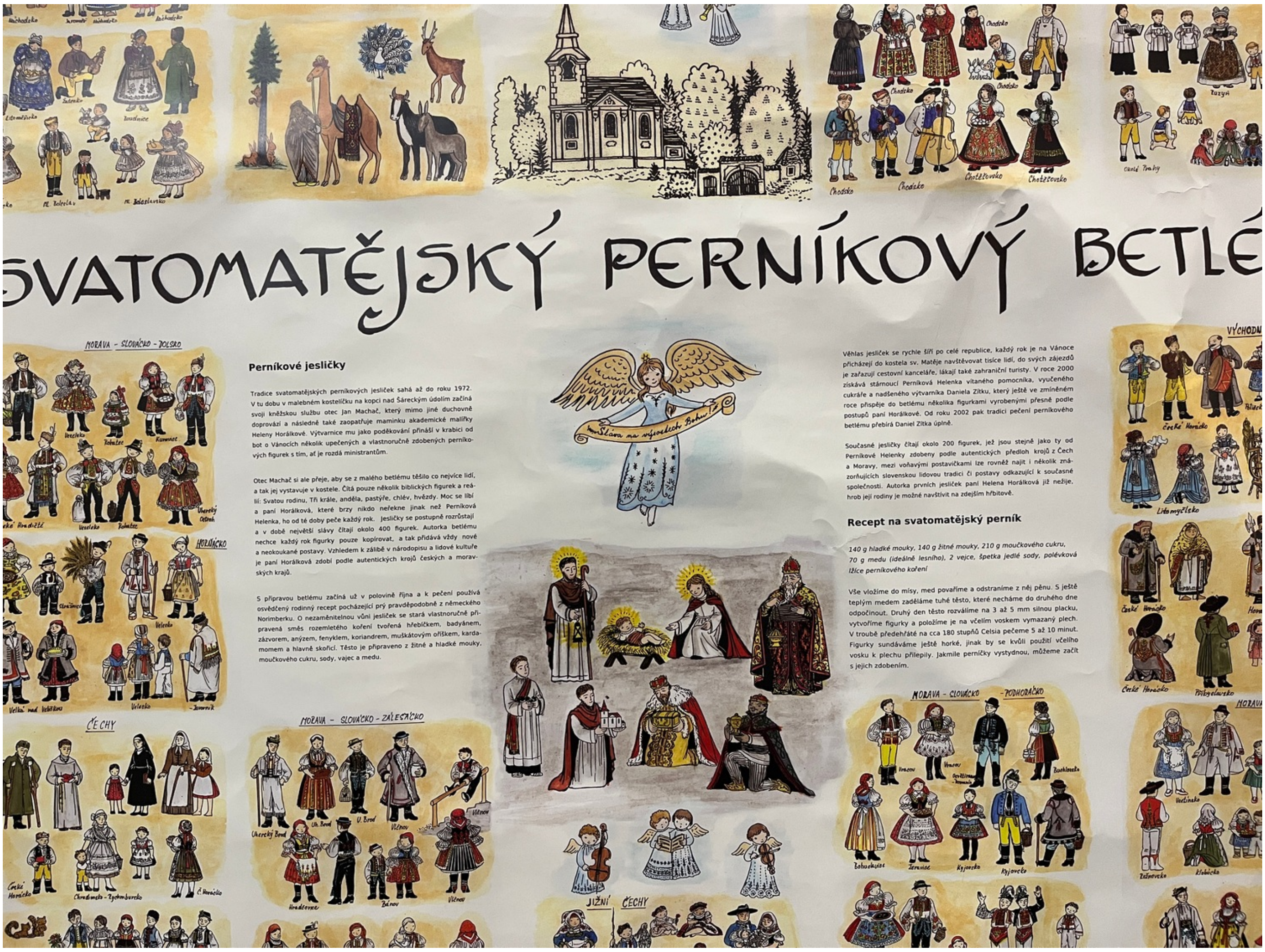
Od 21.12. byly otevřené perníkové jesličky v kostele sv.Matěje na Hanspaulce. Pamatuji, že celý kostel vždycky voněl po perníku. Perníkové betlémy vytvářela paní Horálková od roku 1972 do 2002. Měl jsem čas a proto jsem si nenechal návštěvu jesliček ujít. Po obědě v neděli jsem dorazil do Prahy, zaparkoval 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
MORAVA – SLOVÁCKO – POLSKO
Perníkové jesličky
Tradice svatomatějských perníkových jesliček sahá až do roku 1972. V tu dobu v malebném kostelíčku na kopci nad Šáreckým údolím začíná svoji kněžskou službu otec Jan Machač, který mimo jiné duchovně doprovází a následně také zaopatřuje maminku akademické malířky Heleny Horálkové. Výtvarnice mu jako poděkování přináší v krabici od bot o Vánocích několik upečených a vlastnoručně zdobených perníkových figurek s tím, ať je rozdá ministrantům.
Otec Machač si ale přeje, aby se z malého betlému těšilo co nejvíce lidí, a tak jej vystavuje v kostele. Čítá pouze několik biblických figurek a reálií: Svatou rodinu, Tři krále, anděla, pastýře, chlév, hvězdy. Moc se líbí a paní Horálková, které brzy nikdo neřekne jinak než Perníková Helenka, ho od té doby peče každý rok. Jesličky se postupně rozrůstají a v době největší slávy čítají okolo 400 figurek. Autorka betlému nechce každý rok figurky pouze kopírovat, a tak přidává vždy nové a neokoukané postavy. Vzhledem k zálibě v národopisu a lidové kultuře je paní Horálková zdobí podle autentických krojů českých a moravských krajů.
S přípravou betlému začíná už v polovině října a k pečení používá osvědčený rodinný recept pocházející prý pravděpodobně z německého Norimberku. O nezaměnitelnou vůni jesliček se stará vlastnoručně připravená směs rozemletého koření tvořená hřebíčkem, badyánem, zázvorem, anýzem, fenyklem, koriandrem, muškátovým oříškem, kardamomem a hlavně skořicí. Těsto je připraveno z žitné a hladké mouky, moučkového cukru, sody, vajec a medu.
Věhlas jesliček se rychle šíří po celé republice, každý rok je na Vánoce přicházejí do kostela sv. Matěje navštěvovat tisíce lidí, do svých zájezdů je zařazují cestovní kanceláře, lákají také zahraniční turisty. V roce 2000 získává stárnoucí Perníková Helenka vítaného pomocníka, vyučeného cukráře a nadšeného výtvarníka Daniela Zítku, který ještě ve zmíněném roce přispěje do betlému několika figurkami vyrobenými přesně podle postupů paní Horálkové. Od roku 2002 pak tradici pečení perníkového betlému přebírá Daniel Zítka úplně.
Současné jesličky čítají okolo 200 figurek, jež jsou stejně jako ty od Perníkové Helenky zdobeny podle autentických předloh krojů z Čech a Moravy, mezi voňavými postavičkami lze rovněž najít i několik znázorňujících slovenskou lidovou tradici či postavy odkazující k současné společnosti. Autorka prvních jesliček paní Helena Horálková již nežije, hrob její rodiny je možné navštívit na zdejším hřbitově.
Recept na svatomatějský perník
140 g hladké mouky, 140 g žitné mouky, 210 g moučkového cukru, 70 g medu (ideálně lesního), 2 vejce, špetka jedlé sody, polévková lžíce perníkového koření
Vše vložíme do mísy, med povaříme a odstraníme z něj pěnu. S ještě teplým medem zaděláme tuhé těsto, které necháme do druhého dne odpočinout. Druhý den těsto rozválíme na 3 až 5 mm silnou placku, vytvoříme figurky a položíme je na včelím 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 zdobením.
ČECHY
HORÁCKO
MORAVA – SLOVÁCKO – ZÁLESÁCKO
MORAVA – SLOVÁCKO – PODHORÁCKO
JIŽNÍ ČECHY