



# CÍSAŘSKÉ POSVÍCENÍ

Dějiny, zvyky a tradiční recepty  
havelského posvícení

*Od josefínské reformy k vůni koláčů, husy a staročeské výslužky*

Jan Betko

# CÍSAŘSKÉ POSVÍCENÍ

*Dějiny, zvyky a tradiční recepty havelského posvícení*



Jan Betko

*Tato kniha spojuje historický přehled českého a moravského posvícení s praktickou kuchařskou částí. Zachycuje vznik císařského posvícení, jeho vztah ke svátku sv. Havla, regionální názvy a zvyky i pokrmy, které utvářely podzimní sváteční stůl.*

První elektronické vydání, 2026  
[www.homosignum.cz](http://www.homosignum.cz)

*Poznámka k přesnosti: historická část rozlišuje mezi doloženým zvykem a pozdější interpretací. U receptů je vždy uvedeno, zda jde o dochovanou recepturu, regionální variantu nebo praktickou úpravu pro dnešní kuchyni.*

# OBSAH



|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>OBSAH</b>                                      | <b>3</b>  |
| <b>1. Co je posvícení</b>                         | <b>5</b>  |
| <b>2. Josef II. a vznik císařského posvícení</b>  | <b>6</b>  |
| 1786, nebo 1787? . . . . .                        | 6         |
| <b>3. Proč právě svatý Havel</b>                  | <b>7</b>  |
| Rok 2026 . . . . .                                | 7         |
| <b>4. Jak se posvícení připravovalo</b>           | <b>8</b>  |
| <b>5. Neděle, zlatá hodinka a mladé posvícení</b> | <b>9</b>  |
| Neděle . . . . .                                  | 9         |
| Pondělní zlatá nebo pěkná hodinka . . . . .       | 9         |
| Mladé posvícení . . . . .                         | 9         |
| <b>6. Muzika, máj a staré obřady</b>              | <b>10</b> |
| <b>7. Posvícenský stůl a výslužka</b>             | <b>11</b> |
| <b>II. POSVÍCENSKÁ KUCHYNĚ</b>                    | <b>12</b> |
| Zásada této kuchařské části . . . . .             | 12        |
| <b>8. Kompletní menu pro 6-8 lidí</b>             | <b>13</b> |
| Suroviny na 8 porcí . . . . .                     | 14        |
| Játrové knedlíčky . . . . .                       | 14        |
| Postup . . . . .                                  | 14        |
| Postup . . . . .                                  | 16        |
| Postup . . . . .                                  | 17        |
| Postup . . . . .                                  | 18        |
| Postup . . . . .                                  | 19        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Tvarohová náplň . . . . .                          | 20        |
| Povidlová náplň . . . . .                          | 20        |
| Maková náplň - praktická dávka . . . . .           | 20        |
| Tvarohová náplň . . . . .                          | 21        |
| Povidlová náplň . . . . .                          | 21        |
| Maková náplň . . . . .                             | 22        |
| Postup . . . . .                                   | 22        |
| Postup . . . . .                                   | 23        |
| Postup . . . . .                                   | 24        |
| <b>19. Jak připravit skutečné zvěče a výslužku</b> | <b>26</b> |
| Zvěče - pozvání . . . . .                          | 26        |
| Výslužka - poděkování hostovi . . . . .            | 26        |
| <b>20. Harmonogram Císařského posvícení 2026</b>   | <b>27</b> |
| Čtvrtek 15. října . . . . .                        | 27        |
| Pátek 16. října - sv. Havel . . . . .              | 27        |
| Sobota 17. října . . . . .                         | 27        |
| Neděle 18. října - hlavní den . . . . .            | 27        |
| Pondělí 19. října . . . . .                        | 27        |
| <b>21. Nákupní seznam pro hlavní hostinu</b>       | <b>28</b> |
| Maso a vejce . . . . .                             | 28        |
| Mléčné výrobky a tuky . . . . .                    | 28        |
| Mouka, cukr a obilniny . . . . .                   | 28        |
| Ovoce, zelenina, mák a ořechy . . . . .            | 28        |
| Povidla a koření . . . . .                         | 28        |
| <b>Prameny a literatura</b>                        | <b>29</b> |
| <b>Závěrem</b>                                     | <b>30</b> |

# 1. Co je posvícení

---



*Posvícení bylo jednou z největších výročních slavností tradiční vesnice. V jeho podobě se setkala církevní výročí, rodinná hostina, zemědělský kalendář i veřejná zábava.*

Samotné slovo posvícení souvisí s posvěcením kostela. Původně šlo o výroční připomínku vysvěcení místního chrámu. Proto neměly všechny obce jeden termín: každá farnost či obec mohla slavit jindy. V moravském prostředí se pro obdobnou výroční slavnost vžil především název hody, ve Slezsku pak také podoby krmaš, kermaš nebo karmaš.

Důležité je odlišit posvícení od pouti. Obě slavnosti se v lidové praxi často prolínaly a v novější době mohly vypadat podobně, jejich původní význam však nebyl totožný. Posvícení se vztahovalo k výročí posvěcení chrámu; pouť se pojila především s patronem kostela nebo s cestou na posvátné místo.

Podzimní termíny navíc přirozeně souzněly se zemědělským rokem. Po žních a po hlavní sklizni bylo v hospodářství více mouky, ovoce, máku, zelí i vykrmené drůbeže. Proto se posvícenská hostina stala symbolem hojnosti a odměny za dokončenou práci.

*Prameny k této části: 1, 2.*

## 2. Josef II. a vznik císařského posvícení

---



*Josef II. nechtěl vytvořit nový lidový svátek. Pokusil se naopak omezit počet posvícení tím, že jejich konání sjednotí do jednoho termínu.*

V 18. století se lidé neúčastnili pouze posvícení ve vlastní obci. Navštěvovali příbuzné a známé v okolních vsích a hostiny se mohly táhnout několik dní. Osvícenská správa v tom viděla ekonomickou ztrátu a nadměrné přerušování práce. Josef II. proto nařídil jednotný podzimní termín.

### 1786, nebo 1787?

V české odborné literatuře se setkáme se dvěma datacemi. Český jazykový atlas Ústavu pro jazyk český spojuje zavedení jednotného termínu s rokem 1786 a uvádí neděli po sv. Havlu. Studie Národního ústavu lidové kultury naproti tomu uvádějí rok 1787 a třetí říjnovou neděli. Rozdíl souvisí s tím, že reforma byla vydávána a administrativně prováděna prostřednictvím více nařízení. Pro populární výklad je proto nejpřesnější uvést, že josefínská reforma posvícení proběhla v letech 1786-1787.

Záměr měl paradoxní výsledek. Tam, kde byla starší místní tradice silná, lidé původní posvícení neopustili a k němu přidali nové „císařské“ či „svatohavelské“. Reforma, která měla počet slavností snížit, tak někde vedla ke slavení dvojích hodů nebo dvojího posvícení.

*Prameny k této části: 1, 2.*

### 3. Proč právě svatý Havel



*Svátek sv. Havla připadá na 16. října. V tradičním hospodářském roce ležel v době, kdy se uzavírala většina venkovních prací a hospodářství se připravovalo na zimu.*

Termín poloviny října byl praktický: hlavní úroda byla pod střechou, zásoby se ukládaly do komor a sklepů a přicházela doba porážek části hospodářských zvířat, která by se přes zimu nevykrmovala. Hostina proto mohla být mimořádně bohatá.

V lidovém kalendáři se se sv. Havlem spojovaly pranostiky o konci sklizně a nástupu chladnější části roku. Havelské posvícení tak získalo dvojí symboliku: církevní připomínku a zároveň výrazný bod v rytmu zemědělského roku.

#### **Rok 2026**

V roce 2026 připadá svátek sv. Havla na pátek 16. října. Třetí říjnová neděle i první neděle následující po sv. Havlu připadá na 18. října 2026. Pro praktickou obnovu tradice je tedy hlavním dnem neděle 18. října, s přípravami v sobotu 17. října a případnou „zlatou hodinkou“ v pondělí 19. října.

*Prameny k této části: 1, 2.*

## 4. Jak se posvícení připravovalo



*Posvícení nebyl jednodenní oběd. Dům, kuchyně i celá obec se na slavnost chystaly několik dní.*

- Úklid a výzdoba. Čistil se dům a dvůr, připravovalo se sváteční oblečení a zdobily se prostory pro muziku a tanec.
- Pečení. Koláče se připravovaly ve velkém množství. Sváteční pšeničná mouka, máslo, smetana, rozinky, mák, tvaroh a povidla představovaly nejlepší zásoby domácnosti.
- Zvaní hostů. Nejhezčí koláče se rozesílaly příbuzným a známým jako zváče - jedlá pozvánka na hostinu.
- Masitá hostina. Připravovala se drůbež a další maso; host neměl odcházet hladový a ideálně ani s prázdnou.

Etnografické záznamy výslovně uvádějí, že posvícenské koláče se pekly nadvakrát: první várka mohla sloužit jako zváče, druhá pro samotnou hostinu a výslužku. Zváč tedy není jeden přesně definovaný druh těsta; je to především funkce koláče - pozvání.

*Prameny k této části: 3, 12.*

## 5. Neděle, zlatá hodinka a mladé posvícení

---



### Neděle

Hlavní den měl církevní i světskou část. Ráno se šlo na slavnostní mši, poté následovala rodinná hostina. Odpoledne a večer patřily návštěvám, muzice a tanci. Posvícenská hostina mohla mít mnoho chodů; koláče byly její neodmyslitelnou tečkou.

### Pondělní zlatá nebo pěkná hodinka

V některých oblastech pokračovalo posvícení v pondělí takzvanou zlatou nebo pěknou hodinkou. Šlo o dozvuk slavnosti s muzikou a tancem. Posvícenské pečivo zde mohlo mít i darovací význam: dívka jím poděkovala tanečníkovi nebo vyjádřila náklonnost.

### Mladé posvícení

Místy se následující neděli konalo ještě „mladé posvícení“, spojené s dozvuky slavnosti, kácením máje a další zábavou. Podoby se výrazně lišily podle regionu.

*Prameny k této části: 2, 3.*

## 6. Muzika, máj a staré obřady

---



*Posvícení nebylo jen jídlo. Byla to veřejná slavnost, na níž se obec znovu symbolicky skládala dohromady.*

Na Moravě měla důležitou roli svobodná mládež - chasa - a její volení představitelé, stárci. K hodům patřil průvod, muzika, stavění ozdobeného stromu neboli máje a tanec pod ním. V různých krajích se přidávaly masky a lidově divadelní výstupy.

Do starších vrstev tradice patřily také obřady se zvířetem - například se stínáním kohouta, kačera nebo berana. V 19. století se tyto obyčeje postupně měnily, úřady je omezovaly a jejich naturalistická podoba byla nahrazována symbolickou. Etnologická literatura je někdy vykládá jako vzdálený pozůstatek předkřesťanských obětí, přímou nepřerušenu kontinuitu sice nelze u jednotlivých zvyků vždy prokázat, ale je však velmi pravděpodobná. Některé z těchto zvyků mohou mít svůj původ v tak dávne minulosti, že si to jen s těží dovedeme představit.

*Prameny k této části: 2.*

## 7. Posvícenský stůl a výslužka

---



*Na posvícení se mělo ukázat, že je v domě dostatek. Hojnost měla praktický, společenský i symbolický význam.*

Starý Český lid popisuje posvícení jako čas, kdy se peklo „množství veliké“ koláčů a ve světnici stála mísa stále doplňovaná tak, aby si mohl vzít každý příchozí. Zbytky těsta a náplní se využívaly na míchanici neboli mětýnku, která zůstávala déle vláčná.

Ještě zajímavější je výslužka. Host dostal domů nejen koláče, ale podle možností také kus mětýnky, husí stehno, část kuřete nebo kachny - zkrátka ochutnávku toho, co z bohaté hostiny zbylo. Výslužka se posílala i těm, kteří na posvícení nemohli dorazit.

*„Není každý den posvícení.“*

Znamé rčení vystihuje výjimečnost dne, kdy se na rozdíl od běžného života nešetřilo jídlem ani časem na návštěvu a zábavu. Posvícení bylo krátkým obdobím hojnosti, po němž se život vracel do obvyklého rytmu.

*Prameny k této části: 3.*

## II. POSVÍCENSKÁ KUCHYNĚ

---



*Následující část převádí historické doklady do praktické podoby pro dnešní domácnost. Základní menu je sestaveno pro 6-8 osob a počítá i s výslužkou.*

### **Zásada této kuchařské části**

Tam, kde je zachován konkrétní starší recept, drží se tato kniha jeho poměrů. Tam, kde je třeba recept převést na celý současný pekáč, přesný počet hostů nebo dnešní troubu, je úprava označena jako praktická adaptace. Cílem není předstírat laboratorní rekonstrukci roku 1787, ale uvařit věrohodnou posvícenskou hostinu z doložených pokrmů.

## 8. Kompletní menu pro 6-8 lidí

| Chod          | Pokrm                                        |
|---------------|----------------------------------------------|
| Před hostinou | Koláče zváče - tvarohové, makové a povidlové |
| Polévka       | Husí kaldoun s játrovými knedlíčky           |
| Hlavní chod   | Posvícenská husa na česneku                  |
| Přílohy       | Bramborové knedlíky a červené zelí s jablky  |
| Moučník       | Zváče, případně kecaný koláč                 |
| Drobné pečivo | Hnětýnky a posvícenské ořechy                |
| Na odchod     | Posvícenská výslužka                         |

*Zváčů se běžně peklo i 70 – 80 kusů.*

## 9. Husí kaldoun s játrovými knedlíčky

Kaldoun je silná polévka z drůbežích drobů. Pro posvícenský stůl je ideální, protože zužitkuje krk, křídla, žaludek, srdce a játra z husy, která se následně podává jako hlavní chod.

### Suroviny na 8 porcí

| Surovina         | Množství       |
|------------------|----------------|
| husí krk         | 1 ks           |
| husí křídla      | 2 ks           |
| husí žaludek     | 1 ks           |
| husí srdce       | 1 ks           |
| skelet a odřezky | podle možností |
| voda             | 2,5-3 l        |
| mrkev            | 200 g          |
| kořenová petržel | 100 g          |
| celer            | 150 g          |
| cibule           | 1 ks           |
| máslo            | 40 g           |
| hladká mouka     | 40 g           |
| domácí nudle     | 100-120 g      |
| petrželka        | 1 malý svazek  |
| sůl              | podle chuti    |

### Játrové knedlíčky

| Surovina       | Množství     |
|----------------|--------------|
| husí játra     | 150-200 g    |
| cibule         | 1 malá       |
| máslo          | 30-50 g      |
| vejce          | 1 ks         |
| mléko          | 50-75 ml     |
| strouhanka     | asi 70-100 g |
| citronová kůra | špetka       |
| sůl            | podle chuti  |

### Postup

1. Očištěné droby, krk a křídla zalijte studenou vodou, osolte, přidejte zeleninu a velmi mírně vařte do změknutí. Pro plnější vývar počítejte 2-3 hodiny.

2. Vývar scedte. Maso oberte, srdce a žaludek nakrájejte a vraťte do polévky spolu s nakrájenou zeleninou.
3. Z másla a mouky připravte světlou řídkou jíšku, vmíchejte ji do vroucího vývaru a ještě asi 15 minut provařte.
4. Na knedlíčky zpěňte cibuli na másle, smíchejte s jemně nasekanými nebo umletými játry, vejcem, mlékem, citronovou kůrou a takovým množstvím strouhanky, aby vznikla měkká tvarovatelná hmota.
5. Vytvořte malé knedlíčky a uvařte je zvlášť v mírně osolené vodě. Vložte je do hotového kaldounu spolu s nudlemi a posypte petrželkou.

*Prameny k této části: 5.*

## 10. Posvícenská husa na česneku

*Dochovaný regionální recept pracuje s porcemi husy, česnekem, cibulí, pepřem a zázvorem. Následující varianta převádí stejnou chuťovou skladbu na celou husu pro 6-8 osob; způsob pomalého pečení je praktická moderní adaptace.*

| Surovina              | Množství     |
|-----------------------|--------------|
| mladá husa            | 4-4,5 kg     |
| česnek                | 8 stroužků   |
| cibule                | 2 velké      |
| mletý zázvor          | 1/2-1 lžička |
| čerstvě mletý pepř    | 1/2 lžičky   |
| sůl                   | 35-40 g      |
| voda na podlití       | 300-500 ml   |
| hladká mouka do šťávy | 20 g         |

### Postup

1. Husu očistěte, osušte a ideálně už večer předem dobře osolte zevnitř i zvenku.
2. Před pečením ji potřete utřeným česnekem, lehce opepřete a přidejte malé množství zázvoru. Do pekáče rozložte nahrubo nakrájenou cibuli.
3. Podlijte asi 250 ml vody, priklopte a pečte při 130-140 °C přibližně 4-4,5 hodiny. Průběžně odebírejte vypečené sádlo a maso polévejte výpekem.
4. Na posledních 30-40 minut husu odkryjte a teplotu zvyšte na 180-190 °C, aby byla kůže zlatá a křupavá.
5. Po upečení nechte husu asi 20 minut odpočívat. Výpek můžete lehce zaprášit moukou, zalít trochou vody a krátce provařit na šťávu.

*Prameny k této části: 6.*

## 11. Červené zelí s jablky

K huse se tradičně podávalo zelí; červené zelí s jablky vytváří sladkokyselý protipól k tučné pečínce.

| Surovina             | Množství    |
|----------------------|-------------|
| červené zelí         | 1,3 kg      |
| nakyslá jablka       | 3 ks        |
| cibule               | 2 menší     |
| husí sádlo nebo olej | 30 g        |
| vinný ocet           | 80-100 ml   |
| cukr                 | 40-50 g     |
| kmín                 | 1 lžička    |
| jalovec              | 4-5 kuliček |
| voda                 | asi 100 ml  |
| sůl                  | podle chuti |

### Postup

1. Na tuku zpěníte cibuli.
2. Přidejte jemně nakrouhané zelí, na plátky nakrájená jablka, kmín, jalovec, cukr, ocet, sůl a trochu vody.
3. Zakryté duste 35-50 minut podle stáří zelí. Nakonec odkryjte a přebytečnou šťávu nechte vydusit.
4. Zelí není nutné zahušťovat. Druhý den bývá chuť ještě vyrovnanější, takže je vhodné připravit je v sobotu před posvícením.

*Prameny k této části: 7.*

## 12. Bramborové knedlíky

*Množství je 1,5násobkem receptu na vídeňský bramborový knedlík a odpovídá zhruba 6-8 posvícenským porcím.*

| Surovina         | Množství    |
|------------------|-------------|
| uvařené brambory | 1,5 kg      |
| mouka            | 150 g       |
| krupice          | 150 g       |
| žloutky          | 3 ks        |
| máslo            | 45 g        |
| sůl              | podle chuti |
| muškátový oříšek | špetka      |

### Postup

1. Brambory uvařte, oloupejte a prolisujte nebo jemně nastrouhejte.
2. Promíchejte je s moukou, krupicí, žloutky, solí, rozpuštěným zchladlým máslem a špetkou muškátového oříšku.
3. Vlhkýma rukama vytvarujte menší kulaté knedlíky. Pokud je těsto příliš měkké, přidejte trochu krupice.
4. Vařte ve vroucí osolené vodě asi 15-20 minut.

*Prameny k této části: 8.*

## 13. Koláče ZVÁČE - historická dávka

Zváče nejsou jedním specifickým druhem koláče. Jsou to nejhezčí posvícenské koláče určené k roznesení jako pozvání. Následující recept vychází z receptury označené jako „Posvícenské koláče z r. 1900“ a zachovává dávku přibližně 70-80 kusů.

| Surovina                              | Množství           |
|---------------------------------------|--------------------|
| polohrubá mouka, případně část hladké | 1 kg               |
| moučkový cukr                         | 240 g              |
| mléko                                 | asi 400 ml         |
| čerstvé droždí                        | 20 g               |
| máslo                                 | 250 g              |
| žloutky                               | 3 ks               |
| celé vejce                            | 1 ks               |
| sůl                                   | 1 vrchovatá lžička |
| citronová kůra                        | podle chuti        |
| vanilka / vanilkový cukr              | trochu             |
| muškátový oříšek                      | špetka             |
| vejce na potření                      | 1 ks               |

### Postup

1. Z části vlažného mléka, droždí a trochy cukru nechte vzejít kvásek.
2. Zpracujte jej s moukou, zbylým mlékem, cukrem, máslem, žloutky, vejcem, solí a kořením. Těsto má být vypracované opravdu důkladně; starší recept počítá s dlouhým ručním hnětením.
3. Nechte kynout nejméně 1,5 hodiny. Menší množství droždí je vyváženo delším kynutím.
4. Z vykynutého těsta tvarujte malé bochánky. Dnem skleničky do nich vytlačte důlek, naplňte a okraj potřete vejcem.
5. Po krátkém dokynutí pečte poměrně prudce při 180-200 °C asi 10-15 minut. Posvícenské koláče nemají být vysušené.

*Prameny k této části: 3, 4, 12.*

## 14. Tři klasické náplně do zvěčů

### Tvarohová náplň

| Surovina                   | Množství                  |
|----------------------------|---------------------------|
| tučný tvaroh               | 500 g                     |
| žloutky                    | 2 ks                      |
| cukr                       | podle chuti, asi 80-100 g |
| citronová kůra             | trochu                    |
| muškátový květ             | špetka                    |
| bílky                      | 2 ks - sníh               |
| rozinky nebo půlené mandle | na ozdobu                 |

1. Tvaroh promíchejte se žloutky, cukrem, citronovou kůrou a muškátovým květem. Nakonec lehce vmíchejte tuhý sníh z bílků. Na každý koláček můžete položit rozinku nebo půlku mandle.

### Povidlová náplň

| Surovina                | Množství                |
|-------------------------|-------------------------|
| hustá švestková povidla | 500 g                   |
| cukr                    | podle sladkosti         |
| citronová kůra          | trochu                  |
| tlučený hřebíček        | malá špetka             |
| voda nebo rum           | 2-4 lžice podle hustoty |

1. Povidla rozmíchejte s citronovou kůrou a hřebíčkem. Podle potřeby je zředte několika lžicemi vody; pozdější slavnostní receptury používají i rum nebo likér.

### Maková náplň - praktická dávka

| Surovina       | Množství      |
|----------------|---------------|
| mletý mák      | 250 g         |
| mléko          | 300 ml        |
| cukr           | 80 g          |
| citronová kůra | z 1/2 citronu |
| skořice        | 1/2 lžičky    |

1. Mák povařte v mléce do zhoustnutí, oslaďte a dochuťte citronovou kůrou a skořicí. Nechte zcela vychladnout.

*Prameny k této části: 4, 10.*

## 15. Kecaný posvícenský koláč

Kecaný koláč se peče na plechu a jeho jméno vychází z toho, že se na těsto po lžících „nakecají“ různé náplně. Na jednom řezu se tak mohou setkat tvaroh, mák i povidla.

| Surovina        | Množství            |
|-----------------|---------------------|
| polohrubá mouka | 500 g               |
| cukr krupice    | 80 g                |
| máslo           | 100 g               |
| sůl             | špetka              |
| žloutky         | 2 ks                |
| čerstvé droždí  | 1 kostka / cca 42 g |
| mléko           | 250 ml              |

### Tvarohová náplň

| Surovina       | Množství      |
|----------------|---------------|
| tučný tvaroh   | 250 g         |
| cukr krupice   | 30-50 g       |
| vanilkový cukr | 1 sáček       |
| citronová kůra | z 1/2 citronu |
| žloutek        | 1 ks          |
| rozinky        | podle chuti   |
| rum            | 1 lžíce       |

### Povidlová náplň

| Surovina    | Množství      |
|-------------|---------------|
| povidla     | 120 g         |
| skořice     | špetka        |
| rum         | 1/2 lžíce     |
| vlažná voda | podle potřeby |

## Maková náplň

| Surovina           | Množství     |
|--------------------|--------------|
| mletý mák          | 250 g        |
| mléko              | 300-330 ml   |
| cukr               | 2-4 lžíce    |
| citronová kůra     | trochu       |
| skořice            | 1/2-1 lžička |
| pikantní marmeláda | 1 lžíce      |

## Postup

1. Z části mléka, droždí, asi 100 g mouky a trochy cukru připravte kvásek. Zpracujte se zbylou moukou, cukrem, máslem, žloutky a solí a nechte vykynout.
2. Připravte všechny tři náplně a nechte je vychladnout.
3. Těsto rozválejte na plech v poměrně nízké vrstvě. Lžící pravidelně střídejte kopečky tvarohu, máku a povidel.
4. Podle chuti přidejte drobenku z mouky, cukru, másla, vanilkového cukru a žloutku.
5. Pečte při 160 °C asi 35 minut.

*Prameny k této části: 10, 12.*

## 16. Posvícenské hnětýnky

Hnětýnky jsou tradiční posvícenské pečivo rozšířené zejména v jihozápadních Čechách. V Nepomuku, Blatné, Strakonících a okolí jimi dívky obdarovávaly své vyvolené.

| Surovina      | Množství  |
|---------------|-----------|
| hladká mouka  | 500 g     |
| máslo         | 280 g     |
| moučkový cukr | 180 g     |
| žloutky       | 2 ks      |
| mléko         | 2-4 lžíce |

### Postup

1. Suroviny spojte a rukama důkladně prohnětte, až vznikne vláčné těsto.
2. Těsto nechte podle nepomuckého rodinného receptu 3 dny odležet v chladu.
3. Rozválejte na plát silný asi 8 mm a vykrajujte srdce, květiny nebo jiné slavnostní tvary.
4. Pečte při 180 °C dorůžova. Po upečení nechte nejméně jeden den odležet.
5. Ozdobte čokoládou, bílou cukrovou polevou, mandlemi nebo cukrovými kvítky.

*Prameny k této části: 9.*

## 17. Posvícenské ořechy



Drobné ořechové pečivo je dnes spojováno právě s havelským posvícením. Recept je jednoduchý a vhodný i jako součást výslužky.

| Surovina                  | Množství   |
|---------------------------|------------|
| hladká mouka              | 250 g      |
| lískové oříšky            | 100 g      |
| moučkový cukr             | 60 g       |
| máslo                     | 180 g      |
| žloutky                   | 2 ks       |
| moučkový a vanilkový cukr | na obalení |

### Postup

1. Lískové oříšky nahrubo nastrojte nebo umelte.
2. Z mouky, cukru, oříšků, másla a žloutků vypracujte těsto.
3. Tvarujte malé stejnoměrné kuličky a skládejte je na plech s rozestupy.
4. Pečte při 180 °C přibližně 12 minut, pouze do světle růžové barvy.
5. Ještě teplé obalte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

*Prameny k této části: 11.*

## 18. Mětýnka neboli posvícenská „míchanice“

Starý Český lid popisuje hospodárný a zároveň velmi slavnostní způsob, jak zužítkovat zbytky koláčového těsta a nádivek. Vznikla mětýnka či míchanice, která zůstávala vláčná i poté, co ostatní pečivo začínalo tvrdnout.

*Nejde o jeden normovaný recept. Následující podoba je praktickou rekonstrukcí historického popisu.*

| Surovina                         | Množství             |
|----------------------------------|----------------------|
| zbytek kynutého koláčového těsta | asi 500 g            |
| tvorohová náplň                  | 100-150 g            |
| maková náplň                     | 100-150 g            |
| povidlová náplň                  | 100-150 g            |
| jablečná náplň                   | 100-150 g, volitelně |
| rozinky a mandle                 | podle chuti          |
| máslo                            | na potřetí           |

1. Těsto roztáhněte na menší plech nebo do kulaté formy.
2. Zbytky jednotlivých nádivek kladte vedle sebe i částečně přes sebe. Přidejte rozinky a mandle.
3. Nechte krátce dokynout a upečte při 175-180 °C dozlatova.
4. Po upečení můžete okraje lehce potřít rozpuštěným máslem.

*Prameny k této části: 3.*

## 19. Jak připravit skutečné zváče a výslužku

---



### Zváče - pozvání

Z každé várky vyberte nejhezčí, pravidelně upečené koláče. Na talíř dejte několik různých náplní, lehce je pocukrujte a překryjte čistým bílým ubrouskem. Tradiční význam je důležitější než přesný počet kusů: obdarovaný má poznat, že nejde o obyčejný moučník, ale o pozvání na posvícení.

### Výslužka - poděkování hostovi

Historicky se výslužka posílala na talíři, kde bylo vše v jednom ubrousku se svázanými cípy. Jistě by bylo však lepší oddělit sladké a masové části. Do jednoho balíčku pro rodinu lze připravit například:

- 4-5 zváčů, nejlépe několik různých náplní;
- 1-2 hnětýnky nebo hrst posvícenských ořechů;
- kus mětýnky či kecaného koláče;
- podle množství zbylé husy 100-150 g pečeného masa - zabaleného zvlášť a uloženého v chladu.

*Prameny k této části: 3.*

## 20. Harmonogram Císařského posvícení 2026



### Čtvrtek 15. října

- Zadělejte těsto na hnětýnky a uložte je na tři dny do chladu.

### Pátek 16. října - sv. Havel

- Nakupte čerstvou husu, droby, kořenovou zeleninu, zelí, jablka a suroviny na koláče.
- Můžete připravit červené zelí; odležením se chuť spojí.

### Sobota 17. října

- Upečte hlavní várku zvaců a rozdejte pozvání.
- Připravte hnětýnky, případně posvícenské ořechy nebo kecaný koláč.
- Husu očistěte a večer osolte.

### Neděle 18. října - hlavní den

- Ráno založte kaldoun a dejte péct husu.
- Připravte bramborové knedlíky a ohřejte zelí.
- Kolem poledne podávejte kaldoun, poté husu se zelím a knedlíkem. Koláče a hnětýnky patří na stůl po celý den.

### Pondělí 19. října

- Pokud chcete obnovit i dozvuk tradice, uspořádejte malou „zlatou hodinku“ - setkání s hudbou, vínem, pivem nebo kávou a zbylým posvícenským pečivem.

## 21. Nákupní seznam pro hlavní hostinu



### Maso a vejce

- 1 husa 4-4,5 kg včetně drobů; přibližně 12-15 vajec na celé menu a pečení.

### Mléčné výrobky a tuky

- máslo přibližně 1,2-1,4 kg podle rozsahu pečení; 500-750 g tvarohu; 2-3 litry mléka.

### Mouka, cukr a obilniny

- polohrubá a hladká mouka dohromady nejméně 3 kg; moučkový a krupicový cukr nejméně 1 kg; 150 g krupice; strouhanka; domácí nudle.

### Ovoce, zelenina, mák a ořechy

- 1,3 kg červeného zelí, 3-5 jablek, kořenová zelenina, 4-5 cibulí, 1-2 palice česneku, citrony, 250-500 g máku, 100 g lískových ořechů, rozinky, mandle.

### Povidla a koření

- nejméně 700 g švestkových povidel; sůl, pepř, kmín, skořice, hřebíček, muškátový oříšek, muškátový květ, jalovec, vanilka nebo vanilkový cukr.

*Nákupní seznam je záměrně sestaven s rezervou pro 70-80 zvěčů a několik druhů doplňkového pečiva. Pokud budete péct pouze základní menu, lze množství másla, vajec a mouky výrazně snížit.*

## Prameny a literatura

1. Český jazykový atlas, heslo 223 „posvícení (císařské)“, Ústav pro jazyk český AV ČR.  
<https://cja.ujc.cas.cz/e-cja/heslo/2/223>
2. VÁLKA, Miroslav: K současnému stavu hodových slavností na západní Moravě. Národopisná revue 3/2004; v témže čísle také studie o císařských hodech ve Věteřově.  
<https://revue.nulk.cz/wp-content/uploads/2021/04/r3-2004.pdf>
3. Český lid, sv. I - dobový etnografický popis posvícenských mětýnek, zvěčů a výslužek, digitální edice NÚLK.  
<https://www.nulk.cz/ek-obsah/ceskylid/html/knihy/ceskylid01/texty/0196-0392.htm>
4. Posvícenské koláče z r. 1900 - receptura pro přibližně 80 koláčů. Recepty.cz.  
<https://www.recepty.cz/recept/posvicenske-kolace-z-r-1900-5237>
5. KUNTZMANNOVÁ, Mirka: Polévka z husích drůbků s knedlíčky - kaldoun. Český rozhlas Hradec Králové.  
<https://hradec.rozhlas.cz/polevka-z-husich-drubku-s-knedlicky-kaldoun-6724985>
6. JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra; HOŘENÍ, Jaroslav: Posvícenská husa na česneku. Český rozhlas Pohoda.  
<https://pohoda.rozhlas.cz/posvicenska-husa-na-cesneku-8834775>
7. KUNTZMANNOVÁ, Mirka: Pečená husa a červené zelí s jablky. Český rozhlas České Budějovice.  
<https://budejovice.rozhlas.cz/pecena-husa-8097707>
8. PLÍŠKOVÁ, Zuzana: Vídeňský bramborový knedlík. Český rozhlas Brno.  
<https://brno.rozhlas.cz/vidensky-bramborovy-knedlik-7208372>
9. Nepomucké kuchařinky: rodinný recept na hnětýnku. Český rozhlas Brno.  
<https://brno.rozhlas.cz/upecte-si-hnetynku-podle-receptu-nepomuckych-kucharinek-6712612>
10. Kecané koláče na havelské posvícení - recept a přehled náplní. Toprecepty.cz.  
<https://www.toprecepty.cz/clanky/5795-kecane-kolace-na-havelske-posviceni-voni-maslem-a-rumem-a-diky-nekolika-na-plnim-chutnaji-skvele/>
11. Posvícenské ořechy - recept. Toprecepty.cz.  
<https://www.toprecepty.cz/recept/23546-posvicenske-orechy/>
12. HOŘENÍ, Jaroslav; JAKOUBĚOVÁ, Vladimíra: Posvícenské koláče - zvěče, regionální typy a význam kvalitních surovin. Český rozhlas Sever.  
<https://sever.rozhlas.cz/posvicenske-kolace-dulezite-jsou-kvalitni-suroviny-a-poctiva-rucni-prace-6827354>

*Recepty a zvyky se v jednotlivých krajích lišily. Kniha proto neprezentuje jednu regionální variantu jako jedinou „správnou“, ale vybírá dobře doložené příklady vhodné pro obnovu tradice v dnešní domácnosti.*

## Závěrem



Císařské posvícení je pozoruhodným příkladem toho, jak se úřední zásah může proměnit v lidovou tradici. Josef II. chtěl slavnosti sjednotit a omezit. Vesnické prostředí však nové datum přijalo po svém: někde nahradilo původní posvícení, jinde se stalo slavností navíc.

To, co přetrvalo nejdéle, nebyl samotný císařský dekret, ale potřeba sejít se u jednoho stolu, pohostit příbuzné a sousedy, podělit se o úrodu a na krátkou chvíli proměnit běžný den ve svátek. Právě tento rozměr lze obnovit i dnes - koláčem zaslaným jako pozvání, společným obědem a výslužkou pro toho, kdo odchází domů. Udržujme naše tradice a zachovejme je budoucím generacím!



Jan Betko  
[www.homosignum.cz](http://www.homosignum.cz)



**WWW.HOMOSIGNUM.CZ**

**I drobný dar pomůže.**

**Číslo účtu 2401839199 / 2010**  
(do zprávy pro příjemce: DAR)

FIO Banka, a.s.  
IBAN: CZ6520100000002401839199  
BIC/SWIFT: FIOBCZPPXXX

*Moc všem dárcům děkuji za podporu mé práce.*