

S velikonoce se pojí řada tradic, jejichž význam už možná ani přesně neznáte.

Abyste v tom netápali, vybrali jsme nejčastější zvyky, zkuste si je připomenout!

Velikonoce jsou oslavou zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Slovanský název svátku se vztahuje na »velkou noc«, při které byl Kristus vzkříšen. K tomu podle křesťanské víry došlo v roce 30 nebo 33 nebo 34.

Podle západokřesťanské víry připadá neděle Zmrtvýchvstání na první neděli po prvním jarním úplňku, tedy na měsíc březen či duben.

Proto jsou velikonoce svátky posuvné a nemají svůj pevný termín.

Lidové zvyky, které jsou s Velikonoce spojovány, mají kvůli časové souslednosti s jarní rovnodenností původ v pohanských rituálech.

Pravidla pro určení data Velikonoc

Stanovila se roku 325. Podle nich připadají velikonoční svátky na neděli následující po prvním jarním úplňku. Pokud první jarní úplňek připadne na neděli, slaví se Velikonoce až další neděli. Pondělí velikonoční podle těchto pravidel může připadnout na den v rozmezí od 23. března do 26. dubna.

Názvy velikonočních dní

*** Květná nebo také Beránková, Palmová či Pašijová neděle** – jde o šestou a zároveň poslední postní neděli. Slavila se památka vjezdu Krista do Jeruzaléma. Nejčastěji užívaný název se odvozuje od květů, kterými jsou kostely vyzdobeny.

Modré pondělí - název je odvozen od látky, která se ten den vyvěšuje v kostele

Šedivé úterý – nemá žádné speciální zvyklosti

Sazometná nebo též „Škaredá středa“ – Den, kdy Jidáš zradil Krista. Hospodyňky vymetaly z komínů saze jako symbol konec zimy. Člověk se v tento den nemá mračit, jinak se bude mračit celý rok.

Zelený čtvrtek – existují dvě teorie názvů- buď se jmenuje podle zeleného mešního roucha nebo je zkomolením německého výrazu Greindonnerstag (lkavý čtvrtek) na Gründonnerstag (zelený čtvrtek). V tento den by se mělo jíst vše, co je zelené.

Velký pátek nebo též Bolestný či Tichý – den, kdy byl Ježíš ukřižován. Vztahuje se k němu řada rituálů – např. otevírá se země a vydává své poklady, nemá se prát, byl to den bez práce, nepilo se mléko, nejedla se vejce, kuřáci nekouřili...

Bílá sobota – končí půst. Jméno je odvozeno patrně od velkého úklidu a bílení příbytků. V noci na neděli vstal Ježíš z mrtvých.

Boží hod velikonoční (neděle) - Slavnost Zmrtvýchvstání Páně – nejdůležitější církevní svátek. Světil se slavnostní pokrm – mazance, chléb, vejce, beránek a víno

Velikonoční nebo též „Červené pondělí“ – chodí se na pomlázku, jde o staré pohanské zvyky, kdy muži vyplácejí proutkem ženy a ty jim na oplátku dávají vejce. Červená kraslice má speciální význam - je barvou Kristovy krve.

Připomeňme si význam některých symbolů velikonočních svátků:



Velikonoce - mísí se v nich i pohanské rituály, které oslavují život a znovuzrození (příchod jara). Šlehání metlou a polévání žen, které mužům na oplátku darují vejce, je vlastně symbolickým aktem oplodnění.

Beránek – peče se jako symbol obnovy života: Jan Křtitel zvolal: „Hle Beránek Boží, který snímá hříchy světa!“. Moderní pojetí svátku přikazuje, že si člověk na velikonoce má koupit něco nového na sebe, aby ho „nepokakal beránek“.

Zajíček, který nosí dobroty – zvyk se k nám dostal z Německa začátkem minulého století. Zajíc je už v bibli symbolem chudoby a čistoty. Dětem nosí dobroty patrně proto, že kvůli absenci očních víček zajíc nemůže zavřít oči, takže má patrně dost času na nadílku...

Kraslice – jde o symbol života, plodnosti a růstu. Přisuzovala se jim nadpřirozená moc, která se zvyšovala jejich obarvením nebo připojením ornamentu. Významnou roli má červená barva vajec – barva krve.



Pomlázka – spletené proutí je symbolem jarní síly a života. Ženy se šlehají, aby byly zdravé, veselé, plné síly. Používání pomlázky se ale krajově velmi lišilo, mnohde se neužívala vůbec!

Oblévání - tu dívku, kterou při pochůzce po staveních, našli mládenci ještě v posteli, mohli polít vodou. Dívky tuto kratochvíli mohly mladíkům oplatit druhý den.

Adonisova zahrádka - květníček nebo ošatka s naklíčeným osením, které je symbolem jarního probouzení. Adonis v bájích symbolizoval koloběh života přírody, počátek na jaře a uhytnutí na podzim.

Hrkačky a řehtačky - v období do Zeleného čtvrtka až do Bílé soboty, kdy utichají kostelní zvony, nahrazovaly jejich zvuk. Zároveň jejich pronikavý rachot vyhání zimu.



Mazanec – symbol slunce. Dříve šlo o nesladké pečivo připravované ze sýra a hodně vajec, sladká podoba těsta mívala tvar kříže

Jidášky - pečivo z bílé mouky a medu ve tvaru válečku, který symbolizuje provaz, na němž se Jidáš oběsil. Prozaičtější lidový výklad praví, že hospodyním bylo líto zbytků těsta a dětem pekly malé figurky a zvířátka pro potěšení.

Zapomenuté zvyky

- vysypávání ornamentů na zápraží pomocí hrnku či květináče a písku či vody
- zdobení oken květinovými vzory s pomocí seříznutého mýdla

Spolu s dětmi si můžete upéct několik tradičních velikonočních dobrot:

Velikonoční beránek- recept

Těsto:

- 0,5 hrnek oleje
- 1 hrnek cukru- krupice
- 2,5 hrnku polohrubá mouka
- 1 špetka soli
- 1 hrnek mléka
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 ks- vejce
- 1 balíček prášku do pečiva
- 1 špetka citronové kůry

-
- tuk na vymazání
 - mouka na vysypání formy

Příprava:

Vejce rozkvedláme v mléce. Mouku smícháme s kypřícím práškem, solí, vanilkovým a krupicovým cukrem a citronovou kůrou. Mléko s vejci nalijeme do sypké směsi, přilijeme olej, utřeme hladké těsto.

Těsto nalijeme do tukem vymazané a moukou vysypané formy. Vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme asi 40 - 50 minut. Dobu pečení si každý přizpůsobí podle pečení trouby. Upečeného beránka vyndáme z trouby a necháme formu vychladnout.

Teprve potom hrnečkového beránka vyklopíme a potřeme čokoládou nebo citronovou polevou či jen pocukrujeme. Na krk uvážeme beránkovi mašli.

Hrníčkového podáváme jako výborný tradiční moučník na sváteční **velikonoční stůl**.

Velikonoční nádivka- recept

Ingredience

- 6 vajec, bílky a žloutky zvlášť
- 250 ml mléka
- špetka muškátového oříšku
- 8 rohlíků, nakrájených na kostičky
- pořádná hrst čerstvých kopřiv a hrst petrželky
- 400 g uzené krkovičky
- sůl a pepř
- sádlo a strouhanka na vymazání a vysypání pekáčku
- hoblíčky másla

Postup:

1 Z bílků ušlehejte pevný sníh. Žloutky rozkvedlejte v mléce, přidejte špetku muškátového oříšku a směsí zalijte kostičky pečiva; nechte chvíli stát. Předehřejte troubu na 180 °C.

2 Kopřivy spařte horkou vodou. Pak je spolu s pokrájenou uzenou krkovičkou a petrželkou vmíchejte k rohlíkům, osolte, opepřete a nakonec opatrně vmíchejte sníh z bílků.

3 Pekáček vymažte sádlem, vysypte strouhankou, přesuňte těsto, poklad'te máslem a pečte 20–30 minut dozlatova.

Mazanec- recept

Ingredience

- 30g čerstvého droždí
- 75g krupicového cukru
- 150ml mléka
- 375g hladké mouky
- 6g soli
- kůra z 1/2 citronu
- 3 žloutky
- 15g vanilkového cukru s pravou vanilkou
- 95g másla, rozpuštěného a zchladlého
- 50g plátků mandlí
- 50g rozinek naložených v rumu
- prošlehané vejce na potřetí
- moučkový cukr na poprášení

Postup:

1. Z droždí, lžičky cukru a části mléka připravte kvásek a nechte ho vzejít.

2. Mouku prosejte do mísy, vmíchejte sůl a citronovou kůru.

3. Do vzešlého kvásku vmíchejte žloutky, zbylé mléko a cukr, vanilkový cukr a máslo. Promíchejte, vlijte do ochucené mouky a vypracujte těsto. Nechte kynout, než těsto zdvojnásobí objem (cca 1,5 hodiny) a pak zapracujte 40g mandlí a rozinky. Vytvarujte bochánky a nechte znovu kynout (ideálně v dortové formě o průměru 24cm). Zatímco mazanec kyne přehřejte troubu na 190°C.

4 Nakonec mazanec potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte zbylými mandlemi a vložte i s formou do trouby. Pečte 10 minut, ztlumte na 150°C a pečte ještě 40–50 minut. Po vytažení nechte zchladnout a poprašte moučkovým cukrem.

Jidáše- recept

Ingredience

- 60 g krupicového cukru
- 500 g hladké mouky
- 300 ml dvanáctiprocentní smetany
- 40 g droždí
- 2 žloutky
- 150 g změkklého másla
- nastrouhaná kůra z jednoho citronu
- 2 lžičky citronové šťávy
- 1 vanilkový cukr

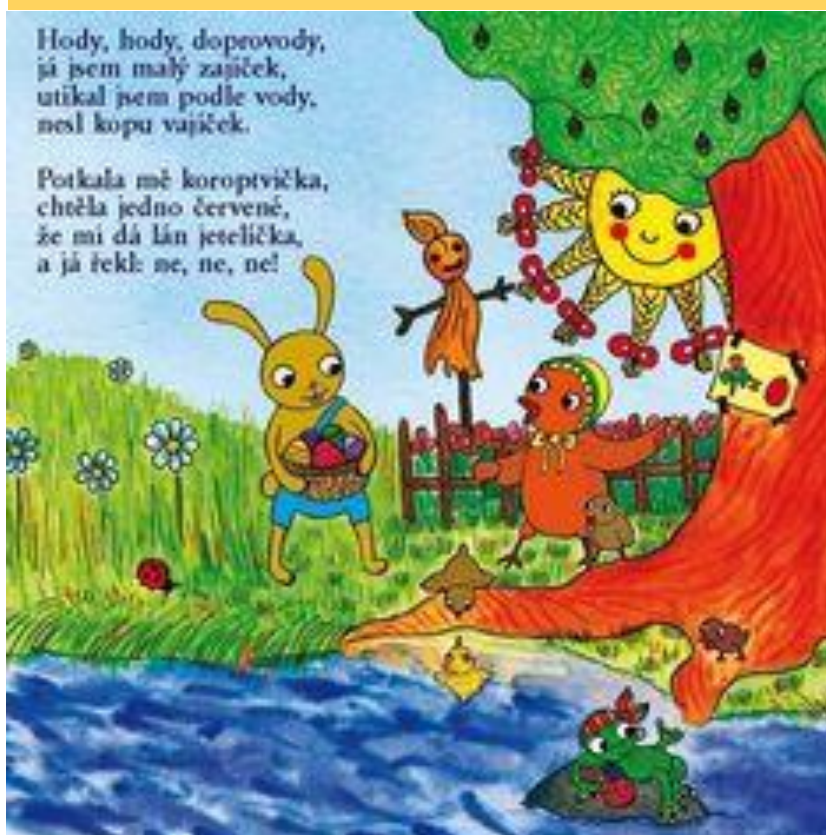
- špetka soli
- 1 vejce na potřeni
- med na pokapaní

Postup:

1. Ze lžíce cukru, mouky, trochy vlažné smetany a droždí připravte kvásek. Zhruba po čtvrt hodině ho smíchejte se zbytkem cukru a mouky, žloutky, měkkým máslem, citronovou kůrou a šťávou, vanilkovým cukrem a trochou soli. Na závěr přilijte vlažnou smetanu. Zadělejte těsto; pokud je třeba, podsypávejte ho moukou. Pak ho nechte asi hodinu kynout.

2. Troubu předehřejte na 180, horkovzdušnou na 160 °C. Plech potáhněte pečicím papírem. Z vykynutého těsta oddělujte kousky a vyvalujte z nich válečky. Na plechu je stočte do spirály a nechte ještě čtvrt hodiny kynout. Pak je potřete rozšlehaným vajíčkem a přibližně na pětadvacet minut dejte do trouby. Horké jídáše pokapejte medem a podávejte.

Kreativní tvoření patří k oblíbeným činnostem dětí. Nabízíme několik omalovánek a námětů k tvoření s dětmi:



**VESELÉ
VELIKONOCE**



*Běží bílý králiček,
v tlapičce má košíček,
v něm barevná vajíčka,
co mu dala slepička.
Koho potká, tomu pravi,
že mu přeje štěstí, zdraví,
hezky se naň usměje,
vajíčko mu zabřeje.*



Tony

Veselé Velikonoce !



*Přišlo jaro, slunce svítí,
v zahradách je plno kvítí.
Co to ptáci štěbetají ?
Že mi tady rádi dají,
malovaná vajíčka,
co jim snesla slepička.*



Upíeti jsem pomlázku,
je hezčí než z obrázku,
všechny holky, které znám,
navštívím a vymrskám.
Než mi dají vajíčko,
vyplatím je maličko.

**Veselé
Velikonoce!**

kytacec.wtm.cz

Velikonoční

Koleda, koleda jarní trávo,
ať je tady všechno zdrávo.

Koleda, koleda, travičko
vyskoč aspoň maličko.

A pak ještě výš,
udělej nám skrýš.

Pro zajíčka,
pro vajíčka,
i pro toho koledníčka,
co si pokoj nedá
a vajíčka hledá.

TŘI SLÍPKY



Když tři slíp - ky ze vsi jdou, prv - ní má dvě za se - bou.



Dru - há těs - ně za ní řa - pe, tře - tí vždy - ky vza - du šla - pe.



Když tři slíp - ky ze vsi jdou, prv - ní má dvě za se - bou.

Dopiš do vajíček pořadí slípek:



Kolik slípek má za sebou první slípka? _____

Kolik slípek má před sebou první slípka? _____

Kolik slípek má za sebou druhá slípka? _____

Kolik slípek má před sebou druhá slípka? _____

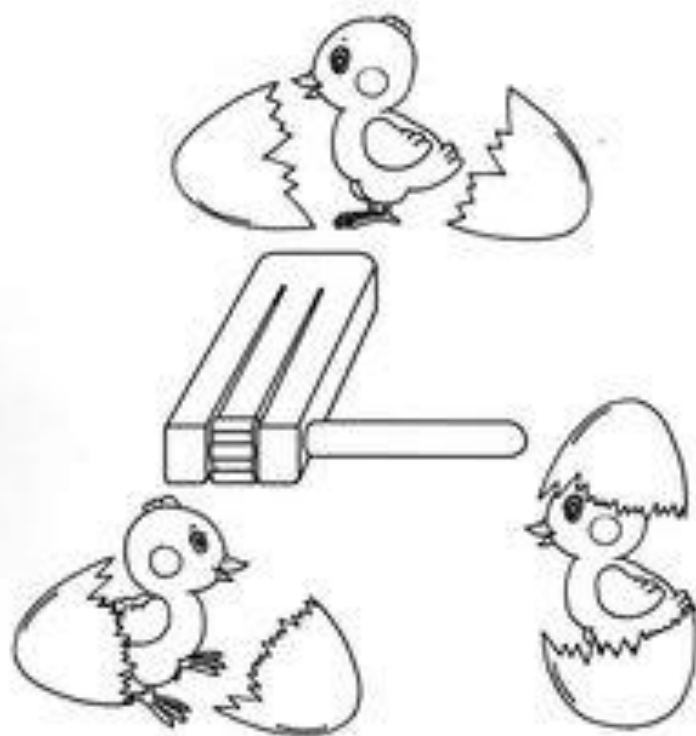
Kolik slípek má za sebou třetí slípka? _____

Kolik slípek má před sebou třetí slípka? _____

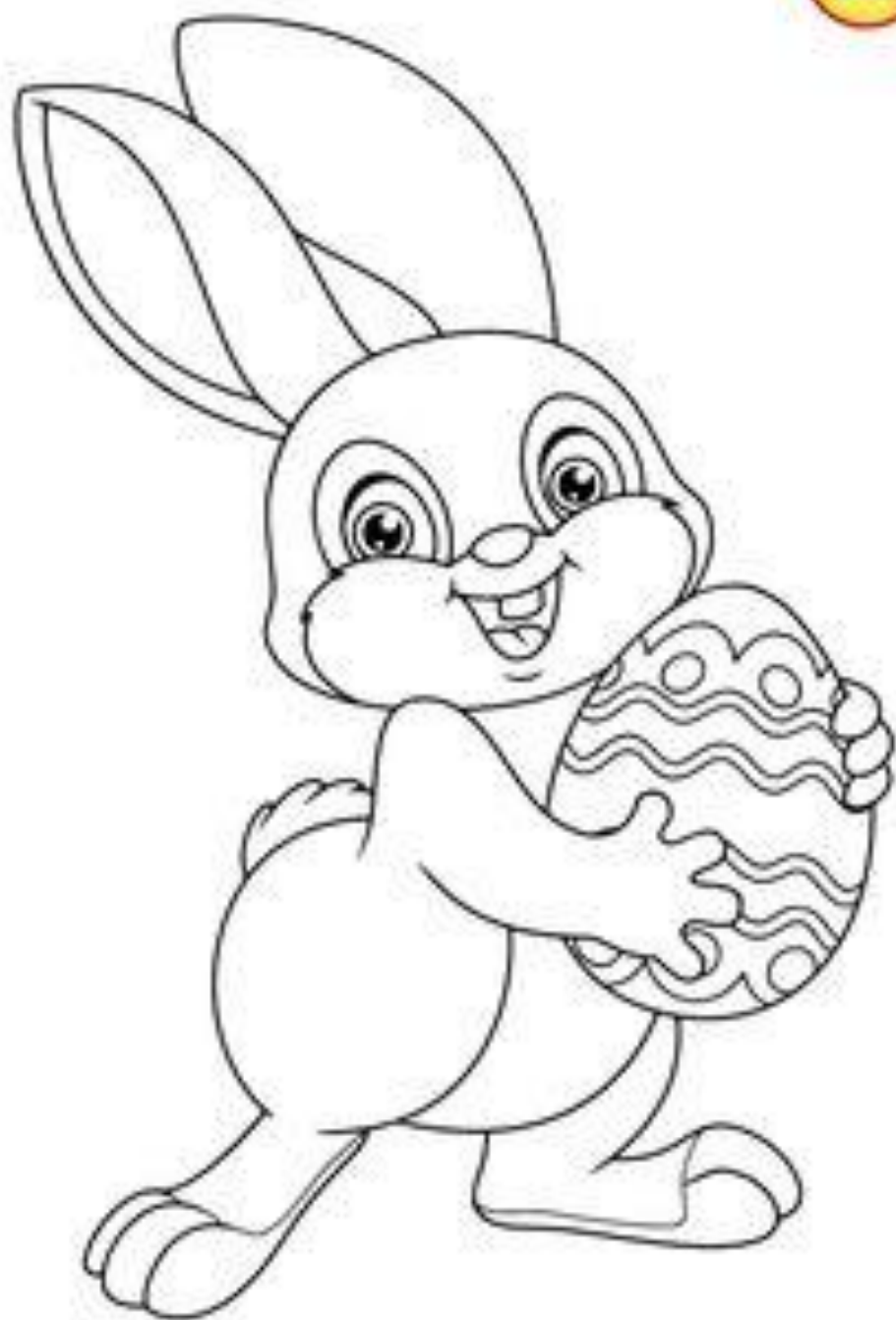


Řečnicko
ŘEHTAČKA

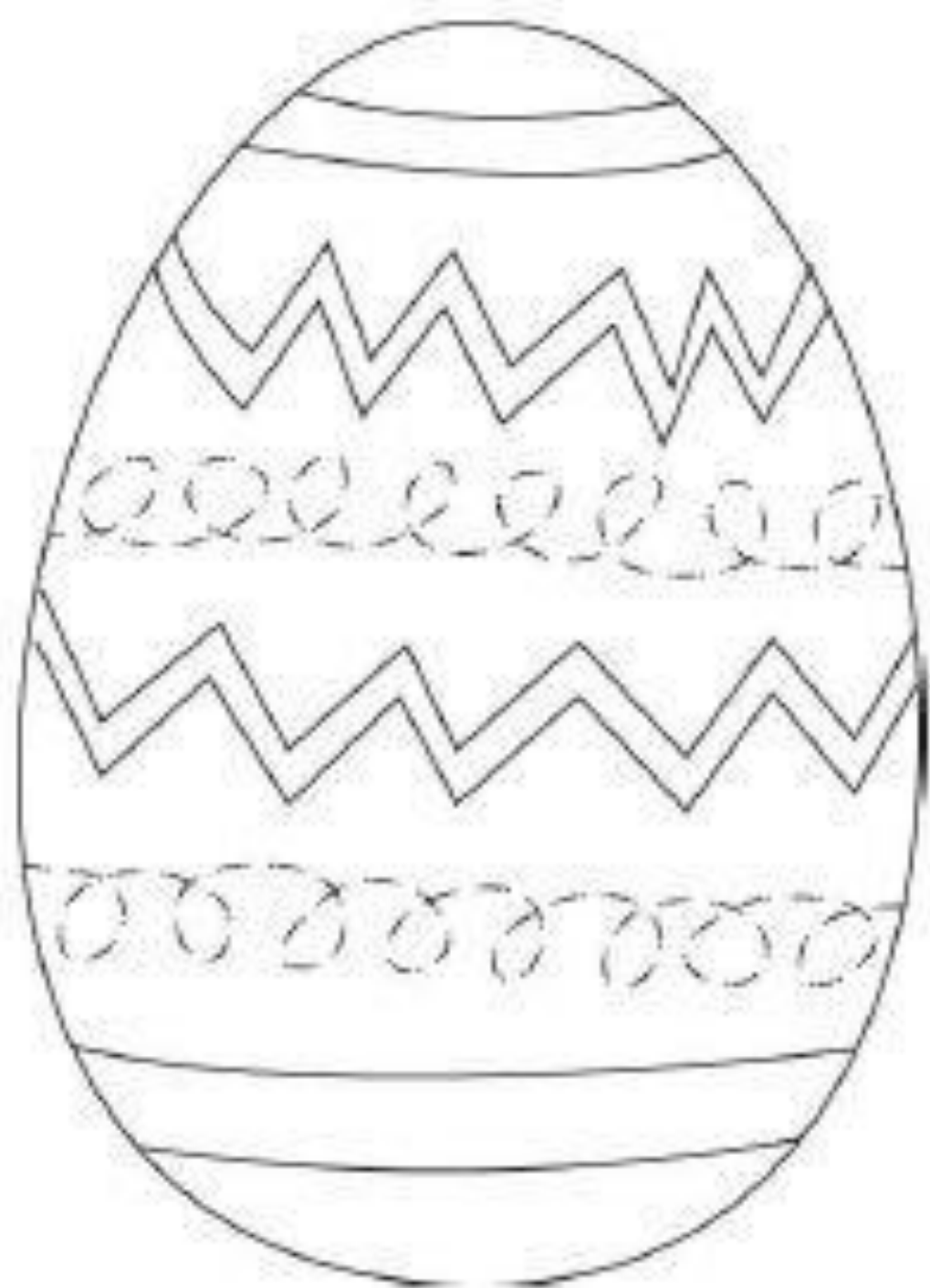
KLEPU, KLEPU, SLYŠTE, DĚTI,
ZPRÁVA PRO VÁS RYCHLE LETÍ.
KLEPU, KLEPU, RA TA TA,
VYLÍHLA SE KUŘATA.













prénom : _____

Je remplis l'œuf de Pâques avec un modèle.



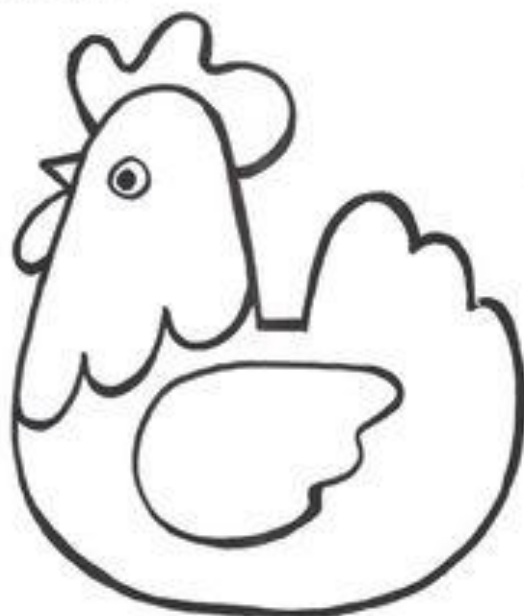
enfants.myinfolab.site

www.fille-maternelle.com

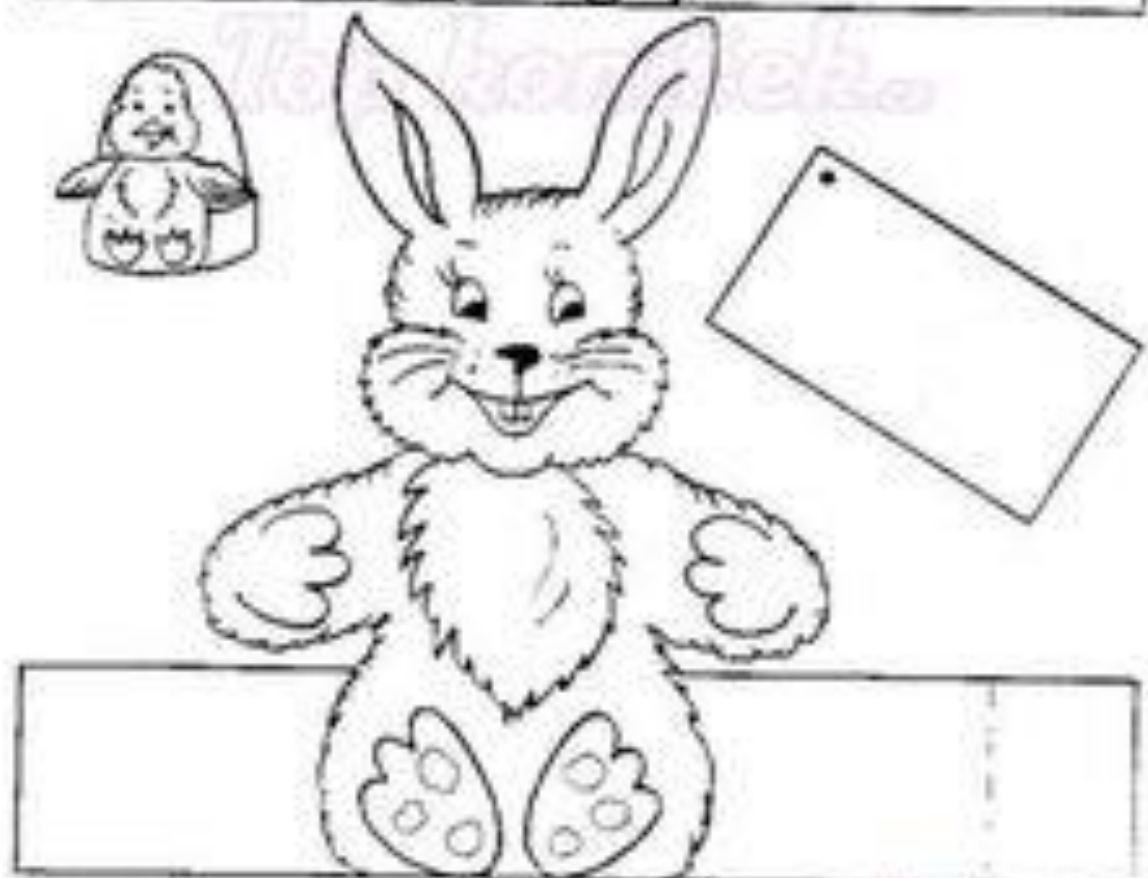
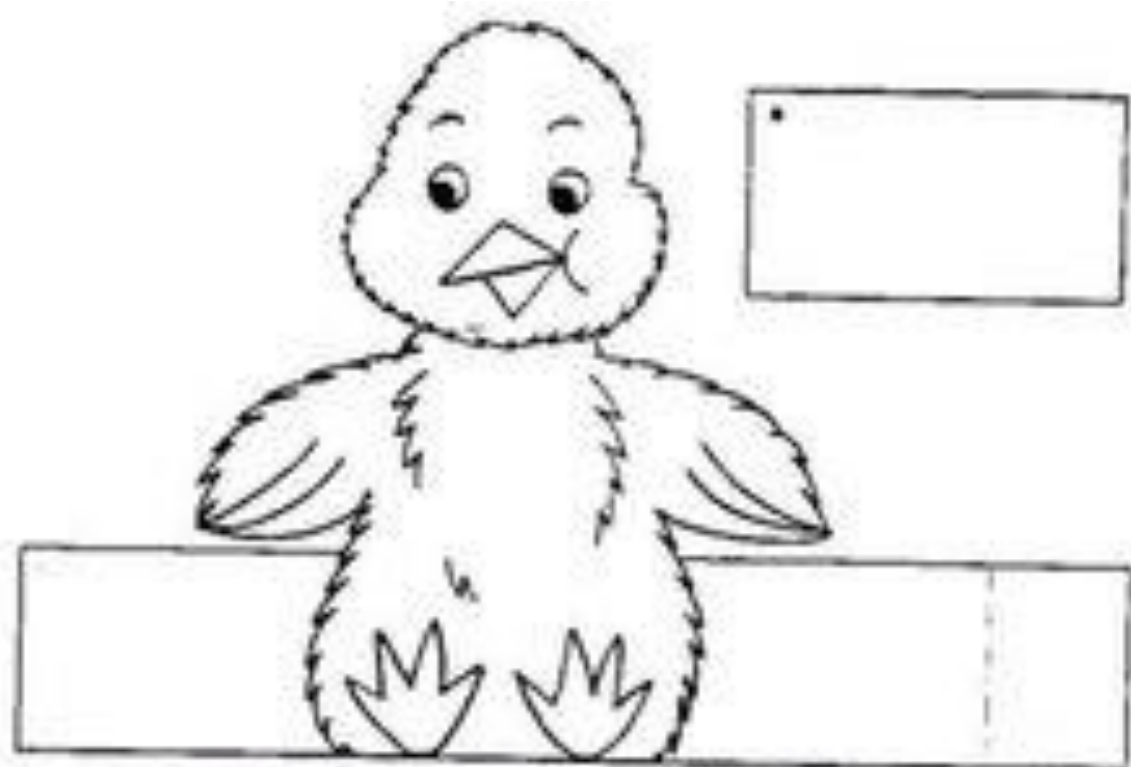
Graphisme Écriture

Je décore avec

Avec une craie posée à plat, passe la couleur partout à l'intérieur de la poule.











LA POULE



autor : petučina5

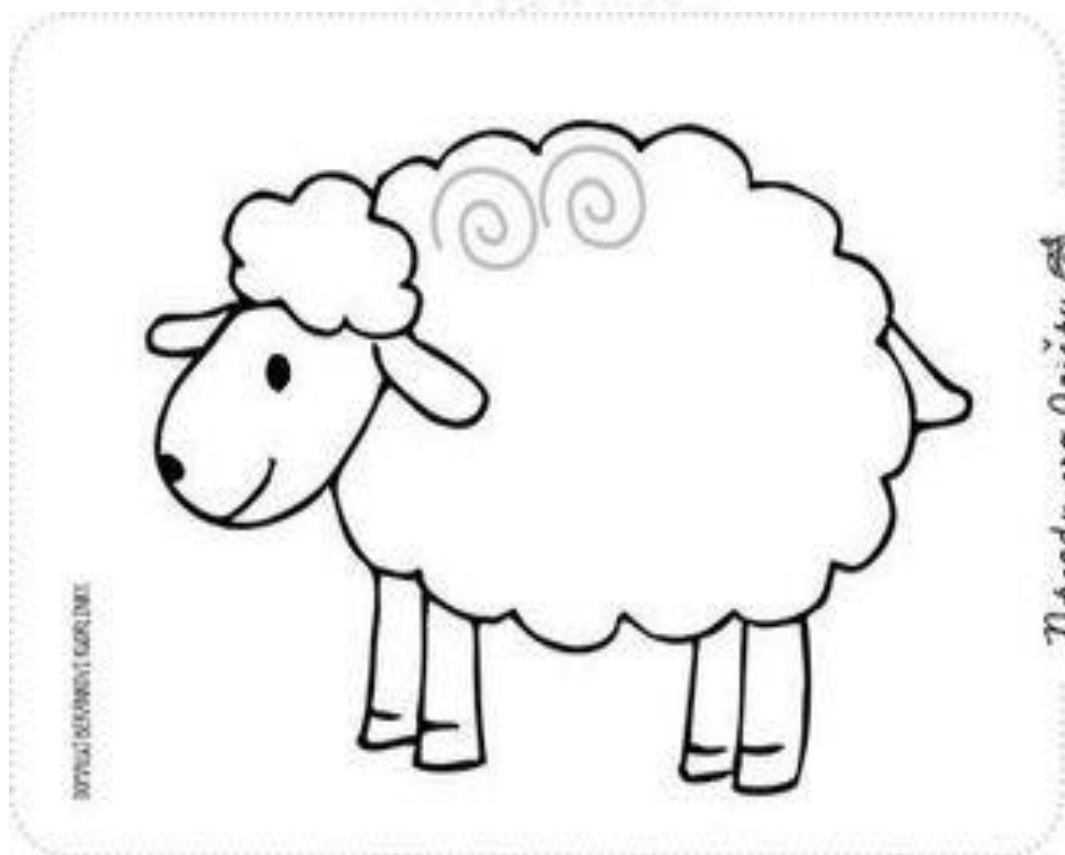
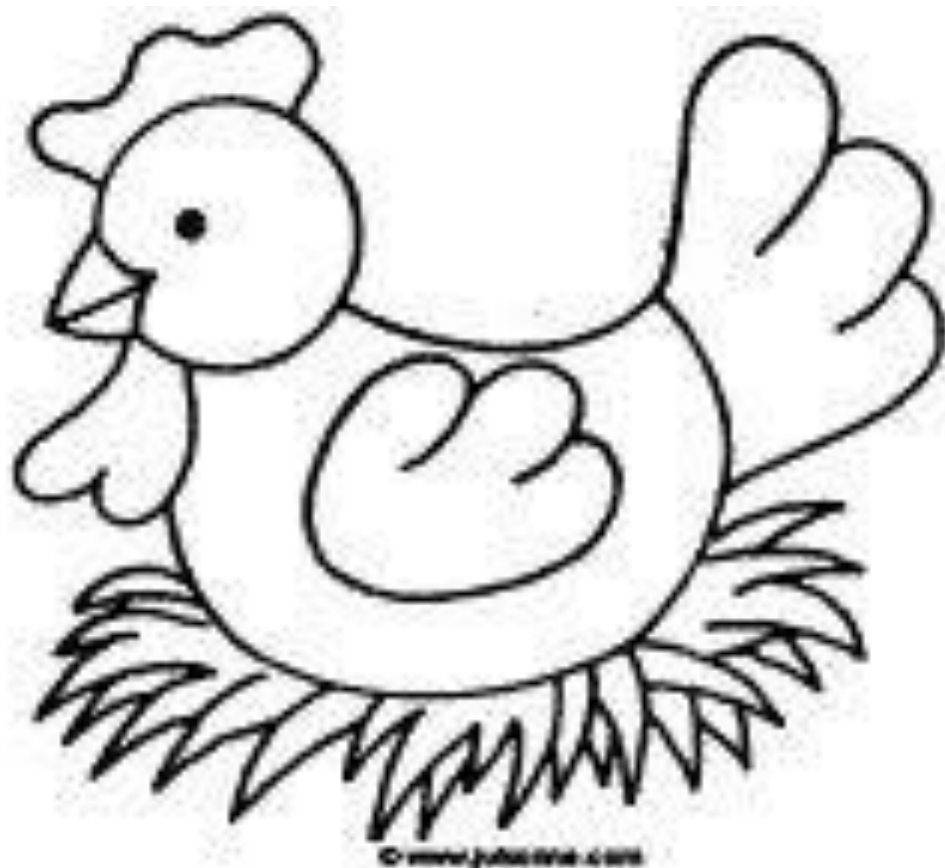
Usp. kumika.

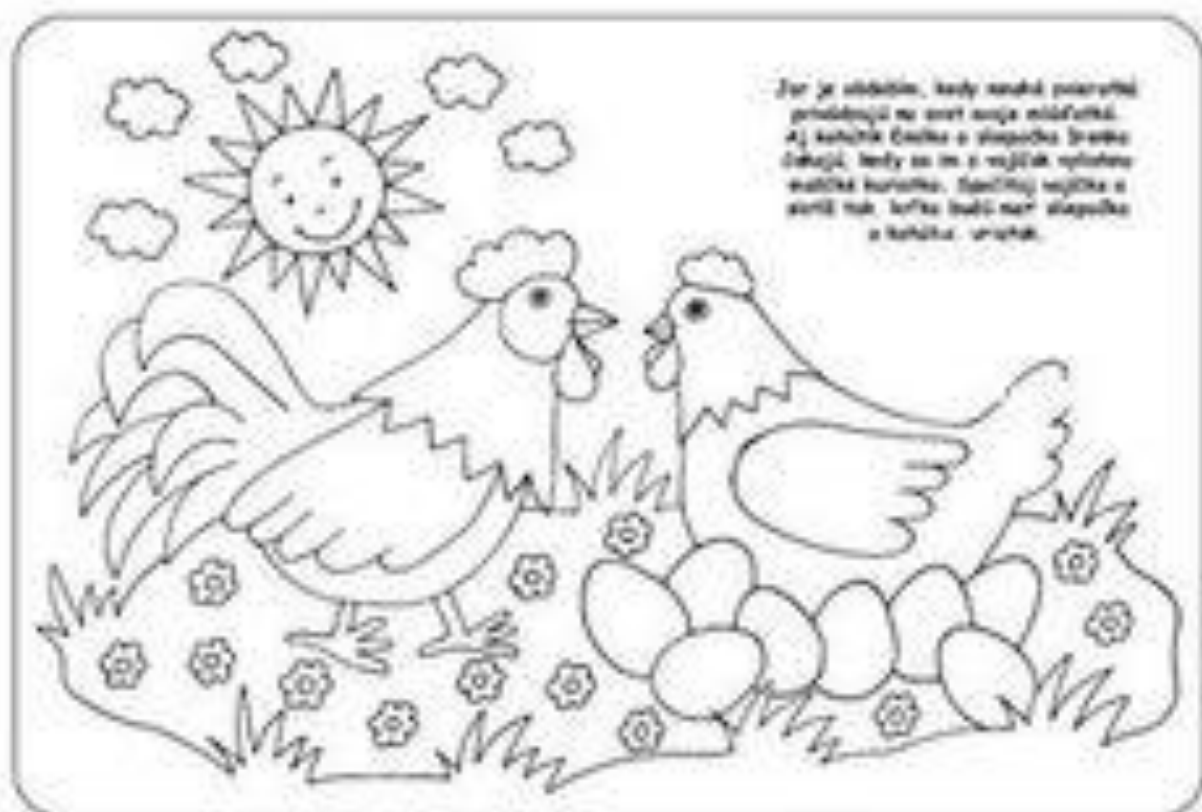
 1 Brun clair	 4 Vert clair	 7 Jaune	 10 Gris
 2 Rose	 5 Rouge	 8 Bleu clair	
 3 Violet	 6 Brun foncé	 9 Orange	



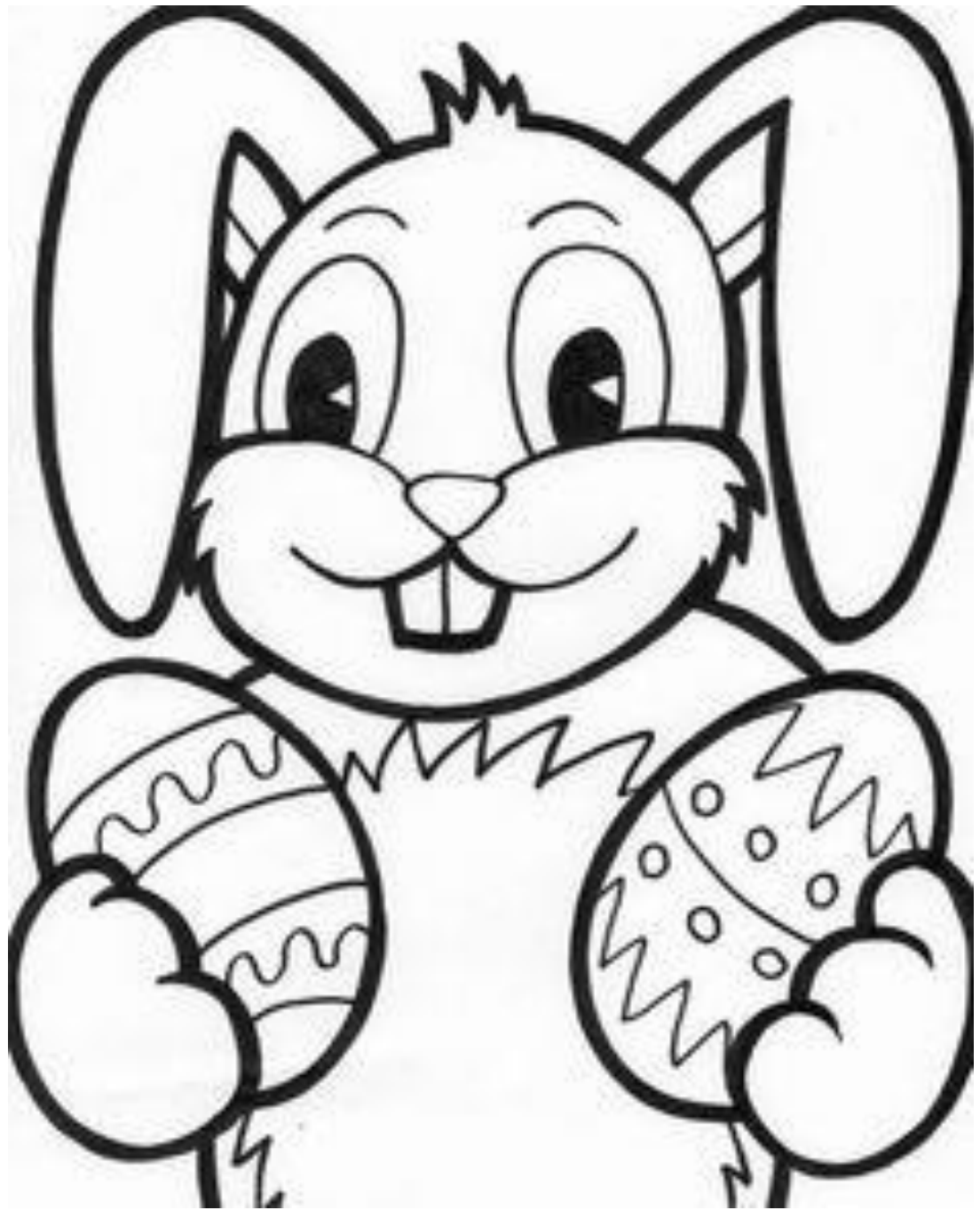


mimibezer.cz



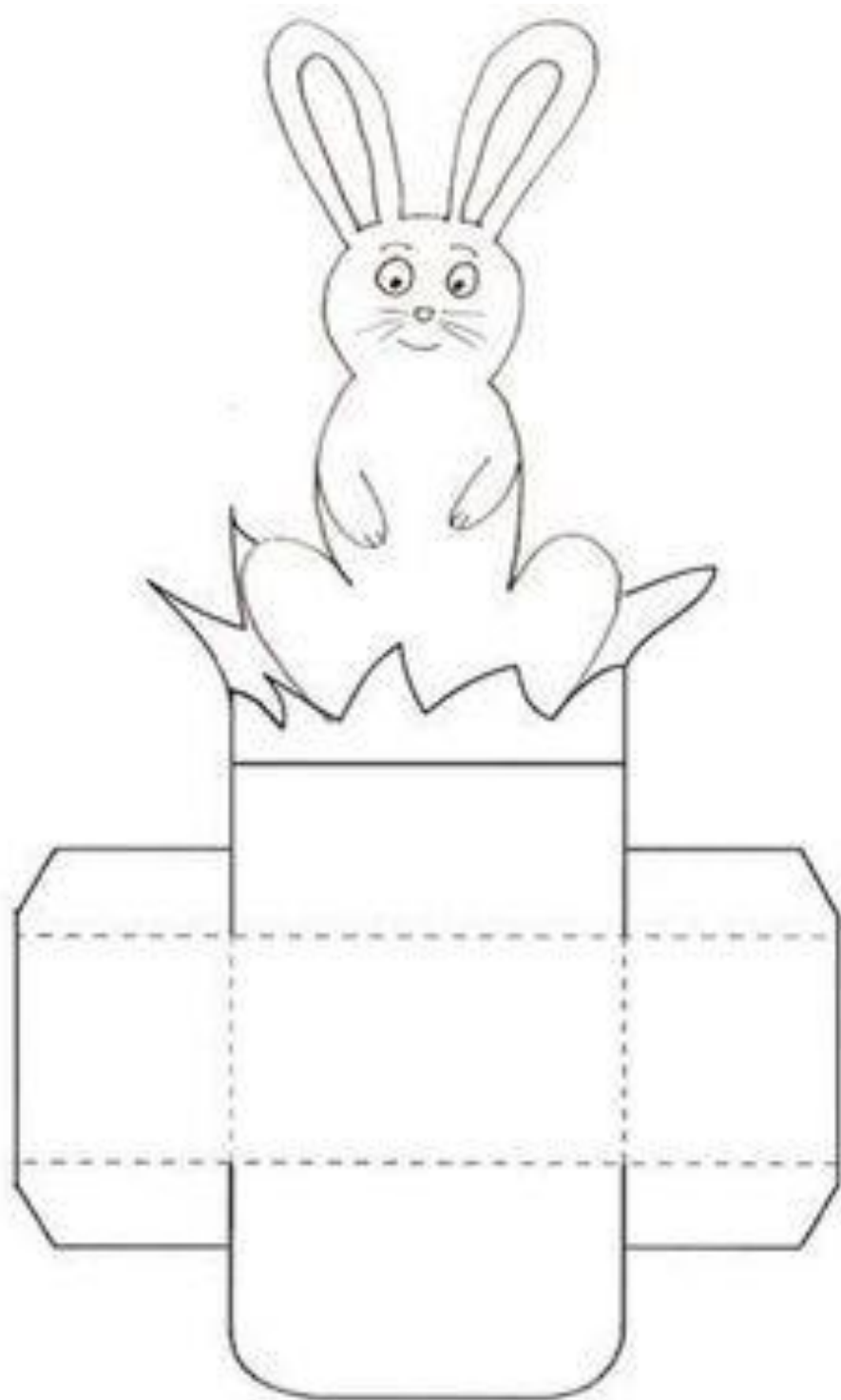


Ja ja vidim, kdy seba poverit
pudimji se svet moja mladika.
A kyhla Ciska a slapcha Danka
Daji, kdy se se v rajik vlyho
matka kurcko, spiltij vyjka a
svit tak kyhla hadi nar slapcha
a kyhla vrata.





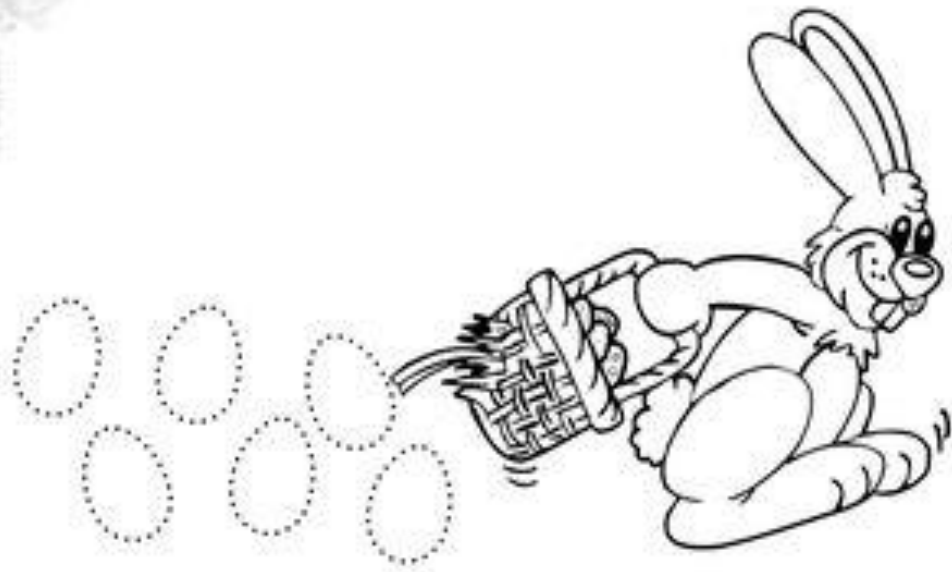


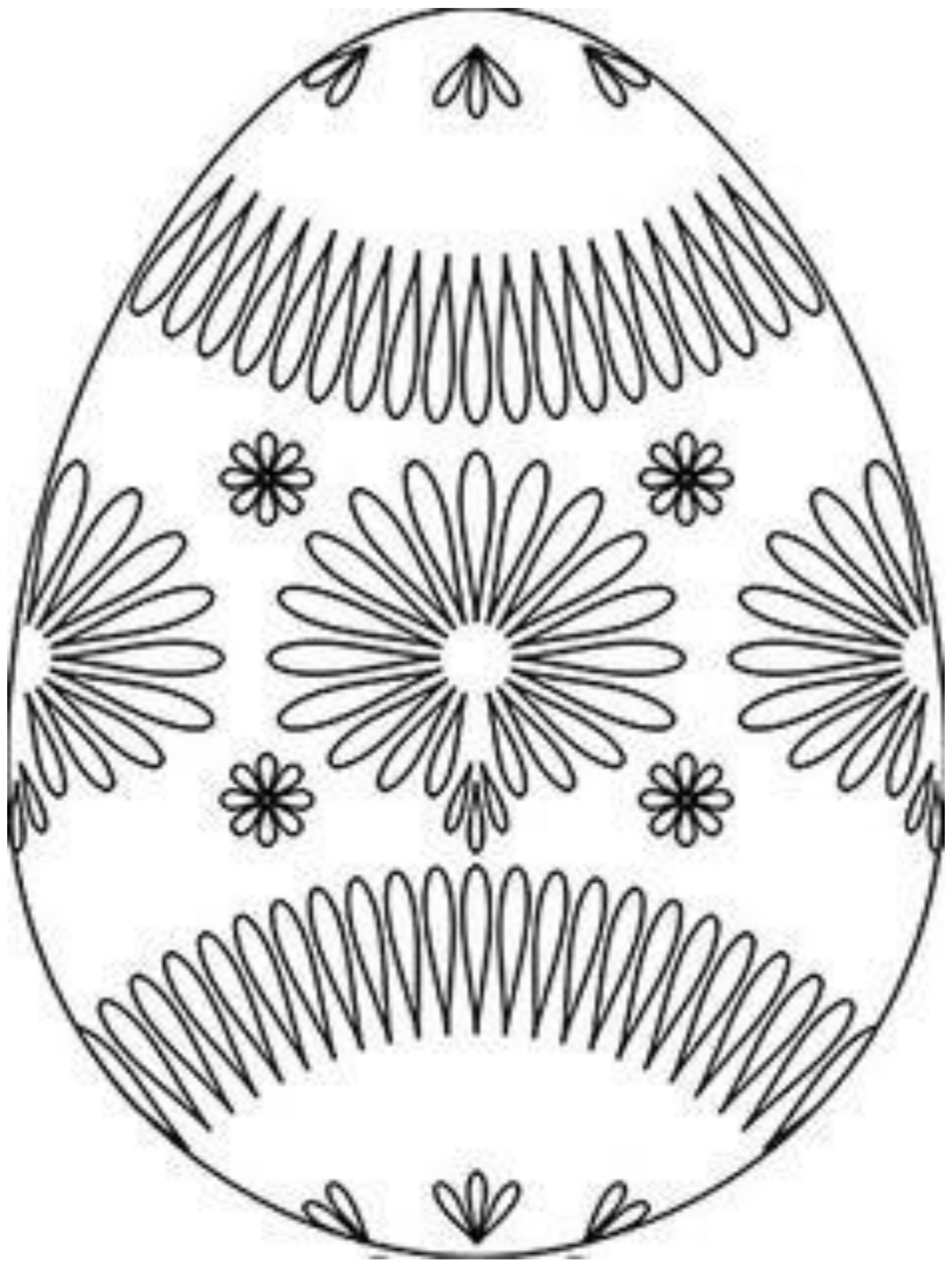


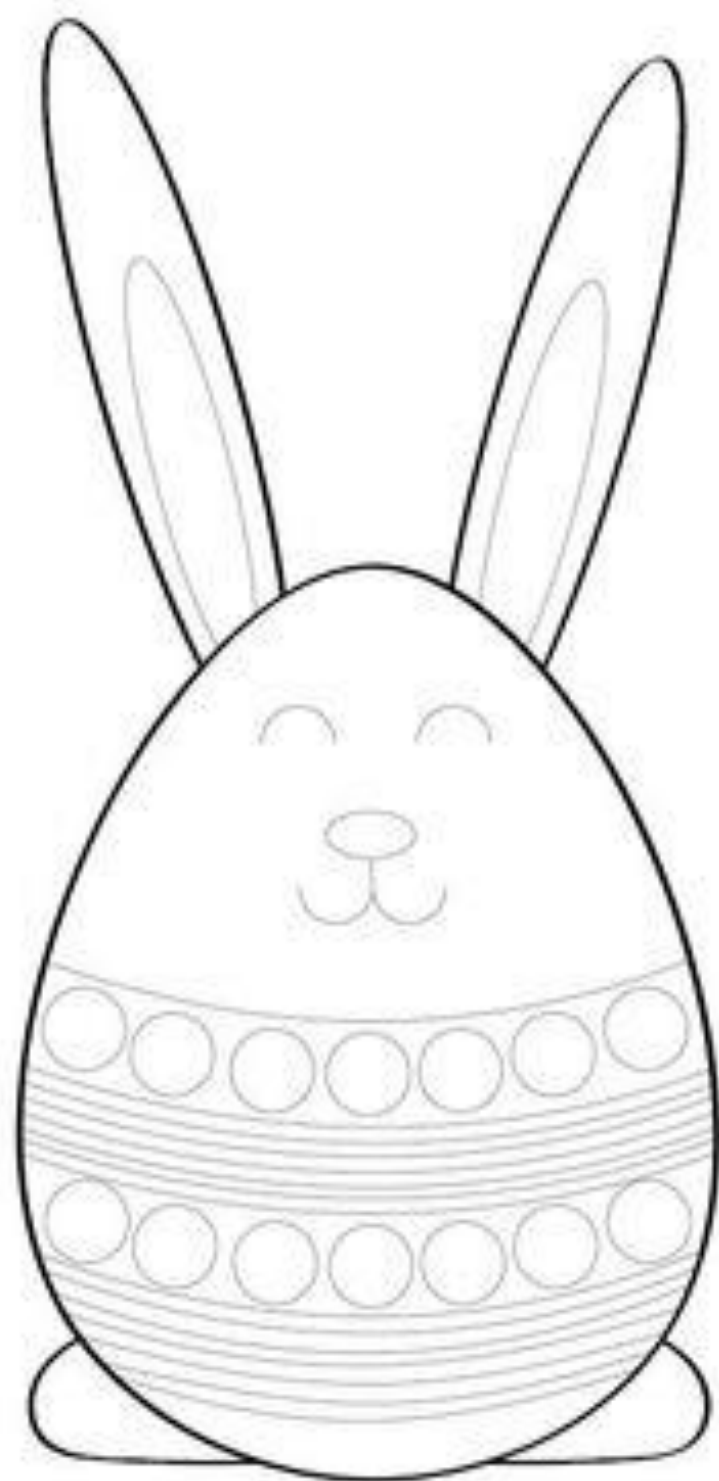




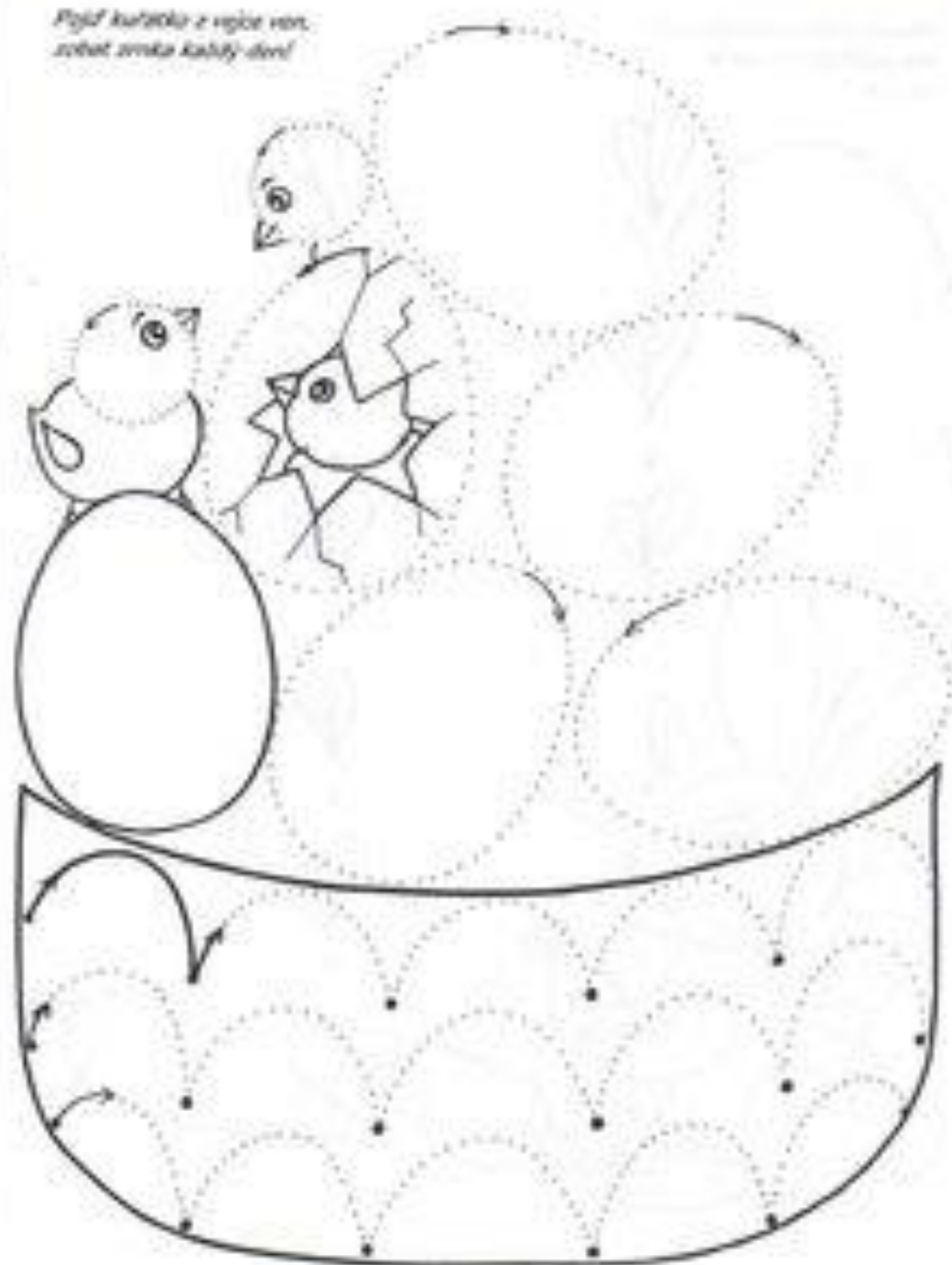








*Pojď kuřátko z vejce ven,
zobal zmrka každý den!*

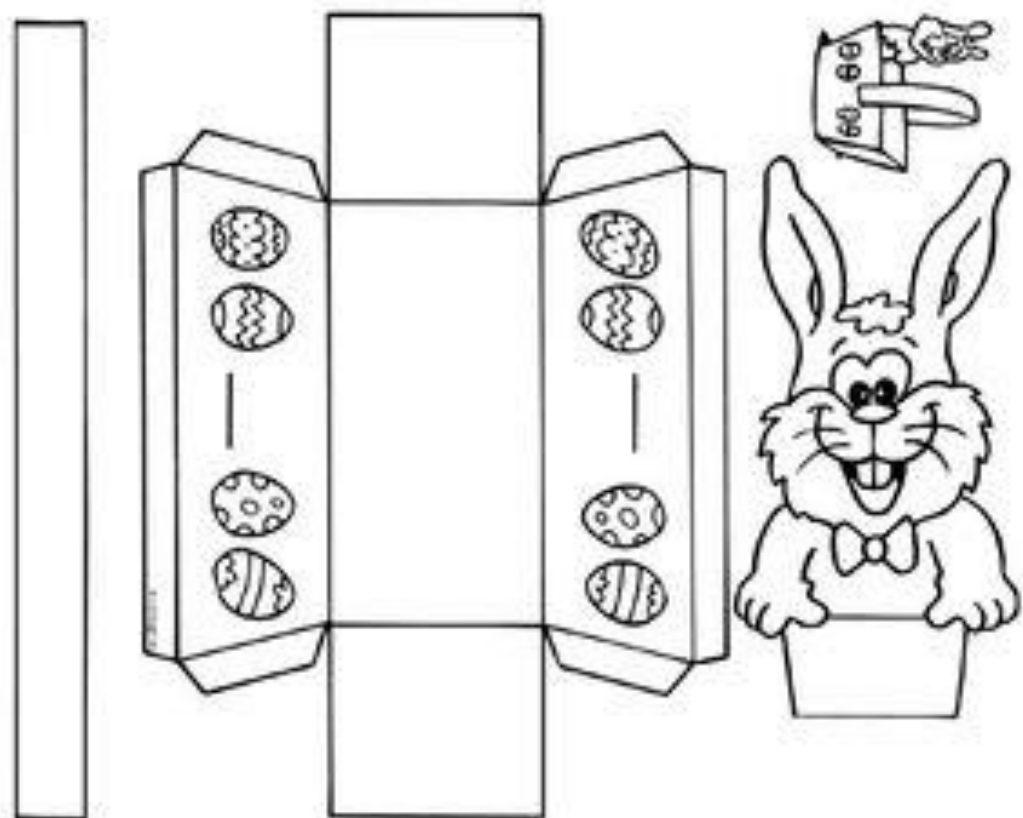


Dejmež vejce zpátky a každé vlničky od šelky k bábovi.

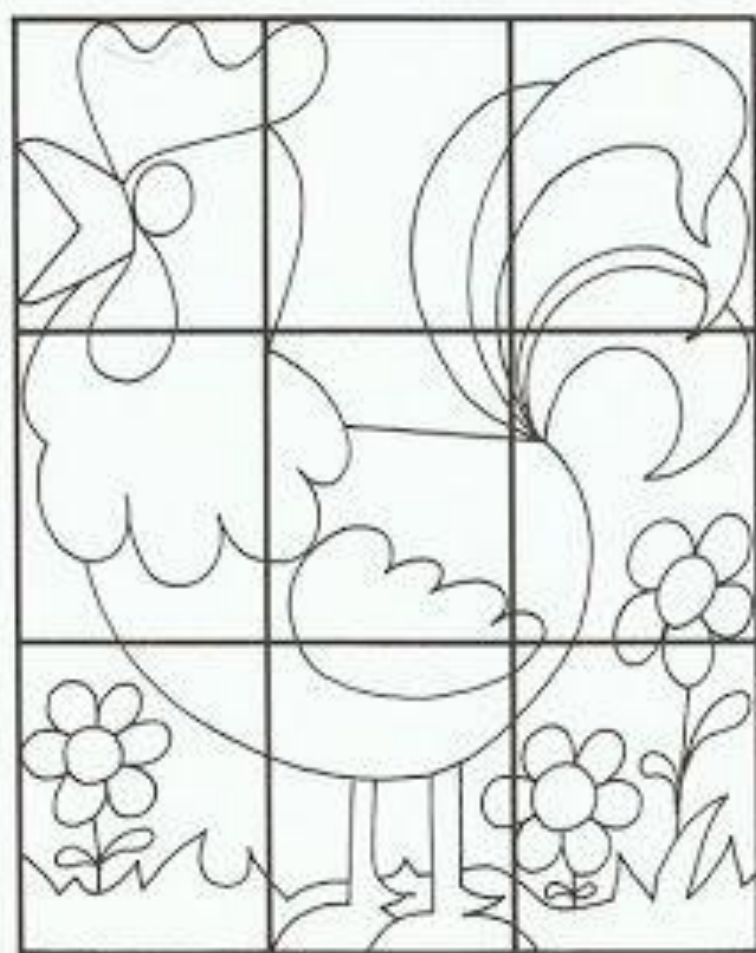
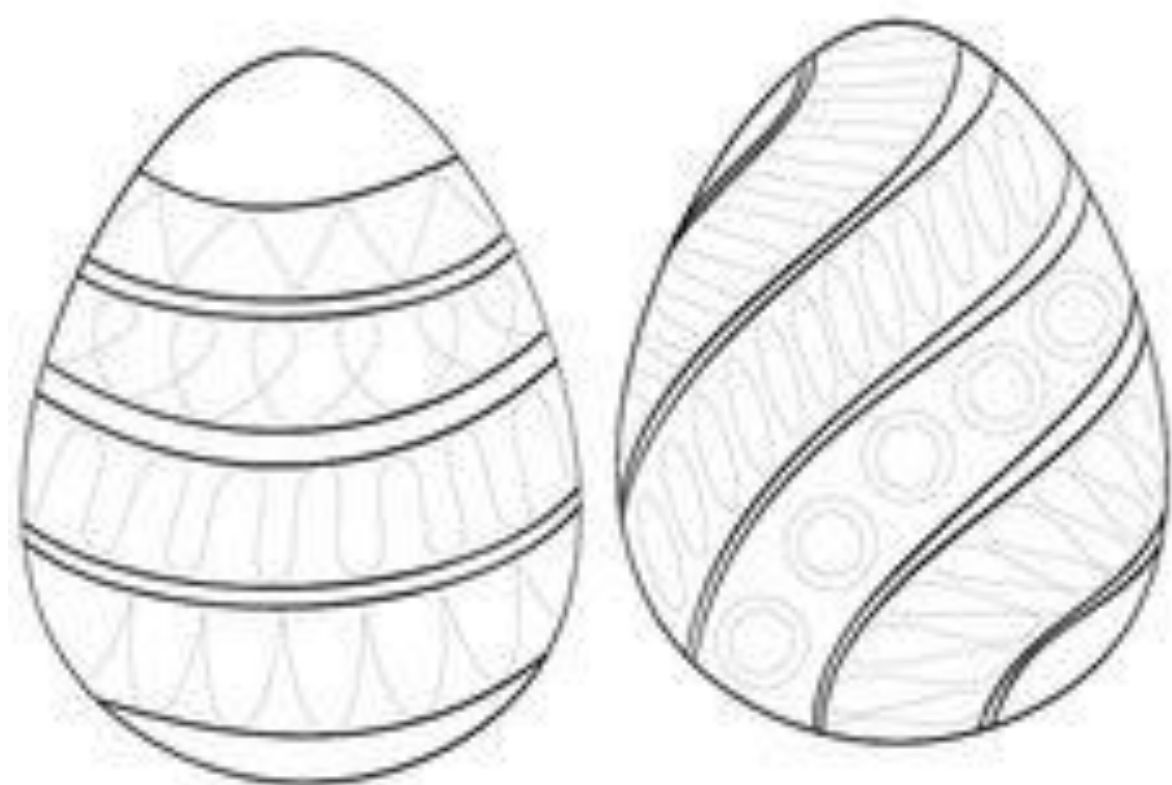


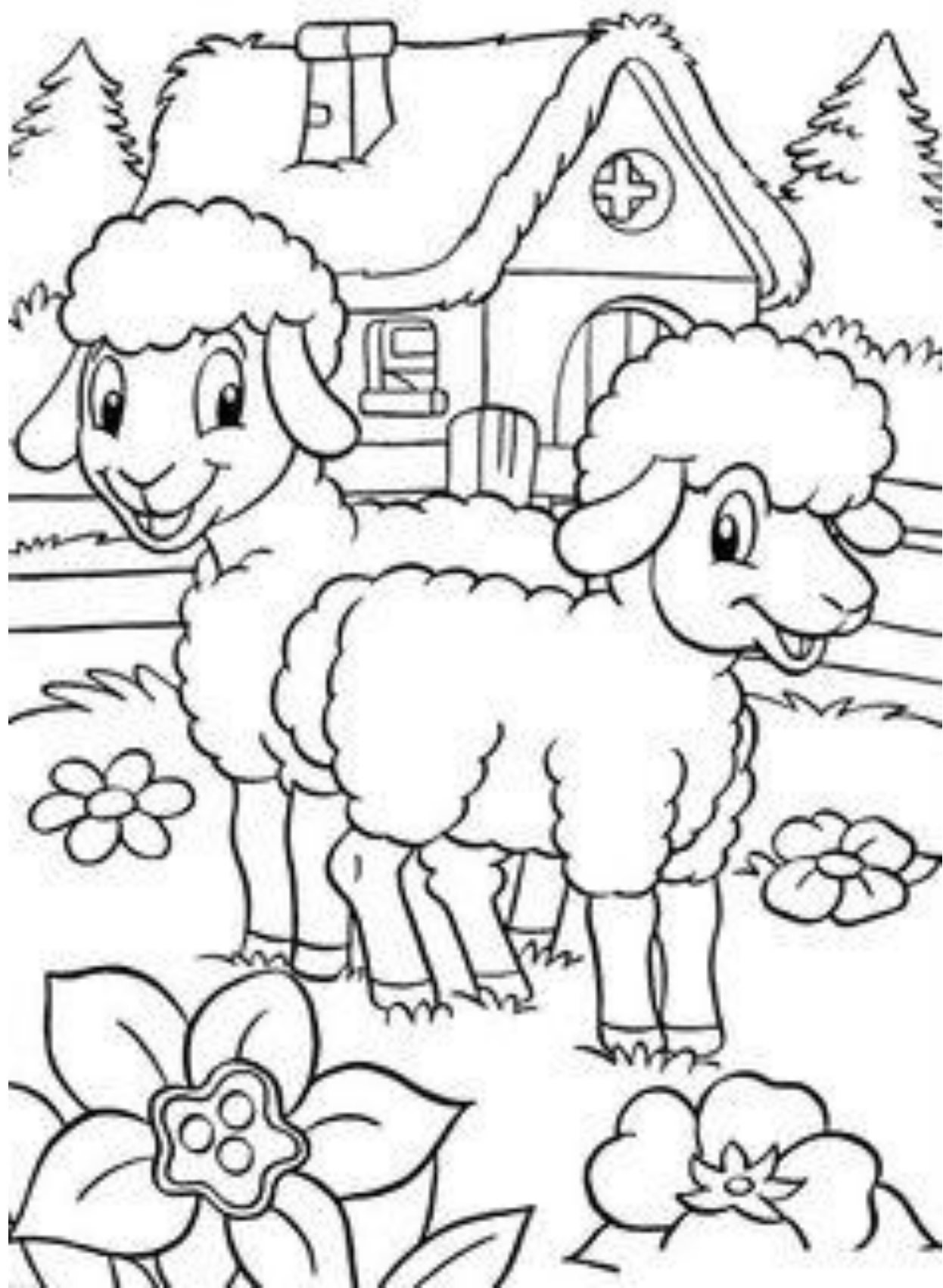


Mache je eigenen passchulke











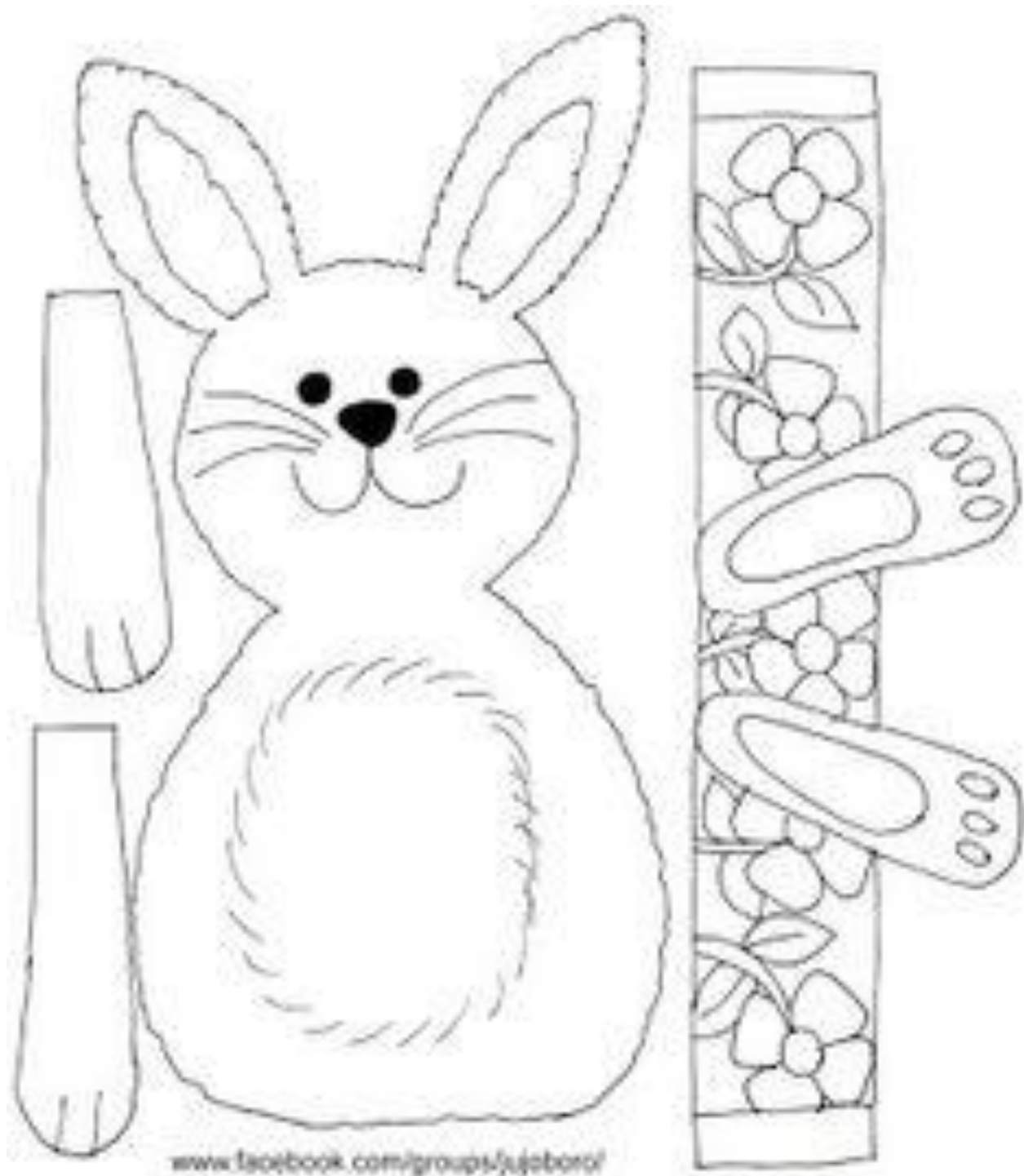




© 2004 by The McGraw-Hill Companies













A Little Patch of PERFECT
Handprint Chick
Easy Spring and Easter Kids Craft







DEKORACE

VELIKONOČNÍ GIRLANDA

www.kreativnitechiky.cz



