



ŘEMESLA 24. 12. 2018

Vánoční poleno - původně keltská tradice, dnes francouzský dezert

Vychází z tradice, kdy se rodina na Štědrý večer setkávala u krbu. Do něj přiložili silné poleno, předem ozdobené stuhami, ovocem či listím, které...

Vánoční tradice po světě jsou různé. Některé sami dodržujeme a přijdou nám běžné, o jiných jsme jen slyšeli a některé nám mohou přijít i poněkud zvláštní. Pokud byste se na Vánoce ocitli třeba v Itálii nebo Španělsku, mohla by vás překvapit dekorace vánočního stolu, kterou tvoří vánoční poleno. A to není vše - francouzské vánoční poleno mívá dokonce podobu sladké rolády. Proč se o Vánocích zdobí poleno, jaký má tento zvyk význam a jak si vánoční poleno připravit?

Vánoční poleno v rodinném krbu

Vychází z tradice, kdy se rodina na Štědrý večer setkávala u krbu. Do něj přiložili **silné poleno, předem ozdobené stuhami, ovocem či listím, které hořelo celou noc**. Po celou dobu si pak rodina kolem krbu povídala, děti poslouchaly příběhy prarodičů, zpívaly se vánoční písně a dodržovaly se další [tradice na Štědrý den](#).

Věřilo se, že takové **vánoční poleno má magickou ochranou moc**. Popel z něj se nechával v domě, který měl údajně **chránit před blesky po celý rok**. Část popela se také zahrabávala na pole **pro zajištění bohaté úrody**.

Vánoční poleno v kamnech nahradily dekorace na stole

Tento zvyk pochází z **12. století**, kdy byl rozšířen ve většině evropských zemích, zejména v Itálii, Francii a Anglii. Postupně však vymizel, jak se z obydlí vytrácely krby a nahrazovaly je kamna a jiná topná zařízení. Místo zapáleného polínka se tak začalo objevovat **vánoční poleno jako dekorace - ozdobené svíčkami, stužkami, zelení** a podobně.

Vánoční poleno má původ už v keltských oslavách slunovratu

Při pátrání po významu této tradice ale musíme jít ještě dál do minulosti. Samotný zvyk pálení vánočního polena v krbu vychází z mnohem starší tradice, která však s Vánoci neměla nic moc společného. Jde totiž o **původně keltský zvyk**. Keltové jakožto pohanský kmen Vánoce neslavili, na podobný čas (21. prosince) však připadal **jeden z nejvýznamnějších keltských dnů - zimní slunovrat**. Ten se oslavoval pálením ohňů a jmenoval se [Alban Arthuan](#).

Tradicí také bylo **zapálit oheň v každé domácnosti**. Hořel 12 dní a celou dobu se o něj staral pán domu. Jako první se zapálilo **speciálně vybrané poleno**. To se předtím polívalo pivem či medovinou, mazalo medem a sypalo moukou na znamení dobré úrody, poté se zdobilo jmelím a jinými stálezelenými rostlinami. Toto poleno bylo prvním, které zažehávalo návrat slunce. Podívejte se také na [další keltské svátky](#).

Francouzské vánoční poleno - sladká roláda

Francie je zemí vyhlášených gurmánů, proto se není čemu divit, že právě tady dostala dávná tradice ještě trochu jinou podobu. **Francouzské vánoční poleno je totiž symbolizováno sladkou pečenou roládou, která je nazdobena do podoby dřevěného polena**. Roláda bývá naplněna máslovým krémem, polita čokoládou nebo kávovou polevou. Francouzské vánoční poleno jako typický francouzský zákusek se zrodilo v Paříži v 19. století a připravuje se dodnes. Vyzkoušejte ho také!



Recept - vánoční poleno

Na poleno budete potřebovat:

- 6 vajec
- ¼ hrnku hladké mouky
- ¾ hrnku krupicového cukru
- ¼ hrnku kakaa

Na kakaový krém budete potřebovat:

- 1 hrnek moučkového cukru
- 1 hrnek změkklého másla
- ½ hrnku hořké čokolády

- 1 lžička vanilkového extraktu

Francouzské vánoční poleno - příprava dezertu

1. Oddělíme bílky od žloutků, z bílků **vyšleháme tuhý sníh** a zašleháme do něj část cukru.
2. V druhé místě **ušleháme žloutky se zbylým cukrem do husté pěny**.
3. Do ní **vmícháme prosáté kakao, mouku a přidáme ušlehaný sníh**.
4. Těsto vlijeme na hlubší plech vyložený pečicím papírem a rozetřeme ke krajům.
5. Pečeme v troubě vyhřáté **na 180 °C asi 20 minut**.
6. Upečený plát **necháme trochu vychladnout** a překlopíme na arch pečicího papíru, který jsme poprášili moučkovým cukrem.

Kůra na poleno - příprava

1. Čokoládu rozlámeme na kousky a **ve vodní lázni ji rozpustíme**.
2. V míse **utřeme moučkový cukr s máslem, přidáme čokoládu a vanilkový extrakt**.
3. Vše promícháme a rozetřeme na vychladlý plát těsta. Následně srolujeme do rolády a **zbylým krémem potřeme poleno po povrchu**.
4. Pomocí špejle pak **vytvoříme strukturu, aby poleva připomínala kůru**.

Hotovou roládu můžete položit na štědrovečerní tabuli. Uvidíte, jak tato tradiční francouzská pochoutka ozvláštňuje klasickou přehlídku vašeho vánočního cukroví.