

VELIKONOCE NA BETLÉMĚ

1. - 3.tř.

Které dva velké svátky doma během roku slavíte?

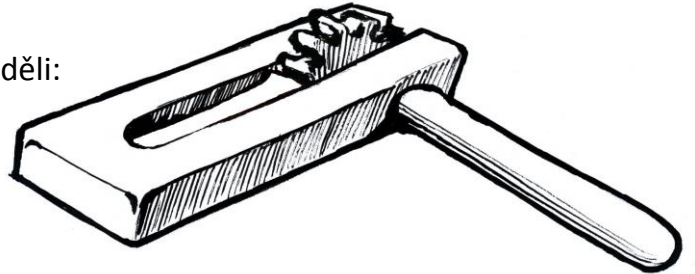
..... a

Doplň názvy dnů, které předcházejí Velikonoční neděli:

..... čtvrtek

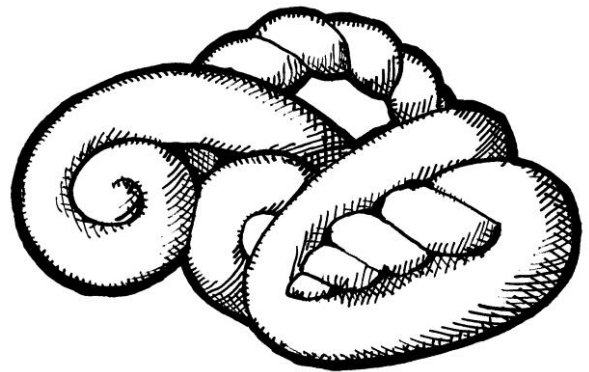
..... pátek

..... sobota



Co měli naši předci na oběd o Zeleném čtvrtku?

- a) pečenou husu
- b) vánočku s medem
- c) pečivo –jidáše s medem
- d) řízek a bramborový salát



Který den končí předvelikonoční půst?

Co se v období půstu nesmělo jíst?

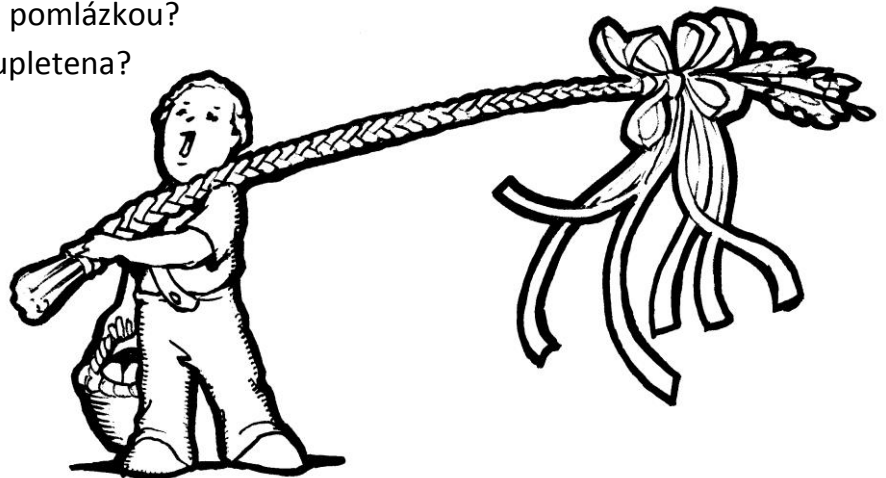
Jak doma zdobíte velikonoční vajíčka? Našli jste podobná i tady na výstavě?

Pro kluky: Chodíte i vy na koledu s pomlázkou?

Pro děvčata: Chodí i k vám koledníci s pomlázkou?

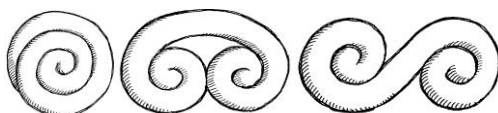
Z čeho má být velikonoční pomlázka upletena?

- a) z provázků
- b) z těsta
- c) z papíru
- d) z proutí
- e) z drátků



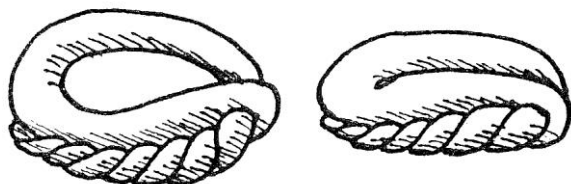
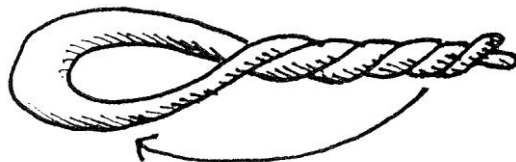
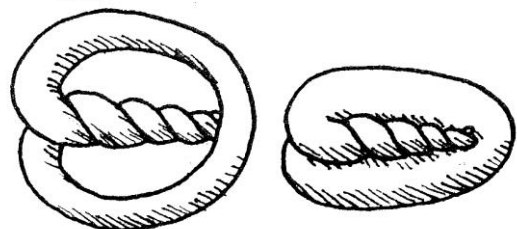
Jakou velikonoční koledu znáš?

Doma s maminkou si můžeš vyzkoušet tento recept na jidáše:

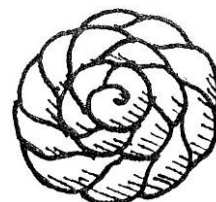


Připrav kvásek z 20g droždí, hrnečku mléka a trošky cukru. Mezitím v míse smíchej 500 g mouky, trochu soli, 80g cukru, přidej 100g rozpuštěného másla a 2 žoutky utřené do pěny. Vzešlý kvásek přidej do mísy a vypracuj hladké těsto, nech v teple kynout. Vzešlé těsto vyklop na vál a z válečků stáčeš různé tvary jidášů. Dej na pomaštěný plech, nech chvilku kynout a pak potři žloutkem. Upeč v dobře vyhřáté troubě dozlatova. Dobré jsou potřené medem.

Pekly se na Zelený čtvrtek.



OTÁČEJ KOLEM STŘEDU



Zkus si doma z kynutého těsta udělat také

