

iReceptář

**Velikonoční
zvyky,
recepty
a návody**

Jarní radosti



Máte rádi Velikonoce kvůli té spoustě dobrot i tradičním zvykům, kterými se v kruhu rodiny nebo mezi přáteli dají zpříjemnit volné dny? Jsou vám bližší jako svátky jara, nebo v nich spíš ctíte křesťanskou naději?

Obsah



**Užijte si
sváteční zvyky**



**Velikonoční
speciality**



**Jak vznikaly
symboly
Velikonoc**



**Svátek pro
šikovné ruce**

Užijte si sváteční zvyky



Lidové zvyky, a ty velikonoční zvláště, odrážejí sepětí člověka s přírodou. Oslavují jarní probuzení, nový život i očekávání, která v minulosti přinášel nový hospodářský rok. Kořeny řady obyčejů sahají k dávným pohanským obřadům.

Velikonoce prožívají generace lidí, a tak jsou tradiční zvyky a také recepty plné zkušeností, nápadů a moudrosti.

Zdraví ochrání med i studená voda

Zdáleka to však nejsou pouze bylinky, které mají obohacovat zdravé velikonoční menu. Například **Zelený čtvrtek**, který si už svým názvem říká o pokrmy se špenátem či zelím, má podle tradice začínat sladkým pečivem – jidášem – a medem.



Do spirály stočený nebo propletený váleček kynutého těsta symbolizuje provaz, na kterém se oběsil Jidáš, jenž podle biblického příběhu zapříčinil Kristovo zatčení a smrt.



Taková snídaně, tvrdí lidová pověra, ochrání člověka celý rok před zdravotními neduhy. Z týchž důvodů by ji měla předcházet ranní koupel ve studené vodě – hlásila se o slovo

dobová hygiena, zřejmě dost závislá na počasí i ročním období.



Jidášům se připisovala ochranná moc před zmijím uštknutím, žihadly vos a sršňů.

Křesťanský význam **Velkého pátku**, připomínajícího ukřižování Krista, dokládá nejen fakt, že v řadě zemí včetně Austrálie, Kanady či Brazílie je oficiálním svátečním dnem pracovního klidu, ale i množství lidových pověr a obyčejů. Měly napomoci k očistě těla a příbytků od nečistých sil a nemocí a důležitou roli v nich opět hraje voda.

Lidé například věřili, že voda v řece nebo v potoku má na **Velký pátek** léčivou sílu, ale jen do chvíle, než se jí dotknou první paprsky slunce. Mytí za kuropění mělo děvčatům přinést krásu a zbavit je pih.

„Zajímavým zvykem bylo kýchání do jamky na zahradě, které se doporučovalo proti bolení zubů. Pokud měl někdo nezhojené rány, měl se na **Velký pátek** na dvorku pomodlit, pak udělat důlek do země a třikrát do něj fouknout, nebo vyhrabanou hlínu třikrát přehodit přes hlavu. Rozšířené bylo také omývání močůvkou – ruce proti záděrám, nohy, aby neopuchla chodidla,“ uvádí etnoložka Vladimíra Jakouběová v knize *V babiččině kuchyni od Tří Králů do Vánoc*.

Kdo by si jídelníček **Velkého pátku** chtěl sestavit v duchu tradic, měl by stále ještě volit střídmejší jídla, která se připravovala během předvelikonočního čtyřicetidenního postního období.

■ Hodila by se kupříkladu bramboračka, bramborové pokrmy, hrách, jáhly, čočka, sladké knedlíky se sušeným ovocem apod. Masové lahůdky se na stolech objevovaly především v neděli na **Boží hod velikonoční** a během **Červeného pondělí**.

Bílá sobota bývala dnem velkého úklidu a bílení. Během soboty obcházeli domy ve vsi klapotáři. Klapotkami a rapači čili řehtačkami ohlašovali ranní a večerní modlitbu. A také poledne, protože podle biblického příběhu kostelní zvony ztichly ve čtvrtek a znovu zazněly až v noci ze soboty na neděli při bohoslužbě zvané Velikonoční vigilie. Věřící si tak připomínají Ježíšovo páteční ukřižování a blížící se nedělní zmrtvýchvstání.

Na **Boží hod velikonoční** skončil půst, tedy čtyřicetidenní střídme stravování, které bylo ve své době dáno i zimními zásobami a skladbou potravin v domácích spižárnách. O Velikonoční neděli se však ke svátečnímu obědu již mohlo péci kůzlečí, skopové, králíčí nebo vepřové maso. Hospodyně vařily jarní polévku a spolu s děvčaty barvily a zdobily kraslice pro koledníky.

Pro koledování během **Červeného pondělí** se používalo různé proutí. I mladé březové, ale hlavně vrbové, na horách posloužil jalovec.

Díky velikonočním svátkům někdy s úžasem objevujeme, co všechno uměli naši předci v kuchyni a jak pozoruhodně dbali o své zdraví a ještě se přitom bavili.

Uctívaný symbol života: vejce

Dnes si většinou pochutnáváme na zajímavých velikonočních jídlech celý víkend od Bílé soboty až po Velikonoční pondělí. Je čas masových polévek, nádivek, kůzlečích, jehněčích a dalších pečínek, mazanců, beránků, velikonočních dortů i cukroví a samozřejmě vajec, nejznámějších a nejdůležitějších symbolů jarních svátků.

Starověcí filozofové viděli ve vejci symbol světa – skořápka představovala zemi, bílek vodu, žloutek oheň a volný prostor v oblé části vzduch.

V jiném pojetí vejce symbolizuje původ světa, životní sílu, zrození, nesmrtelnost, jarní přírodu.

Odvěká víra v magické schopnosti vajec – zajistit plodnost, prosperitu, zdraví i štěstí – způsobila, že lidé dávali vejce do základů domů, ale třeba i novorozenci do první koupele, aby dítě dobře rostlo.

O Velikonocích se vejce kladla na poli do brázd, hospodáři je kouleli po hřbetě dobytka nebo rozbíjeli ve stáji, aby zvířata byla plodná a zdravá. Rovněž rostlinné, zvířecí a další motivy používané při malování kraslic, barvy a různé techniky barvení a zdobení měly v minulosti své symbolické významy.



Malovanými vejci se zdobily a stále zdobí velikonoční věnce i celá sváteční tabule. Znalci dokážou vyčíst z kraslic oblast, ve které je malárečky vytvořily, a díky osobité technice nebo výtvarnému motivu někdy i autorku. Ale také jednoduše obarvená vajíčka plní koše koledníků a symbolizují jarní čas.





Bez vajec si nelze představit velikonoční pochoutky. Jsou základem nádivek. Do mazanců jich hospodyně přidávaly víc, než bylo třeba. A také vykoledovaná vajíčka se dají využít pro přípravu vaječných pochoutek.

Pomlázka



Tradice pomlázek je v českých zemích velmi stará. Zmiňuje se o ní už ve **14.** století pražský kazatel Konrád Waldhauser.

Čas pomlázky přichází právě o Velikonočním pondělí, kdy chlapci a muži vycházejí už časně zrána na koledu.

- Každé šlehnutí pomlázky znamená pro dívky jistotu, že jim po celý rok nebude chybět elán, energie, budou veselé, zdravé a pilné.
- Pokud jde o vdané ženy, vyšlehání pomlázkou jim má vyhnat zlý jazyk.

Podíváme-li se do historie, i hospodář tak šlehal čeládku, aby nebyla líná, krávu, aby se brzy otelila, a stromky, aby se probudily k další úrodě. Někde místo pomlázky používají studenou vodu. Říká se tomu oblévačka a její efekt je podle všeho podobný.

Tipy iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/dorty-kolace-cukrovi/na-zeleny-ctvrtek-posnidejte-jidase/>

<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/tipy-na-vylet/roznov-od-bile-soboty-do-cerveneho-pondeli/>

Jak vznikaly symboly Velikonoc



Svého času děti na Olomoucku hledaly vejce v zahradě už na Zelený čtvrtek, v západních Čechách je měl týž den snášet kohout, ve Slezsku přinášel v pondělí sladkosti skřivánek, ve středních Čechách liška.

Beránek



Symbol beránka je pro Velikonoce tradiční, protože už v pohanských časech působili pastevci na velmi rozsáhlých územích. Židé vnímají ovce jako členy Božího stáda, beránka ovšem i zabíjeli jako památku na vyvedení lidu Izraele z egyptského otroctví.

V křesťanství beránek symbolizuje Beránka božího. Nevinného, čistého a poslušného beránka, který byl obětován na kříži a jeho krev zachránila pokřtěné od hříchu a od smrti.

Beránek je jako obřadní pokrm známý už od středověku. Nikdo už ovšem nezjistí, zda se velikonočním beránkem rozumí dnešní sladké pečivo ve stovkách variant nebo skutečně pouze jehněčí maso.

Kočky



Lidé vítali Ježíše přijíždějícího do Jeruzaléma palmovými ratolestmi. V našich krajích je ovšem nahradily kočky – pučící květy jív. Tyto něžné jarní symboly se svítí v kostelech na Květnou neděli a podle tradice by se měly spálit následující rok na Popeleční středu.

Zajíček



Své místo má zajíc v mnoha mytologiích – v egyptské, řecké, čínské a symbolizuje obvykle štěstí, stejně tak ovšem i čas, který je vyměřený životu.

- Bible řadí zajíce mezi tvory maličké na zemi a moudřejší nad mudrce, takové, kteří symbolizují skromnost a pokoru.
- V lidovém pojetí se zase zajíček považuje za symbol zmrtvýchvstání. A to proto, že nikdy nespí; nemá totiž oční víčka.

Současný velikonoční zajíček má však jednoznačné poslání. Přináší dětem vajíčka, nejlépe čokoládová. Tradice zajíčka-nosiče k nám pronikla z Německa a postupem doby se postava zajíčka stává stále populárnější. Ptáme-li se, proč právě on může za tajné roznášení sladkých dobrot po zahradách a domech, odpověď je jednoduchá. Zajíc se zjara velice často dostává do blízkosti lidských obydlí, protože tu hledá potravu.

I v našich krajích patřilo ke starším velikonočním zvykům honit zajíce. Znamenalo to hledání vajec ukrytých v poli.

Kromě toho: Zajíček nutně nemusí obdarovávat svými sladkostmi pouze na Velikonoční pondělí a navíc na roznášku není ani zdaleka sám.

- Na Olomoucku objevovaly děti na zahradě vajíčka od Pánbíčkových slepiček už na **Zelený čtvrtek**.
- Děti v západních Čechách zase v tentýž den usilovně hledaly v zahradách červená vejce od kohouta, který je snášel údajně jedenkrát do roka, právě pro tuto příležitost.
- Ve Slezsku na Velikonoční pondělí hledaly děti v brázdách polí sladkosti, které jim tam nadělil skřivánek – škovránek.
- Ve středních Čechách pro změnu nadělovala liška.
- A například ve Francii nosí zajíček sladkosti už v neděli. Časně zrána tu hledají děti čokoládové dobroty ukryté na zahradě nebo v domě. Milým dárcem přitom není nikdo jiný než sympatický a ušatý symbol velikonočních svátků.

Vejce



Starověcí filozofové viděli ve vejci symbol světa: Skořápka představovala zemi, bílek vodu, žloutek oheň, oblá část vzduch. V jiném pojetí vejce

představuje původ světa, životní sílu, zrození, nesmrtelnost, jarní přírodu.

Podle legendy vznikla tradice malovaných vajec poté, co Ježíš s Petrem poprosili selku v jednom venkovském stavení o nocleh a jídlo. Zašla tedy do kurníku a večeri připravila z čerstvých vajec. Ráno se na stole objevila vejce opět celá a k tomu krásně malovaná. Selka začala vejce sama malovat a zvyk se později rozšířil.

Jiná legenda praví, že sedlák, který nesl vejce na trh, cestou potkal Ježíše Krista s křížem a kus cesty mu s ním pomohl. Na trhu vesničan zjistil, že má vejce v koši krásně nazdobená. Od těch dob na Velkou noc lidé malují a zdobí vejce a obdarovávají jimi své bližní.

Nejstarší zdobená vejce (husí), z doby kolem roku **320** n. l., byla nalezena v sarkofágu hrobky ve Wormsu nad Rýnem. V našich zemích jsou barevné skořápky vajec z počátku **11.** století potvrzeny archeologickými nálezy na jižní Moravě. O tři století později se slovo kraslice objevuje v nejstarších českých slovnících.

V roce **1895** byla na Národopisné výstavě československé poprvé vystavena malovaná vejce a od té doby se stala trvalou součástí velikonočních trhů v Praze. Byla svážena z celých Čech, Moravy i Slovenska a stala se předmětem sběratelského zájmu. Právě proto se začaly místo plných vajec malovat vyfouknuté skořápky.

Výklad pojmu **kraslice** není jednoznačný. Neví se, zda je odvozen od slova **krášliti** resp. **krásliti** nebo **krásnyj** – červený. Původně se totiž vejce barvila převážně jen červeně a také Velikonocím se říkalo červené.



Tipy iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/na-pocatku-bylo-vejce-historie-kraslic-krepelci-i-jina-vajicka/>

<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/kde-se-vzal-velikonocni-beranek-zajicek-kocicky-a-pomlazka/>

Velikonoční speciality



Dobové recepty dokládají, že velikonoční jídelníček přirozeným způsobem zajistil to, čemu dnes říkáme jarní očista organismu: Nádivky a zelené polévky měly obsahovat byliny.

Bylinky pro chuť a sílu

Hodit se bude řeřicha, pažitka, kopřiva, pampeliška, popenec, sedmikráska a další.

Bylinková polévka



- 10 dkg másla
- litr vody
- 2 lžíce hladké mouky
- vejce
- bylinky
- sůl

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme studenou vodou, promícháme, osolíme a povaříme.

Na másle podusíme zhruba tři hrsti lístků chudobky, fialky, oponce, jahodníku, pampelišky, kopřiv, pažitky a petrželky, přidáme jíšku a jen krátce necháme přejít varem.

Do hotové polévky přidáme vajíčko rozkvedlané v trošce mléka a čerstvou posekanou pažitku. Můžeme přidat i osmažené kostičky chleba nebo žemle a polévku i zjemnit lžící kysané smetany nebo másla.

Kdo si někdy takovou či podobnou bylinnou polévku zkusil připravit, asi zjistil, že je poměrně hořká. Jednak je to dáno jejím účelem – pokrm má dodat tělu zdraví prospěšné a očištné látky, ale také platí, že dnešní chuťový vkus se zřejmě

liší od chutí našich předků. Současné chuťové zvyklosti jistě ovlivňuje i snadná dostupnost téměř všech druhů potravin kdykoliv během roku.

V každém případě uděláme dobře, když si velikonoční menu zpestříme aspoň některými bylinami. Tak třeba:

Jarní polévka s řeřichou



- 75 g řeřichy
- 1 šalotku
- 30 g másla
- 30 g hladké mouky
- 800 ml zeleninového vývaru
- 200 ml smetany
- sůl, mletý pepř
- muškátový oříšek

Řeřichu opláchneme, necháme ji okapat a nakrájíme ji. Šalotku oloupeme a nakrájíme. V hrnci rozežřejeme máslo a šalotku na něm necháme zesklivatět. Zaprášíme moukou a necháme opražit dozlatova. Zalijeme zeleninovým vývarem a důkladně prošleháme metlou, aby v něm nezůstaly hrudky.

Při mírné teplotě vaříme asi **20** minut. Přidáme řeřichu, povaříme a přimícháme **100** ml smetany.

Vše rozmačkáme na kaši, případně propasírujeme přes řídké síto.

Dochutíme solí, mletým pepřem a muškátovým oříškem. Zbylou smetanu ušleháme. Polévku nalijeme do talířů, zdobíme šlehačkou a zbylými kousky řeřichy.

Blanka Snášelová, Prosenice

Jarní kopřivová polévka

- 1 lžíci másla
- 150 g zeleniny
- 1 cibuli
- talíř nakrájených kopřiv
- sůl
- citronovou šťávu
- 1/8 l smetany
- žloutek
- lžíci hladké mouky
- domácí masový vývar, vodu

Na másle zpěníme pokrájenou cibuli a zeleninu, zalijeme vodou a vývarem (celkem asi jedním litrem), osolíme a vaříme.

Pak přidáme omyté nasekané kopřivy, vaříme ještě asi **10** minut.

Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a krátce povaříme.

Do odstavené polévky vmícháme žloutek a okyselíme ji citronovou šťávou.

Markéta Sikorová, Kyšice

Omelety s kopřivovou náplní



- talíř kopřiv
- 8 vajec
- 1/8 l mléka
- 1 lžíci hrubé mouky
- 2 malé cibule nebo mladé cibulky i s natí
- 50 g ementálu nebo parmazánu
- sůl, zelený pepř

Nakrájené kopřivy podusíme na oleji a cibulce, směs zaprášíme moukou, osolíme, posypeme tlučeným zeleným pepřem a zalijeme lžící mléka. Z rozšlehaných vajec, mléka, soli a mouky připravíme omelety, potřeme je připravenou kopřivovou směsí a přeložíme napůl.

Můžeme je posypané sýrem hned konzumovat, nebo rovněž posypané sýrem krátce zapéci ve vymazaném pekáči.

Štěpánka Šabršulová, Skorošice

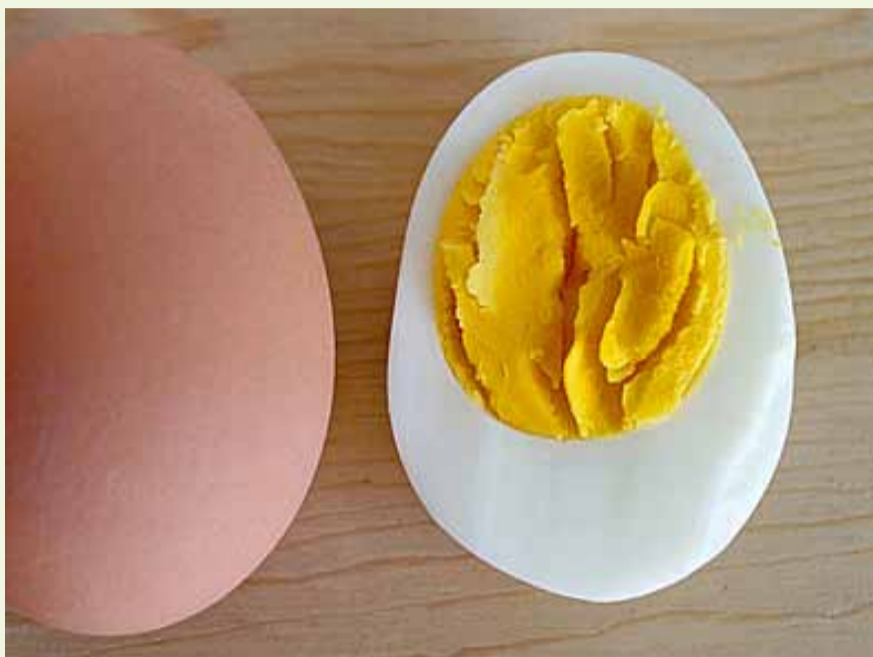
49

Tip iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/polevky-a-chutovky/jarni-recepty-s-bylinkami-vajickova-polevka-redkvicky-fialkova-stava/>

Jak správně vařit vejce

Aby při vaření nepopraskala skořápka, dáme do vody, ve které budeme vejce vařit, lžičku soli či octa, nebo každé vejce na širším konci propíchneme ostrou jehlou a hned opatrně vložíme do vroucí vody a vaříme **10** minut.



I nakrápnuté vejce lze uvařit natvrdo. Vejce vložíme do nerezového cedníčku a necháme je několik minut nad párou – bílek ztuhne a pak už vejce dovaříme obvyklým způsobem.

Nebudeme-li natvrdo uvařená vejce hned loupat, uchovááme je ve zředěném octu, nebo v láku od kyselých okurek.

Pokud se nám pomíchala vařená a syrová vejce, stačí je na hladkém stole roztočit a máme jasno – ta vařená se točí.

K vyzkoušení čerstvosti vajec stačí sklenice se studenou vodou – čerstvé vejce klesne až ke dnu, týden staré se bude lehce vznášet a starší bude plavat na hladině.

Při opatrnějším rozklepávání syrových vajec brzy nastřádáme půlky skořápek, které můžeme využít jako originální formičky pro slané i sladké pomazánky, krémy i pěny. Skořápky necháme **10** minut vařit v hrnci s vodou okyselenou octem, poté je osušíme a můžeme je použít.

Jiřina Blažejová, Luka

Anýzová křepelčí sousta

Vejce uvaříme, zchladíme a zlehka je naklepeme, ale neloupeme. Naklepané vejce vložíme do vroucího nálevu, připraveného z litru vody, **4** lžic sójové omáčky, **2** lžiček mletého anýzu a **2** hvězdiček mletého badyánu, lžičky cukru a soli podle chuti. V nálevu necháme chvíli povařit a poté zchladnout. Oloupeme.

Zeleninový koktejl

Uvaříme vejce, nakrájíme na úhledné menší tvary libovolné dostupné druhy zeleniny, našleháme bílý jogurt s kečupem (podle chuti buď s ostrým nebo se sladkým). Do sklenek klademe střídavě nakrájená vejce, zeleninu a zalijeme ochuceným jogurtem.

Kropenaté jehly

Na kovové jehly či dřevěné špejle napichujeme střídavě celá uvařená oloupaná vejce, nakrájené okurky, papriku, tvrdý sýr, klobásu, koktejlová rajčátka, příp.další suroviny podle chuti.

Křepelčí vejce s kaviárem

Oloupané vejce rozpůlíme, půlky rozložíme na usekaný aspik (rosol) a povrch ozdobíme kaviárem (černým nebo červeným), na talířích ozdobíme barevně vhodnou zeleninou.



Křepelčí očka v kopřivových mističkách

Nasekáme spařené kopřivy, rozpálíme vymaštěný lívanečník, kopřivy do něj vhodíme a když se začnou „nafukovat“ rozklepneme na ně vejce – očko a necháme ztuhnout.

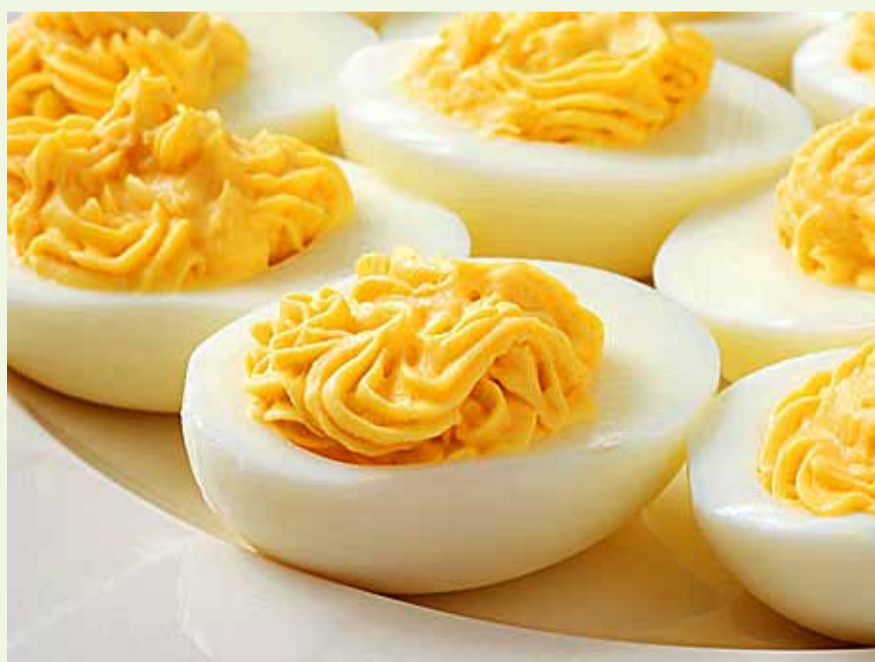
Kropenatá rýže

Můžeme využít zbylou dušenou či vařenou rýži, na porci počítáme šálek rýže, **2 až 3** vejce, lžičku oleje a sójové omáčky a lžíci konzervovaného hrášku a kukuřičných zrn. Velkou pánev zlehka mázneme olejem, rozpálíme, zpěníme pokrájenou cibuli, přimícháme rozšlehaná osolená vejce, zeleninu a rýži, zprudka osmahneme, ochutíme a podáváme ozdobené čerstvými nasekanými zelenými natěmi.

Pikantní omelety

Na tukem máznuté pánvi zprudka osmahneme na nudličky nakrájený celer, přimícháme nasekané mandle a zalijeme rozšlehanými osolenými vejíčky. Zvolna upečeme.

Plněná vejce



Natvrdo uvařená vejce podélně rozpůlíme, vyjmeme žloutky a utřeme je s **2** dkg másla, lžičkou kremžské hořčice a trochou soli.

Přidáme nastrouhaný křen a nastrouhaný tvrdý sýr. Směsí naplníme bílky a ozdobíme petrželkou.

Můžeme připravit i další náplně

- Sardelovou: Žloutky utřeme se sardelovou pastou, pomazánkovým máslem a jemně nasekanou cibulí.
- Ředkvičkovou: Žloutky nastrouháme, utřeme s máslem, nasekanými ředkvičkami, mletým salámem Poličanem a troškou žervé.
- Hořčicovou: Žloutky utřeme s máslem, hořčicí, lučinou a nasekanou petrželkou.
- Sýrovou: Žloutky nastrouháme spolu se sýrem, spojíme tvarohem, přidáme sůl a pepř.
- Nivovou: žloutky spojíme s nastrouhanou nivou, přidáme máslo a ochutíme česnekem.
- Křenovou: Žloutky utřeme s lučinou, nastrouhaným křenem a řeřichou.

Vaječňáky

- **6** dkg másla
- **6** dkg hladké mouky
- **6** lžic mléka
- **8** vajec
- zelenou petrželku nebo pažitku
- sůl

Z másla a hladké mouky připravíme světlou zásmažku, zalijeme ji mlékem, přisolíme a povaříme na hustou kaši. Necháme trochu vychladnout a přidáme na větší kousky nasekaná vejce.

Je-li směs příliš řídká, přidáme trochu nastrouhaného sýra a strouhanky. Tvoříme menší karbanátky, obalíme je v trojobalu a usmažíme. Podáváme s bramborovou kaší a zeleninovou oblohou.

Marie Kalinová, Dolní Žďár

Proč se nádivce říká hlavička

Obliba jarního pokrmu dala vzniknout bezpočtu variant receptů. V mnoha domácnostech se nádivka stala nedělním jídlem v každé roční době.

Někdo jedinečnou chuť vytváří směsí masa, jiný máčením pečiva ve vývaru, muškátovým květem nebo příměsí nejrůznějších bylin.

Díky kontryhelu, popenci, pampeliškám, kopřivám, pažitce a dalším bylinkám chutná jarní nádivka nejvíc ze všech. Do velikonočních nádivek tradičně patří i kousky jehněčího, kůzlečí nebo telecí maso. Telecí často pocházelo z hlavy – proto se dodnes nádivce říká hlavička. Nebo také sekanina či řežábek.

Na talíři pak upečené dílo zazáří ve společnosti příloh vídaných častěji i zřídka. Někde se tulí k bramborům, jinde kamarádí se špenátem, uctivě vykukuje z kuřete nebo se spolu s knedlíkem koupe v omáče...

Zeleninová bábovka s bylinkami



- 400 g brambor
- 200 g hrubé mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 balíček sušeného droždí
- 3 vejce
- asi 300 ml zeleninového vývaru

- trochu pepře, drceného kmínu, vegety, podle chuti sůl
- 250 g listového špenátu nebo kapusty
- 250 g mrkve
- 100 g anglické slaniny
- petrželku, pažitku, libeček

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a prolisujeme. Z mouky, droždí, brambor, vajec, vývaru, koření a soli vypracujeme vláčné těsto a dáme je vykynout.

Špenát spaříme a necháme okapat, (použijeme-li kapustu, povaříme ji spolu s kolečky mrkve, rovněž dáme okapat), posekáme na kousky.

Slaninu pokrájenou na kostičky vyškvaříme a se zeleninou i pokrájenými bylinkami vmícháme do těsta, které dáme znovu krátce vykynout. Poté vše vložíme do tukem vymazané formy a zvolna upečeme.

Eliška Pospíšilová, Praha 4

Špenátový nákyp s uzeným masem

- 1 balíček mraženého špenátu
- 200 g vařeného uzeného masa
- 2 polévkové lžíce másla
- 3 vejce
- 2 rohlíky
- 3 stroužky česneku
- špetku mletého pepře
- trochu mléka
- sůl, polévkové koření typu vegeta
- tuk na vymazání
- jemná strouhanka na vysypání zapékací misky nebo formy

Špenát podusíme. Rohlíky nakrájíme na kostky a namočíme je v mléce. V misce utřeme máslo se žloutky a solí, přidáme vymačkané rohlíky,

špenát, nadrobno pokrájené uzené maso, roztřený česnek, pepř a polévkové koření. Nakonec opatrně vmícháme dotuha ušlehaný sníh ze tří bílků.

Hmotu vložíme do tukem vymazané a strouhankou vysypané zapékací misky nebo do nízké bábovkové formy (věnec) a pečeme v předehřáté troubě, dokud povrch nezezlátne. Jako příloha se hodí americké nebo šťouchané brambory.

Pro speciál Receptáře Marie Stará, Prachatice

Kynutá velikonoční hlavička

- **10** dva až tři dny starých rohlíků
- **10** vajec
- **1** kostku droždí
- **500** ml mléka
- česnek
- sůl, pepř, majoránku
- **125** g tuku typu Hera
- **600–900** g vařeného uzeného masa

Rohlíky nakrájíme na plátky, mléko dáme vařit a přidáme do něj tuk. Horkým mlékem zalijeme rohlíky. Přidáme vejce, česnek, sůl, pepř, majoránku, rozdrobíme kostku droždí a vše dobře rozmícháme.

Poté přidáme uzené maso (můžeme zaměnit za houby). Přidáme hrst polohrubé mouky, hrst hrubé mouky a hrst dětské krupičky. Vše znovu promícháme. Těsto musí být husté podobně jako na lívance. Pokud jsou, přidávám do těsta čerstvé kopřivy nasekané nadrobno.

Pekáč vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou, nalijeme do něj těsto a necháme je asi hodinu kynout.

Po vykynutí hlavičku upečeme ve vyhřáté troubě dorůžova.

Pro speciál Receptáře Věra Rysová, Týmova Ves

Hlavička ze tří druhů masa

- **200** g uzené krkovice

- **200** g kuřecího masa
- **200** g vepřové plece
- **6** vajec
- sůl
- hrst mladých kopřiv
- svazek zelené petrželky
- **6** žemlí
- **120** ml mléka
- podle chuti pepř
- sůl
- špetku muškátového květu
- sádlo na vymaštění pekáče

Uzené a kuřecí maso uvaříme každé zvlášť doměkka. Vepřovou plec omyjeme, osolíme a upečeme. Maso dáme vychladnout a poté je nakrájíme na kostičky.

Omyté kopřivy a petrželovou nať nasekáme nadrobno. Žemle pokrájíme na kostičky, vložíme do misky a navlhčíme mlékem, vývarem z uzeného masa a můžeme přidat i trochu výpečků z vepřového masa.

K žemlím přidáme pokrájené maso a nasekané bylinky, podle chuti osolíme a okořeníme. Nakonec vmícháme žloutky, dobře promícháme a do hmoty opatrně zapracujeme tuhý sníh z bílků.

Pečeme **20** až **25** minut v troubě vyhřáté na **140** °C. Upečenou hlavičku podáváme s kyselou okurkou nebo se zeleninou.

Pro speciál Receptáře Karolína Čížková, Dolní Stěžery

Velikonoční klobásová nádivka

- **7** rohlíků
- **1/2** l vývaru z uzeného masa
- **200** g klobásy
- **200** g vařeného uzeného masa
- **1** menší pórek
- **6** až **7** vajec
- jarní bylinky

- mletý pepř, kmín, sůl
- tuk na vymazání pekáčku
- **2** nebo **3** vejce uvařená natvrdo

Jak na to

Rohlíky namočíme v uzeném vývaru, potom je vymačkáme, přidáme na kolečka pokrájenou klobásu, umleté uzené maso, nadrobno pokrájený pórek, žloutky, nasekané bylinky, koření, sůl a promícháme. Nakonec přidáme sníh z bílků a lehce promícháme.

Směs dáme do tukem vymazaného pekáčku, do povrchu zatlačíme čtvrtky uvařených vajec a zvolna pečeme dočervena.

Babiččina velikonoční nádivka

- **200** g vepřového ramínka
- **250** g hovězího nebo telecího masa
- **250** g uzeného masa
- **6** rohlíků
- **1/4** l vývaru z masa
- **6** vajec
- jarní bylinky
- mletý pepř, muškátový oříšek
- tuk na vymazání pekáčku

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme vývarem. Uvařené maso pokrájíme na kousky, přidáme namočené rohlíky, žloutky, posekané bylinky, okořeníme a osolíme. Nakonec do hmoty vmícháme pevně ušlehaný sníh.

Směs dáme do vymazaného pekáčku a lehce zapečeme dočervena.

Eva Hotařová, Jaroměřice

Kopřivová nádivka na slanině

Jemně nakrájený libový uzený bůček přivábí k oči i nos, slanina přidá dojem štavnatosti. Kopřiva by si ovšem zasloužila parťáka, zelenou přílohu, třeba salát nebo špenát. Jinak se po pivečku budou víčka klížit víc a víc...

Následující recept nabízí častý způsob přípravy nádivky pomocí pečiva namáčeného v mléce. Nádivka je pak „sladší“, než když použijete masový vývar, případně kombinaci mléka s masovou kostkou rozmíchanou v troše vody. Záleží na chutích strávníků, čemu dávají přednost. Díky mléku bude dochucení kopřivou zřetelnější.

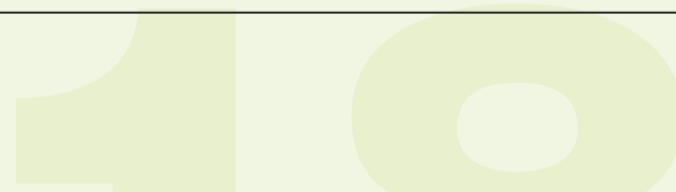
- **300** g libového uzeného bůčku
- **8** vajec
- asi **5** rohlíků
- trochu mléka
- misku spařených lístků kopřiv
- **100** g anglické slaniny
- pepř, sůl

V mléce zvlhčené rohlíky, **4** rozkvedlaná vejce, na kostičky nakrájené maso a nasekané kopřivy osolíme, opepříme a dobře promícháme.

Formu (například na biskupský chlebíček) vyložíme pečicím papírem, ten pokryjeme plátky slaniny a na ně navršíme polovinu směsi. Na ni urovnáme půlky zbylých čtyř vajec uvařených natvrdo, překryjeme je zbylou nádivkou, formu vložíme do předehřáté trouby a při **180** °C pečeme **45** až **50** minut.

Vyzkoušejte si, jak chutná nádivka třeba se špenátem.

Irena Zelenková, Rakovník



Tipy iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/maso-a-prilohy/kolednikovy-banketky-varianty-nadivek-pokrmy-s-nadivkou/>

Čím plnit drůbež nebo jiné maso na pekáči? Složení nádivky ovlivňuje roční období. O Velikonocích víc než jindy záleží, co zeleného máme po ruce. Takže několik receptů jen pro inspiraci..

Kuře se šalvějovou náplní



- 30 g másla
- 2 malé cibule
- 90 g čerstvé strouhanky
- petrželku
- sušenou šalvěj
- 1 vejce
- pepř a sůl

Šalvějovou nádivku připravíme ji z drobně pokrájené cibulky zpěněné na másle, kterou promícháme se strouhankou a bylinkami (šalvějí, petrželkou) a nakonec přidáme vejce.

Nádivku osolíme, opepříme a naplníme jí středně velké kuře, které dáme péci.

Magda Tománková, Praha

Kachna pečená s jablky



- kachnu
- 3 až 4 jablka
- brusinkový kompot
- sůl

Kachnu naplníme celými oloupanými a odjádřenými jablky; otvory po jádřinci naplníme brusinkovým kompotem. Brusinky můžeme nahradit rybízovou marmeládou smíchanou se šťávou z citronů a pomerančů.

Při dopékání kachny přidáme do vypečené šťávy zbytek jablek s brusinkami.

Jitka Pavlíčková, Ostrava-Poruba

Telecí roláda



- **800** až **900** g telecího hrudí
- **2** housky z předešlého dne
- sůl, pepř
- **200** ml mléka
- **1** cibuli
- **1/2** svazku petrželky
- **1** chemicky neošetřený citron
- **150** g másla
- **100** g mletého telecího masa
- **100** g mletého vepřového masa
- **1** lžíci kaparů
- **1** vejce
- **250** ml bílého vína
- **150** g kysané smetany

Telecí hrudí vykostíme. Maso opláchneme, osušíme a podélně rozkrojíme. Vetřeme sůl a pepř. Ohřejeme mléko a nalijeme ho na housky. Necháme ho **15** minut vsáknout. Jemně nasekáme cibulku a petrželku, lžíci petrželky odložíme, omyjeme citron a kůru odkrojíme.

Rozehřejeme **60** g másla. Cibuli na něm necháme zesklovatět, přidáme petrželku, citronovou kůru a společně opékáme asi tři minuty.

Housky vymačkáme a smícháme s mletým masem a cibulí. Vymačkáme citronovou šťávu a s kapary, vejcem a čtyřmi lžícemi vína ji přidáme

k mletému masu. Telecí hrudí potřeme náplní, zavineme a na koncích sešijeme kuchyňskou nití. Pevně ovineme.

Telecí roládu zprudka opečeme na zbylém máse. Pečeme v troubě **1,45** hod a poté nit odstraníme. Posypeme odloženou petrželkou. Do omáčky vmícháme zbylé víno a smetanu. Během pečení je dobré roládu několikrát polít vypečenou šťávou.

Petra Horáková, Zbiroh

Pečené kůzle s nádivkou

- **1** kůzle
- **250** g uzeného bůčku
- **5** natvrdo uvařených vajec
- **3** syrová vejce
- **100** g másla
- česnek
- sůl, pepř
- mátu peprnou nebo šalvěj

Bůček a vejce natvrdo umeleme na masovém strojku. Přidáme syrová vejce, česnek, pepř, mátu nebo šalvěj, osolíme a promícháme.

Nádivkou plníme čistě omyté a osolené kůzle. Zprudka je opečeme na pekáči s rozpuštěným máslem a podlijeme troškou vody nebo domácího vývaru.

Podáváme s vařenými brambory a hlávkovým salátem nebo kompotem.

Často přeléváme šťávou a upečeme dočervena. Pečené kůzle vyjmeme, šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme ji moukou a zalijeme vývarem. Povaříme a procedíme.

Jiřina Blažejová, Luka

20

Jehněčí na rozmarýnu



- 1/2 kg libového jehněčího
- 4 lžíce rybízového džemu
- 1 lžící nasekaného rozmarýnu
- 1 rozetřený stroužek česneku
- 45 dkg brambor
- 45 dkg nakrájeného póru
- 1/5 dl zeleninového vývaru
- 4 lžičky žervé
- sůl
- pepř

Maso potřeme džemem, rozmarýnem, česnekem, solí a pepřem a pečeme asi půlhodiny v silně rozehráté troubě.

Mezitím uvaříme brambory a pórek, vývar schováme.

Servírujeme s kaší, přílohou je zelenina vařená v páře.

Brambory a pórek ušleháme na kaši a vmícháme do ní žervé.

Na pánvi pět minut povaříme džem s vývarem. Maso nakrájíme na plátky, přelijeme omáčkou.

Hana Jankovská, Neveklov

Jehněčí kotlík

Kotlík použijeme široký, spíš kulatý pekáč či plechovou mísu. Necháme směs na ohni pobublávat tak dvě hodiny, občas maso podlijeme vodou.

Dá se připravovat také z ovcí, dokonce třeba osmiletých, ale masného plemene. Pro tohle jídlo je dokonce potřeba, aby v kotlíku bylo i trochu tuku tedy tučné maso. Vykrájíme jen tvrdý loj; toho je tak do dlaně z celé ovce.



Maso rozkrájíme na kostičky, naložíme do marinády, kterou připravíme ze 4 prolisovaných stroužků česneku (na 1 kg masa) a sušené kořenové zeleniny.

Pak přidáme čerstvou kořenovou zeleninu, petržel a mrkev nakrájenou na kostičky. Podle potřeby můžeme přidat rostlinný olej. Kdo má rád pepř nebo jiné koření, přidá si ho podle své chuti. Ještě chvíli podusíme, aby zelenina změkla.

Podáváme nejlépe s nakrájenou cibulí a chlebem.

Miroslav Diviš

Tipy iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/maso-a-prilohy/jak-kupovat-jehnecci-maso-a-recepty-od-chovatele/>

Sladké a ještě sladší

Velikonoční sladkosti hýří jarní hravostí a tradiční symbolikou. Ke svátečnímu stolu lákají kuřátka z piškotů, která mohou tvořit i děti, beránci, mazance, boží milosti...

Velikonoční kuřátka



- balíček dětských piškotů
- čokoládovou polevu
- kandované ovoce (nebo želé bonbony) na ozdobení
- na náplň
- 2 lžíce másla
- 3 lžíce moučkového cukru
- citronovou šťávu

Změklé máslo utřeme s cukrem do pěny a po troškách přikapáváme citronovou šťávu. Krémem slepujeme vždy dva piškoty.

Varianta: Hotová kuřátka máčíme v polevě, do které vtiskneme červený hřebínek a žlutý zobáček. Ty předtím vyřízneme z kandovaného ovoce. Oči naznačíme bílou polevou, cukrovými korálky apod.

Čokoládovou polevou označíme oči, z kandovaného ovoce vykrojíme zobáček a hřebínek a přiložíme ke slepeným piškotům.

Hotová tělíčka kuřátek klademe na další piškot potřeny krémem. Pro jistotu můžeme ještě kuřátko ke spodnímu piškotu připevnit párátkem.

Blanka Snášelová, Prosenice

Nekynutý mazanec



- 100 g másla
- 60 g cukru
- sůl
- pomerančovou kůru
- 60 g rozinek
- 30 g mandlí
- 2 vejce
- 1/4 l mléka
- 1 prášek do pečiva
- 500 g mouky

Máslo s cukrem utřeme, zatřeme do něj vejce, strouhanou pomerančovou kůru, omyté a osušené rozinky, strouhané mandle, špetku soli a přimícháme polovinu mouky a mléko.

S druhou polovinou mouky promícháme prášek do pečiva a zapracujeme také do těsta.

Z vypracovaného těsta uděláme bochánek a zvolna pečeme v rozehřáté troubě. Upečený pocukrujeme.

Marie Karásková, Kostelec nad Orlicí

Piškotový beránek



Také vás příprava piškotového těsta tolik baví? Mícháte a šleháte, žloutky s cukrem, bílky do pěny, pak všechno spolu. Laskáte žluťounké těsto, aby se těšilo, až bude nadýchané. Tvoříte symbol Velikonoc, ale také své vlastní šikovnosti!

- **300** g cukru
- **7** vajec
- šťávu z půlky citronu
- **1** vanilkový cukr
- **300** g polohrubé mouky

Dobře utřeme všechnen cukr, **5** žloutků, **2** celá vejce a citronovou šťávu, přidáme sníh z **5** bílků a opatrně vmícháme mouku. Těsto vlijeme do vymazané a vysypané formy. Pečeme ve vyhřáté troubě asi **45** minut (podle velikosti formy).

Po upečení vyklopíme a necháme vychladnout na podložce.

Hotového beránka můžeme polít čokoládovou polevou, nebo dokonce podélně rozkrojit, promazat dortovou náplní, spojit a pak polít čokoládovou polevou.

Beránek si také zaslouží ozdobit. Uvážeme mu veselou mašli, aby se na barevném velikonočním stole neztratil.

Pro Receptář Eva Mikysková, Třebíč,

Pomerančové boží milosti



- **25** dkg polohrubé mouky
- **1** kávovou lžičku másla
- **1** vejce
- **2** žloutky
- trošku soli
- **2** vrchovaté lžíce rumu
- pomerančovou šťávu i kůru

Na vál prosijeme mouku se špetkou soli. Přidáme změkklé máslo, vejce, žloutky, pomerančovou kůru i šťávu a rum.

Ze surovin vypracujeme hladké a lesklé těsto. Tence vyválíme a rádýlkem nakrájíme čtverečky. Uprostřed je podélně nakrojíme a smažíme po obou stranách.

Ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Eliška Pospíšilová, Praha

Rychlé jidáše



- **1** balíček listového těsta
- **1** lžíci mleté skořice
- **4** lžíce pískového cukru
- **1** vanilkový cukr
- **50** g rozinek
- vejce a med na potřeni

Těsto rozválíme na plát o síle asi **3** mm. Plát stejnoměrně posypeme skořicí smíchanou s cukrem a rozinkami. Těsto svineme do rolády, nakrájíme na kolečka široká asi **2** cm.

Přeneseme na plech pokrytý alobalem a potřeme rozšlehaným vejcem. Vložíme do hodně vyhřáté trouby a upečeme dozlatova. Ještě horké jidáše potřeme zahřátým medem.

Blanka Snášelová, Prosenice

Velikonoční izidor



- **25** dkg tuku (Hery)
- **25** dkg cukru krupice
- **6** žloutků
- **2** lžíce kakaa
- **6** bílků
- **15** dkg hladké mouky
- **1/2** prášku do pečiva

Tuk, cukr, žloutky a kakao třeme asi deset minut do pěny. Pak přidáme sníh ze šesti bílků, mouku a prášek do pečiva. Pomalu zamícháme a vlijeme na vymaštěný a vysypaný plech.

Upečený plát potřeme marmeládou a na ní naneseeme hmotu z **25** dkg mletých ořechů, **20** dkg cukru a **1,5** dl rumu. Nakonec polijeme čokoládovou polevou z jedné čokolády na vaření a **6** dkg pokrmového tuku Iva.

Karolína Čížková, Dolní Stěženy

Tipy iReceptáře:

<http://www.ireceptar.cz/vareni-a-recepty/dorty-kolace-cukrovi/velikonocni-izidor-jarni-slunicka-medove-jidase/>

Svátek pro šikovné ruce



*Pec hřeje, do světnic malými okny
nakukuje jarní slunce, za bytelným
stolem tvoří své dílo maléřečka,
perníkářka, dráteník, řezbář či
košíkář. Chalupy ve skanzenech
hýří o Velikonocích inspirací.*

Zdobení vajíček

Mnozí si pamatujeme na první vlastnoruční seznámení s velikonoční tradicí. Není divu, vždyť zdobení vajec odjakživa láká maminky s malými dětmi, bývá oblíbené v předškolní a školní výtvarné výchově.

Kdysi patřivalo ke zcela samozřejmým velikonočním činnostem hospodynek. Zejména **malování voskem** na podklad a opakované barvení. Anebo odbarvování výluhem z kysaného zelí, po kterém zůstal voskovaný vzor barevný.



Stejně jako dnes také v minulosti si mnohé ženy oblíbily zdobení kraslic a začaly se hlouběji zajímat o výtvarné techniky a zkoušet nejrůznější postupy. Od leptání barvy na skořápce brčkem namočeným v kyselině dusičné přes škrábání barevné vrstvy žiletkou až po lepení kousků slámy do nevídaných dekorů či třeba ovazování vejce provázky a dalšími materiály.

A technik zdobení vajíček stále přibývá. Jednak kvůli komerčnímu využití, ale také díky radosti z nového nápadu.

Vrtané kraslice

Modelářskou vrtačkou s diamantovým hrotem lze vajíčka ozdobit drobnými otvory, které se pak dají zvýraznit barevně nebo plasticky včelím voskem obarveným zinkovou bělobou. Výsledný efekt připomíná výšivku zvanou *richelieu* či *madeira*.

Vajíčko vyfoukneme raději týden před vrtáním, aby pěkně vyschlo. Tužkou nakreslíme na

skořápku vzor, který chceme vyvrtat. Zajímavou variantou předkreslené šablony je vyznačení linií gumičkami navléknutými na skořápku.



Otvory vrtáme tenkým hrotem a rozšiřujeme kuželovitou frézkou. Vyvrtanou skořápku ponoříme asi na deset minut do savové lázně, abychom rozpustili blánu na vnitřní stěně skořápky. Po vyjmutí dočistíme zbytky nákrasu.



Skořápky poté zdobíme roztaveným voskem. Dobře se k tomu hodí voskovky rozpuštěné například na lžici nad svíčkou. Nanášíme je hlavičkou špendlíku, který zabodneme do neořezaného konce tužky. Obtahujeme díry a podle fantazie čárkujeme nebo tečkujeme vzory kolem otvorů.

<http://mojedilo.ireceptar.cz/navody/madeirove-kraslice>

Množství, tedy stovky někdy až tisíce vyvrtaných otvorů různých velikostí a tvarů však samy o sobě dokážou skořápku proměnit

v částečně průsvitnou kraslici připomínající nejjemnější krajkoví:

<http://mojedilo.ireceptar.cz/navody/vrtana-velikonocni-vajicka>



Foto pro MojeDilo.cz Miluše Janků

Skořápka v drátěném úpletu

Pro zdobení tzv. drátěné kraslice se hodí pocínovaný včelařský drátek nebo měděný o průměru do **0,3** mm. Nejprve si vytvoříme z drátu základní kolečko. K jeho obvodu pak připlétáme tytéž smyčky v téže velikosti, kterou si určíme. Oka by neměla být příliš velká ani příliš malá, prostě taková, které na skořápce vytvoří hezký dekor.



Smyčkami opleteme základní kolečko a pokračujeme v dalších řadách tak, že na předchozí jedno oko zavěsíme dvě další smyčky. Tím drátěný kabátek rozšiřujeme. První tři až čtyři řady pleteme v ruce. Poté, co vznikne jakýsi květ

o průměru zhruba čtyř centimetrů, přiložíme pleteninu na skořápku a pokračujeme. Podle tvaru vajíčka počet smyček v řadě ke konci opět ubíráme.

Velikonoční quilling



V Evropě se quilling používal již ve středověku ke zdobení církevních předmětů a písemností. Technika spočívá ve stažení proužků barevných papírů nebo látek do spirálek, jejich tvarování a skládání do obrazců. Spirálky lze lepit také na vaječnou skořápku, případně na šablonu z dvoudílného plastového modelu vajíčka, kterou na závěr vyjmeme. Vajíčko lze pověsit nebo pod něj můžeme stejnou technikou vyrobit podstavec.

Dekoraci obvykle tvoříme z **5** mm proužků barevného kancelářského papíru nastříhaných nejlépe na řezačce fotografií. Spirálky natáčíme na párátko s naštipkým koncem. Tvarujeme je a zpevňujeme kapkou lepidla na papír. Tak si připravíme množství zelených lístků a různobarevných květů rozličné velikosti. Ty pak lepíme na dvoudílnou formu nebo skořápku.

Pomůcky a materiál:

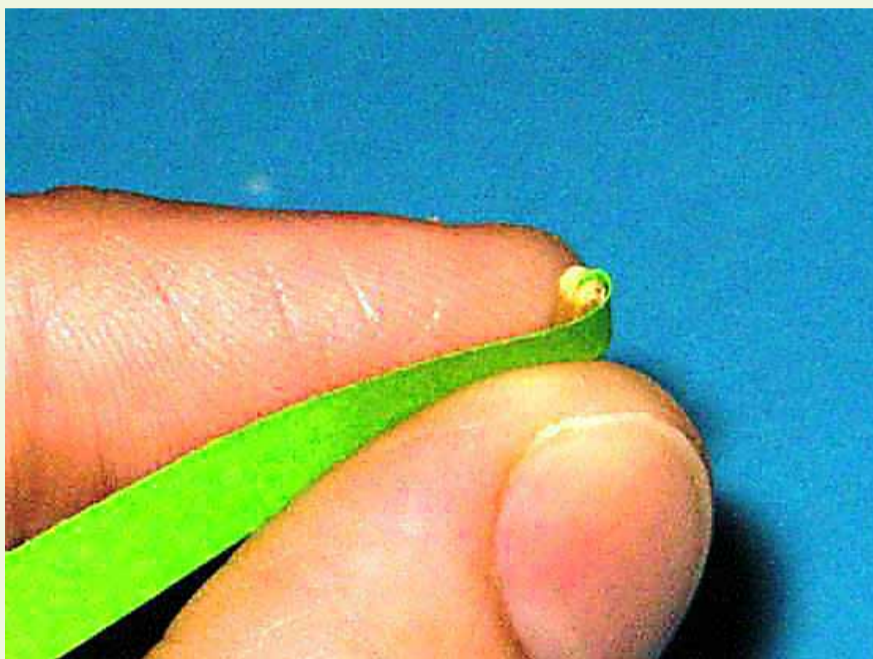
- barevný kancelářský papír
- lepidlo na papír
- řezačku na fotky (na výrobu papírových proužků; lze použít i kancelářskou skartovačku)
- malé gumičky

■ dvoudílnou plastovou imitaci vejce

Postup

Nařežeme si **5** mm proužky papíru z kratší strany formátu **A4** v několika barvách.

Vezmeme párátko, ustříhneme špičku a nožem ho nařízneme na délku asi **1** cm. Proužek papíru zachytíme koncem v zářezu, opřeme párátko o ukazováček a pomalu točíme ruličku. Dbáme, aby všechny spirálky byly stejně velké. Konce proužků fixujeme jemným stiskem a kapkou lepidla.



Spirálky dále tvarujeme podle své fantazie, například do podoby lístků, a podle libosti slepujeme do zvoleného tvaru, třeba jako jednobarevné květy.



Plastovou formu vejce vložíme do igelitového sáčku, stáhneme dole gumičkou a začneme skládat od středu nahoru a slepovat mezi sebou

hotové kyticčky. Pomáháme si přitom gumičkami. Přebytek lepidla je lepší otřít hned.



Po každém přilepení další spirálky necháme lepidlo zaschnout a mezitím můžeme rolovat další proužky. Ale pozor: V místě bočního „švu“ plastové formy spirálky nelepíme, abychom později mohli formu vyjmout!

Čím blíže ke špičce, tím méně předem slepených spirálek můžeme nalepit. Kolem špičky lepíme spirály jednotlivě.

Po dokončení vrchní poloviny vejce obdobně tvoříme dolní část. Spirálkové sestavy slepujeme k sobě krajními (bočními) závitů.

Po zaschnutí poslední přilepené spirálky sejmeme gumičky. Vajíčko se „rozpadne“ na dva díly. Nyní můžeme opatrně vyjmout plastovou formu.



Poté nanese lepidlo na dosud neslepenou řadu spirál a opatrně spojíme oba díly quillingové kraslice a zpevníme ji gumičkami. Gumičky

musí být dostatečně velké a pružit jemně, aby celé dílko nezničily.

Jednoduchý podstavec lze snadno vyrobit svnutím několika proužků papíru do široké spirály. S podstavcem si ovšem můžete vyhrát i jinak, přidat mu na výšce i vzorech a tvarech.



Foto pro *MojeDilo.cz* Natalja Kohlerova

Přírodní barvení vajíček

Pro řadu maminek s dětmi však zůstává objevování starobylých postupů barvení velikonočních vajec přinejmenším stejným dobrodružstvím jako využívání moderních dekoračních technik.



Připomeňme si nejznámější:

- Žluto- až oranžovohnědou barvu získáme pětiminutovým povařením vejce v odvaru z cibulových slupek. Konečný odstín závisí především na barvě použité cibule i na tom, jak dlouho necháme vejce v barvivu odstát.
- Načervenalou barvu dají skořápkám slupky červené cibule. Do hrnce vložíme cibulové slupky (shromažďujeme je již před Velikonocemi), přidáme trochu octa, zalijeme vodou a vaříme několik minut. Na vejce, které můžeme i předvařit, abychom měli jistotu, že nepopraská, můžeme řídkým obinadlem a nitěmi připevnit stonek s lístečky nebo kvítky, jejichž obrys či struktura se po obarvení zobrazí na skořápce.
- Žlutá barva vznikne vývarem mrkvové natě nebo mleté kurkumy. Žlutě barví také šafrán a kmín. Výluh šafránu poskytne zlatožluté až oranžové barvivo.
- Citronově žlutá pochází z kopřivového kořene. Bledě žlutou barvu vyvaříte z ovsa, kůry plané jabloně, kmínu, sena.
- Zlatavou žluť mají vejce obarvená čajem, zázvorem, kmínem.
- Světle modrou až červenou barvu poskytne červené zelí, které nakrájíme na jemné proužky, zalijeme vodou, přidáme trochu octa a svaříme. Zelný nálev barví i vlašný. Čím déle necháme vejce v nálevu, tím bude modrá barva sytější.
- Červenomodře (až do fialova) barví také borůvky, mražené i sterilované.
- Červenou obarvíme vejce rovněž tak, že je uvaříme a poté potíráme čerstvou šťávou z červené řepy. Pro tmavý odstín můžeme vyzkoušet i březovou kůru.

- Zeleně barví špenát a lipový květ. A také odvar z mladého žita: Postupujeme obdobně jako s cibulovými slupkami. Můžeme využít otisk, například žitného klasu, který na skořápku připevníme obinadlem nebo nití.
- Tmavě zelený odstín vyvaříme z olšové kůry, listu jasanu, rozmarýny nebo petržele.
- Jemnou světle zelenou poskytne jabloňová kůra, poupata, osení, jetelinky, kopřivy, jmelí.
- Hnědou barvu dá odvar z dubové kůry. Barva rezavě hnědá pochází z čaje. Temně hnědou vyvaříme ze směsi olšové kůry a zelené skalice.
- Černou dá roztok sazí. Černou poskytne také silný vývar z kávy a cikorky.
- Hnědočernou barvu namícháme ze sazí a kousků rezavého železa.

Před barvením nezapomeneme vajíčka omýt v octové vodě a otřít utěrkou nebo ubrouskem.

Do všech odvarů je třeba přidat ocet!

Mramorovaná vejce získáme tak, že je zabalíme do cibulových slupek, ovážeme hadříkem a **10** minut povaříme. Pak necháme vejce v hrnci se slupkami co nejdéle, aby barva byla co nejsytější. Po vyjmutí je necháme oschnout. Hotová vejce můžeme na závěr potřít špekem nebo sádlem – jsou pak krásně lesklá.

Pro Receptář Eva Skoumalová

Pletení pomlázky

K pletení pomlázky, nazývané například i mrskačka, karabáč, sekačka, dynovačka, korbáč či tatar, se hodí zejména proutí vrby bílé (*Salix alba*), stromu se světlehnědou kůrou a olivově zelenými, pružnými výhonky.



Příprava proutků

Proutky řežeme ostrým nožem nebo zahradnickými nůžkami. Prut mírně nakloníme a odstříháme co nejnižší. Jeho kvalitu si hned ověříme: Ohneme proutek o **90** stupňů. Zlomí-li se, je pro pletení pomlázky zcela nevhodný. Vhodné vrbové proutí poznáme také tak, že si jej omotáme kolem zápěstí, aniž by prasklo.



Před pletením namočíme proutky na **20** až **40** minut do studené vody. Tím získají vláčnost.

Můžeme je například položit do vany a zatížit tak, aby zůstaly celé pod hladinou.

Zkušení košíkáři řezou vrbové proutí uprostřed zimy a uchovávají ho do jara pod sněhem nebo přikryté vlhkým hadrem v chladné vlhké a tmavé místnosti. To aby proutky nezačaly pučit.

Proutky na pomlázku by měly být stejně silné a dlouhé. Podle nejkratšího prutu srovnáme ostatní a zastříhneme.

- Pomlázku lze plést ze šesti, případně z osmi či devíti proutků a také v různých vzorech. Nejčastěji se však používá copovitý vzor.

Pletení pomlázky ze šesti proutků

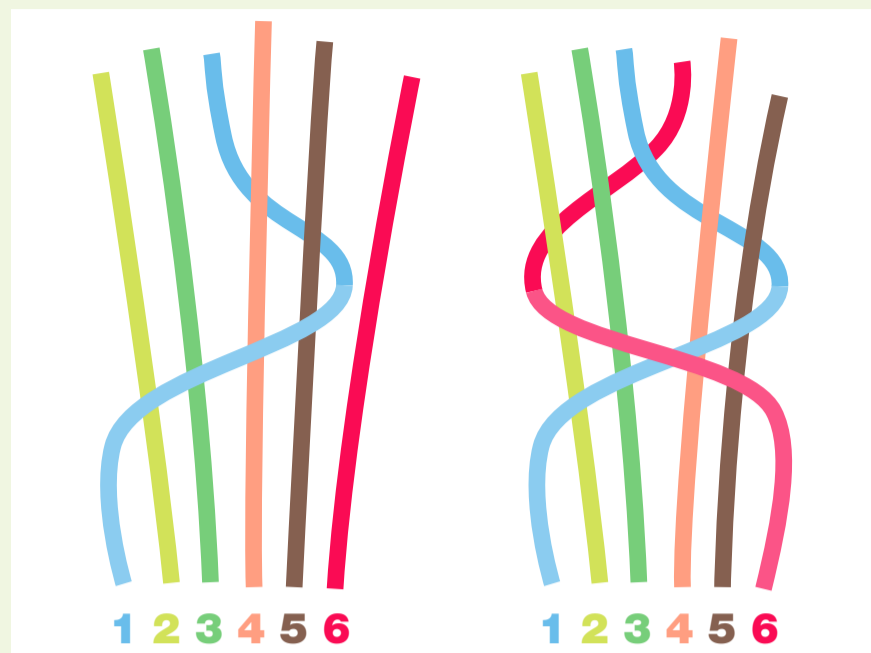
Držadlo pomlázky

Svazek proutků vybraných na pomlázku omotáme, a to tak, že nejprve vložíme silnější konec vazného proutku mezi proutky svazku asi **3** cm od konce, ohneme v pravém úhlu, **2–3**krát obtočíme svazek pod vyčnívajícím koncem vazného proutku, a pak pevně ovinujeme vzhůru. Tenký konec zapleteme mezi proutky svazku a zbytek odstříhneme. Držadlo dobře utahujeme, neboť to nám usnadní další pletení a ovlivní životnost upletené pomlázky.

Proutek na omotání rukojeti můžeme rovněž podélně rozštípnout.

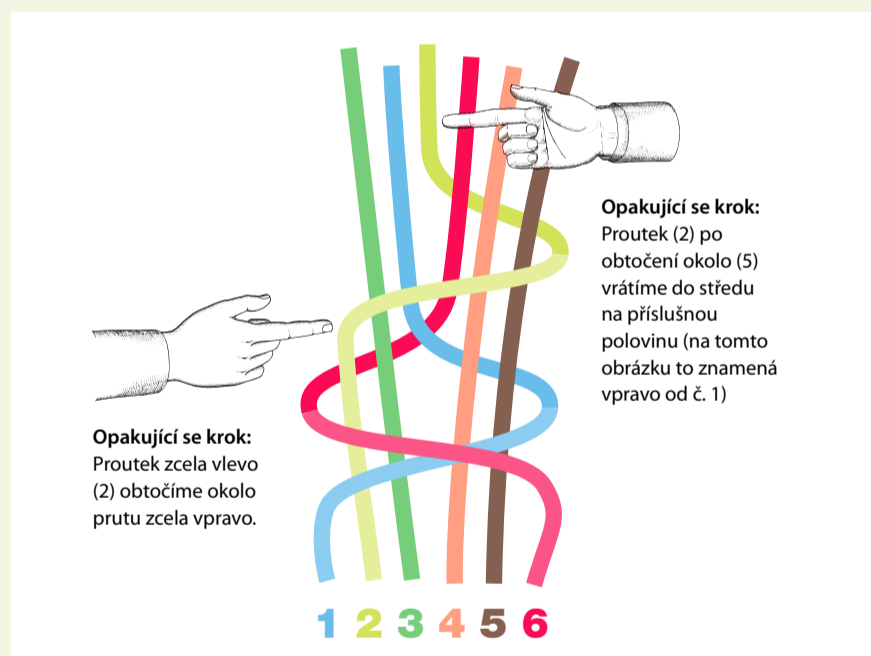
Je také možné omotat připravené proutky přírodním motouzem, ale nebude tak pěkné jako s použitím vrbového proutku.

Postup



Proutky rozdělíme tak, že v každé ruce držíme tři. Vrchní proutek č. **1** z levé strany provlékneme kolem středního proutku č. **5** na pravé straně a vrátíme na nejspodnější pozici zpět na levou stranu.

Totéž uděláme s pravým horním proutkem.



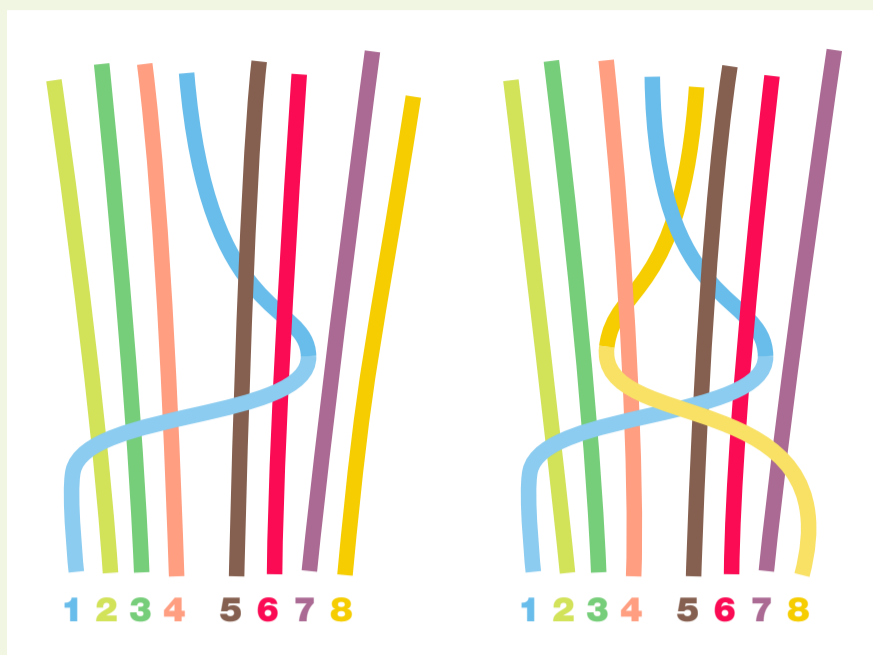
Opakující se krok:
Proutek zcela vlevo (2) obtočíme okolo prutu zcela vpravo.

Opakující se krok:
Proutek (2) po obtočení okolo (5) vrátíme do středu na příslušnou polovinu (na tomto obrázku to znamená vpravo od č. 1)

Poté proutek č. **2** obtočíme kolem proutku č. **5** a vrátíme ho mezi proutky č. **1** a č. **6**.

Střídavě pokračujeme z každé strany (zleva, pak zprava atd.) až ke konci proutků. Cop citlivě utahujeme. Špičku svážeme provázkem, případně tenkým vrbovým proutkem. Můžeme ji ozdobit barevnou pentlí.

Pletení pomlázky z osmi proutků



Do každé ruky vezmeme **4** proutky. Proutek č. **1** z levé ruky provlékneme horem mezi proutky č. **6** a č. **7** a spodem vrátíme před proutek č. **4**. Proutek č. **8** z pravé ruky horem provlékneme mezi proutky č. **3** a č. **4** a spodem vrátíme mezi proutky č. **1** a č. **5** v horní části.

Pak uchopíme proutek č. **2** z levé ruky a horem ho provlékneme mezi proutky č. **5** a č. **6** a spodem umístíme mezi proutky č. **1** a č. **8**.

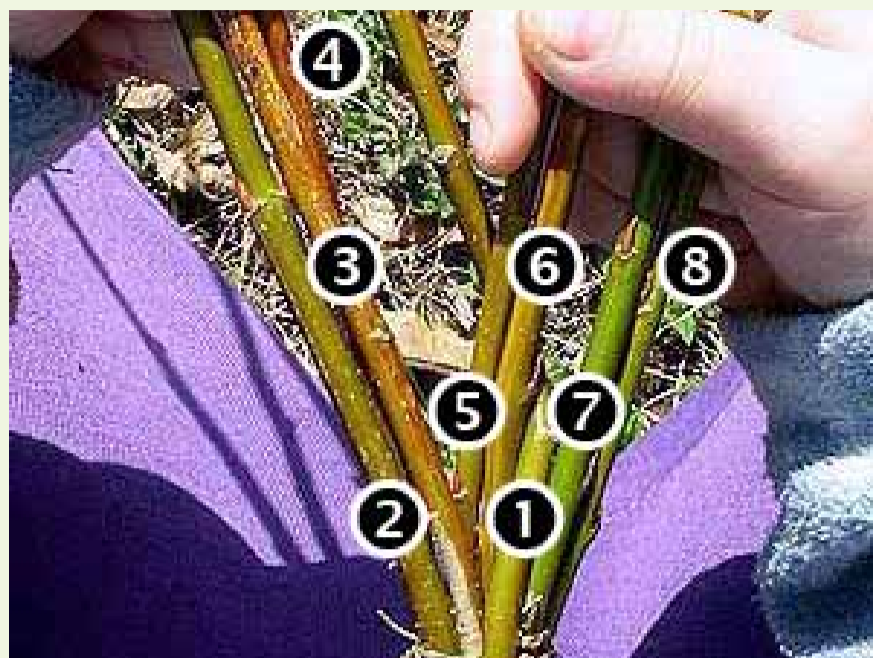
Dále postupujeme střídavě z pravé a levé strany až dopleteme ke konci proutků. Průběžně s citem cop utahujeme. Špičku opět svážeme provázkem či tenkým vrbovým proutkem, případně ozdobíme.

Foto-postup

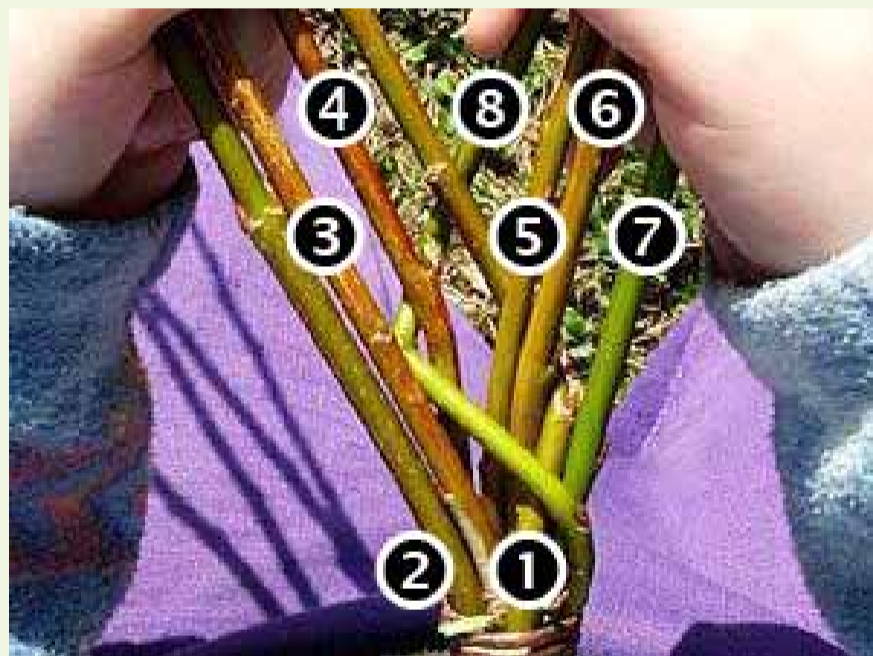
Začátek pletení, **4** vlevo, **4** vpravo.



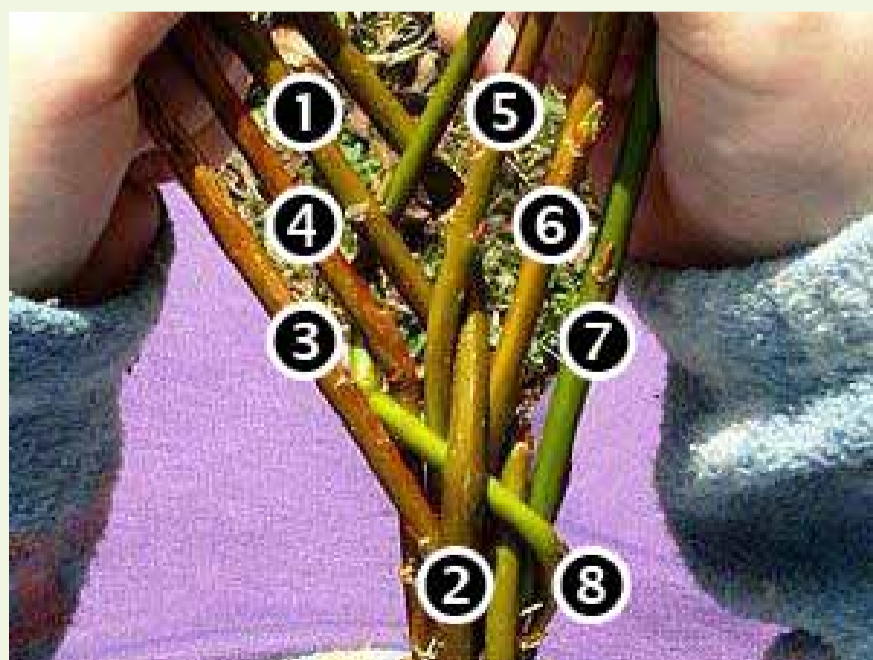
Proutek č. **1** vedte shora mezi proutky **6** a **7** a poté spodem před proutek **4**.



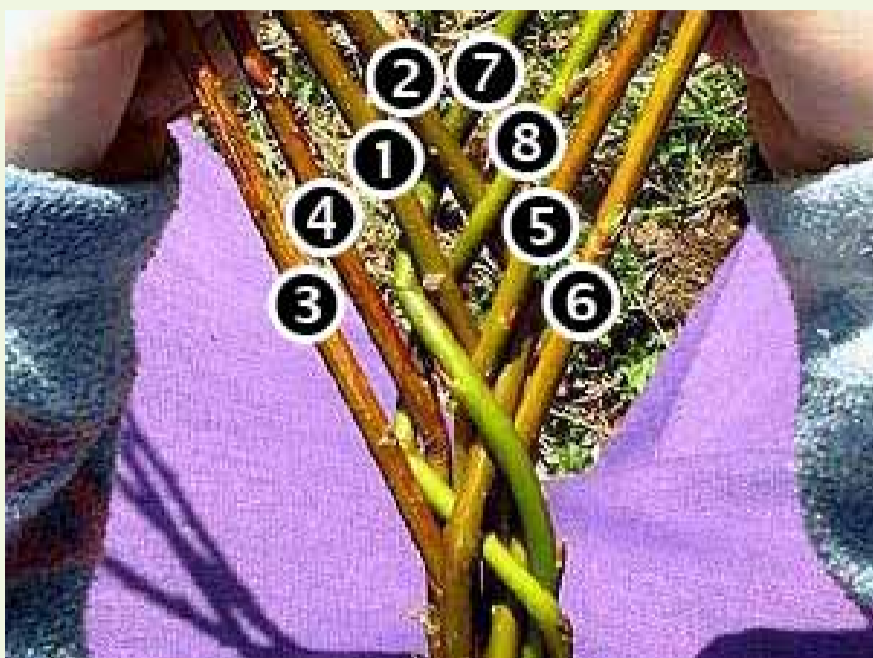
Proutek č. **8** vedte shora mezi proutky **3** a **4** a poté spodem mezi proutky **1** a **5**.



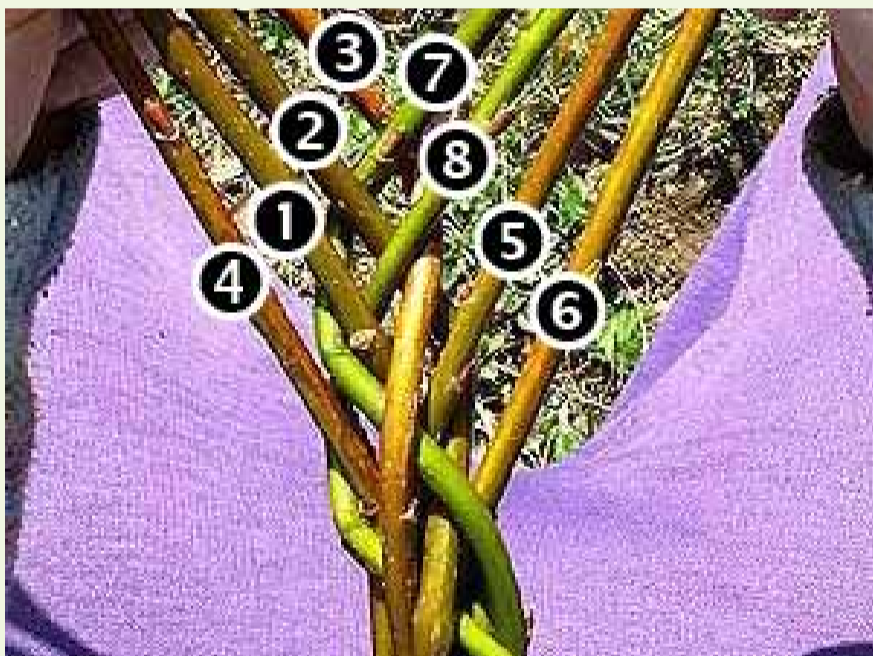
Proutek č. **2** vedte shora mezi proutky **5** a **6** a poté spodem mezi proutky **1** a **8**.



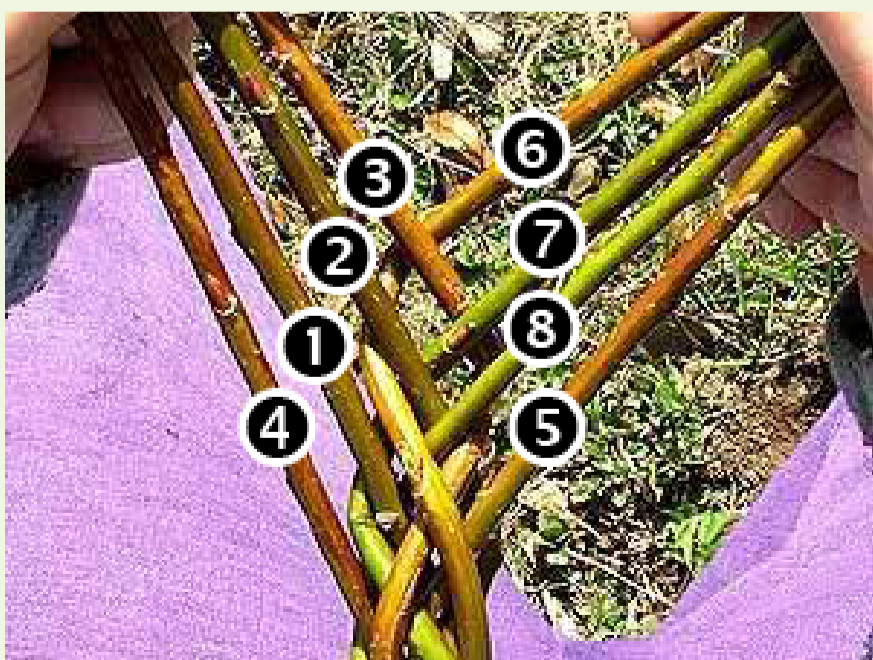
Proutek č. **7** vedte shora mezi proutky **4** a **1** a poté spodem mezi proutky **2** a **8**.



Proutek č. **3** vedte shora mezi proutky **8** a **5** a poté spodem mezi proutky **2** a **7**.



Proutek č. **6** vedte shora mezi proutky **1** a **2** a poté spodem mezi proutky **3** a **7**.



Pletení pomlázky z devíti proutků



Devět proutků si rozdělíme na čtyři proutky vlevo, čtyři proutky vpravo a jeden středový. Co nejrovnější středový proutek oplétáme střídavě proutky z pravé a levé strany:

Zprava vezmeme spodní prut, obtočíme ho vrchem kolem středového prutu a ohneme zpět doprava. Pak vezmeme levý spodní prut, obtočíme ho spodem kolem středového prutu a ohneme doleva. Každý ohnutý prut řadíme nahoru nad zbývajícími pruty tak, abychom měli přehled, který bude na řadě.

Pak zase pravý spodní a zase levý spodní... Tento postup opakujeme dokola tak dlouho, dokud nám nezůstane cca **5** cm prutů. Proutky musíme pořádně utahovat, jinak vznikne klikatá pomlázka! Na konci pletení svážeme proutky provázkem.

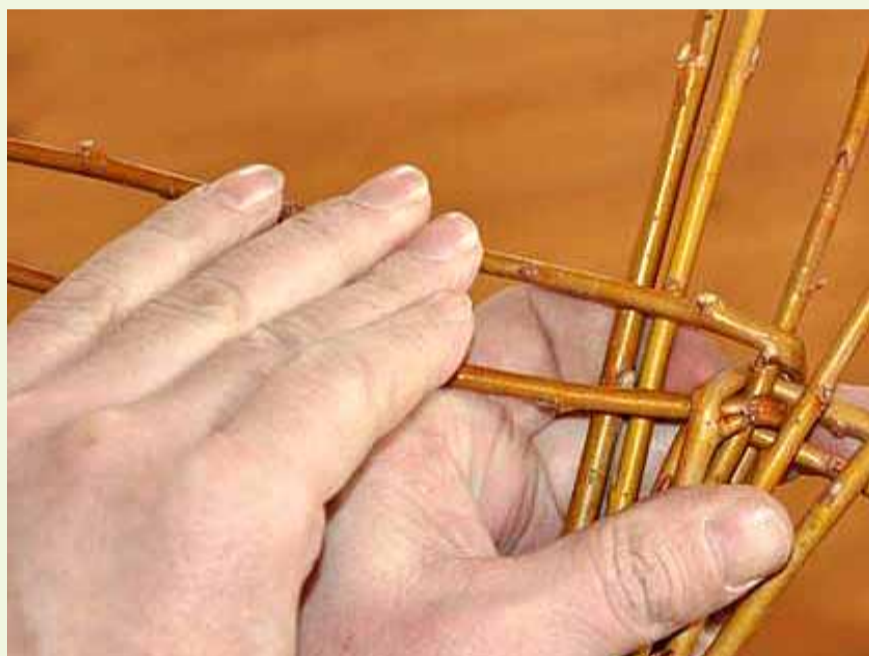
Pomlázku lze i ozdobit pletencem z pěti tenkých proutků: Proutky zastrčíme do rukojeti pomlázky shora (nejlepší je zasunout je už při výrobě rukojeti, tedy před jejím omotáním).

Při vkládání proutků do hotové pomlázky seřízneme konce šikmo tak, aby šly do rukojeti vsunout.

První proutek přeložíme přes jeden následující doprava. Pootočíme pomlázku a překládáme další prut přes dva následující pruty. Přes dva postupujeme dále až do konce délky proutků. Jakmile dopleteme proutky asi **5** cm od konce, zasuneme je do pomlázky.

„Pomlázku vyrábíme alespoň tři dny před Velikonocemi, abychom ji mohli nechat vyschnout. Pomlázka po vyschnutí zpevní tvar a možnost jejího rozpletení při šlehání je velmi malá,“ doplnil svůj návod radou autor, pan Bařina z Vidče.

Foto-postup



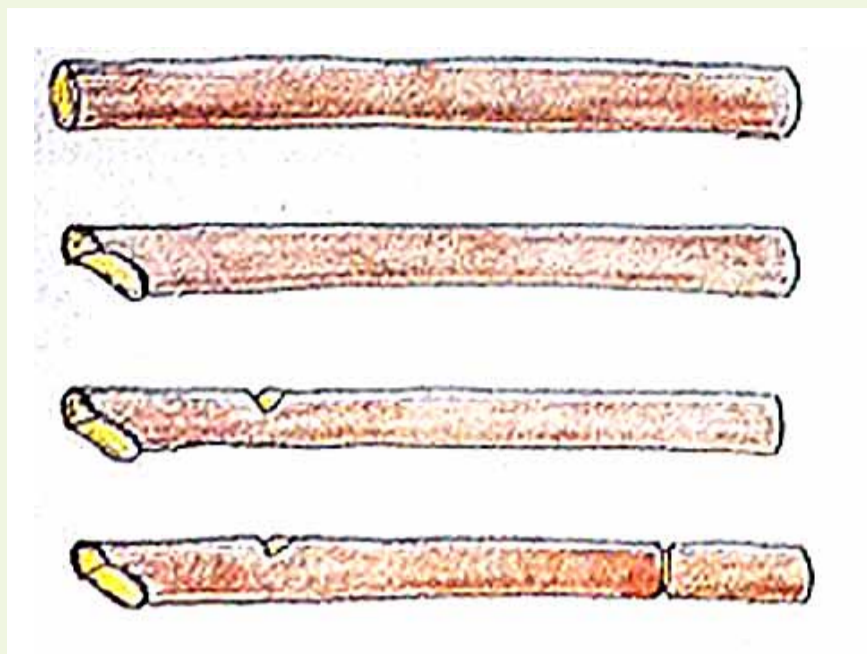
Píšťalka

Zatímco pletení pomlázky si řada kluků všeho věku ráda vyzkouší, píšťalku dnes otlouká málokdo. Nejvhodnějším materiálem pro výrobu píšťalky jsou živé vrbové proutky. Jaro v nich rozproudilo mizu, která přináší sílu pro rašení lístků a materiál pod borkou náležitě zvlhčuje. To je pro uvolnění a sejmutí kůry důležité. Kde není po ruce vrba, poslouží dobře také proutek z bezu černého.



Co se tloušťky použité části větve týče, volíme ji asi do **1,5** cm. Délka: asi **10** až **15** cm. I když je dřevo čerstvé, můžeme ho na chvíli namočit do vody.

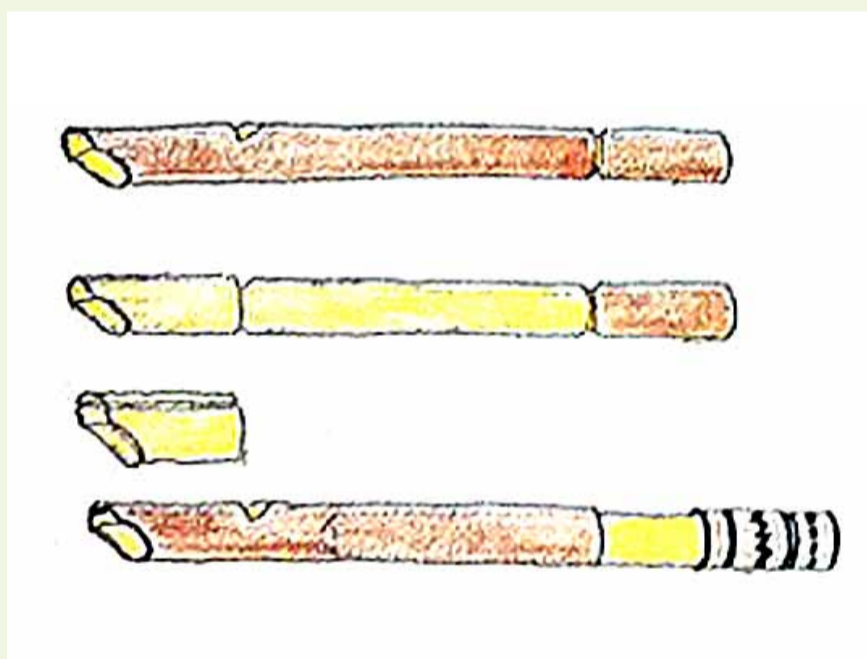
Oba konce seřízíme kolmo. Náustek upravíme do šikmého tvaru raději později, abychom kůru neroztřepili při otloukání.



Hladkou stěnkou nože poklepáváme po plášti celého proutku, abychom oddělili lýko od dřevě a abychom mohli kůru lehce stáhnout.

Před stažením kůry šikmo seřízíme náustek. Na horní straně zařízneme zvukový otvor.

Kůru na protilehlém konci nařízneme po obvodu a opatrně stáhneme. Aby nezaschla, krátce ji namočíme.



Dotvarujeme náustek: Oddělíme malý špalíček ve vzdálenosti zvukového otvoru, nahoře z něj seřízíme tenký plátek a náustek zasuneme zpět do stažené kůry.

Posunováním měníme tóny píšťalky.

Více na iReceptáři:

<http://www.ireceptar.cz/zajimavosti/tony-zaklete-ve-vetvich-ze-ktereho-dreva-vyrobite-pistalku-a-jak/>

<http://mojedilo.ireceptar.cz/stitky/pomlazka>