



VELIKONOČNÍ TRADICE INSPIRUJÍ

Velikonoce jsou prvními svátky po novém roce, na které se každý moc těší. Přinášejí svěží vzduch a jaro. K Velikonocům se pojí tradice, které stojí zato udržovat pro další generace.

Velikonoční zvyky se udržovaly po staletí. V dnešním uspěchaném světě mnohé z nich dostávají na frak a spousta lidí si užívá velikonoční svátky po svém. Využívají volné dny k projížďkám na kole, k procházkám do přírody. Jak by ne, po zimě se každý těší

na sluníčko a probouzející se přírodu.

Odkaz velikonočních tradic ale určitě stojí zato zachovat. Překvapit můžete upečením voňavého mazance podle dávného farského receptu. Gurmánka Šárka Škachová pro vás připravila i další tradiční

recepty. Nadívané kuřátko, jarní nádivku a velikonočního beránka.

K přátelskému posezení u dobrého jídla a pití patří i kvalitní nabídka vína. Ke spolupráci se na jižní Moravě dohodlo několik penzionů a vinařství, když před lety založili spolek Vinařiček. Pořádají společné akce a jejich spolupráce jim přináší ovoce, jak nám sdělila Zdeňka Hřebáčková, majitelka penzionu Selský dvůr.

V rodinném Penzionu Podskalí zasedají společně se svými hosty ke stolu, aby ozdobili kraslice a připravili se na pondělní pomlázku. Tradici Velikonoc zde dodržují

a všechny dívky i ženy se mohou těšit na pořádnou mrskačku přímo od pana domácího.

Na straně 10 se můžete nechat inspirovat háčkovaným cukrovím a nezapomenout také na sváteční pamlsky pro čtyřnohé mazlíčky.

K Velikonocům patří i výzdoba. I několik let vám mohou vydržet ozdoby, které si sami vyrobíte. Postup je ukázkou z knihy „Zábavné tvoření“ Aleny Isabelly Grimmichové, kterou vydalo nakladatelství Albatros.

A chcete-li připravit zdravé pokrmy, můžete brouzdat po webových stránkách trenérky fitness Danči Hájkové. Určitě si vyberete. (red)



VELIKONOČNÍ TRADICE OD GURMÁNKY



Kraslice, mazanec, jidáše, beránek a staré velikonoční tradice... Máte chuť se staromilsky pokochat a nahlédnout do české domácnosti dob minulých a zjistit, co všechno víme o původních tradicích a co z toho jsme dokázali uchovat do dnešních dnů?

Připravila Šárka Škachová, Gurmánka.cz

Jako malá jsem měla spoustu otázek: „Jak se plete pomlázka? Jak se peče velikonoční nádivka? Jak se liší mazanec od vánočky?“, ale na všechny jsem dostala odpovědi.

Tradice spojené s Velikonocemi se u nás s oblibou dodržovaly zejména v kuchyni, ale většinu velikonočních rituálů utlačil čas a moderní doba je vrhá v zapomnění. Jak se na Velikonoce lidé připravovali, co chystali na uctění svátků jara a co dobrého se vařilo?

Velikonoce, to jsou svátky opředené pověrami a křesťanskou symbolikou. Střídání lidového veselí o Masopustu s klidným Popelcem a následným půstem přinášelo do života lidí spoustu odstínů všech emocí, tak potřebných pro odlišení radosti, pokory a váž-

ného nahlížení na život. Pohled na dobu dneška je mnohem jednodušší, zejména pokud jde o staré lidové zvyky a obyčeje, které se nám vměstnaly do povědomí více jako dny volna, zábavy a konzumu.

Velikonoce jsou nejdůležitějším

činitelem našich kalendářů.

Právě podle nich se stanovují všechny pohyblivé svátky před nimi i po nich. Velikonoční neděle je vždy první neděle po prvním jarním úplňku. Jde o první z pravidel, které bylo stanoveno na církevním koncilu

v Nicaeji roku 325 n. l. Druhé pravidlo stanoví, že nejzazší datum pro Velikonoce může být 25. duben. Udává se, že první tabulky pro výpočet Velikonoc v českých zemích sestavil známý pražský hvězdář Jan Kepler.

Jádro křesťanských Velikonoc zůstává pro mnohé pod nerozlousknutou pevnou slupkou. Pojdme si připomenout staré tradice a jejich význam, který má hluboké kořeny v naší civilizaci.

Křesťanské pojetí Velikonoc – Pašijový týden – též řečený Svatý nebo Velký.

PONDĚLÍ (modré, někde označované jako žluté)

– uklízel se dům a jeho okolí.

ÚTERÝ (šedivé)

– vymetaly se pavučiny



Foto: archiv gurmanka.cz

ŠKAREDÁ STŘEDA

(sazometná)

– vymetání sazí. Na Škaredou středu podle Písma udal Jidáš za třicet stříbrných Krista. Lidé se na sebe neměli škaredit, ale mít dobrou náladu a usmívat se. Tím si měli zajistit domácí klid a pohodu na celý příští rok.

ZELENÝ ČTVRTEK

– poslední večere Páně.

Na Zelený čtvrtek si lidé připomínají Poslední večeři Páně, při níž se Ježíš loučí s apoštoly a Jidáše označuje za zrádce. Na důkaz smutku utichly všechny kostelní zvony a odlétly do Říma. Až do Bílé soboty chlapani chodili s klapáčkami (řehtačkami). Hluk podle magie odpuzuje zlé síly, proto je potřeba rámusit a obcházet všechna stavení ve vsi. U kapličky se lidé modlili Otčenáš a za kříže strkali papírky s přáníčky. V tento den se pekly jidáše, pečivo, které mělo podobu krouceného provazu, na kterém se Jidáš oběsil. Kdo pojedl jidáše, byl celý rok chráněn před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou.

Hospodyně si pořizovaly na jarmarku nový hrnek, se kterým zašly do kostela pro svěcenou vodu a po západu slunce vykro-

pily celý dům. Ta měla zahnat všechny zloduchy a nepřejícné duše hodně daleko od domu. To mělo zajistit odchod všech nezvaných hostů (zlých lidí, hmyzu i myši).

VELKÝ PÁTEK

– smrt Ježíše Krista – dny smutku a rozjímání; před východem slunce se lidé omývali v potoce; nesmělo se prát. Velký pátek je dnem Kristova ukřižování.

V našich zemích se držel velký a přísný půst a podle bible se děly mimořádné věci - Rozpoutaly se živly, otvírala se země a hroby. Země vydávala všechny své poklady.

BÍLÁ SOBOTA

– před kostelem hořela vatra, od té se zapálila velká kostelní svíce (paškál) a přineslo se světlo do kostela. Oharky z vetry si lidé symbolicky brávali domů, aby uchránili své stavení před požárem.

NEDĚLNÍ HODOVÁNÍ

ukončuje církevní oslavy.

Pondělek z církevního hlediska nemá významu a přechází v lidovou zábavu s pomlázkou a koledou.

VELIKONOČNÍ PONDĚLEK

(zvaný též červený) – pomlázka, koleda. Tradice omlazení proutky vrby spletené do pomlázky,



která symbolizovala svými narašenými pupeny svěžest a dobré zdraví. Koledník životodárnou sílu předával skrze lískání pomlázkou ženskému pokolení, tj. dívkám, ženám i stařenkám. Ta na oplátku podarovala koledníky barvenými vejci – kraslicemi.

Pokud byla darovaná kraslice v barvě červené, symbolizovala velkou náklonnost.

I dnes touto dobou ožívají mnohé, jinak běžně zavřené kostely a kapličky, aby tradiční křesťanské rodiny přišly do kostela a podle zvyku donesly s sebou i rozkvetlé kočičky k posvěcení, malovaná vajíčka, pečivo ve tvaru beránek a mazanců. Zejména na vsích v tomto duchu pokračuje staletými nepřerušovaný obřad.

Dle receptů po předcích se připravuje pečivo, nádivka i pečinka. Pro mnohé ale zůstávají Velikonoce pouze lidovou oslavou, při které nesmí chybět pletená pomlázka, košík barvených vajíček, v troubě jarní pečinka s nádivkou, kousek tradičního kynutého pečiva v podobě beránka, mazance, jidášů, pleteného copu ozdobeného barvenými vajíčky. Všechno se dnes dá opatřit komerčním způsobem, ale to pravé kouzlo Velikonoc si nekoupíme. Já sázím na tradice a nebojím se přiložit ruku k dílu, proto vás zvu srdečně do kuchyně. Tam totiž velikonoční svátky voní nejlepe.



VELIKONOČNÍ KUCHYNĚ

Co o Velikonocích vonělo na plotně a co se peklo v troubě, to všichni víme, ale abychom se mohli přiblížit k původnímu pojetí oslav Velikonoc, je třeba sáhnout po tradičních receptech a lidových zkušenostech. S chutí do kuchyně.

Nabízím jen pár vlastních receptů, ale protože se na ně mohu spolehnout, zdobí každoročně můj velikonoční stůl.

1. Velikonoční mazanec podle farského receptu
2. Velikonoční beránek s jablky a medovým máslem
3. Staročeská velikonoční nádivka
4. Pečená jamí kuřátka v nádivece

INFO DO KUCHYNĚ

Víte, čím se liší velikonoční mazanec od vánočky?

Do mazance se přidává více vajec než do vánočky a neměla by chybět ani špetka koření. Do mazance rozhodně patří

špetka muškátového oříšku nebo květu a dříve se přidával i tučný tvaroh. Vykynuté bocháňky se před pečením pomazávají žlutky, aby byly pěkně lesklé. Ke žloutkům lze přidat i trochu oleje a kapku rumu. Během pečení se může ještě dvakrát povrch mazance potřít rozpuštěným máslem. Dříve bývalo zvykem péci mazanec v kastrolu vymazaném sádlem.

Víte, že se také pekli mazanec slaný masový?

Bochničky z bílé mouky ze slaneho těsta, měly uvnitř zapéčené kousky slaniny, domácí klobásky nebo uzené maso. Dokonce se do něj zapékala i syrová vejce. V peci na chleba se pekly i chlebové bochničky, tzv. „plecovníky“. Byly naplněné vepřovým masem, nejčastěji pleckem, odtud jejich název. To to pečivo bylo oblíbené hlavně na Valašsku.

VEJCE NESMÍ NIKDY CHYBĚT

Symbolika velikonočních vajec – tajemné a magické vejce představovalo zrod nového života.

Červeně nabarvené vejce symbolizuje sílu sluneční energie a tepla, barvu krve a lásky.

Vajíčko z lásky darované by mělo být červeně malované a plné, tzn. vařené. Lidová tvořivost a trpělivost zručných maláreček vytvořila kraslice různých barev i ornamentálních technik, na které si troufnou jen ti zkušení. Já si při domácím barvení většinou vystačím jen s talentem přírody. Barvím vařená vejce v cibulových slupkách a otiskují na skořápky drobné lístečky travin a bylinek. Tuto jednoduchou techniku už znaly naše babičky a lze ji považovat za způsob



zdobení vajec, který je v souladu s přírodou.

Aby vejce bylo dostatek, je třeba vyrazit na koledu a obejít rodinu, sousedy, přátele. Bez pomlázky by to nešlo.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK s jablky a medovým máslem



180 g hladké mouky
120 g cukru krupice
3 vejce
170 g čerstvého másla, rozehřátého
1 lžice medu
1 prášek do pečiva
špetka skořice

5 ks středně velkých jablek
lžice rumu
špetka skořice
forma na pečení beránka
plátek másla na vymazání formy a jemná strouhanka na vysypání

www.gurmanka.cz

POSTUP PŘÍPRAVY:

Do mísy nasypeme **mouku** s práškem do pečiva, ovoníme špetkou **skořice** a osladíme cukrem. Přidáme 3 vejce, rozpuštěné **máslo s medem, rum** a společně s nastrouhanými **jablky** na struhadle s velkými slízkami vařečkou umícháme polotuhé lité těsto.

Formu na pečení vymažeme máslem a vysypeme jemnou strouhankou.

Pečeme při 180 °C 40 až 45 minut.

INFO DO KUCHYNĚ:

Do těsta můžeme přidat i rozinky a oříšky. Místo strouhanky na vysypání vymazané formy zkuste použít jemnou drť z kukuřičných lupínek. Pečivo tím získá krásnou zlatě žlutou barvu.

Víte, že pečený beránek z těsta býval vlastně náhradou za masovou pečinku tam, kde si ji dovolit nemohli? Ze stejných důvodů se peklo i pečivo ve tvaru ryby. Beránek se pekli z těsta kynutého i piškotového.

PLETENÍ POMLÁZKY

Pomlázka (krajově též zvaná dynovačka, tatar, prut nebo žila) se **plete z osmi či devíti proutků.**

Ty nejpružnější rostou na vrbě košíkářské. Proutky oloupejte, osušte a spleťte. Na další rok je můžete skladovat v chladném sklepě. Před použitím je stačí jen namočit do studené vody a proutky zase obživnou.

Já se spoléhám na šikovné ruce

košíkářů a pomlázku ozdobenou pestrými pentlíčkami kupuji každoročně novou. Jednak jako poklonu těm, kteří ovládají tohle polozapomenuté řemeslo, ale hlavně proto, že se snažím tradice Velikonoc stále oživovat a připomínat si jejich pravou podstatu a radovat se z oslavy jara, které je plné života a nových nadějí a plánů.

Pomlázkou se nám velikonoční čas navršil, ale jaro je tu s námi a není skoupé na slunce. To nám zase dává plnou náruč radosti, lásky, inspirace a tvůrčí invence. Kdo se naučil zpomalit, možná objevil zapomenutou prostou krásu, kterou s příchodem jara obdivovali naši předci. Ona se za dlouhé roky v ničem nezměnila, ale my jsme se naučili hledět skrze ni. Jakmile se rozhodneme znovu prožívat přírodní cykly, najdeme cestu sami k sobě, která nás učiní **silnějšími a spokojenějšími**.

Naše cesty jsou nitky, které spojují osudy lidí s přírodou. Já ráda opouštím komerční podobu svátků a staromilsky se kochám tradicemi a lidovými obyčeji mých předků. Rázem mi vstoupí do života trochu radosti a konejšivého klidu.

Není nutno chystat velké velikonoční přípravy, ale stačí se jen zamyslet nad významem tradic. To k jejich oživení docela stačí. Co je ale rozhodně nutné, to je vůle čerpat energii z jamí přírody. Žádná pilulka není silnější než probouzející se příroda oděná do šťavnatě zelených výhonků a ratolestní nového života, ze kterých prýští nová míza plná energie. Uchopit tu její životodárnou sílu je vlastně velmi snadné.



Vařte s bylinkami, chod'te do přírody a radujte se ze života. Přejí Všem veselé Velikonoce a bohatou pomlázku!

Šárka Škachová
www.gurmanka.cz

VELIKONOČNÍ MAZANEC podle farského receptu

750 g polohrubé mouky
375 ml mléka
40 g čerstvého pekařského droždí
2 žloutky
150 g moučkového cukru
150 g čerstvého poctivého másla
2 lžíce rozinek předem namočených v rumu
2 lžíce oloupaných a nasekaných mandlí na nudličky
nastrouhaná kůra z menšího omytého citrónu
1 lžíce vanilkového cukru (odpovídá 1 ks sáčku)
špetka soli
špetka strouhaného muškátového oříšku nebo květu
1 vejce na potřetí mazance
tuk na vymazání pečicího plechu nebo pečicí papír



www.gurmanka.cz

POSTUP PŘÍPRAVY:

Mouku prosejeme do mísy a tím ji pěkně provzdušníme. Přidáme moučkový i vanilkový cukr, špetku soli, na špičku nože strouhaného muškátového oříšku nebo květu a jemně nastrouhanou citrónovou kůru. V malém kastrolku rozpustíme **máslo** a necháme ho trochu ochladnout.

Připravíme si **kvásek**. Polovinu dávky mléka zahřejeme tak, aby bylo vlažné. Rozdrobíme do něj kvasnice, přidáme lžíci cukru, trochu mouky a umícháme řídké těstíčko, které necháme dobře zkynout.

Když kvásek nakyne, přidáme ho do mísy k mouce. Ve zbylém **mléce** rozmícháme 2 **žloutky** a přilijeme do těsta. Zalijeme rozpuštěným a ochlazeným máslem a vařečkou zpracováváme tak dlouho, **dokud se těsto nestane hladké** a přestane se chytat vařečky i těm mísy. Těsto nyní vyndáme z mísy na vál a rukama pro-

pracujeme. Když přestane lepit a nechytá se ani válu, je připravené k dalšímu kynutí.

Vložíme ho zpět do mísy, povrch zaprášíme lehce moukou a na teplém místě pod utěrkou necháme kynout asi hodinu. Poté těsto vyjmeme z mísy, znovu na pracovním vále propracujeme a přidáme **rozinky a mandle**. Malou hrst mandlí si necháme na okrasení povrchu mazance. Těsto naposledy důkladně propracujeme na vál a zopakujeme proces kynutí.

Z nakynutého těsta vytvarujeme pravidelný **kulatý bochánek**, položíme ho na plech vyložený pečicím papírem nebo jen na vymazaný plech tukem, přikryjeme utěrkou a před vlastním pečením necháme ještě chvíli kynout na plechu. Zpravidla 15-20 minut stačí. Před pečením povrch bochánku **pomažeme rozšlehaným vejcem a okrášíme nasekanými mandlemi**. Když

vajíčko na bochánku zaschne, je potřeba dle farských zvyklostí nakrojit bochánek **do tvaru malého křížku**.

Troubu rozehřejeme na střední teplotu (horkovzdušnou cca 180 °C) a vložíme do ní připravený velikonoční mazanec. Po 5 až 7 minutách pečení teplotu trouby zmírníme na cca 150 °C a pečeme dalších cca 50 až 60 minut. Pokud se nám bude zdát, že mazanec na povrchu rychle tmavne, můžeme ho ochránit překrytím alobalem. **Zda je správně upečen**, prozradí vpíchnutí špejle do středu. Pokud na ní neulpí ani kousek těsta, mazanec může jít z trouby ven. Necháme ho vychladnout, nejlépe na mřížce, aby pára mohla odejít i spodem. Před samotným podáváním můžeme mazanec podle chuti poprášit moučkovým cukrem nebo ho ihned po vyndání z trouby ještě jednou potřít rozpuštěným máslem. **Získá tak pěknou vůni i lesk.**



STAROČESKÁ VELIKONOČNÍ NÁDIVKA (velikonoční hlavička, sekanice)

500 g vařeného masa (vepřové, telecí)
250 g vařeného uzeného masa
250 ml vývaru z uzeného masa
7 vajec
50 g másla

7 rohlíků (nebo 1 celá veka)
miska nasekaných kopřivových listů + miska jarních zelených bylinek podle chuti + sůl + pepř + máslo na vymazání zapékačích nádob

POSTUP PŘÍPRAVY:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zvlhčíme je **vývarem** z masa. Oddělíme vaječné žloutky od bílků. **Žloutky** utřeme se změkklým máslem a se solí. Přidáme vařené a na kostky nakrájené **maso**. K masu přidáme zvlhčené pečivo, osolíme, opepříme a přidáme hrst nasekaných spařených **kopřiv**. K tomu drobně pokrájené jarní

bylinky (mladá cibulka, špenátové listy, openec), promícháme a přidáme ušlehaný **sníh** z bílků. Zapékačích nádobu vymažeme máslem a nádivkovou směs rozetřeme po celé ploše. V předehřáté troubě na 180 °C zapékáme cca 35 minut. Aby byla nádivka voňavá a na povrchu krásně zlatá, můžeme před pečením na povrch rozložit pár tenkých plátků másla.

INFO DO KUCHYNĚ:

Víte, že původně se nádivka připravovala bez pečiva? Z mléka a krupice se svařila hustá nesladká kaše. Když vychladla, vmíchala se do ní vejce, pokrájené maso (často kůzlečí kořenek), spousta zelených bylinek a poté se pekla na plechu jako svítek. Když maso nebylo tučné, musela se nádivka přimastit.

Ve velikonoční nádivce nesměl podle tradice chybět krom mladých kopřiv též openec (lidově zvaný popenec či kundrlátek). Tradice velí použít na nádivku trojí maso. A proč se jí říká „hlavička“? Protože se připravovala z masa ovařené telecí hlavičky. Na jihu Čech se nádivce také říká „sekanice“.

www.gurmanka.cz

PEČENÁ JARNÍ KUŘÁTKA V NÁDIVCE



Na každého strávnicka počítáme 1 ks malého jarního kuřátka.

Potřebujeme:

sůl
2 šťavnatá jablka (na 1 kuře potřebujeme 2 čtvrtky)
6 plátků slaniny
40 g másla (cca 4 plátky)

Na nádivku potřebujeme:

máslo na vytření zapékačích nádob
1 ks veku nebo cca 5 ks rohlíků
sůl + bylinková sůl
čerstvě mletý pepř
špetka muškátového oříšku
4 lžice mléka
5 žloutků
5 bílků

mladé lístky kopřiv
čerstvé špenátové listy
bylinky (petrželka, pažitka, jarní cibulová nat')
čerstvě hříbký podušené na másle nebo předem namočené
2 stroužky česneku
1 středně velká cibule

www.gurmanka.cz

POSTUP PŘÍPRAVY:

Malá jarní **kuřátka** omyjeme a osolíme ze všech stran. Kuřátka nejprve nadíváme čtvrtkami neloupaných šťavnatých **jablek**, která obalíme do plátku **slaniny** a vsuneme do břišní dutiny kuřete. Kuřátka vyskládáme do zapékačích nádob s poklicí a polijeme naběračkou vody. Přidáme několik plátků **másla** a v troubě předehřáté na 180 °C pečeme cca 30 minut. Během pečení podléváme vypečenou šťávou. Mezitím si připravíme nádivku. Rozkrájíme jednu **veku** na kost-

ky (nebo stejné množství bílého pečiva), osolíme, opepříme, přidáme **muškátový květ** a zvlhčíme několika lžicemi **mléka**. Nevlhčíme moc, protože použijeme i vypečenou šťávu z kuřat, která tomu dá úžasný šmak, chuť i vůni. Do nádivky přidáme nasekané **zelené bylinky**. Kopřivy a špenátové lístky předem spaříme. Do nádivky přidáme jednu drobně pokrájenou **cibuli** a dva drobně nasekané **stroužky česneku**. 5 vajec rozdělíme na žloutky a bílky. **Žloutky** prošleháme a ochutíme bylinkovou

solí. Z bílků ušleháme tuhý **sníh**. Houby podusíme na pánvičce s malým kouskem másla a přidáme je k připravené nádivce spolu se žloutky. Bílkový sníh do nádivky lehce vmícháme. Zapékačích nádobu vymažeme **máslem**, rozprostřeme do ní všechnu nádivku, vložíme předpečená kuřátka a pokropíme vypečenou šťávou. **Pečeme ve vyhřáté troubě cca 35-40 minut**. Nádivka musí být na povrchu krásně růžová a kuřátka dozlatova vypečená a křupavá.

INFO DO KUCHYNĚ:

Nádivka je jako čisté malířské plátno, které si vymaluje k dokonalosti ten, kdo ji chystá. Všeho musí být tak akorát, aby každá chuť zůstala sama sebou a spojila se v jeden harmonický celek. U nás doma připravuji jarní kuřátka s nádivkou, která se skvěle hodí na velikonoční stůl. Nechybí v ní špetka koření, dostatek čerstvých vajec a bílého pečiva. Houby ji provoní a jablka dodají zajímavou chuť a podrží v nádivce šťavnatost. Rozhodně nemohou chybět zelené bylinky.

SPOLUPRÁCE PŘINÁŠÍ OVOCE - HOSTY



Když táhne více lidí za stejný provaz, výsledek je určité znát. Přesvědčili se o tom na jižní Moravě, když spolu s ostatními poskytovateli podobných služeb dali hlavy dohromady a založili spolek Vinaříček.

Zakladatelkou spolku Vinaříček je paní Zdeňka Hřebačková, majitelka penzionu Selský dvůr. V rodinném penzionu se o své hosty starají již jedenáct let. „Těší nás, když se hostům líbí naše rodinná atmosféra a když nám nový host řekne, že přijel na doporučení kamaráda. Snad k té pohodě přispívají i naše snídaně, kde mimo jiné podává-

me opravdu domácí moravské koláče a domácí meruňkový a jahodový džem,“ domnívá se paní Hřebačková.

Pro zájemce uvaří i některé z tradičních místních specialit jako je „fazulnica“, béleše, přesnáky, selský guláš a další. Na své si zde přijdou i milovníci klasických domácích zabijaček. Ve spolupráci s vinařstvím Tomanovi nabízí již několik let zimní pobytový víkend se zabijačkou.

„Od začátku podnikání jsem věděla, že cesta k rozvoji vede přes spolupráci s lidmi, kteří v oblasti cestovního ruchu v obci působí. A tak jsem se stala zakládající členkou spolku „Vinaříček“. Ve vinařském rovinatém kraji bylo zaměření penzionu jasné: vinařská turistika a cykloturistika. Proto jsme také usilovali

o certifikát Cyklisté vítání“, vysvětlila paní Hřebačková.

Prorazit na trhu a zaujmout svou nabídkou není jednoduché. Hosté jsou „zhýčkaní“ a pouhé ubytování jim už nestačí. Chtějí poznat danou oblast, místní zvyky a hlavně si z cest odvézt co nejvíce zážitků. „V našich začátcích se hosté na jižní Moravu během Velikonoc nehrnuli. Proto jsme ve Vinaříčku vymysleli akci Velikonoce a víno. Víno k Velikonocům patří. Tento velikonoční program se koná v kouzelných sklepních uličkách Výmol a Zátíši v Moravské Nové Vsi,“ doplnila paní Hřebačková.

Kromě velikonoční výzdoby v šesti vinných sklepech členů spolku Vinaříček mohou hosté pozorovat plení pomlázek, ochutnat místní speciality spojené s Velikonocemi a zazpívat si u cimbalové muziky. O víně jim při degustacích povypráví ve vinných sklepech přímo jeho výrobci – vinaři. Rodinnou a přátelskou atmosféru znásobuje osobní setkání.

A jak hodnotí spolupráci majitelka penzionu Selský dvůr?

„Spolek Vinaříček přinesl našemu rodinnému penzionu bohatší nabídku akcí pro hosty. Ponechali jsme aktivity, které lidé nejvíce vyhledávali. Všechny se konají nebo končí v našich tradičních sklepních uličkách. V květnu, když rozkvetou na hlavní ulici sakury, zveme na akci „Moravská v růžovém“. Vyhledávaný je „Václavský burčákový pochod“. Navázali jsme také na tradici pěstování dýní na jižní Moravě a vznikla další akce „Vino a dýně“, objasnila majitelka.

Vše je vždy doprovázeno cimbalovou muzikou a občerstvením v podobě místních specialit. Spolek je opravdu aktivní, pečlivě sleduje chování svých hostů a přizpůsobuje svou nabídku jejich potřebám. „Protože lidé mají rádi hru, vymysleli jsme vlastní platidlo nazvané podle spolku, Vinaříček. To si návštěvníci koupí vždy se skleničkou s naším logem na



Foto archiv www.selsky-dvur.eu

začátku akce,“ sdělila paní Hřebačková.

Ani hosty zde nenechávají být pasivními. Vymysleli pro ně program a zapojují je do dění. Soutěží se zde například o nejlepší růžový obleček při květnové akci Moravská v růžovém. Ve spolupráci s kamarády ze spolku Vinaříček mohou pro hosty připravit program s názvem Cesta vinařskou uličkou.

„Všechno snažení spolku Vinaříček pro nás znamená větší propagaci a přivedlo nám do penzionu další hosty,“ zhodnotila činnost spolku paní Hřebačková.

www.selsky-dvur.eu



VELIKONOČNÍ VANDR NA KONÍCH



Foto archiv www.hipo.cz

Sportovní areál Hipocentra Koryčany budují už 27 let, každý rok zde přibude něco nového.

Zázemí pro jezdecký sport, krytá hala a samozřejmě 30 skvělých koní připravených pro ježdění dětí, a to i dětí s handicapem, na to všechno jsou v Hipocentru Koryčany pyšní. Nezanedbatelné jsou také sportovní výsledky koní a jezdců, zejména ve westernových soutěžích. Hipocentrum Koryčany se

specializuje na pobyty dětí a mládeže, zejména jezdecké tábory a kurzy, školy v přírodě apod. Od roku 1993 získali statut nestátního zdravotního zařízení a poskytují zde skupinovou hiporehabilitaci a léčebné ježdění.

„Velikonoce slavíme ve znamení pohoda, relaxace, sport. Jezdíme na koni, upečeme

VELIKONOCE A VÍNO



**KDY: SOBOTA
31.3.2018**

**ZAČÁTEK OD 11:00 HODIN
UKONČENÍ V 18:00 HODIN**

VSTUPNÉ 300,-
(SKLEPNÍČKA, OCHUTNÁVKA VÍNA, „VINAŘÍČCI“)

**KDE: SKLEPNÍ ULÍČKA VÝMOL A ZÁTIŠÍ
MORAVSKÁ NOVÁ VES**

**PŘIJEĎTE OCHUTNAT
TRADIČNÍ I NETRADIČNÍ
VELIKONOČNÍ DOBRŮTY**

**VELIKONOČNÍ SOBOTA JE JAKO
STVOŘENA K OCHUTNÁVCE VÍNA**

**TĚŠÍME SE NA VÁS
VINAŘI A VINAŘKA Z VINAŘÍČKA**

**K DOBRÉ NÁLADĚ ZAHRAJE
CIMBÁLOVÁ MUZIKA HUSARŮ**

Vinaříček, 691 55, Moravská Nová Ves, www.vinaricek.cz

mazance, ale na větší velikonoční gastronomii nemáme prostor. Dívky nabarví pár kraslic pro chlapce, kterých se bohužel poslední dobou účastní Velikonoc daleko méně než dřív. Letos jsou Velikonoce brzy, ale doufáme, že počasí bude příjemné

a opět si užijeme vyjížděky v Přírodním parku Chřiby. Muži obvykle vyjíždějí na koních na tradiční pondělní mrskačku. Pokud se vypraví dál, vyrážejí už v neděli kolem poledne,“ sdělila Stela Dolínková.

www.hipo.cz

NA PODSKALÍ TRADIČNĚ, S BARVENÍM A POMLÁZKOU OD PANA DOMÁCIHO



Rodinný penzion Podskali nabízí ubytování pro vyznavače sportu, ale i romantiky. Na jaře i v zimě je spousta možností, jak si pobyt užít. Na Velikonoce se drží tradic a klasiky.

V období Velikonoc se začíná probouzet příroda a z penzionu do Adršpašsko – Teplických skal je to jen co by kamenem dohodil. Na skalnatých vyhlídkách je možné se vyhřívat na sluníčku. Slunce, které má už sílu, každý po zimě vyhledává.

Po návratu z turistického výšlapu sem tam i nožky zabolí, někdy i celé tělo. A my v penzionu Podskali na to máme lék. Horkou lázeň o teplotě 38°C až 40°C si můžete užít v dřevěném koupacím sudu pod širým ne-

bem. K tomu podáváme svařák nebo pivo na osvěžení. Kdo se nerad koupe, může k regeneraci využít masáže. Každý si tu najde to své. Pro děti je k dispozici dětský koutek v penzionu, venku se nachází hřiště s houpáčkami, bazénem a nově i retro kolotoč!

Hosté k nám mohou zavítat po celý rok. Sváteční víkendy si mohou užít se vším, co k nim patří. Velikonoce bez tradic, jako by ani nebyly! Celý penzion svátečně vyzdobíme, vevnitř i venku. V neděli večer

se s hosty sejdeme při svíčkách u barvení vajec na pondělní pomlázku. Tvořivosti se hranice nekladou, zdobí se ornamenty, barevně i obyčejně. Před časem jsme měli i kraslici s opravdu originálním pojetím, inspirovaným zážitky z okolí. Na vajíčku byl nakreslený bunker! V blízkosti našeho zařízení jich je totiž spousta. Velikonoční snídaňové menu je také ve znamení barvených vajíček a nechybí ani pomlázková koleda od pana domácího. Vykoleduje všechny

dívky a ženy, aby byly krásné a svěží po celý rok. Tradice se mají dodržovat! K návštěvě lákají romantická skalnatá zákoutí Teplicko-Adršpašska, malebná údolí a příkré svahy Policka, tichá Broumovská kotlina s mnoha unikátními barokními památkami. Ze 13metrové rozhledny na vrcholu hory Čáp se skýtá výhled na celé Krkonoše, Jestřebí hory a Góry Stolowé.

Hana Havalcová Raková

www.podskali.cz



Foto archiv www.podskali.cz

OČI BY JEDLY...



Takové cukroví z talíře hned tak nezmizí, neumastí vás a vlastně si na něm nepochutnáte. Bude ale pastvou pro oči.

Malé kousky cukroví vytváří paní Olga Čadilová pomocí přize a háčku. Netradiční cukroví může být originální ozdobou slavnostní tabule a stejně tak se může stát suvenýrem z pobytu.

Jak se zrodil tento nápad?

Nápad to není původní, nerada bych se chlubila cizím peřím. Přišla s tím kamarádka, která věděla o mé „háčkovací mánii“. Přinesla mi tehdy obrázek z nějakého německého nebo rakouského časopisu, kde takové cukroví bylo, a požádala mne, zda bych to nezkusila, že by takhle ozdobila vánoční stůl. Zkusila jsem a od té doby už má podobné „cukrovíčko“ několik mých přítelkyň a občas něco uháčkují jako drobnou zakázku.

Jak dlouho se tím zabýváte?

Vzhledem k tomu, že jsem první pokusy udělala někdy před 5 lety, je to už skoro historie. Nemohu ale říci, že bych se tím zabývala soustavně. Háčkování a pletení je pro mne relax a nevyhýbám se žádné výzvě. Háček

a jehlice jsou pro mne uklidňující element.

Kde čerpáte inspiraci?

Hlavním zdrojem je pro mne obyčejná kuchařka s fotkami. Kromě cukroví, které pečou pro rodinu, tady vyberu další druhy a pokusím se je uháčkovat tak, aby byly co nejpodobnější originálu. Někdy se to podaří, jindy druh zamítnu, protože se mi háčkováná verze nelíbí. A někdy se do tvorby ani nepustím, protože mám pocit, že bych to nezvládla. Protože to dělám hlavně pro přátele, ctím samozřejmě i jejich přání.

Jaké druhy „pečete“ na Velikonoce?

Velikonoční cukroví jsem ještě „nepekla“, je to dobrý nápad. Takové boží milosti by neměly být problém a určitě by stály za pokus i jidáše. V mé rodině se ani jiné druhy nepekly a nepečou, takže mne také nenapadají. Kdo ví, třeba to letos zkusím, a když ano, tak opět kouknou do starých kuchařek, kterých mám plnou polici.



Foto: archiv Olga Čadilová

VELIKONOČNÍ CUKROVÍ PRO PEJSKY

Domácích mazlíčků jsou v naší republice miliony. Nejčastěji se vyskytují v rodinách s malými dětmi, které žadoní, aby měly doma nějaké to zvířátko.



V českých domácnostech se vyskytují křečci, zakrslí králíci, fretky, ještěrky a mnoho dalších živočichů. Nejčastějším domácím mazlíčkem jsou psi. Odhaduje se, že polovina domácností chová pejska. Jsou skvělými společníky, dají se dobře vycvičit, jsou inteligentní a můžete s nimi zažít mnoho zábavy. Svým majitelům, kteří se o ně dobře starají, dělají radost a tak není divu, že jim to majitelé oplácejí ve formě hraček a pamlsků. „Řekla jsem si, že udělám radost i našemu pejskovi. Když my mlsáme během svátečních chvil, ať na nás nemusí jen smutně koukat. Ráda pečou pro rodinu i známé, cukroví, dorty a jiné dobroty,“ sdělila cukrářka z Vysočiny, paní M. Vránová. Cukroví pro psy pečou z klasických surovin. Nejčastěji je

v receptu mouka různých druhů, vejce a olej. „Pak už přidávám v podstatě to, co má pes rád - játra, tuňáka, mleté maso. V případě diety pak pečou cukroví s mrkví, vločkami či jinými semínky,“ doplnila cukrářka.

Ve zverimexech a specializovaných obchodech lze pro psy mazlíčky nakoupit cokoli. Takové domácí cukroví z kvalitních surovin může být příjemným zpestřením jejich jídelníčku. Vůně a chuť je rozhodující, na vzhledu příliš záležet nebude. „Tvary nestřídám, pečou jen ve tvaru masové kosti. Když to pejskům chutná, tak ani na Velikonoce nevmyslím jiné zvláštní tvary. Možná by jim chutnal zajíc, ale víc než tvar je potěší chuť a majitele jejich rozzářené oči,“ řekla na závěr paní Vránová.

Foto: archiv M. Vránová

VELIKONOČNÍ TVOŘENÍ

Hledáte inspiraci na letošní velikonoční výzdobu? Pomůžeme vám s výrobou vajíček, která vám vydrží i několik let. Postup je ukázkou z knihy „Zábavné tvoření“ Aleny Isabelly Grimmichové, kterou vydalo nakladatelství Albatros. www.grimmich.cz



MATERIÁL

odlehčený Keraplast nebo jiná samotvrdnoucí hmota, akrylové barvy, plochý štětec, stužky, špejle nebo zápalka, vykrajovátko na cukroví



(1) Ozdoby vytvořené z odlehčené samotvrdnoucí hmoty nejsou o moc těžší, než kdyby byly z papíru. Budou proto velmi vhodné třeba na ozdobení větviček ve váze. Z hmoty odřízneme tak velkou část, jakou budeme potřebovat. Zbytek pečlivě zabalíme do igelitu. Na vzduchu by hmota zatvrdla. Hmotu zpracujeme jako těsto. Pokud se nám bude lepit na prsty, trochu si je navlhčíme. Na pracovní plochu položíme plastovou podložku. Hmotu vyválíme na placku asi 0,5 cm silnou. Abychom si nezašpinili kuchyňský váleček, použijeme na válání roli alobalu nebo kus plastové trubky.

(2) Hmotu překryjeme krajkou nebo textilií s plastickým vzorem a znovu trochu vyválíme.

(3) Sejmeme krajku a upevníme se, že nám na ploše vznikl plastický vzor. Pokud ne, začneme znovu od začátku.

(4) Poté z placky vykrajíme formičkou vajíčka, případně vyřízneme tvar nožem.



(5) Ozdobu pomocí nože přeneseme na karton.

(6) Špejlí do ní uděláme otvor na zavěšení. Necháme 24 hodin schnout. Pokud se nám hmota nebude zdát dostatečně zatvrdlá, necháme ji schnout další den.

(7) Dobře zaschlé ozdoby natřeme plochým štětcem trochu zředěnými akrylovými barvami. Dříve, než barva zaschne, částečně ji jemnými dotyky papírovým ubrouskem (tupováním) setřeme. Tím nám vynikne plastický vzor, který na ozdobách máme.

(8,9) Po zaschnutí barvy, navlékneme na vajíčka šňůrky nebo stužky na zavěšení.

Foto archiv www.grimmich.cz

RECEPTY

od Danči
DancaHajkova.com



www.dancahajkova.com/zdrave-recepty

TÉMATA 2018

leden: STOPY SLAVNÝCH

únor : KRAJOVÉ SPECIALITY I

březen: VELIKONOČNÍ TRADICE

duben: PENZIONY S PŘÍBĚHEM

květen: PENZIONY RŮZNÝCH STYLŮ

červen: KRAJOVÉ SPECIALITY II

červenec: JEDNODUŠE „FRIENDLY“

srpen: KAM ZA ALTERNATIVOU?

září: RYBAŘENÍ – HOUBAŘENÍ

říjen: VZHŮRU K OSLAVÁM

listopad: ZA PENZIONY VE MĚSTĚ

prosinec: ŠTĚDRÝ DEN V PENZIONU

Chcete se pochlubit tím, jak pečujete o hosty, jaké balíčky pro ně připravujete a co je u vás nového? Pošlete nám svůj příspěvek v podobě textu a fotky, získáte tím možnost zveřejnění v dalším čísle Novin nejen pro penziony i na webu www.propenziony.cz. Zajímají nás vaše názory. Napište nám, co vás pálí, která témata vás zajímají, o čem byste chtěli číst v dalších číslech. Těšíme se na vaši aktivitu, vaše redakce.

Naši partneři:

Ilustrativní foto: www.pixabay.com, www.depositphotos.com



nejen pro
PENZIONY

Noviny nejen pro penziony jsou elektronickým titulem se zaměřením na cestovní ruch. Přináší novinky, tipy a rady pro majitele ubytovacích zařízení. Každý měsíc vychází nové číslo, které je zdarma ke stažení na www.propenziony.cz. Šéfredaktorka: Ing. Yveta Sommerová, e-mail: redakce@propenziony.cz, tel.: 736 691 460, www.propenziony.cz, www.ysomarketing.cz. Odborná spolupráce s poradenským portálem Vlastní cesta, www.vlastnicesta.cz

www.propenziony.cz