

# Ovoce patří na štědrovečerní stůl

seriál

**PŘÍRODA  
VALAŠSKA**



Vyvrcholením adventu, čtyř neděl před vánočními svátky, je tolik očekávaný Štědrý den. Tomu byl v lidovém prostředí připisován mimořádný význam. Veškeré úkony, jako příprava pokrmů, úklid či úprava svátečního stolu, nabývaly obrádného charakteru.

Ke štědrovečerní tabuli na Valašsku již neodmyslitelně vedle chleba, zelí, krupičné kaše a hrachu patřilo také ovoce, a to jak čerstvé, tak sušené. Právě sušení ovoce na Valašsku neodmyslitelně patřilo k jedné z důležitých podzimních činností. Hrušky a švestky se sušily vcelku, jablka se krájela na poloviny, větší pak na čtvrtiny nebo plátky. Ty se pokládaly na proutěné lísky a sušily na slunci či v peci. Větší úroda se pak na voze svezla do sušírny, kde se v období sklizně ovoce scházela snad celá dědina. Vůně linoucí se okolím lákala zejména děti, které s velkou radostí chutnaly jeden z nejlepších pamlsků – rozpečené ovoce. Nejvíce pojmenování mají právě sušená jablka. Označovaly se jako ščipalky, sucháry či suchárky.

Sušené ovoce pak v třeskuté



valašské zimě přišlo k duhu. Z povařených křížal se vařil lahodný ovocný čaj, sušené ovoce se však dávalo také do řady pokrmů. Hlavním jídlem právě při štědrovečerní večeři byla chutná polévka „ščedračka“. Její příprava nebyla příliš složitá. K hrachu, který byl přes noc namočen, se přidaly hříby, zemáky, suché trnky a hrušky a vše se uvařilo do měkka. V některých chalupách se tradičně připravovala povídlová omáčka ze suchých hrušek a švestkových povídel, která se pojídala s vařenou krupicí. Někdo v tento den zapékal sušené trnky v prosné kaši. O Štědrém večeru nesměly na stole chybět ani vařené sušené hrušky, podá-

vané spolu s krupicí maštěnou máslem, medem a sypanou perníkem. Směs vařených sušených hrušek a křížal se jedla proto, aby v rodině byla svornost. Na Štědrý večer se podávaly také kynuté knedlíky plněné sušenými švestkami nebo povídly, nazývané „mastné pery“.

Sušeným ovocem se také zdobily vánoční stromeček. Někteří z vás však v těchto dnech jistě vzpomínají také na krásné stromečky zdobené dobře uskladněnými malovanými jablíčky, která visela za stopky z voňavých větví. Sušeným ovocem se však také obdarovávaly děti. Křížaly tak sloužily jako náhrada sladkostí, které známe dnes.

Z ovoce se na Štědrý večer také věštilo zdraví členů rodiny v příštím roce. Napříč překrojené jablko prozradilo dle obrazce jadrince, co nás v dalším roce potká. Pokud se po rozkrojení objeví hvězdička, znamená to, že dotyčný se bude po celý příští rok těšit dobrému zdraví. Pokud se objeví křížek, nevěstí to však nic dobrého. Na Štědrý den bylo také zvykem rozlousknout čtyři ořechy a podle jader hádat, jaká budou nadcházející čtyři roční období. Kromě již zmíněného sušeného ovoce se na štědrovečerní stůl kladly také šípky. Pojídaly se syrové při večeři, aby lidé měli červené tváře, ale také proto, že Ježíš byl korunován šípkovými pruty.

Nezapomeňte na tradiční druhy ovoce u štědrovečerní tabule také vy!

Chcete se o vánočních zvycích dozvědět více? Přijměte pozvání na tradiční vánoční výstavu, která je k vidění v zámku Kinských ve Valašském Meziříčí do 11. 1. 2015. Jste srdečně zváni.

*Bohdana Orlová*

**Foto:** Výroba figurek ze sušeného ovoce měla na Valašsku dlouhou tradici. Děti byly obdarovávány například čerty, častý byl také motiv kominíka či ponocného. (fotoarchiv MRV)