



Книга за Всеку дом

БЪЛГАРСКИ празници и обичаи



Лилия Старева



СН
СОФТПРЕС

Съдържание

| | |
|---|----------|
| Въведение | 3 |
| 1 януари , Нова година, Васильовден, Сурва | 7 |
| 2 януари , Свети Силвестър, Силвестровден | 15 |
| 5 януари , Кръста, Попова Коледа | 17 |
| 6 януари , Богоявление (Водици, Йордановден) | 18 |
| 7 януари , Ивановден | 24 |
| 8 януари , Бабинден | 26 |
| 17 януари , Антоновден | 29 |
| 18 януари , Атанасовден | 31 |
| 20 януари , Свети Евтимий, Петльовден | 34 |
| 1 февруари , Свети мъченик Трифон, Трифон Зарезан | 37 |
| 1-3 февруари , Трифонци | 40 |
| 3 февруари , Свети Симеон Богоприемец | 43 |
| 10 февруари , Свети Харалампий | 45 |
| 11 февруари , Свети Влас, Власовден | 48 |
| 1 март , Баба Марта | 51 |
| 9 март , Свети четиридесет мъченици (Младенци) | 55 |
| 25 март , Благовец | 59 |
| 1 май , Йеремя | 64 |
| 2 май , Цар Борис I | 66 |
| 6 май , Гергьовден | 67 |
| 9 май , Летен Никулден | 75 |
| 11 май , Свети свети Кирил и Методий | 76 |
| 12 май , Герман | 77 |
| 21 май , Свети Константин и Елена | 81 |
| 11 юни , Свети Вартоломей | 85 |
| 14 юни , Елисей | 86 |
| 20 юни , Свети Наум Охридски | 86 |

| | |
|---|-----|
| 24 юни , Еньовден | 87 |
| 29 юни , Петровден | 93 |
| 30 юни , Павловден | 95 |
| 1 юли , Свети Козма и Дамян, Свети Врач | 96 |
| 5 юли , Летни свети Атанас | 98 |
| 8 юли , Свети Прокопий Пчелар | 100 |
| 15, 16, 17 юли , Горещници, Германовци | 101 |
| 20 юли , Илинден | 103 |
| 27 юли , Свети Пантелеймон | 105 |
| 27 юли , Свети Седмочисленици | 106 |
| 1 август , Макавей | 107 |
| 6 август , Преображение Господне | 108 |
| 15 август , Успение Богородично | 109 |
| 29 август , Секновение | 111 |
| 1 септември , Симеоновден | 112 |
| 5 септември , Свети Праведни Захарий и Елисавета | 116 |
| 8 септември , Рождество Богородично | 116 |
| 14 септември , Кръстовден | 117 |
| 17 септември , Свети мъченици Вяра, Надежда, Любов и майка им София | 119 |
| 14 октомври , Петковден | 120 |
| 19 октомври , Свети Иван Рилски | 123 |
| 26 октомври , Димитровден | 124 |
| 27 октомври , Мишкинден | 126 |
| 1 ноември , Братята Козма и Дамян, Ден на народните будители | 128 |
| 8 ноември , Архангеловден | 129 |
| 11 ноември , Свети Мина | 131 |
| 14 ноември , Свети Филип, Мратници | 132 |
| 21 ноември , Въведение Богородично. Ден на християнското семейство | 134 |

| | |
|--|------------|
| 24 ноември, Света Екатерина | 135 |
| 25 ноември, Свети Климент | 136 |
| 30 ноември, Андреевден | 137 |
| 4 декември, Света Варвара..... | 139 |
| 5 декември, Савинден..... | 142 |
| 6 декември, Никулден | 143 |
| 9 декември, Света Ана..... | 147 |
| 12 декември, Свети Спиридон..... | 149 |
| 18 декември, Свети Модест | 150 |
| 20 декември, Игнажден | 151 |
| 22 декември, Света Анастасия | 156 |
| 24 декември, Бъдни вечер | 157 |
| 25 декември, Рождество Христово, Коледа | 164 |
| 25 декември – 6 януари, Опасните дни от Коледа до Йордановден | 170 |
| 27 декември, Стефановден | 172 |
| Подвижни празници..... | 173 |
| 7 седмици преди Великден | |
| Сирница, Прощка, Постна неделя..... | 174 |
| След Сирница | |
| Тодорова неделя..... | 180 |
| Събота след Сирница | |
| Тодоровден, Тудурица, Конски Великден..... | 183 |
| Събота преди Страстната неделя | |
| Лазаровден..... | 187 |
| Неделя преди Великден | |
| Връбница, Цветница | 190 |
| Страстната седмица, Великден | |
| Възкресение Христово | 193 |
| Седмичата след Великден | |
| Празна, Томина неделя | 199 |

40 дни след Великден

Възнесение Христово, Спасовден 202

След Петдесетница

Свети Дух – Света Троица, Петдесетница,
Русалска неделя 205

Рецепти за празничната трапеза 209

Приготвяне на хляб 213

Хляб без квас (прясна пита)..... 215

Питка със сода и мая (боговица)..... 215

Колаци по родопски..... 215

Квасен хляб (квасник, кисел хляб).....216

Бъдничвечерски колак.....216

Коледен кравай.....217

Медена пита217

Содена питка с мед217

Великденски хляб с яйце.....218

Козунакът на баба 219

Козунак от Странджа 220

Качамак 220

Постни ястия 221

Супи 222

Арамеева чорба 222

Клин чорба 222

Клин чорба от кисело зеле..... 222

Супа от лучени топчета..... 222

Чорба от зелен боб 223

Варена леща по манастирски 223

Постна празена супа 223

Чорба от челядинки 224

Чорба с пресен чесън 224

Студена чорба с домати и ориз..... 224

Чорба от лапад..... 225

| | |
|--|------------|
| Основни постни ястия..... | 225 |
| Гъст фасул..... | 225 |
| Джуркан (трит) фасул | 226 |
| Трит фасул с тиква..... | 226 |
| Печен боб с праз..... | 226 |
| Лютика с червени чушки..... | 228 |
| Печена бобена лютика..... | 228 |
| Лютеница с картофи и лютеница с фасул | 228 |
| Пълнени чушки с „пиленца“ | 229 |
| Гнетени чушки по ботевградски | 229 |
| Гнетени чушки по михайловградски..... | 230 |
| Гнетени чушки по софийски..... | 230 |
| Сарми с кисело зеле – „гушки“ | 230 |
| Сарми по врачански..... | 231 |
| Сарми с кисело зеле и фасул – „кюфтета“ | 231 |
| Сарми с чукан боб..... | 231 |
| Пролетна манджица „Да се фанеш за зелено“ | 232 |
| Бежанска манджа с маслини..... | 232 |
| Кисело зеле с картофи..... | 233 |
| Варени царевични зърна | 233 |
| Печени зеленчуци | 234 |
| Тюрлюгювеч..... | 234 |
| Картофи с ориз | 235 |
| Коприва с орехи | 235 |
| Яхния от коприва със сухи чушки..... | 236 |
| Постна кромидена манджа | 236 |
| Постна манджа..... | 236 |
| Гъби с праз..... | 237 |
| Гъби с ориз..... | 237 |
| Леща плакия | 237 |
| Яхния от пресен лук..... | 238 |



| | |
|--|------------|
| Ястия с риба..... | 239 |
| Никулденски шаран..... | 240 |
| Никулденски шаран в тесто | 240 |
| Рибник в кора..... | 240 |
| Рибник от шаран с орехи | 241 |
| Рибник с мерудия..... | 241 |
| Риба плакия | 242 |
| Шаран с кисело зеле | 242 |
| Блажни ястия..... | 243 |
| <i>Ястия с яйца и сирене</i> | <i>244</i> |
| Задушени чушки по дряновски | 244 |
| Пържено кисело зеле с яйца | 244 |
| Бял мъж | 244 |
| Пържени чушки със сирене..... | 245 |
| Миш-маш | 245 |
| Яйца с картофено пюре на фурна | 245 |
| <i>Курбан от агнешко месо</i> | <i>246</i> |
| Агнешки курбан..... | 246 |
| Курбан чорба..... | 246 |
| Пълнено агне | 247 |
| Пълнена агнешка плешка | 247 |
| Капама с агнешко | 248 |
| Агнешко с ориз на фурна | 248 |
| Дроб сарма | 249 |
| Яхния от овнешко с червени пиперки..... | 249 |
| <i>Курбан от свинско месо.....</i> | <i>250</i> |
| Почерпка за колачите на прасето в Троянско | 250 |
| Спържа | 250 |
| Разложка капама | 250 |
| Свински джолан в гърне | 252 |
| Сарми от лозови листа..... | 252 |
| Зелеви сарми по добруджански..... | 253 |

| | |
|--|------------|
| Свинско месо със зелени домати от туршия | 253 |
| Свинско „Печенина“ със свински ребра и кисело зеле.. | 253 |
| Свинско със зеле – „Кокале със зеле“ | 254 |
| Кебап на шиш за Коледа | 254 |
| Баница с месо (тутманик) | 254 |
| Ястия от птиче месо..... | 255 |
| Чорба от пилешки дреболии | 255 |
| Домашна кокошка с ориз за Васильовден | 255 |
| Пълнена варена кокошка..... | 256 |
| Пиле на фурна | 256 |
| Пиле с пресни чушки | 256 |
| Пилешка каша | 257 |
| Пълнена коледна пуйка..... | 257 |
| Колбаси и суджуци..... | 258 |
| Бабек (пълнено шкембе)..... | 258 |
| Кървавица | 258 |
| Суджуци..... | 258 |
| Домашно приготвено луканче | 259 |
| Пача по серски..... | 259 |
| Пача по плевенски | 259 |
| Домашна саздърма по родопски | 260 |
| Дядо | 260 |
| Баници и бухтички | 261 |
| Баница със сирене по белослатински | 262 |
| Баница по горнооряховски | 262 |
| Баница със сирене и ориз..... | 262 |
| Бюрек | 263 |
| Плънка със спанак и сирене | 263 |
| Щирник | 263 |
| Болярска баница | 264 |
| Вита баница с праз и гъби | 264 |
| Вита баница | 265 |

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Гюзлеме баница | 265 |
| Сладка баница | 265 |
| Баница с локум на моята майка | 266 |
| Постен тиквеник | 267 |
| Тиквеник от серско..... | 267 |
| Тиквеник по русенски | 267 |
| Бухтички | 268 |
| Бухтички от Странджа..... | 268 |
| Долангач..... | 269 |
| Курабии | 269 |
| Тутманик..... | 269 |
| Зелник по трънски | 270 |
| Баница със спанак..... | 270 |
| Питник..... | 270 |
| Лучник | 271 |
| Постен лучник..... | 271 |
| Копривник..... | 271 |
| Клин..... | 272 |
| Ошав | 272 |
| Десерти..... | 273 |
| Сарайлия | 274 |
| Баклава | 274 |
| Баклава по горноджумайски | 274 |
| Мляко с ориз (сутляш)..... | 275 |
| Сладко точено..... | 275 |
| Тиквена торта | 275 |
| Халва от брашно | 276 |
| Пестил от сини сливи..... | 276 |
| Печени ябълки..... | 276 |
| Пита с ябълка..... | 277 |
| Яйченик..... | 277 |
| Варено жито с канела | 278 |
| Сватбарско жито | 278 |



1 ЯНУАРИ

Нова година, Васильовден, Сурва

Имен ген* празнуват:

Васил, Василка, Веселин, Веселина, Вълчо

Както всяко начало, и Нова година се чака с надежда за по-добро. Човек се опитва да го види във всеки знак, който дава светът около него, и да го предизвика с жест, ритуал, слово. Вярва в магията на изреченото, на направеното заклинание. Хората днес не са загубили надеждата на предците ни, че всеки може да влияе на съдбата си, да ѝ покаже с различни ритуални действия и думи какво очаква от нея, да я направлява, да я предизвика, да я направи такава, каквато би искал да се случи. Именно с тази надежда са свързани голяма част от българските народни ритуали на 1 януари. Към нея препраща и Васильовден. Празнува се в чест на свети Василий Велики, чието име идва от гръцки език и означава „царски, царствен“. Светецът помага срещу магии, уроки, зли сили и душевни заболявания. Пречиства мислите и грешните желания, дава надежда при униние и отчаяние.

* Повече информация за имените дни ще откриете на стр. 287.

По-малко известен е фактът, че на 1 януари Църквата празнува и Обрезание Господне, или обрязването на Христос. Според тогавашния еврейски закон всички момченца се обрязвали на осмия ден от раждането им, а обрязването на Христос е символ свидетелство за това, че Господ е станал човек.

Как празнуваме

Вечерта срещу Нова година е втората след Бъдни вечер, в която храната се прекадява, т.е. освещава и пречиства със силата на тамяна и огъня. Чрез вечерята в този ден хората дават най-важните знаци за това, което очакват да им се случи в настъпващата година. Един от тях е празничната пита с пара. Питата се разчупва високо и се раздава на всички по старшинство. Най-добре е парата да остане за дома, за иконата или за главата на семейството. Ако се падне на друго, стопанинът има възможност да я откупи. Това е още една възможност сполуката и благополучието да са за целия дом. Сценката с пазаренето прави откупуването още по-весело.

След каденето на трапезата и разчупването на питата стопанинът завърта тавата с баницата с късмети. Всеки взема парчето, което му се пада. Късмети има за всички от семейството, дори и за тези, които отсъстват от дома. На някои места се разменят и новогодишни подаръци. След вечеря новогодишната трапеза не се раздига до сутринта, храната се оставя за праотеца стопанин.

Огънят в огнището се поддържа през цялата нощ и се смята, че не е на хубаво, ако се остави да угасне.

На масата задължително присъстват свещ и жито, които се запазват след вечерята. През годината се използват в различни ритуали, най-често свързани с предпазване от градушка и различни болести.

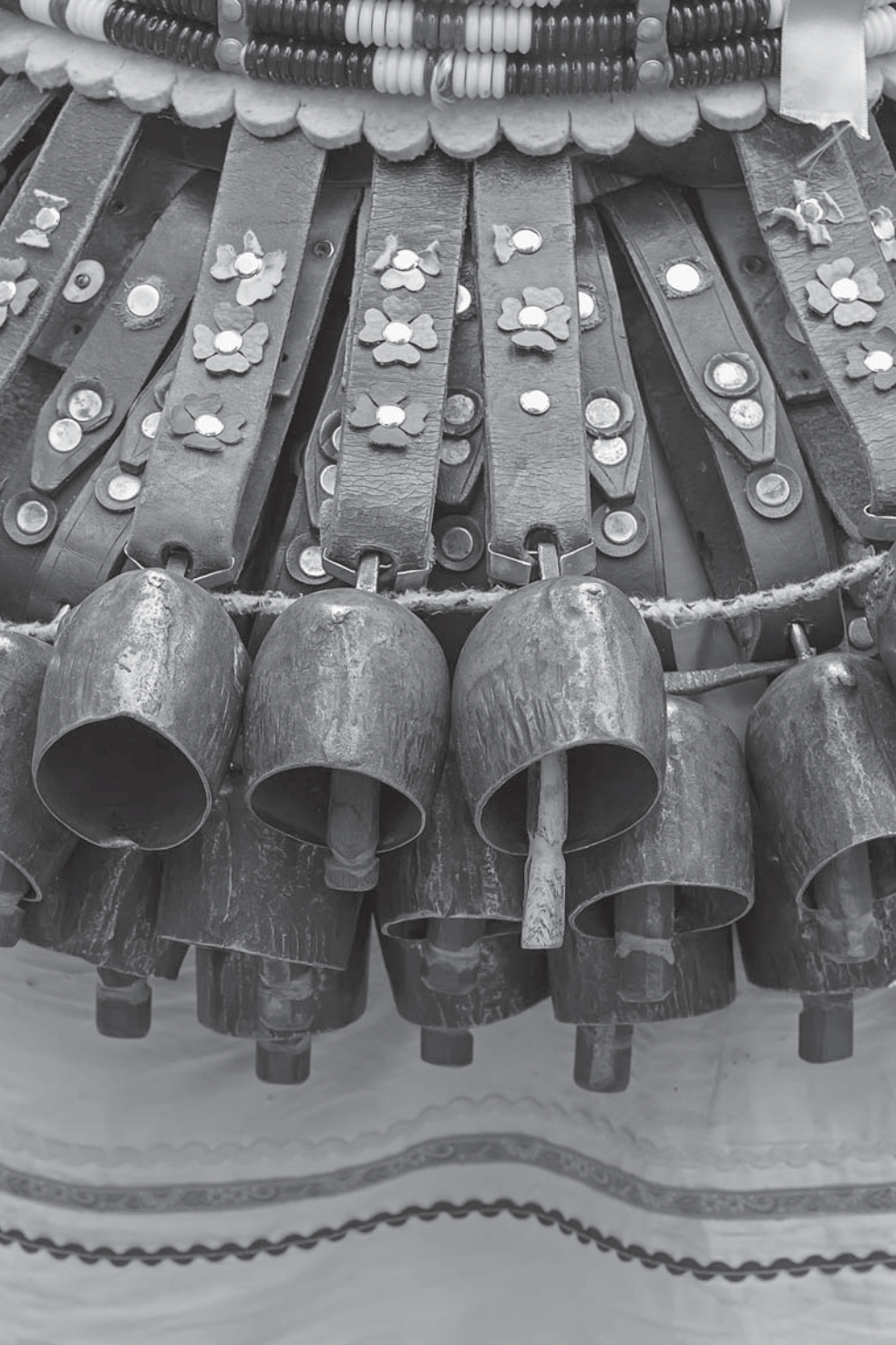
Сурвакане

За първия ден на Нова година е характерен обичаят сурвакане. Сурвакарите са деца със сурвакница (дрянова клонка, украсена с пуканки, с червени конци, с парички или малки звънчета), които изричат новогодишна благословия: „Пълна къща с дечица, пълна кесия с пари, пълни обори със стока“. С дряновата пръчка те удрят по гърбовете всеки член на семейството по старшинство и наричат:

Сурва, сурва година,
весела година,
златен клас на нива,
зелен грозд на лозе,
жълт мамул на леса,
червена ябълка в градина,
пълна къща с коприна.

Или в по-съвременен вариант:

Живо-здрavo догодина,
догодина, до амина!
Сурва, сурва, весела година,
живи здрави догодина, до амина!
На всекиго жълтица,
а на мене с торбица!



Кукери

Характерни за този ден са маскираните сурвакари – кукерите. Те са мъже, облечени в женски дрехи, украсени с маски на животни и птици, често силно гримирани. Появата им съвпада с периода на т.нар. Мръсни, Некръстени дни. Такъв е и смисълът на този своеобразен мъжки карнавал – да предпази от злото, да пропъди демоните и злите сили надалеч и да предизвика плодородие.

От 2015 г. кукерството и коледарството влизат в списъка на ЮНЕСКО на нематериалното културно наследство. Началото на българското участие в списъка бе поставено от Бистришките баби през 2005 г.

Пожелания и прегсказания

И днес, както и някога, Нова година не може да мине без гадаене и предсказване. В народната традиция 1 януари е най-доброто време за наричане, гадаене и предсказания.

За плодородие

Плодородието навсякъде – по нивите, по домашните животни, пчелите и лозята, се търси и днес. Ако жената, която е месила новогодишната пита, отиде в градината, в кошарата или на пчелина с тестени, още неизмити ръце и пипне дърво, животно или кошер, те ще раждат повече и пчелите ще се роят. По кромид лук се предсказва времето през годината. В дванайсет люспи, наречени на дванайсетте месеца на годината, се слага по малко сол, изнасят се на покрива или се

слагат на печката. На сутринта се гледа дали солта се е разтопила, или е останала твърда. Ако се е разтопила, през съответния месец ще е дъждовно, ако ли не – ще има суша. Това е едно от предсказанията, които може да се направят на всеки преход на сезоните, във всеки граничен миг на времето.

За здраве

Няма нищо по-важно от здравето. То може да се пожелае и по магически начин да се предизвика на Нова година. В Родопите майките стават рано и сурвакат с дрянова пръчка децата още докато спят под завивките, а после – и останалите членове на семейството. Счита се, че водата, в която е потопен дрян, има магическото свойство да предава младостта и свежестта на дряна върху хората. Затова жени и момичетата си с вода, в която е потопен дрян – да са здрави и блестящи.

Ако обредната погача не е доизпечена, годината ще е тежка, ако е изпечена – здрава, а ако е препечена – на децата ще поникнат здрави зъби.

На входната врата се поставя дрянова клонка с пъпки. Майката нарича на всеки член от семейството пъпка от дряна, а след това хвърля пъпките в огъня и ги гледа как изгарят. Ако пъпката подскочи и пукне, този от семейството, на когото е наречена, ще бъде здрав и пъргав през годината, ако остане да тлее – човекът ще боледува. Най-лошо предсказание е, ако почернее и се вдигне пушек.

По ядките на орехите, наречени за всеки, също се гадае за здраве. Ако орехът е бял и пълен, такъв ще е и човекът – здрав, бял, без трудности.