

Milí žáci, vážení rodiče,

tento týden bychom se těšili na velikonoční prázdniny a připravovali se na velikonoce. Proto nezadávám žádné nové učivo. Pokud máte ještě nedokončená zadání, dokončete a zašlete ke kontrole.

Přeji vám krásné svátky jara a pro inspiraci jsem vám připravila tyto stránky.

L.Nevřalová



## Velikonoce

Velikonoce jsou tradiční oslavou jara, v současnosti se nazývají spíše Svátky jara. V minulosti bývaly významnější než Vánoce. V dnešní době se tento svátek traduje v minimální míře, tj. občůzky s pomlázkou po příbuzných a známých. Velikonoce se slaví vždy v první neděli po jarním úplňku. Prapůvodně tento svátek souvisel se svátkem nomádských pastýřů a byl spojen s obětováním mladých zvířat, především beránků.

Čas předvelikonočního půstu trvá čtyřicet dní. Začíná v tzv. Popeleční středou a končí Velikonoční nedělí. Celé toto období je naplněno mnoha pohanskými zvyky a křesťanskými tradicemi. Jarní probouzení přírody provázely od nepaměti různé magické praktiky. Smyslem bylo znovuzkříšení zimní přírody.

Každá ze šesti předvelikonočních nedělí má svůj název. Např. pátá neděle – „Smrtná“. Váže se k ní zvyk „vynášení smrti“ – krajově Moreny, Morany nebo Mařeny. Je to figura zhotovená ze slámy a hadrů, s pomalovaným obličejem a kolem krku má korále z vyfouknutých bílých vajec. Je připevněna k dlouhé dřevěné tyči. Za zpěvu je vynášena ze vsi a vhozena do vody nebo spálena. Tento zvyk symbolizuje vyhánění zimy.

Poslední týden před Velikonocemi nazýváme pašijový. Ke každému dnu se váže několik tradic. S tradicemi je spojeno i velikonoční pečivo. Od Květné neděle, tj. poslední předvelikonoční, se peklo pečivo v podobě ptáčků nebo slepic, kuřátek, ježků, holubiček. Jarní pečivo znázorňovalo točence „dlouhého života“.

Nejoblíbenější byly tzv. Jidáše. Měly tvar figur a preclíků (dále recept). Jméno je po Jidášovi, který zradil Ježíše. V rodinách, kde se nemohl na Velikonoce zabít beránek nebo kůzle, se peklo beránek ve formě z piškotového těsta.

I pokrmy tradičně velikonoční mají jarní základ. K vaření se používalo už předpěstovaná petržel, pažitka, z bylin mladé kopřivy, lístky pampelišek a také chudobky a fialky. Neodmyslitelně patří i dnes do velikonoční stravy vejce.

Velkou velikonoční pochoutkou i v dnešní době je hlavička, také se jí říká zlatá buchta. Víte co to je? To je sekaná.

Podle tradic by měla obsahovat pět druhů masa, ale stačí prý tři druhy, vajíčka o hodně čerstvé zeleně. Směs se upekla v kulaté formě ve tvaru pletence.

Nejznámější velikonoční tradicí je zdobení vajíček. Každý kraj má svůj typický způsob a vzor. Zdobení barvou je velmi jednoduchý způsob. Používají se přírodní, dnes i umělá barviva.

PRACOVNÍ LIST: VELIKONOČNÍ TÝDEN  
<https://skola-hrou.blogspot.cz/>

Přečti si text o každém z velikonočních dnů zvlášť a přiřaď čarou obrázky podle tradic.

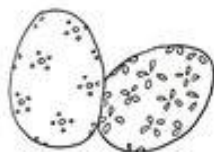
**ŠKAREDÁ STŘEDA:**

V tento den hospodyňky uklízely celý dům a vymetaly komíny, aby z domu vyhnaly zlé duchy.



**ZELENÝ ČTVRTEK**

V tento den často lidé jedli zelená jídla a také Jidáše. Sladké pečivo, které připomínalo zradu Jidáše. V kostelech naposledy zvoní zvony a poté odlétají do Říma.



**VELKÝ PÁTEK**

V tento den byl podle tradice ukřižován Ježíš Kristus. Bylo zakázáno jíst maso a podle pověr země vydávala své poklady. Proto se nesmělo hýbat se zemí.



**BÍLÁ SOBOTA**

V tento den dle tradic vstal Ježíš Kristus z mrtvých. Světily se ohně a také svíčky.

**BOŽÍ HOD VELIKONOČNÍ**

V tento slavnostní den světil kněz v kostele mazance, beránky a víno. Ty pak hospodář odnášel na pole, kde jimi obdaroval půdu, aby mu dala dobrou úrodu.



**VELIKONOČNÍ PONDĚLÍ**

V tento den kluci šupou děvčata pomlázkou z proutí, to aby byly celý rok zdravé. Děvčata za to chlapcům dávají zdobená vajíčka.



## Upečte si Jidáše nebo netradičního beránka (stejný recept)



### Recept na velikonoční jidáše krok za krokem

#### 1) Příprava surovin.

Na jidáše si připravíme 500 g **polohrubé mouky**, 100 g **másla**, 3 lžíce **cukru krupice**, 1 balíček **vanilkového cukru**, 35 g **droždí**, 250 ml **mléka**, 2 **vejce**, 1 špetku **solí** a 1 **citron** .

Na potřetí jidášů budeme potřebovat 1 rozšlehané vejce. Podle chuti můžeme do těsta přidat rozinky, na ozdobu použít mandlové plátky, nebo je jen sypat moučkovým cukrem.

2) **Kvásek** - část vlažného mléka dáme do mísy, přidáme lžičku cukru, rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (asi 15 minut).

3) Do vzešlého kvásku **přilijeme zbytek vlažného mléka**.

4) Přidáme z dobře omytého citronu (chemicky neošetřeného) **nastrouhanou kůru**. Postačí 1,5 lžičky.

5) Nakonec do těsta rozklepneme **vejce**, přilijeme **rozpuštěné máslo** a přisypeme **mouku s cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli**.

6) **Těsto dobře prohněteme** a snažíme se do něj vařečkou vhánět vzduch, podebírat zespodu. Můžeme použít robot .

7) Vypracované těsto poprášíme moukou a necháme pod utěrkou na teplém místě cca **30 - 45 minut kynout**.

8) Těsto by mělo zdvojnásobit svůj objem.

9) **Těsto** přemístíme na vál poprášený moukou a odkrajujeme z něj přibližně stejně velké kousky, které **rozválíme** do válečku a libovolně tvarujeme.

Pletýnky vytvoříme tak, že váleček ve středu ohneme a jednoduše zapleteme, konce spojíme. **Hotové jidáše necháme po vytvarování ještě 15 minut kynout**.

10) Velikonoční jidáše přesuneme na plech vyložený pečicím papírem, **potřeme rozšlehaným vejcem a podle libosti dozdobíme rozinkami nebo mandlovými plátky**.

11) Jidáše vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme cca 20 minut do zezlátnutí.



Vymaluj si kraslici

