

Jak slaví Velikonoce ve Švédsku



Velikonoce připomínají jen březové metly, ozdobené pestrobarevnými períčky nastrkané do nádob na zemi před obchody s květinami a pestrobarevná papírová vejce ve výlohách, čekající, až budou naplněna sladkostmi. Nabízené malované kraslice svými vzory nijak neuchvátí, a když si je chcete prohlédnout a opatrně, aby nepraskly, je vezmete do ruky, zjistíte, že jsou z plastu. Za skutečnými velikonočními tradicemi se prostě musíte vypravit do některého z muzeí nebo do skansenu, protože jinak se nedozvíte, že i Švédové mívali hojnost všelijakých velikonočních zvyků, pověr a žertíků, které se nám dokonce mohou občas zdát nějak povědomé...

Čtyřicetidenní půst

bývá spojován především s pojidáním "semlor", kynutých buchtiček (obdoba našich koblih). Podávají se nahoře seříznuté, plněné mandlovou hmotou nebo šlehanou smetanou, na které leží pocukrovaný seříznutý vršek. Tradičně se pojídají zalité teplým mlékem. Původní velikonoční obřadní pečivo ve tvaru kříže (hettvägg) se peklo z pšeničné mouky, která byla v dřívějších dobách ve Švédsku vzácností a byla vyhrazena jen pro slavnostní příležitosti. Kynuté pečivo se jedlo o první postní neděli, následující úterý bylo vyhrazeno palačinkám z kynutého těsta (stenkakor), které se původně pekly na rozpálených kamenech. Půst, který na sever dorazil zároveň s křesťanstvím, byl zpočátku přijímán s nedůvěrou a mnozí protestovali, že během sedmitýdenního odříkání tak zeslábnou, že nebudou moci vykonávat každodenní povinnosti. Proto se v některých případech smělo jednou za týden konzumovat vepřové - úterkům během postního týdne se dodnes říká "fettisdag".

Na Škaredou středu

se každý snažil, seč mohl, zajistit své obydlí a majetek před rejdy čarodějnic, které byly nejnebezpečnější právě v období mezi Škaredou středou a Velikonoční nedělí. Nejlepší bylo vůbec nevycházet z domu. Nad všechny vchody se dehtem namaloval černý kříž, někde i na hřbet dobytka. Nesmělo se dělat nic hlučného ani žádná práce, při které se něco otáčí – příst, jet vozem, brousit, mísit těsto. Zákazy se v jednotlivých krajích lišily. Komu se po celý den podařilo nevyslovit slovo “blecha” a “veš”, měl od nich na celý rok pokoj. Měl-li někdo nevyřízené účty se sousedem, mohl mu uřknout dobytek tak, že se před východem slunce svlékl donaha a oběhl dokolečka sousedovo hnojiště.

Zelený čtvrtek

byl dnem, kdy kulminovala moc čarodějnic. Zejména bylo třeba chránit děti, aby je čarodějnice neukradly a neodvezly s sebou na sabat.

K Zelenému čtvrtku patřil zvláštní druh dušeného zelí z devíti druhů zeleniny, v nouzi se přidávalo, co zrovna rašilo, například kopřivy či kmín.

Velký pátek

byl dnem přísného půstu. Jedla se jen solená ryba a studené vařené brambory, případně kaše ze žitné mouky, jinde zase hrách a pивní polévka. V některých oblastech se lidé oblékli do smutku. V tento den se také lidé mrskali březovými metlami. Březové metly, na koncích větvíček ozdobené barevnými peříčky, jsou neodmyslitelnou součástí švédské velikonoční výzdoby. Můžete si je koupit již hotové a doma si je dát do vázy, případně na ně zavěsit kraslice. Březové metly jsou vlastně obdobou velikonoční pomlázky. Mrskání mělo lidem připomenout bičování Krista. Původně vážně míněná tradice se časem změnila v zábavu, které holdovala hlavně mládež. Výprask nebyl, na rozdíl od našich zvyklostí, určen pouze osobám ženského pohlaví, vyplatit mohl kdokoli kohokoli, dokonce i pacholek hospodáře nebo děti rodiče. Kromě holých metel s ještě nerozvinutými lístky existovaly ještě svazky předem v teple nakvetlých březových větvíček (případně také známých “kočiček”) opentlených papírovými ozdobami. Ty však neměly s mrskáním nic společného – měly představovat palmové ratolesti, které lid prostíral pod nohy oslátka, na němž Kristus vjížděl do Jeruzaléma.

Na Bílou sobotu

už bylo povoleno slavit. Jedla se naložená treska, vejce, jehněčí, losos, připravoval se speciální vaječný koňak. Děti dostávaly marcipánová zvířátka, čokoládové figurky. V ten den se také na ochranu proti zlým silám zapalovaly velké ohně. Jako palivo posloužily od Vánoc schované uschlé stromky, které si místní kluci s oblibou navzájem kradli. Sousední vesnice často soutěžily, čí hranice bude největší.

O Velikonoční neděli

a Velikonočním pondělím nastalo všeobecné veselí. Kdo si v neděli přivstal, mohl při východu slunce

pozorovat, jak samo slunce tančí radostí a otáčí se dokola. V tyto dny se hrály různé hry s vajíčky. Například "kutálení vajec", které existovalo v mnoha obměnách a dodnes se místy ještě provozuje. Natvrdo vařená vejce se položila do řady na zem nebo ke zdi a hráči se po řadě snažili svými vejci zasáhnout některé vejce v řadě. Když se jim to podařilo, mohli si vejce, které zasáhli, vzít. Nebo se vejce koulela ze svahu a vyhrával ten, jehož vejce se dokutálelo nejdál. Někde se také vejci jen házelo do dálky. Pacholci soutěžili o to, kdo sní nejvíce vajec. Vítěz obdržel láhev kořalky. Existoval také závod ve sbírání vajec, ležících na zemi. Kdo do košíku posbíral vejce první, vyhrál, ale nesměl žádné rozbít. Závod probíhal na co nejkluzčím nebo nejblátivějším terénu. Obvykle závodila dvě mužstva – jedno sestávalo z dvanácti dívek, které se střídaly v jakési štafetě, druhé z jediného chasníka. Údajně prý vítězil vždy chasník.

Vajíčka dostávala dříve chasa od hospodáře, pacholci obvykle dvakrát tolik co děvečky. Vajíčka dostával i učitel a farář, kmotři dávali vajíčka svým kmotřencům. Obarveným vajíčkem se dávala najevo náklonnost. V mnoha švédských kostelích je k vidění tak zvaná "velikonoční krajina", která se hodně podobá našim vánočním jesličkám. Na velkém stole je vytvořena scenérie zmrtvýchvstání s otevřeným hrobem.

Jehněčí pečeně s bylinkovou kůrčičkou

800 g jehněčí pečeně, 500 g malých brambor vařených ve slupce (oloupaných), 2 lžíce přepuštěného másla (příp. ztuženého tuku), 2 lžíce hořčice (středně ostré), 3 až 4 stroužky česneku, 3 svazky petrželky, 2 lžíce citrónové šťávy, sůl, čerstvě umletý bílý pepř

Připravenou jehněčí pečení vcelku osmahneme krátce z obou stran na přepuštěném másle nebo na ztuženém tuku, potom vyjmeme a dáme trochu zchladnout.

Mezitím jemně posekáme umytou petrželku spolu se stroužky česneku a promícháme obojí s citrónovou šťávou. Maso potřeme hořčicí a směsí petrželky a česneku. Dobře k masu přitiskneme. Maso pečeme v troubě předehřáté na 200°C asi 15 minut. Vyjmeme a necháme ještě 5 minut odležet zabalené v alobalu. Potom osmažíme oloupané brambory kolem dokola dozlatova a dochřúpava, osolíme a opeříme.

Jehněčí pečení nakrájíme na plátky a rozdělíme spolu s restovanými brambory na předehřáté talíře. Jako zeleninová příloha se hodí mladá mrkvička dušená na másle.

Recept na pravý švédský velikonoční vaječný koňak

Na 1 vejce se vezme 1 čajová lžička moučkového cukru a 6 cl vína nebo něčeho silnějšího. Směs se protřepe v šejkru s rozdrceným ledem a přecedí se do malých koktejlových skleniček.

Je také možné oddělit žloutky od bílků, bílky ušlehat zvlášť a vmíchat je až do protřepané směsi, ale většinou se používá první způsob. Hotový nápoj ozdobíme špetkou strouhaného muškátového oříšku.

Viola Lyčková, Stockholm