



CHOMUTOVSKÉ NOVINY

magazín

17. prosince 2008

Chomutovské Vánoce ve fotografii

stroměčky zdobily děti z mateřské školy

Dřevěné betlémy v muzeu

Pozapomenuté vánoční zvyky

Štědrovečerní stůl jinak

Předvánoční čas v zooparku

KOBLA[®]

VÝROBA OKEN A DVEŘÍ Z PLASTU A HLINÍKU

tel./ fax: 478 606 098
tel.: 737 210 880, 739 589 310
kobla-most@kobla.cz
www.kobla.cz
G centrum, Moskevská 3336,
MOST 430 01

deceuninck

- pětikomorový okenní systém
- žaluzie, parapety, rolety
- zednické začištění
- ZDARMA doprava a zaměření

SLEVA 20 - 38 %
dle odebraného množství

Sleva 50 %
na oblečky z druhé ruky.

Outlet sportovní trenky a fotbalové dresy
(Umbro, Adidas, Nike, Puma),
doplňky a plavky NEXT.
Sponky 20 Kč.

POHÁDKA

v OD PRIOR do 31. 12. 2008
(za PAPÍRNICTVÍM u okna)
dále na Blatenské (za hotelem Evropa)
www.mimibazar.cz/pacipaci

Chceš hrát na kytaru?

Tady máš radu, stačí kliknout na
www.ferencova-skola.cz

VHODNÉ JAKO
VÁNOČNÍ DÁREK

Více informací
na tel. 777 150 530



Vážení zákazníci, přátelé a kamarádi.

Dovoluji, abychom v čase vánočním využili reklamní prostor k poděkování za přízeň a vstřícnost, kterou nám projevujete. Přejeme Vám šťastné a veselé prožití vánočních svátků, bohatého Ježíška a ať se Vám v novém roce splní vše, co si přejete. Za společnost NC Computers s.r.o.

Patel Doloch **WWW.NC.CZ**



ŠKOLNÍ 5336 (U AUTOBUSOVÉHO NÁDRAŽÍ)

**Š I C Í
S T R O J E**

Tel. 474 626 023
5-TI LETÁ ZÁRUKA
opravy i starších strojů

Dobroslav Kurka & Radka Pislcejková

finanční a úvěrové poradenství

Blatenská 1099, 430 01 Chomutov
Tel./ Fax: 474 651 940, Mobil: 602 459 055, 602 178 622
Provozní doba: Po - Čt od 09:00 do 17:00 hodin,
po telefonické dohodě: Pá, So, Ne

AKTUÁLNÍ NABÍDKA

- Uzavírání smluv o stavebním spoření:
 - nyní se **slevou** na poplatku za uzavření smlouvy
 - ve výši **50% až 100%** pro všechny věkové kategorie.
 - děti narozené v roce 2008 mají vždy **100% slevu**.
- Překlenovací úvěry ze stavebního spoření **až do výše 400 tis. Kč bez ručitele akontace** s dobou schválení do 48 hodin po dodání podkladů.

Kreiner
spol. s r. o.

Odborný velkoobchod a maloobchod voda, topení a plyn.
Nově otevřené koupelnové studio. 3D návrhy koupelen.

KREINER, spol. s r.o.

Chomutov, Lipská 5333
tel.: 474 332 293
fax: 474 332 294
e-mail: chomutov@kreiner.cz
www.kreiner.cz

otevírací doba:
po - pá 7:00 - 17:00 hod.



LAUFEN **JIKA** **Roca**

Všem našim klientům přejeme krásné a poklidné prožití vánočních svátků, hodně osobních a pracovních úspěchů v roce 2009.

FINOSA CV, s.r.o.
Školní 5335, Chomutov
www.finosa.com



FINOSA REALITY

NEJPRŮCHODNĚJŠÍ PŮJČKA

ZA 50 min.

- bez poplatků a registrů
- termín splátek určíte Vy
- refinancování exekucí do 14 dnů

SMART linka 774 420 526
PŘÍVÝDĚLEK MOŽNÝ 777 760 960



Milí spoluobčané,
přichází čas Vánoc a s ním tradičně také vánoční vydání našeho magazínu Chomutovských novin.

Když jsme byli úplně malí, věřili jsme, že dárky nám přináší Ježíšek, a vždycky jsme byli strašně nedočkaví, co pod tím nádherně ozdobeným stromkem najdeme. Nešlo nám do hlavy, jak to vlastně Ježíšek dělá, že se úplně nepozorovaně dostane až k nám domů a aniž by si ho kdokoli všiml, poskládá pod stromkem dárečky. Když jsme pak byli už trochu větší, dozvěděli jsme se asi někde od spolužáků, že dárky kupují rodiče.

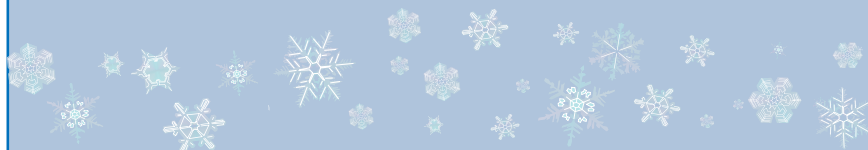
Byli jsme možná trochu zklamaní, ale abychom rodičům nezkazili radost, pořád jsme se tvářili, jako že věříme na Ježíška. Ale o to víc nás zajímalo, kdy a jak to mamka s tatkou vlastně dělají, že je nikdy nevidíme dávat balíčky pod stromek. Kvůli tomu ve mně dlouho hlodal červíček: nevymysleli si to ti moji spolužáci? Nenosi snad opravdu dárky Ježíšek? Chtěla jsem zkrátka věřit na to nádherné vánoční kouzlo. A proto i já dnes chystám dárky pod stromek potají a i když vlastně všichni doma víme, že je nepřinese Ježíšek, hrajeme tu hru a říkáme si: Co když je tentokrát opravdu přinese On? Co když to vánoční kouzlo opravdu funguje? Chceme tomu věřit, protože Vánoce jsou především o víře a o naději. Věříme, že láska může změnit celý svět a že to malé nevinné Jezulátko přináší všem lidem dobré vůle pokoj a mír. A vlastně to tak opravdu je. S dobrou vůlí je možno dosáhnout domluvy a shody s každým člověkem na zemi.

I letos si v našem magazínu můžete počíst o vánočních tématech - o betlémech v Krušnohoří i o vánočních zvycích. Třeba se budete inspirovat naším článkem a letos si uděláte štedrovečerního kapra jinak než v minulých letech. Anebo si třeba jen tak mezi pečením a úklidem najdete chvíli na naši křížovku. Můžete nám poslat tajemku a s trochou štěstí vyhrát malý dárek. A kromě toho vás čeká i spousta dalšího čtení. Například o kuželkářské soutěži pro mentálně postižené děti. Věřím, že si každý z Vás najde to, co ho zajímá. A že náš magazín alespoň trochu přispěje k vánoční pohodě těchto dní.

Přeji Vám všem krásné prožití vánočních svátků a hodně štěstí a zdraví v roce 2009.

Mějme spolu dobrou vůli!

Vaše Ivana Řápková



Vedení měst Chomutova a Jirkova

zve občany obou měst na tematicky zaměřené

Setkání s občany dne 29. 1. 2009

Téma: Městská hromadná doprava

které se bude konat od 16 do 17 hodin ve velkém sále
Kulturního domu na Zahradní v Chomutově

Chomutovské noviny v roce 2009

Termíny, kdy vyjdou Chomutovské noviny v roce 2009 (vždy 1. a 3. středa v měsíci, v červenci a srpnu jen 1. středa)

- 7. a 21. ledna
- 4. a 18. února
- 4. a 18. března
- 1. a 15. dubna
- 6. a 20. května
- 3. a 17. června
- 1. července
- 5. srpna
- 2. a 16. září
- 7. a 21. října
- 4. a 18. listopadu
- 2. a 16. prosince

Chomutovské noviny jsou v nákladu 22 300 kusů zdarma distribuovány do všech domácností v Chomutově. Vydání 1. dubna (před Velikonocemi), 1. července (začátek prázdnin), 16. prosince (před Vánoce) vyjdou formou plnobarevného magazínu a ve zvýšeném nákladu 30 300 kusů půjdou do domácností také v Jirkově.

OBSAH

4. – 7. Vánoční tradice:

Dřevěné betlémy jsou chloubou Oblastního muzea v Chomutově; Vánoce, Vánoce přicházejí...; Staronová jídla na vánoční stůl

8. Výchova:

Prevence se na Chomutovsku ne-
odbyvá

9. Křížovka o ceny

10. – 11. Chomutovské Vánoce ve fotogalerii

12. – 13. Kultura a sport:

Koulení bylo už po osmé předzvěstí Vánoc; Povedená hříčka pozdního léta; Žraloci se prohánějí galerií Špejchar; Velká cena nabídla mimořádnou kvalitu; Úspěšný podzim udělal z Chomutova aspiranta na postup

14. – 16. Zpravodajství:

Dopravní podnik chce výrazně modernizovat; Relaxační centrum nabídne pětadvacetimetrový bazén a spousty atrakcí; Historie a současnost hospodaření Kamencového jezera; Předvánoční čas v chomutovském zooparku; Když se podaří získat dotace, půjde do sídliště čtvrt miliardy; Napište, zda chcete parkovací dům

17. Informační servis:

Otevírací doby sportovišť Správy sportovních zařízení a knihovny Střediska knihovnických a kulturních služeb během vánočních svátků

Dřevěné betlémy jsou chloubou

Betlémy jsou návštěvnický vděčnou tematikou, obzvláště v období Vánoc. Každoročně se o tom přesvědčují pracovníci Oblastního muzea v Chomutově, kteří už devatenáctkrát připravili na toto téma výstavu a díky výpůjčkám z ostatních muzeí nebo od soukromých vlastníků se jim zatím daří představovat stále nové a nové exponáty. Přestože betlémy mohou být vyrobeny z mnoha materiálů, třeba z papíru, překližky, ze šustí, z vizovického těsta, ze skla nebo keramiky, za „královskou disciplínu“ se považuje vyřezávání těchto biblických výjevů ze dřeva. Několik takových děl je přímo součástí etnografické sbírky chomutovského muzea.

Největším a nejcennějším betlémem muzea je mechanický betlém chomutovského řezbáře Josefa Fialy (na této straně dole). Tento původním povoláním bagrista na povrchovém dole se vyřezávání figurek do betlémů věnoval ve volném čase. S nápadem, aby pro chomutovské muzeum vyřezal mechanický betlém, přišla v roce 1994 bývalá dlouholetá kurátorka vánočních výstav Eva Šamšulová. Panu Fialovi se nápad zalíbil a o rok později, v listopadu 1995 přinesl do muzea prvních 101 figurek, z toho sedmatřicet se pohybovalo. Betlém poháněly elektromotorky používané pro pohon stěračů nákladních automobilů. Během dalších let přidával vždy po jednom stole, až se jeho dílo rozrostlo do úctyhodných rozměrů. Betlém měří 8 x 1,5 m a obsahuje téměř 400 figurek. Cenné je na Fialově betlému především to, jakým způsobem prezentuje stará řemesla a staré zvyky. V celkem 37 venkovských a městských výjevech přibližuje život

na vesnici a ve městě. Je zde sklářská a kamenická dílna, místnost s tkalcovským stavem, pekárna, holičství, pila s vodním mlýnem či hospoda. Kromě toho autor vyřezal i chlév, stodolu, selský dvůr, zvířata na pastvě či sklizeň obilí a celou řadu dalších výjevů. Zvláštností Fialova betlému je, že se zde objevují také význačné stavby Chomutovska – hrad Hasištejn, kostel Nanebevzetí Panny Marie, městská věž a dnes již zaniklý hlubinný důl Jan Žižka. Dále betlém zachycuje i osobnosti ze skutečného života, například maminku pana Fialy, chomutovského malíře Kamila Sopka, hudební soubor Loutna česká, který pravidelně zahajuje vánoční výstavu, kurátorku vánočních výstav Evu Šamšulovou či samotného autora betlému, kterak vyřezává další přírůstek. V betlému pochopitelně nechybí ani ústřední biblická scéna se Svatou rodinou. Anděl na střeše chléva je přitom poněkud předimenzovaný a místo obvyklého nápisu Gloria in excelsis Deo nese letopočet MCMXCV.

O tom, že si chomutovské muzeum Fialova betlému neobyčejně cení, svědčí skutečnost, že jej zařadilo mezi unikátní sbírkové předměty v knize Tajnosti depositářů aneb Předměty s příběhem, kterou v minulém roce vydalo Regionální muzeum v Teplicích. Betlém je trvale umístěn na radnici v renesančním sále chomutovského muzea.

Fialův betlém však není jediný, který chomutovské muzeum vlastní. V roce 2004 přibyl do sbírek také mechanický betlém z lipového dřeva Jiřího Žilky z Mostu (na protější straně nahore). Není sice tak veliký jako ten Fialův, ale také má své kouzlo. Zachycuje tradiční výjevy, stavby a postavy orientální provenience. Sestává z 68 figurek, z toho 18 je pohyblivých. V nejvyšším patře je centrální scéna – Svatá rodina, Tři králové, dva andělé, muezzini a další figury. Ve středním patře nalezneme například krále Heroda, vějíři mávajících otroky, osobní stráž, poutníky, darovníky a jiné figury. V nejnižším patře jede hodnostář na slo-



novi a beduín vede velblouda. Nalezneme zde kováře, ševce, tesaře vandrovníka a další postavičky. Nezbytnou kulisu tomuto orientálnímu hemžení vytvářejí kokosové a ananasové palmy, minaret, mešita a další budovy. Pozorovat Žilkův betlém v pohybu je neobvyklým zážitkem. Pro úplnost je třeba dodat, že muzeum vlastní ještě jednu Žilkovu práci. Je jí vyřezávaný dřevěný betlém o rozměrech 26 x 21 x 23,5 cm (na protější straně dole), rovněž z počátku tohoto století. Znárodněje chlév se stříškou, uvnitř něhož klečí Panna Marie



Oblastního muzea v Chomutově

a svatý Josef. Mezi nimi se nalézá kolébka s Ježíškem. Před chlévem stojí darovník se zlatou truhličkou, vlevo pak pastýř s holí a dvěma ovce. Po stranách betlému jsou dva jehličnaté stromy a na střeše chléva typická betlémská hvězda.

Dalším řezbářem je Jakub Rom z Vejprtu, který je v chomutovské sbírce zastoupen třemi betlémy. Nejvýraznější a největší z nich má podobu velkého tmavohnědého mořeného stromového kmene o výšce 97 cm (na protější straně nahoře). Jednotlivé figurky, kterých je celkem šestnáct, jsou umístěny do výřezů v tomto sloupu. Kromě Svaté rodiny zde nalezneme krále s holí a plnovousem, krále s holí, klečícího krále s truhličkou, pastýře s ovečkou, dřevorubce s pilou, horníka s vozíkem naplněným kamením a darovníka v klobouku u studny. Betlém je novodobý z počátku tohoto století. Kromě návštěvníků chomutovského muzea jej mohli obdivovat také v nedalekém Annabergu-Buchholz, kam je v roce 2004 chomutovské muzeum zapůjčilo na velkou výstavu betlémů z Krušných hor. Dalším Romovým betlémem je Svatá rodina v kapličce. Jedná se o hnědž mořený sloup s dřevěnou stříškou, v jehož středu je výklenek se Svatou rodinou, tedy Josefem, Pannou Marií a Ježíškem. Posledním betlémem, nebo spíše betlémkem, Jakuba Roma je betlém v ořechové skořápce (na protější straně). Tak jako v předchozích případech je použitým materiálem lipové dřevo. Betlémeček je opravdu miniaturní - výška 4 cm, šířka 3,5 cm. Vánoční výjev je umístěn v polovině skořápky od vlašského ořechu, k jejímuž hornímu okraji je připevněna betlémská hvězda.

A to už se dostáváme k čtvrtému řezbáři, jehož betlémy se nacházejí v chomutovském muzeu. Je jím Jan Kudrna z Brandova, který je zastoupen dvěma



výtvoř. Prvním je reliéfní betlém s celkem 12 kruhovými výjevy seřazenými ve třech řadách. Ústřední scéna, na níž je Ježíšek v jesličkách zobrazen mezi volkem a oslíkem, se nachází v dolní třetí řadě uprostřed, napravo od ní je Panna Marie s ovečkou a nalevo svatý Josef s beránkem. Na dalších reliéfech jsou darovníci, pasáček ovcí a rybář s kaprem, dále mostecký kostel Nanebevzetí Panny Marie a andělé. I tento betlém se v roce 2004 objevil na zmíněné výstavě betlémů v Annabergu-Buchholz, tenkrát však ještě jako majetek Jana Kudrny. Poněkud drobnější prací téhož autora je 13,5 cm vysoký zvoneček



z ovocného dřeva, na jehož přední straně je vydlabaná jeskyně se Svatou rodinou. Nad ní je pak betlémská hvězda.

Za zmínku stojí ještě dva dřevěné betlémy v majetku chomutovského muzea. První z nich vyřezal z lipového dřeva Jaroslav Frencl z Volyně u Rokycan. Vytvořil chlév se šikmou stříškou přiléhající ke zděnému domu se sruženým oknem, ze kterého vystrkují hlavy osel a volk. Pozadí za přístřeškem je tvořeno skálou, na které stojí chomutovská městská věž s farou a dva měšťanské domy. Pod dřevěným přístřeškem našla útočiště Svatá rodina. Před nimi zcela vlevo stojí král v turbanu s žezlem a kopím, na jehož konci je půlměsíc. Vedle něho klečí další král v turbanu, před kterým leží na zemi malá truhlička s pokladem. Uprostřed pobíhají tři ovečky. Zcela vpravo pak stojí třetí král s korunou držící v ruce rovněž truhličku. Celkem je na základní desku upevněno deset figur, zvířat a věcí.

Posledním betlémem je zdařilá mistrovská práce učňu SOU Hamr nazvaná Svatá rodina s pastýřem (menší obrázek nahoře). Betlém se skládá ze stolku s deskou půlkruhového tvaru, na níž stojí přístřešek a figury svatého Josefa, Panny Marie, pastýře, ovečky a oslíka. Přístřešek má šikmou střechu, jeho vnitřek má vzhled roubeného domku. Tam je umístěna centrální scéna - krmelec se senem a s Ježíškem a také Panna Marie se svatým Josefem.

Dvoustranu připravili J. Hirsch a S. Král



Vánoce, Vánoce přicházejí...

V oknech už svítí vánoční hvězdy, z kuchyní se line vůně vanilkových rohlíčků a každou chvíli se z rádia ozve koleda. Nastává zkrátka vánoční čas a zbývá již jen pár dnů, než zasedneme se svými nejbližšími kolem slavnostně prostřeného štědrovečerního stolu. Možná je tedy právě teď čas si připomenout některé známé vánoční tradice a zvyky. Třeba se necháte inspirovat a přidáte se k těm, kteří se rádi vrací k tradiční podobě českých Vánoc.

Vánoce byly vždy dobou, kdy se scházela celá rodina pohromadě u svátečně prostřeného stolu. Hospodyně od rána připravovala různé štědrovečerní pokrmy. Vařila hrách, čočku, bramborovou a rybí polévku, pekla kubu z krup a česneku. Chléb a vánočku pekli již několik dní předem. Všichni se od rána postili, aby viděli zlaté prasátko. Hospodář opatřil stromeček a tajně jej ozdobil. K večeru vybíhaly děti čím dál častěji ven a pozorovaly oblohu, zda již nevyšla první hvězdička, která měla ukončit půst. Právě s první hvězdičkou na obloze se symbolicky zapalovala svíčka a celá rodina usedala ke slavnostní večeři.

Prostírání stolu se věnovala velká pozornost. Většinou se symbolicky na jeden roh pokládala pecen chleba, aby měla rodina stále co do úst. Na druhý roh slaměnka s trochou všeho, co pole dalo. To proto, aby i v následujícím roce byla dobrá úroda. Na třetí roh se pokládaly peníze, které měly slibovat blahobyt. Na čtvrtý roh se někde pokládala miska na kousky jídla pro dobytek a slepice. Jinde misku dávali pod stůl. Na stole by neměla chybět miska s něčím sladkým, nejčastěji šlo o naklíčené obilí s medem a strouhanými jablky, oříšky a sušeným ovocem. Toto sladké jídlo mělo zaručit, že po celý následující rok budou všichni, kdo sladkost pojedli, mluvit s ostatními hezky a „sladce“. Samotný stůl se pak obepínal řetězem nebo provazem, což mělo zaručit ochranu stáda ovcí před vlky, ochranu statku před zloději a také soudržnost celé rodiny po celý další rok. Byl-li počet stolujících lichý, prostírala hospodyně pro jednoho navíc. Podle lidové pověry prý chodila smrt těsně před večerí obhlížet prostřený stůl a kde by byla napačovala lichý počet, tam by se v následujícím roce pro někoho vrátila. Než se zasedlo ke stolu, stoupl si každý bosou nohou na na zemi ležící sekeru, to aby ho v příštím roce nebolely nohy. Před večerí se všichni společně pomodlili a vzpomněli na vše dobré i špatné, co je v uplynulém roce potkalo.

Někde přišel na talíř nejprve hrách, který symbolicky spojoval stolovníky v dobřem i zlém, poté se podávala polévka, aby všichni měli sílu, čočka zas měla přinést rodině peníze a nakonec kuba, popř. ryba či jiný masitý pokrm pro radost a pohodu. Kosti z ryby se dávaly vždy na jeden talíř a po večerí je hospodář odnesl pod jablono. Počet a rozmanitost chodů byla v každém kraji jiná. Někde se po polévce podávaly křížaly, někde měli místo kuby kapra, jinde třeba jen slanečka. Jediné, co bylo téměř všude společné, byla vánočka, kterou hospodyně přinesla na stůl spolu s cukrovím, když všichni povečeřeli. K tomu se pila káva, čaj, ale i víno, pivo nebo dokonce pálenka. Od stolu se nesměl nikdo zvednout, dokud všichni nedojedli. Lidé věřili, že by se rodina o dalších Vánocích nesešla celá.

Tam, kde měli kapra, schovala hospodyně lesklé šupiny, aby se v domácnosti držely peníze. Zbytky večere se rozdělily mezi dobytek, který tuto noc prý mluvil lidskou řečí, stromům v sadě kvůli dobré úrodě a studní, aby měla čistou vodu.



„Decembrisungen.“

© J. Jindř.

Poté přinesl hospodář do světnice stromeček ozdobený sušenými jablky, švestkami, cukrovím, ořechy a řetězy. Zapálily se svíčky na stromečku a všichni kolem zpívali koledy. Koledy pak zpívali každý večer až do odstrojení stromečku.

Tam kde stromeček neměli či ho neznali, strojili jesličky. Figurky přidávali k jesličkám podle biblických událostí. Malého Ježíška vkládali do jesliček na Štědrý večer. Spolu s ním anděla a pastýře. Figurky Tří králů přicházely na řadu až 6. ledna. K Vánocům patří samozřejmě i tradice obdarování. V minulosti však dostávaly dárečky pouze děti a většinou šlo pouze o drobnosti a pochutiny. Nesmyslné hromady dárků jsou „výdobytkem“ až posledních několika desetiletí.

Součástí Štědrého večera bylo tajemné vánoční kouzlení. Každý se ho trochu bál, o čemž se můžeme dočíst i u klasiků české literatury B. Němcové nebo K. J. Erbena. Přesto se každým rokem znovu a znovu snažil poodhrnout clonu budoucnosti.

Nejnámějším čarováním bylo rozkrájování jablíček. Objevila-li se hvězdička, znamenalo to štěstí, byl-li tam ale kříž, znamenalo to smrt nebo vážné onemocnění. Méně známe je věštění z vlašských ořechů. Černý vnitřek ořechu předpovídal neštěstí a smutek, zdravý ořech pak radost a štěstí. Skořápky ořechů se využívaly u dalšího věštění, kdy se do skořápky umístila svíčka a puštěná po vodě naznačovalo svým chováním něco málo z budoucnosti. Důležité bylo, aby si lodičku vyrobil každý sám a při jejím puštění pak bylo možno si položit jakoukoliv otázku. Pokud se lodička držela okraje nádoby a neplula, nedojde v životě jejího majitele k žádné zásadní změně. Když naopak lodička sama odplula na druhý okraj nádoby, šlo o velmi šťastné znamení. Potopená lodička zase naopak.

Známost pověrou bylo, že na Štědrý večer neměl mít nikdo u sebe žádnou cizí věc, protože by ho v dalším roce čekala smůla a neštěstí.

Svobodné a nezadané dívky nezapomínaly na házení pantoflem. Postavily

se zády ke dveřím, do pravé ruky vzaly pantofel nebo jinou vhodnou obuv a hodily ji za sebe. Mířil-li střevíc špičkou ke dveřím, očekávala se svatba a odchod z domu, špička v opačném směru znamenala nejméně jeden další rok zůstat „na ocet“. Pokud se chtěla dívka dozvědět jméno jí souzeného, vzala jablko a nůž. Jablko oloupala tak, aby získala jednu dlouhou spirálu. Tou pak třikrát zatočila nad hlavou a odhodila ji. Na zemi spirála vytvořila tvar, z něhož bylo možné s trochou fantazie vyčíst písmeno, jímž začínalo jméno toho pravého.

Oloupané jablko se pak dalo použít k dalšímu zvyku. Nožem se rozdělilo na tolik dílků, kolik bylo osob u stolu a každý svůj dílek snědl. Všichni věřili, že kdyby kdokoli z přítomných v příštím roce zbloudil (obrazně či doslova), stačilo si jen vzpomenout, s kým jedl o Vánocích společně jablko, a našel by cestu zpět.

Další jablíčkové kouzlo bylo důležité pro hospodáře. Ten vzal dvanáct jadérek, které vložil do misky s vodou. Kolik jich vyplavalo na hladinu, tolik se dalo v příštím roce očekávat suchých měsíců.

Podobně se dalo věstit z cibulových slupek. Z cibule se naloupalo dvanáct sukének, položily se vedle sebe a do každé se nasyvalo trochu soli. Každá sukénka představovala jeden měsíc v roce. Na které se sůl do rána rozpustila, v tom (podle pořadí vedle sebe) se očekával déšť. Ve které pouze zvlhla, ten měl být normální, a u které sůl s cibulovou sukénkou nic neprovedla, se dalo čekat sucho.

Pro vdavekchtivé dívky existoval způsob, jak dosáhnout brzké svatby. Stačilo se zmocnit devíti patek od vánoček a schovat si je. Jinde házela děvčata hůl na hrušku, na kolikátý pokus se povedlo, že se hůl na stromě zachytila, po tolika letech ji čekaly vdavky.

Známost zvykem bývalo i klepání na kurník. Ozval-li se děvčeti nejdříve kohout, znamenalo to, že se dívka vdá do roka. Ozvala-li se nejdříve slepice, dívka měla zůstat svobodnou.

(Pokračování na str. 18)

Staronová jídla na vánoční stůl

Neměli bychom zapomenout, že až do první hvězdy se na Štědrý den má držet půst a nejíst maso. Naši předkové proto jedli nejčastěji jídla ze sušených hub, které svojí chutí nahrazují chuť masa. Zkuste je také!

Černý kuba

Suroviny:

400 g krup, 50 g sušených hub, 50 g sádla, 50 g škvarků, 5 stroužků česneku, vrchovatá lžice soli, lžička majoránky, lžička mletého pepře, lžička tlučeného kmínu, 3 dcl masového vývaru, olej či sádlo na vymaštění pekáče

Postup:

Kroupy několikrát propláchneme. Pak je s trochou soli uvaříme do poloměkka ve vodě, již má být dvakrát tolik, co krup. Znovu je několikrát propláchneme. Pokrájené namočené houby podusíme na sádle. Přidáme ostatní suroviny, včetně zbytku soli, promícháme s kroupami, vsypeme do vymaštěného pekáčku a ve velmi vyhřáté troubě zapékáme 30 až 40 min. Řídká konzistence směsi před pečením nesmí mýlit - kroupy vývar během pečení „natáhnou“.

Hubník z Krkonoš

Suroviny:

150 g strouhané housky, 3 žemle, 3 hrsť sušených hub, 3 vejce, sůl, mletý pepř, 100 g másla, 2,5 dcl mléka, 2 - 3 stroužky česneku

Postup:

Vejce rozmícháme s mlékem a rozpuštěným máslem. Přidáme na kostičky nakrájené žemle, strouhanku, nabožtnalé sušené houby (přes noc namočené do studené vody) a ostatní suroviny. Směs vlijeme do vymaštěné formy, pekáčku nebo kastrolu a upečeme.

Omrzela vás už chuť smaženého kapra a chtěli byste letos zkusit něco trochu jiného? Kapr býval v české kuchyni velmi oblíbenou rybou a dodnes existuje spousta dobrých receptů, které stojí zato zkusit. A proč ne třeba zrovna na Vánoce?

Kapr s křenem na kari

Suroviny:

4 porce kapra, kousek rostlinného másla, strouhanka, sůl, kari koření, 1 cibule, rajčatový protlak nebo kečup, strouhaný křen

Postup:

Porce kapra bez kůže dáme do varné misky vymazané rostlinným tukem a vysypané strouhankou. Osolíme, posypeme kari kořením, přidáme na slaboučké plátky nakrájenou cibuli a polijeme 4-6 lžícemi protlaku (kečupu).

Na každou porci navrch dáváme ještě kousek tuku. V mírně rozehřáté troubě dusíme zhruba 30 minut a občas podlijeme horkou vodou. Na talířích posypeme porce strouhaným křenem.

Kapr s cibulí a česnekem

Suroviny:

kapr, cibule, česnek, sůl, pepř, olej

Postup:

Očištěného kapra naporcujeme, osolíme, opepříme, dáme do pekáče s trochou oleje, posypeme krájeným česnekem a hodně cibulí, mírně podlijeme a dáme péci.

Kapr s ořechy

Suroviny:

4 porce kapra, sůl, 70 g másla, 1 cibule, 1 lžice sladké papriky, pepř, 5 lžic nastrouhaných jader vlašských ořechů

Postup:

Očištěné porce kapra osolíme a na másle po obou stranách opečeme. Vedle kapra osmahneme dozlatova jemně nakrájenou cibuli, přidáme papriku, pepř a podlijeme. Zvolna dusíme.

Když je maso měkké, dáme na dno nového kastrolku polovinu mletých ořechů, na ně narovnáme porce kapra, posypeme zbylými ořechy a zalijeme prolisovanou omáčkou. Necháme asi 20 minut v troubě, aby kapr došel, ale nerozvařil se. Omáčky musí být tolik, aby byl kapr ponořený.

Kapr v alobalu

Suroviny:

1 kapr, uzenina nebo uzené maso, vejce natvrdo, česnek, máslo, slanina, sůl, pepř

Postup:

Z očištěného a vykuchaného kapra nakrájíme napříč asi 1,5 cm silné porce ve tvaru U. Porce osolíme, posypeme paprikou, majoránkou a utřeným česnekem.

Porce uložíme na alobal a na ně dáme několik plátků uzeniny, příp. uzeného masa, slaniny, kousek másla a kolečko vejce natvrdo. Zalijeme troškou oleje. Porce v alobalu zabalíme a dáme na pekáči do vyhřáté trouby asi půl hodiny péci.

Pikantní kapr

Suroviny:

4 porce kapra, 50 g másla, 100 g strouhaných jablek, 1 lžice rajského protlaku (kečupu), 2 lžice sterilovaných hub, 3 lžice bílého vína, trochu sardelové pasty, sterilované okurky, cibule, sůl, citronová šťáva

Postup:

Porce kapra osušíme, pokapeme citronovou šťávou, osolíme a orestujeme na másle. Zvláště na másle orestujeme strouhaná jablka. Porce kapra položíme na alobal, na ně poklademe jablka. Dále na másle orestujeme cibuli a houby a přidáme i s dalšími ingrediencemi na kapra. Alobal uzavřeme a pečeme v troubě, mikrovlnce nebo na pánvi.

Plněný kapr

Suroviny:

kapr, máslo, křen, anglická slanina

Postup:

Očištěného kapra prosolíme a dáme na dvě hodiny do chladna. Pak kapra uvnitř

potřeme máslem a naplníme strouhaným křenem smíchaným s 200 g anglické slaniny.

Dáme péci na olejem vymaštěný plech. Pečeme. Pak kapra obrátíme a posypeme nastrouhaným křenem a anglickou slaninou.

Plněný kapr v županu

Suroviny:

1 kapr, vejce natvrdo, 1 klobása, 150 g slaniny, kyselá okurka, 1 cibule, citron, bobkový list, nové koření, sůl, máslo

Postup:

Připravíme náplň: Vejce nakrájíme na čtvrtky, klobásu a okurky podélně na proužky, slaninu na plátky, cibuli na kolečka, dále přidáme 3 kolečka citronu bez kůry, 2 bobkové listy, pár kuliček nového koření a oříšek másla.

Kapra nařízneme, vykucháme a ponecháme v celku. Pořádě jej prosolíme a naplníme. Pak jej převážeme nití, aby se obsah nevysypal, zabalíme důkladně do alobalu, aby šťáva při pečení nevytekla.

Pečeme v troubě po obou stranách zhruba půl hodiny.

Smažený kapr na hořčici

Suroviny:

1 kapr, plnotučná hořčice, sůl, pepř, hladká mouka, citron

Postup:

Naporcovaný a nasolený kapr se obalí v hladké mouce. Dále místo ve vejci se obalí v hořčici, do které jsme nakapali citron, nasypali pepř a sůl. Následně se obalí ve strouhance. Smažíme na oleji. Kapr je křehoučký a mírně navinulý.

Zapečený kapr

Suroviny:

Větší půlka kapra, sůl, bazalka, rostlinný olej, 1/4l sladké smetany, 1-2 lžice hořčice, sardelová pasta, malá snítka libečku, tuk na vymazání

Postup:

Opláchnutého, osušeného kapra nakrájíme na menší úzké porce, rozložíme je do tukem vymazané zapékačkové misky tak, aby se nepřekrývaly. Osolíme je, posypeme bazalkou a pokapeme olejem.

Smetanu přelijeme do hrnečku, postupně zašleháme hořčici, přidáme trochu sardelové pasty, drobně sekaný libeček, promícháme a přelijeme porce kapra. Zapékáme v troubě asi 25 minut.

Dvoustranu připravil P. K. Markvart



Prevence se na Chomutovsku neodbývá

Vestibul knihovny SKKS na Palackého ulici je v těchto dnech ozdoben výtvarnými pracemi žáků chomutovských škol na téma prevence agresivity a závislostí. A přestože expozice na první pohled hýří barvami, díky působivým námětům, výtvarným prostředkům a zajímavým kompozicím také varuje a nutí k zamyšlení nad sociálně-patologickými jevy, kterých bohužel mezi dětmi a mládeží přibývá. Jedná se především o drogy, alkohol, kouření, vandalismus, agresivitu, šikanu, poruchy příjmu potravy, gambling, závislost na počítačích, xenofobii, rasismus, netoleranci a podobně.

Předcházet všem těmto problémům a minimalizovat jejich dopad je kromě psychologické a speciálně-pedagogické diagnostiky a poradenství náplní práce chomutovského pracoviště Pedagogicko-psychologické poradny Ústeckého kraje. Instituce sídlící ve Václavské ulici metodicky vede metodiku prevence na jednotlivých školách, radí rodičům a kde už nestačí síly školy a rodiny samotné, tam vstupuje do řešení nejpálčivějších problémů. A těch je na Chomutovsku, vzhledem k sociální skladbě obyvatel, daleko víc než je republikový průměr. Chomutovské pracoviště poradny se naštěstí může opírat o práci metodiků prevence na školách. „Spolupráce s nimi je úžasná, obdivujeme je. Nemají legislativně upravené podmínky, třeba nějaké úlevy z úvazku, takže většinu věcí dělají ve svém volném čase,“ chválí metodiky z jednotlivých chomutovských škol vedoucí poradny Karolina Homolová. Zdůrazňuje, že v rámci republiky je to unikát, díky kterému se v oblasti osvětové a preventivní činnosti na Chomutovsku dělá mnohem víc než jinde. Příkladem budíž výše zmíněná výstava, která je jen jedním z výstupů celoročního projektu Jsme v pohodě III., který je zaměřen na prevenci agresivity a šikany, a Barevné pralinky III., jenž varuje před závislostmi obecně. Oba projekty běží už třetím rokem a z padesáti procent je financuje město Chomutov. Jednotlivé školy a třídy jsou do nich zapojeny dobrovolně.

Je všeobecně známo, že postoje mladého člověka nejvíc ovlivňuje rodina. Proto se poradna snaží aktivně spolupracovat i s rodiči. Například letos pro ně připravila osvětový komplex pěti schůzek na témata



komunikace v rodině, ambice rodičů, co mohou rodiče udělat, aby předešli rizikovému chování potomků, jak přistupovat k dítěti s poruchou chování nebo co dělat, když už všechny běžné metody selhaly. Tento projekt nese název Rodiče do toho. Preventivní aktivity poradny směřují i k dětem v předškolním věku, neboť těm lze zásady zdravého životního stylu vštípit nejsnadněji. Jak prozrazuje metodička prevence Kamila Tóthová, přiměřeně k jejich věku má poradna připraveny programy primární prevence, jejichž součástí jsou hry a pohádky na téma zdravý životní styl, zdravá výživa nebo jak se chovat v případě ohrožení, nálezu neznámé látky a podobně. Školám a školám poradna díky financím získaných z grantů pomáhá také s pořizováním a následným půjčováním po-

můček, které si jednotlivé školy z finančních důvodů mohou jen těžko dovolit. Pro menší děti jsou to speciální společenské hry, pro větší DVD s osvětovými filmy. Poradna dále nabízí školám k zapůjčení brýle simulující opilost. „To je velmi zajímavá pomůcka. Vyrábí se v Německu a je dost drahá. Jejím prostřednictvím si každý může vyzkoušet, jaké to je, když má v krvi buď osm desetin nebo dvě celá promile alkoholu. Brýle nepůsobí jen změnu vidění, ale prostřednictvím zrakových vjemů ovlivňují i přímo mozek, takže leckomu se po jejich nasazení dělá špatně, včetně mně,“ popisuje Karolina Homolová.

Přestože potírání negativních jevů mezi dětmi a mládeží může leckdo vnímat jako frustrující boj s větrnými mlýny, vedoucí chomutovského pracoviště Pedagogicko-psychologické poradny to vidí jinak: „Jednak se můžu opírat o vynikající tým v poradně a jednak věřím, že většina problémových dětí má to jádro dobré.“

Dvoustranu připravil: S. Král



Vánoční křížovka pro sváteční chvíle oddechu

POMŮCKA: ANAA	VE VHODNOU CHVÍLI	MÍSTO TOHO	OSVĚDČENÍ	1. DÍL TAJENKY		NEDOBŘÝ	SLECHTICKÝ PŘÍDOMEK	VPAD		TĚLOCVIČNÝ PRVEK	ZNAČKA HYGIEN. POTŘEB	DRUH ROZHLASOVÝCH VLN	DRUH PAPOUŠKA		2. DÍL TAJENKY	KOUŘEM KONZERVOVAT	VIKENDOVÉ OBYDLÍ		
POŘADOVÝ POVEL					STĚNY				TROSKA VOZU					CITOSLOVCE ZUHNUTI					
SVAZKY PROUTÍ ZAST.					PŘÁDNÁ ROSTLINA LIDOVÉ DRUŽSTVO				JEDNO Z ROČNÍCH OBDOBÍ AMPERZÁVIT					EDUARD DOMÁCKÝ TEN I ONEN					
OPUCHLÝ							BUNIČINA NEALKO NÁPOJ					KRMIT MATĚR. MLĚK. DRUH STŘELIVA							
DO TĚTO DOBY						MAZIVA DESET KRÁT STO						ŽENSKÉ JMÉNO ČERNOCH ZASTAR.							
	PODPLUKOVNÍK ZKR. VOJENSKÉ HODNOSTI	TĚLOVÝCH. JEDNOTA RUSKÉ POHOŘÍ			TYRŠŮV ODZN. ZDAT. PENĚŽNÍ POUKÁZKA				SPOJENÍ HRÁDELŮ RAK							PRAŽSKÝ ŽELEZÁŘ	ATOL NÍZKÝCH OSTROVŮ		
CHEM. ZN. PLUTONIA		OKRASNÁ ROSTLINA PRVNÍ MUŽ								ZÁBavný POŘAD HOV. CHEM. ZN. SODÍKU				DRUH PAPOUŠKA TAK ZVANÝ					
NEFALEŠNOST							ONIM ZPUSOBEM UBRAT LITIM							CIZÍ ZNAČKA KOSMETIKY MÍSTNÍ NĀR. VÝBOR ZKR.					
SERIZOVÁNÍ HUDEBNÍHO NĀSTROJE							RADIOAKTIVNÍ PRVEK VŘESOVEC					ZBYTKY SLADU EKONOMICKÝ ZKR.							
POZITIVUM					ŮPLNÝ SLECHTIT PLEMENO					HRÁČ TENISU FINANČNÍ DOHLED									
	MOTOROVÉ PLAVIDLO S PLACHTOU	ČÁST DUD LĚČIVÁ ROSTLINA				RICHARD DOMÁCKÝ MOJE ŽEN. ROD						TĚSTO NA VÝR. CHLEBA ČAJ NĚMECKÝ				LETOPIŠ	UROZENÁ PANÍ		
TYP VOZU ZNAČKY FORD		DĚLIT UMĚLECKÝ SLOH							UZLOVÝ TELEKOMUN. OBVOD MALÉ ZRNO					NAPADANÁ HMOTA STŘEDOV. NĀJEZDNÍK					
LENOCH							ŽENSKÉ JMÉNO PODLE TOHO							OSOBNÍ ZĀJMENO ODVĚTVÍ					
SERIÁLOVÝ DETEKTIV MARTIN ???					JADERSKÉ MOŘE PATŘÍČÍ EVĚ									KANÝR SVĀTEBNÍ KVĚTINA					
OPAKOVÁNÍ							INIC. SPIS. TOLSTĚHO ŘEČ					BRAŠNA CIGARETY HOVOR.							
	CITOSLOVCE PROJEVENÍ NEZĀJMU	INIC. ZPĚV. MLÁDKA ČÁST STŘECHY			LYŽAŘSKÝ VÝTAH BRZKÉ					DRAVÝ PTÁK ŠVĚDSKÝ AUTOMOBIL						STISKACÍ KNOFLIK	SLOVNÍ POMOCÍ MN. C.		
SEVERAN				??? DE JANEIRO ŠKODLIVÝ MOTYLEK				LICHOKOPÝTNÍK JM. SPISOVATELE PAVLA						DOKTOR PĀĀR. VĚD KANC. PREZIDEN. REP.					
OZNAČENÍ NAŠICH LETADEL		TROPICKÉ OVOCE CHEM. ZN. NIKLU						ŮTOK INICĀLY HĚREČKY ZEDNĪČKOVĚ							BOJOVÝ POKŘÍK OTEC ZASTAR.				
JAPONSKÁ ZNAČKA FOTO-APARĀTŮ						OTLAČENINA								DO TĚ DOBY					
OMĀMENĚ ALKOHOLEM						TARIF								MALĀ ŮSTA					

Než si budeme moci užít nejkrásnějších svátků v roce, musíme ještě přetpět pár dní předvánočního shonu. Do této situace je zasazen vtíp, který je pro některé z nás tak trochu i náповědou. Dokončení jsme ukryli v tradiční křížovce. Tajenku spolu s adresou vepište do kuponu. Vystřižený ho pak poštou v obálce (Magistrát města Chomutova - Chomutovské noviny, Zborovská 4602, Chomutov, 430 28), případně osobně vhozením do schránky, která se nachází na stěně historické radnice vedle vchodu z Chelčického ul., doručte do redakce, a to **nejpozději v pátek 2. ledna**. Z úspěšných luštitelů vylosujeme deset výherců, kteří dostanou **knihu Chomutovská uličnice, hrnek, kalendář Bezručovo údolí, propisku, stuhu na krk, klíčenku s kuponem do košíku a sadu kalendářků 2009**. Ten nejšťastnější se stane majitelem **plastiky v ceně 5 000 korun** od výtvarníka Vojtěcha Návrata. Všechny výherce vyrozumíme dopisem a jejich jména zveřejníme ve vydání Chomutovských novin 7. ledna.

Pane šéf, můžete mi dát zřít volno? ptá se v práci pan Urbánek. „Manželka chce, abych jí pomohl s vánočním úklidem.“ „Z takového důvodu vám přece nebudu dávat volno!“ rezolutně to odmítne ředitel. (Odpověď si vyluštíte v tajence)

soutěžní kupon

jméno a příjmení:

adresa:

správné znění tajenky:

.....

.....

