

Pátá neděle postní

Smrtná

Prastarý název pochází z dávnověkého obřadního zvyku vynášení smrti sahající až k pohanským kořenům. Je to možná nestarší dochovaný jarní obyčej v našich krajích.

Z hadrů udělaná a slámou vycpaná Morana byla za zpěvu odnesena k řece a vhozením do vody byla symbolicky pochována zima.

Někde obcházely děti vesnici s ozdobeným vrškem ze smrčku nebo borovičky, kterému se říkalo nové líto, pravděpodobně odvozeno od „nové léto“ a koledovaly.



Trocha historie

(a národní gastronomické hrdosti)

nikoho nezabije

Rituály a tradice dělají náš život jistějším a pevnějším. .

Je velká škoda, že z ulic vymizely babky pučálnice! Seděly u malých kamínek, pražily namočená a naklíčená hrachová zrna a prodávaly je kolemjdoucím. Úplně stejně jako pečené kaštany.

Podle pučálky dostala své jméno třetí z šesti postních nedělí, které následovaly po bujarém masopustu. V ten den se pučálka pražila především, i když s mnoha krajovými odlišnostmi a doprovodnými zvyklostmi.

Na Hané děvčata pekla pučálku na škaředou středu a pučálka se pak jedla v hospodě. Tu, která s nimi ještě nikdy pučálku nepřipravovala, poslaly do vsi vypůjčit smyšlený pučálník, aby se pak téhle nešťastnici celá dědina vysmála.

Na Mladoboleslavsku se vodou z naklíčeného hrachu zaléval hrách k setí nebo jiné obilí, aby bylo odolné proti škůdcům.

Na Nepomucku zase na čtvrtou postní neděli pekli pučálku na másle, upravili ji s rozinkami a pokroutkami (cukrovinkami) nasladko a podávali odpoledne ženichům, neboť ten den se chodilo na námluvy.

Nechyběl u toho ani výmluvný kecal, který vychvaloval ženichovy přednosti. Matka případné nevěsty pak předložila ženichovi pučálku s vidličkou a čekala, zda si řekne o lžici, aby ukázal, že umí jíst pučálku. Co taky se ženichem, který ani neví, jak se jí pučálka?

U Zábřehu týden před smrtnou nedělí obcházela děvčata ves a prosila si hrachu na pučálku, která se pak jedla po vynášení Mařeny.

Ze všech národopisných oblastí ale vyniká Chodsko, které má pro pučálku své vlastní pojmenování – pálenec. Opečený hrách se jedl na čtvrtou postní nedělí, družebnou. Končily přástky a začínala práce na poli, a to Chodové museli nějak oslavit.

„Jeren zbytek z toho domácího slavení je tuto, že se připravuje pálenec a podává se v hojnosti všem, kdo ten den přijdou do domu. V hospodách dokonce kladou před hosty po talíři na každý stůl,“ uvádí Hruškův spis Děreček včelařem z roku 1927. A tak mládež toho dne dočkala, děvčata se scházela s chlapci, jedl se pálenec, nabídlo se další bohaté pohoštění, pilo se pivo a kořalka a navíc se téhle zábavě říkalo spouštědlo, protože se nejedna dívka spustila s chlapcem.

Vidíte, co všechno v naší národní tradici způsobila hrstka hrachu? Co všechno se kolem ní každý rok zas a znovu událo s naprostou pravidelností a jistotou?

*Pučala má milá pučálku,
nesla ji milému na šálku:
„Od lesa k lesu
pučálku nesu,
pu – pu – pu – pu – pu – pu – pučálku,
nesu ji milému na šálku.“*

*Karel Jaromír Erben, Prostonárodní české písně a říkadla
(vydáno r. 1864,)*

Pučálka

Klíčení hrachu

Kupte si ten správný hrách. Potřebujete celá semena, se slupkou a zárodečným klíčkem (půlený hrách nemůže naklíčit).

Hrách pečlivě přeberte, všechny slupky, půlky a smetí pryč.

Hrách propláchněte a nasypete do obyčejné sklenice a **zalijte vodou do dvojnásobné výšky,** než má hrách. Nechte stát namočené 24 hodin do druhého dne. Hrách během této doby nabobtná a pojme dost tekutiny na to, aby mohl začít klíčit.

Druhý den **slijte všechnu zbývající vodu.** Hrášek jemně propláchněte čerstvou studenou (ale ne ledovou) vodou, nechte okapat a zase vraťte do sklenice. Tentokrát už tedy pokračujte bez vody. Zakryjte a dejte na světlé místo. Opět nechte stát 24 hodin.

Pro zakrytí se nejlépe osvědčila potravinová fólie, do které lze udělat dvě nebo tři dírký špičkou nože, aby hrášek mohl trochu dýchat, ale přitom se zbytečně nevysušoval.

Třetí den jsou již na hrášku viditelné **půl až centimetr dlouhé klíčky.** Znovu hrášek propláchněte vodou a nechte okapat. Postupujte jemně, abyste neulámali klíčky. Buď už můžete hrášek rovnou použít na pučálku, nebo ho nechte ještě naposledy ve sklenici na okně dalších 24 hodin.



Suroviny na přípravu pučálky

naklíčený hrách

sůl, pepř

2 vrchovaté lžice másla (nebo 1 lžice másla
a 1 lžice sádla)

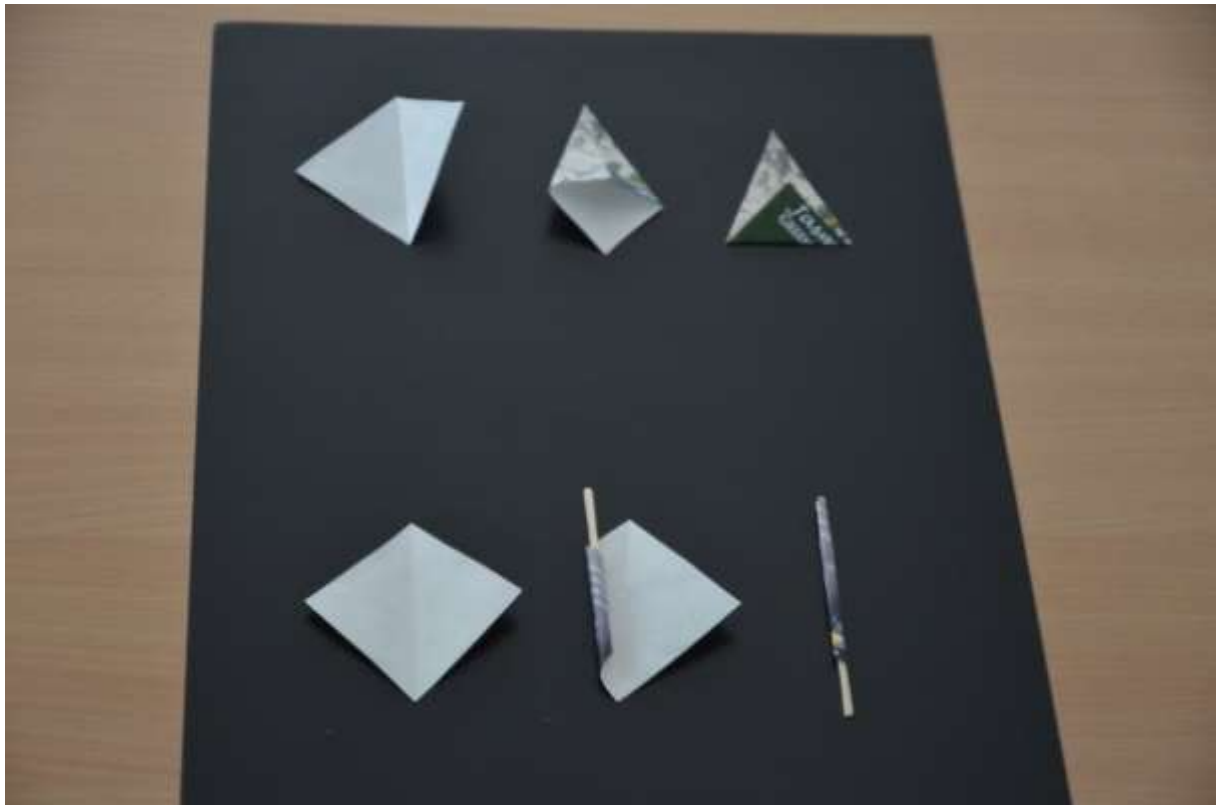
V pánvi rozehejte máslo a sádlo. Jakmile zpění, vsypte naklíčený hrách, osolte, opepřete čerstvě mletým černým pepřem a opékejte tři až pět minut na vyšší teplotu, dokud hrách neztratí svou syrovost a šťavnatost. Hrách zbytečně nemíchejte, lehce ho prohod'te, jinak se uvolní slupky. Hrášek opékáním postupně změkne a jakoby zesládne. Neváhejte v průběhu pražení kdykoli ochutnávat. Hotový hrášek je lehce křupavý.

Letos neproběhnou **VELIKONOČNÍ DÍLNY** u nás v muzeu. Vytvořte si tedy nějaké dekorace sami. Třeba podle našich fotografií a návodů. Pošlete nám fotky Vašich výtvorů buď na náš FB nebo na e-mail: info@muzeumtachov.cz

Nemáte doma barevné papíry a chcete si nějakou jarní dekoraci vyrobit?

Použijte čajové sáčky a podle následujících fotografií vyrobte motýlky. Můžete je i poslat jako velikonoční přání nejbližším.











Další nápady na tvoření z čajových sáčků najdete na internetu.



Následující ptáčky vystříhnete z papíru. Z dalšího (zeleného) složte harmoniku. Tuto ve středu sešijte sešívačkou. Střední konce zvedněte a nahoře opět sešijte či slepte. Nalepte obrys ptáčka a vyzdobte dle své fantazie.

