

ZABUDNUTÝ CINTORÍN

História obce Abrahám a našich dávnych predchodcov je prastará. Prvá písomná zmienka siaha ďaleko do minulosti – asi do roku 1231, keď sa objavuje prvý zápis o našej obci. Osídlenie v našom katastri je však podstatne staršie a siaha ďaleko pred začiatok nášho letopočtu – do doby tritisíc rokov pred náš letopočet. Málokto z nás vie, že na území dnešnej našej obce sa údajne nachádzal aj rímsky tábor. Po úpadku Rímskej ríše roku 350 nášho letopočtu nastal pohyb národov a na naše územie sa z východu do uvoľneného priestoru začali pohybovať i naši predchodcovia, Stari Slováci. Pôvodné obyvateľstvo sa postupne zmiešalo s prichádzajúcim. Pri pohľade na možnosti osídlenia nám vychádza, že najvýhodnejšie možné osídlenie bolo v tej dobe na zlome tr-

navskej sprašovej tabule a podunajskej nížiny medzi kostolom a horným koncom dnešnej obce. Pri prístavbe kostola Michalom Tarekom roku 1930 najstarší pamätníci spomínajú, že sa vykopávali kostry pri kopaní základov bočných lodí kostola. Aj pri kopaní kanalizácie sa občas objavili ľudské lebky a kosti. V týchto miestach sa pochovávalo mnoho storočí až do roku 1780, keď sa zriadil nový cintorín, a to na terajšom mieste, ktoré bolo vtedy ďaleko mimo obce. Bolo to nariadením, ktorým sa prikazovalo budovať nové cintoríny mimo územia obce. Odvtedy uplynulo viac ako 229 rokov. Postupom času sa na cintorín okolo kostola zabudlo. Poslednú bodku za cintorínom dala prekládka cesty na terajšie miesto, ktorá teraz vedie vlastne priamo cez starý cintorín. Pôvodne išla cesta do Hoste me-

dzi farou a kostolom. Prechádzajú po ceste pri kostole si zo súčasníkov málokto uvedomuje, že kráča po miestach, na ktorých je pochovaných možno viac ako 50 generácií Abrahámčanov – našich predkov. Boli to už generácie, ktoré po príchode Svätého Cyrila a Metoda na Slovensko prijali kresťanstvo. Nezostala po nich žiadna stopa. Zakryla ich asfaltová cesta. A predsa. Kríž pri kostole je pôvodným cintorínskym kamenným krížom na starom cintoríne. Tieto miesta si zasľúžia, aby sme ich označili možno niekedy v budúcnosti pamätnou tabuľou pre súčasníkov i budúce generácie.

M. Vrbovský

KOLEDY – HISTÓRIA

Na Slovensku sa s koledami ako piesňami stretávame najmä v predvianočnom a vianočnom období. Sú už súčasťou našej histórie a národného kultúrneho dedičstva. Ako sa formovali koledy a ako ich chápú vo svete?

Predpokladá sa, že samotné koledy ako oslavné piesne majú pôvod v Rímskej ríši – oslavách nového roka – calendae. Odtiaľ pochádza aj používanie tohto slova v rôznych národoch a národnostiach.

U Slovanov sa koledy väčšinou chápu ako ľudové piesne spievané pri príležitosti veľkých cirkevných sviatkov napríklad v období Vianoc. Bohatú tradíciu majú u Slovákov, Čechov, Ukrajincov, Rusov a Bulharov. V Srbsku sa tieto oslavné piesne nazývajú tiež koleda, v Slovinsku kolednica, u Rusov, Ukrajincov a Bielorusov – коляда.

Aj v Poľsku sú tieto piesne veľmi populárne a nazývajú sa koledy.

Keďže Vianoce sa slávia v rôznych štátoch sveta, najznámejšie vianočné koledy a piesne sa prekladali do jazykov mimo svojho originálneho pôvodu. Medzi takéto najznámejšie skladby patrí **Tichá Noc – Stille Nacht**, ktorá bola predložená hádam do všetkých jazykov na svete.

Zdravie, šťastie, pokoj svätý vinšujeme vám!

Zdravie, šťastie, pokoj svätý
vinšujeme vám!

Najprv pánu hospodáru,
potom aj dietkam.

Zďaleka k vám ideme,
novinu vám nesieme,
čo sa stalo, prihodilo
v meste Betleme.

Narodilo sa dieťaťko,
posiela nás k vám.
By ste mu koledu dali,
nezabudli vám.

Chlebíček nechce brati,
nakrmila ho Mati,
radšej toliar, lebo dukát
máte poslati!



Medovníky mäkučké ihneď po upečení

- 160 g medu
- 160 g kryštálový cukor
- 120 g maslo (môže byť aj Hera)
- 500 g hladkej múky
- 1 kávová lyžička sódy bikarbóny
- 1 lyžička mletej škorice
- 3 celé vajcia (2 do cesta, 1 na potretie medovníkov pred pečením)

POSTUP PRÍPRAVY

1. Med spolu s kryštálovým cukrom a maslom (herou) dáme do hrnca a necháme zovrieť, premiešame a odstavíme zo sporáka. V hladkej múke rozmiešame lyžičku sódy bikarbóny a pridáme aj škoricu. Múku pomaly sypeme do medovej hmoty a miešame, kým nevznikne jednoliata hmota. Počkáme, kým hmota nevychladne (no nie úplne) a pridáme dve celé vajcia. Vypracujeme cesto (ak je potrebné prispeme múku). Cesto necháme dve hodiny stáť a následne ho vyvaľkáme na asi 5 mm hrúbku a môžeme začať s vykrajovaním. Do plechu dáme papier na pečenie a uložíme naň vykrojené medovníčky. Nastavíme rúru na 170–180°C. Kým sa rúra vyhreje, ponatierame medovníčky rozšľahaným vajíčkom (celým, nielen žĺtkom). Dáme na približne 10 minút piecť.