

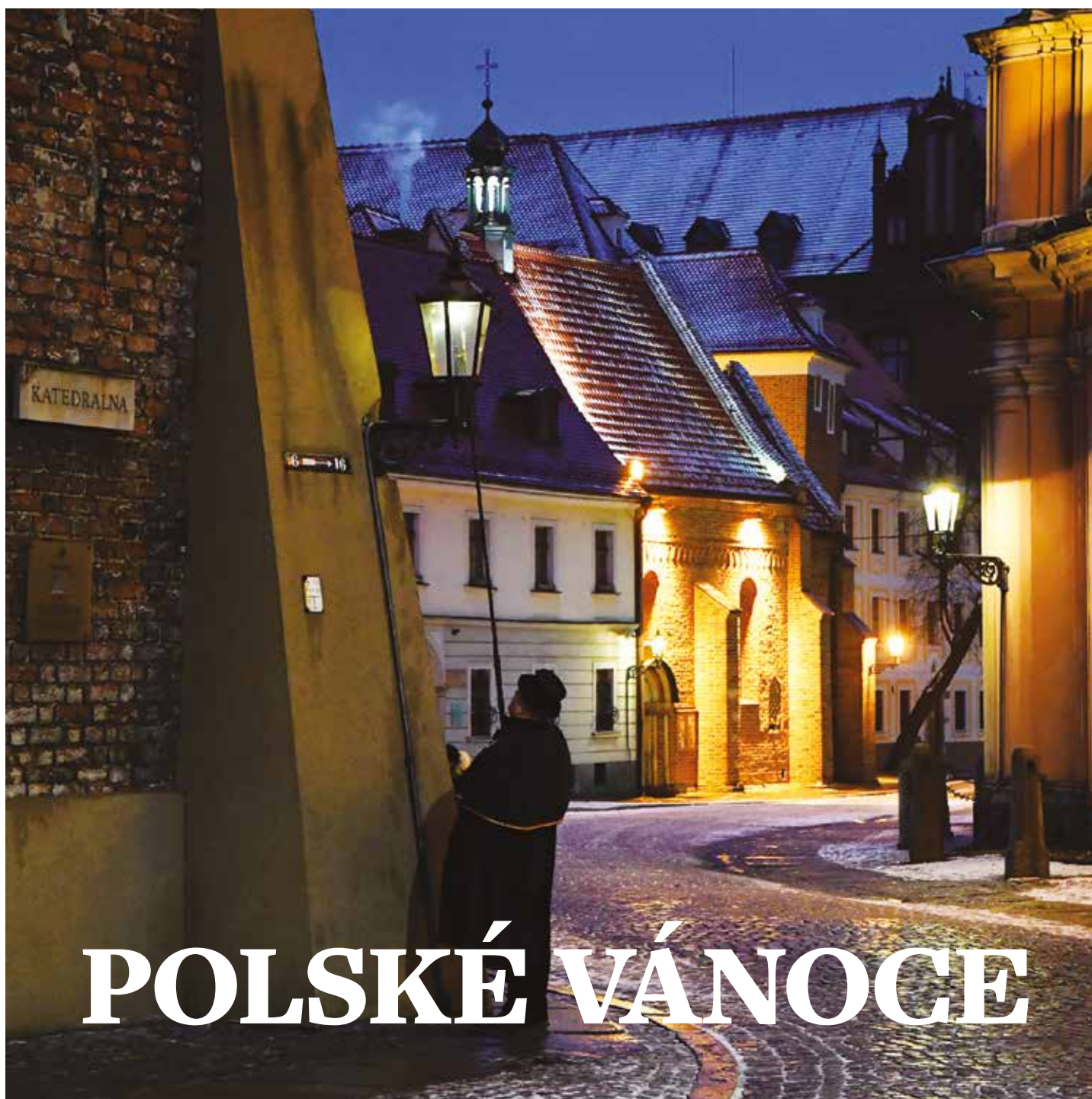
Echo

SPECIÁL

23. LISTOPADU 2017 · SAMOSTATNĚ NEPRODEJNÉ



Tradice, zvyky, výlety



POLSKÉ VÁNOCE

Jaké cesty vedly Polsko a Československo k roku 1918 a jaké do současnosti?

Století našich moderních států je příležitostí podívat se nově na jejich dějiny očima historiků, reportérů i spisovatelů.

www.polskyinstitut.cz

Samostatnost 1918

Vydavatelský cyklus Polského institutu v Praze ke stému výročí znovuoobnovení nezávislého Polska



Dosud vyšlo:

Kolektiv autorů: *Dějiny Polska*
Nakladatelství Lidové noviny, 2017

Polská historie od počátků k dnešku v prestižní edici Dějiny států.



Kolektiv autorů: *Pánbíčkáři. Odkud se vzal polský katolicismus?*
Centrum pro studium demokracie a kultury, 2017

O fenoménu polského katolicismu z historické, sociologické a filosofické perspektivy.



Petr Blažek: *Akce „Sever“.*
Státní bezpečnost a krize Polské lidové republiky 1980–1984
ÚSTR, 2017

O největší celostátní akci bezpečnostního aparátu komunistického režimu v Československu zaměřené na aktuální dění v sousedním Polsku.



Wojciech Górecki: *Přípitek předkům*
Dokořán a Jaroslava Jiskrová – Máj, 2017

Země na východ od státní hranice byly pro Polsko vždy důležité, jako zdroj inspirace i ohrožení. Tuto fascinaci a napětí najdeme také v Góreckého reportážích z Kavkazu.



Filip Springer: *Miedzianka. Příběh zániku*
Absynt, 2017

Zánik jedné sudetské vesnice: mikrohistorie střední Evropy.



Elżbieta Cherezińska: *Hra o kosti*
Argo, 2017

Historický detektivní román z doby sv. Vojtěcha, Boleslava Chrabrého a Otty III.

Editorial

Jednu z nejsilnějších vzpomínek z dětství mám na roráty. Starobylou liturgii doby adventu, která začíná za tmy, před rozedněním, kdy vnitřek kostela osvětlují jen plameny svíček. I dnes, když se v prosinci vracím do Polska, rád vstávám někdy kolem páté a vydávám se do tmy, mlhy a zimy prosincového svítání. Musím říct, že před propadnutím předvánočnímu nákupnímu shonu člověka nic nechrání tak účinně jako toto...

Polský advent však není jen pro ducha. Poláci milují novinky a změny – v tomto ohledu jsou naše společnosti dokonalými protiklady. A velmi rychle se dokážou pro ledacos nadchnout. Třeba v loňském roce ve Varšavě to chvílemi vypadalo, že nenajdete restauraci či bistro, které by neservírovalo pouze veganská jídla. Vedle toho však v každém polském „novinkáři“ tkví hluboce zakořeněná nostalgie po důvěrně známých chutích a vjemech spojených s místními tradicemi a dějinami. Výsledkem je pak skvělá schopnost kombinovat novinky a tradice, lásku k novému i ke starému. Nejlepší doba, kdy si toto tvrzení můžete ověřit, je právě advent a období Vánoc.

Polské adventní trhy nejsou místní tradicí, na náměstích polských měst se začaly objevovat relativně nedávno. Přesto s nimi okamžitě srostly a naplnily se zcela tradičním obsahem – nejen adventními písněmi a výzdobou včetně světoznámých betlémů, ale především výbornými tradičními pochoutkami s pirohy – pierogi – v čele. V chladném počasí chutnají polská národní jídla nejlépe a můžu vás ujistit, že ani u stánků na náměstích rozhodně nejde o brakový fast food. Na své si tu přijdou dokonce i vegani, širokým výběrem jsou Poláci přímo posedlí. Osobně dávám přednost pirohům se zelím a houbami – to je pro mne chuť polských Vánoc.

Jestliže před Vánoci lákají návštěvníky nové/staré adventní trhy, po Vánocích je atrakcí také nový/starý tříkrálový průvod. 6. ledna se v Polsku koná snad největší povánoční podívaná v Evropě, jíž se ve stovkách měst a obcí účastní miliony lidí. Vše vypadá jako starobylá tradice. Ve skutečnosti jde ovšem o pár let starý nápad několika nadšenců, kterým vadilo, že během Vánoc nemají příležitost ke společné, sousedské oslavě narození Krista. A tak takovou tradici založili – a pořádně se jim rozrostla. Vyhledejte si nejbližší průvod na webu Orszak.org nebo ve speciální mobilní aplikaci a vyrazte za Kašparem, Melicharem a Baltazarem!

Tříkrálový průvod je bytostně polský: trochu náboženský, trochu světský, trochu tradiční, ale vlastně současný, trochu kýčovitý, ale zároveň se silným duchovním nábojem. Prostě živý, pestrý a pulzující životem. Jako současné Polsko. Přesvědčte se sami. ■

MACIEJ RUCZAJ

ředitel Polského institutu
v Praze

Obsah

- 4 **VÁNOČNÍ TRHY V KRAKOVĚ: TO MUSÍTE ZAŽÍT!**
- 12 **ADVENTNÍ VRATISLAV: DOLNOSLEZSKÉ DOBRODRUŽSTVÍ**
- 18 **VÁNOČNÍ SVÁTKY JSOU RODINNOU ZÁLEŽITOSTÍ**
- 24 **DALŠÍ TIPY NA VÝLETY**
- 30 **JAK SE PROJÍST POLSKEM**

Echo TÝDENÍK

Týdeník Echo Speciál Polské Vánoce · Vydavatel Echo Media, a. s. · www.echo24.cz

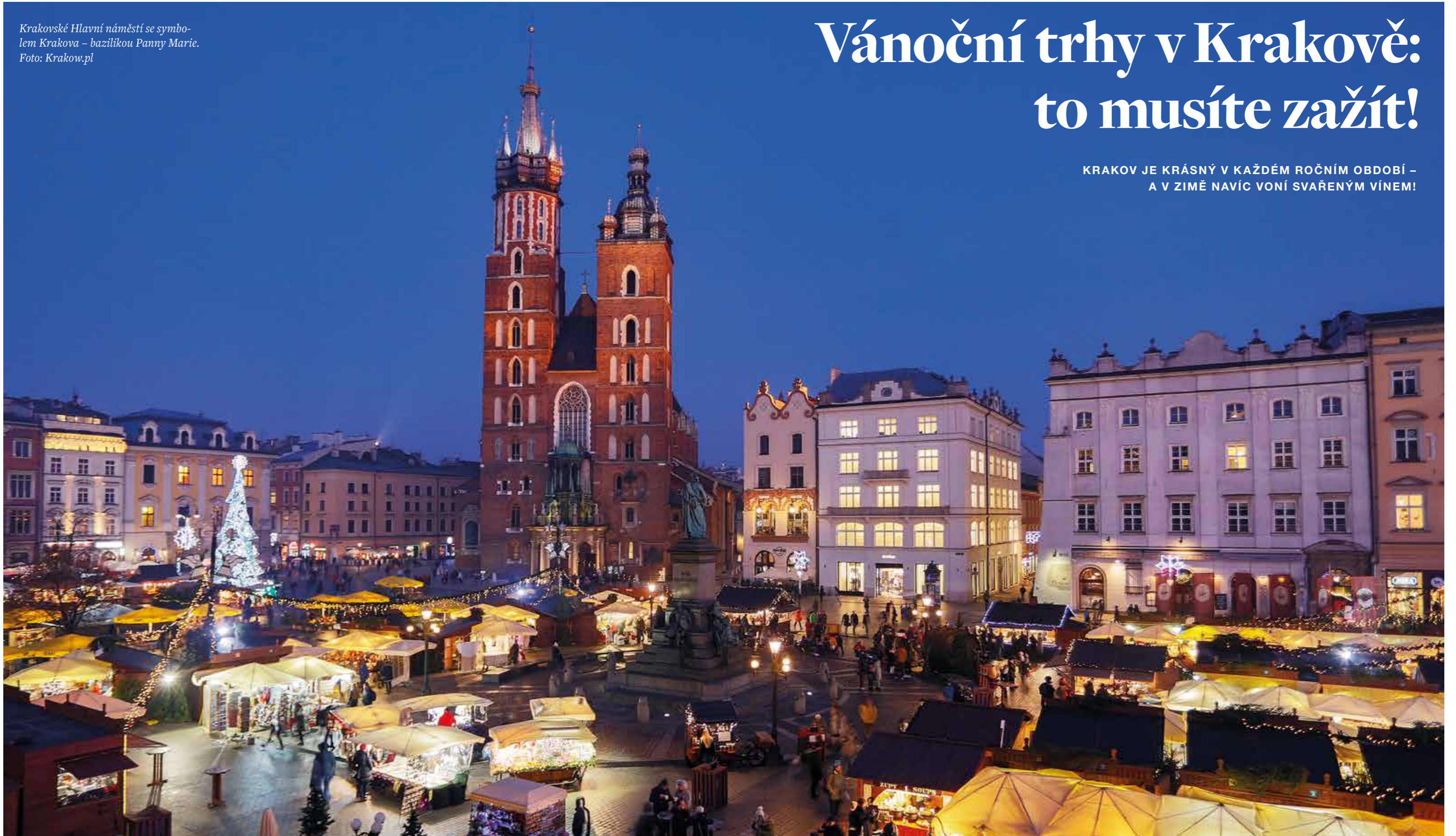
Titulní strana: Wrocław.pl

Redakce: Šéfredaktor: Dalibor Balšínek · Zástupce šéfredaktora: Jan Dražan · Art director: Jan Kurel · Šéfreditoři: Miloslav Janík, Kamila Klausová · Čeněk Třeček · Analytička: Lenka Zlámalová · Komentátoři: Petr Holub, Daniel Kaiser, Martin Weiss, Kryštof Pavelka · Kultura: Ondřej Štindl, Jiří Peňás · Fotograf: Jan Zatorský · Jazyková redakce: Lucie Bradáčová · Asistentka: Jana Malinová · Design: Horava & Associates · Aplikace & Web: Coolpany SE · Inzerce: Petra Feřtřová (tel.: +420 724 115 444, e-mail: petra.feřtřova@echo24.cz), Gabriela Rousová (tel.: +420 724 370 736, e-mail: gabriela.rousova@echo24.cz) · Redakce +420 778 440 577, e-mail: redakce@echo24.cz · Echo Media, a. s., Malostranské náměstí 203/14 118 00 Praha, Malá Strana, Česká republika · Copyright 2015 © Echo Media, a. s., © ČTK, © Reuters · Publikování nebo šíření obsahu je zakázáno bez předchozího souhlasu. · Vydavatelem Týdeníku Echo je Echo Media, a. s., se sídlem Malostranské náměstí 203/14, Malá Strana, 118 00 Praha, Česká republika · IČ: 02581574 zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze pod spisovou značkou B 19589.ISSN 2336-4971 · Evidence MK ČR E 21837 · Předplatné zajišťuje SEND Předplatné spol. s r. o., www.send.cz (tel.: +420 777 333 370) · TiskTriangl a. s. · Distribuce PNS, a. s.

Krakovské Hlavní náměstí se symbolem Krakova – bazilikou Panny Marie.
Foto: Krakow.pl

Vánoční trhy v Krakově: to musíte zažít!

KRAKOV JE KRÁSŇY V KAŽDÉM ROČNÍM OBDOBÍ –
A V ZIMĚ NAVÍC VONÍ SVAŘENÝM VÍNEM!



Z města na Visle se v posledních letech stala jedna z výkladních skříní Polska – zdejší nádherně upravené památky, muzea, kluby či restaurace jsou na úrovni Vídně či Prahy. Kdy je však Krakov nejkrásnější? Desítky tisíc lidí z celého světa tvrdí, že v adventním čase, kdy město získává zvláštní poetické kouzlo.

V nejrůznějších prestižních anketách se Praha a Krakov ocitají bok po boku jako dvě stejně přitažlivé krasavice. Nakonec, není divu – vždyť podle legendy jsou obě města téměř sourozenci: Krakov měl založit syn praotce Čecha Krak (nebo Krok?) spolu se svojí dcerou Wandou, zatímco Čechova vnučka Libuše založila Prahu. Od oněch bájných dávných dob pak Krakov jaksi přirozeně tvořil s Prahou dvojici – v obou městech se dlouho mluvilo prakticky stejným jazykem, obě nádherná města po staletí sdílela osudy i vládců. Teď se sourozenecky přetahují v boji o titul „Nejkrás-

IVOBARTÍK

nější adventní město světa“. Věděli jste, že tohle neformální označení Krakovu nedávno přiřkl kanál *CNN Travel* a že mezi světové „vánoční“ finalisty město zařadily také třeba *The Guardian*, *Newsweek*, *Elle*, a dokonce i na Tchaj-wanu vydávaný časopis pro novomanžele? Právě o adventu tak bývá národnostní složení návštěvníků Krakova nejpestřejší.

Hostina pro všechny smysly

Letos se budou slavné krakovské adventní trhy konat na zdejším ústředním historickém náměstí zvaném Rynek Główny od 24. listopadu do 26. prosince. Pořadatelé předem slibují, že výběr nabízených dáreků bude mimořádně široký, doslova „pro každou peněženku“. Navíc si bude možné řadu dáreků vyrobit či upravit vlastníma rukama přímo na místě.

Magická atmosféra předvánočního Krakova. Foto: Krakow.pl



V kouzelné kulise historického centra Krakova bude pro adventní trhy postaveno zhruba osmdesát prodejních i gastronomických stánků; kromě vybraných polských řemeslníků a firem v nich budou své zboží nabízet i hosté z Litvy, Ukrajiny, Slovenska, Maďarska a dalších zemí. Své stánky zde bude mít také několik dobročinných organizací.

Krakovský advent je tradičně magnetem pro labužníky z mnoha zemí světa. Nabídka dobrot, jež tak skvěle chutnají při procházkách centrem města, vyzdobeným voňavým chvojím, je skutečně velmi široká. Vyzkoušejte zvláště staropolské receptury – třeba místní pierogi, polévky žurek, grochówku, houbovou či různé druhy barszcze, domácí perníky a zákusky, pražené ořechy v cukru, pravé horalské uzeniny a sýry nebo třeba fantastický domácí venkovský chléb s máslem, sádlem, pečeným bůčkem a cibulí, klobásou apod.

KRAKOVSKÝ ADVENT JE TRADIČNĚ MAGNETEM PRO LABUŽNÍKY Z MNOHA ZEMÍ SVĚTA.

K tomu samozřejmě oceníte kvalitní horkou i studenou medovinu, tradiční místní pálenky a piva či třeba vína: jižní Polsko se totiž v posledních letech stává vinařským krajem.

Příjemně upravené stánky budou nabízet bezpočet drobných užitečných věcí i suvenýrů, jež si člověk koupí na památku a pro jejich krásu. Najdete tu ručně malované skleněné ozdoby na stromček, betlémy všech možných velikostí a ze všech možných materiálů, keramiku, výrobky ze sena, slámy, dřeva, vlny a skla, bižuterii, malby na plátně, reprodukce starých fotografií, poštovní známky (samozřejmě nebude chybět zvláštní vánoční razítka a stánek polské pošty přímo na tržnici), dřevěné hračky, horalské kožichy a pantofle, ubrusy, výrobky z kůže či kožešin a tak dále. Nezapomeňme ani na umělecké kováře, u kterých si můžete „černou“ práci vyzkoušet a též získat podkovu pro štěstí, na níž je vyraženo vaše jméno!

Tradiční boleslavecká keramika je oblíbeným dárkem i suvenýrem. Foto: Krakow.pl, Shutterstock



Pod křídly andělů

Na pravých adventních trzích samozřejmě nesmějí chybět vystoupení folklorních souborů. Také v tomto ohledu nabízí Krakov široký výběr. Celý program by se nám sem nevešel, proto se zmíníme jen o několika „chuťovkách“, které byste rozhodně neměli vynechat. Pokud vaše rodina rozumí polsky, velmi doporučujeme odpoledne 6. prosince – svatého Mikuláše totiž v Krakově přivítají pohádkovým divadelním představením, městem projede speciální mikulášská tramvaj a oblíbený světec bude samozřejmě také rozdávat dárky.

Jen o den později proběhne velké setkání a soutěž tvůrců betlémů (polsky szopka), kterého se zúčastní i čeští mistři betlémáři. Prezentace betlémů se budou průběžně překládat do angličtiny. Tato soutěž plná krásy a něžného kouzla figurek letos v Krakově slaví už svůj 75. ročník!

Projekt Mosty mezi městy zas do Krakova na několik dnů přivede mladé umělce – hlavně muzikanty – z Ukrajiny, Slovenska, Maďarska a Česka.

Tradičně nejbarvitější akcí adventu je ovšem Malopolský průvod koledníků, který se bude konat 17. prosince. Letos v něm půjde na pětadvacet autentických amatérských folklorních skupin koledníků. Průvod nejprve zazpívá několik koled společně (přidají se samozřejmě i návštěvníci trhů), aby se pak soubory rozdělily a na různých místech předváděly umění různých regionů. Po setmění pak začne představení *Hej koleda, koleda...* představující tradiční malopolské vánoční obyčeje i s pohoštěním pro návštěvníky. Řada dalších akcí se potom bude konat u pomníku Poláky milovaného básníka Adama Mickiewicze – bude se tam zpívat, hrát a také koledovat.

Symbolem krakovských adventních trhů je anděl, se kterým se zde v nejrůznějších podobách setkáte na každém kroku (odvezte si domů malého andělka na památku!). Celá výzdoba historického středu města – a především Rynku – je dílem známé sochařky Marzeny Koperské, jež na ni mimo jiné použila víc než 700 voňavých jehličnatých stromků. Velmi důležité rovněž je, že se v Krakově budete moci ponořit do romantiky a poezie vánočních svátků, aniž by vám hrozilo riziko, že na vás za rohem vybafne stánek s petardami či bůhvíjakým asijským zbožím, což se u nás bohužel stále občas stává.

Budete tu jako doma

Jak se do Krakova nejlépe dostanete? Doporučuji vlak; třeba z Prahy je sem nyní přímé spojení. Ale dá se jet i autem – polské silnice začínají být pod-



statně kvalitnější než ty naše. Když už pak v kdysi přebohatém hanzovním městě Krakově zvaném „druhý Řím“ budete, nezapomeňte si prohlédnout jeho historické unikáty.

Zvlášť Pražáci se tu na mnoha místech budou cítit jako doma – gotické části Krakova jako kdyby české metropoli z oka vypadly. Není divu, vždyť oběma zemím v minulosti vládli zprvu Přemyslovci a pak Jagellonci, přičemž oba rody svým reprezentacním stavbám dávaly jednotný architektonický styl (vzpomeňte třeba Vladislavský sál na Pražském hradě).

Za chvíli vám připadne přirozené, že si právě v Krakově vzal Karel IV. za ženu Alžbětu Pomořanskou (tu, co ohýbala podkovy, císař se prý svatební noci dost bál). A ještě jedna zajímavost: tady si také Arnošt Habsburský vzal mazovskou kněžnu Cimburgis, která Habsburkům jako „věno“ přinesla těžký masitý spodní ret, jenž je doprovází dodneška. A do třetice historických pozoruhodností: stejně jako u nás zde mají rádi sv. Vojtěcha, jenž v Malopolsku uskutečnil řadu praktických zázraků; třeba nacházel prameny pitné vody či vyháněl jedovaté zmiije.

Na řadě míst Krakova můžete ale bohužel ještě dnes najít i připomínky neblahé minulé historické epochy – tehdy se průjezdy v sídlištních panelácích stavěly tak, aby jimi mohly projet sovětské tanky, a ozdobná cimbuří na střechách měla sloužit coby krytí samopalníků. Obří hutě Nowa Huta v té době beztréstně zalévaly město kyselými dešti, které leptaly kamennou krásu jeho chrámů i královského hradu Wawelu. Za poslední desetiletí se však naštěstí podařilo Krakov velkolepě zrestaurovat, takže nyní patří mezi největší klenoty světa (o jeho ochranu se samozřejmě stará i UNESCO).

Uprostřed krásných unikátů

Většinu adventních stánků a atrakcí najdete na ústředním krakovském náměstí – Rynku. S rozměry 210 x 212 metrů je to největší středověké náměstí Evropy! Jeho krásu si prý nejlépe vychutnáte při projíždě tradičním krakovským fiakrem, jejichž kočím bylo mimochodem už v 19. století zakázáno pít alkohol. Ve středu náměstí jsou slavné Sukiennice, ve své době největší „supermarket“ renesanční Evropy. Dodneška se tu výborně nakupuje a dobře klábosí v některé z kavárniček, kde podávají kávu se štrúdlím (zde zvaným szarlotka) a kde dosud jako by přežívalo něco z ducha c.k. monarchie.

Nezapomeňte vyrazit do skvěle vypraveného muzea v podzemí Rynku. Jeho tvůrci si dali za cíl zaujmout každého člena rodiny – od malých dětí po seniory – a znamenitě se jim to povedlo. Moderní hravá interaktivní expozice vás určitě nadchne.



Dejte si však pozor, aby vám zároveň neunikl další krakovský unikát – trubení z věže monumentálního kostela Panny Marie, takzvaný hejnał. Je to památka na strážného, který v roce 1241 trubením varoval Krakovany před útokem Tatarů. Melodii však nedohrál, protože ho tatarský šíp zasáhl do krku. Na památku trubače – prý pocházel z Olo-moucka – se z věže po stovky let ozývá nedokončená melodie, která slouží i jako znělka polského rozhlasu. A pod věží se prodávají figurky tehdy odražených tatarských jezdců – lajkoniků –, jejichž podoba je také oblíbenou maskou na maškarní plesy.

Když už jsme u chrámu Panny Marie, nenechme si ujít jeho hlavní unikát: největší gotický oltář světa od slavného řezbáře Wita Stwosze! V Krakově vůbec mají kdeco nej, například největší evropský park Planty vzniklý na místě bývalých mohutných hradeb, největší evropský barbakan (druh opevnění), největší seskupení gotických sklepů v Evropě (je jich přes sto, v řadě fungují restaurace či kluby), první glóbus světa s vyznačenou Amerikou či třeba nejtajemnější slovanské pyramidové hrobky, takzvané kurgany (v jednom prý odpočívá bájný zakladatel Krakova Krak, ve druhém jeho dcera Wanda).

Da Vinci vedle Jana Husa?

Pod hradem Wavel – který má pro Poláky stejný význam jako pro Čechy Pražský hrad – si vaše děti budou moci prohlédnout obřího železného draha (polsky smok), který plive oblaka žhavých plamenů. Žil tu prý v jeskyni a jeho kosti dodnes visí u vchodu do katedrály na Wawelu; jde však zřejmě o kosti dinosaura nebo mamuta.

Pryč jsou časy, kdy tady české návštěvníky vítali napůl žertem zvoláním „Havel na Wavel!“. Historikové ale vědí, že polský a český národ jaksi patří k sobě a že pospolu zažily éry velkého rozmachu (za Přemyslovců a Jagellonců) i velkých útrap. Krakov je vlastně také tak trochu náš, vždyť nejednou patřil do česko-polského soustátí. Právě zde byl též nalezen největší poklad platidel Velkomoravské říše (váží přes čtyři tuny), někde v těchto místech také údajně založili první polský kostel a hned v něm i kázali „naši“ věrozvěstové Cyril a Metoděj.

Pokud stále ještě nemáte dost krakovských nej, přidáme dvě další. Na Wawelu je údajně nejkrásnější sbírka vlámských tapisérií světa, na věžích jeho katedrály pak visí největší zvony Evropy. A věděli jste, že v krakovském Muzeu knížat Czartoryských uchovávají obraz Leonarda da Vinciho *Dáma s hrastajem*, který je – alespoň pro mě – daleko půvabnější a líbeznější než známější Mona Lisa?

Čechy by navíc mohlo zajímat, že v depozitáři Muzea knížat Czartoryských údajně přechovávají ohořelý kus dřeva pocházející z hranice mistra Jana Husa, a dokonce kousek jeho sutany: ještě v 19. století měl prý černou barvu a „páchl kouřem a potem“.

Kazimierz žádnou zábavu nezkaží

Krakov se umí bavit – a nejlépe to poznáte ve čtvrti Kazimierz; kdysi šlo o největší evropské židovské město. Tady působil pozdější tvůrce Golema rabbi Löw, tady strávil dětství Roman Polanski, své kořeny zde měl i potomek dynastie rabinů Karl Marx.

Skvělým případem raketového úspěchu je případ Heleny Rubinstein. Tato slavná kosmetička se v Kazimierzi narodila v roce 1872. V osmnácti letech utekla před nechtěným sňatkem do Austrálie. Jediné, co dostala od matky na cestu, byl tučet kelímků pleťového krému podle dávné rodinné

receptury. A na jejich základě pak vybudovala světové kosmetické impérium! Přálo jí přitom až zázračné štěstí: třeba když před velkou krizí v USA svoji firmu prodala za sedm milionů dolarů a koupila ji po tzv. černém pátku zpět za pouhý 1,5 milionu.

V posledních letech se Kazimierz stále více stává zábavní čtvrtí Krakova, jakousi větší sestrou os-travské Stodolní ulice, ovšem doplněnou i o řadu kaváren, divadel, kabaretů, výstavních síní apod. Výhodou Kazimierze je, že – na rozdíl od centra Krakova – nespadá pod ochranu UNESCO, tudíž se zde dá volněji podnikat.

Vydejte se sem na procházku, až se seznámíte se všemi „velkými“ památkami Krakova – tady najdete řadu pohostinských i zábavních zařízení, kde vás velmi vlídně přijmou. Jako ostatně v celém Krakově – turistické perle Evropy, jejímuž kouzlu začínají přicházet na chuť i Češi, Moravané a Slezané... ■

Hrad Wavel, starobylé sídlo polských králů, je dominantou Krakova. Návštěvníkům je otevřen i v zimě. Foto: Shutterstock





Adventní Vratislav: dolnoslezské dobrodružství

**TRHY V DOLNOSLEZSKÉ METROPOLI PATŘÍ
K NEJVĚTŠÍM A NEJKRÁSNEJŠÍM V POLSKU. A NEJEN TO
– VE VRATISLAVI SE ZABAVÍ CELÁ RODINA**

Ideálním místem, kde strávit adventní víkend, je Vratislav! Čím dál více návštěvníků láká do hlavního města Dolního Slezska nejen krásné historické centrum a dobré jídlo, ale i místní adventní trhy, které voní svařeným vínem a na nichž nakoupíte ty nejhezčí dárky pod stromeček. Ve městě se pak rozhodně vyplatí zůstat na celý víkend, protože trhy jsou jen jedna z mnoha atrakcí, které město nabízí.

NATÁLIE RACLAVSKÁ

Pestré a voňavé adventní trhy

Vánoční trhy v tomto roce začínají 17. listopadu a potrvají do 22. prosince. Konají se v samotném srdci města, na hlavním náměstí zvaném Rynek. V dřevěných stáncích můžete vyzkoušet lokální speciality a přitom si prohlížet nabídku rukodělných výrobků z Polska, Německa, Litvy i Ukrajiny. Pokud ještě nevíte, co svým blízkým nadělit, určitě na tomto místě najdete inspiraci. K nejoblíbenějším dárkům patří jedinečná barevná keramika z dolnoslezského Boleslavce, která originálním způsobem kombinuje moderní design a folklorní motivy, dále ručně šité loutky a maňásci, malované zvonečky a jiné ozdoby na stromeček nebo třeba domácí med, víno či bylinné a ovocné likéry, které jsou v Polsku připravovány podle drahocenných rodinných receptů.

Kdysi byla na trhu k vidění trička a svetry vyrobené v Asii, ty už jsou ovšem minulostí – vystřídaly je nápadité a propracované mikiny, halenky, ale i batohy a čepice polských návrhářů. Tvrdí se, že když nevíte, co koupit ženě, je nejlepší volbou kosmetika. Tu zde najdete také, avšak jinou než v řetězcích drogerií – například rtěnky z červené řepy, jedlou zubní pastu z popela, kurkumy a bylinek nebo třeba peeling s mákem.

Největší shon pochopitelně panuje u stánků s občerstvením. Zde si můžete dopřát nejen svařené víno,

Foto: Wrocław.pl

ale také horkou medovinu nebo čokoládu. Pivaře možná překvapí nabídka svařeného piva s plátkem pomeranče či citronu kořeněného hřebíčkem a skořicí. Pokud vás po procházce mezi stánky zastihne hlad, můžete si dát tradiční bigos, dušený pokrm ze zelí, masa a bůčku, do kterého se přidávají i sušené švestky. V nabídce nechybí ani polévka žurek se specifickou nakyslou chutí. Tu získává díky chlebovému zákvasu, který tvoří její základ. Nebo snad máte chuť na něco sladkého? Můžete si vybrat mezi čerstvě upečeným trdelníkem, palačinkami s pudinkem, perníky ve tvaru vratislavských domů, poznaňskými rohlíčky a mnoha dalšími dobrotami.

Vánoční trh si užijí také děti. Kolem radnice krouží housenková dráha, která na své trase projíždí kouzelnými vesničkami. V pohádkovém lese na děti čekají mluvící skříňe s výjevem z Červené karkulky, Popelky, Sněhurky či Pinocchia. Pod velkým vánočním stromčkem rozzářeným desítkami světýlek se nachází pošta, odkud lze odeslat dopis přímo Ježíškovi.

Město trpaslíků

Od vánoční atmosféry si můžete odpočinout na toulkách po vratislavských uličkách, kde můžete kromě významných památek po všech zákoutích hledat trpaslíky. Bronzoví trpaslíci se již stali symbolem města. Ve všech městských částech jich bydlí více než tři sta. Potkáte je během procházky městem i na vánočních trzích, jak opravují dlažbu, visí z okapů, houpou se na veřejném osvětlení, šplhají po zdech nebo perou prádlo v Odře. Zkuste jich najít co nejvíce. A pokud se vám to nebude dařit, můžete si v městském informačním centru opatřit mapu s vyznačenými místy, kde se trpaslíci nejraději pohybují. Neznámějším mezi trpaslíky je zřejmě Vězeňík, jenž se dostal za mříže za to, že si oholil bradu, což se podle trpasličího práva nesmí. Ve vězení sedí už tak dlouho, že mu brada zase narostla.

První trpaslíci se na zdech vratislavských domů objevili již v 70. letech minulého století. Kreslili je členové a sympatizanti skupiny Oranžová alternativa, která zesměšňovala absurditu totalitní doby. Dělali to tak chytře, že si s nimi vedení města příliš nevědělo rady. Proslulá je jejich akce nazvaná „trpasličí revoluce“, již se zúčastnilo patnáct tisíc lidí. Mnozí z nich přišli v oranžových „trpasličích“ čepičkách.

Na celý víkend, nebo jen na skok?

Cesta do Vratislavi není dlouhá, ale pokud si chcete trochu užít atmosféry města, tam a zpět to za jeden



den nestihnete. Koneckonců, kdybyste odjeli hned po návštěvě trhů, byla by to škoda. Vratislav se může pochlubit krásným historickým centrem, kterému vévodí řada monumentálních gotických chrámů postavených z cihel. Právě tento stavební materiál, díky němuž mají stavby nezvyklou barevnost, může působit až trochu exoticky. Vratislav byla ve středověku součástí zemí Koruny české a Karel IV., který město podle některých historiků navštívil až 31krát, ho nazýval svým oblíbeným městem.

Po české přítomnosti tu zbyla řada stop, jichž si můžete při procházce po nejstarších památkách všimnout; dvouocasý český lev se zachoval dokonce v městském znaku. Nejvýznamnější památkou spojenou s českými zeměmi je kostel sv. Stanislava, Václava a Doroty, který byl založen Karlem IV. na památku mírového ukončení sporu o Slezsko s Kazimírem III. Velikým. Výběr patronů kostela odráží Karlův cit pro diplomacii – Stanislav je patronem

VRATISLAV SE MŮŽE POCHLUBIT KRÁSNÝM HISTORICKÝM CENTREM, KTERÉMU VÉVODÍ ŘADA MONUMENTÁLNÍCH GOTICKÝCH CHRÁMŮ POSTAVENÝCH Z CIHEL.

Polska, Václav Českých zemí a Dorota je patronkou místního německého obyvatelstva. Socha sv. Václava stojí také na portálu vratislavské katedrály sv. Jana Křtitele. Nedaleko tohoto chrámu se tyčí nejvyšší památník Jana Nepomuckého na světě, vytesal ho sochař českého původu Jan Jiří Urbanský. Učil se u Jana Brokoffa, autora některých soch na Karlově mostě. Kromě této monumentální sochy ve Vratislavi Urbanský zanechal řadu dalších děl, mj. výzdobu katedrální kazatelny a zajímavý reliéf, který zobrazuje, jak vratislavský biskup Nanker uvaluje kletbu na Jana Lucemburského vracejícího se z oběda v doprovodu vratislavských přátel.

A víte, že právě ve Vratislavi uskutečnil J. E. Purkyně největší část svých objevů, jimiž předběhl svou dobu? Jeho odkaz připomíná název ulice a pamětní deska na univerzitě. Bohužel je nyní budova, kde se nacházel první fyziologický ústav v Evropě, který Purkyně vedl, v politováníhodném stavu.

Hledání vratislavských trpaslíků je zábava, která často vtáhne nejen děti, ale i jejich rodiče. Foto: Wrocław.pl



Zoo v zimě i v létě

Ve Vratislavi je co dělat, i když venku mrzne. Nezapomenutelnou atrakcí je Afrikárium, které patří k výjimečným místům s neopakovatelnou atmosférou. Toto obří akvárium je rozděleno do několika částí, v nichž se můžete přenést do různorodých afrických ekosystémů: na pláž a korálové útesy v Rudém moři, do údolí Nilu, na Velkou příkopovou propadlinu, k Mosambickému průlivu, na Pobřeží koster v severní Namibii či do konžského deštného pralesa. Po vstupu do pavilonu věnovaného konžskému pralesu se může stát, že nebudete vědět, kam se dříve podívat. Překvapí vás obrovské tůně s průzračně čistou vodou, rozlehlé zelené plochy stěn osázené exotickými rostlinami, volně poletující ptáci i tichá africká hudba. V nádržích tohoto pavilonu bydlí sympatičtí kapustňáci senegalští. Afrikárium tvoří jen část vratislavské zoo, ale zabavíte se zde na celý den.

Miniaturní Dolní Slezsko

Další neméně oblíbenou atrakcí je Kolejkowo – miniaturní svět s modely vláček, který rozhodně nadchne nejen děti. Kolejkowo představuje největší železniční maketu v Polsku s nepřeborným množstvím detailů. Návštěvníci během jediné návštěvy ani nemají šanci všechny objevit! Modely vlaků projíždějí městy, městečky a vesnicemi, kde stojí mimo jiné budovy nacházející se v oblasti Dolního Slezska. Tvůrcům jako inspirace posloužila i samotná Vratislav – jisté si všimnete maket městských domů na Rynku, vratislavských paneláků i hospod, obchodů a kaváren pod železničním náspem. V Kolejkowě se neustále něco děje. Projíždějí zde vlaky, tramvaje a policejní vozy, střídá se den a noc. Všude kolem tratí jsou lidé v nejrůznějších situacích. Baví se na koncertě, pracují, posedávají v kavárnách, opalují se, plavou, lyžují a sáňkují. Vše je natolik detailně propracováno, že model má až hypnotický účinek: nebudete moci odtud jen tak odejít a stejně jako většina návštěvníků budete celý model obcházet několikrát, vrátet se a znovu objevovat další nečekané drobnosti.

Nejnovější atrakce pro celou rodinu

K nejnovějším atrakcím ve městě patří GOjump, tedy největší trampolínový park v Polsku. Centrum je rozděleno do několika sekcí, kde si nejen děti, ale i dospělí mohou vyzkoušet akrobatický tanec, parkour, gymnastiku na laně nebo si jen tak zadovádat, to vše pod dohledem zkušených trenérů.

Zajímavým místem je také Hydropolis, muzeum vody. Jedná se o jednu z nejzajímavějších vratislav-

**KOLEJKOWO
PŘEDSTAVUJE
NEJVĚTŠÍ ŽELEZNIČNÍ
MAKETU V POLSKU
S NEPŘEBORNÝM
MNOŽSTVÍM DETAILŮ.
NÁVŠTĚVNÍCI BĚHEM
JEDINÉ NÁVŠTĚVY
ANI NEMAJÍ ŠANCI
VŠECHNY OBJEVIT!**

ských atrakcí. Budete překvapeni, z kolika různých úhlů lze zkoumat jedinou látku, která se na naší planetě vyskytuje ve všech třech skupenstvích. Muzeum vody je umístěno na příhodném místě – v části staré vodárny, konkrétně v bývalých filtrech, kde se voda propouštěla přes obrovské množství písku. Písek z filtrů zde již nenajdeme, ale zůstala po něm podzemní stavba. Nyní se v ní nachází celá expozice muzea. Návštěvníci se tu dozvědí něco o fyzikálních vlastnostech vody, metodách jejího čištění a přivážení do měst, ale i o jejím významu v kulturách různých civilizací. To vše probíhá v místnostech, kde se ozývá hučení oceánu, pod nohama proudí potok a nad hlavami prolouvají modely ryb. Zkrátka nepřijdou ani milovníci vraků a mořeplavby!

Autem, nebo autobusem?

Když jedete do Vratislavi z České republiky, setkáte se až s pěti způsoby, jak je název hlavního města Dolního Slezska napsán na dopravních značkách. Úsměv na tváři vyvolává zejména nápis Wrocław, který zcela originálním způsobem kombinuje český (Vratislav) a polský (Wrocław) název města. Nehledě na všechny zmatky, které jsou s názvem města spojeny, přijíždějí Češi do Vratislavi stále častěji, a to zejména během adventního víkendu.

Autem je nejlepší spojení po dálnici propojující Ostravu a Vratislav přes Moravskoslezský kraj. Touto cestou se lze do hlavního města Dolního Slezska dostat z i Brna či Olomouce. Cesta z Ostravy trvá pouhé dvě a půl hodiny. Dálnice je kvalitní, dobře značená a i v zimním období udržovaná. Překvapit vás ale mohou zácpy na mýtných branách, k nimž občas dochází v pátek a v neděli v dopoledních hodinách. Horší je cesta autem ze středních Čech; silnice nejsou dobře napojeny na dálnici, cesta z Prahy může trvat i více než čtyři hodiny. Na adventní víkend se ale nemusíte vydat autem: z Prahy, Brna, Olomouce, Ostravy, Hradce Králové a Náchoda můžete do Vratislavi dojet autobusy soukromých dopravců, a to relativně levně, pohodlně a rychle.

Pro obyvatele severního pohraničí České republiky není návštěva Vratislavi ničím výjimečným. Často sem přijíždějí nejen za poznáním, ale i na nákupy. Do hlavního města Dolního Slezska se ale vyplatí přijet, i pokud nebydlíte u hranic. Budete překvapeni, jak zajímavé a malebné město leží necelých 300 kilometrů od Prahy, a zjistíte, že adventní víkend je jen začátek vašeho dolnoslezského dobrodružství! ■

Další informace o Vratislavi můžete najít na český psaném webu KvetEvropy.cz



Foto: Wrocław.pl

Vánoční svátky jsou rodinnou záležitostí

JAK VYPADJÍ VÁNOCE V POLSKU, V ČEM JSOU PODOBNÉ A V ČEM SE LIŠÍ OD TĚCH ČESKÝCH, PŘIBLIŽUJE ETNOLOŽKA MAŁGORZATA MICHALSKA

ANNA PLASOVÁ

Polské vánoční tradice jsou velice rozmanité. Vedle těch opravdu starých se v souvislosti s masovou kulturou objevují také nové. Navzdory lákadlům komerce si však Vánoce v Polsku udržují i svůj náboženský rozměr. Małgorzata Michalska je etnoložka, teoložka a bohemistka, působí jako odborná asistentka na Katedře etnologie a kulturní antropologie Vratislavské univerzity.

Jaké tradice se v Polsku pojí s obdobím adventu? Jak děti poznají, že už se „to“ blíží?

Advent je v katolické tradici obdobím radostného čekání na vánoční svátky, které trvá čtyři týdny. Začátek tohoto období bývá – v závislosti na tom, na jaký den připadá Štědrý večer – na konci listopadu nebo začátkem prosince. Dříve v této době utichaly zábavy. Říkalo se, že „svatá Kateřina advent započíná“ (25. listopadu) nebo také, že „svatá Kateřina ztratila klíč a svatý Ondřej jej našel a housle rychle zavřel“ (30. listopadu). K nejstarším polským adventním tradicím, jejichž kořeny sahají až do 18. století, patří roráty. Je to každodenní bohoslužba na oslavu Panny Marie, která se v souladu s liturgickými předpisy slouží za úsvitu. V současné době se ale v mnoha kostelech z praktických důvodů koná už večer. V každém případě je během rorátů venku tma, a proto na ně děti přicházejí s lampiony – dají se koupit, ale lidé si je často vyrábějí sami –, kterými si po cestě svítí. V řadě kostelů se před oltář staví malé schodiště s 24 schody. Jezulátko si každý den o jeden postoupí, aby se přesně v ten správný den dostalo až do jesliček. Vyrábějí se také adventní hodiny: každý den se na nich posunuje ručička, která ukazuje, že Vánoce už se blíží. I v Polsku je samozřejmě rozšířená také původně německá tradice čokoládových adventních kalendářů s okénky.

V Česku je důležitou součástí příprav na Vánoce i pečení cukroví. Jak je to v Polsku?

V Polsku pečeme perníčky a samozřejmě je potřeba začít s nimi včas, aby do Štědrého večera stačily změk-

nout. Mají všelijaké tvary, které se zpravidla pojí s vánočními tradicemi, tedy například tvar stromečku či hvězdy. Zdobí se cukrovou polevou. Tradičně se dělají z medu, koření (kardamom, hřebíček, skořice, pepř, zázvor, anýz), žitné a pšeničné mouky v poměru půl na půl, trošky alkoholu a potaše (perníkové těsto se správně nekypří kypřicím práškem, ale právě uhličitánem draselným). Pečou se v průběhu celého adventu – před svatou Kateřinou tzv. kateřinky (katarzynki), jež mají většinou tvar srdíček, na svatou Kateřinu velké vánoční perníky a na svatého Mikuláše tzv. mikulášky (mikołajki). Dříve sloužily jako ozdoby na stromeček, v současnosti se především konzumují nebo se jimi obdarovávají příbuzní či známí.

Jaké svátky připadají na období adventu?

S prosincovými svátky je spjato několik důležitých svátků: 4. prosince se slaví den svaté Barbory, patronky horníků, 6. prosince pak den svatého Mikuláše, při jehož příležitosti děti dostávají dárky. 13. prosince je svátek sv. Lucie. Od tohoto dne až do Štědrého večera se předpovídalo počasí na následující rok. Každý den tohoto období odpovídal jednomu měsíci roku. Podobně se předpovídalo počasí také v období od Štědrého večera do Tří králů. Říkávalo se, že „svatá Lucie přidá dne“, což znamená, že od svaté Lucie se dny pomalu začínají prodlužovat.

Vloni jsem navštívila adventní trhy ve Vratislavi a naprosto mě okouzlili. Jak stará je tahle tradice v Polsku?

Tradice adventních, svátečních nebo vánočních trhů – říká se jim totiž různě – přišla do Polska z německojazyčných zemí. Jejich historie v Polsku není příliš dlouhá, zrovna ve Vratislavi se letos bude konat teprve jubilejní desátý ročník! Pořádají se ve velkých městech i menších obcích. K nejproslulejším patří kromě zmíněné Vratislavi také trhy ve Varšavě, Krakově, Gdaňsku, Toruni nebo Poznani. Jejich slavnostní otevření probíhá zpravidla dva týdny před začátkem



adventu. Často se konají v historickém centru města a mívají krásnou výzdobu. Ve stáncích lze zakoupit vánoční výzdobu i dárky, často se jedná o lokální řemeslné výrobky. Zároveň je to i gastronomická událost, můžete tu ochutnat spoustu dobrého jídla a nápojů, zejména svařené víno, ale i punč nebo pivo. Je to také dobrá příležitost k setkání s přáteli či příbuznými, ale i k zábavě – součástí trhů totiž většinou bývají různé atrakce pro děti i dospělé.

Jak v Polsku vypadá adventní nebo vánoční výzdoba domácností?

K vánočním tradicím, jež se k nám – podobně jako řada dalších – dostaly z Německa, patří příprava adventních věnců. Dnes se ovšem častěji kupují už hotové v květinářstvích nebo v obchodech s vánočním zbožím. Vyrábějí se z chvojí a zdobí se šiškami, kouličkami nebo stužkami. Vždy na něm musí být čtyři svíčky, které se o adventních nedělích postupně zapalují. S těmito věnci se setkáme jak v polských domácnostech, tak na oltářích v kostelech. Ve výzdobě domů a bytů nechybí samozřejmě ani barevná světélka.

Na Štědrý večer je ústředním prvkem výzdoby domácnosti vánoční stromeček. Stejně jako v Česku je to jehličnan ozdobený kouličkami, řetězy, sladkostmi a světélky. V minulosti se na něj věšela jablka, ořechy

či perníčky. Před příchodem stromečků vypadala výzdoba v polských domech trochu jinak: ke stropu se zavěšovaly větvičky (zpravidla smrkové) a do stavení se přinesl snop nevymláčeného obilí, takzvaný děd, který se postavil do rohu místnosti, v níž se Štědrý večer slavil. Měl být zárukou dobré úrody v následujícím roce. Pod stolem se pak rozestýlala sláma, jež měla symbolizovat místo Kristova narození, tedy chlév s jesličkami. V současnosti si Poláci kromě vánočního stromečku a věnce často pořizují i další stolní dekorace z chvojí, šišek a ozdob. Lze je – podobně jako svíčky – pořídit v kostelech v rámci akce Vánoční pomoc dětem pořádané polskou charitou. Finanční prostředky z této sbírky se využívají na dobročinné účely.

V některých domácnostech se instalují malé betlémy s Ježíškem v jesličkách na seně, Marií, Josefem a pastýři s ovečkami. 6. ledna se k nim přidávají ještě tři králové. Betlémy se staví i v kostelech, kde mají zpravidla velkorysejší podobu. Na území Kladska poblíž českých hranic se uchovává tradice pohyblivých betlémů. Můžeme je obdivovat v mariánských poutních místech Bardo a Vambeřice (Wambierzyce), ale také v soukromé chalupě v Čermné (Czermna) u lázní Kudowa Zdrój, kde betlém vystavuje přímo jeho autor. Tradiční figurky tu často doplňují slavné postavy polských dějin.

Jak probíhá v typické polské rodině Štědrý večer?

V Polsku není 24. prosinec ze zákona dnem pracovního volna, nicméně zaměstnavatelé často dávají možnost napracovat si tento den jindy. Značná část lidí stejně odchází z práce dříve, aby stačili všechno připravit. Stůl se prostírá bílým ubrusem a usedá se k němu, když se na obloze objeví první hvězda. V mnoha rodinách začíná Štědrý večer společnou modlitbou a čtením příslušné pasáže evangelia o Ježíšově narození. Následně se všichni přítomní dělí o velké oplatky. Jako první přichází na řadu nejstarší člen rodiny. Dělá se to tak, že si s druhým člověkem podáte oplatku, navzájem si kousek odlomíte a popřejete si. Je to specificky polský zvyk, který se udržuje i v zahraničí – před Vánoci si rodiny posílají oplatky poštou. Tato tradice nepochybně navazuje na první staletí existence křesťanství, kdy se věřící scházeli ke společnému pokrmu a dělili se o chléb. Tyto oplatky jsou vlastně veliké hostie (polsky se obojímu říká stejně – oplatek). Pečou se ve zvláštních formičkách s obrázkem s vánoční tematikou. Kdo si chce zajistit štěstí a hojnost v nadcházejícím roce, maže si oplatku medem. V minulosti se oplatky pekly na farách a v kláštorech a do domácností je roznášeli varhaníci, kostelníci, ministranti nebo jeptišky. V současnosti je lze sehnat jak v kostelech (posvěcené), tak i v nákupních centrech (neposvěcené).

NA ÚZEMÍ KLADSKA POKLÍŽ ČESKÝCH HRANIC SE UCHOVÁVÁ TRADICE POHYBLIVÝCH BETLÉMŮ. MŮŽEME JE OBDIVOVAT V MARIÁNSKÝCH POUTNÍCH MÍSTECH BARDO A VAMBEŘICE.

**VEČEŘE SE SKLÁDÁ
Z DVANÁCTI POKRMŮ,
TEDY PRÁVĚ
Z TOLIKA, KOLIK BYLO
APOŠTOLŮ.**

A jak vypadá štědrovečerní menu?

Všechna jídla konzumovaná během Štědrého večera by měla být postní a všechny ingredience mají svou symboliku – ale kdybych to měla všechno vyjmenovat, byli bychom tu do jara... Večeře se skládá z dvanácti pokrmů, tedy právě z tolika, kolik bylo apoštolů.

Poté, co se všichni podělí o oplatky, se servíruje polévka. V závislosti na regionu jde buď o polský červený boršč (barszcz), tedy čirou řepnou polévku s tzv. oušky (malé pirožky s náplní ze sušených hub a smažené cibulky), nebo o houbovou polévku s těstovinovými flíčky. Ta je oblíbená především v Malopolsku a na východě Polska. Ve Velkopolsku se častěji podává rybí polévka. V Horním Slezsku se jí tzv. siemienotka („semenatka“), krémová polévka z lněných nebo koprných semen.

K tradičním vánočním pokrmům patří také rozličná rybí jídla. Nejběžnější je kapr, který se připravuje smažený, v rosolu nebo v tzv. šedé omáčce s rozinka-

mi. Na štědrovečerním stole se objevují i sledě připravované různými způsoby, ryba po řecku (opečená se zeleninou), polské pirohy – nejčastěji se zelím a houbami, ale někdy také s bramborami a tvarohem. Jedí se i zelné závitky, tzv. gołąbki, s ječnou či pohankovou kaší, do nichž se obvykle přidávají houby a servírují se v houbové omáčce; někdy v nich bývá i maso. Další častou přílohou je hrách se zelím.

Na závěr štědrovečerní večeře nikdy nechybí sladká tečka. V závislosti na regionu to může být například kuřa, sladká pšeničná kaše s mákem, medem, sušeným ovocem a ořechy. Ta je oblíbená zejména ve východním Polsku a také v Dolním Slezsku, kam bylo po druhé světové válce přesídleno obyvatelstvo z území tzv. východních kresů, které dnes patří k Ukrajině, Bělorusku nebo Litvě. Na západě země se podávají makielki (těstoviny s mákem nebo strouhankou), v Horním Slezsku pak tzv. moczka – kaše z perníku se směsí ovoce a ořechů. Dnes se nejčastěji podlévá čer-

ným pivem a mlékem, ale kdysi se připravovala ze zeleninového, nebo dokonce rybiho vývaru! Nejběžnějším zákuskem je ale makovec.

K pití se podává kompot ze sušeného ovoce – jablek, hrušek či švestek. Češi jsou vždy překvapení, když zjistí, že v Polsku je kompot určen především k pití a obsahuje jen pár kousků ovoce na ozdobu. Na Štědrý večer se nepije alkohol, třebaže v poslední době se od tohoto zvyku stále častěji upouští.

Polskou tradicí je prostřít jedno místo navíc pro poutníka či náhodného hosta, popřípadě s myšlenkou na ty, kteří nás v uplynulém roce opustili navždy.

A co se děje po večeři?

Po večeři se zpívají koledy a rozbalují dárky. Ty v Polsku v závislosti na regionu nosí Gwiazdor či Gwiazdka („Hvězdička“), Dzieciatko („Děťátko“) či svatý Mikuláš. O půlnoci se ve všech katolických kostelech koná půlnoční mše. Říká se jí pasterka – pastýřská. V minu-

losti se po skončení večeře nesklízelo ze stolu – věřilo se, že v noci se ze štědrovečerní tabule přijdou najíst duše zemřelých. Uklízelo se až po návratu z kostela.

S českými Vánoci jsou spojené také věštby, například házení střevícem nebo lití olova. Existují takové zvyky i v Polsku?

Dnes už se praktikují jen málo, ale v lidové tradici jich existovala celá řada. Souvisely především s otázkami svatby a manželství, některé z nich měly také zajistit hojnost a dostatek v nadcházejícím roce. V minulosti se například pod ubrus na štědrovečerním stole dávalo seno. Dnes si ho můžete koupit v nákupních centrech nebo na vánočních trzích. Většinou se používá jako dekorace, lidé na něj staví figurku Jezulátka. Po skončení večeře si každý zpod ubrusu vytáhl stéblo sena. Podle toho, jaké si kdo vytáhl, se předpovídala jeho budoucnost: zelené znamenalo zdravý a dlouhý život, suché zvěstovalo nemoc, nebo dokonce smrt. Říkávalo se

**K PITÍ SE PODÁVÁ
KOMPOT ZE
SUŠENÉHO OVOCE –
JABLEK, HRUŠEK ČI
ŠVESTEK.**

Krakovská pouliční výstava typických vánočních betlémů. Foto: Shutterstock



Klasické vánoční oplatky, o které se podělí rodina při štědrovečerní večeři. Foto: Shutterstock



**BĚHEM
ŠTĚDROVEČERNÍ
VEČEŘE NESMĚL
KROMĚ PANÍ DOMU
NIKDO VSTÁVAT OD
STOLU, ABY KOLEM
NĚJ NEVZNIKALY
„DÍRY“.**

také, že dívka, která si vytáhne nejdelší stéblo, se nejrychleji vdá.

Během štědrovečerní večeře nesměl kromě paní domu nikdo vstávat od stolu, aby kolem něj nevznikaly „díry“. Znamenalo by to totiž úmrtí v rodině. Proto se lidé vždy snažili, aby už před zahájením slavnostní večeře bylo všechno jídlo i pití připraveno na stole. Jak asi tušíte, dvanáct jídel se tam někdy vejde jen těžko!

Po večeři se posbíraly lžice a svázaly se dohromady. Dívky na vdávání s nimi pak vyšly před dům a každá s nimi zazvonila. Když na zvonění odpověděl psi štěkot, znamenalo to, že z té strany, kde štěká pes, přijde dívčin budoucí nápadník.

Kvůli tomu, že u Ježíšova narození byla přítomna i zvířata, dávali lidé na polském venkově v minulosti vánoční oplatky i domácím zvířatům. Pro zvířata se pekly barevné (žluté, růžové), zatímco lidé si mezi sebou rozdělávali bílé. Věřilo se také, že o štědrovečerní noci hovoří zvířata lidskou řečí.

A co se děje po Štědrém dnu?

Vánoční svátky jsou rodinná záležitost. Je to období vzájemného setkávání a společného trávení času. Na druhý svátek vánoční slaví katolická církev den svatého Štěpána – prvního mučedníka. V minulosti se v tento den světil oves, který se pak házel na kněze během bohoslužby. Mělo to symbolizovat ukamenování svatého Štěpána a zároveň zajistit bohatství úrody. Potom se oves posbíral a zasel.

V Polsku známe také tradici – dnes již méně frekventovanou – koledníků, kteří v období od Štědrého večera do svátku Tří králů chodili ve skupinkách po staveních. Většinou se to dělalo či dělá na venkově, ve městech se tomuto zvyku příliš nedařilo. Mezi koledníky můžete potkat tzv. herody, tedy koledníky převlečené za krále Heroda, vojáky, smrtku, d'ábla, anděla či žida. Původ tohoto obyčej souvisí se středověkými mysterii, která se hrála v kostelech. Chodilo či chodívalo se také s jesličkami nebo betlémskou hvězdou.

Součástí kolednické obchůzky jsou předem připravené scénky, zpěv koledí a pronášení přání. Jako výsluhku koledníci dostávají sladkosti, ovoce nebo drobný finanční obnos. V mnoha městech se během vánočního období v kostelech nebo mateřských školách inscenují živé betlémy. V jejich rámci se hrají scénky o Ježíšově narození doprovázené zpěvem koledí.

V Polsku existuje také tradice kněžských návštěv, kterým se hovorově říká koleda. Spočívá v tom, že kněz navštěvuje věřící v domácnostech, společně se s nimi modlí a posvěti jim dům nebo byt. Kněžské návštěvy začínají po Vánocích a probíhají až do Hromnic, tedy svátku Panny Marie Hromničné (2. února).

Na Tři krále polskými městy procházejí obrovské průvody. Vypadá to jako starobylý zvyk...

Kdepak! Asi vás to překvapí, ale je to velmi nová tradice, a navíc světská – založila ji skupina nadšenců. První tříkrálové průvody se konaly v roce 2009

ve Varšavě a v Toruni. V následujících letech se začala připojovat další města. Dnes se průvodů účastní tisíce lidí včetně představitelů církve. Varšavského tříkrálového průvodu se v letech 2016 a 2017 zúčastnil dokonce i polský prezident Andrzej Duda. V čele průvodu jsou vždy tři mudrcové, za nimi následují další postavy v kostýmech a nechybí ani živá zvířata včetně velbloudů. Průvod obvykle dojde na náměstí, kde se konají koncerty, charitativní program a podobně.

Pro katolickou církev je svátek Tří králů neboli slavnost Zjevení Páně završením období vánočních svátků. Od roku 2011 je tento den Polsku dnem pracovního volna. Vrátili jsme se tak k tradici, která po válce přetrvala až do roku 1960, kdy byl tento volný den zrušen. Na Tři krále se v katolických kostelech slouží mše, během nichž se světí křída, kadidlo a myrha. Katolíci si následně touto svěcenou křídou píšou nade dveře svých příbytků písmena K + M + B a aktuální kalendářní rok. ■

**PRO KATOLICKOU
CÍRKEV JE SVÁTEK
TŘÍ KRÁLŮ NEBOLI
SLAVNOST ZJEVENÍ
PÁNĚ ZAVRŠENÍM
OBDOBÍ VÁNOČNÍCH
SVÁTKŮ.**

Na Tři krále prochází polskými městy průvody. Nenechte se mýlit, je to zvyk starý jen pár let. Foto: Shutterstock



Výroba tradičních betlémů vyžaduje zručnost a trpělivost. Foto: Mariusz Cieszewski



Další tipy na výlety

POKUD VÁS TO NETÁHNE DO ŽÁDNÉHO Z VĚTŠÍCH MĚST, NEHÁZEJTE FLINTU DO ŽITA! I V TĚCH MENŠÍCH NARAZÍTE NA STÁNKY S ŘEMESLNÝMI VÝROBKY, MIKULÁŠSKÉ PRŮVODY A DALŠÍ VÁNOČNÍ TRADICE. TRHY OBVYKLE NAJDETE NA HLAVNÍM NÁMĚSTÍ, KTERÉMU SE VE VĚTŠINĚ POLSKÝCH MĚST ŘÍKÁ PROSTĚ RYNEK.



Foto: Shutterstock



KATOVICE

24. 11. – 23. 12. 2017
Hlavní náměstí (Rynek)

Katovice nejsou právě malé městečko – jedná se o centrum Horního Slezska –, a proto i zdejší trh patří spíše k těm větším. Letos tu najdete okolo padesáti stánků, kde si můžete jak pochutnat, tak nakoupit dárky pro celou rodinu. Najdete tady sváteční perníčky, sladkosti, sušené ovoce, chalvy, sýry, uzeniny, pивní speciály a gruzínská vína. Dále pak ručně vyráběné sváteční ozdoby, kouličky, keramické andělky, věnce a tradiční dekorace z chvojí. Inspiraci na dárky budete moci načerpat například u stánků s ručně vyráběnou kosmetikou, francouzskými mýdly, výrobky z minerálů nebo horalskými kožšinovými botami.

Pro promrzlé návštěvníky bude připravena horká čokoláda, svařené víno i medovina a samozřejmě také jídlo – domácí pirohy, palačinky, kroupová jeřlůtka, klobásky a venkovský chléb se škvarkovou pomazánkou s cibulí a jablky.

Na pódiu budou připraveny koncerty a umělecká vystoupení, soutěže a hry pro nejmenší a samozřejmě se zastaví i Mikuláš. V areálu trhů najdete také umělé ledové kluziště (vstup zdarma).





KRAPKOWICE

14.–17. 12. 2017
Hlavní náměstí (Rynek)

Další ročník tradičního krapkowického jarmarku proběhne ve dnech 14.–17. prosince. Malebné hlavní náměstí zaplní stánky, jejichž nabídka bude rájem pro mlsné jazýčky! Těšit se můžete na regionální lahůdky, zavařeniny a nakládané chuťovky podle tradičních receptů či ručně vyrobené sladkosti. Koupit si budete moci také sváteční ozdoby, regionální porcelán, tradiční horalské oděvy nebo památeční sváteční hrnečky.

NA VÁNOČNÍCH TRZÍCH V OPOLÍ VE TŘICETI KRÁSNĚ VYZDOBENÝCH DOMCÍCH PŘEDSTAVÍ SVÉ VÝROBKY PRODEJCI A TVŮRCI Z RŮZNÝCH ČÁSTÍ POLSKA.

OPOLÍ

8.–22. 12. 2017
Hlavní náměstí (Rynek)

Na vánočních trzích v hlavním městě opolského vojvodství ve třiceti krásně vyzdobených domcích představí své výrobky prodejci a tvůrci z různých částí Polska. Najdete tu spoustu inspirace na vánoční dárky, ručně vyráběné ozdoby na stromček, tradiční květinové dekorace, ale i lahodné regionální pochoutky a teplé nápoje.

Otevření jarmarku je naplánováno na 10. prosince, a proto se na tento den také chystá největší počet událostí – mimo jiné pochod Mikulášů a vánoční pekárna. Během akce si budete moci pochutnat na voňavém, čerstvě upečeném pečivu ochuceném vánočním kořením. O víkendu 9.–10. prosince bude na slavnostně vyzdobeném opolském Rynku k vidění zahrada svatého Mikuláše s opravdovými soby, s nimiž se budete moci vyfotit na památku. Hořet tu bude tradiční vatra, u které se budete moci ohřát, napít se svařeného vína, ochutnat grilovanou rybu či placky se slaninou nebo si sami opéct klobásku. Těšit se můžete i na koledníky a také různé soutěže a dílny pro nejmladší návštěvníky.

Máte-li rádi tradiční řemesla a lidovou kulturu, zastavte se 3. 12. (15.00–19.00) ve skanzenu Muzeum Wsi Opolskiej (Wrocławska 174, Opole). Zdejší program je zaměřen především na staré slezské zvyky a obřady spojené s Vánoci, chybět ale samozřejmě nebude ani dobré jídlo, řemesla a vánoční hudba, to vše v krásném prostředí historického kostela a skanzenu, který bude celý autenticky svátečně vyzdobený. Pro nejmladší návštěvníky je připraven živý betlém a dílnička výroby vánočních ozdob.



Vánoční trhy v Opolí



JELENÍ HORA

16.–17. 12. 2017, 10.00–16.00
Jelenohorské kulturní centrum, 1 Maja 60,
Jelenia Góra

Poslední víkend před Vánoci, tedy 16.–17. prosince, se v jelenohorském kulturním centru již po šestnácté koná tradiční vánoční jarmark. Na stánkách se zde představí umělecké a řemeslné výrobky, které jsou bezprostředně spojené s tradicemi vánočních svátků: překrásné ozdoby na stromeček vyrobené různými technikami, andělé ze skla, keramiky nebo dřeva, domečky a srdce z perníku, a dále také dřevěné hračky, překrásná bižuterie, sklo a keramika nebo třeba hadrové panenky. Chybět nebudou ani dobroty, jako je ručně vyráběná čokoláda či domácí turecký med.



ŁOMNICA

25.–26. 11., 2.–3. 12. a 9.–10. 12. 2017, 11.00–17.00
Łomnický zámek, Karpnicka 3, Łomnica

Lomnický jarmark a bazar nabídne návštěvníkům širokou paletu originálních výrobků – ideálních dáreků pod stromeček pro vaše nejbližší. Těšit se můžete na kulinární speciality, workshop zdobení kouliček, živou hudbu a mnoho atrakcí pro děti i dospělé. Přijďte a nechte se okouzlit pohádkovou atmosférou vyzdobeného areálu lomnického zámku!

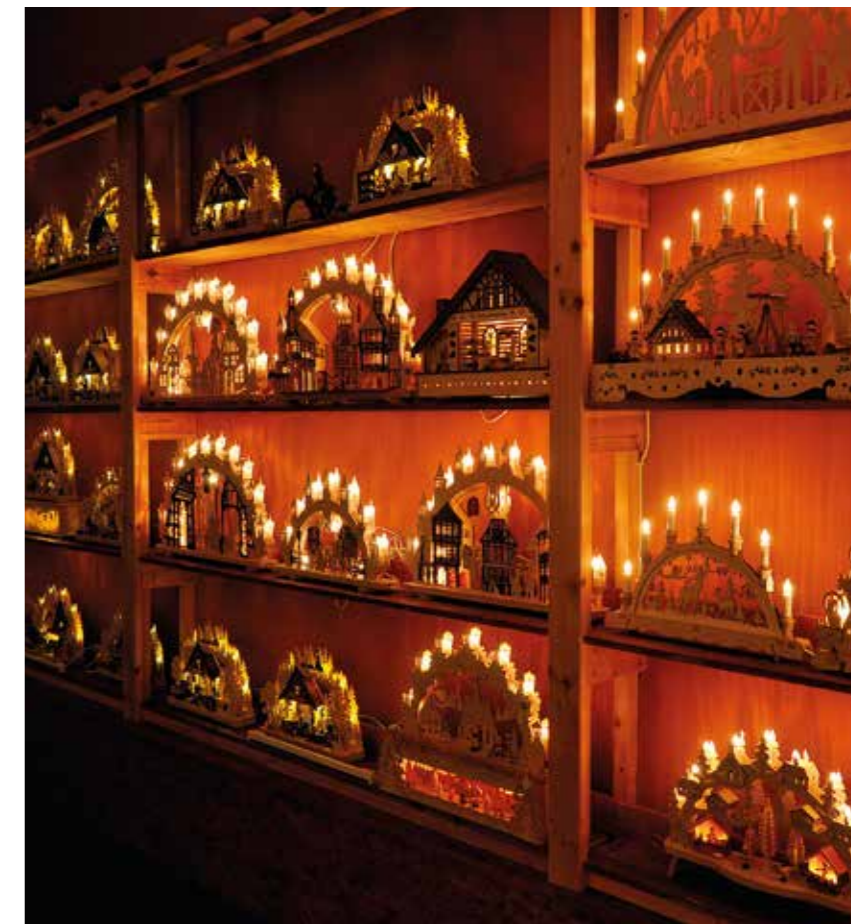
ZHOŘELEC

1.–17. 12. 2017
Dolní náměstí (Untermarkt)

Zajímavou příležitost udělat si výlet do dvou zemí najednou nabízí dvojměstí Zgorzelec/Görlitz (česky Zhořelec), které leží pouhých 20 kilometrů od českých hranic. Hranice mezi Polskem a Německem zde probíhá po řece Nise a obě součásti historického města spojuje Staroměstský most.

Trh se zde tradičně koná v centru starého města v saském Görlitzu. Malebné Dolní náměstí zaplní stránky s vánočními ozdobami, svařeným vínem, praženými ořechy, perníky, tradičními vánočními štolami, grilovanými klobáskami a dalšími pochoutkami, v nichž se prolínají tradice Polska, Německa i Česka.

Na pódiu před radnicí bude probíhat bohatý mezinárodní hudební program, děti zabaví kutilské a pekařské dílny, betlém s živými zvířátky, dětský vláček nebo curlingová dráha. Během návštěvy trhu můžete také udělat dobrý skutek: v rámci projektu 17 dní | 17 jídel tu budou dobrovolníci připravovat regionální a národní speciality, které můžete ochutnat za dobrovolný příspěvek. Výtěžek bude věnován na dobročinné účely.



Jak se projít Polskem

POLSKÁ KUCHYNĚ JE PRO ČECHY KUPODIVU VELKÁ NEZNÁMÁ. ČEKÁ JE PŘÍJEMNÉ PŘEKVAPENÍ

Obraťme své zraky na sever. Za hřbety Krkonoš či Jeseníků leží z pohledu českých labužníků téměř neprobádané území. A zatímco s italskou kuchyní si tyká už pomalu každý z nás, jen málokdo by dokázal z paměti vyjmenovat alespoň deset polských jídel. Bigos, pirohy, žurek... A dál? Marně tápeme v paměti. Není to škoda? Polsko máme doslova za rohem a vedle spousty památek a krásných měst tu najdeme zajímavou a pestrou gastronomii založenou na dnes velmi módních pilířích lokálních a sezonních surovin i receptů.

Jako publicistu, který se českou i světovou gastronomií zabývá již dvě dekády, mě Polsko v poslední době velmi příjemně překvapilo. A to především ze dvou důvodů. Tím prvním je právě bohaté a kreativní využití lokálních a sezonních surovin – a to nejen v domácnostech, ale také v restauracích. Zvláště ve srovnání s českou kulinární nabídkou, která je s výjimkou Prahy a několika dalších velkých měst stále poněkud zarezlá. A s tím souvisí druhé překvapení: úroveň gastronomie u našich severních sousedů nestoupá pouze v turistických centrech, jako je Krakov, Gdaňsk, Varšava či Vratislav, ale také v méně či více vzdálených regionech. A to je příjemné zjištění.

Král slimáků

Uvedu konkrétní příklad z mé podzimní návštěvy Mazurských jezer na východě Polska: restaurace v kempu pro vodáky, krásné místo, ale na hony vzdálené světu gurmetů. U nás by nejspíše podávali smažák s hranolky, v lepším případě burger. A tady? Skvostná kolekce jídel připravených ze sezonních surovin, hub a ryb, za kterou by se nemusela stydět žádná pražská restaurace: vedle pe-

LIBOR BUDÍNSKÝ



čených okounů potěšila vepřová líčka na liškách či candát s omáčkou z bílých hřibů.

A další příklad: jen o pár desítek kilometrů dále, v nevýrazné zemědělské vesnici, funguje vyhlášená restaurace zaměřená na šnečí speciality, jejíž majitel a šéfkuchař v jedné osobě připravuje ze šnečího masa řadu delikates. Něco podobného se u nás hledá jen těžce. „Král slimáků“ (hlemýžď se polsky řekne ślimak) se jmenuje Grzegorz Skalmowski a jeho království leží v obci Krasin, zhruba hodinu jízdy autem z krásného a hojně navštěvovaného města Gdaňsk. A co všechno zde můžete ochutnat? Součástí menu jsou třeba pirohy plněné hlemýždím masem, šneci pečení v plátku slaniny, hlemýždí maso s hřiby či šnečí burger namíchaný z hlemýždího masa (další informace najdete na blogu www.withloveandchilli.com). Tak na co čekat? Hurá do Polska!

Tajemství pirohů

Při návštěvě Polska poznává každý turista nejdříve tradiční polskou kuchyni, která je od té naší poměrně vzdálená, byť i zde najdete vepřový řízek či pečeného pstruha. Zatímco s Bavorsy a Rakusy jsme propojeni pivní kulturou a třemi stoletími společného státu (a také blednoucím dědictvím praprababiček, které chodily vařit do Vídně), Polsko je kulinárně mnohem více svázané s východem, hlavně s Litvou a Ukrajinou. Jedním z národních jídel jsou tudíž legendární pirohy plněné doslova kdečím. A to není myšleno v pejorativním smyslu, protože právě bohatost náplní je jejich velkou předností a mnohdy si můžete v jednom podniku vybrat třeba z deseti, ale i dvaceti různých náplní. Pirohy se plní masem, kyselým zelím, houbami či špenátem a podávají se také ve sladké verzi, s tvarohem nebo s ovocem.

Místo knedlí pohanka

Pokud se dostanete do Varšavy, zastavte se v některé z restaurací s názvem Zapieček, které se zaměřují právě na přípravu tradičních pirohů a v nabídce mají zhruba tucet druhů (vařených i smažených). A protože sladké vždycky vítězí, velkým hitem podniku jsou také borůvkové či jahodové pirohy. Dalším pilířem polské kuchyně je u nás téměř zapomenutá pohanka, která se využívá jednak jako příloha, jednak se z ní připravují nejrůznější nádivky – osobně mě nadchla zabijáková kaszanka, tedy jelítka plněná krví a pohankou –, při slavnostních obědech se občas podává

pečené selátko plněné pikantní pohankou. A ještě jedna značně překvapivá kombinace: Krakované milují kachny, ale místo knedlíku a zelí volí kombinaci s houbami a pohankou. Ve Varšavě jsem nedávno ochutnal podobnou kombinaci v moderní podobě, a sice špaldové rizoto s čerstvými liškami, kadeřávkem a pečeným kachním masem. V Krakově jsem zase narazil na vynikající knedlíčky plněné směsí pohanky a jater.

A nechte to zkvasit

Poláci – a to máme společné – jsou velkými milovníky polévek a znalci tvrdí, že polská kuchyně disponuje kolekcí dvou stovek polévek, které jsou oblíbené hlavně v zimních měsících. Mezi nejznámější patří houbová polévka z lesních hub podávaná s nudlemi a pak lehce nakyslý žurek připravený z žitného kvasu, doplněný houbami a kořenovou zeleninou a servírovaný se smetanou a vejíčkem uvařeným natvrdo (a občas také s klobáskou). O Velikonocích se připravuje jakási královská podoba žurku, který je doplněn masem z uzených vepřových žeber, koprem a křenem. A to je pak polévka, která, s trochou nadsázky vztažené k velikonočním svátkům, probudí i mrtvého. Výtečná je i červená rybí polévka s malými taštičkami plněnými rybím masem či letní studené polévky. A že jsme zapomněli na boršč? V Polsku je samozřejmě rozšířený klasický boršč v mnoha verzích a podobách, ale zvláštní postavení zde má červený boršč (polsky

barszcz czerwony), připravený z řepného kvasu a řepného vývaru, který se připravuje na Štědrý večer a podává se bez masa i smetany. O Vánocích na stole nikdy nesmí chybět, dokonce se mu dostalo přezdívky „pokrm bohů“.

Skvostná vánoční hostina

Štědrovečerní večere je něco, co můžeme Polákům jenom závidět. Je totiž diametrálně odlišná od té naší, a to především svou bohatostí a pestrostí. Obvykle má dvanáct chodů, což je nejen symbo-

Žurek



POLÁCI – A TO MÁME ZJEVNĚ SPOLEČNÉ – JSOU VELKÝMI MILOVNÍKY POLÉVEK A ZNALCI TVRDÍ, ŽE POLSKÁ KUCHYNĚ DISPONUJE KOLEKČÍ DVOU STOVEK POLÉVEK, KTERÉ JSOU OBLÍBENÉ HLAVNĚ V ZIMNÍCH MĚSÍCÍCH.

lem dvanácti měsíců, ale i dvanácti apoštolů. Jídla jsou samozřejmě bezmasá, potěší hojnost ryb a hub. Vedle čirého boršče se podává hříbková polévka, následují oblíbené sledě připravené na různé způsoby, nejčastěji ovšem ve smetanové omáčce, a také kapr, ovšem v poněkud jiném kabátku, než se podává u nás. Poláci ho obvykle servírují s teplým kysaným zelím, houbami a brambory. Součástí štědrovečerní hostiny jsou také pirohy plněné zelím či houbami nebo zelné listy plněné rýží, pohankou a opět houbami. Ze sladkých jídel většinou nechybí perník, kompot ze sušeného ovoce a makový závin, ve své luxusní podobě bohatě prošíkovaný mandlemi, ořechy a rozinkami.

Co je to grzaniec?

A závěrem ještě jedna, pro Čechy velmi citlivá, záležitost. A sice svažené... počkejte moment! U nás

máme samozřejmě svažené víno, svažený punč, občas někdo svaří medovinu, jenže Poláci mají pro svařování slabost, takže v zimních měsících svaří kdeco včetně, ano, včetně piva. Neděste se. Co kdybychom tuhle polskou specialitu nejprve zkusili ochutnat, než budeme mluvit o pivním buranství našich severních sousedů?

Pokud nás pivo v létě krásně zchladí, proč by nás nemohlo v zimě zahřát? Stačí pivo „vytunit“ hřebíčkem, skořicí a přisladit cukrem, medem nebo sirupem – a pak ho přivést téměř k varu, ideálně krátkým pobytem v mikrovlnce. Potom už stačí jen dochutit plátkem pomeranče nebo citronu – a vánoční speciál je na světě. Pokud budete hledat na Googlu, říká se tomu grzaniec. A kdyby vám to přece jen moc nešmakovalo, stejně to dopijte, prý je to skvělý pomocník v boji proti nachlazení.

Polská gastronomie u většiny Čechů stále čeká na objevení. Někteří však už vědí své... ■

Jedním z polských národních jídel jsou pirohy. Foto: Shutterstock



PIVO, KTERÉ ZAHŘEJE

Možná to pro vás bude stejná výzva jako ochutnat žábu či spolknout syrovou ústřici, ale proč to nevyzkoušet? Příprava svařeného piva je velmi jednoduchá.

3 ks hřebíčku
½ hvězdičky badyánu
kousek skořice
½ litru piva
lžička cukru nebo medu, případně sirup
(malinový, zázvorový apod.)
plátek pomeranče nebo citronu

Koření nahrubo roztlučte v hmoždíři a nasypete s cukrem do piva. Pak dejte pivo na 3 až 4 minuty do mikrovlnné trouby (musí být hodně horké, ale nesmí projít varem). Na závěr přidejte plátek pomeranče či citronu. Se sklenicí zacházejte opatrně, svařené pivo hodně pění! ■



POLÉVKA Z KVÁSKU – ŽUREK

Ačkoli je žurek tradičně spojen s Velikonocemi, je to vydatná polévka, kterou si rozhodně vychutnáte i v zimě. Po silvestrovské noci zaúčinkuje doslova jako živá voda!

Žurek se připravuje v desítkách nejrůznějších variant, základem je ovšem vždy domácí kořeněný žitný kvásek. Jeho příprava i příprava celé polévky v základní verzi je poměrně jednoduchá.

50 g celozrnné žitné mouky
200 ml převařené, vychladlé vody
2–3 stroužky česneku
(každý rozkrojený na 4 kousky)
2 kusy bobkového listu
3 kusy nového koření
5–8 kuliček černého pepře

Vše smíchejte dohromady v čisté sklenici a nechte zhruba 3 dny kvasit při pokojové teplotě. Poté se už můžete pustit do přípravy samotné polévky. Vedle kořeněného kvásku potřebujete:

300 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
předem namočené a uvařené sušené houby
2–4 uvařené brambory
4 vařená vejce
100 ml smetany
kmín, pepř, sůl, majoránka, kopr
olej nebo sádlo

Kořenovou zeleninu nechte orestovat dohněda, přidejte houby, vodu z brambor a kvásek a vařte zhruba 15 až 20 minut. Podle chuti okořeňte, osolte a stáhněte z plotny. Do hotové polévky přidejte vařené brambory a vařená vejce, na závěr vmíchejte smetanu a posypte nasekaným koprem. ■



DARUJTE ROČNÍ PŘEDPLATNÉ



a získáte ECHOPRIME na půl roku zdarma

Echo  Prime



nabídka platí do 31. 12. 2017

”

Polský institut v Praze / Zažijte Polsko na vlastní kůži

Naším cílem je propagace Polska v celé jeho kulturní, zeměpisné a historické šíři, od **Baltu** k **Tatrám**, od starobylého **Krakova** po mrakodrapy **varšavského city**, od **Mickiewicze** k **Maslowské** a od **Chopina** k **hip hopu**. Zveme Vás do našeho sídla, jen pár kroků od pražského orloje, do knihovny bohatě zásobené polskou literaturou v originále i v překladech, nebo na kurzy polštiny. Můžete také navštívit některou z desítek akcí, které pořádáme nejen v Praze, ale i jinde v ČR. Nebo k nám můžete zavítat alespoň virtuálně prostřednictvím našich internetových stránek nebo sociálních sítí.



www.polskyinstitut.cz
[@PLInst_Praha](https://www.facebook.com/polskyinstitut)

Malé náměstí 1, Praha 1

