



Tradiciaj kantoj
kaj receptoj por
Kristnasko

el
Germanio, Hungario,
Nederlando kaj Pollando

Multlingva eldono

Detaloj pri la projekto:

www.kulturdiverseco.esperanto-urbo.de

Tiu ĉi broŝuro estis preparita en kadro de la Grundtvig-projekto „Kultura diverseco kaj multlingvismo en Eŭropo – kiel lerni pri tio?”

*Eldonis: Germana Esperanto-Centro
Filio de GEA por Klerigado kaj Kulturo
2015*



Por la kvarlanda Grundtvig-projekto ni serĉis ion tipan rilate al multkultureco kaj lingva diverseco. Ekzemple por la junularo, sed ankaŭ por la generacio de la 'tria aĝo' kaj aliaj interesitoj en la diversaj landoj ni volas montri daŭripovajn ekzemplojn.



Aparte tipaj por la mezeŭropa kulturdiverseco estas la kristnaskaj kutimoj. Kristnaskaj kantoj kaj receptoj havas jam longan historion, ili devenas grandparte el la mezepoko. Ekzemple je la jarfino, respektive je Kristnasko la tipe germana "gemuta sento" donas specialan atmosferon.

La tipan postkristnaskan eventon "Kolenda" oni ankoraŭ festas en Pollando (ekzemple en la montara regiono Beskidoj), kie homoj iras de domo al domo por gustumi kristnaskajn manĝaĵojn kaj ĝui la specialan atmosferon. Apartaj vestaĵoj kaj komuna kantado emfazas la kristnaskan respektive vintran etoson.

Ni montras kelkajn interesajn ankaŭ el la kutimaro de la ne vaste konata Frislando, kaj kompreneble ne mankas prezentado de tradiciaj kristnaskaj kantoj kaj manĝaĵoj el Hungario, konata pro sia gastamo kaj gastronomio.

* * *

Für diese gemeinsames Grundtvig-Projekt mit vier Ländern suchten wir was Typisches bezüglich der Kulturvielfalt und Sprache. Zum Beispiel für die Jugend, aber auch für das sog. "Dritte Alter" und die Interessierten in den verschiedenen Ländern wollen wir dauerhafte Beispiele vermitteln.



Besonders typisch für mitteleuropäische Kulturformen und Kulturvielfalt sind die Weihnachtsbräuche. Weihnachtslieder und Weihnachtsrezepte haben eine lange Geschichte, sie stammen größtenteils aus dem späten Mittelalter. Beispielsweise die deutschtypische Gemütlichkeit zur Weihnachtszeit bzw. zum Jahresende bietet eine spezielle Atmosphäre.

Ein etwas typisches Nachweihnachtsereignis "Kolenda" feiert man noch in Polen (zum Beispiel in der Gebirgsregion Beskiden).

Menschen gehen von Haus zu Haus, um Weihnachtsspeisen zu probieren und die spezielle Atmosphäre zu genießen. Besondere Kleidung und der gemeinsame Gesang verstärken diese Weihnachts- bzw. Winterstimmung.

Wir zeigen einige interessante Sachen auch über die Gebräuche des nicht weithin bekannten Frieslandes, und verständlicherweise fehlt nicht die Präsentation von traditionellen Weihnachtsliedern und Speisen aus Ungarn, bekannt wegen seiner Gastfreundschaft und Gastronomie.

W 4-narodowym projekcie GRUNDTVIG szukaliśmy czegoś typowego dla wielokulturowości i jednocześnie – wielojęzycznego.



Przykłady znaczące dla młodszej i starszej generacji, powszechnie uznane w krajach partnerów ze środkowej Europy, to są obyczaje związane ze świętami Bożego Narodzenia.

Stąd nasz wybór przeglądu kolęd i najpopularniejszych wigilijnych potraw, występujących na świątecznym stole. Oba te typowe elementy świąteczne mają długą historię, czasem już od średniowiecza są charakterystyczne dla danej grupy etnicznej.

Typowe poświęteczne Kolędowanie (doświadczone podczas projektu w polskich Beskidach), gdzie Kolędnicy chodzą od domu do domu z typowymi przyspiewkami, przebrani w kostiumy diabłów, aniołów, królów, pasterzy i inn. nie jest znane gdzie indziej, lecz narodowe pieśni świąteczne oraz charakterystyczne dla tych Świąt potrawy – występują w każdym kraju Partnerów i bardzo się różnią: od postnego polskiego wigilijnego barszczu po tłustą gęś niemiecką, przez korzenne pierniczki węgierskie do fryzyjskich gruszek na słoninie!



EL GERMANIO

La tradicio de kristnaska arbo originas de antaŭ-kristana, ankaŭ "pagana" fekundeca simbolo kaj reprezentas la renoviĝon de la vivo.

Kristnaska arbo estas pinglarbo (konifero), plej ofte abio, kiu ĉirkaŭ Kristnasko estas portata en la domon por ornami ĝin per kandeloj, globoj, girlandoj, anĝelharoj, diversaj dekorajaj figuroj.

La kutimo estas iom post iom plivastigita al lumigitaj kaj ornamitaj abioj sur placoj, stratoj kaj en ĝardenoj.

La luterana teologo Oscar Cullmann sciigas, ke la kristnaska arbo ja ripetas la mitojn de antikvaj eŭropaj gentoj, sed rekte ĝi daŭrigas la tradicion de la starigo de arboj antaŭ la katedraloj: tiuj arboj, ornamitaj per fruktoj, preskaŭ liturgie aludadis al la geneza arbo de l' vivo.

La starigo de kristnaska arbo originas el Germanio, kie oni ornamis la domon en la mezepoko per arboj aŭ plantoj. La unuaj notoj pri „kristnaska majarbo” aperis en 1494 en la verko „Narrenschiff.

En 1535 oni vendis en Strasburgo malgrandajn taksusojn kaj ileksojn, kiujn oni starigis endome.

Oni ornamis la arbon en 1605 per pomoj, en 1611 jam per kandeloj. La vera disvastiĝo en Germanio okazis en la 18-a jarcento.

Goethe renkontas ĉ.1770 kristnaskan arbon kaj konatigis tiun kutimon en sia romano "La suferoj de la juna Werther" en 1774 kaj tiel popularigis ĝin en tuta Eŭropo. La kutimon germanaj enmigrintoj portis en Usonon, en la dua duono de la 18-a jarcento.

En Hungario unuafoje aperis kristnaska arbo nur en 1828 (aŭ 1825), en infanĝardeno de Teréz Brunszvik.

La kristnaskajn lampetojn inventis helpanto de Thomas Alva Edison, nome Edward Johnson en 1882; ilia seria produktado ekis en 1890.

En Anglio estis disvastiĝanta la visko, la starigo de kristnaskarbo radikiĝis komence kiel germana kutimo.

La kristnaska arbo estas asociigita al la donacoj de Kristnasko. Sub la arbo oni ofte kantas aŭ aŭdigas kristnaskajn kantojn.

(Kompilata laŭ teksto en Vikipedio)

Kristnaska anseraĵo kun hakviandaĵo kaj poreo

en Esperanto



Bezonataĵoj: Ansero ĉ. 4 kg – 6 kg, 4 – 6 acidetaj pomoj, ekz. Boskoop, 1 kg da hakviando, 5 sekaj bulkoj, salo, akvo, cepoj, petroselo, majorano aŭ artemizio, sekaj vinberoj kaj poreo

Preparado:

Paŝo 1: Bv. bone purigi la anseron, forigu la plumo-restojn. Forigu la internajn organojn, aŭ purigu kaj kunrostadu ilin.

Poste interne kaj ekstere bone spici ĉion ekz. per majorano.

Paŝo 2: Por la farĉo: miksu la hakviandon kun la malsekaj bulkoj. Tranĉu la pomojn kaj cepojn kaj ĉion miksu bone kun sekvinberoj. Aldonu majoranon aŭ artemizion kaj petroselon. Bv. meti la tuton en la malplenan anser-internon kaj bv. bone fermi ĝin.

Paŝo 3: Varmegan akvon oni bezonas por la rostaĵo. La anseraĵon en la speciala anseraĵpoto oni devas ofte akvumi kaj turnadi, ĝis ĝi atingas brunetan eksteraĵon sur ĉiuj flankoj.

La plej multaj anseroj estas sufiĉe grasaj, pro tio oni devas multfoje entranĉi la haŭton, por ke la graso dum la rostado povu bone elflui. La ansergraso devas havi helan koloron.

La ansergraso estas valora kaj bongusta kaj oni devas per filtrilo verŝi ĝin en fermeblan ujon. Ĝi estas bona ŝmiraĵo por pano kaj pro la elstara aromo aparte bona gustofortigilo por rostaĵoj kaj legomoj.

Paŝo 4: Prenu kelkajn stangojn da poreo kaj distranĉu ilin en pecojn. Eble 1,5 horojn antaŭ la finrostado metu la poreon en la anseraĵpoton. Je la fino prenu restrostaĵfluaĵon kaj aldonu saŭcensaĵon. Miksu tion kaj bv. iom boligi ĝin. La saŭco estas aparte bongusta.

Aldonaĵoj: Kiel frandajn aldonadojn oni havas la hakviandaĵon kaj la porelegomon. Krome oni preparu ruĝan brasikaĵon kaj eble turingajn farunbulojn aŭ knedlikojn laŭ ĉeĥa maniero.

Prepartempo: ĉ. 45 minutoj

Rostaddaŭro: ĉ. 3-4 horoj ĉe 150 gradoj aŭ en ĉirkaŭtermforno ĉe 180 gradoj.

p.s. Por pli bona digestado laŭsperte helpas glaseto da gencianbrando.

Weihnachtsgans mit Hackfleischfüllung und Porree

en germana



Zutaten: Gans ca. 4 – 6 kg, 4 – 6 säuerliche Äpfel, z.B. Boskoop, 1 kg Hackfleisch, 5 trockene Brötchen, Zwiebeln, Salz, Wasser, Gewürze, z.B. Petersilie, Majoran oder Beifuß, Rosinen und einige Poreestangen

Zubereitung:

Schritt 1: Gans gut reinigen, evtl. noch vorhandene Federkiele entfernen. Innereien entsprechend reinigen bzw. entfernen. Die Gans innen und außen mit Salz einreiben. Danach innen und außen z.B. mit Majoran gut würzen.

Schritt 2: Für die Füllung das Hackfleisch mit den aufgeweichten Brötchen mixen. Die Äpfel und die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und Rosinen hinzugeben und alles zusammen vermengen. Noch mit Majoran oder Beifuß und Petersilie gut würzen. Die Füllung in die Gans geben und diese verschließen.

Schritt 3: Heißes Wasser für den Braten ansetzen. Die Gans häufig begießen und oft wenden, bis sie von allen Seiten schön knusprig ist. Die meisten Gänse sind recht fettig, deshalb mehrfach anstechen, damit beim Braten das Fett auslaufen kann. Das Gänsefett muss eine helle Farbe haben.

Das Gänsefett ist wertvoll und sollte per Filter in ein verschließbares Gefäß gefüllt werden. Es ist ein guter Brotaufstrich und wegen des guten Aromas ein besonderer Geschmacksverstärker für Braten und Gemüse.

Schritt 4: Man nehme einige Stangen Porree und schneide diese in Stücke. Diese gibt man ca. 1, 5 Stunden Stunde vor dem Ende der Garzeit in den Gänsebräter.

Die Bratenflüssigkeit am Ende abschöpfen und evtl. mit Soßenbinder vorsichtig verrühren und kurz aufkochen lassen.

Beilagen: Als leckere Beilagen hat man die Hackfleischfüllung sowie das Porreegemüse.

Zusätzlich sollte man noch Rotkohl kochen und evtl. Thüringer Klöße oder Semmelknödel vorbereiten.

Zubereitungszeit: Ca. 45 Minuten

Garzeit: Ca. 3-4 Stunden bei 150 Grad oder bei Umluft bei 180 Grad P.S. Für eine bessere Verdauung hilft evtl. ein Gläschen Enzianschnaps.

Es ist ein Ros` entsprungen...

en germana



Laut einer alten Legende geschah in der Weihnachtsnacht des Jahres 1007 etwas Besonderes. Pater Laurentius vom Kloster Pöhlde (gehört nun zur Stadt Herzberg) schuf die Grundelemente dieses frühen und berühmten Weihnachtsliedes „Es ist ein Ros` entsprungen.“

Das Ereignis geschah, als Kaiser Heinrich II auf seiner „Burg Vogelherd“ in Pöhlde weilte. Gerade in dieser kalten Heiligen Nacht erblühte eine Rose im dortigen Klostergarten. Pater Laurentius dokumentierte noch in derselben Nacht dieses Ereignis auf Pergament. Nach einer Erzählung soll noch viele Jahre diese Rose als Gravur den Grabstein aus Sandstein des Grabes es von Pater Laurentius geziert haben.

Es gibt viele Nachweise, dass dieses Weihnachtslied im Harz-Vorraum seine Wurzeln hat.

Elkreskis rozbranĉeto...

en Esperanto



Laŭ malnova legendo en la Kristnaska Nokto de la jaro 1007 patro Laurentius de la monaĥejo Pöhlde (apartenas nun al la urbo Herzberg) verkis la bazajn elementojn de la fama kristnaska kanto „Elkreskis rozbranĉeto...“

Tio okazis, kiam imperiestro Henriko II restadis en Pöhlde en la „citadelo Birdoforno“; ĝuste dum la malvarma Sankta Vespero ekfloris rozo en la tiea monaĥeja ĝardeno.

Patro Laurentius ankoraŭ en la sama nokto skribis dokumentcele la unikan travivaĵon sur pergamenton.

Onidire la floranta rozo dum la sekvaj jarcentoj troviĝis en gravurita formo sur la sabloŝtono de lia tombejo.

Nemalmultaj fruaj dokumentoj pri tiu kristnaska kanto devenas el la periferio ĉirkaŭ la Harz-montaro.

(Traduko far Joachim Gießner)

Elkreskis rozbranĉeto



en Esperanto

Elkreskis rozbranĉeto (Es ist en Ros entsprungen)

St Germanus (634-734) (trad. Joachim Gießner)

Germana 14-a jc (harm. M. Praetorius (1571-1621))

Soprano

Aldo

Tenoro

Baso

1. El - kres-kis roz-bran - ĉe - to el roz - ar-bust' de Di'. Aŭ -
2. Ja nas-kis ti - u ro-zo, Je - saj' prog-no-zis ĝin, el
3. Kaj ti - u bel-flo - re - to tre he - le lu-mas ĝi. Ob -

5

gu - ro de pro - fe - to ra - kon - tis jam pri ĝi. Nas - ki - ĝis roz - flo -
si - a kor-po spro-son Ma - ri' la vir - gu - lin'. Laŭ di - po - ten - ca
sku-ron la bri - le - to for - pre - nas nun de ni. Vi hom' kaj ve-ra

10

ret' me - ze en vin-tra nek - to laŭ di-ro de pro - fet'.
vol' ŝi nas-kis Di-in - fa - non por tu - ta mond' kon - sol'.
Di' el pe - koj kaj su - fe - roj es - tas sa - vant' por ni.

O Tannenbaum –

Abio vi

germana



*O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Wie treu sind deine Blätter!
Du grünst nicht nur zur Sommerzeit,
Nein, auch im Winter, wenn es schneit.—
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Wie treu sind deine Blätter!*

*O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Du kannst mir sehr gefallen!
Wie oft hat schon zur Winterszeit
Ein Baum von dir mich hoch erfreut!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Du kannst mir sehr gefallen!*

*O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Dein Kleid will mich was lehren:
Die Hoffnung und Beständigkeit
Gibt Mut und Kraft zu jeder Zeit!
O Tannenbaum, o Tannenbaum,
Dein Kleid will mich was lehren!*

Esperanto



Abio vi, abio vi,
Kun foliar' daŭrema!
Vi verdas ne nur en somer',
Sed eĉ dum vintra neĝvetter'!
Abio vi, abio vi,
Kun daŭra foliaro.

Abio vi, abio vi,
Vi multe al mi plaĉas,
Ho kiel ofte ĝojis mi
Ĉe la kristnaska bril' de vi!
Abio vi, abio vi,
Vi arbo plej amata!

Abio vi, abio vi,
Jen via bon', instruo:
Espero kaj la konstantec'
Konservas forton de junec'!
Abio vi, abio vi,
Vi scias min instrui!

*(El la germana esperantigis:
Paul Gottfried Christaller)*



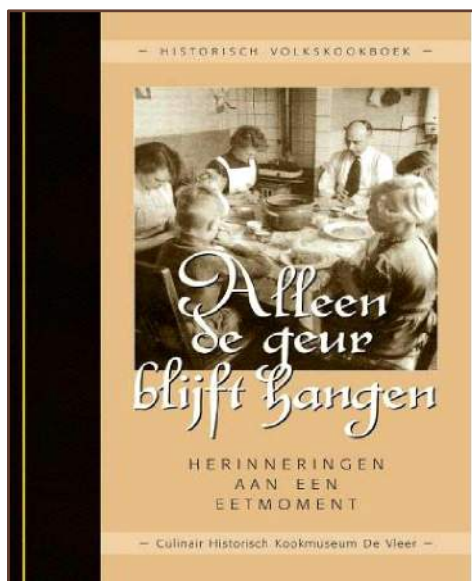
EL NEDERLANDO

Frisaj dolĉaĵoj kiel kulturaj heredaĵoj

En kiu ajn lando, malsimilas laŭregione la manĝkutimoj kaj la favorataj pladoj. Tiel estas ankaŭ en Nederlando, kiu montras grandan diversecon tiukampe. La diferencoj spegulas la malsimilajn grundtipojn, ekonomiajn dinamikojn, mikroklimatojn kaj eventualan apudecon de maro.

Ĉar ĉie ŝatas granduloj kaj malgranduloj la desertojn, ĉiam estas interese trafolumi la ĉapitron pri dolĉaĵoj de la – ofte de generacio al generacio transdonitaj kaj manskribitaj – receptolibroj.

La kuirarto de la tri nordaj provincoj de Nederlando konserviĝis tra la jarcentoj kaj tiel ĝi estas grava parto de ties kulturoj.



Ni dankas al Carolina Verhoeven pro la afabla helpo, sendo de materialoj.

*Fonto: Alleen de geurblijfthangen, Herinneringen aan een eetmoment
(2006 Mig Media Productiesbv, Sneek).*

Turbanforma kuko kun sukero, pomo kaj cinamo

'Boffert mei sûker en apelkaniel'



en la frisa

- Ca. 250 cc molke
- ½ pak bakmoal
- 2 aaien
- Bytsje sâlt
- 2 ytleppels sûker en kaniel
- ½ pakje rezinen
- 2 appels
- 2 beskûten

• **Ingrediencoj:**

en Esperanto



- Pli malpli 250 centilitroj da lakto
- Duonpakaĵo da faruno
- Du ovoj
- Iom da salo
- Du kuleroj da sukero kaj samkvanta cinamo
- Duonpakaĵo da sekigitaj vinberoj
- Du pomoj
- Du biskvitoj

Batu la ovojn kun la lakto kaj ka salo, kaj bone miksu la tuton, aldonu la farunon. Kirlu ĝis ĝi preskaŭ solidiĝas.

La pomojn tranĉu en kubetojn kaj aldonu ilin kun la sukero, vinberoj kaj cinamo al la pastaĵo, kaj kirlu la tuton plu.

Plenigu la turbanformaĵon (antaŭe grasigitan per butero) kaj kovru la tuton per la rompitaĵ biskvitoj. Fermu la formaĵon kaj metu ĝin en kuirpoton plena je akvo. Kuiru dum unu horo kaj duono.

Manĝeblas varme aŭ malvarme, kun butero, siropo aŭ sukero.

Aaien losklopje, sâlt en molke der troch riere, bakmoal der bij, goed riere, it moat in stevich beslach wurde. De appels yn lytse stikjes snije.

Appels, rezinen, sûker en kaniel der troch riere.

Boffertfoarm ynsmarre mei buter en bestruie mei beskûtkrom.

Lid der op en de foarm yn in panne heal fol wetter sette, 1 ½ ure siede litte.

Waarm of kâld ite mei buter, sjerp of sûker.



(recepto de Gryt Smidstra,
Gersleat)

Pira kuglo, vintra recepto el Frislando 'Perenkugel'

Recepto por 4 personoj:

1 kilogramo da salita lardo 'pekelspek'
2 kilogramoj da 'giesserwildemannen'
piroj (16 pecoj)

Oni uzu prefereble 24 centimetrojn larĝan ŝtalan paton. Metu la lardon funden de la pato kaj kovru ĝin per iom da akvo kaj ruĝa vino. Purigu la pirojn sed ne senŝeligu ilin; ne forprenu la vostetojn (tamen sur la foto videblas alia eblo: bele senŝeligitaj piroj 😊).

Metu la pirojn spirale sur la lardon, kun la vostetoj supren, tiel ke la lardo ne plu vidiĝu. Varmigu forte kaj rapide la tuton kaj poste lasu trankvile kuirigi sur tre malforta fajro dum 8 ĝis 10 horoj. Kiam la plado pretas, aldonu kuiritajn terpomojn kun iom da pipro. La kuirakvon oni uzu kiel saŭcon.



en Esperanto



Smullek'

"Dum la kvindekaj jaroj de la pasinta jarcento, kiam ĉiu ankoraŭ tre devis ŝpari post la granda detruo de la dua mondmilito (kaj kun la terura 'malsatvintro' freŝa en la memoro), kuiris mia patrino tiun tre ŝatatan recepton.



Vendrede ni ricevis grandan laktujon plenplenan kaj tuj ni devis ĝin kuiru, ĉar ne ekzistis tiam fridujo. Sed kiam ni tro atendis kaj la lakto acidigis kaj aperis pecetoj en ĝi – tio malfeliĉe iom tro ofte okazis – filtris mia patrino la likvaĵon. La kuglecan parton ŝi batis kun sukero, kaj estis por ni infanoj mirinda dolĉaĵo, kiun ni manĝis per malgrandaj tekuleroj, por ke ĝi pli longe daŭru.

Mi ne tre bone rememoras la odoron, sed jes ja la plenan, riĉan guston. Tiam estis vera frandaĵo. Ĝin ni nomis 'Smullek'."

(Myrna Hofman, Goutum, Frislando)

Akvokaĉo kun sekigitaj vinberoj Krintsjesbrij

Ingrediencoj:

- akvo
- hordea grio
- ruĝa ribosuko
- korintaj sekigitaj vinberoj
- rosinoj
- vanila sukero
- ŝelo kaj suko de citrono
- salo
- cinamobastono



Lasu dum tuta nokto la grion ŝveliĝi en 1,5 litro da akvo. Kuiru ĝin unu horon kun cinamo kaj ŝeloj de la citrono. Aldonu la ribosukon, citronan sukon, sukeron, vanilan sukeron, rosinojn kaj la sekigitajn vinberojn, kaj lasu la tuton ankoraŭ tridek minutojn kuiriĝi. Forprenu la citronŝelon kaj la cinamobastonon.

Ĝi bongustas varma samkiel malvarma.



**BONAN
APETITON!**



Alhiel út Spanje

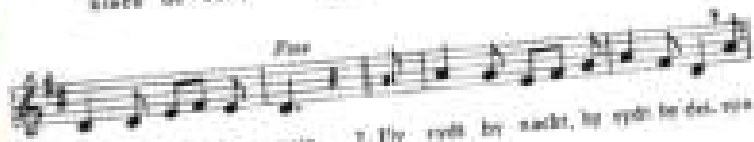
Dútske folkswâre
Warden: Marten Sikkema



1. Al - hiel út Span - je mak - ke bin - ne -



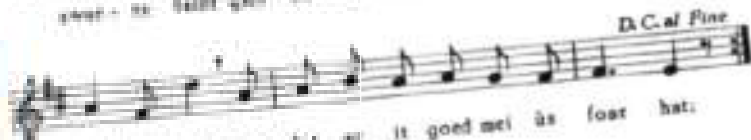
kleen de reis, Nou in er hjer - re



al - oan de - der - wâlde. I. Hy rydt by nacht, hy rydt by dei - ren



swer - re. Isat gjel met - al mei. Hy triuwt yn al - le



hân - ken brêst, om - dat er it goed mei ús foar hat.

4. It bynder gjel oer dyk en dak,
en bringt syn grize haes to plak;
Dat fol ferwachting slacht it hert
fan elk dy't syn klompke jouns del set.
5. Hy struif mei pipers om't wy goed ús bêst dien ha,
Wy sjonge fleurich him it wolkom ta.

Alhiel út Spanje



Frysk/frisa



Esperanto

- Alhiel út Spanje
makke Sinteklaas de reis;
no is er hjirre aloan ûnderweis.*
 - Hij rydt bij nacht, hij rydt bij dei,
Syn swarte feint giet oeral mei.
Hij triuwt yn alle hoeken wat
Omdat er it goed mei ús foar hat.*
 - Alhiel út Spanje
makke Sinteklaas de reis;
no is er hjirre aloan ûnderweis.*
 - It hynder giet oer dyk en dak,
En bringt syn grize baes te plak;
dat, fol ferwachting slacht it hert
fan elk dy't syn klompke jûns del set.*
 - Hij struit mei pipers om't
wij goed ús bêst dien ha,
wij sjonge fleurich him it wolkom ta.*
- Tute el Hispanio Sinterklaas
vojaĝas nun ĉi tien,
li daŭre estas dumvoje.
 - Li rajdas dumnokte, li rajdas
dumtage, akompanata de sia
nigra helpisto. En ĉiuj anguloj
li postlasas ion, ĉar li bonvolus al ni.
 - Tute el Hispanio Sinterklaas
vojaĝas nun ĉi tien,
li daŭre estas dumvoje.
 - La ĉevalo iras sur strato kaj tegmento
kaj kondukas sian grizan mastron al la
bona loko, do, plenatendante batas la
koro de ĉiu, kiu vespere metas sian
lignan ŝuon.
 - Li disĵetas spic-kukbuletojn
Ĉar ni faris nian plej bonon,
gaje ni kantas al li bonvenon.



Sinteklaes syn hynder

Folkswize

Wurden: Marten Sikkema



Mei in stil en ste-dich stap-ke. Nim-men steu-re yn 'e



slom. Giet nou Sin - te - klaes syn hyn - der.



Sin-tjes troch de boor-ren om. 't Hyn-der is noch lang net



méd. Mar ik moat nou doch op béd. 't Hyn-der



is noch lang net méd. Mar ik moat nou doch op béd.

It skip fan Sinteklaes

As 't skip oan 'e wâl is,
bigjint it plezier,
hwant dan reitsje Sint en
freon Piter yn 't spier.
It hynder is roppich
fan 't reizgjen oer sê;
set dêrom de klompkes
mei hea mar fêst rê.

Sinteklaas syn Hynder



Frysk/frisa

*Mei in stil en stadich stapke,
nimmen steure yn 'e slom,
giet no Sinteklaas syn hynder,
súnstjes troch de buorren om.*

*'t Hynder is noch lang net mêd,
mar ik moat no doch op bêd.
't Hynder is noch lang net mêd,
mar ik moat no doch op bêd.*

Esperanto



Kun silenta kaj malrapida paŝeto,
ĝenante neniun dum dormeto,
la ĉevalo de Sinterklaas
Kvieta iras tra la kvartalo.

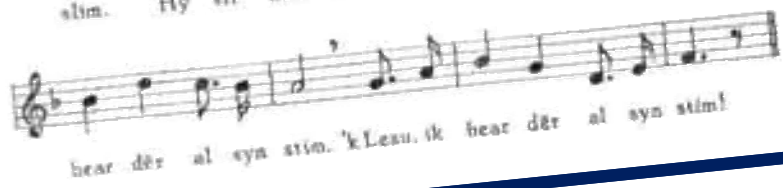
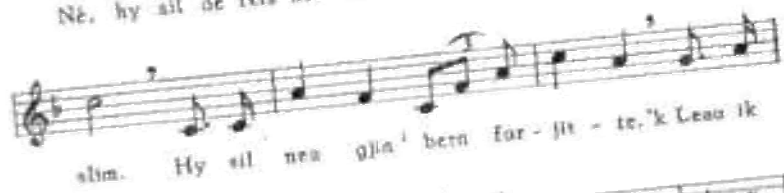
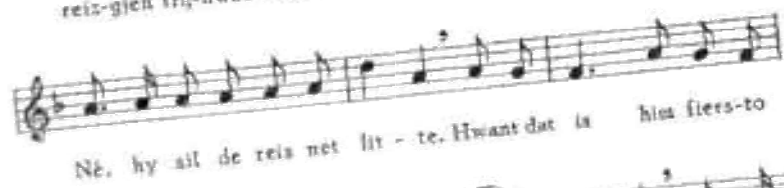
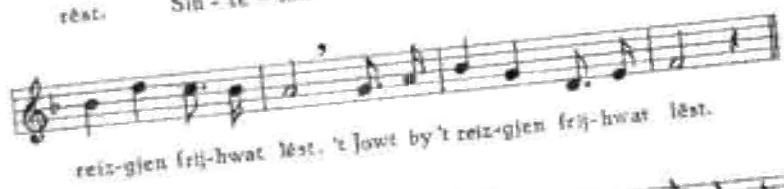
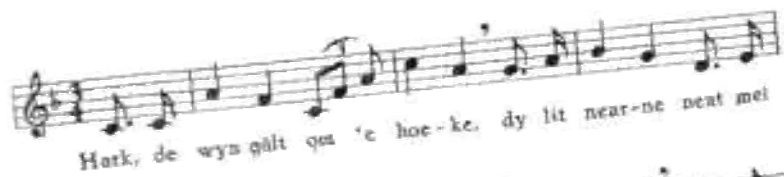
La ĉevalo ankoraŭ ne estas laca
tamen mi devas enlitiĝi.
La ĉevalo ankoraŭ ne estas laca
tamen mi devas enlitiĝi.



Sinteklaes kloppet oan

Folkswize

Wurden: Marten Sikkema



Sinteklaas kloppet oan



Frysk/frisa

1. *Hark, de wyn gûlt om 'e hoeke
dy lit nearne neat mei rêst.
Sinteklaas kin 't wier net brûke,
't Jout bij 't reizgjen frijwat lêst,
't Jout bij 't reizgjen frijwatl êst.
Nee, hij sil de reis net litte,
Want dat is him fierste slim.
Hij sil nea gjin bern ferjitte,
'kLeauwik hear dêr al synstim,
'k Leauw ik hear dêr al syn stim.*

2. *Sinteklaas kom fierder,
Sinteklaas kom fierder,
Sinteklaas kom fierder, bliuw net wei.
En dyn feintsje Piter,
en dyn feintsje Piter,
en dyn feintsje Piter, nim him mei.
De fiifde desimber
is Sinteklaas bij ús te gast,
om sels dan te bringen
wat elk fan uzes past.*



Esperanto

1. *Aŭdu, la vento hurlas ĉirkaŭ la angulo,
lasante nenion trankvila.
Sinterklaas vere ne povas uzi tion
Kaj estas sufiĉe ĝenata dum la vojaĝo,
Kaj estas sufiĉe ĝenata dum la vojaĝo.
Ne, li ne finos la vojaĝon,
Ĉar tio estus tro malbona por li.
Li ne forgesos infanon,
Mi supozas, ke mi jam aŭdas lian voĉon,
Mi supozas, ke mi jam aŭdas lian voĉon.*

2. *Sinterklaas envenu,
Sinterklaas envenu,
Sinterklaas envenu, ne forrestu.
Kaj via helpisto Pieter,
kaj via helpisto Pieter,
kaj via helpisto Pieter, li akompanu vin.
La kvinan de decembro
Sinterklaas estas nia gasto,
kaj eĉ tiam li kunportas
tion, kio taŭgas al ĉiu el ni.*



EL POLLANDO

Ĉiuj nacioj havas siajn proprajn kantojn pri la naskiĝo de Jesuo Kristo,. Ili nomiĝas kristnaskaj kantoj, pastoraloj aŭ kolendoj. Ĉi-lasta nomo devenas de la latina esprimo „calendae”, kiu signifas la unuan tagon de la monato.



Laŭ la pola tradicio, kolendoj estas kantataj de la tago de Kristnasko ĝis la Festo de Prezento de Jesuo en la jeruzalema templo, t.e. dum periodo de la 25a de decembro ĝis la 2a de februaro.

En Pollando per „calendae” oni komprenas Novan Jaron, poste novjarajn bondezirojn, donacojn kaj porokazajn kantojn. Fine oni ekuzis tiun ĉi nomon en pli vasta senco, aplikis ĝin al ĉiuj kristnaskaj kantoj.

Foje kolendojn komponis veraj verkistoj kaj poetoj, sed plej ofte faris tion talentaj, anonimaj amatoraj aŭtoroj. Pro tio ofte troviĝas en ili rimaj kaj akcentaj neregulaĵoj, portantaj al ili specialan koloron de popola naiveco.



Multajn kolendojn tradukis al Esperanto pastro d-ro Jan Kos, kiu eldonis libreton „*Kristnaskaj Kantoj*” (Nowy Sącz, 1990) kun 31 polaj kaj 15 alilandaj kolendoj. El tiu ĉi kantareto jen 3 kolendoj diverstipaj.

Kolędy i pastorałki

Śpiewanie kolęd i pastorałek jest obok wieszery najwazniejszym zwyczajem bozonarodzeniowym.



Pierwsze znane melodie i teksty swiateczne pochodza z doby staropolskiej, z XV i XVI wieku. Do najbardziej znanych kolęd zaliczamy m.in.: "Wśród nocnej ciszy", "Bóg się rodzi".

Z kolei pastorałki to utwory o tematyce swiatecznej, gdzie została ona poszerzona o warstwę obyczajową, także ludowe pieśni religijne o wesołym charakterze śpiewane przez góralskich pasterzy. Najbardziej znana jest pastorałka "Oj, maluśki, maluśki", śpiewana w gwarze góralskiej. Bardzo często jest obecnie śpiewana Kolęda "Nie było miejsca dla Ciebie" - jako obraz skomercjalizowanego świata i ludzi tracących "duchowość".

Wszystkie narody mają swoje własne pieśni o narodzeniu Jezusa Chrystusa. W polskiej tradycji są one śpiewane od Bożego Narodzenia do 2 lutego (Jezus w Świątyni Jerozolimskiej). W Polsce "calendae" (łac.) jest rozumiane jako okres obejmujący Święta Bożego Narodzenia, Nowy Rok, życzenia, podarki i właśnie pieśni - Kolędy. Czasem kolędy były tworzone przez kompozytorów i poetów, lecz najczęściej robili to utalentowani, anonimowi autorzy, dlatego znaleźć tutaj można nieregularne rymy czy akcenty, dodające utworom wyraz ludowej naiwności i autentyczności.

Wiele Kolęd przetłumaczył na esperanto książdz dr Jan Kos i wydał

KRISTNASKAJ KANTOJ
(Nowy Sącz 1990) z 31 polskimi i 15 zagranicznymi kolędami.

Z tego zbioru wybrane zostały 3 typowe do tej broszurki.



Bog sie rodzi

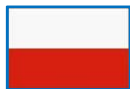
Guitar



Bóg się ro - dzi, moc tru-chle - je, Pan nie-bio-sów o-bna - zo-ny,
O-gień krze - pnie blask ciem-nie - je, ma gra-mi-ce Nie-skoń - czo-ny!
Wzgar - dzo-ny o - kry-ty chwa-łą, śmier - tel-ny król nad wie-ka-mi.
A Sło-wo Cia - łem się sta - ło i mie-szka-ło mię-dzy na - mi.



Bóg się rodzi – Di' naskiĝas



Pola

*Bóg się rodzi, moc truchleje,
Pan niebiosów obnażony!
Ogień krzepnie, blask ciemnieje,
Ma granice Nieskończony.
Wzgardzony, okryty chwałą,
Śmiertelny Król nad wiekami!
A Słowo Ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

*Cóż masz, niebo, nad ziemiany?
Bóg porzucił szczęście Swoje,
Wszedł między lud ukochany,
Dzieląc z nim trudy i znoje.
Niemąło cierpiał, niemąło,
Żeśmy byli winni sami,
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

*W nędznej szopie urodzony,
Żłób Mu za kolebkę dano!
Cóż jest czym był otoczony?
Bydło, pasterze i siano.
Ubodzy, was to spotkało
Witać Go przed bogaczami!
A Słowo ciałem się stało
I mieszkało między nami.*

Esperanto



Di' naskiĝas, forto falas,
Mondsinjoro nuda tremas,
fajro frostas, brilo palas.
senfinulon limoj tenas.
Fil' de l' gloro en mizero,
mortos Vivdonanto sole.
Vort' karniĝis sur la tero,
inter ni ekloĝi volas.

Kio gravas pli ol tero?
Di' ĉielan lasis ĝojon –
ne plezuron, sed suferon –
sekvas Li sur homa vojo .
Niajn kulpojn Li transprenis,
kaj suferis senkonsola.
Vort' karniĝis sur la tero –
inter ni ekloĝi volas.

En malriĉa stal' naskita, trogon
havis por lulilo.
Brutoj staris ĉe la lito,
fojno kovris Dian Filon.
Malriĉuloj kun sincero,
Lin salutis senparole.
Vort' karniĝis sur la tero –
inter ni ekloĝi volas.



Nie było miejsca dla Ciebie

Muzyka: ks. Józef Laś

Słowa: ks. Mateusz Jeż

Akompaniament: Stanisław Moryto

Umiarkowanie, powoli

p

Nie by-ło miej - sca dla Cie - bie w Be - tle-jem w za - dnej go-spo - dzie,

i na-ro-dzi - leś się, Je - zu, w staj-ni, u - bó - stwie i chło - dzie.

mf

Nie by-ło miej - sca, choć zsze - dłeś ja-ko Zba-wi - ciel na zie - mię,

p *dim.*

by wyr-wać z czar-ta nie-wo - li nie-szcze - sne A - da - ma ple - mię.

Nie było miejsca dla Ciebie En Betlehema gastejo



Pola

*Nie było miejsca dla Ciebie
w Betlejem, w żadnej gospodzie,
i narodziłeś się, Jezu w stajni,
w ubóstwie i chłodzie.*

*Nie było miejsca, choć zszedłeś
jako Zbawiciel na ziemi,
by wyrwać z czarta niewoli,
nieszczęsne Adama plemię.*

*Nie było miejsca, choć chciałeś
ludzkość przytulić do łona
i podać z krzyża grzesznikom
zbawcze, skrwawione ramiona.*

*Nie było miejsca, choć zszedłeś
ogień miłości zapalić i przez
swą mękę najdroższą świat
od zagłady ocalić.*

*Gdy liszki mają swe jamy
i ptaszki swoje gniazdeczka,
dla Ciebie brakło gospody,
tyś musiał szukać żłóbeczka.*

*A dzisiaj czemu wśród ludzi tyle
leż, jęków, katuszy?
Bo nie ma miejsca dla Ciebie
w niejednej człowieczej duszy!*

Esperanto



En Betlehema gastejo,
por Vi ekmankis la loko
Kaj vi naskiĝis, Jesuo,
en frida stal', en la trogo.

Ekmankis loko por tiu,
kiu alvenis sur teron
Adaman pekon nuligi,
forigi damnon inferan...

Kaj kvankam teron Vi venis,
ĉielan fajron bruligi,
per via ega sufero,
de l' mond' pereon haltigi.

Kaj kvankam esti vi volis
por ni de l' vivo la pano,
kaj nin por ĉiam regali,
per paco ĝojo kaj amo.

Dum vulpo kavon posedas,
kaj birdo sian nesteton,
por Vi ekmankis gastejo,
Vi devis serĉi trogeton...

Kaj kial inter la homoj,
militoj estas kaj krimoj?
Ĉar mankas al Vi la loko
en multaj homaj animoj...

Wśród nocnej ciszy Dum nokt' silenta



Pola

*Wśród nocnej ciszy głos się rozchodzi:
wstańcie, pasterze, Bóg się wam rodzi.
czem prędzej się wybierajcie,
do Betlejem pośpieszajcie przywitać Pana.*

*Poszli, znaleźli Dzieciątka w żłobie
z wszystkimi znaki, danymi sobie.
Jako Bogu cześć Mu dali,
a witając zawołali z wielkiej radości,
z wielkiej radości.*

*Ach witaj, Zbawco, z dawna żądany,
cztery tysiący lat wyglądany.
Na Ciebie króle, prorocy
czekali, a Tyś tej nocy nam się objawił.*

*I my czekamy na Ciebie Pana,
a skoro przyjdiesz na głos kapłana,
Padniemy na twarz przed Tobą,
I wierząc, żeś jest pod osłoną chleba i wina.*



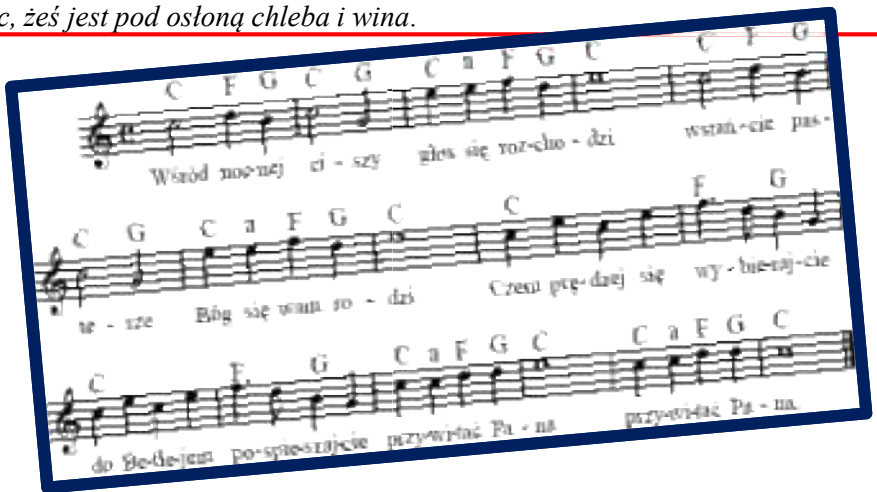
Esperanto

Dum nokt' silenta kantas tutĉiel'
paŝtistojn vekas vortoj de l' Anĝel.
Tuj leviĝu rapideme,
iru rekte Betlehemon
Dion vidos vi, Dion vidos vi.

Paŝtistoj trovis laŭ anĝela kant'
naskiĝolokon de la Di-Infan'.

Kaj adoris Lin bonkore,
kiel sian Di-Sinjoron
En la stala trog', en la stala trog'.

Saluton Kristo, nia Di-Mesi,'
dum kvar jarmiloj vin atendas ni.
Vin profetoj vidi volis,
sed hodiaŭ vi konsolis
nin per via ven', nin per via ven'.



Ruĝa barĉo kun ravioloj

Ingrediencoj:

Por fari barĉon oni bezonas:

- ruĝbetojn
- buljonon el legomaro
- peceton da pano
- ajlon
- sekajn manĝeblajn fungojn
- paston
- salon
- pipron
- cepon
- buteron
- pimenton



Preparado:

Fermentaĵo por la barĉo: verŝu akvon sur la maldikege tranĉitajn striojn de ruĝbetoj, sur la cepon, panon, ajlon kaj pimenton kaj lasu ilin en la akvo por kelkaj tagoj en varma loko, ĝis la tuto acidiĝas.

Farĉaĵo: kuiru la fungojn, tranĉu ilin kaj poste brezu kun cepo kaj butero ĝis la tuto perdas la akvon. Poste, rulpremu la paston kaj formu el ĝi raviolojn, plenigu ilin per la preparita farĉaĵo. La pecojn kuiru kaj metu flanken.

En la sekva paŝo kribru la fermentiĝintan barĉon, kunigu ĝin kun la buljono, aldonu ajlon, salon, pipron, kaj varmigu la tuton ĝis boliĝo.

Atentu ne boligi ĝin, ĉar ĝi perdus la koloron. Por servi la supon, unue la raviolojn metu en la teleron kaj poste verŝu sur ilin la barĉon.



**BONAN
APETITON!**



EL HUNGARIO

En la malnovaj tempoj Kristnasko estis neimagebla sen la kutimoj, ligitaj al la festo. En nia epoko tiuj kutimoj jam iĝis nur agrablaj memoraĵoj, kelkajn el kiuj oni provas revivigi por flegi la tradiciojn. La kristnaskaj festoj por la religiemaj homoj ankaŭ hodiaŭ estas la plej intima, sankta festo, al kiu apartenas ankaŭ preĝejaj ceremonioj kaj kutimoj. Por multaj aliaj homoj ĝi estas festo de la lumo, ligitaj al la vintra solstico - aŭ nur estas simple kiel familia festo, festo de la familia amo.

Serion de la decembraj popolaj kutimoj malfermas la "*Tago de Luca*" (*Luca = virina nomo*). La 13-an de decembro – laŭ la popolaj superstiĉoj – dum la longaj, vintraj noktoj, t.e. en la mallumo Sankta Luca (*Lucia*) transformiĝis je sorĉistino. Por fortimigi la sorĉistinojn, oni devis ŝtopi la ŝlosil-truon per ajlo-peceto, puŝpiki tranĉilon en pordofoston, desegni krucon per ajlo sur la pordon, aŭ oni devis meti kruce du balailojn.

En tiu tago ne estis permesate prunti ion ajn, por ke la pruntaĵoj ne trafu al la manoj de sorĉistinoj. En tiu "tago de Luca" la fraŭlinoj aŭguris pri iliaj estontaj fianĉoj. Laŭ la tradicio tiutage la virinoj ne rajtis labori, ĉar se en tago de Luca ili spinus aŭ kudrus, la kokinoj tiam ne donus ovojn... En la tago de Luca la knaboj vizitadis la domojn de siaj konatoj, kaj kontraŭ siaj bondeziroj ili postulis donacojn. Se ili tamen tion ne ricevis, ili malbenis ĉiujn loĝantojn de la domo.

La kvaran dimanĉon antaŭ la festo komenciĝas la tiel nomata advento, kiu samtempe estas komenco de la jaro en la katolika eklezio. Tiu advento estas periodo por religiuloj prepari sin al naskiĝo de Kristo.

En kelkaj lokoj iĝis tradicio havigi al si adventan florkronon kun kvar kandeloj. En ĉiu dimanĉo oni devis lumigi ĉiam pli da kandeloj sur ĝi. Iam la vesperojn oni pasigis apud kandela lumo,

kun kantado de kristnaskaj kantoj.



Laŭ la hodiaŭaj, kelkloke vivantaj kutimoj la kristnaska tablo estas neimagebla sen fiŝo, jarfinfesta kuko "beigli", juglando kaj pomo, simbolanta la komunecon de la familio, la apartenon unu al la alia. En iuj izolitaj, malgrandaj vilaĝoj eĉ hodiaŭ okazas, ke oni distranĉas la pomon je tiom pecoj, kiom personoj sidas ĉirkaŭ la tablo, dirante ke "...kiomgrade globa estas la pomo, tiomgrade apartenu unu al la aliaj la membroj de la familio en la nova jaro....,,

Al la postkristnaska periodo ligiĝas la tradicio de festa legendokantado, okazanta ekde la 26-a de decembro ĝis la nova jaro, dum kio la kantistoj vizitadis diversajn domojn, kie ili salutis la familianojn per diversaj festaj legendo-kantoj, kaj bondeziroj. Tiu kanto-recitado, salutado laŭsence estis natursorĉado, magiado por certigi abundon de havaĵoj, popolkutimo por parigi junulojn kaj kolekti apogojn.

En malnovaj tempoj oni okupiĝis ankaŭ pri konsekrado de vino, kaj tio okazis la 27-an de decembro. En tiu tago oni portis vinon al la preĝejo por ke la pastro benu ĝin, ĉar ili kredis pri magia efiko de la konsekrita vino: oni provis kuraci per ĝi homon kaj beston, kaj verŝis el ĝi iom en la barelon por preventi difektiĝon de la vino.

Celo de aliaj jarfinaj, kristnaskaj popolaj kutimoj estis forpeli la malbonajn fantomojn, demonojn per bruofarado, per portado de feloj de bestoj, maskoj kaj maskerado. En tiu kristnaska periodo okazis ankaŭ la t.n. betlehem-ado, tiun ludon origine oni prezentis en preĝejoj, kaj poste ĉe familiaj domoj. Ofte rolis en ĝi ankaŭ bestoj, kaj por la rolo de la infana Jesuo oni ofte uzis vivajn bebojn. La roluloj - paŝtistoj, anĝeloj, Maria, Jozefo - prezentis la biblian historion pri naskiĝo de Jesuo Kristo, poste transdonas siajn donacojn, bondezirojn - post kio la domuloj regalas ilin.

La tagon de Kristnasko por la kristanaj religiuloj komenciĝas nova festa etapo, la kristnaska dekduono, kiu daŭras ĝis la 6-a de januaro, ĝis la t.n. religia festo epifanio.

La 28-a de decembro en la kristana eklezio estas festo de "etaj sanktuloj", kiam oni per specifa maniero provis zorgadi pri la bona sanstato de infanoj: oni batadis ilin per vergo-faskoj... - Laŭ legendoj ĉiu knaba infano estas eta sanktulo, kiujn mortigis la reĝo Heródes post la naskiĝo de Jesuo.

Kompreneble en la nuna, moderna mondo granda parto de tiuj malnovaj kutimoj jam ne plu vivas. Kelkajn oni provas revivigi, sed kutime ili restas kiel parto de folkloraj surscenejaj prezentoj.

Ŝanĝiĝis ankaŭ la karaktero mem de la festo. Ĝi perdas ĝian religian karakteron, kaj iĝis iu monduma festo pri amo de la familio, amo de aliaj homoj, kiam - je granda ĝojo de komercaj vendejoj - oni amase donacas unu la alian.

Dum la lastaj jaroj iĝas ĉiam pli populara la kutimo en tuta decembro lumigi la domojn ekstere, fari festajn lumojn per lumdiodaj ĉenoj. Fakte tiu lumigado aludas je la vintra solstico la 21-an de decembro, kiam finiĝas la periodo de mallumo, kaj post la plej longa nokto de la jaro komencas reveni la lumo, la varmo, simbole dirite naskiĝas espero pri la pli bona mondo.

Tiun vintran solsticon festis jam eĉ la ŝtonepokaj homoj, ankaŭ la paganoj, kiuj bruligis fajron ĝuste kun simila celo, kiel faras la lumon la hodiaŭaj homoj. Tiel transiras kutimoj de malnovaj, praaj homoj al la moderna epoko, al la nunaj generacioj.

(Reverkite surbaze de artikolo en agraroldal.hu)



Hungara kristnaska kuko: Bejgli



Ingrediencoj:

en Esperanto

1/2 kg da faruno, 25 dkg da butero aŭ margarino, 2 ovoj, 5 dkg da sukero, 2 dkg da fermentaĵo, 2 dl da lakto, iomete da salo

Por komenci ni aktivigu la fermentaĵon (*la dispecigitan fermentaĵon kun iom da sukero ŝutu en varmetan lakton kaj lasu ĝin dum 20 minutoj*).

La farunon kaj la buteron ni kunmiksas, knedas, disigas je malgrandaj pecetoj, aldonas la bone batmiksitaĵn tutajn ovojn, la fermentaĵon, pulvoran sukeron, salon, rapide ni kunknedas ilin, kaj lasas la paston ripozi en du horoj. Poste el la pasto ni formas 2 pli grandajn, aŭ 4 pli malgrandajn buletojn, ni knedas ilin je ortanguloj kun dikeco ĉ. 1/2 cm.

Ni surŝmiras la farĉon, kaj lasante ĉe la flankoj 2 cm-an liberan zonon ni ruligas la tuton tiel, ke la ferma eĝo de la ruligado estu en la subo de la rulaĵo. Ni metas ĝin sur bakplaton, ŝmiras la supron per ovkirlaĵo (*t.e. kirlita ovo*), kaj lasas ĝin maturiĝi, ŝveliĝi. Poste ni ŝmiru la tuton per ovblankaĵo kaj metu ĝin por duona horo al malvarma loko.

Antaŭ ol meti ĝin al la bakujo, por eviti la fendigaĵon ĝian flankan parton ni mole pikadu kun pinta forko, kaj poste ni baku ĝin dum 25-30 minutoj en varmega bakujo.

Juglanda farĉo:

30 dkg da muelita juglando-karno
20 dkg da pulvora sukero,
10 dkg da sekaj muelitaj paneroj,
ŝelo de citrono

El 3 dl da akvo ni kuiras densan siropon, ni verŝu en ĝin la Juglandon kaj kirlu ĝin.

Post la forprenado de la siropo de la fajro ni kirle aldonu la sekajn Panerojn kaj la ŝelon de citrono.



Papava farĉo:

30 dkg da muelita papavo, 20 dkg da sukero, 3 dl da lakto, 1 pakaĵo da vanilita sukero aŭ citron-ŝelo, 5 dkg da grio aŭ faruno

Ni boligas la lakton, kaj ni alŝutas la papavo-grio-miksaĵon kaj fine la sukeron. Ni povas aldoni ankoraŭ 10 dkg-ojn da sekvinberoj.

Mielkuko



en Esperanto

Ingrediencoj:

- 30 dkg da faruno
- 10 dkg da pulvorita sukero
- 10 dkg da mielo
- 1 ovo
- 1 manĝkulereto da margarino
- 1 kaf-kulereto da muelita cinamo
- 1 kaf-kulereto da muelita kariofilo
- 1 kaf-kulereto da baksodo (natria bikarbonato)
- 1 pinĉaĵo da salo (dufingre prenita kvanteto)

Por la glazuro: 10 dkg da kribrita sukerpulvoro, 1 ov-blankaĵo.

Pasto: La farunon ni verŝas al profunda bovlo, ni aldonas la pulvorigitan sukeron, la baksodon, la spicaĵojn, la margarinon, la mielon kaj la ovon. Ni kunmiksas, kunknedas la tuton. La stato de pasto estas taŭga, se ĝi estas levebla kiel unu bloko el al bovlo. La molan mason ni ripozigas en la fridkesto en 2-3 horoj, poste sur farunizita tabulo la paston ni knedas je dikeco de 5-6 mm, kaj ni tranĉas el ĝi pecetojn kun laŭdezira formo. Ni bakas la figurojn en prevarmigita bakujo en 180 °C dum 15-20 minutoj.

Glazuro: El la ov-blankaĵo kun la sukero super vaporanta akvo per batado ni faras ŝaŭmon. Per aldono de kelkaj gutoj de manĝajkolorigila fluidaĵo ni povas fari ilin je diversaj koloroj. Ni verŝas ilin en apartajn prem-ornamilojn (*kiuj en plej simpla kazo povas esti ekz. truigitaj plastaj sakoj*), per kiuj ni ornamas la kukojn. Oni devas relative rapide labori per ĝi, ĉar ĝi rapide sekiĝas.



Pásztorok, keljünk fel



Angyalok hirdetik,
 Messiás születik,
 itt van jele fényének,
 helye születésének,
 pajtába, pályába,
 be vagyon ő takarva posztócskába,
 áldott gyermek, szenved már kis korába.

Jézus, a szent kised,
 mily szükségét szenved,
 nincsen meleg szobája,
 sem ékes palotája,
 szükségben, hidegben
 melengeti őt a barmok párája,
 ő, isteni szeretet nagy csodája!

Mennyből az angyal

en hungara



Mennyből az angyal

Mennyből az an-gyal le-jött hoz-zá-tok, pász-to-rok, pász-to-rok,
hogy Betle-hem-be si-et-ve menvén lás-sá-tok, lás-sá-tok.

2. Istennek Fia, aki született
jászolban, jászolban,
ő leszen néktek Üdvözítőök
valóban, valóban.
3. Mellette vagyon az édesanyja,
Mária, Mária;
barmok közt fekszik, jászolban nyugszik
szent Fia, szent Fia.
4. El is menének köszöntésére
azonnal, azonnal,
szép ajándékot vivén szívökben
magukkal, magukkal.
5. A kis Jézuskát egyenlőképpen
imádják, imádják,
a nagy Űristent ilyen nagy jóért
mind áldják, mind áldják.

El ĉiel' anĝel'

en Esperanto



*El ĉiel' venis anĝelo al vi,
paŝtistoj, paŝtistoj,
En Betlehemon rapidirante
trovu lin laŭ la stel'!*

*Filo de Dio, kiu naskiĝis
en la ŝtal', en la krip'.*
*La ja fariĝos via savanto
vere li, vere, ho!*

*Ĉe filo sidas sankta Maria,
la patrin', la patrin',
inter la brutoj en kripo kuŝas
ŝia fil', laŭ destin'.*

El ĉiel' anĝel'

trad.: Tibor Veszprémi, Tivadar Kereszthegyí



El ĉi - el' ve - nis an - ĝe - lo al vi
Fi - lo de Di - o, ki - u nas - ki - ĝis
Ĉe fi - lo si - das sank - ta Ma - ri - a,



paŝ - tis - toj, paŝ - tis - toj,
en la stal', en la krip'.
la pat - rin', la pat - rin',



en Bet - le - he - mon ra - pid - i - ran - te
Li ja fa - ri - ĝos vi - a sa - van - to
in - ter la bru - toj en kri - po ku - ŝas



tro - vi lin laŭ la stel'!
ve - re li, ve - re, ho!
ŝi - a fil', laŭ des - tin'!

