



# КОЛЕДНИ ПРАЗНИЦИ

ПО МАТЕРИАЛИ ОТ ПЕЧАТА - МАРИЯ ЗАХАРИЕВА, СНИМКИ: АРХИВ

Няколко милиарда души по света отбелязват всяка година раждането на Исус. Подаръците и богато украсените елхи и трапези са неизменна част от коледните празненства на почти всяко семейство. Вярва се, че всичко, което си пожелаем на Коледа, се сбъдва. Коледните празници са изпълнени много надежди за добро и светло бъдеще.

## БЪДНИ ВЕЧЕР

В навечерието на Коледа се празнува Бъдни вечер, последният ден от великите пости. Това е един от най-важните семейни празници. Той е посветен на дома, огнището, но и на умрелите предци-родственици. В някои краища на България се нарича **Малка Коледа**. По стара традиция, преди да се нареди празничната трапеза на Бъдни вечер, стопанинът на къщата запалва специален пън в огнището, наречен **бъдник**. Отначало разбърква с него огъня, наричайки: „*Колкото искрици, толко пиленца, шиленца, теленца, дечица в тоя дом!*“ После поставя тънкия край на дръвчето в огъня;

там то остава да тлее цялата нощ и да поддържа огъня жив. Дървото е крушово, дъбово или буково. В предварително издълбана в него дупка се сипва червено вино, тамян и зехтин за берекет. Преди да се сложи в огъня, се запечатва с пчелен восък. По искрите от огъня пък се гадае каква ще е годината. Празничната трапеза се нарежда върху слама на земята в югоизточния ъгъл на одаята под иконостаса. На трапезата трябва да има 7, 9 или 11 ястия. Гозбите са постни. Трапезата трябва да е отрупана с всичко, което се произвежда в домакинството: варено жито, варен фасул, сърми, пълнени чушки с боб (или ориз), ошаф, туршии, лук, чесън, мед и орехи,

вино. В някои краища правят също тиквеник, зелник и малка пита, в която е скрита паричка (на когото се падне, ще бъде щастлив цялата година). В четирите ъгъла на стаята се поставя по един орех, за да се осветят четирите краища на света. Преди да започне вечерята на Бъдни вечер, най-старият мъж в дома прекадява трапезата. Вярва се, че тамянят прогонва злите сили. Вечерята започва с обредния хляб, наречен **бъдняк, боговица, богова пита или вечерна**. Той е кръгъл по форма и върху него има украса от тесто – кръст, кръг, слънце или стилизирани цветя и птици. В питата се слага сребърна пара и на когото се падне, той ще е късметлията през

годината. Разчупвасе от най-възрастния в семейството с думите: „Ела, Боже, да вечеряме“. Първото парче се слага под иконата на света Богородица. Момите слагат залък от боговицата под възглавницата си, за да им се присъни момъкът, за когото ще се омъжат.

От тестото на погачата се пекаат и малки кравайчета - колачета. С тях се даряват коледарите на следващия ден. Накрая по избраните орехи се гадае ще бъде ли здрав; ако орехът е пълен, няма да боленува. Докато трае вечерята, никой не трябва да става от масата. Ако все пак се наложи да я напусне за малко, върви приведен. Свещта, която гори върху обредния хляб и паницата с вареното жито, се



запазват. С нея жените заплашват магически градоносните облаци през лятото. А пепелта от горящия в огнището бъдник те изсипват в нивите и градините за плодородие. Трапезата не се вдига цялата нощ, за да не избяга късметът.

## КОЛЕДУВАНЕ

През нощта слесу Коледа тръгват коледарите. Според традицията те трябва да са момци за женене. Те се предвождат от **станеник**. Той носи обредното дръвче - ябълка, елха - клон със седем разклонения, на които е забучена варакосана ябълка, кравай, червени конци, зеленина, монети. Коледарите пеят:

**Станенине, господине,  
добри сме ти гости дошли,  
добър сме ти глас донели  
низ хубава, долна земя:  
овци ти се изягнили,  
все овчици вакушатки  
и овновци виторожки.  
Станенине, господине,  
тебе пеем, домакине!**

Облечени с ямурлуци, с калпаци, украсени с чимширови китки, пуканки, нанизани на червен конец, сушени сливи, стафида, коледарите обхождат всички домове. Станеникът изрича благословия, предназначена за семейството и къщата; после дружината изпява песни и за всеки един поотделно. Стопаните даряват богато коледарската дружина — колаци, дребни пари, месо, сланина, брашно, боб, лук, вино и орехи.

## РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО

На следващия ден, 25 декември, всички вярващи християни отиват в божия храм на тържествената света литургия. Те се причестяват и играят хоро на мегдана или в черковния двор. Рано сутринта или още предния ден се коли свинята, угоявана специално за Коледа. По плешките ѝ се гадае за миналото и бъдещето на семейството. На Рождество Христово свършва дългият коледен пост. Обядът е блажен. Основните ястия са от свинско месо. На обяд се пие първо блага ракия. Коледните сладки се правят традиционно с мед седмица преди празника, за да не са твърди.

В дните от Коледа до Богоявление, които народът нарича „мръсни“, „погани“, „некръстени“, се вярва, че бродят зли, тъмни сили. Затова людето не бива да замръкват след залез слънце, забранени са брачните свеждания, защото заченатото в тези дни дете ще се роди пияница, побойник, нехранимайко. Коледната празнична обредност се запазва и до днес в българските домове, макар и видоизменена. Много промени настъпват в нея след Освобождението, когато България тръгва по европейски път на развитие.

## КОЛЕДНА ЕЛХА

За пръв път коледна елха се украсява в двореца през 1879 г. по инициатива на княза. Сетне се устройват тържества с коледни елхи във военните клубове, учрежденията организират коледни тържества за децата на своите чиновници, празникът се чества по новому в болници и благотворителни институции. От 20-те години на XX век елхи се продават в градската градина. Първоначално елхата е била кичена със сухи плодове и собствено-ръчно направени играчки. По-късно започват да внасят и да произвеждат играчки за коледната елха.

## ДЯДО КОЛЕДА

Повече от 700 000 писма получава Дядо Коледа всяка година в пощенската си кутия. Пликовете започват да пристигат в пощенската станция в Лапландия още

в началото на декември. Помага му Снежанка - една от най-верните му помощнички. Служителите, облечени като джуджета, отварят писмата, които пристигат от целия свят, и лично предават желанията на Дядо Коледа.

В САЩ и Канада децата го наричат Свети Клаус – Santa Claus. В Китай – Shengdan Laoren. В Англия е Татко Коледа – Father Christmas и има дълго палто и дълга брада. Във Франция е познат също като Татко Коледа – Pere Noel. В Германия на децата раздава подаръци Детето на Христос – Christindl. В Русия това е Дедушка Мороз или познатият и у нас – Дядо Мраз. България - Дядо Коледа.



Адресът на Дядо Коледа е:

**Santa Claus  
Arctic Circle  
96930 Rovaniemi  
Finland**

Официален сайт на Дядо Коледа  
[santa@northpole.net](mailto:santa@northpole.net)

## РЕЦЕПТИ ЗА БЪДНИ ВЕЧЕР

### Питка с късмети

**Продукти:** 1 кг брашно, 300 г вода, 10 г сол, 1 пакет бакулвер, смесен с брашното, монета от 5 стотинки.

**Приготвяне:** В пресятао два пъти брашно се прави кладенче, в което се слага солта и се сипва постепенно хладката вода, докато се получи тесто. То се омесва добре, оформя се на питка, в която се слага добре измитата монета и питката се пече в силна фурна.

### Яхния от стар фасул

**Продукти:** 2 чаени чаши фасул, 1/2 чаена чаша олио, 3-4 глави лук, 2-3 домата, 1 чаена лъжичка червен пипер, магданоз,



дждожен, сол и по желание 5-6 лютивни чушлета.

**Приготвяне:** Фасулът се почиства, измива и се залива със студена вода. Вари се на умерен огън. Лукът, нарязан на ситно, се задушва в мазнината до омекване, прибавят се червеният пипер и доматиите. Задушават се леко. Свареният фасул се прецежда. Разпределя се в пръстени гюведжетата. Отгоре се разпределя запръжката. Върху нея се поставя по едно лютивно чушле и по едно резенче домати. Посолява се, поръсва се с магданоз и дждожен и се сипва по 2-3 супени лъжици от водата, в която е врял фасулът. Гюведжетата се запичат на фурна. Поднасят се топли.

#### Пълнени чушки със стар фасул

**Продукти:** 2 1/2 чаени чаши фасул, 1/2 чаена чаша олио, 10-12 сухи червени пиперки, 2 глави лук, 1 чаена лъжичка червен пипер, дждожен и сол на вкус.

**Приготвяне:** Фасулът се залива с кипяща подсолена вода, захлупва се добре и се оставя 10-15 минути да набъбне. След това се прецежда и се счуква. Пиперките, предварително почистени от дръжките и семето, се накисват в топла вода да омекнат. Прави се запръжка от олиото, нарязания на ситно лук, червения пипер. Изсипва се върху фасула. Избърква се с дждожена и солта и се пълнят пиперките. Нарездат се в тенджерата, заливат се със зелев сок или вода и се варят, затиснати с чиния. Поднасят се студени.

#### Сарми с лозов лист

**Продукти:** 1 буркан консервирани лозови листа, 1 чаена чаша ориз, 1/2 чаена чаша олио, 2-3 глави лук и 1 стрък праз, 1 лъжица доматиено пюре, сол, сух магданоз и копър.

**Приготвяне:** Консервираните лозови листа се отцеждат. Ситно нарязаните лук и праз се задушават в олиото с малко вода. Когато омекнат, прибавя се оризът, задушва се с 1/2 ч. чаша вода. След като изври водата, се добавят подправките - размитото в малко студена вода доматиено пюре, сол, магданоз и копър. Разбъркват се и се увиват сармите. Върху дървена дъска се разстила всеки лист с лъскавата си част отдолу. Поставя се пълнката. Върху нея се завиват страничните части и след това се увива по дължина. Сармите се редят плътно в тенджерата, дъното на която е покрито с лозови листа. Заливат се с вода и 2-3 лъжици олио, затискат се с чиния и се варят 1 час на тих огън.

#### Ошав

**Продукти:** 500 г сушени плодове (сливи, ябълки, кайсии, череша), 100 г мед или 100 г захар.

**Приготвяне:** Сушените плодове се измиват добре и се накисват в студена вода за около 12 часа, след което плодовете се изваждат, а течността, в която са киснали, се прецежда през гъсто сито и с нея отново се заливат плодовете и се варят до омекването им, като тогава към ошавата се прибавят медът или захарта. Компотът се оставя в тенджерата, докато изстине, след което се слага в дълбок стъклен или порцеланов съд.

#### Варено жито

**Продукти:** 500 г жито, 200 г захар, 50 г орехови ядки.

**Приготвяне:** Изчистеното и добре измито жито се залива с вода и се вари на тих огън докато омекне, след което се изцежда от водата, в която се е варило, оставя се да изстине и се смесва със счуканите орехови ядки и захарта.

#### Тиквеник

**Продукти:** 200 г брашно, 100 г вода, 100 г олио, 500 г тиква, 100 г орехи, 150 г захар, лъжичка канела.

**Приготвяне:** От брашното и водата се прави тесто, от което се точат 5 кори. Тиквата се сварява, обелва се от кората, наръсва се със захар, счукани орехи и канела и след като изстине, се слага по корите (без найгорната). Тиквеникът може да се направи и с пълнка от сурова настъргана тиква, смесена със захар, канела и орехи. Опечен тиквеникът се поръсва с пудра захар.

#### РЕЦЕПТИ ЗА КОЛЕДА

##### Коледни курабии

**Продукти:** за около 30 броя, 250 г брашно, 350 г пудра захар, 1 яйце, 1 чаена лъжичка канела, 150 г масло, 2 супени лъжици сок от лимон, различни оцветители за готварски цели, пъстри и златни захарни топчета

**Приготвяне:** Брашното се пресява на работната плоскост, издълбава се кладенче. Отгоре се пресяват 150 г пудра захар, яйцето и канелата се сипват във вдлъбнатината. Студеното масло се накъсва на парченца и се нарежда по краищата. Всичко се накълцва с голям нож, след което се омесва



бързо на гладко тесто. Увива се във фолио и престоява 30 минути в хладилника. Тавата се покрива с хартия за печене. Фурната се загрява предварително на 180 градуса. Тестото се омесва още веднъж кратко, разточва се върху леко набрашнена плоскост на кора с дебелина около 4 мм. Изрязват се фигурки с формички и се нареждат в тавата. Пекат се около 10 минути, изваждат се и се оставят да изстинат върху скара за сладкиши.

Лимоновият сок се разбърква с останалата пудра захар, разделя се на порции и се оцветява различните оцветители. С помощта на шприц сладките се украсяват фигурално. Накрая се декорират със захарните топчета.

Време за приготвяне: около 50 минути  
На парче: около 120 ккал

##### Коледни сърми

**Продукти:** 1 кг тлъсто свинско месо, 1-2 бр. кисели зелки, 30 г мас, червен пипер чубрица, черен пипер, сол

**Приготвяне:** Месото се нарязва на еднакви малки парченца. Посолява се и се поръсва с чубрица и черен пипер. Нарязват се листата на зелката според големината на парченцата месо. Всяко парче се увива като сарма. Сармите се нареждат в плитка тенджерата, чието дъно е покрито със ситно нарязано зеле. Заливат се с 1 ч.ч. (200 мл) топла вода и 1 ч.ч. (200 мл) зелев сок, притискат се с чиния и се варят на умерен огън. Готовите сарми се заливат с препържената мас с червения пипер и се поднасят топли.

##### Коледна пита

**Продукти:** 1 кг брашно, 3 бр. яйца, 750 г кисело мляко, 1/4 ч.ч. (50 мл) олио, 20 г мая, 1 ч.л. (5 г) сода бикарбонат, сол, захар, 1 бр. жълтък

**Приготвяне:** Маята се разтваря в малко хладка вода, сол и щипка захар. В брашното се прави кладенче, изсипва се втасалата мая с останалите продукти и се замесва тесто. Питата се оставя да втаса. Намазва се след това с 1 жълтък и се пече.

##### ТИКВЕНИК

**Порции:** 6

**Продукти:** 1 пакет фини кори, 1 кг тиква, 1 ч.ч. захар, 100 г изпечени орехи, канела, 1 ч.ч. олио

**Приготвяне:** Тиквата се настъргва на ренде и се поръсва със захарта, начуканите орехи и няколко щипки канела. Всяка кора се полива с лъжица олио и равномерно се разпределя пълнката от тиква. Корите се навиват на руло. Нарездат се в тава, намазана с олио, поливат се отгоре с малко олио. Пече се на умерена фурна. Преди сервиране се поръсва с пудра захар. ■