

Památka všech zemřelých

Zavzpomínat na zesnulé, zapálit svíčku na jejich hrobě a podlit se za jejich duše. Každoročně si během podzimu, nejčastěji v listopadu, lidé připomínají Památku všech věrných zemřelých, den u nás známý jako Dušičky. Život smrtí nekončí a v mnoha kulturách po celém světě nalezneme obdobu tohoto svátku, jehož účel je všude stejný. Po celém světě lidé doma připravují oltáře s nabídkou různých jídel nebo záplavou květin, ve městech se konají průvody s kostlivcem a maskami, oslavuje se.

Zkuste přiřadit jméno tohoto svátku zesnulých k zemi, k níž náleží, a rovněž typickým oslavám na obrázku:

Dušičky – slaví se 2. listopadu, jako vzpomínka na všechny věrné zesulé. Tato Památka všech věrných zemřelých, Svátek zesnulých, Památka zesnulých, podle křesťanské tradice, je fází takzvaného očišťování zemřelých, kteří nejsou dokonale připraveni ke vstupu do nebe, tzv. očistec. V křesťanství se slaví od 10. století. Rodina chodí na hroby a zdobí je květy, věnci a svíčkami, které jsou symbolem života a modlitbou mohou pro jejich duše získávat odpustky.



Qingming- nebo Ching Ming, Tomb-Sweeping Day konaný v dubnu, kdy se rodiny vydávají k hrobům zesnulých a nabízejí zemřelým jídlo a pití. Rodina pálí u hrobu napodobeniny peněz a papírové repliky aut, domů a telefonů. V Čínské kultuře se věří, že v posmrtném životě stále zemřelí potřebují tyto věci a rodina jim je může spálením poslat a zajistit.



Halloween – slaví se poslední říjnový den, kdy lidé věří, že světlo svíčky, kterou vloží do vydlabaných dýní, či tuřínů, pomůže zbloudilým duším zesnulých zpět do země mrtvých. Svátek vznikl původně v Irsku, až v 19. století se rozšířil i do jiných koutů světa a USA.



El Dia de los Muertos- 1. listopadu se slaví Den mrtvých, v celé Latinské Americe tento Den všech svatých provází barvy a chutě, nikdo netruchlí, všichni se radují, pořádají bohaté oslavy a průvody městem s kostlivci a květinami.



Gai Jatra- festival se koná v srpnu či v září, je jedním z nejoblíbenějších festivalů krav. Rodiny, které v tomto roce přišly o příbuzné, vedou vesnici v průvodu krávu, či dítě přestrojené v kravském kostýmu. Hinduisté věří, že kráva zesnulé příbuzné může provést posmrtným životem.



Znáte i další podobné svátky a oslavy ve zbytku světa?.....

V Japonsku se slaví O-bon, buddhistický svátek lampionů v půli srpna či už v červenci, v závěru těchto oslav zapalují lidé papírové lucerny a posílají je po řekách. I ve Vietnamu mají slavnost Vu Lan s vegetariánskými pokrmy, kde zapalují vonné tyčinky, a o půlnoci na řeku vypouští osvětlené lampiony, které plují po proudu spolu s přáním za jejich zesulé.

Pranostiky říkají, že déšť v den Dušiček znamená, že zemřelí pláčou a oplakávají své hříchy. V dřívějších dobách u nás bylo zvykem lampy plnit máslem a přikládat je k ohništi, či na okno, aby si mohly duše zemřelých namazat rány z očiště. Též se peklo dušičkové pečivo, lidé a blízká rodina se scházeli u stolu a společných modliteb, zbytky večere byly ponechány zemřelým duším.

Zkuste si upéct takovéto dušičkové pečivo:...

Dušičkové pečivo z kynutého těsta se kdysi peklo na svátek Všem svatých 1. listopadu a na Památku zesnulých 2. listopadu a říkalo se mu *Dušičky* nebo *kosti svatých*. Lišilo se kraj od kraje, mohlo být ze sladkého nebo slaného těsta, prázdné i nadívané, s tvary velmi různými. Od rohlíků, těm se říkalo „Navšesvatýrohlíky“, přes bochánky, věnečky, prameny ve tvaru písmene S, nebo napodobeniny kostí. Jedla je celá rodina, ale často jimi byli obdarováni pocestní, chudí lidé nebo žebráci.

Suroviny:

190-200 g vody
1 vejce
50 cukru
70 g změkklého sádla
špetka soli
250 g hladké mouky
250 g polohrubé mouky
15-17 g čerstvého droždí
(popř. citronová kůra)

Postup:

Ve vlažné vodě rozmícháme lžící cukru, droždí a 2-3 lžíce mouky a necháme 20 minut kynout. K vykynutému kvásku přidáme zbytek surovin a uhněteme těsto, které zakryjeme a necháme 30-45 minut vykynout. Vykynuté těsto propracujeme, rozdělíme na 16 dílků a z každého uděláme bulku. Po 5 minutovém odpočinku z bulek vytvarujeme dušičky a kosti, popř. umotáme rohlíky, které můžeme naplnit některou ze sladkých náplní (povidla, marmeláda, jablka...). Pečivo uložíme na plech s pečícím papírem nebo fólií, necháme cca 30-45 minut dokynout, potřeme vejcem, můžeme posypat celým mákem a upečeme ve vyhřáté troubě (200-220°C/15-18min). Pečivo je jen lehce sladké, vhodné k namazání máslem a marmeládou, ale chutná i suché.



Místo konání:
**Historická výstavní
budova**



Slezské
zemské
muzeum