



Krajanské listy – prosinec 2015 a leden 2016

Vydává Velvyslanectví České republiky v Pretorii ve spolupráci s českými krajany
v Jihoafrické republice.

Náměty a příspěvky zasílejte na adresu: maria.ramsova@seznam.cz, nebo
mariaaramsova63@gmail.com

Redakce a Velvyslanectví České republiky v Pretorii neručí za obsah zaslaných příspěvků.
Redakční rada: Anna Syková, Mária Ramsová, Mirka Schullerová

Vážení a milí krajané.

přinášíme Vám poslední číslo Krajanský listů v tomto roce určené na prosinec a leden 2016. V tomto svátečním vydání se dočtete aktuální zprávy z Velvyslanectví ČR v Pretorii, dále něco z ekonomických zpráv. Z českých osobností vybíráme Vítězslava Háška a zprávu o Karlu Gottovi, který se i letos zúčastnil vyhlášení ankety Zlatý slavík. V rubrice cestování zavítáme do Prahy na Hrad a také do lázní Luhačovice. Nechybí sváteční blok – povídání o svatomartinské huse, tipy na vánoční cukroví, vánoční koledy a další zajímavé povídání kolem Vánoc.

Přejeme Vám pokojné vánoční svátky a hodně radosti v Novém roce!

Vaše redakce

INFORMACE VELVYSLANECTVÍ ČR V PRETORII	2
Konzulární dny v Kapském městě v lednu 2016	2
Prezentaci českého skla v Paarlui doplnila ochutnávka jihoafrických vín	2
Sv. Mikuláš naděloval dětem v Kapském Městě	3
INZRÁTY / ŽÁDOSTI / OZNÁMENÍ	4
VÝBĚR ZE ZPRÁV	5
Česká ekonomika stojí na pevných nohou. Strmě roste o 4,3 procenta	5
Objem bankovek a mincí poprvé překonal půl bilionu. Dominují tisícovky	6
Oběd v Česku stojí průměrně 99 korun. Nejdraž se najíte v Praze	7

Poslední hlubinný hnědouhelný důl v Česku končí. Kvůli limitům, říká firma	7
Češi milují Ježíška.....	8
Česko se může dočkat Vánoc na sněhu, mráz bude	9
Vánoční strom letos ozdobí kocour Mikeš a další postavy od Josefa Lady.....	9
ČESKÉ OSOBNOSTI A VYNÁLEZY	12
Vítězslav Hálek	12
Karel Gott přišel na Sláviky!	13
HRADY A ZÁMKY	14
Pražský hrad	14
ZAJÍMAVOSTI.....	15
Češi stále nejsou příliš zvyklí měnit práci.....	16
Firmy motivují své zaměstnance v průměru 12 benefity	16
Čeští důchodci cestují, někteří i na dvě zahraniční dovolené ročně.....	17
Elektrické prase vyjíždí. Česká motocyklová legenda chce zase dobýt svět	18
V Brně přišli na to, jak přesně vyhledat nádor v mozku	19
Svatomartinská husa předpovídala, jaká bude následující zima.....	20
Zajímavosti kolem Vánoc.....	22
ZDRAVÍ	23
České lázeňství - Luhačovice	23
ČEŠTINA	24
....a dnes něco málo ke čtení s humorem i vážně.....	25
Recepty	28
Humor	31
SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ ČJ	32

INFORMACE VELVYSLANECTVÍ ČR V PRETORII

(Kontakt: Embassy of the Czech Republic, 936 Pretorius Street, Arcadia, Pretoria,
P.O. Box 13671, Hatfield 0028-Pretoria, e-mail : consulate_pretoria@mzv.cz, tel.: 012 4312380, fax:
012 4312398)

Konzulární dny v Kapském městě v lednu 2016

Konzulární dny v Kapském Městě se budou konat ve dnech 7. – 8. ledna 2016.

Úřední hodiny jsou mezi 8.00 – 15.00 na adrese Visegrádského domu (bývalého Generálního konzulátu ČR), Fleetwood Avenue 2, Claremont. Pro vyřízení Vašich žádostí je nutné si předem sjednat schůzku prostřednictvím Velvyslanectví ČR v Pretorii (e-mailem consulate_pretoria@mzv.cz nebo na telefonním čísle 012 4312380). Ve Visegrádském domě nelze podat žádost o vízum.

Prezentaci českého skla v Paarlui doplnila ochutnávka jihoafrických vín

Dne 13. listopadu 2015 se uskutečnila na farmě Spice Route v Paarlui prezentační akce „Snoubení českého skla s jihoafrickým vínem“. Akci uspořádalo Velvyslanectví České republiky ve spolupráci s Red Hot Glass Studiem, se Spice Route Wine Estate a paní Elsie Pells, znalkyní vína.

Během večera byla prezentována práce českých sklářů – foukání skla za tepla v Red Hot Glass Studio, zejm. pak renomovaným sklářem Petrem Novotným. Následovalo hudební vystoupení – jazzová hudba v podání paní M. Simpson (klavír) a paní R.L. Jepson (saxofon). Ochutnávka jihoafrických vín včetně občerstvení probíhala v restauraci Spice Route, hosté ochutnávali ze skleniček české výroby místní jihoafrická vína. Prezentační akce se zúčastnila i delegace poslanců a senátorů Parlamentu České republiky. O příjemné atmosféře celého večera svědčí přiložené fotografie.



Sv. Mikuláš naděloval dětem v Kapském Městě

CS Centrum Lípa je malé sdružení česko-slovenských maminek a tatínků, které se schází jednou za měsíc na Visegrádském domě v Claremontu v Kapském Městě. Naším posláním je učit naše děti česko-slovenskému jazyku, kultuře a tradicím. V současné době registrujeme kolem 40 dětí ve věku od 0 do 8 let. Výuka probíhá formou her, písniček, básniček, čtení a výtvarné výchovy. Rodiče se mohou zapojit do vyučování dětí, nebo si povídají ve vyhrazených prostorách. Rovněž nechybí malé občerstvení, ochutnávky tradičních jídel či pečené výtvoří některých maminek či tatínků.

Česko-slovenské tradice jsou krásné, a tak se je snažíme zachovávat i v Jižní Africe.

I tento rok k nám zavítal, už po druhé, Mikuláš, Čert a Anděl. Děti si tuto tradici pamatovaly z minulého roku, tudíž nebylo tolik slz. Děti musely sv. Mikuláši buď zazpívat písničku, nebo recitovat básničku. Za odměnu každý dostal balíček sladkostí. Celá akce proběhla v hezké atmosféře a hodně jsme se zasmáli. Všichni rodiče donesli něco na zub, tudíž i jídla bylo dost. Momentálně máme letní přestávku, ale těšíme se na všechny zase od ledna 2016.

Na závěr bych chtěla poděkovat všem, kteří nás podporují a fandí nám. Vaší podpory si nesmírně vážíme.

Zuzana Matoušová-Done
CS Centrum Lípa



Rubriku připravila: Anna Syková

INZRÁTY / ŽÁDOSTI / OZNÁMENÍ

Hledají se:

Hledá se český občan, pan Jaroslav Hemelka, nar. 4.7.1983, poslední známá adresa: 7 Plattenklip/Derwent Road, Tamboers Klokt.

V případě, že o uvedeném máte informace, dejte prosím vědět panu Haraldu Besserovi z německého Ehenkirchenu, tel. + 49 8435-941256, e-mail: besser-neuburg@t-online.de

Hledá se MUDr. Martin Borůvka, nar. 1944 nebo 1945, student medicíny dětské lékařské fakulty Univerzity Karlovy v Praze v letech 1964 – 1969. V roce 1969 emigroval do Pretorie.

V případě, že o uvedeném máte informace, dejte prosím vědět paní Jaroslavě Vránové, e-mail: jaroslavavranova@email.cz.

Hledá se Zdenka (Stela) Van der Burg, poslední známá adresa: 3 Daniel Str., Aldra Park, Johannesburg.

Hledá ji pí Julie McCurrie, která žije v Harare.

V případě, že o uvedeném máte informace, dejte prosím vědět na e-mail consulate_pretoria@mzv.cz.

Výuka češtiny a angličtiny od začátečníků až po velmi pokročilé, od dětí až po důchodce.

Individuální přístup. Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobilní telefon 0824681401, e-mail RadkaHej@gmail.com

Kvalifikovaná soudní překladatelka nabízí vypracování překladů z češtiny do angličtiny a z angličtiny do češtiny (případně z a do ruštiny a němčiny). Kontakt: Radka Hejmalová-Millar, mobilní telefon 0824681401, e-mail RadkaHej@gmail.com.

Naučte se šít jako profesionálky a oblékejte se podle svých představ.

HODINY ŠITÍ pro začátečníky i pokročilé

Individuální přístup a zdokonalení vašich dovedností jsou u nás zaručeny.

Specializujeme se také na **DESIGN A ZAKÁZKOVÉ ŠITÍ** svatebních šatů; večerních, business a vycházkových oděvů.

Najdete nás v Centurion.

VOLEJTE 0834484795 – Petra



Villa Klara B&B nabízí ubytování v luxusně vybavených pokojích v srdci Johannesburgu v Northcliffu. Guesthouse je vhodně situován velmi blízko nákupního střediska Cresta.

Ideální pro byznysovou klientelu díky své poloze. (CBD 15 minut, Sandton 20 minut, N1 7 minut, nemocnice 10 minut)

Pokoje mají WiFi spojení.

Pro více informací navštivte naši webovou stránku www.villaklara.co.za

Rezervace: klara@villaklara.co.za či 011 478 2513. Denně od: 08:00 do 17:00.

At Villa Klara, the customer always comes first



VÝBĚR ZE ZPRÁV

Česká ekonomika stojí na pevných nohách. Strmě roste o 4,3 procenta

Česká ekonomika pokračuje v solidním růstu. Od července do září přidala meziročně 4,3 procenta. Oproti druhému čtvrtletí tempo nepatrně zvolnilo - ve druhém kvartále po zpřesnění vykázala růst o 4,6 procenta. Podle ekonomů jsou důvodem příznivých čísel také útraty domácností.

Jde zatím o signální čísla Českého statistického úřadu, která se ještě upřesní.

Podle hlavního ekonoma společnosti Deloitte Davida Marka rychleji v Evropě rostou pouze ekonomiky Malty a Irska. Hospodářství táhne především zpracovatelský průmysl a automobilky, pomáhají ale i domácnosti.

Ve srovnání s předchozím čtvrtletím česká ekonomika rostla o 0,5 procenta. Analytici čekali meziroční zlepšení o zhruba čtyři procenta, ve srovnání s 2. čtvrtletím ale odhadovali mírný pokles kvůli nižší tvorbě zásob. Ve 2. čtvrtletí se meziročně hrubý domácí produkt zvýšil o 4,6 procenta a proti prvnímu čtvrtletí o 1,1 procenta.

„Pozorujeme optimistické vyhlídky firem, které se promítají do rostoucí investiční aktivity i zvýšeného nábory zaměstnanců. Ti i díky rostoucím mzdám jsou ochotni více utrácet, což potvrzují i rostoucí maloobchodní tržby. Poptávka domácností tak zůstává výraznou podporou růstu,“ komentoval výsledky Jiří Moser, řídící partner PwC ČR.

Za velmi optimistická považuje čísla i hlavní ekonomka České bankovní asociace a bývalá radní ČNB Eva Zamrazilová. „Na straně poptávky je růst tažen napříč všemi hlavními složkami - investiční poptávkou i spotřebou domácností. K růstu přispívá i zahraniční poptávka. Na nabídkové straně ekonomiky se růst v průmyslu i stavebnictví přelévá i do odvětví služeb, zejména obchodu,“ uvedla.

Podle Adély Körtvelyové z poradenské sítě BDO se dobrý výsledek projevuje i tím, že firmy v průmyslu využívají výrobní kapacity na dlouhodobém průměru.

Zdroj: ekonomika.idnes.cz

Objem bankovek a mincí poprvé překonal půl bilionu. Dominují tisícovky



Celková hodnota bankovek a mincí v oběhu překonala v listopadu poprvé 500 miliard korun, informovala ČNB.

Celkový počet bankovek a mincí v oběhu překonal dvě miliardy kusů. Nejvíce je v oběhu dlouhodobě tisícikorun a korunových mincí.

Ke konci loňského roku bylo v oběhu téměř 1,97 miliardy bankovek a mincí za téměř 468 miliard korun, vyplývá ze statistik České národní banky (ČNB).

„I přesto, že dochází k rozvoji bezhotovostního placení a zavádění nových způsobů bezhotovostních plateb, růst hodnoty peněz v oběhu nebyl zatím nijak zásadně ovlivněn. Roční výroba peněz neklesá, naopak stoupá v důsledku ekonomického oživení a větší potřeby peněz,“ uvedla ČNB.

Podle centrální banky lze u bankovek a mincí v oběhu pozorovat růst dlouhodobě. V letech 1997 a 1998 ale počet stagnoval kvůli měnovým turbulencím. Například v polovině roku 2000 se na růstu hodnoty oběživa projevil pád Investiční a poštovní banky. A na konci roku 2008 bylo možné pozorovat extrémní výběry hotovosti, poté následovala dvouletá stagnace, uvedla Česká národní banka.

Zpráva též zmiňuje několik zajímavostí k oběživu bankovek a mincí. Například, od prvního dne, kdy začala platit česká měna (8. února 1993), vzrostlo oběživo z původních 28,1 miliardy korun o 473,1 miliard korun.

Pokud by všechny bankovky evidované v oběhu byly položeny podélně jedna za druhou, vznikl by pás o délce 63 tisíc kilometrů. Bankovky a mince položené vedle sebe by vytvořily pás o délce přes 100 tisíc kilometrů. Součet hmotnosti všech mincí, které jsou aktuálně v oběhu, je přes 8500 tun. Tímto materiálem by se naplnilo 425 vagónů po 20 tunách.

Jak rostlo české oběživo ve stovkách miliard korun

100 miliard Kč v květnu 1995,

200 miliard Kč v červnu 2000

300 miliard Kč v květnu 2006

400 miliard Kč v září 2011

Zdroj: ekonomika.idnes.cz

Oběd v Česku stojí průměrně 99 korun. Nejdraž se najíte v Praze

Průměrná a nejčastější cena oběda v České republice je 99 Kč. V porovnání s loňským rokem se ceny výrazně nezměnily. V roce 2016 se ale náklady restaurací mohou zvýšit kvůli zavedení registračních pokladen.

Portál MenuČesko.cz zanalyzoval ceny obědů v šesti největších českých městech. Průzkumu se zúčastnilo více než 700 restaurací.

Nejdražší obědy jsou v Praze, kde průměrná cena vzrostla ze 109 Kč na 110 Kč za jeden oběd. Naopak nejlevněji se dá v poledne najíst na Ostravsku, kde se průměrná cena pohybuje kolem 88 Kč.

Nejčastější cena, kterou restauratérii zákazníkům účtují, je 99 Kč. Tuto sumu průměrně zaplatíte za oběd v celé České republice.

V příštím roce může dojít k cenovým změnám kvůli zavedení registračních pokladen. Největší dopad budou mít na nejlevnější obědy, jejichž ceny se pohybují okolo 60 Kč.

„Ceny za obědová menu by měly stoupnout až o 10 Kč na minimálních 70 Kč za jedno menu,“ tvrdí Michal Popov, mluvčí portálu MenuČesko.cz. „Důvodem zdražení může být zařazení nejlevnějších restaurací do povinných plátců DPH, tudíž se cena oběda zvýší minimálně o 15 procent,“ dodává. Žádné další změny restaurátoři nepředpokládají.

V České republice je denní menu základem příjmů většiny restaurací. Zvýšení jejich cen by mělo za následek snížení počtu zákazníků. Proto řada restaurátérů bude vyšší náklady pravděpodobně řešit snížením platů, nebo redukcí počtu zaměstnanců.

Zdroj: ekonomika.idnes.cz

Poslední hlubinný hnědouhelný důl v Česku končí. Kvůli limitům, říká firma

Těžařská firma Severní energetická oznámila, že ukončí provoz v dole Centrum na Mostecku, který je posledním hlubinným dolem na hnědé uhlí v Česku. Uzavření dolu podle firmy souvisí s tím, že vláda nerozhodla o prolomení limitů těžby na povrchovém dole ČSA, který by zničil Horní Jiřetín.

„Hlubinná těžba v dole Centrum nebyla poslední léta ekonomicky efektivní, přesto byla udržována zejména s ohledem na zachování cenného know-how pro budoucí těžbu v bočních svazích lomu ČSA. Rozhodnutí vlády o zachování těžebních limitů však neumožňuje další rozvoj lomu ČSA ani dolu Centrum,“ uvedla mluvčí Severní energetické Gabriela Sáričková Benešová (o limitech zde). Důl Centrum se podle ní dlouhodobě potýkal s nevyrovnanými ekonomickými výsledky a firma o jeho uzavření uvažovala už několikrát.



„S ohledem na zachování zaměstnanosti však akcionáři životnost dolu několikrát prodloužili. Na jaře příštího roku tak důl dotěží poslední stěnu v rámci platného povolení. Investice do otvírky nového těžebního pole by však byla v každém případě, nejenom s ohledem na klesající ceny uhlí, ztrátová,“ dodala mluvčí.

Na hlubinnou těžbu v bočních svazích lomu ČSA se Severní energetická již delší dobu připravovala. Loni zahájila zkušební těžbu ve svazích pod Jezeřím. Horníci prorazili první okruh a zahájili těžbu takzvaným chodbicováním. Nyní již v hlubinné těžbě pokračovat nebude.

„Dopady této situace se pokusíme co nejvíce zmírnit. Připravujeme interní plán zaměstnanosti, který zmapuje možnosti uplatnění zaměstnanců z dolu Centrum v rámci skupiny, případně u našich dodavatelů,“ uvedl generální ředitel Severní energetické Petr Kolman.

V dole Centrum pracuje přes 300 lidí. Odbory se domnívají, že pro všechny se ve firmě práce nenajde..

Zdroj:ekonomika.idnes.cz

Češi milují Ježíška



Na Ježíška, který je symbolem českých Vánoc a je i světovou raritou, nedá našinec dopustit. Marně se v padesátých letech minulého století snažil Ježíška vystřadit ruský Děda Mráz, marně se o to od roku 1989 pokouší Santa Claus. Mají prostě smůlu.

Nemá to co dělat s náboženstvím. Většina Čechů je bez vyznání, přesto je pro ně Ježíšek neohroženým králem tradičních křesťanských svátků. Konkurenci nemá pro dvě třetiny české populace.

Podle průzkumu společnosti Sanep bude Ježíšek na Štědrý večer nadělovat dárky v 64,7 % českých domácnostech.

Oproti tomu hojně reklamně a produktově propagovaný Santa Claus o letošních Vánocích nadělí dárky 0,5 % českých rodin a Děda Mráz 0,3 % veřejnosti.

Vánoční svátky vnímá i přes předvánoční shon jako období klidu a pohody 30,2 % veřejnosti. Jako radost pro děti pak 16,2 % dotázaných. Tradiční křesťanské hodnoty a symboliku oslavuje o vánočních svátcích 16,1 % dotázaných.

Pro 13,8 % respondentů Vánoce představují příležitost k rodinnému setkání. Ovšem pouze jako chaos a stres vnímá Vánoce 11,5 % dotázaných a jako nákupy dáreků a předvánoční shon 8,5 % respondentů.

Přestože si většina domácí populace spojuje vánoční svátky s Ježíškem, v souhrnu se 81,8 % veřejnosti domnívá, že Vánoce jsou již spíše komerční událostí než právě křesťanským svátkem. K tomuto většinovému názoru nepochybně přispívá obchodně konzumní předvánoční atmosféra, která jednoznačně převyšuje onu duchovní rovinu.

Zdroj: Novinky.cz

Česko se může dočkat Vánoc na sněhu, mráz bude



Podle dlouhodobého výhledu Českého hydrometeorologického ústavu není vyloučeno, že v ČR po dlouhé době zažijeme Vánoce na sněhu, i když začátek prosince bude teplejší.

„Již v nastávajícím týdnu (začátek prosince) se opět oteplí a v některých dnech lze očekávat možnost atakování teplotních rekordů. I v dalších dvou týdnech nás čeká spíše teplejší počasí, než je obvyklé pro toto roční období,” sdělili meteorologové.

Samotné Vánoce ale budou chladné: „V posledním předpovědním týdnu od 21. do 27. prosince by se mělo ochladit, průměrná týdenní minimální noční teplota by měla být pod nulou a maximální kolem nuly. Období jako celek by mělo být teplotně průměrné nebo nadprůměrné.”

Problém je spíše v tom, že pravděpodobně nebude moc srážek. V závěru předpovědního období se očekává sušší počasí. Období by mělo být jako celek srážkově průměrné.

Měsíční výhled počasí neurčuje konkrétní teploty vzduchu a množství srážek pro jednotlivé dny. Má spíše popsat očekávaný trend ve vývoji počasí a odhaduje celkový charakter počasí.

Zdroj: Novinky.cz

Vánoční strom letos ozdobí kocour Mikeš a další postavy od Josefa Lady

Kocour Mikeš, kozel a ponocný. Právě tyto klasické postavičky ladovské zimy budou provázet návštěvníky letošních vánočních trhů na Staroměstském a Václavském náměstí.

Motivy Josefa Lady se tam představí vůbec poprvé. A organizátoři slibují velkolepou podívanou v tradičním českém stylu. Návštěvníkům nahradí i rozsvícení vánočního stromu, které se v sobotu 28. listopadu z bezpečnostních důvodů neuskuteční.

Dekorace, které letos ozdobí největší pražské vánoční trhy, jsou vyrobené ručně a na míru. Vůbec poprvé se organizátoři nechali inspirovat obrázky Josefa Lady. Nechtěné opomíjení Ladových motivů v minulých letech některé tvůrce zřejmě až překvapilo.

„Ladovská zima je něco tak českého, co spojujeme s naší historií, až je skoro k nevíře, že se s ní na Staroměstském a Václavském náměstí setkáváme poprvé," uvedla za tvůrce výzdoby zástupkyně firmy SOS Dekorace Kateřina Hájková.



Hlavní ozdobou letošních trhů bude stejně jako v minulých letech vánoční strom na Staroměstském náměstí. V pondělí v noci doputoval do metropole z České Lípy. Na návštěvníky trhů z něj budou mávat známé Ladovy postavičky.

„Centrální strom doslova, nejenom metaforicky, otevře okna do ladovské zimy a staročeských tradic. Okna s kocourem Mikešem, kozlem nebo ponocným budou viset na stromě a pod ním najdeme desetimetrovou ladovskou vesničku," popsala Hájková podobu dvaadvacetimetrového smrku, který se už tyčí na Staroměstském náměstí.

Návštěvníky vánočních trhů čeká třpytivá zima. Letošní výzdoba bude laděna do bílé a zlaté barvy. Okna a ladovské motivy se objeví nejenom na vánočním stromě, ale také na stáncích nebo tradičním mostě, který bude opět stát ve středu Staroměstského náměstí.

Nejen Josef Lada oslaví na letošních trzích premiéru. Organizátoři si pro návštěvníky připravili novinky v podobě odpočinkových míst a fotokoutků. Lidé se budou moci na památku vyfotografovat před dekoracemi v podobě nadrozměrných knih s různými obrázky, jako je například tradiční ladovská koulovačka. Na náměstí vyrostne i ladovský betlém.

Nápad na využití motivů ladovské zimy podpořil i stejnojmenný vnuk slavného malíře Josefa Lada, který spravuje odkaz svého dědečka. Na to, že se obrázky jejich předka objeví na vánočních trzích v Praze, je rodina hrdá.

„Spojení největších vánočních trhů v centru Prahy a tradičních motivů Josefa Lady se mi líbí a doufám, že se bude líbit i návštěvníkům. Zvědavý jsem především na použití ladovských motivů ve větších rozměrech," uvedl Josef Lada s tím, že převést kresby a ilustrace na velkou plochu nebývá snadné.



Na návštěvníky letos čeká bohatý program, který představí pěvecké lidové soubory z celé republiky i ze zahraničí, tradiční vánoční koledy, český, slovenský a moravský folklor, historickou vánoční hudbu, americké gospely a spirituály či koncerty popových vánočních hitů. Lákadlem mají být také vánoční šansony. Pro rodiny s dětmi organizátoři připravili dětská hudební vystoupení a divadelní pohádky.

Kulturní program bude na Staroměstském náměstí probíhat téměř čtyřicet dní, od soboty 28. listopadu do neděle 3. ledna 2016.

„Nebude chybět ani oblíbená akce Česko zpívá koledy, Den rekordů a kuriozit, zvonkohra Petra R. Manouška, předvádění dravců, pohádky pro malé návštěvníky, ukázky staročeských vánočních zvyků i velká Mikulášská show s dárky pro děti,“ popsala největší lákadla letošního ročníku manažerka programu trhů Libuše Klinková.

Na Štědrý den zazní už tradičně od devíti hodin Česká mše vánoční Jana Jakuba Ryby.

Bezpečnost účastníků

Po nedávných teroristických útocích v Paříži se jedním z hlavních bodů letošních trhů stala bezpečnost účastníků. Organizátoři proto posílili dohled v prostorách trhů. Navýšili počet pracovníků soukromé ochranky i spolupráci s policií.

Přes nelibost řady lidí navíc už v pondělí ohlásili zrušení slavnostního rozsvěcení vánočního stromku, na které každý rok dorazí tisíce lidí. Pražané ani ostatní o tento zážitek ale neprijdou. Strom se bude za hudby z Dvořákova Furianta rozsvěcet každou hodinu vždy o víkendu po setmění.

„Vzhledem k tomu, co se děje ve světě, je v každém z nás jiskřička obav, že se něco takového může stát i u nás,“ vysvětlil rozhodnutí společnosti zrušit tradiční slavnostní akci po dohodě s vedením města a policií Libor Votruba, předseda představenstva společnosti Taiko, která trhy na Václavském a Staroměstském náměstí každoročně organizuje.

Možný teroristický útok na Prahu není největším problémem, kterého se vedení města a organizátoři trhů obávají. „Více než teroristických útoků se bojíme vlastních emocí. Umíme si představit, že by někdo hodil do davu petardu. Lidé se leknou, začnou utíkat a nemuselo by to dopadnout dobře,“ doplnil Votruba.

Organizátoři nepodceňují ani přírodní nebezpečí. Stejně jako v minulých letech drží strom, který letos vyčnívá dvacet metrů nad zem a je ukotven v jímce dva metry pod zemí, ocelová lana a šestitunové kvádry. Systém by měl odolat i silným poryvům větru.

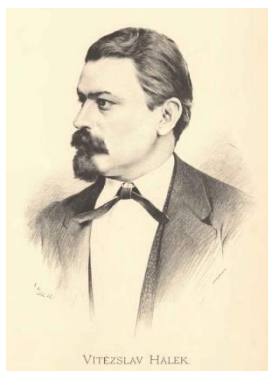
Pokud by taková situace nastala, tak jako v nedávné minulosti už dvakrát, jsou organizátoři připraveni přistoupit k dalším opatřením, jako je případné uzavření oblasti kolem stromu, aby nikoho nemohly zranit možné spadlé ozdoby.

Zdroj: Deník.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová



ČESKÉ OSOBNOSTI A VYNÁLEZY

Vítězslav Hálek



Vítězslav Hálek
zřídka i Viktor, vlastním jménem Vincenc Hálek (5. dubna 1835 Dolínka u Mělníka – 8. října 1874 Praha), byl český básník, prozaik, dramatik, literární kritik a publicista, představitel májovců. Bývá spolu s Janem Nerudou označován za zakladatele moderní české poezie.

Narodil se v Dolínku u Odoleny Vody, v rodině hostinského. Měl se stát knězem, proto začal v Praze studovat kněžský seminář, ale proti přání rodičů roku 1847 přestoupil na Akademické gymnázium, které ukončil roku 1855. Rodiče s jeho přestupem nesouhlasili a odmítli ho dále financovat, živil se tedy psaním básní a udělováním kondicí (tj. doučováním).

Poměrně hodně cestoval - navštívil Itálii, Polsko a Balkán, dojmy z těchto cest pak zpracovával ve fejtonech.

Pracoval jako redaktor Národních listů, kde měl na starosti divadelní rubriku. Básně vydával v almanachu Máj, který redigoval. Byl vůdčí osobností časopisu Ruch. Roku 1872 převzal a redigoval spolu s J. Nerudou časopis Lumír. Spolu s ním také redigoval časopis Květy.

Hálek byl mnohostranně činný jako novinář, literární a divadelní kritik, fejtonista, básník, povídkář a dramatik i organizátor literárního a kulturního života. Mladé čtenáře si získal sbírkou lyrických básní písňové formy Večerní písně, v nichž opěvoval šťastnou a vyrovnanou lásku jako hodnotu společenskou, vytvářející hlubší lidské vztahy, a zároveň vyslovoval pojetí básníka jako důležitého činitele v národním životě. Z Hálkovy epiky mají význam Pohádky z naší vesnice, soubor balad a romancí, zobrazujících veselé i tragické příběhy ze života venkovského lidu nebo charakterizující svérázné lidové figurky. Významná je Hálkova povídková tvorba, zejména vesnická, zachycující napětí mezi sedlákem a chalupníkem nebo zobrazující překážky, které se staví do cesty lásce mladých lidí a vyplývají z nepochopení rodičů nebo z lpění na majetku. Do protikladu k citově vyprahlému životu bohatých staví Hálek vyrovnaný a citově bohatý život prostých lidí, neodcizených řádu přírody. Dovedl se zamyslet i nad významem vzdělanosti a pokroku na venkově. V dramatické tvorbě nedosáhl Hálek významnějších úspěchů. V duchu dobových představ chtěl vytvořit drama vysokého stylu. Postavy Hálkových dramat s náměty z národních i cizích dějin jsou stylizovány do romantických postav a v patetických monologích pronášejí dobové národní a politické myšlenky.

Řídil edici Slovanské besedy.

Byl ženatý s dcerou pražského advokáta Dorotou Horáčkovou. Jejich synem byl Ivan Hálek.

Zemřel na zánět plic ve věku 39 let a byl pochován v Praze na Vyšehradě.

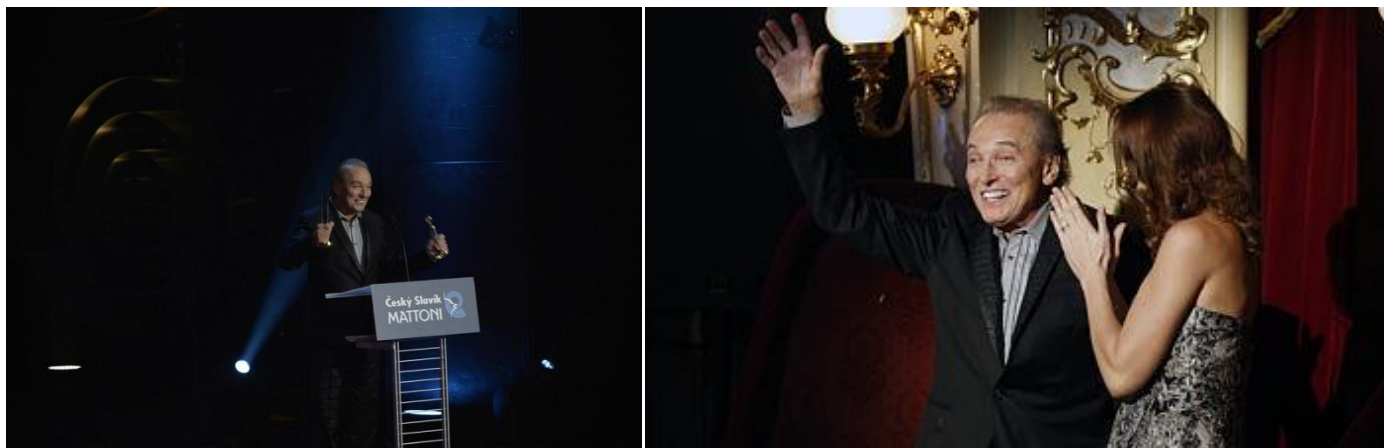
Jeho básně jsou ovlivněny A. S. Puškinem, K. J. Erbenem a K. H. Máchou, jsou optimistické a dobře se čtou. Hálekův život naplňovalo především umění: na literární tvorbu vsadil své osobní naděje i ctižádost a s literaturou spojil i svou vůli sloužit národu. Chtěl být „věštce“, který by svými básněmi zušlechtoval charakter lidí a ukazoval lepší cesty celému národu; lze říci, že jeho básně, hlavně v počátečním období tvorby, jsou dost poplatné dobovému vkusu. Nelze však říci, že by reagoval pouze na přání svých čtenářů a jeho básně nepostrádají hluboké myšlenky. Na rozdíl od Jana Nerudy, jenž prožil takřka celý život v Praze a jehož životní postoj byl poznamenán sociálními starostmi městských vrstev, byly Hálekovy názory i vnímání skutečnosti (včetně sociálních a generačních rozporů) ovlivněny léty života strávenými na venkově. Jeho představu o životě a společnosti formovalo prostředí středočeské vesnice se svými tradicemi, sociálními vztahy, zemědělstvím a blízkým vztahem k přírodě. Hálekova a Nerudova literární díla bývají často srovnávána, vesměs k neprospěchu Háleka, je však třeba mít na vědomí, že Neruda za Hálekova života publikoval pouze Hřbitovní kvítí a Knihy veršů, jeho vrcholná díla vznikla až po Hálekově smrti.

Hálekovu tvorbu charakterizuje snaha harmonizovat vztahy mezi lidmi a optimistická, pozitivní nálada. Především jeho poslední sbírka Pohádky z naší vesnice však svědčí o tom, že se nevyhýbal ani vážnější tematice, především sociálním a generačním rozporům, jež mohou vést až k tragickým důsledkům. Některé básně z této sbírky mají ráz sociální balady (např. Dražba). Jedním z možných důvodů převažujícího optimismu v Hálekově tvorbě zřejmě byla i autorův celoživotní šťastný vztah s Dorotkou Horáčkovou, s níž se posléze oženil. Rovněž toto zaměření přispívalo k popularitě jeho díla. Právě proto se Hálek stal záhy vedoucím básnickým představitelem své generace.

Zdroj: Wikipedia

Karel Gott přišel na Slavíky!

Celý sál byl na nohou, takhle dojemnou chvíli ještě šoubyznys nezažil



A přece jenom přišel!

Karel Gott (76) se poprvé po zahájení léčby rakoviny mízních uzlin objevil v televizi. Rovnou v přímém přenosu! Přes riziko, že může ohrozit svou léčbou sníženou imunitu, dorazil na Slavíky. Byly to velmi dojemné chvíle, Státní opera v Praze byla jak slzavé údolí. Všichni stáli, božskému Karlovi tleskali k jeho jubilejnímu čtyřicátému Slavíku a vyjadřovali mu sympatie k jeho boji se zákeřnou chorobou.

Přesně ve 22:38 Mistr vstoupil na pódium a osazenstvo Státní opery málem zbořilo sál. Není divu, že si Karel musel utírat slzu.

„Mám prostě rád ty chvíle napětí, když se do poslední chvíle čeká jméno vítěze. To se jen tak neomrzí. Tak jsem si řekl: Tam nesmíš chybět ani tentokrát. Proč by ses měl připravovat o ten moment radosti? Co kdyby to třeba náhodou dopadlo. A vidíte, dopadlo to,“ prohlásil Slavík dojatě. Na jeho hlase bylo poznat, že mu opravdu nebylo nejlíp. Ale pocity radosti mu to nezkazilo.

„Chtěl bych z tohoto místa poděkovat všem těm, kteří svým hlasy umožnili, abych svoji slavičí voliéru doplnil o místo čtyřicáté. To je pro mě krásný den, přátelé,“ pokračoval.

A pak se vyjádřil ke své nemoci, o které i docela drsně vtipkoval. „Všem bych chtěl poděkovat za podporu, dodala mi potřebnou sílu a energii. Vaše přízeň byla pro mě tou nejlepší léčbou, tou velmi cennou infuzí. Děkuju za ten krásný moment. Jsem rád, že tato moje zdravotní vycházka je vyšperkovaná touto krásnou cenou. Jsem rád, že vás vidím. Vypadalo to chvílemi, že nepřijdu. Zabýval jsem se myšlenkou, že mi nebude zbývat nic jiného, než zlatý bažant. Děkuju moc a přeju vám všem pevné zdraví. Teď vím, o čem mluvím. Když dobře dopadne, příště slibuju, že se zdržím déle. Děkuju,“ dodal dojemně.

S počtem 68 910 hlasů se stal i absolutním Slavíkem. Sošku mu předal Pavol Habera, který božskému Karlovi přitom titul sebral před čtyřicetiletými lety. Od pořadatele Jaroslava Těšínského získal za čtyřicátý titul také platinového Slavíka.

Zdroj: Super.cz

Rubriku připravila: Mirka Schullerová a Mária Ramsová



HRADY A ZÁMKY

Pražský hrad



Počátky historie Pražského hradu sahají až do poloviny 9. století, kdy se stal sídlem rodu Přemyslovců. Do počátku 14. století vyrostla v areálu Hradu řada paláců vládnoucích knížat a později českých králů a rovněž paláce biskupů a sakrální stavby, toto vše chráněno mohutným opevněním. Roku 1344 položil král Karel IV. základní kámen katedrály svatého Víta a povolal k její stavbě francouzského architekta Matyáše z Arasu, po jeho smrti mladého Petra Parléře (roku 1356).

Po poškození za husitských válek povstal Pražský hrad k nové slávě za panování Vladislava Jagellonského, který dal před rokem 1493 postavit veliký Vladislavský sál (62 x 16 metrů) s nádhernou klenbou (architekt Benedikt Ried), první stavbu s renesančními prvky v Čechách. Dalšího rozkvětu doznal Hrad za panování císaře Rudolfa II.

V letech 1753 až 1775 byl Pražský hrad z rozhodnutí Marie Terezie přestavěn a to podle projektu vídeňského dvorního architekta Niccolò Pacassiho.

Dílo vedl stavitel Anselmo Lurago s Antonínem Kunzem, od roku 1765 pak Antonín Haffenecker. V dnešní době jsou historické objekty Pražského hradu ve správě Kanceláře prezidenta republiky.

Dominantou Pražského hradu je již zmíněný chrám svatého Víta, následovník stejnojmenné rotundy, založené kolem roku 925 knížetem Václavem, pozdějším světcem a hlavním patronem království. Ikonografický program Katedrály, dnes nejnavštěvovanější stavby v Čechách, formuloval pravděpodobně sám Karel IV. Idea navázání na odkaz Přemyslovců byla vyjádřena přenesením těl přemyslovských knížat a králů do chóru katedrály. Výstavbu tohoto monumentálního chrámu přerušily husitské války a jistě nikdo netušil, že po celá příští staletí se bude zásadní dostavba odkládat, takže byl chrám definitivně dostavěn a vysvěcen až v době svatováclavského milénia, tj. roku 1929.



Během dlouhé doby svého vývoje se katedrála stala symbolem duchovní i hmotné identity českého národa, neboť v jejích zdech jsou ukryty dávné symboly české státnosti, kultury a historie.

Na Pražském hradě se rozzářil Vánoční strom

Manželka prezidenta Ivana Zemanová v neděli v podvečer rozsvítila na Pražském hradě vánoční strom.

Strom stojí na náměstí U svatého Jiří. I letos doprovázel tento akt program, ve kterém vedle Hudby Hradní stráže vystoupil dětský pěvecký sbor Rolnička z Prahy pod vedením sbormistra Karla Virglera či zpěvačka Iva Marešová.



"Je to už tradičně příležitost, kdy se při rozsvícení vánočního stromu zahajuje sbírka pro SOS dětské vesničky. V podstatě už tři roky pracujeme na dalších programech a pomáháme zhruba 900 dětem," řekl ředitel Sdružení SOS vesniček Petr Lužný.

Ujistil, že výtěžek sbírky bude využit smysluplně. Získané peníze půjdou i na údržbu domů ve vesničkách a podpoří prevenci toho, aby děti nebyly odebírány rodičům.

Zdroj: zamky-hrady.cz, Miroslav Trčka a domaci.eurozpravy.cz
Rubriku připravila: Mária Ramsová



ZAJÍMAVOSTI

Češi stále nejsou příliš zvyklí měnit práci

Časté změny pracovních pozic v ČR nejsou příliš obvyklé. V průměru mění Češi zaměstnavatele jednou za osm let, během produktivního života tak vystřídají tři až čtyři zaměstnání. Přesto přinesl rok 2015 s největší nabídkou volných pozic za posledních šest let jisté změny. Češi se přestávají bát nezaměstnanosti a odcházejí za lepšími podmínkami.

Míra nezaměstnanosti v Česku je nyní nejnižší od roku 2008 a u zaměstnanců se zvyšuje zájem o nové příležitosti i ochota změnit kvůli nim zaměstnavatele, uvedla výkonná ředitelka společnosti AC Jobs Olga Hyklová.

„Lidé letos více mění práci než dříve. Nahrává tomu situace na trhu práce, kdy je nedostatek kandidátů na různé pozice. A firmy, které nabírají, jsou ochotné vyjít kandidátům více vstříc,” souhlasila manažerka lidských zdrojů ManpowerGroup Markéta Kouklíková.

Také marketingová manažerka Grafton Recruitment Jitka Součková již od začátku roku sleduje oživení pracovního trhu. K dispozici je o pětinu více volných pracovních míst, než bylo v loňském roce. To přispívá k lepší náladě mezi zaměstnanci, kteří jsou ochotnější uvažovat o změně práce.

Podle nedávného průzkumu dokonce dvě třetiny Čechů vnímají svoje pracovní vyhlídky v následujících 12 měsících jako dobré. Přílišné střídání pozic může působit neseriózně

Hlavním důvodem k opuštění dosavadního zaměstnání je podle Hykové plat. O přidání si přitom dokáže říct jen třetina pracovníků. Pro 40 procent lidí jsou také důležité vztahy na pracovišti. I takové problémy, jako jsou pomluvy kolegů, podceňování nebo zadávání nesplnitelných úkolů mohou být důvodem ke změně zaměstnavatele. Kolem 40 procent zaměstnanců se snaží problém vyřešit s nadřízeným, druhým nejčastějším řešením je výpověď.

Práci mění častěji mladí lidé, starší mají tendenci setrvat na své aktuální pozici. Téměř 70 procent lidí do 24 let uvažuje o změně zaměstnání.

„Zejména mladí lidé opouštějí své zaměstnavatele ve chvíli, kdy cítí potřebu posunout se v kariéře a stávající firma jim to neumožňuje. Právě mladí jsou v případě nenaplnění představ o pracovní pozici často netrpěliví a zbrklí. Patří také do skupiny zaměstnanců, která zaměstnavatele mění nejčastěji. Ale přílišné střídání pracovních pozic nevypadá v životopise dobře a člověk tím na potenciálního zaměstnavatele může působit neseriózně,” dodala Hyková.

Skoro polovina se bojí pracovního úrazu

Jednoznačným důvodem pro změnu zaměstnání je ohrožení zdraví. Přes 40 procent zaměstnanců se bojí následků pracovního úrazu, třetina Čechů trpí syndromem vyhoření.

„Tento syndrom se týká především specialistů, kterých je na trhu nedostatek, a vedoucích pracovníků, kteří velmi často pracují přesčas,” podotkla Hyková.

Zdroj: Novinky.CZ

Firmy motivují své zaměstnance v průměru 12 benefity

Prakticky žádná firma si už dnes nedovolí motivovat své zaměstnance k lepším výkonům jen měsíční výplatou.

Ti tak mají možnost kromě standardních stravenek získat i příspěvky na pojištění či spoření na penzi. Nabídka zaměstnaneckých benefitů navíc rok od roku stoupá. Zatímco v roce 2010 firmy poskytovaly v průměru osm zaměstnaneckých výhod, v letošním roce jich je dvanáct. Nemění se však pouze jejich počet, ale i složení.

Během posledních pěti let, jak ukázal průzkumu NN pojišťovny a penzijní společnosti a Svazu průmyslu a dopravy, se nabídka zaměstnaneckých benefitů proměnila. Byl totiž zaznamenán posun od hmotných výhod k dlouhodobé podpoře zaměstnanců.

Před pěti lety nabídce dominoval mobilní telefon, stravenky a služební auto, aktuálně mezi TOP 3 benefity patří mobilní telefon, vzdělávání a pitný režim.

Roste zájem o příspěvky na finanční produkty

Dlouhodobě roste zájem hlavně o pojistné produkty – za posledních pět let se jejich nabídka rozšířila až o pětinu. Nejvíce láká penzijní připojištění, které nabízí o 17 procentních bodů více firem než v roce 2010. Nyní jím motivují své zaměstnance tři čtvrtiny firem. Za pět let se benefit v pomyslném žebříčku popularity posunul z šestého na čtvrté místo.

Na životní pojištění v současnosti přispívá šest z deseti oslovených společností, to je o 21 procentních bodů více než před pěti lety. Životní pojištění je tak skokanem pětiletí. Oproti loňskému roku tři procenta firem snížila příspěvek a 12 procent přispívá jen některým zaměstnaneckým skupinám.

Stále větší oblibě se těší vzdělávání - nyní poskytují více než čtyři pětiny firem -, od roku 2010 tak vzrostlo o 13 procentních bodů. Je zároveň již několik let nejdynamičtějším benefitem a i pro příští rok jeho růst deklarovalo devět procent firem.

Na druhém pólu zájmu se ocitají hmotné výhody jako služební auto, mobilní telefon, očkování nebo stravenky. Tyto benefity sice firmy i nadále poskytují, jejich rozšiřování je ale méně výrazné.

Propad za posledních pět let naopak zaznamenal služební automobil a stravenky, a to o dva, resp. tři procentní body. Zejména pro stravenky se jedná o strmý pád – z prvního místa v roce 2010 na aktuální sedmou příčku

Zdroj: Novinky CZ

Čeští důchodci cestují, někteří i na dvě zahraniční dovolené ročně



Mnozí čeští senioři navzdory zažitým představám již neobracejí každou korunu. Platí to minimálně v oblasti cestovního ruchu. Některé cestovní kanceláře hlásí, že téměř 50 procent zákazníků v seniorském věku jede více než na jednu zahraniční dovolenou ročně a utratí na místě téměř čtyři tisíce korun za týden „Mezi našimi zákazníky registrujeme zhruba 42 procent těch, kteří tráví dvakrát do roka dovolenou v zahraničí,“ uvedl Tomáš Hubka z cestovní kanceláře Delfin travel, která se na zájezdy pro seniory specializuje a již druhý rok po sobě zaznamenala v průměru 25procentní nárůst v cestování seniorů.

„V porovnání se zeměmi bývalého východního bloku patří čeští senioři mezi nejaktivnější a i nejpočetnější skupinu, která vyjíždí do zahraničí. Pro cílové destinace a tamní ekonomiky představují nezanedbatelnou kupní sílu, neboť utratí průměrně sto padesát eur, tedy téměř čtyři tisíce korun za týden,“ doplnil Hubka.

Podle Stanislava Zímy z cestovní kanceláře Exim tour je průměrná cena zájezdu u seniora asi o dva tisíce korun vyšší než celkový průměr. Zároveň starší lidé častěji než ostatní kategorie klientů volí pobyt v pětihvězdičkových hotelech a investují do poznávacích okruhů.

„Při poznávacích zájezdech senioři také vyžadují kvalitní průvodcovské služby a plný program,“ doplnila mluvčí CK Firo-tour Eva Němečková.

Mobilita lidí v důchodovém věku a na ni navazující systém služeb se během posledních let zlepšuje přímo úměrně tomu, jak se mění ekonomická role seniorů v české společnosti. Z pasivních příjemců se stávají aktivní partcipanti na pracovním i komerčním trhu.

Výše průměrného důchodu, který loni činil 11 075 korun měsíčně, umožňuje většině seniorů si minimálně na jeden poznávací zájezd ročně komfortně uspořít či si jej jednorázově pořídit. Průměrná částka, kterou loni Češi bez ohledu na věk vydali za dlouhodobější dovolenou v zahraničí, činí totiž podle údajů Českého statistického úřadu (ČSÚ) 12 500 korun.

Podle údajů ČSÚ si navíc až 145 tisíc důchodců k vyplácené penzi přilepšuje výdělkem ze zaměstnání. „Každoročně přibývá počet zaměstnaných starobních důchodců, kteří zároveň pobírají důchod a stále pokračují v pracovní aktivitě,“ potvrzuje Daniel Chytil z oddělení pracovních sil ČSÚ.

Zdroj: Novinky.cz

Elektrické prase vyjíždí. Česká motocyklová legenda chce zase dobýt svět



Neil Smith miluje stará auta a motorky. Prvního veterána zrenovoval v šestnácti letech. V Mirošovicích u Prahy usazený Brit se zamiloval do prasete. Ten legendární skútr strakonické ČZ má v několika exemplářích. Teď hledá nadšence, kterým chce novodobou repliku nabídnout v elektrickém provedení.

Legendární skútr znají i nemotorkáři, hrál v mnoha filmech a naši dědové ho parkovali vedle stejně ikonické felicie.

Vznikl v padesátých letech a ve své době to byl doslova revoluční stroj, který si v ničem nezadal s italskými vespami, které mohl československý turista obdivovat na prázdninách v Římě.

Skútr ČZ 175, představený vůbec poprvé veřejnosti v provomájovém průvodu ve Strakonicih roku 1956, si pro svůj specifický tvar s nízkým protáhlým čumákem zakončeným velkým světlometem vysloužil přezdívku prase.

V letech 1957 až 1964 jich vyrobili na 115 tisíc a vyvážely se do celého světa. Na Novém Zélandu a v Nizozemsku prý dokonce složilo dvoukolové prase u policie

„Pohodlné sedadlo umožňovalo slečnám spolejezdyním jízdu bokem jako na koni a řadicí páka tvaru kolíčky byla uzpůsobená pro řazení patou, aby si pánové neprošoupali semiš na svých polobotkách,“ píše se v přehledu stovky českých designových ikon, mezi které ČZ 175 určitě patří.

Skútr s velkým prostorem pro náklad nad předním kolem se dočkal i zajímavých karosářských variant, například jako tříkolá rikša s nákladní korbou nebo se sajdkárou Druzeta.



Skútr z hlavy konstruktéra J. F. Kocha má samonosnou karoserii. Ta se právě hodila Neilu Smithovi k přestavbě na elektrický pohon. „Původně jsem chtěl dát akumulátory do výfuků s tím, že by se daly vyměňovat za nabité,“ popisuje vývoj. Nakonec zvolil konvenčnější řešení s balíkem baterií uloženým v karoserii co nejnižší kvůli zachování nízkého těžiště.

Elektrické prase ještě prochází vývojem, některé detaily se ještě budou modifikovat. Ale nabíjecí zásuvka na čumáku schovaná pod původním víčkem nádrže stejně jako kotoučové brzdy na obou kolech zůstanou (původní provedení mělo brzdy bubnové).

Baterie má kapacitu 5 kWh a zaručuje dojezd až 100 km. Plné nabití skútru by mělo trvat zhruba 4 až 5 hodin, ale Neil Smith má už rozpracovaný systém rychlonabíjení, které umožní baterie naplnit za dvacet minut.

Baterie je umístěna v tunelu kapotáže, částečně na původním místě spalovacího motoru. Elektromotor je pak v náboji zadního kola.

Neil Smith sympatickou češtinou bez toho, aby lovil z paměti slovíčka, vysvětluje, že chce, aby novodobá čezeta byl český projekt. „Chci, aby komponenty byly české,“ vysvětluje. Zatím se mu je prý daří nacházet, jen lithiové akumulátory a elektromotor jsou z Číny. „Nikdo v Evropě nenabízí takový elektromotor, jaký potřebuji,“ dodává Smith.

Cena deset tisíc eur, kterou na znovuzrozenou českou legendu nasadil, není rozhodně lidová. Uznává to i sám stavitel. Vysvětluje, že to je stylové zboží, které má v plánu nabízet i za hranicemi. Už má dokonce rozjednané prodejce v Německu nebo Londýně.

Zdroj: Idnes.cz

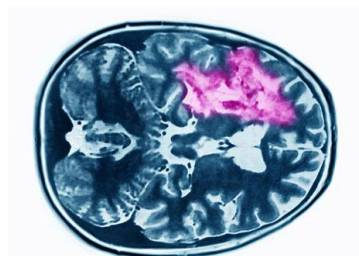
V Brně přišli na to, jak přesně vyhledat nádor v mozku

Výrazný pokrok v diagnostice a následné léčbě zhoubných nádorů mozku umožní nové radiofarmakum, na jehož vývoji pracovali odborníci Masarykova onkologického ústavu (MOÚ) v Brně a brněnského pracoviště Ústavu jaderného výzkumu (ÚJV) Řež.

Nová látka označená ¹¹C-Methionin inj. není medikamentem, nýbrž diagnostickým léčebným přípravkem.

Aplikuje se nitrožilně jako běžná infuze. V průběhu vyšetřování mozku pozitronovou emisní tomografií na 18 pacientech v MOÚ bylo prokázáno, že se nové radiofarmakum kumuluje v nádorové části.

„Pěkně se zobrazuje mozková tkáň s aktivními nádorovými buňkami – již po pěti minutách od aplikace radiofarmaka,“ vysvětlil náměstek pro vědu a výzkum MOÚ Marek Svoboda. To přináší větší možnosti pro radioterapii, lékař cíleně léčí postiženou tkáň a rychleji také objeví případnou recidivu.



Znamená to, že zatímco při použití magnetické rezonance v mozku není příliš mnoho vidět, s novou metodou lékař vidí postiženou tkáň docela zřetelně a dokáže ji také přesněji lokalizovat.

Na lokalizaci jen 20 minut

„Výroba radiofarmaka je složitá, všechno začíná v urychlovači částic neboli cyklotronu, tam je vyprodukován radioaktivní izotop, ve speciálních stíněných boxech se naváže na -samotnou látku a vzniká radiofarmakum. Po několikanásobné kontrole může být podáno pacientovi,“ vylicil manažer ÚJV Jan Adam.

Limitující je čas, radioaktivní uhlík účinkuje pouze zhruba dvacet minut. Léčebný přípravek tedy bude aplikován v MOÚ a tam, kde vzniknou stejné podmínky.

ÚJV Řež předloží Státnímu úřadu pro kontrolu léčiv žádost o registraci přípravku ¹¹C-Methionin inj., poté bude vyjednána jeho úhrada ze zdravotního pojištění. Proběhne v příštím roce, kdy ho také začnou lékaři používat.

Zdroj: Novinky.cz

Svatomartinská husa předpovídala, jaká bude následující zima

Svatomartinské období je doba hodovní a posvícenecká, která symbolizuje konec podzimu a příchod zimy, potažmo Vánoce.

Právě pro tyto dny se na vsích vykrmovaly husy, které byly oblíbenou pochoutkou na svátečním stole a jejich kosti pak předpovídaly počasí.



Podle legendy se stala husa tradiční svatomartinskou pochoutkou za trest, protože svým kejháním rušila bohoslužbu. Existuje také druhá verze, podle které se sv. Martin před svou volbou biskupem schoval k husám, a ty ho svým kejháním prozradily.

Ať už je pravdou cokoli, podzimní vykrmená mladá husa již ke sv. Martinu zkrátka patří. Porcování husy vždy podléhalo přísnému řádu, kdo kterou porci měl dostat. Ženy pak podle husy předpovídaly, jaké bude následující období počasí.

Rozhodující bylo množství a rozmístění podkožního tuku na těle husy, a pak také stav jejích kostí. Když měla husa více podkožního tuku, pak byla tužší zima. Čím tmavší prsní kost husy byla, tím blátivější by měly být Vánoce. A naopak čím světlejší, tím víc by mělo napadnout sněhu.

Důležitý byl také hřbet kosti - pokud byl do bíla, pak byl sníh i na horách. Když byl naopak kropenatý, přišly plískanice.

Jak husu správně udělat?

Tajemství šťavnaté a voňavé pečinky spočívá v pomalé přípravě, a to až 12 hodin. Trouba přitom musí být zahřátá jen velmi málo. Průměrná husa se při teplotě 100 °C upeče za sedm až osm hodin.

Ideální je ponořit maso do sádla, aby se předešlo jeho vysušení. Pečení můžete podávat buď klasicky s knedlíkem a zelím, nebo vyzkoušejte bramborové lokše maštěné husím sádlem. Pokud nemáte domácí chov, nevadí. Kvalitní husu seženete i v běžném supermarketu.

A teď už pár receptů –

Pečená husa s červeným zelím a knedlíky bez lepku



Suroviny: 1 husa, sůl, majoránka, kmín

Zelí: 5 šalotek, 2 lžíce másla, 2 lžíce třtinového cukru, 700 g sterilovaného červeného zelí, 100 ml červeného vína, kmín, sůl

Bramborové knedlíky: 800 g moučnějších brambor, 300 g bezlepkové mouky, 100 g solamylu, 2 vejce, sůl

Husu si nejdříve ze všech stran i zevnitř prosolíme. Zevnitř ji ještě prosypeme majoránkou, zvenku kmínem. Přendáme ji do většího pekáčku, přiklopíme a dáme péct do trouby vyhřáté na 160 °C.

Po 80 minutách ji obrátíme prsy nahoru, aby se rovnoměrně propekla z obou stran. Pečeme dalších 80 minut a nezapomínáme každých 15 minut přelít výpekem. Po uplynulé době, kterou strávila pod pokličkou, ji odklopíme a necháme dalších 20 minut péct, aby se nám udělala kůrčička.

Na zelí si nasekáme šalotky, které necháme na chvilku opéct na rozpuštěném másle. Přidáme třtinový cukr, který nám krásně zkaramelizuje. Potom do hrnce dáme okapané zelí s troškou láku, víno, kmín a sůl. Necháme asi 15 minut vařit, dokud nám zelí nezměkne. Případně ještě nakonec dochutíme.

Brambory si uvaříme a oloupeme. Ještě horké je nastrouháme na struhadle. Vsypeme k nim mouku, solamyl, vejce a sůl a propracujeme v hladké těsto, z kterého si uválíme dvě šišky.

Do většího hrnce si dáme vařit vodu a až bude vřít, vhodíme do ní obě šišky. Necháme vařit asi dvacet minut, dokud nevyplavou na povrch.

TIP: Pokud se nebojíme příliš mastného jídla, tak knedlíky na talíři ještě můžeme posypat usmaženou cibulkou.

Svatomartinské menu Milana Hořejše



Suroviny: 4 – 5kilová husa, 6 červených jablek, sůl, kmín

Postup: Očištěnou a omytou husu si připravíme nejlépe den předem – dáme do pekáče, důkladně nasolíme, okmínujeme z obou stran a necháme přes noc v lednici.

Před samotným pečením rozkrojíme dvě jablka a vložíme do husy, díky nim zůstane hezky šťavnatá. Zbytek jablek rozkrojíme na čtvrtky a položíme je kolem husy.

Podlijeme vodou, případně i svatomartinským vínem, dáme do trouby, kterou jsme předešli na 180 stupňů a pečeme 20 minut. Následně troubu stáhneme na 140 stupňů a za občasných podlévání výpekem pečeme přibližně další čtyři hodiny (na první dvě můžeme přikrýt alobalem).

Červené zelí s brusinkami

Suroviny: červené zelí, 3 – 4 červené cibule, brusinky, vinný ocet, sůl, pepř, med, popř. cukr

Zatímco se nám peče husa, připravíme si zelí. Červenou cibuli rozkrojíme na polovinu a následně nakrájíme na nudličky. Červené zelí nakrouháme a vložíme do hrnce, přidáme brusinky, vinný ocet, sůl, pepř, červenou cibuli, přiklopíme a na mírném plameni dusíme do měkka přibližně 35 minut. Dosladit zelí lze buď cukrem anebo můžete zkusit přidat dvě lžice medu.

Tradiční lokše

Suroviny: 1 kg brambor, 300 g polohrubé mouky, sůl, sádlo

Postup: Brambory uvařené den předem nastrouháme, přidáme trochu soli a postupně zapracujeme polohrubou mouku – jen tolik, aby se vytvořilo kompaktní těsto, jinak budou lokše suché. Na pomoučeném vále ho rozdělíme na dílky, ze kterých následně uválíme bochánky. Ty rozválíme na placky a nasucho opečeme z obou stran na pánvi. Následně potřeme vypečeným sádlem z husy.

Zdroj: Novinky.cz

Zajímavosti kolem Vánoc

Jmelí

je stálezelený, vytrvalý, parazitický keřík. Na světě je asi 100 druhů, hlavně v tropických pralesích, ale u nás je známo jen jmelí bílé a jeho tři poddruhy.

- jmelí bílé - lípa, topol, jablň, akát, javor, jeřáb, vrba, bříza, meruňka, hloh, dub aj.

- jmelí bílé borovicové, které roste na borovici a smrku ztepilém.

- jmelí bílé jedlové, které roste na jedli bělokoré.

Namísto kořenů má savé orgány, které prorůstají kůrou stromů a napojují se na cévní systém hostitele.

Starí Keltové považovali jmelí za rostlinu obdařenou kouzelnou mocí, rituálně ji užívali např. k vyhánění démonů. Vyobrazení lístků či větví jmelí se také často objevuje na nejrůznějších keltských předmětech. Jmelí chránilo obydlí našich předků před ohněm a zlými duchy. Zajišťovalo plodnost, a proto se pod ním dodnes líbáme.

Kromě štěstí má do domu přinést také odvahu a lásku, v ložnicích mělo zajistit klidný spánek a chránit proti bytostem.

Ve výtvarném umění větvičky jmelí symbolizují štěstí.

Zvyk zavěšovat o Vánocích jmelí jako symbol štěstí vznikl zřejmě ve Velké Británii a k nám se rozšířil na počátku 20. století.

Dárky od Ježíška zavedl Martin Luther

První vánoční dárky si lidé začali dávat až v 17. století v bohatých šlechtických rodinách. Jejich členové se obdarovávali betlémovými figurkami.

Do Česka se vánoční dárky dostaly až v 19. století z Německa. Dříve totiž naděloval jen svatý Mikuláš.

Ježíšek se objevil v Německu až v době reformace a propagoval ho Martin Luther.

Obdarovávaly se pouze děti, později lidé potěšili i tuláky a domácí chasu za celý rok práce. Děti a mladí lidé dostávali červená jablíčka, ořechy a sladké perníky, které jim měly přinést moudrost, štěstí a zdraví. Od 12 let začaly děti dostávat stříbrnou nebo zlatou minci, která jim měla přinést bohatství.

Doslova boom zažily dárky v polovině 20. století, kdy si lidé začali dávat dražší a modernější dárky a zajímavostí je, že prvním hitem byla v padesátých letech remoska.

Roráty

Roráty jsou adventní písně, které se zpívaly při mších. jedná se o zpěv čtyř slok s refrémem a hovoří o přípravě na příchod Spasitele.

Dejte rosu, nebesa, shůry
a oblaka ať sešlou jako déšť spravedlivého.

Nehněvej se, Pane, a již nevzpomínej na naše nepravosti;
Hle město svatého bylo opuštěno,
Sión byl opuštěn, Jeruzalém se stal osamoceným,
dům Tvé svatosti a slávy,
kde Tě chválili naši otcové.

Zhřešili jsme a stali jsme se nečistými
a padli jsme všichni jako list
a naše nepravosti nás odvály jako vítr.
Ukryl jsi před námi svou tvář
a zanechal jsi nás v moci naší nepravosti.

Pohleď, Pane, na zármutek svého lidu
a pošli již toho, koho se chystáš poslat,
vyšli Beránka, vládce země,
z pouštní skály k hoře Siónské dcery,*)
aby odstranil jho našeho zajetí.

Utěš se, utěš se, můj lide,
brzy přijde tvá spása. Proč se šíráš soužením,
proč se v tobě obnovuje bolest? Zachráním Tě, neboj se
neboť já jsem Pán, tvůj Bůh,
Svatý Izraele, tvůj vykupitel.

Zdroj: z knihy: Vánoce v české kultuře
Rubriku připravila: Mária Ramsová a Mírka Schullerová



ZDRAVÍ

České lázeňství - Luhačovice



Uprostřed zeleného moře Bílých Karpat, v chráněné krajinné oblasti, se nachází Luhačovice, čtvrté největší a jedny z nejkrásnějších lázní v České republice. Na území Luhačovic vyvěrá 16 jedinečným léčivých pramenů s vysokým obsahem minerálních látek. Díky svým léčivým vodám se Luhačovice řadí na přední místa v žebříčku léčebných lázní v Evropě. Svou originální architekturou vtiskl Luhačovícím nenapodobitelný a neopakovatelný ráz slovenský architekt Dušan Jurkovič.

O jedinečnosti Luhačovic svědčí i to, že Česká republika podala návrh na zařazení Luhačovic na seznam Světového kulturního dědictví UNESCO.

Chráněná krajinná oblast Bílých Karpat, obdařena čistým ovzduším a příznivými klimatickými podmínkami, přeje dlouhému teplému létu a vyvolává tak příjemný pocit prázdnin bez konce. A tak Luhačovice přímo vyzývají k návštěvě ty, kteří chtějí zůstat zdraví, načerpat novou energii, zpomalit tempo všedních dní nebo prožít aktivní nebo rodinnou dovolenou.

Přírodní léčivé zdroje

Přírodní hydrogen-uhličitano-chlorido-sodné minerální vody obsahují sodík, vápník, hořčík a volný oxid uhličitý, teplota vody 10 -120 C. Nejznámějším pramenem je Vincentka.

Léčebné indikace

Dospělí: nemoci oběhového ústrojí, nemoci trávicího ústrojí, nemoci z poruchy výměny látkové a žláz s vnitřní sekrecí, nemoci dýchacího ústrojí, nemoci nervové, nemoci pohybového ústrojí, nemoci onkologické.

Děti a dorost: nemoci oběhového ústrojí, nemoci trávicího ústrojí, nemoci z poruchy výměny látkové a žláz s vnitřní sekrecí, nemoci dýchacího ústrojí, nemoci nervové, nemoci pohybového ústrojí, nemoci kožní, nemoci onkologické.

Volný čas

Pobyt v lázních zpestřují kulturní programy, vystoupení předních českých umělců v Lázeňském divadle, kolonádní koncerty, taneční večery při živé hudbě nebo diskotéky. Po celý rok je možné v lázeňských zařízeních využívat bazény a fitness centra, hrát bowling, kuželky, squash a tenis, ve sportovním centru lze také využít spinning. Tenisové kurty s antukovým povrchem se nacházejí přímo v lázeňském parku. Nedaleká přehrada je ideálním místem pro vodní sporty (rybaření, půjčovna loděk) a 3 km dlouhou dráhu kolem ní lze využít také pro in line bruslení. Okolí Luhačovic je vhodné pro pěší turistiku, nordic walking a výlety na kolech.

Výlety do okolí

Vizovice se známou likérkou R. Jelínek, zámek Lešná se zoologickou zahradou, barokní zámek v Buchlovicích a hrad Buchlov, Valašské muzeum v přírodě v Rožnově pod Radhoštěm, Kroměříž, nazývaná také Hanácké Atény, zapsaná do seznamu chráněných památek UNESCO, poutní místa Velehrad a Hostýn.

Zdroj: lecebne-lazne.cz

Rubriku připravila: Mária Ramsová



ČEŠTINA

Vánoce jsou plné zábavy, tak i čeština bude dnes jednoduchá a hlavně zábavná:

Doplňte znaménka za větami:

Nelez tam

Děda jede na kole
Namaluj konečně ten obrázek
Dáš mi tu knihu
Je tu moje bunda
Tam si nesedej
Maminka peče vánoční cukroví
Nešlapej po záhonku

Z následujících oznamovacích vět udělejte věty tázací:

Jirka jede na kole.
Petr už snědl oběd.
Teta jde do obchodu.
Tomáš už přišel ze školy.

Následující slova nebo spojení rozdělte na slabiky:

truhla
ovoce
Markéta položila kabát
pes zaštěkal
únos letadla
moderní auto

Připravila Radka Hejmalvoá-Millar

....a dnes něco málo ke čtení s humorem i vážně

Jak vzniká vánoční tradice

Santa Claus začínal mít pocit, že nic nestíhá. Čtyři jeho Elfové byli nasydlí a zbylí tři, co zůstali zdraví, nestačili vyrábět hračky. Navíc paní Santa Clausová oznámila, že přijede na návštěvu maminka, což Santu ještě víc napružilo. Zašel se tedy podívat do stáje, co dělají sobi a zjistil, že tři jsou březí a zrovna rodí ...a dva přeskočili plot a jsou kdoví kde. Další stres. Začal aspoň nakládat saně, jenže jedna lyžina praskla, pytel hraček spadnul a hračky se vysypaly. Naštvaný Santa se vrátil domů, aby si nalil šálek sidru a do něho zazdil panáka rumu. Když ale otevřel, zjistil, že jeden z Elfů někam uklidil rum a není co pít. Jak byl naštvaný, Santa upustil šálek a ten se rozprsknul po podlaze v kuchyni na tisíc kusů. Šel tedy pro smeták ale ukázalo se, že myši ožraly jeho chlupatou část... V téhle chvíli u dveří zadrnčel zvonek a vzteklý Santa šel otevřít. Na prahu stál malý andělíček s velkým vánočním stroměčkem. Andělíček vesele zvolal: "Šťastné a veselé, Santo! To je dneska hezky, že? Mám pro tebe krásný stroměček. Kam chceš, abych ho postavil?"

A tak vznikla hezká tradice andělíčka napíchnutého na špičku vánočního stroměčku.

Vánoční píseň

(Jaroslav Seifert)

Rolničky slyším, slyším hlasy,
myslím si: Kdo to přijel asi?
Dlouho už neviděl jsem sáně,
a proto toužím dychtivě
podívat se zas jednou na ně,
pohladit koně po hřívě.
Však venku nikdo. Jenom vrána

do pola sněhem zasypána.

A slyším hudbu. Nechám všeho,
jdu přivítati neznámého.
Kdo je to? Slyším, někdo troubí,
housle se ozvou k tomu vráz
i basa, která zpívá zhloubi.
Nic, jenom tma a ticho v domě
opírají se silou o mě.

A v koši u psacího stolu
hryže si myška. My dva spolu
známe se dávno. Tiše vklouzla
tak jednou ke mně. Od těch dob
je pokoj stále plný kouzla.
Jen, prosím, neplaš, nerozzlob
tu přítelkyni malých dětí,
umí tak krásně vyprávěti.

Vždyť je to ona, myška malá,
jež s Kristem Pánem v seně spala
a viděla, jak Marie Panna
už dlouhou cestou umdlévá
a klesá k zemi uplakaná
na trochu slámy do chléva.
A viděla, jak s nebe rázem
andělé slétali se na zem.

A teď je u mne. Pode dveřmi
tou škvírou chodí ke mně, věř mi.
A od těch dob mi takhle hrají,
rolničky slýchám v tento čas,
okna mi květy rozkvétají
a s nebe slýchám krásný hlas.
Ne obyčejný, ale svatý,
když do tmy ráno vyjdu vraty
a spěchám sněhem na roráty.

z knihy: Vánoce v české kultuře

Vánoce u Rumcajsů (Václav Čtvrtek)

A bylo o Vánocích na třetí rok. Hned ráno zaslechli Rumcajs s Mankou od Jičina velké tlučení. "V Jičíně už zabíjejí kapry," povídá Manka. "To aby ses, Rumcajsi, taky vypravil pro rybu."

Rumcajs ale zavrtěl hlavou: "Já bych letos radši černého kubu. To je pravé loupežnické jídlo na štědrou večeři. Loni si ho nemohl dopřát ani knížepán." Manku jako by v tu chvíli posedla jiná chuť.

"Rumcajsi, mně se jazyk kroutí do kornoutku zrovna jen na rybu." A tak si Rumcajs vysadil synka Cipíska na rameno a vydali se k vodníku Volšovečkovi pro kapra. Místy bylo holo a kluzko, místy hluboký sníh. A nejhůř u rybníka nad stavidlem. Vítr tam navál závěj na zmrzlou strouhu.

Vtom Cipísek, protože byl výš, povídá: "Někdo v té závěži leží." Byl to takový kulatý chlapík, převaloval se na břicho jako na kolíbce a ne a ne se zvednout. "Já tě znám," povídá Rumcajs, "ty jsi jičínský krupař Kastl. A co tu děláš?"

"Vyšel jsem si, aby mi v žaludku správně odlehlo před večeří, a teď tohle," heká Kastl.

Rumcajs s Cipískem zvedli Kastla ze závěje a postavili ho rovně na nohy. A krupař už šmejdí po všech kapsách, aby se jim odměnil. Neshledal v kapsách víc než pár hrstí krup, jak mu tam napadaly, když stál u pultu. "Víc u sebe nemám," řekl Kastl.

"Nech tak, stejně bychom nic nevzali," povídá Rumcajs, ale vtom už mu krupař vsypal kroupy do kapsy u kordofánské kazajky. Potom se Kastl hrnul dál směrem k Jičínu.

Rumcajs s Cipískem došli jen k rybníku a zaťukali na stavidlo. Volným očkem v ledu vyjel z vody vodník Volšoveček. "Co byste rádi?"

"Kapříka, Mance na něj přišla chuť, a aby bylo co smažit k štědré večeři," poprosil Rumcajs.

Volšoveček na to neřekl ani slovo, vjel pod led a za chvíli podává Rumcajsovi kapra. "Tumáš." A hned zase zpátky pod led, a voda v rybníce jako by o slzu stoupla. Rumcajs si srovnal krasavečka kapra do náruče a nese ho domů.

Cipísek se mu přidal k boku. Ale jak jdou, Rumcajsovi pořád připadá, jako by se za ním někdo díval. Ohlídne se, a na stavidle sedí vodník Volšoveček a tlapkou mává kaprovi na rozloučenou.

"Krucíš, já se neměl ohlížet," povídá Rumcajs.

Když došli k jeskyni, Rumcajs pro tu chvíli usadil kapra do studánky a na stružku přihrábl hrázku z křemílků, aby nemohl uplavat.

"Máš ho ve studánce, Manko," vzkázal po Cipískovi. Ale sám postává nad studánkou, v srdci ho tíží závažíčko, a pořád vidí Volšovečka, jak sedí na stavidle a mává kaprovi na rozloučenou. A bůhví jak se to tak Rumcajs nešikovně otočil na patě! Hrázka z křemílků se rozvalila a kapří krása plyne strouhou pryč do rybníka. "Já nešika!" křikl vesele Rumcajs na celý Řáholec.

Když to doma pověděl Mance, Manka řekla: "Dobré srdce není zadarmo. Nás to stálo štědrou večeří."

"Nevyvedla se nám ta rybí po pansku," usmál se Rumcajs, "tak si uděláme poctivou loupežnickou." . Uhodil rukou o kapsu u kazajky a v kapse se ozvou kroupy od Kastla. Přesypaly se a zacinkaly málem jako zvonky.

"Aleluja," povídá Manka, "k štědré večeři bude kuba z krup." "Glória, maštěný kuba s houbama!" zazpíval Cipísek. Rumcajs vyklopil kroupy z kapsy a hned stavěli hrnec na ohniště. Našla se palička česneku, za nehet pepře, za dva soli i jiskřička jezevčího sádla. Jen houby nebyly. Jen houby pořád chyběly. Nebyl jich v celé domácnosti ani lupínek.

"Jako loni na jičínském zámku," povídá Rumcajs. "A bez hub je kuba jen marnost."

Vtom vběhne do jeskyně veverka. Přichytila se drápkem Mančina kolena a složila jí do klína plnou náruč hub. "Už chvíli se dívám na tu vaši trampotu tamhle z borovice," řekla. "A tak vám něco nesu ze své zimní špajzky. Tuhle jsou hříbky a tuhle křemenáče, aby byl kuba správně dočerna."

Rumcajs, než sáhl pro kudlu, aby to veverčí nadělení pokrájel do rendlíku, ještě povídá: „o to je na tom loupežník líp než knížepán, že má veverku za dobrou přítelkyni.“

Potom vařili kubu: z Kastlových krup, soli, pepře, jezevčího sádla a veverčího nadělení. Vonělo to až do jičínského zámku. A když toho černého kubu snědli, zazpívali si stručnou loupežnickou koledu:

Vyletěla na nebesa
vlasatice kometa,
měsíček tam trousí hvězdy,
kometa je zametá.

z knihy Vánoce v české kultuře
Rubriku připravila: Mirka Schillerová



ZÁBAVA

Recepty

Vánoční jídelníček našich předků

Štědrost posvátného večera 24. prosince spočívala v lidovém prostředí především v pestré skladbě pokrmů. Štědrovečerní jídelníček měl kraj od kraje své zvláštnosti. Řada prvků však byla společných.

Prvním chodem byly oplatky s medem (někdy také s česnekem, šípkovými a jinými plody, s různými bylinami). Potom se podávala polévka, zasmažená, nejčastěji s houbami. Místy, například na Chodsku, se místo houbové polévky jedla hustší houbová omáčka. Houby byly štědrovečerním jídlem i v jiné úpravě. Oblíbený byl zvláště kuba z krup s hříby modráky, od jejichž barvy byl pojmenován černý kuba. Osobitě chuti dodává tomuto pokrmu česnek. Někde měli k večeři i chlebové topinky s česnekem.

Starými obřadními pokrmy byly kaše (prosná, krupičná, hrachová), symbolizující hojnost. Časté byly rovněž různé moučné pokrmy, vařené i pečené. Nezbytnou součástí štědrovečerní hostiny bylo vařené sušené ovoce, kraj od kraje různě upravovaný a pojmenovaný. Ryby, bez nichž si dnes stěží dovedeme představit štědrovečerní večeři, byly ve vesnických rodinách ještě počátkem 20. století vzácností. Uplatňovaly se především v zámožných měšťanských domácnostech a ve vesnicích v rybníkářských krajích a v povodí rybnatých řek (zejména v jižních Čechách). Obecně bylo rozšířeno vánoční pečivo různého druhu, tvaru a názvu.

Výběr štědrovečerních jídel byl ovlivněn charakterem krajiny (rolnické oblasti s rozvinutým obilnářstvím, chudé kraje s chovem dobytka, vinohradnické a ovocnářské obce, rybníkářská území) a také sociálním postavením venkovských rodin.

z knihy: Vánoce v české kultuře

Rybí polévka jako česnečka



1 porce ryby bez kostí
3 brambory
5 stroužků česneku, sůl
hrst krup, majoránka, špetka
mletého černého pepře
2 krajíčky chleba a olej na
smažení

Rybu nakrájenou na malé
kostky vaříme do
poloměkka, přidáme
nakrájené brambory, hrst
krup a uvaříme doměkka.
Když je vše hotové,
okořeníme rozetřeným
česnekem se solí, opeříme a
do solíme. Polévku
podáváme s opečenými
malými topinkami.

Rybí polévka se sušenými houbami



Autor: kucerova45

toprecepty.cz

1 rybí hlava
6 kuliček černého pepře
jikry
mlíčí
hrst sušených hub
mrkev
celer
petržel
cibule
100 g másla
2 polévkové lžíce hladké
mouky sůl
muškátový květ

Opranou rybí hlavu
očistěnou od očí a žaber
uvaříme s celým pepřem. V
druhém hrnci uvaříme jikry,
mlíčí a hrst sušených hub.
Ve třetím hrnci uvaříme
kořenovou zeleninu a cibuli.
Všechny vývary přecedíme
do společného hrnce,
přidáme obrané maso z
hlavy,
jikry, mlíčí a vmícháme
máslovou jíšku.

Přidáme masový bujon, podle chuti muškátový květ, sůl a vaříme 10 minut. Polévku můžeme vylepšit na kostičky nakrájenou mrkví.

Vánoční recepty z pořadů České televize

Linecké koláčky



Máslové těsto je jemné a křehké,
pikantní rybízová marmeláda
nemá konkurenci.

750 g hladké mouky
250 g moučkového cukru
500 g másla
2 žloutky
2 lžíce vlažné vody
400 g rybízové marmelády na
slepení
Na vál vysypeme hladkou mouku
s moučkovým cukrem, uděláme
důlek, do kterého přidáme
rozkrájené, při pokojové teplotě
změkklé máslo, žloutky, vodu a

Po částech odkrajujeme těsto a
na pomoučeném vále rozválíme
placku asi 2 mm vysokou, ze
které vykrajujeme kytičky nebo
kolečka. Polovinu koleček ve
středu vykrojíme. Pečeme ve
vyhřáté troubě při 170 °C
doružova.

Hotová kolečka druhý den (hned
po upečení jsou křehká a hůře se
s nimi pracuje) potíráme
marmeládou a slepujeme k sobě
vždy plné a vykrojené kolečko.

příprava 30 minut

zpracujeme hladké těsto, které doba odležení 1 hodina necháme v lednici alespoň hodinu odpočinout.

Vánoční perníčky



Těsto:

650 g hladké mouky
250 g moučkového cukru
100 g medu
50 g másla
4 celá vejce
10 g jedlé sody
2 lžíce kakaa
2–3 lžíčky tlučeného
perníkového koření –
skořice, hřebíček, anýz,
nové koření
1 vejce na potřetí

Bílková poleva:

150 g moučkového cukru
1 bílek
½ lžičky škrobové moučky
(Solamyl, Majzena)
Pár kapek citronové šťávy
Dvakrát přesátý moučkový
cukr vymícháme s
přepasírovaným bílkem,
škrobovou moučkou a
citronovou šťávou
dohladka. Poleva by se
neměla roztékat. Pomocí
sáčků na zdobené kreslíme
na perníčky ornamenty.

Uvedené suroviny na těsto zpracujeme v hladké těsto, které necháme do druhého dne odležet. Druhý den vyvalujeme 2–3 mm silné pláty, ze kterých pomocí formiček vykrajujeme různé tvary. Pečeme asi 10 minut při 180 °C dozlatova. Horké perníčky potíráme rozšlehaným vajíčkem – krásně se lesknou. Perníčky zdobíme bílkovou polevou.

Bejgli, anebo makový či ořechový závin



Bejgli je tradiční maďarský vánoční závin, plněný ořechovou nebo makovou náplní. I hospodyně, které mají s tímto závinem letité zkušenosti, každoročně čekají, zda se jim dílo vydaří. Abychom získali krásné lesklé záviny s mramorovým povrchem, má technologický postup několik zákonitostí.

Těsto na 4 záviny:

½ kg hladké mouky
10 g droždí
50 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
0,5 dl mléka
špetka soli
1 lžička citronové kůry
100 g másla
100 g sádla
2 vejce

Na potřetí

4 žloutky
1–2 bílky

Ořechová náplň (na dva záviny)

1 dl mléka
100 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
250 g jemně mletých vlašských ořechů
1 lžička citronové kůry
1 lžička mleté skořice
1 lžíce medu
50 g rozinek namočených v rumu
1 malé jablíčko

Maková náplň (na dva záviny)

1 dl mléka
200 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
200 g mletého máku
1 lžička mleté skořice
1 lžíce medu
50 g rozinek namočených v rumu
1 malé jablíčko

Do mísy prosejeme hladkou mouku, vytvoříme důlek, do kterého rozdrobíme droždí, přidáme cukr a zalijeme vlažným mlékem. Přikryjeme utěrkou a necháme vzejít kvásek.

K vyběhnutému kvásku přidáme špetku soli, citronovou kůru, v pokojové teplotě změkklé máslo a sádlo a 2 vejce. Zpracujeme hladké a vláčné těsto, které rozdělíme na čtyři díly, každý zabalíme do mikrotenového sáčku nebo potravinářské folie a necháme v lednici hodinu odležet.

Mezitím si připravíme náplně do závinů.

Ořechová náplň:

V kastrolu svaříme mléko s oběma cukry, přidáme citronovou kůru, skořici, mleté oříšky, rozinky i s rumem, med a nastrohané jablíčko.

Dobře promícháme a odstavíme.

Maková náplň:

V kastrolu svaříme mléko s oběma cukry, přisypeme čerstvě namletý mák, skořici, rozinky i s rumem, med a nastrohané jablíčko. Dobře promícháme a odstavíme.

V miskách rozšleháme zvlášť žloutky a bílky.

Z vychlazeného těsta postupně vyvalujeme a plníme záviny.

Těsto vyválíme na obdélník velký cca 32 × 26 cm, těsto nesmí být příliš tenké, aby se nám díky bohaté náplni nepotrhalo.

Náplň rovnoměrně rozetřeme na těsto asi 1,5 cm od kraje. Roztíráme buď pomocí stěrky nebo vlastních prstů.

Okraje potřeme žloutkem a závin dobře zavineme. Přeneseme na plech a potřeme žloutkem. Když žloutek na závinu zaschne, buď můžeme proceduru opakovat, anebo potřeme bílkem, necháme zaschnout a vidličkou na několika místech propícháme, aby během pečení mohla unikat pára a závin se nepotřhal. Jemné mramorování je naopak pro bejgli žádoucí a charakteristické. Pečeme při 170 °C asi 40 minut do bronzové barvy.

Závin necháme vychladnout a krájíme těsně před podáváním. Skladujeme nejlépe zabalené v pečicím papíru a utěrce na chladném a suchém místě.

Humor

Muž se dostane do letadla a zjistí, že byl posazen vedle roztomilé blondýnky. Okamžitě se k ní otočí a udělá "první krok".

"Víte", říká, "slyšel jsem, že let lépe utíká, pokud se dáte do hovoru se společným pasažérem. Pojdme si tedy povídat."

Blondýna, která si zrovna otevřela knihu, ji pomalu zavře a řekne muži:

"O čem byste se chtěl bavit?"

"Hmm, nevím," řekne muž. "Což takhle nukleární energie?"

"OK," řekne blondýnka, "to by mohlo být zajímavé téma. Ale nejdříve mi dovolu se na něco zeptat jako první.

Kůň, kráva i jelen žerou totéž - trávu. Nicméně jelen vyloučí malé

kuličky, kráva velkou mokrou placku a kůň skoro suchou koblihu. Proč si myslíte, že to tak je?"

Muž je ohromen. Až nakonec odpoví: "Nemám nejmenší tušení."

"Tak mi tedy řekněte," odvětlí blondýna, "jak je možné, že se cítíte na debatu o nukleární energii, když nerozumíte ani h..nu ?!"

Přijde krokodýl do baru a barman se ho ptá: „Co že jsi takovej smutnej?“ „Ale já nejsem smutnej.“ „Tak proč ten protažený ksicht?“

Pane doktore, pomozte – čmelák mě kousl do prstu!“ „Klid, hned na něj dám mastičku.“ „Vždyť uletěl, jak ho chytnete?“ „Namažu místo, kde vás kousl.“ „Pod stromem v parku.“ „Vy mi nerozumíte, kam vás konkrétně kousl?“ „Do prstu!“ „No, a který to byl?“ „Nevím, všichni čmeláci vypadají stejně!“

Zdroj: humor.cz
Rubriku připravila: Mirka Schullerová a Mária Ramsová

SPRÁVNÉ ŘEŠENÍ ČJ

Nelez tam!

Děda jede na kole.

Namaluj konečně ten obrázek!

Dáš mi tu knihu?

Je tu moje bunda?

Tam si nesedej!

Maminka peče vánoční cukroví.

Nešlapej po záhonku!

Jede Jirka na kole?

Už Petr snědl oběd? Už snědl Petr oběd?

Jde teta do obchodu?

Už přišel Tomáš ze školy?

tru-hla

o-vo-ce

Mar-ké-ta po-lo-ži-la ka-bát

pes za-ště-kal

ú-nos le-ta-dla

mo-der-ní au-

