

# Dolnopěnský občasník

informace Obecního úřadu

únor 2006

[www.dolnipena.cz](http://www.dolnipena.cz)

Vážení spoluobčané,  
přicházíme s dalším číslem našeho občasníku,  
tentokrát zaměřeného jednostranně na

## MASOPUST.

Obecní úřad spolu s dobrovolníky z řad našich občanů se rozhodl obnovit tradici masopustního veselí a tuto sobotu 4.3. tudíž projde naší obcí průvod masek. Byli bychom neradi, kdyby návštěva masopustních masek v některém z domů naší obce vyvolala u jeho obyvatel překvapení, leknutí nebo dokonce zděšení, a tomu chceme předejít informacemi obsaženými právě v tomto občasníku. Uvědomujeme si, že tradice masopustních průvodů byla v naší obci zpřetrhána na tak dlouhou dobu, že celá řada občanů si už nemusí být jistá jak se k maskám, které přišly na návštěvu chovat, čím je uctít na místě, případně co jim dát s sebou na cestu. I tyto informace naleznete v tomto plátku. Věříme, že celou akci přijmete s pochopením a že výsledkem bude posílení mezilidských vztahů v obci, což je naším hlavním cílem.

Filip Klíma – starosta obce

### Masopustní průvod

Průvod masek projde naší obcí v sobotu 4.3. v době mezi 9. a 15. hodinou. Do průvodu zveme každého kdo se nebojí legrace, má jakoukoli masku a je ochoten posílit náš kolektiv. Sraz masek je v 8 hodin v budově obecního úřadu.

### Co je to vlastně masopust

Podle pramenů z období Velké Moravy se u nás termín masopust používal již v 9.století. Název se vztahuje na období od Tří králů do popeleční středy, která je prvním dnem předvelikonočního půstu. Románské národy označují toto období jako karneval (z latinského „carnis trivium“), v Německu fastnacht, slovensky fašiangy, moravsky fašank, (na Slovácku a Valašsku také ostatky), polsky zapust, v Rusku a na Ukrajině maslenice.

Masopust byla doba poměrného klidu a odpočinku od práce. Byla vyplněna hlavně svatbami, zabíjačkami a s nimi spojenými

vzájemnými návštěvami a hostinami. Poslední tři dny masopustu jsou vyvrcholením veselí. Hlavní starostí hospodyně bylo, aby dům byl pěkně nalíčen a uklizen a bylo napečeno hodně koblih. Od neděle do středy vyhrávala v hospodě muzika. Po dědinách chodily dům od domu masopustní průvody. „Fašankáři“ popřáli hospodáři bohatou úrodu v novém roce, zatančili a zazpívali. Za koledování dostávali peníze, víno nebo pálenku, slaninu, koláče, koblihy, jinde i vejčička nebo obilí. To vše společně při občůzce konzumovali, nebo měnili za peníze, aby bylo na večerní zábavu u muziky. Fašankové občůzky se lišily v jednotlivých regionech oblečením i předvedeným vystoupením.

Nejznámější jsou průvody masek, které se u nás mnohde dochovaly až dodnes. Masky se sice liší v různých regionech, vždy však mají alegorický význam a mnohdy umně parodují nešvary společnosti. V průvodu můžeme spatřit medvěda s medvěďákem, smrtku, ženu s děčkem, nevěstu a ženicha, bábu s dědkem v nůši, šašky, kobyly vedenou sedlákem, husara, policajta, žida, kominíka, myslivce, cikánku, čerta, mnohde i další nadpřirozené bytosti nebo zvířecí postavy.

### Není to povinné

Občany, kteří ať už z jakéhokoli důvodu nemají kladný vztah ke kolektivním kulturním akcím, chceme ubezpečit, že účast na tomto průvodu rozhodně není povinná a není ani povinnost přijmout návštěvu masek. Kdo si chce zachovat své soukromí a klid, nechť prostě neotvírá. Masky se k Vám rozhodně nebudou dobývat přes zavřená vrata, ani na ně dlouze tlouci.

## Masopustní recepty

### Jemné masopustní koblihy

Ingredience:

400 g polohrubé mouky,

200 g hladké mouky,

špetka soli,

8 žloutků,

3 lžice moučkového cukru,

100 g másla,

0,3 l mléka,

kostka droždí (42 g),

3 lžice rumu,

marmeláda na náplň,

sádlo nebo olej na smažení. Nejlepší je však koňský lůj.

Příprava:

Do vlažného mléka vsypeme lžici cukru, lžici mouky a rozdrobíme droždí. Necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme se zbylým cukrem, špetkou soli, vzešlým kváskem a změkklým máslem, v němž jsme ušlehali žloutky. Těsto důkladně propracujeme vařečkou, přikryjeme utěrkou a necháme asi hodinu vykynout. Pak těsto na vále vyválíme asi na 1 cm silnou placku, vykrájíme kolečka, lžičkou nanese marmeládu, nejlépe meruňkovou, prázdným kolečkem překryjeme, okraje stiskneme skleničkou nebo tvořítkem a přesahující těsto odstraníme. Ještě chvíli necháme kynout a mezi tím si rozehřejeme vyšší vrstvu tuku (nejlépe ve fritáku), aby v něm koblihy plavaly. Smažíme po obou stranách dozlatova. Usmažené koblihy pocukrujeme.

### Masopustní placičky

Potraviny:

2 vejce, 1 lžička moučkového cukru, 2 lžice rozehřátého tuku, 200g polohrubé mouky, mouka na vyválení, ztužený tuk na smažení, moučkový a vanilkový cukr na posypání

Postup:

Vejce rozšleháme s cukrem a tukem, po částech přidáváme prosátou mouku a vypracujeme vláčné těsto. Přikryjeme je nahřátým hrncem a necháme 15 minut odležet. Potom z něj odkrajujeme stejně malé kousky a vyvalujeme z nich tenké, musí být téměř průhledné. Klademe je na utěrku a přikryjeme, aby neoschly. Když všechno těsto zpracujeme, placičky postupně smažíme v horkém tuku po obou stranách. Každou usmaženou placičku dáváme osušit na papírový ubrousek a hotové pocukrujeme.