



Dvořán



Prosincový výběr Dvořana



Vánoční zvyky a tradice ve světě

Vánoční stromeček, koledy, kapr s bramborovým salátem, pouštění lodiček ze skořápek, cukroví, vánočka, krájení jablka a spousta dalších. To jsou české vánoční tradice a zvyky. Víte ale, jak se slaví Vánoce jinde ve světě? Pokud ne, tak tento článek je pro vás.

Článek je zároveň taková společná práce hned několika redaktorů, každý z nás se vám pokusí přiblížit vánoční tradice a zvyky jím vybrané země. Tak doufáme, že se článek bude líbit.

Veselé Vánoce!

Španělsko

Podle španělských tradic dostávají děti dárky až v noci z 5. na 6. ledna, přinášejí jim je totiž Tři králové. O svátcích nesmí chybět vánoční stromeček ani krásný betlém. 24. prosince celá rodina večeří společně, podávají se např. krocán nebo mořské plody a chybět nesmí ani cukroví, třeba turrón, sladkost podobná tureckému medu. Mnozí věříci ten den navštíví půlnoční mši. Poslední večer roku s sebou přináší zajímavý zvyk: s každým z dvanácti úderů zvonu ohlašujícího půlnoc sní Španělé jednu kuličku hroznového vína. Komu se to podaří, ten bude mít po celý rok štěstí.

¡Feliz Navidad!

Anežka Malínská

Německo

Vánoce v Německu se často velmi podobají těm našim, českým. Je tomu tak především na jihu, takže čím severněji se přesouváme, tím jsou tradice rozdílnější.

Slavnostní večeře, již na jihu tvoří kapr se salátem, severněji pak husa, kachna či klobásy, a také rozbalování dárků připadá na 24. prosince a stejně jako u nás je následující dva dny státní svátek. Když už jsem zmínila rozbalování dárků, tak by bylo dobré říct, kdo je nosí. V Německu je to opět jižněji Ježíšek, jako u nás, ale směrem k Dánsku už najdeme Weihnachtsmanna, což je zrzavý muž s dlouhým vousem, pláštěm a kapucí, který cestuje na divokém větru.

Čekání na Vánoce bývá zkracováno například pečením. Při něm jsou vytvářeny perníčky a jiné druhy cukroví, jako u nás, ale i speciální Spekulatius (druh sušenek). V čase adventu také

najdeme různě po Německu adventní trhy, které patří mezi nejkrásnější na světě (třeba Berlín, Drážďany, Norimberk, Mnichov, Frankfurt).

Frohe Weihnachten!

Veronika Sáblová

Norsko

V mnoha oblastech této země je během svátků často sníh, což je pro nás Čechy, kteří jsme bílé Vánoce neměli už pěkně dlouho, důvod, proč Norům závidět.

Mimo jiné jsou v jejich městech k vidění krásné vánoční trhy a v jejich domovech dekorace i tradiční domečky z perníku. Navíc ve městě Bergen bývá každý rok výstava perníkového městečka, je tedy snad jasné, že perníčky jsou v této zemi opravdu populární.

Vánoce zde slaví 24. 12., stejně jako my. K štědrovečerní večeři mívají nejčastěji vepřová či jehněčí žebírka a jako dezert rýžovou kaši s ovocným přelivem. Podle tradice se do některé z porcí kaše má schovat mandle. Kdo ji poté najde, bude oceněn marcipánovým prasátkem. Nutno podotknout, že Norové mají i "speciální" vánoční pivo, které během Vánoc pijí.

Rodiny po večeři zpívají koledy a rozbalují dárky podobně jako Češi. Dárky pod stromeček nenosí ani Ježíšek, ani Santa Claus, nýbrž Julenissen, skřítek s bílým plnovousem a červenou čepičkou.

No řekněte, nejsou norské vánoční tradice rozkošné?

God Jul!

Tereza Lafková

Filipíny

Tato země leží ve východní Asii a je to země, kde se Vánoce slaví nejdéle. Proč? Už v září můžete na Filipínách zaslechnout nějakou tu vánoční koledu a zahlédnout vánoční ozdoby. Pořádně se začínají Vánoce rozjíždět až v prosinci, kdy se od 16. prosince konají ranní mše, začínající už ve tři hodiny ráno. Mší je celkem devět, poslední je tedy 24. prosince a ten, kdo se prý zúčastní všech mší, bude mít celý rok štěstí. Tyto mše bývají nazývány slovy jako Simbang Gabi, noční mše, Misa de Aguinaldo, dárková mše, nebo Misa de Gallo, kohoutí mše.

Na Štědrý den se po ranní mši sejdou rodiny, které hrají hry, zpívají, samozřejmě si dávají dárky a nají se. Jako u nás nesmí chybět kapr s bramborovým salátem, tak Filipínci si pochutnají většinou na vepřovém s bramborem, nebo na jídle zvaném pansit, což jsou nudle s mrkví, masem, zelím a dalšími ingrediencemi. Nesmí chybět ani zákusky jako třeba horká

čokoláda, meloun a ananas, špagety a samozřejmě rýže. Tím však vše nekončí, 28. prosince nastává něco jako u nás apríl. Oblíbeným vtípem je půjčit si od někoho peníze a už je nesplatit. Vánoce končí až první lednovou nedělí, svátkem Tří králů.

Tak co? Chtěli byste tak dlouhé Vánoce?

Maligayang Pasko!

Klára Sitařová

Velká Británie

Celé Vánoce se točí kolem 25. prosince. Po ranním předávání dárků může následovat mnoho věcí. V Anglii se slavnostní pokrm dne podává buď k obědu, k večeři anebo k něčemu mezi tím. Většinou se jedná o krocana a nějakou tu zeleninu a jídlo je doprovázeno taháním vánočních crackerů. Kdo si utrhne delší část oválného papíru, vyhraje papírovou korunu a trapný vtíp, který se skrývá uvnitř. Zajímavý je ale dle mého názoru dezert. Christmas pudding je vlastně něco, co vznikne, když smícháme sušené ovoce a rum. Výroba puddingu začíná i několik měsíců předem. Mám ale pocit, že mnoho Britů nemá na několikahodinové vaření v září chuť, proto většinou kupují desert ze supermarketu. Poté si lidé poslechnou vánoční vzkaz královny a pokochojí se vánoční náladou.

Merry Christmas!

Magdalena Turnbull

Itálie

Pro Italy jsou Vánoce stejně jako pro nás důležité křesťanské svátky. Slaví je v rodinném kruhu a každý kout Itálie má jiné zvyky a tradice. V některých regionech děti dostávají dárky už 24. prosince večer, většinou však čekají až do rána a na stůl připravují sklenku mléka a sušenky pro Babbo Natale (podobný Santa Clausovi) nebo Gesù bambino (Ježíšek), to se opět liší v jednotlivých regionech.

V Itálii není důležitý stromeček, jeho tradice sem byla přinesena až později, mnohem důležitější jsou jesličky, neboli betlém. Ty se nacházejí v každé rodině a mnohdy jsou ručně vyřezávané a dědí se z generace na generaci. Zajímavé také je, že pro italské děti Vánoce nekončí po 25. prosinci, v některých regionech totiž dostávají dárky ještě 6. ledna od ošklivé, ale hodné čarodějnice Befany. Befana se podle pověsti také dozvěděla o narození Ježíška a spěchala s dary do Betléma, bohužel to nestihla, a tak teď létá na svém koštěti a nosí dárky dětem. Někde se navíc můžete setkat i s tím, že dárky nosí v noci z 12. na 13. prosince svatá Lucie na oslíkovi.

Pro Italy je na Vánoce, stejně jako celý rok, důležité jídlo. V některých částech Itálie mají velkou hostinu už 24. prosince večer, jinde čekají až na sváteční oběd 25. prosince. I jídla jsou všude odlišná, každopádně vždy se jedná o velké hostiny o několika chodech, které si dokáží Italové vychutnat. Můžete se setkat třeba se špagetami s ančovičkami, baccalá (treska), těstovinami na spoustu způsobů, tortellini, pečenými kaštany nebo dokonce klobásou. Jedna věc ale nesmí chybět na sváteční tabuli nikde v Itálii, panotte. Jde o dezert podobající se naší vánočce nebo štole, ale tvarem připomínající vysokou bábovku.

U Italů bohužel nenajdeme moc vánočních tradic, většinou je má každá rodina jiné, každopádně důležitá je pro ně půlnoční mše 24. prosince a papežovo požehnání Urbi et Orbi před obědem 25. prosince, protože se stále jedná o silně katolickou zemi.

Buno Natale!

Lenka Vašicová

Švýcarsko

U nás slavíme Štědrý den 24. prosince, kdy si také předáváme dárky. Ve Švýcarsku je to trochu jinak. Normálně je Štědrý den 25. prosince, ale dárky si dávají buď den předem nebo až toho 25. V některých rodinách třeba Vánoce ani neslaví. Nadělování dárků je podobné jako u nás. Všechny dárky se dávají pod stromeček a poté si je všichni navzájem rozdají a rozbalí. Takže v tomto ohledu jsou naše Vánoce v podstatě stejné.

Ale co jídlo? Takové tradiční švýcarské cukroví je něco pro lidi s bezlepkovou dietou. Jedná se totiž o tzv. brunslí, což je cukroví pečené bez mouky. Skládá se totiž hlavně z čokolády a kaka. Jelikož Švýcarsko patří mezi německy mluvící země, na jejich stole tak většinou nemůže chybět vařená šunka s bramborovou kaší a fazolkami. Některé rodiny ale preferují jiný pokrm nebo spíše způsob podávání jídla a tím je fondue. Doprostřed stolu dají misky s různými druhy sýrů, které jsou taveny nad ohněm. Do těchto sýrů si pak namáčejí kousky pečiva. Tento styl servírování je typický hlavně pro francouzskou část Švýcarska a ještě pár dalších okolních oblastí. Fondue je ideální pro rodinné sešlosti nebo také pro partu kamarádů a to právě takovým propojením. Milovníci masa ale tento pokrm trochu pozměnili a to na masové fondue. Tento pokrm se připravuje přímo na stole, kdy se na stůl dá vroucí vývar, do kterého si hosté namáčejí maso a sami si ho uvaří. Zde byste se ale těžko setkali s naším oblíbeným bramborovým salátem nebo kaprem.

A jelikož se ve Švýcarsku mluví více hlavními jazyky, konkrétně čtyřmi, popřeji vám alespoň třemi.

Frohe Weihnachten!, Joyeux Noël!, Buon Natale!

Martin Elznic

Rozhovor s Mikulášem

Mikuláš už sice byl, ale to neznamená, že nemůžu napsat článek na téma Mikuláše, ne? Podle nadpisu je nejspíš všem jasné, o čem článek bude. Ne, nebude to rozhovor s pravým Mikulášem, ale s člověkem, který chodil přestrojený za Mikuláše. Konkrétně s bývalým předsedou parlamentu Radimem Sitařem. Co víc k tomu říct? Užijte si rozhovor.

Kdy a proč Tě napadlo takhle chodit a vydávat se za Mikuláše?

Radim: *Poprvé jsme šli, když nám bylo asi 13. Přišlo nám to jako super způsob, jak strávit večer a zároveň udělat radost dětem. Čouhala z toho ta dospělost. V závěru nám sem tam někdo dal pár korun a o to větší to byla motivace.*

Nebáli se o Tebe ze začátku rodiče?

R: *Určitě báli. Když jsme chodili poprvé, rodiče chodili za námi. Je to fajn pojistka, přece jenom jsme byli ještě škvřnata.*

Chtěl jsi vždycky dělat Mikuláše?

R: *Spíš bych řekl, že mi tahle role spadla do klína.*

Když jsi lákal ostatní lidi, byl větší zájem o čerty, nebo anděly?

R: *Neřekl bych, že by to pro nás bylo někdy podstatné. Rozhodili jsme se tak, aby to bylo co nejvíc rovnoměrné.*

Ke komu jsi chodil nejraději?

R: *Vždycky jsme chodili také ke známým nebo příbuzným. Rád jsem navštěvoval sestřenice, protože mě zajímalo, jestli mě poznají. Častokrát se povedlo a vůbec netušily, že jsme to my. **

*Poznatek redakce: Minimálně ta starší ho poznala vždycky.

Máš nějakou vtipnou nebo naopak děsivou historku ze dne, kdy ses jednou takhle vydal děsit děti?

R: *Zpětně si vzpomínám jen na pár vtipných dětí. Jednou nám jedno dokonce zaútočilo na čerty. Zážitek také byl vždy, když jsme potkali jinou mikulášskou skupinku. To jsme vzájemně dělali, že se nevidíme. Kolegové, nebo konkurence?*

Proč si myslíš, že se lidé už přestali minimálně u nás v Kralupech za Mikuláše, čerty a anděly vydávat?

R: Myslím si, že za to jednoznačně může situace posledních dvou let. Lidé se neustále bojí nákazy, a tak chtějí omezit kontakty. Věřím, že až se situace zlepší, tahle tradice zase ožije a k večeru 5. prosince budeme ve městě plném Mikulášů.

Díky za rozhovor!

Klára Sitařová

Už nemůžu dočkat, až přijdou vánoční prázdniny

Při zkoumání archivu jsem narazila na tento článek, který jsem ocenila až z odstupů. Od jeho sepsání jsem takový maraton naštěstí nezažila a do nového roku bych si jich přála co nejméně!

Pondělí večer (22. 11. 2021)

Učím se na zkoušení z četby. Pět knížek. To je v pohodě, Adama prý zkoušejí z dvaceti.

Zjišťuju, že mé čtenářské zápisy jsou poměrně vtipné. Tak třeba Revizor “nebyl kritikou příznivě přijat, ale přežil své kritiky a hraje se dodnes”. Jedním z motivů díla je “vmetení pravdy do ksichtu” (nechápu, jak jsem to mohla napsat). V Otcí Goriotovi jsou “časté popisy, v dialozích neobvykle dlouhé repliky připomínající spíše monolog (velebení rozmazlených dcer na tři stránky vážně nechceš číst), přímá řeč velmi častá”. Poznámku “Kniha je záměrně psána tak, aby co nejvíc zraňovala čtenáře. Ale psát tenhle text mě docela bavilo,” jsem naplno ocenila až ráno před samotným zkoušením, kdy jsem propadala dojmu, že si z přečtených knih nepamatuju vůbec nic. Svému otrávenému já, které si tu drobnou drzost neodpustilo, jsem měla chuť vmést do ksichtu nemístnost vtipných poznámek ve věci tak vážné.

Úterý večer (23. 11. 2021)

Učím se na test ze zeměpisu. Bohužel už je na mě hodně pozdě a jsem příšerně unavená. Studium se tak mění v závod s časem - musím nasát co nejvíc vědomostí, než mi umře mozek.

Ohio si se mnou hraje na schovávanou, vzdávám tedy hledání toho města s divným názvem, který jsem nikdy předtím neslyšela (a během chvilky stihla už třikrát zapomenout), jež se tam údajně nachází. Slepou mapu se naučím až ráno, teď se radši přezkouším z informací, to bude taky důležitá část písemky. Co víš o Philadelphii? Prodává se v nízkých oválných vaničkách a něco z ní pečou, ale kdybys mě zabila, nevzpomenu si co.

** *****

Středa večer (24. 11. 2021)

Učím se na test z biologie. Respektive nejdřív dvě hodiny statečně vzdoruji a šprtání odkládám, mám spoustu jiné důležité práce, ale když už se připozdilo natolik, abych se začala trochu stresovat, otevírám své chaotické a velmi obsáhlé zápisky. Jen uhodnout, které všechny podnápisy patří do tématu ploštěnci a hlísti, je úkol hodný čárky.

U motolic (=ani ne v půlce) zjišťuju, že právě dávají můj oblíbený film. Naštěstí tam jsou reklamy, takže zbytek večera se svědomitě učím při přestávkách. Tato revoluční metoda mem-orování má jen jediný nedostatek: po happyendu zjišťuju, že si z biologie pamatuju jen, že tasemnice mají velmi smutný život, jelikož se rozhodly pro minimalismus. Obejdou se bez dýchací soustavy (dýchají anaerobně), nepotřebují ani nervovou a trávicí soustavu. Taky jsou

to hermafroditi a bydlí ve střevě. Jaký má život smysl, pokud neumožňuje nadechnout se čerstvého vzduchu nebo se pořádně najíst? Usínám dosti zdeptaná. Tyto filozofické úvahy mi zítra moc nepomůžou.

** *****

Čtvrtek večer (25. 11. 2021)

Zítra se nic nepíše!!! :) Takže píšu teď, nikoli však test, dokonce ani e-maily dnes nebudou, kdepak, dneska píšu články, mám abstrák.

Tato rekapitulace je už druhým textem dnešního pozdního odpoledne. Přemýšlím, že bych si došla pro něco dobrého k jídlu, snad mi tasemnice nebudou závidět, a zkusila ještě psát. Nebo bych mohla něco upéct, klidně z Philadelphie. Jé, ale počkat, vždyť já si můžu taky ČÍST!!! Nějakou knihu, která nebyla napsána proto, aby čtenáře trápila. Jedno je však jisté: do neděle večer, kdy vystrašeně nakouknu do diáře, který si všechny jobovky pamatuje za mě, se budu mít celkem dobře.

Anežka Malínská

Co vlastně znamená být šprt?

Tato otázka by se mohla zdát většině z nás úplně jednoduchá a odpověď naprosto jasná. Šprti jsou přece žáci, kteří se dobře učí. Nebo snad ti, kteří se učí hodně? Či dokonce ti, co jsou jen přirozeně chytrí? Jedno je jisté, šprt rozhodně není lichotivé pojmenování a nikdo si takovou vizitku získat nechce.

Na internetu je definic spousta. A také se všechny neshodují. Nejčastější všeobecný popis však zní takto: Žák, který má dobré známky, hlavně se pořád jen učí, podlézá učitelům a nemá kamarády. Takže si šprta v podstatě můžeme představit jako někoho, kdo věnuje víc času škole než vztahům a pro koho není reputace tak důležitá.

Je běžné, že často jsou považováni za šprty nejen takoví. I když splňujete třeba jen jednu z těchto podmínek, v očích některých lidí se můžete jevit jako šprt. Někdy jen stačí, když dostanete z testu plný počet bodů, a už se najdou tací, co by vás nazvali šprtem. To ovšem nemusí znamenat, že jste se na test nějak zvlášť učili (což je ostatně druhá podmínka z všeobecné definice), třeba si jen látku perfektně pamatujete, tudíž zvládáte napsat test téměř bez přípravy. Pokud vás tedy někdo z tohoto důvodu nazval šprtem, je to čistě ze závisti.

Další příčinou může být to, že se často a dlouho učíte. To ve většině případů vede i k dobrým známám, ale někdy, když učení věnujete až příliš mnoho času, i ke ztrátě kamarádů. Navíc fakt, že se učíte dlouho, není pokaždé zárukou výborného prospěchu. V takovém případě už se sice mnohem víc blížíte k definici šprta, ale častěji vás spíš budou ostatní považovat za méně inteligentního, i přestože vlastně pořád "šprtáte".

A nakonec, jedna z vlastností šprta je být vlezdoprdelka. Někteří učitelé mají tyto žáky rádi, ale ostatní žáci takové chování určitě nemají zrovna v lásce. Kdo by taky chtěl mít ve třídě někoho, kdo stále připomíná domácí úkoly, nadšeně se hlásí, že ví to, co zrovna jeho spolužáci nevědí, nebo třeba donáší. Takovým lidem jde hlavně o uznání učitelů a to se dá získat nejjednodušeji dobrým prospěchem a pilnou prací. Podle mého názoru je tato podoba šprta asi nejvýstižnější. A myslím, že pokud se někdo nechová vyloženě takto neférově vůči ostatním, není nutné ho jen tak nazývat šprtem. Každý má k učení jiný přístup, a pokud tím negativně nepůsobí na své okolí, měli bychom to respektovat.

Lucie Utscheková

Pohled do zákulisí školní jídelny

Nenazvala bych se sportovním typem. Ale když jde o předstížení fronty před jídelnou, najednou mi do běhu je. Pak mi stačí pohyb čipem a mám oběd v ruce. Pro mě je to strašně jednoduché. Jak se však obědy ke mně dostávají? Na to a pár dalších věcí jsem se zeptala vedoucí školní jídelny, paní Štefkové.

S jakým předstihem se objednávají potraviny na obědy?

Objednávání surovin záleží na jejich typu. Suché a dlouhodobě skladovatelné můžu objednat v předstihu (kolínka, mouky, rýži aj.). Většinou rozhoduje stav zásob a samozřejmě sleduji cenové nabídky.

Ovoce a zeleninu nám vozí 2x týdně. Čerstvé maso den před přípravou. Mražené objednávám dle potřeby těsně před přípravou. Stále sleduji, jak si studenti objednávají, abych objednala co nejpřesněji.

Máme své osvědčené dodavatele a využíváme třeba soukromé řeznictví.

Jak se plánuje takový jídelníček? Jistě není jednoduché dodržet daná kritéria a přitom uspokojit studenty.

Sestavování jídelníčku má svá pravidla, jeho skladba musí splňovat různé zákonitosti, kterými asi nebudu zatěžovat. Platí pestrost, hodně zeleniny a ovoce.

Moje osobní přesvědčení je, že k tomu všemu, co mi předepisují normy a nutriční doporučení, se musí strážník hlavně najíst a pochutnat si.

Když jsem zde začala pracovat, byla pro mě výzva vytvořit jídelníček i pro milovníky bezmasých jídel. Doufám, že alespoň někdy se to zdaří.

Kde nacházíte neustále nové recepty?

Nové recepty, v dnešní době, není díky internetu tak těžké objevit. Některé receptury zkoušíme i doma, než je předložíme Vám. Také je spousta vydaných receptur přímo pro školní stravování.

Příběh florentinských nudlí: někdo je někde ochutnal, paní Pohlová (moje předchůdkyně) získala recept.... a je to zdejší stálice.

Některá jídla, která jsou oblíbená, zase naopak nedokážeme připravit pro velký počet, složitost přípravy a jiné překážky. Takže na hamburger budete opravdu muset jít jinam.

Co děláte se zbytky?

Ekologická likvidace.

Stalo se někdy, že by na někoho nevyzbylo :)?

Za mě jedinkrát. Ale většinou si můžete přidat :-)

Moc děkuji za rozhovor a skvělé obědy.

Magdalena Turnbull.