

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 jeslíček sahá až do roku 1972. V tu dobu v malebném kostelíčku na kopci nad Šareckým údolím začíná svoji kněžskou službu otec Jan Macháček, který mimo jiné duchovním doprovodem a náležitě také zpořádáje maminku akademické malířky Heleny Horákové. Výtvarnice mu jako požádání přináší v krabici od bot o Vánocích několik upravených a vianocně zpodobných perníkových figurků s tím, ať je rozdílná množství.

Otec Macháček si ale přejde, aby se z malého betlému těšilo co nejvíce lidí, a tak jej vystavuje v kostele. Čláček pouze několik biblických figurků z reálií Světce rodinu, Tři krále, andělka pastýře, chlév, hraděný Moc se líbí a paní Horákové, které brzy nikdo nelekne jinak než Perníková Heleka, ho od té doby peče každý rok. Jesličky se postupně rozšiřují, a v době největší slávy čítají okolo 600 figurků. Autorka betlému nechce hábit rok figurky pouze kopírovat, a tak přináší vždy nové a neokoukané postavy. Vzhledem k zálibě v národopisu a lidové kultuře je paní Horáková zpodobila autentických krajů českých a moravských krajů.

S přípravou betlému začíná už v polovině října a k pečení používá osvědčený rodinný recept pocházející při převlastitostech z německého Neumarku. O nezaměnitelnou vůni jesliček se stará vianocně při-pravená směs rozemletého koření mletáčkem, bádřením, závozem, anýzem, fenyklem, kordánem, muškátovým orškem, karda-monem a hlavně šačkou. Těsto je připraveno z žitné a hladké mouky, mouchového cukru, sody, vaječ a medu.



Vánoce jesliček se rychle šíjí po celé republice, každý rok je na Vánoce přichází do kostela v. Mladé navštěvovat tisíce lidí, do svých zájezdů je zařazují cestovní kanceláře, lákají také zahraniční turisty. V roce 2000 získává státní cenu Perníková Heleka v rámci poměrně vyčerpávacího cukrářského a národního výtvorníka Daniela Zitzky, který ještě ve zmíněném roce přispěl do betlému nábojka figurkami vyrobenými přesně podle postupu paní Horákové. Od roku 2002 pak tradici pečení perníkového betlému převařoval Daniel Zitzky úplně.

Současné jesličky čítají okolo 200 figurků, jed jsou stejné jako ty od Perníkové Heleny zpodobují autentických předloh krajů z Čech a Moravy, mezi voňavými postavkami lze rovněž najít i několik zna- zornějších slovenskou lidovou tradici či postavy odbojčů k současně společnosti. Autorka prvních jesliček paní Heleka Horáková již neje, hrad její rodiny je modně navštívit na zdejším hřbitově.

Recept na svatomatějský perník

140 g hladké mouky, 140 g žitné mouky, 210 g mouchového cukru, 70 g medu (sádkové kuličky), 2 vejce, šačka jedle sody, polévková lžice perníkového koření

Vše vložíme do mísy, med povolíme a odstraníme z něj pěnu. S jidět teplejším medem začneme 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 vsakem vymazaný plech. V troubě předehřáté na cca 180 stupňů Celsia pečeme 5 až 10 minut. Figurky sundáváme ještě horké, jinak by se kvůli použití vcelního vosku k plechu přilepily, jakmile perníčky vystydnou, můžeme začít s jejich zdobením.

MORAVA - SLONOVČO - ŽALCZKO



MORAVA - SLONOVČO - ŽALCZKO



ČECHY





ŽIVÍ ČECHY



MORAVA - SLONOVČO - ŽALCZKO



VÝCHODNÍ

