



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Multi - kulti

příručka pro lektora



Název projektu:

Bez obav – Zvládnou to sám

Registrační číslo:

CZ.1.07/1.2.12/02.0018

Cílem projektu je

Umět se vcítit do pozice toho druhého. Porozumět kultuře a zvykům lidem s různou národností. Poznat jejich kuchyni, tance, hudbu, mentalitu. Zkrátka, naučit se toleranci k sobě navzájem a přitom si zachováli svoje národnostní zvyky. Nevývolávat zbytečně národnostní konflikty.

Poznávat a nechat se poznávat.

PŘÍKLAD:

Nedaleko Leedsu existuje škola, která je proslulá ze dvou důvodů. Je v ní velké množství žáků z různých kulturních skupin a patří k ukázkovým školám v oblasti MKV. Když jsem do školy přijela, setkala jsem se s jednou učitelkou, která je takovým nestorem MKV na této škole. Představovala nám různé projekty, které dělají. Např. zvou rodiče dětí z jiných kultur a ti učí ve třídách různé dovednosti – tanec, postavit vůz kočovníků, rozdělovat oheň apod. Když jsem se ptala, jak moc tyto aktivity plánují a dělají cíleně, paní učitelka se zasmála a povídá: “Ono nejdůležitější je dělat to všechno přirozeně. Žádné – tak, a dneska budeme dělat multikulturní výchovu. Tu zkrátka děláme jako normální a přirozenou součást všeho ostatního. Někdy zdobíme kočovnický vůz a jindy si zase jen tak povídáme, pozveme někoho, aby dětem zahrál něco, co neznají. Přirozenost, to je to jediné, co funguje a co je skutečně potřeba.”

<http://www.czechkid.cz/si1390.html>

Úkoly k textu : Vaším úkolem bude, získat potřebné informace k tématu MULTIKULTURA U JEDNOTLIVÝCH NÁRODNOSTÍ. Zdroji vašich informací mohou být: vaši spolužáci příslušných národností, internet, knihy, znalosti ze školy, učitelé, vychovatelé atd.

Obsah

1	Úvod	9
2	Počty lidí, hlásících se k národnostním menšinám na území ČR	10
3	Kde hledat – odkazy:	11
4	ÚKOLY	13
5	Mezinárodní dětský tábor	14
6	Zodpovězme si základní otázky	18
7	Češi.....	23
7.1	Mapa České republiky	23
7.2	Populace ČR	23
7.3	Základní informace o ČR	26
7.4	Měna – Koruna česká	27
7.5	Národnostní složení Českých zemí.....	27
7.6	Česká kuchyně.....	27
7.7	Jak bydlíme v ČR	30
7.8	Náboženství v ČR.....	30
7.9	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v ČR.....	30
7.10	Lázně v ČR	31
7.11	Kulturní dědictví České republiky.....	31
7.12	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu ČR	32
7.13	Hudba v ČR	32
7.14	Pohádky – připravte si alespoň jednu Českou pohádku	32
7.15	Nejpopulárnější sporty v ČR	33
7.16	Státní svátky České republiky	33
8	Slovenská menšina v České republice.....	34
8.1	Mapa Slovenské republiky	34
8.2	Základní informace o SR.....	36
8.1	Slovenská kuchyně	37
8.2	Jak bydlíme na Slovensku	39
8.3	Náboženství na Slovensku.....	39
8.4	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie na Slovensku.....	39
8.5	Lázeňství na Slovensku	40
8.6	Kulturní dědictví Slovenska	40
8.7	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu SR.....	41
8.8	Hudba na Slovensku	41

8.9	Pohádky - připravte si alespoň jednu Slovenskou pohádku	41
8.10	Nejpopulárnější sporty na Slovensku	41
8.11	Dni štátneho sviatku na Slovensku	41
9	Romská menšina v České republice	43
9.1	Jazyk	43
9.2	Otázky k životu Romské menšiny v ČR	43
9.3	Romská kuchyně	48
9.4	Romská hudba – tradiční a novodobá	52
9.5	Jak bydlí Romové v ČR	52
9.6	Druhy cikánských tanců	53
9.7	Některá Romská slova a slovní spojení	53
10	Maďarská menšina v České republice	55
10.1	Mapa Maďarska	55
10.2	Základní informace o Maďarsku	57
10.3	Měna – FORINT (100 forint (HUF) = 9.062 Kč)	57
10.4	Maďarská kuchyně	58
10.5	Jak bydlíme v Maďarsku	61
10.6	Náboženství v Maďarsku	61
10.7	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Maďarsku	61
10.8	Lázeňství v Maďarsku	62
10.9	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu v Maďarsku	62
10.10	Pohádky – připravte si alespoň jednu Maďarskou pohádku	64
10.11	Nejpopulárnější sporty	64
10.12	Státní svátky Maďarské republiky	64
10.13	Některá Maďarská slova a slovní spojení	64
10.14	Slovníček	65
11	Polská menšina v České republice	70
11.1	Základní informace o Polské republice	72
11.2	Polská kuchyně	72
11.3	Jak bydlíme v Polsku	74
11.4	Náboženství v Polsku	74
11.5	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Polsku	74
11.6	Lázeňství v Polsku	74
11.7	Kulturní dědictví Polska	75
11.8	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Polska	76
11.9	Hudba Polská	76
11.10	Pohádky - připravte si alespoň jednu Polskou pohádku	76

11.11	Nejpopulárnější sporty v Polsku.....	76
11.12	Dny státních svátků Polské lidové republiky.....	76
11.13	Některá Polská slova a slovní spojení	77
12	Německá menšina v České republice	79
12.1	Mapa Německa	79
12.2	Základní informace o Německu	81
12.3	Měna EURO.....	82
12.4	Německá kuchyně	82
12.5	Jak bydlíme v Německu	84
12.6	Náboženství v Německu.....	84
12.7	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Německu	85
12.8	Lázeňství v Německu	85
12.9	Kulturní dědictví Německa.....	85
12.10	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Německa.....	86
12.11	Hudba v Německu	86
12.12	Pohádky - připravte si alespoň jednu Německou pohádku.....	86
12.13	Nejpopulárnější sporty v Německu	86
12.14	Dny státních svátků v Německu	87
12.15	Některá Německá slova a slovní spojení.....	88
13	Ukrajinská menšina v České republice.....	91
13.1	Mapa Ukrajiny.....	91
13.2	Základní informace o Ukrajině.....	93
13.3	Ukrajinská měna - UAH – hřivna.....	94
13.4	Ukrajinská kuchyně	94
13.5	Jak bydlíme na Ukrajině.....	96
13.6	Náboženství na Ukrajině	97
13.7	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie na Ukrajině	97
13.8	Lázeňství na Ukrajině.....	97
13.9	Kulturní dědictví Ukrajiny.....	97
13.10	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Ukrajiny	98
13.11	Hudba na Ukrajině.....	98
13.12	Pohádky - připravte si alespoň jednu Ukrajinskou pohádku	98
13.13	Nejpopulárnější sporty na Ukrajině.....	98
13.14	Dny státních svátků na Ukrajině.....	99
13.15	Některá Ukrajinská slova a slovní spojení.....	99
14	Řecká menšina v České republice	102
14.1	Mapa Řecka	102

14.2	Základní informace o Řecku.....	104
14.2.1	Měna EURO	105
14.3	Řecká kuchyně.....	105
14.4	Jak bydlíme v Řecku.....	107
14.5	Náboženství v Řecku	107
14.6	Památky – hrady, zámky, muzea, galerie	108
14.7	Lázeňství V Řecku	109
14.8	Kulturní dědictví Řecka.....	109
14.9	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Řecka.....	110
14.10	Hudba	111
14.11	Pohádky - připravte si alespoň jednu Řeckou pohádku	111
14.12	Nejpopulárnější sporty.....	111
14.13	Dny státních svátků	112
14.14	Některá Řecká slova a slovní spojení	112
15	Vietnamská menšina v České republice	114
15.1	Mapa Vietnamu - Socialistická republika Vietnam.....	114
15.2	Co víme o Vietnamu?	115
15.3	Základní informace o Vietnamu	116
15.4	Vietnamská měna - vietnamský dong (VND)	117
15.5	Vietnamská kuchyně.....	117
15.6	Jak bydlíme ve Vietnamu	120
15.7	Národní povaha Vietnamců	120
15.8	Náboženství ve Vietnamu.....	121
15.9	Památky – Historie Vietnamu (Severní a Jižní Vietnam).....	121
15.10	Lázeňství ve Vietnamu	121
15.11	Kulturní dědictví.....	122
15.12	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Vietnamu	122
15.13	Hudba ve Vietnamu	123
15.14	Pohádky - připravte si alespoň jednu Vietnamskou pohádku	123
15.15	Nejpopulárnější sporty.....	123
15.16	Dny státních svátků ve Vietnamu	124
15.17	Některá Vietnamská slova a slovní spojení	124
16	Seznamte se – Japonsko (země vycházejícího Slunce)	128
16.1	Mapa Japonska	128
16.2	Životopis Tomio Okamura	128
16.3	Základní informace o Japonsku	134
16.4	Měna: japonský jen (JPY)	134

16.5	Japonská kuchyně.....	135
16.6	Jak bydlí Japonci	137
16.7	Náboženství v Japonsku	137
16.8	Památky v Japonsku	137
16.9	Lázeňství v Japonsku.....	137
16.10	Kulturní dědictví.....	137
16.11	Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Japonska	139
16.12	Hudba	139
16.13	Pohádky - připravte si alespoň jednu Japonskou pohádku	140
16.14	Nejpopulárnější sporty.....	140
16.15	Dny státních svátků	140
16.16	Některá Japonská slova a slovní spojení	141
17	Čínská lidová republika.....	145
17.1	Mapa Číny	145
17.2	Základní informace o Číně	147
17.3	Čínská Měna:.....	148
17.4	Čínská kuchyně	148
17.5	Jak bydlí Číňané	151
17.5.1	Jak bydlí chudí Číňané? Jako sardinky.....	151
17.6	Náboženství v Číně.....	151
17.7	Památky v Číně.....	152
17.8	Lázeňství v Číně.....	152
17.9	Kulturní dědictví.....	153
17.10	Turismus – cestování po Čínské lidové republice	154
17.11	Hudba	154
17.12	Pohádky - připravte si alespoň jednu Čínskou pohádku.....	155
17.13	Nejpopulárnější sporty.....	155
17.14	Čínská medicína	155
17.15	Dny státních svátků	155
17.16	Čínský kalendář:	156
17.17	Jak Číňané běžně násobili před érou kalkulaček	156
17.18	Některá Čínská slova a slovní spojení	157
18	Islám – a jeho filosofie	162
19	Závěr.....	168

OSOBNÍ ÚDAJE:

JMÉNO:.....

PŘÍJMENÍ:.....

DĚTSKÝ DOMOV:.....

ADRESA BYDLIŠTĚ:.....

.....

KONTAKTY: MOBIL:

E-MAIL:.....

1 Úvod

Vlaky, lodě, autobusy, auta, letadla. Dopravní prostředky, které „zmenšily“ svět. Sednete do dopravního prostředku a během několika hodin jste na druhém konci světa.

Schengenská smlouva neboli smlouva o postupném rušení kontrol na společných hranicích je součástí práva EU, který podepsalo dosud 24 států EU. Umožňuje společný hraniční režim a společnou imigrační politiku. Byla základem pro všeobecné zrušení celních a pasových kontrol na hranicích vnitřních EU, čímž se vytvořil tzv. SCHENGENSKÝ PROSTOR.

Ještě více svět „zmenšily“ technologie.

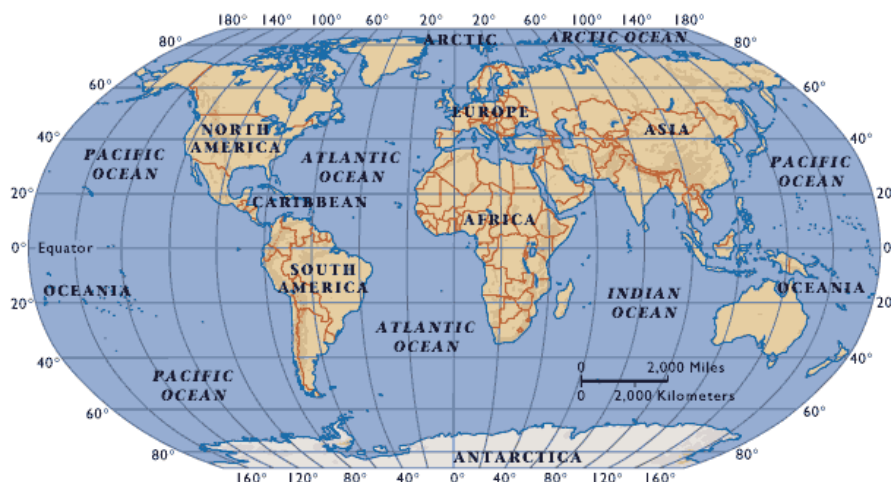
Telefony a hlavně ty mobilní, faxy, e-maily, internet, satelity. Skype, IQC, nejen že se slyšíme na druhém konci světa, ale díky web kamerám se i vidíme. Web kamery umístěné v turistických oblastech nám ukáží aktuální dění v oblasti, na kterou se chceme z pohodlí svého pokoje podívat.

Ale známe se? Známe svoje národní zvyky a zvyklosti? Co víme o svých sousedech, kteří žijí v naší České republice a jsou tak zvanými „menšinami“? Někteří jsou našimi sousedy, někteří i našimi spolužáky.

Někteří se k nám přistěhovali, někteří emigrovali, protože nemohli svobodně žít ve svojí zemi. Některé národnostní menšiny, žijí v naší republice, zejména v příhraničí s našimi sousedy – státy.

„Chceš-li poznat jiné, poznej především sebe sama“

Kolektiv autorů Euforall o.s.



2 Počty lidí, hlásících se k národnostním menšinám na území ČR

Porovnejte počty národnostních menšin			
Sčítání lidu v roce 2001		Sčítání lidu v roce 2011	
Národnost/Počet lidí, kteří se k ní přihlásili	Počet lidí, kteří se k ní přihlásili	plus	mínus
Česká	9 249 777		
Moravská	380 474		
Slezská	10 878		
Slovenská	193 190		
Polská	51 968		
Německá	39 106		
Romská	11 746		
Maďarská	14 672		
Ukrajinská	22 112		
Ruská	12 369		
Rusínská	1 106		
Bulharská	4 363		
Rumunská	1 238		
Řecká	3 219		
Vietnamská	17 462		
Albánská	690		
Chorvatská	1 585		
Srbská	1 801		
Ostatní	39 477		

Zdroj: http://zpravy.idnes.cz/scitani-prekresli-mapu-vyboru-pro-mensiny-zrizovani-v-praxiselhava-12d-/domaci.asp?c=A110312_113338_domaci_hv

Úkoly k textu : Po zveřejnění výsledků sčítání v roce 2011 doplňte tabulku a aktualizujte tím počty lidí, kteří se hlásí k příslušným národnostním menšinám.

3 Kde hledat – odkazy:

1. <http://jesterka3.webgarden.cz/multikultura>

Ještěrka - Tvořivé nápady pro děti předškolního a mladšího školního věku

2. <http://multikulturazlin.cz/index.php>

Vztah Čechů k vybraným národnostem

V roce 2007 provedlo Centrum pro výzkum veřejného mínění, Sociologický ústav AV ČR, v. v. i. šetření o vztahu českých občanů k vybraným národům a národnostem. 1056 respondentům byl předložen dotazník obsahující 24 národností, které hodnotili podle své přízně pomocí sedmibodové škály (1 – velmi sympatičtí; 7 – velmi nesympatičtí). Ze získaných dat byl vypočítán vážený aritmetický průměr. Výsledky průzkumu jsou obsaženy v následující tabulce.

Vztah Čechů k národnostem v letech 2006 – 2007

Kraj	Trestný čin			
	Návilí proti skupině obyvatel a proti jednotlivci (§196 a §197a)	Hanobení národa, etnické skupiny nebo rasy (§198)	Podněcování k nenávisti vůči skupině osob nebo k omezování jejich práv a svobod (§198a)	Podpora a propagace hnutí (§260 a §261a)
Praha	134	4	2	7
Středočeský	180	7	2	0
Jihočeský	200	5	0	5
Západočeský	146	0	0	0
Severočeský	355	5	1	3
Východočeský	190	4	0	1
Jihomoravský	266	9	4	16
Severomoravský	403	21	1	7
ČR celkem	1874	55	10	39

Tabulka č. 5 – Statistika rasově motivovaných trestných činů za rok 2008*

Zdroj:

<http://www.zkola.cz/zkeu/rodiceaverejnost/socialnepatologickejevyajejichprevence/rasismusxenofobieaotazkamultikulturnihosouziti/26027.aspx>

upraveno dne 24. 2. 2010

<http://pepinator.tym.cz/citie.php>

Tento web Vám poskytne mnoho funkcí, my se bude soustředit na ZEMĚPIS.

<http://geography.okhelp.cz/index.php>

Zeměpis, testy, škola, mapy

4 ÚKOLY

Úkoly k textu 1 :

Zajistěte si podklady a vytvořte sami velký plakát – koláž o zemích:

- a) jejichž občané žijí v České republice jako národnostní menšina*
- b) odlišných kultur – Japonsko, Čína, USA, Korea, JAR, Tchajvan, Havaj atd.*

Úkoly k textu 2 :

Vypracujte itinerář poznávací cesty do vybraných zemí. Použijte internet a webové stránky cestovních kanceláří. Znalosti zeměpisu a dějepisu.

Úkoly k textu 3 :

Uvařte si vždy jedno tradiční jídlo patřící ke kultuře, té které země.

Úkoly k textu 4 :

Naučte se jeden tradiční tanec. Pomocí internetu, nebo oslovte učitele tance, nebo osobu z menšiny žijící v ČR.

Úkoly k textu 5: Přečtěte si alespoň jednu pohádku patřící do kultury národnostních menšin a jiných států.

Úkoly k textu 6:

Navštivte kino, nebo si půjčte film na DVD, hraný, nebo cestopisný, který bude vypovídat o kultuře té, které země. Po zhlédnutí filmu napište, co vás zaujalo a konzultujte to s ostatními členy skupiny.

Úkoly k textu 7:

Jak se děti baví, jak si hrají. Pomocí internetu, nebo osobního setkání zjistěte hry z jiných zemí a vždy při seznamování se s určitou kulturou si hru zahrajte. Vždy hru nastuduje hráč, který prezentuje danou kulturu země.

Využijte: (nebo jiné podklady)

http://www.kam-pan.cz/doc/publikace/zacneme_treba_takhle.pdf

5 Mezinárodní dětský tábor

„Ahoj. Jmenuji se Karel a teď po dobu tábora, budu váš vedoucí. Nebo spíše starší kamarád. Ale to záleží na vás, na vašem chování. To, jestli budete potřebovat vedoucího, nebo spíše kamaráda.

Jste skupina teenagerů.“



1. Kdo z vás mi vysvětlí význam tohoto slova teenager?



teenager [týnejdžr]

- náctiletý
- mládež ve věku 13-19 let

„Všichni žijete v České republice. Všichni máte Českou státní příslušnost. Ale každý z vás máte jinou národnost a kromě Honzy, který je synem českých rodičů, patříte k tak zvaným národnostním menšinám. Máte národnost po svých rodičích.“



2. Co je to MENŠINA – dle kulturních souvislostí

Menšina = společenství občanů ČR, žijících na území současné České republiky, kteří se odlišují od ostatních občanů zpravidla společným etnickým původem, jazykem, kulturou, tradicemi, tvoří početní menšinu obyvatelstva a zároveň projevují vůli být považováni za národnostní menšinu za účelem společného úsilí o zachování a rozvoj vlastní svébytnosti, jazyka a kultury a zároveň za účelem vyjádření a ochrany zájmů jejich společenství, které se historicky vytvořilo. Příslušníkem

národnostní menšiny je občan ČR, který se hlásí k jiné než české společnosti a projevuje přání být považován za příslušníka národnostní menšiny spolu s dalšími, kteří se hlásí ke stejné národnosti.

„Strávíte spolu hodně času. Cílem je, abyste se dozvěděli co nejvíce o kultuře a zvycích vašich kamarádů a kamarádek, poznali kuchyni jiných národů, jejich národní jídla, náboženství, zvyky a vše, co vás ještě bude zajímat. Zkrátka, abyste se naučili toleranci k jiným národnostem a přitom si zachovali svoje národnostní zvyky. A protože máte možnost svobodně cestovat po celém světě, řekneme si více i o jiných kulturách, jejich obyvatelé nejsou národnostními menšinami v České republice. Jednou se vám to může hodit.“



3. *Jaké znáte národnostní menšiny, žijící na území České republiky*

Jedná se o tyto následující menšiny:

1. *Bulharská národnostní menšina*
2. *Chorvatská národnostní menšina*
3. *Maďarská národnostní menšina*

4. *Německá národnostní menšina*

5. *Polská národnostní menšina*

6. *Romská národnostní menšina*

7. *Rusínská národnostní menšina*

8. *Ruská národnostní menšina*

11. *Srbská národnostní menšina*

9. *Řecká národnostní menšina*

12. *Ukrajinská národnostní menšina*

10. *Slovenská národnostní menšina*

Za národnostní menšinu je také často považována menšina vietnamská a židovská, která ovšem není všeobecně uznávána.

„Je nutné si uvědomit, že menšiny mohou žít kdekoli na světě, zachovat si svoji identitu, ale je nutné, aby si byly vědomy toho, že musí ctít zákony a respektovat zvyklosti země, ve které chtějí žít. Pokud se chtějí stát součástí toho kterého státu.“

“Já jsem se vám představil.

„Nyní si zodpovíme několik základních otázek a vás prosím, představte se navzájem a představte kulturu a zvyky své národnosti. Začneme u Honzy.“

4. Co je to Etnocentrismus?

Etnocentrismus je tendence hodnotit a interpretovat všechny jevy z pohledu vlastní kultury. V tomto významu je pojem užíván ve společenských vědách (především v sociologii a antropologii), kam jej v roce 1906 zavedl W. G. Sumner. Etnocentrický postoj zahrnuje vnímání hodnot a norem vlastní skupiny jako jediných správných, užitečných a pravdivých. Vlastní skupina je standardem, kterým jsou poměřovány ostatní skupiny a životní situace. Způsob života jiných skupin je chápán jako odchylka od optimálního stavu. Etnocentrismus přispívá k identifikaci s vlastní skupinou a podporuje vnitřní soudržnost skupiny. Je to tedy významný mechanismus sociální integrace. Extrémní formou agresivního etnocentrismu je rasismus a nacionalismus.

5. Co je to *HOLACAUST* a kdo byly jeho hlavní oběti



Holocaust (řecky holokauston, zápalná oběť, či celopal, náboženská oběť, ze které si obětník nic neponechá) neboli šoa (hebrejsky úplné zničení) je označení pro systematické, státem provozované pronásledování a hromadné vyvražďování etnických, náboženských či politických skupin v době druhé světové války, prováděné nacistickým Německem a jeho spojenci.

Autorem termínu holocaust je nositel Nobelovy ceny míru Elie Wiesel (* 1928), který jej použil ve svém románu Noc (La Nuit, 1958).

6 Zodpovězme si základní otázky



6. Víte, co je to *MULTIKULTURALITA*

Princip sociálního smíru, koexistence (žít vedle sebe), solidarity a snah o vzájemné kulturní obohacení během interakcí (vzájemného působení) a komunikací různých sociokulturních a menšinových skupin.

7. Popište svými slovy, co je podle Vás globalizace a jaké jsou její kladné a jaké záporné stránky.

Globalizace je abstraktní fenomén, zahrnující různé změny společnosti, které vedly k větší propojenosti politických, sociokulturních a ekonomických událostí na globální úrovni. Globalizaci lze chápat jako nerovný proces, v jehož důsledku se některé části světa relativně přibližují, zatímco jiné relativně oddalují, to vše bez ohledu na geografickou vzdálenost. Tyto nové vzdálenosti jsou určeny rychlostí přenosu informací a jsou přímým důsledkem úrovně zapojení míst od systému globální ekonomiky. Díky těmto rozdílům mohou mít podobné procesy v různých

částech světa velmi rozdílné důsledky (typickým příkladem je např. zavádění volného trhu).

Globalizace v kultuře

Hlavními centry globalizace jsou vždy velká města, kde se za posledních 40 let kulturní rozdíly začaly postupně stírat. Těmto městům (např. Berlín, Londýn, New York) se říká tavící kotl (z angl. melting pot). Součástí globalizace je i přistěhovalectví, jak v Evropě (Turci, Alžířané, Číňané), tak v Severní Americe (Mexičané a Portorikánci v USA), ale i v zemích Arabského poloostrova (Indové, Pákistánci). Globalizace se projevuje u těch nejvíce vyspělých oblastí světa, tedy tam, kde je vysoká kupní síla a rozvinutá a intenzivní doprava.

Zápory globalizace

Proces globalizace s sebou přináší i různé problémy. Jedním z nich je například přílišná odlišnost některých kultur, která vede k nestabilitě v některých zemích. Typickým příkladem mohou být země v západní Evropě, kde dochází občas k nepokojům mezi většinou a přistěhovalci.

Tento problém ale může mít i opačný charakter, příkladem mohou být arabské země, kam proniká západní globalizovaná kultura a mění tak konzervativní islámskou společnost. Přestože velká část obyvatel těchto zemí s procesem nesouhlasí, přirozený vývoj nelze zastavit.

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Globalizace>

8. Co si představíte pod pojmem NÁROD

Národ je považován za klíčovou jednotku státu, který mu poskytuje suverenitu nad daným územím

9. Co si představíte pod pojmem NÁRODNOST

Národnost je příslušnost osoby k určitému národu, přičemž národ chápeme jako společenství, na jehož utváření mají největší vliv společné dějiny, společná kultura a společné území.

Běžně se určuje podle státu nebo oblasti narození, kde se člověk narodil nebo prožil dětství, nebo podle původu předků, zde zejména matky (neboť matka je téměř vždy jistá).

10. Mohu národnost změnit

Národnost se může změnit průběhem procesu naturalizace.

11. Vysvětlete pojem STÁTNÍ PŘÍSLUŠNOST – OBČANSTVÍ

Občanství znamená příslušnost k politické skupině (původně to byla příslušnost k městu, dnes se jedná obvykle o příslušnost ke státu). Tato příslušnost je spojena s nějakými právy. Ten, kdo je držitelem těchto práv, je **občan**. Každý občan má své povinnosti a práva, od osmnácti let má každý občan právo volební.

12. Mohu mít více občanství

Občan může mít i více občanství. Pokud nemám občanství dané země, musím zažádat u některých států o vízum v případě cestování.

Občanství je často zaměňováno se státní příslušností. Je ale možné mít určitou státní příslušnost bez možnosti vykonávat svá občanská práva, je také možné vykonávat občanská práva bez přidělení státní příslušnosti

13. Vít, co je to NACIONALISMUS - NACIONALISTÉ

Nacionalismus (národovectví) coby moderní kolektivní ideologie vznikl v 18. století a rozvinul se především v století následujícím. Částečně navazuje na patriotismus, čili vlastenectví vztažené spíše k územnímu či politickému celku nežli k národu. Je založen na pojmu národ a pracuje dál s pojmy jako například etnikum, etnická příslušnost či národní identita. Nacionalismus staví na vědomí příslušnosti k jednomu národu (často související s vymezením vůči národu jinému). Od samého počátku byl nedílnou součástí politického i společenského diskurzu, politických doktrín i argumentací, včetně doby předmoderní, připustíme-li, že nacionalismus svého druhu existoval i před 18. stoletím.

Definovat nacionalismus je velmi komplikovaný úkol, neboť v dějinách prošel řadou podob, a proto je vždy vhodné přesně označit v souvislosti s jakým regionem a jakým obdobím o nacionalismu hovoříme. Stejně tak na vědecké úrovni (zejména ve společenských vědách) byla a je vedena řada diskusí o podstatě a definici nacionalismu. Mnoho vědců zabývajících se sociologií, politologií či historií přišli se svými vlastními koncepty nacionalismu, které se často radikálně liší. Proto vždy vzájemné komunikaci na odborné úrovni prospěje, když jsou uváděny výchozí koncepce pro jednotlivá tvrzení.

14. Co si představíte pod slovem RASISMUS

Rasismus je základním východiskem odrůd tzv. pravicového extremismu a je založen na ideologii vycházející z biologické teorie zdůrazňující význam rasových znaků a rozdílů mezi rasami. Podstatu člověka spatřuje především v těchto znacích. Vychází z přesvědčení o nadřazenosti "bílé rasy" (často užší skupiny jejích příslušníků) nad ostatními druhy "méněcenných ras", o její předurčenosti k nadvládě.

15. Co je XENOFOBIE

Xenofobii charakterizují projevy odporu, nepřátelství, ale i nedůvěra ke všemu cizímu a strach ze všeho cizího. Konkrétním projevem je nepřátelství k lidem jiné barvy pleti, jiné národnosti, jazyka, náboženského přesvědčení, kultury, projevující se navenek odporem a nepřátelstvím vůči imigrantům, ale i cizincům s trvalým pobytem, uprchlíkům... Někdy je tento pojem užíván jako obecný termín pro rasismus, antisemitismus a nacionalismus. Stejně jako rasismus je předsudkem, který vytváří negativní názor bez jakékoliv znalosti nebo smyslu.

Česká republika v Evropě

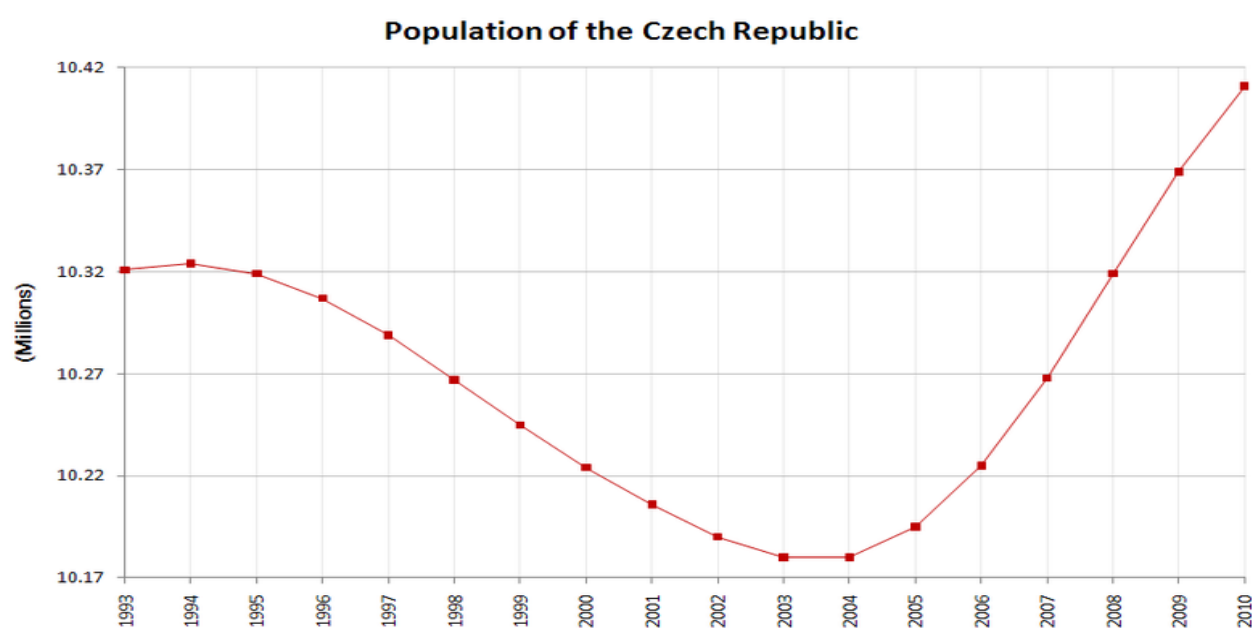


7 Češi

7.1 Mapa České republiky



7.2 Populace ČR



„Takže já se jmenuji Jan, říkejte mi Honzo, tak se nám tady říká. Jsem Čech a bydlím v Mikulově, takže jsem také Moravák. Ale já se považuji za světoběžníka, ale to neznamená, že bych měl zapomenout, kde jsem se narodil. Ať už jednou budu žít třeba na druhém konci světa, nikdy nezapomenu, kde jsou moje kořeny. A na vínko z Jižní Moravy, se zapomenout prostě nedá...

Byl bych rád, abyste se co nejvíce dozvěděli o zemi, ve které jste se rozhodli žít.“

16. *Napište vše, co víte České republice*





17. *Jaká je rozloha České republiky*

18. *Jaký je počet obyvatel ČR*

19. *Jaké je hlavní město ČR*

20. *Se kterými státy sousedí ČR*

21. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v ČR*

22. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty v ČR*

23. *Jaké je nejoblíbenější jídlo v ČR*

24. *Jaké je měna ČR*

7.3 Základní informace o ČR



- **ČR - hlavní město Praha - Prague 1,286,008 obyvatel**

- ČR rozloha 78 866 km²
- ČR počet obyvatel: 10 515 818 (r. 2010)
- ČR hustota zalidnění: 133 obyv./km²
- ČR délka státní hranice: 2290,2 km z toho s Německem 810,7 km, Polskem 761,8 km, Rakouskem 466,1 km a Slovenskem 251,8 km
- ČR počet krajů: 14
- ČR počet okresů: 76
- ČR vzdálenost mezi nejzápadnějším a nejvýchodnějším bodem: 493 km
- ČR vzdálenost mezi nejsevernějším a nejjižnějším bodem: 278 km
- ČR nejmenší vzdálenost hranice od moře k Baltickému moři 290; k Jaderskému 326 km.
- ČR nejvyšší hora a bod: Sněžka 1602 m n. m.
- ČR nejhlubší propast: Hranická propast u Teplic nad Bečvou hluboká 244 m. Pro srovnání propast Macocha v Moravském krasu je hluboká 134.8 m.
- ČR největší přirozená skalní brána v Evropě Pravčická brána u Hřenska, nejkrásnější přírodní útvar Českého Švýcarska tvoří symbol celé oblasti
- ČR nejdelší řeka Vltava 430 km. Povodí: 28 090 km². Pramení na Šumavě, 1,5 km jihovýchodně od Černé hory ve výšce 1172 m n. m. Vlévá se do Labe u Mělníka.
- ČR největší rybník: Rožmberk 489 ha
- ČR největší a nejhlubší jezero: Černé jezero na Šumavě. Rozloha 18.4 ha, hloubka 39.8 m
- ČR největší přehradní nádrž: Údolní nádrž Lipno (občas zvaná, jako České, nebo Jihočeské moře) na Šumavě, rozloha 48.7 km²; řeka Vltava. Vybudována v letech 1952–1959.
- ČR největší národní park: Šumava 1630 km²
- ČR nejdůležitější surovina: uhlí slouží především k výrobě elektřiny 2/3 energie se vyrábí jeho spalováním, 1/3 je ze dvou jaderných elektráren (r. 2010).

7.4 Měna – Koruna česká



7.5 Národnostní složení Českých zemí

V počtu obyvatel je Česká republika na 14. místě v Evropě po Maďarsku, Portugalsku a Bělorusku před Řeckem a Belgií.

Počet obyvatel: 10 211 455 (k 31.12. 2003)

Hustota obyvatel: 131 na km²

<http://www.tourism.cz/encyklopedie/objekty1.phtml?id=115495>

Etnické skupiny:

Česká (94% neboli 9,6 milionů), Slovenská (193 000), Romská (200 000), Slezská (11000), Polská (52000), Německá (39000), Ukrajinská (22 000) a Vietnamci (40 000).

<http://www.state.gov/r/pa/ei/bgn/3237.htm>

7.6 Česká kuchyně

Recept Knedlo vepřo zelo



Ingredience pro přípravu jídla

Houskový knedlík: 450g hrubé mouky

10g droždí

špetka cukru

200ml mléka

1 vejce

špetka soli	1 lžička mletého kmínu
3-4 rohlíky	sůl
Maso: 800-1000g vepřové krkovičky	2 lžíce oleje nebo sádla
sůl	1 velká cibule
1 lžička kmínu	1-2 lžíce hladké mouky
Zelí: 500g kysaného zelí	Cukr

Jak na knedlo vepřo zelo?

Začneme domácími houskovými knedlíky. Do mouky uděláme důlek a do něj rozdrobíme droždí. Přidáme špetku cukru, zalijeme asi třetinou vlažného mléka, promícháme a necháme v teple vykynout. Potom vmícháme zbylé vlažné mléko s rozšlehaným vejcem, osolíme a vypracujeme vláčné těsto. Do těsta přidáme na kostičky nakrájené rohlíky a necháme asi tak 3/4 hodiny kynout. Poté z těsta vytvarujeme dvě šišky a vložíme do hrnce s vroucí osolenou vodou, vaříme 20-25 minut. Hotové knedlíky propíchneme vidličkou a kráječem nebo nití krájíme na plátky. A teď masíčko...Ze všeho nejdříve vepřovou krkovičku zbavíme kostí, které sekáčkem nasekáme a vložíme na dno pekáče. Maso na ně položíme, osolíme a posypeme kmínem. Zprudka zapečeme a pak podlijeme. Pekáč zakryjeme a podle potřeby přelíváme šťávou a podléváme. Necháme péct asi 40 minut. Poté maso odkryjeme, obrátíme a dopečeme doměkka. Hotové upečené maso krájíme na plátky. A ještě zelí! Takže, kysané zelí podlijeme vroucí vodou, ochutíme kmínem, solí a dusíme doměkka. Na oleji či sádle si zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přisypeme mouku a připravíme světlou jíšku. Zředíme ji trochou vody a přidáme kysané zelí. Podle chuti osladíme a dodusíme doměkka. A je hotovo. Knedlo vepřo zelo se může podávat!

<http://www.tradicnirecepty.cz/search/knedlo+vep%C5%99o+zelo>

Recept Hovězí guláš



Ingredience pro přípravu jídla

- 400g hovězího masa
- hladká mouka

- kmín
- majoránka
- sůl
- mletý pepř
- 100g cibule
- 3 stroužky česneku
- sádlo

Příprava jídla

Mezi guláši neotřesitelně kraluje hovězí guláš. Je-li dobré maso a dostatek času na přípravu, čeká na vás opravdová pochoutka.

V hrnci dozlatova orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli na oleji nebo sádle. Přidáme maso, které musí být nakrájené na zhruba stejné kousky a osmahneme dorůžova. Přidáme papriku, kmín, sůl a pepř – podle chuti. Podlejdeme vodou a dusíme. Podle potřeby opakovaně doléváme vodou. Potom přidáme na zahuštění mouku a bramboru, která se musí rozvařit. Nakonec dochutíme česnekem a majoránkou a poté dusíme, dokud maso nezměkne. Podáváme s chlebem, houskovým knedlíkem nebo rýží.

<http://www.tradicnirecepty.cz/gulas/recept-hovezi-gulas/>

Tradiční vánoční jídlo Čechů

*Smažený kapr je tradiční pokrm z ryby, resp. kapra. Nejčastěji se **smažený kapr** dělá na vánoční večeři, ale můžeme si ho udělat opravdu kdykoliv.*



Počet porcí: 4 • **Obtížnost receptu:** nízká • **Časová náročnost:** 50 minut

Ingredience Receptu

- 1 kapr (filety,...)
- sůl
- hladká mouka
- 2 vejce
- 200 ml mléka
- strouhanka
- olej na smažení

- máslo
- citron

Postup přípravy smaženého kapra

Celého očištěného kapra v celku potřeme citronovou šťávou a osolíme. [Kapra dáme do chladu odležet.](#) Před

smažením kapra si dáme do misky hladkou mouku, do druhé misky rozšleháme mléko s vejci a do třetí misky dáme strouhanku. Máme tak nachystáno vše pro obalování kapra v trojobalu. Filety nebo jinak naporcované kusy kapra osušíme. Kapří porce obalujeme postupně v mouce, vejcích s mlékem a ve strouhance. Pak znovu v mouce a

vejcích a na konec ještě lehce ve strouhance. Obalené kapří porce pokládáme na plochou mísu vždy vedle sebe, nikoliv na sebe (porce pak provlhnou). V hlubší pánvi rozpálíme olej na [smažení kapra](#) a vložíme porce kapra. Pomalu smažíme po obou stranách, dokud kapr nezíská zlatavou barvu.

Poznámka k receptu

Před podáváním kapřích porcí můžeme jednotlivé smažené řízky z kapra mírně potřít rozpuštěným máslem. Ke kaprovi podáváme citrón. Zvykem je citrón krájet na kolečka, ale mnohem praktičtější je na měsíčky. Lze si tak **kapra pohodlně pokapat šťávou** a i měsíčky citrónu plní dekorativní funkci.

<http://www.rybimaso.cz/smazeny-kapr/>

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Česká jídla – dobrou chuť

7.7 Jak bydlíme v ČR

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



<http://www.czech.cz/cz/62156-jak-se-zije-v-ceske-republice>

<http://m.denik.cz/mobile/denik/clanek/1189688>

7.8 Náboženství v ČR



Římskokatolické cca 27%, evangelické cca 1,2 %, husitské cca 1,0%, ostatní

7.9 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v ČR



Praha – Pražský hrad, Karlův most, Olomouc a okolí Český Krumlov atd.....

<http://www.zamky-hrady.cz/>, <http://hrady-zamky.ihrab.cz/>, <http://www.hrady-zamky-cr.cz/>,

<http://www.kamvpraze.info/pamatky.htm>

7.10 Lázně v ČR

Karlovy Vary, Mariánské lázně, Lázně Velichovky, Lázně Jeseník, Lázně

Luhačovice.....



<http://lazne.hotely.cz/#pf=0&pt=60000&o=0&l=10&p=1>,

<http://www.czechtourism.com/what-to-see/spa.aspx>

7.11 Kulturní dědictví České republiky

Kroje - České, Moravské, Slezské



Obrázek 1 Chodský kroj



Obrázek 2 Podlužácký kroj



Obrázek 3 Slezský kroj

Tance – Polka, valčík, mazurka.....PŘEDVEĎTE

Zvyky – Masopust, Jízda králů, Vánoce, Velikonoce.....

7.12 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu ČR

<http://www.vyletnik.cz/>, <http://www.infoturistika.cz/>, <http://expedice.rps.cz/>



7.13 Hudba v ČR



Úkoly k textu : Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

7.14 Pohádky – připravte si alespoň jednu Českou pohádku

<http://www.pohadky-zdarma.cz/tag/ceske-pohadky-online/>



7.15 Nejpopulárnější sporty v ČR

Kopaná, hokej.....



7.16 Státní svátky České republiky



Obrázek 4 Svatý Václav



1.1. Nový Rok + Den obnovy samostatného českého státu

Neděle a pondělí po prvním jarním úplňku - Velikonoce

1.5. Svátek práce

8.5. Den vítězství

5.7. Den slovanských věrozvěstů Cyrila a Metoděje

6.7. Den upálení Mistra Jana Husa

28.9. Den české státnosti - [Svatý Václav](#)

28.10. Den vzniku samostatného československého státu

17.11. Den boje za svobodu a demokracii

24.12. Štědrý den

25.12. 1. Svátek vánoční

26.12. 2. Svátek vánoční

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

8 Slovenská menšina v České republice

8.1 Mapa Slovenské republiky



„Volám sa Mária, ale umím samozrejme hovoriť Česky. Teď je řada na mě, abych vám něco řekla o Slovensku a naší kultuře, která je, vzhledem k mnohaletému společnému soužití, hodně podobná. My Slováci jsem, až na pár výjimek, dobrosrdeční a Slovensko je krásná země, která stojí za poznání.

V čem máme my Slováci, vzhledem k ostatním národnostem výhodu je, že až na pár slov, jako je **ŤAVA**-velbloud, **VANKUŠ** – peřina, **ČUČORIETKY** borůvky, **CERUZKA** – tužka atd. nepotřebujeme překlad. Zvláště, když řeknu **LŮBIM ŤA** – tak ani nemusím říkat, že to je - miluji tě. Velmi dobře se spolu domluvíme, i když každý hovoříme svým jazykem. Jsme Slované.

Kontrolní otázky



25. *Jaká je rozloha SR*

26. *Jaký je počet obyvatel SR*

27. *Jaké je hlavní město SR*

28. *Se kterými státy sousedí SR*

29. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v SR*

30. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty v SR*

31. *Jaké je nejoblíbenější jídlo v SR*

32. *Jaké je měna SR*

33. *Proč si Češi a Slováci rozumí – ve smyslu národnostním*

8.2 Základní informace o SR



Hlavní město Slovenska je Bratislava
428.672 obyvatel

- Slovensko délka hranice: 1663 km
- Slovensko hraničí: na západě s Českem 252 km a Rakouskem 91 km, s Maďarskem 677 km na jihu, s Ukrajinou 97 km na východě a na severu s Polskem 444 km.
- SR počet obyvatel 5.429.763 (r. 2010)
- Rozloha Slovenska: 49 035 km² (27. místo v Evropě)
- Největší délka: 428,9 km vzdálenost mezi Záhorskou Vsí (nejzápadnější obec) a Novou Sedlicí (nejvýchodnější obec)
- Orná půda 33%, louky a pastviny 17%
- Nížiny do 300 m.n.m tvoří 41% povrchu území.
- Nízké vysočiny od 300 do 800 m.n.m tvoří 45%
- Středně vysoké vysočiny 800 - 1500 m n.m. 13%
- Vysoké vysočiny 1500 - 2655 m n.m. 1%
- Obyvatelstvo: Slováci 80 %, Maďaři 10 %, Romové asi 9%
 - Úřední jazyk: slovenština
- Nejvyšší pohoří Tatry (Karpaty)
- Nejvyšší hora Gerlachovský štít (2655 m n. m.)
- Nejnižší bod 94 m u řeky Bodrog blízko maďarských hranic
- Největší jezero Velké Hincovo pleso 21 ha 50m hluboké
- Největší přehrada Gabčíkovo 4600 ha
- Nejdelší řeka Slovenska Váh 403 km
- Největší řeka protékající Slovenskem je Dunaj tvoří hranici s Rakouskem a Maďarskem

8.1 Slovenská kuchyně

Polévka – Slovenská Kapustnica



Suroviny:

1 ks cibule 150 g vepřové plece 400 g kysaného zelí 150 g klobásy 30 g sušených hub
40 g sádla sůl, mletá paprika sladká, pepř

Příprava:

Na sádle zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky, osolíme a okořeníme, maso

opečeme, podlijeme a asi 10 minut podusíme.

Přidáme pokrájené kysané zelí, předem namočené sušené houby, klobásu pokrájenou na kolečka, zalijeme asi 1 a půl litrem vody a vaříme doměkka.

Pravé slovenské halušky s brynzou



Ingredience

1 kg brambor, 1 vejce, sůl, asi 200 g
polohrubé mouky, 1/4 kg brynzy, 150 g
uzené slaniny

Postup

1. Syrové brambory nastroháme,
slijeme z nich přebytečnou vodu,

přidáme vejce, osolíme a přidáme tolik
mouky, abychom získali těsto o něco

hustší, než je bramborová kaše. Poté si těsto přendáme na prkýnko a nožem z něho trháme drobné kousky, které rovnou vhazujeme do osolené vařící vody.

2. Dobře je promícháme, aby se nepřichytily ke dnu a uvaříme. Uvařené halušky přecedíme přes síto, dáme do mísy, přidáme k nim brynzu, dost rozškvařeného horkého špeku a zamícháme.

3. Hotové halušky vyndáme cedníkem, nikdy neproplachujeme a promastíme rozškvařenou slaninou, nebo máslem. Originální a velmi chutné jsou Slovenské Halušky s brynzou, na Moravě se připravují Strapačky se zelím a v jižních Čechách halušky s houbami. Halušky výborně

<http://www.labuznik.com/recipe.php?ID=10420>

chutnají s na másle podušeným čerstvým zelím, se všemi tučnějšími čerstvými sýry a se sýrem s modrou plísní, nebo jen s na másle orestovanou mladou cibulkou a posypané pažitkou. Tento typ jídla se jí okamžitě po dokončení. Ohřívání velmi mírně řečeno neprospívá ani chuti ani vzhledu.

4. Vaječné halušky se připravují z mouky, vody, soli a vajec. Těsto promícháme a přes síto protlačíme do vařící osolené vody. Hotové halušky promastíme a podáváme je jako přílohu. S touto přílohou se nejčastěji setkáme na jižním Slovensku a v Maďarsku. Podává se k Paprikáši a k Perzeltům. U nás nejčastěji používáme jako zavárku do polévky

Sýry

Sýr je opravdu základ slovenské kuchyně. Nejslavnější je **brynza**, která je součástí slovenského gastronomického dědictví. Je to přírodní sýr s dlouholetou tradicí, který se vyrábí z hrudkovitého sýru z ovčího mléka, nebo ze směsi sýrů z ovčího a kravského mléka. Její barva je bílá, spíše do žluta. Obsahuje mnoho užitečných mikroorganismů a vyznačuje se lahodnou chutí i vůní po ovčím sýru. Pravou slovenskou brynzu smí v Evropské unii vyrábět jen Slovensko.

Oštepok je uzený pařený sýr žlutavé barvy a jemné chuti vyráběný ve tvaru šišek, původem ze severního Slovenska. Oštepok se dá použít i na zapékání či smažení. Obvykle se ale jeho použití omezuje jen na sýrové mísy a saláty.



Parenica je další sýrová specialita s dlouhou historií. Na její výrobu se používá syrové mléko. Existuje varianta uzená a neuzená. Sýr je typický svým tvarem stočeného pásku.



Dalším pařeným sýrem je **korčáčik**, který se vyrábí ve tvaru zapletených copů z tenkých pramínků.



<http://slovensko.orbion.cz/jidlo/#speciality>

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Slovenská jídla – dobrou chuť

8.2 Jak bydlíme na Slovensku

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



<http://www.hypindex.cz/clanky/ceny-domu-a-bytu-na-slovensku-klesaji-o-kolik/>

8.3 Náboženství na Slovensku



římští katolíci (70 %), evangelíci (6,9 %), řečtí katolíci (4,1 %), reformovaní (2,0 %), pravoslavní (0,9 %)

8.4 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie na Slovensku

Bratislava – Hrad atd.



<http://www.e-slovensko.cz/mista/111/pamatky-unesco>

http://cs.tixik.com/c/evropa-3/slovensko-209/pamatky_1018/

<http://cz.marys.sk/slovensko/bratislava/pamatky/>

<http://klikni.idnes.cz/Cestovani-turistika/Kam-na-vylet/Kulturni-pamatky/Slovenske-pamatky/index.htm>

<http://www.zamky.sk/>

8.5 Lázeňství na Slovensku

Piešťany...atd.



<http://lazne.relaxos.cz/index.php?action=searchstays&countryid=1&sended=stay&lang=cz&papa=googlecz&papc=6c1b0b44&papb=cb46ba38&gclid=CPue6M37o6gCFYm-zAodO1jNHQ>

<http://www.herkules.sk/?gclid=CPyToOL7o6gCFdSHzAodEF--HA>,

<http://tipynavylety.cz/Lazne/SR.htm>

Úkoly k textu Najděte lázně na Slovensku

8.6 Kulturní dědictví Slovenska



Tance – Šariš, frišný tanec, hajdуч, cifrovanie, šatkový tanec, cepíkový tanec, koleso....

Kroje na Slovensku – jaké znáte, podle oblastí



Obrázek 5 Slovenské kroje

Zvyky a tradice na Slovensku

<http://slovensko.svetadily.cz/clanky/Slovenske-vanocni-tradice>

<http://velikonoce.chytrazena.cz/zvyky-a-tradice/velikonocni-tradice-na-slovensku-4477.html>

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://www.ecosystems.sk/pages/heritage.html>

8.7 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu SR

<http://www.skonline.sk/turistika-trasa.php?id=808>



8.8 Hudbana Slovensku



34. *Jaké znáte lidové písně*

35. *Populární hudba*

36. *Klasická hudba*

Úkoly k textu Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

8.9 Pohádky - připravte si alespoň jednu Slovenskou pohádku

<http://saisanky.misto.cz/MAIL/BN/SBP/sbp9.htm>



8.10 Nejpopulárnější sporty na Slovensku

fotbal, hokej.....



8.11 Dni štátneho sviatku na Slovensku

Štátne sviatky sú dni pracovného pokoja.



1. január	Deň vzniku Slovenskej republiky
5. júl	Sviatok svätého Cyrila a Metoda
29. august	Výročie SNP
1. september	Deň Ústavy Slovenskej republiky
17. november	Deň boja za slobodu a demokraciu

Dni pracovného pokoja

Ďalšími dňami pracovného pokoja, okrem nedeľ, sú uvedené sviatky:

6. január	Zjavenie Pána (Traja králi)
2. apríl	Veľký piatok
5. apríl	Veľkonočný pondelok
1. máj	Sviatok práce
8. máj	Deň víťazstva nad fašizmom
15. september	Sedembolestná Panna Mária
1. november	Sviatok všetkých svätých
24. december	Štedrý deň
25. december	Prvý sviatok vianočný
26. december	Druhý sviatok vianočný

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

9 Romská menšina v České republice

„Jmenuji se Eržika. V České republice žili i moji předkové a já se cítím být součástí české kultury, i když si chci zachovat identitu s romským etnikem. Ale chci být vzdělaná a zajistit si odpovídající práci.“

9.1 Jazyk

Romština a úřední jazyk země, ve které Romská menšina žije, kultura Romů



Obrázek 6 Cikánské kroje

Informace pro odpovědi čerpejte na : <http://romove.radio.cz/cz/clanek/18785>, ale i na jiných webových stránkách

9.2 Otázky k životu Romské menšiny v ČR

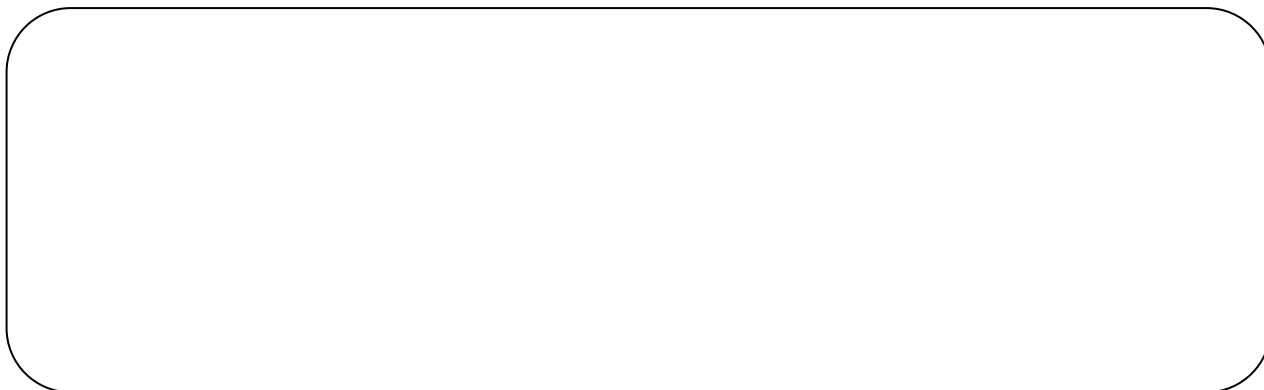


37.IDENTITA – kdo jsou Romové?

38.Co si představíte pod pojmem ROMSKÁ RODINA



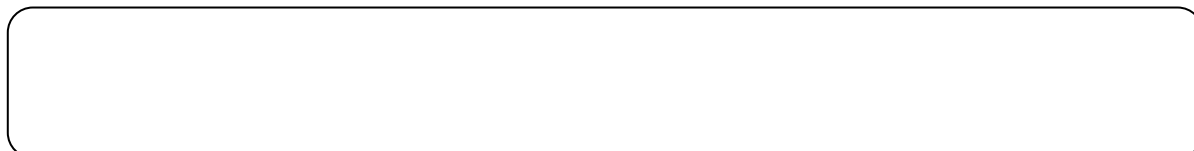
39.Jaká je mužská a ženská role v ROMSKÉ RODINĚ



40.Pozice dětí v Romské rodině



41.Náboženství Romů



42.Tradiční romská povolání v 17 – 20 století a nyní



43.Existuje Romská Hymna? Jestli ano, znáte text?



44.Kdy je Mezinárodní den Romů?



45. Dělení Romů – vnitřní



46. Dělení Romů – vnější z hlediska Neromů



47. Odborné dělení - dle hlediska jazykově-etnického



48.Proč je pohled Neromské populace na Romy většinou negativní



49.Proč mají Romové převážně jen základní vzdělání



50.Kdo je to GADŽO?



9.3 Romská kuchyně



Holubki (Plněné zelné listy)



Ingredience

Potřebujeme: 4 velké zelné listy, 200 g mletého vepřového nebo kuřecího masa, 2 větší naběračky dušené rýže, olej, cibule, česnek, sůl, pepř, hladká mouka.

Příprava

Zelí na půl uvaříme, necháme vychladnout. Do mletého masa

přidáme rýži uvařenou na půl, pepř, cibuli, česnek a směs promícháme. Nařežeme zelí, dáme dovnitř směs s mletým masem, zabalíme, dáme do hrnce, zalijeme trochou vody, osolíme a necháme vařit. Někdo dává holubki do trouby, ale lze je vařit i ve vodě. Vaří se půl hodiny či hodinu, podávají se s chlebem nebo s bramborami.

Pišot

Ingredience

*4 brambory
jeden žloutek
1/2 kg hrubé mouky
máslo nebo olej
sůl
pepř*

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, osolíme a opepříme, přidáme jeden žloutek a vše pořádně promícháme s hrubou moukou. Poté vyválíme těsto jako

na nudle a nakrájíme na menší čtverečky.

Čtverečky naplníme náplní podle chuti - bramborami, ochuceným tvarohem, kyselým zelím nebo sušenými švestkami či povidly - a přeložíme na trojúhelníčky, které na koncích pořádně stiskneme, aby náplň nevytekla ven. Takto připravené vhodíme do vařící vody a hlídáme, aby se nepřilepil pišot ke dnu. Když vyplave na hladinu, znamená to, že je hotový a my můžeme pirohy vyndávat

cedníkem. Pišot podáváme politý rozpuštěným máslem. Dobrou chuť!

Mačanka z masa (tradiční romská polévka)



Ingredience

*1/3 kg hovězího masa
3 čerstvé houby nebo hrst
sušených
cibule
3 stroužky česneku
3 lžíce sladké papriky
1 lžíce hladké mouky
sůl
pepř
tuk
ocet*

Příprava

Maso spolu s pokrájenými houbami dejte vařit a až bude měkké, tak ho vyndejte, nakrájejte a opět vložte

do vody. Přidejte česnek, vývar osolte a opepřete a dále vařte ještě chvíli. Mezitím si připravte hrníček vody, smíchejte ji s hladkou moukou a vylijte do vařící se polévky. Tu ještě pět minut míchejte a vařte. Poté dochuťte lžící octa a nechte stát.

Na pánvi osmahněte na oleji do zlatova cibulku a přisypte sladkou papriku. Pak zbývá jen mačanku nabrat do talíře, posypat cibulku s paprikou a pustit se do jídla. Mačanku můžete připravit i bez masa - na kyselém mléce. Dobrou chuť!

Štrúdl (závin) po maďarsku

Ingredience

*Potřebujeme: 1kg hladké mouky,
1kg máku, 1kg jablek, 1 kg tvarohu,
vanilkový cukr, olej*

Příprava

Do mísy vsypeme mouku, mírně osolíme a přilijeme postupně tolik vody, aby vzniklo vláčné těsto.

Hněteme napřed vařečkou, potom rukama a necháme asi půl hodiny odstát.

Po půlhodině těsto rozválíme válečkem na celou plochu omyvatelného ubrusu na stole - jako bychom chtěli těstem stůl celý přikrýt. Na takto roztažené těsto klademe mletý mák, strouhaná

jablka, posypeme vanilkovým cukrem a těsto opatrně srolujeme do závinu. Pomáháme si postupným zvedáním ubrusu, který nám umožní těsto zavinovat.

Bramborový guláš

Ingredience

Potřebujeme: asi 2kg brambor, libové drůbeží párky, cibuli, 2 stroužky česneku, sladkou papriku, pálivou papriku, majoránku

Příprava

Očistíme brambory, oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Do

Povrch potřeme olejem a vložíme do předem vyhřáté trouby. Pečeme při 200 stupních asi 30 minut. Místo máku můžeme použít tvaroh.

hrnce přidáme dvě velké nadrobno nakrájené cibule, dva stroužky česneku a na špičku nože sladkou papriku. Vaříme ve vodě do měkka. Přidáme libové párky nakrájené na kolečka. Dochutíme majoránkou, můžeme přidat špetku pálivé papriky nebo feferonky. Podáváme s chlebem.

Pečené brambory

Ingredience

Potřebujeme: brambory, olej, vejce, sterilovaný hrášek, cibuli, česnek.

Příprava

Brambory důkladně očistíme. Vaříme je ve slupce doměkka. Na pekáči rozpálíme olej. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky a po

vrstvách pokládáme do pekáče s vařenými vejci, sterilovaným hráškem, nadrobno nakrájenou cibulí a stroužky česneku. Vše ochutíme pepřem, mírně osolíme a pečeme při 150 stupních v předem vyhřáté troubě. Podáváme s čalamádou nebo kyselou okurkou.

Bramborový kotlík s klobásou

Ingredience

Potřebujeme: brambory, olej, ostřejší klobásy, cibuli, rajčatovou šťávu, hovězí vývar, mrkev, sterilovaný hrášek, rajčata, smetanu, máslo, tvrdý sýr.

Příprava

Troubu si předehřejeme na 180 stupňů. Na velké pánvi rozpálíme

olej, přidáme celé klobásy a nakrájenou cibuli. Obojí opečeme.

Opečené klobásy po zchladnutí nakrájíme na silnější plátky a dáme do zapékací mísy. Rajčatovou omáčku smícháme s hovězím vývarem a přidáme s mrkví nakrájenou na plátky ke klobásám a cibuli. V zakryté míse dáme do předehřáté trouby a dusíme 30 minut.

Poté přidáme hrášek a rajče a pečeme nezakryté 10 minut.

Oloupané brambory uvaříme doměkka a rozmačkáme na hladkou kaši.

Fazolová polévka

Ingredience

Potřebujeme: velké bílé či strakaté fazole, mrkev, petržel, brambory, vegetu, libový drůbeží párek.

Příprava

Fazole namočíme a necháme ve vodě přes noc. Druhý den fazole slijeme, přidáme vodu, nadrobno

Plněné papriky

Ingredience

Potřebujeme: 1/4 kg mletého masa, které jsme nechali namlít z libového kousku, 1/4 kg předvařené rýže, 1/2 kg velkých zelených paprik, 1/2 kg rajčat nebo jeden rajský protlak, česnek, špetku pepře, sladkou mletou papriku.

Příprava

Mleté maso smícháme s rýží, okořeníme špetkou mleté papriky,

Vmícháme smetanu a máslo. Bramborovou kaší překryjeme klobásky ze zeleninou. Posypeme nastrohaným sýrem, vrátíme do trouby a zapékáme 10 - 15 minut, dokud se sýr neroztaví.

nakrájenou zeleninu (mrkev, petržel) a vaříme tak dlouho, až jsou fazole dostatečně měkké. Dochutíme vegetou, přidáme nadrobno nakrájené předvařené brambory. Můžeme přidat libový drůbeží párek. Podáváme s chlebem.

přidáme trochu pepře a mírně osolíme. Papriky zbavíme jadérek tak, že odkrojíme vrch se stopkou a do dutiny napěchujeme masovou směs. Rajčata spaříme vařící vodou, sloupneme slupku a rozmačkáme je vidličkou. Paprikové lusky vložíme do hrnce na sebe, přidáme vodu, rozvařená rajčata nebo rajský protlak a na mírném ohni vaříme asi hodinu. Jako přílohu podáváme knedlík.

<i>Úkoly k textu : Uvařte některá typická Romská jídla – dobrou chuť</i>

9.4 Romská hudba – tradiční a novodobá



51. *Jaké znáte Romské – Cikánské tance a divadlo*

52. *Jaké znáte Romské osobnosti*

9.5 Jak bydlí Romové v ČR



Kde žije v České republice nejvíce Romů? Proč právě tam?

Obecně vzato Romové žijí spíše ve městech než na venkově, což má svou logiku ve způsobu, jakým do českých zemí přicházeli. Logiku má také to, že největší počty a podíly Romů jsou v průmyslových centrech, kde nacházeli nekvalifikovanou práci na velkých investičních stavbách a s tím i ubytování pro sebe a své rodiny. Po ukončení

investování zůstali na těch samých místech bez zaměstnání a po zrušení ubytoven i bez bydlení. Koncem 80. let bylo možno konstatovat, že například v Severočeském kraji činili Romové téměř 4% obyvatel a v některých severočeských městech až 10 % obyvatel při republikovém průměru asi 1,5 %. V Severočeském kraji žila si čtvrtina všech Romů. Lze předpokládat, že se prosadila tendence ke koncentraci a tyto podíly v průběhu let se spíše zvýšily.

<http://studie.blog.cz/0902/kde-zije-v-ceske-republice-nejvice-romu-proc-prave-tam>

9.6 Druhy cikánských tanců

- Cikánský tanec s tamburínou
- Tanec s vějířem
- Tanec se šálem nebo dvěma šátky
- Cikánský tanec s rolníčkami
- Indické cikánské tance kmene zaklínačů hadů (Sapera Karelyia)
- Turecké cikánské tance
- Karsilama - turecký cikánský tanec v 9/8 rytmu
- Tanec na zemi
- Cikánské tance z Balkánu
- Maďarské cikánské tance
- Cikánské tance na španělské melodii

<http://www.ajna.cz/exoticke-tance/cikansky-tanec/>

9.7 Některá Romská slova a slovní spojení



e daj matka	šukar hezký, hezká
o dad otec	dilino, diliňi hloupý, hloupá
e čhaj dívka (romská)	cikno, cikňi malý, malá
e rakľi dívka (neromská)	baro, bari velký, velká
o čhavo chlapec (romský)	mišto dobře
o rakľochlapec (neromský)	Lačho d'ives Dobrý den
lačho, lačhi dobrý, dobrá	Sar sal? Jak se máš?

Khatar sal? Odkud jsi?
Kaj džas, more? Kam jdeš, člověče?
Džav khere. Jdu domů.
So keras? Co děláš?
So tute? Co je ti?
Šun! Šunen! Poslouchej! Poslouchejte!
Dikh! Dikhen! Podívej! Podívejte!
Beš tele! Posad' se!

Číslovky

jehk jedna
duj dva
trin tři

Hin tut love? Máš peníze?
Nane man love. Nemám peníze.
Keci ori? Kolik je hodin?
Miri pheñ hiñi šukar. Moje sestra je hezká.
Miro dad hin phuro. Můj otec je starý.
Miri daj hiñi nasva'li. Moje matka je nemocná.

štar čtyři
pandž pět

10 Maďarská menšina v České republice

10.1 Mapa Maďarska



„Ahoj, jmenuji se Tibor. Patřím k Maďarské menšině, která žije v České republice. Mnohem více nás žilo v bývalém Československu. Dnes jsou Maďaři největší národnostní menšinou na Slovensku. Většina nás žije v okolí Komárna, v pohraničních oblastech Slovensko-Maďarských. Uvidíte zde dvojjazyčné nápisy ve Slovenštině a Maďarštině. Obyčejní lidé spolu žijí v míru. Ten, kdo jítří vztahy, jsou politici na obou stranách hranic – na Slovensku i v Maďarsku. V České republice se s takovým nacionalismem nesetkáváme. Nyní zde žijí dvě skupiny Maďarů (ze Slovenska a Maďarska), které se vyznačují specifickým přístupem k české majoritě, českému jazyku a kultuře.

Maďaři jsou původem kočovnický národ patřící k uralským a ugrofinským národům.

Do rozdělení Československa jsme byli vaši první sousedé. Nyní se k nám dostanete po silnici přes Slovensko, nebo Rakousko.

Rád bych vám představil naši kulturu, naše zvyky, jídlo atd.

Na začátku 20. století jsme byli jeden stát Rakousko-Uhersko. V té době na území české republiky žilo více Maďarů, ale to byli spíše důstojníci tehdejší armády.

Maďarsko je jednou z tranzitních zemí za vaší dovolenou do Chorvatska.“

<http://www.vlada.cz/scripts/detail.php?id=16115>



53. *Jaká je rozloha Maďarska*

54. *Jaký je počet obyvatel Maďarska*

55. *Jaké je hlavní město Maďarska*

56. *Se kterými státy sousedí Maďarsko*

57. *Jaké jsou nejpobulárnější sporty v Maďarsku*

58. *Jaké je nejoblíbenější jídlo v Maďarsku*

59. Jaké je měna Maďarska

10.2 Základní informace o Maďarsku



Hlavní město: Budapešť

- Další města: Debrecín, Miskovec, Segedín (Szeged), Pécs
- Plocha v km²: 93 031
- Počet obyvatel: 10 035 000
- Počet obyvatel na km²: 108
- Nejdelší řeka: Tisa
- Délka nejdelší řeky jen na území státu (km): 577
- Nejvyšší bod (název): Kékes
- Výška nejvyššího bodu (metry): 1 015
- Nejnížší bod: Tisa River 78 m
- Úřední jazyk – Maďarština
- Geografická poloha: střední Evropa, 46°44'SŠ, 17°55'VD
- Časové pásmo: GMT + 1
- Jazyky: maďarština (98%), romština, němčina
- Správní rozdělení: 19 žup
- Etnické složení: Maďaři (98%), Romové, Němci, Chorvati, Rumuni, Slováci
- Podnebí: kontinentální, průměrná teplota v Budapešti: 0°C v lednu, 22°C v červenci

Maďarsko hraničí s Rakouskem (366 km) a Slovinskem (102 km) na západě, s Chorvatskem (329 km) a Srbskem (151 km) na jihu, s Rumunskem (443 km) a Ukrajinou (103 km) na východě a se Slovenskem (677 km) na severu.

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Ma%C4%8Farsko>

10.3 Měna – FORINT (100 forint (HUF) = 9.062 Kč)



10.4 Maďarská kuchyně



<http://blog.zarohem.cz/clanek.asp?cislo=261>

Neopomenutelnou součástí maďarské kultury je také maďarská kuchyně. Snad nejznámějším prvkem maďarské kuchyně je paprika, která se ale rozšířila až v 17. století. Bez ní by byla nepředstavitelná gulášová polévka, perkelty, paprikáš, tokán, rybářská polévka "halászlé", nebo čabajka. Stejně tak důležité prvky jsou i cibule a vepřové sádlo, které dohromady tvoří základ maďarských masitých jídel. Nejvíce používaná masa jsou vepřové, hovězí a skopové a ve velkém množství i ryby. Přílohou k masitým pokrmům jsou nudle a halušky. Kromě červené papriky (neznámá pouze pálivou) jsou časté i zelené papriky a rajčata. Jako zeleninová příloha se nejčastěji používají okurky. Z polévek je častá fazolová s uzeninou, slepičí vývar s nudlemi, dále studené ovocné polévky se smetanou, zejména višňová. Polévky jsou husté a vydatné, a proto po nich často následují už jen moučníky. Nejznámější jsou štrúdl s tvarohovou, višňovou a makovou náplní, koláče, langoše a hlavně palačinky. Z nápojů je nejznámější maďarské víno, hlavně tokajské.

Maďarské jídlo: asi všichni trpíme pocitem, že Maďarsko rovná se guláš. Ale i tento národ má mnoho jiných tradičních jídel, na kterých si můžeme pochutnat. Obecně platí, že Maďaři jedí především maso a nepotrpí si na dietní stravování. Mnoho pokrmů mástí husím sádlem. U nás oblíbené kuřecí v Maďarsku taky moc neletí. Jídla jsou tudíž kalorická, ale svou chutí nezapomenutelná.

Snídaně se v Maďarsku podává od 7.00 do 10.00 hodin dopoledne. Snídaně jsou často vydatné, skládající se z pečiva, sýru, párků, vajíček, slaniny, müsli, jogurtu, nebo studeného masa atd. Samozřejmě ne všechno najednou :)

Oběd je pro Maďary hlavním denním jídlem, podává se kolem 14.00 – 15.00 hodiny. Proto jsou obědové porce velké a bývají posledním jídlem Maďarů. Porce jsou na naše poměry obrovské, ale když se člověk trochu snaží a má hlad...:)

Večeře, která se koná okolo 19 hodiny je vždy lehčí a často i restaurace nenabízejí takový výběr jako ve dne. U večeří se v restauracích můžete setkat s cikánskými muzikanty. My žádné nepotkali, ale jak psali v průvodci, pokud je neodmítnete, zaplaťte jim spropitné, pokud si je u svého stolu nepřejete, dejte jim to jasně znát:)

Halászlé II.

65 minut

Proslulá rybí polévka z Maďarska.

Rozpis na cca 10 porcí:

4 kg kapra s vnitřnostmi

400 g Cibule

2 ks zelené papriky

1 ks Rajčete

1 ks Feferonky

rajský protlak

červená paprika

Sůl

1. Kapa očistíme od šupin, vybereme vnitřností, mlíčí a jikry schováme
2. Odstříhneme hlavu a ocas, odstraníme žábry, odřežeme trup a maso nakrájíme na kostky, osolíme, polijeme rajským protlakem a posypeme trochou červené papriky
3. Takto připravené rybí maso necháme odpočinout v lednici
4. Mezitím hlavu, ocas a pátevní kost vložíme do hrnce nebo lépe do kotlíku (vynikající je tato polévka připravovaná v přírodě v kotlíku) spolu s paprikou, rajčaty a cibulí pokrájenými na kousky, podle chuti přidáme feferonku
5. Zalijeme studenou vodou a vaříme
6. Než začne polévka vařit, osolíme ji a ochutíme mletou paprikou a na silném ohni vaříme 15-20 minut
7. V této fázi přidáme odleželé rybí maso, jikry a mlíčí a vaříme ještě dalších 15-20 minut pod pokličkou tak, aby polévka bublala, nemícháme, jen občas hrncem zatřese.

Poznámka:

Halászlé můžeme připravit i z více druhů ryb. Například ze sumce, štiky ...

<http://www.receptyonline.cz/recept--halaszle-ii--5607.html>

Bográcsgulyás - kotlíkový maďarský guláš

Ingredience

4 porce 600 g přední kližky, nebo plecka, 1 velká cibule, 3 lžíce sádla, nebo tuku z vyškvařené slaniny, 1/2 lžičky mletého kmínu, 1 – 2 stroužky česneku, asi 1 1/2 – 2 lžíce pomleté sladké maďarské papriky, sůl podle chuti, 1 střední mrkev očištěná, 1 střední petržel očištěná, 2 papriky, 1 střední rajče, 2 stonky řapíkatého celeru i s listím, 400 g olejnatých brambor, vaječné těstoviny jako jsou Csipetke – velikosti hrášku jsou uštipnuté z rozváleného těsta (nemusí být)

Postup

Nakrájet maso na 2 cm kostičky. Oloupat cibuli a nakrájet ji na jemno. Rozehřát tuk v 3 litrovém kastrolu (pokud nevaříte v kotlíku) a na pomalém ohni za stálého míchání osmažit trochu osolenou cibuli do světle hněda. Přidat kmín, rozdrcený česnek a na moment ještě vše osmažit.

Sejmout z ohně a přidat papriku, dobře promíchat a přidat maso. Osolit. Přikrýt poklicí, vrátit na oheň a pomalu dusit a často míchat. Je-li nutné, tak přidat malou trochu vody. Tento postup opakovat, kdykoliv nám guláš vysychá. Na zalévání použijeme vodu z brambor, které jsme si předvařili.

Když je maso napůl uvařené, tak přidat na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu, nebo nastrouhanou na hrubém struhadle, semínek zbavené pokrájené rajče na 1/4, pokrájené papriky a nakrájený řapíkatý celer i s listím. Zalít vše 1/2 – 1 litrem vody a nechat dusit dalších 15 – 20 minut.

Potom přidat oloupané a na kostičky nakrájené předvařené brambory a vše vařit ještě 5 – 10 minut, až brambory změkknou. Je-li nutné tak ještě přilít vody. Guláš má být spíše jako hustá polévka.

Guláš podávat horký s bílým chlebem, se sušenými pálivými papričkami a Kadarka červeným vínem. Jestli podáváte i těstoviny, tak ty na sádle osmažené a každý si je do řídkého guláše přidá sám a kolik chce.

V restauracích je často Bográcsgulyás podáván v malých kotlících jako připomínka na jeho vznik

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Maďarská jídla – dobrou

10.5 Jak bydlíme v Maďarsku

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště



Úkoly k textu : Jak bydlí lidé v Maďarsku

10.6 Náboženství v Maďarsku

katolíci (68%), kalvinisté (20%), luteráni (5%)



10.7 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Maďarsku



Turisté mají z velké části zaměřeno k Balatonu a do hlavního města Budapeště. Mezi nejznámější památky hlavního města patří budova parlamentu (Országház), Budínský hrad a Rybářská bašta, zoologická zahrada. Začátkem 20. století pak zábavní park Vidám park s horskou dráhou.

Úkoly k textu : Tance – Čardáš (czardáš = krčma) – naučte se a předved'te



Obrázek 7 Čardáš

10.8 Lázeňství v Maďarsku



Budapešť, je považován za jedno z největších lázeňských měst na světě. Lázeňství má v Maďarsku bohatou historii. Všudypřítomné termální prameny jsou způsobeny zvláštním geologickým složením Karpatské kotliny, kde se nachází velice slabá zemská kůra. Lázeňství přinesli do tehdejší Pannonie Římané. Maďarskými prameny se léčil i Marcus Aurelius či Traján. Místní termální prameny objevil už pravěký člověk.

Úkoly k textu : Najděte lázně v Maďarsku

<http://www.wellnesstips.cz/>

Charakter destinace: Léčebné lázně Termální lázně Aquaparky Pláže

gárd	Gyula	Lenti	Nyíregyháza	Tapolca
Budapest	Hajdúnánás	Lipót	Ostrihom	Tatabánya
Bükfürdő	Hajdúszoboszló	Mátraderecske	Pápa	Tiszafüred
Celldömölk	Harkány	Mezőkövesd	Röjtökmuzsaj	Velence
Debrecen	Hévíz	Miskolc	Sárvár	Zalacsány
Demjén	Inárcs	Miskolc-Lillafüred	Sopron	Zalakaros
Eger	Kehidakustány	Miskolctapolca	Sümeg	
Egerszalók	Kisbér	Mosonmagyaróvár	Szeleste	
Győr	Komárom	Novaj	Szentgotthárd	

10.9 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu v Maďarsku



Budapešť, Maďarská pusta.....

[http://itthon.hu/site/upload/mtrt/kiadvanyok/step_by_step/html/cseh/The Pusztas and Lake Tisza.html](http://itthon.hu/site/upload/mtrt/kiadvanyok/step_by_step/html/cseh/The_Pusztas_and_Lake_Tisza.html)

Zde se nachází Hortobágy, největší travnatá pusta Evropy. Jeho sodová jezírka, rozsáhlé bažiny skrývají mnoho unikátních hodnot. "Kraj rovný jako hladina moře" - řekl o této oblasti velký maďarský básník Sándor Petőfi, který se do maďarské pusty a Tisy přímo zamiloval. Řeka naplňuje tento kraj životodárnou písečnou půdou a polévku rybím masem a tak má právě zdejší rybí polévka naprosto ojedinělou a nenapodobitelnou chuť. V této části země svítí slunce nejvíce a nejdéle a těm, kteří si chtějí napravit pošramocené zdraví, zde pomáhají hojné prameny termální vody.



Balaton

Za "maďarské moře" se považuje 77 kilometrů dlouhé jezero opálové žlutozeleně barvy ležící uprostřed Zadunají jeden z nejceněnějších pokladů Maďarska a jeho nejnavštěvovanější rekreační území. S hladinou o ploše takřka 600 čtverečních kilometrů je největším jezerem střední Evropy, pobřeží je dlouhé celkem 195 kilometrů, největší šířka jezera je 14 kilometrů, největší hloubka 12,4 metru. Na jižním pobřeží je mělká voda, ideální i pro děti, ale řada pláží byla vybudována i na severním, prudce se svažujícím pobřeží, kde je voda hluboká hned u břehu. Teplota vody v létě je 20-26 °C, ráno a večer je voda teplejší než vzduch. Voda jezera a zdejší hebké bahno má příznivé účinky na nervové potíže, chudokrevnost a vyčerpanost. Na jižním pobřeží, táhnoucím se v délce 70 kilometrů od obce Balatonaliga až po Balatonszentgyörgy, leží souvislá řada větších i menších rekreačních středisek vyznačujících se společnou velmi čilou a pestrou atmosférou, která z nich činí hotový ráj milovníků vody a slunce.



Největší obec jižního pobřeží, Siófok se podél jezera táhne v délce 17 kilometrů a žádný balatonský lodní spoj se nevyhne jejímu přístavu, odkud vyplouvají i vyhlídkové lodě.

10.10 Pohádky – připravte si alespoň jednu Maďarskou pohádku

<http://zsbaara.cz/comenius/pohadky>



10.11 Nejpopulárnější sporty

Kopaná, házená, vodní pólo



10.12 Státní svátky Maďarské republiky



1.leden - Nový rok

15.březen - Boj za svobodu v letech 1848

Velký pátek

Velikonoční pondělí

1.květen - Svátek práce

15.květen - Slavnost seslání Ducha Svatého

16.květen - Slavnost seslání Ducha Svatého

20.srpen - Den sv.Štěpána

23.říjen - Den Maďarské republiky

1.listopad - Slavnost Všech svatých

25.prosinec - Vánoce

26.prosinec - Vánoce

10.13 Některá Maďarská slova a slovní spojení



Důležité fráze, Správná výslovnost

Maďaři neměli svého Jana Husa, a proto jim zůstal spřežkový pravopis podobně jako Polákům.

zs – ž (garázs čteme garáž)

cs – č (kalács čteme koláč)

sz – s (Szekszárd čteme seksárd)

s – jako š (Sopron čteme šopron)

gy – d' (fagylalt čteme fad'lalt)

ly – j (Szombathely čteme sombatej)

ny – ň (torony čteme toroň)

sz – s (Szekszárd čteme seksárd)

ty – t' (tyúk čteme t'úk)

Přehlasované samohlásky ö a ü se čtou stejně jako v němčině, tedy jako temné e nebo i.

Podobně jako ostatní samohlásky můžou být krátké i dlouhé.

10.14 Slovníček

Nápojový lístek

Nápoje	Italok	mléko	tej
čaj	Tea	nápoj	ital
džus / šťáva	gyumölcslé	pivo	sör
káva	Kávė	víno	bor
kořalka	Pálinka	voda	víz
limonáda	Limonádé		
minerální voda	asványvíz		

Na trhu a v supermarketu

Potraviny	Élelmiszer		
		marmeláda	Lekvár
brambory	Burgonya	máslo	Vaj
cukr	cukor	maso	Hús
čočka	lencse	med	Méz
dort	Torta	mouka	Liszt
hořčice	Mustár	ocet	Ecet
houška	Zsemle	olej	olaj
hovězí	Marhahús	párky	virslí
chléb	Kenyér	pečivo	sütemény
jelito	Véreshurka	pepř	bors
jitnice	Hurka	rohlík	kifli
jogurt	Joghurt	rýže	rizs
kmín	Kömény	sádlo	zsír
koláč	Kalács	salám	felvágott
kuřecí	Csirkehús	sůl	só

sýr	sajt
šunka	sonka
telecí	borjúhús
uzeniny	hentesáru

vejce	tojás
vepřové	sertéshús,disznóhús

Ovoce a Zelenina

Ovoce, Gyümölcs

zelenina	zöldség
broskev	őszibarack
cibule	hagyma
citrón	citrom
česnek	fokhagyma
jablko	alma
jahoda	eper
hruška	körte

malina	málna
meruňka	sárgabarack
okurka	uborka
pomeranč	narancs
rajčata	paradicsom
salát	saláta
švestka	szilva
třešně	cseresnye
zelí	káposzta

Restaurace

Restaurace Étterem

houby	Gombás
hranolky	hasáb burgonya
husa	Liba
kachna	Kacsa
krůta	Pulyka
kuře	Csirke
lžíce	Kanál
lžička	Kiskanál
nůž	Kés
palačinka	Palacsinté
ryba	Hal

řízek	Szelet
sklenice	pohár
slepice	tyúk
smažený	rántott
šálek	csésze
pečený	sült
polévka	leves
talíř	tányer
účet	számla
vařený	főtt
vidlička	villa
zákusek	desszert

zmrzlina fagylalt

Procházky městem

Město	Város
památky	Müemlék
cukrárna	Cukrászda
hřbitov	Temető
katedrála	Dóm
klenotnictví	Ékszer
knihy	Könyv
kostel	Templom
most	Híd
muzeum	Muzeum
muž	Férfi
náměstí	Tér
noviny	Hírlap
obchod	üzlet
obchodní dům	áruház

Měření času

Čas	Idő
hodina	óra
minuta	perc
den	nap
měsíc	hónap
rok	év
dnes	ma
zítra	holnap
včera	tegnap

obuv	cipő
otevřeno	nyitva
pekařství	pékség
peníze	pénz
rozhledna	kilató
trafika	dohány
tržiště	piac, vásár
ulice	útca
věž	torony
vchod	bejárat
východ	kijárat
WC	Toalet
zámek	Kastély
zavřeno	Zárva
žena	női

pondělí	hétfő
úterý	kedd
středa	szerda
čtvrtek	csütörtök
pátek	péntek
sobota	szombat
neděle	vasárnap
týden	hét

Názvy měsíců v maďarštině jako jednu z mála věcí pochopíte snadno, jsou velmi podobné těm anglickým.

Počty

Číslovky Számnevek

1	egy	20	húsz
2	kettő	30	harminc
3	három	40	negyven
4	négy	50	ötven
5	öt	60	hatvan
6	hat	70	hetven
7	hét	80	nyolcvan
8	nyolc	90	kilencven
9	kilenc	100	szász
10	tíz	1000	ezer

Další důležitá slova

ano	igen	břicho	has
ne	nem	srdce	szív
lékař	orvos	krev	vér
zubař	főgyorvos	kost	csont
lékárna	gyógyszertár	bolet	fáj
nemocnice	kórház	horečka	láz
nemocný	beteg	bílý	fehér
ruka	kéz	černý	fekete
noha	láb	modrý	kék
hlava	fej	zelený	zöld
oko	szem	žlutý	sárga
ucho	fül	červený	piros
prst	ujj	rudý	vörös

hnědý	barna	kdy?	mikor
velký	nagy	jak?	hogyan
malý	kis, kicsi	kde?	hol
drahý	drága	který?	melvik
levný	olcsó	kolik?	mennyi
nový	új	kam?	hova
pozor (důrazné varování)	vigyázz	odkud?	honnan
pozor (upozornění)	figyelem	proč?	miér
zakázáno	tilos	jak?	milyen
kdo?	ki	jak dlouho?	mennyi ideg
co?	mi		

A na závěr ještě několik užitečných frází :

dobrý den	jó napot	fotografování	fényképez tilos
krásný dobrý den	jó napot kívánok (běžné)	zakázáno	
na shledanou	viszontlátásra	dobrou chuť	jó etvágyat
děkuji	köszenem	na zdraví	egészségére
děkuji pěkně	köszenem szépen (běžné)	kolik to stojí?	mennyibe kerül
prosím	kérem, tessék (obvyklejší)	pokoj k pronájmu	szoba kiadó
kouření zakázáno	dohányozni tilos	zavolejte policii	hívja a rendőrséget (mentőket)
		ukradli mi.....	ellopták nekem.....
		nerozumím	nem tudom

<http://madarsko.orbion.cz/jazyk/>

11 Polská menšina v České republice

Mapa Polské republiky



„Ahoj, jmenuji se Lech. Patřím k nejpočetnější národnostní menšině, která žije v České republice. Jsme Vaši severní sousedé. Žijeme převážně v Moravskoslezském kraji, poblíž hranic s Polskem, ale za práci jezdíme po celé České republice. Domluvit se nám nedělá žádné potíže. Češi a Poláci se uměli domluvit vždy, aniž by jeden znal jazyk druhého. Při běžné konverzaci nepotřebujeme tlumočníka. A i proto jsme si tak blízcí.

Rád bych vám představil naši kulturu, naše zvyky, jídlo atd.“



60. *Jaká je rozloha Polska*

61. *Jaký je počet obyvatel Polsko*

62. *Jaké je hlavní město Polska*

63. *Se kterými státy sousedí Polsko*

64. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty v Polsku*

65. *Jaké je nejoblíbenější jídlo v Polsku*

66. *Jaké je měna Polska*

11.1 Základní informace o Polské republice



Hlavní město: Varšava

- Další města: Lodž, Krakov, Vratislav (Wroclaw), Poznaň, Gdaňsk, Štětín
- Plocha v km²: 312 683
- Počet obyvatel: 38 700 291
- Počet obyvatel na km²: 124
- Nejdelší řeka: Wisla
- Délka nejdelší řeky jen na území státu (km): 1 086
- Nejvyšší bod (název): Rysy
- Výška nejvyššího bodu (metry): 2 499
- Nejnížší bod: Raczki Elblaskie -2 m
- Geografická poloha: střední Evropa, 52°37'SŠ, 17°01'VD
- Časové pásmo: GMT + 1
- Měna: PLZ - polský zlatý = 100 grošů
- Jazyky: polština, němčina, ukrajinština
- Správní rozdělení: 16 vojvodství
- Etnické složení: Poláci (98%), Němci (1%)
- Podnebí: mírné, na západě přímořské, na východě kontinentální, průměrná teplota ve Varšavě od -1°C v lednu do 19°C v červenci
- Celková délka státních hranic je 3.582 km, z toho hranice po pevnině 3.054 km a s morem (podél Baltského more) - 528 km. Polsko hranicí se sedmi státy (Německem, Českou republikou, Slovenskou republikou, Ukrajinou, Běloruskem, Litvou a Ruskem), při čemž nejdelší hranice - 790 km ho oddělují od České republiky, naopak nejkratší (103 km) od Litvy.

11.2 Polská kuchyně



Popis kuchyně: Polská kuchyně je do jisté míry ovlivněná kuchyní ruskou, litevskou i francouzskou. K jejím základním potravinám patří maso, mořské a sladkovodní ryby, zelenina a brambory. Maso, včetně drůbežího, se upravuje na všechny možné způsoby.

Brambory pečené v būčku – Ziemniaki pieczone w boczku



Ingredience

12 brambor střední velikosti
24 plátků būčku nebo slaniny
½ KL sušeného rozmarýnu
černý pepř, mletý – přiměřeně
hrubou sůl
½ KL červené papriky – sladké
olej

Postup

Brambory oloupu nebo oškrábu. Každou bramboru ovinu dvěma plástry uzeného būčku a uložím do žáruvzdorné mísy nebo pekáčku. Nejraději to dávám do takové staré, vypečené (nejde o charakter) pánvičky bez ručky. Posypu hrubou solí, rozmarýnem, pepřem a pokapu olejem. Peču na 180, něco přes hodinu, dokaváde brambory nezměknou. Po dobu pečení několikrát obrátím, ale opatrně.

Vepřová krkovička v ryzcové omáče



Ingredience

4 porce 4 plátky vepřové krkovičky, 40 dkg ryzců (čerstvé nebo mražené), 4 lžíce oleje, 10 dkg másla, zakysaná

smetana, ½ l zeleninového vývaru, pepř, sůl, sladká paprika, česnek, petrželová nať.

Postup

Smícháme rozetřený česnek, sůl, pepř, papriku, 1 lžíci oleje a směsí potřeme plátky masa. Necháme alespoň hodinu odležet a potom opečeme na zbytku oleje na medium. Maso vložíme ještě na 30 minut do vypnuté, středně vyhřáté trouby, aby se dobře vstřebala chuť marinády.

Mezitím osmažíme lehce osolené, na

plátky nakrájené ryzce na suché teflonové pánvi tak dlouho, až změknou a pustí šťávu. Poté je zalijeme vývarem a vaříme 5 minut. Dochutíme solí a pepřem, přidáme smetanu, nasekanou petrželku a za stálého míchání chvíli provaříme. Omáčku nalejeme na plátky masa a pod pokličkou podusíme ještě 10 minut.

Doporučená příloha: Podáváme s pečenými bramborami.

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Polská jídla – dobrou chuť

11.3 Jak bydlíme v Polsku

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



11.4 Náboženství v Polsku

Katolíci (91%),



11.5 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Polsku

Krakov, Mazurská jezera, Warszawa.....

<http://www.staypoland.com/polsko-atrakce.htm>



11.6 Lázeňství v Polsku

http://slovane.ic.cz/slovane/polsko/polsko_lazne.htm

<http://www.sunflowers-agency.cz/polsko.php>, <http://www.lazne-ubytovani.info/polsko-lazne/>



Úkoly k textu : Najděte lázně v Polsku

11.7 Kulturní dědictví Polska



Tanec Krakowiak – naučte se a předved'te

http://www.google.cz/webhp?sourceid=navclient&hl=cs&ie=UTF-8#q=krakowiak&hl=cs&rlz=1R2GGLL_csCZ378&site=webhp&prmd=ivns&source=univ&tbm=vid&tbo=u&sa=X&ei=KPCuTe7PG5HDtAbmvYnXDA&sqi=2&ved=0CDoQqwQ&fp=89958ee55958d008

Kroje Polské – jaké znáte.....



Obrázek 8 Polské kroje

Zvyky a tradice –

<http://www.vasevanoce.cz/o-vanocich/zahranici.php?zeme=polsko>

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://culture.polishsite.us/articles/art176fr.htm>

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://www.polishamericancenter.org/Customs%2526Traditions.htm>

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://en.poland.gov.pl/Polish,holidays,and,customs,412.html>

Tanec Polonéza

je svým původem vznešený polský procesní tanec, tančený páry dokola v tanečním sále, hudba je v trojdobém metru a mírném tempu.

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Polon%C3%A9za>

11.8 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Polska



<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://en.poland.gov.pl/Polish,holidays,and,customs,412.html>

11.9 Hudba Polská

Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu



67. *Jaké znáte lidové písně*

68. *Populární hudba*

69. *Klasická hudba*

11.10 Pohádky - připravte si alespoň jednu Polskou pohádku



http://www.citarny.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=2498:polске-pohadky-a-basniky--tyi-zajimave-knihy&catid=25:basniky-pro-dti&Itemid=3773

<http://www.databazeknih.cz/knihy/o-strasnem-drakovi-pod-krakovskym-hradem-a-jine-polske-pohadky-39688>

11.11 Nejpopulárnější sporty v Polsku

Kopaná, házená,.....



11.12 Dny státních svátků Polské lidové republiky



1.ledna (sobota) Nový rok
 4.dubna (neděle) Velikonoce
 5.dubna (pondělí) Velikonoční pondělí
 1.května (sobota), Svátek práce
 3.května (úterý) květen-3-Den ústavy
 23.května (pondělí) Letnice
 3.června (čtvrtek) - Corpus Christi

15.srpna (neděle) - Nanebevzetí Panny Marie
 1.listopadu (pondělí) - Všech svatých
 11.listopadu (čtvrtek) - Polský Den nezávislosti
 25.prosince (sobota) - vánoční (1. den)
 26.prosince (neděle) - vánoční (2. den)

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

11.13 Některá Polská slova a slovní spojení



<http://www.engo.com/cs/pl/index.html>

Cvičení Základní fráze a slovíčka

Ano	Tak
Ne	Nie
Děkuji	Dziękuje
Prosím	Nie ma za co, Proszę
Promiňte	Przepraszam
Dobrý den	Dzien dobry
Dobrý večer	Dobry wieczór
Dobrou noc	Dobranoc
Na shledanou	Do widzenia
Nerozumím	Nie rozumiem
Mluvíte anglicky?	Czy mowi pan/i po angielsku?

Cvičení Číslovky

1	Jeden	7	Siedem
2	Dwa	8	Osiem
3	Trzy	9	Dziewieć
4	Cztery	10	Dziesięć
5	Pieć	100	Sto
6	Szesc	1000	Tysiąc

Cvičení Obchod, restaurace, služby

Otevřeno	Otwarte	kartu?	karty kredytowe?
Zavřeno	Zamkniete	Vstupenka,	Bilet
Restaurace	Restauracja	jízdenka, letenka	
Snídaně	Śniadanie	Vlak	Pociąg
Oběd	Obiad	Autobus	Autobus
Večeře	Kolacja	Metro	Metro
Na zdraví	Na zdrowie	Letiště	Lotnisko
Chléb	Chleb	Nádraží	Stacja kolejowa
Káva	Kawa	Odlet, odjezd,	Odjazd
Čaj	Herbata	odchod	
Džus	Sok	Přílet, příjezd,	Przyjazd
Voda	Woda	příchod	
Pivo	Piwo	Autopůjčovna	Wypożyczalnia
Víno	Wino		samochodów
Zelenina	Warzywa	Parkoviště	Parking
Ovoce	Owoc	Hotel	Hotel
Zmrzlina	Lody	Pokoj	Pokój
Záchod	Toalety	Turistické	Informacja
Prosím účet	Rachunek poprosze	informace	Turystyczna
Cvičení Kolik to	Ile to kosztuje?	Pošta	Poczta
stojí?		Pohlednice	Kartka pocztowa
		Známky	Znaczki pocztowe
Berete kreditní	Czy uznaje pan/i		
http://slovane.ic.cz/slovane/polsko/polsko_polstina.htm			

12 Německá menšina v České republice

12.1 Mapa Německa



http://www.aupair-nemecko.cz/nemecko_rakousko.html

„Jmenuji se Hans. Žiji v České republice a hovořím plyně česky i německy. Patřím k Německé menšině, jejíž převážná část žije na území ČR v oblasti Chebska.

Co se týká Německa - v letech 1949 až 1990 bylo Německo rozděleno na dva samostatné státy - Německou spolkovou republiku a Německou demokratickou republiku. Roku 1990 se tyto státy opět spojily. Nyní je Německo jednou z největších a nejbohatších zemí Evropy.

Spolková republika Německo leží ve středu Evropy. Má velmi příznivou geografickou polohu a sousedí s devíti státy. Na severu je omývána Severním

a Baltským mořem, celkem jí patří 2390 km pobřeží. Jejím územím procházejí nejdůležitější komunikační osy spojující severní a jižní, západní a východní Evropu. Sjednocené Německo je podle počtu obyvatel po Rusku druhá největší země Evropy. Ekonomicky je ovšem nejsilnější a politický vývoj v Německu má rozhodující vliv na vývoj a integraci celé Evropy. V Německu panuje převážně mírné podnebí.

Německo je kosmopolitní zemí.

Asi 75 milionů lidí, neboli cca 91 % má německé státní občanství, zbytek, tedy asi 7 milionů obyvatel jsou přistěhovalci.

Ze zemí Evropské unie žije v Německu 2,2 milionů obyvatel, z toho :

- 528 318 italské státní příslušnosti
- přes 380 000 polské
- skoro 300 000 řecké.

Z evropských zemí, které nejsou členy EU, žije v SRN 3,2 milionu lidí a z toho:

- asi 1 milion ze zemí bývalé Jugoslávie.
- K 31. 12. 2007 mělo z celkového počtu 7 255 949 obyvatel jiné státní příslušnosti 1 713 551 tureckou státní příslušnost.

http://krajane.czu.cz/geografie-nab/doku.php?id=turci_v_nemecku_2.kruh



70. *Jaká je rozloha Německa*

71. *Jaký je počet obyvatel Německa*

72. *Jaké je hlavní město Německa*

73. Z kolika spolkových zemí je tvořeno Německo

74. Se kterými státy sousedí Německo

75. Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v Německu

76. Jaké jsou nejpopulárnější sporty v Německu

77. Jaké je nejoblíbenější jídlo v Německu

78. Jaké je měna v Německu

12.2 Základní informace o Německu

Hlavní město: Berlín 3,439,100 obyvatel

- Celková plocha: 357,021 km²
- Počet obyvatel: 81,757,600



- Hustota zalidnění: 229/km²
- 16 spolkových zemí (znát aspoň 10): Bavorsko, Sasko, Braniborsko, Sasko-Anhaltsko, Meklenbusko- Přední Pomořansko, Severní Porýní Vestfálsko, Hamburk, Brémy, Durynsko, Hesensko, Šlesvicko-Holštýnsko, Berlín, Sársko, Porýní Falc, Dolní Sasko
- Nejvyšší bod: Zugspitze (2962 m n. m.) v pohoří Alpy
- Nejnižší bod: jezero Freepsum -2 m
- Nejdelší řeky:(délka na území SRN) Rýn (Rhein de) 865 km; Labe (Elbe) 727 km; Dunaj (Donau) 687 km;
- Hranice a sousedi:
- Na severu Severní moře, Dánsko a Baltické moře;
- Na východě Polsko a Česká republika;
- Na jihu Rakousko a Švýcarsko;
- Na jihozápadě Francie, Lucembursko; Na západě Belgie a Holandsko.
- Slavná vozidla: Trabant (NDR), Volkswagen Beetle 21 milionu kusů, Porsche 911, Mercedes-Benz 300SL, BMW 2002

Dlouhodobě žijící dánská národnostní menšina a polská národnostní menšina.

Po 2. sv. válce novodobí migranti – hlavně Turci - 2,4 – 2, 8 milionu.

12.3 Měna EUro



12.4 Německá kuchyně

Eintopf



Známá polévka Eintopf („jídlo z jednoho hrnce“) patří k nejstarším tradičním jídlům. Jak název napovídá, zahuštěnou polévku tvoří velké množství přísad a to jak různých druhů zeleniny, tak masa či párků a buřtů.

Frankfurtská polévka



Ingredience

5 ks brambory

1 lžíce sádlo

2 lžíce hladká mouka

1 ks cibule

100 g párek

3 stroužky česnek

1 lžíce mletá sladká paprika

Postup přípravy receptu

Cibuli, česnek a brambory oloupeme a nakrájíme.

Na sádle zpěníme cibuli, zasypeme moukou a sladkou papriku, uděláme jíšku, kterou naředíme vodou.

Přidáme brambory, česnek, sůl, pepř a společně vaříme, dokud nejsou brambory skoro měkké. Pak přidáme párek nakrájený na kolečka a dovaříme.

Frankfurtskou polévku podáváme s chlebem

<http://recepty.vareni.cz/vyhledavani/?kuchyne%5B0%5D=21>

Lovecké řízky



Ingredience

Vepřové řízky

4

Čerstvé žampiony
na plátky

250 g

Slanina

100 g

<i>na jemno pokrájená</i>	
Cibule <i>středně velká, pokrájená na tenká kolečka</i>	1 ks
Sůl	
Pepř	
Pálivá paprika	1 lžička

<i>mletá</i>	
Smetana	1 kelímek
Olej	
Instantní jíška	1 ks

Postup přípravy:

Řízky naklepeme, osolíme a opeříme, vložíme na rozpálený olej a opékáme do měkka, poté vyjmeme.

Do výpeku vsypeme žampiony, cibuli a slaninu a opékáme do zlatova, pak vlijeme smetanu, okořeníme mletou paprikou, necháme chvíli povařit a zahustíme (velmi vhodná je hotová instantní jíška).

Když je omáčka hotová, vložíme ještě jednu řízky a necháme prohřát.

Podáváme s vařeným bramborem

<http://www.recepty.cz/recept/lovecke-rizky-12538>

Úkoly k textu :Uvařte některá typická německá jídla – dobrou chuť

12.5 Jak bydlíme v Německu

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



12.6 Náboženství v Německu



Dvě třetiny obyvatel Německa se hlásí k nějakému náboženství. Vedle 47 % protestantů a 38 % katolíků je v Německu asi 100 000 Židů a necelé 4 milióny muslimů. V této zemi je odluka církve od státu, přesto pro tzv. zemské církve vybírá církevní daň stát.

12.7 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie v Německu



http://cs.tixik.com/c/evropa-3/nemecko-64/pamatky_1018/

http://www.nemecko.travel/CSY/kultura_a_zabava/pamatky_tlsight.htm

12.8 Lázeňství v Německu



<http://tipynavylety.cz/Lazne/DE.htm>

http://www.nemecko.travel/CSY/priroda_sport_odpocinek/lazne_tlkur.htm

Úkoly k textu Najděte lázně v Německu

12.9 Kulturní dědictví Německa



Tance –Kroje– jaké znáte.....



Obrázek 9 Bavorské kroje

http://www.google.cz/search?q=bavorsk%C3%BD+kroj&hl=cs&rlz=1R2GGLL_csCZ378&prmd=ivns&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=-kiwTdfEH4ntsga98sD_Cw&sqi=2&ved=0CBsQsAQ&biw=1366&bih=654

Zvyky a tradice –

<http://www.chovani.eu/clanky/zobrazit/307-Nemecko>

<http://www.vasevanoce.cz/o-vanocich/zahranici.php?zeme=nemecko>

http://www.nemecko.travel/CSY/informacni_centrum/cisla_fakta_tradice_a_slavnosti.htm

12.10 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Německa



<http://www.cestovani.cz/zeme/nemecko/>

<http://www.svetcest.cz/index.php/rady-a-tipy/73-doprava/107-jak-cestovat-po-nemecku-vlakem>

http://www.nemecko.travel/CSY/informacni_centrum/cestovani_po_Nemecku.htm

12.11 Hudba v Německu



Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

79. *Jaké znáte lidové písně*

80. *Populární hudba*

81. *Klasická hudba*

12.12 Pohádky - připravte si alespoň jednu Německou pohádku



Pohádky bratří Grimmů

<http://www.pohadky.org/index.php?co=autori&autor=8>

<http://knihy.abz.cz/obchod/nemecke-pohadky>

12.13 Nejpopulárnější sporty v Německu



Fotbal, házená.....

12.14 Dny státních svátků v Německu



Datum	Svátek	Spolkové země	Poznámka
1.1.	Nový rok	Všechny	
6.1.	Tři králové	Bádensko-Württembersko Bavorsko Sasko-Anhaltsko	
22.4.	Velký pátek	Všechny	Pohyblivý svátek
25.4.	Velikonoční pondělí	Všechny	Pohyblivý svátek
1.5.	Svátek práce	Všechny	
2.6.	Nanebevzetí Ježíše Krista	Všechny	Pohyblivý svátek
13.6.	Svatodušní pondělí	Všechny	Pohyblivý svátek
23.6.	Boží tělo	Bádensko-Württembersko Bavorsko Hesensko Severní Porýní-Vestfálsko Porýní-Falcko Sársko Sasko a Duryňsko pouze podle vyhlášek obcí	Pohyblivý svátek
15.8.	Nanebevzetí Panny Marie	Sársko Bavorsko v obcích s převážně katolickým obyvatelstvem	

3.10.	Den sjednocení	Všechny	
31.10.	Den reformace	Braniborsko Meklembursko- Přední Pomořany Sasko Sasko-Anhaltsko Duryňsko	
1.11.	Svátek všech svatých	Bádensko- Württembersko Bavorsko Severní Porýní- Vestfálsko Sársko Porýní-Falcko	
16.11.	Den pokání a modliteb	Sasko	Pohyblivý svátek
25.12.	1. svátek vánoční	Všechny	
26.12.	2. svátek vánoční	Všechny	

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

12.15 Některá Německá slova a slovní spojení



<http://www.engoi.com/cs/de/index.html>

dobrý den guten Tag
Na shledanou Good bye
Prosím Bitte
Děkuji Danke
Kolik to stojí? Wie viel kostet es?
Snídaně Frühstück

Kolik je hodin? Wie spät ist es?
Oběd Mittagessen
Večeře Abendessen
Pokoj Zimmer
Peníze Geld
Voda Wasser

Peníze	Geld
Letiště	Flughafen
Průvodce	Leitfaden

Mapa	Karte
Informace	Information

základní číslovky

1 eins	19 neunzehn
2 zwei	20 zwanzig
3 drei	21 einundzwanzig
4 vier	22 zweiundzwanzig
5 fünf	30 dreißig
6 sechs	40 vierzig
7 sieben	50 fünfzig
8 acht	60 sechzig
9 neun	70 siebzig
10 zehn	80 achtzig
11 elf	90 neunzig
12 zwölf	100 (ein)hundert
13 dreizehn	101 (ein)hunderteins
14 vierzehn	102 (ein)hundertzwei
15 fünfzehn	200 zweihundert
16 sechzehn	300 dreihundert
17 siebzehn	1000 (ein)tausend
18 achtzehn	1001 (ein)tausendeins

řadové číslovky

Nepravidelně se tvoří číslovky *erste*, *dritte*, *achte*. Ostatní řadové číslovky tvoříme pravidelně:

a) od 2. do 19. ze základní číslovky příponou **-te**

b) od 20. výš ze základní číslovky pomocí přípony **-ste**

1. erste	8. achte
2. zweite	9. neunte
3. dritte	10. zehnte
4. vierte	13. dreizehnte
5. fünfte	19. neunzehnte
6. sechste	20. zwanzigste
7. sieb(en)te	21. einundzwanzigste

23. dreiundzwanzigste
34. vierunddreißigste
45. fünfundvierzigste
56. sechsfundfünfzigste
67. siebenundsechzigste

88. achtundachtzigste
100. hundertste
101. hunderterste
1000. tausendste

číslovky při výčtu

tvoříme je příponou **-ns** k řadovým číslovkám

erstens - za první
zweitens - za druhé
drittens - za třetí
viertens - za čtvrté

13 Ukrajinská menšina v České republice

13.1 Mapa Ukrajiny



„Zdrávstvujte – ahoj já se jmenuji Ivan. Patřím k Ukrajinské menšině. Narodil jsem se už v České republice. Vážím si Ukrajinské kultury a vždy se k ní budu hlásit. Ale jsem rád, tady můžu studovat a doufám v budoucnu i pracovat.“



82. *Jaká je rozloha Ukrajiny*

83. *Jaký je počet obyvatel Ukrajina*

84. *Jaké je hlavní město Ukrajiny*

85. *Se kterými státy sousedí Ukrajina*

86. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti na Ukrajině*

87. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty Ukrajiny*

88. *Jaké je nejoblíbenější Ukrajinské jídlo*

89. *Jaké je měna Ukrajiny*

13.2 Základní informace o Ukrajině



Hlavní město: Kyjev

- Další města: Charkov, Dnětropol'etrovsk, Doněck, Oděsa, Záporoží, Lvov
- Plocha v km²: 603 700
- Počet obyvatel: 46 030 000
- Počet obyvatel na km²: 76
- Jazyky: ukrajinština (78%), ruština (78%), jidiš, rumunština, moldavština, bulharština, rusínština
- Administrativně správní členění země, hlavní město a další velká města. Systém administrativně teritoriálního uspořádání Ukrajiny tvoří:
 - Autonomní republika Krym
 - 24 oblastí (Vinnycká, Volyňská, Dněpropetrovská, Doněcká, Žytomyrská, Zakarpatská, Záporožská, Ivano-Frankovská, Kyjevská, Kirovohradská, Luhanská, Lvovská, Nikolajevská, Oděská, Poltavská, Rovenská, Sumská, Ternopolská, Charkovská, Chersonská, Chmelnycká, Čerkaská, Černovecká, Černigovská)
- města Kyjev a Sevastopol, která mají speciální statut. Etnické složení: Ukrajinci (73%), Rusové (22%), Krymští Tatři, Rumuni, Rusínové a další
- Národnostní složení
 - Ukrajinci 77,8 %
 - Rusové 17,3 %
 - Bělorusové 0,6 %
 - Moldavané 0,5 %
 - Bulhaři 0,4 %
 - Poláci 0,3 %
 - Maďaři 0,3 %

Podle reálného odhadu žije na Ukrajině ne více než 5 tisíc etnických Čechů. Celkem zde žije více než 130 národností.

- Nejdelší řeka: Dnepr
- Délka nejdelší řeky jen na území státu (km): 1 500
- Nejvyšší bod (název): Hoverla (Goverla)
- Výška nejvyššího bodu (metry): 2 061
- Nejnížší bod: Black Sea 0 m

- Internet TLD (koncovka domény): .ua

<http://www.businessinfo.cz/cz/sti/ukrajina-zakladni-informace-o-teritoriu/1/1000905/>

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Ukrajina>

http://www.google.cz/search?q=mapa+ukrajina&hl=cs&rlz=1R2GGLL_csCZ378&site=webhp&prmd=ivnsm&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=HnKxTfT0B9GKswbYurDiCw&ved=0CCsQsAQ&biw=636&bih=610

<http://ukrajina.orbion.cz/jazyk/>

13.3 Ukrajinská měna - UAH – hřivna



Emitovány jsou bankovky v hodnotách 1, 2, 5, 10, 20, 50, 100, 200 a 500 UAH a mince v hodnotách 1 UAH a 1, 2, 5, 10, 25, 50 kopějek.

13.4 Ukrajinská kuchyně



Nejznámější ukrajinské jídlo je zajisté boršč (борщ), který není původem z Ruska, jak si někteří možná myslí. I Rusové uznávají, že boršč je ukrajinské jídlo.

Ukrajinský Boršč



Ingredience

Červená řepa
I naložená

Čerstvé zelí
Nebo kysané zelí

Brambory

Mrkev

Petržel

Cibule	
Česnek	
Rajčata	
Máslo	
Ocet	

Bobkový list	
Pepř	
Sůl	
Kopr	
Zakysaná smetana <i>Nebo obyčejná</i>	

Postup přípravy:

Maso uvaříme a vyndáme z hrnce - vývar použijeme dále. Zelí, brambory, kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme, podusíme na másle a přidáme do masového vývaru spolu s bobkovým listem a červenou řepou - je-li čerstvá, povaříme ji zvlášť, nakládanou dáme ihned.

Chvilku vaříme, potom přidáme pokrájená rajčata (já je loupnu), pepř,

<http://www.recepty.cz/recept/ukrajinsky-borsc-ii-4041>

kopr a podle chuti dokyselíme octem, dosolíme. Vše necháme přejít varem - až je všechno měkké a nakonec přidáme pokrájené uvařené maso.

< BR>Na talíři se doprostřed husté polévky dá kopeček smetany - já dávám zakysanou. Polévka má mít příjemnou navinulou chuť, nesmí být příliš kyselá, proto použijeme-li kysané zelí, pozor s octem. Je velmi sytá.

Ukrajinské Pelmeně



Ingredience

na ozdobu

1 kelímk zakysaná smetana 50 g máslo

náplň

2 stroužky česnek 250 g mleté maso

podle chuti

mletý pepř sůl ocet

těsto

1 ks celé vejce voda 500 g hladká mouka

Postup přípravy receptu

Z mouky, soli, vejce a vody vypracujeme hebké těsto, jehož konzistence se blíží lineckému. Hmotu necháme v chladu asi 30 minut odpočinout

Mezitím si připravíme náplň z mletého masa, soli, pepře a oloupaného, prolisovaného česneku.

Těsto rozválíme na plát o síle asi 2 mm a vykrajujeme z něj kolečka potřebné velikosti. Do středu kolečka vložíme mleté maso vytvarované do kuličky. Kolečko přehneme napůl, spojíme a <http://recepty.vareni.cz/ukrajinske-pelmene/>

Hledejte další speciality.

rohy vzniklého půlkruhu taktéž spojíme proti sobě a vznikne nám jakýsi klobouček - pelmeň.

Pelmeně vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 15 minut, pro kontrolu je lepší jeden pelmeň rozpůlit, abychom zjistili, zda je dovařený.

Horké ukrajinské pelmeně servírujeme s plátkem másla a kopečkem smetany. Vynikající je též polít je navíc trochou octa a popepřit.

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Ukrajinská jídla – dobrou chuť

13.5 Jak bydlíme na Ukrajině

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



<http://www.farnostslavkov.cz/clanky/jak-se-zije-na-podkarpatske-ukrajine/>

http://www.reality-abon.cz/news/jak_se_bydli_ve_svete/2008/3/25/Ukrajina_drive_nase.html

13.6 Náboženství na Ukrajině



Převládá pravoslavné náboženství (Ukrajinská pravoslavná církev Moskevského Patriarchátu, Ukrajinská pravoslavná církev Ukrajinského Patriarchátu (bez autokefality), Autokefální Pravoslavná církev), v západních oblastech řeckokatolické a římskokatolické, z protestantských nejvýraznější baptismus, v jižní oblasti, zejména na Krymu, muslimské.

<http://www.businessinfo.cz/cz/sti/ukrajina-zakladni-informace-o-teritoriu/1/1000905/>

13.7 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie na Ukrajině



Sedm divů Ukrajiny - http://cs.wikipedia.org/wiki/Sedm_div%C5%AF_Ukrajiny

Technické památky - http://cs.tixik.com/c/evropa-3/ukrajina-235/technicke-pamatky_1046/

Duchovní památky - http://cs.tixik.com/c/evropa-3/ukrajina-235/duchovni-pamatky_1045/

13.8 Lázeňství na Ukrajině



Solné lázně solotvina, solné doly (Zakarpatská Ukrajina)

<http://www.algar.cz/c4229/solotvino.aspx>

<http://cs.tixik.com/solotvina-2355098.htm>

http://www.multimediaexpo.cz/wiki/Kategorie:L%C3%A1zn%C4%9B_na_Ukrajin%C4%9B

Úkoly k textu : Najděte lázně na Ukrajině
--

13.9 Kulturní dědictví Ukrajiny



Tance – Kroje – jaké znáte

13.10 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Ukrajiny



<http://cestyapamatky.cz/cesty/ukrajina-2010>

http://www.holidaycheck.cz/region-fotografie_Ukrajina-ch_ub-rid_330.html?mediaCategoryMainId=3

13.11 Hudba na Ukrajině



90. *Jaké znáte lidové písně*

91. *Populární hudba*

92. *Klasická hudba*

Úkoly k textu : Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

13.12 Pohádky - připravte si alespoň jednu Ukrajinskou pohádku

<http://knihy.abz.cz/obchod/ukrajinske-pohadky>



<http://www.antikvariat-domecek.cz/?3871,o-lesnim-carovi.-ukrajinske-pohadky>

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://www.wumag.kiev.ua/index2.php%3Fparam%3Dpgs20092/134>

13.13 Nejpopulárnější sporty na Ukrajině

Fotbal, házená



13.14 Dny státních svátků na Ukrajině



1. leden: Nový rok

9. květen: Den vítězství

8. březen: Mezinárodní den žen

28. červen: Den ústavy Ukrajiny

1. květen: Svátek práce

24. srpen: Den nezávislosti Ukrajiny

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

13.15 Některá Ukrajinská slova a slovní spojení



Ukrajinská azbuka

Naučte se ji a nepočítejte s tím, že zrovna na vás budou všude čekat nápisy v latince. Samozřejmě, že nebudou! Ani omylem!

velké písmeno	malé písmeno	výslovnost	velké písmeno	malé písmeno	výslovnost
А а	[a]		І і	[i]	
Б б	[b]		Ї ї	[ji]	
В в	[v]		Й й	[j]	
Г г	[h]		К к	[k]	
Ґ ґ	[g]		Л л	[l]	
Д д	[d]		М м	[m]	
Е е	[e]		Н н	[n]	
Є є	[je]		О о	[o]	
Ж ж	[ž]		П п	[p]	
З з	[z]		Р р	[r]	
И и	[y]		С с	[s]	

Т т [t]

У у [u]

Ф ф [f]

Х х [ch]

Ц ц [c]

Ч ч [č]

Ш ш [š]

Щ щ [šč]

Ь ь [měkký znak]

Ю ю [ju]

Я я [ja]

Rozdíly mezi ukrajinskou a ruskou azbukou

Znak „г“ se vyslovuje jako „h“ v ukrajinštině a jako „g“ v ruštině. Znak „г“ značí „g“ v ukrajinštině, ale vyskytuje se velmi zřídka. Zvuk „h“ v ruštině neexistuje. Znak „е“ značí „e“ v ukrajinštině a „je“ v ruštině. Znak „є“ značí naopak „je“ v ukrajinštině a „э“ značí „e“ v ruštině. Znamená to, že „Добрий день!“ se v ukrajinštině čte „Dóbryj deň!“ a v ruštině se „Добрый день!“ čte „Dóbryj deň!“. Znak „и“ značí v ukrajinštině tvrdé y a v ruštině měkké i. Znak „і“ značí v ukrajinštině měkké i. Znak „ы“ značí v ruštině tvrdé y. Na rozdíl od češtiny je tvrdost a měkkost znát ve výslovnosti.

Podle tvrdých a měkkých i v textu nejsnáze poznáte, jestli se jedná o ruštinu nebo ukrajinštinu.

V ukrajinštině se „o“ na rozdíl od ruštiny čte vždy jako „o“ na rozdíl od ruštiny, kde se čte jako „a“, pokud je nepřízvučné. Jedno pivo se tedy ukrajinsky řekne „odnó pívo“ a rusky „adnó pívo“. Ukrajinská azbuka na rozdíl od ruské nemá tvrdý znak.

Několik ukrajinských frází

Привіт!	Pryvít!	Ahoj!			velmi.
Добрий день!	Dóbryj deň!	Dobry den!	Я не знаю.	Ja neznáju.	Nevím.
Доброго ранку!	Dóbroho ránu!	Dobré ráno!	Прошу / будь ласка.	Próšu / buď láska.	Prosím.
Добрий вечір!	Dobryj večir!	Dobry večer!	Вибачте.	Výbačte.	Promiňte.
До побачення!	Do pobáčeňa!	Nashledanou!	Я не розумію.	Ja nerozumíju.	Nerozumím.
На добраніч!	Na dobránič!	Dobrou noc!	Де	De	Kde
Дякую!	Đákuju!	Děkuji!	Що	Ščo	Co
Так	Tak	Ano	Хто	Chto	Kdo
Ні	Ni	Ne	Як	Jak	Jak
Добре	Dóbre	Dobře	Відкрито, відчинено	Vidkrýto, vidčynéno	Otevřeno
Погано	Pohano	Špatně	Закрито, зачинено	Zakrýto, začinéno	Zavřeno
Добрий	Dóbryj	Dobry	Вокзал	Vokzál	Nádraží
Поганий	Pohanyj	Špatný	Магазин	Mahazýn	Obchod
Дуже.	Dúže.	Mnoho,			

Горілка	Horilka	Vodka	Сік	Sik	Džus
Пиво	Pývo	Pivo	Обмін валют	Óbmin val'út	Směnárna
Вода	Voda	Voda			
Чай	Čaj	Čaj			

Číslovky

Один – Одна – Одне Odýn – Odná – Odné Jeden – Jedna – Jedno

Два – Дві Dva – Dvi Dva – Dvě

Три Try Tři

Чотири Čotýry Čtyři

П'ять Pjat' Pět

Шість Šist' Šest

Сім Sim Sedm

Вісім Vísim Osm

Дев'ять Dévjať Devět

Десять Désjať Deset

Сорок Sórok Čtyřicet (!!!)

14 Řecká menšina v České republice

14.1 Mapa Řecka



„Ahoj jmenuji se Alexandra a žiji od narození v České republice. Moji prarodiče emigrovali ještě do Československa v souvislosti s občanskou válkou, která probíhala v Řecku v letech 1946-49. Moji rodiče v České republice zůstali, i když se situace v Řecku zlepšila. Já tady mám svoje kamarády. Jezdím do Řecka ráda, ale doma jsem tady.“

Řekové jsou indoevropský národ, který dnes obývá především Řeckou republiku, dále žijí jeho příslušníci na Kypru, v Albánii, Itálii a Egyptě (cca 15 miliónů obyvatel). V České republice je město s největším procentem řeckého obyvatelstva Krnov, kde žije přibližně tisíc Řeků. Většina žije v Praze, ve Slezsku (Krnov, Bruntál, Karviná, Třinec, Zlaté Hory) a na severní Moravě (Šumperk).

Jsme potomky antických Řeků, s malými příměsemi slovanských a jiných genů. Jejich jazykem je novořečtina.

Řecko je často nazýváno kolébkou evropské kultury. Řekové jistě dovednosti a zvyky přejali například od Egyptanů či Féníčanů, nicméně tyto upravili do podoby, kterou pak přejali Římané a která se pak rozšířila do celé Evropy. Dá se říci, že Řekové v podstatě vytvořili drama, komedii i tragédii. I řecké eposy, básně, báje a

další literární díla jsou známá v celém světě. Řecké sochařství se vyznačovalo realističností a věrností, jaké nikdy předtím neexistovaly. V podstatě všechny pozdější evropské stavební styly, snad kromě gotiky a moderních směrů jako kubismu, vycházejí z řecké architektury. V řeckých poleis poprvé fungoval společenský systém, který lze nazývat demokracií (slovo demokracie je řeckého původu - démos znamená lid a kratos vládu). Z moderního řeckého umění je znám například neorealistický film Řek Zorba.“



93. *Jaká je rozloha Řecka*

94. *Jaký je počet obyvatel Řecka*

95. *Jaké je hlavní město Řecka*

96. *Se kterými státy sousedí Řecko*

97. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v Řecku*

98. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty v Řecku*

99. *Jaké je nejoblíbenější jídlo Řeků*

100. *Jaké je měna v Řecku*

101. *Která moře omývají Řecko*

14.2 Základní informace o Řecku



Hlavní město: Atény

- Plocha v km²: 131 940
- Počet obyvatel: 11 215 000
- Počet obyvatel na km²: 81
- Jazyky: řečtina (98%)
- Správní rozdělení: 13 oblastí
- Etnické složení: Řekové (98%), Makedonci, Bulhaři, Turci, Albánci
- Nejdelší řeka: Aliákmon
- Délka nejdelší řeky jen na území státu (km): 297
- Nejvyšší bod (název): Olympos
- Výška nejvyššího bodu(metry): 2 917
- Nejnížší bod: Mediterranean Sea 0 m
- Internet TLD (koncovka domény): .gr

14.2.1 Měna EUro



14.3 Řecká kuchyně



Řekové považují jídlo za jednu z nejdůležitějších součástí života. Většinou se setkávají v klidu večer u prostřeného stolu a beze spěchu při západu slunce během bezstarostného povídání si vychutnávají několik chodů, zapíjejíc je bílým vínem Retzinou nebo anýzovým likérem Ouzem.

Řecká kuchyně byla ovlivněna kuchyní orientální a tureckou. Využívá čerstvou zeleninu, zejména lilek, cuketu, rajčata a papriky, hojně zalité zlatavým olivovým olejem, který je považován za jednu z nejdůležitějších surovin. Řecká pobřeží jsou obrovskou zásobárnou ryb a mořských plodů. Z koření se nejvíce využívá oregano a bazalka, kopr a rozmarýn, anýz a koriandr, česnek a saturejka.

Pro řecké moučníky je typické využití ořechů všech druhů, zejména vlašských, dále medu a listového těsta a též typická je jejich přesládlost. Kdo ví, proč se Řekové dožívají tak vysokého věku?

Gyros z vepřového s tzatziki



Ingredience:

Gyros:

400 g vepřové kýty

koření na gyros

sůl

tuk

4 lžíce zakysané smetany

2 stroužky česneku (velké)

sůl

pepř

1/2 salátové okurky

2 lžíce sekaného kopru

Tzatziki:

1 měkký odtučněný tvaroh

koření tzatziki

olej

Postup

Maso nakrájíme na nudličky. Koření rozmícháme s několika lžicemi oleje a v této směsi necháme maso marinovat asi 2 hodiny. Potom osmahneme maso do hněda. Připravíme tzatziki a přelijeme přes maso nebo dáme do misky a kousky masa v něm namáčíme. Podáváme s hranolky nebo s bagetou. Na tzatziky promícháme tvaroh, smetanu, lžici oleje, osolíme, okořeníme, přidáme nastrouhanou okurku a sekaný kopr. Dobře promícháme.

<http://www.recepty-na-dobroty.cz/recept/3494-gyros-z-veproveho-s-tzatziki.html>

Dušené maso Stifado



Ingredience:

1 kg telecího masa

3 lžíce másla

250 ml olivového oleje

1 mrkev

4 rajčata

4 stroužky česneku

2 bobkové listy

1 snítka tymiánu

kousek skořice

120 ml červeného vína

1 kg malých šalotek

250 ml kvalitního vinného octa

1 lžička medu
sůl a pepř

200 g fety

Popis přípravy:

Maso nakrájíme na větší kostky. Maso osmahneme na směsi oleje a másla. Maso osolíme, opepříme a přihodíme k němu na kolečka nakrájenou mrkev, nakrájená rajčata, na plátky nakrájený česnek, bobkový list, tymián, skořici. Podlijeme vínem, vařečkou ze dna oškrábeme přípečky, snížíme plamen, přikryjeme poklicí a necháme asi 10 minut dusit. Mezitím oloupeme cibulky a vcelku je osmahneme na oleji dozlatova a přidáme k masu. Přilijeme ocet a pokud je málo šťávy, taky trochu vody. Pokračujeme v dušení na mírném ohni asi 90 minut, dokud není maso měkké. Nakonec vše dochutíme medem, solí a pepřem.

<http://www.recept-recepty.cz/recka-kuchyne/>

Úkoly k textu :Uvařte některá typická Řecká jídla – dobrou chuť

14.4 Jak bydlíme v Řecku

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



Téměř polovina obyvatel Řecka žije v Athénách a Soluni. Došlo k takové migraci obyvatel, že některé, zejména vnitrozemské vesnice jsou vylidněné. I když je Řecko vyhledávanou turistickou destinací, trvale žije na pobřeží Řecka minimum obyvatel. Většinou se jedná o Řeky z měst, kteří pronajímají svoje objekty k rekreaci a po skončení sezony se vracejí do míst svého trvalého pobytu – do měst.

14.5 Náboženství v Řecku

řecké pravoslaví (97%)



14.6 Památky – hrady, zámky, muzea, galerie



Symbolem Athén je jistě Akropolis, opevněný pahorek s nejznámějším chrámem Parthenonem. V historickém centru najdete i mnoho dalších neméně zajímavých památek: pozůstatky Diova chrámu, což byl největší antický chrám, Kerameikos-antický hřbitov, řecká Agora-společenské a kulturní srdce starověkých Athén či římská Agora, kde najdete pozůstatky známé Hadriánovy knihovny a Věž větrů. Při procházkách úzkými uličkami čtvrti Plaka nezapomeňte navštívit některou ze skvělých taveren a kaváren, proslulý bleší trh a udělejte sobě a přátelům radost originálního suvenýru.

Soluň

Druhé největší město Řecka, Thessaloniki (Soluň) je sídlem pravoslavného metropolity. Najdete zde převážně byzantské památky, chrámy a pevnost a nejznámějším monumentem je Bílá věž u nábrežní promenády.

Olympos

Nejvyšší hora Řecka se majestátně tyčí do výše 2 917 m a výstup na ni je možný po několika trasách, obvykle začínajících ve vesnici Litchoro. Výstup na vrchol stojí za nezapomenutelný rozhled do okolí.

Meteora

V severním Řecku se nachází památka UNESCO – byzantské kláštery vybudované na těžce přístupných skalních věžích. Dodnes je 6 z celkového počtu 24 klášterů obydleno řeholníky.

Delfy

Ve středním Řecku jsou nejnavštěvovanějším místem mystické Delfy. Archeologický areál patří pod záštitu UNESCO a zahrnuje množství cenných památek a nálezů. Ve zdejším bohatém muzeu si můžete prohlédnout například známou bronzovou sochu Vozataje nebo trojnožku, na které seděla věštkyně Pýthia při provádění věsteb.

Peloponés

Poloostrov Peloponés je z celého Řecka vůbec nejbohatší na množství antických památek. Na místech známých z mytologie se vám bude tajit dech při pomyšlení, že tudy procházel bájný Agamemnos, Théseus či Héraklés.

Mykény byly jedním z nejvýznamnějších městských států a sídlem rodu Atreovců. Najedete zde opevněný pahorek s pozůstatky chrámu a kopulové hroby, z nichž nejznámější je Atreova pokladnice.

Epidauros je nádherné klidné místo uprostřed borovicových hájů, kde se ve starověku nacházelo vyhlášené léčebné centrum. Nejpozoruhodnějším monumentem je ohromný antický amfiteátr, kde se dodnes konají představení antických her pod širým nebem, hlavně v průběhu letního festivalu.

Korinth – starověký Korinth byl důležitým městským státem a naleznete zde mnoho památek pocházejících převážně z římského období.

Olympia je místem, kde se zrodila historie pořádání Olympijských her. Pro prozkoumání rozsáhlého areálu který zahrnuje obrovitý Diův chrám, kde stával jeden z divů antického světa - socha boha ze zlata a slonoviny; menší chrámy, stadion či ubytovnu pro čestné hosty se nechte okouzlit dokonalými uměleckými výtvoři ve zdejším muzeu.

Kréta – palác Knossos

Nejznámější archeologická lokalita na Krétě je Knossos – zachovalý mínojský palác. Nádherný komplex paláců pochází z doby bronzové a jednalo se o politické a správní centrum celé mínojské civilizace. Populární jsou zde zejména typické červené sloupy a nástěnné reliéfy a fresky.

<http://www.recko.cz/pamatky>

<http://www.google.cz/search?q=%C5%99eck%C3%A9+pam%C3%A1tky&hl=cs&rlz=1R2GGLLcsCZ378&site=webhp&prmd=ivns&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=tdyyTfnTMsySOs6AsacJ&sqi=2&ved=0CDEQsAQ&biw=636&bih=610>

<http://www.google.cz/search?q=%C5%99eck%C3%A9+pam%C3%A1tky&hl=cs&rlz=1R2GGLLcsCZ378&site=webhp&prmd=ivns&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=tdyyTfnTMsySOs6AsacJ&sqi=2&ved=0CDEQsAQ&biw=636&bih=610>

http://cs.tixik.com/c/evropa-3/recko-96/pamatky_1018/

<http://terka.nepise.cz/8531-recke-pamatky.html>

14.7 Lázeňství V Řecku



Kalithea je lázeňské letovisko v Řecku. Nachází se na ostrově Rhodos , cca 7 km jižně od hlavního města Rhodosu , u malé úzké zátoky.

<http://cs.tixik.com/kalithea-2355136.htm>

Úkoly k textu :Najděte lázně v Řecku

14.8 Kulturní dědictví Řecka



Tance –Kroje jaké znáte?

<http://www.lyceumrekyn.cz/kroje.html>



Obrázek 10 kroj Amalia



Obrázek 11 Řecký kroj



Obrázek 12 Mužský kroj

Zvyky a tradice

<http://www.objevterecko.cz/tradice/>

Tradiční svatby

Řecké velikonoce

Řecké lidové tance

Řecko je jednou z mála zemí na světě, kde si folklórní tance udržují tradici už od starověku. Tanec hrál v životě Řeků vždy velmi důležitou roli. Je to vyjádření lidských pocitů a každodenního života.

<http://www.objevterecko.cz/tance/>

14.9 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Řecka



Kréta

Rhodos

Kos

Lesbos

Samos

Thasos

Korfu

Lefkada

Zakynthos

Peloponés

Chalkidiki

Olympská riviéra

Kykladské ostrovy

Název souostroví Kyklady vznikl z řeckého slova kyklos, které znamená kruh. Souostroví se skládá z 56 ostrovů, z nichž je pouze 26 obydlených. Typické bílé domy s modrými střechami zaplňují stráně kopců a malé přístavy obklopují moře s

neuvěřitelně průzračnou vodou Egejského moře. Mezi vyhledávané Kykladské ostrovy patří Mykonos, Naxos, Paros a nejpopulárnější je jistě kouzelné Santorini.

<http://www.dovolena.cz/recko/>

14.10 Hudba

Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu



102. *Jaké znáte lidové písně*

103. *Populární hudba*

104. *Klasická hudba*

Řecké hudební nástroje: <http://www.objevterecko.cz/hudebni-nastroje/>

Řecká hudba: <http://www.objevterecko.cz/ziva-recka-hudba/>

14.11 Pohádky - připravte si alespoň jednu Řeckou pohádku

http://www.dauphin.cz/info_greece.html



<http://www.fantasyplanet.cz/clanek/pani-more-recke-pohadky>

<http://www.cesky-jazyk.cz/ctenarsky-denik/eduard-petiska/stare-recke-baje-a-povesti.html> Staré Řecké báje a pověsti – Eduard Petiška

ke stažení MP3 : <http://mp3radio.cz/alba-mluvene-slovo/eduard-petiska-stare-recke-baje-a-povesti/>

14.12 Nejpopulárnější sporty

Fotbal, atletika



14.13 Dny státních svátků



- 25. březen (Den nezávislosti) – připomíná datum 25. 3. 1821, kdy byl zahájen národně osvobozenecský boj proti turecké nadvládě;
- 28. říjen (tzv. Den „OCHI“, tedy Den „NE“) – připomíná řecké odmítnutí italského ultimáta na „právo vstupu a přechodu“ fašistických vojsk v roce 1940, kterým byla zahájena řecko-italská válka
- Nový rok (1. leden)
- Svátek práce (1. květen)
- 17. listopad (výročí povstání proti vojenské diktatuře na Athénské polytechnice)
- Vánoce (25.–26. prosinec)
- 6. leden – svátek Theofania spojený s „žehnáním vod“
- Velký pátek a Velikonoční pondělí
- 15. srpen – svátek Panny Marie

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

14.14 Některá Řecká slova a slovní spojení



Základní fráze		Potřebuji	chriazome
dobrý den	kalimera	dejte mi ...	dhoste mu
Ahoj	jasu	prosím	parakalo
Ano	ne		
Ne	ochji	Dny v týdnu	
Pán	kirios	pondělí	dheftera
Paní	kiria	úterý	trity
Slečna	idha	středa	tetarty
Prosím	parakalo	čtvrtek	pempty
Děkuji	efcharisto	pátek	paraskjevi
prosím?	oriste?	sobota	savato
Dobře	kala	neděle	kjiriakji
v pořádku	endaxi	Dny	
		dnes	simera

zítra	avrio
včera	chtes

předevčírem prochtes

Potraviny

voda	nero
chléb	psomi
mléko	ghala
sýr	tyri
pivo	bira
čaj	cai
káva	kafes
víno	krasi
ryba	psari

vejce	avgha
ovoce	fruto
pomeranče	portokalia
citrony	
jablka	mila
zelenina	lachanika
brambory	patates
rajčata	domates

Restaurace

jídelní lístek	katalogho
nápojový lístek	katalogo ton krasion
Účet	loghariasmo
stůl pro dvě osoby	ena trapezi ja dhio atoma

Číslovky

Nula	midhen
Jedna	enas, mia, ena
Dvě	dhito
Tři	tris, tria
Čtyři	teseris, tesera
Pět	pende
Šest	exi
Sedm	efta (epta)
Osm	ochto (okto)
Devět	enja (eneia)
Deset	dheka
jedenáct	endeka (endheka)
dvanáct	dhodheka
Třináct	dhekatria
čtrnáct	dhekatesera

dvacet	ikosi
dvacet jedna	ikosi ena
třicet	trianda
čtyřicet	saranda
padesát	penynda
šedesát	exynda
sedmdesát	evdhominda
osmdesát	oghdhonda
devadesát	enenynda
sto	ekato
dvě stě	dhiakosja
tři sta	triakosja
tisíc	chjilia (chjilies)
dva tisíce	dhio chjiliades

<http://recko.buzola.cz/slovník.htm>

15 Vietnamská menšina v České republice

15.1 Mapa Vietnamu - Socialistická republika Vietnam



„Ahoj já se jmenuji Nguyen, ale kamarádi mi říkají Honzo. Jsem Vietnamec žijící v České republice. Moji rodiče umí špatně Česky, ale já chodím na gymnázium a Čeština se stala mým druhým mateřským jazykem.“

Vietnam si prošel tisíciletou čínskou nadvládou, bojoval s Rudými Khméry, Čamy, Mongoly. Nejznámější jsou však jeho konflikty se Západem. Vietnam byl dlouhá léta pod francouzskou nadvládou, ze které se dokázal vymanit až v druhé polovině dvacátého století. Vietnam je komunistickou zemí.

Někteří Češi nás moc v lásce nemají. I když pracujeme, nebereme dávky, děti posíláme do škol. Chápu, na českou mentalitu jsme moc houževnatí. Je také pravdou, že mnozí Vietnamci se uchylují k pěstování drog a to samozřejmě pohoršuje domorodé obyvatele ještě více proti Vietnamcům. Také mi vadí, když na tržnici řekne Vietnamec „nerozumet cesky“. Zvládnutí jazyka je pro emigranta základem. Ale naše mladá generace umí stejně dobře česky jako Češi.

15.2 Co víme o Vietnamu?

http://www.zstaborska.cz/web/programy_projekty/vietnam/pdf/vrytmu.pdf



105. *Jaká je rozloha Vietnamu*

106. *Jaký je počet obyvatel Vietnamu*

107. *Jaké je hlavní město Vietnamu*

108. *Se kterými státy sousedí Vietnam*

109. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti ve Vietnamu*

110. *Jaké jsou nejpoblárnějšl sporty ve Vietnamu*

111. *Jaké je nejoblíbenějšl jldlo Vietnamců*

112. *Jaké je měna ve Vietnamu*

15.3 Základní informace o Vietnamu



Hlavní město: Hanoi

- Rozloha: 329 560 km²
- Obyvatelstvo: 85,26 milionu obyvatel
- Jazyk: vietnamština (úřední), angličtina (rozšířena jako druhá řeč), francouzština, čínština, a khmerština; horské jazyky (mon-khmerština) a malajština
- Délka hranic: 4639 km
- Jeho sousedé : Kambodža, Čína, Laos.
- Národnostní složení: Vietnamci (87 %), Thajci, Číňané
- Demografické složení: Vietnam je státem s 54 národnostmi. Z nich národnost Kinh neboli Viet představuje téměř 87 procent z celkového počtu více než 84,4 milionu (r. 2006) obyvatel Vietnamu.
- Časové pásmo: časový posun proti České republice je +5 hod. v době letního času +6 hod. v době zimního času
- Nejvyšší hora: Ngoc Linh 3143 m

- Mezinárodní předvolba: 00848, 00844, 0084, mobilní 0084168, 00849
- Administrativní členění: Vietnam se člení na 63 administrativních oblastí; jde o 58 provincií (vietnamsky tỉnh) a 5 měst „pod ústřední správou“ (viet. thành phố trực thuộc trung ương), jež jsou na úrovni provincií.
- Jednotlivé provincie se dále dělí na okresy (viet. huyện), střediskové obce (viet. thị xã) a města „pod provinční správou“ (viet. thành phố trực thuộc tỉnh); na téže úrovni jsou pak také (ve zmíněných 5 městech) městské obvody (viet. quận).
- Složení obyvatelstva: Bahnarové, Dzao, Hmongové, Džarajové, Nungové, Sedangové -

http://exotika.orbion.cz/vietnam/obyvatelstvo/#slozeni_obyvatelstva

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Vietnam>

<http://hn.ihned.cz/c1-20438190-business-travel>

15.4 Vietnamská měna - vietnamský dong (VND)



15.5 Vietnamská kuchyně



<http://clanky.vareni.cz/vietnamska-kuchyne/>

http://www.krchleby.cz/vietnamathajsko08/Thai_and_Vietnamese_cuisine.html

<http://www.restaurant-guide.cz/kuchyne/vietnamska-kuchyne.html>

Bún chả – dlouhé vlasové nudle s grilovaným masem



Suroviny:

- 400g vepřového masa (nejlépe jak tučného, tak libového)
- 600g vepřového plecka
- 20g sušené a opečené cibule
- 200g zelené papáji
- 100g mrkve
- 1000g dlouhých vlasových nudlí
- 1000g uhlí

K dochucení můžete použít:

- česnek
- chilli
- citron
- cukr
- rybí omáčku (nuóc mǎm)
- koření s velkým obsahem soli
- karamelovou omáčku
- koriander
- čerstvé bylinky
- zelený salát
- pepř
- jarní cibulka

Příprava

Omyjte a namelte plecko. Smíchejte ho s cibulí, přidejte pepř, koření a rybí omáčku. Ze vzniklého „těstíčka“ oddělejte malé kuličky přibližně o velikosti liči. Každou kuličku lehce zmáčkněte a udělejte z ní placičku.

Zbytek prorostlého a libového masa pokrájejte, smíchejte s cibulí, karamelovou omáčkou a rybí omáčkou a dejte to někam namarinovat.

Papáju pokrájejte, mrkev oloupejte a také nakrájejte na plátky. Lehce je nasolte a naložte je do rybí omáčky smíchané s octem, chili, česnekem a cukrem.

Umyjte salát, bylinky a koriandr a vše naaranžujte na talíř.

Na uhlí ogrilujte maso, dokud není dostatečně hnědé.

Nudle přelijte horkou vodou, sceďte a vložte do misek. Podáváme s horkým grilovaným masem, omáčkou, nakrájenou papájou, mrkví a čerstvou zeleninou.

<http://www.bepviet.cz/recepty/bun-cha/>

Phở s vařeným hovězím masem



Vietnamská hovězí polévka "Phở bò" s rýžovými nudlemi

Hovězí phở neboli vietnamská nudlová polévka s vařeným hovězím masem je jedna ze známých phở, kterou můžete ve Vietnamu ochutnat či se ji pokusit uvařit sami doma. Ve Vietnamu je oblíbenější na jihu a často je dochucována různými přísadami. Patří mezi nejoblíbenější a nejčastěji připravovaná jídla – společně s kuřecí polévkou. Vietnamci ji rádi jí k snídani anebo k odpolední svačině či k večeři. Mě osobně chutná s trochou chilli, limetkou a čerstvými bylinkami. Ve Vietnamu vždy dodatečné přísady dostanete k phở, takže si ji můžete dochutit podle sebe.

Suroviny:

- 500g hovězích morkových kostí
- 200g hovězích ocasních kostí
- 500g hovězího masa – hodí se bůček, bok anebo i kliška
- 1000g rýžových nudlí (Bánh phở thái)
- trocha anýzu
- 3 litry vody
- 2-3 semínka fenyklu
- 1 usušená šalotka
- 5g nestrouhané skořice a kardamonu
- 2 -3 arašídové červy z rodu sumýšovců
- 1 velký kus čerstvého zázvoru, dobře umytý

K dochucení můžete použít:

- vietnamskou rybí omáčku (Nước mắm)
- chilli omáčku (Ốt tước)
- Jarní cibulku
- Koriandr
- různé čerstvé bylinky
- citron, limetku
- pepř
- ocet

Příprava

Nejdříve rozbijeme nějakým vhodným nástrojem kosti (nejlépe kladivem) na malé kousky. Poté je dobře propláchneme, abychom drobné štěpiny, které rozbitím vzniknou, nemuseli při jídle plivat ven.

Usušíme (pokud už nemáme) kardamon, skořici, anýz, fenyklová semínka a červíky. Orestujeme sušenou šalotku a zázvor a poté vše dáme do hrnce s vodou. Vaříme poodkryté na mírném ohni přibližně hodinu.

Až uvidíme, že je tuk z kostí na povrchu pěkně vyvařený, tak vezmeme maso, dobře ho propláchneme a vložíme do hrnce. Vaříme na mírném ohni, dokud není úplně křehké. Když jsme si jisti, tak ho vytáhneme z hrnce ven, počkáme, až trochu schládne a nakrájíme ho na velmi tenké plátky.

Před samotným servírováním bychom měli vzít rybí omáčku a dát ji nahřát do hrnce, aby měla přibližnou teplotu jako vývar.

Nakonec propláchneme čerstvé bylinky a vše si připravíme na stůl. Rýžové nudle přelijeme vařící vodou a vložíme do misek, plátky masa položíme na nudle, ozdobíme bylinkami a jarní cibulkou a můžeme zalít horkým vývarem.

<http://www.bepviet.cz/recepty/hovezi-pho/>

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Vietnamská jídla – dobrou chuť

15.6 Jak bydlíme ve Vietnamu

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



Obrázek 13 bydlení ve Vietnamu

<http://bydleni.centrum.cz/reality/2007/7/10/clanky/jak-se-bydli-ve-vietnamu/>

15.7 Národní povaha Vietnamců



Tradiční životní styl se odvíjí kolem rodiny, víry a zemědělství. Jelikož odedávna žijí celé generace rodinných příslušníků obvykle pod jednou střechou, je pro ně velmi těžké pochopit, že existuje něco jako osobní prostor. Není tedy výjimkou, že si třeba v lůžkových vlacích sednou bez zaváhání na lůžko, na kterém vy zrovna ležíte a čtou si noviny, nebo si jen tak povídají s ostatními náhodnými vietnamskými cestujícími, kteří se odnikud nahnou k vám do kupé a obsadí všechna volná místa na ostatních postelích.

Postavení žen ve Vietnamu.

Jak Vietnamci vidí bělochy.

http://exotika.orbion.cz/vietnam/obyvatelstvo/#slozeni_obyvatelstva

15.8 Náboženství ve Vietnamu



Budhisté (90,3%), katolíci (6,7%), Hoa Hao (1,5%), Cao Dai (1,1%), protestanti (0,5%), muslimové (0,1%)

15.9 Památky – Historie Vietnamu (Severní a Jižní Vietnam)



- Válečné muzeum v Ho Či Minově Městě
- Tržiště Ben Thanh
- Stará čtvrť
- Chrám písennictví

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/saigon/pamatky/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/historie/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/hanoi/>

15.10 Lázeňství ve Vietnamu



Lázně Sa-pa, Lázně Nha Trang

<http://www.virtualtravel.cz/vietnam/sa-pa/lazne.html>

<http://www.firotour.cz/zajezdy/vietnam/nha-trang/informace/>

Úkoly k textu : Úkoly k textu Najděte lázně ve Vietnamu
--

15.11 Kulturní dědictví



Tance – Kroje – jaké znáte

Zvyky a tradice –

113. *Co je to „Malá Hanoj“ a kde se nachází?*

http://zpravy.idnes.cz/mala-hanoj-oslavovala-nahlednete-do-prostredi-ceskych-vietnamcu-pxj-/domaci.asp?c=A080916_181550_domaci_ban

<http://vietnam.sletenkou.cz/vietnam-svatky-festivaly.html>

Tance a divadlo:

http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Traditional_Vietnamese_dance

15.12 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Vietnamu



<http://exotika.orbion.cz/vietnam/cestovani/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/ubytovani-rizika/>

<http://cestyapamatky.cz/cesty/vietnam-vi-t-nam-2008>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/severni-vietnam/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/jizni-vietnam/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/saigon/>

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/delta-mekongu/>

<http://pocasi.orbion.cz/vietnam/>

15.13 Hudba ve Vietnamu



114. *Jaké znáte lidové písně*

115. *Populární hudba*

116. *Klasická hudba*

http://translate.googleusercontent.com/translate_c?hl=cs&langpair=en%7Ccs&rurl=translate.google.cz&u=http://www.asiarooms.com/en/travel-guide/vietnam/culture-of-vietnam/music-and-dance-in-vietnam.html&usg=ALkJrhi_zduNfa61TJSOKUNFZbDAqk_9Zw
http://wikipedia.infostar.cz/m/mu/music_of_vietnam.html

Úkoly k textu Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

15.14 Pohádky - připravte si alespoň jednu Vietnamskou pohádku



Nefritová císař a jeho dcera, Dračí král

<http://jade.chobits.ch/>

http://www.navysokou.cz/detail/_id46125-draci-kral-vietnamske-pohadky/

http://mighealth.net/cz/index.php/Vietnamsk%C3%A1_literatura_p%C5%99elo%C5%BEEen%C3%A1_do_%C4%8De%C5%A1tiny_a_sloven%C5%A1tiny

15.15 Nejpopulárnější sporty



Bojové sporty, fotbal

15.16 Dny státních svátků ve Vietnamu



- Nový rok – 1. Ledena
- Výročí založení Vietnamské komunistické strany – 3. února
- Den osvobození – 30. dubna (den, kdy se vzdal Saigon – dnešní Ho Či Minovo Město)
- Mezinárodní den pracujících – 1. května
- Ho Či Minovy narozeniny – 19. května
- Buddhovy narozeniny – osmý den čtvrtého měsíce – obvykle připadá na červen
- Národní den – 2. září – (vyhlášení nezávislosti Ho Či Minem v roce 1945)
- Vánoce – 25. Prosince

<http://exotika.orbion.cz/vietnam/svatky/>

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

15.17 Některá Vietnamská slova a slovní spojení



Pozdravy, základní fráze

Ahoj. – *Xin chao.* [sin jów]

Na shledanou. – *Tam biet.* [dum bee-et]

Dobrou noc. – *Chúc ngủ ngon.* [chóop ngóo ngon]

Ano. – *Vang / Da.* [vang / ya]

Ne. – *Khong.* [kom]

Prosím. – *Lam on.* [lám ern]

Děkuji. – *Cám on.* [kám ern]

Promiňte. – *Xin loi.* [sin lo-ee]

Jak se máte? – *Có khóe khong?* [káv kwáir kom]

Dobře, děkuji. – *Khóe, cám on.* [kwáir kám ern]

Jak se jmenuješ? – *Ten la gi?* [den la zee]

Jmenuji se... – *ten toi la...* [den doy la]

Jsem (pocházím) z ... – *Toi den tu.* [doy dén túr]

Nerozumím. – *Toi khong hieu.* [doy kom hee-oo]

Co to znamená? – *Nghĩa la gi?* [ngée-a la zee]

Kolik to stojí? – *Cái này giá bao nhiêu?* [kái này zá bownyoo]

Chtěl/a bych koupit... – *Toi muon mua...* [doy móon moo-a]

Nelíbí se mi to. – *Toi Khong thích nó.* [doy kom títt náv]

Hledám... - Toi tìm... [doy dim]

Kde je...? – Ở đâu...? [ér dow]

Cestování

Hotel – khách sạn [kát san]

Ubytovna – nhà khách [nya kát]

Pokoj – phòng [fóm]

Postel – cái giường [gái zur-erng]

Koupelna – phòng tắm [fóm dúm]

Toaleta – nhà vệ sinh [nya vay sing]

Klimatizace – máy lạnh [máy lang]

Sít' proto hmyzu – máng [máng]

Banka – ngân hàng [ngun hang]

Centrum města – trung tâm thành phố
[troomdum tang fỏ]

Trh – chợ [jer]

Restaurace – nhà hàng [nya hang]

Policie – cảnh sát [káng sát]

Turistická kancelář – đơn du lịch [zun
zoo lit]

Ulice – phố / đường [fỏ / dur-erng]
(výraz používaný na severu / jihu)

Chrám – chùa [choo-a]

Hory – núi [nóo-ee]

Auto – xe hơi [sair her-ee]

Motorka – xe moto [sair mo-to]

Autobus – xe buýt [sair bét]

Vlak – xe lửa [sair lúr-a]

Lod', člun – tàu, thuyền [tow, twee-én]

Chci jet... - Toi muốn đi...[doy móon
dee]

Číslo

V následující tabulce je přehled o základních číselných údajů Vietnamců, v obou Nativní a čínsko-Viet formy. Pro každé číslo, se zvýrazní formulář, který je více běžně používaný. Tam, kde jsou rozdíly mezi [Hanoj a Saigon dialekty](#) Vietnamců, čtení mezi jednotlivými jsou rozděleny pod v komentáři.

Číslo	Sino-vietnamská		Nativní vietnamské	
	Hán tu	Quốc ngữ	Chu Nom	Quốc ngữ
<u>0</u>	空・〇 (零)	Khong • Linh	(Žádný)	(Žádný)
1	一(壹)	Nhat	𠀁	mot
2	二(貳)	NHI	𠀡	hai
3	三(叁)	tam	𠀢	ba
4	四(肆)	út	𠀣	bon

5	五(伍)	ngu	𠂇	nám
6	六(陆)	luc	𠂇	sau
7	七(柒)	že	𠂇	záliv
8	八(捌)	netopýr	𠂇	tam
9	九(玖)	CUU	𠂇	brada
10	十(拾)	Thap	𠂇	mười
100	百(佰)	bach	𠂇 • 𠂇 𠂇	tramvají • mot tramvají
1,000	千(仟)	Thien	𠂇 • 𠂇 𠂇	ngìn (Ngan) • mot ngìn (Ngan)
10,000	万 • 𠂇 万	• van mot van	𠂇 𠂇	mười ngìn (Ngan)

Číslo	<u>Hán - Nom</u>	<u>Quốc ngữ</u>	Berte na vědomí
11	𠂇 𠂇	mười mot	
12	𠂇 𠂇 • 𠂇	mười hai • mot Tá	"Mot ta / 𠂇 ta" je často používán v matematice-souvisejících příležitostech, které "ta" představuje cizí loanword "tucet".
14	𠂇 𠂇 • 𠂇 四	mười bon • mười tu	"Mười TU / 𠂇 四" je často používán v literatuře-souvisejících příležitostech, které "TU / 四" je součástí čínsko-Viet slovník.
15	𠂇 𠂇	mười lam	Zde je pět vyslovoval "lam".
19	𠂇 𠂇	mười brada	
20	𠂇 𠂇 • 𠂇 𠂇	hai hai mười • CHÚC	
21	𠂇 𠂇 𠂇	hai mươi mot	Čísel, která obsahují číslice 1 21 do 91, číslo 1 je vyslovováno "MOT".
24	𠂇 𠂇 四	hai mươi tu	Když se objeví číslice 4 v počtu po 20, to je více společné použití "TU / 四".
25	𠂇 𠂇 𠂇	hai mươi lam	Zde je pět vyslovoval "lam".
50	𠂇 𠂇 • 𠂇 𠂇	nám mười • nám CHÚC	Když "𠂇" (10) se objeví po číslo 20, výslovnost změni na "mười".
101	𠂇 𠂇 𠂇 • 𠂇 𠂇 𠂇 𠂇	mot tramvají Linh mot mot • tramvají le mot	Přestože "mot tramvaj Linh mot / 𠂇 𠂇 𠂇" je standardní formulář, to je více běžně používaný v severní Vietnam, kde "Linh / 𠂇" je součástí čínsko-vietnamské slovník, "mot tramvaj le mot / 𠂇 𠂇 𠂇" je více běžně používaný na jihu.
1001	𠂇 𠂇 𠂇 𠂇 • 𠂇 𠂇 𠂇 𠂇	mot ngìn (Ngan) Khong	Když stovky číslice je obsazena nulou, tyto jsou vyjádřeny pomocí "Khong tramvaj

		tramvaj Linh mot mot • nghìn (Ngan) Khong tramvaj le mot	/空霖".
--	--	---	-------

- Když se objeví číslo 1 po 20 v jednotce číslice, výslovnost změní na "MOT".
- Když se číslo 4 se objeví po 20 v jednotce číslice, to je více společné použití čínsko-Viet "TU /四".
- Když se číslo 5 se objeví po 10 v jednotce číslice, výslovnost změní na "lam".
- **Když "逝" se objeví po 20, výslovnost změní na "mroi".**

Řadové číslovky

Vietnamci ordinální čísla jsou obvykle předchází prefix "čet", což je čínsko-Viet slovo, které odpovídá "次". Pro ordinální čísla jedna a čtyři, "Nhat /一" čínsko-Viet četby a "TU /四" jsou více běžně používané, dva se občas poskytnuté pomocí čínsko-Viet "nhi /二". Ve všech ostatních případech se používá nativní vietnamské číslo.

Pořadové číslo	<u>Quốc ngữ</u>	<u>Hán - Nom</u>
1.	čet Nhat	次一
2.	čet hai • čet NHI	次二 • 次二
3.	čet ba	次三
4.	čet tu	次四
5.	čet nám	次五

16 Seznamte se – Japonsko (země vycházejícího Slunce)

16.1 Mapa Japonska



16.2 Životopis Tomio Okamura

Rozhodli jsme se, že na začátek seznámení s Japonskem a jeho kulturou vás seznámíme s jedním z vás – člověka, který prožil část svého dětství v dětském domově, navíc je brán jako cizinec nejen u nás, také v Japonsku.

Je totiž ze smíšeného manželství. Maminka Češka, tatínek Japonec. Přesto se nevzdal a dotáhl to tam, kde dnes je – úspěšný podnikatel - pan Tomio Okamura.



Životopis TOMIO OKAMURA

Narodil se v Tokiu, má japonské a korejské předky, ale ať se ho zeptají kdekoli ve světě na původ, prohlašuje, že je Čech. Tomio Okamura je skutečně po své mamince napůl Čech. **Část dětství prožil dokonce v dětském domově** a ještě před několika lety prodával v tokijském kině v malém občerstvení popcorn a colu. Dnes jeho cestovní kancelář dováží do České republiky přibližně 110 tis. turistů ročně a jako jeden z vyvolených byl nedávno představen při osobní audienci japonskému císaři jako symbol spojující Českou republiku a Japonské císařství.

Z Tokijského kina do Prahy

Když Tomio dostudoval střední školu a neměl před sebou příliš zářivou kariéru. Na vysokou školu nebyly peníze. Školství je v Japonsku drahá záležitost a už financování střední školy pro všechny tři syny Tomiovy rodiče vyčerpávalo. Na nějaké lukrativní zaměstnání nebylo bez prestižní školy pomyslen. Tomio se pokusil o samostatné podnikání. Nechal si z Čech poslat české sklo ale jakkoli je tohle zboží v Japonsku populární, nenašel obchodní partnery. V Japonsku panuje přísná hierarchie a společnost je silně konzervativní. Nikdo tu nedělá byznys s někým, kdo přijde z ulice, byť by jeho nabídka byla sebelukrativnější. Navíc byl Tomio v očích čistokrevných Japonců míšenec. To byl tehdy obrovský handicap, protože japonská společnost je pevně hierarchizovaná a přežívají tu velmi silné předsudky vůči cizincům. V některých ohledech se dá hovořit o rasismu, který se tu pěstuje v dětech už od kolébky. Z toho důvodu Tomio a jeho bratr nechodili ani do japonské školky ani školy ale do školy pro cizince. Rodiče k tomu vedla smutná zkušenost s jejich nejstarším synem, se kterým se děti už ve školce odmítali vést za ruku a sedět s ním v jedné lavici. Tomio tedy prodával v kině popcorn a přemýšlel usilovně jak dál. Bylo mu dvacet let, když se ze dne na den rozhodl, že zkusí štěstí v Evropě a odletěl s několika dolary v kapse do Prahy.

Americký sen v Praze

Začátky v Čechách nebyly lehké. O bydlení se do začátku postarala Tomiova česká babička, ale horší to bylo s obživou. Zkusil vyučovat japonštinu, ale výdělek nestačil ani na to nejnutnější jídlo a oblečení. Štěstí však přeje odvážným a připraveným. Když jedné české cestovce onemocněl průvodce specializovaný na japonské turisty, obrátili se na Tomia, zda by ho nezastoupil. O průvodcování neměl Tomio nejmenší ponětí, ale zkusil to. S turistickou příručkou v ruce pak provedl svoji první skupinu Prahou. A za jeden den si vydělal tolik, co vyučováním za týden. Udělal si tedy průvodcovské zkoušky, pořídil si živnostenský list a začal externě provádět japonské turisty pro české cestovky. Jako rodilý Japonec si hned všiml, že služby českých cestovních kanceláří nevyhovují japonské mentalitě.

To mu vniklo nápad - proč to nezkusit na vlastní pěst? Odletěl do Londýna a z ušetřených peněz si pronajal na Londýnském veletrhu cestovního ruchu půl metru čtverečního výstavní plochy na 3 dny. A podařil se mu tam malý zázrak. Přesvědčil druhou a následně i největší japonskou cestovní agenturu, že je ten nejlepší a podepsal s nimi roční kontrakt. V té době neměl v Praze ani kancelář, dokonce ani telefon, ale risk se vyplatil. Vsadil na preciznost a poctivost, což jsou vlastnosti, které velké části Středoevropanů stále chybí. Dnes už vozí do Čech přes 100 000 zahraničních turistů ročně.

Byrokracie roste

Vzhledem ke svým zkušenostem z Japonska nepovažuje Tomio naši společnost ve srovnání s Japonskem za rasistickou ani xenofobní. "Přestože tu vůči některým etnikům panuje nevraživost, míval jsem problémy, když si mě lidé pletli s Vietnamcem. Ale v devadesátých letech tu byly obrovské šance pro každého, kdo se chtěl prosadit a byl dobrý. To je ve vyspělých západních zemích velmi obtížné a v Japonsku např. pro mladé lidi naprosto nemožné. Všude je zažitý tradiční kariérní postup a ani byznys tu firma neudělá s neznámým mladým člověkem, byť by jeho nabídka byla sebelepší," říká Tomio Okamura

U nás byl zpočátku potěšený relativně nízkou byrokracií v podnikání, která je v Japonsku velmi rozbujelá.. "Ve srovnání s Japonskem tu bylo méně administrativních překážek například při rozjezdu podnikání. Dnes je tomu už naopak, zvlášť extrémně

narostla byrokracie během posledních několika let. Dalším, neměním se problémem je nereserioznost obchodních partnerů. Nulová platební morálka, neloyalita zaměstnanců. To že čeští zaměstnanci často kradou, podvádějí, dělají soukromé kšeftíky jsem zpočátku nedokázal pochopit. Jak může někdo okrádat toho, kdo ho živí?" podivuje se Tomio, který si už dnes na česká specifika zvykl. Proti byrokracii se Tomio snaží neustále bojovat. V poslední době se zaměřil na sobě blízkou problematiku rozvoje cestovního ruchu a ekonomiky vůbec a četnými mediálními výstupy se snaží bojovat proti rostoucímu korupčnímu prostředí, byrokracii v každodenním životě a neochotě úředníků.

Japan week

V listopadu roku 2002 se Tomiovi podařilo dostat do Prahy největší kulturní akci, kterou japonský stát pořádá v zahraničí - Japan week (Japonský týden). Do Prahy na podzim přijelo více jak 2000 japonských umělců a celý týden byly ve všech městských divadlech a v kongresovém centru k vidění ukázky japonské kultury - divadla, čajové a další obřady, výstavy umění i historické, taneční představení, koncerty apod. A to vše zdarma. "I v tomhle případě mi pomohla neopakovatelná atmosféra Prahy. Akce proběhla s rozpočtem okolo 200 miliónů korun. Kromě akceschopnosti pražského magistrátu pomohla Praze podle zástupců japonské strany ještě další významná věc - skvělá pověst Tomia Okamury, který se zavázal garantovat průběh celého festivalu. V pořádání kulturních akcí pro veřejnost pokračuje Tomio i nadále, v roce 2003 stačil ve spolupráci s Náprstkovým muzeem v Praze zorganizovat veřejný čajový obřad s ochutnávkou, veřejnou dílnu japonských skládaček origami, představení bojového umění Kendo a japonské kaligrafie atd. Všechny akce vč. Japonského týdne byly pro návštěvníky zdarma, přestože umění předvádí japonští odborníci. Pro Tomia je totiž cílem akcí především přispět k většímu porozumění mezi odlišnými národy a rasami a také k trvalejšímu míru ve světě.

Pivní magazin

Svou lásku k Čechám Tomio projevil i tím, že poté, co pochopil mentalitu české společnosti, od října 2003 vydává celostátní barevný časopis Pivní magazin, který si klade za úkol zábavnou a poučnou formou zvyšovat povědomí o tomto pro Čechy veledůležitém nápoji.

Všude dobře v Praze nejlíp

Tomio Okamura je v Praze velmi spokojený. Cítí se tu doma a rozhodně by Prahu podle svých slov nevyměnil za žádnou metropoli na světě: "Sjezdil jsem celý svět, všechny kontinenty s výjimkou Antarktidy a i na tom nejexotičtějším místě se stejně za chvíli začnu těšit na Prahu. Takové město, takové lidi a takové možnosti nenajdete nikde na celé planetě. Tady jsem doma a tady je mi taky nejlíp."

Od roku 2004 do konce roku 2005 do zániku pražské redakce byl Tomio externím spolupracovníkem rádia BBC v Praze jako odborník na problematiku Japonska. Tomio již několik let pravidelně píše a komentuje v médiích jak problematiku cestovního ruchu, tak i o Japonsku a v poslední době i celospolečensky palčivá témata. Od podzimu 2004 je členem prezidia a od roku 2009 viceprezidentem Asociace českých cestovních kancelářů a agentur (AČCKA) a zároveň i jejím tiskovým mluvčím. Tomio také organizuje mnoho charitativních kulturních akcí, na které zve účinkující až z dalekého Japonska a vstupné je pro návštěvníky vždy zdarma nebo je věnováno na dobročinné účely. Tomio byl pro rok 2008 také jmenován českým ambasadorem Evropského roku mezikulturního dialogu, který organizuje Evropská unie. V mnoha televizních a rozhlasových pořadech se snaží propagovat kulturu své rodné země a přispívat tak většímu porozumění, toleranci a míru mezi lidmi různých ras a vyznání na celém světě.

Jaroslav Novák

<http://www.tomio.cz/zivotopis.htm>



117. *Jaká je rozloha Japonska*

118. *Jaký je počet obyvatel Japonska*

119. *Jaké je hlavní město Japonska*

120. *Co se vám vybaví, když se řekne Japonsko*

http://dynastie.ic.cz/zeme_japan.html

121. *Se kterými státy sousedí Japonsko*

122. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v Japonsku*

123. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty Japonců*

124. *Jaké je nejoblíbenější jídlo Japonců*

125. *Jaké je měna Japonska*

16.3 Základní informace o Japonsku



Hlavní město: Tokio

- **Rozloha:** 377 835 km²
- **Počet obyvatel:** 127,5 mil.
- **Hranice:** Na západě ho Korejský průliv odděluje od pobřeží Koreje, Japonské moře ho odděluje od Severní Koreje a Ruska. Japonské ostrovy Rjúkjú z východu ohraničují Východočínské moře a na jihu sahají až k Tchaj-wanu.
- **Státní zřízení:** parlamentní monarchie
- **Vládnoucí dynastie:** zřejmě božského původu
- **Hlava státu:** císař Akihito
- **Administrativní členění:** 47 prefektur
- **Jazyk:** japonština
- **MPZ:** J
- **Národnostní složení:** Japonci (98,3 %)
- **ostatní národnosti:** Korejci (632 tis.), Číňané (381 tis.), Brazilci (265 tis.), Filipínci (157 tis.), Američané (46 tis.), Peruánci (50 tis.), Thajci (24 tis.), Britové (15 tis.), Vietnamci (14 tis.)

Celkem žije v Japonsku přes 1,78 mil. nejaponského obyvatelstva

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Japonsko#Kultura>

<http://geografie-japonska.navajo.cz/>

16.4 Měna: japonský jen (JPY)



126. Najděte a získejte další informace

Japonsko je ostrovní stát na okraji kontinentálního šelfu u východního pobřeží Asie. Od pevninské Koreje

<http://petrboubel.sblog.cz/japonsko/>

16.5 Japonská kuchyně



<http://www.japonsko.tnet.cz/kuchyne.htm>



Obrázek 14 Japonské hůlky HAŠI

Charakteristické přísady do japonských jídel

127. *Co je to Shoya*

128. *Co je to Wasabi*

<http://japonska-kuchyne.navajo.cz/>

Sushi



- **Ingredience**
- **sůl** 1 lžička
- **cukr** 1 balíček
- **řasa nori** 1 ks
- **avokádo**
- **sojová omáčka** 1 lžička

- **sůl** 1 lžíce
- **rýžový ocet** 2 lžičky
- **křen wasabi** 250 g

- **sushi rýže** 300 g
- **losos**

podle potřeby

- **wasabi křen**
- **sojová omáčka**
- **nakládáný zázvor**

Postup přípravy receptu

Rýže: koupíme speciální sushi rýži, vyznačuje se tím, že je krátká. Rýže musí být ve finále lepivá, ale nerozvařená. Rýži propereme ve studené vodě, dokud není voda čirá, někdy to trvá hodně pokusů, tak lze i nechat nějakou dobu ve studené máčet. Poté jí dáme ve studené vodě vařit. Až dojde k varu, necháme ještě 10 minut vařit, poté 20 minut dojít v teple, celou dobu neodklápíme pokličku.

Připravíme si lžici nebo dvě rýžového octa (pokud není rýžový, lze nahradit třeba jablečným), lžičku cukru a soli, směs ohřejeme a nalijeme do rýže, promícháme a necháme rýži vystydnout.

Kolem rolovací podložky (vypadá jako podložka ze špejlí) si nachytáme wasabi (zelený křen, není to drahé, vydrží to dlouho a dá se to použít např. i na křenovou pomazánku), na špalíky (cca tlusté jako malíček, dlouhé jak to jde) ryby (doporučuji losos filet, pro náročnější tuňák - ryby nikdy ne z mražených!) a zralé avokádo nebo okurka salátovka. Nachystáme si sushi řasy (nori). Dále k ruce utěrku, nůž a mísu s ledovou vodou.

Plát řasy si nejlépe rozpůlíme podélně, začátečníci a ti, co mají rádi sushi mohutnější, mohou nechat plát celý. Položíme lesklou stranou na rolovátko, spodní kraj ke spodnímu kraji. Navlhčíme ruku ve vodě, nabere hrst rýže, rozprostřeme po celé ploše řasy krom horního okraje. Doprostřed rýže podélně položíme rybu a okurku/avokádo, prstem nabere wasabi (malinko!) a poťukáme podél ryby po rýži (jako bychom dělali čáru z wasabi, ale nemáme na prostě tolik wasabi, to bychom měli moc pálivé). Začneme rolovat odspoda řasu do rolády, podložka pokračuje rovně, řasa se zaroluje dovnitř. Nakonec můžeme zmáčknout ze čtyř stran, aby nám rolka držela a utvořil se čtverec (nebo necháme válce), pokud je řasa suchá, na začátku procedury ji jemně pokropíme vodou. Váleček rozkrojíme na 6-8 kousků.

Podáváme s hůlkami či lze jíst prsty (původně mělo sushi funkci jako naše chlebíčky). Sushi namáčíme do sojové omáčky a přikusujeme nakládáný zázvor.

Úkoly k textu :Uvařte některá typická Japonská jídla – dobrou chuť

16.6 Jak bydlí Japonci

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



16.7 Náboženství v Japonsku

šintoismus (54%), buddhismus (40%)



16.8 Památky v Japonsku

Japonské hrady:



http://www.japonsko.tnet.cz/foto_hrady.htm

16.9 Lázeňství v Japonsku



Úkoly k textu Najděte lázně v Japonsku

16.10 Kulturní dědictví

Druhy japonských tanců



Japonské tance tančím jak sólově, tak i ve spolupráci s dalšími tanečnicemi z tanečního souboru Trn v oku, proto lze objednat vystoupení 1 až 4 tanečnic.

- Jarní tanec. Japonský tanec se sakurovými snítkami
- Tanec s paraplaty.

- Tanec s vějíři. Balancování, hody a rotace s vějířem
- Tanec se dvěma vějíři
- Gejša a měsíc. Scénické japonské tance
- Samurajové. Tanečně šermířské vystoupení, Gejša a 2 samurajové
- Taneční improvizace na živou hudbu
- Taneční improvizace na vaší hudbu
- Japonské tance pro 1- 4 tanečnice
- Samurajové. Bojová exhibice. Originální japonské zbroje a zbraně

<http://www.ajna.cz/exoticke-tance/japonske-tance/>

http://www.japonsko.tnet.cz/umeni_tanec.htm

Tradiční oblečení : Kimono - <http://kairakeseri.blog.cz/0901/japonske-tradicni-odevy>



Obrázek 15 Japonské KIMONO - <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kimono>

Japonské umění: http://www.japonsko.tnet.cz/foto_hrady.htm

Zvyky a tradice – <http://japonsko.pueri.cz/JAPzvyky.htm>

Japonské zahrady – <http://fotogaleriezahrady.info/japonske-zahrady.php>



Obrázek 16 Japonská zahrada

Hlavní symboly Japonska?

gejša, samuraj, kimono - http://dynastie.ic.cz/zeme_japan.html

Japonské svátky: <http://yoshiko.blog.cz/rubrika/japonske-svatky-tradice-a-zvyky>

Japonský kalendář: http://www.japonsko.tnet.cz/zajem_kalendar.htm

Každý rok je zde označen kombinací jednoho z dvanácti prvků zvířetníku a jednoho z pěti základních přírodních elementů (země, voda, oheň, kov a dřevo).

Krysa (Ne) 1960 1972 1984 1996 2008

Kůň (Uma) 1966 1978 1990 2002 2014

Buvol (Uši) 1961 1973 1985 1997
2009

Ovce (Bicudži) 1967 1979 1991 2003
2015

Tygr (Tora) 1962 1974 1986 1998
2010

Opice (Saru) 1968 1980 1992 2004
2016

Králík (U) 1963 1975 1987 1999 **2011**

Kohout (Tori) 1969 1981 1993 2005
2017

Drak (Tacu) 1964 1976 1988 2000
2012

Pes (Inu) 1970 1982 1994 2006 2018

Had (Mi) 1965 1977 1989 2001 2013

Kanec (I) 1971 1983 1995 2007 201

16.11 Turismus – zajímavá místa pro návštěvu Japonska



http://www.mapsguides.com/index_cz.php

http://wikipedia.infostar.cz/t/to/tourism_in_japan.html

<http://japonsko.orbion.cz/>

<http://www.ceskyexport.cz/clanek/kapesni-pruvodce-japonskem.aspx>

<http://www.hedvabnastezka.cz/zeme/japonsko/pruvodce>

16.12 Hudba

Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu



129. *Jaké znáte lidové písně*

130. *Populární hudba*

131. *Klasická hudba*

http://www.japonsko.tnet.cz/kultura_hudba.htm

16.13 Pohádky - připravte si alespoň jednu Japonskou pohádku



Japonské pohádky nás seznamují se zvyky, myšlením a náboženstvím východního prostředí, s jeho odlišnostmi.

Tyto příběhy se v mnohém podobají pohádkám jiných národů. Také v nich vítězí dobro a zlo je trestáno, také se v nich odměňuje skromnost a píle. Také v nich vystupují všeobecně známé pohádkové bytosti.

Tyto bytosti však většinou nesou jiná jména než v třeba v evropské pohádkové tradici a často mívají i jinou podobu nebo jiným způsobem projevují svou nadpřirozenou moc. Každý příběh má své osobité rysy, tak jako celá japonská tradice.

http://www.rozhlas.cz/vltava/literatura/_zprava/734024

Pán rýžové sýpky - <http://maramara.webzdarma.cz/japonsko/pohadka1.htm>

<http://pohadky-a-povesti.hledej ceny.cz/japonske-pohadky/>

<http://www.kosmas.cz/knihy/143282/japonske-pohadky/>

16.14 Nejpopulárnější sporty

Bojová umění –



<http://www.japonsko.tnet.cz/budo.htm>

16.15 Dny státních svátků



1. ledna Nový rok, shogatsu

- Druhé pondělí v lednu „Příchod věku“, seijin no hi

- 11. února Den vzniku císařství, kenkoku kinenbi
- 20. či 21. března jarní rovnodennost, shunbun no hi
- 29. dubna den Šówa, Šówa no hi
- 3. května Den ústavy, kenpo kinenbi
- 4. května Zelený den, midori no hi
- 5. května Dětský den, kodomo no hi
- třetí pondělí v červenci Den oceánu, umi no hi
- třetí pondělí v září Den úcty ke starým a k dlouhověkosti, keiro no hi
- 23. září podzimní rovnodennost, shubun no hi
- druhé pondělí v říjnu Den zdraví a sportu, taiiku no hi
- 3. listopadu Den kultury, bunka no hi
- 23. listopadu Den práce, kinro kansha no hi
- 23. prosince narozeniny císaře, tenno tanjobi

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

16.16 Některá Japonská slova a slovní spojení



Mezi celosvětově známé japonské výrazy patří například:

- bonsaj (zakrslý stromeček, jehož vzhled má napodobovat tvary velkých stromů v přírodě)
- gejša (společnice)
- kamikaze („božský vítr“ – sebevražední letci za 2. sv. války)
- karate - bojové umění
- katana - japonský samurajský meč lehce šavlovitého tvaru
- nindža - nájemný vrah, špión
- sakura - japonská třešeň
- samuraj - bojovník, ekvivalent evropského rytíře
- seppuku, vulgárně harakiri - obřadná sebevražda mečem pro zachování cti
- suši - tradiční japonské jídlo připravované z rýže, ryb a mořských řas
- tsunami, též *cunami* (z výrazu 津波 znamenajícího *vlna v přístavu*) - jedna nebo několik po sobě jdoucích vln na hladině moře, které vznikají při silném zemětřesení pod hladinou moře, podmořském sesuvu nebo dopadu meteoritu do moře nebo jeho blízkosti

Oblíbený a známý je i sojový tvaroh tofu; dále šóju (sojová omáčka) a pasta miso (ze zkvašené rýže, obilí a sojových bobů).

Několik slovíček a frází

Ano HAI

Ne IIE

Jedna, dvě, tři, ... IČI, NI, SAN, ...

Dobrý den KONI ČI WA

Dobré ráno OHAJÓ GOZAJMAS

Dobrý večer KOMBA WA

Dobrou noc OJASUMI NASAJ

Děkuji mnohokrát ARIGATÓ GOZAJMAS

Naposledy vám děkuji ARIGATÓ GOZAJMAŠTA

Pro uctivé oslovení se přidává za jméno ještě přípona ...SAN

Na shledanou SAJONARA

Promiňte GOMEN NASAI

Není zač DÓ ITAŠIMAŠTE

Poslužte si DÓZÓ

Děkuji za nabídnutí DÓMÓ

Děkuji ARIGATÓ

Důležité fráze – abyste věděli, jak to vypadá.....

dobrý den	良い一日
Na shledanou	さようなら
prosím	してください。
děkuji	ありがとう
Kolik to stojí?	いくらかかりますか？
Snídaně	朝食
Kolik je hodin?	何時？
Oběd	昼食
Večeře	夕食

Pokoj	ルーム
Peníze	マネー
Voda	水
Peníze	マネー
Letiště	空港
Průvodce	ガイド
Mapa	マップ
Informace	情報

Dobrý den	Konnichiwa	こんにちは	今日は
-----------	------------	-------	-----

Dobry večer	Konbanwa	こんばんは	(今晚は)
Dobré ráno	Ohayou gozaimasu	おはようございます	(お早うございます)
Nashledanou	Sayounara	さようなら	
Jak se máte?	O-genki desu ka?	おげんきですか?	お元気ですか?
Mám se dobře.	Hai, genki desu. Arigatou gozaimasu.	はい、げんきです。 。ありがとうございます。	はい、元気です。ありがとうございます。

Spolu s [pozdravy](#) je toto výběr základních frází.

- Prosím (prosba) - kudasai
- Prosím (pobídka) - dózo
- Děkuji - arigató
- Nemáte zač - dó ita shimashte
- Ano - hai
- Ne - ie
- Promiňte - sumimasen
- Pardón - gomen nasai
- Nerozumím - wakarimasen
- Počkejte chvíli - chotto matte
- Pomoc! - taskete
- Kde je wc? - toyre wa doko deska

Číslovky

1 - Ichi - 一

2 - Ni - 二

3 - San - 三

4 - Shi/Yon - 四

5 - Go - 五

6 - Roku - 六

7 - Shichi/Nana - 七

8 - Hachi - 八

9 - Kyuu - 九

10 - Juu - 十

Podél poslední číslovky v desítkové soustavě se také odvozují 11-19. "Juu" se tedy přidává na začátek číslovky a pak dané číslo něco jako "deset-jedna"

Například

11 je Juu-ichi - 十一

13 je Juu-San - 十三

atd. atd.

Následné 20, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 se tvoří také pomocí "Juu" to se však dává na konec číslovky. Takže je to něco jako "dva-deset"

20 je Ni-Juu - 二十

40 je Yon-Juu - 四十

atd. atd.

Číslo jako je 21, 32, a 43 se tvoří tím že se přiřadí číslo označující desítku - juu - jednotku. Takže je to vlastně "dva-deset-dva".

83 je Hachi-Juu-San - 八十三

31 je San-Juu-Ichi - 三十一

75 je Nana-Juu-Go - 七十五

100 je Hyaku - 百

Navštivte tyto stránky: <http://alusinky.blog.cz/rubrika/japonstina>

17 Čínská lidová republika

17.1 Mapa Číny



http://www.dhlttime.cz/soutez/cina.php#cina_info



132. Co si představíte, když se řekne Čína

133. Jaká je rozloha Číny

134. *Jaký je počet obyvatel Čína*

135. *Jaké je hlavní město Číny*

136. *Se kterými státy sousedí Čína*

137. *Jaká je struktura obyvatelstva podle národnosti v Číně*

138. *Jaké jsou nejpopulárnější sporty v Číně*

139. *Jaké je nejoblíbenější Čínské jídlo*

140. *Jaké je Čínská měna*

17.2 Základní informace o Číně

Oficiální název

země: Čínská lidová republika



Rozloha: 9572384 km²

Hlavní město: Peking - (Beijing) 11 250 000 (1994)

Počet obyvatel: 1228004564 – 1997

Geografická poloha: Čínská lidová republika se nalézá ve východní Asii při západním pobřeží Tichého oceánu. Od severu k jihu se rozkládá od řeky Chej-lung-t'iang (Amur) na 53° s. š. ke korálovému útesu Ccheng-mu na nejižnějším cípu ostrovů Nanša na 18° s. š. Spojnice měří kolem 5 500 km. Od Pamíru na západě (71° v. d.) po soutok řek Chej-lung-t'iang a Usuri (135° v. d.) přesahuje spojnice 5 200 km. Časový rozdíl je více než čtyři hodiny.

Časové pásmo: GMT + 8

Sousedé 14 zemí: Má suchozemskou hranici o délce 22 800 km a nejvíce sousedů ze všech států světa. Po směru hodinových ručiček jimi jsou Indie (délka hranice 3 380 km), Pákistán (523 km), Afghánistán (76 km), Tádžikistán (414 km), Kyrgyzstán (858 km), Kazachstán (1 533 km), Rusko (3 645 km), Mongolsko (4 677 km), Severní Korea (1 416 km), Vietnam (1 281 km), Laos (423 km), Myanmar (2 185 km), Bhútán (470 km) a Nepál (1 236 km). Moře pak odděluje Čínu od Jižní Koreje, Japonska, Čínské republiky na Tchaj-wanu, Filipín, Bruneje, Malajsie a Indonésie.

Další města: Šanghaj, Tiencin, Šen-jang, Wu-chan, Kanton, Charbin, Čchung-čching, Nanking

Jazyky: čínština (mandarínština) ve 20 dialektech (70%), čuanština, mongolština, ujgurština, tibetština, kantonština - 21 jazyků

Správní rozdělení: 22 provincií (23, počítáme-li i Taiwan), 5 autonomních oblastí, zvláštní nezávislá oblast Hong Kong a Macao

Etnické složení: Chanové (Číňané) (92%), Čuangové (1%), Chuejové, Mandžuoové
http://www.dhltime.cz/soutez/cina.php#cina_info

17.3 Čínská Měna:

CNY - jüan = 10 t'iao = 100 fenů



17.4 Čínská kuchyně



Čínská kuchyně je náročnější na čas i kuchařskou trpělivost než kterákoli jiná světová kuchyně. Samotné úpravě jídel věnuje neobyčejnou pozornost a velký význam, aby pak výsledný pokrm byl přichystán na jednotlivá sousta a jeho konzumování pak bylo o to větším zážitkem.

Jako suroviny se nejvíce používají vepřové a kuřecí maso, čerstvé ryby, rýže a nudle, ze zeleniny, bez které si nedokážeme představit žádné čínské jídlo, je to především zelí, pórek, salátová okurka, česnek, cibule, brokolice a květák.

Zajímavostí této kuchyně je, že nemá v oblibě moučníky, ani jiná sladká jídla. Další zvláštností je způsob podávání polévky, kterou Číňané nepojídají na začátku, ale jako poslední chod menu nebo jako předěl mezi jídly různých chutí.

Z koření nejpoužívanější jsou chilli papričky a pepř, ať už černý nebo bílý. Národním nápojem je známý čínský čaj.

http://recepty.korenisveta.cz/index.php?option=com_content&view=category&id=29&Itemid=45

Kuřecí kung pao



Suroviny

500g kuřecích prsíček, 50g opražených arašídů, 4 chilli papričky, pórek, 2 lžíce oleje, vejce, lžička solamylu, lžíce vína

(nejlépe rýžového), 2 lžíce sojové omáčky, lžička cukru, lžička směsi koření wej – su nebo jiného koření na čínu, sůl.

Postup

- Kuřecí maso omyjeme, osušíme a pokrájíme na nudličky. V misce smícháme vejce se solí, škrobem a lžící vody na hustou kaši.
- Směsí obalíme kuřecí kousky a necháme chvíli odležet.
- Mezitím posekáme chilli papričky bez semínek na jemno. Pórek pokrájíme na kolečka.
- V jiné misce si připravíme směs ze sojové omáčky, vína, cukru a trošky soli.
- Na pánvi rozehřejeme olej, vložíme do něj maso a za stálého míchání opečeme.
- Po chvíli přidáme papričky, pórek, arašidy. Vše promícháme a 2 minuty smažíme.
- Následně přilijme omáčku a mícháme, aby se chutě propojily.
- Úplně nakonec dokořeníme kořením wej – su.
- Jako příloha se hodí rýže, nejlépe jasmínová dušená v troubě.

http://www.google.cz/search?hl=cs&rlz=1R2GGLL_csCZ378&biw=1366&bih=654&site=webhp&tbm=isch&sa=1&q=kung+pao+recept&aq=1&aqi=g2&aql=&oq=kung+pa

Smažené čínské nudle



Ingredience

1 kscibule2 lžícesójová omáčka2
plátkykuřecí prsní řízek1 kszelená
paprika1 - 2 lžičekkoření Čína1
ksmenší pórek1 ksčervená paprika1

květší mrkev1 lžičkaškrobová
moučka4 stroužkyčesnek400 gvaječné
čínské nudle

podle chuti: mletý černý pepř sůl

podle potřeby: olej na smažení

Postup přípravy receptu

- Zeleninu omyjeme, cibuli a česnek oloupeme, mrkev oškrábeme. Papriky zbavené jádřinců nakrájíme na nudličky, oloupanou cibuli rozpůlíme a nakrájíme na proužky, mrkev na půlměsíčky, pórek na kolečka, česnek na plátky.
- Zeleninu zprudka smažíme na oleji, dokud nezměkne. Musí ale zůstat polosyrová, křupavá.
- Maso nakrájíme na malé kousky a ty promícháme se škrobovou moučkou. Na pánvi maso zprudka osmažíme na rozehřátém oleji, ochutíme kořením na čínu a sójovou omáčkou. Usmažené maso pak promícháme se smaženou zeleninou.
- Čínské nudle povaříme ve vroucí osolené vodě 2 minuty, scedíme, propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Okapané nudle zprudka smažíme 2 - 3 minuty v hluboké pánvi na rozpáleném oleji. Během smažení je promícháváme. Smažíme vždy 1 - 2 porce nudlí. Ve větším množství by se na pánvi slepovaly.
- Usmažené čínské nudle promícháme s masovou směsí a podáváme. Můžeme připepřit nebo přisolit.

<http://recepty.vareni.cz/smazene-cinske-nudle/>

Úkoly k textu : Uvařte některá typická Čínská jídla – dobrou chuť

17.5 Jak bydlí Číňané

města, vesnice, samoty - paneláky, rodinné domky, řadové domy, sídliště....



V Číně jsou obrovské sociální rozdíly. Nejchudší, chudí, a bohatí.

17.5.1 Jak bydlí chudí Číňané? Jako sardinky



Dvoumetrová obytná kóje

Peking – Čínský inženýr vyřešil pro chudé spoluobčany otázku bydlení. Kdo nemá na byt či dům, může se nastěhovat do jím navrženého příbytku, dvoumetrové obytné kóje zvané kapsle. Vejde se sem jen stůl a postel. Tato varianta bydlení je ale vhodná jen pro lidi, kteří netrpí klaustrofobií.

<http://www.ct24.cz/svet/88245-jak-bydli-chudi-cinane-jako-sardinky/>

Podívejte se, jak žije nejlidnatější země

<http://aktualne.centrum.cz/clanek.phtml?id=423074>

Úkoly k textu : Najděte další informace o bydlení v Číně

17.6 Náboženství v Číně

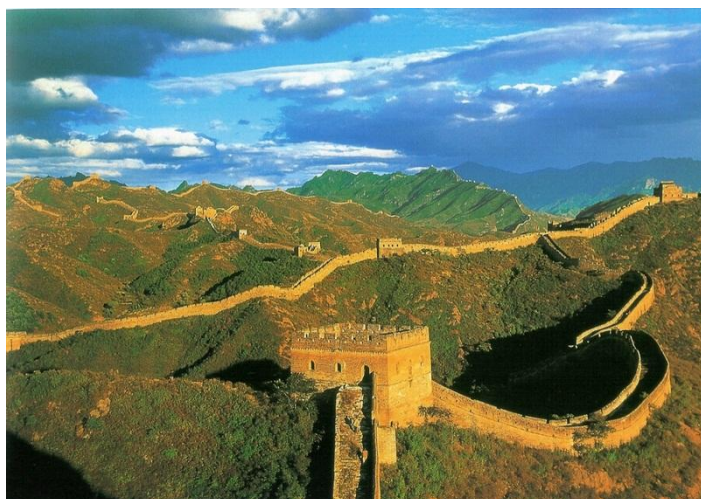
Mahájánový buddhismus, taoismus, muslimové, protestanti, katolíci



http://wikipedia.infostar.cz/r/re/religion_in_china.html

<http://nabozenstvi-v-cine.navajo.cz/>

17.7 Památky v Číně



Obrázek 16 Čínská zeď

<http://www.ucin.cz/sekce-obrazky.html>

<http://www.infoglobe.cz/cestovatelsky-pruvodce/cina-zeme-s-tisiciletou-historii/>

<http://provaznik.webz.cz/story/story129.php>

17.8 Lázeňství v Číně



Chi Lázně – Shanghai, Mangrove – Sanya, Quan Lázně – Sanya, Mandara - Peking, Šanghaj, Zhuhai, Sanya, Juma Lázně – Shanghai, Banyan Tree – Shanghai, Angsana Spa – Suzhou, Plateau – HongKong, -I - Spa - Peking, Šanghaj, Hongkong.

http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://www.chinadaily.com.cn/citylife/2006-03/29/content_555524.htm

Co dělat v lázních v Číně

- Wellness v Číně

- Cupping Baňkování
- Gua Sha Gua Sha
- Anantara Spa Review Anantara Lázně Recenze

<http://translate.google.cz/translate?hl=cs&langpair=en%7Ccs&u=http://gochina.about.com/od/wellness/qt/SpaEtiquette.htm>

Úkoly k textu Najděte lázně v Číně

17.9 Kulturní dědictví



Buddhismus

http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Buddhismus_v_%C4%8C%C3%ADn%C4%99

Čínští filozofové -

http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:%C4%8C%C3%ADn%C5%A1t%C3%AD_filozof%C3%A9

Konfucianismus - <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Konfucianismus>

Taoismus - <http://cs.wikipedia.org/wiki/Kategorie:Taoismus>

Čínská kultura - <http://www.velkaepocha.sk/cs/Temy/cinska-kultura.html>

Oslavy Nového čínského roku - <http://www.taijiquan.cz/2011/02/oslavy-noveho-cinskeho-roku-treti-cast-2/>

Nabídka čínských tanců

Tance jsou převážně pro více tančnic, ale lze je různě uzpůsobovat a kombinovat.

- Čínské břišní tance – Orientální tance ze Sin ťiangu
- Historické čínské tance – rukávový tanec
- Taneční improvizace na živou hudbu čínské citery
- Akrobatické čínské tance – tance s gymnastickými stuhami
- Novoroční tanec – tanec s červenými lampiony
- Vějířové tance – různé druhy vějířů
- Tanec s ručně malovanými bambusovými paraplaty
- Veselé tance na folklorní motivy z různých oblastí Číny

<http://www.ajna.cz/exoticke-tance/cinske-tance/>

Čínské znaky



<http://www.cinske-znaky.cz/>

17.10 Turismus – cestování po Čínské lidové republice



<http://www.cestovani-cina.info/>

Peking, Zakázané město, Chrám nebes,
ZOO, Velká čínská zeď, Letní palác,
Si-an, Terakotová armáda.

17.11 Hudba



141. *Jaké znáte lidové písně*

142. *Populární hudba*

143. *Klasická hudba*

<http://www.cinskahudba.cz/>

<http://www.velkaepocha.sk/200703231769/Cinska-hudba-je-jako-basen-a-jako-obraz.html>

http://wikipedia.infostar.cz/m/mu/music_of_china.html

http://www.google.cz/webhp?sourceid=navclient&hl=cs&ie=UTF-8#q=%C4%8D%C3%ADnsk%C3%A1+hudba&hl=cs&rlz=1R2GGLL_csCZ378&sit e=webhp&prmd=ivns&source=univ&tbn=vid&tbo=u&sa=X&ei=xGi1Teu0L4P1sga dqajoCw&ved=0CFoQqwQ&fp=f995655aa42c2bb5

Úkoly k textu Najděte na webových stránkách lidové písně, vážnou a populární hudbu

17.12 Pohádky - připravte si alespoň jednu Čínskou pohádku

Příběhy staré Číny –



<http://www.velkaepocha.sk/cs/Temy/pribehy-z-Ciny.html>

http://alik.idnes.cz/cinske-pohadky-misto-vlka-tygr-dzw-/alik-alikoviny.asp?c=A070924_mistov_al

http://www.citarny.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=1053

<http://www.databazeknih.cz/knihy/cinske-pohadky-42684>

17.13 Nejpopulárnější sporty

Basketbal, Čínská bojová umění, pozemní hokej



17.14 Čínská medicína



http://www.cinska-medicina.eu/?utm_source=adwords&utm_medium=cpc&utm_campaign=TCM

<http://www.cinske-lecitelstvi.com/>

<http://www.cinska-medicina.eu/index.php?nid=5104&lid=CZ&oid=1635394>

Základy čínské medicíny - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/>

Akupunktura - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/akupunktura/>

Joga - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/joga/>

Meditace - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/meditace/>

Shiatsu a akupresura - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/meditace/>

Tai chi - <http://www.cestovani-cina.info/cinska-medicina/tai-chi/>

17.15 Dny státních svátků



17.16 Čínský kalendář:

<http://www.ucin.cz/sekce-kalendar.html>

Státní svátky v Číně

1.leden - Nový rok

1.den 1. lunárního měsíce (Čínský nový rok - nejdůležitější svátek)

4.duben - Qingming (podobné Dušičkám)

1.-3.květen - Svátek práce

5.den 5.lunárního měsíce - Festival dračích člunů

1.srpen - Den armády

1.-3.říjen - Den založení ČLR a svátek středu podzimu

SVÁTKY NAVÍC V TAIWANU

28.únor - Pamětní den míru

10.říjen - Národní den

SVÁTKY NAVÍC V HONGKONGU

Velký pátek, Velikonoční pondělí

2.květen - Buddhovy narozeniny

1.červenec - Den založení Hongkongu

1.říjen - Národní den

26.říjen - Festival Chung Yeung

25.-26.prosinec - Vánoce

Úkoly k textu : Povězte, co víte o tom, co se slaví a co znamenají jednotlivé svátky.

17.17 Jak Číňané běžně násobili před érou kalkulaček

Video - <http://www.ucin.cz/sekce-zajimavosti.html>

Úkoly k textu : Je to velmi zajímavé, doporučujeme ke zhlédnutí a vyzkoušet.

17.18 Některá Čínská slova a slovní spojení



O Čínštině , Čínské dialekty: <http://www.ucin.cz/ucebnice-pruvodce.html>

Učebnice – tahy: <http://www.ucin.cz/ucebnice-tahy.html>

Základy Čínštiny – lekce 1 – 5 : <http://www.ucin.cz/ucebnice-lekce.html>

Čínské znaky: <http://www.velkaepocha.sk/cs/Temy/cinske-znaky.html>

Pár důležitých slovíček a frází		
你好		
ni ² hao ³	(ni-chao)	Dobrý den
谢谢		
xie ⁴ xie ⁴	(sie-sie)	Děkuji. (pozn. iniciála x- je lehce "šišlavá", někde mezi s a š)
不用谢		
bu ² yong ⁴ xie ⁴	(pu-jun ^g sie)	Není zač. (koncovka -ng se vyslovuje jako nosovka, podobně jako např. v anglickém slovu spring)
再见		
zai ⁴ jian ⁴	(caj-t'ien)	Nashledanou
你会讲英语吗？		
Ni ³ hui ⁴ jiang ³ ying ¹ yu ³ ma?	(ni chuej t'ian ^g jin ^g jü ma)	Hovoříte anglicky?
对不起		
dui ⁴ bu qi ³	(tuej pu č ^{ch} i)	Promiňte. (pozn: přídechová iniciála q- při vyslovení z úst vychází silnější proud vzduchu)
请问, ...		
qing ³ wen ⁴	(č ^{ch} in ^g -wen)	Prosím Vás, ...
我听不懂		
Wo ³ ting ¹ bu dong ³	(wo t ^{ch} in ^g pu)	Nerozumím

	tun ⁸)	
我不会说汉语		
Wo ³ bu ² hui ⁴ shuo ¹ han ⁴ yu ³	(wo pu chuej šuo chan jü)	Neumím čínsky.
没关系		
mei ² guan ¹ xi	(mej kuan-si)	Nevadí.
没事		
mei ² shi ⁴	(mej š')	To nic.
多少钱		
duo ¹ shao qian ² ?	(tuo-šao č ^{ch} ien?)	Kolik (to) stojí?
太贵了		
tai ⁴ gui ⁴ le !	(t ^{ch} aj kuej-le)	To je příliš drahé!
我是捷克人		
Wo ³ shi ⁴ jie ² ke ⁴ ren ²	(wo š t'ie kche žen)	Jsem Čech.
你叫什么名字？		
Ni ³ jiao ⁴ shen ² me ming ² zi	(ni t'iao še ⁿ me min ^{gc'} ?)	Jak se jmenuješ/jmenujete?
请问，您贵姓？		
Qing ³ wen ⁴ , nin ² gui ⁴ xing ⁴ ?	(č ^{ch} in ^g wen, nin kuej sin ^g ?)	Jak se jmenujete? (zdvořilá fráze, doslova "jaké je vaše ctěné příjmení?")
你是哪里人？		
ni ³ shi ⁴ na ³ li ren ² ?	(ni š' nali žen?)	Odkud' jsi / jste?

Číslovky

一	yi ¹	(i)	1
二	er ⁴	(er)	2
三	san ¹	(san)	3
四	si ⁴	(s')	4
五	wu ³	(wu)	5
六	liu ⁴	(liou)	6
七	qi ¹	(č ^{ch} i)	7

八	ba ¹	(pa)	8
九	jiu ³	(t'iou)	9
十	shi ²	(š')	10
十一	shi ² yi ¹	(š'-i)	11
二十一	er ⁴ shi ² yi ¹	(š'-er)	21
三十一	san ¹ shi ² yi ¹	(san š'-i)	31
一百	yi ¹ bai ³	(i-baj)	100
一千	yi ¹ qian ¹	(i-č ^h ien)	1 000
一万	yi ¹ wan ⁴	(i-wan)	10 000

<http://shaaarynka.blog.cz/0905/uzitecne-cinske-fraze>

- **slovní zásoba pro letiště a celní kontrolu:**

to je můj ... 这是我的... zhe4shi4wo3de

pas 护照 hu4zhao4

vízum 签证 qian1zheng4

letenka 机票 ji1piao4

Můžete mi prosím pomoci se zavazadlem? 请帮我搬行李. qing3bang1wo3ban1xing2li.

proč jste přijel do Číny? 你来中国做什么? Ni3 lai2 zhong1guo2zuo4shen2me?

jsem tady kvůli... 我来 wo3lai2

cestování 旅游 lü3you2

práci 工作 gong1zuo4

obchodu 做生意 zuo4sheng1yi4

studiu 学习 xue2xi2

závodu 参加比赛 can1jia1bi3sai4

návštěvě kamaráda 访友 fang3you3

Jak dlouho zůstanete v Číně? 你呆多长时间? Ni3dai1duo1chang2shi2jian1?

budu tady ... wo3dai1

5 dní 五天 wu5tian1

1 týden 一个星期 xing1qi1

1 měsíc 一个月 yue4

1 rok 一年 yi1nian2

Kde dostanu...? 在哪儿拿 zai4nar3na2/在哪儿取 zai4 na3rqu3

své zavazadlo 我的行李 wo3dexing2li

vozík na zavazadla 手推车 shou3tui1che1

Chybí mi... 少一个 shao3yi2ge

příruční zavazadlo 手提行李 shou3ti2xing2li

kabelka 手提包 shou3ti2bao1

cestovní taška 旅行包 lü3xing2bao1

taška na kolečkách 拉杆箱 la1gan3xiang1

torna 背包 bei4bao1

kufr 箱子 xiang1zi

Moje zavazadlo se ztratilo - 我的行李不见了 wo3de xing2li bu2jian4le

Kdy dostanu své zavazadlo? 我什么时候能拿到行李? wo3shen2me shi2hou neng2 na2dao4 xing2li?

procházení přes celní kontrolu

to je zhe4shi4 这是

pro mou osobní potřebu wo3desui4shen1yong4pin3 我的随身用品

dar li3pin3 礼品

Kde je? Nar3you3

informace wen4xun2chu4

letištní autobus ji1chang3ba1shi4

taxi chu1zu1ch1

Letím do... wo3qu4.... 我去 ...

výměna peněz

Kde si můžu vyměnit peníze? na3rke3yi3huan4qian2 哪儿可以换钱?

Chci vyměnit 100 euro 换100欧元 huan4 yi1bai3 ou1yuan2

Prosím vyplňte tento formulář 请填写兑换单 qing3tian2dui4huan4dan1

Při výměně peněz se musí vyplňovat formulář, který je ale v angličtině. Kromě částky píšete, pokud si dobře vzpomínám i to, jak jste peníze získali.

Chci drobné za 100 RMB 请换一百元零钱 qing3huan4yi2bai3yuan2ling2qian2

V Číně jsou drobné důležité – např. v autobuse se drobné hází do schránky a pokud je nemáte nachystané, s největší pravděpodobností vám je nikdo nerozmění (ne proto, že by Číňané byli zlí, ale autobusy jsou často tak přečpané, že není ani čas ani prostor); také taxikáři ocení pokud máte drobné a nebudete platit stovkou

Odlet z Číny

Na letiště (k taxikáři) 我去机场 wo3qu4ji1chang3

Za kolik? (k taxikáři) 多少钱? duo1shao3qian2?

Prosím dejte mi stvrzenku 请开发票 qing3kai1fa1piao4

Kde se mohu zaregistrovat/check-in? 在哪儿办手续? zai4nar3ban4shou3xu4

věty, které snad neuslyšíte

Je nám líto, ale registrace pro let do... už skončila 真抱歉,去....

飞机已经停止办手续了 zhen1bao4qian4, qu4..... fei1ji1yi3jing1ting2zhi3ban4shou3le.

Příliš pozdě, vaše letadlo už za chvíli odlétá - 太晚了,飞机马上就要起飞了 tai4wan3le, fei1ji1ma3shang4jiu4yao4qi3fei1le.

co na to můžete zkusit říci:

Mohl/a byste udělat vyjímku? 能变通一下吗? Neng2 bian4tong1yi2xia4ma?

tipy:

- pokud máte strach, že vám nebudou rozumět, napiště si nejdůležitější věty na kartičky které ukazujete
- všichni taxikáři by měli mít zapnutý taxametr a dát vám stvrzenku
- mě se vyplatilo nosit drobné v peněženke zvlášť – máte, tak přehled, jestli jich máte dost a nevytahujete peněženku se všemi penězi, což je bezpečnější

<http://www.cinsky-rychle.ic.cz/letiste/>

Další slovní zásoba: <http://www.engoi.com/cs/zh/index.html>

18 Islám – a jeho filosofie

144. *Víte, co je to Islám?*

145. *Víte, co je korán*

http://prayer.cz/studnet/prayer/info/misc/str_asie/islam.htm

<http://www.vira.cz/Texty/Glosar/Islam.html>

<http://cs.wikipedia.org/wiki/Isl%C3%A1m>

146. *Co je to islámský fundamentalismus?*

<http://islamsky-fundamentalismus.navajo.cz/>

147. *Islám v Evropě*

<http://liberalnimuslimove.blog.cz/0606/evropsky-islam-nebo-islamska-evropa>

5. Vyjmenujte některé Islámské země

http://www.chovani.eu/clanky/zobrazit/315-Islamske_zeme

<http://www.icesty.cz/islamske-zeme-aneb-velke-prekvapeni/>

. MAROKO		
Rozloha:	446 550 km ²	
Počet obyv.:	33 miliónů	
Gramotnost:	53 procent	
Hlava státu:	král Mohamed VI.	
HDP na osobu:	1700 dolarů	
...	...	
2. ALŽÍRSKO		
Rozloha:	2 381 741 km ²	
Počet obyv.:	33 miliónů	
Gramotnost:	70 procent	
Prezident:	Abdalazíz Buteflika	
HDP na osobu:	2 620 dolarů	
...	...	

3. EGYPT		
Rozloha:	1 001 449 km ²	
Počet obyv.:	78 miliónů	
Gramotnost:	57 procent	
Prezident:	Husní Mubarak	
HDP na osobu:	4 300 dolarů	
...	...	
4. TURECKO		
Rozloha:	780 576 km ²	
Počet obyv.:	62 miliónů	
Gramotnost:	88 procent	
Premiér:	Recep Erdogan	
HDP na osobu:	5000 dolarů	
...	...	
5. SÝRIE		
Rozloha:	185 180 km ²	
Počet obyv.:	18 miliónů	
Gramotnost:	76 procent	
Prezident:	Bašár Asad	
HDP na osobu:	1 200 dolarů	
...	...	
6. IRÁK		
Rozloha:	434 924 km ²	
Počet obyv.:	26 miliónů	

Gramotnost:	42 procent
Premiér:	Núrí Malikí
HDP na osobu:	800 dolarů

...

7. SAÚDSKÁ ARÁBIE	
--------------------------	---

Rozloha:	2 149 690 km ²
Počet obyv.:	26 miliónů
Gramotnost:	80 procent
Hlava státu:	král Abdalláh
HDP na osobu:	10 600 dolarů

...

8. SOMÁLSKO	
--------------------	--

Rozloha:	636 657 km ²
Počet obyv.:	10 miliónů
Gramotnost:	25 procent
Hlava státu:	vláda nad veškerým územím nyní neexistuje, různé skupiny ovládají jednotlivé části Somálska
HDP na osobu:	Přesný údaj neexistuje, ale jde o jednu z nejchudších zemí světa

...

9. ÍRÁN	
----------------	---

Rozloha:	1 648 000 km ²
Počet obyv.:	70 miliónů
Gramotnost:	80 procent
Hlava státu:	ajatolláh Alí Chameneí
HDP na osobu:	7 500 dolarů

...

10. UZBEKISTÁN		
Rozloha:	447 400 km ²	
Počet obyv.:	28 miliónů	
Gramotnost:	97 procent	
Prezident:	Islam Karimov	
HDP na osobu:	1 800 dolarů	
...		
11. AFGHÁNISTÁN		
Rozloha:	647 497 km ²	
Počet obyv.:	28 miliónů	
Gramotnost:	36 procent	
Prezident:	Hamíd Karzái	
HDP na osobu:	164 dolarů	
...		
12. PÁKISTÁN		
Rozloha:	803 943 km ²	
Počet obyv.:	165 miliónů	
Gramotnost:	45 procent	
Prezident:	Parvíz Mušaraf	
HDP na osobu:	2 200 dolarů	
...		
13. MALAJŠIE		
Rozloha:	329 749km ²	
Počet obyv.:	26 miliónů	
Gramotnost:	95 procent	

Premiér:	Ahmad Badáwí
HDP na osobu:	4 500 dolarů

...

14. INDONÉSIE	
Rozloha:	1 904 469 km ²
Počet obyv.:	240 miliónů
Gramotnost:	85 procent
Prezident:	Susilo Bambang Yudhoyono
HDP na osobu:	1 280 dolarů

...



<http://aktualne.centrum.cz/zahranici/blizky-vychod/clanek.phtml?id=223843#5>

19 Závěr

Na začátku jsme si řekli, že svět se pomocí technologií a stále rychlejší dopravy zmenšuje. Kolem nás je Vesmír a nevíme ani na začátku 21. století, zda jsme ve Vesmíru sami, anebo zda jsou kolem nás další civilizace. Jak by se obyvatelé jiných planet chovali k nám. Jaká je jejich kultura. Že to zní nepravděpodobně? Možná. Ale vzpomeňme na spisovatele Julia Verna, kolik jeho nepravděpodobností, v době, ve které žil, se naplnilo. Létáme do kosmu.

Ale vraťme se na zem, do naší doby.

Učme se empatii – vcítění. Sportovci z celého světa se každé čtyři roky scházejí na olympijských hrách, na kterých reprezentují svůj národ a každý chce co nejlépe uspět. Bez rozdílů barvy pleti a vyznání navazují mezi sebou přátelství a mnohdy i manželství.

Setkávají se zde ale nejen sportovci, ale i fanoušci sportu, také ze všech koutů světa. Poznávají se.

Ale nejen sportovci, ale i vědci a umělci z celého světa spolu soupeří, ale také se vzájemně obohacují o zkušenosti a poznání, která získávají.

Po roce 1989 můžeme i my svobodně cestovat po celém světě. Poznávat a pracovat. Migraci obyvatel planety nazvané ZEMĚ nic nezastaví. Paradoxně k tomu přispívají i totalitní režimy, které se brání svobodě pohybu a myšlenek. Lidé z totalitních zemí mnohdy i za cenu nasazení vlastního života opouštějí ilegálně tyto země. Chtějí žít svobodně, chtějí se mít lépe.

Buďme vstřícní k jiným kulturám, ale braňme si svoji kulturu. Chtějme po těch, kteří s námi chtějí žít v naší zemi, aby především respektovali kulturu a zákony naší země.