



WEIHNACHTEN IN DER UKRAINE

Всім привіт! – Wsim pryvit – Hallo zusammen!

So sagen wir das auf Ukrainisch und schreiben es auf Kyryllisch. Die Schrift sieht anders aus, als ihr es gewohnt seid.

Ach so, ich habe mich noch gar nicht vorgestellt: Ich bin Marijka und lebe in Orliwka, einer Stadt in der Ukraine. Die Ukraine ist ein Land in Osteuropa und liegt etwa 1000 Kilometer von Deutschland entfernt.

Ich möchte Euch davon erzählen, wie wir Weihnachten feiern. Weihnachten ist wie bei Euch ein großes Fest. Aber etwas ist anders: Die meisten Ukrainer feiern Heilig Abend am 6. Januar, also am Fest der Heiligen Drei Könige nach eurem Kalender. Die Adventszeit ist für uns eine Fastenzeit. Der Heilige Abend am 6. Januar ist der letzte Fastentag. An diesem Tag hilft die ganze Familie bei der Zubereitung der Speisen, denn schließlich sollen am Abend der Tradition entsprechend zwölf Gerichte auf dem Tisch stehen – diese Zahl erinnert an die zwölf Apostel.

Auf keinen Fall darf dabei Kutja fehlen, eine Süßspeise aus Weizen, Honig, Mohn, Rosinen und Nüssen. Außerdem werden sehr oft Varenyky gekocht. Das sind Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen. In Familien mit unverheirateten Frauen und Männern versteckt man gerne eine Nuss in einer Teigtasche. Es heißt, wer eine Nuss findet,

wird im kommenden Jahr Hochzeit feiern. Und natürlich gibt es Borscht, eine leckere Rote Beete-Suppe.

Der Tisch wird auch besonders gedeckt: Unter die Tischdecke wird nämlich oft Heu gelegt, um an den Stall zu erinnern, in dem Jesus geboren wurde.

Die Geschenke bringt übrigens Väterchen Frost – und zwar bereits in der Silvesternacht. Väterchen Frost ist eurem Weihnachtsmann ähnlich: Er hat einen langen, dicken weißen Bart und fährt einen von Pferden oder Rentieren gezogenen Schlitten. Gegen die Kälte trägt er auch einen Pelzmantel, aber der ist nicht rot, sondern eisgrau. Väterchen Frost hat einen Stab bei sich: Alles, was er damit berührt, gefriert. Er bringt also neben den Geschenken auch Schnee und Eis mit. Begleitet wird er von seiner Enkelin. Sie wird Schneeflöckchen oder auch Schneemädchen genannt. Es ist nämlich während der Weihnachtszeit sehr kalt und es liegt viel Schnee. Das hält die Menschen aber nicht davon ab, sich an Weihnachten draußen zu treffen, um gemeinsam Weihnachtslieder zu singen, sie von Haus zu Haus zu tragen. Und mit ihren Liedern symbolisch die Nachricht über Jesus Geburt zu verkünden. Ein schönes, fröhliches Fest.

Ich wünsche euch auch Fröhliche Weihnachten!

Eure Marijka

REZEPT: KUTJA (KALTE SÜSS-SPEISE)

An Heilig Abend, dem letzten Fastentag, werden zwölf Fastenspeisen aufgetischt. Aber das wichtigste Gericht ist immer eine süße Speise namens Kutja. Das ist ein Gericht aus gekochtem Buchweizen, zerkleinerten Walnüssen, Mohn, Rosinen, Honig und einem Kompott aus getrockneten Früchten. Kutja wird in tiefen Tellern als erstes Gericht serviert. Das älteste Familienmitglied segnet es mit einem Gebet, danach darf die Familie mit dem Weihnachtsessen beginnen. Mit diesem Rezept könnt ihr es nachkochen.

Zutaten (für 4 Portionen): 2 Tassen Buchweizen, 3-4 Liter Wasser, 1 Tasse Mohnsamen, je 150 g Honig und Zucker, 50 g gemahlene Nüsse (Mandeln, Walnüsse etc.), 50 g Rosinen, 120 ml Milch

Zubereitung:

Den Buchweizen in kaltem Wasser auswaschen und über Nacht in 3-4 Liter Wasser einweichen lassen. Am folgenden Tag aufkochen und bei kleiner Hitze 4-5 Stunden ziehen lassen. Dabei immer wieder rühren, damit der Buchweizen nicht anbrennt. Die Masse ist fertig, wenn die Buchweizenkörner aufgequollen sind und die Flüssigkeit eingedickt ist.

In der Zwischenzeit den Mohn mahlen, aufbrühen und 10-15 Minuten sieden lassen. Danach in ein Sieb abgießen und mit einem Mixer zerkleinern. Den Mohn mit Zucker vermischen.

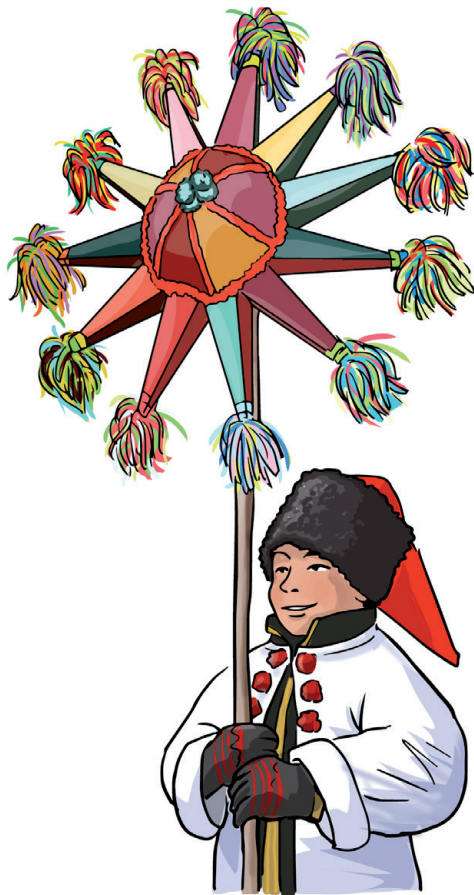
Den Honig, die gemahlene Nüsse, Rosinen und den Weizen mit der Milch anrühren und anschließend zusammen mit dem Mohn unter den Brei mischen. Den Brei bis zum Servieren mindestens 3-4 Stunden kaltstellen.

Guten Appetit!



CAROL OF THE BELLS WEIHNACHTSLIED AUS DER UKRAINE

Das amerikanische Weihnachtslied „Carol of the Bells“ ist ursprünglich ein ukrainisches Volkslied mit dem Titel „Schtschedryk“. Es wurde 1916 von Mykola Leontowytch komponiert und erzählt die Geschichte einer Schwalbe, die ins Haus eines Mannes fliegt und ihm vom Guten des kommenden Frühlings erzählt. In der Ukraine wird dieses Stück in der Zeit zwischen Neujahr und dem Ukrainischen Weihnachtsfest am 7. Januar gesungen.



Hark how the bells,
Sweet silver bells,
All seem to say,
Throw cares away
Christmas is here,
Bringing good cheer,
To young and old,
Meek and the bold.

Ding dong ding dong
That is their song
With joyful ring
All caroling.

One seems to hear
Words of good cheer
From everywhere
Filling the air.

Oh how they pound,
Raising the sound,
O'er hill and dale,
Telling their tale.

Gaily they ring
While people sing
Songs of good cheer,
Christmas is here.

Merry, Merry, Merry,
Merry Christmas,
Merry, Merry, Merry,
Merry Christmas.

On on they send,
On without end,
Their joyful tone
To every home.

Ding dong ding dong
Ding dong ding dong

Hark how the bells,
Sweet silver bells,
All seem to say,
Throw cares away
(We will throw cares away)

Christmas is here,
Bringing good cheer,
To young and old,
Meek and the bold.
(Bringing cheer to the
young and old)

Oh how they pound,
Raising the sound,
O'er hill and dale,
Telling their tale.

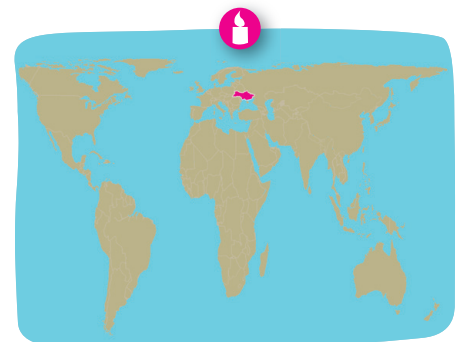
Gaily they ring
While people sing
Songs of good cheer,
Christmas is here.

Merry, Merry, Merry,
Merry Christmas,
Merry Christmas
Merry, Merry, Merry,
Merry Christmas,
Merry Christmas

On on they send,
On without end,
Their joyful tone
To every home.

EIN BRAUCH: DER DIDUKH

Eine Tradition ist es, den Didukh, eine Weizengarbe, am Heiligen Abend in die Ecke zu stellen. Das macht der Hausherr, kurz bevor die ganze Familie zu Besuch kommt. Der Didukh strahlt Wärme und Gemütlichkeit aus. Er erinnert daran, dass Josef, als Jesus im kalten Stall geboren wurde, einen Spalt in der Wand mit einer Weizengarbe ausstopfte, damit der Wind nicht hinein blies. Bastelt doch auch mal einen Didukh aus Stroh oder anderen Materialien und stellt ihn bei euch ins Zimmer.



Infos zum Land unter
www.auswaertiges-amt.de