

KamžeKam



Dnes priamo do hlavného mesta Slovenska za...

Máriou Krístínou

UKÁŽKA

 KamžeKam

Mária Kristína

nazývaná „Mimi“

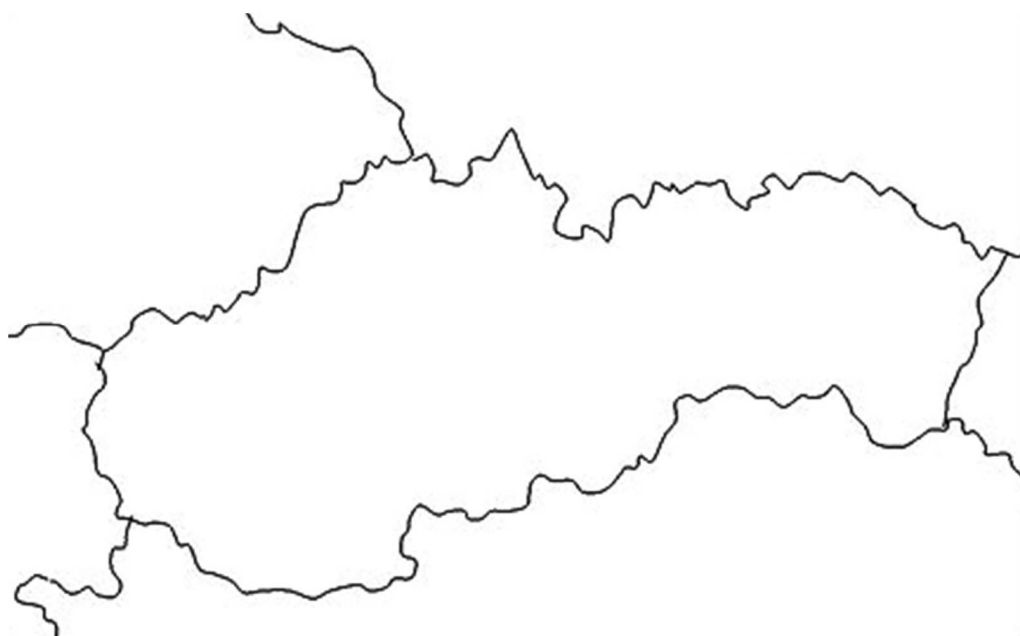
Súčasný príbeh jedného slovenského hradu sa začína na narodeninovej oslave. Zaujímavé je, že sa táto oslava nekonala na Slovensku.

Kde si myslíš, že by sa mohla taká oslava konať?

Ak by to bolo v jednej z susedných krajín Slovenska, aké krajiny by to boli?



Vyznač susedov Slovenska na mape.



Čo by sa mohlo oslavovať?

Skús uhádnuť, o ktorom hrade bude reč.

Malou indíciou by mohla byť, že sa mu hovorí aj obrátená stoličky. Za to, ako dnes vyzerá, môže neobvyklý príbeh lásky.

Na návšteve

Bratislavský hrad



Bratislavský hrad patrí k najstarším hradom na Slovensku. Hoci to tak na prvý pohľad vôbec nevyzerá. Prvé kamenné základy siahajú už do roku 907. Samozrejme, vyzeral vtedy úplne inak. Podobu toho, čo vidíme dnes, začal hrad naberať až v 15. storočí.



Koľko veží má Bratislavský hrad? _____

Naozaj?

Informácie si môžeš overiť na oficiálnej stránke Bratislavského hradu <http://www.bratislava-hrad.sk/>



Aký pôdorys má Bratislavský hrad?

Pôdorys je obraz predmetu (budovy) pri pohľade zhora.

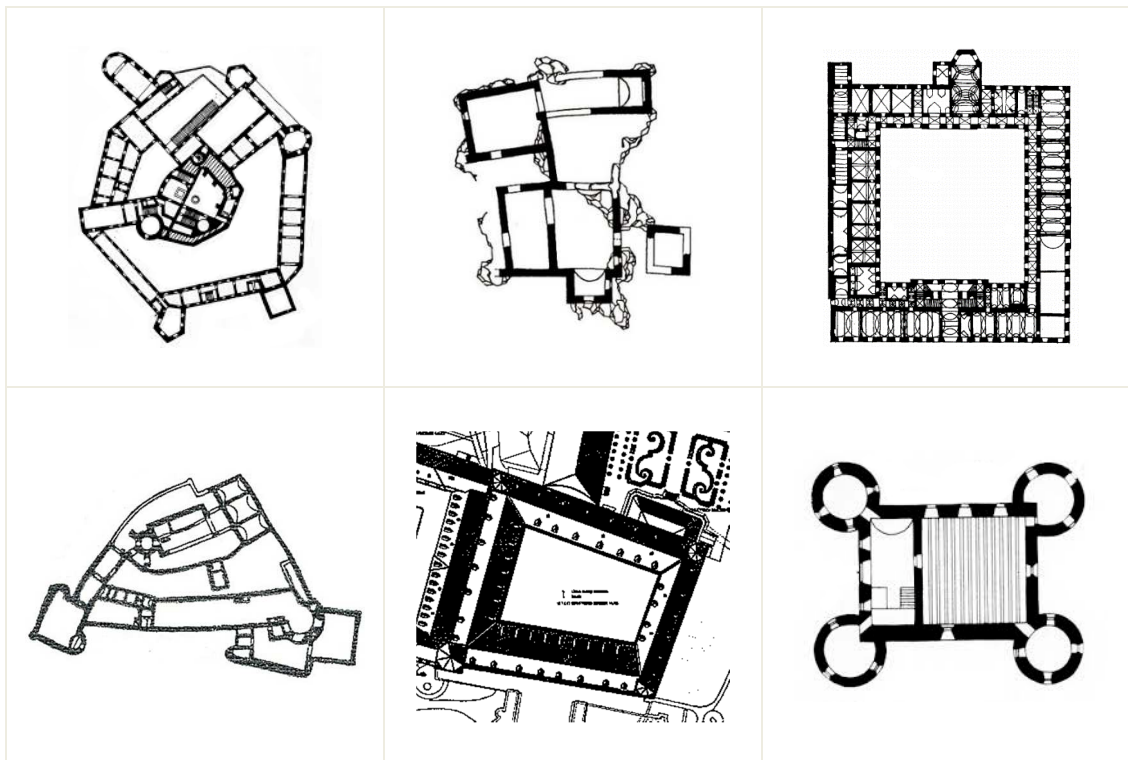
a) Obdĺžnik

b) Štvorec

c) Lichobežník

d) Kosoštvorec

Ktorý z pôdorysov by sme mohli Bratislavskému hradu priradiť?

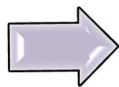


Nie je meno ako meno. Nie je Bratislava ako Bratislava.

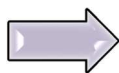


Bratislave v tomto čase nikto Bratislava nepovedal. **Rozlúšti staré názvy Bratislavy:**

ŽOPOŇ



BURGPRES



Vieš určiť, z akého jazyka jednotlivé názvy pochádzajú?

Prečo bola Bratislava pomenovaná práve týmito jazykmi?

Umenie na Bratislavskom hrade

Albert, manžel Márie Kristíny, bol veľkým milovníkom umenia a tak patrilo celé prvé poschodie Bratislavského hradu rodinnej *galérii*, umeleckej zbierke a knižnici. Nachádzalo sa tu spolu asi 300 obrazov.



Mária Kristína rada maľovala. Toto je jej **autoportrét** – teda jej portrét, obraz, ktorý namaľovala ona sama.

Čo povieš, mala talent?



Vytvor si vlastnú zbierku portrétov.

Môžeš použiť šablóny rámov, ktoré nájdeš na konci týchto aktivít alebo si môžeš vytvoriť aj vlastné.

Do rámu namaľuj seba alebo členov svojej rodiny. Obrazy môžeš vystrihnúť a pripnúť doma na nástenku alebo na chladničku.



Slovník. Kartičky nastrihaj a skús ich znova správne spojiť.

cisár	panovník, najvyšší titul, vládne veľkej ríši, zloženej z menších území, kráľovstiev, kniežactiev...
galéria	kultúrna inštitúcia, v ktorej sa zhromažďujú, spracovávajú a vystavujú umelecké diela
korunovačné klenoty	predmety ku korunovácii, bežne je to koruna, žezlo a jablko, k tým uhorským patrí aj plášť a meč
etiketa	pravidlá slušnosti a správania, ich porušenie sa netrestá, dvorská cisárska etiketa bola veľmi prísna
šľachta	vrstva spoločnosti, má moc, výhodné postavenie, vlastní pôdu a majetky, ktoré získava dedením
architekt	vytvára návrh, dizajn stavby, budovy, záhrady, môže navrhovať rekonštrukciu alebo ju kontrolovať
kráľovská komora	kráľovská pokladnica, úrad, ktorý spravoval kráľovské majetky a financie
pontónový most	dočasný most na pontónoch- dutých plavákoch, rýchlo sa postaví, chvíľu slúži a potom sa rozoberie
symetria	rozdelenie stavieb, predmetov na dve rovnaké časti podľa osi

Etiketa



Mária Terézia navštevovala Bratislavu kvôli Mimi pravidelne. Spolu s ňou prišla do Bratislavy *etiketa*, poľovačky, slávnostné jazdy, koncerty, bály a slávnosti.

Toto je ukážka pravidiel etikety, ktorú bolo v prítomnosti panovníka nutné dodržiavať. Jej porušenia mali za následok ohováranie, stratu postavenia alebo nepozývanie na stretnutia, plesy a iné spoločenské aktivity.

Dvorná etiketa 17. a 18. storočia

- 1. členovia kráľovskej rodiny vstupovali do miestnosti a boli usádzaní podľa poradia v nástupníctve na trón, nie podľa veku alebo pohlavia*
- 2. k panovníkovi sa nikto neatáčal chrbtom, odchádzajúce osoby cúvali*
- 3. panovníka alebo člena kráľovskej rodiny sa nikto nesmel dotknúť, kým mu to sám nedovolil, napr. podaním ruky*
- 4. rozhovor vždy začínal aj končil panovník*
- 5. zakázané bolo klopať*
- 6. šľachta si v paláci nesmela otvárať dvere sama, bol na to určený ceremoniár, ktorý im dvere otváral*
- 7. holé ruky boli neprípustné, rukavičky boli povinné neustále, aj pri jedle*
- 8. hostiteľský pár vždy sedel v strede stola (ten bol považovaný za čelo), každý na jednej strane, oproti sebe. Na konci stola sedeli najmenej dôležití hostia.*
- 9. muž nesmel byť predstavený dáme bez jej súhlasu*
- 10. ak pán požiadal dámu o tanec, musela ho dáma akceptovať, ak už tanec nesľúbila inému*
- 11. bolo považované za neslušné, ak jeden pár spolu tancoval viac ako dva alebo tri tance za večer*



Porovnaj vtedajšie normy slušného správania sa s tými dnešnými. V čom sa líšia? Čo majú podobné?



Z cisárskej kuchyne

Asi si všetci vieme predstaviť, že jedálniček cisárskej rodiny bol luxusný, plný všakovakých jedál, ktoré pripravovali tí najznámejší kuchári vtedajšej doby. Možno by nikto neuveril, že jednou z najobľúbenejších jedál Márie Terézie a jej detí boli úplne obyčajné pečené jablká so škoricom. Keďže je to naozaj recept veľmi jednoduchý, môžeš si ho pripraviť doma s malou pomocou úplne sám.

Pečené škoricové jablká

SUROVINY

- 4 jablká
- 4 lyžice zmäknutého masla
- 1 lyžička mletej škorice
- ½ šálky hnedého cukru
- ¼ šálky vlašských orechov
- 2 lyžice hrozienok (ak ich máte radi)
- 1 lyžicu akéhokoľvek sušeného ovocia, aké máte radi
- med

POMÔCKY

- zapekacia misa
- miska
- lyžica
- papier na pečenie
- špáradlo/špajdl'a
- nôž
- vykrajovač jadrovníka

POSTUP

Rúru si zapneme na 180°C.

Jabĺčka umyjeme a odkrojíme z nich vrchnú časť – ako taký klobúčik. Vyberieme stred jablka – jadrovník. Ideálne je na to použiť špeciálnu pomôcku – vykrajovač jadrovníka. Ak nemáme, nevadí. Poprosíme o pomoc dospelého. Jabĺčko nešúpeme. Šupku len na štyroch stranách prerežeme, aby nám pri pečení nepraskla.

V mise vymiešame zmäknuté maslo, nasekané orechy, cukor a škoricu. Ak máme chuť, môžeme pridať hrozienka alebo iné sušené ovocie. Plnku vtlačíme do jabĺčka. Jabĺčka zakryjeme odrezaným vrchným klobúčikom. Jabĺčka vložíme do zapekacej misy, na spodok ktorej sme si položili papier na pečenie. Vrch jabĺčok môžeme ešte posypať cukrom alebo škoricom, poliať medom alebo maslom.

Jabĺčka pečieme asi 45 minút. Mali by byť mäkké, čo si overíme špáradlom alebo špajdl'ou.

Podávame ich teplé alebo studené. Pridať k nim môžete aj kopček vanilkovej zmrzliny. Dobrú chuť!