Zlatistý jas Vianoc

Opäť sú tu sviatky narodenia Ježiša Krista, na ktoré sa deti náramne tešia po celý rok a na ktoré sa my, dospelí, chystáme celé dva posledné mesiace v roku.

Naše prípravy sa však dosť značne odlišujú od toho, ako sa na zimné sviatky chystali naši predkovia, ktorí dodržiavali nepreberné množstvo obradov a zvykov, ak chceli šťastne, v zdraví a hojnosti prežiť nielen prechod starého roka do nového, ale i celý nasledujúci rok.

Azda najvytrvalejšie sa udržiavajú tradície stolovania – kapustnica, ryba, opekance, oplátky, med, šošovica, cesnak, makovníky, orechovníky a iné tradičné jedlá nechýbajú na žiadnom štedrovečernom stole. Z ostatných zvykov sa najčastejšie zachovalo veštenie budúcnosti podľa prekrojeného jablka – pekná, pravidelná a zdravá hviezda uprostred predpovedala zdravie, a tiež pálenie sviečok v plávajúcich orechových škrupinách.

Veľa peknýcha častoi zábavných zvykov z predvianočného a vianočného obdobia, žiaľ, zavial duch času. Len kde-tu sa ešte zachoval zvyk liať olovo na Ondreja či odkladať maslo zmútené na Tomáša, ktoré vraj malo hojivú silu. Nepochybne, že tradícia dôkladného predvianočného upratovania má svoje korene v povere, že kto chce byť v nasledujúcom období zdravý a neutrpieť v gazdovstve žiadnu škodu, musí Tomáša privítať vo vybielenej izbe a nesmie v tento deň nič z domu požičať. Zužovanie množstva i rozmanitosti predvianočných a vianočných obradov a zvykov na upratovanie, zdobenie stromčeka, chystanie dobrôt na tradičnú slávnostnú tabuľu a zháňanie (často i vzájomné predháňanie sa) prekvapení pre najbližších je jav, ktorý pozorujeme nielen u nás, ale vari v celom svete – je to akýsi odraz nášho uponáhľaného a pretechnizovaného spôsobu života. Samozrejme, že každý národ si čo-to z tradícií uchováva, a tak sa Vianoce v Prahe, či Paríži líšia od Vianoc v Budapešti, či Sofii. V uliciach Sofie už od začiatku decembra predávajú drienkové prútiky ozdobené mašličkami – survačky a s nimi potom chodia koledníci – či ako ich tu volajú survakari – dom od domu. Hospodárovi želajú *„zlatovlasé dcéry a striebornorukých synov“*, za čo dostávajú bohatú výslužku. Bulharské deti si však na darčeky od Deda Mráza a Snežanky musia počkať až do nového roka. Slávnostná tabuľa je tradične bezmäsitá, na stole by nemali chýbať kapustné listy plnené ryžou, biela fazuľa, tvarohové koláče a ovocné kompóty a tiež pogača a večernik, ktoré svojim tvarom pripomínajú malé bochníčky. Do každého gazdinky zapekajú malé prekvapenie pre šťastie do nového roka, takže pri ich krájaní zažijú hodovníci plno zábavy. Šikovné ženy zdobia večernik obrázkami oráča s pluhom, kôpok sena, kravičiek či oviec, večernik musí zostať na stole až do rána a dostane z neho každý člen domácnosti i dobytok. Na predvianočnú návštevu Nemeckej spolkovej republiky láka našich turistov najmä atmosféra predvianočných trhov, ktorých tradícia je mimoriadne stará – najstarší, drážďanský trh sa po prvýkrát konal už v roku 1434. Tu dostať kúpiť prakticky všetko, čo k naozajstným Vianociam patrí – dobroty, štoly – pečivo, ktoré nemôže na stole chýbať, prskavky, sviečky, svietniky, stromčeky, hračky, ozdoby na stromček, i čokoládového Weihnachtsmana, ktorý nosí nemeckým deťom darčeky pod bohato zdobený stromček.

Budapeštianske vianočné trhy azda neobíde žiaden návštevník predvianočnej maďarskej metropoly.Neobyčajne slávnostnú atmosféru má celé pôsobivo a nápadito vyzdobené mesto. K sviatkom zimy tu patrí nielen príprava množstva tradičných pochúťok na vianočné sviatky, ale i masky, papierové klobúky, trúbky a konfety na silvestrovskú pouličnú zábavu.

Každý národ si uchováva vlastné zvyky a obyčaje, ale nový rok vítajú všetci rovnako spolu. Nie je to však až tak dávno, odkedy si označujú rovnaký dátum v kalendári.Dnešný gregoriánsky kalendár tu platí len od roku 1918. Akokoľvek rôzne a rozdielne sú vianočné a novoročné hodovania, výzdoba stola a symboly zimného slnovratu, vo všetkých krajinách patria tieto nezabudnuteľné chvíle predovšetkým deťom. Ony sa najviac dokážu tešiť na pripravené prekvapenia a darčeky, to kvôli nim sa ochotne tlačíme a necháme tlačiť v preplnených obchodoch, vypekáme, vyvárame. Pri všetkom tom zhone a zmätku, ktoré v úsilí pripraviť čo najkrajšie sviatky pre svojich najbližších, by sme však nemali zabúdať i na tých, ktorí tieto dni – práve tak ako i tie pred nimi a po nich – strávia celkom sami, hoci žijú uprostred ľudí.

Martin Gono

Svetová knižnica v Krakovanoch

40 najslávnejších románov 20. storočia, ktoré knižne vychádzajú každý týždeň vo vydavateľstve Petit Press v edícii Svetová knižnica SME, pribudne postupne aj v našej miestnej knižnici.

Každý týždeň v Miesnej ľudovej knižnici v Krakovanoch pribudne jedna z nasledujúcich kníh.Umberto Eco - Meno ruže, Kurt Vonnegut - Bitúnok č. 5, Truman Capote - , William Golding - Boh múch, Thomas Mann - Smrť v Benátkach, Raymond Chandler - Zbohom, moja krásna, Oscar Wilde - Portrét Doriana Graya, Peter Høeg - Cit slečny Smilly pre sneh, Günter Grass - Mačka a myš, Alberto Moravia - Ľahostajní , Edward M. Forster - Izba s vyhliadkou , Boris Vian - Jeseň v Pekingu , Jaroslav Hašek - Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války a ďalšie skvelé romány. V júli budúceho roka bude zbierka kompletne k dispozícii našim čitateľom. Ešte raz preto pozývame všetkých, ktorí majú záujem o kvaltnú literatúru, aby sa zastavili v našej knižnici. Je otvorená každý piatok v čase od 15:30 do 19:30. Ročné členské je len 20 korún pre dospelých a 10 korún pre deti.

- juf -

Všetky čísla HLASu Krakovian nájdete na internete.

www.krakovany.sk

Vianočné dobroty

Pupáky s makom alebo tvarohom

Suroviny: *8 rožkov, 5 Dg masla, 5 Dg cukru, 1 dl vody, pomarančová kôra, vanilka, škorica, 2 ½ dl mlieka, 8 Dg maku.*

Postup I.: Rožky z predošlého dňa pokrájame na kolieska a zvlhčíme horúcim mliekom, v ktorom rozpustíme maslo. Cukor upálime do hneda, zalejeme horúcou vodou, pridáme kúsok pomarančovej kôry, vanilku, škoricu a spolu povaríme a precedíme. Na miske opekance zmiešame s pomletým makom a polejeme rozvareným, upáleným cukrom.

Postup II.: Pupáky (opekance, lokše) môžeme posypať aj postrúhaným tvarohom, potom ich však nepolievame karamelovou vodou, ale pridáme viac masla. Tvarohu potrebujeme asi 25 Dg.

Trdelníky (z kys. cesta)

Suroviny: *1 kg polohrubej múky, 15 g masla, 180 g práškového cukru, 5 žĺtkov, 20 g droždia, 150 g orechov, 150 g kockového cukru, 1 vajce na potretie, vlažné mlieko, soľ, práškový cukor na posypanie.*

Postup: Múku zmiešame s rozdrobeným droždím, vlažným mliekom, cukrom, žĺtkami, maslom a soľou. Vypracujeme cesto, ktoré necháme vykysnúť. Potom cesto rozdelíme na päť rovnakých dielov – bochníkov. Prikryjeme ich obrúskom a necháme znovu vykysnúť. Jednotlivé bochníky postupne krájame na pásiky, ktoré kladieme na trdlá, potierame ich vajíčkom, posýpame ich pomletými orechmi, rozdrveným kockovým cukrom a dávame piecť.

Martin Gono