



LETEM SVĚTEM S MUZEEM

aneb

ZEMĚ ZASLÍBENÁ S REBEKOU

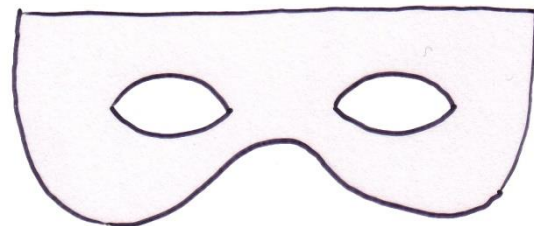
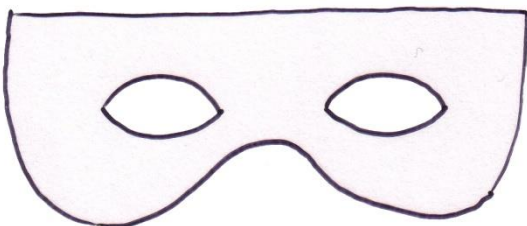
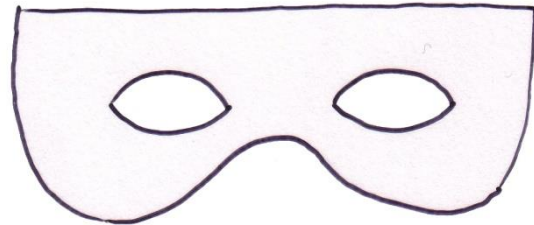
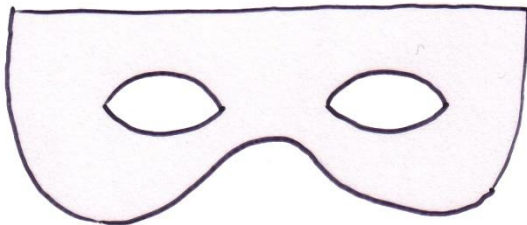


ŽIDOVSKÉ SVÁTKY

Purim – svátek losů je nejveselejší židovský svátek. V synagogách se předčítá ze svitku Ester příběh o krásné a moudré židovské dívce, která společně se svým pěstounem Mordechajem zmařila úklady zlého Hamana, jenž chtěl vyhladit všechny Židy v Persii. Odehrává se v 5. století před občanským letopočtem za vlády krále Achašveroše.



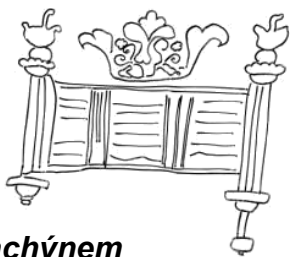
Domaluj masky tak, aby bylo jasné, zda patří královně Ester, proradnému Hamanovi, králi Achašverošovi či Židu Mordechajovi (přimaluj královské koruny, pokrývky hlavy, naznač vlasy apod.).





Na vyšívaném povijanu ve vitrině na výstavě najdi následující symboly židovské víry:

svítek Tóry

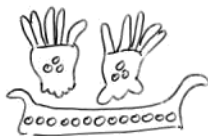


svatební obřad pod baldachýnem

(připomínka biblického stanu, ale i budoucího domova)



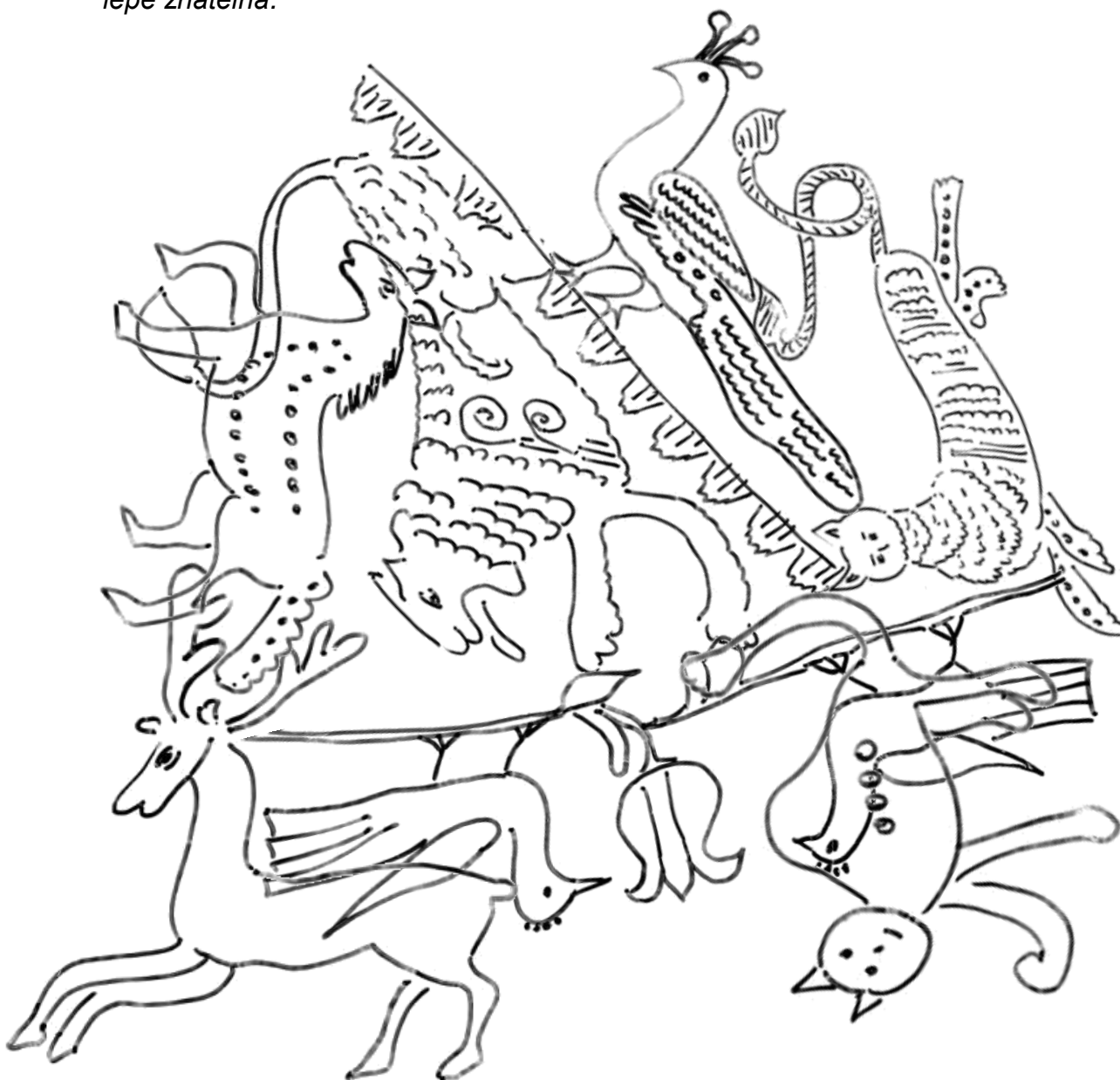
žehnající ruce



levitská souprava (symbol potomků příslušníků kmene Levi, kteří pomáhali kněžím mimo jiné i při rituálním omývání rukou)



Objevíš osm zvířátek z vyšívaného povijanu z výstavy? Vybarvi je, aby byla na obrázku lépe znatelná.





LETEM SVĚTEM S MUZEEM

aneb

ZEMĚ ZASLÍBENÁ S REBEKOU



TAJEMSTVÍ ŽIDOVSKÉ VÍRY - VYROB SI DREIDL

Dreidl je hračka, se kterou si děti hrají především při oslavě Chanuky. Je to obdoba hry s káčou. Na každé ze čtyř stěn dreidlu je jedno hebrejské písmeno - נ (Nun), ג (Gimel), ה (Hej), פ (Pe). Jedná se o počáteční písmena slov z věty „Nes gadol haja po“ (hebrejsky פה היה גדול נס) – v překladu „Stal se tu velký zázrak“.

Jedna z verzí o historii této hry odkazuje na dobu, kdy byl Izrael obsazen Syřany a židovská víra byla zakázána. Židé tehdy učili své děti tajně. Pokud vtrhly do domu syrské hlídky, děti předstíraly, že hrají dreidl.

Počet hráčů při hře dreidl je neomezený. Na začátku všichni dostanou např. 10 - 15 sladkostí (čokoládových mincí, cukrátek, oříšků či hrozinek ...) a jednu z nich umístí do misky uprostřed stolu. První hráč roztočí dreidl a podle toho, co mu padne, buď vyhraje nebo odloží část svých sladkostí do misky. Klíč ke hře je následující:

- | | |
|-----------|--|
| נ (Nun) | – hráč nic nevyhrává ani neprohrává |
| ג (Gimel) | – hráč vyhrává vše, co bylo v misce |
| ה (Hej) | – hráč vyhrává polovinu toho, co bylo vsazeno |
| פ (Pe) | – hráč prohrál a musí vsadit ještě jednu minci |

Protože nejsme v Izraeli, použijeme místo פ (Pe) písmeno ש (Shin). Náš dreidl bude odkazovat k větě: „Stal se **tam** velký zázrak“. Na papírový dreidl můžeš využít následující šablonu. Pak už jen stačí kostku poslepat a otvor prorazit krátkou špejlí.





LETEM SVĚTEM S MUZEEM

aneb

ZEMĚ ZASLÍBENÁ S REBEKOU



UPEČ HAMANOVY UŠI NA PURIMOVOU HOSTINU

Potřebujeme:

½ hrnku změkklého másla
¼ hrnku cukru
¼ hrnku medu
2 velká vejce
1 vanilinový cukr
2 a ½ hrnku hladké mouky
1 lžičku prášku do pečiva
½ lžičky jedlé sody

Maková náplň:

¼ hrnku vody
¾ hrnku cukru
200 g máku
1 bílek
1 vanilinový cukr
šťáva z ½ citronu a z ½ pomeranče
1 lžíce rumu
1 hrst rozinek
¼ lžičky mleté skořice
1 hrnek meruňkového džemu
¼ hrnku změkklého másla

Povidlová náplň:

2 hrnky povidel
smícháme se
šťávou z poloviny
pomeranče a
½ hrnkem mletých
mandlí



Postup:

Máslo utřeme s cukrem a medem, přidáme rozšlehaná vejce, vanilinový cukr a postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a jedlou sodou. Vypracujeme těsto, které necháme 2 až 3 hodiny odpočinout v chladničce. **Mezitím připravíme makovou náplň.**

Na mírném ohni a za stálého míchání povaříme vodu s cukrem a mletým mákem. Pak přidáme bílek, vanilinový cukr, citronovou a pomerančovou šťávu, rozinky a skořici a za stálého míchání povaříme asi ještě 5 minut. Nakonec vmícháme meruňkový džem a máslo a ještě chvíli vaříme, než se máslo zcela rozpustí. Odstavíme z plotny a necháme zcela vychladnout.

Z odpočinutého těsta vyválíme placku silnou asi 0,5 cm a vykrajujeme z ní kolečka. Do každého kolečka dáme do středu lžičku náplně a okraje těsta stiskneme tak, aby vzniknul trojúhelník a náplň byla uprostřed vidět. Pečeme na vymazaném plechu nebo pečicím papíře, ve středně přehřáté troubě, asi 20 minut.

Čas:

1 hodina (+3 hodiny na odpočinutí těsta)