

## Príprava vianočných oblátok

**Lektorka:** Toto sú vianočné oblátky, ktoré nesmú chýbať na žiadnom slovenskom štedrovečernom stole. A ako sa niečo také vyrába? To vám o chvíľočku ukážem. Nie je to nič náročné, ale trochu zdĺhavé na čas. Ja tomu hovorím vianočná meditácia.

**Text:** Na cesto potrebujeme: múku, vanilkový cukor, kryštálový cukor, žltok, olej, mlieko.

**Lektorka:** Čo budeme piecť?

**Dieťa:** Oblátky.

**Lektorka:** Áno, vianočné oblátky. Tak sa pod'te s nami do toho pustiť.

V hlavnej úlohe „oblátkovač“, čiže stroj na výrobu vianočných oblátok. Bez neho by sme sa pri výrobe vianočných oblátok vôbec nepohli. Ako vidíte, súčasná technológia vytvorila takýto kovový alebo železný stroj, ktorý sa skladá z dvoch platní – tej hornej a dolnej. Na obidvoch platniach sú vygravírované motívy rôzneho typu. Najčastejšie je to Panna Mária s dieťaťom v jasličkách. Počas komunizmu tento motív, konkrétne, nebol žiadúci, takže ho nahradil iný motív, ako aj my máme. Napríklad horiaca sviečka s vianočnými zvončekmi a jedličkou a s nápisom Veselé Vianoce.

Treba povedať, že v minulosti si ľudia vypomáhali, ako vedeli a vytvorili si tiež akési železné kliešte s dvomi platňami a robili tieto vianočné oblátky dokonca na otvorenom ohni. Ale my máme modernú technológiu, takže nám to pôjde rezkejšie.

Tu už máme pripravené cesto. Vezmeme si jednu lyžicu tohto cesta a kvapneme na rozohriatu platňu. Teraz to pekne zatvoríme. Počuli ste to? A oblátka sa nám teraz pečie.

A čakáme. Oblátky sa pečú jedna po druhej. Z takejto misky dokážete upiecť približne 150 oblátok a trvá to tak 3 hodiny, čiže je to príjemná rodinná tradícia.

No, nie každá oblátka vyjde, takže z tej sa potešia aspoň všetci malí pomocníci, ale aj veľkí ochutnávači. Takže aj pred Vianocami bude čo ochutnávať z týchto nepodarkov.

Povedzme si krátko ešte, kto vlastne vianočné oblátky piekol v minulosti. V tom 19. storočí to bol učiteľ, ktorý pracoval na dedine. Vyslal svojich žiakov, aby išli od domu do domu v rámci dediny, spievali vianočné piesne a takto vyzbierali suroviny na prípravu vianočných oblátok. Potom ich učiteľ piekol buď so svojou manželkou, ak mal ženu, a ak ju nemal, tak mu ochotne pomohli buď jeho žiačky alebo mladé dievčatá či ženy z dediny. Tieto vianočné oblátky, keď ich spolu napiekli, tak ich potom opätovne žiaci tesne pred Vianocami roznášali do rodín, ktoré poskytli suroviny na tieto vianočné oblátky a zavinšovali im pokojné vianočné sviatky. Čiže to bola taká milá vianočná tradícia.

A treba povedať, že v dnešnej dobe sú vianočné oblátky povinnou súčasťou na štedrovečernom stole. Určite nechýbajú takmer v žiadnej slovenskej domácnosti. Podávajú sa s medom a s cesnakom, ktoré symbolizujú tiež zdravie.

A čo symbolizuje vlastne samotná oblátka? Tak z kresťanského hľadiska je to vlastne Božie telo. Takže to sa prijíma na začiatku tej štedrovečernej večere.

Tak, pomaličky sa blížime ku koncu. Miska začína byť prázdna. A tu už máme množstvo oblátok, napečených. Niektorí ľudia *orezujú*<sup>1</sup> takéto vianočné oblátky, aby mali oválny tvar. Niektorí majú radi takéto okrúhle. A dokonca zvyknú sa robiť aj stočené vianočné oblátky a tie sa nazývajú trubičky. Tie si spravíme možno niekedy inokedy.

Ale nateraz Vám teda prajeme „Šťastné a veselé“, či už s vianočnými oblátkami alebo bez nich. Nech Vám teda pri štedrovečernom stole chutí a zažívate to čaro Vianoc na vlastnej koži. Veselé Vianoce.

Učíme (sa) slovenčinu, 15. 12. 2020, minútáž: 05:07 min.

(Zdroj: <https://www.youtube.com/watch?v=ym9fs1ezV6M&t=60s>)

---

<sup>1</sup> štandardne: *obrezujú*