

1N x 4A

Dnes má svátek Martin. Dříve to byl významný den – lidé slavili konec práce venku na vinici. Ten den také poprvé ochutnali, jak chutná nové (mladé) víno.

A tak čeští a moravští vinaři před několika lety obnovili tuhle tradici a dnes 11. 11. v 11 hodin se budou slavnostně otvírat první lahve letošního mladého vína. (Je to podobná tradice jako s francouzským vínem Beaujoulais, které se tradičně začíná pít třetí čtvrtek v listopadu o půlnoci.)

Tomu mladému vínu se říká svatomartinské, protože se poprvé pije právě na svatého Martina.

Svatomartinské víno má na etiketě malý obrázek svatého Martina na koni. Podle toho poznáte, že víno bylo certifikováno – to znamená, že je kvalitní. O tom rozhodují nezávislé komise.

Svatomartinské víno může být červené (Svatovavřínecké, Modrý Portugal), bílé (Veltlínské, Muller Thurgau) i růžové. Je lehké a svěží, chutná po ovoci a má méně alkoholu. Musí se vypít brzy, během zimy (nejpozději na jaře příštího roku), protože pak už není dobré.

Svatomartinské víno je čím dál tím populárnější. Letos se pravděpodobně vypije přes 1 700 000 lahví Svatomartinského vína.

Tradiční jídlo na svatého Martina je pečená husa se zelím, s knedlíky a s jablky (= svatomartinská husa), polévka kaldoun, lokše a švestkový koláč s drobenkou nebo martinské rohlíčky.

Restaurace mají často speciální svatomartinské menu (nebo svatomartinské hody), kde je vždy nějaké jídlo z husy (kromě pečené husy to může být husí paštika nebo husí játra).

EXTRA

Lidé říkají, že „Martin přijede na bílém koni,“. To znamená, že 11. listopadu začíná sněžit. Když jsem byla malá, měli jsme sních už od listopadu. Poslední dobou máme první sních až v prosinci, někdy dokonce až v lednu. Ale dnes možná bude sněžit na horách.

Kaldoun je husí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky.

Lokše jsou bramborové placky.

Drobenka = máslo + mouka + cukr (nahore na koláči).

2G x 7I

Dnes má svátek **Martin**. Dříve to byl významný den – lidé slavili konec **práce** venku na vinici. Ten den také poprvé ochutnali, jak chutná nové (mladé) víno.

A tak čeští a moravští vinaři **před několika lety** obnovili tuhle tradici a dnes **11. 11. v 11 hodin** se budou slavnostně otvírat první lahve **letošního mladého vína**. (Je to podobná tradice jako **s francouzským vínem** Beaujoulais, které se tradičně začíná pít třetí čtvrtek v listopadu o půlnoci.)

Tomu mladému vínu se říká **svatomartinské**, protože se poprvé pije právě na **svátek svatého Martina**.

Svatomartinské víno má na etiketě malý obrázek **svatého Martina** na koni. Podle **toho** poznáte, že víno bylo certifikováno – to znamená, že je kvalitní. O tom rozhodují nezávislé komise.

Svatomartinské víno může být červené (*Svatovavřínecké, Modrý Portugal*), bílé (*Veltlínské, Muller Thurgau*) i růžové. Je lehké a svěží, chutná po ovoci a má méně **alkoholu**. Musí se vypít brzy, během **zimy** (nejpozději na jaře **příštího roku**), protože pak už není dobré.

Svatomartinské víno je čím dál tím populárnější. Letos se pravděpodobně vypije přes 1 700 000 **lahví Svatomartinského vína**.

Tradiční jídlo na svatého Martina je pečená husa **se zelím**, s **knedlíky** a s **jablky** (= svatomartinská husa), polévka *kaldoun*, *lokše* a švestkový koláč s **drobenkou** nebo *martinské rohlíčky*.

Restaurace mají často speciální svatomartinské menu (nebo svatomartinské hody), kde je vždy nějaké jídlo z **husy** (kromě **pečené husy** to může být husí paštika nebo husí játra).

EXTRA

Lidé říkají, že „Martin přijede na bílém koni,“. To znamená, že **11. listopadu** začíná sněžit. Když jsem byla malá, měli jsme sníh už od **listopadu**. **Poslední dobou** máme první sníh až v prosinci, někdy dokonce až v lednu. Ale dnes možná bude sněžit na horách.

Kaldoun je husí vývar s **nudlemi** a **játrovými knedlíčky**.

Lokše jsou bramborové placky.

Drobenka = máslo + mouka + cukr (nahore na koláči).

3D x 6L

Dnes má svátek **Martin**. Dříve to byl významný den – lidé slavili konec práce venku na **vinici**. Ten den také poprvé ochutnali, jak chutná nové (mladé) víno.

A tak čeští a moravští vinaři před několika lety obnovili tuhle tradici a dnes **11. 11. v 11 hodin** se budou slavnostně otvírat první lahve letošního mladého vína. (Je to podobná tradice jako s francouzským vínem Beaujolais, které se tradičně začíná pít třetí čtvrtek v listopadu o půlnoci.)

Tomu mladému vínu se říká **svatomartinské**, protože se poprvé pije právě na (svátek) **svatého Martina**.

Svatomartinské víno má na **etiketě** malý obrázek svatého Martina na **koni**. Podle toho poznáte, že víno bylo certifikováno – to znamená, že je kvalitní. O **tom** rozhodují nezávislé komise.

Svatomartinské víno může být červené (*Svatovavřínecké, Modrý Portugal*), bílé (*Veltlínské, Muller Thurgau*) i růžové. Je lehké a svěží, chutná po **ovoci** a má méně alkoholu. Musí se vypít brzy, během zimy (nejpozději na **jaře** příštího roku), protože pak už není dobré.

Svatomartinské víno je čím dál tím populárnější. Letos se pravděpodobně vypije přes 1 700 000 lahví Svatomartinského vína.

Tradiční jídlo na svatého Martina je pečená husa se zelím, s knedlíky a s jablky (= svatomartinská husa), polévka *kaldoun*, *lokše* a švestkový koláč s drobenkou nebo *martinské rohlíčky*.

Restaurace mají často speciální svatomartinské menu (nebo svatomartinské hody), kde je vždy nějaké jídlo z husy (kromě pečené husy to může být husí paštika nebo husí játra).

EXTRA

Lidé říkají, že „Martin přijede na **bílém koni**.. To znamená, že 11. listopadu začíná sněžit. Když jsem byla malá, měli jsme sníh už od listopadu. Poslední dobou máme první sníh až v **prosinci**, někdy dokonce až v **lednu**. Ale dnes možná bude sněžit na **horách**.

Kaldoun je husí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky.

Lokše jsou bramborové placky.

Drobenka = máslo + mouka + cukr (nahore na **koláči**).

≡nedokonavé sloveso / :dokonavé sloveso(více v Češtině extra **L 30 Slovesný vid**)

Dnes **≡má** svátek **Martin**. Dříve to **≡byl** významný den – lidé **≡slavili** konec práce venku na vinici. Ten den také poprvé **:ochutnali**, jak **≡chutná** nové (mladé) víno.

A tak čeští a moravští vinaři před několika lety **:obnovili** tuhle tradici a dnes **11. 11. v 11 hodin se budou** slavnostně **≡otvírat** první lahve letošního mladého vína. (Je to podobná tradice jako s francouzským vínem Beaujolais, které se tradičně **≡začíná** **≡pít** třetí čtvrtek v listopadu o půlnoci.)

Tomu mladému vínu **se** **≡říká** **svatomartinské**, protože **se** poprvé **≡pije** právě na (svátek) **svatého Martina**.

Svatomartinské víno **≡má** na etiketě malý obrázek svatého Martina na koni. Podle toho **:poznáte**, že víno **≡bylo** certifikováno – to **≡znamená**, že je kvalitní. O tom **≡rozhodou** nezávislé komise.

Svatomartinské víno **≡může** **≡být** červené (*Svatovavřínecké, Modrý Portugal*), bílé (*Veltlínské, Muller Thurgau*) i růžové. **≡Je** lehké a svěží, **≡chutná** po ovoci a **≡má** méně alkoholu. **≡Musí se** **:vypít** brzy, během zimy (nejpozději na jaře příštího roku), protože pak už **≡není** dobré.

Svatomartinské víno **≡je** čím dál tím populárnější. Letos **se** pravděpodobně **:vypije** přes 1 700 000 lahví Svatomartinského vína.

Tradiční jídlo na svatého Martina **≡je** pečená husa se zelím, s knedlíky a s jablky (= svatomartinská husa), polévka *kaldoun*, *lokše* a švestkový koláč s drobenkou nebo *martinské rohlíčky*.

Restaurace **≡mají** často speciální svatomartinské menu (nebo svatomartinské hody), kde **≡je** vždy nějaké jídlo z husy (kromě pečené husy to **≡může** **≡být** husí paštika nebo husí játra).

EXTRA

Lidé **≡říkají**, že „Martin **:přijede** na bílém koni„. To **≡znamená**, že 11. listopadu **≡začíná** **≡sněžit**. Když **jsem** **≡byla** malá, **≡měli jsme** sníh už od listopadu. Poslední dobou **≡máme** první sníh až v prosinci, někdy dokonce až v lednu. Ale dnes možná **bude** **≡sněžit** na horách.

Kaldoun **≡je** husí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky.

Lokše **≡jsou** bramborové placky.

Drobenka = máslo + mouka + cukr (nahore na koláči).