



Přijímací zkoušky na střední školu

Ve dnech 11. a 14. dubna se na naší škole, stejně tak jako na všech středních školách v České republice, konaly přijímací zkoušky, kterých se zúčastnilo mnoho uchazečů.

Zkoušky nebyly jednoduché a pro mnohé z nich byly velkou výzvou. Uchazeči se museli vypořádat nejen s náročnými úkoly, ale také s trémou, která je často provázela.

Matematika byla jako obvykle pro většinu uchazečů skutečným oříškem. Úlohy vyžadovaly nejen znalosti, ale také logické myšlení a schopnost řešit problémy pod tlakem. Na druhou stranu čeština se dařila lépe, žákům připadala mnohem jednodušší. Uchazeči prokázali dobré znalosti gramatiky, literatury a rovněž všeobecného přehledu, což jim pomohlo získat lepší výsledky v této části zkoušky.

Přestože byly zkoušky náročné, mnoho uchazečů prokázalo své schopnosti a odhodlání. Jsme rádi všem, kteří se zúčastnili. Doufáme, že na naši školu se dostanou ti nejvhodnější a my budeme v nadcházejícím školním roce moci přivítat jen samé dobré žáky a budoucí skvělé zdravotnické pracovníky.



Na informační tabuli před školou bylo vyvěšeno umístění žáků v učebnách



Aby nikdo nebloudil po škole, navigovala ho Michala Píšová správným směrem



Dívky si ještě naposledy zopakovaly to nejpodstatnější, a hlavně se navzájem podpořily



Učebna těsně před vypuknutím zkoušky z matematiky...

Ing. Jaroslava Michálková

Na co se máme těšit v příštím měsíci:

- Den otevřených dveří na VOŠ
- Zkoušky, zkoušky a zase zkoušky
- Sportovní akce a soutěže všeho druhu
- Další akce a aktivity v měsících duben a květen



Minialmanach

Ročník XIII

Vydání 4

Duben 2025



SZŠ a VOŠZ Plzeň
Karlovarská 99
323 00 Plzeň

www.zdravka-plzen.cz
zdravka@zdravka-plzen.cz

Redakce:

Mgr. Ladislava Mutinská
Ing. Jaroslava Michálková

mutinska@zdravka-plzen.cz
michalkova@zdravka-plzen.cz

☎ 378 015 121

VYDÁNÍ

4

DUBEN
2025

STŘEDNÍ ZDRAVOTNICKÁ ŠKOLA
A VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA
ZDRAVOTNICKÁ PLZEŇ

Minialmanach

toto vydání

Naše žákyně postupuje...	Str. 1
Celostátní soutěž v ošetřovatelství	
Ocenění Mgr. L. Mutinské	Str. 2
Návštěva americké ambasády	
Prohlídka krytu CO ve FN Bory	Str. 3
Přijímací zkoušky na SŠ	Str. 4

Slovo úvodem

Duben. Bláznivý měsíc. Výstižnější je pro něj asi pojmenování apríl – z tohoto slova kouká jistá nevyzpytatelnost, či snad poťouchlost, nejsem si úplně jistá, ale zřetelně to cítím. Apríl: hned sněží, hned svítí slunce. Neví, jestli se vrátit zpátky do zimy, nebo se už trochu napít léta. Chvillemi se nad hlavou rozjasňuje obloha, vzápětí padá sníh! Avšak nesudme tento vrtkavý měsíc přikře, neboť: „*Sníh dubnový, jako mrva pohnějí.*“

Slunce, když se po ránu vyhoupne nad obzor, má barevný závoj žluté a zlaté, jiskří a oslňuje tak silně, že až mléčně zastíní povětří.

Tutéž barvu má i voda, jen s lehounkým nádechem zeleně, jako kdyby se prameny z tajícího sněhu v horách napily barvy jehličí.

Duben je měsícem rašící trávy. Říká se, že „*Do svatého Jiří kleštěmi trávu nevytáhneš, po Jiřím kladivem nezatloučeš.*“

Duben si s travou však hospodář po svém; hned její růst zhatí mrazem, pak zase vyše teplé sluneční paprsky, které ji ponoukají pospíchat. No představte si tu nádheru: usednout v dubnu do mladé sluncem vyhřáté trávy...

A koho by u srdce nechytil pohled na mladé listy, svěže zelené, jimiž se odějí nedočkavé keře? Jsou předzvěstí zelené invaze, kdy jaro během několika hodin oblékne do zeleně louky, břehy potoků a řek, keře i stromy.

Poblázněný vítr se hned lísá k vlnkám běžící vody, hned kraje komínů kouř a rozmetá jej po probouzejících se zahradách, aby vzápětí někde v koutě zaharašil loňskými suchými travami.

Malé klenoty zahradních květů zazáří v dubnu jasnými barvami. Ladí oči i duši pro okamžik, kdy se i louky a meze, kdejaký břeh potoka rozsvítí mladými kvítky.

Duben je také měsíc zpěvný. Kos na špičce smrku dokáže rozezvučet celé údolí. Kropenatý drozd rachotí. Sýkorky, rehkové, pěnkavy... zkrátka všichni – zpívají do roztrhání hrdla. Duben je měsícem lákání, dovádění, svádění. Na skrytých a bezpečných místech už opeření započali se stavbou hnízd, v nichž se co nevidět rozvine nový život.

Přes všechnu nádheru jara mějme na paměti: „*Březen za kamna vlezem – duben, ještě tam budem.*“ Jenže – kdo by odolal nevýjít alespoň na zahrádku, na dvorek, nebýt při tom, když se odehrává ten obrovský zárak obnovy života?

Naše žákyně postupuje do celostátního kola Olympiády z psychologie

Olympiáda z psychologie je pro naše žáky (a potažmo i pro vyučující) velkou výzvou. Každoročně je vyhlášeno určité téma, které žáci zpracovávají. Ti nejlepší z každé třídy svoji prezentaci představí ve školním kole, jehož vítězové poté naši školu reprezentují v kole regionálním.

Nejinak tomu bylo i letos. Jubilejní 20. ročník přinesl inspirativní téma „Co pro mě znamená život“.

Tradičně se této soutěži účastnili žáci 2. a 3. ročníků oborů Praktická sestra a Zdravotnické lyceum.

Porota neměla lehký úkol, neboť všechny práce byly velmi kvalitní. Nakonec se rozhodla poslat na stupně vítězů Sárú Fialovou ze třídy 2D PS, a dvě žákyně ze 3ZDL – Marii Tomáškovou a Zuzanu Vildmanovou. Že toto rozhodnutí bylo výborné, potvrdilo regionální kolo olympiády, kde nás tyto tři dívky reprezentovaly.

Regionální kolo Plzeňského a Karlovarského kraje, jehož organizátorem byla klatovská Střední zdravotnická škola, se konalo 12. března 2025 v refektáři Jezuitské koleje v Klatovech. Tohoto kola se zúčastnilo 10 soutěžících ze středních zdravotnických škol z Plzně, Klatov, Chebu a Karlových Varů, mezi nimiž nechyběla ani trojice našich žákyň.

A jak to dopadlo? Informaci o průběhu soutěže přinesl dne 18. 3. 2025 i Klatovský deník!

Třetí místo zůstalo na domácí půdě – obsadila ho žákyně SZŠ v Klatovech Ema Havlová, druhé místo získala Lucie Kněžíčková ze SZŠ a VOŠZ v Chebu. Vítězkou se stala naše žákyně Zuzana



Vildmanová. Svým vystoupením nejvíce zaujala i publikum, a tak obdržela rovněž „cenu diváků“.

Nyní Zuzanu čeká účast v ústředním kole soutěže, která se bude konat v dubnu letošního roku v Kyjově. Držíme palce!

Připravily: Mgr. Markéta Kuchařová,
Ing. Jaroslava Michálková



Ocenění Mgr. Ladislavy Mutinské

V dnešní době je spíše vzácné najít učitele, který nejenže exceluje ve své profesi, ale rovněž inspiruje a podporuje své studenty.

Naše kolegyně Mgr. Ladislava Mutinská je právě takovou učitelkou. Je nejen odbornicí ve svém oboru, ale neustále hledá nové způsoby, jak zlepšit své vyučovací metody. Její hodiny jsou vždy pečlivě připravené a plné zajímavých aktivit, které studenty motivují k učení. Díky jejímu přístupu se studenti cítí zapojení a nadšení pro předmět. Jednou z nejvýraznějších vlastností kolegyně Mutinské je její laskavost. Vždy má otevřené dveře pro žáky i kolegy, kteří potřebují radu nebo podporu. Její empatický přístup a ochota naslouchat dělají ze třídy nebo z kabinetu místo, kde se každý cítí vítán a respektován. Je inspirací nejen pro své žáky, ale i pro nás, její kolegy. Její pozitivní energie a nadšení pro výuku jsou doslova nakažlivé. Její oddanost, laskavost a profesionalita jsou příkladem pro nás všechny. Jsme rádi, že ji máme mezi sebou, a vždy se těšíme na společné chvíle plné úspěchů a radosti.

Těmito slovy byla nominována naše milá kolegyně Ladka Mutinská na ocenění vynikajících pedagogů Plzeňského kraje při příležitosti Dne učitelů. Vše vyšlo – byla krajským úřadem vybrána mezi těmi nejlepšími.

Slavnostní předání ocenění proběhlo dne 27. března 2025 ve společenském sále SOU elektrotechnického. Pamětní medaili, pamětní list a dárkový koš pedagogům předávali hejtmán Kamal Farhan a jeho náměstek pro oblast školství Vladimír Kroc. Program slavnostního aktu byl obohacen o pěvecké vystoupení studentek plzeňské konzervatoře, dalším kulturním zpestřením byla módní přehlídka studentek Integrované střední školy živnostenské na téma gotika.

Ladku na tuto krásnou odpolední akci doprovodila paní ředitelka, která měla velikou radost z úspěchu naší kolegyně. Vždyť toto ocenění není jen medailí pro naši vynikající pedagožku, ale i vizitkou kvalitní práce celé naší školy.



Ing. Jaroslava Michálková

Celostátní soutěž v ošetrovatelství

Dne 18. 3. 2025 se na Střední zdravotnické škole Ruská, Praha 10, konal IX. ročník Celostátního kola soutěže v ošetrovatelství. V letošním roce bylo zvoleno téma „Péče o výživu nemocných“.

Za naši SZŠ Plzeň odjela bojovat žákyně 3DPS Barbora Chottová.

V první části žáci z patnácti středních zdravotnických škol prezentovali své vybrané téma. Na prezentaci měli každý časovou dotaci 15 minut. Barbora vytvořila prezentaci na téma „Výživa po bariatrických operacích“.

Ve druhé části, která byla praktická, si žáci vylosovali kazuistiku. Museli vyhledat problémy nemocného a navrhnout ošetrovatelskou péči. Poté měli za úkol, dle ordinace, krmení nemocného. Barbora měla figuranta po cévní mozkové příhodě s hemiparézou a částečnou dysfagií.

Soutěž byla velmi náročná. Prezentace a ošetrování nemocných před porotou, která pokládá doplňující otázky, je pro žáky velmi stresující.

Byť Barbora Chottová nepřivezla medaili, skvěle reprezentovala naši školu a získala nové poznatky a zkušenosti, které jistě bude sdílet s ostatními spolužáky.

Mgr. Markéta Lišková



Návštěva americké ambasády

Dne 25. 3. 2025 navštívila třída 3 ZDL v rámci Diplomacy week (Diplomatického týdne) Velvyslanectví Spojených států amerických v Praze, kde měla možnost setkat se s radou pro tiskové a kulturní záležitosti, kterým je Američan Dale Kreisher.

Před samotnou návštěvou velvyslanectví bylo nutné, aby třída i její doprovod, kterým byli RNDr. Milan Štěpánek a Mgr. Naděžda Pelešková, prošli bezpečnostní kontrolou. Všichni si nechali veškeré své věci (včetně elektroniky a šperků) v Americkém centru, nacházejícím se nedaleko velvyslanectví.

V tomto centru byli účastníci exkurze uvítáni koordinátorkou vzdělávacích programů Karolínou Jiřelovou, která jim podala základní informace o ambasádě a poučila je o bezpečnosti.

Pro vstup do prostor ambasády se museli účastníci exkurze rozdělit do skupin po pěti lidech. Skupiny vcházely do velvyslanectví jednotlivě a vždy je vedl jeden ze zaměstnanců. Též bylo nutné projít při příchodu bezpečnostním rámem a prokázat svou totožnost občanským průkazem.

Po těchto nutnostech už třídu čekala beseda s Dalem Kreisherem. Kromě informací o práci diplomata se žáci dozvěděli i něco z rodova osobního života. Zmíněny zde byly i americké studijní programy a možnosti stipendia. Poté následovala volná diskuse, která se nesla v příjemném a otevřeném duchu. Veškerá komunikace s panem Kreisherem probíhala v anglickém jazyce.

Nakonec žáci dostali odznáček se zkříženou českou a americkou vlajkou. Rovněž pan rada obdržel od školy dar.

Za návštěvu Amerického velvyslanectví v Praze třída vděčí panu RNDr. Štěpánkovi, který akci zařídil, a dále by se exkurze nemohla uskutečnit bez vedoucí předmětové komise pro anglický jazyk, Mgr. Peleškové.



Zuzana Vildmanová, žákyně 3 ZDL

NAŠE ZDRÁVKA

Prohlídka krytu civilní ochrany ve FN na Borech

Školní poradenské pracoviště připravilo na den 7. 4. 2025 pro aktivní a nadané žáky komentovanou prohlídku v krytu civilní ochrany ve FN na Borech.

Žáci se od Ing. Miloslava Beneše dozvěděli zajímavosti o krizovém řízení při mimořádných událostech. Technická zákoutí krytu v hloubce 26 m pod zemí, zdi o tloušťce 120 cm, funkční a historická vybavenost zapůsobila ohromujícím dojmem.

Akte se účastnili žáci, kteří se pravidelně schází na Go Higher Café.

Ve spolupráci s Go Higher a paní Ing. Evou Rojíkovou společně připravíme další přednášku i pro studenty jiných středních škol.

PaedDr. Ivana Košanová, Mgr. Martina Lišková





Bez mazance nejsou Velikonoce celé

Mazanec, bochánek nebo svěceník – různé názvy pro totéž pečivo, bez něhož si většina z nás nedovede Velikonoce představit.

Právě proto, že je tak oblíbený, existuje na jeho výrobu nespočet receptů. Dalo by se bez nadsázky říci, že co rodina, to originální recept. Pojďme se podívat na některé z nich, a nechme se inspirovat:

Babiččin pohádkový mazanec

Ingredience:

1 kostka čerstvého droždí, 250 ml vlažného mléka, 150 g krupicového cukru, 750 g mouky pšeničné polohrubé, 1 špetka soli, 1 čajová lžička nastrouhané citronové kůry, špetka strouhaného muškátového oříšku, 1 vejce + vejce na potření, 2 prošlehané žloutky, 200 g rozpuštěného másla + na potření, hrst sekaných mandlí, hrst rozinek namočených v rumu, plátky mandlí na posypání

Postup:

Smíchejte rozdrobené droždí, 3-4 lžice mléka, lžici cukru a lžici mouky. Na teplém místě nechte vzejít kvásek. V míse smíchejte zbylou mouku a cukr, špetku soli, citronovou kůru a koření. Přidejte kvásek, vejce se žloutky, zbylé mléko a zpracujte. Přidejte máslo, nasekané mandle a scezené rozinky. Vypracujte vláčné těsto, podle potřeby přidejte ještě trochu mléka.

V míse zakryté čistou utěrkou nechte na teplém místě 2 hodiny kynout. Vytvarujte 2 mazance a položte je na plech vyložený pečicím papírem. Nechte ještě 30 minut kynout. Troubu předehřejte na 200 °C. Potřete mazance vejcem (nebo žloutkem našlehaným s vodou – jsou pak lesklejší), posypte mandlovými lupínky a nechte v troubě 5-10 minut zapéct. Pak snižte teplotu na 150 °C a pečte ještě dalších zhruba 30-40 minut. Pokud už jsou upečené dozlatova, ale uvnitř stále nejsou (zjistíte pomocí špejle), snižte teplotu na 100 °C, případně přikryjte alobalem. Upečené mazance vyjměte a potřete rozpuštěným máslem.



Tvarohový mazanec

Ingredience:

250 g měkkého polotučného tvarohu v kostce, 150 g změkklého másla, 200 g moučkového cukru, 3 vejce (2 do těsta + 1 na potření), 1 bal. vanilkového cukru, 2 polévkové lžice rumu, 500 g mouky pšeničné hladké, 5 polévkových lžic mléka, 1,5 bal. kypřicího prášku do pečiva, hrst spařených a oloupaných mandlí, hrst rozinek

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. V míse utěte tvaroh, změkklé máslo, oba cukry, 2 vejce a 2 lžice rumu dohladka. Do směsi prosejte mouku s kypřicím práškem, přidejte polovinu oloupaných a nasekaných mandlí, spařených rozinek a mléko. Vařečkou vypracujte tužší těsto. Pokud chcete mít 2 menší bochánky, rozdělte těsto na poloviny a na pomoučněném vále vytvarujte 2 hladké bochánky.

Přesuňte je na plech vyložený papírem na pečení, povrch potřete rozšlehaným vejcem, posypte zbylými oloupanými a rozpůlenými mandlemi a ihned vložte do trouby. Pečte 10 minut na 200 °C, pak ztlumte teplotu na 160 °C a dopečte dozlatova.

Ke konci pečení přikryjte bochánek shora kouskem alobalu, aby se nespálil povrch, než se propeče uprostřed. Před vyjmutím zkuste špejlí, zda se těsto ve středu nelepí. Nechte vychladnout a poprašte moučkovým cukrem. Skladujte zabalený v potravinové fólii.

Mazaní zajičci

Ingredience:

Připravte si kynuté těsto jako na mazanec.

Postup:

Z těsta uhnětte 2 šišky, jednu o velikosti vejce, druhou větší. Po délce je nařízněte a větší položte na vál cípy k sobě, přitiskněte na ni menší šišku cípy dozadu. Tam přilpněte malou kuličku těsta – ocásek. Oči udělejte zajičkům z rozinek.

Pečte asi 25 minut.



Sváteční mandlový mazanec

Ingredience:

500 g světlé mouky s vysokým obsahem lepku (osvědčila se pšeničná polohrubá výběrová + trochu hladké), 200 až 250 ml mléka (vlažné), 1 kostka čerstvého droždí (42 g), 125 g krupicového cukru, 3 žloutky, 2 celá vejce (1 do těsta + 1 prošlehané na potření), 50 g mandlí mletých, loupaných (opražených ve slupce, pak teprve spařených a oloupaných jsou ještě lepší), 140 g másla změkklého, nakrájeného na kousky, 1/4 čajové lžičky soli, nastrouhaná citronová kůra z 1/2 citronu (či 1-2 lžičky sušené), 50 g mandlí loupaných pokrácených na plátky nebo kousky, či vlašské ořechy, namočené aspoň na 30 minut do horké vody, 50 g rozinek namočených aspoň na 30 minut do horké vody, moučkový cukr na poprášení

Postup:

Mouku prosejte do mísy, udělejte v ní důlek, vlijte 180–200 ml vlažného mléka, rozdrobte do něj droždí, posypte moukou a nechte vzejít kvásek; bude to trvat půl hodiny i déle. Pak přidejte cukr, žloutky, vejce, mleté mandle, máslo, sůl a citronovou kůru.

Rukama či vařečkou vypracujte vláčné, ale pružné a pevné těsto (v případě potřeby přilijte další mléko, nebo přisypte pár hrstek mouky, klidně i hladké). Těsto můžete ovonět muškátovým květem, vanilkou či anýzem. Těsto pořádně zpracujte (10–15 minut) a pak přidejte většinu krájených mandlí (nebo všechny, jestli je nechcete navrch) a důkladně prohnětte. Těsto poprašte moukou a nechte ho v míse zakryté čistou utěrkou vykynout aspoň na dvojnásobek; trvá to 1,5–3 hodiny. Vykynuté těsto prohnětte, zapracujte rozinky a vytvarujte 1–2 bochánky.

Posadte je na plech vyložený papírem na pečení a nechte opět kynout; nejméně 30 minut, ale klidně i hodinu. Mezitím zahřejte troubu na 200 °C, horkovzdušnou na 180 °C. Pak bochánek či bochánky potřete vejcem a následně nařízněte do kříže. Posadte je na plech vyložený papírem na pečení a nechte opět kynout; nejméně 30 minut, ale klidně i hodinu.

Vložte do trouby a pečte 5 minut, pak troubu ztlumte na 150/130 °C a pečte ještě asi 55 minut (platí to, pokud pečete jeden mazanec, dva kousky se budou péct zhruba o 10 minut kratší dobu). Kdyby mazance moc rychle tmavly, zakryjte bochánky namočeným svačínovým papírem nebo alobalem, případně při dopékání jen ztlumte troubu. Udělejte test špejlí – zapíchněte ji do mazance, a pokud vyjde úplně suchá, mazanec vyndejte i s plechem z trouby a nechte vychladnout. Před nakrojením mazanec poprašte moučkovým cukrem.



Velikonoční příloha

Velikonoční pohádka o nalezeném pokladu

Na Velký pátek přesně ve tři hodiny odpoledne se prý otevírají skály na několik minut skály, aby dobrému člověku vydaly něco ze svých pokladů. Běda však tomu, kdo bude hamižný a bude chtít odnést víc, než co unese jen v rukách. Toho skále zle vytestá – zavře se za ním a neotevře se dřív, než zase na Velký pátek! Alespoň tak to vypravují babičky svým vnoučatům.

Tuhle pověst znala i malá Terezka, i jí o tom její babička povídala.

„To by bylo fajn, mít poklad,“ říkala si Terezka často. „Tatínek by mohl koupit nové auto, to staré se každou chvíli pokazí. Maminka by si pořídila nové krásné šaty a já... já bych poprosila rodiče, aby mi koupili takovou tu kočičku, co vypadá jako živá, chodí i mňouká, a je móóóc drahá.“

Na Velký pátek odpoledne se Terezka vydala do lesa. Znala to tam dobře, často tam chodívala s babičkou na procházku, a tak věděla, kde je vysoká šedivá tajuplná skála. To by měla být ta pravá!

Pomalu a trochu bojácně se přibližovala k tomu kouzelnému místu, když vtom zaslechla žalostné zakňourání. Že by to byl nějaký zraněný ptáček? Třeba by mu mohla pomoci!

Ten zvuk se ozval znovu a po chvílce zas, takže Terezka zapomněla na poklad a začala prohledávat okolí skály, aby objevila toho nešťastného tvorečka.

Nakonec ho v trsu loňské trávy uviděla – malé černé vyhladovělé a prochladlé... koťátko!

Vzala ho a pelášila s ním domů.

„Maminko, maminko,“ volala už ode dveří, „našla jsem poklad!“

„No, to je tedy pěkný poklad,“ zasmála se maminka poté, když jí Terezka vše vypověděla.

Mezitím již nakrmené koťátko spokojeně usnulo v košíku u kamen.

„Maminko, budu si ho moc nechat?“ prosila Terezka. „Vždyť nemá žádný domov... a víš, tohle živé je mnohem lepší, než ta hračka kočičky, kterou jsem si tak přála...“

Maminka nakonec souhlasila, a tak se koťátko stalo novým členem rodiny. Za chvíli přišel domů tatínek, a i on si vyslechl Terezčinu příhodu.

„Je to kocourek,“ řekl, „už jsi vůbec přemýšlela nad tím, jak se bude jmenovat?“

„No to je jasné už od začátku,“ smála se Terezka, „přece Poklad!“

Slávka Michálková



Slaví se na Velikonočním ostrově Velikonoce?

Velikonoční ostrov, známý také jako Rapa Nui, je fascinující místo s bohatou historií a mnoha zajímavostmi. Je rovněž místem plných záhad a legend, které dodávají jeho příběhu mystický nádech.

Nachází se ve východní části Polynésie, asi 3 600 km západně od pobřeží Jižní Ameriky.

Ostrov byl objeven holandským mořeplavcem Jacobem Roggeveenem na Velikonoční neděli roku 1722, což mu dalo jeho současný název.

Původní obyvatelé ostrova, Polynésané, sem dorazili kolem roku 1200 n.l. a vytvořili zde unikátní kulturu. Ostrov je známý především díky svým monumentálním sochám moai, které byly vytesány z vulkanického tufu. Tyto sochy představují předky, a byly umístěny na kamenných plošinách zvaných ahu.

V průběhu 17. a 18. století došlo na ostrově k ekologické krizi, která vedla k odlesňování a následnému sociálnímu i ekonomickému úpadku společnosti. V roce 1888 byl ostrov anektován Chile a stal se jeho součástí. Dnes je ostrov spravován jako součást regionu Valparaíso a jeho hlavním městem je Hanga Roa.

Protože Chile je tradiční křesťanskou zemí, mnozí – ti věřící – obyvatelé Velikonočního ostrova ctí velikonoční tradice. Velikonoce se na Velikonočním ostrově slaví v pátek a v sobotu, letos tedy 19. a 20. dubna.

Žádné velké oslavy a barvení vajíček ale nečekejte. Dřevěná či kamenná vejce s rytinami typických soch a boha ptačího kultu lze sehnat v krámcích či na řemeslném trhu v hlavním městě po celý rok, ale jde spíše o takový malý lapač turistů. Velikonoční vejce z Velikonočního ostrova jsou jednoduše populární upomínkový předmět, který si zpět z tohoto malého ráje přiveze snad každý. Naštěstí ostrov ročně podle serveru New York Times navštíví jen něco přes sto tisíc turistů, takže místní ještě nemusejí tato vajíčka nechat vyrábět v Číně, a dělají je stále ručně.

Dle různých internetových zdrojů připravila Slávka Michálková



Velikonoční výzdoba ve škole

Již jsme si zvykli, že všechny svátky, ať vánoční nebo velikonoční, provází v naší škole vkusná výzdoba stvořená uměleckým citem a rukou kolegyně Ladky Mutinské. Nejinak je tomu i o letošních Velikonocích. Na parapetech na chodbách, ve sborovně i před školou vás potěší veselé jarní dekorace. Před školou – a to je novinka! – se objevila ozdobená břízka. Tak snad se našim žákům a studentům, i nám, dospělákům, půjde do školy radostněji...



Jak se slaví Velikonoce ve světě

Polsko

Poláci jsou silně věřícím národem, a proto není divu, že Velikonoce mají v této zemi výsostné postavení. Na Bílou sobotu si chodí do kostela nechat posvětit potraviny, které si lidé připravili na Boží hod velikonoční. Po postním období mezi nimi nesmí chybět maso nebo uzeniny, velikonoční tabule má být z celého liturgického roku nejbohatší. Z kynutého těsta se pečou bábovky nebo beránci, kteří se ale prodávají i vyrobení z cukru. Na Velikonoční pondělí se lidé polévají vodou, to má zajistit zdraví na další rok podobně jako třeba na Slovensku.

Maďarsko

I pro Maďary je typická tradice polévání příslušnic něžného pohlaví vodou nebo voňavkou. Zde má však polévání zajistit, že budou ženy a dívky nejenom zdravé, ale i plodné. Muži za odměnu dostávají velikonoční vajíčka, koláče nebo alkohol. Kořeny sahají do předkřesťanských časů a není proto divu, že tři sousední země tradici sdílí.

Německo a Rakousko

V Německu děti zdobí velikonoční strom z proutí zdobenými vajíčky. Poté si jedno uloží do malého hnízda ze slámy, aby jim do něj velikonoční králíček nadělil sladkosti. V některých regionech je to třeba slepice, kohout nebo dokonce kachna. Obvykle Němci o svátcích jedí „zelená“ jídla na čtvrtek, ryby v pátek, a jehněčí kýtu v sobotu. Rakušané mají ve zvyku jíst vejce, která slepice snese na Zelený čtvrtek, protože přináší štěstí a zdraví. Na Bílou sobotu se pak zapalují ohně, které mají spálit zimu. Tato tradice je typická i pro některé německé regiony. Francie a Belgie V některých částech Francie se vypráví o Velikonocích dětem, že všechny zvony země mlčí od čtvrtka do soboty, protože je poslali do Říma, aby jim bylo požehnáno. Při návratu pak z nich padají vejce, kuřátka a zajičci z čokolády. Hodné děti je pak v pondělí mohou najít na loukách a v zahradách. Převažuje však tradice, že sladkou odměnu nechává dětem velikonoční zajiček, podobně jak je tomu i v Belgii. Na velikonočním stole nesmí chybět pečené jehněčí a čerstvá zelenina.

Španělsko a Portugalsko

Velikonoce jsou pro Španěly a Portugalce velice důležité. V těchto zemích mají lidé volno již od čtvrtka. Přípravy na oslavy začínají i několik měsíců předem. V ulicích jsou během svatého týdne různé pochody a divadelní vystoupení. Na jihu je typický pochod kajicníků ve špičatých kápích. Typickým svátečním jídlem je brioška, do které se ještě před pečením ukládají barevná vajíčka.

Řecko

Na Velký pátek se v Řecku dodržuje půst. V sobotu se vaří velikonoční vejce v červené barvě, která symbolizuje Kristovu krev. Zajímavé je, že v Řecku vám o Velikonocích naservírují jako tradiční pokrm dršťkovou polévku s chlebem. Pro Velikonoční neděli je typické péct jehně na rožni. K němu se pak podává rýže, salát a játrové knedlíčky.

Skandinávie

Norsko, Švédsko a Finsko mají velice bohatou velikonoční kulturu, většina z tradic a obyčejů pochází z dávných pohanských praktik. Skandinávci na velikonoční ráno vstávají časně a vyráží z domů do vysoko položených míst, aby mohli sledovat rozbřesk, protože se říká že v tento den slunce na obloze předvádí pozoruhodný tanec. Staré legendy praví, že v tuto roční dobu se probouzí i trollové a čarodějnice a proto se zapalují vatra na jejich odehnání. Děti se pak za ně převlékají a klepou lidem na dveře jako o Halloweenu. Dostávají čokoládová vajíčka nebo jiné sladkosti.

Anglie

v Anglii čokoládová vajíčka nenosí králíci nebo zvonky, ale děti chodí od dveří ke dveřím, stejně jako ve Skandinávii, sbírat vajíčka, čokolády a jiné sladkosti. Sváteční menu se skládá z jehněčí pečeně s mátovou omáčkou, brambor a hrášku. Jako dezert se podává mazanec s kandovaným ovocem zdoben křížem.

USA

Američanům nosí čokoládové dobroty a jiné sladkosti také velikonoční králíček. V pondělí se tradičně uskutečňuje hon na vajíčka, která děti hledají v trávě. Každoročně se takovýhle velikonoční hon koná i v Bílém domě a organizuje ho sám prezident.

Mexiko

V ulicích Mexika můžete vidět bohatou výzdobu z girland už dva týdny před svátky. Den před Velikonocemi totiž všichni svorně vyrážejí do ulic. Během oslav se pálí obrazy Jidáše a ničí se jeho "piňaty", papírové reprodukc plněné sladkostmi. To vše jako trest za zrazení Krista. Oslavy se považují za postní a proto se podávají především ryby a mořské plody.

Méně známé velikonoční tradice

V souvislosti s Velikonocemi si asi každý vybaví pomlázku, pečení velikonočního beránka nebo barvení kraslic. Existují ale i tradice a obřady, které většina společnosti nezná. Řeč je o tradicích křesťanských, na které můžete narazit například při návštěvě kostela.

Velikonoce jsou pro křesťany nejdůležitějšími svátky v roce. Jsou oslavou Kristova zmrtvýchvstání, a proto jsou ztělesněním světla a naděje. Příprava na Velikonoce začíná už šest týdnů před jejich začátkem, a to Popeleční středou. Ta je zároveň začátkem křesťanského postního období, které následuje po skončení masopustních oslav. Mnoho starých křesťanských tradic v dnešní době dodržuje už jen málokdo. Ale byla by škoda, kdyby upadly v zapomnění, co říkáte? Stojí určitě za povšimnutí:

Kočičky. Narašené větvičky jsou symbolem Květné neděle (poslední před Velikonocemi, začátek tzv. Svatého týdne). Křesťané si připomínají slavnostní příjezd Krista do Jeruzaléma, při kterém mu lidé udělali koberec z palmových ratolestí. Nedělní mši proto předchází průvod, při kterém se zpívá a kočky se kropí svčcenou vodou. Květná neděle je spolu s Velkým pátkem jedinou příležitostí zaslechnout v kostele vícehlasé pašijové zpěvy, tj. úryvky z evangelií o utrpení a smrti Ježíše Krista.

Mytí nohou v kostele. Zelený čtvrtek je den, kdy si připomínáme Poslední večeři Ježíše s jeho apoštoly. Kristus už věděl, že zemře, a tak chtěl symbolicky shmout svůj život, rozloučit se a otevřít dveře budoucnosti. V kostele v tento den při mši farář myje nohy několika věřícím, čímž odkazuje k události v Bibli. Ježíš umyl nohy svým učedníkům před večeří, což tehdy byla práce otroků. Tím chtěl ukázat, že vládnout znamená sloužit.

Odlétání zvonů na Zelený čtvrtek. Na Zelený čtvrtek, při mši na památku Poslední večeře, ze sebe kostelní zvony a varhany vydají co nejhlasitější zvuk, a pak náhle utichnou a až do Bílé soboty se v kostelech nehraje ani nezvoní. Lidem to připomíná, že se děje něco závažného, blíží se okamžik, kdy byl Kristus zrazen a ukřižován. Namísto zvonů se v kostele používají řehtačky. Někdy se také říká, že zvony odletěly do Říma.

Ohně před kostelem. Na Bílou sobotu večer po západu slunce opouští křesťany smutek a přichází naděje, blíží se totiž Ježíšovo zmrtvýchvstání. Lidé se scházejí před kostelem, kde zapalují oheň, který farář posvětí. Následuje mše, zprvu ve zcela zhasnutém temném kostele. Věřící si jeden od druhého připalují svíčky a zpívají. Jako první si zapálí svoji svíčku od paškálu kněz a od něj si pak světlo předávají věřící. Potemnělý kostel se pak najednou rozsvítí a v určený okamžik začnou opět hrát varhany, rozsvítí se světla a rozezní se zvony. Tento působivý rituál symbolizuje Ježíšovo vítězství nad smrtí a pro křesťany je znakem šíření světla a naděje.

Paškál. Vzít si někoho na paškál znamená posvětit si na něj. Toto známé lidové rčení je odvozené od názvu velké svíce, která váží klidně i více než deset kilogramů, a zapaluje během obřadu v noci před Velikonoční nedělí. Svíce hoří v kostelech po celou velikonoční dobu. Rozsvícení svíce symbolizuje nový život a zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Původně se při obřadech v kostele používaly olejové lampičky, od 8. století pak mniši začali vyrábět zdobené svíce s řadou symbolů vyprávějících příběh křesťanství.

Pět zrnek kadidla. Na paškálu je vyznačen kříž, který upomíná na ukřižování Krista. Na začátek bohoslužby se do něj venku před kostelem u ohně zasazují kadidlová zrna – pět zrnek symbolizuje hřeby na rukou, na nohou a v srdci.

Alfa a omega. Na paškálu jsou také vyryta nebo nakreslena dvě řecká písmena - alfa a omega. Alfa je v abecedě první, omega poslední. Společně tedy symbolizují začátek a konec, koloběh života, vítězství světa nad tmou a života nad smrtí i skutečnost, že Bůh je počátek i konec všeho.

14 zastavení u kapliček křížové cesty. Křížové cesty najdeme všude po naší republice a právě o Velikonocích je ideální čas je navštívit. Řada z nich je ve formě kapliček postavena pod širým nebem v okolí vesnic a poutních míst. Křesťané navštěvují křížové cesty každý pátek po celou předvelikonoční postní dobu. Jde o 14 zastavení, symbolizujících Kristovu cestu s křížem na Golgotu, kde byl popraven. Bývají velice krásně ztvárněné, setkat se můžeme s obrazy, sochami nebo půvabnými kapličkami v krajině. Křížovou cestu ve formě obrazů na zdi najdeme také téměř v každém kostele.

Žehnání jídlu. V neděli na Hod Boží (Zmrtvýchvstání Páně) končí doba postní. Radost z vítězství života se slaví velikou hostinou, v řadě kostelů nosí křesťané výběr pochutin, aby si je nechali požehnat při mši svaté. Věřící tak přinášejí do kostela košíky plné všelijakých dobrot k požehnání.

Připravila: Slávka Michálková

Největší čokoládové vejce

Vajíčka – ať již ptačí nebo čokoládová – jsou neodmyslitelně spjata s Velikonocemi.

Avšak víte, že...

Dva týdny trvalo 27 cukrářům o Velikonocích roku 2012 v argentinském městě San Carlos de Bariloche, než vyrobili 7,5 tuny těžké a 8,5 metru vysoké vejce z čokolády? Jednalo se zřejmě o největší ručně vyrobené velikonoční vajíčko na světě – bylo vyšší než žirafa a težší než slon. Obří kraslici, kterou cukráři sestavili z čokoládových tabulek o rozměru 40 krát 40 centimetrů, o Velikonoční neděli rozkouskovali místní horolezci a rozdělili ho mezi lidi.



Prvenství v Guinnessově knize rekordů patří Italům, kteří vytvořili 10,39 metru vysoké vejce – to je ovšem sestaveé ze dvou poloviček. Největší česká čokoládová kraslice, vyrobená roku 2017, měřila 153 cm na výšku a 103 cm na šířku. Spotřebovalo se na ni 12 kilogramů čokolády. Ozdobena byla 5 metrů dlouhou mašlí a 300 čokoládovými pralinkami Merci ve tvaru vajíček a srdíček.

Došlo tím k překonání starého rekordu, který od roku 1959 držela čokoládovna v Olomouci. Z cukrárny Dortisimo v Praze 9, kde na kraslici pracovali cukráři Tomi Reida a Peter Sipos, putovala do prostor Nákupní galerie Myslbek na nákladním autě.



Připravila: Slávka Michálková