

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

Vařte s námi

Maková polévka (aguonpienis)

• mák (2 sklenice) • převařená voda • cukr (dle chuti)

Den předem uložíme mák do vody. Druhý den zbytek vody slijeme a nabobtnalý mák přemeleme minimálně 3 – 4krát, abychom z něj dostali co nejvíce bělavé šťávy. Tu následně smícháme s mákem a cukrem. Převařenou vodu dolijeme v takovém množství, aby konzistence nebyla příliš hustá. Hotovou polévku necháme odstát. Skladujeme v chladu. Aguonpienis se většinou podává společně s kůčikukai, které se těsně před konzumací přidají rovnou do polévky nebo se jedí zvlášť.

Makové kuličky (kūčiukai)

• 500 g hladké mouky • 3/4 sklenice mléka nebo vody • 50 g oleje • špetka soli • 20 až 30 g kvasnic • 1/4 sklenice máku • 100 g cukru

Dvě třetiny mouky přesejeme přes sítko do misky. Uprostřed uděláme jamku, do které nalijeme v malém množství cukru rozpuštěné kvasnice. Vše zamícháme, prosejeme moukou, přikryjeme a necháme v teple nakynout. Následně do těsta přidáme olej, cukr, prosejeme zbytek mouky a vše pečlivě hněteme asi 20 minut, až těsto nelepí a získá pěkný zlatavý lesk. Poté ho opět uložíme k dalšímu kynutí. Z hotového těsta připravíme asi 1 cm tlusté válečky, které ostrým nožem nařezáme na 1 cm dlouhé kostičky. Aby se kūčiukai na plechu vzájemně nelepily, posypeme je moukou, vložíme do středně vyhřáté trouby a pečeme, až získají zlatavou barvu. Aby se propekly ze všech stran, čas od času je obrátíme. Upečené kūčiukai chvíli necháme v chladnoucí troubě, aby pak pěkně křupaly.

Přichystá se také tradiční kisielius. V českém slovníku má uveden překlad „kysel“, ovšem málokdo z nás asi toto slovo, natož samotný nápoj zná. Litevský kysel je vazké pití červené barvy a podle někoho nepříliš valné chuti. Jeho základ tvoří brusinky, cukr a škrob, dochucuje se hřebíčkem nebo skořicí. Je nezaměnitelnou součástí tradičního štědrovečerního jídelníčku a má mnoho skalních příznivců, kteří na něj nedají dopustit.

Během přípravy jídla se dbá na to, aby pokrmů bylo dvanáct. Číslovka symbolizuje dvanáct křesťanských apoštolů. Litevci toto magické číslo většinou striktně dodržují nehlédě na to, jestli byl rok bohatý, či naopak chudý. Štědrovečerní stůl je místem štědrosti a hojnosti.

Chybět nesmí ani štědrovečerní maková polévka – aguonpienis. Přemlít ručním mlýnkem pytlík máku, a to nejlépe dvanáctkrát za sebou, je výzvou pro skutečně trpělivou národu. Studená maková polévka však za tuto náročnou operaci stojí – připravuje se pouze jednou do roka a je vynikající.

Na večeri se celá rodina sejde u stolu, kde je všech dvanáct pokrmů, včetně toho nejvzácnějšího, zvaného plotkelė. Právě s touto hostií začíná štědrá večer. Je to křehký a velmi tenký plátek z mouky a vody svěcený v kostele. Symbolizuje chléb a je určený k lámání a vzájemnému sdílení. Pro každého je vždy připravený jeden.

Většinou otec rodiny pronese děkovnou modlitbu a jako první nechá každého odломit kousek své „oplatky“. Po něm je řada na matce, potom na nejstarším dítěti a všech ostatních. Pořadí lámání probíhá podle věku a pokrevní hierarchie – nejprve rodiče,

potom děti, teprve pak další potomci a „přidružené“ osoby (švagr atd.).

Samotná večer se nese v uvolněném duchu. Jen musíte dávat pozor, abyste ochutnali všechny pokrmy. Pokud byste totiž vynechali být jediný, neměli byste v příštím roce štěstí. Alespoň něco málo z každé misky zkrátka musíte ochutnat.

Po večeri přichází na řadu Kalėdu senelis, tedy Vánoční dědeček, po jehož návštěvě zůstávají pod stromčkem dárky. Stůl se po štědrovečerní večeri neuklízí, odnáší se jen použité nádobí. Místo něj se položí čisté talíře, příbory i sklenice. Štědrovečerní pokrmy i nápoje se doplní a nechají na stole přes noc. Pohoštění je připraveno pro zesnulé, avšak stále milované a blízké osoby.

Maďarsko

Vánoce v Maďarsku s sebou nesou mnoho tradičních zvyků, tak jak je známe a dodržujeme u nás, ale mají i celou řadu odlišností. Dětem ukrátí čekání na Štědrý den 6. prosince sv. Mikuláš. Na jeho příchod se všechny děti důkladně chystají, čistí a leští si svoje boty, aby je mohly dát za okno a očekávat nadílku. Ty hodné dostanou sladkosti, ty méně poslušné obdrží i proutek (virgács) jako malé varování.

Zvláštní pozornost je v Maďarsku věnována dnu sv. Lucie, 13. prosinci, k němuž se váže několik zvyklostí. Dívky si například napíší třináct lístečků se jmény možných kandidátů na ženicha. Každý den děvče jeden vytáhne a zahodí. Ten, který zůstane poslední, má šanci stát se jejím vyvoleným.

Na svátek Lucie se dříve na venkově začínalo s výrobou tzv. Luciiny židle (Luca széke). Ta se zhotovovala ze sedmi různých druhů dřeva. Každý den se přidala jen malá část, to aby byla židle kompletní právě na Štědrý večer. Tvůrce ji pak podle pověry vzal s sebou do kostela na půlnoční. Když si na ni stoupl, mohl vidět, zda není v blízkosti přítomna nějaká čarodějnice, a případně ji zahnat.

Na Štědrý den odpoledne se zdobí vánoční stromek. Nechybí ozdoby a tzv. szaloncukor, původně kousek cukru balený do hedvábného papíru. Později se sladkosti vyráběly z nejrůznějších plodů, takže byly i různobarevné, od bílé přes žlutou, červenou až po hnědou. Balily se do blýskavé fólie a na šňůrce věšely na stromek. Ten se původně v měšťanských rodinách stavěl do tzv. salonu. Na barevné bonbony, plněné různými náplněmi, si sem tajně chodily děti. Dokázaly je nenápadně vyjmout z papíru a ten zase zpátky upravit do původního tvaru a ponechat na stromku, jako by se vůbec nic nezměnilo.

Dnes vyrábí každá větší čokoládovna szaloncukor v té nejvyšší kvalitě, v nejrůznějších barvách a chutích. Existuje přes třicet



Plotkelė
– s touto hostií začíná v Litvě štědrá večer. Je to křehký a velmi tenký plátek z mouky a vody svěcený v kostele.

FOTO: ARCHIV