

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Cukroví

Původ každoročního pečení vánočního cukroví sahá opět až do pohanských dob, k oslavám zimního slunovratu. Dny kolem 21. prosince byly považovány za nejmocnější z celého roku a lidé věřili, že je třeba dům a rodinu chránit před temnými silami. Připravovali tedy různé obřadní pečivo, které se zavěšovalo na ovocné stromy v sadu, nad vchodové dveře do stáje a do světnice. Později se „čarodějně“ pečivo proměnilo v pro nás známé vánoční cukroví.

Pečení vánočního cukroví se v České republice dodržuje. A pokud hospodyňka nestihá péct sama, sežene si je u známých či

v obchodě. Cukroví se připravuje ze směsi mouky, cukru, vajec, másla, kakaa, čokolády a různých druhů ořechů a kandovaného ovoce. Mezi typické patří cukroví z lineckého těsta, které je možné navíc ochutit strouháním kokosem nebo kakaem.

Za cukrovím do Vizovic

V polovině 19. století působili ve Vizovicích nedaleko Zlína pekaři Lutonští, kteří jezdili po jarmarcích prodávat perníky. Jejich syn v rodinné tradici pokračoval a ještě ji zdokonalil. Udělal nekynuté těsto, ze kterého začal péci figurky. Na poutích i jarmarcích mělo velký úspěch, zvířátka i drobné figurky kupovali především chudší lidé jako hračky pro děti a později jako ozdůbky na vánoční stromek.

Původní vizovické pečivo zahrnovalo pouze 34 základních tvarů. Byly to vlastně symboly, které představovaly určité vlastnosti tak, jak si jich na Valašsku cenili, případně jaké uctívali. Takže například ryba byla symbolem mlčenlivosti, sluníčko dárce života, dítě znamenalo radost, žába byla znakem čisté vody, kohout mužnosti. V současnosti si ve Vizovicích můžete vybrat z vícero tvarů u některých prodejců, kteří dodržují tradice, a pyšní se tak ochrannou známkou. Na tradici navázali například manželé Honkovi, u kterých si můžete vánoční pečivo objednat i po internetu.

A jak se právě vizovické těsto dělá? Potřebujete jedno kilo hladké mouky a čtyři deci litry vody. Pak těsto vypracujete do tuha. Zpracované těsto dáte do vlhkého hadříku a necháte šest hodin odpočinout v chladu. Je-li těsto hladké a jemné, je připraveno pro vaše nápady.

Vizovice, městečko ležící v podhůří Vizovických vrchů, stojí za to si prohlédnout. Zvláště pak zdejší zámek. V polovině 18. století ho nechal vystavět na místě bývalého cisterciáckého kláštera Heřman Hannibal z Blümengenu. Stavbou pověřil brněnského architekta Františka Antonína Grimma, který pojal zámek v tehdy moderním francouzském



FOTO: WWW.VIZOVICE.EU

barokním stylu. Ve druhé polovině 18. století byla nejen dokončena stavba zámku a zámecké zahrady, ale bylo pořízeno i vybavení a založena obsáhlá obrazová sbírka. Podle možnosti ji doplňovali i Stillfriedové, na které přešlo vlastnictví zámku v 19. století.

Na zámku je k vidění ojedinělá expozice stolních společenských her. Kolekce dvaatřiceti her, která se dochovala po původních majitelích, je zřejmě největší svého druhu v České republice. Nejstarší z her patrně pochází z 18. století, je vyrobena z perleti vsazené do mosazi a jedná se o dámskou společenskou hru, u níž ale bohužel nejsou známa pravidla. K vidění jsou například kostěné malované bierki, dovezené z Orientu, lotto, whist, vrhcáby, strategická hra pro dva hráče Rytíři a družina, Timo, blechy, domino a samozřejmě karetní hry.

Stejně jako pečivo patří k Vizovicím i slivovice, a to už zhruba tři sta let. Bylo zde několik rodinných podniků, které pálily švestky a vyráběly slivovici, po válce ale zůstala jen jedna – likérka Rudolf Jelínek, založená v roce 1894. Pokud máte zájem, můžete využít nabídky firmy a vyrazit na exkurzi, kde se seznámíte s procesem pálení a výrobou likérů. A víte, že ve Vizovicích se narodil herec Bolek Polívka?

www.vizovice.eu

<http://zamek-viz.hyperlink.cz>

Vánoční obyčej

• **Lití olava:** nad plamenem se na kovové lopatce rozžhává kousek olava až k bodu tání. Připraví se nádoba s vodou (třeba kovový lavor) a tekoucí olavo se do ní opatrně vlije. Vznikne tak odlitek velmi abstraktních tvarů. Přítomní se pak snaží rozpoznat, čemu je odlitek podobný a co koho asi čeká.

• **Krájení jablka:** po štědrovečerní večeři se nožem přepálí jablko kolmo na osu. Pokud vnitřní část s jádrem vypadá jako pěti- nebo vícecípá hvězda, sejdou se všichni za rok ve zdraví. Pokud má tvar kříže, je čtyřcípá, pak někdo z přítomných těžce onemocní nebo zemře. Když ale vyberete zdravé velké jablko, nemusíte se bát...



• **Pouštění lodiček:** připraví se lavor s vodou nebo do vany napustí voda. Rozpálí se několik vlažských ořechů a do prázdných polovin jeho skořápek se nakapaným voskem upevní malé svíčky. Lodičky se zapálenými svíčkami se nechají plout po vodě. Majitele lodičky, která vydrží nejdéle svítit a nepotopí se, čeká dlouhý a šťastný život. Říká se také, že majitel lodičky, která se drží při kraji, bude celý rok doma. Ti, jejichž loďka se vydá do středu, vyrazí do světa.

• **Stíny:** když se rozsvítí, dívají se všichni po stěnách. Čí stín nemá hlavu, ten do roka zemře.

• **Střevíc:** svobodné dívky házejí střevícem přes hlavu. Obrátí-li se patou ke dveřím, zůstanou doma. Obrátí-li se špičkou ke dveřím, provdají se.

• **Šupiny:** pod talíře se štědrovečerní večeří se dává několik kaprich šupin, které mají přinést všem u stolu dostatek peněz.



FOTO: CZECH TOURISM