

A close-up photograph of a wooden surface, likely a table, covered with a layer of white flour. A large, dark-colored metal cookie cutter with a decorative, scalloped edge is placed on the flour. The text is overlaid on the image in a white, cursive font.

*Zveme všechny zájemce v pátek 9.října od 17:00 do d  
2. stupně ZŠ ve Strunkovicích nad Blanicí na pekařsko  
posvícenskou dílnu.*

*Podle zvyklostí našich babiček budeme tvořit a zdobit  
staročeské mětýnky a vyprávět si o této tradici.*

*S sebou je potřeba přinést zadělávací mísu, plech na  
pečení, váleček, vařečku a přezůvky.*

Mětýnky, metynky, metýnky, hnětynky, hnětýnky...

Kolik různých názvů pro tradiční pečivo, kterými kdysi obdarovávala děvčata na tancovačkách chlapce.

Peklo se z poslední mouky vymetené z truhel před uložením mouky z nové úrody.

## Pečení hnětýnek

Napsal uživatel Administrator

Úterý, 13 Říjen 2015 20:15 - Aktualizováno Středa, 28 Říjen 2015 17:52

---

Původně se jednalo o kynuté pečivo zdobené různými ornamenty ze stejného těsta a případně ořechy a mandlemi.

Je pěkné připomenout si tuto tradici a porovnat ji se zvyklostmi dneška.

Fotky [ZDE](#)