



**PRAZNIČNA
KNJIŽICA
SPOMINOV**

December 2020

Letošnje praznike bomo z našimi uporabniki in uporabnicami iz Skupne točke, tretjega življenjskega obdobja preživel na daljavo. Zato smo se odločili, da skupaj pripravimo knjižico prazničnih spominov, lepih misli, receptov in idej iz njihovih otroških, pa tudi zdajšnjih dni.

Ob prebiranju prazničnih zgodb upamo, da vam bomo ogreli srca in da boste tudi vi lepo praznovali. Morda pa najdete med recepti in izdelki še kakšno idejo zase.



»Leta in korake puščamo za seboj, le spomini ne tonejo v pozabo. Ob prihajajočih praznikih vam želimo veliko zdravja, sreče in ljubezni ter topline, ki naj ogreje vaša srca.«

Ekipa Skupna točka <3





Prazniki v Dalmaciji...

Rajna se je rodila v mali vasici Smoković v Dalmaciji, v bližini mesta Zadar. Bili so zelo revni. Oče je delal v tovarni šivalnih strojev, mama pa je kot vse druge ženske bila doma in skrbela za tri hčerkice.

December je bil mesec veselja – oče je otrokom prinesel vrečko daril od Dedka Mraza. V tistih časih dedek Mraz ni mogel na obisk, zato je oče prinesel vrečo daril kar domov. dedek Mraz jo je dostavil v njihovo tovarno. Še dobro, da je v vreči bilo toliko sladkarij, predvsem Bonbonov, ovitih v staniol, ki so jih otroci obesili na veliko borovo vejo – to je bila njihova novoletna jelka. Tudi v revnih časih je bilo lepo.

*»Ker se letos ne moremo družiti, želim vsem skupaj
zdravje in veselje za Božič in Novo leto.«*

Rajna

Prazniki na Kosovem...

Svetlana se je rodila v majhni vasici Josanica na Kosovem. Oče in mama sta imela kmetijo. Za praznike doma niso imeli daril, vendar jih je vsako leto razveselil stric, ki je delal v trgovini. Otrokom je sestavil vrečko daril, na katero je bil natisnjen dedek Mraz. Mama jih je za praznike razveselila z oblantani z orehi. Svetlana zelo pogreša svojo domačo hišo, v kateri je odrasla.

*»Za Božične in novoletne praznike želim
veliko zdravja in sreče vsem skupaj!«*

Svetlana

Prazniki z Justino...

Justina je edini otrok v družini. Starša sta bila zelo ljubeča. Oče jo je rad klical Učko. Vodil jo je na Savo, kjer jo učil plavati. Niso imeli ne avta, ne televizije, niti telefona. S kolesi so se večkrat odpravili v Vnanje Gorice, kjer so peli in je bilo vedno veselo, tudi ob zvokih harmonike.

Mama ji je rada šivala oblekice, kuhala in pela. Vse do 20. leta je Justino razveseljeval Miklavž. Zvečer, pred njegovim prihodom, je Justina pristavila posodo in prisluškovala, kdaj bo prišel. Zjutraj je bila košara polna dateljnov, fig, pomaranč in rumploščic, pa tudi oblačil. Mama je za praznike spekla ocvirkovico, jabolčni močnik in štrudelj iz kvašenega testa. Sedaj je Justina Miklavž svojima vnukinjama. In seveda brez peke tudi pri njej ne gre ...

»Želim lepe praznike in da čimprej premagamo korono.«

Justina

CIMETOVİ POLŽKI

- 1. Zamesite testo s KVASOM.*
- 2. Dodajte LIMONINO LUPINICO, VANILIN SLADKOR, 4 ŽLICE SLADKORJA, 50 G MASLA, 1 JAJCE + 1 BELJAK, 1 RUMENJAK pa ostane za premaz peciva.*
- 3. Testo naj počiva 1 uro, nato ga razvaljajte v kvadrat.*
- 4. Po testu razporedite maslo in ga namažite z NUTELLO. Potresite ga z NARIBANIMI JABOLKI, SLADKORJEM, CIMETOM in ROZINAMI.*
- 5. Testo zvijte v rolado in ga narežite na kroge. Kroge postavite na pekač in pustite, da testo vzhaja. Kroge premažite z rumenjacom.*
- 6. Pečemo na 180°C, približno 20 minut.*



Prazniki z Anjo...

Anja je svoje otroške dneve preživljala v času bivše Jugoslavije. Takrat je bil popularen dedek Mraz. Ni bilo takega izobilja s hrano in sladkarijami, kot je to danes. »Še vedno se spominjam, ko sem šla prvič na obdarovanje k Dedku Mrazu, v mamino službo. Bila sem stara 2, morda 3 leta. Skrila sem se pod mamin stol :) Na Božični večer sva z mamo postavili in okrasili božično jelko. Okrasili sva jo z bunkicami iz stekla, zato smo morali z njimi ravnati zelo previdno. S starši smo naredili tudi srebrne orehe – s srebrnim sprejem in trakcem. Oče je hodil prej v posteljo, zato mu ni bilo do večernih praznovanj in sva z mamo praznovali sami. Mami je spekla orehovo potico, jedli sva narezek in domače piškote in zelo popularno je bilo, da se pije Coca cola, ki je bila za nekatere že luksuz. Spremljali sva večerni praznični program na televiziji in peli pesem Sveta noč.«

»Vesel Božič in srečno 2021!«

Anja



BOŽIČNO DEBLO

1. Beljake stepemo s 1/2 sladkorja v čvrst sneg (stepamo cca. 5 min).
2. Rumenjake, preostali sladkor, vanilin sladkor, olje in rum ročno počasi stepamo, dokler ne dobimo mase z mehurčki. Rumenjaki masi dodamo moko, premešano s kakavom. Vse skupaj rahlo vmešamo v sneg beljakov. Namažemo na peki papir in pri 180 stopinjah pečemo cca. 7 - 8 minut.
3. Pečeno zvijemo v rolado skupaj s peki papirjem in ohladimo.
4. Za kremo stepemo smetano mascarpone in jajčni liker, za premaz pa smetano, Nutello in kapučino.
5. Ohlajeno rolado razvijemo in namažemo s kremo ter ponovno zvijemo brez peki papirja. Premažemo s čokoladno-kavno kremo in po površini rolade naredimo zareze – imitacija debela (za to uporabite tortno paleto, ki ima na eni strani »grabljice«).
6. Poljubno okrasite.

Testo:

4 jajca
80 g sladkorja
80 g moko
20 g kakava
1 dl olja
žlička ruma
vanilin sladkor

Krema:

2 dl smetane
za stepanje
100 g mascarponeja
1 dl jajčnega likerja (po želji)

Premaz:

2 dl smetane za stepanje
4 velike žlice Nutelle
2 veliki žlici instant
ječmenove kave

Sonjini spomini na otroštvo...

Na praznične decembrske dneve imam lepe spomine, ne glede na čas in okoliščine, v katerih smo jih doživeli. Sama imam lepe spomine na praznike v decembru, čeprav takrat otroci nismo imeli na voljo toliko igrač kot otroci danes in tudi pri nas doma ni bilo nikoli dovolj denarja za igrače.

Spomnim se, da sem prvo igračo – punčko dobila od dedka Mraza pri petih letih, naslednje leto pa še voziček za punčko. Mama in starejša sestra sta mi za punčko iz starih krp sešili veliko oblek, da sem jo lahko preoblačila.

Za praznike nas je vsako leto obiskala stara mama. Prinesla nam je koline, cele orehe in živordeča jabolka za srečo in kot simbol praznikov. Stari ata pa nam je s konjem in vozom pripeljal drva in še smrečico (novoletno jelko) iz svojega gozda.

Okrasili smo jo z zelo krhkimi in dragocenimi okraski – bunkicami v obliki storžev, zvončkov in kroglic, ki bi se razbile, če bi padle na tla, zato mi jih kot majhni deklici dolgo niso dovolili obešati. Lahko pa sem jelko okrasila z belo vato, ki je predstavljala sneg. Na jelko smo pripeli tudi čisto prave svečke in jih ob večerih za kratek čas prižgali.

Za praznike smo vedno spekli tudi orehove rogljičke ali orehove kolačke, kasneje pa tudi orehovo ali rožičevo potico. Ena boljših sladic so bila tudi pečena jabolka.

Praznične dneve in večere smo si krajšali s petjem, poslušanjem glasbe po radiu in igranjem igrice »Človek ne jezi se« ali kartami »Črni Peter«.

Izdelovali pa smo tudi Miklavže in Parklje iz jabolok, orehov in rozin.

KAKO IZDELAMO MIKLAVŽA?

- 1. Za trup uporabimo lepo RUMENO JABOLKO.*
- 2. Glavo naredimo iz oreha, na katerega prilepimo oči, nos, brado in usta s prijaznim nasmehom in jo z zobotrebcem zatakujemo v trup (jabolko).*
- 3. Škofovsko kapo izdelamo iz belega papirja zvitega v tulec in jo okrasimo.*
- 4. Na dva zobotrebca naberemo 3-4 zlate rozine in ju zabodemo v jabolko kot roke.*
- 5. V desno roko skozi rozino damo »škofovsko palico« iz bakrene žice.*

KAKO IZDELAMO PARKLJA?

- 1. Za trup uporabimo ŽIVORDEČE JABOLKO.*
- 2. Glava je iz oreha. Nalepimo oči, nos, jezna usta in rdeč jezik in dva črna rožička.*
- 3. Na dva zobotrebca naberemo 3-4 črne rozine in ju zatakujemo v jabolko kot roke.*
- 4. V levo roko mu skozi rozino zatakujemo iz sive ali črne žice narejene vile kot roke.*



»V naši družini imamo še vedno radi jabolka, prav tako orehe in čokolado. Bolj kot potice je priljubljena peka različnih piškotkov: medenjaki, kokosovi poljubčki, rogljički in orehovi kolački.«

OREHOVI KOLAČKI:

- 1. Maslo, sladkor in vanilin stepamo 5 min, da nastane penasta zmes.*
- 2. Moko presejemo in zmešamo z mletimi orehi, kakavom, cimetom, pecilnim praškom in soljo.*
- 3. Mešanico umešamo v penasto zmes in zgnetemo v gladko testo.*
- 4. Iz testa oblikujemo 8 za palec debelih in 40 cm dolgih valjastih zvitkov.*
- 5. Zavijemo jih v alu folijo in pustimo čez noč na hladnem.*
- 6. Naslednji dan zvitke na pomokani površini narežemo na za palec široke kose in jih oblikujemo v kroglice.*
- 7. Pečico segrejemo na 180°C.*
- 8. Pekače obložimo s peki papirjem in nanje naložimo kroglice.*
- 9. V vsako kroglico s prstom naredimo jamico.*
- 10. V stopen beljak pomočimo spodnjo stran orehovitih jedrc in jih vtisnemo v jamice kolačkov.*
- 11. Orehove kolačke pečemo 12 do 15 minut.*

Potrebujemo:

*250 g masla
200 g sladkorja
1 vrečko vanilin
sladkorja
250 g pšenične moke
250 g mletih orehov
2 žlici kakava
2 žlički cimeta
2 žlički pecilnega
praška
1 ščep soli
1 beljak
cca 70 orehovitih polovic*



Prazniki z Nevenko...

»V mojem otroštvu smo se najbolj veselili praznikov, predvsem otroci.

Takrat smo dobili darila in na mizi so bile boljše jedi kot ponavadi. Posebno veseli smo bili Božiča in priprav nanj. Hiša se je vedno generalno očistila, vse se je moralo pomiti, zamenjati zavese in miza se je pogrnila s prtom, na katerem je bil Božični motiv.

Že kak dan prej je mama spekla kruh in orehovo potico, da je dišalo po celi hiši...« se spominja svojih praznikov naša Nevenka.

Na Božični večer je Nevenka pomagala okrasiti jelko, ki jo je oče prinesel iz gozda. Denarja je bilo malo in še posebej so pazili na krhke bunkice. Če je katera slučajno spolzela iz rok, se je razletela na sto koščkov. S sestro sta oboževali bonbone, ki so jih obešali - svileni, ker so bili zaviti v lep, svetleč papir. Ko se je zvečerilo sta jih previdno odvili in pojedli, papir pa zavili nazaj, kot da je bonbon še zavit. Pokadili smo vse prostore v hiši. Molilo se je. Nato je sledila praznična večerja za vso družino. Malo pred polnočjo smo že bili pri polnočnici. Tam smo si z ostalimi voščili vesel Božič, popili topel čaj, odrasli pa kuhano vino. Tudi piškotov in potice ni manjkalo. Zjutraj so pod smrečico čakala darila. Šal, pižama, rokavice... Nevenka je obdržala družinski običaj. Le da se na mizi znajde še kakšna reč, med drugim Nevenki najljubša, potratna potica. :)

*»Ko prižgejo božične se luči,
vsak v srcu si nekaj zaželi.
Naj Božič bo prijazen,
naj bodo prijazni v njem ljudje,
naj misli bodo iskrene in veselo bo srce.«*





Prazniki z Marijo...

»V času otroštva so bili strah in trepet PARKELNI, ki so po vasi strašili - od hiše do hiše. Šele kasneje sem izvedela, da so to bili preoblečeni starejši fantje zato so jim šli v nos moji starejši sestri, mene so pa običajno pustili pri miru. ZJUTRAJ SO BILA V PEHARJIH DARILA: sadje, piškoti, bonboni in seveda kar je Miklavž vedel, da potrebujemo: barvice, copate, nalivna peresa...

V času najstništva pa HURA ZA BOŽIČ! Dobile smo dovoljenje, da gremo skupaj z družbo lahko k polnočnici z baklami v roki uro hoda daleč. Nekaj posebnega...

V odrasli dobi pa služba petek in svetek dan ali noč tako, da so prazniki šli kar mimo, pa vseeno smo se veselili prvega rojstva v letu.

Sedaj, ko sem babica, pa skupaj z vnuki na dvorišču prižgemo bakle, da ne bi BOŽIČEK pozabil na nas. Kako bo pa letos, pa bog vedi ... morda pa ne bo tako hudo.«

Marijin venček iz plodov jeseni krasi vhodna vrata...



Naša Marija Š. pa pravi takole...

»Oče je v gozdu odsekal smreko. Okrasila sem jo z bunkami, bonboni različnih barv, koluti in svečkami. Pod smreko sem postavila jaslice z mahom. Potem sem šla k sosedi, 3 km daleč v snegu, in šli sva k polnočnici – živela sem na vasi. Daril ni bilo, razen, ko je oče prinesel iz službe vrečko, ki jo je prinesel dedek Mraz. Veselje!«

MOJA MISEL JE:

»Strpnost do drugih, pomagajmo si in spoštujmo se. Srečno 2021!«

Prazniki z Biljano...

Biljana je nekoč rada izdelovala novoletne okraske. Spomni se, da jih je zelo rada delala iz krep papirja. Izrezovala je trakove različnih barv in potem prepletla preden jih je pritrdila na strop. Tako je ves prostor zgleдал praznično. Jelko so okrasili z okraski iz trgovine, hranili pa so jih v škatlah. Danes raje jelko okraši z naravnim okrasjem – posušeni in obarvani storži, posušeni cvetovi lepih barv, izrezani in pobarvani okraski iz papirja... Običajno, pravi Biljana, pa je na mizi bila kar sarma.

*»Želim Vam veliko uspeha, zadovoljstva in sreče
pri Vašem delu in osebnem življenju!«*

Terezija se spominja...

V otroških letih Terezije so doma za Božič pekli orehovo potico. Kuhinja je omamno dišala ... Božično drevesce so okrasili z bonboni, ki so bili zaviti v raznobarne papirčke in so se kar stopili v ustih. Za Božič, na Božični večer so odšli k polnočnici, nato pa so s kadihom še blagoslovili stanovanje. Še danes Terezija za Božič tako speče orehovo potico.

*»Želim Vam veliko uspeha, zadovoljstva in sreče
pri Vašem delu in osebnem življenju!«*



Spomini gospe Marije ...

Gospa Marija se težko spomni, kako so Božič praznovali doma, saj je že pri rosnih 10 letih odšla v šolo. Sprva v Ribnico in potem v Ljubljano, kjer sedaj živi že častitljivih 70 let. Eden izmed toplih spominov, ki je z njo ostal, pa je, kako se je cela družina z baklami v rokah odpravila na polnočnico. Iz svojih malo bolj odraslih let pa se spomni, da so za Božič običajno pripravili juho, meso, krompir in solato - nič posebnega, saj se v tistih časih Božiča ni smelo zares praznovati. Ponavadi so Božično kosilo sicer spremljali kakšni piškoti ali pa dobra domača potica. Za smrečico pa sami izdelali lepe lesene okraske in s sukancem obesili suho sadje.

IDEJA ZA OKRASKE:

Za na smrečico lahko posušite sadje. Je ekološko, trajnostno in zabava za celo družino. Če želite okrasje še malo popestriti, lahko na sprehodu naberete vejice in les ter jih z vrvicami zvežete v različne oblike. Smrečici bodo dodale osebno noto in pomen. Nabrane vejice in les lahko tudi pobarvate s temperami ali drugimi barvami. V tem času lahko svoje domače, tudi babice in dedke pokličete preko videoklica. Tako lahko skupaj okraske izdelovati med videoklicem z vašimi najdražjimi? Čar praznikov je v ljudeh, ki nam nekaj pomenijo.



Zdenkini prazniki...

Zdenka je bila zelo povezana s staro mamo, zato sta vse praznike praznovali skupaj. Njen spomin na doživetje Miklavževanja je še zelo živ, saj se je stric zelo rad oblekel v parklja. To je bilo strašljivo! Čeprav je vedela, da je to njen stric, jo je bilo strašansko strah. Na sebi je imel namreč ogromno kožo in hude verige, ki so žvenkljale. Zdenka pa se dobro spominja tudi Božiča. S staro mamo sta vsako leto šli v gozd po sveži mah, ki sta ga sta uporabili za jaslice. V gozdu sta vsako leto našli tudi smrečico in jo doma okrasili z različnimi bonboni, katere so otroci kasneje skrivoma pohrustali :)

JABOLČNA PITA:

1. Moko, pecilni prašek, sol, sladkor in maslo zgneti.
2. Nato dodaj rumenjacom kisló smetano, vse skupaj lepo pregneti in daj v hladilnik za 30 minut.
3. Vzemi iz hladilnika in na nameščeni pekač razporedi testo, nekaj ga shrani za kasnejšo »mrežo« za po vrhu pite.
4. Glede jabolk – odločite se sami koliko mase želite, da vam bo všeč. Jabolka naribate, sladkate, dodate cimet in limonin sok.
5. Pečico ogrejte na 180° in pecite od 40 do 50 minut.
6. Narežete in postrežete :)

Za 16 kosov potrebujete:

700 g moke
1 pecilni prašek
240 g sladkorja
ščepec soli
300 g masla
4 rumenjake
8 žlic kisle smetane
3-4 večja jabolka
cimet
limonin sok
pravokoten ali okrogel pekač



Minka pa se praznikov spominja takole...

»Božični prazniki pri nas niso bili zaznamovani z darili, ampak z bolj pospravljenim domom in dobrim kosilom. Keksov nismo pekli, je pa mama zato vedno naredila potico. Najbolje mi je v spominu ostala polnočnica. Hodili smo 40 minut peš do cerkve. Več nas je bilo skupaj in lepo je bilo poslušati pogovore med ljudmi. Kadar je noč bila jasna, smo na neki točki videli celo Krško polje, vse do Brežic! V vsaki hiši je gorela luč. To je bilo neverjetno lepo. Sedaj pa se potici pridruži še madžarska pita. Za nas je nepogrešljiva.«

Minka! Za nas vse tudi! Zato Minka z nami razkriva recept...

MADŽARSKA PITA:

1. Za črno testo zamesi 400 g moke, 100 g margarine/masla, 200 g sladkorja, 100 g kakava, 2 jajci, polovico pecilnega praška in 1 dl mleka. Vse to razvaljaj na dva dela in speci na 160° za 10 minut.
2. Za biskvit zmešaj 6 rumenjakov, 200 g sladkorja in 6 žlic vode. Vse penasto zmešaš, dodaš 200 g moke, polovico pecilnega praška, sneg 6 beljakov in spečeš na 170° za 15-20 minut.
3. Za kremo zmešaš 6 dl mleka, 1 vanilin sladkor, 4 žlice moke in 2 žlici sladkorja. Vse dobro zmešaš in nato skuhaš na ognju, dokler mleko ne zavre. Pustiš, da se masa ohladi.
4. Medtem stepeš 250 g margarine/masla in 200 g sladkorja v prahu ter dodaš k hladni kremi.
5. Ko imaš vse končano, najprej na ČRNO TESTO namažeš KREMO, na kremo položiš BEL BISKVIT, nato ponovno namažeš KREMO in za konec ponovno čez položiš ČRNO TESTO.
6. Postavite na hladno (lahko za 2 – 3 dni). Narežete in postrežete :)



Črno testo:

400 g moke
100 g margarine
200 g sladkorja
100 g kakava
2 jajci
1/2 pecilnega praška
1 dl mleka

Biskvit:

6 jajc (ločiš rumenjake od beljaka)
200 g sladkorja
6 žlic vode
200 g moke
1/2 pecilnega praška

Krema:

6 dl mleka
1 vanilin sladkor
4 žlice moke
2 žlici sladkorja

Olgini spomini...

Olga pravi, da so pred 70 leti živeli tako... »Pred Miklavžem je hodil parkelj, ki je preverjal pridnost otrok pri hiši. Napravil je pravo galamo. A oče je napravil red z besedami »PRIDNI SO!« Nato se je pred oknom prikazala Miklavževa roka, ki nam je v pehar nasula dobrot in igrač. Punčko in ostanke blaga, da smo same šivale oblekice in odejice in vse kar smo potrebovale deklice za igro... pa tudi malo domačih sladkarij. Drugi praznik v hudi zimi je bil Božič s polnočnico. Okrasili smo drevesce, postavili jaslice, napekli in nakuhali dobrot in se z baklami odpravili uro hoda k polnočnici. Po končanem obredu smo se napotili v vaško gledališče na predstavo za staro in mlado. Ker smo imeli zelo prijazno učiteljico, nam naslednji dan ni bilo treba k pouku :D Novega leta nismo kaj posebno praznovali. Smo se pa veliko družili na snegu in jedli domače koline.«



Spomini naše Mici...

»Spomini na moje otroštvo so res lepi. V moji generaciji 1952 nas je bilo res dosti. V Šmartnu ob Savi smo imeli veliko možnosti za druženje tako poleti, ko smo se kopali v Savi, kakor tudi v zimskem času pri zimskih radostih. Predbožični čas je bil res nekaj posebnega. Z bratom sva vedno okrasila smrečico. Poleg okraskov smo obesili tudi piškote in bonbone, ki so bili zaviti v papirčke čudovitih barv. Toda bonboni so pričeli čudežno izginjati :) Ostali so samo lepi papirčki... Kdo je bil kriv za to, se nismo mogli nikoli sporazumeti. Vsi so se zgovarjali: »Nismo bili mi!« Brat je vsakokrat postavil tudi jaslice, mama in jaz pa sva sva spekli piškote in potico. Moj najlepši spomin pa je obisk novoletnega sejma na Gospodarskem razstavišču. Bilo je čarobno... Tisoče lučk, sladkarije, luna park in lutkovne predstave, vožnja z avtomobilčki... Res nepozabno!«



*»Najboljše stvari v življenju
so ljudje, ki jih imaš rad;
mesta, kamor greš in
spomini, ki jih ustvariš.«*





*Vesel
Božič in
srečno Novo
leto 2021!*

