



FOTO: CHORVATSKÉ TURISTICKÉ SDRUŽENÍ

V Chorvatsku (na snímku hrad Trakošćan) se kdysi tradičně na Štědrý den podávala sladkovodní ryba s fazolovým salátem. Dnes se jí častěji všem dostupné mořské ryby a mořské plody. Na sváteční tabuli nesměl chybět ani slaný vánoční závin s černým tykvovým olejem.

má zřejmě souvislost s židovským svátkem svätel. Mezi svátky přicházejí do stavení kněží z okolí a žehnají domu. Nade dveře na zárubeň napíší křídou rok a nakreslí tam kříž. Potom se s domácími krátce pomodlí. Dárky se rozbalují 25. prosince ráno – přece je přináší Ježíšek, který se narodil o půlnoci!

Jeden ze zvyků, který se zachoval až dodnes, je setí vánoční pšenice na svatou Lucii (13. prosince). Pšenice byla považována za symbol znovuzrození a plodnosti. Tento zvyk se kromě Portugalska a jižní Itálie zachoval právě i v Chorvatsku.

## Litva

Ramiu Kūčiui. Takto si Litevci navzájem přejí na Štědrý den. Klidný štědrý večer. Abys-

te si jej lépe představili, nechte se alespoň takto na dálku pozvat do tamní rodiny, kde zrovna začíná Štědrý den.

Příprava jídla v období vánočním je věc dosti náročná, neboť podle tradice se má k večeři připravit dvanáct pokrmů. Na štědrovečerní stůl nepatří maso (s výjimkou ryb) ani mléko. Ve spoustě rodin v této pobaltské zemi ovšem tento zvyk doznal jistých úprav: nepohrdnou vajíčky ani dalšími dobrotami, které většinou nějaký ten mléčný prvek obsahují.

Zákaz požívání jakéhokoliv alkoholu je však v mnoha litevských domácnostech dodnes respektován. Během Štědrého dne se taktéž dodržuje půst a první jídlo se podává až během večere. V poledne se pečou makové kūčiukai – speciální druh vánočního pečiva v podobě drobných křupavých kuli-



ček s mákem. Připravuje se také salát (je podobný českému bramborovému, jen poněkud lehčí a s více zeleniny), sled v mrkvovém župánku, naložené houby s kysanou smetanou, cibulí a pepřem, další sled v octové lázni a pro změnu další houby, tentokrát s omáčkou z rajčat. ➔