



Velikonoce jsou svým původem svátky jara. Před cca 3500 lety dali svátku jara zcela nový význam Židé svým svátkem Paschy: oslavou vyvedení a osvobození židovského národa z egyptského otroctví. Před dvěma tisíci lety pak Velikonoce dostaly současný význam Kristovou smrtí a jeho zmrtvýchvstáním. K tomu podle křesťanské víry došlo třetího dne po jeho ukřižování, které se událo kolem roku 30 či 33. V naší křesťanské tradici Velikonoce připadají na neděli po prvním jarním úplňku, tedy na měsíce březen či duben. Slovanský název svátku, Velikonoce, se vztahuje na velkou noc, během níž nastalo vzkříšení Ježíše Krista.

Nejstarším svědectvím o slavení křesťanských Velikonoc je zřejmě zmínka v listech apoštola Pavla (kolem roku 50). Čtyřicet dnů před Velikonocemi dodržují křesťané půst, který vrcholí ve velikonočním týdnu, ve čtvrtek a v pátek. Toto období má mnoho zvyků a symbolů, které překrývají původní pohanské oslavy příchodu jara, a tak křesťanské a židovské tradice dávají velikonočním svátkům také další – duchovní rozměr. Zamyslet se nad koncem jednoho života a oslavou života nového je základní myšlenkou jak vyvedení Židů z egyptského otroctví, jimž tak začal nový život, tak umučení a vzkříšení Ježíše Krista, který si protrpěl cestu do věčného života.

I v dnešní době, ať jsme či nejsme věřící, si můžeme z této symboliky vzít pro sebe myšlenku, která nás více než k honbě za úspěchem nasměruje k duchovnímu vývoji, ke zjištění, co můžeme udělat pro druhé například tím, že podá pomocnou ruku, nabídne radu, udělá si čas pro děti, partnery a přátele – zpomalí svůj životní rytmus tak, aby nejen bral, ale také dával to, co je opravdu třeba. A tak Velikonoce mohou být veselými jarními svátky, ale také svátky pokory a lásky k druhému člověku, uvědoměním si odpovědnosti za své skutky.

▣ Velikonoční symboly

Beránek představoval v židovské tradici Izrael jako Boží stádo, které vede Hospodin do zaslíbené země. V křesťanství je beránek jedním ze symbolů Ježíše Krista, neboť on je tím beránkem, který se obětoval za spásu lidstva. Nejdůležitějším z křesťanských symbolů je kříž, protože Kristus byl odsouzen k smrti ukřižováním. Tento trest patřil k trestům nejvíce krutým a ponižujícím. Dalším z velikonočních symbolů je vajíčko, symbol nového života. V mnoha kulturách je vejce symbolem plodnosti, života a vzkříšení. Nejvýznamnější barvou byla červená

jako symbol krve a nového života. Také proto se vejce začaly barvit a každá barva měla svou úlohu.

Velikonoce jsou časem oslav a veselí spojených s koncem zimy a tmy a příchodem jara, které dává přírodě nový život. V Česku je prastarou tradicí hodování a pomlázka. V různých zemích se tradice liší. Nejzajímavější je tradice velikonočního zajíčka, o kterém i u nás existuje několik velikonočních koled. Jeho symbolika má zřejmě původ v pohanských rituálech oslavujících příchod jara, jako byly oslavy svátku pohanské bohyně plodnosti Eostre. Z jejího jména je odvozeno slovo Easter, anglický název Velikonoc.

▣ Velikonoční týden

Týden začíná Květnou nedělí, která otevírá velikonoční svátky ve znamení zelené ratolesti, charakterizující jarní pučící přírodu. Křesťané nosí ten den do kostela kočičky, které si nechávají posvětit a babička nosila posvětit také svíčku – hromničku. Tu pak zapalovala vždy za bouřky, aby do domu neuhodil hrom.

Čtvrtkem pro křesťany začínají Velikonoce jako takové. Říká se mu Zelený a je to den, kdy Ježíš naposledy večeřel se svými učedníky. Je to také den, který je považován za den Jidášovy zrady, podává se pečivo, zvané jidáše. Při večerní mši zazní naposledy kostelní zvony – říká se, že odlétají do Říma a vrací se až na vzkříšení. Místo zvuku zvonů běhají chlapi po vesnicích a klapají – hrkají speciálními hrkačkami, které v poledne a večer nahrazují zvonění kostelních zvonů. Tak tomu je až do sobotního večera.

Pátek se nazývá Velký. Ten den byl Ježíš ukřižován a pro křesťany je to spolu se sobotou nejdůležitější den celých Velikonoc. V lidovém podání je Velký pátek dnem, kdy působí nadpřirozené síly. Otevírají se hroby, ale také cesty k pokladům. Nicméně ten den má být vše hotovo, a pokud není, musí se práce odložit na další den. O Velkém pátku se nemá pracovat, hýbat se zemí, nic prodávat, půjčovat, darovat ani přijímat dary. Ten den také vrcholí půst. Sobotě se říká Bílá a znamená konec půstu a očekávání vzkříšení Ježíše Krista. Večer začínají opět zvonit zvony. Hlavní obřady vzkříšení probíhají na Hod boží velikonoční, v neděli.

Pondělí velikonoční už je věnováno spíše lidovým zábavám, pomlázce a koledám. Ráno chodí muži a chlapi po domácnostech svých známých a šlehají ženy a dívky ručně vyrobenou pomlázkou z vrbového proutí, a přitom pronášejí velikonoční koledy. Vyšupaná žena dává muži barevné vajíčko jako symbol jejích díků a prominutí. Pověst praví, že dívky mají být na Velikonoce vyšlehány, aby zůstaly celý rok zdravé a uchovaly si plodnost. V některých oblastech ženy mohou pomlázku oplatit odpoledne, kdy vylívají na muže a chlapce kbelíky studené vody. Zvyky se krajově proměňují, více se jich dodržuje v menších obcích či v některých krajích, jako je jižní a střední Morava.

Velikonoční pokrmy

Půst, který předchází, je nejdelší v roce. Jídlo má být po celý týden skromné, bez masa teplokrevných zvířat a živočišných tuků. Na Zelený čtvrtek se má jíst zelí a hrách a polévky z jarních zelených bylin. Zvláštní význam si uchoval med jako prostředek lidového léčení a obřadní pokrm velkých svátků. Přidává se například do jidášů, velikonočního pečiva z kynutého těsta, které má různé tvary, včetně pletených jako napodobení Jidášova osudového provazu, na kterém se oběsil. V sobotu začíná příprava na nedělní „hody“, pečou se beránci, mazance, velikonoční hlavička – nádivka, barví a zdobí se vajíčka. Na velikonoční neděli se podává maso, tradiční je například jehněčí nebo kůzlečí pečeně, a především hlavička, připravená z několika druhů masa a zelených natí.

Za typické barvy pro Velikonoce se považují červená, žlutá, zelená, červenohnědá, hnědá a černá. Červená barva ochraňovala podle pověr před demony a zároveň symbolizovala lásku a život, je spojována s Kristovou krví. Zároveň je červená barva znakem prosperity. A právě červeně obarvená vejce byla původně označována za kraslice.

Příroda barví i kráší

Můžete letos vynechat chemii a obarvit si vajíčka přírodními prostředky. Žlutou a hnědou získáte odvarem z cibulových slupek. Záleží na tom, kolik jich do kastrůlku dáte a jak dlouho tam vajíčka necháte povařit. Podobně můžete použít i slupky z červené cibule. Místo umělohmotných košilek natrhejte zelené lístečky a různé bylinky. Přiložte je na vajíčko, upevněte starou punčochou nebo fáčem a na obou koncích zavažte provázkem nebo nití. Takto připravená vajíčka vařte v cibulových slupkách. Potom odstraňte fáč a bylinky a objeví se vám krásné kraslice s přírodními motivy. Další barvy získáte například ze šťávy z červené řepy, z borůvek, z lipového květu, špenátu, čaje nebo dalších potravin, které barví.

Uvařte si - a nejen na Velikonoce

Špenátová polévka

V hrnci uděláme cibulovou jíšku: zpěníme lžící másla, přidáme najemno nasekanou malou cibulku a zasypeme hladkou moukou. Mícháme do zlatova. Přidáme kostku mraženého špenátu a zalijeme litrem zeleninového vývaru. Osolíme, opepříme a povaříme asi 10 minut. Pokud koupíte špenát listový, je jen na vás, zda chcete zachovat v polévce lístky nebo ji po povaření rozmixujete do hladka. V 1,5 dl smetany rozkvedláme 1 žloutek, vlijeme do hotové polévky a už nevaříme. Ochutíme trochou muškátového květu. Podávat můžeme se ztraceným vejcem, lžičkou zakysané smetany nebo s křupánky z bílého pečiva.

Nádivka

10 rohlíků nakrájím na kostičky. Polovinu jich namořím ve studeném zeleninovém vývaru, polovinu v mléce. Když nasáknou, vymačkám z nich přebytečnou tekutinu a dám do mísy.

Přidáme 5 vajec, 2 lžíce rozpuštěného másla, tři hrsti čerstvých nasekaných kopřiv, 1 hrst petrželky (pokud jsou Velikonoce brzy a kopřivy ještě nevyrostly, dáme více petrželky, případně další zelené bylinky a naťovou cibulku). Uzený bůček nakrájím na kostičky a přidám do směsi. 40 dkg vepřového plecka si předem uvařím a rovněž nakrájím do směsi. Osolím, opepřím, přidáme 4 stroužky česneku, na špičku nože kari, muškátový květ, a promíchám. Dám do vymazané formy a pečtu cca 40 minut – podle velikosti a typu pečení (v horkovzdušné troubě při 170 °C).

▣ **Jehněčí kolínka se špenátovými bramborami**

Potřebujeme jehněčí kolínka – 1 kus na 1 dospělou osobu. Osolím, okmínuji, potru česnekem, posypu na kostičky nakrájenou slaninou a dám do trouby péct. Peču asi 1 a ½ až 2 hodiny při občasném podlévání a obracení, až jsou kolínka měkká a pěkně opečená. Dám vařit oloupané pokrájené brambory a vedle připravím podle svých zvyklostí špenát – nejlépe sekaný nebo listový, pro tento pokrm se špenátová drť nehodí. Nakrájím si cibulku (pro 4 porce tak 2 velké cibule), ale jen na tenká půlkolečka. Nakrájím na kostičky anglickou slaninu a dám vysmažit. Na vysmaženou slaninu přidám cibuli a smažím do světle hněda, až rezata. Scedím brambory, rozšťouchám je a zamíchám do nich špenát. Na talířích porce přelévám vysmaženou slaninou s cibulí.

Zdroje – internet: www.ceskevelikonoce.cz, www.vira.cz, cs.wikipedia.org

▣ *Jindra Svitáková, foto: archiv autorky*

{phocagallery view=category|categoryid=142|limitstart=0|limitcount=0}