

## ВЕЛИКДЕНЬ У GERRESHEIMER: ЧЕСЬКІ ТА УКРАЇНСЬКІ ТРАДИЦІЇ ПІД ОДНИМ ДАХОМ

Великдень – одне з найважливіших свят не лише в Чехії, а й в Україні. Він символізує прихід весни, оновлення життя та нові починання. У Gerresheimer щодня зустрічаються чеські та українські працівники, які приносять свої традиції та звичаї. І саме Великдень є чудовою нагодою, щоб познайомитися з нашими культурами, розділити радісні моменти та, можливо, навчитися чомусь новому.



### Як святкують Великдень у Чехії?

У Чехії Великдень пов'язаний з багатьма традиціями, деякі з яких можуть

здивувати українців. Наприклад, великодній помлазка – плетений прут із вербових гілочок, яким чоловіки символічно "шмагають" жінок, щоб вони були здоровими та красивими протягом усього року. У відповідь вони отримують писанки, солодощі або навіть чарку чогось міцнішого.

Важливою частиною Великодня є розписані яйця (краслице), які мають різні візерунки та кольори. Традиційно їх прикрашають восковою технікою або гравіюванням. У Великодній понеділок у багатьох чеських родинах подають ягня – солодку випічку у формі баранчика, а також мазанец – дріжджову випічку з родзинками.

### Як проходить Великдень в Україні?

В Україні Великдень тісно пов'язаний із духовною складовою свята. Головним днем святкування є неділя, коли родини приходять до церкви з великоднім кошиком, у якому знаходяться паска, розписані яйця (писанки), ковбаса, шинка, сіль, масло та інші страви. Ці продукти освячують, а потім вони стають частиною святкового столу.

Українські писанки відрізняються від чеських краслице не лише назвою, а й способом оздоблення. Вони покриваються складними орнаментами, і кожен візерунок має своє значення. Наприклад, сонячні символи означають життя та силу, а квіткові орнаменти символізують радість і щастя.

Як і в Чехії, в Україні важливу роль відіграють великодні страви. Традиційно випікається великодня паска, яка є солодкою, повітряною та часто прикрашеною цукровою глазур'ю.

Великодня паска дуже схожа на традиційну чеську мазанку, тому ми можемо назвати її українським великоднім мазанцем.

### Паска (великодній мазанець) від прабабусі Катерини



#### Інгредієнти:

- 1 кг борошна** (чим більше, тим більше їмо)
- 250 г масла** (вона завжди трохи перебільшувала)
- 200 мл молока** (те, що залишиться від сніданку)
- 6 яєць** (або більше, дамашні найкраще)
- 200 г цукру** (завжди трохи більше)
- 50 г дріжджів** (старих, але надійних)
- 1 ч. ложка солі** (бабуся казала, що кладе «на око»)
- 1 ч. ложка ванілі** (щоб гарно пахло)
- 100 г родзинок** (якщо знайдете, можна й шоколад)
- 1 ст. л. меду** (прабабуся казала, що додає «душу»)

#### Приготування:

**Приготування опари:** У теплому молоці розчиніть дріжджі, додайте цукор і трохи борошна, залиште на кілька хвилин.

**Замішування тіста:** У мисці змішайте борошно, цукор, сіль і ваніль, додайте масло, мед і яйця. Влийте опару та добре перемішайте.

**Дайте тісту підрости:** Накрийте тісто рушником і залиште на 2 години у теплому місці.

**Випікання:** Викладіть тісто у змащену форму, додайте родзинки або фрукти й випікайте в духовці при 170°C протягом 1 години.

**Охолодження:** Дайте пасці охолонути, посипте цукром або полийте глазур'ю.

**Veselé Velikonosce! / Христос Воскрес!**

## РАЗОМ СИЛЬНІШІ: МОВНА СОЛІДАРНІСТЬ У GERRESHEIMER

Щодня у Gerresheimer зустрічаються люди різних національностей, мов і культур. Наша компанія – це не лише місце роботи, але й простір, де переплітаються досвід і традиції. Останніми роками Чехія стала другим домом для багатьох українських працівників, які вирішили розпочати тут новий етап свого життя.

Як перекладачка для українських працівників, я є свідком того, наскільки важливими є комунікація та взаєморозуміння. Незважаючи на мовний бар'єр, я щодня бачу, як чеські та українські команди співпрацюють і вчаться один у одного. Робота в міжнародному середовищі приносить виклики, але також відкриває двері до нових знайомств, досвіду та можливостей.

Українські працівники поступово звикають до чеського робочого стилю, який відзначається ретельним плануванням, увагою до якості та ефективністю. Водночас чехи цінують працелюбність і наполегливість своїх українських колег. Незалежно від того, чи це виробництво, логістика або адміністрація, щодня ми бачимо, як різні підходи можуть приводити до цікавих рішень.

### Мовний виклик і можливість

Мовний бар'єр може бути перешкодою, але водночас він змушує нас шукати нові способи спілкування. Багато українських працівників намагаються вивчити чеську мову не лише для роботи, а й для кращої інтеграції в суспільство. Корпоративні курси чеської мови або розмови з колегами – це чудова можливість освоїти мову на практиці. З іншого боку, деякі чеські працівники також вивчають українські слова, щоб краще розуміти своїх колег.

Я рада, що можу допомагати долати мовні бар'єри та полегшувати адаптацію українських колег. Чеські працівники дуже доброзичливі та охоче допомагають у вивченні мови. І навпаки – вони також дізнаються багато нового про українську культуру та традиції.

Мовна співпраця в Gerresheimer показує, що відмінності – це не перешкода, а можливість для збагачення та розвитку. Щодня ми дізнаємося щось нове – не лише про роботу, а й один про одного. Незалежно від того, чи ви тут новачок, чи працюєте на заводі вже давно, кожен із нас робить свій внесок у створення комфортного робочого середовища.

Дякую всім колегам за створення дружньої атмосфери та за підтримку мовної солідарності, яка нас об'єднує та допомагає рости як команді!

### КРОКИ ДЛЯ КРАЩОЇ ЧЕСЬКОЇ:

**Використовуйте фрази, а не тільки слова** – Навчіться звичних речень, як «To je dobrý!» (Це добре!) чи «Můžete mi pomoci?» (Ви можете мені допомогти?), щоб не доводилося думати над кожним словом.

**Не бійтеся помилок** – Говоріть, навіть якщо це не ідеально. Колеги оцінять вашу спробу і з радістю допоможуть!

**Запитуйте** – Якщо не знаєте, як щось сказати, просто запитайте: «Jak se to řekne česky?» (Як це сказати чеською?)

**Спілкуйтесь наживо** – обід із колегами, відвідування спортзалу, танців чи побачення на вихідні з носіями чеської мови. Жива мова краща за будь-який курс!



**Мова – це міст до нових знайомств і можливостей. Говоріть сміливо!** 😊 ■