

Multikultúrne zaujímavosti zo sveta

V dnešnej dobe sa stretávame s nedôverou či dokonca neznášanlivosťou voči „inakosti“. Myslíme si, že aj preto je dôležité už od predškolského veku podporovať u detí schopnosti pohybovať sa v sociálne a kultúrne rozmanitom prostredí, pripravovať ich na stretnutia s odlišnými ľuďmi a rozvíjať tolerantné postoje. Zmyslom tejto multikultúrnej výchovy v predprimárnom vzdelávaní je pripravovať deti pre pochopenie, že svet je rozmanitý.

Deti, ktoré už v útlom veku spoznajú dejiny, zvyky a tradície iných národov, sú voči iným kultúram oveľa tolerantnejšie, nemajú problém prijímať rozdielnosti, a sú zvedavejšie a otvorenejšie voči svetu. Preto i naša materská škola zaraďuje do vyučovacieho procesu množstvo aktivít a nápadov z multikultúrnej výchovy. Za každou aktivitou sa ukrýva poznanie o svete, v ktorom dnešné deti žijú, poznanie ich vnútorného prežívania, poznanie výnimočnosti dieťaťa v tomto veku, sebazpoznávanie a rozvíjanie vzťahov k ľuďom, ktorí tvoria ich svet, ten nepresahuje hranice národov či krajín. Je to svet ich rodiny, príbuzných, kamarátov a kamarátok v škôlke či na ihrisku.

Vykročme spolu do sveta iných kultúr



Architektúra z rôznych kútov sveta

Kto v domčeku býva? Nájdi správne dvojice



Chute sveta

Pre každého turistu je veľmi dôležité, okrem navštívenia kultúrnych atrakcií či historických pamiatok, ochutnať aj gastronomické špeciality danej krajiny. Medzinárodná gastronómia patrí do kultúrneho dedičstva každého národa. Pokrmu a nápoje charakteristické pre určitý národ sú spojené s uplatňovaním rôznych zvyklostí a tradícií pri stolovaní. Svetovú gastronómiu delíme podľa nárokov, požiadaviek, zvyklostí jednotlivých národov, charakteristických spoločenských znakov. Delíme na: **francúzska, severofrancúzska, juhofrancúzska, burganská, alsaská, čínska, pekingská, ázijská, japonská, indická, stredoázijská gastronómia**. Ostatné: **talianska, belgická, britská, austrálska, americká, nemecká, rakúska, česká, poľská, slovenská, maďarská, grécka, bulharská a africká gastronómia**. Nazrime spoločne do kuchyne niektorých krajín, ktoré národné jedlo je ich tradičné. Nech sa páči, vstúpte

SLOVENSKO

Najtypickejším slovenským národným jedlom sú **bryndzové halušky so slaninou**. Sú to halušky zo zemiakového cesta pomiešané so špeciálnym druhom ovčieho syra – bryndzou, ktoré chutia najlepšie v kolibách alebo salašoch. Navrch sa pridáva oškvarená slaninka. K bryndzovým haluškám sa najlepšie hodí ako nápoj cmar alebo kyslé mlieko. Slovensko sa môže pýšiť nevšednou svetovou kuriozitou. Každoročne sa v horskej osade Turecká na úpätí Veľkej Fatry stretávajú milovníci bryndzových halušiek na celosvetových majstrovstvách v ich varení a konzumovaní.



RAKÚSKO

K špecialitám rakúskej kuchyne patrí **vienský rezeň**. Robí sa zásadne iba z tenkého teľacieho mäsa a vypráža sa vo vysokej vrstve rozpusteného masla. Mäso navyše pochádza z najchutnejšej a najkvalitnejšej teľaciny zvanej orech. Po vysmažení sa rezeň zvykne podávať s citrónom a zemiakovým šalátom.



MAĎARSKO

Slovo **guláš** je odvodené od maďarského slova gulya, čo znamená stádo dobytka. Údajne to bolo typické jedlo pastierov, ktorí ho varili vonku v kotlíku. Maďari pravý guláš nikdy nezahusťujú múkou. Podobá sa skôr polievke a častou prísadou je mrkva či malé biele haluštičky zvané csipetke.



USA

Hamburger je jednou z ikon amerického životného štýlu. Jeho pôvod však treba hľadať v Európe – konkrétne v nemeckom meste Hamburg. Ruskí námorníci si do najväčšieho európskeho prístavu priniesli svoj obľúbený tatarský biftek. Nemci tento recept postupom času vylepšili a mäso začali údiť alebo jemne opekať. Hamburger v žemli sa už ale zrodil v Amerike v 19. storočí.



GRÉCKO

Tradičným jedlom na celom Balkáne a Blízkom východe je **musaka**. Jej najznámejší variant pochádza z Grécka. Pravá grécka musaka sa skladá z vrstiev mletého jahňacieho mäsa, baklažánu, rajčín a bešamelovej omáčky. Niekedy sa pridáva aj vrstva zemiakov.



POLSKO

Ak sa opýtate Poliaka, aké majú tradičné jedlá, určite medzi nimi nebude chýbať **bigos**. Je to veľmi sýte jedlo, ktoré pozostáva z mäsa, klobásy, kapusty, húb a trošky údeného s korením. Na konci varenia sa podľa tradície pridáva aj trocha včelieho medu. Obvykle sa bigos podáva s chlebom.



UKRAJINA

Národným jedlom je **boršč**. Je typický sýtou červenou farbou. Základom je vývar zo špikových kostí a predného hovädzieho mäsa. Cvikla sa pripravuje samostatne a ešte pred tepelnou úpravou sa postrieka octom. Hotová polievka sa u našich východných susedov podáva s kyslou smotanou, škvarkami a cesnakovými šiškami.



TALIANSKO

Talianska kuchyňa patrí medzi najrozšírenejšie na svete. Málokto na svete nepozná talianske národné špeciality ako **pizza**, či **cestoviny**. Záleží na regiónoch, niekde je kuchyňa viac obohatená o plody mora, v iných oblastiach čarujú s cesnakom, olivovým olejom a paradajkami.



ŠPANIELSKO

Keďže každý z regiónov Španielska má svoje vlastné špeciality, je ťažké povedať, že existuje španielske národné jedlo. Najčastejšie servírované jedlo v Španielsku je **tortilla**, je to španielská verzia omelety. Z oblastí Valencie pochádza paella Valenciana, je to ľudová zmes ryže s králikom, slimákmi a zeleninou pripravovaná na otvorenom ohni. Vyvinula sa do najznámejšej misky Španielska, kde sa môžu používať ryby, mäkkýše, mäso. Bez ohľadu na to, aký proteín sa pridáva, žiadna paella by nebola úplná bez podpisu korenia šafranu, čo tiež prispieva k oranžovému odtieňu jedla.



THAJSKO

Thajská kuchyňa je preslávená takmer po celom svete a takmer sa nenájde človek, ktorý by to Thajsku prišiel, ochutnal miestne jedlá a nechutilo by mu. Najznámejším a často aj najlepším thajským jedlom je **Pad Thai**. Rezance sú kráľom miestneho streetfoodu, ale výborne ich pripravia aj v príjemnej reštaurácii kdekoľvek v Thajsku.



ČÍNA

Čínska kuchyňa je veľmi rozmanitá a zapôsobí na mnohých gurmánov. Na večere reštaurácie podávajú gurmánske čínske jedlá. Ich denné menu je skromné. Čínske jedlá sú založené na hlavnom produkte, ktorým je **ryža**. Ani jedna večera nie je kompletná bez ryže. Ryža v Číne sa varí bez soli, na stole sa podáva v miskách. Čínske jedlá pozostávajú z výrobkov nakrájaných na malé kúsky. Dôvodom je skutočnosť, že sa jedia paličkami.



EGYPT

V Egypte je tak ako u nás dôležitý chlieb. Nielen že sa podáva ako prílohak takmer každému jedlu, využíva sa aj ako nádoba na niektoré omáčky, polievky či kebab. Národným jedlom Egypta je **koshari**. Je to zmes cestovín, šošovice, ryže a ďalších ingrediencií v paradajkovej omáčke.



Kultúra na Slovensku

Ľudové zvyky a tradície oddávna ovplyvňovali život našich predkov. Príčinou ich vzniku býval strach z neznáma, neschopnosť vysvetliť prírodné javy, ako aj snaha zabezpečiť si šťastie, zdravie či krásu. V dôsledku toho sa objavilo množstvo povier, mýtov a legiend. Najviac zvykov bolo spojených s narodením a úmrtím človeka.

Keďže naši predkovia žili v úzkom spojení s prírodou zvyky a tradície slovenského ľudu sa viažu najmä na prírodný cyklus, najmä tie z predkresťanských čias, s príchodom kresťanstva sa objavujú aj kresťanské sviatky a obyčaje. Zvyky a tradície mali vždy regionálny charakter – viazali sa na určitý región Slovenska. Dokonca môžeme povedať, že čo dedina, to iné zvyky.

Slovenský folklór

Slovensko je hrdé na svoj bohatý folklór a zvykoslovie. Každá oblasť, mesto alebo obec má svoj vlastný charakter a svoj vlastný folklór – kroje, hudbu, piesne, architektúru, zvyky, tradície, tance a nárečie. Folklórne zvyky regiónov sa prezentujú na festivaloch na viacerých miestach. Najväčšie festivaly na Slovensku Východnej, na Myjave a v Detve. festivaly sú organizované pod C.I.O.F.F. (najväčšia folkloristická organizácia). Na najlepších festivalom celá obec, mesto,



jednotlivých folklórnych Slovenska. sa konajú vo Všetky tri hlavičkou celosvetová festivaloch žije dokonca celá



oblasť a folklór cítite na každom kroku. Ostatné festivaly majú skôr regionálny charakter, ale často svojou kvalitou nezaostávajú za týmito tromi festivalmi. Vo všeobecnosti možno povedať, že medzi festivalmi sú dosť výrazné rozdiely a každý má svoju vlastnú, typickú atmosféru a čaro.



Vynášanie Moreny

Jeden zo zvykov, ktorý sa zachoval do dnešných čias, koná sa koncom zimy a vyjadruje túžbu ľudí skoncovať s chladným počasím a privolať teplé lúče slnka je Vynášanie Moreny. Morena bola staroslovanská bohyňa zimy a smrti, veľmi známa i v dnešnom folklóre. Je zosobnená zimou, na jar končí jej vláda. Nie je však možné považovať ju len za bohyňu smrti, alebo za akúsi ohyzdnú starenu, bola vraj veľmi krásna. Hovorí sa, že mala sestru nazývanú aj Živa, ktorá bola bohyňou jari a života. Prebúdza sa na jar a jej vláda končila jeseňou.

Tento zvyk má korene v predkresťanskom období, keď ľudia verili, že prírodu ovládajú nadprirodzené sily, ktorých konanie možno ovplyvniť. Týmto silám pripisovali aj striedanie ročných období.

Morena symbolizovala zimu, preto ak ľudia chceli, aby prišla jar, museli ju zabiť, utopiť v potoku alebo upáliť. Mala podobu slamenej figuríny oblečenej do ženských šiat, ktorú niesli mladé devy so spevom k potoku. Pri brehu ju vyzliekli, zapálili a hodili do vôd rozmŕzajúcej rieky.



Traja králi

6.
január
a



chodia chlapci prezlečení za troch kráľov po domoch, spievajú koledy a predvádzajú trojkráľovú hru, zobrazujúcu návštevu troch kráľov po narodení Ježiša v Betleheme. Na Troch kráľov sa končia vianočné sviatky a začínajú sa fašiangy.



Fašiangy



Obdobie od Troch kráľov do Popolcovej stredy nazývame fašiangy. Fašiangy sú prechodom medzi zimným a jarným obdobím. Ich neodmysliteľnou súčasťou sú tradičné fašiangové hry, v rámci ktorých boli predvádzané rôzne magicko-rituálne úkony. Po dedinách šli v sprievode mladí muži preoblečení v rôznych maskách. Najčastejšie to boli masky, ktoré symbolizovali plodnosť, ale aj smrť. V ruke držali ražeň alebo šablú – prastaré symboly mužskej sily a plodnosti. Na ražeň im ľudia napichovali slaninu, klobásu, dávali im vajcia a peniaze na spoločné posedenie. Zapichovanie ražeňa do povaly symbolizovalo pomyselné spojenie neba so zemou. Na poslednej fašiangovej zábave sa predvádza symbolické pochovávanie basy. Pochovávanie basy je ľudová hra parodizujúca skutočný pohreb. Jej základným motívom je zákaz zábav počas



nasledujúceho pôstu.

K fašiangovým tradíciám patrili aj dedinské plesy, medzi ktorými možno nájsť aj tanečné zábavy ale aj podujatia rôznych profesií a cechov, pre deti boli pripravené špeciálne plesy. Hlavným miestom v dedine bola krčma.

Význam fašiangov ako osláv radosti odháňania tmy je hra, zábava, veselica. Išlo o obdobie jedenia a pitia, maškarných plesov ako je tomu dodnes. Tradičným jedlom tohto obdobia sú fašiangové šišky a najobľúbenejším zvykom bolo obliekanie si fašiangových kostýmov a masiek.

Veľká noc

Najvýznamnejším kresťanským sviatkom roka je Veľká noc. Veľkonočné zvyky v jednotlivých regiónoch sa navzájom odlišujú. Keďže Veľká noc sa v minulosti časovo prekrývala s pohanskými oslavami konca zimy a príchodu jari, sú dnes ľudové tradície zmesou tak kresťanských zvykov, ako aj zvykov z predkresťanského obdobia. Termín je pohyblivý. Veľká noc sa slávi prvú nedeľu po prvom splne po jarnej rovnodennosti.

Ku každému dňu veľkonočného týždňa sa viažu osobitné zvyky. Napr. Na Zelený štvrtok sa odporúčalo skoro vstať a umyť sa rosou. Potom mal byť čloek po celý rok zdravý. Na Veľký piatok ľudia nesmú pracovať v záhrade, nesmie sa nič robiť s hlinou, so zemou a v rámci pôstu kresťania nesmú jesť mäso a mäsové výrobky. Na Bielu sobotu sa až do polnoci nekonajú omše, na Veľkonočnú nedeľu sa v kostoloch posväcuje jedlo a je po dlhom čase opäť dovolené jesť mäso.

Dievčatá maľujú veľkonočné vajíčka, tzv. Kraslice, aby ich mohli v pondelok darovať mládencom. S pondelkom sa všeobecne spája "šibačka" a "polievačka" – chlapci chodia po domoch, polievajú dievčatá vodou a šibú korbáčom z vrbového prútia. Od dievčat dostanú maľované kraslice a farebnú stužku na korbáč. Zvyknú šibať aj malé deti, ktoré za vyšibanie dostanú sladkosti, najmä čokoládové vajíčka a zajačikov.



Máj sa zvykne označovať ako mesiac lásky. V tomto období mal spomedzi rastlín najväčší význam strom, označovaný v tomto čase ako „máj“. „Máj“ bol zvyčajne smrek zbavený kôry, ktorého vrcholec mládenci ozdobili farebnými stuhami. Na prvého mája ľudia dodnes „stavajú máje“, obyčajne na námestí alebo uprostred dediny. V minulosti stavali máje mládenci tomu dievčaťu, o ktoré sa uchádzali, príp. mládenci spoločne postavili máj na počesť všetkých dievčat v dedine.



V letnom období mali mnohé zvyky chrániť ľudí pred zlými silami. Počas **svätojánskej noci** – z 23. na 24. júna, sa dodnes nad dedinami pália veľké vatry a preskakujú sa za spevu a tanca.



2. novembra ľudia zvyknú navštevovať cintoríny, aby si pripomenuli svojich blízkych zosnulých. Na hroby sa kladú vence a zapalujú sa za duše zomretých sviečky. Tento deň je v kalendári označený ako **Pamiatka zosnulých**, zvykne sa nazývať aj **Dušičky**.



Šiesteho decembra sa nemôžu dočkať najmä deti. Slávime sviatok **sv. Mikuláša**. V tento deň má chodiť svätý Mikuláš, s čertom po domácnostiach a rozdávať sladkosti, príp. hračky deťom, ktoré boli poslušné. Sladkosti sa vkladajú do čižmy, ktorú si deti večer pred spaním nachystajú. Neposlušným deťom Mikuláš prinesie uhlie.



13. december je **sviatok Lucie**, ktorá bola podľa ľudových povier bosorka. Ľudia verili, že v tento deň môžu bosorky aj uvidieť. So sviatkom Lucie sa spájajú najmä ľúbostné veštby. Dievčatá na dvanásť papierikov napísali rôzne mužské mená, trinásť nechali prázdny a všetky poskladali. Každý nasledujúci deň jeden z nich spálili. Ráno predposledný, večer otvorili posledný malo byť menom muža, za ktorého sa lístok prázdny, dievča sa budúci rok ešte vydať nemalo.



na Štedrý deň spálili lístok. Meno na ňom dievča vydá. Ak bol

Vianoce

Množstvo zvykov je u nás spojených s vianočnými sviatkami. Hoci ide o kresťanský sviatok, **Vianoce** slávia nielen kresťania, ale takmer každá rodina. Najväčšiu radosť z Vianoc majú deti, ktoré sa na ne tešia celý rok. Ľudia už dlho pred sviatkami upratujú, pečú medovníky a vyzdobujú svoje domácnosti. Nesmie chýbať vianočný stromček vyzdobený sladkosťami, na ktorý sa tešia najmä deti. Na večeru sa ako prvá podáva vianočná oblátka s medom príp. cesnakom, aby boli ľudia po celý rok zdraví. Zoberie sa jablko a prekrojí sa naprieč – keď jadierka po rozkrojení vytvárajú pravidelnú päťcípú hviezdu, znamená to zdravie. Menu sa líši podľa jednotlivých regiónov, zvykne sa podávať kapustnica a ryba so zemiakovým šalátom. Po večeri si rodina rozbalí darčeky pod stromčekom, spievajú sa koledy alebo sa pozerajú v televízii



vianočné rozprávky.

Na Vianoce sa tiež dáva rybia šupina pod tanier (pre šťastie) a leje sa olovo - roztavené olovo sa naleje do misky so studenou vodou a z rôzne tvarovaných odliatkov sa háda osud. Zachovalo sa aj púšťanie sviečok - lodičiek vyrobených z orechovej škrupiny, do ktorých sa vloží malá

zapálená sviečka. Každý si svoju loďku zhotoví sám. Položíme otázku, čo by sme sa chceli dozvedieť (napr. o zamestnaní, zdraví, vzťahoch...), loďka sa pustí na vodu a sleduje sa jej osud.

Ako sa zdravia ľudia vo svete

Filipíny



Takýto pozdrav majú na Filipínach, kde si zjavne vážia starších ľudí. Pozdrav Mano slúži práve k vyjadreniu úcty.

Japonsko



Japonci majú tiež svoj špecifický pozdrav. Uhol a držanie tela sa v tomto prípade môže meniť, nie je presne daný.

India



Tento pozdrav zopnutých rúk väčšinou nasleduje aj slovíčko "Namaste".

Thajsko



Totožne s Indiou sa zdravia aj v Thajsku, pozdrav je však sprevádzaný s predklonom hlavy. Znova na znak úcty.

Francúzsko



Francúzi sú známi svojimi prehnane priateľskými pozdravmi, najčastejšie je bozkávanie na líca.

Nový Zéland



Asi najmilší pozdrav zo všetkých je zaužívaný na Novom Zélande, aj keď vás možno zavedie mimo komfortnú zónu, za vyskúšanie nedáte nič.

Botswana



V Botswane sa zdravia trochu komplikovanejšie. Pravú ruku natiahnete a potrasiete ju s človekom oproti, do toho ešte zohnete ľavú ruku a chytíte si ňou svoj pravý lakeť. Počas pozdravu poviete: “Lae Kae?” V preklade “Ako sa máš?”

Mongolsko



V Mongolsku pôsobí pozdrav veľmi priateľsky, mierne sa predkloníte a chytíte sa oboma rukami.

Grécko



V Grécku je pozdrav celkom jednoduchý a bežný aj u nás, používajú ho najmä grécki muži, ktorí sa tleskajú po zadnej strane ramena toho druhého.

Keňa



Bojovníci kmeňa Masai v Keni vítajú nových ľudí v tanečnej ceremónii, vytvoria kruh a súťažia, kto vyskočí vyššie.

Tibet



Ľudia v Tibete si zrejme stále spomínajú na svojho zlého kráľa z 9. storočia. Tento kráľ mal čierny jazyk, a tak ľudia pri pozdrave vyplazujú ten svoj, aby ostatní vedeli, že nie sú reinkarnovaným zlým kráľom.