním lžicí o hmoždíř nebo pošlehaním podlahy a peřin proutkem posvěceným na Květnou neděli vyháněly z domu myši, pavouky a další havěť.
- Pokud se zasel v tento den hrách a len, bylo zaručeno, že dobře poroste.
- Jedla se zelená jídla (špenát, bylinky, zelí, hrách, kopřivy), to aby byl člověk po celý rok zdrav a plný sil.
- Lidé vstávali před východem slunce, nohou se mají dotknout sekery pomazané medem, k tomu účelu u postele přichystané. Pak běží k potoku, kde si nohy omyjí - tato pověra slouží k tomu, aby je nic jedovatého do nohou neštíplo.
- Kdo při posledním zvonění zvonů cinkal mincemi v kapse, toho se budou peníze celý rok držet.
- Odpoledne byl svátek – nepracovalo se.



Recepty:

Špenát z kopřiv

1kg umytých listů kopřivy (lepší jsou vršky mladých kopřiv a lístky), 80g sádla, 2 lžíce mléka, 2 vejce, 3 stroužky česneku, sůl a větší cibule

Umyté kopřivy spaříme ve vroucí vodě a krátce povaříme. Po 10 minutách je scedíme a nasekáme na drobno. Nakrájenou cibuli zpěníme na rozpáleném sádle, přidáme mouku a zhotovíme zlatavou jíšku. Přidáme nakrájené kopřivy a krátce podusíme. Ochutíme rozetřeným česnekem ze solí, přidáme vejce a zjemníme mlékem. Ke špenátu podáváme uvařené brambory a sázené vejce. Kopřivy opláchneme, spaříme trochou vody a asi minutu, dvě povaříme. Do mixéru nalejeme smetanu, lžici mouky, 2 rozmáčkuté česneky, trochu soli a kopřivy (bez té vody - tou si pak můžeme opláchnout hlavu, udělat čaj, nebo nalít květině). Rozmixujeme a pak v hrnci cca 5 min. povaříme. Podle chuti dosolíme

Salát z kopřiv

400g mladých kopřiv (lepší jsou vršky mladých kopřiv a lístky), 1 stroužek česneku, 1 středně velká cibule, 2 lžíce oleje, 1 lžíce citrónové šťávy, sůl, pepř.

Omyté a okapané celé kopřivy jemně nasekáme a vložíme je do mísy vytřené stroužkem česneku. Přidáme nakrájenou cibuli a zalijeme zálivkou připravenou z oleje, citrónové šťávy, soli a pepře. Zlehka promícháme a podáváme k velikonoční nádivce – Hlavička.

Velikonoční hlavička

300g prorostlejší uzené maso (krkovice, bok), 3 ks housky včerejší, 4 ks vejce, 250 ml mléko, dvě velikánské hrsti kopřiv, zelená petrželka, sůl, pepř, sádlo na vymazání pekáčku Do hlavičky se můžou přidat další zelené bylinky, pažitka, mladé lístky jahodníku, fialek,

1. Uzené maso uvaříme, nechte jej v hrnci probublávat půl hodiny. Vyjměte a nechte stranou vychladnout.
2. V rendlíku ohřejeme mléko, aby bylo vlhké.
3. Rozklepneme vajíčka – oddělte žloutky od bílků. Žloutky dáme k mléku, bílky stranou; budeme z nich šlehat sníh.
4. Nakrájíme housky na kostičky, vložte do mísy a zalijte teplým mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali žloutky.
5. Uvařené uzené nakrájíme také na kostičky a přisypeme k housce.
6. Kopřivy dáme do velkého cedníku nebo síta a opláchneme pod vodou, abychom je zbavili případných nečistot.
7. V konvici uvaříme vodu a bylinky krátce spaříme – jde nám hlavně o kopřivy žahavky. Okamžitě poté, co je polejeme horkou vodou, na ně pustíme vodu studenou. Zastavíme tak proces varu, bylinky si zachovávají živou zelenou barvu.
8. Spařené bylinky pokrájíme a přidáme do mísy k masu a houskám.
9. Vyšleháme sníh z bílků. Pokud jsme vajíčka právě vyndali z lednice, přilijeme lžici nebo dvě horké vody – z bílků, které mají pokojovou teplotu, lze sníh vyšlehat snadněji. Přisypeme trošku soli, její zrnka pomohou lépe bílky rozbít a vyšlehat v tuhý sníh. Začneme šlehat na nižší otáčky, postupně přidáváme na rychlosti, až je sníh dokonale vyšlehaný.
10. Sníh ručně vmícháme do směsi s masem a houskou.
11. Pekáček vytřeme sádlem a rozprostřeme dovnitř nádivku.
12. Dáme péct do trouby rozpálené na 180 °C, pečeme asi 30 minut.
13. Velikonoční hlavičku podáváme teplou i studenou.

