

ZŠ Bystřice pod Lopeníkem

BYSTRŮÍK



JAK SE KDYSI ČAROVALO

Po štědovečerní hostině se schovaly kosti z ryb a usušily se. Když někdo omdlel nebo byla kráva uhranutá, kosti se roztloukly, smíchaly se s různým kořením a postižení se podkuřovali. Kdo pil na Štědrý den kořalku, toho v příštím roce neštípali komáři. Houserovi a kohoutovi se dával česnek, aby byli zlí a silní. Psovi se taky dával česnek nastrouhaný do mléka a musel se ještě vyhodit z okna na dvůr. Na štědrý den všichni mužští ve vesnici stříleli a bouchali, aby zahnali čarodějnice.

Zpracoval: Martin Valenta, 5. ročník



Jak zajistit úrodu

Když hospodyně zadělává na vánočky, jde s rukama od těsta do zahrady a každý strom obejmě, aby měl hodně ovoce
Ze stejného důvodu se po večeri zakopávají pod strom kosti z ryb. Z ostatních vánočních zvyků se kromě rozkrajování jablek (hvězdička znamená štěstí, křížek smrt) a louskání ořechů (je-li jádro načernalé nebo úplně černé, jsi buď nemocen, nebo zemřeš), zachovaly ještě dva . Lití olova nebo vosku do studené vody.
A dál potom pouštění lodiček.

Dominik Zálešák 5.roč

Jak zajistit úrodu

Když rozkveté, „Barborka“ do Štědrého dne, přijde toho dne jaro brzy, když nerozkveté, jaro se opozdí. Na Štědrý den zabodl hospodář jeden nůž do chleba a druhý do vánočky. Na Nový rok je vytáhl, a když některý nůž zrezivěl, byla toho roku buď špatná úroda žita nebo pšenice. Ráno na Štědrý den se také ovazovaly ovocné stromy nití, aby na nich nebyly později housenky.

Nikola Trojáková, 5. ročník



BUDETE MÍT NA VÁNOCE VÁNOČKU? TADY MÁTE RECEPT.

Ingredience

1 kg polohrubé mouky, 150 g cukru, 150 g másla, 3 žloutky (můžeme i víc), 60 g kvasnic, 7 g soli, asi 3/8 l mléka, citrónová kůra, rozinky, mandle, ořechy, vejce na potření.

Postup

Z teplého mléka, cukru a kvasnic připravíme kvásek. Než vzejde, do mísy prosijeme mouku, osolíme, přidáme kůru, žloutky a rozpuštěné vlahé máslo. Přilijeme kvásek a zpracujeme vláčné husté těsto, je-li třeba, přidáme mouku. Necháme pořádně nakynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 9 stejných dílů a upleteme vánočku. Necháme ještě nakynout.

Před pečením potřeme těsto rozšlehaným vajíčkem a ozdobíme mandlemi.



PŘIPRAVILA: KATKA DĚCKÁ.

Víte, jak nabýt víc peněz?

Když se škrábe vánoční kapr, musí se schovat několik šupin do peněženky. Než se zasedne ke štěrovečernímu stolu, má si každý položit pod talíř peníz. Štěstí ma ten, kdo najde tzv. „mozkovou kůstku“ . Také jí uschová do peněženky a klidně může čekat, že dostane velké peníze. Ve staročeské kuchyni se objevovaly o Štědrém dnu na stole vždycky jáhly- přinášely prý peníze.

Zpracoval: Jaroslav Kročil 5.roč.



Kapr obecný (šupináč)