

Живея между две култури - 2024

Традициите в съвременето /първа част/



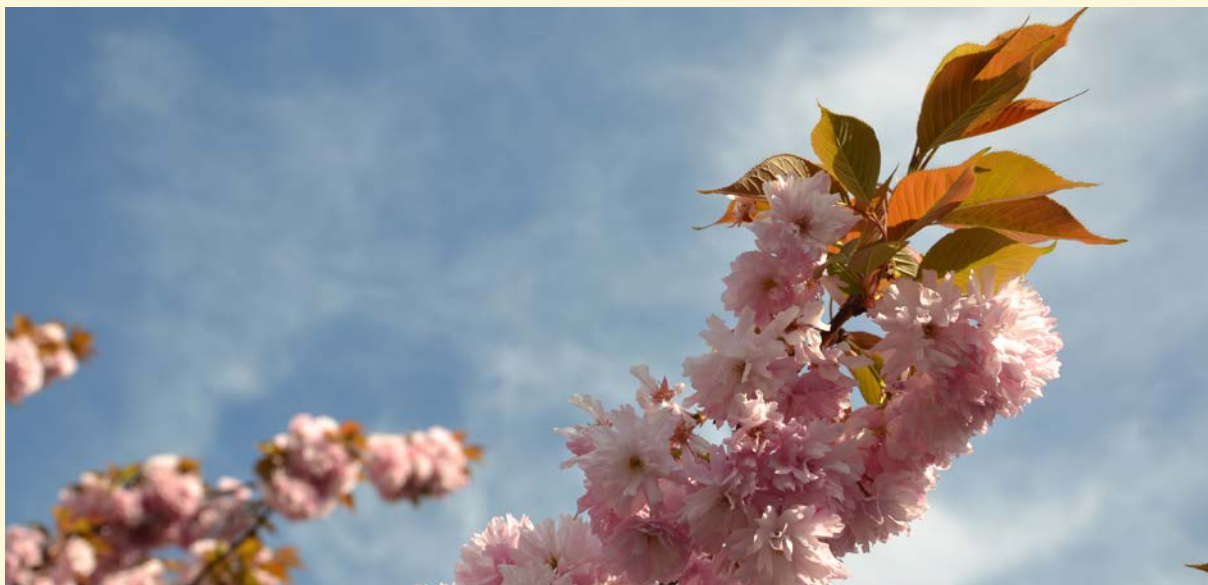
Живея между две култури - 2024

Традициите в съвременното /първа част/



Žijem medzi dvomi kultúrami - 2024

Tradície v súčasnosti / I. časť /



В сборника са включени творби на ученици от Българското училище в Братислава.

Благодарим за съдействието и отзивчивостта на директора г-н Николай Йорданов, както и на учителите: г-н Румен Кънев, г-н Горан Атанасов, г-жа Петя Гочева, г-жа Людмила Терзиева, г-жа Соня Махекова, г-жа Мария Мелихарова и на целия колектив на БСУ „Христо Ботев“.

Превод на словашки език: д-р. Катарина Седлакова

Графика: Маг. Арт. Христина Табакова

Печат: Агенция за образование и наука, 2024, гр. Братислава

Сборникът се издава от Гражданско сдружение „Приятели на БСУ „Христо Ботев“ в Братислава“ с финансовата подкрепа на Фонда за подпомагане на културата на националните малцинства на Словашката република.

Zbierka obsahuje diela žiakov Bulharskej školy Christa Boteva v Bratislave.

Týmto chceme poďakovať za ochotu a spoluprácu pánovi riaditeľovi Nikolayovi Yordanovi, učiteľom – Rumenu Kanevovi, Goranovi Atanasovi, Petye Gochevej, Ljudmile Terzievej, Sone Machekovej, Márie Melicharovej a celému kolektívu Bulharskej školy.

Preklad do slovenského jazyka: PhDr., PhD. Katarína Sedláková

Grafické spracovanie: Mgr. Art. Christina Tabakova

Tlač: SEA – Agentúra pre vzdelanie a vedu, 2024, Bratislava.

Zbierku diel vydáva Občianske združenie priateľov Bulharskej školy Christa Boteva v Bratislave s finančnou podporou Fondu na podporu kultúry národnostných menšín Slovenskej republiky.

УВОД

Случвало ли се е да се озовете на място, където никога преди не сте били, и въпреки това то да ви се струва познато, като че ли сънувано или отдавна забравено, от някакъв друг живот? Не, не говоря за фамозното дежа ву, нито за мистично откровение свише. По-скоро за нещо дълбинно, скрито в тъмната колективна душа на народа, към който принадлежим. Нещо изначално, определящо светогледа и ценностите не на отделния човек, а на цялата народна общност; това, което носим в самата си човешка същност и в народността си идентичност.

Не зная дали други го чувстват по същия начин. Но в разговорите си с много от моите познати и приятели, поживели малко по-дълго в славяноезичната Централна Европа, често чуваме подобни признания. За нас, българите, тези земи, народи и култури не са чужди. Макар и да сме се разделили, въпреки превратностите на историята, ние си оставаме близки. Когато съм в Словакия, в Чехия или в Полша, сякаш идвам на гости при роднини, с които дълго време не сме се виждали. И ни трябва малко време, за да се опознаем отново, да се открием като роственици. Но след това се чувстваме сред свои, сред приятели.

Има някаква изначална близост между фолклора и детската душа. В празниците, в обредите и обичаите, са представени културните ценности и норми; в тях е духът на народа. И за децата съвсем естествено и спонтанно българските и словашките празници и обичаи се сливат в нещо единно и неотделимо. Като че ли времето е спряло тогава, когато сме били

ÚVOD

Stalo sa vám niekedy, že ste sa ocitli na mieste, kde ste nikdy predtým neboli, a napriek tomu sa vám zdalo známe, akoby sa vám prisnilo či vynorilo v spomienke z nejakého iného života? Nie, nehovorím o nezvyčajnom déja vu, ani o mystickom zjavení. Skôr o niečom hlbšom, skrytom v hĺbinách kolektívnej duše národa, ku ktorému patríme. Niečo, čo hneď na začiatku určilo svetonázor a hodnoty nielen jednotlivca, ale celého spoločenstva daného národa; to, čo si nesieme v samotnej ľudskej podstate a vo svojej národnej identite.

Neviem, či ostatní to vnímajú tým istým spôsobom, ale v rozhovoroch s mnohými mojimi známymi a priateľmi, ktorí prežili nejaký čas v slovanskej strednej Európe, často vnímam podobné priznania. Pre nás, Bulharov, tieto krajiny, národy a kultúry nie sú cudzie. Hoci sme sa rozdelili, napriek dynamike histórie si zostávame blízki. Keď som na Slovensku, v Česku alebo v Poľsku, akoby som prišiel na návštevu k príbuzným, s ktorými som sa dlho nevidel a len veľmi krátky čas trvá, aby sme sa opäť zblížili, aby sme sa našli ako spriaznené duše. Potom sa cítime medzi svojimi, medzi priateľmi - aspoň ja to tak vnímam.

Existuje niečo primárne medzi folklórom a detskou dušou. Vo sviatkoch, v obradoch a obyčajoch sú predstavené najväčšie kultúrne hodnoty a normy; v nich je duch národa. Pre deti sa celkom prirodzene a spontánne bulharské či slovenské sviatky a zvyky spájajú do jedného nedeliteľného celku, akoby čas vtedy, keď sme boli jednotlivci, zastal. Áno, naše jazyky sú dnes dosť vzdialené; jedni sú katolíci, iní pravoslávni;

една общност. Да, езиците ни са вече доста различни; някои са католици, други са православни; живеем в различно национално и езиково обкръжение. Но заживеем ли заедно, бързо откриваме близостта си.

При децата това става най-лесно и почти на игра. Игрите са важна част от фолклора – и може би това е една от причините децата тъй дръзко и енергично да се впускат в обредите и ритуалите. Особено в тези, свързани с танци, ритуални действия и общи трапези. Важно е всичко: красивите носии, прекрасните песни, огнените танци и, разбира се, храната. Общата трапеза, ритуалните ястия, храната като жизнена сила – всичко това за децата е нещо почти магично. Празничният дух е навсякъде и се усеща във всичко. А кое дете не обича празниците? Не ставаме ли и ние по детски естествени и непринудени в празничното време, за да си върнем поне за малко златния прах от детството, когато светът беше приказка?

Това сме се опитали да покажем тук: как българи и словаци намират себе си и общото между нас в празниците и традициите. Има надежда, щом доброто и красотата все още ни вълнуват. Принципът на фолклорния свят прилича доста на този, познат ни от Мечо Пух: „Колкото повече, толкова повече!“ (Може би приликата никак неслучайна?..) Колкото по-хубаво и по-красиво, толкова по-добро и по-богато. А нима не искаме и днес да живеем така в нашата красива, добра и богата Европа? Излиза, че не сме открили нищо ново. Но го правим по нов, мирен и справедлив начин. С разбиране, толерантност и съпричастност към другия. И добрият пример сме тъкмо ние, словациите и българите: старите приятели в новото време.

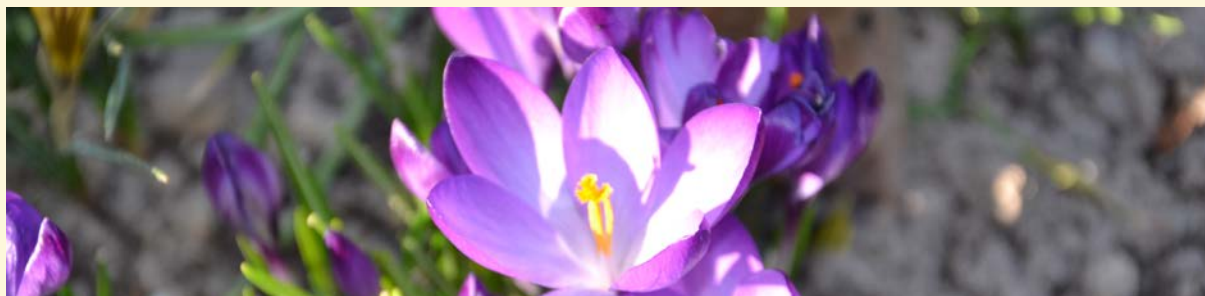
Живеем в odlišnom národnom a jazykovom prostredí, ale ak žijeme spolu, veľmi rýchlo cítíme vzájomnú blízkosť.

Pri deťoch je to jednoduchšie, takmer ako hra. Hry sú dôležitou súčasťou folklóru a možno práve to je dôvod, prečo sa deti tak smelo a zanietené púšťajú do hier, obradov a rituálov, najmä do tých, ktoré súvisia s tancom, obradovými činnosťami a spoločným stolovaním. Všetko je dôležité - krásne kroje, nádherné piesne, dynamické tance a, pravdaže, strava. Spoločný stôl, obradné jedlá, potrava ako životná sila - toto všetko je pre deti takmer magické. Sviatočný duch je všade a cítiť ho vo všetkom. A ktoré dieťa nemá rado sviatky? Nie sme aj my detský skutoční a prirodzení vo sviatočnom čase, aby sme si aspoň na chvíľu vrátili zlatý prach detstva, keď bol svet ešte rozprávkou?

Pokúsili sme sa vyjadriť spôsob, akým Bulhari a Slováci nachádzajú seba a to, čo nás spája v čase sviatkov. Ak nás ešte stále nadchýna dobro a krása, ešte stále máme nádej. Princíp folklórneho sveta sa podobá tomu, ktorý je nám známy od Medvedíka Pú: „Čím viac, tým viac!“ (Podoba možno vôbec nie je náhodná?...) Čím krajšie, tým lepšie a bohatšie. A nechceli by sme aj dnes takto žiť v našej krásnej, dobrej a bohatej Európe? Zdá sa, že sme neprišli na nič nové, ale robíme to novým, láskavejším a spravodlivejším spôsobom, s pochopením, toleranciou a súcitom k druhému. A dobrým príkladom sme práve my, Slováci a Bulhari: starí priatelia v novej dobe.

БАБА МАРТА

В традиционния народен светоглед Баба Марта е своеобразна митологична персонификация на пролетта и на самия месец март. Нейният нрав е много непостоянен. Старицата е ту сърдита, ту ведра и усмихната. Една от легендите разказва, че Баба Марта се разсърдила на Голям и Малък Сечко, задето ѝ изпили виното от бъчвите, и пуснала фъртуните. Но се сетила, че са ѝ родни братя, усмихнала се и времето се оправило.



Рано сутринта на 1 март всяка домакиня измита къщата и двора. После мята червен пояс или червена престилка на плодно дръвче, за да посрещне Марта на чисто. Така старицата ще бъде засмяна и добронамерена. Старите жени си стоят вкъщи, а през целия ден излизат само момичетата и младите жени, защото Баба Марта на тях се радва.

На първи март българите навсякъде по света имат обичай да връзват бели и червени усукани конци. Те се връзват на дясната ръчичка на децата, на дясната плиткана момите, на рогчетата на агънцата.

BABA MARTA

V tradičnom ľudovom výklade sveta je Baba Marta špecifická mytologická personifikácia jari a samotného mesiaca marec. Jej povaha je veľmi nevyrovnaná. Starena je raz nahnevaná, inokedy pokojná a usmievaná. Jedna z legiend hovorí, ako sa raz Baba Marta nahnevala na Veľkého a Malého Sečka, pretože jej vypili víno zo sudov, a spustila fujavicu. Spomenula si však, že sú to jej rodní bratia, usmiala sa a počasie sa zlepšilo.

Skoro ráno, 1. marca, každá gazdiná umýva dom a dvor. Potom prehodí červený pás alebo červenú zásteru na ovocný strom, aby Martu privítala v čistom. Tá bude potom usmiata a dobrej nálady. Staré ženy sú celý deň doma, von vychádzajú len dievčatá a mladé ženy, pretože tým sa Baba Marta teší.

Všade na svete majú Bulhari na 1. marca zvyk priväzovať biele a červené pozapletané nitky. Tie sa priväzujú na pravú rúčku deťom, na pravý vrkoč dievčatám, na rohy jahniatkam. Nosia sa dotedy, kým sa neobjaví prvý bocian. Potom sa



Носят се до първата поява на щъркелите. Тогава мартеничката се скрива под камък в мравуняк, поставя се в полога на домашните птици или се завързва на плодно дръвче. Ако се сложи под камък, се гадае по това, което се случва на следващото утро. Ако под камъка има мравки, то агънца ще се плодят през годината. Ако има червей или бръмбар, ще се раждат телета и кончета. На Баба Марта традицията забранява да се слага на огнището черно котле, т.к. посевите ще почернеят. В някои региони в България се гледа и какъв човек първи ще влезе в къщата на първи март – ако е заможен, годината е плодородна. Ако на този ден гърми, реколтата ще е богата, ако времето е топло и слънчево, лятото ще е дъждовно.

Цялата мартенска обредност е свързана с идеята за пролетното разбуждане на растителния и животинския свят за нов живот. Неслучайно месец март е единственият месец с женско име, който в народното съзнание се асоциира с плодоносните качества и сили на женската природа.

martenička skryje pod kameň v mravenisku, položí sa do obydľia domácej hydiny alebo sa priviaže na ovocný strom. Ak sa položí pod kameň, na nasledujúce ráno sa predpovedá, čo sa stane - ak sú pod kameňom mравce, jahniatka sa budú rodiť celý rok, ak je tam červík alebo chrobák, budú sa rodiť teliatka alebo žriebätká. Na Babu Martu sa zakazuje klásť do ohniska čierny kotol, pretože plody sčernejú. V niektorých regiónoch Bulharska sa dáva pozor aj na to, kto na prvého marca vstúpi do domu ako prvý - ak je bohatý, celý rok bude úrodný, ak v ten deň hrmí, bude bohatá úroda, ak je teplé a slnečné počasie, leto bude daždivé.

Celá marcová obradovosť je spojená s témou jarného prebúdzania sa rastlinného a živočíšneho sveta, s novým životom. Nie náhodou je v bulharčine mesiac marec jediným mesiacom so ženským menom, čo v ľudovom povedomí je asociáciou s bohatou úrodou a prirodzenou ženskou silou.



ЧЕСТИТА БАБА МАРТА

Франтишек Пиусси, 5. клас

Пролетта на прага чука,
слънчев Първи март дойде.
Баба Марта пак е тука,
носи здраве и късмет.

Кичи мартенички чудни
като най-безценен дар –
да сме здрави, да сме будни
и усмихнати!

Баба Марта бързала,
мартенички вързала.
Морави, зелени,
бели и червени.

BABA MARTA

František Piussi, 5. trieda

Jar na prah klope,
Prvý marec ide.
Baba Marta zas je tu,
zdravie a šťastie nesúc.

Vešia marteničky krásne
ako najvzácnejší dar -
nech sme zdraví, stále bdelí
a veselí!

Baba Marta sa ponáhľala,
marteničky uviazala.
Lilavé, zelené,
biele aj červené.



МОЯТА ЛЮБИМА БЪЛГАРСКА ЛЕГЕНДА ЛЕГЕНДА ЗА ПИЖО И ПЕНДА

Ондрей Колена, 5. кл.

Легендата разказва за младите и хубави влюбени Пижо и Пенда, превърнали се в едни от най-любимите първомартенски образи заедно с Баба Марта. Пижо и Пенда са вдъхновили изработването на многобройни мартенички с техния лик, защото историята на любовта им се предава от уста на уста в народното творчество. Тя става символ на новото начало и възраждащата се пролетна природа.

Пижо и Пенда живели отдавна на територията на любимата страна България. Пижо бил хубавец, напет и скромен младеж, който се славел с трудолюбието си и с благия си нрав. Той бил най-личният момък в цялото село. Бил много работлив и никога не се задържал на едно място – вечно помагал на някого и обикалял селото. Затова и бузите му били винаги червени. Пижо се влюбил в хубавицата Пенда още от първия път, когато я зърнал. И така до днес ръцете им са преплетени, както са преплетени конците в българската мартеница.

МОЈА ОБЉУБЕНА BULHARSKÁ LEGENDA PRÍBEH O PIŽOVI A PENDE

Ondrej Kolena, 5. trieda

Príbeh hovorí o mladom, krásnom a zaľúbenom Pižovi a dievčine Pende. Spolu s Babou Martou je to jeden z najobľúbenejších prvomarcových motívov. Pižo a Penda sa stali vzorom pri výrobe početných marteničiek, pretože príbeh ich lásky sa v ľudovej slovesnosti rozprával od úst k ústam. Stal sa symbolom nového začiatku a prebúdajúcej sa jarnej prírody.

Pižo a Penda žili kedysi dávno na území milovaného Bulharska. Pižo bol pekný a skromný mládenec známy svojou pracovitosťou a dobrotou, najschopnejší a najkrajší chlapec v celej dedine. Nikdy sa nezdržoval na jednom mieste, ale vždy niekomu pomáhal a tak obchádzal celú dedinu. Jeho líca boli preto stále červené. Pižo sa do krásavice Pendency zaľúbil na prvý pohľad. Ich ruky sú dodnes prepletené tak, ako sú prepletené nite bulharskej marteničky.





МАРТА

Максим Юско, 5. клас

Живяла Марта със своите братя далеч в планината. Братята ѝ носили едно име – Сечко. Само че единия наричали Малък Сечко, а другия – Голям Сечко.

От високата планина те виждали и чували всичко, каквото става по земята. А Марта понякога се усмихвала, погалвала и гадинки, и тревички. Стопляла простора с благата си усмивка, блестяща като златно слънце, и птичките весело прелитали. Ала когато се намръщела, светът ставал в дъжд и сняг, в мъгла и вятър, и никоя птичка, дори и хитрата vrana, не смеела да подаде човката си навън!

MARTA

Maxim Jusko, 5. trieda

Žila Marta so svojimi bratmi ďaleko v horách. Jej bratia mali rovnaké meno - Sečko. Jedného nazývali Malý Sečko, druhého Veľký Sečko.

Z vysokej hory videli a počuli všetko, čo sa deje na zemi. Marta sa niekedy usmievala, pohľadzala chrobáčikov aj trávičky. Svojím milým úsmevom, trblietavým ako zlaté slnko, zohrievala všetko a vtáčatká veselo preletovali. Keď sa však zamračila, svet sa ocitol v daždi a snehu, v hmle a vetre, a žiadne vtáča, dokonca ani prefíkaná vrana, nevystřčili von zobáčik!

ЛАЗАРОВДЕН (ЛАЗАРИЦА)

Православната църква отбелязва църковния празник Лазаровден винаги в предпоследната събота преди Великден. По традиция на Лазаровден се откъсват зелени върбови клонки, които ще украсят вратите на следващия ден – Връбница (Цветница). Денят се нарича още Лазарова събота, Лазарица, Лазар. Три обредни ритуала са свързани с него – лазаруване, избиране на кумица и буенек. И трите са свързани с прехода към моминството, с любовта и задомяването.



История

Лазаровден или Лазарица е християнски празник, наречен на Свети Лазар. В Новия завет Лазар е ученик на Христос и брат на Марта и Мария, когото Исус възвръща към живот. Според преданието Лазар живее още 30 години и умира като епископ на гр. Китон (остров Кипър). Самото име на светеца е символ на здраве и дълголетие.

LAZAROV DEŇ (LAZARICA)

Pravoslávna cirkev si Lazarov deň pripomína vždy v predposlednú sobotu pred Veľkou nocou. Podľa tradície sa v tento deň lámu zelené vrbové vetvičky, ktorými sa zobia dvere na nasledujúci deň - na Vrbnicu (alebo Cvetnicu). Deň sa tiež nazýva Lazarova sobota, Lazarica, Lazar. Spájajú sa s ním tri obradné rituály - lazarovanie a výber kmotry a bueneka, ktoré symbolizujú prechod k dospievaniu, lásku a svadbu.

História

Lazarov deň alebo Lazarnica je kresťanským sviatkom, pomenovaným podľa sv. Lazara. V Novom zákone je Lazar Kristovým učeníkom a bratom Marty a Márie, ktorého Ježiš prinavráti k životu. Podľa legendy Lazar žil ešte 30 rokov a umrel ako biskup mesta Kiton (na ostrove Cyprus). Vlastné meno svätca je symbolom zdravia a dlhého života.

Обичай

На този ден се изпълняват обичаят лазаруване и различни обреди. Според вярванията в Североизточна България на Врѐбница „разпускат, пускат умрелите“ от гробовете. За да засвидетелстват почитта си към тях, устройва се Лазарската задушница. В навечерието на Лазаровден жените ходят на гробището, прекадавят и преливат с вино гробовете на своите близки и раздават за душите им рангелов кравай, жито. Същата вечер или на Лазаровден всяка стопанка раздава в селото малки просфорки, съобразно с броя на починалите, но винаги нечетно число.

Подготовка за лазаруване и поверия

По стари български традиции и обичаи, подготовката за Лазаровден започва отрано. По-възрастна жена, която отдавна е била посветена в лазаруването, помага на момичетата да разучат песните, които ще изпълняват, обикаляйки селото. По-голямата част от тях пеят, а останалите танцуват, тъй като Лазаровден е празник както на женската хорова песен, така и на танца.

В лазаруването участват мими и момичета, които започват да се готвят още от постите, групират се по възраст и по чети. В четата има пеячки, шеталици, една от лазарките носи кошничка с яйца. Обхождат селото в събота от обяд и неделя до обяд, като влизат във всяка къща, пеят песен за всеки член от семейството.

Zvyk

V tento deň sa tradične koná tzv. lazarovanie a iné obrady. Podľa veriacich v severovýchodnom Bulharsku na Vrbnicu „prepúšťajú z hrobov mŕtvych“, aby im vyjadrili úctu. Koná sa Lazarská spomienka. V predvečer tohto dňa ženy idú na cintorín, okiadzajú hroby svojich blízkych a polievajú ich vínom; za ich duše rozďávajú žito. V ten istý večer alebo na Lazarov deň každá gazdiná rozďáva v dedine malé prosforky, podľa počtu mŕtvych, ale vždy nepárne číslo.

Príprava na lazarovanie a povery

Podľa starých bulharských tradícií a zvykov, príprava na Lazarov deň začína hneď ráno. Staršia žena, ktorá bola dávno priučená lazarovaniu, pomáha dievčatám interpretovať piesne, ktoré budú predstavovať, obchádzajúc dedinu. Väčšia časť z nich spieva, ostatné tancujú, nakoľko Lazarov deň je sviatkom tak ženskej chorovej piesne, ako aj tanca.

Lazarovania sa zúčastňujú dievčatá, ktoré sa začínajú pripravovať ešte od pôstu. Zoskupujú sa podľa veku a podľa skupín. V skupinách sú speváčky, tanečnice, jedna z lazariek nesie košík s vajíčkami. Obchádzajú dedinu v sobotu od obeda a v nedeľu doobeda, pričom vchádzajú do každého domu a spievajú piesne každému členovi rodiny. Tancujú nekonečné lazarské choro.

Играят несклучено лазарско хоро. Според народните вярвания стопанката на къщата задължително трябва да дари всяка лазарка със сурово яйце, което символизира безсмъртието. Освен това с него са се разваляли магии и са се правели гадания за бъдещето. Счита се, че къща, която е посетена от лазарки, е щастлива и благословена.

Podľa ľudovej povery gazdiná domu musí každej lazarke podarovať surové vajce ako symbol nesmrteľnosti. Okrem toho sa s ním očistí mágia a vykonávajú sa rôzne predpovede budúcnosti. Predpokladá sa, že dom, ktorý lazarky navštívili, je šťastný a blahoslavený.



Лазарки

На този ден празничният обред започва отрано. Момичетата се разделят на групи от по 5-6 лазарки и започват да обикалят селото, пременени в невестински дрехи. В различните части на България девойките се обличат в различни одежди. В Източна Тракия лазарките са издокарват в булчински премени, за да ги „разтърсят за хаир“. В Кюстендилско момите са носели в ръка кърпа, с която

Lazarky

V tento deň sa slávnostný obrad začína už ráno. Dievčatá sa rozdeľujú na skupiny po 5-6 lazariiek a začínajú chodiť po dedine, oblečené za nevesty. V rozličných častiach Bulharska sa dievčatá obliekajú do rozličných šiat. Vo východnej Trákii sa lazarky prezliekajú za nevesty, aby ich „stretlo šťastie“. V Kjustendilskej oblasti dievčatá nosili v ruke uterák, s ktorým sa nevesta „kľania“ na svadbe, tzv. klaňačka,

невестата се „кланя“ на сватбата – така наречената „кланячка“, а в Шоплука главите им са били украсени с китка от копринена трева и красиво пауново перо.

Празник на нивите, пасбищата и горите

В българската традиция Лазаровден е празник на нивите, пасбищата и горите, но и празник на момичетата, които, след като лазаруват, могат публично да се момеят, да се обличат и държат така, че да ги харесват ергените, да имат любим, да се омъжват.

В християнската традиция

На Лазарова събота се поставя начало на Пасхалното тържество. По време на св. Литургия на Лазаровден Църквата прославя Христос като Възкресение и Живот, Който още преди Своите страдания и смърт, с възкресяването на Лазар е утвърдил предобраза на всеобщото възкресение на човечеството. Именно



а в Šopluke mali hlavy ozdobené trsom hodvábnej trávy a krásnym pávím perom.

Sviatok polí, pasienkov a hôr

V bulharskej tradícii je Lazarov deň sviatkom polí, pasienkov a hôr, ale aj sviatkom dievčat, ktoré, potom, keď lazarujú, môžu sa verejne „pobláznit“, môžu sa obliekať a správať tak, aby sa zapáčili mládencom, môžu mať chlapca a vydať sa.

V kresťanskej tradícii

Na Lazarovu sobotu sa začína oslava Veľkej noci. Počas služby sa na Lazarov deň oslavuje Kristus ako Vzkriesenie a Život, ktorý ešte pred Svojím utrpením a smrťou, so vzkriesením Lazara potvrdil predobraz všeobecného vzkriesenia ľudstva. Práve kvôli vzkrieseniu Lazara bol Kristus oslavovaný ako dlho očakávaný Spasiteľ, kráľ Izraela,





заради възкресяването на Лазар, Христос бил прославен от народа като дългоочаквания Месия, цар Израилев, като изпълнение на старозаветните пророчества. На вечернята преди празника Вход Господен в Йерусалим (Цветница, Врѣбница, Вайя) се четат пророчествата за Царя-Месия от Стария Завет заедно с евангелските разкази за влизането на Христос в Йерусалим.

На Цветница по време на утрентята се благославят върбови клонки и се раздават на богомолците. Клонки държим в ръце по време на цялата литургия и така показваме, че и ние, както древните жители на Йерусалим, посрещаме Исус Христос като Спасител.

На Лазаровден имен ден празнуват Лазар, Лазо, Лачо, Лъчезар

ako naplnenie starozákonných proroctiev. Na večernej službe, pred oslavou Pánovho príchodu do Jeruzalema (Cvetnica, Vrbnica, Vajia), sa čítajú proroctvá o Mesiášovi zo Starého zákona spolu s evanjeliom o Kristovom príchode do Jeruzalema.

Na Cvetnicu sa požehnávajú vrbové konáriky a rozdávajú sa veriacim. Konáriky sa držia v rukách počas celej liturgie, čím sa ukazuje, že aj my, ako starí obyvatelia Jeruzalema, vítame Ježiša Krista ako Spasiteľa.

Na Lazarov deň meniny oslavuje Lazar, Lazo, Lačo, Lačezar.



ЛАЗАРСКИ ПИТКИ СЪС СУСАМ

Необходими продукти:

600 гр. бяло брашно
50 гр. ръжено брашно
420 мл. вода
3/4 ч.л. суха мая
1 с.л. сол
3 с.л. сусам

Начин на приготвяне:

Замесва се тесто от двата вида брашно, маята, солта и водата. Оставя се да втаса на топло. След това се оформя на плитки. Всяка от които се поръсва със сусамово семе. Оставят се да бухнат и се пекат на 180-200 °C до зачервяване.

ВАРЕНО ЖИТО С МАК

Продукти:

1 ч.ч. жито
1 с.л. маково семе
1 шепа орехови ядки
1 шепа стафиди
3 ч.ч. вода

Начин на приготвяне:

Житото се сварява във водата. Стафидите се накисват. След като житото изстине, се добавят в него стафидите, маковото семе, орехите. Всичко се разбърква добре. Прехвърля се в купа и се сервира.

LAZARSKÉ PITY SO SEZAMOM

Suroviny:

600 g bielej múky
50 g ražnej múky
420 ml vody
3-4 lyžičky suchého droždia
1 lyžica soli
3 lyžice sezamu

Príprava:

Zamiesime cesto s dvomi druhmi múky, droždím, soľou a vodou. Necháme kysnúť na teplote. Potom vytvarujeme pity. Každá z nich sa posype sezamovými semienkami. Necháme ich vykysnúť a pečieme pri teplote 180-200 °C do sčervenania.

VARENÉ ŽITO S MAKOM

Suroviny:

200 g žita (pšenica)
1 lyžica maku (semienka)
1 hrst' orechov
1 hrst' hrozienok
600 ml vody

Príprava:

Žito uvaríme. Hrozienka namočíme. Keď žito vychladne, pridáme hrozienka, mak a orechy. Všetko dobre premiešame. Masu premiestnime do misky a servírujeme.



КОПРИВЕНА ЧОРБА

Необходими продукти:

около 300 г коприва
1 глава лук
200 г. ориз
3 с.л. олио
1 ч.л. брашно
1 ч.л. доматино пюре
червен пипер
черен пипер
лют червен пипер по желание
1 кубче пилешки бульон
сол

Начин на приготвяне:

Копривата се слага да поври, след което се пасира. Лукът се запързва. Прибавя се брашно и доматино пюре. Подправя се. Добавя се и копривата. Щом заври се слага и ориз.

ŽIHĽAVOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

približne 300 g žihľavy
1 hlava cibule
200 g ryže
3 lyžice oleja
1 lyžička múky
1 lyžička paradajkového pretlaku
červená paprika
čierne korenie
štiplavá červená paprika podľa chuti
1 kocka kuracieho bujónu
soľ

Príprava:

Žihľavu necháme povariť, potom ju pasírujeme. Cibulu popražíme. Pridáme múka a paradajkový pretlak. Dochutíme. Pridáme žihľavu, keď zovrie, pridáme ryžu.

БАНИЦА С ЛАПАД И СИРЕНЕ

Необходими съставки:

кори за баница- 1 пакет
сирене- 200 г
лапад- 2 връзки
яйца- 4 бр.
кисело мляко- 500 г
олио

Начин на приготвяне:

Разбърквам яйцата, сиренето, млякото и накъсания на парчета лапад в купа. Жилките на лапада се изхвърлят. В тава, най-добре квадратна, се слага олио на дъното и се размазва. Редуват се по две кори. Един път се слага от плънката, другият път - олио и така до изчерпване на корите. Реже се на квадрати и се пече до готовност.



BANICA SO ŠŤAVEĽOM A SYROM

Suroviny:

plátky štrúdlového cesta - 1 balenie
biely balkánsky syr - 200 g
štiav - 2 zväzky
vajcia - 4 ks
kyslé mlieko - 0,5 l
olej

Príprava:

Vajcia rozmiešame so syrom, mliekom a na kúsky natrhánym šťaveľom v miske. Žilky šťaveľu vyhodíme. Na plech, najlepšie štvorcový, dáme olej a poroztierame. Striedavo ukladáme po dva plátky cesta. Raz pridáme plnku, raz - olej a tak až dotedy, kým sa nám neminú plátky cesta. Nakrájame na kocky a pečieme, kým nie je hotové.



ЛАЗАРСКА ПИТКА

Необходими съставки:

брашно - 500 г
прясно мляко- 250 мл
мая - 30 г кубче
яйце- 1 бр.
жълтък- 1 бр.
сол- 1 с.л.
захар- 1 с.л.
масло- 70 г
кашкавал- 50 г
олио- за намазване
семена- 2 с.л.

Начин на приготвяне:

Затопляме млякото в микровълнова печка или на котлона, добавяме маята и 1 с.л. захар, бъркаме, докато се разтвори и стане на рядка каша, поръсваме с 1 с.л. брашно. Оставяме я да шупне, може да се сложи във фурната на 60-70 градуса, за да шупне по-бързо. Подготвяме си останалите продукти. Пресяваме брашното, правим кладенче и слагаме солта и яйцето.

На порции сипваме шупналата мая към брашното и замесваме нелепкаво тесто. Оставяме го на топличко да втасва, докато удвои обема си. Можете отново във фурната да го оставите завито с кърпа на 60-70 градуса, за да втаса по-бързо. След като е втасало, го премесваме с разтопеното масло, като намазваме ръцете си и месим - така, докато тестото поеме цялото масло. Разделяме тестото на 3 еднакви топки, от които ще правим украсата, за целта аз използвам кухненска

LAZARSKÁ PITA

Suroviny:

múka - 500 g
čerstvé mlieko - 250 ml
droždie - 30 g kocka
vajce - 1 ks
žĺtok - 1 ks
soľ - 1 lyžica
cukor - 1 lyžica
maslo - 70 g
syr (kaškaval) - 50 g
olej na natieranie
semienka - 2 lyžice

Príprava:

V mikrovlnnej rúre alebo na sporáku zohrejeme mlieko, pridáme droždie a 1 lyžicu cukru, kým sa rozpustí na riedku kašu, potom posypeme 1 lyžicou múky. Necháme to kysnúť, môžeme dať do rúry na 60 - 70 °C, aby rýchlejšie vykyslo. Pripravíme si ostatné suroviny. Preosejeme múku, vytvoríme priehlbinu, pridáme soľ a vajce.

Po častiach lejeme vykysnuté droždie na múku a zamiesime nelepivé cesto. Necháme na teple kysnúť, kým zdvojnásobí svoj objem. Môžeme ho dať opäť do rúry zakryté utierkou na 60 - 70 °C, aby kyslo rýchlejšie. Potom, keď vykysne, premiestnime ho do roztopeného masla, pričom si namastíme ruky a miesime dovtedy, kým cesto prijme všetko maslo. Cesto rozdelíme na tri rovnaké časti, z ktorých budeme robiť ozdobu, môžeme použiť kuchynské váhy. Skôr, ako začneme valkať, musíme si vybrať plech alebo panvicu, aby sme sa mohli rozhodnúť, aké

везна. Преди да започнете да разточвате, трябва да изберете тава или тенджерка, за да може да прецените колко големи парчета ще режете за украсата. Едната топка я разточваме на правоъгълна кора, намазваме я с олио и я навиваме на руло. Разрязваме я на еднакви триъгълни парчета. Другата топка я разделяме на три по-малки еднакви топки. От тях правим дълги шнурчета и сплитаме плитка. Подготвяме тавичка, аз ползвах йенска тенджерка, намазвате дъното и поръсвате добре с брашно.

Редим триъгълник, кръг, триъгълник, кръг и така, докато свършат. В средата слагаме плитката, а за разкош в средата на плитката - розичка. Получава се прекрасен венец, отстрани с листа и в средата прекрасна роза. Слагаме я да втаса, уголемявайки обема си 1 път или 1 път и половина.

Намазваме с жълтък, поръсваме със семена и печем на умерена фурна на 180-190 градуса до готовност.

veľké kúsky budeme rezať na ozdobu.

Jednu časť rozvaľkáme na pravouhlý plát, natrieme ju olejom a zrolujeme. Pokrájame ju na rovnaké trojuholníkové časti. Druhú časť rozdelíme na tri menšie rovnaké guľičky, z ktorých urobíme dlhé šnúrky a upletieme vrkoč. Pripravíme si plech, môžeme použiť jánsku misu, vymastíme dno a dobre posypeme múkou.

Striedavo ukladáme trojuholník, kruh, trojuholník, kruh dovedy, kým máme. Uprostred položíme vrkoč, a pre potešenie uprostred vrkoča - ružičku. Vytvorí sa krásny veniec, po okrajoch s listami a uprostred s prekrásnou ružou. Necháme ju kysnúť, pričom svoj objem zväčší raz alebo raz a pol.

Potrieme žĺtkom, posypeme semenkami a v mierne teplej rúre pečieme pri teplote 180 °C - 190 °C.



ЛУЧНИК С КОПРИВА

Продукти за тестото:

450 г брашно
1/2 ч.л. сода бикарбонат
1 с.л. олио
1 с.л. оцет

Продукти за плънката:

3 с.л. олио,
1 кг коприва
2 глави кромид лук
3 стръка джоджен
млян черен пипер
сол на вкус

Приготвяне:

Пресейте брашното и в кладенче по средата добавете содата, олиото и оцета. Добавяйки по малко вода, замесете меко тесто, което може да се точи. Разточете от него 2 дебели кори и ги оставете да престоят за известно време – колкото да засъхнат леко. Попарете копривата във вряща вода и я отцедете. В 3-4 с.л. олио задушете ситно накълцания лук, като добавите и 1-2 с.л. вода. Щом омекне, добавете нарязания джоджен, копривата и овкусете с черен пипер и сол. В намазена тава сложете 1 кора, отгоре плънката и покрийте с втората кора. Отгоре поръсете лучника с коприва със сгорещено олио. Сложете го да се изпече в умерено загряна на 180 градуса фурна. Извадете го и го запарете в кърпа.

ЛУЧНИК SO ŽIHĽAVOU

Suroviny na cesto:

450 g múky
½ lyžičky sódy bikarbóny
1 lyžica oleja
1 lyžica octu

Suroviny na plnku:

3 lyžice oleja
1 kg žihľavy
2 cibule
3 stebľa s listami čerstvej mäty
mleté čierne korenie
soľ podľa chuti

Príprava:

Múku preosejeme a do jamky uprostred pridáme sódu, olej a ocot. Pomaly pridáme vodu, vymiesime mäkké cesto, ktoré sa môže valkať. Z neho vyvalkáme 2 hrubé pláty, ktoré necháme určitý čas postáť, aby trochu vyschli. Vo vriacej vode zaparíme žihľavu a odcedíme ju. V 3 - 4 lyžiciach oleja popražíme na drobno nakrájanú cibuľu, pridáme 1 - 2 lyžice vody. Keď zmäkne, pridáme nakrájanú mäty, žihľavu a ochutíme čiernym korením a soľou. Do vymasteneho plechu uložíme 1 plát cesta, pridáme naň plnku a prikryjeme ďalším plátom cesta. Lučnik pokvapkáme zohriatym olejom so žihľavou a v mierne zohriatej rúre ho necháme piecť na 180 °C. Potom ho vyberieme a zaparíme zakrútený v utierke.

ЦВЕТНИЦА

Цветница е християнски и народен празник, който се празнува както в православната, така и в католическата и протестантската църква. В България отбелязваме празника една седмица преди Великден, в неделята след Лазаровден.

Известен е като Цветна неделя или Върбова неделя. Той е свързан с приемането на Исус Христос в Йерусалим, където тълпата го посрещна с върбови клонки и цветя. Този празник има важно значение в православната и католическа литургия, защото дава началото на Страстната седмица, през която се припомнят последните дни от земния живот на Исус и се почитат неговите страдания, смърт и възкресение.

Значението и символите на Цветница

Цветница в България е свързан освен с възкресението на Исус Христос, и с пролетните обичаи. Този ден е символ на новия живот и надежда за по-добро бъдеще. Традиционно в България се изработват венци от върбови клони, които се закачат на вратите и прозорците на къщите, за да се предпазят от злото и болестите. Те са символ на живота и възраждането. На Цветница се празнува и с празнично ядене на риба, която е символ на християнската вяра.

CVETNICA (KVETNICA)

Cvetnica je kresťanský a národný sviatok, ktorý sa oslavuje ako v pravoslávnej, tak aj v katolíckej a evanjelickej cirkvi. V Bulharsku si tento sviatok pripomínáme jeden týždeň pred Veľkou nocou, v nedeľu po Lazarovom dni.

Známy je ako Kvetná nedeľa alebo Vríbová nedeľa. Spája sa s prijímaním Ježiša Krista v Jeruzaleme, kde ho privítali s vrbovými konáríkmi a kvetmi. Tento sviatok má v pravoslávnej a katolíckej liturgii veľký význam - je začiatkom týždňa, v ktorom si pripomínáme posledné dni pozemského života Ježiša, je svedectvom jeho utrpenia, smrti a vzkriesenia.



Význam a symbolika Kvetnej nedele

Kvetná nedeľa sa v Bulharsku okrem vzkriesenia Ježiša Krista spája aj s jarnými zvykmi. Tento deň je symbolom nového života a nádeje v lepšiu budúcnosť. Tradične sa v Bulharsku používajú vence z vrbových konáríkov, ktoré sa vešajú na dvere a okná domov, aby ich chránili pred zlom a chorobami. Sú symbolom života a zrodu. Na Kvetnú nedeľu sa pripravuje ryba, ktorá je symbolom kresťanskej viery.



Да отидем заедно в храма

Цветница е също така ден за посещаване на църквата и осветяване на венците. В този ден се извършва тържествена богослужба, която е символ на радостта и възраждането на духа. След църквата се посещават близки и приятели, за да се поздравят с празника и да се разменят подаръци.

Цветница е най-празнуваният имен ден в България. На Цветница празнуват над 360 000 души, които носят имена, произлизащи от названия на растения. Със сигурност познават някого с име на цвете. Може би някоя Ясмина, Цветелина, Камелия или Явор, Цветин или Калин.

Добре е да се похапват постни храни – питка, баница, плодове, зеленчуци. След Благовещение Цветница е вторият голям празник в дните на Великия пост, в който е разрешено яденето на риба.

Podme spolu do chrámu

Kvetná nedeľa je tiež dňom návštevy kostola a posvätenia vencov. V tento deň sa vykonáva slávnostná bohoslužba, ktorá je symbolom radosti a obrody ducha. Po omši sa navštevujú blízki a priatelia, aby si navzájom popriali k sviatkom a vymenili si darčeky.

Kvetná nedeľa je najoslavovanejším meninovým dňom v Bulharsku. V tento deň meniny oslavuje viac ako 360 000 ľudí, ktorých krstné meno je odvodené od názvov rastlín. Každý isto pozná niekoho s podobným typom mena. Možno Jasminu, Cvetelinu, Kameliu alebo Javora, Cvetina alebo Kalina.

Je dobré jesť pôstne jedlá - pitu, banicu, ovocie, zeleninu. Po Zvestovaní je Kvetná nedeľa druhým najväčším sviatkom v dňoch Veľkého pôstu, v ktorých je povolené jesť ryby.

ПЕЧЕНА СКУМРИЯ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

Продукти:

скумрия – 2 бр.
лук - 1 бр.
моркови - 1 бр.
грах - 1 к.ч.
червена чушка - 1 бр.
кисели краставички - 2 - 3 бр.
доматен сок - 500мл.
олио - 4 - 5 с.л.
брашно - 1 с.л.
черен пипер - 5 - 6 зърна
дафинов лист - 1 бр.
сол

Начин на приготвяне:

В малка тенджерка с 1 - 2 лъжици олио и малко вода, се задушават нарязаните на ситно лук, и на тънки кръгчата морков. Прехвърлят се в тава и към тях се прибавят граха, нарязаните чушка и краставички. Налива се доматиения сок, слагат се подправките. Рибата се почиства от главата, опашката и вътрешностите от коремната кухина. Измива се хубаво, нарязва се на едри шайби, те се посоляват и се подреждат в тавата при останалите продукти. Поръсва се с 2-3 лъжици олио и се запича в загрята фурна на умерена температура за около 40 минути.

PEČENÁ MAKRELA SO ZELENINOU

Suroviny:

makrela - 2 ks
cibuľa - 1 ks
mrkva - 1 ks
zelený hrášok – 50g
kapia - 1 ks,
kyslé uhorky - 2- 3 ks
paradajkový pretlak - 500 ml
olej - 4 - 5 lyžice
múka - 1 lyžica
čierne korenie - 5 - 6 zrníek
bobkový list - 1 ks
sol'

Príprava:

Na malej panvici s 1 - 2 lyžicami oleja a trochou vody opražíme jemne nakrájanú cibuľu a na tenké kolieska mrkvu. Vysypeme ich na pekáč, pridáme hrášok, nakrájané uhorky a kapiu. Prilejeme paradajkovým pretlakom, pridáme korenie. Rybu očistíme od hlavy, chvosta a vnútorností v brušnej dutine. Umyjeme ju, nakrájame na hrubé kusy, ktoré potom osolíme a usporiadame na pekáči medzi ostatnými surovinami. Pokvapkáme všetko 2 - 3 lyžicami oleja a zapekáme v predhriatej rúre pri miernej teplote približne 40 minút.



ПЪЛНЕНИ ЯБЪЛКИ

Необходими съставки:

ябълки - 3 големи жълти
стафиди - 50 г
фурми - 50 г
семки - 30 г тиквени или слънчогледови
канела - 1 лъжичка
мед - 4 с.л.

Начин на приготвяне:

Реже се горната част на ябълките и се дълбаят отвътре. В купа се смесват съставките и с лъжица се пълнят ябълките. Пекат се 20 минути.

PLNENÉ JABLKÁ

Suroviny:

jablká - 3 veľké žlté
hrozienka - 50 g
ďatle - 50 g
semienka - 30 g tekvicové alebo slnečnicové
škoricica - 1 lyžička
med - 4 lyžice

Príprava:

Pečieme hornú časť jabĺk a vyberáme stred. V miske vymiešame suroviny a s lyžicou plníme jablká. Pečieme 20 minút.



БАНИЦА С ЛАПАД

Продукти:

1 пакет кори за баница
500 г лапад /почистен/
5 – 6 бр. зелен лук
1/2 връзка магданоз
3 стръка пресен джоджен
1/2 ч.ч. ориз
олио/зехтин
сол, черен пипер

Приготвяне:

Измийте и почистете добре лапада. Нарезете зеления лук, а магданоза и джоджена накълцайте на ситно. Загрейте олиото или зехтина в подходящ съд и задушете лука, а след това добавете лапада, магданоза и джоджена. Овкусетe със сол и черен пипер. Успоредно с това измийте добре ориза и го сварете в леко подсолена вода. След като всичко е готово, започнете с реденето на баницата. Намажете дъното на подходяща тава за печене с малко олио или зехтин. Поставете две кори за баница, а върху тях лапад и ориз и поръсете малко олио/зехтин. Редувайте докато свършите сместа с лапада и покриете баницата с кори. Пече се 30 мин на 180°.



BANICA SO ŠŤAVELOM

Suroviny:

1 balenie plátkov štrúdlového cesta
500g šťavel' (očistený)
5 - 6 ks zelenej cibulky
½ zväzku petržlenovej vňati
3 stebľa s listami čerstvej mäty
100 g ryže
olej
sol', čierne korenie

Príprava:

Šťavel' umyjeme a dobre očistíme. Zelenú cibulku nakrájame, petržlen a mäta nasekáme nadrobno. Podusíme cibulku, potom pridáme šťavel', petržlen a mäta. Dochutíme soľou a čiernym korením. Súčasne umyjeme ryžu a uvaríme v mierne osolenej vode. Keď je všetko hotové, začneme ukladať banicu. Dno vhodnej nádoby na pečenie vymastíme olejom. Uložíme dva plátky cesta a na ne šťavel' s ryžou. Jemne pokvapkáme olejom. Takto prekladáme plátky cesta so zmesou kým ukončíme banicu s plátkami cesta. Pečieme 30 min pri 180°.



ЛЕСНИ МЕДЕНКИ

Продукти:

яйца - 2 бр.
олио - 1 ч.ч.
захар - 1 ч.ч.
сода - 1 ч.л.
канела - 2 ч.л.
мед - 2 сл.

Приготвяне:

Слагат се яйцата, захарта, олиото, содата, канелата и меда. Разбърква се и се прибавя брашно - колкото поеме. Правят се малки топчета. Отгоре на меденките се слага малко орехчета и се пекат на 180 градуса в тава с хартия за печене до готовност.

JEDNODUCHÉ MEDOVNÍČKY

Suroviny:

vajcia - 2 ks
olej - 200 ml
cukor - 200 g
sóda - 1 lyžička
škorica - 2 lyžičky
med - 2 lyžice

Príprava:

Pridáme vajcia, cukor, olej, sóda a med. Všetko pomiešame a pridáme múku - koľko príjme. Potom vytvarujeme malé guličky. Na vrch medovníčka dáme malý orech a pečieme pri teplote 180 °C na plechu s papierom na pečenie.

ЦВЕТНИЦА

Виктория Халускова, 7. клас

Цветница е специален ден, който предшества Възкресение. Свързан с пролетта и възраждането на природата. Ето едно стихотворение, вдъхновено от празника:

На Цветница цветя цъфтят,
веселие и радост в сърцата трепва.
Слънце грее, птици пеят,
всички заедно празнуват и се смеят.

Всяко цвете носи надежда,
всеки миг е дар от небето.
Светлина и любов в душите,
на Цветница – всичко е магично.

Нека мир и благодат царят
и в сърцата не угасват.
С Цветница – едно начало ново,
в светлина и радост животът продължава.

KVETNÁ NEDEĽA

Viktória Halusková, 7. trieda

Kvetná nedeľa je špeciálny deň, ktorý predchádza Vzkrieseniu. Spája sa s jarou a prebúdajúcou sa prírodou. Báseň inšpirovaná týmto sviatkom:

Na Kvetnú nedeľu kvety kvitnú,
veselosť a radosť sa v srdciach trepcujú.
Slnko hreje, vtáky spievajú,
všetci sa smejú a radujú.

S každým kvetom prichádza nádej,
každý okamih je nebeským darom.
Svetlo a láska v dušiach
žiaria kúzлом Kvetnej nedele.

Nech mier a pokoj vládnu
a v srdciach nezhasnú.
Nech nový začiatok s Kvetnou nedeľou
prinesú,
vo svetle a radosti dni pokračujú.



ЦВЕТНИЦА

Матей Куцки, 7. кл

Днес цветята ухаят,
днес цветята танцуват,
днес цветята мечтаят.
Днес цветята празнуват.

Днес изпъстрена нежност
над света се разстила
с аромат от надежда,
и допир с трепет на свила.

Днес ехти над земята
този празник вълшебен.
Отреден за цветята!
Отреден и за тебе!

ЦВЕТНИЦА

Катарина Коленова, 7. клас

Днес е празник на цветята,
вдишвам сладък аромата
а ветрецът заподмята
пеперудно нежен цвят.

Иде в светлина облян
поздравява с птича песен
Цветелина и Цветан,
Теменужка, Маргарита –
всички с цветни имена.

Здравец закачете на вратата,
да ухае този ден,
че за празник на цветята
в пролетта е отреден.

KVETNÁ NEDEĽA

Matej Kucky, 7. trieda

Dnes kvety voňajú,
dnes kvety tancujú,
dnes kvety snívajú.
Dnes kvety oslavujú.

Dnes pestrá nežnosť
nad svetom sa postlala
s vôňou nádeje
a s chvejivým dotykom hodvábu.

Dnes ozýva sa krajinou
tento sviatok čarovný.
Venovaný kvetom,
venovaný Tebe!

KVETNÁ NEDEĽA

Katarína Kolenová, 7. trieda

Dnes je sviatok kvetov,
vdychujem tú sladkú vôňu
a vetrík kúdolí
nežnú farbu motýľov.

Zaliaty svetlom
pozdravuje vtáčím spevom
Cvetelinu, aj Cvetana,
Temenužku, Margaritu -
všetkých s kvetinovým menom.

Zdravec na dvere zaveste,
nech vonia v tento deň,
nech jarnému sviatku kvetov
šťastie prinesie.

ВЪЗКРЕСЕНИЕ ХРИСТОВО ВЕЛИКДЕН

Датата на този голям и тържествен християнски празник се определя спрямо лунния календар. Великден зависи от първото пълнолуние след пролетното равноденствие. В евангелските текстове твърде често се споменава, че приживе Исус Христос нееднократно е предсказвал своето разпятие и възкръсването си след три дни. И когато на третия ден Мария Магдалена дошла да намаже тялото с благовонни масла, заедно с други жени, каквато е била древната юдейска традиция, тя открива гроба празен.



Приготовленията за празника започват още в предходната седмица,

KRISTOVO ZMŔTVYCHVSTANIE VELKÁ NOC

Dátum tohto veľkého kresťanského sviatku sa určuje podľa lunárneho kalendára. Termín Veľkej noci závisí od prvého splnu po jarnej rovnodennosti. V textoch evanjelia sa často spomína, že Ježiš Kristus už za života často predpovedal svoje ukrižovanie a zmŕtvychvstanie po troch dňoch. Keď však Mária Magdaléna spolu s inými ženami na tretí deň prišla, aby podľa starej židovskej tradície natrela telo vonnými olejmi, našla hrob prázdny.



Prípravy na slávnosť začínajú ešte predchádzajúci týždeň, keď sa na Veľký štvrtok zdobia vajička. V minulosti sa používali najmä prírodné farbivá: oregano, cibulové šupky, jablková kôra, orechové listy. S prvým vajičkom stará mama naznačila krížik na čelá detí, aby boli zdravé a červené, krížik potom postavila pred ikonou. Ten tam stál do ďalšieho Veľkého štvrtka.

когато яйцата се боядисват на Велики четвъртък. В миналото са се използвали главно естествени багрила: цветовете на риган, люспи лук, ябълкови кори, орехови листа. С първото яйце бабата чертае кръст на челото на децата, да са здрави и румени, и го поставя пред иконата. Така то ще стои там до другия Велик четвъртък. В този ден се подновява квасът и се замесват великденските хлябове. Те носят различни имена: кравай, богова пита, кошара, харман, квасник, кукла, плетеница. Най-често се украсяват с нечетен брой червени яйца и усукано около тях тесто. Някъде жените правят и малки хлебчета с по едно червено яйце, което се подарява на първия гостенин, на кумовете, на девера или пък на други роднини. Старите жени пазят черупките от яйцата, поставени на хляба, защото има поверие, че лекуват.

Великден се празнува три дни. Сутринта всички отиват на черква за тържествената литургия и се връщат в къщи със запалени свещи, като се поздравяват с „Христос Воскресе“, отговорът е: „Воистина Воскресе“. Младоженците отиват задължително на гости на кумовете и родителите на булката. През тези дни се играят хора на мегдана. Момите и момците връзват люлки и се люлеят.

Седмицата след Великден продължава празнуването, затова тя се нарича „празна“. В християнския светоглед тя се свързва с първите появи на Христос сред неговите ученици и последователи след Възкресението.

V tento deň sa pripravuje kvas a miesia sa veľkonočné chleby, ktoré majú rozličné mená (napr. kravička, božia pita, košiar, kvások, bábika, pletenec). Najčastejšie sa ozdobuje nepárny počet červených vajec a okolo nich je zakrútené cesto. Niekde ženy pripravujú aj malé chlebíky s jedným červeným vajcom, ktoré sa dávajú prvému hosťovi, kmotrovcom alebo iným príbuzným. Staré ženy odkladajú škrupiny z vajec vysypané na chlebe, pretože veria, že sú liečivé.

Veľká noc trvá tri dni. Ráno idú všetci do kostola na slávnostnú službu a vracajú sa domov so zapálenými sviečkami, pričom sa navzájom pozdravujú: „Christos Voskrese“ a odpovedou im je: „Voistina Voskrese“. Mladomanželia bezpodmienečne idú na návštevu k svojim kmotrovcom a rodičom nevesty. Počas týchto dní sa tancujú хора na námestí. Dievčatá a chlapci vešajú hojdačky a hojdajú sa.

Celý týždeň po Veľkej noci pokračujú oslavy, preto sa nazýva „prázdna“. V kresťanstve sa spája s prvými zjaveniami Krista medzi jeho učeníkmi a nasledovníkmi po zmŕtvychvstaní.





МОЕТО СТИХОТВОРЕНИЕ ЗА ВЕЛИКДЕН

Доминик Кландух, 7. клас

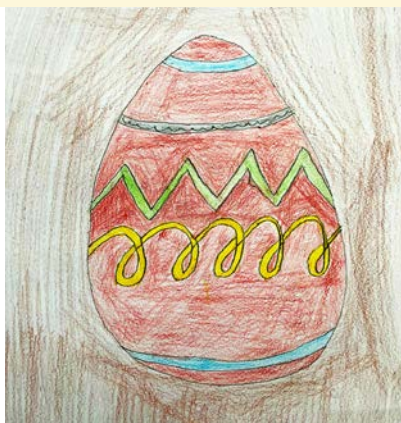
Великден настъпва,
отивам на църква.
С великденско яйце
да се чукнем от сърце.



МОЈА ВÁСЕŇ О VEĽKEJ NOCI

Dominik Klanduch, 7. trieda

Veľká noc prichádza,
do kostola vchádzam.
Nech veľkonočné vajíčko
zaklopká na srdiečko.



ЯБЪЛКОВ ПАЙ

Продукти:

600 г фино брашно
250 г пудра захар
250 гр масло
2 яйца
1 пакетче бакпулвер
лимонова кора от лимон

пълнеж:

1 кг ябълки
3-4 лъжици захар
1 ванилова захар
1 канелена захар
50 мл вода

Ябълков пълнеж:

Ябълките се обелват, нарязват се на луни и се варят до полуомекване (не пасирани). Оставете да изстине.

Тесто:

Пресейте заедно брашното и захарта, добавете бакпулвера, добавете останалите сухи съставки, маслото, яйцата и лимонвата кора. Маслото трябва да е полу-meко, за да се омеси в тестото, което разделяме на две половини. Разточете първата половина до размера на тавата, сложете я върху тавата, разпределете плънката равномерно с точилка и покрийте с втората половина от тестото. Набодете с вилица и изпечете на 180 °C в тава, застлана с хартия за печене. След изпичане се оставя да изстине, нарязва се на кубчета и се поръсва с пудра захар.

JABLKOVÉ PITÉ

Produkty:

600 g hladkej múky
250 g práškového cukru
250 g Hery
2 ks vajíčka
1 balíček prášku do pečiva
citrónová kôra z citróna

plnka:

1 kg jablák
3-4 lyžice kryštálového cukru
1 vanilkový cukor
1 škoricový cukor
½ dcl vody

Jablková náplň:

Jablká ošúpeme, nakrájame na mesiačky a uvaríme do polomäkká (nie na kašu). Necháme vychladnúť.

Cesto:

Múku a cukor si spolu preosejeme, pridáme prášok do pečiva, pridáme ostatné suché suroviny, Heru, vajíčka a citrónovú kôru. Hera musí byť polomäkká, aby sa dobre zapracovala do cesta, ktoré si rozdelíme na dve polovice. Na veľkosť plechu rozvalkáme prvú polovicu, dáme na plech, pomocou valčeka rozotrieme plnku a zakryjeme druhou polovicou cesta. Popicháme vidličkou a pečieme pri teplote 180 °C na plechu, vyloženom papierom na pečenie. Po upečení necháme vychladnúť, pokrájame na kocky a posypeme práškovým cukrom.

Štrúdlä s jablkami:

Na cesto:

300g hladkej múky

1 vajce

200 ml kyslej smotany

Na plnku:

10 jablka (nastrihaných)

10 hrsť máku

8 hrsť kryštálového cukru

vanilkový cukor podľa chuti

olej na pokrpanie

Postup:

- Z uvedených surovín vypracujeme cesto. Vyvalkajte ho na tenko. Ľobujte do šíriny.
- Ľavú rozdelte na 5 častí. Potom každú časť vyvalkajte na tenko a jemne pobrite olejom.
- Urobte plnku - zmiešajte pomletý mäk s cukrom a jablkami. Potom plnku rovnomerne naneste na vyvalkané obdĺžniky, pokrpkajte olejom a karante do štrúdlí. Štrúdle uložte na vymastený plech. Všet pobrite masťou ičbovej kľopy, prikryte utierkou a nechajte cez noc postáť v chlade. Raňo ich dajte piecť do rúry na 200°C asi 30'.



ПАГАЧИ

Суровини:

600 г фино брашно
200 г заквасена сметана
250 г масло или маргарин
2 - 3 чаени лъжички сол
1 бр. мая
пръжки или сирене

Начин на приготвяне:

Разбъркайте всичко, добавете маята и изчакайте 20 минути. Прегънете тестото. Повтаряме два пъти и след това разточваме. Изрязват се кръгчета с диаметър около 3-4 см и се пекат на 180 °С около 15 - 20 минути

PAGÁČE

Suroviny:

600 g hladkej múky
200 g kyslej smotany
1 ks Hery
2 - 3 čajové lyžičky soli
1 ks droždie
oškvarky alebo syr

Príprava:

Všetko zmiešame, pridáme droždie a počkáme 20 minút. Preložíme cesto. Zopakujeme dvakrát a potom vyvalkáme. Vykrojíme okrúhle pagáčiky s priemerom 3-4 cm a pečieme pri teplote 180°C približne 15 - 20 minút.



Bryndzové halušky

Ingrediencie:

300 g polohrubej múky

300 g slaniny

350 g bryndze

300 g kemiakov



Postup:

Do väčšieho hrnce dáme porciu osolenujú rodu. Slaninu pokrajáme na kocky a opečieme ju na panvici. Kemiaky očistíme a posúchame na strúhadle. K kemiačom prámiesáme postupne múku. Hmotu spracujeme na tuhšie cesto. Uvarené halušky musia byť mäkké, ale nesmú sa rozpadávať.

Bryndzu rozdrobíme do väčšej nádoby. Halušky dávkujeme do väčšej rodu ručne alebo „haluškárom.“ Počkáme, kým vyplávajú na povrch a krátko ich poraríme. Halušky scedíme a pridáme do nádoby s bryndzou. Na záver posypeme slaninou.

ДЪРПАН ЩРУДЕЛ

Суровини:

Тесто:

125 г фино брашно

125 гр. полугрубо брашно

125 мл топла вода

4 л. олио

½ л. сол

Плътка:

500 г извара

3 с. л. захар

6 настъргани ябълки

Начин на приготвяне:

От продуктите за тестото омесваме меко тесто, което оставяме да почине на стайна температура за 2 часа. След това го разточваме леко и разтегляме на ширината на масата върху набрашнена покривка. Върху тестото наредете извара, смесена със захар, а отгоре настържете ябълки. Навийте щрудела с помощта на покривката, намажете го с разтопено масло или олио. Пече се в загрята фурна на 180°C за около 40 минути.

ЋАНАНЃ ШЋРЃДЃЃ

Suroviny:

Cesto:

125 g hladkej múky

125 g polohrubej múky

125 ml teplej vody

4 lyžice oleja

½ lyžice soli

Plnka:

500 g tvarohu

3 lyžice cukru

6 nastrúhaných jablk

Postup:

Zo surovín na cesto vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme odpočívať pri izbovej teplote 2 hodiny. Potom ho mierne rozvaľkáme a natahujeme na šírku stola na pomúčenej plachte. Na cesto navrstvíme tvaroh zmiešaný s cukrom a navrch nastrúhame jablká. Štrúdlu zvinieme pomocou plachty, potrieme roztopeným maslom alebo olejom. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180°C asi 40 minút.



Krehký jablčák starej mamy

Suroviny:

- 0,5 kg hladkej múky
- 250g masla
- 2 vajčka
- 200g práškového cukru
- 1 kypniaci prášok do pečiva
- 1 vanilkový cukor
- 1,5 kg nadržaných jabĺk
- cukor podľa chuti (asi 70g)
- 1/2 lyžičky škorice
- 2 poliev. lyžice oleja

Postup:

- Zmiešame si suché prísady - múku, cukor a prášok do pečiva. Pridáme vajčka a maslo. Posledne vymiesime.
- cesto rozdelíme na 2 polovice a každú pokrútkáme na veľkosť plechu.
- Plech natrieme olejom a posypeme suchou múkou.
- Spodnú stranu cesta vyložíme na plech, nadržané jablká, ocukrujeme podľa chuti a posypeme škoriceou.
- Pridáme druhú stranu cesta a pečieme na 180 stupňoch asi 30'.

Almás pite'

Suroviny:

- 400g hladkej múky
- 130g práškového cukru
- 1 lyžička kypriaceho prášku
- pol lyžičky soli
- 200g masla, nakrájane' na kocky
- 50g studený masť
- 1 vajce

Plnka

- 1400g očistených jabĺk
- 150g cukru
- 38g vanilkového puding. prášku
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 2 lyžičky škoric

Postup

- Na cesto premiešajte múku s cukrom, kypriacim práškom a soľou. Do cesta zapracujte maslo, masť a vajce.
- Cesto rozdeľte na 2 rovnaké časti a dajte na pol hodinu do chladničky.
- Jablka očistite a na hrubo nasekajte. Vyhlacite čo najviac šťavy.
- Vyraťkajte prvú časť cesta medzi dvoma papiermi na pečenie, plošte do plechu. Dajte znovu vychladnúť.
- Rovnako vyraťkajte aj druhú časť cesta a dajte vychladnúť.
- Cukor, pudingový prášok, vanilkový cukor a škoricu pridajte k jablkám. Dobre premiešajte a rovnomerne pokryte prvú pláť. Zakryte druhým plechom cesto a popichajte vidličkou.
- Pečte v predhriatej rúre na 180°C 40-50'.

РЕЧНИК НА СПЕЦИФИЧНИ ДУМИ И ИЗРАЗИ

бáница – печено тестено ястие от разточени кори, намазани с мазнина и поставени една върху друга или навити една до друга в тава, а към тях прибавена смес от яйца, сирене и кисело мляко, или (по-рядко) друга плънка

буенек – водачката на едноименното лазарско хоро; изпълнява символичната роля на младоженец в характерно облекло, съчетаващо мъжкото и женското начало

девер – брат на съпруга по отношение на съпругата

джоджен – познат освен като подправка и като билка. Той е роднина на ментата, но в по-мека и култивирана форма, затова латинското му име е *Mentha spicata*

задушница – ден за възпоменаване на душите на починалите

зехтин – маслиново олио

кошара – заградено място, понякога с навес и плътна ограда, за овце

кум – който е венчавал някого; кръстник

личен момък; лична мома – хубав/а; облечен/а красиво ; отличаващ/а се с красотата си

мартеница – предхристиянски култов предмет със символично значение; усукани поотделно бели и червени вълнени конци

мегдан – широко незастроено място, площад

рангелов кравай – обреден хляб, оформен като кръст, с плетеница, завита на спирала в центъра, и 4 малки подкови около кръста; рангелов – от архангел (рангел)

утреня – църковна служба, извършвана сутрин, преди изгрев слънце

хаѝр – добро, благоденствие, благополучие

харман – равно и отъпкано кръгло място, където се вършее с добитък

deja vu – от фр. „преди виждано“

Кравай; геврек – тестено ястие с кръгла форма и обикновено с дупка в средата

Просфора – ритуални хлебчета за литургия, символно възпроизвеждащи, заедно с виното, Тайната вечеря (тялото и кръвта на Христос). На горната страна се поставя печат с най-важните християнски символи.

СЪДЪРЖАНИЕ | OBSAH

Увод Úvod	3
Баба Марта Baba Marta	5
Честита Баба Марта Baba Marta	6
Легенда за Пижо и Пенда Príbeh o Pižovi a Pende	8
Марта Marta	9
Лазаровден (Лазарица) Lazarov deň (Lazarica)	10
Рецепти Reserty	15
Цветница Svetnica	21
Рецепти Reserty	23
Цветница Svetnica	27
Възкресение Христово, Великден Kristovo Zmrtvychvstanie, Veľká noc	29
Рецепти Reserty	32
Речник на специфични думи и изрази	39



