

Společné pro celé Španělsko jsou zákusky typu turrón.

Tento dezert se začal vyrábět v Jijoně, městečku vzdáleném necelých 25 km od Alicante. Jestli byli jeho prvními výrobci Mauri, jak se traduje, muselo to být ještě před rokem 1492, kdy je z této části Pyrenejského poloostrova vyhnali křesťané. V Jijoně nicméně vyrábějí nejvýznamnější producenti z mandlí, včelího medu a cukru tuto pochoutku dodnes.

Na tradiční postup dohlíží mistr „turrone-ro“, protože konečný výrobek ve tvaru tabulek nebo kulatých dortů musí splňovat přísné požadavky tzv. Kontrolní rady pro turrón. Jinak tak mohou mít na obalu uvedeno označení původu: Turrón de Jijona a Turrón de Alicante. Ten první je měkký s praženými rozdrčenými mandlemi, druhý tvrdý s celými mandlemi připomíná turecký med. Vedle těchto tradičních turrónů se dnes vyrábí už celá řada dalších druhů, například čokoládový, kokosový, oříškový, jahodový nebo pomerančový.

Kromě turrónu se ve Španělsku konzumují třeba pestañas de miel, yemas, polvorones, mantecada, marcipán (základem všech sladkostí je máslo, mandle, žloutky, cukr a med). Popíjí se šampaňské zvané cava a jablečné víno sidra.

Pracovní život se ve Španělsku zastaví už 22. prosince a všichni sledují losování velké vánoční loterie zvané El Gordo – vylosovaná čísla zpívají děti ze školy San Indelfonso v Madridu. Loterie zvaná El Gordo, doslovně tlustoch, tedy tučná výhra, se pořádá od roku 1763 a od té doby nebyla nikdy přerušena; dokonce i za občanské války se konalo losování a každý politický tábor organizoval svoji loterii.

Důležitým datem je 28. prosinec, kdy se připomíná Den nevinů, odkazující k Herodovu vraždění nevinných dětí. V tento den je dovoleno dělat nevinné žertíky a vtípky všem a o všem. Hlavní dárková smršť přichází na Tři krále; v předvečer 5. ledna dávají děti na balkon vodu pro velbloudy. Rodiče se často převlékají za Tři krále a druhý den ráno děti překvapí. Dárky tedy nenosí Ježíšek, ale Tři králové. V některých krajích si děti dávají za dveře boty, aby bylo kam dárky nadělit.

O den později se kupuje tzv. Roscón de los Reyes, kulatý preclík z jemného těsta, posázený kandovaným ovocem, připomínajícím smaragdy, které zdobily pláště Tří králů. V těstě je schován malý dáreček, preclík se odlamuje, a kdo ve svém kousku najde dáreček, je králem dne a čeká ho šťastný rok.

Příchod nového roku symbolizuje dvanáct úderů zvonu. Při každém úderu se sní jedna kulička hroznového vína. Není to ale starý zvyk, spíše z nouze ctnost. Tradice se zrodila na počátku 20. století, kdy byla velká úroda vína a vinaři z Alicante potřebovali přebytečné víno prodat.

Portugalsko

Pokud budete někdy trávit Vánoce v Portugalsku, pořídte si vše potřebné raději dopředu. Stromek ani jiné dekorativní předměty tady totiž těsně před Vánocemi neseženete. Velká většina lidí kupuje jedličky, smrčky a borovičky už na počátku prosince a zdobí je už o první adventní neděli. A tak za pět minut dvanáct musíte obrazit všech na okolní městečka a spokojit se s nějakou zapomenutou větvíčkou, odejít pytláčit do lesů anebo zapomenout na strom a podle staré portugalské tradice si udělat alespoň betlém. Ten patří k tradičním symbolům portugalských Vánoc, zatímco zdobení stromku se do Portugalska dostalo až později z anglosaských zemí. Jesličky ve velkém provedení (Persébio) zdobí krajnice silnic, vesnice, města i kostely nadále.

Dárky se 24. prosince nerozdávají – buď se čeká do půlnoci, nebo se rozbalují až 25. ráno. Vánoce vůbec v Portugalsku nevoní vanilkou a vánočním cukrovím jako v Česku. K tradičním jídlům patří vařená treska, ke které se jako příloha podává vařená kapusta, vajíčko a brambory, vše ochuceno vynikajícím portugalským olivovým olejem. Pro ty, kteří po postním jídle netouží, se často peče krůta.

K tradičnímu vánočnímu pečivu patří tzv. bolo de rei, něco na způsob biskupského chlebičku se zapečeným sušeným ovocem a neoloupaným vejcem uprostřed a různé smažené, ve skořici hojně vyvalené sladkosti podobné vdolkům (tedy nikoliv tvarem,

ale přípravou). Na Madeiře nesmí na vánočním stole chybět koláč z cukrové třtiny (bolo de mel). Oběd na Boží hod se liší region od regionu, ale převládá pečené vepřové na česneku a na víně nebo se slávkami pečená slepice, případně krůta. Štěpán se neslaví, 26. prosince je normální pracovní den.

Chorvatsko

V severním Chorvatsku kdysi přinášel odpodně na Štědrý den otec do kuchyně snop slámy, položil jej pod stůl a u toho přednesl starobylou říkanku. Poté popřál všem zdraví, štěstí a bohatství do nového roku. Sláma symbolizovala narození Ježíše, rodina a děti si na ní potom celý večer hrály. Stromček se v Chorvatsku začal zdobit ořechy, jablky, suchými koláči, svíčkami a papírovými ozdobami až po roce 1850.

Když zazvonil z kostelní věže zvon, rozsvítlo se a začala se chystat štědrovečerní večeře. Tradičně se podávala sladkovodní ryba s fazolovým salátem. Dnes už je to jinak – jedí se všem dostupné mořské ryby a mořské plody. Na sváteční tabuli nesměl chybět ani tradiční vánoční závin – slaný, pohankový s černým tykvoým olejem. V mnoha domácnostech se jí i dnes. Jako dezert se podával kompot ze sušených švestek nebo hrušek, neboť jiné sladkosti nebyly.

O půlnoci jde rodina do kostela na půlnoční mši. V celém domě se celou noc nechává až do rána svítit světlo. Tento zvyk



Portugalské vánoční sladkosti

FOTO: REGIAO DE TURISMO DO ALGARVE