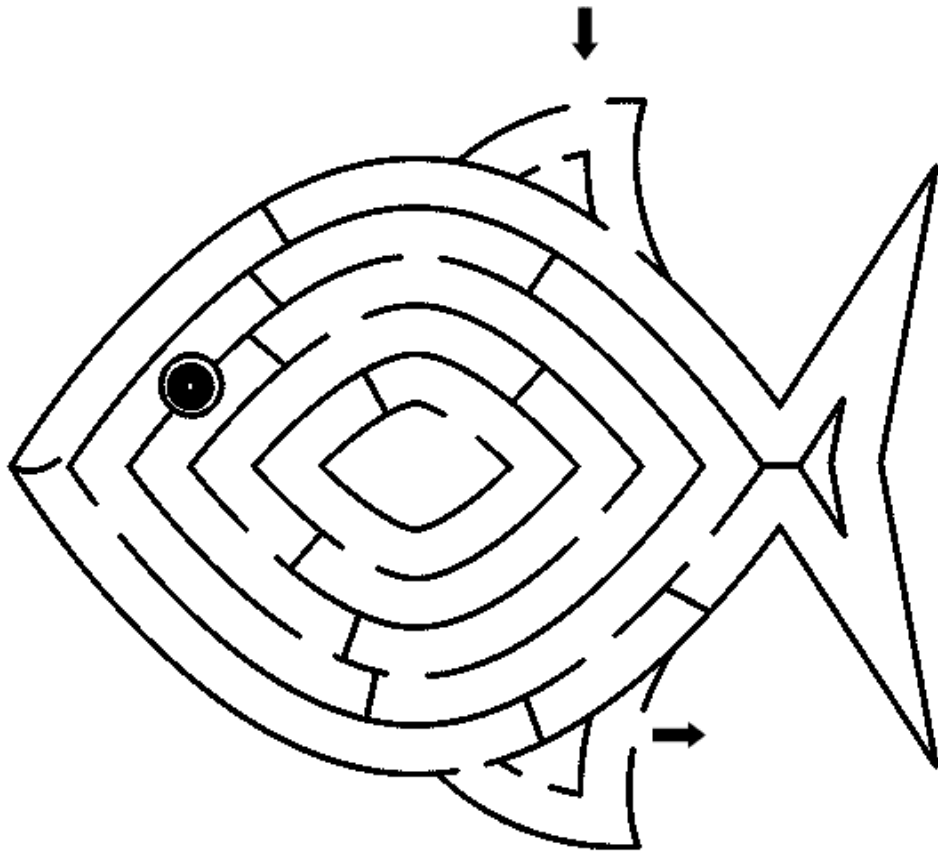




**ZVONEČEK**

**VÁNOCE 2017**



## Jiný kraj, jiné Vánoce

Každé malé dítě u nás ví, co jsou Vánoce: zpívání koled, stavění betlému, rozkrajování jablíček, pouštění ořechových skořápek se svíčkou po vodě, ke štědrovečerní večeři kapr a salát, rozbalování dárků pod vánočním stromečkem, vůně purpury a vánočního cukroví...

V jiných zemích dodržují ale zvyky jiné.

V sousedním **Německu** se k večeři podávají klobásky s bramborovým salátem, pije se vánoční punč a mlsají se zázvorky, perníčky a linecké cukroví.

Například v **Polsku** se lidé na Štědrý den postí, zato k večeři jedí pečenou šunku, boršč, nebo zelňačku, mnoho rybích dobrot, pečeného krocana a vánoční pečivo. Večeře má 12 chodů, jako je měsíců v roce.

**Rakušané** pečou několik druhů cukroví, vyrábí betlémy, adventní věnce zdobené svíčkami a stuhami. O Vánocích jí ryby, vepřové řízky, zajíce a sladkou kukuřičnou kaši s rozinkami a jablky.

Na **Slovensku** by večeře měla obsahovat 9 chodů. Prostírá se zelná polévka s klobáskou, ryba (ne kapr) s bramborovým salátem, kynuté bochánky, oplatky s medem, koláče a bábovka.

**Francouzi** večeří o Vánocích ústřice, bílé klobásy, hlemýždě a rybí polévku. Poté následuje pečený krocán s kaštanovou nádivkou, jako dezert je roláda – vánoční poleno, koláč se smetanou nebo čokoládový salám. Na Tři krále se těší děti. Maminky pečou velký dort se zapečenou figurkou černého krále, a kdo ji najde, stává se králem oslav.

Ve **Velké Británii** je tradiční jídlo nadívaný krocán a vánoční pudink – směs švestek a oříšků, rumu a vajec, strouhanky, cukru a citronu. Uvnitř pudinku bývá zapečené malé tajemství.

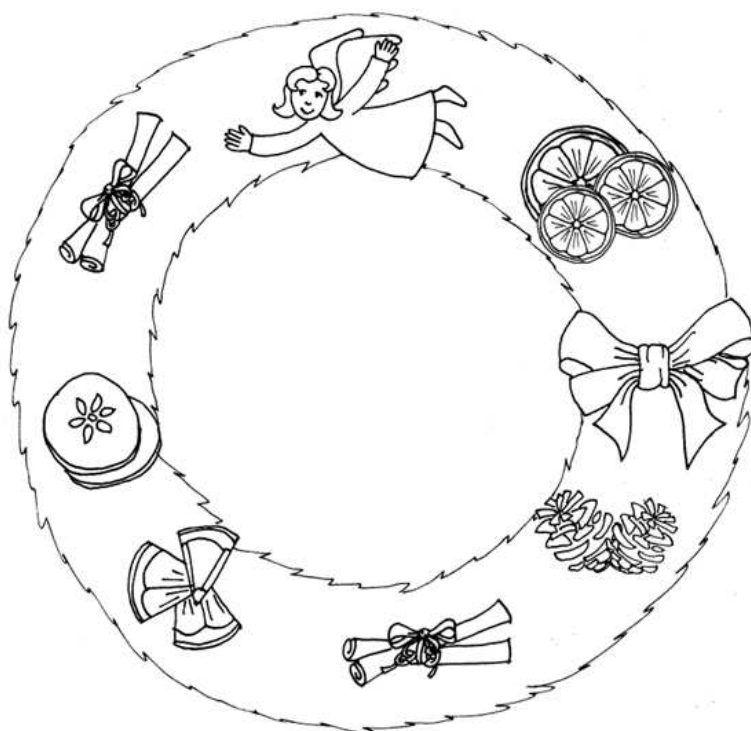
## Adventní čas

Letošní první adventní neděle bude 3. 12. a čtvrtá, tedy poslední 24. 12. – na Štědrý den. Dětem se snažíme toto období čekání zpříjemnit zkrášlováním domácnosti, vyráběním drobných dárečků a ozdob, pečením cukroví či návštěvou kulturních programů.

V naší školce proběhne několik akcí:

- 5. 12.** Mikulášská nadílka
- 13. 12.** Divadelní představení Od čerta k Ježíškovi v kulturním domě
- 19. 12.** Pohádka O kouzelné vločce (v MŠ)

V jednotlivých třídách se uskuteční vánoční besídky (termíny budou uvedeny na nástěnkách).



## Vánoční cukroví

Doma všechno krásně voní  
a ta vůně napoví,  
že Vánoce přicházejí  
a peče se cukroví.

Všichni při tom pomáhají,  
voní cukrem, vanilkou,  
dětem se pak večer snáší  
zvláštní sen nad postýlkou:

Na nebi, kdy jindy svítí měsíček,  
visí bílý vanilkový rohlíček,  
hvězdičky jsou ze zázvorek,  
Večernice z marcipánu,  
vítr vozí cukroví  
v oříškovém aeroplánu...

## Pranostiky

Je-li prosinec deštivý, mírný a proměnlivý, není se kruté zimy třeba báti

Prosinec naleje a leden zavěje.

Po studeném prosinci bývá úrodný rok.

Mnoho sněhu v prosinci-mnoho ovoce a trávy.

Jsou-li v zimě po cestách ledy, podaří se výborně zelí.

O svaté Barboře ležívá sníh na dvoře.

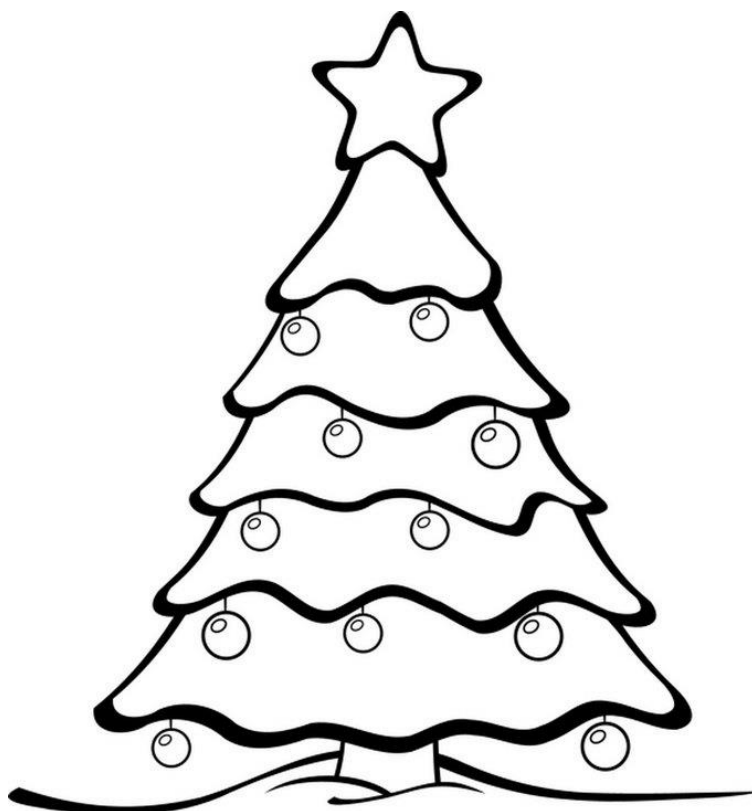
Na svatého Mikuláše už je zima celá naše.

Na Štědrý večer hvězdičky-ponesou vajíčka slepičky.

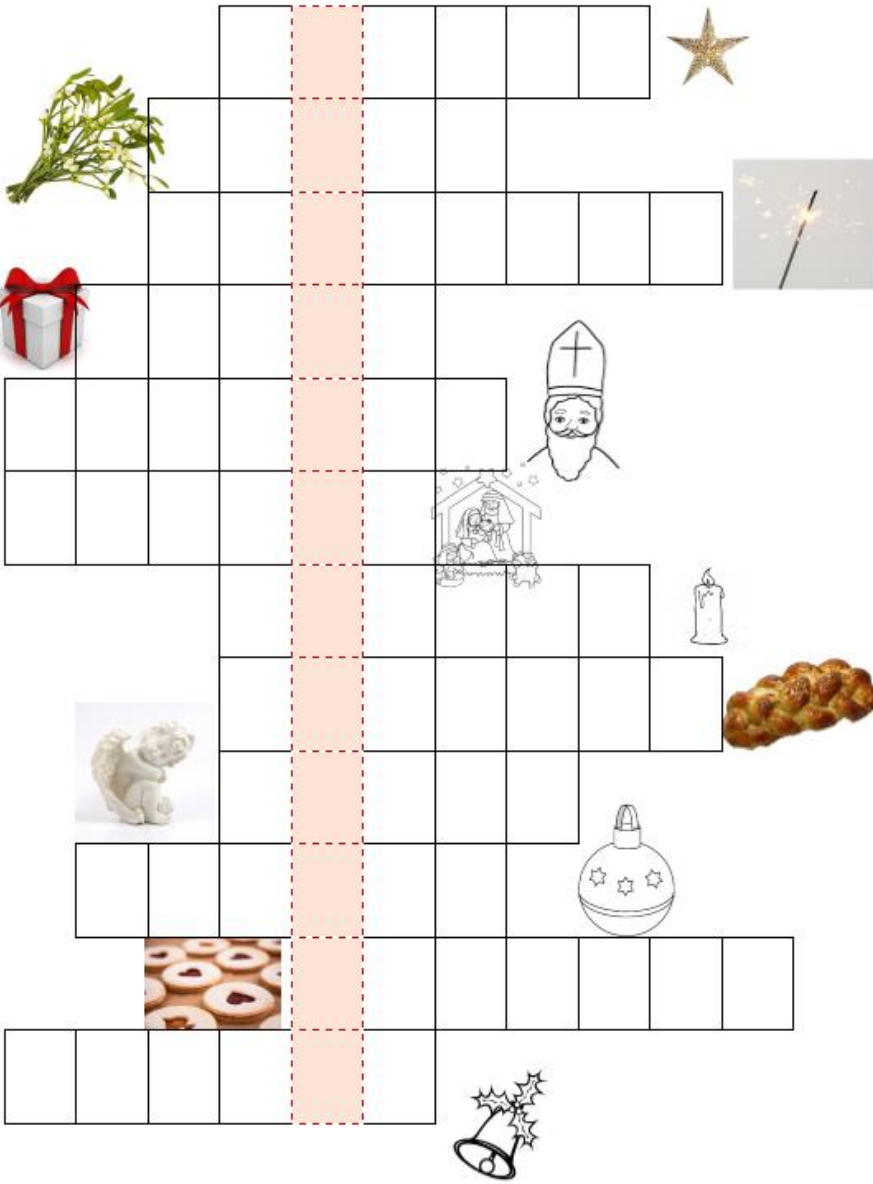
Svítí-li na Štědrý den od deváté hodiny jasně slunce, bude krásné počasí na žně obilné, senné  
i otavové.

*Vánoční stromeček  
v plné kráse  
na velké, na malé  
usmívá se,  
zelené jehličí  
v pokoji zavoní,  
stříbrný zvoneček  
k nadílce zazvoní.*

Stromeček si můžeš vymalovat



PŘÁNÍ V TAJENCE PRO DĚTI I RODIČE



## Staročeské vánočky

1 kg hladké mouky

2 žloutky + 1 vejce na potřetí

1 vanilkový cukr + 10 g soli

50 g droždí

500 ml mléka

200 g moučkového cukru

200 g másla

1 balíček rozinek

plátky mandlí na posypání



Z droždí, malého množství mléka a cukru zadělejte kvásek. Všechny ostatní suroviny, vyjma másla, rozinek a plátků mandlí dejte do mísy. Přilijte zbylé mléko, přidejte kvásek a rozpuštěné máslo (nesmí být horké) a zadělejte těsto. Nakonec do něj přidejte rozinky. Poté nechte přikryté utěrkou vykynout, asi 1,5 hodiny.

Po vykynutí si těsto rozdělte napůl a každou půlku na tolik stejných dílů, z kolika copů budete vánočky plést. Z dílů vypracujte kuličky, nechte je asi půl hodiny přikryté vykynout. Pak z nich vyválejte válečky a spleťte vánočky. Opět je nechte půl hodiny vykynout.

Vánočky potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlemi a při 220°C nechte 10 minut zapéct. Pak snižte teplotu na 170°C a pečte asi hodinu dozlatova.



# MALÉ VLOČKY

C G Ami F G  
Vel-mi jem - ně, po - ta - jí,  
5 C G Ami F G  
ma - lé vloč - ky pa - da - jí.  
9 Ami F G F G  
Co nám to u - dě - la - lý?  
13 C G C G  
Chod-ní - ky po - sy - pa - lý.

2. Vločky jsou větší, větší,  
blíží se nebezpečí.  
Blíží se do ulice  
sněhová metelice.

3. Sněhu veliká hora  
najednou spadla shora.  
Po usilovné práci  
jsou z hory sněhuláci.

Maminka napekla další perníky. Uměly byste je nazdobit?  
Vezměte si pastelky a můžete začít.

●● Každé dítě pracuje dle svých možností a schopností.



#### Perníčky

60 dkg hladké mouky  
40 dkg krystalového cukru krupice  
4 celá vejce  
12 dkg medu  
3 dkg másla  
1 kávová lžička sody  
perníkové koření  
špetka soli

Ze všech ingrediencí zpracujeme těsto, které necháme 1–2 dny odpočinout v chladu. Na pomoučeném stole rozválíme plát těsta (síla těsta podle velikosti perníků). Vykrajujeme perníčky, které upečeme na pomaštěném plechu. Horké potíráme rozšlehaným vejcem s mlékem. Zdobíme bílkovým sněhem. (20 dkg moučkového cukru jemně přesít, přidat citronovou šťávu a lžičku solamylu)

