

Za symbolikou velikonočního pečiva



Stejně jako k jiným významným lidovým svátkům patří i k Velikonocům obřadní pokrmy. A protože jsou tyto svátky připomínkou ukřižování a zmrtvýchvstání Krista a zároveň oslavou znovuzrození přírody, promítly se i do velikonočního pečiva jak prvky křesťanské, tak lidové. Velikonoční pečivo se připravovalo z kynutého těsta, které svými vlastnostmi připomíná jaro, pučení a nabývání na objemu.

K nejtypičtějšimu pečivu, připravovanému na Bílou sobotu a známému už od středověku, patřil mazanec, na Valašsku nazývaný také baba, babůvka apod. Svým kulatým tvarem a zlatavou barvou připomínal sluneční kotouč, křížek na povrchu odkazuje na oběť na kříži. Zajímavostí je, že se do něj dříve zapékala slanina, klobásy nebo celá vejce.

Dalším, dnes asi nejtypičtějším pečivem těchto svátků je beránek. Tento symbol obětování



Krista za hříchy lidstva se rozšířil koncem 19. století.

Mazanec i beránky spolu s dalšími potravinami se na velikonoční neděli v kostele světily,

čímž nabývaly zvláštní moci. Posvěcené pokrmy se rozdělily mezi stolovníky, každý svůj díl snědl, aby byl zdravý. Zbytky se poházely po polích, aby hojně plo-

dila, hodily do studny, aby bylo dost vody, nebo zastrkaly do krtčích děr, což prý pomohlo od krtků.

K méně známým druhům pečiva patří jidáše nebo jidášky – připravované z válečků kynutého těsta a potřené medem. Toto pečivo svým názvem odkazuje na proradného Jidáše, proto se nejčastěji objevuje v podobě plenců připomínajících provaz, na kterém se tento zrádce oběsil.

Pokud jste ještě jidášky nikdy neokusili, pak máte jedinečnou možnost vlastnoručně si je vyrobit a následně sníst, a to na muzejní akci nazvané Velikonoce na vsetinském zámku, která proběhne v neděli 25. března od 14 do 17 hodin. K vidění bude také výstava beránků zarážaných do soutěže O nejpěknějšího velikonočního baránka, jíž se můžete zúčastnit i Vy.

Mgr. Milada Fohlerová, etnograf, Muzeum regionu Valašsko, Vsetín
Obr: Pečení jidášek. Velikonoce na zámku 2011. Foto: R. Kocurek