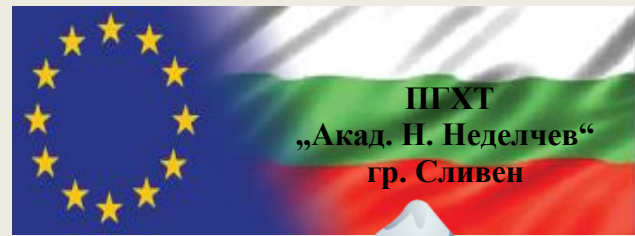




ВЕСТНИКЪТ



ВЕСЕЛИ ПРАЗНИЦИ!

В БРОЯ ЧЕТЕТЕ:

- ❖ *Приветствие по случай Коледните и Новогодишните празници*
- ❖ *Нека бъдем добри! Да помогнем на Ивко!*
- ❖ *Интервю с 2-жа Мария Очкова*
- ❖ *Интервю с 2-жа Росица Стефанова*
- ❖ *Коледното дърво*
- ❖ *Коледа в творчеството на българските автори*
- ❖ *Коледни традиции и обичаи*
- ❖ *Коледни искрици от нашите страници*
- ❖ *Разкази от извора*
- ❖ *Рецепти, късмети...*
- ❖ *Победители в конкурса „Магията на Коледа“*

Приветствие по случай Коледните и Новогодишните празници

Идва Коледа, а с нея и надеждите за по-добър свят, повече усмивки, сбъднати мечти, мъдрост и смирение!
Нека магията на святата Коледна нощ влезе в домовете ви, да ги озари със здраве, мир и благодат!
По Коледа стават чудеса и всички мечти се сбъдват. Не спирайте да мечтаете и очаквайте своето коледно чудо!
Пожелавам на нашето голямо семейство – на учениците, учителите и служителите, да бъдем по-добри, по-щастливи, по-вярващи, по-успешни и здрави!
Весела Коледа и успешна Нова 2022 година!

Мария Петрова
Директор на
ПГХТ „Акад. Н. Неделчев“

ГРЕЙНАХА КОЛЕДНИТЕ СВЕТЛИНИ В СЛИВЕН

Светлините на традиционната коледна елха в центъра на Сливен грейнаха на 7 декември. Запалването им бе придружено от детски смях и усмивки на малки и големи, дошли да наблюдават събитието пред сградата на Община Сливен. Проявата бе съпроводена с изпълнения на Младежки танцов ансамбъл „Браво“ при НЧ „Хаджи Димитър – 1937“. Най-малките жители на Сливен и присъстващите имаха възможност да наблюдават и празничните фойерверки, които озариха небето над града.
Кметът на Сливен Стефан Радев пожела една много по-здрава, щастлива година, изпълнена със сбъднати мечти и желания.

Уважаеми читатели,
Клуб „Млад журналист“, списващ вестника, отправя своите най-искрени благопожелания за здраве и сили, за ползотворни дела и доброта, за радост и за мигове на сбъднати мечти.
Весели празници!

Нека бъдем добри!

За поредна година ПГХТ „Акад. Н. Неделчев“ **избра своята кауза: ДА ПОМОГНЕМ НА ИВКО!**
Ивко се нуждае от нашата подкрепа, за да може да води нормален начин на живот, да ходи без всяка крачка да му причинява болка, без проходилка, да е щастлив !

ЗОВ ЗА ПОМОЩ

Ивелин Бонев е роден преждевременно. Има проблем с колената, като постепенно губи способността си да върви. Едва на 12 години, Ивко е преживял над 6 операции, една от които 9 часа в Истанбул. Там са рязани костите на крака му, след което са поставени пластини.

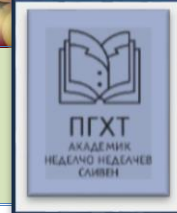
Сега са нужни средства за нова операция на десния глезен, както и физиотерапия.

Банка ДСК-АД Ивелин Атанасов Бонев
IBAN: BG39STSA0300027685613
BIC: STSABGSF

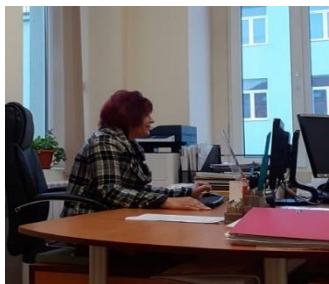
А Коледа трябва да е щастлива за всички деца!
Събраните средства ще бъдат преведени по банковата сметката на момчето:
Банка ДСК
IBAN BG77STSA93000025751913
BIC STSABGSF
Титуляр: Ивелин Атанасов



**СВЕТЛИ И ЧЕСТИТИ ПРАЗНИЦИ! НЕКА В СЪРЦАТА ИМА ТОПЛИНА
И УСМИВКИ ДА ОЗАРЯВАТ ЛИЦАТА ВИ!**



Да направим празниците по-пълноценни и цветни ...



Интервю с г-жа Мария Очкова, ЗДУПД, по повод предстоящите празници.

В месеца на най-светлите

празници, когато традициите топят сърцето и топят ледовете, ние ставаме по-добри и изпълнени с надежди. Във връзка с предстоящите празници Ростислав Георгиев от IX 2 клас взе интервю от г-жа Очкова.

- Госпожо Очкова, с какво свързвате предстоящите зимни празници?

- Тази дълга поредица от зимни празници, която започва с Никулден и продължава с Бъдни вечер, Рождество Христово, Нова година, Йорданов и Иванов ден, свързвам с топлината, семейния уют и аромата на канела и джинджифил. В тези дни усещаме най-силно истинската вяра, която ни крепи и води в доброто, красивото и Божественото.

- Кой от тях Ви е най-любим?

- Рождество Христово! На този ден с Рождеството си Христос донася на християнския свят частица от светостта на небесния мир и дарява вярата в един пощастлив и по-добър свят.

- Кои са ястията, които присъстват на Вашата трапеза в светлите празници?

- За Бъдни вечер приготвям постни ястия-постни лозови сарми, содена питка с паричка, тиквеник. Богата и изобилна е празничната маса за Рождество Христово – зелеви сарми с кълцано месо и праз лук, аламинути на жар, няколко вида салати, както и мезета от сурово сушени колбаси.

- Какви професионални съвети бихте ни дали, за подготовката на Коледната трапеза?

- За да направим празника по-пълноценен и цветен е необходимо да знаем как да подредим масата, като започнем с избора на подходящата покривка, аранжировка и разбира се какви ястия ще поднесем. Масата трябва да е богата, за да е плодородна и хубава следващата година.

- Кое произведение от Вашите ученически години е оставило дълбок спомен за Вас?

- Те са много, но стихотворенията на Вапцаров и Смирненски и днес препрочитам с удоволствие.

- Какво Ви накара да станете учител и защо избрахте да работите точно в нашето училище?

- По професия съм инженер-технолог в хранително-вкусовата промишленост. Професия, която е свързана със създаването и производството на различни видове хранителни продукти. Случайността ме доведе в училище, но новото работно място, различната обстановка и разбира се, работата с учениците ме завладя от първия ден. Но изборът ми да работя в гимназията, не е случаен. Аз съм възпитаничка на гимназията, продължих образованието си в УХТ гр. Пловдив, в професионално направление „Хотелиерство, ресторантьорство и кетъринг“

- Какъв според Вас трябва да бъде един учител и какви качества трябва да притежава?

- Едно от най-важните качества е търпението, защото само с търпение, могат да се генерират успехи и изградят знания в учениците.

- Какво е Вашето посланието, което искате да достигне до всички нас?

- Магията на святата Коледна нощ, нека донесе на всички ни здраве, мир и благодат!

*Ростислав Георгиев
IX 2 клас*

Коледното дърво

Коледното дръвче е един от символите на празника. Има много легенди за него, но историческите свидетелства за украсата на елхите са едва от последните няколко века.

Някои от обичаите, свързани с вечнозелените дървета, са езически, а други носят отпечатъка на християнството, превръщайки коледното дърво в един от най-ярките символи на Рождество Христово. В началото се кичили клонки от ели и борове, като чак след 1597 г. започват да се украсяват цели дървета. Първите писмени свидетелства за употребата на елхите като символ на коледните и новогодишни празници се срещат не къде да е, а на площада в Рига, Латвия.

Там има плакет с гравирани на осем езика надпис “Първото новогодишно дърво в Рига в 1510 г.”.

Една от легендите разказва, че в момента на раждането на Исус всяко дърво родило плод, за да почете появата на новия цар. Единствено малката елхичка не дала плодове, но Господ се смилал над нея и я накарал да заблести в светлина.

Оттук идва и традицията да кичим елхичките със светлинки – първоначално със свещи, а днес – с примигващи лампички във всякакви цветове.

Свързвам Коледа със семейството, защото то е онова, което прави деня празник...



Интервю с г-жа Росица Стефанова, учител по Професионална подготовка – практика, по повод предстоящите празници.

На Коледа, когато всички се събираме около трапезата и споделяме радостта от празниците, отделяме специално внимание и на традициите. Във връзка с предстоящите празници Марияна Вълканова от IX б клас взе интервю от г-жа Стефанова.

- С какво свързвате Коледа и какво е тя за Вас?

- Свързвам Коледа със семейството, защото то е онова, което прави деня празник, споделян с близките. Коледа е един от най-топлите семейни празници! Създава в мен усещане за домашен уют и топлина, изпълнен с дъх на канела и портокалови кори. В семейството ми всеки мисли за изненада под елхата за другия, а подаръците се подготвят с голямо внимание.

- Има ли значение броят на ястията, които трябва да сложим на трапезата на Бъдни вечер?

- Трапезата на Бъдни вечер трябва да е тържествена, тъй като това е последният ден от четиридесетдневните коледни пости. Ястията трябва задължително да са постни и да са нечетен брой – 7 (колкото са дните в седмицата), 9 (колкото месеца трае бременността при жените) или 12 (колкото са апостолите). Приготвя се коледна содена питка и трапезата се прекадява, като се оставя без да се прибира цялата нощ, за да се навечерят боговете и душите на тези, които не са между нас.

- Има ли ястие, което е типично само за България?

- На масата присъстват сарми, пържоли, баница, капама със свинско или телешко месо, домашен суджук, наложен български пелин, греяно вино и ракия.

- По Коледа задължително присъства коледният кравай и ястия, приготвени от свинско месо, бихте ли споделили с нас тънкостите на приготвяне на някои от тези ястия?

- Да, това е капамата. Тя съдържа кисело зеле, сарми, наденица или луканка, кървавица, сланина. Перфектната капама се състои от всичко това. Продуктите се слагат задължително в глинени съдове и се готвят много дълго на бавен огън – поне няколко часа. Съдът се затваря с тесто, за да може да се задуши месото добре.

- Коя е Вашата любима рецепта и ще я споделите ли с нас?

- **Кълцани сарми с булгур.** Използва се по – тлъсто месо от гърдите на свинския труп. Нарязваме на ситно и запечатваме в сгорещена мазнина, прибавяме нарязан праз лук и полусварен булгур. Подправяме с черен пипер, джоджен или рогата меродия. Навиваме сармите и печем до кулинарна готовност.

*Марияна Вълканова
IX б клас*

КОЛЕДА В ТВОРЧЕСТВОТО НА БЪЛГАРСКИТЕ ПИСАТЕЛИ

За Коледа

За Коледа — древен обичай,
купуват се разни играчки,
пред Коледа, друже, не тичай
със неврастенически крачки.

Излишно, колега, не трябва!
Не искат днес кукли децата,
купи им отнегде два хляба,
та мирна да ти е главата.

Със хляб щом си лягат и стават,
доволни ще бъдат и сити,
ведно ще се те занимават
безгрижни, засмени, честити.

А искат ли нещо по-странно,
не вземай карфици и брошка,
стани някой ден още рано
купи им, колега, кокошка.

Ще спрат те пред нея в тревога,
един други ще се подмушнат.
— Какво е това тук, за бога? —
учудено ще си пошушнат.

За Коледа — древен обичай,
купуват се кукли, играчки,
пред Коледа, друже, не тичай
с чевръсти и ревностни крачки.

Христо Смирненски
1920 г.

с подпис: Лорд Дж. Шокинг

Бъдни вечер

Ненадейно на небето —
в тази съща нощ, огряла
чудната звезда — комета,
хубава, лъчисто-бяла.

И оставили книгата
учените влхви стари,
и на път подир звездата
тръгнали със скъпи дари.

И звездата чудно бяла,
както Господ Бог й казал —
без и денем да залязва,
над една кошара спряла.

Влезли вътре мъдреците,
и сред агънцата бели,
с ореол над къдриците,
малкият Христос видели...

Елисавета Багряна

Коледа

Ой, Коледо, мой Коледо,
роди ми се боже чедо.
Кравай скача от полица
ври в котлето кървавица.

Запей, бабо, като лани,
весело на нас да стане:
ой, Коледо, мой, Коледо,
роди ми се боже чедо!

Иван Вазов

Коледа

Разтвори се тъмно небе
със сребърна месечина,
с облачета и звездици —
разтвори се нашироко,
на широко, на дълбоко,
че се спусна златна стълба
от небето до земята,
а по нея млада Бога
слезе долу при децата.
Кое дете съм заспало,
млада Бога не видяло,
кое дете лошо било
млада Бога натъжило.
Само дете коледарче
млада Бога веселило
и звезда Витлеемска
люлката му осветила.
Дора Габе

Коледна утрин

Светят коледни свещички,
грее чудната елха.
Пеят огнените птички,
пеят, благославят всички
Рождеството на Христа.

Майчина целувка буди
мили рожбички от сън.
Бели ангелчета пеят
и камбанките люлеят
в снежна утрин навън...

Дин- дан... зън...

Веся Паспалеева

БОГОВИЦА

Боговица на полица,
ври на огън кървавица.

Ще се роди Боже чедо,
ой, Коледо, мой Коледо.

Ще разчупим боговица,
по коматче на дечица.

Стани нине, господине,
посрещни ни, подари ни.

Петко Р. Славейков

ДЯДО КОЛЕДА

Сняг на облаци се дига,
дядо Коледа пристига
в златна хубава шейна
чак от Стара планина.
"Дзън-дзън-дзън!"-звънци звънтят,
в сладък сън децата спят.

Но да знаят той шо носи,
ще наскачат голи, боси
и ще дигнат шум безкрай:
"Дай на мене, дядо, дай!
На мен - кукла, на Стоян -
топка или барабан!"

Гео Милев



КОЛЕДНИ ТРАДИЦИИ И ОБИЧАИ

КОЛЕДУВАНЕ

Неотменна част от коледните празници е традиционният коледен обичай „коледуване“. Според народните вярвания, с настъпването на Рождество Христово, на земята слизат множество зли същества – караконджули, таласъми, вампири и други. Чрез своите обредни песни коледарите имат силата да ги прогонят, но тази сила трае само от полунощ до изгрев-слънце. В нощта на Бъдни вечер коледарите тръгват и обикалят цялото село. Традицията повелява винаги да тръгват в източна посока и групата да е само от 10 - 15 мъже. Интересен факт е, че обиколката започва от дома на чорбаджиите, кмета, учителя или попа.

КОЛЕДАРСКАТА ДРУЖИНА

Подготовката за обреда, започва още от 20-ти декември Игнажден, когато се почита паметта на свети Игнатий Богоносец. На този ден водачът на коледарите („станеникът“) избира кой да бъде в коледарската група (предимно младежи, които могат да пеят и не пият много, за да не се изложат) и стан, където да се събират вечер и да разучават песните.

Водачът на дружината трябва да бъде в разцвета на силите си и да притежава дар слово, за да благославя и желае здраве и успех през годината.



Коледарите са основно млади мъже – ергени и наскоро оженени, които се обличат в народни носии и задължително наметнати с ямурлуци. По калпаците им се вият наниз с пуканки и са закичени с китки чешпир. Към дружината често се прибавят и други членове: старец и баба - да размиват домакините; трохобер, който събира даровете; гайдар и певци.

ОБИЧАЯТ

Коледарските песни огласяват цялото село, а с кратката песен „Стани, стани Нине, стани господине“, коледарите съобщават за своето пристигане пред портите. Щом влязат в дома те пеят песни за прослава първо на домакиня, а след това и на всеки член от семейството.



Техните песни и благословии възвеличават труда и винаги завършват с кратки пожелания – „Тебе пеем – Бога славим!“. Прието е стопаните също да отвърнат с добри пожелания и ги канят около трапезата. Стопанката дава кърпа, сланина или отбрано месо от закланата свиня, а момата - кравая, който се надписва с нейното име. Краваят се поема най-често от водача, който се обръща на изток, върти го в ръце или пък всички коледари се докосват до него и го „люлеят“, и казва бързо коледарската благословия. При изричането ѝ често се обръща към дружината с думите „Речете амин, дружина!“, а коледарите гръмогласно откликват с дружно „Амин!“ и тропат с тоягите си по пода или по тавана на къщата. При излизане от дома коледарите пеят „Ние от къщи, а Господ вкъщи!“ и се отправят към следващата къща. Коледуването завършва с идването на деня. По някои села четите не се завръщат в дома на станеника, а отиват в центъра на селото, където се надпяват.

ТРАДИЦИИ НА БЪДНИ ВЕЧЕР

На 24 декември християнският свят празнува един от най-светлите празници - Бъдни вечер. В навечерието на Рождество Христово, цялото семейство се събира около трапезата, която е отрупана с нечетен брой постни ястия – най-малко 7. Според традицията стопанката е замесила „боговица“ в ранни зори. Това е обреден хляб, който е украсен със символни фигурки на всичко, което е родила земята – пшеничени класове, грозде, както и кръст, за да бъде защитен домът от всяко зло.



Содена питка

Продукти: 1кг.брашно, 200мл.вода, 1ч.л.сол, 1щипка захар, 1 ч. л. сода, малко оцет, олио.

Начин на приготвяне:

Брашното се пресява и към него се прибавят останалите съставки. Замесва се меко тесто, което се оформя на питка. Измитата добре паричка се овалва в брашно и се поставя от долната страна на питката.

Набожда се с вилица и може да се украси с кръстчета. Пече се в умерена фурна, докато хване коричка.

Вечерята започва, след като най-възрастният мъж прекади три пъти трапезата, дома, двора и стопанските постройки. На празничната маса се сядат рано, за да узрее рано житото и се казва молитва. Вярва се, че на когото се падне парата, ще е здрав и богат през цялата година. След края на вечерята, всеки на масата си избира орех и ако ядките останат цели и са бели, човекът ще е здрав и ще му върви.

Георги Хр. Георгиев IX б клас



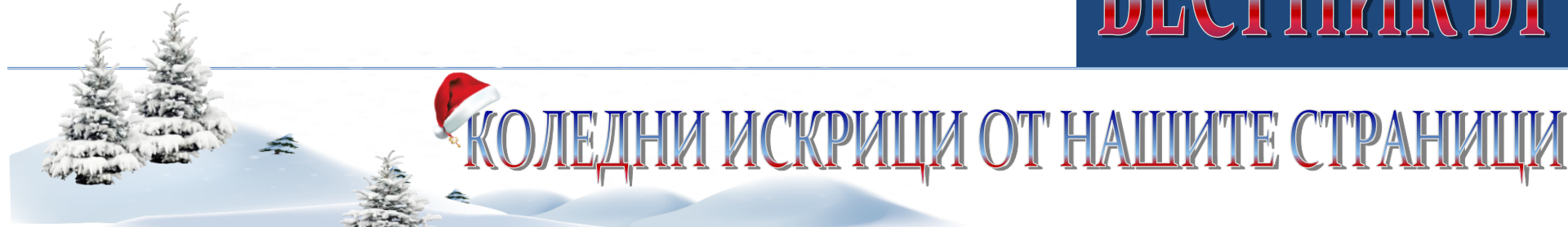
ДАРБА ЗА КОЛЕДАРИ

Защо ми са бели лебеди на твой, войно, равно двори?
Не е било бели лебеди, не е било сиви волове, най е било войновичка.
Войновичка по двор ходи, по двор ходи, менци хлопа, менци хлопа, чехли тропа, чехли тропа, гривни дзвезка, гривни дзвезка по постели, да си буди млада война:
- Стани, стани бре, млад войно, какви ни са гости дошли, гости дошли коладници, каква щем ги дарба дари?
- Ще ги дарим хранен шопар, хранен шопар тригодишен, тригодишен, триш преседявял, триш преседявял, триш угояван.
Ако им се малко види, още щем ги дарба дари, ще ги дарим ведро вино, ведро вино тригодишно.
Ако пак се малко види, още ще ги дарба дарим, дари щем ги пещна хлеба, пещна хлеба, превит кравай, превит кравай на копраля, на кравая кръст докато.



КОЛЕДАРИ БУДЯТ СТОПАНИН

Сънял ли си, будян ли си,
стани ни, ниня, ниня,
стани ми, господине.
Ку си сънял - събуди са, ку си будян - отвори ни, че ти идат добри гости, добри гости коледари.
Отвсякъде хабер носим:
овцете са изягнаха, кравите са изтелиха, козите са изяриха.



Моето коледно желание

Коледа не е само в подаръците, украсата и срещата с роднини. Това е празник, на който хората забравят за различията си и стават добри един към друг. Празничното настроение ни прави по-емоционални, по-щедри и по-добри хора. Но по света има деца, които си нямат родители и Коледа не е същата за тях. На този ден нека им подарим подарък, лакомство, нова дреха, малък за нас жест, който не ни струва много, но прави техния празник по-пълноценен.

Нека усетят топлината на приятелството и изпитат радостта от това, че не са сами. Тази доброта в хората е коледният дух, който прави другите щастливи.

Пожелавам на всички:

Бъдете добри с околните, защото щастието на най-близките ни хора е най-хубавото, което можем да си пожелаем!

Даниел Ганев
IX б клас

Празници щастливи

Грее звездата на елхата украсяват я блестящи светлини. Идва тази нощ омайна, в която тя още по-силно ще блести.

Навън се сипят пухкави снежинки, ваят за празника голям, ваят и носят на земята надежди и безброй мечти. Да бъде Коледа щастлива и Новата година неповторима!

Варвара Стасиноплу
IX а клас

Вярата ...

Дори когато не виждаш пътя пред теб – Вярвай.
Дори когато чувстваш, че не можеш да се изправиш – Вярвай.
Дори когато смяташ, че всяка надежда е изчезнала – Вярвай.

Вярата без която не можеш, ще ти върне живота обратно. Докато вярваш, ще сбъдваш мечти. С вяра ще дишаш свободно. Вярвай и ти!

Андон Тодоров
IX г клас

Коледни трошичи

*Веселее студът.
Едри преси блещукат.
Няма брод, няма път.
Аз съм първата тук.*

*Във кутия от обувки
и завити с хартия,
сред трошици от целувки
и искрици от магия
дремат малки мечти.*

*Ясни звезди във небето безкрайно,
топло очакване,
смях през нощта
Коледа носи любими неща.*

Виктория Атанасова
IX б клас

Коледа

Коледа пристига.
Звън камбанен долетя.
Настроението вдига,
мирен няма да стоя.

Дръвче зелено аз ще взема
Хубаво да украся,
че за празника е тя емблема-
грейналата Коледна елха!

Звезда отгоре ще и сложа
и гирлянди за разкош.
Игрите малко ще отложя,
ще се подготвям цяла нощ.

Този празник е магия.
На него стават чудеса.
Не мога радостта да скрия,
започва веселба света!

Да бъдем весели и дружни,
за да помагаме в беда,
защото светъл празник иде-
КОЛЕДА!

Виктор Кондев IX а клас

Знаете ли, че ...

КОЛЕДА Е ЕДНА, МАКАР ДА СЕ НАРИЧА ПО РАЗЛИЧЕН НАЧИН ПО СВЕТА

Наименованието Коледа идва от римските празници Календи, посветени на зимното слънцестоене (от думата "календе").

В България е официален празник с решение на 9-ото Народно събрание от 28 март 1990 г.

1. Албански - Krishtlindjet
2. Английски - Christmas
3. Белоруски - Колеядй
4. Български - Коледа
5. Виетнамски - Sinhwife
6. Галисийски - Nadal
7. Есперанто- Kristnasko
8. Италиански -Natale
9. Индонезийски-Natal
10. Ирландски- Shona
11. Испански - Navidad
12. Йоруба - Keresimesi
13. Каталоски - Noidoil
14. Коса - Negekrizme
15. Македонски- Божик
16. Маорски- Kirihimete
17. Немски-Weihnachten
18. Нидерландски- Kerstfets
19. Португалски- Natal
20. Румънски-Fercit
21. Руски-Христовым
22. Самоански- Kerismasi
23. Себуански - Pasto
24. Сеесото - Tnabisang
25. Словашки- Vianoce
26. Турски - Noeller
27. Френски -Noel

Виктория Иванова
IX б клас

ЛЮБОВТА И ДОБРОТАТА НЕ СЕ ГУБЯТ. ТЕ ВИНАГИ ИМАТ ЗНАЧЕНИЕ. ТЕ БЛАГОСЛАВЯТ ТОЗИ, КОЙТО ГИ ПОЛУЧАВА, И ТОЗИ, КОЙТО ГИ ДАВА.

Барбара Де Анджелис

Коледно чудо

Навън пухкав сняг вали,
пълно е с дечица и шейни.
Събрали сме се всички на снега,
радваме се и става веселба.

Коледна магия грее в нашите сърца,
стават всички чисти и добри като малки деца.
Дано това коледно чудо продължи,
за да бъдат хората винаги безгрижни и добри!

Радост Радкова
IX в клас

По Коледа

По Коледа не пестим мечтите си,
изпълнени с надежда,
изречени на глас.
По Коледа отваряме сърцата си и
ставаме мъничко по-добри!
По Коледа ...
Но... нека след блестящите
гирлянди остане малко светло от
свещта, блещукащо във нашите
сърца!
Теодора Тодорова
IX д клас



Разкази от извора ...

Бабата е тази, която с любов дарява своята прегръдка, която помни традициите и съхранява мъдростта на поколенията. Това е и поводът, който накара Румяна Николова от IX г клас да вземе интервю от най-любимия човек - баба Руми.

- Бабо, как сте празнували Коледните празници?

- Коледа, това е най-хубавият и светъл празник. Като си спомням как се събирахме... Преди Коледа не беше официален празник, но след промените стана такъв. Ние пак си го празнувахме, но не беше празник от официалния календар.

Замисля се баба Руми и продължава, сякаш попаднала в един друг и много щастлив свят.

Спомням си, че като деца ходихме по къщите да коледуваме и ни пълнеха торбичките с ябълки, круши, парички, орехчета, бадемчета ... Слагаха каквото имаха в къщата. Обикаляхме цялата махала и всеки ти отваряше, даваше нещо за здраве.

Сякаш някаква тъга се изписа на лицето ѝ, но разказът ѝ продължи.

Пеехме една песен за Коледа, ама не помня как се казваше. Масата винаги беше отрупана и никога не раздигахме след ядене, за да могат духовете на наши починали роднини да си хапнат също от коледната храна.

- А какво имаше на трапезата?

Значи ... на трапезата, вече на Коледа, имаше пълнена пуйка или пиле, пълнено с ориз и кисело зеле, това беше основното ястие, но някои слагаха и пържоли.

После правихме баница с късмети и паричка. Спомням си, че слагахме вода и задължително вино, бонбонки, слагаше се и грозде, ако има.

- Бабо, но ти не каза какво по-точно се прави на Бъдни вечер?

На Бъдни вечер задължително цялото семейство трябва да е на масата. Прави се пита с паричка, за късмет. Слагат се седем ястия, които са постни и се слагат лозови сарми, зелени сарми, фасул, ошав, плодове, варени картофи, жито, орехи задължително, баклава, прас, лук, чесън и трябва да е постно яденето.

На Бъдни вечер не се яде месо, но вече като мине 24 часа и стане Коледа, тогава вече се коледува. Може да се сложат още ястия, но трябва да са нечетен брой.

- Какво представлява ошава?

Това са сушени плодове - ябълки, круши, дюли, сливи и други плодове. Едно време нямаше всичко по магазините, а и да не хабим плодовете.

Мило и сякаш нереално беше, онова, което разказа баба Руми, но ще спра до тук, защото ще оставя другото за себе си. Може и за другите празници да ми разкаже, а аз на вас.

*Румяна Николова
IX г клас*



Една непозната история

Всеки човек свързва коледните празници с определени и много обичани ястия, които задължително присъстват на трапезата. Някои от тези храни имат интересна история, която ги превръща в част от традициите. А къде се е видяло коледна трапеза без хрупкавите бабини сладки с цветна глазура, във форма на елхички, човечета, еленчета и звездички?

Безспорно обаче най-известните сладки по Коледа са ваниловите, които изкушават с неустоим аромат на ванилия. Ето и една от историите, разказваща за тяхната поява.

Някъде през 17-и век, по време на турската обсада на Виена, местните хлебари, които ставали в ранни зори, за да приготвят хляб, чули глухи удари под земята и разбрали, че турците се опитват да прокопаят тунел. Така те предупредили градската стража и опитът за превземане на града бил осуетен.

В чест на победата, хлебарите изпекли кифлички във формата на полумесец, които и до днес са популярни в Австрия. Смята се, че именно те са първоизточникът на известните френски кроасани. За да впечатлят австрийката Мария Антоанета, която пристигнала в Париж като съпруга на крал Луи XVI, френските сладкари се опитали да направят нещо подобно на виенските кифлички с форма на полумесец и така се родили кроасаните.

Истинското разпространение на ваниловите сладки се случва в края на 19-и век, когато химикът Вилхем Хаарман и Фердинанд Тиман открили синтетичен заместител на ванилията, който започнал да се произвежда индустриално. Ваниловите сладки станали достъпни за всички, а уханието на ванилия станало част от аромата на Коледа.

И за да бъде Коледната вечер още по-уханна ще предложим нашата рецепта за сладки.

Виенски ванилови сладки

Продукти за около 50 броя:

240 гр. брашно
2 жълтъка
1 ванилия
60 гр. захар
настъргана лимонова кора
180 гр. меко краве масло, нарязано на парчета
120 гр. смлени орехови ядки
пудра и ванилова захар за поръсване



Начин на приготвяне:

Пресейте брашното и направете кладенче в средата. Добавете останалите продукти. Замесете гладко тесто, завийте го във фолио и охладете за час. Оформете около 50 малки рула и ги завийте под формата на кроасани. Печете ги 15-20 минути в загрята до 150 градуса фурна. Горещите сладки поръсете със смес от двата вида захар.

РЕЦЕПТАТА НА МАМА

Баклава

Продукти:

1 пакет – кори за баница
400 гр. орехи
50гр. канела (по желание)
125 гр. масло
150 гр. захар
За сироп:
400гр. захар
300гр.захар
Кора от 1 лимон

Начин на приготвяне:

Разтопяваме маслото, счукваме орехите на едро и ги смесваме със захарта и канелата. Притогвяме сиропа(варим 10-15 минути) и оставяме да се охлади. Всеки два листа кори мажем с маслото и поръсваме със сместа от орехи, захар и канела. Навиваме на руло и подреждаме в тавичка, която е намазана с масло. Мажем подредената баклава с масло и печем. Горещата баклава заливаме със студения сироп.



**Петя Кацарова
IX б клас**

ОНЛАЙН КОНКУРС „МАГИЯТА НА КОЛЕДА“

ПОБЕДИТЕЛИТЕ



Победители по възрастови групи

Първа възрастова група VII-IX клас

1-во място : Денис Ахмед Халис ПГХТ “Акад. Н. Неделчев“ 8 клас

2-ро място : Мария Петева Петрова. ПГПЗЕ „ Захарий Стоянов“ 9а клас

3-то място : Тони Йорданова Йорданова СУ“ П. К. Яворов“ гр. Стралджа 9 клас

Благодарим за участието!
Весели празници!

Втора възрастова група X-XII клас

1-во място : Мариан Красимиров Карацанов ПГХТ “Акад. Н. Неделчев“ X клас

2-ро място : Жанина Димитрова ПГХТ “Акад. Н. Неделчев“ XI клас

3-то място : София Петрова Петрова 8-в клас на ПГПЗЕ „Захарий Стоянов





НЕКА СЕ СБЪДНАТ МЕЧТИТЕ ВИ !



ЗА ПРАЗНИЧНАТА ВЕЧЕР

Пълнена пуйка върху зеле

Необходими продукти:

пуйка - около 4 кг
ориз - 1 ч.ч.
гъби - 200 г
маслини - 10 - 15 бр.
моркови - 1бр.
дреболии - 1 бр. от пуйката
сол, черен пипер, червен пипер

Начин на приготвяне:

Нарежете дреболиите и ги запържете с лука и моркова. Прибавете ориза и след като смени цвета си, налейте вода - около 1 чаена чаша. Прибавете подправките и гответе около десетина минути или докато оризът поеме водата. Осолете пуйката и я напълнете с приготвената смес. Зашийте отвора - сложете от плънката и под кожата на пуйката. Нарежете киселото зеле на ситно, добавете олио и червен пипер. Разбъркайте добре и го изсипете в тавичка. Върху него поставете пуйката и я намажете със смес от олио и червен пипер. Налейте вода около 1.5 чаена чаша. Завийте с фолио и печете на 180 градуса около 3 часа и 30 минути. Накрая свалете фолиото и допечете за още 30 минути.

КОЛЕДНО ПРЕДЯСТИЕ

Необходими продукти:

- 8 парчета тънко нарязана шунка
- 200 г бяло пилешко месо
- 150 г майонеза
- черен пипер
- сол

Начин на приготвяне:

Нарязвате пилешкото месо на ситно и го запържвате до златисто. Към изстиналото месото се добавят майонезата, черният пипер и сол на вкус. От получената смес се поставя в единия край на шунката и се завива на руло. Може да се поднесат декорирани с маслини и листа зелена салата.



Меденки за Коледа

Необходими продукти:

2бр. яйца , 1 ч.ч. захар, 1 ч.ч. мед, 2 ч.л. сода, 2 г ванилия, 5 ч.ч. брашно, 1 ч.ч. олио

Начин на приготвяне:

Медът се разбива с 2-те лъжички сода. Към него се прибавят разбитите яйца със захарта, ванилията, олио на струйка и брашното. Разточва се кора и се изрязват формички. Пекат се на 180 градуса във фурна за 15-20 минути.

Брашното е напълно достатъчно, защото след престой в хладилника, се получава идеално за работа тесто. Не се вади цялото количество наведнъж. Разделете го на няколко части, за да работите с малко количество, докато другите престояват в хладилника. Така се избягва омекването му.

Всички искат скъпи подаръци, но знам, че ти не си материалист, за това ти пожелавам да имаш приятел като Дядо Коледа, който често да ти гостува и прави изненади през Новата година!

Няма пролет, няма зима
в твоя дом
късмет ще има.

Пътешествия, круизи,
куфари, паспорти, визи.
Багажа стягай вече, ще
пътуваш надалече!

Новата година
за теб ще бъде спорна,
много доходна и отговорна!

Дядо Коледа реши,
теб с награда да дари.
Ето, че не закъсня – бебето
при теб се спря!

Новата година за теб ще
бъде пълна с изненади,
чакат те безброй призове и
награди!

Чадъра наопаки си
обърни,
за теб от утре ще валият
пари!

Пада ти се таз година да
си пъргав за двамина –
нова работа те чака, но
пък с хубава заплата!

Здравейте , приятели на Клуб „Млад журналист“ ! С огромно желание ви представяме втори брой на „Вестникът“ за учебната 2021-2022 г. Приятни мигове и весели празници от екипа ни: Ивана Стоянова, Валери Николов, Кристиан Стойков, Ростислав Георгиев, Румяна Николова, Константин Каракачанов, Марияна Вълканова, Виктория Иванова, Георги Хр. Георгиев, Светослава Славчева, Петър Стоянов, Мирослав Атанасов, Дилара Ямак , Йордан Емилов, Хюсеин Алипашов - ученици от 9 клас и ръководител г-жа Мария Грамова.

Очакваме вашите предложения на редакционната ни поща pght.vest@abv.bg !