

in.ihned.cz/cr



**V** roce 1972 se paní Helena Horálková chtěla změnit farář v kostele sv. Matěje nad pražským Šáreckým údolím za pěči, kterou věnoval její matce. Upekla perníkový betlém, nazdobila a přinesla na faru. Asi netušila, jakou tradici právě zakládá. Pan farář, namísto aby si pochutnal u odpoledního čaje, její dílo vystavil. O dalším osudu paní Horálkové bylo na další čtvrt století rozhodnuto. Vonící betlém se postupně stal legendou Dejvic, za kterou se vydávaly desítky návštěvníků i v dobách, kdy návštěva kostela nesloužila v úředních zprávách k dobré pověsti.

Během třiceti let se z původních pětadvaceti postavíček rozrostl na 350 – 400. Dnes v jejich šlápěch kráčí dvacetiletý mladý muž Daniel Zítka, u kterého bychom na první pohled možná ani souvislost s křesťanskou liturgií neočekávali.

Helena Horálková během čtvrt století figurky pojala národopisně. U svaté Rodiny se



FOTO: RICHARD GRÉGR



setkávaly postavičky v krojích z celé republiky. Figurky dnes peče Zítka poslední týden v říjnu. Večer zadělává, přes noc nechá těsto „odpočinout“, ráno je vyválí a upeče. „Nepoužívám žádné formy, mám z papíru vystřižené předlohy, které položím na těsto a objedu skalpelem,“ říká mladý cukrář.

Do těsta nedává žádný tuk. Osvědčilo se mu potřít plech včelím voskem. A po upečení nastává práce nejzajímavější. Aby se z tvarované placky stala figurka, nanáší Zítka barvy vlastnoručně dělaným kornoutkem – zdobítkem. Pod rukama ožívají andělé, tři králové i ogaři z polonin.



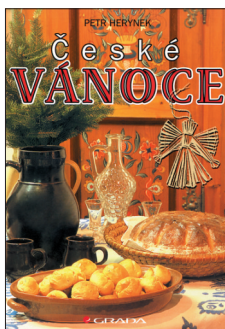
Zdá se to pracné, ale rychle kmitající ruka prozrazuje cvik. „Figurky jsou předkreslené a já dělám jen to, co mě naučila paní Horálková,“ popírá skromně vlastní invenci muž, který je vyučeným cukrářem.

Betlém v kostele postaví poslední víkend před vánočními svátky. Zůstává až do Hromnice. Co s upečeným betlémem nakonec?

Rozhodně neskončí na odpoledním podávání čaje. Kdysi se rozdával dětem, ale to není hygienické. Také by bylo škoda, kdyby se někdy nový betlém nestihl vyrobit. Proto se asi od roku 1980 nejpovedenější a nejzajímavější figurky konzervují a uchovávají. ●

RICHARD GRÉGR

## KNIŽNÍ TIP



## České Vánoce

Petr Herynek  
Autor sepsal na základě svých bohatých dlouhých zkušeností s pořádá-

ním vánočních výstav nevšední knížku určenou široké veřejnosti. Představuje v ní slovem i jedinečnými barevnými ilustracemi tradiční zvyklosti spojené s nejkrásnějšími svátky roku, objasňuje jejich původ a smysl, symboliku, obyčeje, o nichž většina z nás už nespíš slyšela, ale neví, odkud pocházejí, co vše obsahují, proč se vlastně drží. Ukazuje rozmanité vánoční předměty a dekorace (např. adventní věnec, mikulášský vrkoč, figurky z ovoce, kominík, třesolky, stolovnické, trnkový svícen, kolední

proutky atd.) a často prozrazuje postup výroby, aby si je každý mohl vyrobit. Nechybí pochopitelně tradiční i novodobé ozdoby na vánoční stromky z nejrůznějšího materiálu (např. ptáčky v kleci, ozdoby z balzového dřeva, dřevěné korálky, ozdoby z hoblin, z lískových oříšků, z kukuřičného šustí, z láky, textilu, papíru atd.), uceleně jsou podány recepty na vánoční a jiné sváteční pečivo. Kniha poukazuje na hezké zvyky, které přžívají a které získávají čím dál tím více na oblibě. Pro-

to se jistě stane nejen vítaným dárkem pod vánoční stromek, ale i při jiných příležitostech.

Kniha stojí 470 Kč včetně DPH a můžete si ji písemně objednat na adrese Economia a. s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail zdenka.mejzlikova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz/>, kde vám zařídí její zaslání na dobírku přímo z nakladatelství GRADA Publishing. Případné informace na tel. 220 386 511 – 12.

Členové HN klubu, kteří u knih uvedou na objednávce zákaznické číslo, obdrží 20% slevu.

## JAK NA TO

„Nejde o tajemství,“ říká Daniel Zítka o receptu na perník:

- 14 dkg hladké mouky
- 14 dkg žitné mouky
- 21 dkg moučkového cukru
- 2 vejce
- 7 dkg medu
- 2 lžice perníkového koření

Zadělá se husté těsto, nechá do druhého dne uležet, pak se vyválí placka a vykrajují figurky, peče se při 180°C 10 – 15 minut, než začne hnědnout.

**Koření:** badyán, tymián, anýz, zázvor, koriandr, fenýkl, kardamon, hodně skořice pro barvu i vůni a také vanilka

Zdobení:  
Bílá poleva

- 14 – 16 dkg moučkového cukru, který se dvakrát proseje přes jemné plátno (položím je na velké sítko a rukou jezdim po ploše až cukr propadne)
  - 1 vaječný bílek
  - citrónová šťáva (dodává lesk a vybělí, lze použít šťávu z „citrónku“, který koupíme v obchodě)
- doplňuje se potravinářskými barvami

## Žlutá poleva

- 1 žloutek
- 8 – 10 dkg prosetého cukru
- pár kapek pomerančové šťávy

## Čokoládová poleva

- 3 dkg másla
  - 3 dkg kakaa
- máslu se rozpustí, vmíchá se kakao a utře s bílkem a 10 dkg moučkového cukru už bez citrónové šťávy.