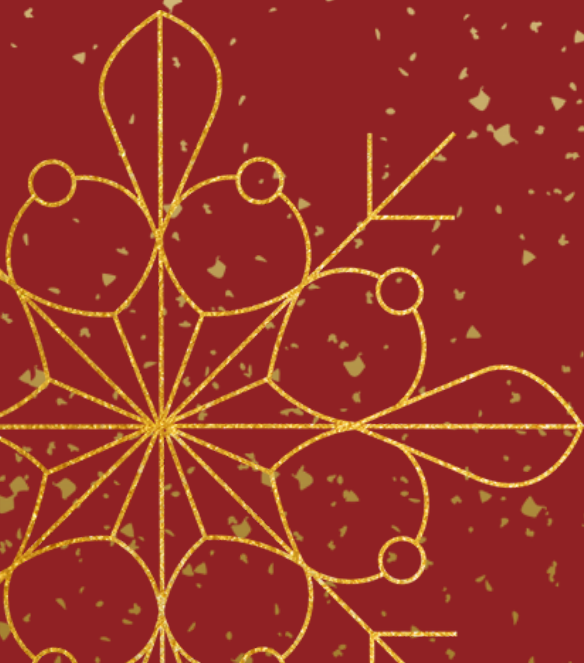


# Horváthka

časopis · Gymnázia Ivana Horvátha v Bratislave  
Vianočný špeciál · december 2023



Milí čitatelia,

prinášame vám **vianočný špeciál časopisu Horváthka**.

Čo v ňom nájdete tentokrát?

Aké by to bolo vianočné číslo bez článku o Vianociach?

Nezabudli sme ani na rozhovory, tvorbu našich študentov či knižné vianočné tipy.

Veríme, že sa vám aj toto číslo bude páčiť a spríjemní vám pohodu počas nasledujúcich sviatočných dní.

Prajeme Vám požehnané a láskyplné vianočné sviatky.

**Sophia Laura Dávidová, 3.AR**  
šéfredaktorka

Vianočný čas je obdobím, kedy zvykneme zhodnotiť náš rok: čo dobré a čo zlé sa nám prihodilo, čo sme mohli urobiť inak.

Naším veľkým želaním je, aby to dobré vychádzalo z ľudí stále, nielen na Vianoce.

Aby sme každú situáciu brali ako dar; aby sme učenie nebrali ako nepríjemnosť, ale ako možnosť stať sa „niekým“.

Aby sme pochopili, že nie vždy máme pravdu, s pokorou prijali dobré rady a nikdy sa necítili sami.

Toto všetko a ešte veľa síl na plnenie túžob želá pod vianočný stromček:

**redakčná rada**

## Obsah

Vianočná anketa s profesormi	strana 3
Tipy na vianočné pečenie	strana 4
Knižné tipy pod stromček	strana 6
Vianočné filmy	strana 7
Vianoce v iných krajinách	strana 8
Vianočné zvieratká	strana 9
Vianočné trhy: Budapešť a Praha	strana 9
Vianočné trhy vo Viedni	strana 10
Vianočný playlist	strana 11

Toto číslo pre vás pripravila redakcia v zložení:

**Mgr. Patrik Kondáš** – poverený vedením časopisu

**Sophia Laura Dávidová, 3.AR** – šéfredaktorka

**Zuzana Šafárová, 2.C** – zástupkyňa šéfredaktorky

**Alexander Hnilica, 1.C**

**Simona Pitoňáková, 4.AR**

**Lina Šišková, 2.B**

**Viktória Filová, 2.AR**

**Jazykové korektúry: Mgr. Patrik Kondáš**

**Dizajn, návrh obálky: Simona Pitoňáková, 4.AR**

## Ako budú tráviť Vianoce naši profesori a profesorky?

(Anketa)



V nasledujúcej ankete sa nám podarilo vyspovedať naše pani profesorky a profesorov a zistiť, čo budú robiť cez nadchádzajúce vianočné sviatky.

### 1. Ako plánujete stráviť vianočné sviatky?

**Pani profesorka Backová:** Sviatky strávim so svojou rodinou. Teším sa na výborné jedlo, rozprávky a spánok.

**Pani profesorka Barkolová:** Na Štedrý deň budem s rodinou – rodičmi, starými rodičmi a súrodencami. Prvý sviatok vianočný budem oslavovať s priateľovou rodinou.

**Pán profesor Kondáš:** Sviatky strávim s rodinou na východe, budem naplno zamestnaný mojou trojročnou neterou, takže okrem skladania kociek a pečenia ma určite čaká aj maratón pesničiek Mira Jaroša.

**Pani profesorka Leitnerová:** Vianočné sviatky plánujem stráviť ako každoročne, v kruhu rodiny – s mojím manželom, dvomi dcérami a tento rok sa k nám pridajú aj moji svokrovci. Počas sviatkov a prázdnin sa stretneme s ďalšími členmi rodiny, ale aj priateľmi.

### 2. Čo nesmie chýbať na Vašom štedrovečernom stole?

**Pani profesorka Backová:** Milujem jesť na štedrú večeru kapra a zemiakový šalát. To musí byť. Naopak si viem predstaviť, že by nebola vôbec kapustnica. Tú nemám rada, ale zjem ju 😊

**Pani profesorka Barkolová:** Chýbal by mi zemiakový šalát :)

**Pán profesor Kondáš:** Jednoznačne zemiakový šalát. Ten mi síce už po pár dňoch lezie aj z uší, ale cez sviatky jednoducho musí byť. No a potom kapustnica – vždy sa tak pousmejem, ako sa druhy polievok, podávané k štedrovečernému stolu, líšia naprieč regiónmi Slovenska.

**Pani profesorka Leitnerová:** Myslím, že na ňom mávame presne to, čo všetci ostatní: plno dobrôt (koláčiky, sušené ovocie, rôzne druhy orechov, ovocie), štedrú večeru (hríbová polievka na kyslo, ryba so zemiakovým šalátom) a pod taniermi šupiny kapra či prestreté pre jednu osobu navyše.

### 3. Čo by ste si priali dostať pod stromček?

**Pani profesorka Backová:** Pod stromčekom by som si priala mať pohodu a viac času na seba.

**Pani profesorka Barkolová:** Ponožky. Smrteľne vážne.

**Pán profesor Kondáš:** Popravde, čím som starší, tým menej mi záleží na tom, či vôbec niečo dostanem. Viem, bude to znieť ako kliše, ale radšej ocením tie nemateriálne dary. Aj keď knižná poukážka alebo ponožky neurazia.

**Pani profesorka Leitnerová:** Už asi radšej obdarovávam ako dostávam – teším sa, keď sa vidím, že darček urobil radosť. Ale mám rada

prekvapenia takže určite nejaké podstromčekom nájdem.

#### 4. Aké si chcete dať predsavzatia do nového roka?

**Pani profesorka Backová:** Predsavzatia do nového roka si nedávam. Ak som si niekedy dala, nikdy sa mi nepodarili uskutočniť alebo som na ne zabudla.

**Pani profesorka Barkolová:** Nečakám na nový rok ak chcem niečo v svojom živote zmeniť, takže žiadne.

**Pán profesor Kondáš:** Prežiť rok 2024 a nezbláznieť sa.

**Pani profesorka Leitnerová:** Úprimne povedané žiadne – ak chcem niečo zmeniť, spravím tak hocikedy počas roka.

#### 5. A na záver, čo by ste popriali študentom a kolegyniam/kolegom do nového roka?

**Pani profesorka Backová:** Všetkým želám najmä zdravie a veľa dôvodov na radosť. Nech sme spokojní, usmíati a dobrí na seba i druhých



**Pani profesorka Barkolová:** Aby do neho vstúpili a zostali plní síl a duševnej pohody a úspešne zvládli všetko do čoho sa pustia.

**Pán profesor Kondáš:** Hlavne zdravie, lebo je podľa mňa najdôležitejšie.

**Pani profesorka Leitnerová:** Všetkým naozaj úprimne želám hlavne zdravie, bez toho nemáme nič a samozrejme veľa splnených prianí.

Ďakujem za Váš čas a odpovede,

prajem Vám pokojné a hlavne oddychové vianočné sviatky!

**Text:** Sophia Laura Dávidová, 3.AR



### Vianočné pečenie

K Vianociam patrí neodmysliteľne aj pečenie. Pozrite sa spoločne s nami na pár receptov, ktoré by sa tento rok mohli ocitnúť aj na Vašom stole!

Jeden z receptov sme si pre vás pripravili dokonca v angličtine.

**Štedrák - najznámejší slovenský vianočný koláč**

#### CESTO

750 g polohrubá múka

400 ml mlieko

30 g droždie

200 g Hera

2 PL kryštálový cukor

3 ks žltok

1 štipka soľ

#### PLNKA MAKOVÁ

200 g mletý mak

150 ml mlieko

100 g práškový cukor

10 g maslo

## PLNKA ORECHOVÁ

220 g mleté orechy  
150 ml mlieko  
100 g práškový cukor  
1 ks vanilínový cukor  
citrónová kôra

## PLNKA TVAROHOVÁ

500 g hrudkovitý tvaroh  
100 g práškový cukor  
20 g hroziienka  
2 ks vajce  
50 g maslo

## PLNKA LEKVÁROVÁ

1 ks slivkový lekvár

1. Do misky preosejeme múku, urobíme do nej jamku a nalejeme trochu vlažného mlieka, do ktorého pridáme 2 PL kryštálového cukru a rozdrobené kvasnice, pridáme žĺtky, soľ, mlieko, nakoniec roztopené maslo a spracujeme cesto, ktoré necháme pol hodinu vykysnúť. Medzitým si pripravíme plnky.

2. Maková plnka: Zmiešame 200 g mletého maku, 100 g práškového cukru, 10 g masla, 150 ml prevareného mlieka.

3. Orechová plnka: Zmiešame 220 g mletých orechov, 150 ml prevareného mlieka, 100 g práškového cukru, vanilínový cukor, citrónová kôra.

4. Tvarohová plnka: Zmiešame 500 g tvarohu, 100 g práškového cukru, 50 g roztopeného masla, 2 žĺtka a nakoniec primiešame vyšľahané bielka.

5. Cesto si rozdelíme na 5 bochníkov, ktoré rozvaľkáme asi na hrúbku prsta a postupne vrstvíme do stredne veľkého vymasteného plechu (môžeme použiť papier).

6. Vrstvíme nasledovne: Naspodok dáme 1. cesto, slivkový lekvár rozotrieme, naň položíme 2. cesto, rozotrieme orechovú plnku, 3. cesto, maková plnka, 4. cesto, tvarohová plnka a navrch mriežku z 5. cesta. Plnky si neprehadzujte len tak, ich poradie má praktický aj vizuálny význam. Striedajú sa farebne, tmavé (lekvár a mak) so svetlými (orechy a tvaroh). Navyše, najspodnejšia lekvárová vrstva sa neroztečie ani pod váhou všetkých nasledujúcich plátov cesta a plniek.

7. Pečieme na strednej teplote 45-50 minút.



Christmas cake

### Ingredients

- 1kg mixed dried fruit (use a mix of raisins, sultanas, currants, cherries, cranberries, prunes or figs)
- zest and juice 1 orange
- zest and juice 1 lemon
- 150ml brandy, Sherry, whisky or rum, plus extra for feeding

- 250g pack butter, softened
- 200g light soft brown sugar
- 175g plain flour
- 100g ground almond
- ½ tsp baking powder
- 2 tsp mixed spice
- 1 tsp ground cinnamon
- ¼ tsp ground cloves
- 100g flaked almonds
- 4 large eggs
- 1 tsp vanilla extract

#### ·STEP 1

Put 1kg mixed dried fruit, the zest and juice of 1 orange and 1 lemon, 150ml brandy or other alcohol, 250g softened butter and 200g light, soft brown sugar in a large pan set over a medium heat.

#### ·STEP 2

Bring to the boil, then lower the heat and simmer for 5 mins. Tip the fruit mixture into a large bowl and leave to cool for 30 mins.

#### ·STEP 3

Heat oven to 150C/130C fan/gas 2. Line a deep 20cm cake tin with a double layer of baking parchment, then wrap a double layer of newspaper around the outside – tie with string to secure.

#### ·STEP 4

Add 175g plain flour, 100g ground almonds, ½ tsp baking powder, 2 tsp mixed spice, 1 tsp ground cinnamon, ¼ tsp ground cloves, 100g flaked almonds, 4 large eggs and 1 tsp vanilla

extract to the fruit mixture and stir well, making sure there are no pockets of flour.

#### ·STEP 5

Tip into your prepared tin, level the top with a spatula and bake in the centre of the oven for 2 hrs.

#### ·STEP 6

Remove the cake from the oven, poke holes in it with a skewer and spoon over 2 tbsp of your chosen alcohol. Leave the cake to cool completely in the tin.

·STEP 7 To store, peel off the baking parchment, then wrap well in cling film. Feed the cake with 1-2 tbsp alcohol every fortnight, until you ice it.

#### ·STEP 8

Don't feed the cake for the final week to give the surface a chance to dry before icing.



**Text:** Viktória Filová, 2.AR

### **Vianočné knižné tipy pod stromček**

Je ich počuť, vidieť i cítiť. Vianoce sa blížia! Kto by ich nemiloval? A s najkrajšími sviatkami v roku sa neodmysliteľne spájajú aj knihy pod vianočný stromček, ktoré by nemali chýbať. Tak ako minulý rok, aj teraz som vybrala tie najkrajšie a najzaujímavejšie knihy pre čitateľov.

Text: Sophia Laura Dávidová, 3.AR

## Naše tipy na vianočné filmy

[EN] *Let it snow* [SK] *Sneží, sneží* (2019)

- Romantická komédia so sympatickými postavami. Môžete v nej spoznať niekoľko známych tvárí ako sú Kiernan Shipka z *Chilling Adventures of Sabrina*, Mitchell Hope z *Descendants* a Jacob Batalon zo *Spiderman* sérií. Príbeh sa týka stredoškóľakov, ktorých mesto zasiahne snehová búrka počas Vianoc.

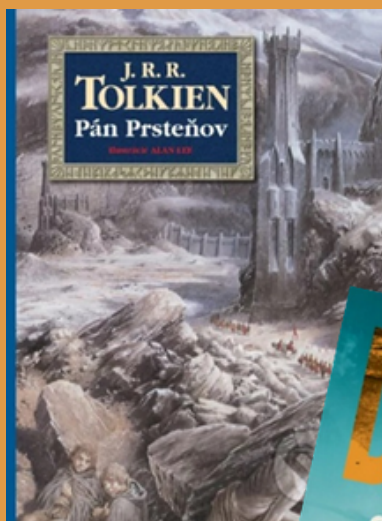
[EN] *The Nightmare Before Christmas* [SK] *Predvianočná nočná mora* (1993)

- Tak ako každý iný, aj tento film Tima Burtona má v sebe čaro, ktoré sa líši od iných animácií. Príbeh sa odohráva v novembri, kedy sa Jack Skellington, nekorunovaný vládca Halloweenového mestečka, ocitne vo Vianočnom meste.

[EN] *The Polar Express* [SK] *Polárny expres* (2004)

- Táto fantasy rozprávka sa značne líši od ostatných svojou originálnou animáciou. Síce je atmosféra tejto rozprávky trochu pochmúrna, odohráva sa počas vianočných sviatkov. Taktiež prekvapí príjemná hudba od Alana Silvestriho.

Text: Lina Šišková, 2.B



# Ako sa oslavujú Vianoce po celom svete

Pripravili sme si pre vás prehľad osláv Vianoc po celom svete. Viete, ako sa oslavuje v Indii alebo dokonca Číne? Viac sa dočítate v tomto článku.

## Spojené štáty americké

- V USA ľudia oslavujú Vďakyvzdanie, ktoré je otvorením vianočnej sezóny. Američania preferujú živé stromčeky, predovšetkým husté, vysoké a veľmi bohato zdobené. Je aj Ich domy a záhrady sú taktiež ozdobené vo vianočnom duchu. Darčeky im nenesí Ježiško ani Mikuláš, ale slávny Santa Claus ktorý im ich nosí 24. decembra, no otvárajú si ich až v nasledujúce ráno. Je u nich aj veľmi populárne, že v nákupných centrách alebo na iných verejných miestach vysedáva Santa Claus a deti mu môžu priamo povedať, čo si želajú pod stromček. Po mestách nechýbajú tiež ozdoby, ako napríklad Betlehem, či veľké a honosne ozdobené stromčeky. Ďalším hlavným chodom vianočnej večere v USA je moriak, ktorý sa pripravuje už ráno a pečie sa niekoľko hodín. Tiež nechýba príloha vo forme zemiakovej kaše a zeleniny, ale aj dezert. Po večeri spolu trávia členovia rodiny čas, pozerajúc filmy, pričom neskôr rodičia poukladajú darčeky pod stromček a idú spať. Tiež je tradíciou nechať pre Santa Clausa teplé mlieko a nejaké koláče pri stromčeku.

## India

- Aj keď je India krajinou mnohých náboženstiev, obyvatelia tam sa navzájom rešpektujú a nažívajú spolu v pokoji. A áno – aj oni majú vianočné stromčeky, poprípade si ozdobia palmu. Ale u nich obdarovávanie sa darčkmi pod stromček

- nie je až tak praktizované ako u nás. Dodržiavajú tiež 25-dňový vianočný pôst. Nejedia mäso a vyhýbajú sa alkoholu. To v Indii až taký problém nie je, keďže tam žije veľká časť vegetariánskej populácie. Sviatky sa tam začínajú 1.12. a končia 25.12. V školách sa učia spievať koledy a vianočné piesne, pričom chodia 3 dni koledovať po domoch. Je u nich tiež zvyčajné zakladať charitatívnu zbierku na dobročinné veci. Najviac populárnym jedlom na Vianoce sú 3 druhy mäsa, ryba, zeleninové pokrmy, zeleninové omáčky, banánová omáčka, mungo strukovina, tiež ryža a prípadne placky.

## Čína

- Čína neoslavuje Vianoce, aj keď je v Číne veľmi rozšírené kresťanstvo. Vianoce nie sú považované za sviatok a ľudia chodia do školy alebo do práce. Avšak v súvislosti s koloniálnou históriou Hongkongu, vianočná atmosféra, ktorá tam panuje, sa snaží prilákať nakupujúcich turistov z blízkeho či zo vzdialeného zahraničia.

## Austrália

- V Austrálii sa oslavujú Vianoce, ale nie až tak tradične. Hlavné jedlo sa podáva v čase obeda a na večeru sa servírujú studené jedlá alebo morské plody, ako sú krevety, homáre a podobne. Ako dezert sa u nich väčšinou podáva slivkový koláč, zvaný plum pudding. Keďže u nich nie je sneh, tak väčšinou zostávajú doma, kúpu sa v bazénoch, chodia na výlety, hrajú kriket alebo sa venujú jednoduchým domácim prácam. Na Štedrý deň sa ľudia stretávajú na námestiach a spievajú vianočné koledy a piesne.



## O zvieratkách, ktoré sa spájajú s Vianocami

### Sob

- Soby sú zobrazované ťahajúc Santove sane už od 19. storočia. Najznámejší sob Rudolf bol vymyslený v roku 1939 zamestnancom obchodného domu Robertom L. Mayom, ktorý vymyslel tento príbeh o sobovi s červeným nosom, aby zvýšil marketing. Soby obývajú chladné oblasti Severnej Ameriky, Severnej Európy a Sibíri.



### Červienka

- Raz za deň mali viktoriánski poštári prezývku červienky kvôli ich červeným kabátom. Vďaka tomu vznikli obrázky vtáčikov s červenými náprsenkami, donášajúcich poštu cez sviatky. Červienka žije aj u nás a je sťahovavá, ale zriedkavo aj prezimuje. Objavuje sa na konci zimy a je známa tým, že prvá začína a posledná končí deň spievaním.

### Oriešok

- Má významnú úlohu vo vianočných festivaloch Írska, Walesu a iných európskych štátov. V niektorých regiónoch sa deň po Vianociach nazýva deň orieška (Wren day). Tradične sa chytil živý a prechádzalo sa s ním po meste, aby sa nazbierali peniaze na slávnosti. Dnes sa miesto živého používa iba napodobenina. Oriešky žijú aj u nás.

**Text:** Alexander Hnilica, 1.C

## Ako hodnotíme vianočné trhy v Budapešti a Prahe?

Trhy v Budapešti oslnia výzdobou a ich tradičný guláš a langoše rozvoniavajú všade. Nechýba tradičné varené víno a punč. Ľudia sú milí a ochotní pomôcť. Ceny sú relatívne vysoké. Vianočné trhy tradične začínajú 17. novembra a končia 1 januára. Svetelná maľba s vianočnou tematikou na fasáde budapeštianskej baziliky je veľkou atrakciou pre turistov. Je tam aj veľké klzisko (200m štvorcových). Pre deti je bezplatné, môžete si tam dokonca požičať korčule. Na trhoch nechýba typická sladká paprika, marcipán, čokolády a ručne vyrobené mydlá.

V Prahe sa vianočné trhy konajú od 20. novembra, ale najväčšiu atmosféru majú po 2. decembri. Najznámejšie vianočné trhy sa konajú v historickom centre mesta na Staromestskom námestí. Okrem tradičného jedla a pitia si môžete užiť aj kultúrny program (či už folklór, divadlo, koncerty). Nechýba ani tradičný pet le hem dielničky či mikulášsky a silvestrovský detský program. Známe sú aj vianočné trhy na Václavskom námestí.

**Text:** Viktória Filová, 2.AR

## Vianočné trhy vo Viedni

V rámci predvianočného obdobia sme mali možnosť spolu s našimi pedagógmi navštíviť Viedeň. Naším hlavným cieľom boli predovšetkým vianočné trhy. Pred ich samotnou návštevou nás však čakalo niekoľko zaujímavých zastávok, ktoré sme nemohli vynechať.



Prvou z nich bol Hundertwasserov dom. Ten vyniká nezvyčajným tvarom a vzhľadom, kde rovné čiary len ťažko nájdete a pre to je pre turistov zaujímavým objektom. Zastavili sme sa aj okolo španielskej jazdeckej školy, ktorá je najstaršou svojho druhu a jej známe lipicany (jedno z najstarších plemien koní v Európe) sú súčasťou viedenskej premávky.

Galéria Albertina bola jednou z tých zastávok, na ktoré sa turisti vo Viedni tešia najväčšmi. Jedna z najstarších galérií (ktorá má aj pobočku so súčasným umením Albertina Modern), ukrýva poklady zo sveta umenia a histórie. V jej expozícii sa nachádzajú maľby od takých svetoznámych mien ako sú Picasso či Monet, a má dokonca oddelenie s dobovým historickým nábytkom z čias Rakúsko-Uhorska a nádherné sochárske kúsky.



Potom sme sa presunuli na samotné vianočné trhy, o ktorých môžem jednoducho povedať, že mali úžasnú atmosféru a nádhernú výzdobu, ktorá hrala farbami. Hluk a množstvo ľudí mi na zážitku vôbec neubralo. Každému mohol padnúť do oka tip na skvelý darček a možnosť zaujať ma mala aj výstava miniatúrnych Betlehemov. Na záver môžem iba dodať, že to bol veľmi obohacujúci a zaujímavý výlet.

**Text, foto:** Zuzana Šafárová, 2.C

Na záver by sme Vám všetkým  
chceli venovať jedno želanie

Prajeme Vám  
pokojné prežitie Vianočných  
sviatkov,  
Nový rok naplnený láskou,  
zdravím a radosťou.



Vianočný playlist



Do tímu našej redakčnej rady stále hľadáme nových redaktorov, prispievateľov a fotografov.

V prípade záujmu kontaktujte:

**šéfredaktorku:** Sophia Laura Dávidová (3.AR)

**vedenie časopisu:**  
Mgr. Patrik Kondáš  
([patrik.kondas@horvatha.sk](mailto:patrik.kondas@horvatha.sk))

