

VÁNOCE S VŮNÍ VANILKY

pracovní listy pro malé i velké

ke stejnojmenné výstavě
Muzea Mladoboleslava

12/2011



Vítáme Vás v Galerii na arkádě mladoboleslavského hradu. Cítíte tu vůni? Ta Vás dnes bude provázet celou výstavou o vánočních přípravách, sladkých dobrůtkách a kuchyňských pomůckách hospodyňek převážně z doby tzv. první republiky. *A když už jsme u té vůně, víte co to je vlastně vanilka? S pomocí panelů na výstavě vyberte správnou odpověď. Toto koření se získává:*

- a) z vysušeného semene stromu jménem macizeň pravá (z Indie, Jávě...)
- b) z plodu stromu jménem pimentovník pravý (z Jamajky)
- c) z plodu orchideje původně rostoucí v Mexiku
- d) z oddenku byliny rostoucí v Kardamomských horách (Indie)



A jak vanilka vypadá?

- a) bílý prášek či malé bílé krystalky
- b) černá zrníčka ve dřeni černého lusku
- c) červenohnědý prášek (již namleté koření) či stočené ruličky sušené kůry



Naše sladká výstava Vás nyní zavede na nákup. Kromě Haasova vanilinového cukru a dobových přípravků Dr. Oetkera si jistě všimnete i plechovek a krabic se sladkostmi. *Dopíšte do obrázku názvy cucavých bonbónů, které si asi v cukrárně kupovaly Vaše prababičky.*



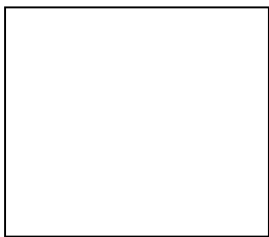
Než začneme péct, budeme potřebovat dostatek cukru. Kde poblíž Mladé Boleslavi se cukr už dlouhá léta vyrábí? Do obrázku dopíšte chybějící nápis.



Pokud na vanilové hromádky podle starobylého receptu Magdaleny Dobromily Rettigové bylo zapotřebí 1/4 libry loupaných mandlí, *kolik gramů bychom jich museli navážit na dnešní váze (1 libra = 512g)? Od kterého století se hospodyňky mohly nechat inspirovat touto proslulou kuchařkou?*

Za správnou odpověď si zasloužíte minimálně žejdlík sladkého sirupu. Víte, kolik to bude decilitrů? Náповědu na druhé dvě otázky hledejte na panelu se starými recepty a na panelu „Nakoupíme, navážíme...“.

1)	_____
2)	_____
3)	_____



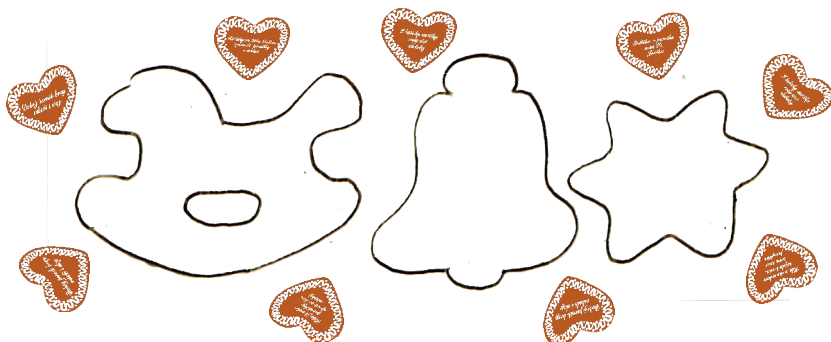
Máte doma (u babičky, prababičky...) některou z našich vystavených formiček či formičku velmi podobnou? Nakreslete jí.



Do perníčků se odedávna přidávalo devatero koření. *Doplňte názvy alespoň šesti z nich na šuplíčky našich kořenek.*



Co si takhle nějaký ten perníček nazdobit?



A máme napečeno. Kolik cukroví z výstavy dokážete přesně pojmenovat? Začněte zleva.

1) P R _ _ _ _

2) O _ _ C H _

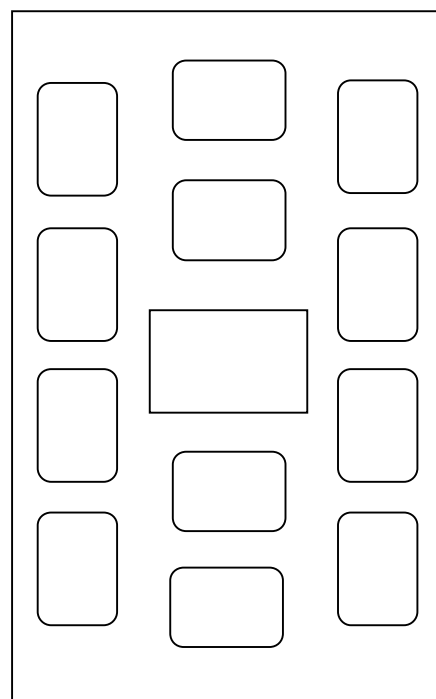
3) P _ _ _ _ _ A Z _ Z _ _ _ _

4) V _ _ _ _ _ _ _ _ _ _


5) S _ Ě _ _ _ P _ Č _ _ _

6) Č _ _ _ _ _ _ _ I G _ _ K Y

7) _ I _ _ C _ É C _ _ _ _ _ Í




Podle „Navedení, jak se mají pamlsky k menší hostině na stůl stavěti“ doplňte, ve které části slavnostní tabule mají být zázvorky. (Nápověda: panel „K vaření se chutě měj“)


 Začínáte být znalci v oboru cukrářském. I dříve bylo zapotřebí profesionálů na slovo vzatých. Najděte na výstavě tovaryšský list cukráře a perníkáře Václava Beneše. *Doplňte řemeslníky, kteří byli členy společenstva potvrzující úspěšnou zkoušku tohoto tovaryše z Kněžmostu.*



Jednalo se o společenstvo _____ (výrobci cukrovinek), _____ (výrobci koláčů), _____ (výrobci mandolet – cukroví z mandlí a oříšků), _____ (výrobci kanditů – tvrdých bonbónů vyrobených z cukru a škrobového sirupu), _____ (výrobci perníků), _____ (výrobci čokoládových figurek a bonbónů), _____ (výrobci oplatek), _____ (výrobci svíček a předmětů z vosku).

 Nad kamny s troubou na pečení voňavých sladkostí mívaly hospodyňky zavěšenou vyšívanou utěrku v podobě dobového obrázku s trefným komentářem. *Doplňte text k naší kuchařince.*



 To nám ten čas rychle utekl. Nebo že by se zastavil? *Dokreslete, kolik hodin ukazují ručičky v naší kuchyni.*

