

Spolu s vianočnými sviatkami prichádzajú do našich rodín opäť aj rôzne zvyky a tradície. Ktoré stále pretrvávajú, a ktoré nesmú chýbať ani u Vás?

šupiny z kapra, alebo kôпка peňazí - vložili sa pod obrus na štedrovečernom stole a mali zabezpečiť, aby sa peniaze v rodine počas budúceho roka rozmnožili a pribudlo ich. Mnoho ľudí si šupinu následne dáva do peňaženky.

cesnak - symbol zdravia a jeden z najúčinnějších prírodných liekov mal zabezpečovať pevné zdravie celej rodiny počas nasledujúceho roka.

med - tento tradičný sladký produkt mal v záväznosti na svoju chuť zabezpečiť dobrotu, hojnosť, či príjemnosť. Zabezpečovať mal to, aby ste celý budúci rok boli dobrí a milí. Mnoho rodín si ešte pred štedrou večerou robí z medu krížik na čelo, čo

symbolizuje požehnanie v spojitosti s dobrotou.

jablko - z misy ovocia sa náhodne vybralo jedno jablčko, ktoré sa vždy po večeri rozkrojilo priečne na polovicu.

Ak bol jadrovník v tvare hviezdy, znamenalo to pre rodinu šťastie a zdravie, no ak bol jadrovník v tvare kríža, rodinu podľa tradície čakala choroba, alebo dokonca smrť. Jablčko sa potom rozkrojilo na toľko kúskov, koľko členov rodiny bolo pri stole, čo malo symbolizovať ucelenosť rodiny.

modlitba - aspoň raz v roku by ste sa podľa tradície mali poďakovať za jedlo, ktoré máte a spoločne sa pomodliť.

orechy - počas štedrej večere nemôžu na stole chýbať ani orechy, ktoré sa po nej nahádzu do každého kúta v príbytku, aby bola v dome rovnaká hojnosť ako v štedrý deň, aj počas celého roka.

jeden tanier navyše - ďalší zo zvykov, ktorý dodržiava veľa ľudí. Podľa starej zvyklosti by sa mal totiž jeden tanier prestriť aj pre náhodného host'a. Jedná sa o symbol milosrdenstva a spolupatričnosti. Niektorí ľudia si tento zvyk spájajú skôr so zosnulými členmi rodiny, pre ktorých je prestreté.



Oznamujeme Vám, že od 23.12 do 31.12 2013 bude Mestský úrad Brezno zatvorený, preto si potrebné náležitosti vybavte v predstihu.

Za pochopenie ďakujeme.

Vanilkové rožky

1/4kg hery

15dkg práškového cukru

1 žltok

1celé vajce

10 dkg orechov

1 balíček vanilkového cukru

1/2kg hladkej múky

Heru postrúhame a pridáme práškový cukor, žltok, celé vajce, orechy a celý balíček vanilkového cukru. Všetko spolu vymiešame a postupne pridávame múku. Vymiesené cesto rozdelíme na 3 časti, vyšúľame a formujeme rožky. Pečieme pri 180°C. Upečené rožky obalíme práškovým cukrom.



Tereňáčik December 2013

