# Svátek sv. Mikuláše v České republice

Svatý Mikuláš je v České Republice, stejně jako v ostatních křesťanských zemích, oblíbeným svátkem. Oslavuje se jím postava Svatého Mikuláše z Myry, který se narodil ve městě Patara v maloasijské provincii patrně v letech 280 – 286. Později se stal biskupem, mezi lidmi velmi oblíbeným pro svoji štědrost, dobročinnost a smysl pro spravedlnost. Za svého života se ujímal sirotků, vdov a všech pronásledovaných. Mikuláš z Myry zemřel nejspíše 6. prosince v rozmezí let 345 – 352. Na tento den připadá svátek sv. Mikuláše.

Sv. Mikuláš je patronem obchodníků, lukostřelců, lékárníků, právníků a studentů, ochránce mostů před povodněmi a pomocník v nouzi. Patron svatby i šťastného manželství a ochránce dětí před nemocemi.

Kult Sv. Mikuláše se však začal šířit až přibližně dvě století po jeho smrti. Oblíbený byl hlavně v řecké církvi a později i ve slovanských zemích. Tradice spojené s Mikulášovou osobou jsou velmi pestré a krajově i národnostně rozdílné. Součástí většiny z nich je rozdávání dárků dětem. Ve Skandinávii naděluje Mikuláš do bot, které děti nechávají u kamen a krbů. V Chorvatsku chodí Mikuláš s čertem Krampusem. V Německu chodí Mikuláš spolu s čeledínem Ruprechtem a v Rusku zase Děd Moroz a Sněguročka. V Holandsku mu říkají Sinte Klaas a v Anglii a USA Santa Claus, zde ovšem naděluje dárky až o Vánocích.

***Mikulášská nadílka***

V České republice se slaví tzv. Mikulášská nadílka. Podle staré lidové víry Mikuláš sestupoval každý rok 5. prosince

navečer z nebe na zem, a spolu s čertem a andělem obcházel lidská stavení a rozdával dětem sladké odměny nebo uhlí a syrové brambory, v závislosti na jejich celoročním chování.

Součástí tradice byly také mikulášské trhy, které se konávaly na mnoha místech. Stánkaři zde prodávali pečivo, marcipán, perník, čokoládové figurky i drobné hračky. Nabízeny zde byly také tradiční a velmi oblíbené figurky čertů ze sušených švestek a tzv. „světy“, což bylo velké jablko stojící na třech dřevěných nožkách ozdobené sušenými plody. Perníkáři zase nabízeli krásně zdobené výrobky rozmanitých tvarů. Mezi ty nejčastější patřily samozřejmě figurky Mikuláše, čerta a anděla. Velmi oblíbená ale také byla perníková abeceda, na které se dítko nejprve přiučilo a potom i pochutnalo.

V mnoha krajích se také v minulosti konaly mikulášské průvody. V maškarních průvodech bylo několik Mikulášů, které doprovázeli nejen čerti a andělé, ale také postavy jako husaři, dragouni, hajduci a jiné dnes již neznámé masky. Jedním z nejpočetnějších průvodů býval mikulášský průvod v okolí Litomyšle ještě na konci 19. století. Jeho součástí byla kromě velké spousty masek a převleků také muzika. Lidé se zde k průvodu přidávali a všichni se radovali a tančili. Postupem času však začalo masek ubývat, až zůstal pouze Mikuláš s čertem a andělem.

Samotné návštěvy svatého Mikuláše byly krajově rozdílné. V chudých krajích zavěšovaly děti před spaním punčochu za okno či dveře a ráno v nich pak nacházely odměny za své chování. Oproti tomu v bohatších krajích navštěvoval Sv. Mikuláš děti osobně. Vždy byl vyšší postavy s dlouhým bílým plnovousem. Nejčastěji byl oděn do dlouhé bílé košile, přes kterou měl jako kabát přehozený červenobílý zlatou nití vyšívaný plášť. Na hlavě měl biskupskou čepici v červené nebo bílé barvě se zlatým křížem vpředu. V jedné ruce držel dlouhou zlatou berli a ve druhé pytel naplněný dárky.

Mikuláše zpravidla doprovázel anděl a čert, který měl za úkol zlobivým a neposlušným dětem nahnat trochu strachu. Mikuláš se nejprve zeptal rodičů, jestli bylo dítko hodné a dobře se učilo. Potom vyzkoušel přímo děti, jestli se umějí modlit. Pokud byl spokojen, nadělil jim ovoce, ořechy a trochu cukroví. Jestliže ale bylo dítko zlobivé, dostalo od čerta uhlí a syrové brambory. Obzvláště zlobivým dětem čert pohrozil, že budou vhozeny do velkého pytle, který měl u sebe a odneseny do pekla.

Toto tradiční pojetí svátku u nás přetrvává dodnes a to zejména na vesnicích a malých městech. Ovšem menším změnám se ani tam neubránili. Děti v dnešní době nejsou zkoušené z modliteb, ale přednáší naučené básničky a říkadla, nebo zpívají písně. Také odměnami již není jen tradiční ovoce a ořechy, ale převládají spíše oplatky, čokolády, bonbony a jiné cukrovinky. Nicméně trochu toho uhlí a brambor dostanou děti pro výstrahu i dnes.

***Pranostiky na Sv. Mikuláše***

Se Sv. Mikulášem je spojeno také několik staročeských pranostik, které vznikly dlouhodobou zkušeností lidí s počasím v tomto období, jako např.

> *“Na svatého Mikuláše už je zima celá naše.”*
>
> *“Když na Mikuláše prší, zima nás hodně zkruší.”*
>
> *“Na Mikuláše po ledě, na Štěpána po blátě.”*
>
> *“Napije-li se na Mikuláše pták z koleje, nenapije se kůň tři měsíce z řeky.”*

# Škvarková pomazánka z domácích škvarek

Škvarková pomazánka je oblíbenou zabijačkovou pochoutkou. Základem jsou vždy kvalitně vyškvařené škvarky. Nejlepší jsou domácí, čerstvě uškvařené. Jejich výroba je velmi jednoduchá a navíc ještě získáte výborné domácí sádlo. Sádlo můžete použít v kuchyni při vaření, nebo také můžete část ochucených škvarků nandat do skleničky a sádlem zalít, po ztuhnutí vznikne výborná pochoutka k pečivu, která vydrží v ledničce velmi dlouho. Samotná škvarková pomazánka má mnoho variant, zde máte základní recept, který můžete obohatit třeba o nadrobno nakrájená vařená vejce, nebo nakládané okurky či pár stroužků utřeného česneku.

## Ingredients

- 3 kg sádla
- 2 větší cibule
- 3 lžíce plnotučné hořčice
- 1 dcl vody
- kmín
- sůl

## Directions

1. Sádlo nakrájíme na kostky velké cca 1cm. Vložíme je do většího hrnce a podlijeme 1 dcl vody, aby se ze začátku nepřipalovaly, než pustí tuk. Sádlo škvaříme velmi

pomalu při nízké teplotě a za častého míchání, dokud se škvarky nezmenší asi o polovinu a nezhnědnou.
2. Poté děrovanou naběračkou vyndáme škvarky, ze kterých ještě vymačkáme přebytečný tuk a sádlo slijeme do sklenic. Škvarky osolíme, pokmínujeme a promícháme.
3. Vychladlé škvarky nameleme, přidáme najemno nakrájenou cibuli, hořčici a zamícháme.
4. Pomazánku mažeme na čerstvý křupavý chléb. Na závěr můžeme ještě posypat nasekanou pažitkou

---

# Šopský salát

Šopský salá alias šopák je původně spíše bulharský salát z rajčat, okurky, cibule papriky a Feta sýru.

## Ingredience

- 2 okurky
- 3-5 rajčat
- 2 papriky
- 200g balkánského sýru
- 1-2 cibule
- olej

## Postup

1. Nakrájíme oloupanou okurku, rajčata a papriky.

2. Nasekáme  cibuli a nakrájíme sýr.
3. Vše smícháme v míse dohromady a přidáme lžíci oleje.