



TRUBAČ

CHARITY ČESKÝ TĚŠÍN

Č. 1/14



Toto je den

Při tvorbě letošního velikonočního přání jsem narazil na problém - volbu citátu, který bude přání uvozovat. Kritéria jsou poměrně jasná: citát by měl mít hloubku a být jasný, neměl by být moc dlouhý, ale zároveň by se mělo jednat o ucelenou myšlenku, měl by spojovat duchovní rozměr svátků, a současně by měl mít obecný přesah, také by měl evokovat nějaké obrazné vyjádření, které by korespondovalo s grafikou přání, ... a v ideálním případě by se mělo jednat o něco originálního. Nakonec mě napadl úryvek žalmu, který je používán při liturgii Zmrtvýchvstání: „Toto je den, který učinil Pán,

jásejme a radujme se z něho.“ A to byl přesně ten verš, který jsem hledal.

Spojitosť s tradičními Velikonocemi ve smyslu kulturně společenském je jasná. Velikonoce jsou vnímány jako svátky jara, radosti, oslava znovuzrození, obrody. Po zimě se krajina opět zazelená (byť to letos úplně neplatí), sluníčko prozáří a prodlouží dny, vše ožije a kolem je patrná radost z každého dalšího dne.

Souvislost s událostmi Veliké noci je také nasnadě. Tvořivá síla Božího Slova nachází své vyvrcholení během úsvitu Vzkříšení, jehož jas prozařuje nejen temnotu noci, ale v přeneseném významu i temnotu přítomnosti, a přináší světlo jak do nového dne, tak také všemu, co se skrývá a žije v temnotě. Každý den, který je nám dán, je tak pozeňháním.

Úvaha nad tímto biblickým veršem mě vede ještě k jednomu závěru, který má obecný přesah, a tím je radost z maličkosti, ze zdánlivě běžných a očekávatelných věcí, jako je třeba nový den, na kterou někdy zapomínáme. Zavalení každodenními starostmi a strastmi, míváme tendenci si přestat drobností a maličkostí vážit a brát je jako samozřejmost. A přitom radost z takových „malých“ věcí hraje velmi důležitou roli v oblasti duševní hygieny.

Najdeme tedy v sobě, nejen po dobu Velikonoc, radost z drobností, z každého dne. Zároveň také nezapomínejme přinášet drobné radosti do dnů našich blízkých.

Martin Hořínek, ředitel Charity Český Těšín



CHARITA
ČESKÝ TĚŠÍN

Tříkrálová sbírka byla úspěšná, děkujeme.

Pracovníci Charity Český Těšín dokončili rozpečetování pokladniček, s nimiž charitní koledníci koledovali v rámci Tříkrálové sbírky 2014. Výnos koledování činí více než 900 tisíc korun, které pomohou potřebným a podpoří rozvoj charitního díla.

„Na 20 obecních a městských úřadech jsme zapečetili a poté rozpečetili 192 kolednických pokladniček. Výnos sbírky, který vykoledovali naši tříkráloví koledníci, činí 900.079,- Kč.“ sděluje spolkooordinátorka sbírky za Charitu Český Těšín Věra Faixová. *„Částka vybraná při koledování je o 11% vyšší než v loňském roce, a jedná se o nejvyšší výnos koledování v rámci Charity Český Těšín za posledních 7 let.“* doplňuje ji její kolegyně Šárka Jonsztová s tím, že velký nárůst vykoledované částky, přesahující 20 %, zaznamenali v Dolních Tošanovicích, Hnojníku, Horní Suché, Karviné, Lokách a Soběšovicích. Jako již tradičně se charitním koledníkům dařilo také v Českém Těšíně, Havířově, Komorní Lhotce, Petrovicích a Těrlicku.

„Jménem Charity Český Těšín srdečně děkuji všem, kteří se na Tříkrálové sbírce 2014 a jejím krásném výsledku podíleli. Veliký dík patří všem dárcům za štědré přijetí charitních koledníků, organizátorům za jejich pomoc se zabezpečením sbírky a zejména všem malým i velkým koledníkům, bez nichž by sbírka nebyla možná. Je více než potěšující, že v dnešní mnohdy nelehké době si dokážeme najít prostor a podpořit dobrou věc.“ děkuje ředitel Charity Český Těšín Martin Hořínek. Kompletní výsledky sbírky dle jednotlivých obcí a pohled koordinátorky naleznete dále v tomto Trubači.



On-line podpora

Na našich webových stránkách ceskytesin.charita.cz máme novinku. Touto novinkou je nástroj pro on-line finanční podporu. Pomocí vloženého widgetu umístěného na stránkách v boxíku s názvem „Darujme právě teď“ může kdokoli jednoduchým způsobem pomocí své platební karty či převodem z účtu zaslat na některý z předdefinovaných účelů (podpora Charity, podpora seniorů, dětí, ...) jakýkoli finanční dar. „Dárcům následně zašleme potvrzení o poskytnutém daru, který pak může v souladu s naší legislativou použít pro daňové odpočty.“ nastiňuje další postup ředitel Charity Český Těšín Martin Hořínek a dodává: „Všem dárcům děkujeme za pomoc a podporu naší činnosti. Spolu s Vámi to zvládneme.“

Charitní centrum pro seniory se rozrůstá

Už je to tak, vzniká nové Charitní centrum pro seniory a zdravotně postižené v Havířově – Šumbarku, které bude detašovaným pracovištěm našeho stávajícího centra na Svibici v Českém Těšině.

Toto seniorcentrum vzniká v pronajatých prostorách střediska Dona Boska pro děti a mládež a našim klientům budeme v tomto zařízení nabízet aktivizační služby, které zpestří a obohatí jejich život.

První otevřací dny byly 24. – 26.3. 2014 od 8:00 do 12:00 hod. Od následujícího týdne je pak otevřeno zatím jenom 2x týdně, v úterý a ve čtvrtek, až do slavnostního otevření, které plánujeme někdy koncem května. Zveme všechny dámy i pány v důchodovém věku na návštěvu.

Stanislav Laža



Večírek v domově

Charitní dům pro seniory v Hnojníku uspořádal ve čtvrtek 20. února 2014 společenský večírek pro své klienty. Letošní večírek měl svou originalitu a jedinečnost.

Zahájení večírku začalo v 15 hodin, a to úvodním slovem vedoucí domova paní Ovčářiové a pak i našich hostů. Po samotném zahájení začal kulturní program. První bylo vystoupení

tanečního páru z tanečního klubu Werkadance pod vedením paní Bausanové. Tanečníci Erik Bausano a Adéla Šimandlová si vedli úžasně i na menším tanečním parketě než jsou zvyklí. Druhé vystoupení bylo pěvecké v doprovodu kytary, které bylo v duetu Michaely a Karolíny Vitáskové. Třetího vystoupení se ujal náš klient pán Kulig, který nám zazpíval polsky, ale i anglicky. Večírek se povedl, a tak při loučení nechyběla velká slova díků.



Emilie Vitásková

Kometa vystavuje v knihovně

Charitní středisko "Kometa" navázala spolupráci s Regionální knihovnou Karviná, která s Kometou sousedí. Prostřednictvím knihovny máme tak další možnost, jak můžeme naši službu ve městě Karviná prezentovat.

Spolupráci jsme zahájili tím, že máme možnost v knihovně vystavovat výrobky našich klientů. Knihovnice nám na naši výstavku vyčlenily dva regály, neboť výrobků bylo opravdu hodně. Výrobky klientů můžeme stále obměňovat. Další spolupráce s knihovnou bude např. formou besed v našem středisku Kometa.

Alena Díčíková



Kurz vaření s Romanem Uhrinem

V pátek 21. 3. jsme se vydaly s klientkami z Domečku do Gastrostudia Amkor v Třinci, kde jsme si užily tři a půl hodinový kurz vaření se specialistou na zdravou výživu kuchařem Romanem Uhrinem. Touto akcí jsme navázali na kurzy vaření, s nimiž jsme v Charitním domě pro matky v tísni letos začali.

Recepty, které nám pan Uhrin ukázal, byly veganské, bez použití živočišných surovin. Naše maminky tam zřejmě viděly některé potraviny poprvé. Např: řapíkatý celer, sójovou smetanu a mléko, bujón bez glutamátu sodného, jáhly, červenou čočku, karob, arašídové máslo. Vaření je velmi zaujalo, protože mohly být součástí výroby jídla, pomáhaly kuchaři, dostaly zástěry a nakonec mohly všechna jídla ochutnat a musím říct, že jim moc chutnala.

Domů dostaly malé balíčky s kuchařkou vegetariánských jídel pro děti.

Akci pro nás domluvil pan Daniel Kowala, obchodní ředitel firmy Elmax, s panem Daliborem Kowalou, kterému Gastrostudio patří a já bych jim chtěla a nejen jim, ale všem přítomným poděkovat za zprostředkování krásného zážitku pro naše maminky. A za balíčky, které dostaly. Doufám, že podobnou akci si ještě někdy zopakujeme.

Andrea Branná



Zimní olympiáda seniorů

V úterý 11. března 2014 se v Charitním domě pro seniory v Hnojníku uskutečnila již čtvrtá Zimní olympiáda seniorů. V celkovém pořadí je to již sedmá olympiáda seniorů.

Naši senioři se utkali se seniory z Obecně prospěšné společnosti sv. Josefa z Ropice v 5 disciplínách. Vše začalo v 9 hodin zapálením olympijského ohně. Soutěžilo se v těchto disciplínách:

- č.1 Slámka - nádechem pomocí slámky přenést lístky
- č.2 Bylinky - poznávání bylin a polévkového koření
- č.3 Puzzle - skládání tváře medvídky Pů
- č.4 Knoflíky - zapínání knoflíku na čas
- č.5 Hod - hod do dálky mobilem

V těchto disciplínách soutěžilo 16 našich seniorů a 6 seniorů z Ropice. Putovní olympijský pohár vyhráli a odvezli si senioři z Ropice. Nejlepších výsledků mezi domácími dosáhli pan Stanislav Adamiec, paní Eliška Kočendová a paní Marie Pospíšilová. Z hostů pak byli nejlepší pan Karel Janiczek, pan Jan Walach a paní Irena Pawlasová.

Všem seniorům děkuji za odvahu a účast na olympiádě. Není umění vyhrát, ale zúčastnit se a zapojit.

Emilie Vitásková



MDŽ v domově s dětmi

Uplynul již rok, kdy nás v Charitním domě pokojného stáří u příležitosti Mezinárodního dne žen navštívily děti z nedalekého Charitního domu pro matky v tísní a my se opět na ně mohli těšit.



Nejinak tomu bylo i letos a i když se děti za tu dobu zase trošičku změnily a prostrídaly, vždy to jsou milé tvářičky, které našim klientkám pokaždé připraví krásné překvapení a zpestří tak odpoledne. Děkuje mockrát a už se těšíme na další příležitost k setkání.

Ilona Kaszperová

Rozhovor s Bc. Andreou Brannou – vedoucí Charitního domu pro matky v tísni

Jak a kdy jste se k této práci dostala?

Nejdříve jsem byla tady na azylovém domě jako pracovnice v sociálních službách. Poté jsem byla vedoucí na Sociální rehabilitaci. A nakonec přes výběrové řízení jsem se dostala na toto místo. Přesně od 1.7. loňského roku.

Jak se vám práce líbí?

Až na náročnější začátek mé kariéry vedoucí se mi práce líbí, protože je hodně různorodá. Nikdy totiž nevím, co mě druhý den v práci čeká. Někdy se mi stane, že si naplánuju, co budu druhý den v práci dělat, a nakonec řeším něco úplně jiného, důležitějšího. Teď tady byly stážistky, a když jsem jim vyprávěla některé příběhy, tak se chytaly za hlavu, a pak prohlásily, že už musím být úplně vyhořelá. Ale tak to není, já už prostě práci беру tak nějak automaticky a ty osudy patří k tomu.

Zaznamenala jste za svou relativně krátkou dobu v roli vedoucí střediska nějaký úspěch?

Jsem ráda, když tady všechno funguje a když to tu žije. V poslední době se hodně zapojily i pracovnice, které vymýšlí aktivity pro klientky a to je pro mě úspěch. Navíc jsme měly 2 klientky, které nás veřejně pochválily na městě. Jedna ústní formou a jedna formou článku ve zpravodaji. Ale jako největší úspěch vnímám, když od nás odchází klientka bydlit normálně, sama, a nejde dále do jiného azyláku. Teď se nám takto podařila práce se 2 klientkami, které dostaly byt.

Máte nějaký tip na vylepšení služby nebo střediska?

Doufám, že dáme dohromady kuchyňku a potom se nám bude krásně pracovat. Budeme mít konečně místo na vaření, pečení, vyrábění. Mám takový pocit, že naše dílna/kuchyňka je od r. 1996 stále stejná. Myslím si, že pěkné prostředí formuje lidi, kteří tady bydlí. Sice vím, že azylák by neměl být pěkný, aby klientky měly snahu dostat se pryč, ale podle mě jim pěkné domácí prostředí může pomáhat.

Paní vedoucí mýma očima:

I když v době našeho rozhovoru měla paní vedoucí spadlý záves v kanceláři a IT pracovník zapáleně opravoval přístup k internetu, který ne a ne obnovit, paní vedoucí působila velmi usměvavě a s nadhledem. Nechápejte to však tak, že ji jsou všechny problémy střediska jedno, ale má důvěru ve všechny, kteří ji v práci obklopují a věří, že společně všechny problémy vyřeší. Čiší z ní velký optimismus a pohoda. Z rozhovoru na mě dýchlo, že paní Andrea má svou práci opravdu ráda, má na ni ráda aspekty jako osobní komunikace s klientkami, společné aktivity. Problémy, které mají klientky ji opravdu zajímají a ráda se podílí na jejich řešení a rozhodně nebere tuto práci jen jako způsob výdělku peněz.

Zuzana Wojtasová

Výsledky Tříkrálové sbírky 2014 v jednotlivých obcích

<i>obec</i>	<i>počet pokl.</i>	<i>výnos koledy</i>
Albrechtice	4	11 591 Kč
Český Těšín	60	290 155 Kč
Dolní Domaslavice	5	25 758 Kč
Dolní Tošanovice	3	12 430 Kč
Havířov	18	66 806 Kč
Hnojník	10	55 164 Kč
Horní Domaslavice	5	28 562 Kč
Horní Suchá	2	26 266 Kč
Horní Tošanovice	3	6 963 Kč
Chotěbuz	4	45 715 Kč
Karviná	28	67 450 Kč
Karviná - Louky	1	8 451 Kč
Komorní Lhotka	7	42 458 Kč
Petrovice	3	32 353 Kč
Prostřední Suchá	1	5 820 Kč
Ropice	3	13 085 Kč
Soběšovice	4	24 221 Kč
Stonava	3	16 242 Kč
Těrlicko	15	68 360 Kč
Třanovice	10	43 481 Kč
Vělopolí	3	8 748 Kč
Charita Český Těšín	190	900 079 Kč



Pár čísel...

Celkový výnos je o 11 % vyšší než v roce 2013 a v rámci Charity Český Těšín se jedná o nejvyšší výtěžek za posledních 7 let. Průměrný výtěžek na jednu pokladničku je 5 770 Kč. Nejvyššího výtěžku dosáhla paní Šplíchalová z Havířova, která vykoledovala 20 365 Kč. V Českém Těšíně nezůstala pozadu paní Ledvoňová s 19 168 Kč a mezi charitními zaměstnanci paní Onderková, která vykoledovala 16 108 Kč.



Tříkrálová sbírka 2014 očima koordinátorů

Tříkrálová sbírka se letos konala po čtrnácté, pro mě však poprvé. Když jsem v září přišla poprvé a dostala na starosti organizaci sbírky, ani ve snu mě nenapadlo, kolik času bude její zajištění stát. Dostala jsem k sobě kolegyni, Šárku Jonsztovou, a práce mohla začít.

V prosinci jsme společně navštívily 19 měst a obcí a zapečetily 192 kolednických pokladniček, které nám pomohly očistit a připravit kolegyně z Charitního domu pro matky v tísni. Poté jsme začaly připravovat jednotlivé balíčky pro kolednické skupinky. Do každé tašky jsme nabalily cukry, kalendáře, průkazku vedoucího skupinky, křidu, malou baterku pro každého koledníka, papírové koruny na hlavu a informace o tom, jak bude s výtěžkem naloženo.

Nachystaný materiál jsme odvezly na celkem 11 farností. Každá farnost má svého místního koordinátora a ten si pokladničky a balíčky již sám rozdělil mezi své koledníky, kteří se ke koledování dobrovolně přihlásili. Největší obavy měla paní Rylková, koordinátorka z Hnojníku, a právě v této farnosti se nakonec našlo nejvíc kolednických skupinek a musela jsem ještě 3 pokladničky dopečetit.

V Českém Těšíně bohužel místního koordinátora nemáme. V komunikaci s koledníky nám však velice pomohla sestra Helena, která aktivně všem koledníkům zavolala, požádala o spolupráci, a poté domluvila setkání s koledníky v sálku pod farou, kde jsme jim předaly



balíčky spolu s pokladničkami. Já měla mezitím trochu času na rozdělení rajónků mezi všechny koledníky, kteří se přihlásili. Byl to úkol nelehký, zvláště pro „Bludovíčka“, který znal Těšín pouze ze zastávky do práce a zpět. Já to však vzala jako výzvu a hodiny strávila hledáním kompromisu mezi mapou a požadavky našich koledníků.

Koledování probíhalo tradičně od 1. do 14. ledna. Počasí bylo pěkné a naštěstí proběhlo celých 14 dní bez problémů. Letos se sbírky zúčastnil i rekordní počet charitních

zaměstnanců, a to 44, což je o 16 více než loni. Mezi těmito nováčky jsem byla i já spolu s dalšími třemi zaměstnanci správy, a tak se letos Správní středisko zúčastnilo v plném počtu. A jaké měli dojmy koledníci? *„Inu dojmy spíše smíšené. Na jedné straně radost a uspokojení z toho, že jsem vykonal něco pro organizaci poskytující pomoc potřebným. Na straně druhé únava a zklamání z toho, že se nepodařilo obejít všechny domácnosti, které jsme chtěli a které se na nás jistě těšily.“* sděluje kolega Jan Dziadek.

Moc pěkně vyličila průběh sbírky kolednice z Českého Těšína: „Dle pokynů jsme si ve čtvrtek 3. ledna mohli zajít do kostela pro požehnání a takto vybaveni dary nadpřirozenými i přirozenými jsme pak od soboty 4. ledna do úterka 7. ledna koledovali. S úsměvem na tvářích, s radostí v srdcích, korunami na hlavě, křídou v ruce, pokladničkou na krku, taškou plnou cukrů a kalendáříky, za zpěvu známé písničky: My Tři králové jdeme k vám... jsme všem nesli požehnání a přáli štěstí, zdraví, dlouhá léta. Vydali jsme se na cestu do Betléma, na cestu pomoci potřebným, pomoci našim bližním v hmotné či sociální nouzi. Obcházeli jsme jednotlivé paneláky, zvonili u dveří bytů a čekali, zda nás přijmou s otevřeným srdcem, či zůstanou lhostejní nebo nevlídní. A můžu říct, že těch, co nám neotevřeli, nebo před námi dveře zavřeli, zase tolik nebylo.“

Počasí letos sbírce přálo, a tak jsme se s návaly sněhu nepotýkali ani při pečetení, ani při koledování a nedočkaly jsme se ani při svážení a rozpečetování pokladniček, které začalo hned po ukončení sbírky. V Českém Těšíně bylo nejvíce pokladniček, a tak jsme společně s kolegyní, našimi účetními a plnými pokladničkami vyrazily v malém charitním žihadle na městský úřad a několik hodin rozpečetovaly. Každou pokladničku jsme počítaly a zapisovaly zvlášť tak, aby bylo jasné, jaký byl výtěžek v jednotlivých pokladničkách. Ostatní úřady jsme navštívily již bez pomoci účetních a každý den po celodenním rozpečetování jsme vložily výtěžek do banky. Vykoledovaná částka se pomalu zvyšovala a při počítání poslední pokladničky na posledním úřadě se výtěžek přehoupł přes 900 000 Kč, a to o těsných 79 Kč.

Jako poděkování malým i velkým koledníkům jsme tradičně připravili kolednické filmové odpoledne, které se uskutečnilo v sobotu 25. 1. 2014 v těrlickém, těšínském a karvinském kině. V Českém Těšíně a Těrlicku byl promítнут film Já, padouch 2 a těšil se pozitivním ohlasům. Také v Karvině se film Cesta za vánoční hvězdou koledníkům líbil. Nově připravujeme také loutkové představení v těšínské Bajce, které by se mělo uskutečnit v červnu, a všichni koledníci jsou srdečně zváni!

Z nenápadného úkolu „zajištění sbírky“ se vyklubala moc pěkná a různorodá činnost a jsem ráda, že jsem toho mohla být součástí. I přesto, že jsme se s kolegyní často bály, že něco nestihneme, nakonec vše zdárně dopadlo. A tak (nejen od nás) patří všem koledníkům i jinak zúčastněným na Tříkrálové sbírce velké poděkování!



Věra Faixová

Tentokrát jsme se našich pracovníků a klientů zeptali jak vnímají Velikonoce, co pro ně znamenají a jaké zvyky na Velikonoce dodržují?

Velikonoce pro mne znamenají příchod jara a patří k nejdůležitějším křesťanským svátkům. Oslava každého velkého svátku se u nás také rodí v kuchyni. Zde připravujeme pohostění pro koledníky i pro návštěvy, vybíráme recepty – co upéct na sváteční stůl. Nesmí chybět velikonoční beránek, domácí chléb, pomlázky z kynutého těsta, jidáše a jiné dobroty. Pestrá jarní výzdoba, ve váze větvičky vrba kočiček, na nich zavěšená vajíčka a barevné pentličky – jsou také nezbytnou součástí velikonoce u nás doma.

Velikonoční pondělí je odměnou zejména pro malé koledníky. Po bohaté pomlázce mého syna se zastavíme na skok u rodičů, kde babička pro svých pět vnoučat ukryje vajíčka a čokoládové zajíčky po celé zahradě.

Jana F.

Velikonoce jsou největšími křesťanskými svátky, abych to však více pochopila a přijala za vlastní, musela jsem k tomu zrát, začít se zabývat a otevřít víře své vlastní srdce.

Velikonoce jsou završením Ježíšova pozemského života, který začal jeho narozením v Betlémě, pokračoval obětí na kříži, smrtí, uložením do hrobu a slavným vzkříšením. Pán vstal z mrtvých, to jsou Velikonoce. Jeho láska přemohla všechno zlo, i to nejhorší, jakým je smrt – zánik lidského života. Od tohoto Ježíše, Božího Syna jsme dostali také my všichni naději a příslib na věčný život. To znamená na společenství s Ním v lásce a také s druhými lidmi.

A tak, když pozoruji, jak rychle mi ubíhají léta nebo vidím-li, jak do mého života vstupují a zase odcházejí milí lidé anebo když jedu navštívit své stárnoucí rodiče, tehdy je pro mě Velikonoční naděje na věčné setkání, kde už nebude loučení, skutečnou útěchou a radostí.

sr. Marie

Moje žena k nám do rodiny přinesla tradici ze Slovenska, a tak se snažíme mít vždy na velikonoční svátky pokrmy z jehněčího masa. Popijíme vaječný koňak, máme ozdobený stůl, nesmí chybět ve váze zlatý déšť a kočičky. Chodíme na bohoslužby. Na velikonoční pondělí chodím se svými syny obejít a vymrskat známé.

Standa

Na velikonoční pondělí jsme hojně polévány vodou, mám vždy nachystané hromádky suchého oblečení, abychom se s dcerou mohly převléknout. Pečeme šoldru, štrůdly, na stole je vždy něco s tvarohem a něco s mákem, chlebičky a aspik. Výzdobu máme klasickou, vajíčka v misce. A venku si vždy vyzdobím vrbu. Děláme vaječný koňak a pro dospělé koledníky mívám nachystané malé lahvičky s alkoholem a pro děti balíčky.

Bohunka

Ráno na velikonoční pondělí u nás proběhne klasická pomlázka. Oběd máme sváteční a sejde se u něho celá rodina. Po obědě chodíme na společnou procházku. Velikonoční zvyky udržujeme klasické, pečeme beránka a malujeme vajíčka. V bytě nesmí chybět ve váze kočičky a zlatý déšť.

Dáša

Ráno na velikonoční pondělí mě i dceru manžel se synem poleje studenou vodou a sešlehá většinou jalovcem. Zvláštní zvyky neudržujeme. Na jídlo dělám vaječnou tlačenkou, nádivku s kopřivami, pečů mazanec. Odpoledne se scházíme s rodinou a trávíme společně čas.

Andrea

Od zeleného čtvrtka do Velikonočního pondělí chodíme do kostela na mše. Doma mám na dveřích velikonoční věnec a uvnitř sváteční výzdobu. Na stole máme beránka, kterého pečů. Dále dělám vaječnou tlačenkou, bramborový salát a tzv. „mužin“ což je zapečené uzené v kynutém těstě.

Martina



Na velikonoce, udržujeme klasické zvyky, máme výzdobu z vajících a větviček kočiček a zlatého deště ve váze. Pečeme slané štrůdly plněné špenátem a uzeným, nebo zelím a uzeným a tzv. „velikonoční hlavičku“, což je nádivka z rohlíků máčených v mléce, vajec, uzeného a kopřiv.

Lucie

Velikonoce slavíme klasicky. Pečů plněné rohlíčky z listového těsta plněné salámem. Každý rok jezdíme se známými a rodinou na Hostýn, kde jsme od pátku do pondělí. V pátek se postíme.

Irena

Klasická sváteční výzdoba bytu, pečeme beránka a šoldru, což je zapečená bílá klobása v kynutém těstě, barvíme vajíčka a pleteme karabáče.

Renata

V pondělí probíhá klasický šmigrust. Ráno chodí muži a odpoledne by měly chodit ženy, ale to se tak nedodržuje. S rodinou máme slavnostní oběd. Zdobíme vajíčka, pečeme beránka.

Šárka

Od zeleného čtvrtku chodí na bohoslužby. Pro děti má na vyzdobené zahradě nachystané košíčky se sladkostmi. Tradiční jídlo - bílá klobása zapečená v těstě.

paní Barbora

Klasická výzdoba. Pečou se jidáše. (Podle starého zvyku se připravují z kynutého těsta slazeného medem jako připomínka na zradu Jidáše. Symbolizují provaz, na kterém se zrádce Jidáš oběsil). A vaří se uzené maso.

paní Eliška

Chodí přes svátky do kostela a na šmigrust. Vaří uzené na páře s okurkami a popíjí bechevku.

pan Zdenek

Je evangelička, dodržuje posty, omezuje se. O velikonocích zdobí keře vajíčky a chodí do kostela. Doma dělají domácí tatarku s vejci a s uzeným masem a pijí tatarčufku, což je pušk-vorec naložený do kořalky.

paní Lydie

Teď žádné zvyky neudržuji, ale když jsem byla v Dětském domově, tam jsme velikonoce slavili. Scházeli jsme se vždy na zahradě, kde nás kluci vymrskali a polívali vodou a potom jsme všichni dostali balíčky se sladkostmi.

Kateřina

Chodíme do kostela. Pečeme velikonoční sladkou štolu a slanou štolu s vajíčky, barvíme vajíčka. Děti chodí na koledu, i holky, a poléváme se.

Lenka

Jdu se svým synem k babičkám, všechny jsou vymrskány a polity voňavkou. U jedné z babiček zůstaneme na sváteční oběd. Pečeme beránka a děti dostanou balíčky se sladkostmi, např. čokoládovými zajíčky. A chodíme do kostela.

Petra

Pečeme beránky, barvíme vajíčka a syn chodí na pomlázku.

Jarmila

Kreslíme se synem velikonoční vajíčka, kupujeme čokoládová zvířátka. Vyfukujeme vajíčka. Na oběd míváme kuře na paprice a knedlík.

Alena



Velikonoce v Austrálii

Jediným dnem, kdy jsou všechny obchody v Austrálii zavřené, je Velký pátek. V den Velikonoc hledají děti v zahradách schovaná vajíčka, která jim nadělil velikonoční zajíček.

Bulharské velikonoční svátky

Den nebo dva před Velikonocemi posílají křesťanské rodiny bochník chleba a 10 - 15 vajec obarvených načerveno svým tureckým přátelům, kteří tento dar považují za čest. Posel, který ho předává, je tradičně obdarován malou peněžní částkou.

Francouzské Velikonoce

Ve Francii zvou kostelní zvony každý den v roce věřící ke mši. Výjimkou jsou Velikonoce, kdy od Zeleného čtvrtku do Bílé soboty oněmí. Říká se, že odletěly do Říma, aby tam byly požehnány a zpátky se vrátily s vajíčky a sladkostmi pro hodné děti. A když letí nad Francií, všechny ty dobroty - vajíčka, kuřátka, zajíčky - k velké radosti dětí popadají dolů. Ty pak odpoledne vyrážejí do zahrad, aby tam poztrácené sladkosti posbíraly.

Velikonoce v Itálii

Kněz požehná velikonoční vajíčka, která pak hospodyně umístí doprostřed stolu a okolo nich rozmístí nádoby s jídlem.

Irsko ve víru Velikonoc

Ráno v den Velikonoc se pojdají vajíčka, aby se tak uzavřel půst. Během dne ten, kdo chce získat velikonoční koláč, musí zatančit.

Mexické svátky jara

V předvečer Velikonoc po setmění tisíce lidí zaplaví ulice. Mají s sebou obrázky nebo pinata - papírové krabice s bonbony a pamlsky, které symbolizují Jidáše. Ty se věší, pálí nebo se do nich mlátí holí tak dlouho, až se obal protrhne a k zemi se snese záplava sladkostí.

Velikonoce v Německu

V předvečer Velikonoc děti vyrábějí slaměná hnízda, která pak jejich rodiče schovají doma nebo na zahradě. Do nich velikonoční zajíček snese různobarevná vajíčka. Ráno na velikonoční pondělí je děti vyrážejí hledat. Také se vyměňují dárky ukryté v obalu ve formě vajíčka. Tuto tradici proslavila značka Kinder a její vajíčka s překvapením. Dalším německým zvykem je velikonoční strom ozdobený vajíčky a jinými velikonočními dekoracemi

Řecké Velikonoce

V den pravoslavných Velikonoc se v rodinách koná vajíčková bitva. Účastníci se snaží házením svého vajíčka rozbít vajíčko protivníka. Při úspěšném zásahu se pronáší věta: "Christos anesti".

Jarní výlet

Hrad ve Štramberku stojící na skalnatém vrcholu tzv. **Zámeckého kopce**, tvoří výraznou dominantu nejen malebného lašského městečka Štramberk. Z kdysi mohutného středověkého hradu se do dnešních dob zachovalo několik mohutných hradebních zdí, hlavně vnitřního hradu a především rekonstruovaná strážní hradní věž – bergfrit, kterou přestavěli na počátku 20. století na turistickou rozhlednu. **Trúba** – jak je věž ve zdejší kraji lidově nazývána, se stala jakýmsi symbolem kdysi mohutného hradu, krásného města i zdejšího malebného regionu. Mnohé turistické publikace a průvodci neznalí regionu často chybně dle lidového pojmenování věže nazývají celý hrad – hrad Štramberská trúba, což je naprosto nesprávné.



Na hrad vedou dvě možné cesty. První, možná i pro cyklisty, je krkolomná dlážděná cestička vedoucí z hlavního náměstí kolem štramberského kostela a množství malebných lidových maloměstských domů, často dřevěných či polodřevěných, a **druhou**, sloužící převážně pro pěší, je kamenné schodiště vedoucí z jihozápadního nároží náměstí až ke hradu. Samotný hrad nabízí návštěvníkům posezení a občerstvení v chatě dr. Hrstky na místě většího hradního paláce a v Jaroňkově útulně v prostoru vnitřního hradu, která slouží zároveň jako prodejna suvenýrů a vstupenek na hradní věž. **Hradní věž**, 40 m vysoká, je přístupná po tříramenném dřevěném schodišti až na vysunutý dřevěný vyhlídkový ochoz, z něhož se návštěvníku naskytne nádherný pohled na městečko Štramberk s náměstím pod hradem, vrcholy Kotouč a Bílá hora, na masív Beskyd, Starojický kopec s hradem a tzv. Moravskou bránu.

Za prohlídku stojí nejenom hrad a výšlap na Trúbu nýbrž i samotné městečko. Ne nadarmo se Štramberk říká „**Lašský Betlém**“. Návštěvník by při návštěvě města neměl opomenout ani na výšlap na **rozhlednu na Bílé hoře** nad městem, ani na prohlídku známé **jeskyně**

Šipka nad štramberskými Národními sady a v neposlední řadě prohlídku nového **arboreta a botanické zahrady** na úpatí Bílé hory.

Ve městě Štramberk je také **městský pivovar**, kde vaří dva druhy piva, a to světlý ležák Trubač 11% a polotmavý speciál Trubač Ušák 14%, který je vařený spolu se směsí koření, které obsahuje i perník, z kterého se pečou proslulé Štramberské uši.



Do Štramberku se z Českého Těšína dostanete buď autem směrem na Frýdek Místek a Nový Jičín, anebo vlakem s přestupem ve Studénce. Na hradě mají otevřeno: duben – říjen 9 – 17 hod, květen – září 9 – 19 hod, vstupné je 35 Kč.



Štramberské uši – historie – pověst

Ani Štramberk nebyl ušetřen válek s divokými Tatary. Pověst praví, že při jednom z nájezdů v roce 1241 přitáhli cizinci i k tomuto městečku. Cestou plenili okolní vesnice, zapalovali chalupy a obyvatelům usekávali na znamení svého vítězství uši a ruce.

Šťastně zachráněni

Štramberští se ukryli na Kotouči, kde vybudovali opevnění. Když k nim krvelační Tataři navečer přitáhli, netroufali si dobývat neznámý kopec po tmě. Na noc se tedy utábořili kolem kopce, aby jim uvěznění obránci neunikli. Obránci si zoufali, v jak bezvýchodné situaci se to ocitli a že ráno je čeká jistá smrt. Padli tedy na kolena a začali se modlit za záchranu.

Nebesa je vyslyšela. V noci se přihnala bouřka a spustil se pořádný liják. Obránci se sebrali a běželi ještě prokopat hráz nedalekého ženklavského rybníka. Vody bylo tolik, že spláchla útočníky, kteří se do jednoho utopili. Štramberští byli zachráněni. Z tatarského tábora zbylo jen několik pytlů s ušima místních, které schraňovali pro svého vládce. Na počest tohoto slavného vítězství se vždy v den Nanebevzetí Panny Marie koná velká pouť. Ve Štramberku se navíc od té doby pečou takzvané Štramberské uši.

Štramberské uši

Toto pečivo zatočené do tvaru lidských uší se vyrábí podle tradičního receptu bezmála 800 let. Těsto se skládá z mouky, cukru, medu a několika druhů aromatického koření, které dodává uším jejich nezaměnitelnou chuť a vůni, která se při jejich pečení line celým městem. Do charakteristických kornoutů se tvaruje až po vytažení z pece.



Štramberské uši se dokonce dočkaly i jednoho zajímavého prvenství. Jako první český potravinářský výrobek se dočkaly „ochrany zeměpisného označení“, kterou garantuje Evropská unie. Tento název tak mohou používat jen výrobci, kteří je pečou ve Štramberku.

Velikonoční beránek

Ingredience:

1 sklenka mléka, 1 ks kypřicího prášku, 35 dkg polohrubé mouky, 14 dkg másla, 20 dkg cukru krupice, 1 lžička citr. kůry, 4 ks vejce.

Postup:

Formu na beránka vymažeme a vysypeme. Troubu předehřejeme na 180 °C.

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Cukr utřeme s máslem a žloutky. Přidáme citronovou kůru, mléko, mouku s kypřicím práškem do pečiva a tuhý sníh z bílků. Těsto lehce promícháme.

Třené těsto rozetřeme do připravené formy. Velikonočního beránka pečeme asi 45 minut v předehřáté troubě. Po upečení vyklopíme beránka z formy a necháme vychladnout.

Třeného velikonočního beránka zdobíme podle fantazie. Buď ho jenom pocukrujeme, nebo polijeme čokoládou a dáme do trouby a krátce zapečeme, až sladký povrch zkaramelizuje a kůž bude hezky vypečená.



Velikonoční nádivka

Ingredience:

10 rohlíků, nakrájených nadrobno, 7 vajec, 200 ml polotučného mléka, sůl, pepř, muškátový oříšek, 350 g uzeného bůčku, 1–2 lžice sádla, 1–2 hrsti mladých kopřiv, nasekaných a propláchnutých, 1 lžice pažitky, nasekané, 1 lžice petrželky, nasekané, ½ lžičky prášku do pečiva, 1 větší lžice másla.

Postup:

Rohlíky nasypete do větší mísy. Vajíčka důkladně našlehejte v mléce, přidejte k nim sůl, pepř a trochu nastrouhaného muškátového oříšku. Směs přelijte na rohlíky a nechte je nasát. Vzniklá hmota by neměla být řídká, ale ani hustá.

Bůček povařte, nechte vychladnout a pak ho nakrájejte na kostky. V pánvi rozpalte sádlo a bůček na něm opečte. Znovu nechte vychladnout, a pak přidejte k rohlíkům a vajíčkům. Promíchejte, přisypte kopřivy, pažitku a petrželku. Ochutnejte, případně dosolte; vmíchejte prášek do pečiva.

V plechu nebo větším pekáčku rozpustíte máslo, rozetřete ho po dně i po stěnách, a pak rozprostřete nádivku. Troubu předehřejte na 200 °C a pečte nádivku dozlatova.

Mazanec

Ingredience:

1/2 kg hladké mouky, 1 zelený tvaroh ve vaničce, 3 - 5 lžic mléka, 1/2 lžičky soli, 1 lžíce citrónové šťávy, 15 dkg másla, 15 dkg moučkového cukru, 3 vejce, 1 vanilkový cukr, 2 prášky do pečiva, 2 - 3 lžíce rumu, rozinky, vejce na potření a mandle na posypání, mouku pro případ, že by bylo těsto příliš řídké. (ingredience jsou pro dva mazance)

Postup:

Změklé máslo nebo Heru a cukr utřeme v míse, přidáme celá vejce a ušleháme metličkami. Přidáme ostatní suroviny i rozinky, které je dobré předem na hodinku namočit do rumu. Těsto, které se nelepí, přendáme na vál, podsypeme a ještě zpracujeme. Uděláme dva mazance, dáme na plech s pečícím papírem, pomažeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi. Troubu, kterou jsme předehřívali na 180 st., snížíme na 160 st. a dáme péct. Pečeme cca 45 min. Mazanec trochu popraská, a tak asi po patnácti minutách ty praskliny potřu vejcem a ještě dosypu mandlemi. Asi po třiceti minutách mazanec přikryji alobalem a nechám péct jenom vršek. Než ho vyndáme, zkusíme špejlí, jestli se těsto nelepí.



Vločkové karbanátky pečené v troubě

Suroviny: olej, cibulka, 1 bílá paprika, voda, lahůdkové droždí Tebi, česnek, sůl, ovesné jemné vločky, slunečnicová semínka.



Postup: Olej dáme na pánev, přidáme cibulku najemno nakrájenou a trošku vody, dusíme. Přidáme papriku nadrobno a 400 ml vroucí vody, droždí a česnek. Dosolíme a dokořeníme dle chuti. Potom přidáme půl sáčku ovesných vloček a vaříme 4 minuty, nakonec přidáme majoránku a 2 lžíce oleje. Troubu vyhřejeme na 180 stupňů. Plech vymažeme olejem a uděláme buď malé bramboráčky nebo karbanátky, posypeme slunečnicí a pečeme dozlatova.

Farmářské trhy

S blížícím jarem se začínají v blízkých městech znovu otevírat tzv. farmářské trhy, které v posledních letech doslova zažívají boom a navazují tak na dávno zapomenuté historické trhy.

Tržiště mají své tržní řády i kodex farmářských trhů a Státní veterinární správa přispěla svým desaterem - pravidly, která určují, za jakých podmínek mohou chovatelé prodávat živočišné produkty i zvířata z vlastních chovů a co vše je nutno při prodeji tohoto zboží dodržovat. Kupující mají zajištěnu nezávadnost nabízených živočišných produktů i živých zvířat, jelikož dodržování pravidel při prodeji těchto produktů kontrolují inspektoři místně příslušných krajských veterinárních správ.

Farmářská tržiště i farmářské prodejny nabízejí nejen mléko a mléčné výrobky, maso a potraviny živočišného původu z domácích chovů, vajíčka, uzeniny, čerstvé ryby, pečivo, víno, med, houby nebo řemeslnické výrobky, ale také čerstvé ovoce či zeleninu, která v daném období dozrává. A také nesmíme zapomenout na květiny, kterých zde bývá velký výběr.

Při výběru farmářů a drobných výrobců, kteří nabízejí své produkty na farmářských trzích, je kladen důraz na to, aby se do prodeje nedostalo zboží, které je vyráběno velkopřůmyslově nebo zakoupeno v supermarketech. Předmětem prodeje je výhradně zboží, které tematicky odpovídá charakteru tohoto trhu. Přednostně je prodáváno regionální zboží. Trhy jsou tedy výhradně zaměřeny na potraviny, místní produkty a výrobky.

Farmářské trhy můžete navštívit v letošním roce v našem regionu v Českém Těšíně, Třinci, Frýdku-Místku a Karviné, a to v těchto termínech:

Město Český Těšín – dvoudenní farmářské trhy na náměstí ČSA - 4. a 5. 4. 2014, 9. a 10. 5. 2014, 27. a 28. 6. 2014, 13. a 14. 7. 2014, 1. a 2. 8., 30. 8. 2014, 14. a 15. 9. 2014, 24. a 25. 10., 21. a 22. 11. 2014, 5. a 6. 12. 2014

Město Třinec – náměstí Svobody - 25. 4. 2014, 9. 5. 2014, 23. 5. 2014, 6. 6. 2014, 20. 6. 2014, 4. 7. 2014, 18. 7. 2014, 1. 8. 2014, 15. 8. 2014, 29. 8. 2014, 12. 9. 2014, 26. 9. 2014, 10. 10. 2014, 24. 10. 2014, (7. 11. 2014, 21. 11. 2014)

Město Frýdek-Místek – náměstí Svobody v Místku - 22. 5. 2014, 5. 6. 2014, 19. 6. 2014, 3. 7. 2014, 17. 7. 2014, 31. 7. 2014, 14. 8. 2014, 28. 8. 2014, 11. 9. 2014, 25. 9. 2014, 9. 10. 2014, 23. 10. 2014, 6. 11. 2014, 20. 11. 2014, 4. 12. 2014

Město Karviná - centrální tržiště v Karviné-Fryštátě - 21. 5. 2014, 18. 6. 2014, 16. 7. 2014, 20. 8. 2014, 17. 9. 2014, 15. 10. 2014, 19. 11. 2014, 17. 12. 2014

Žehnání pokrmů

O Božím hodu velikonočním jsou po skončení mše žehnány velikonoční pokrmy – vajíčka, chléb, sladké velikonoční pečivo, maso, vodu, kořalku a sůl. Dříve se po mši a žehnání scházely rodiny k prvnímu společnému velikonočnímu jídlu. Po čtyřicetidenním půstu se jedlo maso, vejce, a mléčné výrobky, pokrmy se mastily sádlem a máslem. Velikonoční hostina se neobešla bez vajec. Vajíčka se přidávala do jednotlivých jídel, jedla se míchaná či na rendlíku nebo uvařená natvrdo. V našich zemích byla oblíbenou velikonoční pochoutkou tzv. hlavička, sekanice, nadívanina, vaječný svítek či nádivka. Jedla se za tepla i za studena. Velmi oblíbené bylo dnes již téměř zapomenuté ušelo. V některých krajích se tak říkalo omáčce z krupice, rozšlehaného vejce, cukru, skořice, v jiných pak nakrájeným klobásám, upraženým se slaninou a zalitým zahuštěnou smetanou s rozšlehanými vejci. Na velikonočním stole nesměl chybět chléb a sladké pečivo. Kromě koláčů se pekly různé buchty, tzv. babky a mazance, tvarem připomínající sluneční kotouč. Součástí velikonoční hostiny bývalo různě upravované, nejčastěji jehněčí maso. Podle starozákonního nařízení jídali totiž Izraelité o svátku Pesach / jeden z nejdůležitějších židovských svátků/ beránka upečeného s nohama a droby s bylinami hořkými (Ex 12). Jedl ho nejspíše i Ježíš, když v Jeruzalémě o svátku Pesach slavil s učedníky Poslední večeři. Křesťané beránka ztotožnili s obrazem Krista, dobrovolně se vydávajícího na smrt za hříchy lidstva a jeho spasení. Když se na konci 19. století snížil chov ovcí, stalo se skopové maso pro většinu obyvatel nedostupné a tradiční jehněčí pečínku nahradil beránek z kynutého cesta s rozinkami místo očí. Obřadní velikonoční beránci se též tvarovali ze spařeného ovčího sýra. Z masitých pokrmů byla o velikonocích oblíbená pečená kůzlata a vařená vepřová šunka.

Zdroj: Abeceda Velikonoc, V. Vavřínová

Calutki očec – calutko mama

Roz těž baba mjała chłopa, a un robił v leše. A přišla tam na ňu zazřič jakáši kamaratka, co kajš daleko była – isto dobře něvidžała. Bo koza še ji v nocy okočila a un doł to kožlyn do kolybky, a to dzecko było při ni v łuzku. No i to kožlyn něbečało, dy mu žima było, dy to jakši było bidne. I ta přišla, i už ta dała ji co, co tam přinista, i pado: „Mušim še tež podživač na tum cerym.“ I odryła tum přinkym a dżyvo še tam a pado: „Jej, calutki očec!“

A una ji pada: „Nale dyč to tam je koza, a jo tu mom to dżyvčyn!“ Děpro idže zas ku temu łuzku a pado: „Calutko mama!“

Chacha – v kolybce był očec, a při ni była mama!

(přepis vyprávění Anny Chybidziurové, z knihy Antonín Satke (1984): Pohádky, povídky a humorky ze Slezska; Ostrava)

Pověst o malovaných vajíčkách

Je to zvyk prastarý a k jeho vzniku se váže jedna pěkná pověst: Když Pán Ježíš Kristus a sv. Petr chodili po světě, přišli do vsi a v jednom stavení poprosili chudou chalupnici o kousek chleba. Ta však v celém domě neměla ani suchou skývu, ale přece chtěla hosty náležitě uctít. Vzpomněla si, že má ve spíži odloženo několik vajíček, která chtěla následující den prodat na trhu ve městě a zakoupit si trochu mouky. Vajíčka uvařila a nabídla je hostům. Ti pojedli, pěkně za jídlo poděkovali a odešli. Jaké však bylo překvapení chudé chalupnice, když zbylé skořápky od vajíček se proměnily v ryzí zlato. A tak od těch dob ženy a dívky na Velikonoční pondělí dávají mužům i chlapcům malovaná vajíčka na důkaz dobré vůle, lásky a přátelství.

Zdroj: internet, autor: Jiří Glet



Trubač Charity Český Těšín, č. 1/14; vydává Charita Český Těšín, Mírová 8, 737 01 Český Těšín, IČ: 6033784, datum vydání 31. 3. 2014; náklad: 350 ks; evidenční číslo MK ČR E 20242; redakce: Andrea Branná, Martin Hořínek, Zuzana Wojtasová

Neoznačené příspěvky a fotografie pochází z archívu Charity Český Těšín.