

VELIKONOCE NA BETLÉMĚ

4.-6.tř.

Které dva velké svátky doma během roku slavíte?

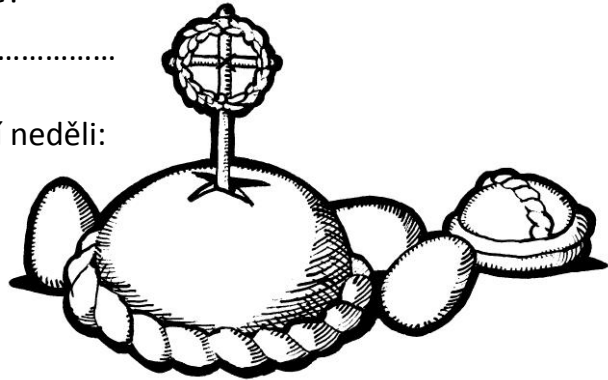
..... a

Doplň názvy dnů, které předcházejí Velikonoční neděli:

..... čtvrtek

..... pátek

..... sobota



Jak se jmenuje sváteční pečivo, které se jedlo o Velikonoční neděli?

Co se nesmělo jíst během předvelikonočního půstu a kterým dnem půst končil?

.....

Jak naši předci zdobili kraslice? Používáte doma některý z těchto způsobů i vy?

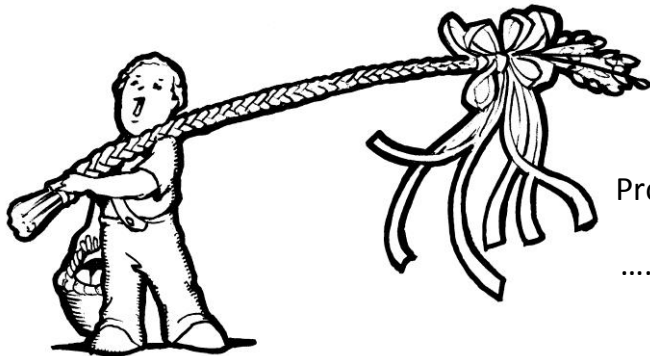


Který den zvonily naposled zvony a co se s nimi podle lidové tradice „dělo“ pak?

.....

Při posledním zvonění se podle jedné pověry mělo tlouci v hmoždíři. Zjisti ve výstavě proč.

.....



Z čeho má být upletena velikonoční pomlázka?

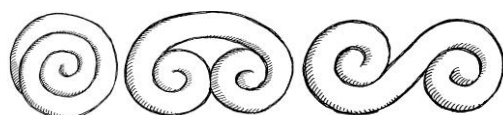
.....

Proč koledníci šlehali děvčata a hospodyně pomlázkou?

.....

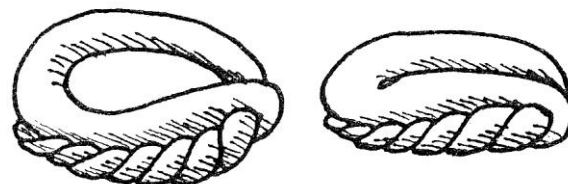
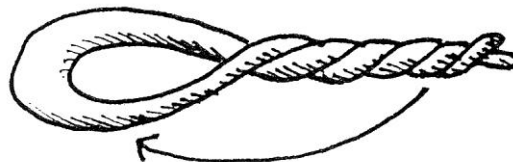
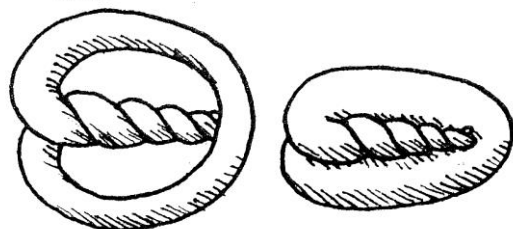
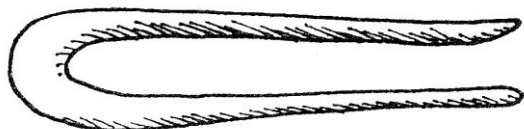
Jakou velikonoční koledu znáš?

Doma s maminkou si můžeš vyzkoušet tento recept na jidáše:

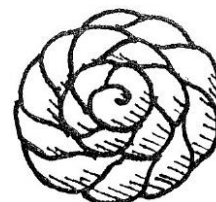


Připrav kvásek z 20g droždí, hrnečku mléka a trošky cukru. Mezitím v míse smíchej 500 g mouky, trochu soli, 80g cukru, přidej 100g rozpuštěného másla a 2 žloutky utřené do pěny. Vzešlý kvásek přidej do mísy a vypracuj hladké těsto, nech v teple kynout. Vzešlé těsto vyklop na vál a z válečků stáčeš různé tvary jidášů. Dej na pomastěný 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 další druhy jarního pečiva.

