



Křehťíky



Koláče zvané družbance

Čtvrtá neděle v postu (Laetare) zvaná „družebná“

Čtvrtá postní neděle znamenala určité uvolnění v předlouhé postní době. Kněží vyměnili fialová roucha za růžová. Proto byla tato neděle, při které se mohli lidé družít, poveselit, pojmenována „družebná, družbadná nebo také družbadnice“, někdy podle růžových ornátů farářů „růžová.“ O družebné neděli se pekly koláče mnoha chutí zvané družbance, s mazáním hruškovým, slivovým, makovým, tvarohovým a jablečným.

V Libochovicích se na čtvrtou postní neděli konalo sdružení dítek. Ty si mezi sebou zvolily královnu, kterou oblékly do bílých šatů, ozdobily rudými pentlemi a hvězdami z pozlátka. Tu pak družičky vodily dům od domu a svými zpěvy oznamovaly příchod jara.

Jiným vysvětlením názvu družebné neděle je to, že právě o čtvrté postní neděli chodil na námulvy do domu nevěsty družba s budoucím ženichem.

Na Chodsku se čtvrtá postní neděle nazývá „chudá hůrka“.

Zábavou, která se nazývá „spouštědlo“, končí přástky. Děvčata připraví hrachový pálenec sypaný cukrem, upečou rohlíky a připraví kořalku. Chlapci se postarají o pivo.

Pálenec se zde dříve připravoval v každé domácnosti a také v hospodách.

Na Nepomucku se z naklíčeného a opraženého hrachu připravovala pučálka i o čtvrté postní neděli. Na čtvrtou postní neděli se v Praze, a možná i jinde, pekl velikonoční postní kuba s hrachem, který byl, oproti vánočnímu, bez hub, ale zato s nejrůznějšími zahradními nebo lučními bylinkami, které se do jídla dávaly po jeho upečení.

KOLÁČE DRUŽBANCE NA DRUŽEBNÍ NEDĚLI

350 g polohrubé mouky | 350 g hladké mouky | 100 g cukru | 100 g másla a 100 g sádla
2 vejce | 2 kostky droždí | trocha rumu (1 lžice) | trocha mléka

Na náplně povidla, tvaroh, umletý mák, jablečnou nebo hruškovou marmeládu, rozinky, mandle.

Změklé máslo, cukr a vejce ušleháme. Z mléka, droždí a lžičky cukru si připravíme kvásek. Po vzejití dáme na vál mouku a všechny ingredience smícháme a uhněteme. Necháme kynout na teplém místě. Po vykynutí přendáme těsto na vál a rozdělíme na bochánky (z této dávky připravíme asi 20 ks větších koláčů). Ty necháme znovu kynout a po vykynutí těsto rozprostřeme na širší kolečka. Na koláče dáváme vícero náplní, rozinky a mandle. Okraje koláčů potřeme rozkvedlaným vajíčkem. Koláče dáváme na vymaštěný plech a pečeme v troubě předehřáté na 180 °C.

květináče kořenovou nebo kadeřavou petržel, celer nebo mrkev, pažitku, ba dokonce i brambory. Cibule, celer a česnek během krátké doby zakoření, bramborům to trvá mnohem déle. Pak už jen naši zeleň velikonočně přizdobíme. Výhodou je, že vše vyjmenované, až na ty brambory, můžeme zkonsumovat v kuchyni. Máte ve sklepě uskladněnou cukrovou nebo krmnou řepu. Zasaďte ji, bude to skvělá velikonoční dekorativní zeleň. Listy obou plodin můžete přidávat do zeleninových salátů (jsou sladké).

Když vysejeme ptačí zob (čili krmení pro zpěvné ptactvo) a splní již svoje velikonoční poslání, spotřebujeme jej do polévky nebo na obložené chlebičky. Stejnou úlohu zastane i vysetá řeřicha. Obojí vzejde velmi rychle.

Taky kukuřice vysazená do květináčů je půvabnou jarní zelení. Pro výsadbu ponecháme kukuřičné palice i se šustím. To nahoře svážeme lýkem nebo vrbovým proutkem. Kukuřici vsadíme z 1/3 do zeminy špičkou dolů. Po čtrnácti dnech vyrostou první lístečky. Vysazenou kukuřici můžeme zamechovat, klíčící rostlinky pak prorůstají mechtem a vypadají kouzelně.

V předvelikonoční nabídce květinových obchodů jsou nejrozmanitější pokojové květiny, které tvoří drn anebo připomínají trávu. Mám na mysli úrazník (*Sagina*), sedoulek (*Ophiopogon*), skřipinu čili bezosetku (*Scirpus*), puškovec trávolistý (*Acorus gramineus* a *A. gramineus 'Pusillus'*), vraneček (*Selaginella*) a další druhy, které můžeme ve velikonočním čase využít.

Velikonoční zeleň by každopádně chybět neměla.



ZELENÁ POLÉVKA

Připravovala se už v předjaří, kdy vyrašily první zelené výhonky bylin. Podle dávné tradice se na Zelený čtvrtek mělo sníst něco zeleného, aby byl člověk hodně zdravý. Magdalena Dobromila Rettigová doporučovala do jarní zeleninové polévky lístky jahodníku, řebříčku, fialek, kmín, řeřichu, nať z mladých cibulek (ošlejš), sedmikrásky čili chudobičky, a především openec čili popenec.

BROKOLICOVÁ POLÉVKA K ZELENÉMU ČTVRTKU

1 ks brokolice | 1 kostka zeleninového vývaru

1 balení taveného sýra (100 g) | jíška dle potřeby | 1 smetana (200 ml)

Brokolici rozdělíme na růžičky a omyjeme. Vložíme do vody (500 ml), přidáme bujón a povaříme doměkka. Brokolici rozmixujeme a přidáme sýr, který necháme rozpustit.

Zahustíme jíškou a na talíři dozdobíme smetanou. Polévku můžeme doplnit krutony. Pokud budeme mít dostatečné množství jarních bylin, můžeme si podobně připravit bylinovou polévku.

VOSKOVÁ BATIKA

Jedna z nejstarších a nejrozšířenějších technik zdobení.

Na skořápku nanášíme hlavičkou kovového špendlíku nebo špendlíku se skleněnou hlavičkou, či tenkou trubičkou (tak zvanou stužkou) upevněnou na hůlce, perem či jinými nástroji roztavený vosk. Pak se vajíčko barví ve vlažné lázni. Obarvená vajíčka necháme oschnout, pak trochu zahřejeme a vosk hadříkem setřeme. Okolní plocha je

obarvená a nakreslená plocha zůstane po setření vosku bílá. Na Moravě a Slovácku se postup opakuje několikrát, čímž vzniknou vícebarevné kraslice. Nejznámější, až sedmibarevné kraslice zdobené voskovou batikou, jsou z Vnorov na Moravském Slovácku.



Batikované kraslice

VOSKOVÝ RELIÉF – PLASTICKÉ ZDOBENÍ VOSKEM

Na vyfouknuté bílé nebo obarvené, ještě teplé vejce se nanáší roztavený barevný vosk, který se nestírá. Vzniknou tak efektní, plastické, jednobarevné nebo vícebarevné ornamenty. Na tmavě obarvená vejce se maluje světlými barvami vosku a naopak.



Voskový reliéf



Pomůcky na malování reliéfních kraslic

GRAVÍROVANÉ ČILI VYŠKRABOVANÉ KRASLICE – „REJSKY“

Na černě, modře, tmavě hnědě nebo rudě obarvenou skořápku se vyškrabují špičatým nožem s ulomenou špičkou, skalpelem, hrotem břitvy, řezáčem nebo jinými ostrými předměty rostlinné a zvířecí motivy, nápisy nebo ornamenty. Nejznámější jsou vyškrabované kraslice z okolí Rožnova pod Radhoštěm, proto se jim někdy říká „rožnovské“. Využívá se zde převážně motivů z jemných lidových výšivek. Ornament byl často doplněn milostnými nebo žertovnými veršičky.



Gravírované kraslice



Ozdoba z pergamentu



Ptáček z lýka a samotvrdnoucí hmoty

Ptáčci z lýka a samotvrdnoucí hmoty

Samotvrdnoucí hmotu Keraplast si rozválíme na umakartové desce na tloušťku 0,5 cm. Tvořítky vykrájíme ptáčky a usušíme (doba sušení asi 24 hodin). Ptáčky obarvíme akrylátovými barvami a po zaschnutí barvy z obou stran přilepíme kokardičky z lýka.

Klíčky s ptáčky



Klíčka s ptáčkem



Ptáček z ručního papíru

Ptáci z ručního papíru (buničité vaty)

K výrobě použijeme buničitou vatu, kterou navlhčíme roztokem disperzního lepidla s vodou (3 díly vody na 1 díl lepidla) nebo lepidlem na tapety. Potom vymodelujeme tvar jednotlivých ptáčků a necháme zaschnout. Když je hmota ještě mírně vlhká, odstříháme přebytečné části a podle potřeby ptáčka dotvarujeme. Po úplném uschnutí ptáčka podle atlasu ptáků nebo podle své fantazie namalujeme a na spodní stranu přilepíme kolíček k přichycení na větvičce.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

OŘECHOVÝ BERÁNEK

90 g másla
165 g moučkového cukru
3 vejce | 60 g mletých ořechů
170 g polohrubé mouky | 1 dl mléka
1,2 sáčku prášku do pečiva

Máslo, cukr a žloutky utřeme do pěny. Potom jen zlehka přimícháme oříšky, mléko, mouku s práškem do pečiva a nakonec opatrně zamícháme sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazané a vysypané formy a pečeme asi 45 minut. Po upečení beránka pocukrujeme a také ozdobíme mašličkou.

ŠLEHAČKOVÝ BERÁNEK

2 hrníčky polohrubé mouky
1 hrníček moučkového cukru
1 šlehačka
4 vejce | vanilkový cukr
prášek do pečiva | citronová kůra



Utřeme žloutky s cukrem, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, vanilkovým cukrem a citronovou kůrou, zalijeme šlehačkou. Promícháme a vmícháme sníh z bílků. Nalijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme 45 minut při 180 °C.

MÁSLOVÝ BERÁNEK

120 g másla | 200 g moučkového cukru | 400 g polohrubé mouky | 3 vejce
1,4 l mléka | 1 prášek do pečiva | 1 vanilka | kůra z 1 bio citronu

Povolené máslo, žloutky a cukr vyšleháme do pěny. Přidáme mouku, mléko, strouhanou citronovou kůru, vanilku a naposledy vmícháme sníh z bílků. Pečeme při teplotě asi 170 °C asi 50 až 60 minut.

TVAROHOVÝ BERÁNEK

300 g polohrubé mouky | 4 vejce | 220 g másla | 200 g tuku | 250 g tvarohu
3,4 prášku do pečiva | kůra z bio citronu | lžíce rumu

Z bílků vyšleháme pevný sníh a dáme do chladničky. Žloutky utřeme s cukrem a máslem a do krému přidáme tvaroh. Po rozmíchání přidáme mouku s práškem do pečiva. Pak opatrně vmícháme sníh. Dobře vymazanou a vysypanou formu naplníme těstem a pečeme v předem vyhřáté troubě při 200 °C asi 15 minut. Teplotu pak snížíme asi na 150 °C a pečeme dalších 10 minut. Po upečení a vyklopení z formy beránka pokapeme rumem a posypeme moučkovým cukrem.