

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Belgie

V mnoha ohledech se belgické Vánoce od těch českých příliš neliší a neliší se od sebe ani valonský a vlámský způsob slavení tohoto křesťanského svátku. Dříve začínali Belgičané s vánoční výzdobou už po sv. Mikuláši, nyní se ale začátek vánočních příprav podobně jako v našich končinách posunul už na konec listopadu. Také pro Belgičany jsou významné prosincové neděle, kdy postupně zapalují svíčky na adventním věnci.

Sváteční hodování připadá na večer 24. prosince a na ráno a na poledne následujícího dne. Na štědrovečerní tabuli se po aperitivu servírují jako předkrm mořské plody nebo jiní mořští živočichové, například uzený losos či humr. Nechybí, stejně jako ve Francii, paštika z husích jater. Jako hlavní chod se podává nadívaný krocan a večere se uzavírá speciálním dezertem, už zmiňovaným Bûche de Noël, rovněž rozšířeným ve Francii.

Stejně jako v Nizozemsku navštíví také děti v Belgii dva donátoři. Nejdříve přijde svatý Mikuláš, specialista právě na obdarovávání dětí, a na Štědrý večer nebo ráno na Boží hod chodí s dárky také Santa Claus. Těm, kteří nezlobili, nechává malé dárky pod stromečkem nebo v punčoše zavěšené blízko krbu.

Ráno 25. prosince si Belgičané dopřávají také opulentní snídani, byť stejnou, jakou jedí přes rok o nedělích. Skládá se z čerstvě upečených křupavých rohlíků podávaných s máslem a uzeninami nebo džemem a z koláčků, které se běžně jedí ke kávě. Ve Valonsku hospodyňky na sváteční snídani pečou speciální sladký chléb tvarem připomínající malého Ježíška.



FOTO: COCA-COLA

Takto rozdával Santa Claus – alespoň podle představ Coca-Coly – dárky americkým dětem v roce 1942. Za oceán ho „dovezli“ Angličané, kteří mu ale říkají Father Christmas. Naopak oblíbený vánoční dezert Christmas pudding (na snímku dole) pochází už z Anglie.

Anglie

Tradiční večeri na Boží hod vánoční tvoří v Anglii nadívaný krocan. Tuto tradici založil počátkem 16. století Jindřich VIII. Ke krocanovi se podává růžičková kapusta, pečené brambory, brusinková omáčka, ořechová nádivka a miniklobásky obalené ve slanině. Jako dezert se servíruje tzv. Christmas pudding, který se ovšem českému pudingu nijak nepodobá („pudding“ anglicky znamená „dezert“).

Jeho základem je tradiční keltský pokrm, hutný ovocný zákusek s rozinkami, ořechy a třešněmi zalitý brandy, které se občas také pro efekt zapálí. V rodinách s dětmi se do něj schovává mince, a kdo ji najde (a nevylomí si zub), toho čeká po celý rok štěstí.

Nápoji, který je pro Anglii v době vánoční, předvánoční i povánoční typický, se říká Buck's Fizz a je to sekt či šampaňské smíchané v poměru 1:1 s pomerančovým džusem. V dávných dobách se k povzbuzení vánočního veselí popíjel podivný nápoj zvaný wassail, který se vařil z piva, podmáslí, pečených jablek, ořechů, vajec a koření. Dnes na



FOTO: ARCHIV

něj narazíte jen velmi zřídka. Název nápoje pochází z dob anglosaských králů a znamená dobré zdraví.

Také Angličané zdobí vánoční stromeček. Na ostrovy ho přivezl v roce 1841 z Německa

princ Albert, manžel královny Viktorie. Strojí se stejným způsobem jako u nás či v Německu, a to už několik dní či týdnů před Vánoci. K další výzdobě se pravidelně používá cesmína a břečtan. Tato zeleň měla lidem