

LOVOCHEMIK



FOTOSOUTĚŽ „LÉTO BUDIŽ POCHVÁLENO 21011“

Představujeme 5 vítězných fotografií letošní fotosoutěže.

strana 2



MIKULÁŠSKÁ

Odborová organizace připravila pro děti zaměstnanců tradiční mikulášskou besídku

strana 2



VÁNOCE

Už jsou tu zase Vánoce...

strana 4

VÁŽENÉ KOLEGYNĚ, KOLEGOVÉ, MILÍ ZAMĚSTNANCI,

Jistě jste si všimli, že se v posledních týdnech nevěnuji pouze aktivitám Agrofertu a jeho dceřiných firem. A také si možná kladete otázku, proč jsem "pohodlí" byznysu a úspěšných firem vyměnil za negativní pozornost médií i politiků, za neobjektivní otevírání mé minulosti, za kádrování mých rodičů, rodiny, známých a dalších lidí, které mám rád.

Proč to dělám? Stejně otázky si kladou i novináři, kteří často konstruují více či méně divné závěry.

Vlastně se českým médiím zase tak moc nedívám. Naše společnost je po dvaadvaceti letech svobody natolik frustrovaná a nedůvěřivá, že se prostě docela logicky brání myšlence, že to s ní někdo může myslet dobře. Obzvláště poté, co jsme poznali (médií i veřejností) pravé důvody vstupu do politiky. Každá další strana, která bude třeba opravdu chtít měnit politiku k lepšímu, to bude mít o to těžší.

Věřím, že se většina z vás už seznámila s Výzvou ANO 2011 a se stejnojmennou iniciativou. Vytvořili jsme hnutí, které má za cíl navrhnout recepty na řešení nejpálčivějších problémů této země a nalézt osobnosti, které tyto problémy dokážou úspěšně řešit. Zapojit se do něj může každý, kdo má stejné cíle jako my.



Andrej Babiš

Naši sympatizanti si mohou dopřát přímé demokracie tím, že budou problémy této země pojmenovávat, hledat s námi jejich řešení a také osobnosti, které by měly tato řešení v budoucnu prosazovat.

Nikdo z nás dnes nedokáže říct, zda se iniciativa ANO 2011 nakonec promění v politickou stranu. Zatím jsem tedy manažerem tohoto hnutí a samotného mě hodně zajímá, jak si celá myšlenka povede a jak dopadne. Už kvůli této zemi ale věřím, že dobře.

Jistě o mně víte přece jen víc než česká média, která od sebe pořád dokola navzájem opisují a vytahují staré „rádoby“ kauzy. Každopádně si myslím, že se nám daří těmto „kauzám“ docela pohotově čelit a soustředit se spíš na budoucnost.

Nikoho samozřejmě nebudu nabádat, aby se přidal k našemu hnutí. Každopádně budeme chtít i vás přesvědčit, že iniciativa aktivních občanů může být tou správnou cestou (ne-li jedinou), jak zdejší politické a společenské poměry změnit.

Sám za sebe můžu říct, že se (v poslední době snad více než jindy) pořád učím. Učím se „mediálně“ vyjadřovat, učím se ovládat emoce, učím se víc promýšlet důsledky toho, když řeknu, co si myslím. To, co si myslím, ale říkat nepřestanu a určitě přitom nebudu lhát. To vám slibuji.

Přeji všem klidné svátky a hodně sil do nového roku; budeme je potřebovat.

Andrej Babiš

AKTUALITY

■ Dnem 1. listopadu zahájila svoji činnost dílna směnové údržby. Zajišťuje nepřetržitou údržbu v profesích strojní, elektro a MaR společně pro Lovochemii a Preol.

■ V polovině listopadu byla na podnikovém portálu uvedena do provozu aplikace pro centrální správu kmenových záznamů (dále jen KMZ) v IS SAP. Aktuální verze podporuje požadavky na zakládání a změny KMZ dodavatelů a odběratelů. V nejbližší době bude funkcionality aplikace rozšířena i o podporu požadavků na založení, nebo změnu, KMZ materiálu.

■ Od 1. prosince 2012 je novým vedoucím oddělení železniční dopravy Ing. Jiří Trojan, který do té doby působil jako technický specialista železniční dopravy.

■ Byla podána žádost o dotaci na projekt „Energeticky úsporný projekt Lovochemie“, jehož cílem je výstavba nového fluidního spalovacího kotle na oddělení energetiky.

Od 2. prosince je možné z pevné linky společnosti Lovochemie a Preol používat linky:

150
HZSP (hlášení požáru)

155
lékař (poskytnutí první pomoci)

Čísla 2222 a 3333 nadále platí.

VÁŽENÉ KOLEGYNĚ, VÁŽENÍ KOLEGOVÉ,



Při příležitosti nadcházejících Vánoc a konce roku 2012 bych Vám jménem vedení Preolu a Lovochemie rád poděkoval za Vaše spoluvytváření budoucnosti společnosti Preol a Lovochemie. Dnes už můžeme konstatovat, že rok 2011 patří přes všechny počáteční obavy z vývoje ekonomiky a podnikatelského prostředí, i přes potíže, které nás provázely v roce 2011, k těm nejúspěšnějším v historii obou firem. Důvodů je mnoho. Nicméně bez Vás, našich zaměstnanců, bychom takového úspěchu s jistotou nedosáhli. Větší pracovní nasazení, zrychlené tempo a v mnoha případech i obětování svého volného času letošního úspěšnému roku bezesporu přispělo. Vaše snažení bylo akcionářem odměněno výplatou podílu na zisku a výplatou mimořádné odměny za dobré výsledky již v tomto

předvánočním čase.

Rok 2011 byl rokem řady změn. Došlo k významným organizačním změnám ve vedení obou firem, po dlouhé době jsme učinili řadu významných změn organizační struktury, přivítali jsme v našich řadách nové kolegy, kteří přinesli nové zkušenosti z jiných firem a oborů. Veškeré změny provádíme s cílem obohatit firmu o zkušené odborníky, s cílem zjednodušit řízení a zrychlit rozhodování ve všech oblastech fungování obou firem. Jsem přesvědčený, že tyto změny již přispívají pozitivně nejen k hospodaření obou firem, ale i ke změně v komunikaci, která je více otevřená a účinnější v řešení denních úkolů.

Změnil se rozsah aktivit, které nově vykonáváme. Lovochemie převzala obchodování s hnojivy v České republice. Od poloviny roku je prodáváme přímo našim zákazníkům na všech trzích. Podobně Preol převzal odpovědnost za přímou distribuci řepkových šrotů. Tím jsme získali nejen další kompetence, ale zejména závazek za úspěšné prosazování našich výrobků v České republice. Dá se říci, že v obou případech jsme se zhostili těchto činností úspěšně. Změnili jsme též přístup k našim obchodním značkám a více je na trhu prosazujeme. Z těch nejznámějších jde o Cererit, Lovogreen, Borosan nebo Ekodiesel.

V roce 2011 jsme připravili řadu

rozvojových projektů jak v Lovochemii, tak v Preolu. V případě Lovochemie jde o novou energetiku, rekonstrukci výroby ledku vápenatého, výstavbu nových zásobníků čpavku, rekonstrukci výroby listových hnojiv, modernizaci skladového hospodářství a distribuce hnojiv či novou výrobu dusičnanu amonného a univerzální granulační linku hnojiv. V případě Preolu uvažujeme o zvýšení lisovací kapacity a zvýšení kapacity výroby MEŘO, rozšíření výroby olejů o jedlé oleje v nové rafinerii a lince na extruzi řepkových šrotů. Zda všechny projekty zrealizujeme, bude samozřejmě podmíněno spoustou okolností. Tou hlavní je, zjednodušeně řečeno, fakt, že si na ně musíme vydělat.

Samozřejmě ne vše, čeho jsme chtěli dosáhnout, se podařilo. Řada projektů a změn jde pomaleji, než jsme očekávali. Máme stále spoustu rezerv ve výkonnosti některých útvarů, v iniciativě našich pracovníků. Počet pracovníků, kteří se podílejí na řešení různých projektů, sice roste, přesto budeme muset pro jejich rychlejší realizaci hledat další jak v našich řadách, tak i mimo firmy. Bude to hlavně na učilištích, středních a vysokých školách. Jsme přesvědčeni, že nejlepší způsob, jak získat iniciativní, motivované, a tím výkonné pracovníky, je si je vychovat.

V roce 2012 nás tudíž nadále čeká

mnoho práce, úkolů a změn, jejichž úspěšná realizace nám doufám pomůže stabilně úspěšně hospodařit i přes pesimismus, který se šíří celou českou společností a Evropskou unií. Mezi ty hlavní, samozřejmě vedle zajištění surovin pro výrobu, stabilní výrobu bez výpadků a úspěšný prodej všech našich výrobků, patří právě zahájení realizace výše uvedených rozvojových projektů a též například dokončení obnovy infrastruktury areálu, kterou jsme v roce 2011 významně posunuli vpřed. Výčet drobných projektů, na kterých pracujeme nebo budou zahájeny, by byl velmi dlouhý, takže jej nechám na jindy. Doufám, že jejich realizace, díky Vašemu přístupu, bude ještě úspěšnější než v letošním roce.

Přeji Vám všem příjemné, pohodové a klidné prožití Vánoc a hodně zdraví, štěstí a elánu v roce 2012.

Petr Cingr



SILVESTR VE SVĚTĚ

Tak například v Japonsku poslouchají na Silvestra chrámové zvony, aby se zbavili zlých vášní, jí těstoviny (z pohanky, tzv. sobu) a přejí si štěstí. Tomuto dni říkají Omisoka.

Němci mají k našim oslavám nejbližší. Označení pro Silvestra je jako pro Nový rok, tedy Glückliches Neues Jahr. Ohňostroj jim slouží k odehnání všech zlých duchů. Podle německých tradic na talířích až do půlnoci nechávají zbytky jídla. To proto, aby si následující rok zajistili hojnost svému domovu.

I Argentina nazývá oslavu posledního dne v roce: Šťastný nový rok. Lidé oslavují prostřednictvím ohně a pyrotechniky, kterým se snaží skončit se vším špatným.

V Brazílii také slaví šťastný nový rok, na rozdíl od Argentiny však své oslavy mají bezprostředně na pláži u moře, kde se lidé oblékají do bílých oděvů, skáčou do mořských vln, protože věří, že jim to přinese štěstí. Při této oslavě také hází i květiny do vody a přejí si svá tajná přání.

Oslava Silvestra v Izraeli se nazývá Shannah Tovah, a protože Židé užívají lunární kalendář, jeho datum se tedy každý rok mění. Jejich Nový rok však obvykle vychází někdy na přelom září a října.

Zdroj: Internet

FOTOSOUTĚŽ „LÉTO BUDIŽ POCHVÁLENO 2011“

Další rok uplynul jako voda a je tu opět vyhodnocení fotografické soutěže. V letošním roce zaslalo 14 autorů 28 fotografií, které jste si mohli na SharePointu prohlédnout. To není oproti předchozím ročníkům až tak mnoho. Na druhou stranu je 88 hlasujících rekordem. Zaměstnanci PREOL se bohužel letos do hlasování z technických důvodů zapojit nemohli, tuto možnost však budou mít v příštím roce po doladění připojení uživatelských účtů do jednoho systému.

Na rozdíl od předchozích ročníků letos až na výjimky záběry příliš letní nebyly, ale i to se může stát. Koneckonců teploty letošního léta si většina z nás také představovala jinak.

A jak jste hodnotili?

Nejvíce hlasů jste dali fotografickým záběrům přírody. První místo obsadil Pavel Proft za záběr „Tête Rousse cestou na Mont Blanc“ z francouzských Alp. Druhé místo obsadil Josef Šklíba za fotografii „Vodopád – Porschdorf“. Třetí místo získal Libor Čmuhálek za fotografii „Dům ve Všemilech“. Všem výhercům gratulujeme a již nyní se mohou těšit na ceny.
Za redakční radu Irena Vodičková



1. místo: Pavel Proft, Tête Rousse cestou na Mont Blanc.



2. místo: Josef Šklíba, Vodopád - Porschdorf.



3. místo: Libor Čmuhálek, Dům ve Všemilech.



4. místo: Libor Čmuhálek, Pampelišky.



5. místo: Kateřina Proftová, Grossvenedige.

ODBORY / MILENA SMRŽOVÁ

MIKULÁŠSKÁ

V pátek 2. prosince zorganizovali v odpoledních hodinách pro děti zaměstnanců odboráři za podpory vedení akciové společnosti tradiční mikulášskou besídku. Letos již opět „doma“, a to v sále Lovochemie, který prošel rekonstrukcí.

Slavnostním odpolednem provázeli členové teplického Divadla v Pytli, kteří svým milým představením pobavili, zaujali a hlavně rozveselili nejen dětičky, ale i rodiče. Ostatně nálada je zachycena na fotografiích z celého odpoledne: radost, zaujetí, napětí a možná i troška strachu či obav z příchodu Mikuláše a čerta. Ale milý dáreček určitě zase všem vykouzlil na tvářích úsměv.

Foto: Přemysl Živný



ZAJÍMAVÉ KONÍČKY / MILAN OPAVA

RYBAŘENÍ

Tentokrát nám svůj koníček přiblížil pan Milan Opaava, vášnivý rybař.

Kdy jste s rybařením začal?

Stejně jako většina rybařů jsem začal chytat ryby už od dětství a jako kluk jsem lovil ryby na rybníku, ale rybářský lístek mám až od 20 let.

Kde nejraději rybaříte?

Na Ohři. Ohři zbožňuju. Je to čistá řeka, která na jaře nádherně voní. Většinou rybařím v Libochovicích, někdy v Dubanech nebo Křesíně.

Jaký byl Váš nejlepší/největší úlovek a kde jste ho chytil?

Pro mě jsou výjimečné všechny úlovky. Ten pocit, kdy Vám ryba zabere, je prostě nádherný. Nehodnotím ryby podle velikosti, často potěší i malá rybka.

Jaká ryba je podle Vás nejchutnější?

Ryby jím rád, ale určitě nesním všechno, co chytím. Často ryby pou-

tím.

Naučil jsem se je upravovat podle kuchařky p. Štěpničky a podle reakcí ostatních, soudím, že dobře. Dělam rybí závitky, karbanátky, saláty nebo prostě jen opečené na grilu.

Candát je ryba, která má velmi chutné bílé maso, chuťově srovnatelnou rybou je okoun, ale z většiny ryb je udělat nějaká dobrota.

Myslím si, že by se na našich stolech měly ryby objevovat častěji, hlavně ryby sladkovodní.

Máte hodně rybářských aktivit. Můžete nám o nich něco říct?

Vedu rybářský kroužek v Čížkovicích, který patří pod MO ČRS Libochovice. Navštěvují ho děti zhruba od 7 do 15 let, kde se učí vše potřebné k získání rybářského lístku, o základních způsobech lovu ryb a všemu, co k tomu patří. Naše děti se účastní třídních závodů „Zlatá udice“ v poznávání vodních živočichů a rostlin, v lovu ryb udicí, tzv. plavané, a závodů v rybolovné technice.

Kromě toho jezdím jako vedoucí na rybářský letní tábor mládeže rady Českého rybářského svazu.

Asi 7 let jsem členem rybářské stráže MO ČRS Libochovice a dělám rozhodčího v chytání ryb - plavané na ligo-vých závodech a mistrovství ČR.

Dále školím v MO Libochovice zájemce o rybaření, kteří musí před získáním rybářského lístku také absolvovat zkoušku z rozpoznání ryb a písemný test. Podporuji i moji dceru, která je také rybářkou. Závodit v rybolovné technice začala sice asi až ve 12 letech, ale teď ve svých 16 už získala několikrát titul vicemistryně v různých kategoriích a je juniorskou mistryní ČR v hodu muška do dálky jednoruč.

A ještě jedna vánoční otázka: chytáte si na Vánoce svého vlastního kapra?

Ryby rozhodně nikdy nekupuji. Kapra na Vánoce jsem si ulovil, připravil a jedl poprvé vloni.

Děkujeme za rozhovor a níže uvádíme ještě jeden z oblíbených receptů pana Opaavy. Renata Veselá



Jeden z úlovků.

Zdroj: Archiv autora

Doporučený recept (ne vlastní) Štika na smetaně

1 kg štiky, ¼ l smetany, 150 g másla, sardelová pasta, bílé víno, citron, mletý pepř, sůl, 1 lžíce hladké mouky.

Podkůvky štiky nasolíme, opepříme, zakapeme citronem, obalíme v hladké mouce a opečeme na másle do zlatova.

Opečené porce dáme stranou do na-

hráté misy, do výpeku nalijeme smetanu s rozkvedlanou lžící hladké mouky. Počkáme, až se začne vařit a houznout, a potom přidáme trochu bílého vína, několik centimetrů sardelové pasty, promícháme, necháme "probublát" a vložíme do ní prohřáté porce štiky.

Jako příloha: brambory nebo chléb.

DANIEL ZELENKA

ŠTĚDROVEČERNÍ PROCHÁZKA



Štědrovečerní procházka.

Foto: Luděk Jambor

Přípravy Štědrého večera bývají často velmi náročné. Pojdme si proto na chvíli, před jeho vyvrcholením, odpočinout při krátké podvečerní procházce po labském břehu. Intenzita večerního prožitku pak jistě bude mnohem větší.

Naše dnešní krátká procházka začne u pódia v lesoparku Osmička, kde se ještě před nedávnem konala řada letních koncertů a dalších podařených akcí. Od pódia zamíříme k do tmy se

halicímu břehu řeky a vydáme se směrem po jejím proudu.

Po příjemně vyasfaltované cestě procházíme kolem opuštěného mola výletního parniku, milenci opuštěných laviček a na opačné straně zaznamenáme siluetu dětského hřiště. Jdeme dál, kolem místa, kde ještě nedávno bývala stará zelená lavička, tolik oblíbená nejen milenci a rybáři, ale také nezbednými záškoláky. Vzpomínku na naše školní léta vyvolá i blízký travnatý plácek,

kde jsme jako školáci nejednou použili draky, nebo závodili v branných soutěžích.

Alle dost bylo nostalgie. Pokračujeme dál po nedávno vybudované cyklostezce a vnímáme, jak ruch města zvolna ustává, aby své místo uvolnil slavnostnímu klidu svátečního večera. Klid, který možná bude narušen jen šplouchnutím nespočetných labutí či kachních křidel pohybuje se nad hladinou, nebo opožděným motoristou spěchajícím ke své rodině po blízké silnici, se rozprostírá nad zdejší krajinou a podněcuje tak neobvyklou sváteční atmosféru.

Před lávkou zahlédneme na tmavou hladinu několik nevýrazných světýlek. Nejsou to bludičky, ale rybáři netrpělivě očekávající svůj štědrovečerní úlovek. Nebudeme je proto rušit a co nejtišeji přejdeme na druhou stra-

nu lávku. Musíme zpozornět, abychom několik desítek metrů za lávkou v šeru nepřehlédli oblouk na cestě a slavnostní ticho tak nebylo narušeno žbluňknutím našeho těla do tmavých vod malé zátoky.

Po překonání této jediné nástrahy dnešní cesty dojdeme do blízkosti loděnic. Kolosální trupy zde vyráběných námořních lodí nám sice trochu zastíní oblohu, ale to dnešní zvláštní atmosféru vůbec nenaruší. Jen je nám trochu líto nočního hlídače, který za svitu ostré baterky areál loděnice i o sváteční noci hlídá. Nezapomeneme se nelek-nout hluku posledního dnes projíždějícího osobního vlaku, který nás vytrhne ze snů a naznačí, že bychom již měli pomalu pomýšlet na návrat k ozdobnému stromčeku.

Kousek za loděnicí proto odbojujeme doleva, přecházíme silnici a zvolna stoupáme na okraj Malých Žernosek, kde se znovu naše cesta prudce stáčí doleva. Z oken rodinných domků, ukrytých ve slavnostně nazdobených zahradách, tiše zní koledy. Tajně se

pokusíme do některých z nasvícených oken nahlédnout a možná spatříme štěstí rodin, které zde ve svých nových domech právě prožívají svůj první, nebo snad možná druhý, Štědrý večer. Nebudeme ale jejich soukromí dále narušovat a přes nasvícenou Lhotku zamíříme i my ke svým domovům a nazdobeným stromčkům.

JUBILEA

Své životní jubileum v prosinci oslaví

Václav Schovánek, chemik, GSH Městec Králové

Pracovní výročí oslaví

30 let zaměstnání v podniku Miroslav Chromý, mechanik MaR zařízení, údržba EMaR Jaroslav Fajera, chemik, LAV

Do starobního důchodu odchází v prosinci

Roman Satrapa, vrchní mistr, NPK

Všem našim spolupracovníkům přejeme pevné zdraví a hodně úspěchů!

Opustil nás

Miroslav Brodský, dispečer, OŘPV



Čest jeho památce!

V listopadu nastoupili

Tomáš Novák, vlakvedoucí, ŽD Petr Mašat, specialista nákupu, ES Michal Hadaš, chemik, KD Jakub Vašků, strojník energetických zařízení, OE

Přejeme mnoho úspěchů v novém zaměstnání!

KULTURNÍ STŘEDISKO „LOVOŠ“ LOVOSICE PROSINEC 2011

Pátek 16. prosince

ZADÁNO PRO DOBROU NÁLADU

Sál „Lovoš“ v 17:00 hodin, vstupné 50 Kč.

Podvečer s hudbou a tancem pro starší generaci. Hraje orchestr Kulturního střediska „Lovoš“.

Úterý 20. prosince

VÁNOČNÍ KONCERT

Sál „Lovoš“ v 18:00 hodin, vstupné 100 Kč.

Populární melodie v podání Orchestru BONUS Vlastimila Jurčika. Hosté: Happy Day Quintet.

Účinkují: L. Černíková, P. Bartoň, J. Smigmátor, L. Kanive.

Sobota 31. prosince

SILVESTROVSKÝ OHŇOSTROJ

Václavské náměstí v 17:00 hodin.

Slavnostní zakončení roku 2011.

Změna programu vyhrazena.



Přejeme všem čtenářům Lovochemiku příjemné prožití vánočních svátků a hodně zdraví a elánu do roku 2012.

Vaše redakční rada

(na fotografii chybí člen redakční rady Karel Hendrych z PREOL)

TIRÁŽ

LOVOCHEMIK, podnikový měsíčník, vydává akciová společnost Lovochemie pro interní potřebu zaměstnanců podniku. Výtisk zdarma.

Redakční rada: Mgr. Irena Vodičková, Ing. Michal Baji, Karel Hendrych, Ing. Luděk Jambor, Ing. Zdeněk Šrámek, Marek Trefný, Bc. Renáta Veselá, Ing. Daniel Zelenka, Eva Živná.

Adresa: Lovochemie, a.s., redakční rada Lovochemiku,

Tereziánská 57, 410 17 Lovosice,

e-mail: lovochemik@lovochemie.cz, IČ: 49100262

Uzávěrka příspěvků vždy 20. v měsíci.

Tisk: Jiří Bartoš - SLON, spol. s r. o.,

U Chemičky 18, 400 01 Ústí n. L.

Evidenční číslo: MK ČR E 17172



UŽ JSOU TU ZASE VÁNOCE...

VÁNOČNÍ TRADICE A ZVYKY

České Vánoce jsou bohaté na různé tradice a zvyky, které nám závidí celý svět, a na zahraničních portálech o nich najdete pouze zmínky obdivu. Tradiční české Vánoce jsou dokonce motivem pro zahraniční turisty, aby v době svátků navštívili naši republiku. Na rozdíl od jiných zemí u nás Vánoce i přes veškerou snahu, stále ještě nejsou ryze komerční, ale ani čistě křesťanské. České tradice mají ze všeho jen to nejlepší. Jaké znáte vánoční zvyky a které dodržujete?

Šupina pro štěstí

Kapra je symbol Vánoc a stal se hlavním chodem štedrovečerní večeře. Traduje se, že ten, kdo si schová šupinku pod talíř, bude mít po celý následující rok štěstí. Kapří šupinka má také zajistit i dostatek peněz a zabránit nouzi, a proto ji nosí celá řada lidí i v peněžence.

Tradice stolování

Tradice jezení oplatku s medem patří symbolikou k jezení těla Páně a díky kulatosti oplatku je zde i symbolika Slunce. Na stole by mělo být 12 chodů jídla. Každý chod za jeden měsíc v roce. Jediná hospodyně může vstát od stolu. Tradic a zvyků je mnohem více a celkem se liší region od regionu.

Zlaté prasátko

Zlaté prasátko vzniklo jako motivační prvek dětí, aby se vydržely postit až do štedrovečerní večeře. Celý den být o hladu je obzvláště pro děti náročné, a tak se začalo říkat, že ten, kdo to vydrží, tak s první hvězdou na nebi uvidí i zlaté prasátko. Prasátko je také vánočním symbolem, který představuje synonymum pro štěstí. To, jestli tomu tak doopravdy je, se musíte přesvědčit sami, třeba o těch letošních Vánocích.

Krájení jablka

Po modlitbě a sněženém oplatku nastalo hodování, někde v jejich průběhu, u některých na počátku a u jiných spíše až ke konci, dojde na krájení jablčka.

Tato klasická a známá česká tradice věštila, zda daného čeká za rok život anebo smrt. Život znamená náleží pěticípé hvězdičky ve středu a smrt křížek. Těto věštby se nemusíte bát. Stačí, když si vezmete zdravé a velké jablko a rozříznete jej pěkně ve středu kolmo ke stopce.

Jmelí

I když by se vám mohlo zdát, že zavěšené jmelí je americkou tradicí, ve skutečnosti tato tradice sahá až do doby Keltů.

Pouštění lodiček

Pouštění lodiček patří k dávným českým tradicím. Rozlouskněte vlašské oříšky, vyberte jejich náplň a s pomocí roztaženého vosku připevněte zbytky téměř dohořelých svíček. Do lavoru napusťte vodu, zapalte svíčky a dejte lodičky plout na vodu. Majitele té lodičky, která svítí nejdéle, čeká dlouhý život.

Lití olivo

Olovo bylo celkem dostupné a jeho bod tání je nízký. Olovo se roztaví na kovové lopatce nad plamenem, a pak se vlije do vody v kovovém lavoru. Lijte opatrně, ale najednou. Ve vodě olovo ztuhne a zanechá tak určitý abstraktní tvar. Podle odliktu pak lidé hádali, co je v budoucnu čeká.

Zpívání koled

Koledy patří neodmyslitelně k tradicím nejen českých Vánoc. Původně je zpívaly děti pouze v daném období, kdy chodily po vsi a koledovaly si o nějakou sladkou výslužku.

Házení střevecem

Svobodné vdavekchtivé dívky v období vánoc házeli střevecem za hlavu směrem ke dveřím. Pokud se špička boty otočí směrem ke dveřím, znamená to, že se dívka vdá. Jestliže ke dveřím směřuje pata boty, dívka ještě zůstane jeden rok neprovdaná doma.

Jablko a zápalky

Tato tradice patří opět mezi věstecské, kdy dívka řešila dilema a vybírala si mezi několika nápadníky. Při této věštbě se vezme jedno jablko a tři zápalky. Zápalky zapichnete do jablka s myšlenkou na jednoho nápadníka. Pak všechny zápalky najednou zapalte, která hoří nejdéle, představuje toho pravého nápadníka.

Barborka

Na svatou Barboru (4. 12.) chodí každá dívka, která se chce vdát, tchat Barborku. Barborku přitom představují třešňové větvičky anebo také Zlatý déšť natrhaný až po setmění. Jestli Barborka do Štědrého dne rozkvetne, dívka najde svého ženicha. Pro dokonalý efekt je zapotřebí, aby dívka větvičky zalévala vodou nošenou v ústech.

Zdroj: Internet

SILVESTROVSKÉ TRADICE

Původně se lidé scházeli na Silvestra v kostele, bilancovali uplynulý rok a děkovali za vše dobré. V tichých modlitbách se modlili, aby i ten následující rok byl dobrý. V současné době se Silvestr oslavuje poněkud bujařeji. Součástí tradičního Silvestra již od pradávna byly různé silvestrovské, ale i novoroční obyčeje. Tyto obyčeje se nejvíce dodržovaly na venkově. Do chalupy chodily ženy ometačky, které ometaly plotnu a kama, aby dobře hořela. Na Nový rok se také nesmí prát, ani věšet prádlo, protože to věštilo smrt někoho blízkého. Nejpozději na Silvestra byste se měli zbavit všech restů, dluhů a vrátit vše půjčené, abyste mohli nový rok začít pěkně od začátku s čistým stolem. Tradičně se na Nový rok vařila čočková polévka, to aby se rodiny držely peníze a přálo se všem mnoho štěstí a zdraví. Také se na Nový rok dávala různá předsevzetí. Noc ze Silvestra na Nový rok je magická a je zde ta možnost, aby se vám všechna vaše přání vyplnila. Jak na Nový rok, tak po celý rok, a proto se lidé snažili být milí a přívětiví. V tento den se drželi lidé rodiny a hlavně odpočívali, a to nejen proto, že byli po bujarých oslavách. *Zdroj: Internet*

A JAKO KAŽDÝ ROK I LETOS UVEŘEJŇUJEME PRO INSPIRACI RECEPTY S VÁNOČNÍ TÉMATIKOU. DÍKY ZA NĚ ČLENŮM REDAKČNÍ RADY, JITCE ŠMIDRKALOVÉ A JOSEFU ŠKLÍBOVI!

SLAVNOSTNÍ HRNÍČKOVÁ VÁNOČKA



Základní suroviny:

- 3 hrnky polohrubé mouky
- ½ hrnku pískového cukru
- ¼ hrnku smetany
- ¼ - ½ hrnku mléka
- ½ kostky másla
- ½ kostky droždí
- 2 - 3 žloutky
- 1 balíček vanilkového cukru
- ¼ lžičky soli
- ½ balíčku omytých a osušených rozinek
- 1 balíček oloupaných a pokrájených mandlí (polovina do těsta, polovina na posypání)
- strouhaná pomerančová a citrónová kůra
- kandované ovoce
- ½ lžičky tlučeného anýzu a badyánu
- špetka nastrouhaného muškátového oříšku

Z mléka, droždí a trošky cukru uděláme kvásek, pak postupně přidáváme ostatní suroviny a zpracujeme tuhé těsto. Necháme ho na teplém místě vykynout. Pak těsto rozdělíme na 9 dílů, vyválíme stejně silné prameny a upleteme copy. Spodní ze 4 dílů, prostřední ze tří a horní ze dvou. Spodní cop přeneseme na vymazaný plech, dlaní prohloubíme uprostřed jamku a položíme na něj prostřední cop, opět prohloubíme jamku

a položíme vrchní cop. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme pokrájenými mandlemi. Do středu i obou konců vánočky zapichnete špejle, abychom zabránili sesunutí těsta při pečení. Vánočku vložíme do dobře vyhřáté trouby. Po 10 - 15 minutách, když se vánočka zapeče, zmírníme teplotu a vánočku zvolna a stejnoměrně propékáme (cca 40 minut).

ŠTEDROVEČERNÍ KAPR NEBO ŘÍZEK TROCHU JINAK

Tento netradiční štedrovečerní recept by mohli ocenit lidé, kteří nemohou nebo nemají rádi smažená jídla, a nebo jen hledají novou inspiraci pro své kulinářské umění. S přípravou musíme začít nejlépe den předem, protože maso je třeba nechat 24 hodin marinovat.



Základní suroviny:

- filety z kapra, kuřecí nebo krutí řízky
 - 1 velký bílý jogurt bez příchuti
 - 4 stroužky česneku
 - 1 vejce
 - 30 dkg eidamu (lépe tučnějšího)
 - strouhanku
 - sůl
 - koření podle chuti (já dávám grilovací koření)
 - pečící papír do trouby
- Nejdříve si připravíme marinádu. Do jogurtu prolisujeme česnek a přidá-

me vajíčko. Kousky masa naklepeme, osolíme, okořeníme a vložíme do směsi. Necháme stát minimálně 24 hodin.

Před pečením si nahrubo nastrouháme sýr a smícháme se strouhankou v poměru 1:1. Marinované kousky masa obalujeme v této směsi a pokládáme na pečící papír. Pečeme při 180 °C asi 20 minut do zlatova. Řízky během pečení obracíme, aby se nepřichytly. Podáváme s bramborovým salátem nebo s opečenými brambory. Dobrou chuť!

ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY

Základní suroviny:

- 100 g kvalitní čokolády
- 120 g hladké mouky
- 30 g kakaa
- 1 lžička jedlé sody
- 1 špetka soli
- 100 g změkklého másla
- 80 g cukru
- 1 vanilkový cukr
- 1 vejce
- 100 ml mléka
- 80 g čokoládových chipsů nebo nasekané čokolády

Troubu si předehřejte na 170 °C. Do větší mísy nasypete mouku, kakao, jedlou sodu a sůl. Mouku i kakao prosijte, ať je těsto nadýchanější. Všechno dobře promíchejte.

Čokoládu si rozpustíte ve vodní lázni. Misku s nalámanou čokoládou postavte na hrnec s vodou. Tu nejprve přivedete k varu. Pak zmírníte teplotu a držte vodu v mírném varu, dokud se čokoláda nerozpustí. Mezitím si v další misce ušlehejte máslo s cukrem (i tím vanilkovým) do nadýchané pěny. Vyšlehané máslo s cukrem smíchejte s rozpuštěnou čokoládou a přimíchejte vejce.

Výslednou směs nalijte do mísky suchých ingrediencí, přidejte mléko a vše lehce promíchejte. Pro výraznější chuť je možné přidat např. trochu chilli.

Na závěr do těsta přisypte nasekanou čokoládu a opět velmi lehce promíchejte.

Lžíci navrstíte kopečky těsta na plech s pečícím papírem. Neuplácávejte je, kopečky se samy v troubě roztečou do ideálního tvaru. Sušenky pečte asi 18 minut (dle velikosti).

ŠKROBOVÁ SRDÍČKA (ANEBO LINECKÉ JINAK)



Základní suroviny:

- 15 dkg hladké mouky
- 10 dkg bramborové škrobové moučky (např. Solamyl)
- 13 dkg Hery
- 9 dkg moučkového cukru
- šťáva z 1 citrónu

Suché přísady prosejeme na vál, rozdrobíme tuk a přidáme citrónovou šťávu. Zpracované těsto dáme do chladna ztuhnout a pak rozválíme. Vykrájíme srdíčka, přendáme na plechy a pečeme v předehřáté troubě do růžova. Studené slepíme pikantní zavařeninou a obalíme v moučkovém cukru.

VÁNOČNÍ PUNČ

Základní suroviny:

- 1 dl vody, 4 dl jablečného moštu,
- 2 hřebíčky, 4 polévkové lžice citrónové šťávy, 4 polévkové lžice hnědého cukru, 2 kuličky nového koření, 1 sáček černého čaje, 1 rozlámaná tyčinka skořice, 1,5 dl červeného vína, jablko nakrájené na plátky na ozdobení



V hrnci přivedte vodu k varu. Odstavte, přidejte čajový sáček a nechte 5 minut louhovat. Poté čajový sáček vyjměte a přidejte mošt, cukr, citrónovou šťávu a koření. Asi 10 minut mírně vařte za občasného promíchání. Odstraňte koření, přimíchejte víno a znovu prohřejte. Nakonec ozdobte plátky jablka.

VÁNOČNÍ ŠALAMOUN



Základní suroviny:

- 1 kostka Hery (másla)
- 2 sklenice cukru
- 1 sklenice vody
- 2 lžice kakaa

V menším hrnci rozpustíme tuk a přidáme všechny ostatní základní suroviny. Vše povaříme.

Jednu sklenici této hmoty necháme bokem, ostatní hmotu zchladíme a pak přidáme:

- 4 celá vejce
- 2 sklenice polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva

Vzniklé těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a upečeme. Po upečení uvařenou oddělenou hmotu nalijeme na buchtu a posypeme mletými ořechy nebo kokosem.