

Vamberecký Zpravodaj

Vánoční speciál

Milí Vamberáci,

tímto speciálním vydáním, věnujícím se době adventní a vánoční, vám chceme přiblížit tradice našich předků, jak se dříve peklo, vařilo, jak se zdobily domovy a připomenout, že půvabem této doby je především rodinná pohoda a radost z těšení se na Ježíška. Na pomoc jsme si při přípravě této speciální vánoční přílohy přizvali sdružení PFERDA, věnující se práci s handicapovanými pracovníky, pod jejichž rukama vznikají v těchto dnech dobroty, které jistě oceníte i na vašem vánočním stole. A protože se s námi lidé z Pekárny Na Plechu podělili o tradiční i méně známé recepty, budete mít co vyzkoušet. K pečení má také blízko vánoční výzdoba, kterou vás naučíme si vyrobit. Staročeský vrkoč, jehož výrobu vám představíme, jistě zvládnete a možná se ve Vamberku znovu ocitne v nejedné domácnosti. Ať k dobré předvánoční atmosféře přispěje i toto vydání Zpravodaje. Krásný adventní i vánoční čas vám přeje

Martina Rejzlová



Vánoční pečení s Pekárnou Na Plechu



Pekárna
NA PLECHU

Scházíme se s paní magistrou Markétou Štěpánovou, která je terapeutem Tréninkové pekárny Láry Fáry a zároveň vedoucí Pekárny Na Plechu, se kterou si nad voňavým pečivem povídáme o tom, kdo a kde tyto skvělé vánoční dobroty připravuje.

Organizace PFERDA z. ú. působí na Rychnovsku již od roku 2004, kdy začínala na poli volnočasových aktivit pro osoby s mentálním postižením. Dnes provozuje dvě tréninkové kavárny, tréninkovou pekárnu, tréninkový byt, podporuje samostatné bydlení osob s handicapem. Dále provozuje dva sociální podniky, z toho jeden na úklid a především pak Pekárnu Na Plechu v Kvasínách. Ta zajišťuje chráněná pracovní místa pro dospělé osoby s mentálním postižením či duševním onemocněním. V současné době zaměstnává na chráněných pracovních místech osm pracovníků. Jak se dozvídám, sortiment pekárny je poměrně široký - začíná od sušenek a drobného

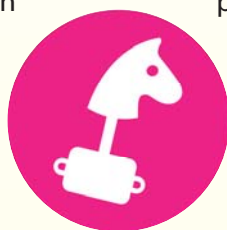
Vamberečtí návštěvníci kulturních akcí v Muzeu krajky znají **kavárnu Láry Fáry a Pekárnu Na Plechu** třeba z muzejních nocí či z krajkářských slavností, kam PFERDA pravidelně zajíždí. Zájemci o dobroty z Pekárny Na Plechu pak mohou dorazit každé čtvrtéční odpoledne (13:00 – 15:00) před bránu Škoda auto Kvasiny („stará brána“), kde má PFERDA svůj stánek, nebo kdykoliv navštívit rychnovskou kavárnu Láry Fáry v Národním domě na Panské ulici.





pečiva, přes slané koláče, záviny, cheesecaky a dorty. Velkou oblibu mají podle paní vedoucí svatební koláčky, které jsou chuťově velmi dobré, protože Na Plechu se snaží péct výrobky z kvalitních surovin, aby byly opravdu chutné a poctivé. To je hlavní krédo pekárny.

Povídáme si o tom, že pracovníci na chráněných pracovních místech pracují samostatně, případně s dopomocí asistenta a platí pro ně stejné podmínky jako v běžném zaměstnaneckém poměru – tzn. mají klasicky uzavřenou smlouvu, pravidelnou docházku, mzdu, nárok na dovolenou. Potřebují ale určitou míru pomoci a podpory a ta je jim na chráněných pracovních místech poskytována. Někdo



potřebuje pracovat pomaleji, v klidnějším tempu a prostředí, někdo zvládá pouze některé výrobky, někdo potřebuje pracovat denně méně hodin. Každý pracovník v Pekárně Na Plechu má své specifické potřeby a každý výrobek je poté dělán opravdu s láskou. Jak paní vedoucí zdůrazňuje, jejich pracovníci jsou skvělí lidé, mají rádi svou práci a snaží se ji dělat co nejkvalitněji. Zároveň je pro ně důležité, že mají finanční příjem a to jim umožňuje osamostatnit se v životě a získat více sebedůvěry. Teď, v adventním čase, má pekárna pořádně napilno, protože sortiment je bohatý a musí se stihnout vyřídit všechny objednávky jak pro stálé odběratele, tak pro všechny zájemce, kteří chtějí ochutnat výborné pečivo z Kvasin.



Vánočka

Vánočka má svým tvarem připomínat malého Ježíška zabaleného v peřince. Symbolizuje nový život a plodnost. Správně se plete z devíti pramenů. Spodní čtyři symbolizují čtyři živly, tedy oheň (Slunce), vodu, zemi a vzduch. Prostřední tři prameny představují rozum, cit a vůli člověka. Vrchní dva prameny se upínají k tomu, co vede člověka nejvýše, tedy k vědění a lásce.

Na Štědrý den upekla hospodyně jednu vánočku pro každého člena rodiny a také jednu větší, zdobenou rozinkami a mandlemi. Ta přišla na štedrovečerní tabuli a nakrojit ji mohl jedině hospodář. Po krajíčku z ní dostal každý člen domácnosti, včetně dobytka, neboť se věřilo, že mu to přinese zdraví a ochranu před zlými silami. Někde se kousek vánočky hodil do studny, aby bylo napřesrok hodně vody, jinde se kousek vhodil do domácího



krbu. Co se nesnědlo při večeři, nechávalo se na stole pro duše zemřelých, které se toho dne prý vracely na zem. Kousky vánočky se také dávaly koledníkům na sv. Štěpána.

Vánoční štola

TĚSTO:

500 g hladká mouka
250 g tvaroh
200 g cukr krystal
180 g máslo
2 vejce
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
25 ml rum
100 g rozinky
100 g sekané ořechy
100 g kandované ovoce

NA POTŘENÍ:

50 g máslo
100 g cukr moučka
1 vanilkový cukr

POSTUP:

Mouku, tvaroh, cukry, změkklé máslo, vejce, prášek do pečiva a rum dáme do robotu a umícháme těsto. Nakonec přidáme rozinky, nasekané ořechy a kandované ovoce. Vše spojíme v hladké těsto. Těsto můžeme dopracovat na vále, abychom do něj pořádně zapracovali rozinky a ořechy. Z těsta vytvoříme 2 válečky, vložíme je na plechy vyložené



pečícím papírem a upečeme v troubě vyhřáté na 180°C asi 40 minut. Upečenou štolu vyzkoušíme špejlí, těsto nesmí lepit. Ihned po upečení potřeme štolu rozpuštěným máslem a obalíme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem. Vychladlé štoly zabalíme natěsno do alobalu a necháme nejlépe 4 týdny uležet.

Perníková roláda

INGREDIENCE:

580 g hladké mouky
350 g cukru moučky
4 celá vejce
4 lžíce medu
1 kávová lžička kakaa
1 kávová lžička
 perníkového koření
½ kávové lžičky sody
trocha rumu
povidla, ořechy,
plátky mandlí na posypání



POSTUP:

Zpracujeme těsto a necháme den odležet. Těsto poté přepracujeme a rozdělíme na čtyři díly. Díly rozválíme, potřeme povidly a posypeme ořechy.

Pečlivě zarolujeme či poskládáme do tvaru malého závinu. Při pečení potíráme žloutkem a posypeme mandlemi. Pečeme na 170°C, ne dlouho, jen asi 15 až 20 minut.

Kuba

Tento rok byl na houby velice bohatý a tak i vy jistě máte nasušeno pár hub z místních lesů. Budete si tak moci připravit historicky nejznámější štedrovec – černí jídlo s houbami. A tím je Kuba, někde zvaný Černý Kuba – masná huba. Základem pokrmu jsou krupky a houby, k dochucení budete potřebovat česnek, který byl a je považován za mocnou ochrannou a posilující bylinu. K této staročeské večeři se podávala též krupičná, hrachová nebo prosná kaše, doplněná sušeným ovocem. Pokrm měl být symbolem hojnosti.

Do měkka uvařené sušené houby se solí a kmínem zamíchejte s trochou vody, ve které se houby vařily, do uvařených krupěk perliček nebo lámanky – trhaných krupěk. Použít můžete též drčenou pohanku. Krupky se předem uvaří ve slané vodě se lžící sádla nebo oleje; pohanku stačí spařit horkou vodou z hub a nechat půlhodinku odstát. Voda se do ní



pěkně vsákne. Směs krupěk nebo pohanky s posekanými houbami ochutíme prolisovaným česnekem, pepřem, majoránkou a sádlem se škvarky a urovnáme do vymaštěného pekáčku. Zapečeme do červena. Svůj název „černý“ si Kuba vyslouží hlavně tím, přidáte-li tmavé houby, zejména modráky.

Adventní a vánoční čas v církevním kalendáři

Vánoční svátky všem lidem dobré vůle připomínají, že před dvěma tisíci lety přišel na svět Ježíš Kristus. Od jeho příchodu počítáme i náš křesťanský letopočet. Liturgický svátek má původ v Římě a sahá do 4. století. Křesťané jím překryli pohanský svátek boha slunce slavený v době zimního slunovratu. Chtěli tak zdůraznit, že Ježíš je pravé světlo člověka a světa. Datum 25. prosince není historickým datem Ježíšova narození.

Vánočnímu období předchází advent (z latinského adventus, „příchod“). V křesťanském jazyce tento výraz označuje příchod Mesiáše, dlouho očekávaného židovským národem. Příchod Kristův však není ještě plně dovršen. Církev očekává jeho druhý příchod na konci časů. První část adventu směřuje věřící na očekávání slavného příchodu Krista. Druhá (17.-24. prosince) připravuje oslavu Vánoc. Historicky lze první zmínky o adventu v Římě vystopovat v polovině 6. století.

Počátek adventu je zároveň začátkem liturgického roku. Adventní doba zahrnuje čtyři adventní neděle a je ohraničena první adventní nedělí a posledním dnem adventu, jímž je 24. prosinec. V letošním roce jsou adventními nedělami 3., 10., 17. a 24. prosinec. Proto je letošní advent nejkratší.



V adventní době se setkáváme s roráty. Jedná se o mši ke cti Matky Boží. Název vychází z latinského počátečního slova úvodního verše starozákonního proroka Izajáše „Rorate coeli desuper“ - „Nebesa vydejte krůpěje shůry“. Ve Vamberku bývají roráty každou adventní sobotu od 6.30 v kostele sv. Prokopa. Bohoslužba se odehrává v potměšlém kostele při svíčkách. Ke konci mše se kostel postupně prosvětluje denním světlem, což symbolizuje svět, do něhož vstupuje světlo - Ježíš Kristus.

Vánoční období začíná svátkem 25. prosince a končí v neděli po 6. lednu, kdy si křesťané připomínají Zjevení Páně (lidově Tří králů). V našem případě tedy 7. ledna 2018. Jak je možné, že náš Štědrý den náleží ještě do adventu? Ze židovství jsme převzali, že svátek začínáme slavit již po západu slunce předchozího dne. Proto na Štědrý večer slavíme již slavnost Narození Páně 25. prosince. Slavnostní bohoslužby se na mnoha místech konají tradičně o půlnoci z 24. na 25. prosince. Někde však na Štědrý večer ve 21 nebo 22 hodin.

Vánoční zvyky jsou dodnes velmi výrazné. Již ze středověkých vánočních her se vyvinuly jesličky. Jedná se o výtvarné znázornění vánočního výjevu narození Krista. Od 19. století se prosadila tradice vánočního stromku. Nadílka byla postupně převzata ze svátku sv. Mikuláše.

BOHOSLUŽBY O VÁNOČNÍCH SVÁTCÍCH V KOSTELE SV. PROKOPA VE VAMBERKU

24. prosince, Štědrý den 24.00 hod.

25. prosince, Boží hod vánoční 09.30 hod.

26. prosince, svátek sv. Štěpána 09.30 hod.

Když na svatého Ondřeje sněží, sníh dlouho poleží.

Na svatou Barboru sáně do dvoru.

Když na Mikuláše prší, zima lidi hodně zkruší.

Na svatou Lucii jasný den, urodí se konopí i len.

Na Adama Evu čkejte oblevu.



Adventní doba

je v lidové tradici magickým obdobím, které je spojeno s celou řadou tajemných zvyků a záhadných postav. Počátky všech těchto tradic sahají hluboko do minulosti, až k pohanským představám. Lidé tehdy věřili, že v zimním čase, kdy je tmy víc než světla, spolu zápasí tajemné přírodní síly, že démoni temnot usilují o nadvládu a chtějí porazit slunce. Církev se snažila tyto pohanské zvyky mezi prostými lidmi vymýtit, což se jí ne vždy zcela dařilo. Snad proto, aby byla upoutána pozornost ke křesťanským osobnostem a zbožnějším myšlenkám, připadají na tyto dny v rychlém sledu za sebou svátky významných světců – počínaje v listopadu svatým Martinem a Kateřinou, přes svatého Ondřeje, Barboru a Mikuláše až po Lucii. Tím mohlo dojít k tomu, že původní pohanské



obyčeje nalezly nový křesťanský obsah.

K tradičním lidovým zvykům spojeným s adventem patřilo, že v určité dny obcházely vesnice skupiny tajemných bytostí, ozdobené démonickými maskami. Vstupovaly do domácností bez pozvání a předváděly

své rituály. K těmto rituálům patřilo strašení a zkoušení dětí, ale i jejich obdarovávání, obveselování okolí či upevňování sousedských vztahů. Mnoho tradičních zvyků zpřijemňuje předvánoční čas ještě v dnešní době, kdy nejznámější takovou postavou je Mikuláš se svými anděly a čerty.



Adventní věnec

Stejně jako vánoční stromek je i adventní věnec novodobou tradicí. Adventní věnce se v domácnosti zavěšují na dveře či okno, nejčastěji se pak staví se svíčkami na stůl. Adventní svíce se zapalují postupně, a to na každou adventní neděli a jsou tak součástí duchovní přípravy a rozjímání před Vánocemi.

Co budeme na adventní věnec potřebovat: jedlové větve, ze kterých ostříháme větvičky a pomocí provázku či drátku je omotáme na slaměný věnec – korpus. Do kříže pak uvážeme čtyři ozdobné stuhy, které dozdobíme drobnými předměty, jako jsou třeba malé šišky, sušené ovoce, korálky, perníčky... Na závěr zapíchne do věnce čtyři svíce. Liturgickou barvou je barva fialová, které symbolizuje



půst, jedna svíce by pak měla mít barvu růžovou. Svíce se zapalují každou adventní neděli, vždy o jednu více a třetí adventní neděli se zapálí svíce v barvě růžové. Tato neděle patří matce Ježíše Krista, svaté panně Marii, symbolizující radost a očekávání.

Staročeský vrkoč



Vrkoč je vlastně takovým malým předchůdcem vánočního stromčku. Jeho magická síla vycházela z tvaru kruhu, dávného a uctívaného symbolu. Býval ozdobou světnice, bohatě zdobený podle toho, jak bohatý býval grunt. Dívka, která jej připravovala, pak vrkočem obdarovala svého vyvoleného. I dnes může být krásnou ozdobou vaší domácnosti, zvláště pokud do jeho přípravy zapojíte své ratolesti.

Základem je několik kruhů pečených z hutnějšího dobrého těsta, nejlépe vánočkového. Kruhy se stejně jako vánočky spletou z několika pramínků. Než se základ vrkoče upeče, připravte si ozdoby a několik špejlí, kterými kruhy spojíte. Na špejle napíchejte v různém pořadí sušené ovoce, barvy střídejte. Krásný dojem udělají větvičky buxusu. Na každé špejli ponechte asi 3cm volný konec. Na druhý konec naopak naaranžujte nějaký větší kousek ovoce. A celou tu parádu korunujte červeným jablíčkem. Složení vrkoče vyžaduje dvoje ruce, zavolejte proto na pomoc děti. Špejle píchejte do vychladlého věnce. Vrkoč můžete nazdobit i zdobenými perníčky na špejli nebo stuhami, které jej zároveň barevně sladí s ostatní výzdobou.

Vánoční speciál připravili manželé Martina a Jan Rejzlovi a Miroslav Berger. Fotografie Olga Štěpánková.

Květinové vazby a dekorace KVĚTINY DESIGN ANNA Vamberk.

Reprodukce pohlednic použity s laskavým svolením akademického malíře Jiřího Škopka.

Texty připraveny s použitím publikací M. Motlové Český rok od jara do zimy, Fortuna Libri, 2010,

V. Jakoubčové, V babiččině kuchyni od Tří králů do Vánoc, Muzeum Českého ráje, 2009 a K. Skopové Vánoční svátky o století zpátky, Akropolis, 2004.

Zvláštní poděkování patří paní Mgr. Markétě Štěpánové, organizaci PFERDA z. ú. a jejím pekařům.