



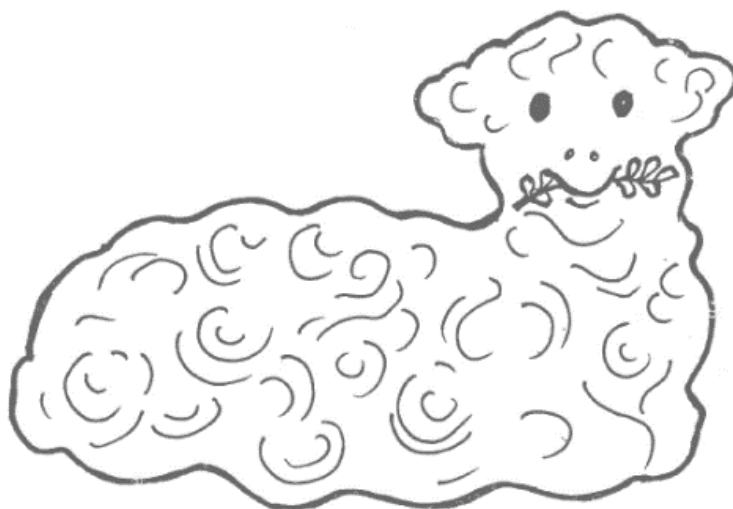
## 8. Velikonoční pokrmy

Na Zelený čtvrtek se jedly kromě špenátu i jiné zelené druhy zeleniny a bylin, jako hrách, zelí nebo kopřivy. K tradičním velikonočním pokrmům patřila nádivka s jarními bylinami či jiná jídla připravená z vajec. Z kynutého těsta se tento den pekly i tzv. jidášky, které se mazaly medem. Připomínaly Jidášovu zradu a měly tvar hada či oprátky, na které se Jidáš oběsil. Na Bílou sobotu se tradičně připravovalo velikonoční pečivo. Bochánkům ozdobeným křížkem se říká mazance a pekly se ze sladkého kynutého těsta. Beránek z kynutého nebo piškotového těsta, zdobený červenou stužkou přetrval jako tradiční velikonoční pokrm dodnes. Velikonoční pečivo spolu s vejci a dalšími pokrmy se neděli na Boží hod velikonoční v kostele žehnají.

**ÚKOL:** Popletená kuchařka se rozhodla upéct velikonočního beránka, jenže v některých slovech při přepisu receptu zpřeházela písmena, zkus text opravit, aby mohla beránka připravit:

### SUROVINY:

- 3 celá vejce
- 1 hrnek jemného kurcu .....
- Kanival .....
- Citronová kúra
- ½ hrnku lojee .....
- 1 hrnek kalmé .....
- 2 a půl hrnku výběrové mouky
- 10 dkg cheořů .....
- 1 šrápek .....do pečiva



### POSTUP:

Suroviny zamícháme a vlijeme do vymaštěné, hrubou koumuo.....  
vysypané formy a čemepe ..... asi ¾ hodiny. Upečeného beránka zdobíme  
hanašleným kílblem ..... (sníh šleháme nad párou – cca 3 kílby  
.....).