

# ***Šťastné a veselé vánoční svátky***



## **Kde se Vánoce vzaly?**

Křesťané zavedli svátek – Adventus Domini neboli Příklad Páně. Poprvé ho slavili v roce 354.

## **Betlémy**

Tradici vánočních betlémů založil v roce 1223 Svatý František z Assisi v italské Umbrii. Se svými přáteli přivedli do jeskyně, kterou přeměnili na kapli, živého osla i vola a zinscenovali betlém, v němž pak kněz sloužil první vánoční půlnoční mši.

## **Vánoční jmelí**

Jmelí patří vedle stromečku také k vánocům. Této věčně zelené rostliny si povšimli již naši předkové. Připadala jim tajemná – vzdyť roste vysoko v korunách stromů a její plody, bílé bobule, se podobají perlám a dozrávají právě v prosinci. A protože bylo tajemné, mělo i kouzelné účinky. Věřilo se tedy, že chrání před ohněm a zavěšovalo se do domů, aby bránilo v přístupu čarodějnicím a zlým duchům.

Moderní věda potvrdila léčivé účinky jmelí. Obsahuje látky snižující krevní tlak a podporující rozšiřování cév, a proto se z něj získávají tyto látky k výrobě léčiv proti arterioskleróze.

Podle legendy bylo jmelí kdysi stromem, z jehož dřeva byl zhotoven kříž, na kterém zemřel Kristus. Strom prý hanbou seschl, aby se přeměnil v rostlinu, která zahrnuje dobrem všechny, kdož pod ní projdou. Jmelí prý nosí štěstí tomu, kdo je jím obdarován, a nikoliv tomu, kdo si jej koupí sám.

## **Stromek**

Podle jednoho z legendárních vyprávění vděčí vánoční stromeček za svůj vznik opatu Kolumbánovi z Luxeuilu a Bobba. Kolumbán žil v 6.století, narodil se v Irsku, ale misionářská činnost ho zavedla do Bretaně a Burgundska. Obyvatele Burgundska byly pohané a proto Komumbán, aby jim přiblížil svátek narození Krista, ozdobil zapálenými pochodněmi do tvaru kříže v ten slavný den starobylý jehličnan, který domorodci uctívali o zimním slunovratu jako svoji modlu. Zář ohně přilákal zástupy lidí a Kolumbán k nim pronesl kázání o narození malého Ježíška v dalekém městě Betlémě, chlévu s oslíkem a volem, chudém Josefovi a vyvolené Marii.

## **Advent**

Je dobou očekávání – původně očekávání příchodu Spasitele na svět, z latinského „advent“, které znamená „příklad“.

Počátek adventu, trvajícího 22 až 28 dní může připadnout na jakoukoliv neděli mezi 27. listopadem a 3. prosincem.

## **Adventní věnec**

Živé adventní věnce symbolizovaly věčný život, který věřícím přislíbil Ježíš Kristus. Kruhový tvar věnci vyjadřoval jednotu společenství lidí a Boha, plamen svíček připomínal Krista jako světlo ozařující plamenem lásky každého člověka. Poněvadž adventní čas začíná čtvrtou nedělí před Vánocemi, ustálil se počet svíců na adventním věnci na čtyřech. Každou adventní nedělí se jedna z nich zapálí.

## **Sv. BARBORA**

Narodila se počátkem 3. století v maloasijské Nikomedii v rodině bohatého kupce, zavilého nepřítele křesťanů. Aby dceru uchránil před světskými svody, nechal u svého domu vystavět luxusně zařízenou věž, v níž dceru uzavřel. Mezi sloužícími však pracoval tajný křesťan, který sv. Barboru obrátil na víru. Rozzuřený otec jednou uchoopil meč a chtěl jí na místě zabít, ale dívka s podařilo uprchnout do nedalekých hor. Otec jí však vypátral, odvedl domů a snažil se donutit jí zřít se křesťanství. Když neuspěl, odevzdal ji soudci. Ten ji dal mučit a na potupu ji nechal uříznout prsy. Nakonec sv. Barboře setnul hlavu mečem sám otec (snad roku 237). „Barborky“ se říká třešňovým větvíčkáč, které řežeme 4. prosince a necháváme v teple do vánoc vykvést. Také s těmito rozkvetlými větvíčkami byl spojen další zvyk: dívky je nosívaly na půlnoční mši za pasem – když mládenec před kostelem větvíčku uzmul a dal si ji za klobouk, učinil tím její majitelce milostné vyznání. Proto pozor: darujete-li barborku, nemusí to být vždycky pochopeno jen zcela nezávazně!



# **PRANOSTIKY**

Přijde-li svatý Martin na bílém koni, metelice za metelící se honí.  
Mrzne-li na Kateřinu, na Barboru prší.  
Chodí-li Kateřina po ledě, chodí Štěpán po blátě.

## **4.12.**

Svatá Barborka, vyhání dřevo ze dvorka.(Musí se hodně topit)  
Jaké je počasí na sv.Barboru, takové bývá až do vánoc.  
Na svatou Barboru saně do dvoru.  
Po svaté Baruší střež nosu i uší!  
Snese-li led o svaté Barboře hus, snese o Vánocích vůz.

## **5.12.**

Svatý Mikuláš splachuje břehy (pršívá).  
O sv. Mikuláši snížek často prší.  
Napije-li se na Mikuláše pták z koleje, nenapije se kuň tři měsíce z řeky.  
Prší-li na Mikuláše nebo padá sníh, bude příští rok hodně hrachu.

## **13.12.**

Svatá Lucie noci upije, ale dne nepřidá.  
Jaké jsou dni od sv. Lucie do Božího narození, takové jsou též měsíce příštího roku.  
(12 dní-12 měsíců)  
Když přijde sv. Lucie, najde tu už zimu.

## **24.12.**

Na Adama a Evu čekejte oblevu.  
Když na Štědrý večer sněží, na pytle se chmel těží.

## **25.12.**

Když na Boží hod prší, sucho úrodu poruší.  
Na Boží narození o komáří zívnutí.  
Na Boží narození o bleší převalení  
Mráz na Boží narození - zima se udrží bez proměny.

## **vánoce:**

Lepší vánoce třeskuté, než-li tekuté.  
Zelené Vánoce - bílé Velikonoce.  
Vánoce na ledě - Velikonoce na blátě.  
Tmavé Vánoce - světlé stodoly.

## **advent:**

Když v první adventní neděli nastane daleko široko krutá zima, potrvá čtyři neděle.  
Je-li v první týden adventní mrazivo, bude zima osmnáct neděl trvati.

## **26.12.**

Když svatý Štěpán vyfouká bláto, bude pěkné jaro nato.  
Jestli na Štěpána větry uhodí,příští rok se všechno špatně urodí.

## 28.12.

O Mládětkách den se omlazuje.

Je-li na Mládětka mlha od Lysé Hory, kobzole se neurodí. je-li mlha v údolích, bude kobzolí dost.

Prší-li na Mládětka, budou děti mřítí.

## 31.12.

O Silvestru papeži snížek si už poleží.

Jak byl celý rok voda a bláto, na Silvestra nenapadne zlato.

Na Silvestra-li vítr a ráno slunce svítí, nelze nám dobrého vína se nadíti.

## 1.1.

Jan na Nový rok, tak po celý rok. Na Nový rok o slepičí krok. Když je na Nový rok hezky, bude tak i o žních.

## Tři králové

Na Tři krále mrzne stále. Je-li na Tři krále větrno, zamíchá se planetami a bude úrodno. Je-li na tři krále jasno, zdaří se pšenice. Na Tři krále o krok dále.



# Vánoční horoskop aneb víte, komu co darovat?

## **Beran 21. března – 20. dubna**

Darujeme mu encyklopedie, literaturu faktu, mikroskop, historické videofilmy.

## **Býk 21.dubna – 20.května**

Věnujeme mu něco trvalého – zlato, stříbro, tvrdou měnu. Nepohrdne ani starožitnostmi.

## **Blíženci 21.května – 21.června**

Nejlepším dárkem pro něj bude poukaz na dovolenou, fotoaparát, knihy o životě slavných – ty čtou velmi rádi.

## **Rak 22.června – 22.července**

Pro raka je radost vybírat dárek. Má radost ze všeho do domácnosti – z hrníčků, hodin, servisu, ubrusu, povlečení.

## **Lev 23.července – 22.srpna**

Radost mu udělá dar, jímž mu dáme najevo, jak moc pro nás znamená (např.dopisní papíry s jeho monogramem, kvalitní prací potřeby, drahá aktovka, kapesník či košile s jeho monogramem).

## **Panna 23.srpna – 22.září**

Uvítá plánovací kalendář, kasičku, pořadač na doklady, náprsní tašku se spoustou přihrádek na kreditní karty a doklady. Vhodná je kniha Domácí lékař či Jakou mám chorobu?

## **Váhy 23.září – 22.října**

Radost jim udělá krásná keramika, obraz, šperk nebo svícen.

## **Štír 23.října – 21.listopadu**

Skvělým dárkem je nový byt, nová chata, poukaz do lázní, k moři, na parašutistický výcvik.

### **Střelec 22.listopadu – 20.prosince**

Největší radost mu udělá rodinná sešlost a nejlepším dárkem je víkendový pobyt kdekoliv – rád všechno pozná a dlouho nikde nevydrží.

### **Kozoroh 21.prosince – 19.ledna**

Skvělým dárkem budou hodinky, hodiny, budík, kalendář, ale také poukaz na masáž, relaxační koupel či relaxační hudba, špatně se uvolňuje.

### **Vodnář 20.ledna – 18.února**

Uvítá filosofickou knihu, módní oblečení, módní boty, doplňky, ale radost mu udělá i něco nového do bytu, například toastovač nebo kávovar.

### **Ryby 19.února – 20.března**

Potěší je vlnění pléd, ručně pletený svetr, měkký župan, krásná hudba, přírodní kosmetika či hodnotná kniha (nejlépe encyklopedie).





## Překontrolujeme zásoby a případně koupíme:



brambory  
zelí, špenát  
sušené houby  
kompoty  
česnek  
olej  
okurky kyselé  
mouky  
cukr  
šlehačku  
sýry  
vejce  
droždí  
ztužený pokrm.tuk  
kapra  
maso řízkové  
husu (kachnu)  
salám do salátu  
rybí očka nebo řezy  
chleba  
rohlíky  
pivo  
vodku  
džus, minerálky

zeleninu (mrkev, petržel, celer)  
koření (suš. papriku, gril. koř., pepř atd)  
ovoce (jablka, pomeranče, mandarinky)  
cibuli  
citrony  
papriky, rajčata  
nakládané papriky  
krupky na „kubu“  
kávu  
mléko  
máslo  
majolku  
tuk na pečení  
sardel..pastu  
vinné klobásy  
maso na polévku  
maso na svíčkovou  
salám na chlebíčky, šunku  
klobásy paprikové  
veku na chlebíčky  
bagetky  
aperitiv, punč  
víno bílé, červené  
čaj



# RECEPTY:

## Linecké (slepované):

25dkg tuku                                2 vejce  
40dkg mouky hl.                        prášek do pečiva  
20dkg cukru

## Vanilkové rohlíčky:

25dkg tuku                                14 dkg mletých oříšků  
14dkg mouč.cukru                      na špičku nože van.cukru  
30dkg mouky hl.

## Pracny (medvědí tlapičky):

14dkg tuku                                11dkg cukru  
35dkg mouky hl.                        1 celé vejce  
7dkg mletých oříšků                  lžice kakaa  
citron.kůra, hřebíček, skořice

## Žluté dortíčky:

Těsto – 12 dkg másla, 6dkg mletých oříšků, 4 dkg cukru, 15 dkg hl.mouky – těsto rozválíme a vykrajujeme kolečka  
Žloutková poleva – 2 žloutky, 7 dkg moučk.cukru – třeme, upečená kolečka máčíme a zdobíme oříšky

## Špičky (vosí hnízda):

24 dkg dět.piškotů=uválet              22 dkg moučk.cukru  
13 dkg másla                                3 lžice kakaa  
4 lžice rumu                                  6 lžic mléka  
NÁPLŇ: 1/4 celého másla  
          2 lžice rumu  
          2 lžice cukru  
          2 žloutky

## **Čokoláda:**

1 ztužený pokrm.tuk  
10dkg cukru  
10dkg kakaa  
2 lžíce Solamylu  
2 lžíce rumu

## **Tvarohová štola:**

50dkg mouky	2 vejce
1 celý prášek do pečiva	17,5 dkg cukru
1 vanilkový cukr	na špičku nože skořice
3 kapky citr.trestě	10 lžic oleje
25dkg tvarohu	20dkg rozinek
6,5dkg pomeranč.kůry	12,5dkg mandlí
1 lžíce rumu	

Péci 80 minut.

Upečenou štolu nejdříve potřeme horkým máslem a potom posypeme moučkovým cukrem

## **Štola (Mikulášský ovocný chlebíček):**

40dkg polohr.mouky	6dkg Hery
3dkg droždí	lžička soli
3dcl mléka a vody (1:1)	tuk na plech

vejce na potřeni

Náplň: 20dkg sušeného ovoce, 15dkg vlašsk.ořechů, 5dkg rozinek, 4 lžíce písk.cukru, 1 lžíce skořice, 3 tlučené hřebíčky, 2 lžíce rumu.

Droždí rozdrobíme do mísy, zalijeme vlažným mlékem s vodou, smícháme s rozpuštěným máslem, moukou a uděláme těsto, které necháme kynout. Mezitím připravíme náplň. Sušené ovoce, které jsme nechali přes noc namočené ve vodě, slijeme a nadrobno rozsekáme nebo umeleme. Rozinky namočíme do rumu.

Všechny tyto suroviny dobře promícháme s kořením. Vykynuté těsto rozdělíme na tři díly, jedem smícháme s ovocnou směsí a utvoříme z něj dva delší válečky na náplň. Druhé dva díly těsta rozválíme na placky o něco delší, než jsou náplně. Do každé placky zabalíme jeden ovocný váleček a konce těsta pevně přitiskneme. Dáme je uzavřenou stranou dolů na plech, potřeme rozšlehaným žloutkem a pečeme v předehřáté troubě hodinu při 180°C. Po vychladnutí pocukrujeme a krájíme na silnější plátky.

## **Černý kuba:**

25dkg krupek

asi 3/4l vody

malá cibule

špetka majoránky

6dkg sádla,

2 hrstky suchých hub

kousek utřeného česneku

pepř, tlučný kmín, sůl

Houby předem namočíme do vody. Oprané krupky opražíme na kousku sádla, podlijeme je osolenou vodou a vaříme. Na tuku zpěníme cibulku, přidáme pokrájené vymačkané houby, tlučný kmín a asi 1/4 hodiny dusíme. Pak je přidáme do krupek i s kořením. Když krupky změknou, nalijeme je do vymaštěného pekáče vysypaného houskou, pomastíme a pečeme asi 1/2 hodiny.

## **Punč štědrovečerní**

1 l vody

50dkg medu

5 dcl višňového sirupu

1,5 l červeného vína

2dcl citronového džusu

3 dcl koňaku

Vodu s medem, citronovým džusem i višňovým sirupem přivedeme do varu. Smícháme s vínem, koňakem, ještě přihřejeme a ihned podáváme.

## **Rybí polévka s knedlíčky**

Rybí hlava a kůže

20 g másla nebo rostl.tuku

mrkev,celer,petržel

20 g hlad.mouky

Knedlíčky: 30dkg rybího masa vařeného, 1-2 vejce, 20 g rostl.tuku, 1

žemle, 2-3 lžíce mléka, strouhanku podle potřeby, muškátový květ, sůl

Kořenovou zeleninu nadrobno rozkrájíme, rybí hlavu zbavenou očí a žaber omyjeme

a spolu s částí kořenové zeleniny uvaříme v osolené vodě do měkka. Mlící a jikry

uvaříme v hrnku zvlášť. Zbytek rozkrájené zeleniny vložíme do hrnce s rozpuštěným

máslem a krátce osmahneme. Přisypeme mouku a za stálého míchání opražíme.

Zalijeme přecezeným vývarem z ryby, dobře promícháme, přidáme uvažené jikry a

mlící, osolíme a zavaříme knedlíčky.

Knedlíčky: Uvažené vykoštěné rybí maso smícháme s máčenou žemlí, žloutky,

rostlinným tukem a trochou strouhanky. Osolíme, okořeníme muškátovým květem a

nakonec lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Ze směsi vytvoříme malé knedlíčky

a zavaříme je do polévky.

