



### **Vánoční rozjímání**

Vánoce nejsou jenom Štědrý den. Pro nás, Čechy, to jsou svátky různých událostí. Zajímavostí je, že lidí vyznávající křesťanství ubývá, ale přesto o vánočním čase se jich hodně vydává podívat do kostelů, aby zažili atmosféru půlnoční mše, popřípadě dětem ukázali betlém, kde se narodil v jesličkách Ježíšek.

Lidé žijící v Betlémě to neměli vůbec jednoduché. Situace tam byla horší než je u nás, ale přesto situace a nádherný okamžik nás oslovuje již bezmála dva tisíce let.

Vánoce byly původně náboženským svátkem. Začínají adventem, což je doba čekání na příchod Krista. Je to doba na příchod něčeho krásného a mimořádného. Naše srdce a mysl se upíná na významnou událost, která má nastat. Během adventu, očekávání, si uvědomujeme kořeny naší kultury a také propojení s minulostí.

Čas čekání na advent si můžeme příjemně zkrátit výzdobou čtyř stěn svého bytu. Podle tradice se má však zdobí zahájit v čase adventu. Advent přichází vždy čtvrtou nedělí před Štědrým dnem. Stále se snažíme dodržovat prastaré zvyky, jako je rozsvěcení svíček a rozdávání dárků svým nejmilejším a nejbližším.

Rozdáváním dárků nekončí krásný vánoční čas. Teprve všechno začíná. 25. prosinec je den, kdy se podle tradice narodil Ježíšek, a křesťané narození oslavují daleko za Tří krále, až do svátku Křtu Páně, které připadá na první neděli po 6. lednu.

Na závěr mého rozjímání si dovoluji, Vám, všem popřát do nového roku všechno nejlepší, a hlavně zdraví.

## Vánoce a jeho barvy

Vánoce je krásná plejáda barev. Dokážete si Vánoce představit bez barev? Já ne, a tak každý rok sháním ozdoby červené, zelené či zlaté. Občas si kladu otázku, proč zrovna tyto barvy patří k vánočnímu času. A tak jsem hledal v literatuře, až jsem našel odpověď na moji otázku.



Zelená barva má předkřesťanský původ a je spojená s Vánocemi. Barvy zlatá a červená se objevily až po narození Krista. A co barvy znamenají? V náboženství zelená symbolizuje Kristovo narození, červená je symbolem jeho krve a smrti. Kombinace zelené a červené barvy je spojována s Kristovým zmrtvýchvstání. Postupem času se tyto barvy začaly objevovat na vánočních věncích. Jako první to byla kombinace červených bobulí, které se dávaly do česmíny. Později bobule nahradila červené jablíčka.

A zlatá, ta symbolizovala rozšíření křesťanské symboliky. Barva představuje zlato, které do Betléma přinesl jako dar Ježíškovi jeden ze tří králů. Současně je to symbol věčného života.

V současné době mimo tyto tři základní barvy je možné používat i jiné barvy, jako je modrá, stříbrná, fialová. V přírodě je možné kombinovat zelenou s bílou.

## Jak slaví Vánoce naši sousedé

Vánoční svátky se slaví ve většině zemí na celém světě a vždy mají jiné zvyky, tradice a také atmosféru. My se podíváme k našim blízkým sousedům, jak oni slaví vánoční čas.

Německo - Vánoce jsou podobné našim svátkům. Pouze mají jinou představu o Ježíškovi, kterého si představují jako staršího muže s rezavými vousy a vlasy. Místo saní používá osedlaný vítr. Podle pověstí dříve odnášel zlobivé děti a trestal nevěrné ženy. Děti dostávají podle

části země. adventní kalendář vždy 1. prosince. Tradiční jídlo se v Německu liší podle krajů. Někde je to pečená husa, jinde zase klobásy. V Bavorsku je to ryba a bramborový salát.

Polsko - Štědrý den je vyhlášen přísným půstem, ale večer se všechno změní. Podává se 12 druhů jídel, jako je počet měsíců v roce. Na stole je také připraveno pro neočekávaného hosta. Vánoční stromeček není moc v oblibě, nejvíce mají radost z jesliček. K jídlu se podává hustá polévka, štedrovečerní ryba. Na stole nesmí chybět chleba a svěcené oplatky. Večeře je podle oblastí. Podávají se taštičky, makůvky, vařená jáhlová kaše nebo zelí s houbami a hrachem.

Švédsko - Vánoce jsou plné dárků, svíček a různých jídel. Dárky přináší Jultomte - vánoční mužiček. Svým oblečením nám připomíná Mikuláše a chodí s pytlím přes rameno. Na Štědrý den klepe na dveře a děti pak nachází dárky před dveřmi. Oslavy Vánoc začínají ve dvě hodiny odpoledne. To se rodina schází u stolu a podávají se tradiční švédská jídla, jako je treska s brambory a smetanovou omáčkou, uzení sob, párky, vařené fazole a další. Ve středověku byl vánočním symbolem kozel. Dodnes se dělá jako figurka ze slámy. Vánoční stromeček a jesličky se dostaly do Švédska z Německa.

Francie - Začátek adventu odstartován vánoční atmosférou. Štědrý den tráví Francouzi doma se svými přáteli a ukončení dne je vždy bohoslužbou. Na stole nesmí chybět bohatý předkrm: ústřice, bílé klobásy nebo žabí stehýnka. Tradiční pokrm je krůta a dezert la buche de Noel, který je politý čokoládou, výjimečně je to zmrzlina a vše se zapíjí šampaňským. Dárky nosí Otec Vánoc, který je zobrazován jako starý vousatý muž s hromadou dárků. Dezert připomíná tvarem dřevěné poleno které připomíná poleno, která dávali Francouzi do kamen, aby jim oheň nevyhasl, když odcházeli na mši.

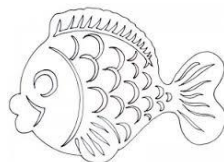
Bulharsko - Vánoční svátky slaví až 6. ledna, protože Bulharsko je pravoslavné. Na venkově je občas zvykem, že je na zemi sláma a na ni je položený vyšívaný ubrus a na něm je jídlo. Tradiční je vepřové maso, čočka, fazole, rýže a zelí. Dárky rozdává Děda Koleda. Místo vánoček se připravuje sladké kynuté těsto, které se peče ve formě kroužků.

Řecko - oslava Vánoc začíná 40 dní předem. K jídlu se podává Boží chléb. Na Štědrý den chodí děti od domu k domu a zpívají vánoční píseň. Vánoční stromek není běžnou záležitostí. Ve většině domácností je na

stolku dřevěná miska s výhonkem bazalky, omotaným kolem dřevěného kříže. Z tradičních pokrmů se peče vánoční koláč, biskupský chlebiček a jí se slepice nebo vepřové.

## Rady nejen pro smažení

- místo trojobalu z mouky, žloutku a strouhanky můžeme použít různá vajíčková těstíčka, nebo použije jenom mouku
- dvojitým obalením zvýšíme křupavost
- lepší než zmrazený kapr je čerstvý
- je důležité, aby koření, sádlo nebo máslo byly kvalitní suroviny a hlavně čerstvé. Česek je lepší při úpravě ryb než česneková pasta
- správně upravený kapr musí vonět



## Plněné papírové košíčky

Náplň: 10 dkg mletých ořechů, 5 dkg 100% tuku, 10 dkg práškového cukru, 1 dcl rumu, 1/16 l mléka, 10 dkg rozinek nebo kandovaného ovoce.

Ořechy, tuk, cukr, rum a mléko dáme do hrnce a uvaříme. Potom přidáme rozinky nebo kandované ovoce.

Poleva: 30 dkg ledových kaštanů, 10 dkg nugátové polevy, 10 dkg 100% tuku.

Všechno necháme rozpustit v kastrůlku.

Do papírových košíčků dáme uvařenou náplň, kterou potom zalijeme polevou a nahoru dáme půlku vlašského ořechu nebo lískový oříšek. Vše pak necháme ztuhnout a pak servírujeme na sváteční stůl.