

# MEINE WEIHNACHTEN

## ARTIKEL

Weihnachten ist für jeden etwas anderes. Aufgrund der Familientraditionen, seinen eigenen Vorlieben, veränderte Tradition durch den Partner oder auch nur eigene neue Erfahrungen. Es ist wichtig offen zu sein zu allem was zu Weihnachten um uns herum geschieht, nicht weil wir alles akzeptieren müssen, sondern weil wir dann besser verstehen, wie sich die Welt und die Gesellschaft verändert, wie wir in diese Welt passen und uns dabei wohlfühlen auch wenn sich meine Vorlieben stark von den anderen unterscheiden. Lieben Sie Ihre Weihnachten und teilen Sie es mit den Menschen in der Umgebung, um eine schöne Atmosphäre und schöne Zeiten zu haben.

## ZUZANA PEKAREK

Ich war gewöhnt mit meinen Eltern Weihnachten mit allem zum und dran zu haben, wir waren keine Materialisten, sondern nutzten die Gelegenheit, um Weihnachten das Gefühl „alles“ zu haben. Wir waren größtenteils an Erfahrungen orientiert und reisten so viel wie möglich, um die Welt zu sehen. Ich werde jetzt minimalistischer und ziehe immer noch die Erfahrungen vor :).



Für mich beginnen Weihnachten mit unserem hölzernen Weihnachtskranz. Ich bereite es jetzt alleine vor, da wir vor zwei Jahren die Basis mit Oliver zusammen gebaut haben und jetzt nur Kerzen darauf setzen. Das ist etwas, was ich aufgrund der Wärme der Kerzen liebe. Kinder lieben die Möglichkeit, eine Kerze anzuzünden und durch das Abendessen zu beobachten. Wir lesen oder erzählen ihnen später im Bett eine Weihnachtsgeschichte. Ich arbeite gerade an einem Buch mit Geschichten und Weihnachtsaktivitäten, die wir jeden Tag tun könnten, und würde ihnen die Wichtigkeit einiger Dinge erklären, die wir tun. Sie lieben Geschichten und alles, was wir gemeinsam kreativ machen, auch wenn dies momentan 5 Minuten Spaß bedeutet. Vielleicht wird es in der Zukunft besser.

Die neuste Tradition unserer Familie ist sogenannter Secret Santa. Mit der Zeit sind wir 25 Familienmitglieder, davon 6 Kinder und es war schon sehr anstrengend für alle etwas unter den Baum zu legen. Erst wollten die meisten das ganz auslassen, nur mir wurde die Magie der Vorbereitung einer Überraschung für jemanden, die glänzende Augen der Familie zu beobachten. Jetzt suchen wir einfach einen aus der Glasschlüssel aus, haben 6 Wochen um ein passendes Geschenk zu finden und dann natürlich für jeden, den wir möchten was kaufen. Mehr Freiheit und Freude ist sicher dabei.

Mein Lieblingskeks heißt Slonie uši. Ich mache sie nicht für mich selbst, meine Mutter tut es für die ganze Familie. Wir haben eine Tradition in unserer Familie, sowohl für Kekse als auch für Geschenke, das wir Sie verteilen. Ich backe Lebkuchen mit Kindern, damit sie Spaß haben und etwas für den Familientisch vorbereiten. Wir geben die Lebkuchen oft als Geschenk an Nachbarn und Freunde in selbst gemachten Taschen. Ich mache [Linzer Kekse](#) für die ganze Familie und einige Freunde, mit denen wir einen Austausch vereinbart haben. In diesem Jahr werde ich eine Neuigkeit ausprobieren, ich liebe Käsekuchen und habe ein sehr positives Feedback zu einem [Zitronenkuchen](#) erhalten.

Für mich ist es eigentlich nicht wichtig, wo und was wir zu Weihnachten tun, essen oder trinken. Es ist wichtiger, dass wir als Familie zusammen sind, wir bereiten uns gemeinsam vor und genießen und teilen die Atmosphäre. Dieses Jahr haben wir meine Schwiegermutter zu uns eingeladen, also wird es für Kinder noch interessanter, da sie es lieben, bei ihr zu sein und die Überraschungen zu teilen.

Ich wünsche Euch schöne Weihnachten!

Zuzana, Oli und Tina

## DINKEL-MANDEL LINZERKEKSE VON ZUZANA MIKLOSOVA

- 150g Dinkel glatt Mehl
- 30g Dinkel Vollkorn Mehl
- 20g blanchiert Mandeln

- 70g Rohrzucker
- 1/2 Stück Vanille
- 1 Stück Eigelb
- 3TL Zitronensaft
- 100g Butter
- eine Prise Salz

Rohrzucker mit Vanille mahlen (wenn Sie keine Vanille haben, Sie können auch Vanille Zucker benutzen). Schneiden Sie die Mandeln ein bisschen und geben Sie sie zu Zucker-Vanille Mix. Alles zusammen fein mahlen. Mehl, Mandeln-Zucker Mix, weiche Butter, Eigelb, Zitronensaft, Salz – alles zusammen mischen und glattes Teig verarbeiten. Teig in eine Folie einpacken und in Kühlschrank ausruhen legen, am bestens für die ganze Nacht, mindestens für 1h. Nehmen Sie den Teig vom Kühlschrank und lassen Sie es abweichen.

Wir backen die Kekse bei 150 – 160C 7 – 8 min. Von diesem Rezept machen Sie etwa 20 Kekse der Größe nach, ich empfehle eine doppelte Menge zu machen, sie schmecken sehr gut.

LG, Zuzana

## GRILÁŽKY VON KATKA PRSOVA

Wir müssen immer Grilážky (ohne "Salko") und Šuhajdy (von Bekannten) zum Weihnachten haben.

Basis für die Grillage:

- 15 dkg Kristallzucker lösen zum Karamel,
- 15 dkg gemachten Walnüssen zugeben,

- auskippen auf die buttergeschmierte Platte und mahlen nach dem abkühlen.

Über dem Dampf zusammenrühren:

- 15 dkg Puderzucker
- 15 dkg Butter
- 3 Eigelb

bis zu Verdichtung und glatter Masse, dann gemahlene Grillage dazugeben und schnell auf die vorbereitete Waffeln mit Marmelade verreiben.

Bis Morgen, Katka

## QUESTIONS

1. Was bedeuten für dich Weihnachten?
2. Was ist dein Lieblingsgetränk, Essen, Tradition, das deine Weihnachten macht?
3. Nach der Ehe / Zusammenleben, wie änderten sich deine Traditione, was wurde übernommen und was blieb?
4. Kennst du Tradition die dir gefällt und die du gerne in deine Familie bringen wurdest?
5. Kennst du eine Tradition die dir unverständlich vorkommt?
6. Hättest du als Geschenk ein Wochenende frei bekommen, was würdest du mit Ihm tun (Geld ist dabei, natürlich ;) )?