

Bez nich by nebyly Vánoce

Svátky milujeme i proto, že si je spojujeme s tradicemi předávanými po generace. Ale bez těch, kteří o ně pečují, by brzy zůstaly jen vzpomínkou. Díky těmto lidem u vás zavoní františek, dáte si kapra, ozdobíte stromek a upečete cukroví podle babiččina receptu. Pojdte je s námi poznat...

TEXT: PAVLA DRLÍKOVÁ



ONDŘEJ KOTSCH,
farář v kostele svatého
Michala V Jirchářích

„Snažíme se být lidem na blízku“

Tak jako si někdo neumí Štědrý večer představit bez kapra a salátu k večeři, jiní jej pro změnu mají spjatý s půlnoční bohoslužbou, která se koná v předvečer připomínání významného svátku – Narození Božího syna Ježíše Krista. Jde o starou tradici, při které se lidé připravují na důležitý svátek nočním bděním, postem a modlitbami. „Pro mě osobně je půlnoční bohoslužba nedílnou součástí Vánoc, zároveň i mojí prací a službou. V kostele sv. Michala V Jirchářích se snažíme být lidem na blízku, rozjímat, zamýšlet se nad aktuálním děním ve světě, a to ve světle svatých textů. Dívat se na ta vzácná slova biblického vánočního příběhu i na svět zase o rok staršíma očima a moci tak vidět něco dosud pro mě osobně neviditelného,“ říká farář Ondřej Kotsch, který pochází ze Slovenska, kde vyrůstal na faře svého otce, a následně studoval teologii v Německu a ve Vídni. Podle něj je zajímavé pozorovat, jak se hloubka Vánoc, jejich poselství dostávají mezi nás a do našich vztahů k blízkým, vzdáleným i k samým sobě. Má pocit, že při všem tom spěchu a materiálních starostech jako bychom žili na chvilku jinak než kdy jindy. „I se zastavíme, i darujeme čas, prostředky a blízkost, i jsme vnímavější, milejší jeden k druhému a nápomocnější k lidem kolem nás, i k cizím a lidem v nouzi,“ zamýšlí se na závěr.



Faráře Ondřeje Kotsche můžete vidat nejen v pražském kostele svatého Michala V Jirchářích.

„K VÁNOCŮM PŘEJI LIDEM ZNOVUOBJEVENÍ BLÍZKOSTI.“

LUCIE URBANOVÁ,
majitelka firmy na vykrajovátka

„Cukroví je pro mě spojení s rodinnou tradicí“

Co by to bylo za Vánoce bez voňavého domácího cukroví? To se však musí nejprve vykrajět, a tak se každá správná hospodyňka neobejde bez vykrajovátek a formiček na těsto. Někdo je dědí po babičce, jiný si kupuje nové s moderními a neokoukanými tvary. Ty nabízí také Lucie Urbanová, která má firmu Ráj vykrajátek a pečení pro ni vždy představovalo zvláštní rituál. „Už od dětství jsem pomáhala mamince a babičce s přípravou cukroví. I dnes je to něco, co mě stále těší. Když se do pečení pustím, cítím spojení s rodinnou tradicí. Mezi mými oblíbenými recepty najdete perníčky, které nejen skvěle chutnají, ale také krásně voní a vytvářejí tu pravou atmosféru. A pak u nás doma rozhodně nechybějí klasické druhy cukroví, jako je linecké, vanilkové rohlíčky, nebo marcipánové brambory. Každý rok se také snažím vyzkoušet i nějakou novou variantu, abych obohatila náš vánoční stůl,“ říká Lucie, která začala podnikat tak nějak náhodou. Na trhu jí totiž chybělo vykrajovátko na perníčky s valentýnskou tematikou. A protože měla jasnou představu o tom, jak by mělo vypadat, zkusila ho doma vyrobit na 3D tiskárně. Jakmile měla první prototyp, otestovala ho v praxi a začala zdokonalovat. „Zároveň jsem si všimla, že i lidé kolem mě, přátelé a známí, projevovali o moje vykrajovátko zájem. To mě povzbudilo, abych šla dál,“ vzpomíná Lucie, jak začala její cesta do světa výroby a prodeje. Nyní nabízí tradiční tvary, ale i vykrajovátka v podobě dinosaurů, jedno-rožců či lam, nebo vykrajovátka na zakázku podle specifických požadavků.

„AŽ JSOU VAŠE SVÁTKY NAPLNĚNY ŠTĚSTÍM, RODINNOU POHODOU A SLADKÝMI OKAMŽIKY!“



Ibust lab inimintiume non et qui sinisti core occat. Um ad everibusam entiumquae dolorem



Ibust lab inimintiume non et qui sinisti core occat. Um ad everibusam entiumquae dolorem



Coneceat
ecatium
quaticium
sundus rest,
occuscipsam
volupti ostiist,
consediorit



„PŘEJI VŠEM PEVNÉ ZDRAVÍ, KLID A POHODU BEZ STRESU.“

ROBERT ŠÍMA, pěstitel vánočních stromků

„Přírodní stromek je pro mě symbol Vánoc“

Umíte si představit rozbalování dárků na Štědrý den bez stromčku? Asi hodně těžko. Stejně to má i Robert Šíma z Vysočiny, který pěstuje stromčky ve firmě Abies. „K vánočním stromkům jsem se dostal přes svého společníka, který mě před více než dvaceti lety pro vánoční stromky nadchl. Vyprávěl mi o své studentské brigádě okolo vánočních stromků a následně o svých pokusech, kdy je pěstoval. Postupně slovo dalo slovo a založili jsme firmu, která se jako první v České republice začala zabývat profesionálním pěstováním vánočních stromků na plantážích,“ vypráví své začátky Robert Šíma, kterého práce venku na čerstvém vzduchu stále baví. Umíte si představit, jak dlouho takový stromek vůbec roste? „Pěstování u nás začíná tím, že si nejdříve pořídíme ve speciálních školkách sazenice malých stromčků pěstovaných ze semínka. Když pak vyrostou okolo patnácti centimetrů, vysazíme je na plantáže. Následuje každoroční péče o tyto stromky po dobu asi osmi až deseti let. Obnáší to neustálý boj s plevelem, který stromčkům bere vláhu, světlo a živiny. Od třetího roku se stromky tvarují řezem a zaštipováním, aby se docílil ideální tvar a forma. Mezitím jim musíme dodávat

potřebné živiny, aby měly pěknou barvu a byly odolné v boji proti škůdcům a houbovým chorobám. Šestým rokem můžeme první stromčky postupně sklízet a tím uvolňovat prostor pro růst ostatních. Sklizeň musí proběhnout v krátkém časovém úseku, aby byly stromčky na našich stáncích čerstvé a zároveň se všechny stihly rozvést na místa k prodeji,“ popisuje Robert a přiznává, že právě proto mi moc času na vychutnávání vánoční pohody nezbývá. Na prodeji vánočních stromčků ho baví i potkávání se s lidmi a zákazníky, které celý rok neviděl. Radost mu dělá i to, že živý řezaný stromek je obnovitelná a ekologická dekorace, která na rozdíl od umělého stromku nemá negativní vliv na životní prostředí.



„LIDEM BYCH POPŘÁL, ABY SVĚT NĚKDY NEBRALI TOLIK VÁŽNĚ, OBČAS VYPNULI MÉDIA A ZAHLEDĚLI SE SAMI DO SEBE A VĚNOVALI ČAS JEN SOBĚ.“

PETR HRADECKÝ, výrobce vánočních františek

„Palení františek patří k vánoční tradici“

Jedním ze symbolů Vánoc jsou voňavé františky. Vyrábějí se z dřevěného uhlí a kadidla. Právě vůně kadidla, která je pro ně typická, se tak přenesla z chrámů i do našich domácností. Kadidlo neboli olibanum bylo totiž jedním z darů, jež přinesli tři králové nebo spíše mudrci právě narozenému Ježíškovi. Pokud tedy dodržujete tradice, možná u vás doma pálíte každoročně vánoční františky pana Petra Hradeckého. Patří k českým výrobcům a řemeslo převzal po svém strýci, který začal hořící kužely vyrábět v 80. letech. „Tehdy je strejda dělal ještě ručně a začínal doma na Vinohradech, kde je sušil v troubě. Mnohdy však vykouril celý barák. Dnes už na františky máme stroje ve výrobě u Prahy a ročně

vyrobíme odhadem přes pět milionů kusů. Kadidlo dovážíme ze Súdánu a dřevěné uhlí jsme měli z Ukrajiny, ale válka vše změnila,“ vypráví Petr Hradecký. Františky po celý rok osobně doma i testuje. „Poctivě pálím františky průběžně a zkouším, zda se do nich třeba nezapomnělo dát kadidlo a voní. Děti tedy už jsou trochu přechuchané a manželka občas nadává, ale od covidu ztratila částečně čich a tolik je necítí,“ říká s úsměvem Petr, který má prý prosinec pracovní volný. Vše už má totiž dávno vyrobeno. Za to prý ale řeší řadu emailů, ve kterých se ho lidé ptají, proč jim například františek nehoří, nebo málo, či moc voní. „Snažím se odpovědět na všechny dotazy zákazníků. Je důležité, aby byli spokojeni.“



Andreu malování ozdob stále baví. Věnuje se mu už přes dvacet let.

ANDREA MUDRUŇKOVÁ, malířka vánočních ozdob

„U nás doma má každá ozdoba svůj příběh“

Vánoční stromeček je potřeba ozdobit. Nejkrásnější jsou většinou české skleněné baňky, ručně vyrobené i zdobené. K takovým patří i ozdoby sklárny Koulíer. Ta oživila staré řemeslo foukačů a malířek v Dolním Bradle na Chrudimsku. Mezi tamní šikovné malířky patří Andrea Mudruňková. „K práci malířky vánočních ozdob jsem se dostala po mateřské dovolené, když jsem sháněla práci. Manželova babička pracovala v Horním Bradle, kde se vyráběly ozdoby, jako foukačka, tak jsem šla zkusit jedinou možnou práci v okolí. Nabídli mi však pouze pozici malířky. Ve stejnou dobu se mnou nastupovalo šest dalších malířek. Já jsem ve sklárně od té doby zůstala a v lednu to bude 22 let. Po babičce jsem zdělila diamantový nůž na odřezávání ozdob, se kterým pracuji dodnes. Je

to takový rodinný klenot,“ vypráví Andrea Mudruňková. Svou práci miluje, za nejtěžší na ní považuje přesné přenosy log firem při zakázkové výrobě, tedy písmenka a pravidelné tvary. Délka malování je vždy odvislá podle náročnosti dekoru. Linky, čárky a vánoční motivy trvají v jednotkách minut. U secesních ozdob, které patří k novinkám sklárny, to někdy trvá i půl hodiny. Náročné na čas je i lepení kamínků, kdy se lepí každý zvlášť. A co znamenají pro Andreu Vánoce? „Jsou pro mě nejkrásnějším obdobím v roce, protože je to jediné období, kdy si na sebe všichni v rodině uděláme čas. Stromček máme pestrobarevný, každá ozdoba na něm má vlastní příběh. V rodině také každoročně pořádáme soutěž, kdy hádáme, kolik ozdob v daném roce zdobí náš stromeček. Na Tři krále se musí spočítat, kolik bylo ozdob. Vítěz dostane sladkou nebo tekutou



Malířka vánočních skleněných ozdob Andrea Mudruňková s Kateřinou Šrámkovou (vlevo), spoluzakladatelkou sklárny Koulíer v Horním Bradle



„PŘEJI VŠEM, ABY SI MOHLI UŽÍT RADOST A KRÁSU VÁNOC SPOLEČNĚ SE SVÝMI BLÍZKÝMI VE ZDRAVÍ.“

JAN KALENDA,
rybář a prodejce kapru

„Během tří dnů prodáme okolo dvou tun kaprů“

Tradiční štedrovečerní večere se u nás neobejde bez bramborového salátu a kapra. Svě o tom ví také Jan Kalenda, který každoročně prodává na Vánoce kapry v pražské Chabrybárně v Dolních Chabrech. Jeho otec tam totiž před deseti lety založil rodinnou firmu na prodej čerstvých ryb, kterou rodina vybudovala svépomocí. „S rodiči jsme se přistěhovali do Chabru v roce 1995 a bydleli vedle opuštěného rybníka. Od svých osmi jsme k němu několik let chodil jen tak rybařit pro zábavu, až jednou naši ten rybník koupili. Trvalo dlouho, než jsme jej zrekultivovali a začali s chovem pstruhů a následným vánočním prodejem kaprů a pstruhů. Postupem času přibýli další sladkovodní ryby a rodiče dnes živí hlavně dodávání čerstvých ryb do vybraných pražských restaurací, jako je Alma, The Artisan, The Eatery nebo síť Ambiente,“ říká Jan Kalenda, který rodičům s podnikáním pomáhá, a tak ho každý rok o Vánoce můžete v Chabrybárně potkat. „V tuto dobu neprodáváme jen kapry, ale máme více druhů ryb v sádkách v pramenité vodě s kyslíkem, takže si trůfám říct, že se jim daří o něco lépe než v klasických sádkách třeba u nákupních center. Prodej vždy probíhá od 21. do 23. prosince a prodá se okolo dvou tun kaprů. Je to pro celý náš tým vždy velká dřina, a za to všem patří velký dík,“ uzavírá Jan a doplňuje, že nejvíce ho baví potkávat se se zákazníky a udělat jim na Vánoce radost.

**„PŘEJI VŠEM KLIDNÉ VÁNOCE,
PLNÉ LÁSKY, POROZUMĚNÍ
A VZÁJEMNÉHO RESPEKTU,
ALE TAKÉ ODVAHY
USILOVAT O LEPŠÍ SVĚT
PLNÝ TĚCH SPRÁVNÝCH
HODNOT.“**



xxx
xxxxxx



xxx
xxxxxx



xxx
xxxxxx



xxx
xxxxxx

FOTO: XXXXXXXXXXXX