



19. decembar – Božićno pecivo

Pozdrav, drage slušateljice i slušatelji! Dobrodošli najzad u naš Adventski kalendar znanja. Denašnju epizodu posvećujemo ukusnoj temi – pečenju keksov i kolačićev u adventskom času. Na našoj internetskoj stranici nećete najti kekse, ali zato imamo materijale ki slišu ovomu podcastu ke si morete skinuti i izmoljati ili čitati.

Da, pečenje keksov ima dugu tradiciju ka ide stoljeća najzad. Pokusili smo detaljnije istražiti kako je ta slatka navada postala dio našega božićnoga doživljaja. Točni odgovor nismo našli, ali imamo nekoliko objašnjenjev. Prvo je: keksi su bili hrana za siromašne. U srednjemu vijeku, ljudima nije bilo lahko preživiti zimu. Kako su bili siromašni, živili su od onoga ča su nabrali krez ljeto. Nisu imali hladilnike, ali su imali različne načine kako su skladišćili hranu da se ne bi tako friško pokvarila. Spravili su kiselo zelje, sušili su sadje, čuvali krumplje i nasolili su meso. Ali u zimi se ipak moralo odreći čuda jila, pa su morali jisti masniju hranu da ih duglje drži sito.

Upravo keksi i kolačići imaju čuda masti u sebi, dugo se držu i zato se vjeruje da je to uzrok zač se keksi peču u zimi.

Druga povidajka je isto iz sridnjega vijeka. Onda su cukor i začini bili jako dragi pa si ih čuda ljudi nije moglo priuštiti. No u bogati kloštri su svako ljeto za vrime Božića pekli kekse, a on čas bez mašinov to nije bio lahki posao.

Keksi su dakle bili ča posebnoga, a redovniki su onda siromašnima dilili te kekse i im tako dali muru veselja u božićnom času.

Ako gledamo još dublje u prošlost, imamo povidajku iz vrimenta Germanov, prije Kristuševoga rodjenja. Oni su se bojali dugih i mračnih zimskih noći jer su mislili da će u to vrime duhi pohoditi svit i da kanu naškoditi živinam. Da bi svoje živine u zimi zaštitili, pekli su kekse u obliku živin i njih su onda aldovali duhom.

19. Dezember – Weihnachtsbäckerei

Gruß, liebe Zuhörerinnen und Zuhörer! Willkommen zurück zu unserem Wissens-Adventskalender. In der heutigen Episode hören wir über ein delikates Thema – gebackene Kekse und Kuchen in der Adventzeit. Auf unserer Website könnt ihr keine Kekse finden, aber dafür haben wir Materialien, welche zu diesem Podcast gehören, welche ihr herunterladen und ausmalen oder lesen könnt.

Ja, gebackene Kekse haben eine lange Tradition, welche Jahrhunderte zurückgeht. Versuchen wir Details herauszufinden, wie dieser süße Brauch ein Teil unseres Weihnachterlebnisses geworden ist.

Erste ist: Kekse waren ein Essen für Arme. Im Mittelalter konnten die Leute nicht so leicht den Winter überleben. Da sie arm waren, lebten sie davon, was sie durch das Jahr sammelten. Sie hatten keine Kühlschränke, aber sie hatten verschiedene Arten wie sie Essen lagern konnten, dass es nicht so schnell kaputt wurde. Sie machten Sauerkraut, trockneten Obst, lagerten Kartoffeln ein und pökelten Fleisch. Aber im Winter mussten sie auf viel Essen verzichten, und sie mussten fettes Essen essen, sodass ihnen länger satt hält.

Nachdem Kekse und Küchlein viel Fett in sich haben, halten sie lange und deshalb glaubt man, dass das ein Grund war, warum man im Winter Kekse bäckt.

Die zweite Geschichte ist auch aus dem Mittelalter. Damals waren Zucker und Gewürze sehr teuer und die Leute konnten sie sich nicht leisten. Nun im reichen Kloster haben sie jedes Jahr zur Weihnachtszeit Kekse gebacken, und damals ohne Maschinen, das war keine leichte Arbeit.

Die Kekse waren weiter etwas besonderes, und die Mönche haben diese Kekse mit den Armen geteilt, dass sie ein bisschen Freude in der Weihnachtszeit haben.

Wenn wir noch tiefer in die Vergangenheit schauen, haben wir eine Geschichte aus der Zeit der Germanen, vor Christus Geburt. Sie fürchteten sich vor den langen und dunkeln Winternächten, weil sie dachten, dass das die Zeit ist, in der die Geister die Welt besuchen und sie wollten den Tieren schaden. Dass sie ihre Tiere im Winter schützten, backten sie Kekse in der Form von Tieren und sie haben sie dann den Geistern geopfert.

Znamda naši božićni keksi imaju svoje korijene u kršćanstvu. Na kraju maše vjerniki dostanu blagoslovljeni kruh, a s časom se ov kruh označavao pečatom s kršćanski simboli. Redovniki i koludrice u kloštri su ukrašavali ove oštije za Božić, znamda su tako i izmislili kekse kako ih danas poznamo.

No, nije sve bilo povezano s religijski obredi. U 18. stoljeću su mornari svojim putovanji donesli nove običaje i pravice, ali i novitete kot čaj i kavu. Čaj je bio, a mislim još svenek je, obljubljen u Britaniji. A uz ov topli napitak su obično poslužili i kekse.

I tako je, s časom, pečenje svih sortov keksov i kolačićev postalo dio naših žitkov, ne samo u božićno vrime, već i kroz cijelo ljeto.

Nažalost, nismo točno otkrili odakle dohadja običaj pečenja keksov zimi, ali željimo vam čuda zabave pri pečenju keksov i uživanja u blagdanski poslastica.

Uživajte u čaroliji božićnih okusev, u cimetovi zvjezdica, medenjaki, špekulacija i voćnomu kruhu! Čujemo se u idućoj epizodi.

Do zutra!

Womöglich haben unsere Weihnachtskekse ihre Wurzeln im Christentum. Am Ende der Messe bekommen die Gläubigen ein geweihtes Brot, und dieses Brot wurde mit der Zeit mit christlichen Symbolen markiert. Die Mönche und Nonnen im Kloster haben diese Hostien für Weihnachten verziert, womöglich sind so auch die Kekse erdacht worden, wie wir sie heute kennen.

Nun, es war nicht alles mit religiösen Zeremonien verbunden. Im 18.

Jahrhundert haben die Seeleute auf ihren Reisen neue Gewohnheiten und Praktiken mitgenommen, aber auch Neuheiten wie Tee und Kaffee. Tee war, und ich denke, ist es noch immer, beliebt in Großbritannien. Und zu diesem warmen Getränk haben sie gewöhnlich Kekse gereicht.

Und so ist es, mit Tee, backen aller Sorten von Keksen und Küchlein wurde ein Teil unseres Lebens, nicht nur in der Weihnachtszeit, sondern durch das ganze Jahr.

Leider haben wir nicht genau enthüllt, woher der Brauch des Kekse Backens im Winter erfolgt [kommt], aber wir wünschen euch viel Spaß beim Kekse backen und Genuss bei den Weihnachtsleckerbissen.

Genießt den Zauber des Weihnachtsgeschmacks, Zimtsterne, Lebkuchen, Spekulatius und Obstbrot! Wir hören uns in der kommenden Episode.

Bis morgen!



©2023



 Bundesministerium
für Bildung, Wissenschaft
und Forschung