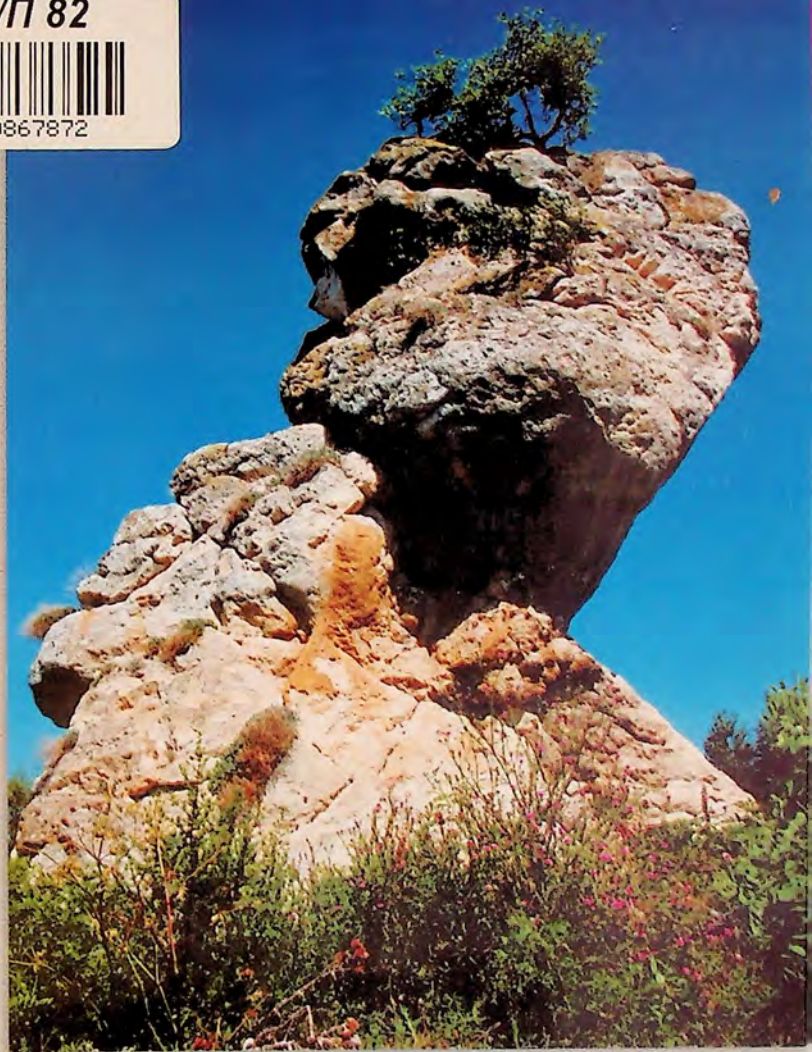


К 39/П 82



120000867872



**ПРАЗНИЦИ И ТРАДИЦИИ
ОТ ПОЛОМИЕТО
ДО ДУНАВА**

К 2005
8

К 2005
17.8.2005



Този каталог се
посвещава на
младите хора
от Община Иваново.
Да пазят за
поколенията
традиции и обичаи !



В долината край Дунав и по поречието на Мали Лом, Бели и Черни Лом са се сгушили няколко села на община Иваново – Русенска област. Селата Иваново, Червен, Божичен Табачка, Кошов, Щръклево, Нисово, Мечка, Красен, Пиргово и Тръстеник, векове пазят традиции и обичай, предавайки ги от поколение на поколение.

Този каталог е своеобразно послание към младите „Да съхраняват и спазват традициите и обичайте на старите българи.“ Чрез тях те са запазили България и българщината до днес през вековете.

Всяко село има своя „сбор“ посветен на събитие или църковен празник.

Нека този каталог бъде един малък наричник за поколенията.

ПРАЗНИЦИ И ТРАДИЦИИ ОТ КОЛЕДА ДО КОЛЕДА

ИГНАЖДЕН

На този ден се готвят постни ястия – пълнени чушки, боб, ошаф.

На масата задължително се слага и лук, чесън, зеле. Меси се пита. Взема се сито и се пълни със слама, жито, овес ечемик, кромид лук, чесън орехи (колкото са броя на хората в къщата) и едно яйце. Децата присядат върху пълното сито и кудкудякат, та да носят кокошките. Прекъдява се цялата къща и оборите и след като се прочете молитва се сяда на масата за вечеря. Ситото – пълно се прибира до коледа. Масата не се вдига. По човекът, който на сутринта пръв влезе в къщата се вееца дали годината ще бъде хубава. Този човек се нарича пролазник. Нагостете го! Хубаво е той да носи нещо за дома и да го остави. На него също му се дава нещо, та и на него да му върви. Ако лош човек се е запътил към домът Ви по-добре не го канете в къщи, отклонете го внимателно и поговорете с него навън от двора и къщата.

ОШАФ С МАДЖУН - Една купа със сушени плодове се измива и се залива с вода. Остава се да ври до омекване. Смъква се от огъня и се подслажда с маджун.

КРАВАЙ ЗА ЗДРАВЕ - Продукти: 1 кг брашно, 1 зальк мая, 1 лъжица сол, 1 лъжица захар, 1 яйце. Приготвяне: Към маята се прибавят солта и захарта. Оставят се да втасат. Замесва се кравая, прибавя се 0.5л вода. Остава се да втаса. Намазва се отгоре с жълтъка. Украсява се с фигурки от самото тесто.

БОБ В ГЪРНЕ - Продукти: боб зрял, 1-2 глави лук, чушка, морков, джоджан, олио, сол, чушлета - сухи. Приготвяне: Бобът се слага да ври в гърне. След завиряне-

то се сменя водата. Залива се отново с вода, слагат се зеленчуците и подправките и се вари на тих огън. Налива се малко олио и малко захар. Слага се солта. Преди да се свали от огъня се слагат сухите чушлета.

ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ С БУЛГУР - Продукти: 2 глави лук, 0.5 кг булгур, сол, червен пипер, чубрица и джоджен, чушки за пълнене. Приготвяне: Нарязаният лук се запържва. Прибавя се измитият булгур и останалите подправки. Чушките се пълнят. Пече се.

ВАРЕНА ЦАРЕВИЦА - Продукти: Царевица. Приготвяне: Царевицата се оронва. Измива се. Сварява се в подсолена или подсладена вода.

КОЛЕДУВАНЕ И КОЛЕДНА ВЕЧЕР (БЪДНИ ВЕЧЕР)

Коледа се празнува три дни. На 24 декември е Бъдни вечер. Масата е отрупана с постни ястия – боб, сърми, чушки, варено жито, ошаф и пита. Задължително има лук и чесън, както и орехи. Ситото от Изгнажен също е извадено. След вечерята масата се прибира. По орехите в ситото от Изгнажен се гадае – ако орехът е цял и пълен човекът ще бъде богат и здрав през годината.

Пали се огнището и на него се вари кървавицата. Правят се кравайчета. След 12 часа се срещат коледари. Гостяват се и им се дават кравайчета и пари. Те пеят песни по избор на домакина и благославят. Пред коладарите вървят двама души, така наречените калесници. Те проверяват дали домакинят иска да дойдат коледари. Един от коледарите е избран за цар. Той събира парите и те после се дават, за да се изгради нещо в селото – чешма, улица или се дават за болни и стари хора. Царят носи тояжка украсена с калчица, ябълки, пуканки и сушени плодове. Тояжката е като тризъбец и на върховете има забучени ябълка, лук и чесън. На тази тояжка се нанизват дадените кравайчета. Царят цяла година е най-главният при всички тържества.

Колегарите влизат и пеят:

„Стани Нине господине
Отвори ни, посрещни ни,
Че ти идем добри гости
Добри гости Колегари“

Регионална библиотека
"Любен Каравелов"



120000867872

На сутринта идват малките колегари и също благославят стопаните. Тях също ги гощават и им дават кравайчета и плодове. Те тропат с тояжките и пеят:

„Бог се роди Колего Коладе Ладе ле!“

След което удрят стопанина по гърба и също пеят:

„Сурва сурва весела година
Голям клас на нива,
Златна ябълка в градина,
Червен грозд на лоза.
Да сте живи, да сте здрави
Догодина, до амина.“

На вторият ден се коли прасето. И се вари кървавицата. На третия се ходи на гости и идват гости.

КРАВАЙ (за КРЪСТНИК и ЗДРАВЕ) - Продукти: 1 къшей мая, 1 с.л. сол, 1 с.л. захар, 4 с.л. олио, 1с.л. оцет, 0.5 л. топла вода, 2 яйца (жълтъците се слагат в тестото, а с жълтъка се намазва отгоре), брашно. **Приготвяне:** Замесва се меко тесто. Удря се 100 пъти на масата. Прави се на топче и се остава 10 минути да постои. Точи се на кора. Маже се с масло и отново се прави на топче. Слага се в тава-та. От същото тесто се прави украсата на кравая. (Прави се руло, от което се отрязва за кръст, на който крайчетата се обръщат и се образува котва - символ на здраво семейство. Прави се обла лентичка, нарязана с ножче и се завива, като образува зъбчато колело – колелото на живота. В празните места се слагат кръстчета, че семейството е християнско.) Остава се 30 мин. да втаса и се пече в умерена фурна.

Носи се на кръстник - носи се и на Заговезни и на Великден.

ВИТА БАНИЦА - Продукти: брашно, щипка сол, 2 с.л. олио, 1 с.л. оцет, 4 яйца, 300 г. сирене, 4-5 с.л. кисело мляко. **Приготвяне.** Също като приготвянето на дулангача, но вместо ситното набирание на листите, те се навиват на руло и се завиват един след друг в тавата.

На четвъртия ден след коледа е СТЕФАНОВ ДЕН

На Стефанов ден се меси пита и си помазва с мед. Цялото семейство я изяжда на двора върху буницето, та да се множи добитъка. Тук, в този дунавски край, в някои села се извършва и обряда „Риначовци“. Младите момци тайно влизат в дома на своята избранница и ринат оборите. Сутринта стопанина намира обора почистен. Той разбира кой е сторил това добро и кани него и другарите му на гости. Всички сядат, само момата – не. Тя шета и принася на скъпите гости. С това младежът изразява своята почит към бъдещия си тъст.

МЕДЕНА ПИТА С БОСИЛЕК ЗА ЛЕЛИНО ЗДРАВЕ - Продукти: 1 кг брашно, 1 яйце, 3-4 лъжици мед. **Приготвяне:** Брашното с 0.5 л вода и содата, угасена с 1 л оцет, 2 щипки сол се замесва се тесто. Остава се малко да втаса, намазва се с жълтък и се украсява с вилица, след което се пече в умерена фурна. След опичането се намазва с меда.

Друг много тачен празник тук е ВАСИЛОВДЕН (СУРВАКИ)

На този ден домакинята прави две баници – едната за сурвакарите да ги черпи, другата с късмети с пълки дрян. Всеки късмет споменава и домакинството, и животните. Късметите винаги са с един повече от броя на хората. На който, какъвто късмет се падне, за тази част от добитъка или къщата ще отговаря и ще се грижи, и ще се разпорежда.

В някои села вместо на Коледа ситото, от Игнажден с орехите се вади за гадаене сега. Всеки проверява избран от него орех и по него гадае за здраве и богатство.

Рано сутрин царя на коледарите свиква дружината, вземат украсените от дрян сурвачки и тръгват от къща на къща да сурвакат, пеят и благославят.

В някои села ритуала с „риначовците“ се извършва на и на Василевден. Тук освен момци, „риначовци“ стават и младите зетъове. Така те подчертават уважение към тъща си.

В други села се прави обичая Лаго. На сутринта се събират момци и моми. Носят менче с вода. Момите хвърлят пръстени в менчето и пеят.

„Кървавица на полица -
Ладо ле Ладо ле.
Лисичи кожи църкова мятат
Бръкни момньо ле
Извади пръстен.“

Предварително са нарекли първи пръстен – ще се ожени за поп, втори за терзия, трети за богат и т. н. Всяка мома вика – „Този е моя пръстен.“

На този ден се вари кървавица и от свинска глава се прави пача. В пачата се слага хрян с оцет и чесън. Под сач се пече пита с пара и баница с късмети. Вари се ошаф. Прекажда се къщата и оборите и едва тогава се сяда за вечеря. Най-старият чупи питата и поднася баницата към всеки.

СЛАДКА КАША - Продукти: 1 купичка брашно, 1 л вода, сол, 5-6 с.л. захар 2-3 с.л. олио (може и маджун вместо захар). **Приготвяне:** Брашното се изпича в тиганче до шоколадов цвят. Остава се да изстине. В 1 литър вода се слагат 6 лъжици от брашното, солта, захарта, олиото. Като заври се прибавя останалото брашно разбито в 100 гр вода. Бърка се докато клокне. Вари се 5-6 мин. Разсипва се. Яде се стугена.

На другата сутрин започва един от най-тачените празници тук -

ЙОРДАНОВ ДЕН

Предния ден свещеникът прекъждава и ръси със светена вода всяка къща за здраве. Рано сутрин, преди изгрев се ходи на черква и след това се хвърля кръста в река, кладенец или менче. Младите хора се хвърлят да вадят кръста. Който го извади той ще бъде най-здрав и силен през годината и първи ще се ожени. На този ден се къпят младите зетьове за здраве. Канят се гости и се гоцават с риба и варена царевича.

МИСИРЕН БУЛГУР - Продукти: 4 ч. вода, 1 ч.л. сол, 2 с.л. олио, царевичен булгур, червен пипер, вода. **Приготвяне:** Слага се водата. След завирането ѝ се слага солта, олиото, булгура, измит предварително обилно с вода. Ври на тих огън. Разсипва се. В тиган се приготвя запръжката – 3 с.л. олио загорято и се прибавя червен пипер. Със запръжката се залива изстиналият царевичен булгур.

ДУЛАНГАЧ - Продукти: брашно, масло, сирене, мая яйца, кисело мяко. **Приготвяне:** В брашното се слага щипка сол 2 с.л. масло. Замесва се тесто. Прави се на малки топки. Оставят се малко да се отпуснат. Точат се на тънки кори, които се

оставят да позаветрят. Готовите листа един по един се наръсват с натрошено сирене и се събират на ситно, събрани като топка. Готовата кора се слага в средата на тавата и така се продължава с останалите. Събраните на топка листи се подреждат една до друга. Готовата тава се поръсва с масло. Пече се в силна фурна. Запеченият дулганчак се залива с 3 разбити яйца и 5-6 с.л. кисело мляко с малко вода. Печенето продължава до изпичане. Изважда се. Поръсва се с мляко и се покрива с кърпа да се задуши и омекне.

ИВАНОВ ДЕН.

На чешмата идва царя от Коледа и дружината му. Къпят го и пеят песни и хора. Пред чешмата се слага бял чаршаф и всеки слага пари. Царя ги прибира за нуждите на селото. Отиват на гости у царя. В село Кошов се разиграва обичая „ДЖАМАЛ“. Дружината на коледарите е маскирана с кратуни и кожуси и отдолу си слагат възглавници, носят дървени саби.

Един от тях е ХАДЖИ БАБА. Прави се и ТАТУНЧО – наподобява животното с дървена глава и източена муцуна и зъби на ламя.

Главата е направена така, че с дървено въже да се дърпа и зъбите да тракат. Татунчо гони всички болести и зли сили. Всички се въртят в кръг и се удрят със сабеите по кожусите с възглавниците и пеят

„Ах Татуна Татуна
Като влашка кратуна
Аджи баба консула
Кратунката за тебе
А винцето за мене
Аджи баба консула
А Татуна Татуна.
Като влашка кратуна.“

Те обикалят и пеят тази песен пред всяка къща. Цялото село после излиза на хорото. Хаджи баба прелива навсякъде с вино за здраве. Татунчо също се явява на хорото. Едно дете се уплашва и припада. Татунчо с дъха си го съживява. Цялото село поздравява доброто и здравето.

МЛЕЧНА ТРИЕНИЦА – Продукти: брашно, прясно мляко, сол или захар. **Приготвяне:** Отсятото брашно се поръсва с вода и се трие с ръце да се образуват трохи. Заварява се прясното мляко и в него се пускат брашнените трохи.

БАБИН ДЕН

На този ден няколко жени се маскират като мъже с пушки и една като мечка, за да пазят бабата. Отиват на гости при бабата бабувала при раждането на децата им. Тя ги посреща и гощава. Не сядат, ядат прави и без вилици. Те я гаряват с кърпи, като ги мятат на рамото ѝ и носят пити. Тя им кади тамян под полите да раждат лесно. Една от жените държи байряк направен от кърпи и повесмо от коноп.

С колесница извеждат бабата до чешмата да я окъпят. По пътя не допускат мъже. Ако някой непременно иска да мине, жените с пушките му вземат пари. Ако се опъва, мечката го газе и пак дава.

След всичките тези ритуали всички играят хоро и влизат в хоремага. Днес тук мъже не се допускат. Празнуват само жените. Шеги закачки – пийнали жени.

АНТОНОВ ДЕН

Правят се питки и се ядат с цялото семейство на торицето за здраве на добитъка.

АТАНАСОВ ДЕН

На този ден се правят 3 питки – намазват се с мед, сладко или разтопена захар. Забождат се с босилек и се дават на комшии за здраве, на хора и добитък да не иде чумата, да не мори хора и добитък и се казва „Атанас гилди и Яс гилди“ („Атанас дойде и Слънцето дойде.“).

ЧЕСНЕНО С ПИЛЕШКО МЕСО - **Продукти:** бульона от свареното пиле, 1 глава чесън. Сварено пиле. **Приготвяне:** Взема се чорба от свареното пиле, загръва се, пуска се счуканият и подкиселен чесън. Пуска се накръшеното пиле. Кюквя.

Прави се и питата по рецепта от Стефанов ден.

ТРИФОН ЗАРЕЗАН

Сутрин рано преди изгрев се отива на лозето с торба пълна с варено пиле, бъклица с вино и пита. Пилето да не е наченато. Стопанинът зарязва лозето от три глави около себе си, по три пръчки и ги полива с вино, като благославя за берекет, та да рукне през есента гроздов сок. От пръчките прави венец и го слага на главата си. Така правят всички стопани по лозята си. После се събират, ядат, пият и се веселят на хорото. Избират цар с най-вкусното вино. Коронясват го с лозов венец и го изпровождат чак до дома му. Той ги черпи.

ПИТА ЗА ТРИФОН ЗАРЕЗАН -Продукти: 1 кг брашно, 4 яйца, 250 г кисело мляко, 1 къшей козуначна мая, 1 с.л. сол, 1 с.л. захар. **Приготвяне:** От брашното и разтворената мая се омесва меко тесто. Втасва. Размесва се и се бие. Разделя се на три части, които се разточват. Маже се със свинска мас. Реже се на триъълници. Нареждат се в тава. Втасват. Намазват се с жълтък. Пече се. Покрива се с кърпа след изваждане.

ТОДОРОВ ДЕН

Поверието гласи, че Св. Тодор разбива ледовете.

Младите булки пекаат кукли (това са малки квадратни гевречета) и отиват със свежървите си на черква. Свежървите правят торби с подаръци и даряват снахите си. Булките раздават крвайчета за здраве. Булката носи до вкъщи торбата с подаръците и не се обръща назад. Мъжът и взема торбата и казва: „Все така да си прибираща и умна жено.“

На този ден стават селските конни надбягвания. Покриват конете с домашни чулове и се състезават. На първенеца се дава подарък. Другите участници също получават китки и подаръци. Всички се хващат на хорото.

САРАЛИЯ - Продукти: брашно, вода, сол, масло, яйца. **Приготвяне:** Омесва се меко тесто. Разделя се на топки. Оставят се половин час да втасат. Разточват се. Листът се свиwa и се слага в тавата. Така се завиват следващите листи. Наръсва се с масло. Пече се. Залива се с разреден маджун. Захлупва се. След 30 мин. е готова.

БАБА МАРТА

Рано, преди изгрев, бабата в семейството изважда кърлянка и червена престилка с бели дантели. Те се свиват и превързват с пръцилото така, че наподобяват кукла. Окачват се на кука под стряхата или на судурмата. Постава се сито отдолу, като огледало, та да се поглежда и усмихва Баба Марта. Преди изгрев се събуждат децата и им връзват мартеници да са бели, червени и здрави. Стават рано, за да не ги „попикае“ Баба Марта (да не им станат личицата на лунички).

Мете се двора и се пали сметта, да се опуши Баба Марта, да не види празните бъчи и да се разсърди. Изважда се семето и се слага под простора.

МЕСТНИ ЗАГОВЕЗНИ

Ходи се на гости у кръстник. Носи се варена кокошка, кравай и вино. Кръстникът гощава кумците. След този ден не се яде месо, до Великден.

СИРНИ ЗАГОВЕЗНИ (БЛАГОВЕЩЕНИЕ)

Събира се семейството. Целува се ръка за прошка. Яде се баница със сирене, яйца и сирене, бяла и кафява халва. Хамка се - на конец се връзва халва и яйца. Завъртат се и с ръце на гърба се хамка. Пали се конеца, за да расте висок конопа. За прогонване на блъхите се пали сметта на торището. Пали се огън наричан „Пунгеля“, който се прескача и се вика „Уралия, брагалия“.

Вечерта се маскират като мъже, жени, турци, полицаи, попове, кацъни. Слагат се зъби от лук. Цапат се със сажди. Удрят таби. Вдигат шум. Носят тояги. Влизат във всяка къща. Гонят се змии и гущери.

Спира яденето на всичко от животински произход до Великден.

ДЪРПАНА БАНИЦА С КОЗУНАЧНА МАЯ - Продукти: 88 г брашно, 400 г вода, къшей козуначна мая, 1 с.л. сол, 1 ч.л. захар, 5 яйца, 500 г сирене, 300 г свинска мас. **Приготвяне:** Омесва се тесто. Разделя се на 5 топки. Тестото се оставя да почине около 20 мин. Всяка топка се топи в разтопена мас. Върху суха кърпа се дърпа тестото между пръстите на ръцете, докато се получи тънък лист. Всеки лист се поръсва с масло и разбити яйца със сирене. С кърпата се навива на руло и подрежда в намазана с мас тава. Остава се да бухне, намазва се с яйца и се поръсва с масло. Пече се 30 мин. Готовата баница се пръска със студена вода и се покрива с кърпа.

МАМАЛИГА - Продукти: царевично брашно, маджун или олио, червен пипер, сирене. **Приготвяне:** В подсолена вряща вода се прибавя пресято царевично брашно. Бърка се до получаване на нужната гъстота. С дървена лъжица се разсипва на малки питки. Консумира се с маджун или със запържен червен пипер в олио или със сирене.

ЛАЗАРОВ ДЕН

Четири-пет момичета наричани „Достли“ пеят лазарски песни. Една носи кошница за яйца закичена с кърпи. Две играят с кърпи в ръце. Събират пари, кърпи и яйца, за да ги боядисат за Великден.

Песен:

„Тук ми казаха Лазаре,
Мома хубава -
Ако не е годена,
Да я сгодиме.
Ако не е женена,
Да я ожениме.“

ЦВЕТНИЦА (ВРЪБНИЦА)

Пеят и играят по къщите момичета замомили се.

„Ой, Лазаре, Лазаре,
Що побърза, че дойде
Сукмана ми на руно,
Чехлите ми в чехларя,
Гривните ми в златаря.“

Правят венчета от върбови клонки и ги хвърлят в реката. На която първо венчето плува, първа ще се ожени. Излезлите от църква носят осветени върбови клонки и кичат порти и врати. В някои от селата обикалят и играят „Буенец“. Облечени са пищно. На гърдите им има пафти, за да звънят при играта. Мятат кърпа върху стопаните, за да им вържат парà.

ВЕЛИКДЕН

На Велики четвъртък се боядисват яйцата и се пече козунака. Първото яйце е червено. С него се натриват бузите на децата за здраве. В събота вечер се ходи на черква и се раздават яйца и козунаци. Слага се червено яйце и козунак под възглавницата. Каквото сънуваш се сбъдва.

На трапезата се слага ядене (кокошка, агне). Отговява се с яйце и кравай, потопен във вино. Не се яде цяло яйце, за да няма циреи.

Празникът е три дни: първият - младежите ходят на кръстник с кравай, яйца, варена кокошка, вино и ракия. Момичетата лазарували отиват у „Царицата“. На мегдана играят „Буенец“.

ТЪРКАЛАЧИ - Продукти: вода, сол, брашно, масло. **Приготвяне:** Замесва се меко тесто. Разточва се на голям лист. Листът се намазва с мас и се завива на руло. Нарязва се на малки парчета, които се завиват да не изтече маслото. Разточват се. Пекат се в загрята мазнина в тиган.

ГЕРГЬОВДЕН

Сутринта рано преди зазоряване се окичват врати и порти със зелени клонки и здравец. Менците на момите се закичват с китки. От тази вода се мият всички за здраве.

Агнето се коли зад вратата на къщата. Кръвта се събира в коритото. С кръв се прави кръст на челата на децата за здраве, а другата се сипва на нивите във форма на кръст за плодородие, докато се пече агнето.

Докато агнето се пече в пещта, се греят ръцете и краката против пъпки.

В близката гора или на голямо дърво се връзва люлка и всички се люлеят за здраве. Не се къса глухарче, за да не окапе косата. При вида на щъркел се размахват ръце като криле, за да е лека работата. Гадаят по тенджерите: ако е червена—здраве, жълта—болест, черна—лошо.

Празничната трапеза е на поляната и се яде след освещаване от попа. Хлябовете са украсени с топчета от тесто, символ на агне и овчар. След освещаването раздават лук, чесън и парченце хляб за здраве и бекет. Част от кокалите се заравят в мравуняк, да се роят овцете като мравки, а останалите се хвърлят в течаща вода, за да тече млякото като вода.

ГЕРГЬОВСКО АГНЕ - Продукти: едно цяло агне, олио, ориз, мажданоз, дивисил, чер пипер, дафинов лист, сол, червен пипер. **Приготвяне:** Сварените дреболии (чер и бял дроб, сърце, далак, стомах, черва) се нарязват и се смесват с ориза и подправките. Подсолява се. Налива се олио. Обърква се и се пълни в агнето. Зашива се. Намазва се с олио и червен пипер. Постава се в тава с малко вода. Завива се с фолио или мокра хартия, засипана със сол. Пече се 3 часа в домашна пещ, която е напалвана 2 часа.

СПАСОВДЕН (ЧЕРЕШОВА ЗАДУШНИЦА)

Мъртвите се прибират 40 дни след Гергьовден. Това е Задушница. Раздава се жито, прусури (хлебчета), великденско яйце, череши и т.н. Вярва се, че храната се отнася на оня свят.

АХЧАК КАТЪК - Продукти: овче сирене, овче кисело мляко. **Приготвяне:** Сиренето се намачкава и се поставя в съд на водна баня. Бърка се до разтопяване. След изстиване се добавя изцеденото кисело мляко. Разбърква се и се изстудява.

ТРИЕНИЦА - Продукти: брашно, вода, олио, червен пипер, сол. **Приготвяне:**

В 1 кг брашно се пръска вода на капки, за да стане на трохи. Във вряща подсолена вода, пресятите през сито трохи се пускат и варят при непрекъснато бъркане 4-5 мин. Докато трохите върт се заварява 100 гр олио и 1 с.л. червен пипер, който се запързва и се излива във врящата триеница. След една минута се разсипва в плоски съдове.

РУСАЛСКА НЕДЕЛЯ

Нищо не се работи от Спасов ден до Русалска неделя. Най-вече не се пере. Вярвало се, че който работи го натупват русалите и се разболява. За да ги изгонят играят с кокали и пелин в ръцете. Пелинът се носи седмица в пазвата, в пояса и се слага под възглавницата. Коли се курбан за цялото село от овни закупени с общи пари. Готви се само от мъже. Раздава се за всяка къща. На масата сядат само колачите.

ЕНЬОВДЕН

Стари жени-вдовици берат рано преди изгрев слънце билки, а младите се къпят в роса, кичат се с цветето еньовче. Момите режат магарешки бодил и го слагат на покрива. Ако поникне ще се задомят. Цветето еньовче го слагат под възглавницата. Когато сънуват, за него ще се оженят.

Ако муцуната на кучето е до опашката, зимата ще е дълга. Също, ако цъфне салкъм.

Момиче първо или последно на майка се забулва с червен чембер и се кичи с цветя. Това е Еньовата булка. Носи в менче млъчана вода, в която се пускат пръстени. Припява се при ваденето им (характерно за с. Червен).

ПРЯСОЛ - Продукти: 5 глави лук, 500 гр вода, масло, сол, оцет, 5-6 сухи чушки. **Приготвяне:** Лукът се сварява във водата. В същата вода се слага маслото, солта, оцета, запечените сухи чушки. Задушават се.

ПЕТРОВ ДЕН И ПАВЛОВ ДЕН

Църковни празници, които се свързват с началото на жътвата. На този ден не се пали пещ, не се пече хляб, не се къпе, за да не изгори житото.

При започване на жътвата се реже първият сноп, забива се в земята пред стопанина и се постила кърпа – той дарява пари за жътвариите. Жътварките пеят песни. Вечерта от житни класове се прави „бра-

да“ и се носи в къщата на стопанина, а той гощава и дарява жътвари-
те, за да са здрави и да ожънат бързо житото. След жетва почват
женитбите.

На този ден се пеят следните песни:

„Карай крайо,
Карай да изкараме
Че по края има сянка орехова
Ако ме Раго наджънеш
Кервана ще ти арижа
Кервана Раго с момчето.“

КАТЪК - Продукти: сирене, прясно мляко. **Приготвяне:** Натрошеното сирене
се залива с прясно подварено охладено мляко. Престоява до разтопяване на сирене-
то.

ТЪРЧ - Продукти: вода, сол, царевично брашно, олио и червен пипер. **Пригот-
вяне:** Във вряща подсолена вода се пуска едро смлян царевичен булгур. Вари се до
рядка каша. Запържва се олио и червен пипер. Подредените лъжици от сместа се
заливат със запържката.

ЛУЧЕНА МАНДЖА - Продукти: 6-7 глави зрял лук, сухи червени пиперки – 5-6
бр., 3-4 домата, 5-6 с.л. олио, 1 с.л. брашно, 1 ч.л. сол, чубрица, джоджен. **Приготвя-
не:** Нарязаният на едро лук се пържи в сгорещено олио. Нарязаните на едро почис-
тени пиперки се прибавят. Постава се червения пипер и солта. Залива се с топла
вода. След омекване се изсипват нарязаните домати. Постава се разтвореното в
студена вода брашно и се разбърква. Къкри на тих огън. Слагат се подправките.

ТИКВА СЪС СЛИВИ - Продукти: тиква, джанки. **Приготвяне:** Тиквата се
сварява и се смачква. Отделно в малко вода се варят джанките. Сварени се приба-
вят към тиквата. Подслаждат се.

ПРЯСУЛ СЪС СУШЕНА РИБА - Продукти: сухи червени чушки, 5-6 броя суха
риба, чесън, 1-2 лъжици олио. **Приготвяне:** Чушките и рибата се запичат на жар.
Водата зазира и се прибавят чушките и рибата. Остава се да заври и се сваля от
огъня. Прибавя се счукан чесън и оцет.

ГОРЕЩНИЦИ И ИЛИНДЕН

Извършват се обреди против град, гръм и огън. Когато гърми, с
камък се удря главата и се казва: „Като този камък да съм здрав.“

Когато вали град се огражда кръг в къщата, а в средата се слага сол.

Всички тичат навън и изяждат по зрънце град. При пороен дъжд децата викат кукувицата да спре дъжда. Палят свещите от Коледа и Гергьовден и се молят да спре пороя.

Сушата е прогонвана с обредите „ПЕПЕРУДА“ и „ГЕРМАН“.

Те се правят девет дена след Гергьовден. Събират се момичета – дге играят, другите пеят. Държат бъзе в ръце. Момичето, което се избира за пеперуда трябва да е сираче. Кичат го с бъзе и цветя, и пеят:

„Пеперуда лятна
Па сай бога молила
„Дай боже дъждец
Да се роди ръжта,
Подир ръжта житото
Подир житото ечемика,
Търкули буле ситото
Да е ситна годината
Полей буле с вода
Да е водна годината“

Момците къпят момите. Те се прибират с майките си да се преоблекат и отиват на гости у бременна жена. Там носят боб, лук и всичко, за да направят добра трапеза. Опичат цяла пещ с пити. Бременната жена готви, за да е пълна годината. Яденето се носи и се яде у вдо-вица.

ЖЪТВАРСКИ ТАРАТОР - Продукти: 1 глава чесън, сол, оцет, вода, краставица. **Приготвяне:** Счуква се чесънът със солта. Налива се водата с оцета и се слагат нарязаните краставици.

ГОЗБА ОТ СУШЕНИ ЧЕРВЕНИ ПИПЕРКИ - Продукти: сушени пиперки, сол, олио брашно, червен пипер, 1 глава чесън, 1 яйце, лимонтузу. **Приготвяне:** Попарват се сушените чушки, нарязани на парчета. Във врящо масло се изпържват. Слага се сол, брашно, червен пипер. Налива се малко вода и се оставят да върт. Подправя се с лимонтузу, чесън и разбито яйце.

ПРЕОБРАЖЕНИЕ

Това е началото на есента. Листата на липата се обръщат надолу. Не се яде червена диня – да е по-лек вятърът, да не разнася семена-

та. Не се къпе в реката – обръща се водата – става студена. След дъжд по дъгата се гадае каква ще е реколтата. Която лента е най-широка този вид ще е най-богат. Червената е за виното, зелената за царевицата, жълтата за житото.

КРЪСТОВДЕН

Ваят се семената за посев.

СИМЕОНОВДЕН

Започва сеитбата.

Пред портата се разпръсква жар, за да стане житото червено. Слага се главня пред говедата и не се слага черно котле на огъня, за да няма главни в житото. Не се дава нищо на заем, за да остане берекета в къщи. Не се мете навън, за да не си изметем късмета. Слагат в семейно гребен за да се умножи.

Проверява се годността за засяване, като стопанина си събува гащите и си слага дупето на земята, ако не му е студено, може да се засява. Сеячът носи пълна бъклица с вино, неначенато пиле и пита. Преди да почне да се храни дава едно парче на воловете, друго заравя в земята и едва тогава сяда да яде.

СОДЕНА ПИТА - Продукти: 0.5 л кисело мляко, 0.5 л вода, 1 ч.л. сода бикарбонат. **Приготвяне:** Замесва се тесто, което поставено в тавата се украсява с вилица и се поръсва с вода.

ПЕТКОВДЕН

Започват селските сборове.

Приготвят се характерни ястия, пеят се песни играят се хора.

Прави се месо по Сбордински.

ДИМИТРОВДЕН

Приключва полската работа. Освобождават се работниците и се пазарят нови.

Жените мажат пода – мажат на мишките очите, за да не влизат в къщите и хамбарите. Ваят дрехите навън да ги огрее слънцето. Не месят хляб и не бутат брашното, за да не видят мишките. Не кроят, не шият. Всичко, за да не видят и пакостят мишките.

АРАХАНГЕЛОВ ДЕН

Начало на зимата. Не се работи нищо този ден.

Вълчи празници. Те са от пет до седем дни след Арахангелов ден.

Бие се коноп. Не се мият овчарите, за да не ги изяде вълкът. Не се плете вълна, за да не изядат вълците овцете. Вечер шият с игла, за да зашият на вълка устата. Връзват се ножиците, за да се върже на вълка устата.

НИКУЛДЕН

Приключва риболова. Яде се риба. Уловената риба трябва да се изяде. Ако е много, най-голямата и най-малката рибки се връщат обратно в реката, за да има голям улов и догодина. На този ден задължително трябва да ядеш риба или поне с кост да си изчоплиш зъбите. Рибарите зазимяват лодките.

Прави се курбан на къщата за здраве на рибарите.

ПЪЛНЕНА РИБА - Продукти: 1 шаран, сол, 3-4 глави лук, орехи, сол, масло.

Приготвяне: Лукът нарязан се запържва заедно със счуканите орехи, солта и олиото. Готовата смес се пълни в почистения измит и осолен шаран. Пече се, като се залива от време на време с бяло вино.



Песните и танците
от Поломието
до Дунава
са тържествен
камбанен звън
за всеки празник.
Те носят душевността
на българския
народ.





НАЦИОНАЛЕН



ФОНД
КУЛТУРА

Този каталог се издава със съдействието
на "Национален фонд култура" и Читалище "Христо Ботев"
Община Иваново - Русе

Снимки - Александър Димитров
Сдружение "ЕВРОИНТЕГРАЦИЯ"