



JETŘICHOVSKÝ ZPRAVODAJ

6/2011

Vánočně novoroční speciál

Vychází 13. prosince 2011

Vydává obec Jetřichov

www.jetrichov.cz

Šťastné a veselé Vánoce mějte,
pohody s blízkými si užívejte,
a až pak nakonec nový rok přijde,
přejeme, ať vám v něm všechno vyjde.



Něco vánočních pranostik

24. prosince

Na Adama a Evu čekejte oblevu.

Zelené Vánoce - bílé Velikonoce.

Vánoce na ledě - Velikonoce na blátě.

Když na Štědrý večer sněží, na pytle se chmel těží.

25. prosince

Do vánoč není ani hladu, ani zimy.

Lepší vánoce třeskaté než tekuté.

Mráz na Boží narození - zima se udrží bez proměny.

Když na Boží hod prší, sucho úrodu poruší.

26. prosince

Když svatý Štěpán vyfouká bláto, bude pěkné jaro nato.

Jestli na Štěpána větry uhodí,
příští rok se všechno špatně urodí.

31. prosince

O Silvestru papeži snížek si už poleží.

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

Je-li o Silvestru v noci vítr a jasno,
bude dobrého vína pořídka.

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

Rozsvěcení vánočního stromku

V neděli se na návsi u křižovatky pomalu začali scházet lidé. Už se setmělo, ale to nikomu nevadilo. Vzduchem se šířila vůně punče a horkého čaje. Nad tím vším zněly libozvučné koledy a každý upíral svůj zrak na hlouček našich dětí, který se pomalu za doprovodu Ireny Ostradecké a Jarči Veverkové řadil pod vzrostlým stromem. Nejdříve krátce promluvil Jaroslav Doležal a poděkoval všem za hojnou účast. Po chvíli se rozsvítil stromek a rozzářil své okolí i úsměvy na tvářích všech příchozích. Poté zahrál Ondra Rozum na lesní roh vánoční koledu. Od těch nejmenších po ty největší postupně děti zarecitovaly milé říkánky a básničky. Rodiče se pyšně stavěli co nejbližší nebo zvědavě nakukovali z pozadí přes záda bližší stojících. Poté roh zadul podruhé a hlavní program skončil. Ale lidé houfně neodcházeli. Ne, většina zůstala a těšila se dále z té nevídané pohody a rádi si popovídali s ostatními, kteří na akci dorazili. Měli bychom si takovéto chvíle klidu a příjemné pospolitosti užívat častěji, protože to má v životě nějakou hodnotu.

Marta Hopjanová, návštěvnice



E*V*R*O*P*S*K*É V*Á*N*O*C*E

Anglickým i francouzským dětem vozí vánoční dárky sobí spřežení,
švédským zase naparáděný kozel,
Španělé chodí na půlnoční mši věnovanou kohoutovi,
Řekové zdobí plachetnice,
Finové si libují v dekoraci ze slámy,
Dánové hledají v rýžovém nákypu mandlový dárek.

Přečtěte si, jak si Evropané užívají křesťanské, ale především rodinné svátky.

ANGLIE



Zvyky: V předvečer 25. prosince děti na krbovou římsu zavěsí červenou punčochu, dárky do ní v noci spustí komínem Father Christmas, který kolem projíždí se sobím spřežením. Mezi další zvyky patří líbání pod zavěšeným jmelím, barevné klobouky a veselé radovánky.

Menu: Pečený krocan, biskupský chlebíček a vánoční pudink, do kterého kuchařka ukryje stříbrnou minci pro štěstí.

Zvláštnost: Traduje se, že v horách přebývá štědrý vládce Vánoc, jehož jeskyni hlídá 63 trpaslíků. Když vyjde služba na toho posledního vykřikne: „Vánoce!“, ostatní trpaslíci vyběhnou, začnou kácet jedličky, zdobit je a posílat do všech domácností.

FRANCIE



Zvyky: Dárky nosí Pere Noël, vousatý muž, který se dnes čím dál víc podobá Santa Clausovi; mimo jiné také létá na saních tažených soby a dárky pokládá na krb nebo ke kamnům. Francouzi slaví advent a děti užívají adventní kalendáře s okénky, kde se skrývají sladkosti i věty z evangelia. Štědrý večer je zakončen půlnoční bohoslužbou.

Menu: Jako předkrm ústřice, bílé klobásy, hlemýždi a rybí polévka, hlavní chod vánoční krůta (la dinde de Noël) s kaštanovou nádivkou nebo lanýžovou pastou a jako desert vánoční polínko (le buche de Noël), koláč se smetanou nebo čokoládové salámy.

Zvláštnost: Na Tři krále maminky dětem upečou velký dort, který ozdobí královskou korunkou a dovnitř umístí figurku. Kdo ji při porcování najde, je králem oslav

ŘECKO



Zvyky: Děti chodí o Vánocích od domu k domu a za doprovodu zvonků a bubínků zpívají oslavné a radostné písně. Dospělí po dvanácti nocí zapalují ohně na ochranu před skřítky a místo stromků zdobí miniaturní plachetnice. Dárky přináší Saint Vassilius (sv. Basilej), ale až v noci na 1. ledna. Ten den se také koná slavnost Obnova vod, kdy lidé vyprázdňují všechny džbány a naplní je svatobasilejskou vodou.

Specialita: Dort se zapečenou zlatou mincí, kdo ji najde, bude mít štěstí.

Zvláštnost: Vánoční oslavy končí 6. ledna, kdy kněz smočí krucifix v moři a uděluje požehnání.



ITÁLIE

Zvyky: Štědrý den je běžný den, je jen zakončen půlnoční mší (nejznámější je ve Vatikánu v chrámu sv. Petra), svátky začínají až na Boží hod obědem, a to po papežově požehnání Urbi et Orbi. Víc než stromky jsou ale v domácnostech rozšířené jesličky a v některých rodinách dostávají ten den ráno děti také dárky.

Menu: Tradičně se podává pečené jehně nebo krocán a jako dezert koláč Panettone.

Zvláštnost: 7. ledna létá na koštěti čarodějnice Befana, která komínem hází hodným dětem dárky; zlobivým naděluje uhlí.



ŠPANĚLSKO

Zvyky: Noche Buena (Štědrý večer) je rodinným svátkem, lidé si domov vyzdobí borovými větvíčkami, svíčkami a jesličkami, chodí na půlnoční mši oslavující kohouta, který jako první oznámil narození Krista.

Speciality: Tradiční je tříkrálové cukroví, což jsou kulaté koláčky zdobené ovocem a ořechy, ve kterých jsou schována malá překvapení.

Zvláštnost: Děti dostávají dárky až na Tři krále (Dia de Reyes), a to od tří králů a do školy jdou až po 7. lednu.

ŠVÉDSKO



Zvyky: Štědrý den je rodinným svátkem s návštěvami a slavnostní večeří. Dárky roznáší vánoční kozel s rohy ozdobenými červenou stuhou.

Speciality: Šafránový chléb, povidlové vánoční dorty a vařené bonbony

Zvláštnost: 13. prosince nosí děti jídlo svým rodičům na paměť svaté Lucie, která podle pověsti zachránila ve 4. století našeho letopočtu Švédý před hladomorem.

DÁNSKO



Zvyky: Dánové vyrábějí věnec se čtyřmi svíčkami, které symbolizují čtyři neděle křesťanského adventu, ale také čtyři období života – dětství, mládí, dospělost a stáří. Děti mají svíčku s kalendářem a až do Vánoc nechávají vždy jeden dílek uhořet. Malí skřítki Julenisser si dělají legraci z dětí i z dospělých, ale neublíží. Vánoční večer se slaví v rodinném kruhu s tradičním jídlem. Než lidé rozbalí dárky, chytí se za ruce, zpívají koledy a tančí kolem vánočního stromku.

Speciality: Je na výběr husa, kachna, vepřová pečeně s červeným zelím, teplá šunka, pepřená treska s ředkvičkou a horká ryže politá studeným mlékem, pивní a pšeničný chléb a jako dezert sladký rýžový nákyt s ukrytou mandlí; kdo ji najde dostane mandlový dárek.

Zvláštnost: Čím větší překvapení nad dárkem, tím větší štěstí do budoucna, proto se dárky do předání úzkostlivě schovávají.

FINSKO



Zvyky: Dekorace převážně ze slámy, rodina pohromadě, bohatá hostina, vzpomínka na zesnulé a večer návštěva hřbitova. Nejvýznamnějším dnem je 24. prosinec (Štědrý den), kdy mimo jiné velký Ukko a jeho skřítkové roznášejí dárky.

Zvláštnost: Podle středověké tradice je v bývalém hlavním městě Turku na Štědrý den v poledne vyhlášen vánoční mír.

POLSKO



Zvyky: Štědrý den je dnem přísného půstu, večer se ale podává dvanáct chodů jako dvanáct měsíců; je prostřeno i pro neočekávanou návštěvu. Větší oblibě než vánoční stromek se těší jesličky.

Menu: Hustá polévka (boršč, zelňačka, houbová nebo i rybí) a štedrovečerní ryba, zejména sled', jeseter, ale také kapr na různé způsoby. Na stole nesmějí chybět chléb a svěcené oplatky. Podle oblastí se pak servírují například pierogy (taštičky plněné zelím a škvarky), makůvky (zemle máčené v oslazeném mléce a dochucované mákem a rozinkami), jáhlová kaše vařená v mléce politá řepným olejem nebo zelí s houbami a hrachem.

RAKOUSKO



Zvyky: Velmi rozšířené jsou adventní věnce u vchodů do domů a adventní kalendáře. Rodiny se scházejí o Štědrém večeru u společného stolu k slavnostní večeři, po ní zapálí svíčky na stromečku, zpívají koledy a rozdávají si dárky, které přináší Ježíšek.

Menu: Hlavním chodem je kapr s bramborovým salátem nebo jiná ryba v různých úpravách, ale také vídeňský řízek, případně pečená husa či krůta. Nesmí chybět různé cukroví včetně vanilkových rohlíčků, vánočka ani štrúdl.

NĚMECKO



Zvyky: Od 1. prosince nesmí chybět adventní kalendář se čtyřadvaceti očíslovanými dárečky, adventní věnce a cukroví, od Štědrého dne pak ozdobený vánoční stromeček a jesličky. Na severu Německa rozdává dárky Weihnachtsmann, který má rezaté vlasy i fousy a cestuje na divokém větru, a na jihu je to spíš Ježíšek podobný tomu našemu.

Menu: Tradiční jídlo se liší podle částí země – někde mají pečenou husu, sladké kompoty a zavařeniny, na severu připravují pečené klobásky se zelím a v Bavorsku například rybu s bramborovým salátem. Nikde ale nechybí vánoční máslová štola s rozinkami, mandlemi a kandovaným ovocem.

BELGIE



Zvyky: Vánoční stromeček, rodina pohromadě a rozjímání. Sinterklaas (sv. Mikuláš) se svým pomocníkem Zwarterm Pietem (Černým Petrem) jezdí 5. prosince večer od domu k domu a rozdává dárky do připravených zimních bot. Děti mu na oplátku chystají oves a cukr pro jeho koně.

NIZOZEMSKO



Zvyky: Sinterklaas (sv. Mikuláš) připlouvá tři dny před svými narozeninami s lodí plnou dárků a 5. prosince spolu s Zwarterm Pietem (Černým Petrem) rozdává dětem dárky. Potom teprve mohou Holanďané zdobit stromky. O Štědrém večeru chodí lidé do kostela a 25. a 26. prosince se scházejí se svými přáteli ke společnému jídlu a dávají si dárky.

Zvláštnost: Ve východní části země se během Adventu udržuje tradice troubení na ručně vyrobené rohy, které zvěstují příchod Ježíška.

ŠVÝCARSKO



Zvyky: Nechybí adventní věnec a kalendář, ozdobený stromeček a koledy, ale dárky rozdává Samichlaus (sv. Mikuláš) už 6. prosince rozdává a na Štědrý den najdou děti za dveřmi panáka napěchovaného dárky, říká se mu Monsieur Chalandé.

*Sněhové vločky k zemi se snáší,
mráz si s okny pohrává,
chybí už jen pár stran v kalendáři,
vánoční čas nastává.*

*Vánoční koledy zpívají andělé,
už jsou tu Vánoce –*

- tak ať jsou šťastné a veselé!



Za kolektiv Základní a mateřské školy Mgr. Marie Hanzlíková

Vánoční cukroví - nejlepší recepty (zdroj internet)

Domácí bonboniéra

Suroviny: 100 g mléčné čokolády, 100 g čokolády hořké (třeba na vaření), 30 g ztuženého tuku, Salko

Postup: Salko vaříme 2-2,5 h ve vodě a pak ho necháme vychladnout. Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu, nakrájený tuk a vymícháme do hladké hmoty. Vezmeme užší štětec (buď nový plochý na malování nebo úzký na mašlování) a dva - třikrát vymažeme čokoládou silikonovou nebo kovovou formu na bonbóny. Než vymázneme znovu, necháme čokoládu ztuhnout. Okrojíme přečnívající okraje bonbonových "skořápek" a do každé dáme lžičkou trochu zkaramelizovaného Salka (1,5 - 2 hodiny vařeného v obalu - plechovce, ve vodě).

Čokoládu znovu rozpustíme do tekuta a lžičkou na každý bonbon nalijeme "víčko" = dno, spodek budoucího bonbonu. Necháme v chladu dobře ztuhnout a vyklopíme (vymáčkeme).

Pokud nemáme formu, dá se použít i méně členité platičko z nějaké bonboniéry. To ale asi raději lehounce vymazat olejem, než se začne vymazávat čokoládou.

Poznámka

Bonbóny můžou být nevšedním dárkem a překvapilo nás, že i přes použité suroviny nejsou nijak přeslazené....

Můžeme použít i čokoládu bílou nebo udělat bonbóny dvoubarevné. A jako náplň by se dala určitě použít i nějaká jiná, doma oblíbená, třeba ořechová.



autor: cathleen

toprecepty.cz



autor: Zdenka1

toprecepty.cz

Nejjednodušší kokosky

Suroviny: 200 g strouhaného kokosu, 150 g cukru moučka, 2 vejce

Postup: Všechny suroviny zpracujeme v těsto a na pečící papír tvoříme hromádky. (Nic se nešlehá v páře, jen smíchá).

Peče se při nižší teplotě do zružovění.



Autor: Jandko

toprecepty.cz



Autor: Bláňka

toprecepty.cz

Kokosová vosí hnízda

Suroviny: 200 g kokosu, 2 lžíce nastrouhaných piškotů, 100 g moučkového cukru, 80 g másla, 2 lžíce mléka, 2 lžíce rumu, 1 bílek,

Krém na plnění: 60 g měkkého másla, 1 žloutek, 50 g moučkového cukru, 1/2 sáčku vanilkového cukru, 2 lžíce rumu.

Kulaté hnědé piškoty na podklad

Postup:

Na těsto smícháme všechny ingredience a namačkáme do úlových formiček, které vysypáváme práškovým cukrem.

Necháme je 2 dny zaschnout. Pak uděláme krém na plnění a všechny přísady umícháme dohladka, naplníme hnízda a posadíme je na hnědé piškoty.

Bílé myšky

Suroviny: Kokos, moučkový cukr, bílek, rum, mandle, čokoláda na vaření, párátka. Dále : miska s vodou a utěrka

Postup: Uvaříme mandle, oloupeme a rozpůlíme (vzniknou nám tak ouška). Těsto : 2 hrnky kokosu (500g), 2 hrnky cukru (500g), promícháme a přidáme 2 bílky, dále rum podle potřeby aby se dala hmota tvarovat. Vznikne hmota ze které uválíme v dlaních kuličku o velikosti "rumové koule". Následně položíme na otočený hluboký talíř a modelujeme do tvaru myšky. Je dobré si připravit misku s vodou a čistou utěrku na oplachování a osušení dolepených rukou. Doporučuji začít od čumáčku. Po vytvarování jemně zapícháme mandle (ouška) a do zadečku párátka (ocas).

Přendáme opatrně na hladký povrch (umělohmotné prkýnko nebo táč) a necháme jeden den volně ztuhnout. Poté jemně podebereme nožkem a přendáme na talíř. Nakonec rozehřejeme čokoládu a špejli zdobíme očka a čumáček.



Autor: Tuce00

toprecepty.cz

**Krásné prožití vánočních svátků,
hodně zdraví, štěstí
a mnoho úspěchů v novém roce.**

PF 2012

Jetřichovský zpravodaj – vydává Obec Jetřichov IČO 00654116

Adresa redakce: Obec Jetřichov, tel. 491 582 425, obec.jetrichov@tiscali.cz. Grafická úprava: Bc. Martin Doležal, m_dolezal@wo.cz. Vychází 1x za dva měsíce nákladem 200 výtisků, evidenční číslo: MK ČR E 17904

UZÁVĚRKA DALŠÍHO ČÍSLA: 13. ledna 2012

Obsah je sestavován z příspěvků občanů a organizací – příspěvky neprocházejí jazykovou úpravou, za obsah článků ručí pisatel. Nepodepsané články nebudou uveřejňovány.