

На кафе с Баба Марта

Очарователната Детелина Йорданова – съпруга на военното аташе полковник Росен Йорданов и служителка в българското посолство в Прага разполага с интересни идеи и с потенциала да ги реализира успешно. Благодарение на своята творческа натура по време на тригодишното си пребиваване в чешката столица тя разви богата културна дейност с женската група към Асоциацията на военните аташета и в Неделното училище към сдружение „Възраждане“, като допринесе много за повишаване положителния имидж на България в Чехия. Благодарение на нея българските деца тук се докоснаха до богатството на родния ни фолклор и до магията на изкуството.

Често се случва така, че се налага да се сбoguваме с хората, които са ни най-симпатични и близки. На Детелина и на нейния съпруг полковник Росен Йорданов казваме „довижда-не“ и до нови срещи в Прага, защото тук действително се нуждаем от такива всеотдайни българи като тях!



НЕДЕЛНОТО УЧИЛИЩЕ Е СРЕДИЩЕ НА БЪЛГАРСКИЯ ДУХ В ЧЕШКАТА СТОЛИЦА

„За мен Неделното училище към сдружение „Възраждане“ е една прекрасна инициатива, защото в него българските деца и техните

родители имат възможност да се срещат, да общуват помежду си и да празнуват заедно българските народни и национални празници. То е средище на българския дух в чешката столица. Ние вече поставихме началото и на една предучилищна формация с много

музика, песни, танци и театрална дейност. Моята идея беше да се направи вокално-танцов състав и да се търси изявата на децата, както в самото училище, така и извън него, защото те могат прекрасно да представят българската култура и традиции“.



ЖЕНСКАТА ГРУПА КЪМ АСОЦИАЦИЯТА НА ВОЕННИТЕ АТАШЕТА

Тук в Прага към Асоциацията на военните аташета има създадена Ladies group, в която участват съпругите на всички военни аташета. Всяка от тях организира среща „на кафе или чай“, където винаги може да се научи нещо повече за страната на домакинята, за културата, нравите и обичаите. Националните традиции са водещи и по отношение на поднесената храна, акомпанимента към кафето или чая. Приятелските настроения в групата стимулират всеки да се чувства като част от едно голямо семейство.

„Аз организирах няколко акции като член на Ladies group – „На кафе с Баба Марта“ и „На кафе с лазарките“. На тях представих не само българските обичаи, но и националната ни кухня. Всички опитаха нашите питки, баница, тутманик, салати, крем карамел и др. Баба Марта ги закичи с мартеници, а лазарките им изпяха лазарски песни и ги дариха с цветя. Жените на аташетата бяха особено впечатлени от символа на мартеницата и пожелаха да вземат мартенички и за членовете на семействата си. Друго, което им направи много силно впечатление, бяха националните ни носии – както по отношение на съчетанието на цветовете, така и на самата изработка. Бях много приятно изненадана, когато жената на италианското военно аташе попита: „Къде са момичетата, които танцуваха, за да изиграем с тях едно хоро?“ И накрая по стар български обичай всички се хванахме на хорото“.

Мария Захариева

ПОГАЧА „ДЕТЕЛИНА“

Продукти: 3 яйца , 1 кубче мая, 1 чаена чаша кисело мляко, 2 чаени чаши прясно мляко, 90–100 грама масло, 1 равна супена лъжица сол, 1 чаена лъжица сода за хляб, 1200 грама брашно

Начин на приготвяне:

1. Маята се разтваря в топло, но не горещо мляко с 1 чаена лъжица захар и брашно до получаване на гъста като боза смес. Остава се да удвои обема си.
2. В кладенче от брашно се слагат леко разбитите яйца, (с изключение на 1 желтък, който служи за намазване), киселото мляко със содата и се прибавя сместа с маята. Замесва се не много твърдо тесто и се оставя да почине около 1 час.
3. Част от тестото се отделя за малка топка, която се слага в центъра на тавата. Останалото тесто се разделя на 2 части, които се разточват на кори с дебелина 0.5 см. Намазват се с разтопено масло и се слагат една върху друга. Нарязват се на по-тесни триъгълници и всеки един от тях се навива на руло като кифличка, като се започне от периферията към центъра и се подреждат радиално в тавата.
4. Тестото се оставя да втаса докато удвои обема си, намазва се с яйце и малко масло и се пече на 180 – 200 градуса около 30 – 40 мин. Може да се сложи различен пълнеж.

Успех и да ви е сладко!

