KLUBICKOKM.CZ

6.12.2023

MOTANICE

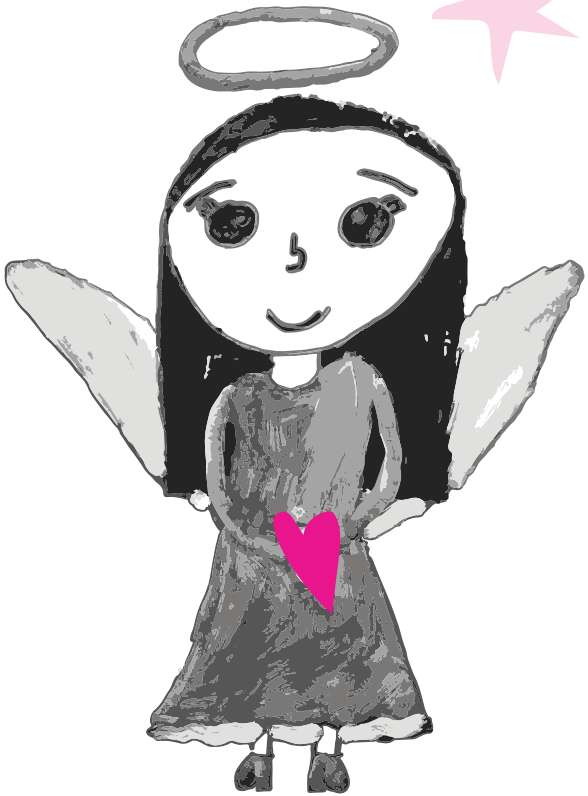
KLUBÍČKO KROMĚŘÍŽ

HANÁCKÉ VÁNOCE V KLUBÍČKU ANEB ŠIFLE, PRCULE A KLEBETY

Hanácký folklor je s Klubíčkem již několik let neoddělitelně spojen. Nejen, že zde děti tančí ve folklorním souboru, ale také se podílí na uchovávání dalších tradic Hané. Letošní Adventní vystoupení souboru jsme doplnili vzpomínkovým vyprávěním prarodičů o Vánocích na Hané společně s pečením a ochutnávkou vánočního cukroví z jejich vzácných starých kuchařek. Přinášíme Vám vzpomínky z Hané, z Bučovic a Těšánek a dalších míst, plné tradic, zvyků, zážitků i receptů.

Adventní období v Klubíčku znamená rovněž zkoušení si tradičních zvyků z Hané. Děti stavěly betlémy, vyráběly klebety a jiné vánoční ozdoby, pekly vánočky, šifle, prcule, vytlačovaly perníky, vyšívaly tulipány, četly knihy, zpívaly koledy,... Vše jsme pečlivě zaznamenali a těšíme se, že při čtení přinesou naše zážitky radost i Vám, čtenářům.

NATY Csizmaziová
koordinátorka centra



Spolufinancováno Evropskou unií

EVROPSKÝ SBOR SOLIDARITY

TAK KOLIK?

UMÍTE ZAZPÍVAT KOLED?

JAKÉ ZNÁTE VÁNOČNÍ TRADICE?

CO NA NEBI VYHLÍŽÍME NA ŠTĚDRÝ VEČER?

Z KOLIKA PRAMENŮ PLETEME VÁNOČKU?

CO PATŘÍ POD TALÍŘ U VEČEŘE?

JAK MOC? MOOOOOOC

Moc děkujeme všem, kteří se podíleli na této speciální Motanici. Všem tetám, babičkám, maminkám, kamarádkám, dědům a dědečkům. Všem, kteří pekli a vařili, psali recepty a podělili se o ně. Byla to velká radost a práce s velkou úctou k tradicím, našim předkům, Hané a všemu. Z celého ♥ děkujeme.

KLUBÍČKO KROMĚŘÍŽ

SDÍLENÁ RADOST

ADVENTNÍ VYSTOUPENÍ FOLKLORNÍHO SOUBORU KLUBÍČKO

Sdílíme s Vámi radost z ADVENTNÍHO VYSTOUPENÍ hanáckého Folklorního souboru Klubíčko, které každoročně probíhá na zahradě Klubíčka. Jak to vypadalo? Světýlka, napečené cukroví dětmi, punč, radost, hanácký fotokoutek, advent v duši, slavnostní atmosféra, sníh, trubači, dojetí ... Prostě nádherné vystoupení našich dětí pod vedením Jany Novákové, Evy Matýškové, Eleny Lachendrové a Lenky Kavanové.

ZAZPÍVEJ SI S KLUBÍČKEM!

MY JSME MALÍ KOLEDNÍCI

My jsme malí koledníci, putujeme po vesnici.
Koledu vám neseme, všechno dobré přejeme.

Běžela liška po ledu, ztratila klíček od medu.
Kdo ho má, ať ho dá, ať se liška nehněvá.
Běžela liška k háji, hoňte si ju páni.
Já ju honit nebudu, zmeškala bych koledu.

JAK JSI KRÁSNÉ NEVIŇÁTKO

Jak jsi krásné neviňátko, vprostřed bídy nebožátko.
Před tebou padáme, dary své skládáme...
Já ti nesu dvě kůžičky, aby zahřály tvé nožičky.
Já zas trošku mlíčka, aby kvetla tvoje líčka.
Já ti nesu veselého beránka ze stáda svého.
S ním si můžeš hráti, libě žertovati.
Já ti nesu peřinku na spinkání, a já med na mlsání.
A co my ti nuzní dáme, darovati, co nemáme.
My ti zadudáme, písně zazpíváme.

NARODIL SE JEŽÍŠEK

Narodil se Ježíšek, kópíme mu kožíšek.
Hodně dlóhé chlupaté, aby mu byl po pate.
Narodil se Kristus Pán, kópíme mu tulipán.
Pěkné, hodně voňavé, až mu pude do hlave.

Z jedné strany chvojka,
z druhé borověnka.
[:Pásli ovce pastuškové,
jedli kaši z hrnka.:]
Přiletěl k nim anděl,
aby jim pověděl,
[:že se Kristus Pán narodil,
aby každý věděl.:]

JÉ, DĚCKA, VRÁNA LETÍ!!!

Vráno, vráno, poleť k nám, já ti něco nasypám.
Trochu hrachu, trochu krup, vráno, vráno, dupy dup!

PADÁ SNÍH!!!

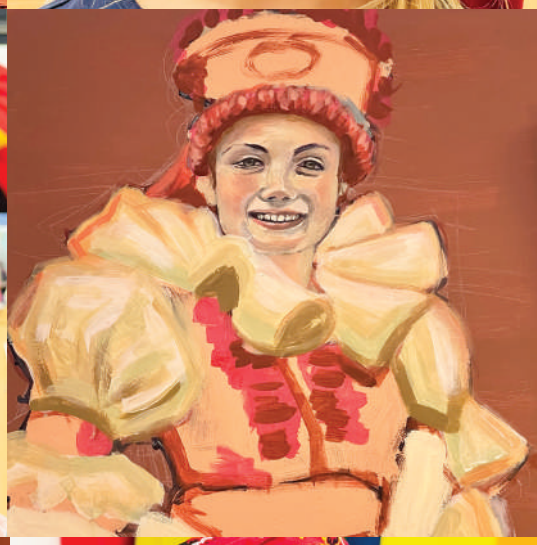
[:Padá sníh, padá sníh, pojedeme na saních.:]
Pojedeme z kopce dolů, pojedeme za stodolu.
Padá sníh, padá sníh, pojedeme na saních.

CHUMELÍ SE

Chumelí se, chumelí, maminka jde pro jmelí.
A tatínek pro ovoce, těšíme se na Vánoce.
„A kdy budou?“
Hnedle, hnedle. V předsíni už stojí jedle.

Zima, zima už je tady, radosti je plno všady.
Postavíme sněhuláky, bambulaté pajduláky.

Stromečku vstávej, ovoce dávej.
Umyj se, ustroj se, je Štědrý den.

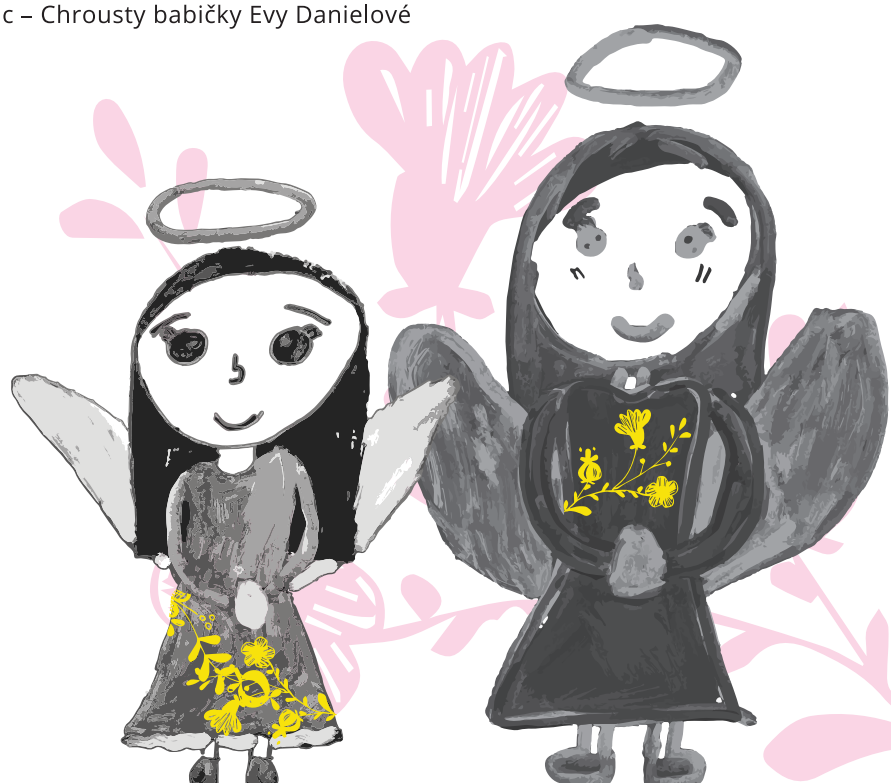


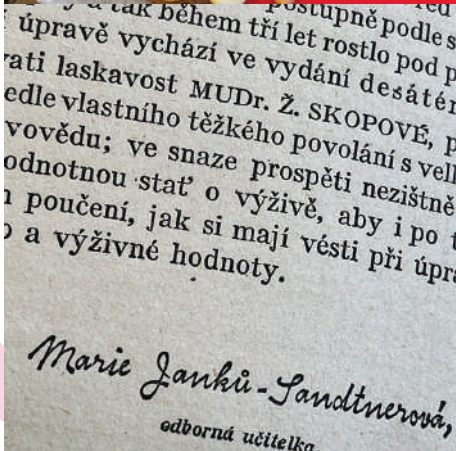
Rozka Rubíková

PŘÍBĚHY VÁNOC

V Klubíčku jsme celý listopad a prosinec s dětmi pekli vánoční cukroví dle stoletých rodinných kuchařek z počátku 20. století. Seznámíme vás s rozmanitým cukrovím z Hané, jedná se o „Hanácké cukroví s příběhem“

V závěru naší Motanice najdete recepty
z Konicka - Zamilované oči z kuchařky prababičky Roubíčkové z r. 1915
z Přerova - Zázvorky Věrky Horsákové
z Kroměříže - Čokoládové trubičky Hanky Kavanové
z Bučovic - Hanácké kuličky a Mlgy paní Novákové
z Měrůtek - Ořechové řezy na oplatku tety Pospíšilové
z Hulínska - Masarykovy suchárky Aničky Pecháčkové
a Vanilkové rohlíčky babičky Bradové
z Těšánek – Máslové šifle Helenky Csizmaziové
z Olomouce - Perníčky mazané ledem babičky Mihlové
z Těšnovic – Chrousty babičky Evy Danielové




úpravě vychází ve vydání desátém
rati laskavost MUDr. Ž. SKOPOVÉ, p
edle vlastního těžkého povolání s vel
vovědu; ve snaze prospěti nezištně
odnotnou stať o výživě, aby i po
poučení, jak si mají vésti při úpr
a výživné hodnoty.

Marie Janků-Landtnerová,
odborná učitelka

VÁNOČNÍ ČAS V BUČOVICÍCH

VYPRÁVĚNÍ JANY NOVÁKOVÉ, VEDOUCÍ FOLKLORNÍHO SOUBORU KLUBÍČKO

Vyrostla jsem v Bučovicích, nedaleko byl Kyjov. Můj tatínek byl z Malínek, to bylo blíž Slovácku. Maminka byla z Dědic a to je blíž Hané, takže moje rodina byla takový mix. S maminkou a s dědou jsme hodně zpívali písničky, ale to jsem nevěděla, že jde o písničky z Hané. Zkrátka my jsme v prostředí Hané žili, aniž bychom nějak přemýšleli o tom, že jde o hanácký folklor. Také jsme mluvili po hanácky.

Vzpomínám si, jednou na Mikuláše jsme za oknem se sestrami našly metlu a na ní troje růžové korálky a u toho perníkového Mikuláše. To bylo radosti. Ale jinak jsme se Mikuláše bály. Když prošel kolem oken, zaklepal na okno, hned jsme byly se sestrami pod stolem.

A Vánoce? Nás bylo doma 6 v malém bytě, dárky často takové ty měkké, oblečení. Ale vybavuji si zážitek, když jsem jednou měla zapíchnutou kost z kapra v krku. Mamka byla porodní asistentka, takže vzala utěrku a pinzetu a tahala kost ven, no a pro mě bylo po Vánocích (smích). Ale pamatuji si také krásu na Štědrý den. Večer, když jsme uléhali, tak naše kamarádka, co chodila do Lidušky, hrála v naší ulici na trubku. Noc, klid, ticho a do toho trubka, jedna jediná hrála koledy. Když na to vzpomínám, do dneška mám pocit takového zvláštního klidu.

A také si vzpomínám na našeho dědu. My jsme nechávali vánoční stromeček u něho v pokoji a večer, než jsme usnuli, tak jsme slýchávali cinkání vánočních ozdob, to když děda chodil na stromeček na kokinka (sladkosti). Náš děda byl úžasný člověk. Jmenoval se Jan Kudlička. Jsem šťastná, že mám jméno po něm. Protože původně jsem se měla jmenovat Vojtěška. No to ne, to je jako jetelina. (smích)

My jsme doma byly 3 holky, mám dvě sestry, potom mama, tata a děda. Měli jsme štěstí, že u nás žil děda. To bylo takový štěstí, to málokdo teďka má. Dnes se staří lidi dávají pryč.

Každé Vánoce jsme pekli obyčejný kynutý těsto, upekli jsme ho a potom nakrájeli na čtverečky, posypalo se to mákem, a polívalo se to medem s máslem. No bylo to velice dobrý. Potom jsme dělali i „Mlgy“, takový název tomu dal tata, ale to byly normálně švestky, jablka, hrušky nebo zkrátka sušené ovoce, které se rozvařilo, a tak se to jedlo. Nebo hanácké sádlové kuličky nebo medovníčky. Medovníčky peču vždy doma i dětem v souboru na Vánoce.

Na Vánoce mama dělala rybí polévku, potom jsme mívali rybu a bramborový salát. Táta neměl rybu, ten musel mít řízek. No a potom tu kynutou nakrájenou buchtu a mlgy. Ale jinak pro Vánoce na Hané je typické mít na stole obilí, které značí hojnost, česnek znamená zdraví a čočka peníze.

KDYŽ NA TO VZPOMÍNÁM, DO DNEŠKA MÁM POCIT TAKOVÉHO ZVLÁŠTNÍHO KLIDU.

HANÁCKÉ KULIČKY

Jany Novákové

140 g cukru
140 g sádla
50 g strouhaných ořechů
1 lžíce nastrouhané čokolády
140 g hladké mouky
Marmeláda

Postup:
V míse všechny sypké suroviny spojíme sádlem. Zpracované těsto vyválíme do válečku, krájíme malé kousky, děláme kuličky, prstem do nich uděláme důlek. Pečeme v mírné troubě, pak důlky plníme marmeládou.

MLGY

Jany Novákové

švestky, jablka, hrušky, nebo zkrátka sušené ovoce se rozvaří, a tak se to jí.
Název Mlgy tomu dal můj tatínek.

Vánoce v Těšánkách

Vyprávění Heleny Csizmaziové, roz. Droběnové z Těšánek

„Kdysi, když mi bylo asi 10 nebo 11 let (1948), jsem táhla před Vánoci z Divok z hájenky na rameni velký stromek. Vybrala jsem si jeden z největších. Šli jsme všichni děcka ze školy, bylo nás hodně, byl to dlouhý průvod, který šel z Divok do Těšánek. Až cestou jsem si uvědomila, jak jsem byla hloupá. Ten stromek byl moc těžký. Ale dotáhla jsem ho. Stromek jsme potom zdobili ozdobami, které vozila teta z Kroměříže. My jsme mívali prasata a v zimě vždycky zabíjačku. Teta z Kroměříže vždycky přijela a na oplátku přivezla perličkové ozdoby. Ještě některé mám.

A jestli jsme věřili na Mikuláše a na Ježíška? Samo že věřili. Na Ježíška, na Mikuláša. Všecko. Soused Lojza, jak se nastrojil do kožucha, tak přelezl plot a hrčel řetazama pod oknama a my sme se mohly s Vlastou (sestřenice) zbláznit, zavřely jsme se do spížky. Bály jsme se i Mikuláše i čerta. Tehdy chodilo celý procesí, to bylo čertů jak blázen. Neříkali jsme básničky a písničky, museli jsme se před Mikulášem modlit Otčenáš. Před svátkama chodily Lucky. Sousedka Rozsypalka v košuli, na hlavě cosi bílé, celá byla v bílém a vymetala naši kuchyň.

Na Štědrý den jsme slavnostně večeřali, slavnostní nálada byla. Na štědrovečerní večeři jsme měli zemákový salát, obyčejný, bez majonézy, s cibulovou zálivkou. Tata méval rád uvařené sušenéch trnek a jablek, to tak nabobtnalo. Polívku jsme měli zemákovou s hřibama. Rybu jsme nemívali, nebyla. Tata neměl ryby rád.

Do kostela jsme chodili pěšky na půlnoční do kostela do Zdounek. Celá vesnice, to šlo lidí, ve tmě, ve štrůdlu.

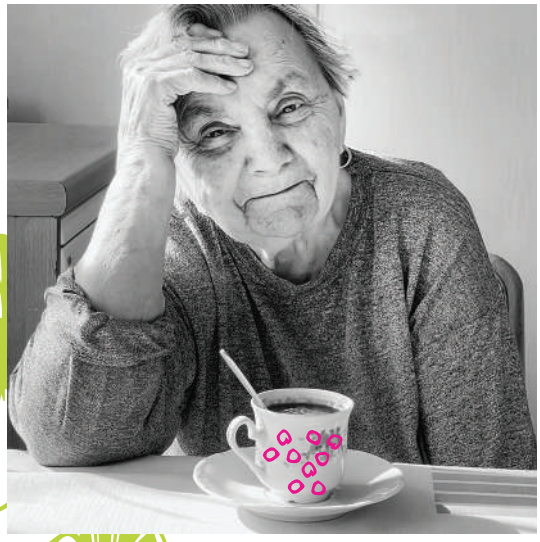
A na Štěpána se dělaly chodníčky z plev, podle toho, kdo kde za kým chodil. Po celé dědině byly nadělaný chodníčky, která holka za kterým, který kluk na kterou. Služebné a služební měli na Štěpána dne volna, dostali svobodu. Pekly se vánočky a bábovky. Každý služebný dostal.

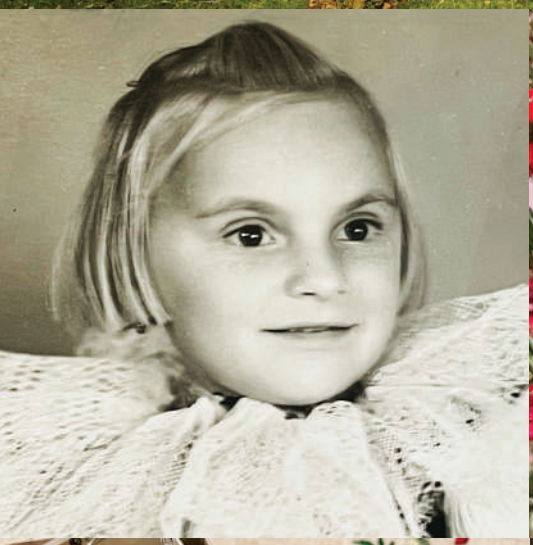
Mama chodila k Žemlovým (příbuzní) na koledu. Inak jen chudobní chodili na koledu. Dávali jsme jim jako výslužku upečené cukroví. Ale takové obyčejné keksy, rohlíčky. Až později jsem pekla trubičky a všechno možný lepší.

A chleba ze Zdounek, ten se nosil nejen na Vánoce. Od Pekaře Solanského jsem každý týden někdy i dvakrát za týden nosila chleba. Ze Zdounek pěšky, 2 velké bochníky chleba. Každý bochník měl tak 3 kila. Na Vánoce bylo po kolena sněhu. My jsme pekaři vždycky prodali obilí, on z toho nechal namlít mouku. Měli jsme u něho takovou knížku, kde se to všechno psalo. Žena pekaře Solanského byla furt v jiným stavu a furt v té jamě pekla chleba. Myslím, že měli 6 dětí.

A dárky? Jako děcko jsem dostala knížku o Boženě Němcové. Knížky jsem dostávala ráda. Mama kamarádila s paní Domanskou a ona ty knihy vždycky koupila. Pan Domanský byl důstojník a jejich syn byl na literaturu a já se s ním vždycky svezla.

Sousedka Rozsypalka mě kdysi dala černý kočárek, někde ho sehnala použitý, opravili ho a ušila mi panenku Petrušku. Panenka měla nohy jak činágle, takový dlóhý nohy. Petruša byla moje oblíbená panenka.





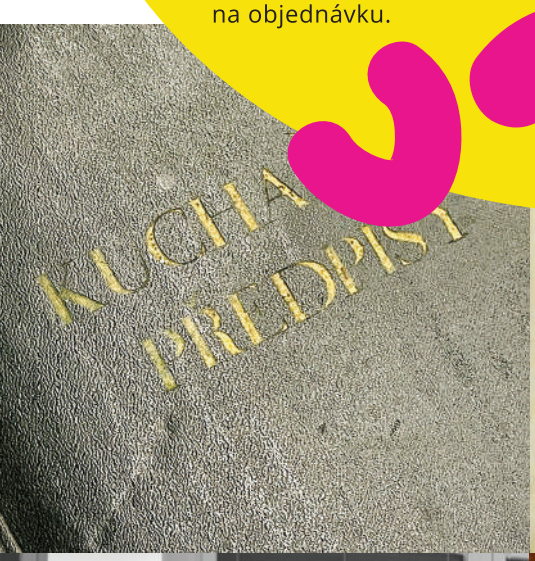
Zemákový salát s cibulovou zálivkou

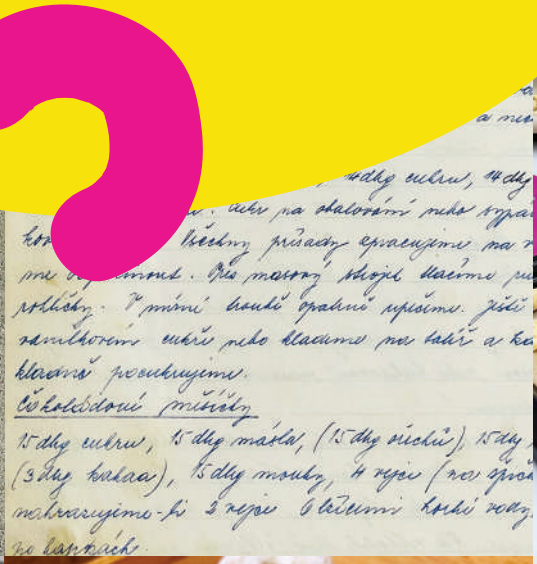
Zemáky uvaříme a nakrájíme na plátky, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, zalijeme zálivkou z vývaru, hořčicí a kořením.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY BABIČKY VĚRKY BRADOVÉ Z HULÍNA

VYPRÁVĚNÍ PAVLA, JENDY A MARCELY

Naši babičku správnou Hanačku a především Skautku nebavilo péct ani vařit. Když nás pozvala na Svatého Václava na oběd, občas jsme k obědu dostali nedopečené maso, a když pekla vanilkové rohlíčky, často byly připálené. Vůbec se toho nebála, připálení přebila obalením v ještě více cukru a třeba psaním nádherné kroniky, kterou pro nás zanechala. Její recept je ten nejlepší, který jsme vyzkoušeli. Její rohlíčky byly tak oblíbené, že je pekla celoročně na objednávku.





VANILKOVÉ ROHLÍČKY VĚRKY BRADOVÉ

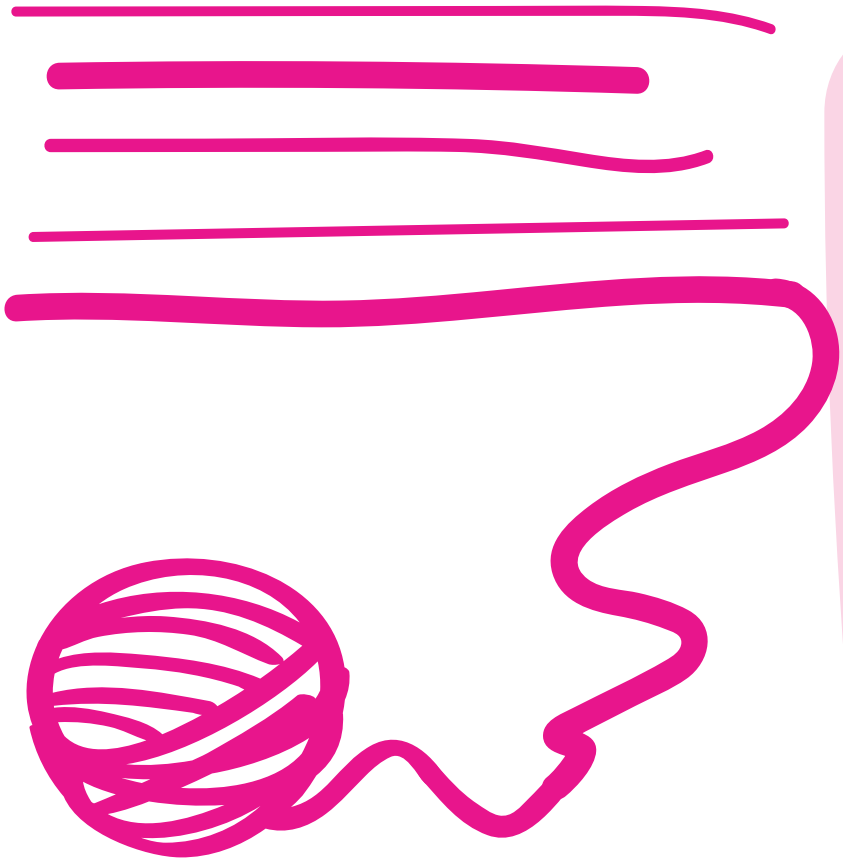
56 dkg mouky
40 dkg másla
14 dkg cukru
14 dkg storuhaných ořechů
2 balení vanilkového cukru
na obalování 1 balíček vanil. cukru + cukr moučka

Všechny přísady zpracujeme na vále v těsto, necháme odpočinout. Ručně , nebo přes strojek děláme rohličky. V mírně rozpálené troubě opatrně pečeme. Ještě teplé obalujeme ve vanilkovém cukru, nebo klademe na talíř a každou vrstvu důkladně procukrujeme.

KTERÝ ROHLÍČEK JE JINÝ?

DOZDOB PERNÍČKY HANÁCKÝMI VZORY.

VYMYSLI SI VLASTNÍ VÁNOČNÍ ŘÍKANKU.



Udělej si doma hezkou atmosféru, sedni si se všemi kolem stolu a vykládejte si příběhy. O Vánocích, o kaprovi, o tom jak jste spolu zdobili stromeček. Jaké měly Vánoce tvoje babičky. Která ozdoba na vašem stromečku je nejstarší?
Namaluj k tomu povídání obrázek, nebo sepiš všechny příběhy co uslyšíš.

ADVENTNÍ POVÍDÁNÍ

VÁNOČNÍ PERNÍČKY BABIČKY BOŽENY MIHLOVÉ

VZPOMÍNÁNÍ NA BABIČKU

Ráda vzpomínám na Vánoce v Olomouci, kde jsme celé mé mládí bydleli. S maminkou jsme prošly recepty z kuchařky a vybraly, co budeme péct a začaly. Malý byt se pak provoněl krásnou vůní vánočního pečení.

Moje maminka, Anna Hradilová, pochází z nedalekého Slovácka, ale velkou část svého života prožila právě na Hané. Ve své práci potkávala spousty místních žen, a jak už to bývá, řeč se často stočila na vaření a pečení a maminka tak posbírala mnoho výborných receptů z Hané, např. recept na rakvičky, perníčky, rohlíčky, různé dorty a zákusky.

Pro Vánoční pečení jsem vybrala perníčky z rodinné kuchařky, oblíbené nejen u mých dětí a manžela, ale i u mých již zesnulých prarodičů. Moje babička, Božena Mihlová, roz. Handlová, začínala péct na začátku adventu, aby perníčky stihly změknout. Děda měl sladké moc rád a tak se často stalo, že je do Vánoc z větší části snědl, babička (chytrá to žena) měla vždy někde nějakou tu krabici s perníčky schovanou. A někdy tak dobře, že jsme ji našli až po Vánocích.

Na pečení s babičkou jsem se vždy těšila, v kuchyni jsme uklidili velký jídelní stůl pod oknem, vytáhly vály, různé formičky po babičkách, plechy a začalo se vyvalovat těsto, vykrajovat různé tary a péct. Z rohu místnosti nám hřála stará kamna, pod stolem ležel pes Bobík, za okny pofukoval vítr nebo padal sníh. A my jsme si s babičkou povídaly o všem možném, anebo mi vysvětlovala co a jak vykrajovat a péct. A v mezičase jsme zadělaly těsto na další pečení, nechávala mě číst nahlas různé recepty, dnes už vím, že čistě proto, abych si čtení procvičila. Babička byla totiž učitelka a nenápadně nás, vnoučata, neustále procvičovala ve školních znalostech, tu jí něco přečíst, tady něco spočítat, při procházce poznat rostliny. A vždy to obratně stočila, jakože nevidí, ať jí poradíme apod. Často mě nechala spočítat třeba dvojitou nebo poloviční dávku, přečíst řadu dalších receptů....

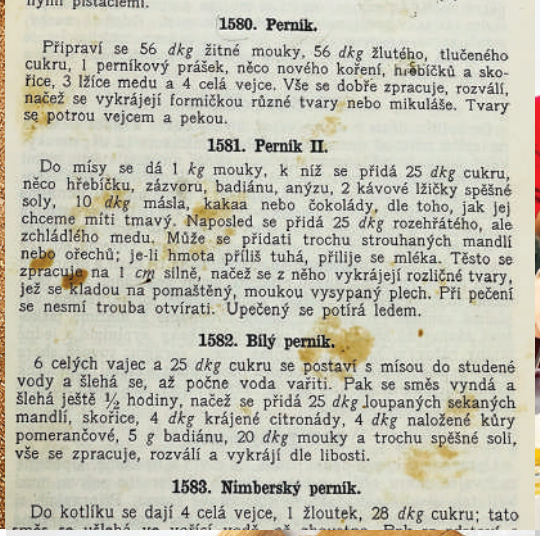
Babička pekla pouze z kuchařky Zlatá kniha hospodyňky, vydané ve Vyškově roku 1933. Kuchařku dostala od sester z Cisterciáckého kláštera Porta coeli. Do školy to totiž měla daleko - 4 km pěšky na nádraží a pak ještě hodinu vlakem. V zimě by se na vlak ani přes sníh a závěje do školy nedostala a tak bylo jednodušší bydlet přes zimu v klášteře. Sestry se tam o ni staraly, učily ji vařit, šít a všemu, co má mladá slečna vědět a znát. Kdoví nakolik to mou babičku poznamenalo do života, tahle jedna zima r. 1937. Mně a mamince to přineslo kuchařskou knihu plnou rad a receptů z oblasti Vyškovska, krásné vzpomínky a společně strávený čas.

Děkuji Ti, babičko.

Lenka Javoříková

KNIHA KOUZEL

DNE 22.12.2023 BY BABIČKA BOŽENA SLAVILA 100 LET.



1580. Pernik.

Připraví se 56 *dkg* žitné mouky, 56 *dkg* žlutého, tlučeného cukru, 1 perníkový prášek, něco nového koření, hřebíčků a skořice, 3 lžíce medu a 4 celá vejce. Vše se dobře zpracuje, rozválí, načež se vykrájejí formičkou různé tvary nebo mikuláše. Tvary se potrou vejcem a pekou.

1581. Pernik II.

Do mísy se dá 1 *kg* mouky, k níž se přidá 25 *dkg* cukru, něco hřebíčku, zázvoru, badiánu, anýzu, 2 kávové lžičky spěšné soly, 10 *dkg* másla, kakaa nebo čokolády, dle toho, jak jej chceme míti tmavý. Naposled se přidá 25 *dkg* rozehřátého, ale zchládlého medu. Může se přidati trochu strouhaných mandlí nebo ořechů; je-li hmota příliš tuhá, přilije se mléka. Těsto se zpracuje na 1 *cm* silně, načež se z něho vykrájejí rozličné tvary, jež se kladou na pomaštěný, moukou vysypaný plech. Při pečení se nesmí trouba otvírati. Upečený se potírá ledem.

1582. Bílý pernik.

6 celých vajec a 25 *dkg* cukru se postaví s mísou do studené vody a šlehá se, až počne voda vařiti. Pak se směs vyndá a šlehá ještě ½ hodiny, načež se přidá 25 *dkg* loupaných sekaných mandlí, skořice, 4 *dkg* krájené citronády, 4 *dkg* naložené kůry pomerančové, 5 *g* badiánu, 20 *dkg* mouky a trochu spěšné soli, vše se zpracuje, rozválí a vykrájí dle libosti.

1583. Nimberský pernik.

Do kotlíku se dají 4 celá vejce, 1 žloutek, 28 *dkg* cukru; tato

LEDOVÉ PERNÍČKY

Do mísy se dá 1kg mouky, k níž se přidá 25dkg cukru, něco hřebíčku, zázvoru, badiánu, anýzu, 2 kávové lžičky spěšné sody, 4 celá vejce, 10 dkg másla, kakaa nebo čokolády, dle toho, jak jej chceme míti tmavý. Naposled se přidá 25dkg rozehřátého, ale zchladlého medu. Může se přidati trochu strouhaných mandlí nebo ořechů. je-li hmota příliš tuhá, přileje se mléka. Těsto se zpracuje na 1 cm silně, načež se z něho vykrájejí rozličné tvary, jež se kladou na pomaštěný, moukou vysypaný plech. Při pečení se nesmí trouba otvírati. Upečený se potírá ledem.

Zdroj: Zlatá kniha hospodyňky pro žákyně ústavu, r. 1933 upravila S.M.Amata Babíková, odborná učitelka vaření ve Vyškově

BABIČČINY ZHŘÍVANÉ SVETŘÍKY, LESKLÉ OBALY A KYTIČKA Z OVSA

VYPRÁVÍ ILKA FRYŠTÁKOVÁ

Pamatuji, když jsem se vzbudila u babičky v ložnici v posteli, měla jsem na sobě obrovskou peřinu, péřovou a slyšela jsem vedle babičku, jak topí v kamnech. To bylo kouzelné. Protože jsem se těšila, že vylezu ven a bude mi teplo. A navíc nám babička na těch kamnech, na tyčce okolo kamen, zhřívala svetříky do školky, aby nám ráno nebyla zimenka. A někdy nám je babička i spálila, ty svetříčky, takže jsme tam měli hnědý pásečky (smích) . Mi bylo asi 4 nebo 5 let. Ten pocit, když ležíš v posteli a vedle v místnosti pro tebe už někdo něco chystá … !

Babička o vánočním čase sbírala obaly z čokoládek, takové ty lesklé a uhlazovala je na stole nehtem a měla je v hromádkách a skladovala je v plechové krabičce, ve špajzce a v té špajzce voněla skořice, si to pamatuju. Byla to taková keramická bílá hranatá nádoba s deklíkem jak na dušičky s nápisem „skořice“, nápis byl modrej. Celou zimu se chystaly papírky a v létě jsme vyhlíželi oves na procházkách a před žněma jsme jej šli sbírat, vždy jsme se těšili. A potom jsme obalovali zrníčka ovsa lesklými papírky z Vánoc a ta „kytice“ potom zdobila světnici.

Babička bydlela v Roštíně. Babička byla dědova druhá žena. Našli mu ji, protože potřeboval vychovat dva syny. Jeho první ženu mu zabili ve válce. Můj tatínek se jim narodil, když babičce bylo 45 let, dost pozdě, no ale měli ho a tak jsem tady (smích). Babička si umývala vlasy v dešťové vodě, říkala, že potom má krásné hebké vlasy, připomínala mi babičku z Boženy Němcové. Ona už opravdu byla stará a nosila zástěry a šátek. Šátek jsem milovala, když jsem si ho zkusila, tak mi moc slušel. Ve skříni měla fotky svých rodičů, kolorované, co byly původně černobílé a jen byly domalované líčka a rty. Praděda byl tmavý typ a měl černý dlouhý špičatý knír, vypadal jako Dalí.

S babičkou jsem toho zažila moc! Chodili jsme ke kapličce Panenky Marie v Roštíně.
Tu Panenku Marii jsem milovala, byla opravdu krásná. Koupali jsme se ve vaně, do které se zahřívala voda v kotli, babička pod ním topila dřevem, tam byla pára, jak ve filmu! Nevím, jestli dneska děti vnímají koupání jako zážitek (smích). Měla plnej obrovskej koženej kufr plný pohlednic. My jsme si s nimi se sestrou mohly hrát na poštu. Měly jsme kabelky a hrály jsme si na poštu.

Babička nebyla moc hospodyňka, nic mimořádného speciálního nepekla. Ale chodívala pomáhat píct cukroví jedné paní v Roštíně. Ta paní se jmenovala Kohoutková, byla malá, drobná s hrbem na zádech a ona pekla pro celou vesnici. A tam se dělalo všechno ručně. Babička jí pomáhala dělat krémy ručně. Paní Kohoutková žila sama, byla velmi hodná a velmi pracovitá.

Babička měla ručně dělané foukané ozdoby na stromečku. Domečky, šištičky, veverku, autíčka, rybu třpytivou, ptáčky. Já jsem si před pár lety začala kupovat ty stejné ozdoby, co měla babička. Jdu do obchodu nebo na trh a vždycky tam najdu něco, co mi připomíná, že tam ta ozdoba u babičky byla. Letos veverku.

A ona babička nám dělala pomyšlení i ráno na snídani. Sestra si dala vždy vánočku s máslem a kakao a já veku s máslem a bikávu. My jsme se měli jak v Grandhotelu Pupp! Když jsem teď babičkou, vidím na sobě, jak moc se raduji z naší Josefínky. Tak, jako se moje babička radovala ze mě. Těším se, až budeme jednou s Josefínkou ten oves balit, jako já kdysi s mojí babičkou.
Já už jsem potom nikdy nezažila nic tak krásného, jako s mou babičkou. Nikdy.

JAK NAZDOBIT LETOS STROMEČEK? TŘEBA TAKTO!

A ČÍM ZDOBÍ HANÁCI?

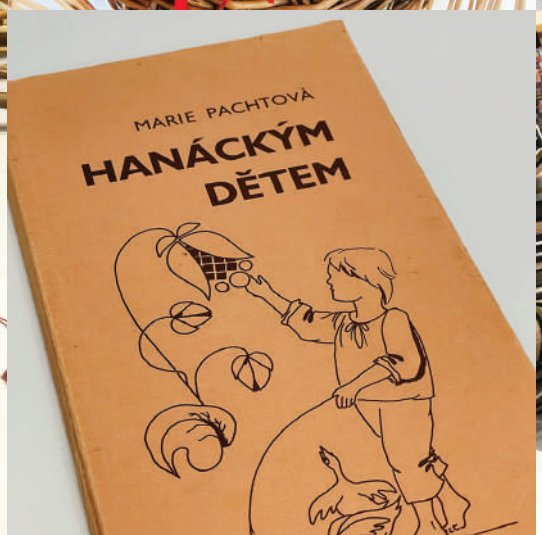
KLEBETY

ANEB NAŠE MARTY TVOŘÍ S DĚTMI

Tradiční ozdobou vánočního stromečku na Hané byly tzv. „klebety“. Klebety jsou kratší i delší řetízky, ze slámy a látky nebo papíru. Pracovat s jehlou si zkusili školáci s Martou Madejewski, která má takto ozdobený vánoční stromeček doma, ale i ti naši nejmenší v DS Sovička a to pod vedením tety Marty Soukeníkové. O klebetách píše také paní Pachtová ve své knize „Hanáckým dětem“.

Stavění jesliček byla záležitost otce a dětí. Vánoční stromek byl přejat z městského prostředí a býval to smrček. Na něm visela jablíčka panenská, ořechy i zlacené, řetězy z papírů a klebety: krátké (asi na píď dlouhé) řetízky navlečené na nitce - slámka a čtvereček hadříčku a zase slámka atd.Později se místo látky dával barevný papír. Na vrcholu stromku byla hvězda.Ozdobou stolu byla rozkvetlá třešňová větvička - "barborka".

Citace z knihy Hanáckým dětem.



BARBORKY OD BARUNKY ZDOBÍ STŮL U BRÁNÍKŮ

Každý rok natrhám „na Barunku“ 4. prosince u nás za domem třešňové větvičky a ty vždycky do Vánoc rozkvetou a zdobí nám stůl.

Barča Bráníková z Kroměříže

KORÁLKOVÉ OZDOBY OD TETY MATULOVÉ Z KROMĚŘÍŽE

My jsme V Těšánkách mívali prasata a v zimě vždycky zabíjačku. Teta Matulová z Kroměříže každý rok přijela pro nějaké ty jitrnice a na oplátku přivezla perličkové ozdoby. Ještě některé mám.

Vypráví Helenka Csizmaziová z Těšánek

PŘÍBĚH SLAMĚNÝCH OZDOB PRABABIČKY HELENKY

Maminka, co si pamatuji, byla vždy velmi tvořivá a kreativní. V důchodu pak od jara do podzimu žila péčí o stovky kytek na zahradě, v zimě se věnovala tvoření a své nápady a zkušenosti předávala nejen mě a sestře, ale aktivně i v Klubu důchodců. Zajímala se o nové techniky, quilling , decoupage, šité figurky z korálků, vrtané krajkové kraslice, ale také se ráda vracela k lidovým technikám, tradiční kraslice ozdoby ze slámy, figurky z kukuřičného šustí…

Dnes jsem již sama babička a těším se, až jednou budu s vnučkami třeba vyrábět slaměné ozdoby dle vzorů jejich prababičky Helenky.

Vypráví Marta Soukeníková z Pačlavic

VÁNOČNÍ ROLNIČKA

Příběh se stal v době, kdy v zimě byla zima, plno sněhu a mrzlo, až praštělo. Sněhem byly zasypány i silnice, aut tehdy jezdilo pomálu. Jednou na náměstí jely sáně tažené koňmi a ti zvonili rolničkami. Jako dítě jsem se nerozmýšlela, s aktovkou na zádech hup do saní. Nezajímalo mě, kdo je ten pán na kozlíku a že mě budou doma hledat.

Moji maminku, porodní asistentku, znalo plno lidí v okolí, takže, když se mě pan Šplouchal zeptal, čí jsem, bylo to jasné, svezl mě. Byl ze vsi vzdálené 5 kilometrů, ale nejeli jsme po silnici, ale údolím podle malého potoka, koně běželi, klusali ve vysokém sněhu, rolničky zvonily a kolem se rozlévalo malebné ticho. Jak jsem se dostala domů nevím, ale zážitek mám na celý život. A ta rolnička mi připomíná krásné chvíle bezstarostného dětství. A kdeže se to odehrálo? V mé rodné obci v Bučovicích a na saních jsme se vezli do Mouřínova.

Příběh z Mouřínova vypráví Jana Nováková

VÁNOČNÍ OZDOBY JANY NOVÁKOVÉ A NAŠI ZAHRANIČNÍ DOBROVOLNÍCI

Magnolia z Francie a Dwayne z Portugalska nám v Klubíčku ozdobili dva stromečky ručně vyráběnými kruhovými vánočními ozdobami paní Jany Novákové.

Perličkové vánoční ozdoby
Renči Rudolfské z Kroměříže

Renata pracuje v Klubíčku v administrativě a již několik let nás vždy o Vánocích obdarovává svými ručně vyrobenými perličkovými ozdobami. Chtěla jsem zjistit, kde se tato krásná tradice a Renčina radost zrodila.

Reni, kdy jsi začala ozdoby vyrábět?

Je to možná tak10 let. Přivedla mě k tomu dcera Lucinka. Ona byla na kurzu, koupila jsem jí materiál a ji to pak přestalo bavit a mi bylo líto materiálu, tak jsem začala ty hvězdičky, co mě naučila, dělat. Prvního placatého andílka a hvězdičky mě naučila Lucinka. Potom jsem začala hledat na internetu a inspirovat se tam.

Kolik času ti zabere vyrobit nějakou krásnou velikou hvězdu?

Ta největší, kterou jsem zatím vyrobila, má v průměru 15 cm, asi hodina nebo dvě hodiny. Ale to proto, že jsem měla nový návod podle knížky a dělala ji poprvé. A i když návod je krásně popsaný, tak je někdy složitý, když danou ozdobu vyrábím poprvé. Někdy vyrábím i svoje ozdoby bez návodu a tady mi zase trvá nejdéle vybrat barvu korálků a seřadit typ korálků, aby to nějak vypadalo.

Jak často si k tomu sedneš? Pravidelně?

Pravidelně ne. Před Vánocemi, když potřebuji pro své kolegyně a kamarádky udělat dárky, tak je dělám celý podzim. Ale nejvíce mne práce láká v létě, protože je dlouho světlo. Když nad tím tak přemýšlím, vyrábím je celý rok.

Kde nakupuješ korálky?

Ze začátku jsem nakupovala tady v Kroměříži u paní Šalerové a potom internet, mám 3-4 e-shopy, kde pravidelně nakupuji.

Ty jsi zkoušela vyrábět ozdoby i z foukaných korálků firmy Rautis z Poniklé.

Ano, je to moc krásné, jejich korálky jsou neuvěřitelně křehoučké ve srovnání s korálky vyráběnými. A jsou také ostré. Takže když z nich vyrábíš, tak musíš dávat pozor, aby ses nepořezala a aby ti nepraskly, když třeba utahuješ drátek. Chce to více citu. Tam jsem si poprvé koupila stavebnici, jednoduchou hvězdičku. Oni mají v nabídce ty první návody, které se v Čechách dělaly. Ti skláři ze zbytků vyráběli korálky a až potom je začali dělat cíleně. V dnešní době vyvážejí do celého světa.

Máš doma nějakou starou perličkovou ozdobu?

Nemám. Když byly děcka malé, tak jsme kupovali ozdoby foukané, to byla tehdy móda.

Jakou barvu máš nejradši?

Já osobně mám ráda kombinaci modrá, bílá nebo modrá a stříbrná i červená. Vyráběla jsem i pro svoje děti. Potěšilo mě to, když chtěly svou vlastní sadu. Lucinka si vybrala sadu fialovo bílá stříbrná, Honzík černo bílá stříbrná.

Jaké tvary vyrábíš?

Hvězdičky, andílky, motýlka, chystám se na nějaké 3D ozdoby, komplikovanější hvězdy. Košíček nebo deštník

Jak staré děti by si mohly jednoduchou hvězdičku vyrobit?

Děti 1.- 2. třída v pohodě.

Znáš někoho dalšího na Kroměřížsku, kdo perličkové ozdoby vyrábí?

Příbuzná od paní Šalerové dělala nádherné věci, nevím, jestli to byla její maminka, ale byly to překrásné složité hvězdy.

Kolik by taková nějaká hvězdička stála, kdybys ozdoby prodávala?

No, pro mě je to relax a já vyrábím v malém a na radost, takže jsou to spíš dárky anebo si řeknu o částku za materiál. Ale na internetu najdeš ozdoby k prodeji a ty nejmenší stojí třeba 300 Kč.

Tvůj tatínek byl také velmi zručný, vyráběl kraslice. Bavili jste se někdy o tom, že ty zase vyrábíš perličkové ozdoby?

Ano. Nosila jsem mu na ukázku, on byl šťastný, vždycky mě pochválil. A on třeba velmi drobnými korálkami polepoval ty kraslice. Mně už to sice nepřipadá jako klasická kraslice, ale je to zajímavé.

Reni, děkuji za rozhovor a přeji ti hodně chuti vyrábět dál a těším se příští rok na košíček a deštník

(ptala se Natalie Csizmaziová)

UDĚLEJ SI KORÁLKOVOU OZDOBU

Z dřevěných korálků co máš doma, kuliček nového koření, nebo si jen nastříhej papír na různá kolečka a proužky a nalep třeba na hvězdičku z kartonu.

HANÁCKÁ VÝŠIVKA A ADVENT

Jednou vůbec z nejkrásnějších a nejsložitějších výšivek na Moravě je ta hanácká. Je bohatá, rozmanitá, s především rostlinnými motivy, granátové jablko, tulipán, srdce, věneček,... Během adventních pozdních odpolední je ideální čas na klidné vyšívání s tetou Martou Made nebo alespoň úvod do něj.

HANÁCKÁ MODERNA

v podání Dwayna z Portugalska

ADVENT A ADVENTNÍ VĚNCE NA SOUČASNÉ HANÉ

Advent má v křesťanské symbolice zvláštní význam, zahajuje nový liturgický rok. Adventní věnec je v západních křesťanských církvích pomůcka k symbolickému odpočítávání čtyř týdnů adventu, doby příprav na Vánoce. Obvykle má podobu věnce z jehličnatých větví se čtyřmi svícemi. Každou adventní neděli se zapaluje další svíčka. Svíce mohou být různě vysoké, různých barev, symetricky nebo asymetricky rozmístěné.

Na rozdíl od betlémů nemá adventní věnec na Hané dlouhou historii a je spíše novodobou záležitostí. Zvyk vznikl asi před 150 lety v hamburském sirotčinci, kde byl vychovatelem p. Johann Hinrich Wichern, mladý pedagog a student teologie. Děti se ho v době před Vánocemi neustále ptaly, kdy už budou Vánoce. Johann jim v roce 1839 pro názornost vyrobil předchůdce dnešních adventních věnců ze starého dřevěného kola, kde bylo 19 malých červených svíček a 4 bílé svíce. Každý den děti zapálily jednu červenou malou svíčku, v neděli pak velkou bílou. Pěkný nápad se začal rychle šířit, poprvé pro širší veřejnost byl věnec umístěn v protestantském kostele v Cáchách, měl však čtyři svíce. Adventní věnec se následně stal ozdobou protestantských domácností a kostelů na severu Německa, potom v sousedních zemích. Ve 20. století jej přijala i katolická církev, nejprve na jihu Německa.
Věnec má někdy i 5 svíček. Svíčky, které mají i svá jména, se mají zapalovat proti směru hodinových ručiček. První z nich „svíce proroků“ (naděje), druhá „betlémská“ (láska), třetí „pastýřská“ (radost) a čtvrtá „andělská“ (mír a pokoj). Pátá je "Kristova svíčka". Ta může být zapálena na Štědrý den a Boží hod vánoční.

BETLÉMY NA HANÉ

PAPÍROVÝ, DŘEVĚNÝ, SLAMĚNÝ, PERNÍKOVÝ, KERAMICKÝ...

Betlémy jsou již od nepaměti tradičním symbolem vánočních svátků. Původně se umísťovaly hlavně do kostelů, časem se však tradice přenesla i do domácností. Lidé si je vyráběli ze dřeva, z papíru či dalších materiálů.

Betlém u Moserů ve Vážanech má již svou historii: „Udělal nám ho děda Moser, asi tak 20 let zpátky. Postavičky jsou vyřezané z překližky a polepené. A abychom nepopletli, kam která postava patří, jsou i s podstavcem očíslované“ říká Anička Moserová. Betlém u Pecháčků v Hulíně byl obohacen vlastní lidovou tvorbou tatínka Libora, který domaloval harmonikářku Zuzku a tubistu Ondru. Paní Nováková v Kroměříži opatruje vzácný papírový betlém od Marie Fischerové-Kvěchové.

JAKÝ BETLÉM MÁTE DOMA?

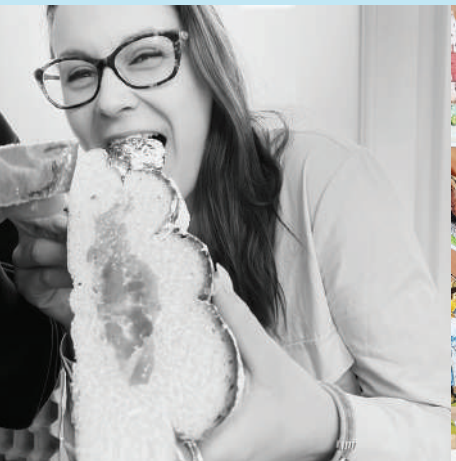
TAKOVÉ BETLÉMY MÁME DOMA MY Z KLUBÍČKA

HANÁCKÝ PAPÍROVÝ BETLÉM FRANTIŠKA GRAČKY

Betlém plný postaviček v tradičních hanáckých krojích jsme s dětmi Folklorního souboru Klubíčko stavěli již poněkolikáté. Najdete v něm tolik inspirativních detailů z hanáckého prostředí, o kterých můžete s dětmi rozprávět i týdny – vyšívanou úvodnici, různé tvary rukávců na košilích, různé úvazy šátků, ale také třeba plněné trubičky, které dnes jen tak někdo udělat neumí.

VRABČÁK, BETLÉM A METROVÁ VÁNOČKA MIKOLÁŠE ALŠE

Děvčata a chlapci z Dětské skupiny Vrabčák v Kroměříži se inspirovali krásným betlémem Mikoláše Alše z roku 1902, který si na Vánoce ve třídě vystavili. Vybrali z něj výrazné postavičky nesoucí veliké vánočky, takové, jaké se dnes již nepečou, a zkusili si s paní učitelkami Dankou, Aničkou a Verčou metrovou vánočku uplést a upéct. Byla parádní! Pochutnali si na ní všichni i zahraniční dobrovolník z Portugalska Dwayne!



BETLÉM Z KROMĚŘÍŽE S VÁNOČNÍM VYPRAVOVÁNÍM

RECEPT NA DALŠÍ DVOJSTRANĚ

Autor Eva Milotová (z r. 2012)
Stal se inspirací pro vytlačovaný perník
Naše francouzská zahraniční dobrovolnice Magnolia si ve vánočním čase pro děti z Klubíčka připravila vystřihovaný papírový betlém Evy Milotové, který znázorňuje město Kroměříž a obyvatele Hané. Společně jej s dětmi sestavila a betlém zdobil po několik dnů dětskou skupinu Sovička. Tento betlém se stal inspirací pro tvorbu vytlačovaného perníku dle tradičního receptu. Použili jsme formy řezbáře pana Radima Salamánka. Paní učitelky Magda a Anička musely pořádně těsto propracovat. Když se zdatná pekařka podívá na recept, pochopí, jak tvrdé a na zpracování náročné, těsto je.)

EVA MILOTOVÁ

Narodila se v roce 1949 v Hulíně. Vystudovala Uměleckoprůmyslovou školu v Uherském Hradišti, obor užitá a dekorační malba.
V roce 1984 se stala členkou Fondu ČFVU, po roce 1989 UVU ČR, 1995- 2002 členka SVUM Hodonín. Uspořádala řadu autorských výstav doma i v zahraničí. Věnuje se malbě, ilustraci, textilu, psaní, užité grafice, je autorkou trojrozměrných prostorových vystřihovánek BETLÉMŮ, HANÁCKÝ DVOREK, VELEHRAD. Žije a tvoří v Hulíně u Kroměříže.
Na rodinnou uměleckou tradici navazuje i dcera Veronika, která roku 1998 absolvovala VŠ uměleckoprůmyslovou v Brně, obor sochařství.
(z webu autorky a knihovny v Hulíně)

VYTLAČOVANÝ PERNÍK

První zmínky o výrobě perníku v oblasti střední Evropy pocházejí ze 13. a 14. století, zejména z bohatých německých měst. První zmínka u nás se váže k roku 1335, kdy se v Turnově prodával perník při posvícení. V této době patřil k luxusnímu zboží, perníkářů nebylo mnoho, proto se prodával ve větších městech nebo na vzdálenějších trzích. K rozvoji perníkářství dochází od 2. poloviny 17. století a postupně se dostává k širším vrstvám obyvatelstva. Z tohoto období pochází dochované dřevěné perníkářské formy. V období baroka se objevují formy s náboženskými motivy, postavami dam a kavalírů, milostné scény, později charakter postav zlidověl, objevují se motivy plodnosti nebo ochrany. Svého vrcholu dosáhla perníkářská tvorba v polovině 19. století, od té doby začala ustupovat cukrářské výrobě. Perníkářské dílny se přeměňovaly na cukrářské a na počátku 20. století výroba perníků téměř zanikla. Perníkářské formy se zhotovují technikou negativního reliéfu ze dřeva z ovocných stromů, z hrušní, třešní či švestek.

https://www.muzeumhk.cz/remesla/921-ales-vostrez-z-horic.html

Vytlačovaný perník

Jako za starých časů

Vytlačovaný perník a náš recept kombinuje různé inspirace z internetu a vlastní zkušenost

100gr medu, zahřát, vmíchat koření a potom mouku, postupně

200gr hladké mouky

Perníkové koření

Kakao dle uvážení – pro barvu

Med zahřát, vmíchat koření a potom mouku, přidávat postupně, přidat kakao pro tmavší barvu. Zkusit vpravit do těsta maximální množství té mouky.
Pořádně propracovat, spojit a nechat minimálně 2 dny odležet (ale i třeba týden)
V den výroby těsto opět pořádně prohnětete rukama, formy vymastit olejem a vytlačovat. Když se těsto lepí, opět pořádně vymazat olejem. Okraje vytlačeného obrázku ořezat, ať je perníček pěkný.
Dáme na plech s pečícím papírem a necháme den i více zaschnout.
Poté pečeme při 150 C cca 20-30 minut - podle trouby. Během pečení můžeme potírat vajíčkem či karamelem.

Betlém Floria Kroměříž?

V letech 2013-2014 vyřezal řezbář pan Aleš Vostřez 14 forem pro figurkový betlém z vytlačovaného perníku. Námět na tento betlém pochází z roku 1840 a byl vyřezán pro výstavu Floria v Kroměříži.
https://www.vostrezovi.cz/

TRADICE STAVĚNÍ BETLÉMŮ

Tradice stavění betlémů sahá až do středověku. František z Assisi požádal italského šlechtice, aby mohl v jeskyni na skalnatém kopci u vesničky Greccio postavit betlém a na vlastní oči tak spatřit biblickou scénu narození Ježíše Krista. Vše si naplánoval na 24. 12. 1223. Navečer pozval prosté lidi z okolí, kteří se na jeho jesličky za svitu pochodní přišli podívat," vysvětluje prapočátek stavění betlémů v Evropě Jan Hirsch, kurátor Oblastního muzea v Chomutově. Scény narození Ježíše Krista se v Čechách poprvé objevily u jezuitů v roce 1562 v kostele sv. Klimenta v Praze. Do lidového prostředí se rozšířily ke konci 18. století, kdy císař Josef II. V duchu osvícenství zakázal jejich vystavování v kostelích. Lidé se jich nechtěli vzdát a přesunuli je do domácností. Českým Vánocům vládly až do počátku 19. století, kdy se teprve stává jejich symbolem vánoční stromeček. Tradice českého betlemářství je bohatá v tvarové rozmanitosti figur i v použitém materiálu a ve způsobu sestavení jednotlivých částí, v druzích betlémů. Populární byly také přenosné jesličky. Používaly se při vánočních obchůzkách v severních Čechách a na východní Moravě. Bedničku uzavíratelnou dvířky nebo volně otevřenou s figurkami Svaté rodiny, pastýřů a biblických zvířat nosívali koledníci zavěšenou na krku.
V některých oblastech se stalo vyřezávání figurek ze dřeva téměř domáckou výrobou, jejíž produkty se obchodem dostávaly na značné vzdálenosti. Nejznámější a nejbohatší dřevěné betlémy pocházejí z Třešti, z Jihlavy, ze Svitav a Poličky. Papírové betlémy se začaly vyrábět kolem roku 1850. První vystřihovánky byly pouze černé obrysové linky. V Čechách se vše změnilo v r. 1902, kdy byl vydán první betlém Mikoláše Alše a v roce 1919 Josefa Lady. Staly se hitem, byly totiž cenově nejdostupnější.

Zdroj: https://www.denik.cz/spolecnost/z-kostelu-do-domacnosti-tradice-vanocnich-betlemu-a-historie-remesla-20191128.html
http://olomoucky.denik.cz/zpravy_region/hanacke-vanoce-pred-100-lety-zadny-kapr-ani-salat-co-se-jedlo-20141216.html

VÁNOČNÍ ZVYKY HANÉ S NAŠÍ FRANCOUZSKOU DOBROVOLNICÍ MARUŠKOU

S dětmi jsme si povídali, jaké doma dodržují o Vánocích zvyky a protože naše dobrovolnice z francouzského města Blois neznala žádný z nich, rozhodli jsme se, že jí vánoční zvyky z Hané ukážeme. Pouštěli jsme lodičky, krájeli jablíčka, věštili z cibule, lili olovo, dávali zrní pod ubrus,...

OBILÍ

Kdysi se na Hané dávalo na štědrý večer pod ubrus také obilí nebo zrní, aby byla příští rok bohatá úroda. Tak jsme si také nachystali pytlík s tisíci zrníčky, aby se urodilo třeba hodně dobrých přátel.

VĚŠTĚNÍ Z CIBULE

Rozdělili jsme cibuli se solí a trochou vody k dvanácti měsícům. A za týden jsme věštili, který měsíc bude suchý a který mokrý. Kdysi, šlo hlavně o úrodu, děti mohou třeba plánovat prázdniny!

JABLÍČKA

Všechna nakrájená jablíčka měla uprostřed hvězdičku, což znamená, že všichni budeme zdraví. A hřebíčkem ozdobená jablíčka se svíčkou budou krásným svícínkem na štědrovečerním stole.

U Bradů si Maruška vyzkoušela lití olova a věštění z výsledného tvaru.

POUSTĚNÍ LODIČEK

Maruška sama lodičky ze skořápek a svíček připravila. Sledovali jsme, kdo se s kým bude příští rok nejvíce potkávat a koho lodička se oddělí od skupiny, což znamená, že vyrazí do světa.

WÁNOČKA S FRANCOUZEM MAXEM

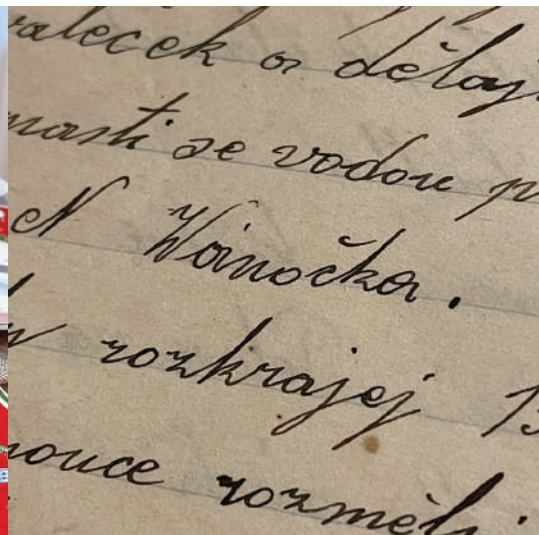
Vánočka patří na každý štědrovečerní stůl! A inspirovat se takovým 100 let starým receptem z Hané, který si kdysi zapsala Maruška Droběnová z Těšánek je velmi vzácné. A když potom Vánočku plete a peče mladý dobrovolník Max z Francie, to je teprve zážitek!

WÁNOČKA
MARIE DROBĚNOVÉ Z TĚŠÁNEK

Maruška se narodila v roce 1897, pracovala jako služka v Těšánkách u rodiny Oborných. Za manželku si ji vyhlédl švarný František Droběna, který se narodil v roce 1898. Vzali se v srpnu v roce 1924 ve Zdounkách. Od té doby společně hospodařili v Těšánkách. Měli jednu dcerku Helenku, která se jim narodila v roce 1938. Recepty v jejich rodinné kuchařce z 20. let 20. st. zapisovali oba společně. Vybrali jsme Maruščinu WÁNOČKU.

RECEPT

Do 1kg mouky rozkrájej 15 dkg dobrého másla. Rukou možeš v mouce rozmělnit.
Pak přidej 4 dkg hořkých zemletých mandlí i ½ citr. kůry, trochu soli, 3 žloutky, 38 dkg cukrové moučky, a 6 dkg kvasnic. Těsto rozdělej vlažnem mlekem, dobře vypracuj. Těsto musí býti hodně tuhé. Pak do něho rozmíchej hrsť loupaných rozsekaných mandlí, na hrot nože badianu. 12 dkg hrozinek, nechej těsto skynouti a pleť vánočku.“



MÁTE TAKÉ RODINNÝ RECEPT?

RECEPT

VÁNOČKOVÁ VÝZVA
V DĚTSKÉ SKUPINĚ PTÁČE

Když se paní učitelka Anička Pecháčková dala do pečení své skvělé vánočky, jejíž recept přikládáme, vyzvala maminky z Dětské skupiny ptáče, aby s dětmi upekly ty svoje vánočky a o recepty se navzájem podělily. Přinášíme je také Vám!

VÁNOČKA
TETY ANIČKY

100g vlažné vody + 20g cukru krystal + 30-35g droždí + 50g hladké mouky zamíchat a nechat 20 minut stát.

Přidat:

130g vlažné vody
100g cukru krystal
700g hladké mouky
60g rozpuštěného másla
2 yejce
20g vanilkového cukru
2 větší spětky soli
vrchovatá lžíce sušeného mléka
100g rozinek
citronová kůra

těsto vypracovat a nechat 45-60 minut kynout. Uplést jednu velkou, nebo dvě menší vánočky a nechat 60 - 75 minut kynout. Potřít vejcem, posypat mandlemi. Péct 200°C 5 minut, pak zmírnit na 170-160°C a péct 30-35 minut.

KARLIČČIN SVATOŠTĚPÁNSKÝ VĚNEC

V některých oblastech Hané se pekl také Svatoštěpánský věnec,
což je vlastně vánočkové těsto ve tvaru věnce.

SVÁTEČNÍ PRCULE Z HULÍNA

To jsou placičky z kynutého těsta se škvarkama. Parádní ke každému svátečnímu obědu. Nedají se koupit! Musí se udělat doma! Ideálně podle receptu babičky Věrky Bradové z Hulína! S tímto receptem máte velkou svobodu co se gramáže a množství surovin týče i tu teplotu pečení a délku je třeba odhadnout! Kdo by si nevěděl rady, ať přijde do Klubíčka za Marcelou Bradovou!

RECEPT

Hladká mouka, sůl, kvasnice, mléko,uděláme těsto.
Rozválíme, dáme do toho škvarky a 3x převálíme.
Rozválíme na 1.5 cm těsto a hrnkem vykrajujeme prcule,
nenecháme kynout a dáme HNED péct

VATIKÁNSKÝ CHLÉB ŠTĚSTÍ BABIČKY ANNY Z TETETIC

Vatikánský chléb štěstí, by se měl péci pouze jednou za život. Měl by přinést štěstí celé rodině a tomu, kdo o něj pečoval, splnit jedno přání. Říká babička Anna Vejvodová z Tetetic. A tak Klubíčkem celý prosinec kolovalo těsto od Vejvodů! Vytvořili jsme takový Vatikánských chléb s rodokmenem.

Dejte lžící kvásku do mísy, přidejte 200 g cukru kr., 200 g mouky (hladké) a 200 ml mléka. Vše zamíchejte a nechte zrát při pokojové teplotě zakryté fólií do druhého dne. Dál postupujte již podle níže uvedeného návodu. Pondělí: Přidejte 250 g cukru krupice a nemíchejte. Úterý: Přidejte 250 ml mléka, zamíchejte. Středa: Přidejte 250 g mouky, zamíchejte. (originálně polohrubá pšeničná, já použila celozrnnou pšeničnou) Čtvrtek: V průběhu dne třikrát zamíchejte. Pátek: Přidejte 250 g cukru krupice, 250 g mléka a 250 g mouky (opět můžete nahradit originální pšeničnou polohrubou, celozrnnou variantou). Promíchejte. Sobota: Dobře promíchejte a rozdělte těsto na čtyři díly. Tři můžete už začít distribuovat a nebo počkat do neděle, abyste mohli k těstu přibalit i kousek chleba na ochutnávku. Neděle: Předehřejte troubu na 160°C a vyložte si chlebovou či dortovou formu pečícím papírem. Ke svému dílu těsta přidejte a zamíchejte následující ingredience:

250 g oleje nebo rozpuštěného másla
250 g mouky (opět máte na výběr polohrubou nebo celozrnnou pšeničnou)
1/2 lžičky prášku do pečiva
1/2 lžičky jedlé sody
špetku soli
lžička skořice
3 nastrouhaná jablka
3 vajíčka
hrst hrozinek, hrst ořechů
50-100 g nasekané čokolády, kůru z jednoho bio citrónu

Těsto dejte do formy a pečte přibližně 40 minut, v závislosti na formě a tvaru. Otestujte případně špejlí. Často se tento chléb také dělá s čokoládovou polevou, ale můžete jej doplnit dle svého nápadu.

OŘECHOVÉ ŘEZY NA OPLATKU Z MĚRŮTEK

A co si tak upéct vyhlášené Ořechové řezy na oplatku od tety Pospíšilové z Měrůtek. "Po Štědrém večeru jsme jezdili do Měrůtek k tetě Pospíšilové, sešlo se nás tam vždycky tak 13. Posedělo se a potom se jelo do Hradiska na půlnoční. Teta Pospíšilová byla proslulá svými řezy na oplatku, ořechy se upekly, daly se na oplatek, pokrylo se to karamelovým krémem a posypalo se ořechy. Celý listopad a prosinec kostelní sbor, kde jsem zpívala, trénoval vánoční mše. Na boží hod jsme zpívali, to s námi chodila i babička a děda. Jezdili jsme autem. Vpředu byl otec s dědou, vzadu mamka s babičkou a my tři holky (sestry) jsme se vždycky někde vmáčkly dozadu mezi babičku a mamku. Jezdilo nás autem 7. A když jsme pak byly větší, už jsme se tam nevešly. A tak jsme z Lutopecen do Hradiska chodili pěšky 3km. Babička nám také recitovala básničku Františka Halase o tom měla hrdlička kolébat Ježíška„ Vzpomíná naše kolegyně Anička Moserová.

9 vajec
31 dkg mletého cukru
31 dkg mletých ořechů
9 lžic mletých piškotů
1 prášek do pečiva

Z 9 bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme cukr a pak po jednom zašleháme 9 žloutků. Do ušlehaného krému přidáme ořechy, piškoty a prášek do pečiva. Natřeme na oplatky a na plechu upečeme. Pečeme na 180°c. Jakmile začne těsto hnědnout, tak hned vytáhnout. Po vychladnutí potřeme silnou vrstvou krému a hustě posypeme namletými ořechy.

Krém:

2 slazené kondenzované mléka
½ kg másla
trochu mletého cukru

Plechovky kondenzovaného mléka vaříme ve vodě 2 hodiny. Máslo našleháme s trochou mletého cukru a po lžičkách přidáváme studené kondenzované mléko a dobře vyšleháme.

Z této dávky vyjde řezů na 3 plechy.

ZÁZVORKY

VĚRKY HORSÁKOVÉ

dle prababičky Josefíny a babičky Drahomíry

Už je pekla moje prababička Josefína. A já je peču podle babičky Drahomíry z Přerova. V rodině jsou oblíbené. Na Vánoce je to zvláštní chuť než jen klasické sladké cukroví. Babička měla velkou plechovou krabici a tam je měla schované ve spížce až vzadu za moukou, ale my jsme to s bráchou dobře věděli a chodili jsme tam tajně ujídat a babička dělala, že to nevidí a vždycky říkala dědovi, budeš muset do té spíže dát alespoň 2 pastičky, jedna myška by to nesnědla, chodí sem asi dvě. A my jsme se báli, jestli tam náhodou dědeček tu pastičku někde nenastražil a aby nám tam nezůstaly prstíky přiklapnuté. A dědeček říkal, jsou to zajímavé myšky, že jedí sladké, protože já jsem do pastičky vždycky dával kousek špeku nebo kousek sýra a na to se vždycky chytili. Babička vždycky udělala 5-6 plechů a myslela si, že to zůstane do Velikonoc, ale to nikdy nevydrželo.

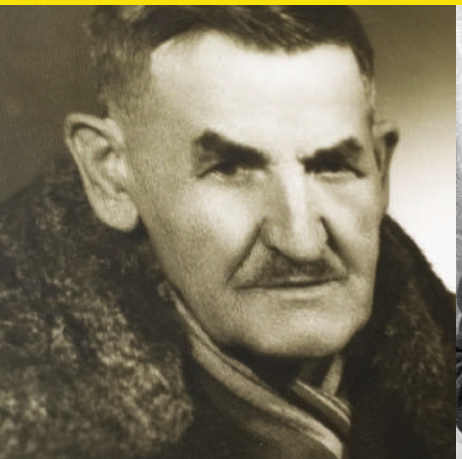
25 dkg cukru
2 vejce
2 žloutky
¼ dkg zázvoru
30 dkg krupičkové mouky
na špičku nože amonia

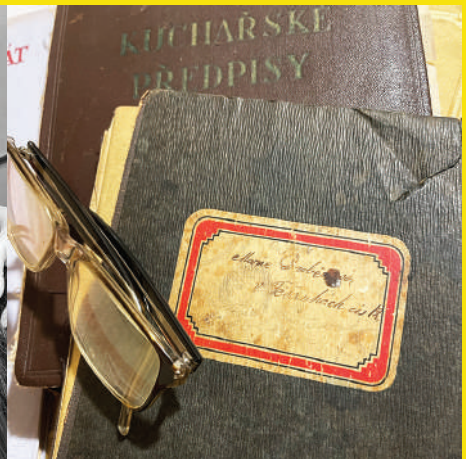
Prosátý cukr, žloutky, vejce, tlučený prosátý zázvor utřeme až vše zhoustne. Poté přidáme na špičku nože amonia a krupičkovou mouku. Umícháme těsto, na vále vyválíme, vykrojíme zázvorky a vyložíme na plech. Sušíme 3 hodiny a potom v mírně troubě upečeme.

DOBRÁ SVÁTEČNÍ BÁBOVKA

DĚDY FRANTIŠKA

František Droběna se narodil v roce 1898. V roce 1924 si vzal za ženu Marušku Winczurovou a začali společně hospodařit v Těšánkách. Recepty v jejich rodinné kuchařce z 20. let 20. st. zapisovali oba společně. Taková sváteční bábovka se třeba nosila na novoroční koledu po rodině, jak se můžeme dočíst u paní Pachtové v publikaci „Hanáckým dětem“.





CHROUSTY

PANÍ DANIELOVÉ

3 rohlíky
3 bílky
170g moučkového cukru
1 PL kakaa
150g vlašských ořechů
100g másla

Nakrájej rohlíky na drobné kostky a nasekej ořechy. Dej do mísy, zasypej kakaem a zalij rozpuštěným máslem. Vše důkladně promíchej, aby rohlíky nasály máslo. Vyšlehej bílky do tuha a na závěr velmi opatrně a rychle přimíchej cukr. Cukr s bílky pak lehce vmíchej do rohlíkové směsy. Rozehřej troubu na 150C.
Na plechu s pečícím papírem tvoříme dvěma malými lžičkami hrudky. V troubě se hrudky suší dokud nejdou vcelku odlepit od papíru a jsou ze spodní strany lehce nazlatlé. Správný chroust by měl být uvnitř měkký a na povrchu "chroustavý".
Je to ale těžké odhadnout, většinou jsou jen křupavé, ale je to dobré i tak.

ČOKOLÁDOVÉ TRUBIČKY NEPEČENÉ

HANKY KAVANOVÉ

byly jedním z prvních curkoví, které se snědlo!
Tyto nepečené čokoládové trubičky z Hané budou hitem každých Vánoc!

150 g jemně mletých ořechů
150 g mletého cukru
150 g mletých piškotů (prosátých)
1 pol. lžíce kakaa
2 vejce
1 lžíce rumu

Vše se zpracuje v těsto, necháme hodinu uležet. Vyválíme asi na 3 mm, podsypáváme cukrem, nakrájíme pásky 3 – 5 cm a opatrně motáme na tenké plechové trubičky, odkrojíme, těsto lehce přimáčkneme a dáme na plech, nejlépe do druhého dne usušit v místnosti. Potom opatrně sundáme, naplníme krémem (žloutkový, ořechový, kakaový, karamelový), dáme vychladit, pak potřeme čokoládovou polevou.
Máme asi 50 ks trubiček (podle velikosti).

Hanácké kuličky

Jany Novákové

140 g cukru
140 g sádla
50 g strouhaných ořechů
1 lžíce nastrouhané čokolády
140 g hladké mouky
Marmeláda

V míse všechny sypké suroviny spojíme sádlem. Zpracované těsto vyválíme do válečku, krájíme malé kousky, děláme kuličky, prstem do nich uděláme důlek. Pečeme v mírné troubě, pak důlky plníme marmeládou.

Masarykovy suchárky

Aničky Pecháčkové

17dkg lískových oříšků (namočit na hodinu i dýl do studené vody)
30 dkg hladké mouky
20 dkg másla
10 dkg mletého cukru
1 žloutek
1 ls vanilkový cukr

Vypracuji těsto, vytvořím válečky průměr 2 cm. Nechám v ledničce ztuhnout, pak nakrájím na kolečka. Dám na plech na pečící papír, peču asi na 150 C do růžova.
Ihned po vyjmutí obalím v moučkovém cukru s vanilkou.

MÁSLOVÉ ŠIFLE

BABIČKY HELENKY Z TĚŠÁNEK

250 g másla
4 žloutky
2 lžíce smetany
1 lžíce curku
Citronová kůra
500g mouky

Vše zpracovat, po upečení až zchladne potřít rybízovou marmeládou
4 bílky
250 g cukru
250g ořechů nakrájených

Udělat sníh potřít a znovu potřít marmeládou a posypat ořechama.
Dát sušit do trouby, krájet horké, nůž namáčíme.

LINECKÉ SUCHÁRKY

NATÁLČINY

210 g hladká mouka
140 g máslo
70 g moučkový cukr
2 ks žloutek
1 ks vanilkový cukr
1 lžička citrónová šťáva

PERNÍČKY HNED MĚKKÉ

OD LACHENDRŮ

800 g hladká mouka
120 g Hery
280 g moučkový cukr
2 ks vejce
4 lžíce medu
1 lžička mleté skořice,
1 lžička mletého anýzu,
2 lžičky vody

Udělat těsto, vykrájet tvary, upéct, po upečení, ještě teplé, potřít rozšlehaným vejcem. Po upečení důlek naplnit zavařeninou, pocukrovat.

ZAMILOVANÉ OČI

PRABABIČKY ROUBÍČKOVÉ

250 g hladká mouka
140 g máslo
100 g moučkový cukr
2 ks žloutek
1/2 citrón šťáva i kůra

Vše smíchat v těsto, udělat malé koláčky s důlkem, péct v mírné troubě do zlatova, po upečení důlek naplnit zavařeninou, pocukrovat.

TONDA TAKY PEČE!

A DONES NÁM HO DO

VYMYSLI RECEPT NA CUKROVÍ

KNIHA JAKO VÁNOČNÍ DÁREK BOŽENA NĚMCOVÁ V TĚŠÁNKÁCH

Kamarád Gusta Zanášků měl tetinku v Praze a ta mu vždycky posílala krásné knížky, třeba tu Babičku od Němcové. Tuto „Babičku“ jsem viděla i za oknem v knihkupectví, ale naši mi ji nechtěli koupit. Knížky byly drahé. Tak mi je kupovala teta Matulová nebo sousedka paní Domanská. Ty obrázky od malíře Kašpara se mi moc líbily a já jsem si to vždycky představovala, ty scény. Třeba tady, jak pouštějí lodičky.
Jako děcko jsem dostala knížku o životě Boženy Němcové, byla moc drahá, tehdy 150 Kč. To byl později celý důchod mého tatínka. Knížky jsem dostávala ráda. Mama kamarádila s tou sousedkou, s paní Domanskou a ona ty knihy vždycky koupila. Pan Domanský byl důstojník a jejich syn byl na literaturu a já se s ním vždycky svezla.

VÁNOČNÍ PEČENÍ V ROŠTÍNĚ ANEB DVĚ DCERY PANA KOHOUTKA

Jednou mě mama poslala do Roštína k paní Mařence Kohoutkové, abych se naučila péct, jednu zimu, když nebyla práca. Já jsem tam jezdila autobusem a zpátky jsem chodila pěšky. To byla hrůza práce, furt něco, ona pekla pořád, celé vesnici. Jednou mě tam nechala samotnou, protože musela někam zajet a já si pamatuji jejího tatínka, ten byl v Americe a on nám vyprávěl vzpomínky z cest a na svou druhou dceru, která se mu narodila v Americe a ona byla tmavá a v Roštíně ji ty ženské nemohly zkousnout, tak se pak musela vrátit do Ameriky. Ta první dcera, paní Mařenka, mě naučila péct, linecké s pusinkou a ořechem třeba. Používala se selská mouka, ta už se dnes vůbec nedostane. Mouka se mlela ve Zdounkách, ale také v Olšině.--

VÁNOČNÍ DIVADLO PŘED ZÁMKEM VE ZDOUNKÁCH

Hráli jsme s Orlama divadlo, já jsem hrála veverku. Tam byli fajn děcka. TJ Sokol byl populární, ale tady se chodilo do Orla, tak jsem chodila do Orla. My jsme hlavně chodili cvičit. Hráli jsme jednou na Vánoce jakési divadlo o zvířátkách a já hrála veverku. Před zámkem ve Zdounkách je velká budova, dnes jsou tam dílny, tam jsme cvičili a hráli a chodili tam hrát i kluci šlechticů Thurn Taxisů, bylo jich asi 6, jeden z nich hrál medvídka.

V Prostijově na jarmako, bévá ledi jako mako. Pravda, névic rob, nakópijó same tretke, a dež nandou známy tetke, na celé svět pletó pletke. Co nevijó, nepovijó. Dež je vic než dosť, hrom si do nich zlosťó hókne, palecou do mračen ťokne a za trest to všecko zmokne. Na kožu e kosť.
Na básničku zavzpomínala paní Ludmila Adámková z Prostějova

,,Me sme me a néni nad nás,
vidite to po mě,
o nás rostó tisicovke
na každičkym stromě.
A deš se nám za homnama
samo zlato zrodi,
celá zem, ba celé stát
k nám vepučovat chodi.
Svět e nebe si nás váži
A dež Hanák řekneš,
jistě jako před hrabětem
beranico smekneš."
Na básničku zavzpomínala paní M. Venská ze Štěpánova

Jak přišla hrdlička k pásku
František Halas

Maria Panna v samé práci
a Ježíšek jí nechce spát.
Poklízet, vařit, zašívat si
a ještě k tomu kolíbat.

Hrdlička lítá, samá legrace,
a nechce se jí mršce do práce.

Durdí se Panna: „Co se máš co smát?
Ježíška budeš kolíbat!“

Kolíbala hrdlička,
kolíbala Ježíška,
sotva zavřel očička,
ulítla mu hrdlička.

Kolíbka se zastavila, Ježíšek, ten pláče zas,
mlíko z plotny utíkalo, k obědu byl právě čas.

„Ty lajdačko, hned pojď sem,
počkej, my tě přivážem!“

Vzala Panna sametku.
„Ty, ty, poběhlice,“
uvázala hrdličku
rovnou ke kolíbce.

Oběd už je uvařený a Ježíšek spinká dál,
neposeda nesměje se, pásek se jí zařezal.

Prosím, prosím, svatá Panno, dej mi trošku zalítat,
já už budu tuze hodná, přijdu zase kolíbat!

Ježíškovi do kašičky
cukrú, cukrú, cukrú dám,
cukrú, cukrú do hubičky,
řekni: Už se nehněvám!“

Panna v smíchu klopí řasy:
„Kš! Kš! Leť si, pohane!
Za trest však na věčné časy
pásek ti už zůstane!“

Jak šli Hanáci do Betléma

Tetina Fanula Šestaková z Mysločovic

Nad moravskó krajinó
jasný hvězdy svítijó.
Valaši, co pásli ovce,
pěkně zhurta tróbijó!

Anděla že viděli
a zpěv jeho slyšeli.
Hosana a Glória
už zpívá celá Morava.

Dolňáci už víno vezó,
horňáci kolíbku řežó.
Valach stříhá ovečky,
a šije teplý papučky.

Muzikanty od Brna
veze strýček Kudrna.
Ostravjáci kopó uhlí,
až só z teho celí ztuhlí.

Všady lomoz, všady shon,
lidí ide milión.
Všeci hófem zpívajó,
a koledy se učijó.

O děťátku v jesličkách
zavinutém v plenčičkách.
Hajdom, hajdom, tydli dom.

Enem Hanáci furt spijó,
o novině nic nevijó.
Dyž jedneho, a po chvíli,
přece enem zbudili.

Obrátil se z boka na bok,
na hlavu narazil klobók
a na celó tu reputaci
spustil túto lamentaci.

Budte přece chvílu ticho!
Dyť tróbíte jak na Jericho!
Zbláznili ste se snáď všeci,
dítě budiť o půlnoci?!
Nechte ho s maméńkó spať
chce nám všeckém pokoj dať
Pokoj lidom dobré vůle.
A vy? Chodite hore dúle.
Pokoja mu nedáte,
snáď rozumu nemáte.

Toť si chleba vezněte
a do rána lehněte.
Ráno koně zapřihnem
a do Betléma pojedem.

Až za světla z Moravy
povezeme pozdravy.
Chleba vzali, pojídali,
a kde byl plac, políhali.

A děťátko v jesličkách
zavinuté v plenčičkách
řeklo svojí zlaté mámě:
„Co my jim, maměnko, dáme,
že nás vyspať nechali
a nám pokoj popřáli."

„Synáčku můj, pokoji světa,
ode dneska po mnohá léta
ať má tvůj moravský lid
pokoj, rozvahu a klid!"

A děťátko v plenčičkách,
jež pokoje je pánem,
maměnce dalo pusinku,
přitáhlo si peřinku,
usmálo se a řeklo: Ámen."

MĚJTE RÁDI STARÉ PŘÍBĚHY
A PROŽÍVEJTE NOVÉ.

Zpívejte si nahlas.
Tancujte kde se dá.
Baštěte co vám chutná.
Radujte se, veselte se
kdy se vám bude chtít.

KLUBÍČKO

Vánoční vydání Motanice voní po vanilce, je plné folklóru a připravovali ho pro vás všichni s láskou a radostí sdílet vše hezké.