

VELIKONOČNÍ KRÁŠLENÍ PO PEKAŘSKU



*Pracovní listy k doprovodnému programu
velikonoční výstavy Muzea Mladoboleslava*

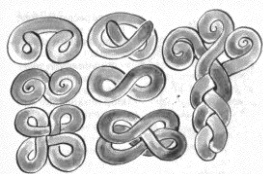
březen/duben 2007



Malý receptář na úvod

Jidáše:

1kg polohrubé mouky, kvásek z 5dkg droždí, 12 dkg másla, 10dkg cukru, lžička soli, žloutek na potřeni, nové koření na ozdobu. Po zkynutí těsta uválej válečky a z nich tvoř tvary či figurky. Nech tvary vykynout, potři rozšlehaným žloutkem a upeč.



Figurální pečivo:

Půl kg hladké mouky, 2dkg droždí, lžíce cukru, 2lžíce oleje, vlažné mléko na zadělání, žloutek na potřeni, celý pepř na ozdobu. Z tuhého těsta formováním, nastříhováním a nakrajováním tvoř figurky. Peč při mírné teplotě, před dopečením potři vejcem.



PEČIVO PŘEDJARNÍHO PŮSTU A VELIKONOC

Velikonoce jsou především významné **církevní svátky**, kdy si připomínáme ukřižování a zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Velikonoce však také **symbolizují příchod jara**, můžeme je vnímat jako lidovou oslavu začátku nového života, obnovování životních sil, rašení, rození a lásky.

Boží hod je den, kdy oslavujeme

Před Božím hodem velikonočním se lidé 40 dní postili. **Přísný půst** měl i svá postní jídla a pečiva. **První týden** se jidávala **pučálka a pražmo**, což byl naklíčený a opražený hrách nebo obilí. **Čtvrtá postní neděle** se nazývala družebná nebo liščí. Pekly se **družbance** neboli větší kulaté koláče s několikerym plněním. Jinde maminky napekly dětem **preclíčky**, které navlékly na vrbový prut a svázané červenou p entličkou roz-věsily ráno po sadu - prý je poztrácela liška, když pos-pí chala kolem. **O šesté - květné neděli** se zakazovalo péct - zapekl by se květ. Poté začal pašijový velikonoční týden. V kostele se četly **pašije** -

.....
Typické pečivo pašijového týdne byly **jidáše pečené na zelený čtvrtěk**. Sladké pečivo stáčené z pruhů těsta mělo symbolizovat provaz, na kterém se

.....
Jidáše potřené medem měly zabránit hadímu uštknutí či lidskému určknutí. **Bílou sobotou** vypukly přípravy na Boží hod velikonoční. Pekl se **chléb, mazance**, ale i **pečeně z beránka** či kůzlete. Těstový beránek byl v minulosti náhradou za skutečnou jehněčí pečení tam, kde si ji nemohli dovolit. Beránek symbolizoval

.....
Na mazanci (při pečení se pomazával rozpuštěným máslem - odtud jeho název) se nastříhávalo znamení kříže jako připomínka

.....
Oblíbené **figurální pečivo** sloužilo jako součást nejrůznějších velikonočních ozdob a dekorací. Tvarovalo se do podoby zvířat či lidí a mělo přinést prosperitu, zdraví a dobré vlastnosti tomu, komu bylo darováno. Všechny tyto pokrmy se posvěcovaly v kostele a nedělním hodováním končila církevní oslava vzkříšení Ježíše Krista.

CECH MLYNÁŘŮ A PEKAŘŮ

S pomocí obrazových panelů pojmenujte typy mlýnů, které najdete na výstavě.



.....

.....

Kolik je na výstavě (v Muzeionu a v sousedním sále) mlýnských kamenů?

.....

Podle obrazových panelů pojmenujte tyto exponáty z výstavy. Víte, k čemu sloužily? Které z nich najdete i v sousedícím sále?



.....

.....

.....



.....

Podle typu pečiva doplňte do vývěsních štítů pojmenování řemeslníků sdružujících se v cechu pekařském.



Vdolečky, hřebeny, šišky,
koblíhy, prsty



Oplatky, hostie



Perníčky



Preclíky



Koláče a mazance



Sladké placky, calty, štedrovky



Bílý chléb, večky, housky,
rohlíky, žemle



Režný chléb, dalamánky, večky,
tmavé pecny

Na žlutých kartách v expozici je zachycen postup pečení chleba. Pokud přečtete zeleně napsaná slova v tom pořadí, jak mají karty po sobě následovat, vyjde vám staré přísloví.

.....