

## VELIKONOCE S NERUĐÁČKEM DEN 7. 3.4.2021

*Ahoj děti,*

*dnes je **Bílá sobota**. V tento den se prý bílilo, uklízelo. Vše se připravovalo na velikonoční hodování. Podle tradice hospodyně pekly mazanec a velikonočního beránka. Chlapci pletli pomlázky z vrbového proutí a děvčata zdobila vajíčka, vázaly se větvičky z březového proutí. Na Bílou sobotu se také pekla velikonoční nádivka - řežábek. **Řežábek** nebo také nádivka, hlavička, sekanina patří k tradičním a oblíbeným velikonočním slaným pokrmům a neměla by chybět na žádném stole.*

*Posílám vám koledu od skřítko Srdíčka*

Srdíčko a Velikonoce  
Já jsem skřítek Srdíčko,  
nesu, nesu vajíčko.  
Nabarvím jich plný sáček,  
může přijít Nerud'áček.  
Půjdem spolu koledovat  
a písničky prozpěvovat.  
Hody, hody, doprovody,  
svátky jara už jsou tady!



*a ještě puzzle:*

<https://www.jigsawplanet.com/?rc=play&pid=1982c800dc6f>

*TIP Nerudáčka:*

*Podle mého receptu si můžete s maminkou upéct řežábek :*

### Nerudáčkův Řežábek

10 rohlíků (1 den staré)  
8 vajec  
200ml smetany ke šlehání  
50ml vývaru  
olivový olej  
sůl  
pepř  
kopřivy  
listy pampelišky  
petržel  
medvědí česnek  
česnek – 3 menší stroužky  
majoránka  
saturejka  
tymián

Ve velké míse smícháme: rohlíky pokrájené na drobné kostičky, žloutky, všechny bylinky, česnek, sůl, pepř, přilijeme smetanu smíchanou s vývarem a olivovým olejem, promícháme. Na závěr lehce vmícháme tuhý sníh z ušlehaných bílků.

Lze péci v košíčkách jako muffiny, ale můžete klasicky na plechu.

Dobrou chuť!

*Mějte hezký den!*

*Váš skřítek Nerudáček*

