

Řečová výchova

VELIKONOCE

Velikonoce jsou svátky jara. Už v dávných dobách lidé oslavovali příchod jara jako začátek nového života. Křesťané nahradili tento svátek památkou ukřižování a oslavou vzkříšení Ježíše Krista.

Velikonocím předchází 40 dní půstu.

(PŮST = odříkání si jídla, pití nebo činností, které máte rádi.) Každá postní neděle má svůj název a jsou s ní spojené různé zvyky (neděle Pytlová, Černá/Sazometná, Kýchavá, Družebná, Smrtná a Květná).

Například na Smrtnou neděli děti vynášely ze vsi Smrtku (Moranu).

VELIKONOČNÍ NEDĚLE – konec půstu, začátek oslav a hodování, pečení mazanců, beránků a jidášů.

VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ – chlapani chodí s pomlázkou na koledu, zdobení vajec (kraslic).

1 Které zvyky se udržují u vás doma?



2 Víš, co je to TATAR, BINOVAČKA, KORBÁČ, ŠLEHAČKA, MRŠKAČKA, ŠMIGRUST?



Nesu, nesu Smrtku k zelenému čtvrtku. Až tu Smrtku vynesu, nové léto přinesu.

ZAJÍČKOVA KOLEDA

Josef Kožíšek

Hody, hody, doprovody,
já jsem malý zajíček,
utíkal jsem podle vody,
nesl kopu vajíček.
Potkala mě koroptvička,
chtěla jedno červené,
že mi dá lán jetelíčka,
a já řekl: „Ne, ne, ne!“
Na dvorečku za potokem
mám já strýčka králíčka,
tomu nosím každým rokem
malovaná vajíčka.
Hody, hody, doprovody*,
já jsem malý zajíček,
dojdu-li tam bez nehody,
dám mu kopu vajíček.

**Provoda* = provodní neděle,
1. neděle po Velikonocích,
„vyprovází odcházející svátky“.

Piškotový beránek

300 g cukru, 7 vajec, šťáva z půlky citrónu, 1 vanilkový cukr, 300 g hrubé mouky

Postup:

Utřeme cukr, vanilkový cukr, 5 žloutků, 2 vejce, citrónovou šťávu, mouku a na závěr lehce vmícháme připravený tuhý sníh z 5 bílků. Těsto nalijeme do předem vymazané a vysypané formy. Pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 45 minut - podle velikosti formy. Po upečení vykloupíme nejlépe na mřížku a necháme vychladnout. Potom beránek podélně rozkrojíme na 3 části, které potřeme

dortovou nebo máslovou náplní. Jednotlivé díly opět spojíme a beránek polijeme čokoládovou polevou (vhodnější je použít bílou polevu).



Velikonoční mazanec

1/2 kg mouky, 100 g cukru, 150 g másla nebo tuku, 2 žloutky, z 1/2 citrónu ostrouhanou kůru i šťávu, tlučenou vanilku, 30 g kvasnic, trochu mléka, rozinky

Postup:

Cukr umícháme s máslem nebo tukem, přidáme žloutky a třeme, dokud není směs jemná.

Potom postupně přidáváme sůl, koření, citrónovou kůru, mouku, kvasnice a ohřáté mléko. Vymícháme jemně hladké těsto, které velmi důkladně vypracujeme vařečkou a potom dopracujeme

rukama na pomoučeném vále. Nakonec zapracujeme do těsta oprané a osušené rozinky. Mazanec přemístíme na tukem vymazaný plech, kde jej důkladně potřeme bílkem (můžeme přizdobit loupánými mandlemi nebo ořechy). Pečeme v předem vyhřáté troubě přibližně na 180°C asi 30 minut.

