



POSVÍCENÍ – distanční vzdělávání

Posvícení vždy souviselo se svátkem patrona místního kostela, s výročním dnem jeho zasvěcení či s jiným výročím. Skoro všude se také slavilo posvícení havelské či martinské.

Havelské posvícení se konalo kolem 16. října na svátek sv. Havla. Tento den byl od středověku významným. Končila práce na žních a poddaní dostávali platy. Díky sklizni bylo dostatek zásob surovin na přípravu čerstvého jídla.

Hlavním dnem posvícení byla vždy neděle před nebo po svátku místního patrona. V každé vesnici byla tedy posvícení v jiný den a příbuzní a přátelé si pozvání opláceli.

A proto k venkovu neodmyslitelně patří posvícení. Je to čas, kdy hospodáři mají sklizenou úrodu a mohou v klidu vydechnout po celoroční náročné práci. Typickým sladkým pečivem, které hospodyňky na posvícení připravují, jsou mětýnky, mětánky neboli hnětýnky. Vzhledově to jsou malé dortíky nebo placičky většinou s polevou, často velice bohatě nazdobené, některé jsou doslova uměleckými díly.

I my v Horažďovicích slavíme posvícení na sv. Havla, proto si naše dětičky můžete s maminkami vyzkoušet upéct své vlastní hnětýnky.

Recepty:

Linecké:

63 dkg hl. mouky
42 dkg másla
21 dkg cukru
4 žloutky
1 vanilka
Citrónová kůra
Zaděláme těsto a vykrajujeme.



Lité do formiček:

Vyšleháme maslo, žloutky s cukrem, přidáme mouku s práškem do peč. a vyšlehané bílky. Plníme do poloviny formičky.

Hnětýnky si můžete ozdobit podle svého, čokoládou, cukrovou polevou, ozdůbky, lentilky apod.

Užijte si
společně
strávený čas. I u
pečení se zažije
spousta zábavy.

0,5 kg pol. mouky
0,5 kg másla
0,5 kg cukru
8 vajec
půl kelímku smetany
polovinu prášku do pečiva



Vaše foto povedených výtvorů nám můžete zaslat na mail. Budeme rádi.

Krásné posvícení a ve zdraví přejí Vaši učitelé.