

## Svátky jara - 8. díl

### VELKÝ PÁTEK – 2.4. 2021

Den vyjadřuje velký zármutek nad smrtí Krista, který byl ukřižován. Byl to nejtišší den v roce. Lidé drželi přísný půst, nesměli jíst maso, většinou se jedla pouze čočka. Nekonají se mše a všechny zvony stále odpočívají a varhany mlčí.

Velký pátek je hustě obestřen kouzlem lidové poezie. Věřilo se, že země vydává poklady a že se na několik hodin otvírá Blaník. Místo, kde se má poklad hledat, prý označuje záře z trhliny ve skále nebo třpytící se kapradí. Nejvhodnější čas na hledání pokladů byla doba, kdy kněz odříkal Pašije. Zemi i skálu, kde byl poklad ukryt, pomohl otevřít vrbový proutek posvěcený na Květnou neděli, kterým se mělo 3x švihnout do skály. Také se skála otevřela, když se 3x zaklepalo do skály posvěceným vajíčkem. Pokud by člověk chtěl poklady získat, nesměl se u nich zdržovat, protože by se za ním země mohla zavřít. Pak by bloudil v podzemí celý rok.

Hojně se předlo, protože nitě upředené v tento den měly ochrannou moc. Nazývaly se pašijové. Stačila jedna nit zatkaná do košile a chránila svého nositele před působením zlých sil. Velmi potřebné byly pašijové nitě do oblečení pro novorozence. Předlany v tento den končily zimní přástky.

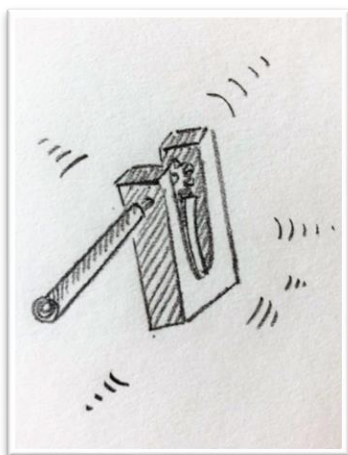
Před východem slunce se lidé měli omýt v říčce nebo v potoku „Velkopátkovou“ vodou. Proudící voda z nich měla smýt hříchy a ochránit lidi před nemocemi a vrátit jim svěžest a krásu. Do vody se vhněl i dobytek. Zvláštní moc v tomto směru byla přisuzována vodě padající z mlýnského kola, která dokonce i navracela ztraceného milého či ubývající zdraví. Ale pozor „Velkopátková“ voda zkrášlí pouze toho, kdo dokáže celý rok nikoho nepomlouvat.

*Vítám tě, vodičko rajská,  
ze všech zemí hebetajská.  
Chraň nás ode všech nemocí,  
ouplavice, zimnice,  
a též obojí nemoce.*  
(Chrudimsko)

*Vítáme tě, svatá Boží velkonoc,  
Odejmi od nás trojí nemoc,  
Ouplavnici, zimnici, padoucí nemoc.*  
(Hlinsko)

- Dívky se chodily v tento den česat pod velkou vrbu, aby měly dlouhé a zdravé vlasy.
- Dívky také stíraly rosu z obilí a tou se omývaly, to proto, aby byly chráněny před slunečními paprsky.
- Chlapci se zase chodili v tento den koupat a potápět. Přitom lovili oblázky, které potom zahodili. Věřilo se, že tento zvyk ochrání před bolestmi zubů.
- Proti bolestem zubů se doporučovalo udělat v zemi malý důlek a do něho kýchnout, na nezhojené rány se mělo do důlku třikrát fouknout, důlek se potom zahrabal.
- Nesmělo se v tento den hýbat zemí (orat, kopat, sázet apod.), proto se nekonalý žádné práce na poli. Projevovala se tím úcta k zemi. Odtud pochází zvyk padat a klekat na zem, klanět se jí a líbat jí.
- V tento den nikdo neměl nic půjčovat, protože by navracený předmět mohl být očarován.
- O velkopáteční noci vystupují z vod vodníci a prohánějí se po souši v podobě divokých koní.
- Pařezy samy vylézaly ze země a daly se snadno vytáhnout.
- Šatstvo se vynášelo ven, aby je se do nich nedávali moli.
- Osika, na které se Jidáš oběsil, má v tento den čarovnou moc. Proutky nařezané před východem slunce se dávaly do půdy na ochranu proti krtekům.
- V tento den se nesmí prát prádlo. Kdo by ho pral, máchal by ho v Kristově krvi.

Chlapci místo zvonů naposledy hrkají ve tři hodiny odpoledne. Večer místo klekání už chodili chlapci s Jidášem vybírat za hrkání koledu. Jidáš byl oděn do hrachoviny či slámy a byl veden na řetězu. Jako koledu dostávali vejce.



*Klekání jsme odklepali, dejte vejce malovaný!*

*Klep, klep, klep!*

(z Čech)

*My Jidáše vodíme a poledne zvoníme.*

*Cos, Jidáši nevěrný, spáchal za hřích nesmírný,  
žes svého Mistra židům prozradil?*

*Za to budeš šlapat bláto s Luciperem, pekel pánem  
až na věky věků amen.*

*Za to naše klapání dejte podarování.*

(Vysokomýtsko)

## BÍLÁ SOBOTA – 3.4. 2021

*„Už sme ten púst odbyli, Velikonoc se dočkali.“*

(Hlinecko)

Končil čtyřicetidenní půst. Bílou se nazývá podle bílého oděvu těch, kteří byli tento den křtěni. Je také označována jako den světla. Hospodyňky začínaly péct velikonoční beránky a mazance. Děvčata začala již zdobit vajíčka. Vraccěji se již zvony z Říma a opět se rozezní.

Všechny činnosti v předchozí i tento den mají hlavní cíl v očistě duše, těla a příbytků, aby večer bylo vše jako z cukru a lidé ve svátečních šatech připraveni na slavnou mši – „VZKRÍŠENÍ.“ Celkově se sobota nesla ve znamení velkých příprav na Kristovo zmrtvýchvstání, které bylo pro křesťany klíčovým okamžikem celého roku.



Před noční bohoslužbou zvanou Viligie se před kostelem světlí oheň (tzv. Jidášův oheň nebo pálení Jidáše) – hranička dřeva se zažehne vykřesanou jiskrou, která je přirovnána Kristu, jenž vyšel z hrobu ve skále. Od tohoto ohně se zapálí „Paškál“ – velikonoční svíce, ta se přenesse slavnostně do kostela a od ní se zapálí věčné světlo. Celý den se věřící přicházejí poklonit do kostela Božímu hrobu.

Při večerní bohoslužbě kněz v bílém rouše vezme monstranci z Božího hrobu, ukáže ji věřícím jako znamení zmrtvýchvstání a za zpěvu a hlaholu zvonů (které od čtvrtka do této doby mlčely) se koná procesí. Po něm se monstrance svátostí uloží již na hlavní oltář.

- Pokud se chtěl někdo zbavit pih, měl se v tento den omýt studenou vodou před východem slunce.
- Před východem slunce se ženy a dívky také omývaly rosou, aby byly hezké a bílé.

Hospodyně doma uhasila všechny ohně a s sebou do kostela vzala poleno. Poleno v kostele zapálila v posvěceném ohni a přinesla zpátky domů. Tímto polenem rozdělala opět oheň v domě. Ohořelé poleno se uschovalo a vyráběly se z něj křížky, které se nosily do pole, jako ochrana úrody. Vychladlý oharek se skoval za trám, aby bylo stavení chráněno před požárem a další oharek se hodil do studny, aby voda zůstala zdravá a čistá. Hospodyně začaly péct koláče, mazance, beránky a připravovat další velikonoční pokrmy. Tradice pečených beránků se 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 žloutky, rozinky, vanilka, špetka soli, vejce na potření

Z mléka, lžíce mouky, lžíce cukru a droždí zadělej kvásek. Mouku, máslo, cukr, sůl a žloutky smíchej, přidej kvásek a vypracuj kynuté těsto. Vmíchej rozinky a nech hodinu kynout. Vykynuté těsto vtlač 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.



500g polohrubé mouky, trošku soli, 80g moučkového cukru, citronová kůra, 3 žloutky, 100g rozpuštěného másla, 50g mandlí, 80g rozinek namočených v rumu, 300ml mléka, 30g 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 žloutky, máslo, sůl, citronovou 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 pečícím papírem a peč dozlatova. Špejlí vyzkoušej, jestli je bochánek hotový, potřij 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 posaď třeba ptáčka (viz recept na zvykoslovné pečivo).

## Bochánek (Mazanec) slaný

500g polohrubé mouky, 100g rozpuštěného sádla nebo másla, vrchovatá lžička soli, 3 žloutky, špetka mletého pepře, celý kmín, sádlo na vymazání, žloutek a máslo na potírání, náplň (klobásky, slanina nebo uzené)

Kvásek: 30-45g droždí, lžíce cukru, lžíce polohrubé mouky

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 „kuliče“.

