

9. máj- Deň Európy



- Deň Európy spolu s vlajkou, hymnou, mottom a jednotnou menou - eurom, je symbolom Európskej únie.
- Deň Európy je príležitosťou pre zdieľanie európskej identity a oslavou mieru a jednoty v Európe.

Symboly Európskej únie

Európska vlajka je nielen symbolom Európskej únie, ale takisto jednoty Európy a európskej identity v širšom zmysle.

Európsku vlajku tvorí 12 zlatých hviezd na modrom pozadí. Hviezdy symbolizujú ideály jednoty, solidarity a harmónie medzi ľuďmi v Európe.



Hymna: melódia symbolizujúca EÚ pochádza z 9. symfónie d mol, ktorú v roku 1823 skomponoval Ludwig van Beethoven ako hudobný podklad pre verše Schillerovej „Ódy na radosť“ (Ode "An die Freude") z roku 1785.



Deň Európy (9. máj) je oslavou mieru a jednoty v Európe. V tento deň si pripomíname výročie historickej Schumanovej deklarácie. Robert Schuman, francúzsky minister zahraničných vecí, vo svojom prejave prednesenom v Paríži v roku 1950 navrhol novú podobu politickej spolupráce v Európe, ktorá by zabránila vojnám medzi európskymi národmi.

„Zjednotení v rozmanitosti“, toto **motto** EÚ sa začalo používať v roku 2000.

Jednotná mena - euro



Význam májových dní

Ukončenie **2. svetovej vojny v Európe** si jednotlivé štáty pripomínajú **8. mája**.

Dni 8. a 9. máj sú Organizáciou spojených národov vyhlásené za Dni spomienok a zmierenia na počesť všetkých, čo zomreli v čase 2. svetovej vojny. Tú v bývalom Sovietskom zväze i v terajšej Ruskej federácii nazývajú Veľkou vlasteneckou vojnou a Deň víťazstva nad fašizmom oslavujú 9. mája. Na podujatiach sa spomína na všetky obeť 2. svetovej vojny a vzdáva sa im náležitá pocta.

V Slovenskej republike je Deň víťazstva nad fašizmom 8.máj dňom pracovného pokoja. V roku 2020 si svet pripomína **75.** výročie víťazstva nad fašizmom a nacizmom.

Druhá svetová vojna vypukla **1. septembra 1939** napadnutím Poľska hitlerovským Nemeckom.

Prelom z rokov 1941 a 1942, keď vojská Sovietskej armády odrazili nápor fašistov v bitke o Moskvu, predznamenal obrat v prospech nielen ZSSR (Zväz sovietskych socialistických republík), ale aj spojencov Veľkej Británie a USA. Bitka o Stalingrad v roku 1943 znamenala zásadný obrat vo vojne.

Na prelome apríla a mája 1945 bolo otázkou času, kedy fašistické Nemecko, hlavný agresor vojny, bude donútené podpísať kapituláciu.

Dňa 2. mája 1945 Prvý bieloruský a Prvý ukrajinský front Červenej armády dovŕšili porážku nemeckých obranných zoskupení pri Berlíne.

Ešte 3. mája 1945 bolo oslobodené Slovensko, keď posledné zvyšky nemeckých vojsk boli zlikvidované v Javorníkoch a Bielych Karpatoch. S Nemeckom kolaborujúca vláda Slovenského štátu aj s prezidentom Jozefom Tisom podpísala kapituláciu **8. mája 1945**.

Dňa 7. mája 1945 o 02.41 h bola v sídle štábu západných spojeneckých vojsk v Remeši podpísaná kapitulácia, ktorú okrem predstaviteľov Nemecka podpísalo osem spojeneckých generálov zo ZSSR, Veľkej Británie, USA, Francúzska, pričom sa 8. mája 1945 do 23.01 h mali ukončiť všetky boje.

Mestá Európy počas II. svetovej vojny a dnes

Berlín



Paríž



Bratislava



Varšava



Petrohrad



Londýn



Rozmanitosť európskej prírody

Polárna žiara - Island



Delta Dunaja - Rumunsko



Vysoké Tatry - Slovensko



Bukový prales - Slovensko



Pobrežie Atlantiku – Kanárske ostrovy



Morský záliv - fjord - Nórsko



Folklór európskych krajín

Rusko



Írsko



Španielsko



Grécko



Slovensko



Škótsko





NEMECKÁ KUCHYŇA

Typické nemecké špeciality:

Bratwurst– bravčová alebo hovädzia klobása určená ku grilovaniu. Konzumuje sa s pečivom a horčicou, niektoré s kapustou a zemiakovým šalátom.



Eintopf– najznámejšie nemecké jedlo. Tradičné jedlo z jedného hrnca. Jeho základom je veľmi hustá zeleninová polievka, do ktorej sa pridáva rôzne mäso, párky a klobásky.



Kartoffelsalat– Zemiakový šalát, ktorý sa po celom Nemecku robí v rôznych variantoch a je to obľúbená príloha viacerých jedál, podáva sa teplý.



Sladké jedlá Schwarzwälder Kirschtorte – populárna torta z oblasti Čierneho lesa. Je to čokoládová torta s krémovou polevou plnená vo vrstvách čerešňovou náplňou.



Kuchárske a cukrárske
remeslo v európskych
krajinách



RUSKÁ KUCHYŇA

Typické ruské jedlá :

Boršč – polievka, ktorej základom je vývar z kostí a mäsa, väčšinou hovädzieho, doň sa pridáva červená kapusta, mrkva, cibuľa, cesnak a čierne korenie. Boršč sa konzumuje s kyslou smotanou.



Pelmene – malé taštičky, niečo ako naše pirohy, ktoré sú plnené mäsom. Varia sa rovnako ako pirohy vo vode a konzumujú sa s maslom alebo smotanou.



Ruská kuchyňa

Syrniki – tvarohové lievance podávame s džemom, medom alebo smotanou. Môžu byť sladké alebo slané.





ČESKÁ A SLOVENSKÁ KUCHYŇA

ČESKÁ A SLOVENSKÁ KUCHYŇA

Valašský frgál – typická špecialita na Valašsku, od roku 2013 je chráneným produktom a zemepisným označením EU. Jeho príprava je jednoduchá s rozmanitými náplňami makovou, hruškovou, tvarohovou, slivkovým lekvárom, orechovou, no rovnako sa dá pripraviť aj na slano.



Skalický trdelník - má tvar dutého valca. Vykysnuté cesto sa namotá na trdlo a na ňom pečie. Spôsob pečenia je na prípravu pomerne náročný. Požadovaný efekt sa dosahuje neustálym otáčaním a občasným pomastením v sálavom teple z pripravenej pahreby alebo žiariča, ktoré dodáva výrobku špecifickú vôňu a chuť.



Muránske buchty – majú vyše 50-ročnú tradíciu a vyznačujú sa okrem nadýchaného kysnutého cesta aj svojou bohatou plnkou.



Dobrou zábavu s obrázkovými vetami

