

Pan Jaroslav Skřivánek přeje všem občanům Zátoru veselé Vánoce a do nového roku mnoho zdraví, štěstí a spokojenosti.

Advent

Toto označení pochází z latinského slova „adventus“, což znamená příchod. Myslí se na příchod Ježíše Krista. Každoročním prožíváním adventu a slavením adventní liturgie církev zpřítomňuje očekávání starozákonních proroků, kteří připravovali lidstvo na příchod Mesiáše.

První začátky slavení adventu se objevují v jižní Galii a ve Španělsku koncem 4. století. Od 12. do 13. století se stal advent začátkem nového liturgického roku, který do té doby začínal Vánocemi.

**Adventní bohoslužby v Zátoru**

**Adventní doba trvá od neděle 1. 12. 2013 do západu slunce v úterý 24. 12. 2013.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| první neděle adventní | druhá neděle adventní | třetí neděle adventní | čtvrtá neděle adventní |
| **1. 12. 2013** | **8. 12. 2013** | **15. 12. 2013** | **22. 12. 2013** |
| **11:00** | **11:00** | **11:00** | **11:00** |

Adventní neděle. Datum první adventní neděle je pohyblivé. Je to proto, že čtvrtá adventní neděle připadá vždy na neděli před 25. prosincem, který je hlavním vánočním svátkem. A protože 25. prosinec je každý rok v jiném dni v týdnu, tak i první adventní neděle má každý rok jiné datum.

Adventní věnec

Zvyk používání adventního věnce je starý přibližně 150 let. První adventní věnec měl podobu dřevěného kola od vozu. Jeho dějiny vedou do nejnižších sociálních vrstev obyvatel Hamburku, do Záchranného ústavu pro opuštěné děti. Byla to slámou pokrytá ratejna, chatrč na zapadlém okraji města. Pracoval tam mladý kněz, který v roce 1839 poprvé pověsil před Vánocemi od stropu dřevěný kruh se svícemi. Tento předvánoční zvyk se šířil velmi rychle.

****

**Vánoční bohoslužby v Zátoru**

**Vánoční doba trvá od západu slunce 24. 12. 2013 do neděle**

**12. 1. 2014.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Vigilie Narození Páně | Slavnost Narození Páně | Svátek svatého Štěpána | Svátek Svaté Rodiny | Slavnost Matky Boží | Slavnost Zjevení Páně | Slavnost Křtu Páně |
| **24. 12.** | **25. 12.** | **26. 12.** | **29. 12.** | **1. 1.** | **5. 1.** | **12. 1.** |
| **23: 00** | **11: 00** | **11: 00** | **11: 00** | **11: 00** | **11: 00** | **11: 00** |

****Znovu po roce od 1. do 14. ledna vaše rodiny navštíví koledníci. Přivítejme je.

Hledáme dobrovolníky starší 15 let, kteří by vedli skupinky koledníků.

**Tříkrálová sbírka**

Děkujeme za dobrou vůli.

**K†M†B**

Význam tohoto svátku odjakživa doprovázely lidové zvyky. Na křesťanském Východě se světí křestní voda a žehnají se řeky. Ve střední Evropě je časté žehnání domů, při němž se na dveře svěcenou křídou píší písmena C+M+B, u nás v Čechách obvykle K+M+B. Nejsou to patrně počáteční písmena jmen "Třech králů": Kašpar, Melichar a Baltazar, jak se lidově traduje, nýbrž zkratka latinského Christus mansionem benedicat, Kristus požehnej tomuto domu.

Tříkrálová sbírka je největší sbírkovou akcí v České republice a v celostátním měřítku probíhá od roku 2001. Výtěžek sbírky je určen na pomoc nemocným, handicapovaným, seniorům, matkám s dětmi v tísni a jiným potřebným skupinám lidí a to především v regionech, kde sbírka probíhá. Tříkrálová sbírka celorepublikový charakter, výnos z ní získaný je však použit na podporu charitního díla hlavně v jednotlivých regionech. Desetina výnosu sbírky je pak každoročně určena také na humanitární pomoc do zahraničí.

Oslavy svátku Tří králů ještě nedávno neměly u nás téměř žádnou tradici. A tak chybělo i slavnostní pečivo pro tuto příležitost. Jsou ovšem země, kde se 6. leden slaví ve velkém stylu a neobejde se bez bohatého pohoštění. Hlavně ve francouzsky mluvících zemích se pečení tříkrálových koláčů těší velké oblibě. A z Francie pochází také recept, který nám poskytla paní Jana Matějáková.

**Tříkrálové plněné koláče**

* Lístkové těsto tence rozválejte na válu a z plátu vypíchněte skleničkou 15 větších koleček.
* Kolečka přeneste na plech a menší kruhovou vykrajovanou na nich vyznačte pozici náplně.
* Připravenou nádivku nakládejte na jednotlivá kolečka tak, aby okraje zůstaly volné a čisté.
* Volné okraje po obvodu každého kulatého plátku potřete rozšlehaným vejcem.
* Přiložte na náplň vrchní plátek a po obvodu jej prsty opatrně přitiskněte ke spodnímu.
* Koláčky potřete rozšlehaným vejcem a jejich povrch před pečením dekorativně nakrájejte nožem (jako dílky pomeranče).
* Aby koláče vyhlížely jako malé sluníčko, je třeba je před upečením nejprve potřít rozšlehaným vejcem a teprve potom nakrojit ostrým nožem. Uděláte-li to naopak, nebude efekt takový. Dejte pozor, abyste tenký plát těsta neprokrojili, koláč by se posléze v troubě otevřel a nádivka by vykypěla na povrch.

**Výborné domácí listové těsto**

Tukový bochánek: 150g hladké mouky, 250g másla

Vaječný bochánek: 250 g hladké mouky, 7 lžic vody, 2 žloutky, špetka moučkového cukru, špetka soli, 2 lžíce 8% octa.

Polotuhé máslo nakrájejte na kousky a studenýma rukama na vále zapracujte do mouky. Pracujte rychle. Těsto upravte do tvaru čtverce a odložte do chladničky. Dále na vál nasypte mouku, vytvořte důlek, přidejte 2 žloutky, špetku soli a cukru, 2 lžíce octa a postupně zapracujte 7 lžic vody. Výsledkem bude vláčné a pevné těsto, ze kterého vyválíte čtverec dvojnásobně větší. Připravené tukové do něj vložte nakoso a protilehlé strany povytáhněte do podoby psaníčka. Vše pak obraťte na rubovou stranu a válečkem vytvořte plát o rozměrech asi 35x 35 cm. Přeložte jej do podoby obdélníku tak, aby protilehlé strany směřovaly do středu, znovu rozválejte a z opačných stran opět přeložte. Plát nechte v chladu 30 minut odležet a pak celý postup skládání a válení i s odpočinkem 2x zopakujte.



**Vánočka ze sušeného droždí**

500g hl. mouky, 120 g másla, 100g pískového cukru, 2 žloutky, 200 ml mléka, 1 sáček sušeného droždí, špetka soli, strouhaná citrónová kůra, špetka strouhaného muškátového oříšku, hrst rozinek spařených rumem, sekané mandle nebo ořechy, vejce na potření.

Mouku smíchejte s cukrem, droždím, přidejte sůl, strouhaný muškátový oříšek, citr. kůru a vše promíchejte. Přidejte žloutky, rozinky spařené rumem, sekané mandle, vlažné máslo a mléko a těsto propracujte. Musí být vláčné a lesklé. Poprašte je moukou a přikryté nechte vykynout v teple. Vykynuté opět krátce propracujte a nechte dál kynout. Poté je přeložte na vál, rozdělte na 9 dílů, ze kterých vyválíte stejně dlouhé prameny. Základ se plete ze 4 pramenů a hotový se přeloží na plech s papírem. Dlaní se spodní díl mírně zmáčkne, potře rozšlehaným vejcem nebo máslem a přiloží se cop prostřední, spletený ze 3 pramenů. Opět jej lehce stlačte, aby se nahoře udržel cop poslední, stočený ze dvou pramenů. Konce spletených copů pokaždé zahněte dolů pod základ. Upletenou vánočku nechte na plechu dokynout, celou opět potřete rozšlehaným vejcem, posypte mandlovými lupínky a pečte ji v mírně vyhřáté troubě asi 50 minut.

I za tento recept děkujeme paní Janě Matějákové.

Vážení spoluobčané

Přeji Vám i letos příjemné a klidné prožití svátků vánočních. Přeji Vám pohodu, štěstí a lásku. Naší obci přeji, aby nadále vzkvétala do krásy, aby se nám všem zde hezky žilo, aby se naše děti, které odejdou za prací, za životem, rády vracely. Radujme se z prostých maličkostí a nezapomínejme na pokoru a lásku k bližnímu. Buďme k sobě vzájemně přívětiví a milí, vždyť krásný úsměv nic nestojí. Do nového roku mám přání za nás za všechny. Abychom byli i přes různé neúspěchy a problémy k sobě laskaví, dokázali si vzájemně poradit a pomoci. Aby závist a nenávist nenašly k nám cestu.

Krásné Vánoce přeje Salome Sýkorová.