

Představíme si dnes další dva dny v Pašijovém, Svatém, týdnu. Půjde o **Škaredou středu** a **Zelený čtvrtek**.



Jidáš zradil Ježíše polibkem

Škaredé středě se též někdy říká „Černá“ či „Sazometná“, lidé ještě pokračují v bílení světnic i chalup a v úklidu celého domu. Nezapomínalo se ani na úklid komína. Škaredá středa má svůj název od toho, že v tento den Jidáš zradil Krista za 30 stříbrných, a prý se na něho „škaredil“. Traduje se, že v tento den se nesměl nikdo na nikoho mračit, aby se nemračil po celý rok.

Symbolem tohoto dne jsou „Jidáše“ – pečivo z kynutého těsta stáčené do různých motaných tvarů. Nejčastěji se s tímto pečivem setkáme ve tvaru válečku, který symbolizuje provaz, na kterém se Jidáš oběsil, potom co Krista zradil. Jí se pomazané medem. Mléko s medem symbolizuje dvojedinost Krista. Mléko a strdí (med divokých včel z jejich pláství) symbolizuje zaslíbenou zem z Exodu, což je přejato i do legendy o Praotci Čechovi.

1. Víte, jaké je celé jméno Jidáše:



2. Nakreslete si takové Jidáše z pečiva:

3. Doma si můžete Jidáše upéct, recept naleznete zde:

Ingredience:

- 500 g hladké mouky
- špetka soli
- 100 g cukru krupice
- 250 ml mléka
- 1 sáček sušeného droždí (nebo 25 g čerstvého droždí)
- 3 žloutky
- kůra z 1 citronu
- 120 g rozpuštěného másla
- žloutek a lžice mléka na potřetí
- med smíchaný s trochou rumu k podávání

Postup:

Mouku se špetkou soli prosejte do mísy, přidejte cukr, uprostřed udělejte důlek a vlijte do něj vlažné mléko. Do tekutiny nasype droždí, přidejte žloutky a nastrouhanou citronovou kůru. Nakonec vlijte rozpuštěné vlažné máslo a vypracujte vláčné těsto. Těsto poprašte moukou, zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě vykynout, zhruba po hodině a půl by mělo zdvojnásobit objem. Z těsta oddělujte kousky asi po 50 g a na lehce pomoučněné ploše vyválejte prameny asi centimetr silné a 25 cm dlouhé. Ty pak stáčejte jako spirály nebo esíčka. Skládejte na plech vyložený pečicím papírem a nechte ještě 30 minut kynout. Poté je potřete žloutkem rozmíchaným s mlékem a pečte 15 až 20 minut v troubě vyhřáté na 160 °C. Podávejte potřené medem.

Můžete nám posléze zaslat vaše vypečené výtvary na náš email: neumanova@szm.cz. Rádi se pokocháme.

Zeleným čtvrtkem začíná takzvané svaté třídnění, patřící k nejvýznamnějším dnům církevního roku. Lidový název Zelený čtvrtek vznikl ze starozákonního obyčeje požívat v tento den zeleninu a vše zelené, čerstvě vyrostlé, jako je zelenina a byliny, aby byl člověk po celý rok zdravý. V tento den poslední večere Páně, zazní hlahol všech zvonů, které pak až do Bílé soboty zmlknou. Hlas zvonů, o kterých se povídalo, že odletěly do Říma, nahrazovaly děti řehtačkami a klapačkami a řehtaly ráno, v poledne a večer místo zvonění. Tím i vyháněly Jidáše, tento zvyk patří mezi nejstarší hry. Jidáš býval zvláště rychlý chlapec a měl být zrzavý. Tento obyčej zanikl počátkem minulého století, stejně jako pálení Jidáše. Hospodyně zametly před východem slunce dům, aby se v domácnosti nedržely blechy. Někde jedli chléb namazaný medem kvůli ochraně před uštknutím, píchnutím vosou a sršněm, jinde házeli medem pomazaný chléb do studní, aby se v nich voda držela po celý rok. Ve středu upečené Jidáše se v tento den pojídají. Též se cinká penězi v kapse, aby se nás držely po celý rok.

4. Jaké všechny nástroje se používají místo zvonů k řehtání?

Vypište:

.....

5. Znáte básničku, kterou chlapci při honění Jidáše odříkávali?

Doplňte chybějící verše:

Poledne zvoníme, Jidáše

Ó Jidáši zrádce, cos to učinil,

že jsi svého Mistra Židům

Za to musíš v pekle, hořeti

až na věky věků se tam

Kopali jámu, Ježíši P.....,

aby ho jali, ukřižovali.

Na velký Pátek do hrobu

Na Bílou sobotu z hrobu

Večer se zpívalo: „Klekání zvoníme, Jidáše honíme.....“

6. V které dny a časy se chodí řehtat? Napište postupně, jak jdou za sebou, a kolik jich je celkem:

.....

.....



Věříme, že jste se dozvěděli pár zajímavých informací z Pašijového týdne a upečete si doma třeba sladké Jidáše. V příštím listu vám přiblížíme další dny Velikonočního tridia, kam patří i nám již známý Zelený čtvrtek.



Místo konání:
**Historická výstavní
budova**