

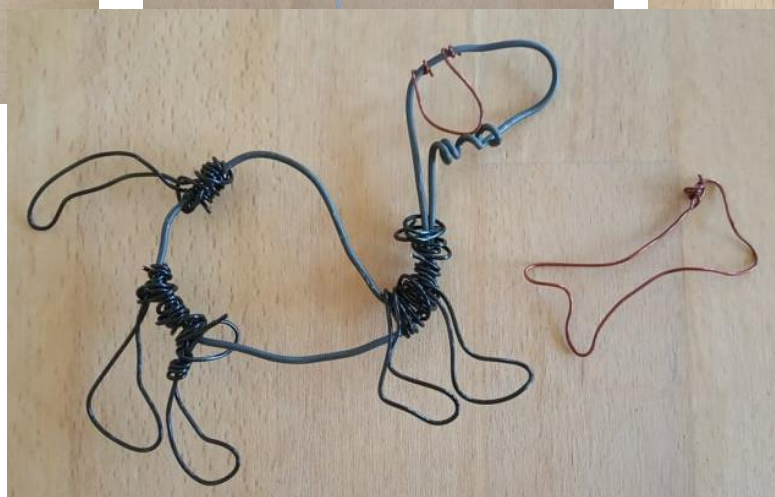


TRHÁČEK



Nezávislý občasník ZŠ Trhové Sviny

35. číslo



Inspirovali jsme se projektem z občanské výchovy („Jak slaví Vánoce ve světě“) a sestavili jsme pro vás pár článků o tom, jak se slaví Vánoce v různých zemích, ke kterým máme nějaký vztah. Čtěte pečlivě, znalosti obsažené v našich člancích by se vám mohli hodit nejen do naší vánoční křížovky!

Redakce.

Vánoce u nás

Vánoce v Čechách slaví každá rodina po svém, někdo dodržuje tradice a zvyky více, někdo méně. Přečtěte si s námi dnes článek o tradicích nebo rozhovor s paní Annou (92 let), která nám prozradila, jak slavila tyto svátky se svou rodinou jako malá.

Oblíbenou dekorací každé domácnosti je adventní věnec se čtyřmi svíčkami, každou adventní neděli se zapaluje jedna svíčka. Vánoční stromek se u nás zdobí různě. Moderní vánoční stromky zdobí foukané skleněné koule, barevné řetězy, elektrické svíčky a podobně. Dříve se vánoční stromek zdobil zavěšenými jablíčky, perníčky, oříšky, pentličkami, slaměnými ozdobami a klasickými svíčkami. Na Štědrý den ráno je oblíbeným pokrmem vánočka. Mezi běžné pokrmy o Vánocích patřily oplatky, které se podávaly jako první chod. Jedly se s medem, ale také s česnekem, s bylinkami, šípky nebo jinými plody. Nejznámějším štědrovečerním jídlem s houbami byl kuba, připravovaný z kroup a hub. K večeři se také podávala krupičná, hrachová nebo prosná kaše. Dnes se podává jako štědrovečerní večeře rybí polévka, smažený kapr nebo řízek a bramborový salát.

Tradice



Hod střevicem

Neprovdané dívky se na Štědrý den postaví zády ke dveřím a přes rameno hodí svůj střevíc. Pokud po dopadu špička střevíce ukazuje ven ze dveří, dívka se do roka provdá. Pokud ne, zůstane v příštím roce svobodná.

Louskání ořechů

Hlava rodiny po štědrovečerní večeři rozlouskne v dlani ořech. Je-li hezký a celistvý, bude rodina žít další rok v pokoji a štěstí. Špatný ořech znamená nemoc v rodině.

Lití olova

Nad plamenem se rozžhává kousek olova. Připraví se nádoba s vodou a do ní se olovo vlije. Odlitek, který vznikne, věští dotyčným jeho budoucnost. Například odlitek ve tvaru hvězdy znamená úspěch, uznání.

Rozkrajování jablíček

Každý si u štědrovečerní večeře rozkrojí svoje jablko. Pokud se po rozkrojení objeví hvězdička, dotyčný bude celý příští rok zdravý. Objevil-li se křížek, nic dobrého nelze čekat.



Pouštění lodiček

Každý sám si zhotoví lodičku ze skořápky vlašského ořechu a malé svíčky, kterou pak položí na hladinu ve velké nádobě naplněné vodou. Například pokud se dotkne jiné lodičky, znamená to lásku a přátelství.

Kapří šupiny

Tři kapří šupiny nosí peníze. Dejte si je třeba do peněženky.

Sudý počet

U stolu by měl sedět sudý počet lidí. Anebo alespoň mějte sudý počet talířů.



Vánoční zvyky ve Velké Británii

Z hodin angličtiny už všichni vánoční zvyky známe, tak si je tímto článkem připomeneme a třeba se dozvíte i něco nového.

Vánoce ve Velké Británii začínají dlouho před Štědrým dnem. Prvních známek blížících se Vánoc si můžeme všimnout už někdy v září a říjnu, kdy v obchodech začne postupná reorganizace a regály se pomalu plní vánočním zbožím. Oficiálním začátkem Vánoc, tedy alespoň těch komerčních, je rozsvěcování vánočních světel, takzvané **Christmas Lights Switch-On**.

Vánoce ve Velké Británii se samozřejmě neobejdou bez stromečku. Ten se ale ve většině britských domácností zdobí mnohem dříve než v těch českých, často již začátkem prosince. Stromečkem to ale zdaleka nekončí! Britové si velice rádi zdobí i své domy, a to nejen uvnitř, ale i zvenku. Někteří se v tom přímo vyžívají a „z baráku udělají malé Las Vegas“.



Asi nejtradičnějším anglickým vánočním cukrovím jsou **mince pies** – koláčky z křehkého těsta plněné rozinkami a kandovaným ovocem zalité brandy.



Když mluvíme o anglických Vánocích, nesmíme zapomenout na britská vánoční přání aneb **Christmas cards**. Na rozdíl od Čech, kde posíláte vánoční pohled pár známým a příbuzným, které o Vánocích nevidíte, se ve Velké Británii dávají vánoční přání doslova všem – lidem v práci, sousedům, spolužákům, kamarádům.

V Anglii nenosí dárky Ježíšek ale **Father Christmas** (rovněž známý pod jménem **Santa Claus**). Dopisy mohou děti poslat Santovi na Severní pól, kde Santa se svými sobíky a skřítky-pomocníky bydlí, nebo je mohou předat Santovi osobně v tzv. **Santa Grotto**, tedy Santově jeskyni (např. v nákupních centrech, supermarketech apod.)

Dalším britským zvykem je zpívání koled v ulicích. Někde **carol singers** dokonce chodí po domech a za zazpívání očekávají malý příspěvek. Výdělek putuje na dobročinné účely – ve prospěch nějaké nadace, školy, organizace nebo třeba na opravu místního kostela.



Typickým britským vánočním hlavním chodem je krocan. Ten se plní rozličnými nádivkami a podává s pečenými brambory, pečeným pastiňákem, vařenou zeleninou (např. mrkví krájenou na kolečka, brokolicí, zelenými fazolkami a hlavně růžičkovou kapustou), pečenými párečky obalenými slaninou (anglicky se jim říká poeticky **pigs in blankets** neboli prasátka v dekách, **cranberry sauce** a **gravy** (omáčkou). Po krocanovi si Britové typicky pochutnávají na tzv. **Christmas pudding**, což není vůbec žádný pudink, ale směs rozinek a dalšího sušeného ovoce a koření (skořice, muškátový oříšek, hřebíček), které drží pohromadě vejce a lůj. Christmas pudding se vaří několik týdnů či dokonce měsíců před Vánoce, tudíž je nutné vše dobře zalít alkoholem, aby se do té doby nezkažil. Servíruje se nejčastěji se smetanou nebo zmrzlinou.



Vánoční čas v Rakousku a v Německu

Obě země slaví vánoční svátky velmi podobně jako my. Rakouské a německé Vánoce si lze jen stěží představit bez tradičních vánočních trhů (**der Christkindlmarkt/ Weihnachtsmarkt**).

Doba adventu a Vánoc je v Rakousku spojena s vůní čerstvě pražených mandlí, lineckého těsta, pečených kaštanů, bramborových placek. Skutečnou místní specialitou je takzvaný **Kletzenbrot**, což je chléb s křížalami, který je považován za nejstarší vánoční moučník vůbec.

Již více než 300 let se v německých domácnostech připravuje vánoční štola (**die Stolle/ Christstolle/ Weihnachtsstolle**). Přibližně od 18. století se na území celého Německa peče vaječné cukroví, kterému se nejčastěji říká marcipán chudých nebo **Springerle**.



Jako se u nás staví betlémy, v Německu se staví obrovské pyramidy (**Weihnachtspyramide**). Původ pyramid je nejspíš spojen s bývalým zvykem, kdy se do domácností nebo do kostelů nosily zelené větve. Ty se stavěly do pyramidy a nahoře se nechávala svítit svíce.

Původně nezdobený vánoční stromeček se poprvé objevil v Německu. Německo má ještě jedno prvenství, a to jsou skleněné vánoční ozdoby. Původní výroba je známá už od 16. století. Dlouhou historii v jejich výrobě má především městečko **Lauscha**, kde dodnes fungují dvě sklářské továrny. Němci mají rádi co nejnápadnější ozdoby ve tvaru zvířat, ježíšků či muchomůrek. Do německé vánoční domácnosti patří i jesličky.



S nošením vánočních dáreků je to jen o trochu složitější než u nás. V převážně katolických regionech Německa, Rakouska, Švýcarska i Lichtenštejnska děti obdarovává **Christkind**, tedy Ježíšek nebo Jezulátko, kterého nikdo nikdy neviděl. O svém odchodu z místnosti, kde je nazdobený stromeček, dává vědět zazvoněním zvonku. Všude jinde nosí dárky **Weihnachtsmann**, který se podobá svatému Mikuláši nebo Santa Clausovi.

Vánoční svátky po francouzsku

Vánoční tradice jsou ve Francii vcelku odlišné od našich. Například děti 24. prosince dávají za dveře domu či bytu mrkvičku pro soby, kteří přitáhnou saně s **Pere Noëlem** (Otcem Vánoc). Ráno pak děti mrkvičku zkontrolují – pokud zmizela, je to neklamně znamení, že tu Pere Noël byl a přivezl nadílku.

Mezi tradiční pokrmy patří ve Francii **vánoční krůta plněná jedlými kaštany**, která se podává s vařenou zeleninou. Oblíbený je také typický piškotový vánoční dezert s čokoládovým krémem - **bûche de Noël**, česky **Noëlovo poleno**. Podle tradice se za dávných časů francouzské rodiny scházely v předvečer Vánoc u krbu nebo ohniště. Děti zpívaly koledy

a poslouchaly příběhy, které vyprávěli prarodiče, zatímco v ohništi hořela velká polena, francouzsky bûche. Jedno vybrané, velké a z tvrdého dřeva, muselo hořet nejméně celou noc. Zdobilo se listím

a mašlemi a zapalovali ho ti nejmladší a nejstarší poté, co ho hlava rodiny požehnala olejem a pálenkou, někdy také větvičkou namočenou ve svěcené vodě. Popel z něj se pak uchovával, protože se mu přisuzovala moc ochraňovat dům před blesky, hromy a ďáblem po celý nadcházející rok. Tento zvyk, jehož kořeny pocházejí z 12. století, se časem přenesl do řady evropských zemí. Dnes je poleno symbolizováno vánoční roládou - bûche de Noël. Roláda má barvu dřeva - je polita čokoládovou, smetanovou nebo kávovou polevou, náplň tvoří máslový krém a na řezu připomíná strukturu dřevěného polena.

Práškový cukr napodobuje mráz. Na Tři krále se peče **Královský koláč (Galette de Rois)**. Každý královský koláč v sobě ukrývá zapečenou figurku a ten, kdo ji najde, stává se králem! To ovšem není až tak velká výhra, protože to znamená, že příští rok musí obstarat koláč právě on. Původně uprostřed koláče nebyla schována keramická hračka, ale obyčejná fazole. Ta však byla kolem roku 1870 nahrazena figurkou, nejprve porcelánovou, nyní čím dál častěji plastovou.



Norské Vánoce



Díky přírodním podmínkám se norské Vánoce v mnohém podobají českým. U slavnostního stolu se sejde celá rodina k večeři. Kromě jídla se však také tančí a zpívají koledy. Tradiční jídla se poněkud liší podle oblasti – na jihu je to zejména vepřové nebo skopové žebírko, na severu pak treska. Nezbytností ve všech regionech se stala rýžová kaše s ovocem a šlehačkou. V ní se ukrývá jediná mandle. Její nálezce získá obvykle drobnou odměnu. Jedna miska se tradičně pokládá do seníku **pro Nissena** (tvor ze skandinávské mytologie), aby nadále dohlížel na hospodářská zvířata a nezačal jim škodit. Ze zbytku kaše se pak dělá oblíbený dezert, Riskrem (rýžový krém), který se jí na Štědrý den k obědu. Norové zdobí nejčastěji borovice, a to venku i uvnitř domu, dekorují je bílými světýlky, papírovými košíčky, které plní sladkostmi a oříšky a často také norskými vlaječkami. Pro mnoho rodin je důležitou součástí Vánoc televize. Nepocítí vánočního ducha dřív, než se podívají na česko-německou pohádku Tři oříšky pro Popelku (v norštině *Tre nøtter til Askepott*). Pokud byly děti celý rok hodné, donese jim **skřítek Julenissen** (norský Ježíšek) dárky, pokud hodné nejsou, roztrhá jim je pod vánočním stromkem.



Jak se slaví Vánoce na Hawaii?

Slunná Hawaii je sice jeden ze států USA, avšak Vánoce zde probíhají v poněkud jiném duchu. Přestože tradiční vánoční stromeček je na Hawai díky importu bez problémů k sehnání, tak i ten nejnazdobenější jehličnan vypadá ve třicetistupňovém vedru zkrátka jinak. Dárky zde nenosí Santa se svým sobím spřežením, ale připlouvající po moři na vánoční lodi. K vánoční tradici patří i pořízení akvária s ozdobnou rybkou – ostencem běloskvřným. Tradiční hawaiské vánoční jídlo neexistuje. V mnoha rodinách najdete typickou americkou štědrovečerní večeři s krocanem, jinde zase rybu. Některé rodiny jedí tradiční hawaiské jídlo, které najdete na každé hawaiské oslavě, Luau - vepřové připravené v přírodní troubě zahrabané v zemi na rozžhavených lávových kamenech po dobu osmi hodin.





Vánoční nápoje pro děti



VÝBORNÝ DOMÁCÍ PUNČ

Ingredience: 1, 5 sklenice pomerančového džusu, 1, 5 sklenice jablečného džusu, sklenice vody, půlka jablka, 1, 5 lžice citronové šťávy, 2, 5 lžice pomerančové šťávy, lžice punčového koření, trochu hrozinek, trochu vlašských ořechů

Postup přípravy: Do hrnce nalijeme 1, 5 sklenice jablečného džusu, 1, 5 sklenice pomerančového džusu a sklenici vody. Vymačkáme šťávu z cca půlky pomeranče a asi ze čtvrtky citronu. Půlku jablka nakrájíme na malé kostičky. Ovocnou šťávu a kousky jablka přidáme do hrnce. Jako poslední přidáme lžici punčového koření a přivedeme k varu. Punč přiklopíme pokličkou a vaříme cca 10 - 15 minut. Ještě horký punč rozlijeme do sklenic, ve kterých jsou hrozinky a ořechy. Můžeme dozdobit pomerančem a jablkem



VAJEČNÁK PRO DĚTI

Ingredience: 1 plechovka kondenzované mléko (slazené), 1 plechovka kondenzované mléko (neslazené), 1 ks cukr (vanilkový), 125 ml smetana (33%), špetka muškátového oříšku, 8 ks žloutků (prošlehané)

Postup přípravy: V misce smícháme obě dvě mléka, vanilkový cukr, smetanu a muškátový oříšek. Vložíme do vodní lázně a vaříme, během vaření mléčnou směs metličkou prošleháváme. Ve chvíli, kdy směs začne vařit, přidáme vejce a dále šleháme, až směs zhoustne a napění se. Poté necháme vychladnout a nalijeme do lahví a necháme vychladnout, následně uchováváme v lednici. Při podávání můžeme dochutit skořicí.



HORKÁ ČOKOLÁDA S KOKOSEM A MARSHMALLOWS

Ingrediencie: tabulka tmavé čokolády, 200 g smetany, 2 lžice strouhaného kokosu, malou hrst drobných marshmallows, šlehačka na ozdobu

Postup přípravy: Rozlamte čokoládu (mléčnou nebo tmavou, podle toho jak sladkou ji chcete) na kousky. Zalijte čokoládu smetanou. Dejte ji na sporák a nechte ji rozpustit při těch nejnižších teplotách. Směs stále dobře míchejte, pokud chcete, aby byla hustší, přidejte ještě čokoládu, případně ji rozřeďte plnotučným mlékem. Přidejte kokos. Před podáváním potřete okraje hrnků něčím lepkavým (medem, polevou) a obalte v kokosu. Čokoládu nalijte do hrnků, ozdobte šlehačkou, posypte marshmallows a podávejte.



DĚTSKÁ BOWLE S OVOCEM

Ingrediencie: 1 l sody, 0,5 l jablečného džusu, 2 pomeranče, 1 citron, čerstvé ovoce (mandarinky, jablka, hrozny, jahody, ananas, broskve, ...)

Postup přípravy: Smícháme sodu, džus a vymačkanou šťávu ze dvou pomerančů a citronu. Ovoce nakrájíme do mísy a přelijeme umíchanou směsí. Bowli promícháme a dáme vychladit, můžeme podávat s ledem.



TIPY NA VLASTNORUČNĚ VYROBENÉ DÁRKY:

1. Čajový stromeček: Jako kostra stromku vám postačí karton z krabice nebo rulička od papírových utěrek, následně jen lepíte sáčky čaje požadovaného tvaru.



2. Levandulová sůl do koupele: Ve velké míse smícháme mořskou sůl, květy sušené levandule a citronový olej. Nasypeme do sáčku, převážeme stužkou. Můžeme použít i pěknou skleničku.



3. Vánoční náramek: Korálky na gumičce doplníme vánočními přívěsky – vločka, sněhulák, zvonek, ...



4. Vánoční hvězdy: Na kovové konstrukce pravidelně navlékáme korálky podobných barev a různých tvarů. Navlékneme na stužku a můžeme pověsit.



5. Zápich do květiny: Z drátu vytvarujeme šneka, pomocí slabšího drátu dozdobíme korálky. Můžeme darovat i s květinou.



6. Hrnek: Pomalujte hrnek fixami na porcelán a nechte zapéct v troubě.



7. Jedlé sklenice – Naplňte skleněnou dózu vlastnoručně pečenými sušenkami, sušenými křížalami, sušenými rajčaty s bazalkou v oleji, ořechy s medem, nebo sýry s kořením. Potěšit by mohly i vlastnoručně vyrobené domácí nudle.



8. Záložka do knihy – Pomocí kolečka z kartonu a vlny si uděláme bambule, ze třech delších kusů vlny upleteme copánek, ten pak vkládáme mezi stránky a bambulka nám kouká.



