



## 6. Vaření povidel

Časný podzim byl dobou, kdy se sklízely švestky (*trnky*) ze kterých se téměř v každé domácnosti vařila povidla. Vypeckované plody se v měděné kotlině rozvařily na kaši, která se dále převažovala, dokud nenabyla správné hustoty. Aby se povidla nepřipálila, bylo je nutno nepřetržitě míchat. Jednalo se o zdlouhavou a náročnou práci, ale i přesto bylo vaření povidel oblíbenou činností. V kuchyni pak našla uplatnění jako nádivka do buchet, koláčů a vařila se z nich také omáčka.

*„... K vaření trnek mívají v hospodářství kotel. Domácí lidé rozlupují trnky a házejí do kotle. Pod kotlem se podpálí a mírně topí. Při tom je třeba ustavičně míchat buď vařečkou, nebo velikým měsíčkem připevněným na bidle. Míchá se celý den, večer i v noci, až je povidlo husté. K míchání zvou si mladí lidé několik známých. Pro ukrácení dlouhé chvíle vykládají se události z dědiny nebo zpívají písně.“*

**ÚKOL:** Dokážete nakreslit švestku jedním tahem?

