

## **Pálení čarodějnic - původ a historie (čerpáno [amiparanoid.blog.cz/0704/paleni-carodejnic](http://amiparanoid.blog.cz/0704/paleni-carodejnic) )**

*Pálení čarodějnic patří k doposud k velmi živým zvykům. Filipojakubská noc z 30. dubna na 1. květen bývala jednou z magických nocí, kdy prý měly zlé síly větší moc než jindy. O půlnoci před sv. Filipem a Jakubem, kdy měly zlé síly moc škodit lidem, se daly nalézt četné poklady. Aby se hledající před silami bránil, musel mít při sobě květ z kapradí, svícenou křidu a další předměty. Lidé věřili, že v povětří poletuje spousta čarodějnic, které se slétají na sabat. Proto se této noci říká „noc čarodějnic“.*

*Čarodějnice se před sabatem natíraly kouzelnými mastmi, s jejichž pomocí pak mohly na košťatech létat. Taková košťata prý bývala zhotovena z jasanového dřeva, vrbových a březových proutků. Při reji byla volena královna sabatu, která potom vládla hostině a tanci - „čarodějnickému kolu“ - to se tančilo pozpátku. Jídla vypadala sice lákavě, ale byla bez chuti a nezahnala hlad. Nesměl chybět ani kotel plný žab a hadů stejně jako nádoby s jedy. Čarodějnice se tu, jak lidé kdysi věřili, s oblibou proměňovaly ve vlky, psy a jiná zvířata a vyprávěly si, co všechno zlého se jim od posledního setkání podařilo lidem natropit.*

*Čarodějnice však nebyly jen zlé, těch, které znaly tajemství bylin, uměly zahánět nemoci a napravovat zlomeniny si lidé vážili. Bylinkářky - vědmy se vyznaly v tajích přírody. Věděly mnoho o působení rostlin, hub, kamenů, kovů, drahokamů, ale i barev a vůní.*

(BENEŠOVÁ, Alena. *Kouzla a žerty čarodějky Berty*. Praha: JUNIOR, 2004.

### ***Jak taková ježibaba či čarodějnice vypadá?***

*Svou postavou připomíná Ježibaba polétavá obyčejnou stařenku. Ze zvláštních znamení lze připomenout velký nos, výrazně čnějící zuby a rozčuchané šedé vlasy, které jí za letu vlají zpod šátku nebo zpod čepice. Rozeznat ji od lidské stařeny je nejsnazší právě ve vzduchu. Ježibaba polétavá ovšem nelétá za každého počasí a v každé denní době, nejčastěji je možno ji v povětří vidět za úplňku, za bouřlivých nocí.*

### **ČINNOSTI**

- Namaluj či vyrob svoji čarodějnici- jak podle tebe vypadá a co vše má (koště, kočku, kotlík)
- **Oblekni se jako čarodějnice či čaroděj a pošli nám na skupinku svoji fotku moc se těšíme na malé čaroděje a čarodějnice aspoň takto na dálku**
- A taky si můžeš upéct s maminkou, babičkou či tetou čarodějnické sušenky (recept zde)

## ČARODĚJNICKÉ SUŠENKY

1 KS VEJCE

1 LŽIČKA PRDOPEČE (PRÁŠEK DO PEČIVA)

250G HLADKÉ MOUKY

120G CUKRU MOUČKA

2 LŽIČKY SKOŘICE

100 G MÁSLA

50G MANDLÍ

1 KS POLEVA MLÉČNÁ ČOKOLÁDA



Odvážíme si mouku, cukr, změkklé máslo, přidáme prášek do pečiva, vejce a mletou skořici. Všechny suroviny smícháme tak, aby vzniklo hladké těsto. Těsto rozválíme na vále a pomocí formiček vykrajujeme kolečka, která pečeme na plechu s pečícím papírem v troubě vyhřáté na 160 °C zhruba 8 minut. Mandle spaříme, oloupeme a přepůlíme. Po vychladnutí sušenek rozpustíme čokoládovou polevu dle návodu, odstříhneme růžek a půlky mandlí lepíme doprostřed každé sušenky. Po ztuhnutí mandlí vytvoříme nožičky a párátkem očička. Necháme ztuhnout.