Jedlo :

1. Prvý sviatok vianočný, 25.12, je v Nemecku „richtige Weihnachtfest“ a deň pracovného pokoja. V niektorých rodinách chodia doobeda do kostola a potom majú slávnostnejší obed. Na dedine je zvykom jesť ryžovú polievku s mäsom a hovädzie pečené s červenou kapustou. Od 19. storočia sa servíruje aj divina. V mestách sa pečie kura, hus, kačica alebo plnený moriak. V nemeckých domácnostiach sa najčastejšie pripravuje vianočná hus s červenou kapustou a guľatými knedlíkmi, známa ako Martinská hus

Obľúbeným vianočným jedlom je pečená hus a tradične sa podávajú aj sladké ovocné kompóty. Z hydiny je obľúbená kačka a morka. Na chladnom severe si však radšej pochutnajú na pečenej klobáse a zemiakovom šaláte alebo párkoch. Len v Bavorsku nesmie na štedrovečernom stole chýbať ryba – kapor, ale i pečená šťuka.

Upravuje sa na najrozličnejšie spôsoby. Nechýba ani tradičný jablčný závin s čerešňovým kompótom. Lahôdkou na záver večere je ovocný šalát s príchuťou šampanského alebo likéru. Na nemeckých vianočných stoloch nechýbajú ani iné sladkosti. Od 18. storočia sa vypeká špeciálne a pre nich typické vaječné pečivo.

2. Koláče

**Vanillekipferl:** maslové sušienky s veľkým množstvom vanilky, obalené v cukre. Roztápajú sa v ústach a sú perfektné.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/vanillekipferl.jpg |

**Springerle: t**radične ochutené anízom, pekárne vyrábajú vlastný dizajn pomocou špeciálnych valčekov s potlačou obrázkov. Wikipedia nám hovorí, že ich pôvod možno vystopovať až do 14. storočia.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/springerle.jpg |

**Pfeffernüsse:** napriek svojmu menu, tieto koláčiky nemusia nutne obsahovať orechy - záleží na tom, aký je recept, ktorý používate. Ale tradične sa pfeffernuss pečie s medom a jemne okorenený mletými klinčekmi, škoricou a novým korením.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/pfeffernusse.jpg |

**Lebkuchen:** nemecký perník prichádza v niekoľkých formách, hoci jeho často glazúrovaný buď tenkou "námrazou", alebo čokoládou. Je menej chrumkavý ako perníkové postavičky a rozhodne viac, než chlieb a podobne.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/lebkuchen.jpg |

**Berliner Brot:**tento pomerne obskurný nemecký vianočný koláčik bol nedávno vyhlásený za oficiálny miestny vianočný koláč po tom, čo jeden korešpondent priniesol ochutnať niekoľko kúskov, upečených podľa receptu svojho pradeda.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/berliner_brot.jpg |

**Bethmännchen:**populárne vo Frankfurte, tieto malé koláčiky sú niekedy máčané v čokoláde. Sú tiež často pečené bez múky, v prípade, že niekto z vás potrebuje, aby sa nekonzumoval lepok na vianočných trhoch.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/bethmnnchen.jpg |

**Heidesand:** v podstate je to nemecké pečivo, ktorý sa často premení na čokoládové a vanilkové koláčiky, niekedy tiež nazývané **Schwarz-weiß-Gebäck** - veľmi šikovne pomenované na čierno-biele keksy.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/heidesand.jpg |

**Zimtstern**: nedovolíme si vytvoriť zoznam koláčov a nezahrnúť túto krásu. "Škoricové hviezdy" sú vyrobené z vaječných bielkov a mandlíi a veľkého množstva škorice, čím sa získa sladký koláčik so silou. Taktiež bez múky.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/zimtsterne.jpg |

**Printen:** dobre, možno niektorí ľudia poukazujú na to, že Printen sú podobné, ako Lebkuchen, a majú pravdu, ale máme pocit, že vyžadujú svoje vlastné miesto na našom zozname. Pochádzajúce z Aachenu, tieto sú sladené medom alebo sirupom z cukrovej repy. Niektoré pekárne ponúkajú verzie s orechami, alebo máčané v čokoláde, alebo s marcipánovou polevou.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/printen.jpg |

**Haselnussmakronen:** vaječné bielky, mleté lieskové orechy a cukor je všetko, čo potrebujete na výrobu tejto  pochúťky. Top je z lieskových orieškov, ponorte ho do čokolády alebo ozdobte kandizovanou čerešňou - nemôžete nič pokaziť.

|  |
| --- |
| http://www.orbistour.eu/Data/1380/UserFiles/recepty,%20nemecke%20speciality/haselnussmakaronen.jpg |

V Nemecku a v ostatných nemecky hovoriacich krajinách sú Vianoce – **Weinachten** najdôležitejším sviatkom roku, počas ktorých sa stretáva celá rodina.  
Predvianočný čas alebo tzv. **Vorweihnachtszeit** sa začína podobne ako aj u nás štyri týždne pred Štedrým dňom (**Der heilige Abend**), v prvú adventnú nedeľu.

Veľmi obľúbený je v Nemecku adventný veniec – **der Adventskranz**. Traduje sa, že ho vymyslel nemecký evanjelický farár Johann Wicher, v roku 1833. Vo svojej misionárskej stanici, rozprával deťom v adventnom čase príbehy o Vianociach. Pretože bola tma, na strop zavesil veľký drevený kruh, na ktorý dal sviečky. Dnes sa na adventnom venci zapaľuje sviečka každú adventnú nedeľu, kedy sa schádza rodina pri teplých nápojoch akým je napríklad punč – **Punsch**, čaj- **Tee**, alebo obľúbené **Gluehwein**, čiže naše varené víno. K tomu samozrejme patria aj vianočné dobroty ako medovníčky – **Lebkuchen**und vianočné štóly – **Stollen**.  
Deti sa samozrejme aj tu tešia na deň sv. Mikuláša (**der Nicolaustag**), ktorý v Nemecku poznajú aj pod názvom **Das Fest des heiligen Nikolaus**. V predvečer vyložia prázdnu a poriadne vyčistenú čižmu pred dvere alebo ku krbu a dúfajú, že bude ráno plná sladkostí, ovocia, či orechov. V Nemecku môže Mikuláša sprevádzať jeho pomocník, ktorý sa volá **Knecht Ruprecht**. Je to obdoba nášho čerta. Je fúzatý, bradatý a oblečený v dlhom hnedom kabáte.  
Aj v Nemecku si deti s obľubou píšu zoznam želaní – **Wunschzettel** a tajne dúfajú, že ich nájdu pod vianočným stromčekom – alebo po nemecky – **unter dem Weinachtsbaum**.

Pre obdobie adventu – **Adventszeit** sú nielen u nás, ale aj v Nemecku, Rakúsku či Švajčiarsku typické vianočné trhy. Mimochodom aj tie majú svoj pôvod v Nemecku, kde ich poznajú pod názvom**Weinachtsmärkte**. Medzi najstaršie vianočné trhy patria drážďanské, ktoré sa konali už v roku 1434 a slúžili k tomu, aby sa ľudia na zimu zásobili potravinami či teplým oblečením.

**Tradície a zvyky –Sitten und Bräuche**  
Pred Štedrým dňom nechávajú deti na okne zoznam svojich vianočných prianí. V niektorých oblastiach, hlavne tých kresťanských prináša darčeky Ježiško (**Christkind**), niekde **Weihnachtsmann**, ktorého u nás poznáme ako Deda Mráza.  
V Nemecku prebieha Štedrý deň podobne ako u nás. Zatiaľ čo mama varí na Štedrý večer slávnostnú večeru, deti spolu s otcom zatiaľ vyzdobujú vianočný stromček (**Weinachtsbaum**), ktorý k nám v dnešnej podobe prišiel práve z Nemecka.  
K tradičnej vianočnej výzdobe patria v Nemecku vianočné pyramídy, **Weinachtspyramiden**. Pôvod pyramíd je pravdepodobne spojený s bývalým zvykom, kedy sa do domácností a do kostolov nosili zelené vetvy stromčekov, ktoré sa stavali do pyramídy. Navrch sa dávala horiaca sviečka. Dnes sa vyrábajú otočné pyramídy, ktoré sa točia vďaka horiacim sviečkam.  
Vianočná kuchyňa ponúka mnoho pokrmov z rýb, ako sú: pečená šťuka, zubáč na rošte, plnený kapor a podobne. S obľubou sa podáva konšelská misa, ktorá sa skladá z kúskov pečeného bravčového mäsa, kačky, husy, morky, údeného mäsa a klobás. Nechýba ani jablkový závin a ovocný šalát s likérom, ktorý sa podáva na záver večere. Namiesto klasických vianočiek sa v Nemecku pečú vianočné štóly-**Weinachtsstollen**.  
Po sviatočnej večeri sa v mnohých rodinách čítajú vianočné príbehy (**Weinachtsgeschichten**) a spievajú vianočné piesne (**Weinachtslieder**).  
Prvý a druhý sviatok vianočný sa tu slávia opäť podobne ako aj u nás. 25. decembra sa obvykle koná slávnostný obed alebo večera a navštevujú sa blízki a rodina. V podobnom duchu sa nesie aj 26. december.