

Tvoříme v muzeu!

... tentokrát na téma

„Jidášky a nadívanina – to je pravá velikonoční pochutina...“



S blížícími se Velikonocemi si ve Slováckém muzeu připomeneme další z tradičních jídel, která postupně mizí nejen z našich kuchyní, ale také z širokého povědomí.

Nádívka, nadívanina, bublanina, huspenina se tradičně připravovala na Zelený čtvrtek v kombinaci s prvními zelenými rostlinami, které se v přírodě objevovaly. Obvykle se tak do ní přidávaly mladé kopřivy, šťovík, ale také pažitka či petrželka. Během roku se připravovala často, v podstatě jako náhražka masa, které se však do ní po skončení půstu mohlo přidat. V současné době se do nádívky doplňují také uzeniny.

Jidášky – sladké drobné pečivo z kynutého těsta mělo obvykle tvar různě stočené spirály a mělo připomínat provaz, na kterém se oběsil Jidáš. Pečivo se sladilo medem a bylo obvyklým dárkem pro chlapce, kteří od Zeleného čtvrtku do Bílé soboty chodili po vesnicích klepat.

Tyto pokrmy se můžete nejen naučit vařit, ale také ochutnat a získat malý receptář.

Vstupné – 40,-/osoba.

**Hlavní budova muzea Slováckého muzea, Smetanovy sady 179,
sobota 2. března 2013, 9.00–12.00 hodin**