

## ŽIDÉ A POKRMY

1) Spoj názvy svátků s jejich popisem. (Pokud nevíš, klidně si tipni, ale do textu se ještě nedívej!)

<b>Pesach</b>	svátek žní
<b>Chanuka</b>	svátek světel
<b>Roš-ha-šaha</b>	židovský karneval
<b>Purim</b>	den odpočinku
<b>Šábés</b>	velikonoční slavnost
<b>Letnice</b>	nový rok

### O Židech v Jevíčku

Židé byli s Jevíčkem spjati už od 14. století, město Jevíčko se od 14. do 19. století dělilo do 3 částí: město Jevíčko, Jevíčko - předměstí a Jevíčko - židovská obec. Židé ve městě měli svou vlastní obecní správu a byla podřízena panství Velké Opatovice až do roku 1850.

O přítomnosti židů v Jevíčku nás informují kupní smlouvy již z 16. Století, kdy se objevují záznamy o židovském držení domů ve městě a na rynku Jevíčka. Zmínky o Židech v Jevíčku se objevují také v důsledku vyhnání Židů z Brna roku 1454, z nichž někteří přišli do Jevíčka.

Úředně židovské město existovalo od roku 1603 především v Židovské a Růžové ulici. Během let proběhlo několik významných událostí, které se týkaly i židovské obce, jednou z nich je požár města. Roku 1747 vyhořely jejich domy na náměstí a také synagoga ze dřeva.

Historie Židů v Jevíčku končí za 2. světové války, kdy všech 111 bylo odvezeno do různých koncentračních táborů, ze kterých se vrátili pouze 3.

Židé mají mnoho svátků a s nimi jsou spojené i typické pokrmy.

### Významné židovské svátky

#### Šábés

Židovský kalendář je na svátky poměrně bohatý. Bezesporu nejznámějším svátkem je ŠÁBES, slavený každý týden od pátečního do sobotního podvečera. Svátek související s lunárním cyklem, ale současně základní nařízení Boží svatý den Hospodina i vzpomínka na stvoření a je to den, kdy ustává práce. Zvláštní vztah k sobotě se odrazil i v kuchyni, pokrmy musely být připraveny předem. Šábés je svátek rodiny, která se schází pohromadě u bílé prostřeného stolu. Symbolizuje klid, mír, rozjímání, radostné očekávání. O šábesu je zakázáno rozdělovat oheň, ženy nosily hrnce k pekaři, aby šoulet uchoval v peci teplý pro sváteční den. Také závěr šábesu je symbolický: muž pronáší nad pohárem vína pozdrav na rozloučenou (havdalu) a spolustolovníci čichají ke koření ve stříbrných nádobkách. Koření může být: skořice, myrta, muškát, hřebíček.

Na pateční stůl přijdou tradiční pokrmy – ryba v rosolu a jiná rybí jídla, polévka, telecí nožičky, sladký dezert cimes. Druhý den nese hospodyně na stůl pokrm pokrmů - šoulet.

#### Nový rok – Roš-ha-šana

Slaví se na přelomu září a října. Novým rokem začíná období půstu, rozjímání a pokání. Desátého dne přichází Den smíření. Nejznamenitější svátek, spojený s dvaceti čtyř hodinovým půstem včetně pití vody. Jedlíci i pijáci si ho vynahradí následující den bohatou večeří s hojným popíjením. O pět dnů později přichází svátek stánků (Pod zelenou), což znamená, že stolují v chatkách se střechem z větví a ratolestí.

Typická jídla: Polévka s taštičkami kreplach (židovský knedlík), zelné závitky, pečená husa, ryby, drůbež, granátová jablka, jablka máčená v medu jako symbol dlouhého života v rodinném kruhu, chaly (speciální chléb) pečené ve tvaru žebříku.

### **Chanuka**

Slaví se v prosinci a upomíná na znovuvysvěcení jeruzalémského chrámu, zneuctěného pohanským syrským vojskem. Slaví se osm dní, každý den se zapaluje další světlo v osmiramenném svícnu, zvaném chanukový. Jako upomínka na to, že našli v chrámu jedinou nádobu s olejem, která zázračně vydržela po osm dní napájet chrámový sedmiramenný svícen, než stačili vyrobit olej nový. Slavnostní osvětlení domovů i chrámů je pro chanuku, svátek zimního slunovratu, typické a dalo jí i druhé jméno – svátek světél.

Podávají se především mléčná jídla, bramborové placky s povidly (latkes), koláče, cukroví.

### **Purim**

Slaví se v únoru, je to židovský karneval, vzpomínka na královnu Ester, která zachránila židy v perské říši před vražednými úklady královského ministra Hamana. Rozdávají se dárky, chaly, perníky, víno a ovoce, pořádají se průvody masek podobně jako u masopustu. K tomuto svátku se pojí tradiční purimové pečivo – třínohé Hamanovy kloboučky a taštičky.

### **Pesach**

Je to jarní velikonoční slavnost (březen až duben), trvá sedm dnů a židé ho spojují s vysvozením z egyptského zajetí, což je nejdůležitější událost židovských dějin, neboť se tehdy izraelské kmeny zformovaly v národ. Dům je pečlivě uklizen, pod střechem nesmí zůstat nic kvašeného, všechno pečivo i chléb z kynutého těsta i drobečky, musí z domu pryč. Slavností večere seder začíná čtením hagady (kniha o bohoslužbách o Pesachu).

Každé jídlo na stole v tento svátek má určitou symboliku: macesy připomínají biblické nekvašené chleby, narychlo pečené před vyvedením z Egypta. Kost s kouskem masa představuje oběť beránka, vařené vejce sváteční oběť, hořké byliny (celer, petržel) zase hořké dny zajetí. Charoset (směs strouhaných jablek, ořechů, mandlí, skořice a vína) upomíná na hlínu, z níž hnětli cihly na egyptské stavby, ředkvičky představují předky, kteří se udřeli k smrti ve faraonově zemi. To vše spočívá na sederové míse. Na stole je také lahev s octem nebo slanou vodou (masitá sousta se před požitím namáčela ve vodě či octě). Po uctění památky předků následují hody, kde nechybí plněná ryba, kuře s macesovou nádivkou, vývar s macesovými knedlíčky, cukroví...

### **Letnice**

Sedm týdnů po pesachu nastávají letnice (svátek žní). Svátek připadá na červen a symbolizuje události na hoře Sinaj, kde Mojžíš obdržel desky Zákona. Židé v tyto dny přinášeli do chrámu jako oběť první sklizené obilí. Zákon byl bílý, proto se na jeho počest pojídají převážně mléčné pokrmy, tvarohový koláč, káva s mlékem, kreplach s tvarohem, tvarohové blincesy.

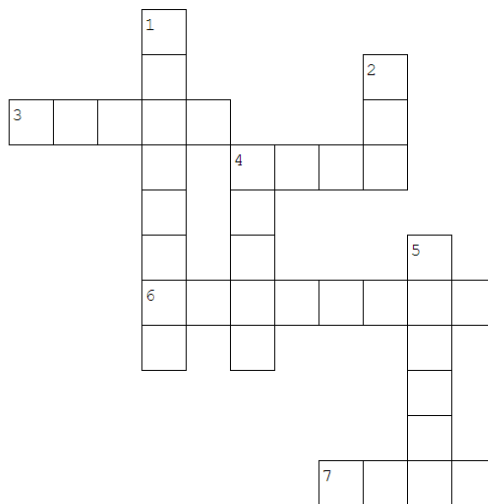
1) Po přečtení textu už víš, co jednotlivé svátky znamenají. Zkus je znovu pospojovat.

<b>Pesach</b>	svátek žní
<b>Chanuka</b>	svátek světla
<b>Roš-ha-šaha</b>	židovský karneval
<b>Purim</b>	den odpočinku
<b>Šábés</b>	velikonoční slavnost
<b>Letnice</b>	nový rok

2) Vypiš z článku alespoň jedno jídlo typické pro jednotlivé svátky.

- Pesach**
- Chanuka**
- Roš-ha-šaha**
- Purim**
- Šábés**
- Letnice**

3) Doplň křížovku.



**Vodorovně**

- 3. Nejznámější židovský svátek.
- 4. Kolik dnů trvá oslava Pesachu?
- 6. Směs strouhaných jablek, ořechů, mandlí, skořice a vína se nazývá?
- 7. Ve kterém měsíci se slaví svátek Purim?

**Svisle**

- 1. Židovský knedlík.
- 2. Kolik ramen má chanukový svícen?
- 4. Na které hoře dostal Mojžíš desky Zákona?
- 5. Co jsou třínohé Hamanovy klouboučky?

#### 4) Jdeme vařit! 😊

### Šoulet

#### Ingredience

- 2 ks cibule
- tuk na vymazání
- sůl
- 200 g kroupy
- mletý černý pepř
- 2 stroužky česnek
- 1 lžička majoránka
- 250 g hrách
- 4 lžíce olej

#### Postup přípravy:

Hrách propláchneme a namočíme ho asi na 4 hodiny do studené vody. V této vodě ho pak uvaříme doměkka a scedíme. Kroupy dokonale propláchneme, vsypeme do většího množství osolené vody a také je uvaříme doměkka. Kroupy občas promícháme, protože mají tendenci se přichycovat. Uvařené kroupy scedíme, zchladíme studenou vodou a necháme okapat.

Mezitím očistíme cibule a česnek. Česnek prolisujeme a cibule nakrájíme nadrobno. Na pánvi rozpálíme olej a cibule na něm pomalu smažíme dozlatova.

Kroupy promícháme s hrachem, přidáme česnek, podle chuti směs osolíme, opepříme, přidáme majoránku a část smažené cibule.

Pekáček vymažeme máslem nebo tukem, rozetřeme do něj směs, zakapeme zbylým olejem s cibulkou a zapečeme v horké troubě, přibližně na 190 °C.

Do šouletu zapékáme maso nebo jej podáváme samotný se zeleninovým salátem.

## Latkes

Ingredience na 12 porcí

- oloupané a nastrohané brambory (ideálně žlutomasé s červenou slupkou) 600 g
- oloupané a nastrohané pastináky 300 g
- nadrobno nakrájená pažitka 30 g
- bílek 4 ks
- kukuřičný škrob 2 lžíce
- máslo 80 g
- slunečnicový olej 100 ml
- sůl a čerstvě namletý černý pepř
- zakysaná smetana k podávání

### Postup přípravy:

Brambory propláchněte ve velké míse se studenou vodou, scedte, vymačkejte z nich přebytečnou vodu a pak je rozprostřete na utěrku, aby zcela uschly.

Ve velké míse smíchejte brambory, pastinák, pažitku, bílky, kukuřičný škrob, 1 lžičku soli a hodně černého pepře.

Ve velké pánvi zahřejte na středně vysokou až vysokou teplotu polovinu másla a polovinu oleje. Rukama nabírejte vždy asi 2 lžíce hmoty, vymačkejte tekutinu a vytvarujte placku silnou asi 1 cm o průměru 8 cm. Do pánve dejte najednou tolik placek, kolik se jich tam pohodlně vejde, přimáčkněte je a uhladte zadní stranou lžíce. Smažte je na středně silném stupni 3 minuty na každé straně. Placky musejí být na povrchu hnědé. Hotové je odkládejte na vrstvu papírových utěrek a udržujte teplé, zatímco smažíte ostatní. Podle potřeby přidávejte zbývající máslo a olej. Ihned podávejte se zakysanou smetanou.

## Hamanovy uši

### Ingredience

#### Těsto

- ½ hrnku změkklého másla
- ¼ hrnku cukru
- ¼ hrnku medu
- 2 velká vejce
- 1 vanilinový cukr
- 2 a ½ hrnku hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- ½ lžičky jedlé sody

#### Maková náplň:

¼ hrnku vody, ¾ hrnku cukru, 200 g máku, 1 bílek, 1 vanilinový cukr, šťáva z ½ citronu a z ½ pomeranče, 1 lžice rumu, 1 hrst rozinek, ¼ lžičky mleté skořice, 1 hrnek meruňkového džemu, ¼ hrnku změkklého másla

#### Povidlová náplň:

2 hrnky povidel smícháme se šťávou z poloviny pomeranče a ½ hrnkem mletých mandlí

#### Postup přípravy:

Máslo utřeme s cukrem a medem, přidáme rozšlehaná vejce, vanilinový cukr a postupně přidáváme mouku smíchanou s práškem do pečiva a jedlou sodou. Vypracujeme těsto, které necháme 2 až 3 hodiny odpočinout v chladničce. **Mezitím připravíme makovou náplň.**

Na mírném ohni a za stálého míchání povaříme vodu s cukrem a mletým mákem. Pak přidáme bílek, vanilinový cukr, citronovou a pomerančovou šťávu, rozinky a skořici a za stálého míchání povaříme asi ještě 5 minut. Nakonec vmícháme meruňkový džem, máslo a ještě chvíli vaříme, než se máslo zcela rozpustí. Odstavíme z plotny a necháme zcela vychladnout.

Z odpočínutého těsta vyválíme placku silnou asi 0,5 cm a vykrajujeme z ní kolečka. Do každého kolečka dáme do středu lžičku náplně a okraje těsta stiskneme tak, aby vzniknul trojúhelník a náplň byla uprostřed vidět. Pečeme na vymazaném plechu nebo pečícím papíře, ve středně přehřáté troubě, asi 20 minut.

## **Skořicové cukroví**

### Ingredience

- 400g polohrubé mouky
- 200g másla
- 1 vejce
- 100g cukru
- Skořice, drcené ořechy

### **Postup přípravy:**

Vypracujeme těsto z jednotlivých surovin, necháme 30 minut odležet. Vyválíme tenkou placku a vykrajujeme drobné tvary (musí být vždy sudý počet). Polovinu mažeme rozšlehaným vajíčkem a sypeme skořicí, drcenými ořechy a cukrem, druhým kouskem je přikryjeme. Pečeme ve středně teplé troubě asi 5 minut.