

Od 21.12. byly otevřené perníkové jesličky v [kostele sv.Matěje](#) na Hanspaulce. Pamatuji, že celý kostel vždycky voněl po perníku. Perníkové betlémy vytvářela paní Horálková od roku 1972 do 2002. Měl jsem čas a proto jsem si nenechal návštěvu jesliček ujít. Po obědě v neděli jsem dorazil do Prahy, zaparkoval u kostela a čekal jsem, že bude u jesliček plno lidstva. Nebylo. Kostel ani nevoněl perníkem. Staré časy asi odplynuly. Mimochodem v životopise paní Horálkové na konci bylo napsáno že zemřela v roce 2013 v osamocení. U oltáře svítilo Betlémské světlo, zakoupil jsem svíčku a doufal jsem, že si ho přivezu domů, Celou cestu jsem hlídal hřbitovní svíčku a nakonec při výjezdu z dálnice u Humpolce na kruháku se vosk převalil a bylo po. Musel jsem večer ke kamarádovi pro světlo se sklenicí od okurek a s čajovkou, protože jsem nemohl najít ani jednu lucerničku. V létě budu muset prohrabat garáž a najít je.



SVATOMATĚJSKÝ PERNÍKOVÝ BETLÉM

Perníkové jesličky

Tradice svatomatějských perníkových jeslí sahá až do roku 1972. V tu dobu v malebném kostelíčku na kopci nad Šáreckým údolím začíná svoj křesťanskou službu otec Jan Machač, který mimo jiné duchovním doprovodem a náležitě také zaopatřuje maminku akademické malířky Heleny Horákové. Výtvarnice mu jako poděkování přináší v krabici od bot o Vánocích několik upravených a vlastnoručně zpodobných perníkových figurek s tím, ať je rozšíří množství.

Otec Machač si ale přejí, aby se z malého betlému těšilo co nejvíce lidí, a tak jej vystavuje v kostele. Člá pouze několik biblických figurek a několik světo rodinu, Titi králové, andělé, pastýři, chléb, hroby, moc se líbí a paní Horáková, které brzy nikdo nečeká jinak než Perníková Helena, ho od té doby peče každý rok. Jesličky se postupně rozšiřují a v době největší slávy (byl okolo 400 figurek). Autorka betlému nechce zabývat rok figurek pouze kopírovat, a tak přináší vždy nové a neokoukané postavy. Vzhledem k zálibě v národopisu a lidové kultuře je paní Horáková zpodobňuje autentických krojů českých a moravských krajů.

S přípravou betlému začíná už v polovině října a k pečení používá osvědčený rodinný recept pocházející při převodě podstatě z německého Nussknacku. O nezastaralostu vlní jesliček se stará vlastnoručně připravovaná směs rozemletého koření tvořená hřebíčkem, badyánem, zázvonek, anízem, fenyklem, koriandrem, muškátovým oříškem, karda-monem a kávou šafrán. Těsto je připraveno z žitné a hladké mouky, mouchavého cukru, sody, vajec a medu.

Věhlas jesliček se rychle šíří po celé republice, každý rok je na Vánoce přicházejí do kostela tv. Matky navštěvovat tisíce lidí, do svých zájezdů je zařazují cestovní kanceláře, lákají také zahraniční turisté. V roce 2000 získává státní ocenění Perníková Helena v rámci pomníkárny, výtvarného cukráře a nádherného výtvarníka Daniela Zitzu, který ještě ve zmíněném roce přispěl do betlému nádhernými figurkami vyrobenými přesně podle postupu paní Horákové. Od roku 2002 pak tradici pečeti perníkového betlému převzal Daniel Zitzu úplně.

Recept na svatomatějský perník

140 g hladké mouky, 140 g žitné mouky, 210 g mouchavého cukru, 70 g medu (ideálně lesní), 2 vejce, špetka jedlé sody, polévková lžice perníkového koření

Vše vložíme do mísy, med povolíme a odstraníme z něj pěnu. S jehou teplým medem zapieme tuhé těsto, které necháme do druhého dne odpočinout. Druhý den těsto rozválíme na 3 až 5 mm silnou placku, vytvoříme figurky a posadíme je na vcelém voskem vymazaný plech. V troubě předehřáté na cca 180 stupňů Celsia pečeme 5 až 10 minut. Figurky sundáváme ještě horké, jinak by se kvůli použití včelího vosku k plechu přilepily, jakmile perníčky vystydnou, můžeme začít s jejich zdoběním.

MORAVA - SLONOVKO - ŽALCZKO

ČECHY

MORAVA - SLONOVKO - ŽALCZKO

ČECHY

MORAVA - SLONOVKO - ŽALCZKO

ČECHY