



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

škola	Střední škola F. D. Roosevelta pro tělesně postižené, Brno, Křižíkova 11
číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.1037
číslo učeb. materiálu	VY_32_INOVACE_ZAD_VPP_2_15
předmět, tematický celek	Výživa a příprava pokrmů
ročník	2
datum vytvoření	28. 3. 2013
anotace	Cílem pracovního listu je osvojit a upevnit si znalosti k tématu – Masopustní zvyky a tradice.
metodická poznámka	Žáci si procvičí a upevní informace o tradicích a zvycích v době masopustu, o masopustních postavách z lidových tradic.
autor	Mgr. Lenka Žádníková
licence (není-li vyplněno, je materiál ze zdrojů autora)	Motlová, M.: <i>Český rok od jara do zimy</i> . Praha: Fortuna Libri, 2010 ISBN 978 – 80 – 7321 – 522 -4 Rákosníková, J.: <i>Studánko rubínko</i> . Praha: Vyšehrad, 2009 ISBN 978 - 80 -7021- 932 - 4

Masopust

Podle lidových tradic začíná masopust po tříkrálové koledě. Volně se dá slovo masopust přeložit jako maso – pustit = dovolit. Po adventu – období přípravy a půstu a krátkých Vánocích, bylo dovoleno zpívat, scházet se na přástkách, pořádat bály a muziky. Na svatého Blažeje (3. 2.) se světil chléb a na svatou Agátu (dříve Hátu 5. 2.) se světila voda. Koledníci chodili na svátek svatého Blažeje a dostávali obilí, vejce, sádlo do hrníčku a kroupy. Samotný konec masopustu – třídní lidová slavnost (na Moravě též fašank, fašinek nebo ostatky) se slavil ve dnech předcházejících popeleční středě, kterou začíná předvelikonoční půst. Stejně jako velikonoce, je i masopust pohyblivým svátkem. Třídní lidová slavnost začíná tučným čtvrtkem, pokračuje masopustní taneční nedělí, v úterý průvodem masek a večer pochováním basy masopust končí.

Po dobu masopustu se v lidových tradicích objevovaly postavy tří světců, nesoucí v sobě skrytou symboliku. Pojďme si o nich něco říct:

3.2. Svatý Blažej je podle tradice ochráncem při onemocnění krku a uší. Je spojován s pohanským bohem Velesem, jako ochráncem dobytka a luk.

5.2. Svatá Agáta (dříve Háta) je podle lidových tradic ochránkyně před zemětřesením a ohněm. Je patronka řemesel - tkalců, zvonářů, zlatníků, havířů, a pasaček.

6.2. Svatá Dorota byla, podle legendy, kvůli křesťanství odsouzena na smrt. Když šla na popravu, přihlížející říkali, že pokud jim pošle z nebeské zahrady květiny a ovoce, v jejího Boha také uvěří. Hned po tom, jak kat Dorotu popravil, zjevilo se dítě s košíkem ovoce a květin. Proto si ji při masopustu lidé připomínají a věří, že bude bdít nad jejich dobrou úrodou.

- 1. Ke každému obrázku napiš jméno světce, který je spojen s masopustním veselím.**



K masopustu patří dobré jídlo a pití, protože následuje čtyřicet dní půstu před Velikonocemi. Jídlo je v tomto období hojné, např. pečené i uzené maso se zelím a knedlíkem. V zimním období se dělaly zabíjačky, takže bylo dostatek jitrnic a jeliť. Pro hojnost jídla se v tuto dobu konaly svatby. Naši předkové si nedělali moc zásob do příštího roku, proto byl půst tak trochu nutností. Všechny masopustní zvyky mají snahu zvýšit dostatek jídla, zdraví a bohatou budoucí úrodu. První den se vyskakovalo vysoko, aby len hodně vyrostl, druhý den se tancovala dupavá, aby bylo dostatek brambor, třetí den se tančila sousedská, aby bylo hodně máku. Masky, které chodily o masopustu v průvodu, byly symbolem dobré úrody, dobytka a řemesel.

Masopustní pečivo bývalo v tomto období také smažené. Nejvíce známé jsou koblihy a různé provázky z těsta stočené do uzlů. Boží milosti jsou dalším druhem smaženého pečiva. Nejsou z kynutého těsta, ale z mouky, vína a smetany. Posledním typem masopustního pečiva byly trdelníky.

2. Z uvedených receptů na masopustní koblihy a boží milosti vypiš suroviny, které budeš potřebovat na přípravu těchto těst:

Masopustní koblihy:

Do mísy dáme 250g hladké mouky, 250g polohrubé mouky a 30g cukru moučka. Vařečkou uděláme důlek a rozdrobíme 30g kvasnic. Vše zalijeme 250ml vlažného mléka a počkáme, až se udělá kvásek. Potom přidáme citronovou kůru, 1/2 lžičky soli, 3 lžíce rumu. Mezi tím si rozpustíme 30g másla a ještě přidáme 3 žloutky. Vše vařečkou zpracujeme v hladké těsto, které budeme vykrajovat a smažit na rozpáleném tuku.

Suroviny:

Boží milosti:

Do mísy dáme 500g hladké mouky, necháme rozpustit 100g másla a nalijeme ho k mouce. Přidáme 100g cukru moučka a 4 žloutky. Můžeme pomalu začít míchat a postupně přidáváme 4 lžíce bílého vína, 4 lžíce mléka nebo smetany a sůl. Vše zpracujeme v hladké těsto, které nakrájíme na čtverečky, navlékneme na vařečku a osmažíme v rozpáleném tuku. Ještě vlažné čtverečky obalíme v cukru moučka smíchaným s vanilkovým cukrem.

Suroviny:

Prvním dnem masopustního veselí býval „**tučný**“ **čtvrtek**. Den kdy se mělo dostatečně jíst a pít, aby měl člověk sílu po celý rok. Tradiční bylo pečené maso, zelí a knedlík. Vše se zapíjelo pivem.

Druhým svátečním dnem byla **masopustní neděle**, kdy se pořádala muzika hned po vydatném slavnostním obědě. Tancovalo se i na návsi a mnohokrát se tancovačka protáhla až do rána.

Největším svátkem bylo **masopustní úterý**, kdy vesnicí procházel průvod masek. Hrála k tomu muzika a u každého stavení dostávaly masky pohoštění. Některé masky byly tradiční, jako medvěd s medvěďákem, kobyla, šašek, bába s nůsí, ale i jiné masky představující zvířata a lidová řemesla. Masopustní zábava končila tancovačkou. Před půlnocí se pochovala basa, bez které není pořádná muzika. O půlnoci, až ponocný zatroubil, se všichni v klidu vraceli domů. Nastala doba čtyřicetidenního půstu.

3. Ke každému obrázku napiš název svátečního dne o masopustu.

