

Draní peří

V pátek k nám do družiny přišly paní a tety z Ivaně, aby nám povyprávěly o draní peří. O draní peří jsme před tím vůbec nic nevěděli...a ani jsme netušili co to znamená.

Dozvěděli jsme se, co jsou to titěrky, jsou to zbytky od peří, které do polštáře nedáváme. Že husí peří je nejžádanější, používá se i peří kachní.

Celý rok schovávaly peří v pytlech a v zimě se sešly u někoho doma u velkého stolu a peří draly. Odrané peří dávaly doprostřed stolu a přikrývaly ho hrncem, aby se nerozfoukalo. Titěrky se házely na zem, a nakonec se hodily do kamen. Z větších per se dají vyrobiť mašlovačky na potírání buchet.

Po draní peří byla hostina neboli Federhorn. Měly buchty s mákem, tvarohem, povidly a čaj s rumem.

Draní peří jsme si vyzkoušeli a bavilo nás. A jídlo na hostině nám moc chutnalo.

Šárka Kejíková a Jan Holzmann

3.třída

