

# GYMPLOVINY

VÁNOČNÍ SPECIÁL 2023

**ROMAN PAULUS**  
rozhovor

**VÁNOCE V...**  
Velké Británii  
Maďarsku  
Německu  
Řecku...

**KŘÍŽOVKY**  
pro vánoční čas

**VÁNOČNÍ**  
recepty

# ZDRAVICE MÍSTO EDITORIALU

*Před Vánoci, ale přímo v jejich čase, si víc než kdy jindy dávejte pozor na správnou šíři úsměvu i sílu stisku. Přitom je nám tolik jasné, že na velikosti nezáleží a že upřímná, i když o něco méně výrazná mimická či haptická zdravice vítězí. Na okatá gesta si totiž dávno nehrájeme.*

*Což takhle zdravice v podobě upřímného, byť místy excentrického elektronického či tištěného slova? (Nutno podotknout, že za veškerým obsahem stojí lidská bytost.)*

*Vánoční speciál, který otevíráte na obrazovce či svíráte v ruce, se nesnaží být tím nejlíbivějším, nejmilejším, nejvoňavějším a nejpatetičtějším vánočním přáním, které letos spatří světlo světa.*

*Vězte však, že právě proto patří k těm neupřímnějším.*

*Vánoce jsou totiž svátky klidu.*

*Takže vážení – nasadte si teplé ponožky a zachumlejte se do huňaté deky, ať je Vaše vánoční jízda nejen Vánočním speciálem Gymplovin co nejpohodovější.*

*Markéta Matějková*

## POJEDNÁNÍ O VÁNOCÍCH

Umělá inteligence má něco do sebe. Dopisovat si s virtuálním kámošem, který vám během několika sekund vygeneruje odpověď téměř na jakékoliv téma, je prostě fajn. Můžete napsat úplně cokoliv a dostanete obsáhlou odpověď, což se vždycky počítá. Jasně, ne vždycky to probíhá hladce. Někdy vás program pošle k šípku, protože nemůže poskytovat osobní názory. Jindy máte pocit, jako by k vám promlouvala „umělá demence“ (opravdu, některé nesmysly mi doteď utkvěly v hlavě). Ale víte co? Není to tak hrozné, jak se na první pohled může zdát, věřte mi. Stačí trocha trpělivosti a robotický mozek občas vyplivne hezkou myšlenku.

Proč o tom píšu? Jednoho krásného dne jsem si totiž příjemně pokecal s tímto počítačovým mozečkem. Nebudu lhát, šlo o fakt zajímavou konverzaci. Mluvili jsme o spoustě témat. To víte, dáte se do řeči s hypermoderní technologií a hodina je hned v čudu. Co už? Stává se. Nicméně, možná budete zírat, ale nakonec jsme se dopracovali k pěknému a velice aktuálnímu tématu – k Vánocům. Zeptal jsem se, jak mohou lidé vnímat Vánoce. Systém mi odpověděl následovně:

„Někteří lidé mohou Vánoce vnímat jako čas radosti, lásky a spojení s rodinou a přáteli. Pro jiné mohou být stresující z důvodu příprav na sváteční období, včetně nakupování dárků, přípravy jídla a zvládání různých povinností. Pro některé jsou Vánoce také doba reflexe a klidu.“

Rekl jsem si, že bych na téma Vánoc mohl napsat něco

tematického. Přece jenom jde o jeden z nejlepších svátků v roce... Teda aspoň podle mě. O to víc zamrzí, že původní myšlenka tohoto slavného svátku pomalu mizí do věčných lovišť na úkor přehnané snahy zkomercializovat všechno, co jenom jde. Přitom Vánoce nejsou o penězích a přehnaném materialismu, nýbrž o věrnosti a lásce k bližnímu svěmu.

Pod Vánoci si každý z nás představí něco trochu jiného. Někomu se vybaví shánění dárků na poslední chvíli. Masivní tsunami lidí, kteří se přivalí a podrobí obchody útokem, a nekonečné fronty v Tesco jsou noční můrou každého normálního občana. Nedivil bych se, kdyby z toho někoho klepla pepka. Někdo jiný si naopak vzpomene na štědrovečerní žranici, kdy se celá rodinka napapká až k prasknutí a s obrovitánskými pupky, nápadně připomínajícími břicho jedlíka Otesánka, se nedokáže hnout z místa. To víte, kapříci jsou pochoutka. No a někdo si třeba vzpomene na mechanického Santu z Futuramy... protože vraždicích robotů není nikdy dost, že?

Já osobně si pod vánočními svátky představím chvíli klidu a míru. Zbožňuji nádhernou prosincovou atmosféru, padající sníh (teda pokud zrovna napadne), štědrovečerní večeri, ale především společný čas strávený v kruhu těch, kteří k nám mají nejbližší – ať už členů rodiny, přátel, nebo kohokoliv, kdo je schopen nám naslouchat. A s tím spojené okamžiky vzájemného štěstí. Miluji časy, kdy nejen můžeme, ale dokonce bychom měli hodit strasti za hlavu. Jenže když se podívám kolem sebe, mám pocit, jako by se na kouzlo Vánoc občas pozapomnělo.

Současné Vánoce mi připomínají jakousi nákupní hořečku. Samé slevy, seznam přání narvaný až k prasknutí a otravný Alzák na vás neustále řve z televizoru, jak jsou v Alze sváteční výprodeje, které byste neměli jen tak minout. No prostě k nezaplacení! Lidé nakupují jak o závod a snaží se nakoupit co nejdražší dárky – videoherní konzoli, luxusní stavebnici z lega, kolekci raritních figurek, nový mobil, tablet, sluchátka... a mohl bych klidně pokračovat. Obchody jsou pod neustálým útokem vánočních nájezdníků, kteří chtějí získat, co si zamanou, a mimo jiné platí jednoduché heslo: čím větší nákupy, tím líp. Ale nalijme si sklenici čistého vína, není to trochu škoda? Nemusíte být strýček Skrblík, abyste pochopili, že prachy nejsou všechno. V případě vánočních svátků to dle mého názoru platí dvojnásob. Jasně, materiální dary určitě potěší kdekoho, ale musíme je upřednostňovat na úkor všeho ostatního? Nemyslím si.

Jsem zvědavý, jestli letošek pojede zase ve starých kolejkách. Jestli se dnešní uspěchaná společnost zase požene do nákupních center a vydá se na dlouhý lov, nebo jestli dojde k nějaké změně. Já vím, doufám marně... Ale co už nadělám? Každopádně věřím, že se lidé aspoň trošku zamyslí. Že se nebudou za každou cenu hnát za nejcenějším artefaktem, jaký jde sehnat na trhu, a raději stráví svůj cenný čas v usebrání, nebo s těmi, na kterých jim nejvíce záleží.

O tom totiž jsou právě Vánoce, přátelé.

A teď mě, prosím, omluvte, hraje mi Lennonovo Happy X-Mas!

Daniel Palička

# TŘI OTÁZKY PRO ROMANA PAULUSE

## Jaké bylo nejtěžší jídlo, co jste připravoval?

Když nad tím přemýšlím, všeobecně je velkým uměním upéct krásně velký kus masa vcelku, který opakovaně umí člověk potom upéct tak, aby výsledek byl takový, jaký má být, neboli krásně na řezu růžový. Myslím, že to je taková poměrně velká výzva.

## Je nějaké jídlo, které byste chtěl ochutnat, ale ještě jste ho neochutnal?

Myslím si, že je plno jídel, o kterých nevím, že bych je chtěl ochutnat, protože je neznám. Všeobecně bych ale rád ochutnal každé jídlo, které znám z nějakých národních kuchyní, ale neochutnal jsem ho v originále, v místě původu. Mým snem je si dát někdy sushi v Japonsku.

## Jaká země má podle vás tu nejlepší kuchyni a proč?

Pro mě osobně je nejpřitažlivější kuchyně italská, jinak i thajská. Italská ve své jednoduchosti. Když si člověk sežene kvalitní suroviny, jsou potom italské chutě prostě geniální. Thajskou mám rád, protože to jsou chutě velice rozmanité, je to pestrá paleta chutí hodně odlišných od těch, které my tady v Evropě máme. To, co jsem měl možnost ochutnat nebo uvařit podle nějakých receptů, které mám, třeba když jsem cestoval po světě, mi přijde úžasný.

Klára Tejchmanová



## SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY RECEPT PODLE ROMANA PAULUSE

Péct svatomartinské rohlíčky jedenkrát do roka je nejen podle proslulého kuchaře téměř trestuhodné. Což takhle vytvořit z nich jeden z kulinařských vrcholků vánoční tabule? Pusťte se do pečení.

### Co budete potřebovat?

Na plundrové těsto:

400 g másla  
180 g plnotučného mléka  
21 g droždí  
600 g hladké mouky  
a na pomoučnění  
60 g krupicového cukru  
12 g soli

Na makovou náplň s ořechy:

200 ml plnotučného mléka  
lžice moučkového cukru  
1 vanilkový cukr  
2 lžice tuzemáku  
50 g mletého máku  
50 g vlašských ořechů  
2 lžice povidel  
100 g piškotů, špetka skořice

Cukrová poleva:

1 hrnek moučkového cukru  
3 lžice vlažného mléka  
sekané mandle na posypání

K pomazání:

1 vejce  
2 lžice mléka



### Plundrové těsto

V míse smícháme mléko, vodu, droždí, mouku, cukr a sůl (není třeba připravovat kvásek zvlášť). Pomocí kuchyňského robota nebo ručně vypracujeme jednoduché těsto, které necháme v lednici odpočinout asi 30 minut. Máslo mezi dvěma potravinovými fóliemi rozválíme přibližně na velikost A4 a necháme v lednici zatuhnout. Odpočaté těsto vyválíme na velikost A3 a vložíme do prostřed připravené máslo, přeložíme a necháme v lednici 10 minut. Tento postup opakujeme pětkrát (těsto tedy celkem šestkrát přeložíme). Těsto vyndejte z lednice alespoň 20 minut před další přípravou rohlíčků.

### Náplň

V horkém mléce krátce povaříme oba cukry, tuzemák, mletý mák i ořechy. Stáhneme plamen, přidáme povidla, namleté piškoty, skořici a pomalu vaříme do zhoustnutí.

Změklé těsto vyválíme do tloušťky asi 0,5 cm a do tvaru obdélníku o velikosti asi 65x35 cm a rozdělíme na 24 trojúhelníků. Na každý trojúhelník nandáme náplň, zarolujeme a přendáme na plech vyložený pečícím papírem. Rohlíčky nedáváme moc blízko k sobě a necháme vykynout. Nakynuté rohlíčky potřeme rozšlehaným vejcem s dvěma lžicemi vlažného mléka a pečeme v troubě na 180 °C asi 25–30 minut na program horkovzduch dozlatova.

Moučkový cukr smícháme asi s třemi lžicemi vlažného mléka a připravíme si polevu, kterou nanese na ještě vlažné rohlíčky. Nakonec posypeme sekanými mandlemi. Mandle můžete před použitím nasucho v pánvi orestovat. Zvýrazní se tak jejich chuť.

Klára Tejchmanová

# VÁNOCE V...

## ŘECKO

Jakými zvyky se Řecko liší od ostatních zemí?

Tady jsou.

V Řecku se na Vánoce peče kulatý chléb „vasilopita“, do kterého se vloží květina a potom, když se chléb rozkrojí, bude mít ten, kdo ve svém kousku najde květinu, šťastný rok. Také se v Řecku hází granátové jablko na podlahu, před vstupní dveře. Práh domu se kropí vodou a poté se vstoupí do dveří pravou nohou, aby další rok dobře začal.



## DOMINIKÁNSKÁ REPUBLIKA

V Dominikánské republice se na Vánoce v každém městečku pořádá malá párty „aguinaldo“, na které se zpívají koledy. Jedním z typických jídel na Vánoce je tamales, což je slaná kukuřičná hmota obalená v listu, ke které se pije čaj ze zázvoru. V Dominikánské republice se slaví dlouho do noci a v kolem páté hodiny ráno se chodí společně do kostela.

Markéta Šlinská

## NĚMECKO A MAĎARSKO

Oslovila jsem svoje dvě kamarádky z těchto zemí a zeptala se je na tři otázky ohledně jejich vánočních tradic, pokrmů a celkového průběhu jejich Štědrého dne. Lena je zástupcem Německa a Dóra zástupcem Maďarska.

### Otázky zněly:

1. Jak vypadají vaše typické Vánoce?
2. Jaké jsou vaše nejnámější vánoční tradice?
3. Kdo vám nosí dárky?

### Lena (Německo)

1. Na Vánoce většinou přijde celá rodina, pojíme spolu a potom si povídáme. Odpoledne jdeme na vánoční trhy a tam zůstáváme až do večera. Potom se

všichni sejdeme a společně si rozdáme a rozbalíme dárky. Typická německá štědrovečerní večeře je husa nebo kapr, brambory, kysané zelí, kapusta a fazolky.

2. Dostáváme dárky na Štědrý den, 24. prosince, ne jako většina ostatních zemí až 25. prosince. Také nezdobíme stromeček až do Štědrého dne.

Typická německá tradice je adventní věnec, takový jako v Česku. Také zapalujeme jednu svíčku každou adventní neděli a samozřejmě pečeme cukroví, hlavně sušenky.

3. Dárky nám nosí Santa Clause, ale co vím, tak pro některé je to i Ježíšek (Christ Child).



### Dori (Maďarsko):

1. Na Štědrý den, 24. prosince, většinou pojíme večeri a o půlnoci jdeme do kostela, nebo, pokud jsou v rodině menší děti, chodí se před večerí. Mezitím slavíme Vánoce s nejbližší rodinou a otevíráme dárky. Druhý den chodíme opět do kostela a slavíme se vzdálenější rodinou, se kterou si vyměňujeme dárky a vánoční přání. V Maďarsku je štědrovečerní pokrm především zelná rolka, rybí polévka, řízky, bramborová kaše a nějaký sladký dezert.



2. Jedna z našich nejzajímavějších tradic je Luca széke (Luciina židle). V dřívějších dobách začínali muži vždycky 13. prosince (na sv. Lucii) vyrábět židle. Ta musela mít sedm částí a výroba takové židle měla trvat třináct dní. Židle musela být dost silná na to, aby unesla vzrostlého muže. Tito muži se potom vždy 25. prosince museli nenápadně proplížit i s židlemi na půlnoční mši, kde si přesně o půlnoci na židle stoupli, aby viděli na kostelní čarodějnice. Poté začali muži

utíkat, aby je čarodějnice nechytily, přičemž z kapes vyhazovali mák, aby čarodějnice zdrželi – mák totiž musely čarodějnice sbírat semínko po semínku. Potom museli muži všechny židle spálit.

Reálná tradice je však to, že děti většinou se dvěma dospělými chodí po městě a zpívají koledy nebo hrají divadlo o narození Ježíše v Betlémě.

Taky u nás 6. prosince chodí Mikuláš (saint Miklos) stejně jako v Česku.

3. Naše dárky jsou původně od Ježíška, ale ten je vlastně postupem času zapomínán a nahrazen ideální představou Santa Clause. Teď jsou bohužel Vánoce spíš o dárcích než o víře.

Hana Žemličková

## VÁNOCE V BRITÁNII

Britské vánoční tradice jsou bohaté na historii a kulturu a drží se po staletí.

Vánoční období v Británii často začíná adventem, který začíná čtvrtou nedělí před Vánocemi. Stejně jako u nás Britům začíná advent čtyři neděle před Vánoci. Děti dostávají klasické adventní kalendáře a za každými dvířky na ně čeká dáreček nebo sladkost.

Začátkem prosince začnou Britové zdobit své domy. Vánoční stromček je obvyklá věc. Jmelí zavěšené na dveřích najdeme na spouště dveří. Je totiž symbolem přivítání a štěstí.

Poslední adventní neděle se připravuje slavný vánoční pudink. Přípravy se účastní téměř celá rodina, při míchání pudinku se její členové střídají a každý si něco přeje.

Skupiny zpěváků se sejdou v kostele, na náměstí, nebo chodí ode dveří ke dveřím a mezitím zpívají vánoční koledy.

Vánoční přání jsou velice populární – lidé si tak vyměňují pozdravy a přání všeho dobrého.

Také půlnoční bohoslužby Štědrého večera se těší velké oblibě.

Štědré ráno je plné vzrušení a očekávání. Děti spěchají, aby viděly dárky v punčochách.

Následně přichází vánoční snídaně. Ta obsahuje pochoutky, jako uzeného lososa, míchaná vejce, croissanty a slavnostní pečivo. Některé rodiny si dopřávají sklenici takzvaného Buck's Fizz (koktejl šampaňského a pomerančového džusu).

Středobodem dne je vánoční večeře. Tradičně to bývá pečený krocan, avšak to neznamená, že rodiny nemohou volit alternativy, jako husu, hovězí pečení či něco úplně jiného. K tomu se podávají pečené brambory, nádivka, prasata v dekách (párky zabalené ve slanině), jorkširský pudink, sezónní zelenina a bohatá omáčka.

Poté následuje králův proslov. Je to oblíbená tradice již od roku 1932. Král předá národu vánoční poselství. Jeho proslov se zamýšlí nad uplynulým rokem a dokonce nabízí naději pro další rok.

Rodiny se poté baví po svém – mohou jít na procházku, hrát deskové hry nebo uspořádat charitativní akci... Možností je plno. Po krátkém odpočinku přichází čas na dezerty – vánoční pudink nebo bohatý a hutný ovocný koláč politý brandy.

Druhý svátek vánoční, 26. prosinec, je známý jako krabicový den a v tenhle den se dávají dárky těm méně šťastným. Také jsou sportovní akce, výprodeje a rodinné výlety.

Silvestrovské oslavy v Británii často zahrnují večírky, ohňostroje a zpěv „Auld Lang Syne.“ Ve Skotsku tuhle část rozšířili o návštěvu přátel a sousedů s dárky.

Růžena Škrabalová

## ČERNÁ HORA

Vánoce, oblíbená tradice dětí, dospělých a všech. V Česku máme mnoho tradic ale co takhle i jiné státy? Teď se přesuneme na jih Evropy, do Černé Hory. V Černé Hoře není Ježíšek, ale děda Mráz.

### Kdy se slaví Vánoce v Černé Hoře

Černohorci jsou velmi věřící národ. Jedním z hlavních náboženských svátků v zemi jsou Vánoce, v Černé Hoře se jim říká Božić. Slaví se 6. a 7. ledna, neboť převažující pravoslavná církev nadále používá juliánský kalendář. Adventní období začíná rovněž 28. listopadu a trvá šest týdnů. Štědrý den, který připadá na 6. ledna, se nazývá Badnji dan.

### Vánoční tradice

Na Štědrý den ráno se hlava rodiny tradičně vydávala do lesa pro dubové větve či polena zvané badnjaky. Dubové větve se po celý den nechávají před domovními dveřmi a ženy se jich nesmí dotknout. Do domu je večer přináší jeden z mužských členů domácnosti a tento akt je doprovázen četnými rituály, jako je posypání hlavy rýží nebo pšenicí. Větev má hořet po celý večer a noc a symbolizovat světlo a teplo, které spojuje členy rodiny. V současnosti je badnjak často nahrazen svazkem větví z dubu, které se různě zdobí. Podle tradice musí být první člověk, který na Boží hod vánoční vstoupí do domu, muž neboli „polaznik“. Po vstupu do domu by měl v ohništi zapálit větvičku z badnjaku tak, aby získal co nejvíce jisker, které symbolizují štěstí a prosperitu v nadcházejícím roce.

### Jídlo v Černé Hoře o Vánocích

Zbožní Černohorci dodržují před Vánocemi čtyřicetidenní půst, někteří se ale postí jen na Štědrý den. Po zapálení badnjaků tak usedají rodiny k bezmasému štedrovecernímu jídlu, které obvykle zahrnuje fazole, ryby a brambory. Jako moučník se často podává priganice, malé kuličky smaženého těsta, které jsou ochucené citronovou kůrou a slazené medem. Na Boží hod vánoční neboli 7. ledna se koná sváteční oběd, který začíná tradičním černohorským předkrmem, kterým je pršut z Njeguši, vesnice proslulá výrobou pršutu. Nechybí ani olivy, kyselé okurky a typický salát, který je směsí hrášku, mrkve, brambor, šunky, vajec, majonézy a zakysané smetany. Následně se podává opečené selátko neboli pečenica se zelím a prebranac, zapečený pokrm z dušených fazolí. K tomu všemu se podávají tradiční sladkosti, jako je baklava a štrúdl, k nimž se podává domácí vařená káva. Důležitým obřadem při vánoč-

# ČAS VÁNOC

Markéta Šlinská

ním stolování je též krájení speciálního chleba zvaného pogača, který se vyrábí z jednoduchých surovin, jako je voda, tuk a mouka bez droždí. Před konzumací se dělí na tolik částí, kolik je členů rodiny. Dovnitř se při pečení vkládá mince, která symbolizuje dar Ježíškovi, a věří se, že ten, kdo najde minci ve svém kousku, může v nadcházejícím roce očekávat prosperitu a bohatství.

## Prebranac

Prebranac je jedno z klasických jídel černoohorských Vánoc. Jde vlastně o směs karamelizované cibule a bílých fazolí v omáčce ochucené bobkovým listem a sladkou paprikou. Původně si ho připravovali zemědělci během dlouhých zim.

### Připravíme si:

- 500 g bílých fazolí
- 5 středně velkých žlutých cibulí na tenké proužky
- 1/3 šálku slunečnicového oleje
- 1 PL sladké papriky
- 2 stroužky česneku
- 4 bobkové listy, špetka soli a pepře



### Postup:

Fazole přes noc namočte do velkého množství vody. Poté je slijte a dejte do hrnce s vodou. Přiveďte k varu a vařte, dokud nejsou velmi měkké, přibližně hodinu a půl.

Fazole slijte a vodu z vaření si ponechte.

Přehřejte troubu na 180°C.

Ve velkém kastrolu nebo pekáči smíchejte olej s cibulí a na mírném plamenu duste, dokud není cibule zcela měkká.

Možná budete muset čas od času přidat trochu vody, aby se cibule nevysušila.

Když je cibule hotová, přidejte fazole, prolisovaný česnek, papriku a bobkové listy.

Osolte a opepřete, přidejte asi tři šálky vody z fazolí a jemně promíchejte.

Fazole by měly být zalité vodou, ale neměly by zcela plavat.

Vložte do trouby a pečte asi hodinu až hodinu a půl, v případě potřeby přidejte další vodu.

Po upečení by měla být vrchní vrstva fazolí jemně zkaramelizovaná a poměrně suchá, většina vlhkosti by se měla odpařit, zatímco fazole uvnitř by měly být nádherně krémové a obalené cibulí. Před podáváním nechte prebranac zcela vychladnout. Nechte ho jeden den odpočívat v chladničce a poté podávejte při pokojové teplotě s křupavým chlebem.

Daniela Chovancová

Vánoce jsou opět tady,  
je čas míru a zábavy.  
K tomu patří také láska,  
atmosféra je vždy krásná.

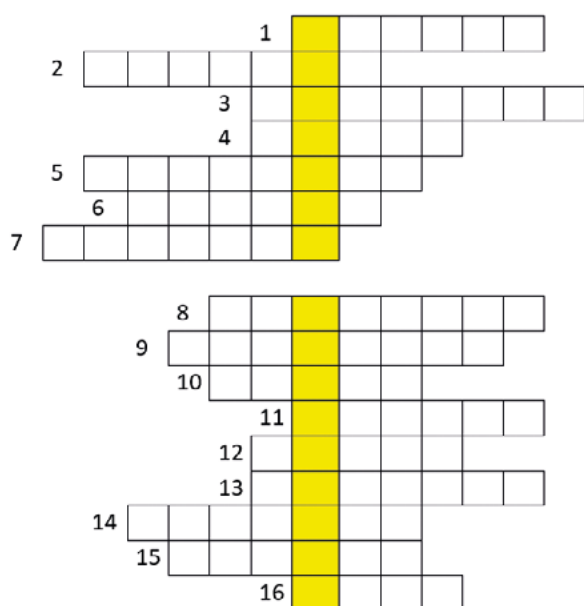
Cukroví se napeče,  
počasí nás vypeče.  
Místo sněhu venku bláto,  
doma je i tak vysmáto.  
Jehličí ze stromu padá,  
nálada nám neupadá.

Tak se pojdme posadit  
a dobře se naladit.  
Možná mrknout na pohádku  
na srdci se pohladit.

A tak krásné Vánoce,  
slavíme vždy po roce,  
abychom si připomněli,  
že láska nosí ovoce.



# VÁNOČNÍ KŘÍŽOVKA



## Zadání:

- 1) Padá z nebe
- 2) Štědrý biskup se zlatou berlou
- 3) Postava ze sněhu
- 4) Otec Ježíše Krista
- 5) Malý zvonek
- 6) Dává se pod talíř, protože přináší štěstí
- 7) Sladká pochutina
- 8) Místo, kde leží Ježíšek
- 9) Tři králové jsou Kašpar, Melichar a ...
- 10) Najdeme je pod stromečkem
- 11) Věší se na stromek
- 12) Lidé se pod ním líbají
- 13) Roznáší dárky
- 14) Druh sladkého pečiva
- 15) Píseň s vánoční tematikou
- 16) Vánoční ryba

TAJENKA: VÁNOČNÍ STROMEČEK

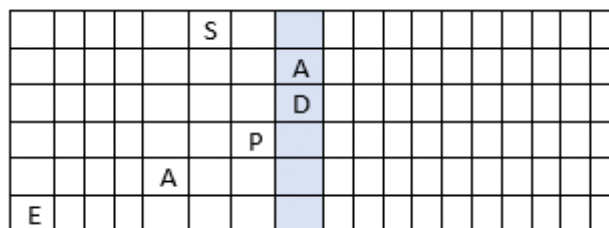


Vánoce mi přináší \_\_\_\_\_



1. Co je součástí štědrovečerní večeře?
2. Co uvidíte, když nebudete celý den jíst?
3. Jak se říká nedělím před Vánoci?
4. Zazvoní \_\_\_\_\_ a pohádky je konec.
5. Bílá peřina, která v zimě přikrývá pláň.
6. Co se zdobí před Vánoci?

1. Zpěvné ústrojí ptáků.
2. Strach z pavouků.
3. Druhá část jména „Zeus“.
4. První známý hororový spisovatel z USA.
5. Údajný zakladatel psychologie, významný matematik z antiky.
6. Typ stromů v Austrálii.



# VÁNOČNÍ PŘÁNÍ

*Lidské štěstí, to je taková šňůrka, na kterou navlékáme malé korálky, taková malá štěstí.  
Čím jsou drobnější a čím je jich víc, tím je to jejich štěstí větší. (J. Werich)*

Krásné prožití svátků vánočních, pevné zdraví a alespoň jeden korálek pro  
každý den roku 2024 Vám za Gymnázium Kojetín přeje  
Květa Švédová

Za vedení města se i já připojuji s přáním krásných Vánoc, strávených se svými  
blízkými. Dnešní svět je plný hněvu, sváru, važme si, prosím, že žijeme v nádherné  
zemi, kde panuje mír a naše děti se probouzejí s milým úsměvem na tváři.

Leoš Ptáček, starosta města Kojetín

Ze srdce přeji vánoční  
pohodu a klídeček,  
necht' svíčky v jehličí ustojí  
Váš stroměček.

Zdraví, láska a štěstí  
ať naplní Vaš bytceček,  
vždyť to je ten  
nejcennější dáreček.

Kouzelné Vánoce a šťastný nový rok Vám za  
Centrum sociálních služeb Kojetín přeje  
Blanka Laboňová, ředitelka

