Velikonoce v Rusku

Po poměrně dlouhou dobu bylo oficiální slavení Velikonoc v Rusku zakázáno. Snad právě proto si je v poslední době Rusové tak užívají. Velikonocům jako takovým předchází období, které známe jako masopust. V ruské verzi je to Maselnice.

Maselnice, nebo-li jarní hody, je čas setkávání se a bujarého hodování. Typickým jídlem jsou v tomto období lívance. Bylo pravidlem rozdat první lívancovou várku chudým. V některých koutech Ruska se dodnes dochoval zvyk, kdy si osmiletí kluci napíchnou lívanec na klacek a poskakují s ním po zahradě, čímž zahánějí zimu. Zima je ostatně v Rusku odháněna hromadně. Lidé se scházejí, loučí se s paní Zimou písněmi a nakonec ji spálí. Po tomto rituálu je potřeba přivítat jaro, tedy Vesnu. Od vítání jsou osvobozeni jen ti, kteří nemohou chodit – tudíž miminka a staří kmeti.

Každý den v předvelikonočním týdnu má svůj ustálený program. Pondělí je čas návštěv, úterý je zasvěceno tanci a hrám, ve středu se hoduje, ve čtvrtek popíjí a v pátek se odpočívá. V sobotu se koná velikonoční průvod a v neděli se lidé znovu sejdou, aby zpytovali svědomí a jeden druhému se omluvili za vše, co mu provedli nepříjemného.

Na řadu přicházejí Velikonoce. Nutno podotknout, že v Rusku se slaví Velikonoce o týden později než u nás nebo v jiných koutech Evropy, protože je vypočítáváno podle starého juliánského kalendáře. Tabulkám, podle kterých se datum vypočítává, se říká paschálie. Velikonoce se nazývají Pascha. V den Paschy se v Rusku podávají jen studené pokrmy, teplá kuchyně je zapovězena. Lidé (často i ateisté) chodí hojně do kostela, odkud si přinášejí pohárek svěcené vody. Většinou do kostela odnášejí i velikonoční pokrmy k posvěcení – chléb, sůl, velikonoční kraslice zvané margučaj, nebo vejce, která pak po posvěcení jedí vařená k obědu.

Co se týče vajec, je v Rusku zvykem je barvit převážně rudou barvu, která připomíná Kristovu krev. Vejce se často rozbíjejí hřebíky na památku Kristova ukřižování. Někteří lidé se scházejí o Velikonocích na hřbitovech, kam na hroby odnášejí nejen vejce, ale přinášejí si i občerstvení a alkohol k přípitku, z čehož církev příliš nadšená není. Velikonoční pondělí je zpečetěno slavnostním obědem, u kterého se schází široké příbuzenstvo a dopřává si dobrot. Na stolech většinou nechybí sladký beránek nebo mazanec. Nechcete si letos zkusit ruský velikonoční bochánek? Možná vám, ne náhodou, připomene ten náš český mazanec.

**Ruský velikonoční bochánek**

Ingredience:
1 hrnek horké vody
60 g másla
1 – 2 vejce
60 g cukru moučka
Špetka soli
30 g sušeného mléka
500 g mouky
2,5 lžičky droždí
140 g rozinek

Postup:
Vyrobte klasické kynuté těsto, rozinky přelijte vroucí vodou, nechte deset minut nabobtnat a přidejte do těsta. Vytvořte bochánek, vložte do předehřáté trouby a pečte dozlatova. Kdo má doma stále populárnějšího kuchyňského pomocníka – domácí pekárnu, má práci usnadněnou tím, že do pekárny jen vloží všechny suroviny a vytáhne až voňavý produkt.

A to je z Ruska pro dnešek všechno. Tak zase někdy příště někde jinde.