

VELIKONOCE NA BETLÉMĚ

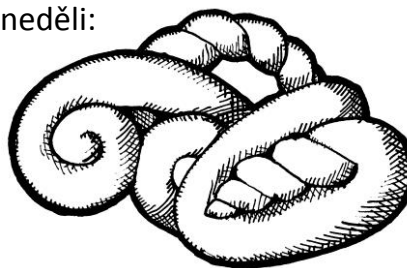
7.-9.tř.

Doplň názvy dnů, které předcházejí Velikonoční neděli:

..... čtvrtek

..... pátek

..... sobota



Které pečivo je typické pro velikonoce?

S čím se mělo na Zelený čtvrtek pojídat, aby zajistilo zdraví v následujícím roce?

.....

Kolik dnů měl trvat předvelikonoční půst? a) 21 b) 30 c) 40

Kterým dnem postní období končilo?

Co se během postního období nesmělo?

Naši předci věřili, že před velikonočními svátky lze jeden den nalézt poklady ukryté v zemi.

O který den se jednalo?

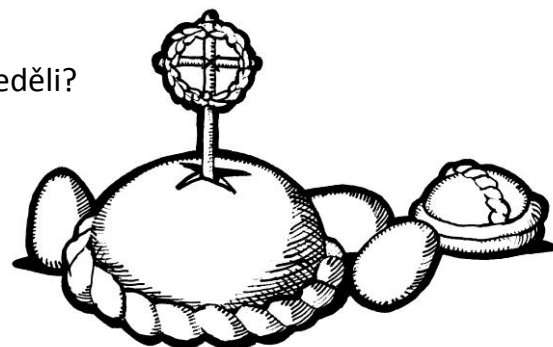
Jak se jmenuje sváteční pečivo, které se jedlo o Velikonoční neděli?

.....

Na svátečním stole nesměla chybět ani posvěcená vajíčka.

Co bílé či zdobené vajíčko symbolizovalo?

.....



Jak naši předci zdobili kraslice? Používáte i vy dnes některou z těchto technik?

Které dva živly se objevují nejčastěji ve velikonočních pověrách? a

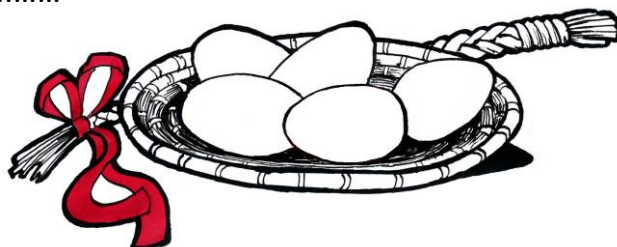
Kam se ukládalo ohořelé poleno z posvěceného ohně a před čím mělo ochránit obydlí?

.....

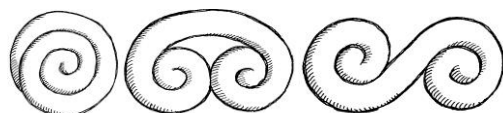
Z čeho má být upletena velikonoční pomlázka a k čemu slouží?

.....

Znáš nějakou velikonoční koledu?

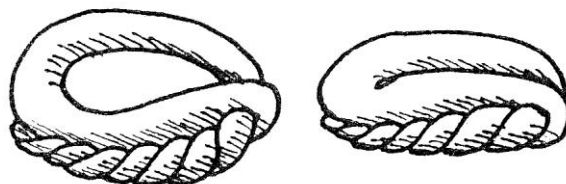
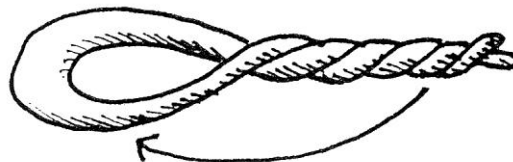
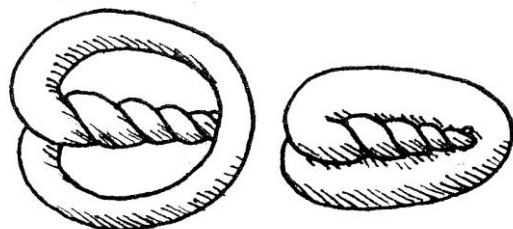


Doma s maminkou si můžeš vyzkoušet tento recept na jidáše:

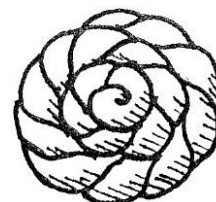


Příprav kvásek z 20g droždí, hrnečku mléka a trošky cukru. Mezitím v míse smíchej 500 g mouky, trochu soli, 80g cukru, přidej 100g rozpuštěného másla a 2 žoutky utřené do pěny. Vzešlý kvásek přidej do mísy a vypracuj hladké těsto, nech v teple kynout. Vzešlé těsto vyklop na vál a z válečků stáčeš různé tvary jidášů. Dej na pomastěný plech, nech chvilku kynout a pak potři žoutkem. 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

