

CO VLASTNĚ SLAVÍME?

Velikonoce (Veliká noc) jsou nejdůležitějším křesťanským svátkem. Křesťané tímto svátkem oslavují to, že Ježíš Kristus po ukřižování vstal z mrtvých. Velikonoce slaví i nevěřící. Českým zvykem je pomlázka.

Pomlázka je od slova pomladit. Muži šlehají ženy a kluci holky, aby síla z pomlázky (z proutku) přešla do člověka. Za to dostávají malovaná vajíčka (kraslice) nebo jiné dobroty.

Proč vajíčko?

Vajíčko (většinou červené) je od pradávna symbolem života. (tip)



Marie Nádeníčková v Borkovanech maluje velikonoční vajíčka tradiční, leč velmi pracnou technologií – vyškrabáváním

SLAVNÍ KOLEDNÍČÍ

Pomlázka, polévání vodou a další tradice se nevyhýbají ani české smetánce. Níže se můžete podívat, jak loni slavily vybrané celebrity a inspirovat se tak k letošním oslavám příchodu jara.



Leoš Mareš

Jako správný táta ráno vstal a se svými syny Jakubem (10) a Matějem (6) vyrazil na koledu. „Velikonoce. Je po všem. Nadílka. Synové,“ okomentoval Leoš Mareš snímek z loňského koledování.



Jan Přeučil

Velikonoční svátky prožili Jan Přeučil (80) s Evou Hruškovou (65) v Luhačovicích. Pobyt si nadělili k narozeninám. „Evinka je nejhodnější žena na světě, tak jsem si tady na jarmarku pořídil jen malou pomlázku a dostala na zadek. Nemohu dopustit, aby ji síla a svěžest opustily,“ řekl Přeučil. „Podle tradice mu ale večer zase namlátím prdel já,“ smála se manželka.

Ornella Koktová

Místo, aby Ornella Koktová vyšlehala svého muže Josefa Koktu a syna Quentina, dostala na zadek ona. A nejen od nich. „Chlapci u nás na vesnici ani letos nezapomněli vymrskat mou ženu. A já jsem se připojil,“ vzkázal škodolibě Kokta na sociální síti.



TIPY NA VÝZDOBU

Velikonoční kuřátka

Koledníci a návštěvy budou už co nevidět klepat na dveře, a tak nastává čas vyrobit si nějakou pěknou velikonoční dekoraci. Co třeba velikonoční kuřátka! Pomocí několika běžných domácích potřeb a jedné návštěvy papírnickví můžeme vytvořit roztomilá malá kuřátka, jejichž výrobou se mohou skvěle zabavit i vaše děti.



(1) Začneme tím, že přízi namotáme přes dvě kartonová kolečka, prostě stejně, jako když se vyrábí bambule k čepici.



Co budeme k výrobě velikonočních kuřátek potřebovat:

- žlutá příze
- nůžky
- očička (nakoupíte v obchodě s výtvarnými potřebami)
- „chlupaté drátky“ (nakoupíte v papírnickví – ideálně oranžové či červené)
- nůžky na drát
- lepidlo či lepicí pistole



(2) Až budete mít hotový dostatečný počet žlutých kuliček, tak si vyrobte nožičky a zobáčky. K tomu vám stačí nůžky na drát a chlupaté drátky. Nastříhané kousky nemusíte měřit, jen se ujistěte, že jsou kusy dostatečně velké, aby se daly ohnout do nožičky (viz obrázek níže), a že lze složit zobák na polovinu.

(3) Teď už jsme připraveni sestavovat kuřátka. Dejte kapku lepidla na každou nohu a zatlačte do tělíčka a udelejte to samé se zobákem. Potom nalepte očička. Nechte vše zaschnout a kuřátka jsou na světě! Když se oprostíte od roztomilosti vašich výtvarů, můžete malé drobečky přidat natěšeným koledníkům do jejich nadílky.

RECEPTY

Tradiční velikonoční nádivka

Velikonoce jsou v českých krajích především oslavou přicházejícího jara, a to se odráží i na jídelníčku, který se často odkazuje k tradičním pokrmům. Jedním z nich je i Velikonoční nádivka neodmyslitelně spjata se sychravými večery Bílých sobot, kdy nádivka zasytí prokřehlé trávníky. Její podoba se sice liší kraj od kraje, její součástí by ale vždy měly být čerstvé bylinky, v našem případě kopřivy.

SUROVINY

- 500 g vepřové plece
- 250 g uzeného masa
- 5 vajec
- 1 chlebičková veka
- 1/4 l mléka
- trs čerstvých kopřiv (může být i pažitka nebo cibulová nať)
- svazek petržele
- cibule
- 3 stroužky česneku
- máslo
- sůl
- pepř

POSTUP

Pečivo nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem s rozšlehanými žloutky a necháme stát. Vepřové maso uvaříme (přidáme celý pepř a česnek). Zvláště uvaříme i uzené. Po vychladnutí všechno maso nakrájíme na kostičky a chvíli jej společně s cibulkou restujeme na másle.

Necháme vychladnout a přidáme směs do mísy k pečivu a vajíčku. Přidáme nasekané bylinky a spařené kopřivy, mírně osolíme, opepříme a jemně promícháme. Nakonec do směsi vmícháme ušlehaný sníh. Vše vložíme do máslem vymaštěné formy či pekáče, navrch naklademe ještě kousky másla a dáme péci do trouby při 200 °C na 30–45 minut v závislosti na velikosti pekáče. Po vyjmutí z trouby můžeme nádivku podávat jako přílohu či samotnou, například s kysanou smetanou a bylinkami.

