



СУ „Васил Левски“ –  
гр. Роман, обл. Враца  
ПРОЕКТ „Твоят час“, Група  
„КОМПЮТЪРНА РАБОТИЛНИЦА“

### **Коледа – Рождество Христово-25 декември**

Съпада с периода на зимното слънцестоене. Празникът започва на 24 декември – Малка Коледа/Бъдни вечер/. През деня малките коледари-момчета от 6 до 12годишни, обхождат домовете с дрянови пръчки, изказват благопожелания, пеят кратки песнички. Стопанката дарява коледарчетата с кравайчета, орехи, сушени плодове.

Приготвя се бъднівечерската трапеза, която е в кръга на семейството и е много тържествена. За бъдни вечер се правят специални обредни хлябове. Месачката трябва да е чиста, празнично облечена. Месенето е тържествено, съпроводено с благословии за здраве и плодородие.

Коледните хлябове се делят на три големи групи. В първата са хлябовете, посветени на самия празник. Обикновено това е голям кръгъл хляб с пластична украса от тесто – с елементи кръст, кръг и цветя. Във втората група са хлябовете на селското стопанство – с разнообразна и богата украса, свързана с труда на селянина.

Хлябовете предназначени за коледарите, съставляват третата група. Те не са кръгли, а имат формата на вит-привит кравай.

Ястията на Бъдни вечер са постни и по традиция са девет. Задължително се прекадява вечерята/това е втората кадена вечеря/, както и всички помещения в дома и стопанските постройки. Къди най-възрастния мъж в семейството.

Вечерята започва рано, за да узреят житата рано. Не се става по време на яденето, за да не стават квачките от яйцата. Маже да стане само стопанинът, но трябва да върви приведен, за да се превият житата от зърно. По това как гори бъдникът, се гадае за плодородието през годината. За плодородието и времето през различните месеци се гадае с люспи от лук и сол. Смачква се една глава лук и се вземат люспи от нея, като всяка се нарича на месец от годината. В наречените люспи се слага по малко сол и се оставят до сутринта.

Люспата, в която солта се е стопила, показва, че този месец ще бъде дъждовен. С наречените за всеки месец въглени се гадае за времето през тях, гадае се по намерената в хляба пара и др. Белези, момите гадаят за бъдещия си съпруг по първата хапка от трапезата сложена през нощта под възглавницата им.

**ТРАПЕЗА:** ястията за Бъдни вечер са 9, но на трапезата трябва да има всичко, което произвежда семейството.

Най-разпространени са: вареножито, варен фасул, сарми, туршия, лук, чесън, мед, орехи, зелник, тиквеник, пита, лучник.

Трапезата не се вдига.

Обредните хлябове се представят с пита „Боговица“ с късмети и паричка. Нарича се така, защото е предназначена за семейството на Бъдни вечер. Питата се меси с чисти мисли и добри пожелания от най-възрастната жена в семейството, облечена с народна носия. С нея стопаните наричат бъдещето на дома и семейството през годината.

Питата се разчупва от най-възрастният член на семейството (мъж или жена), вдигната високо над главата с пожелание за здраве, мир и плодородие. Първото парче се нарича на къщата и се поставя високо на полицата с уважение към хляба. Второто е за Богородица, закрилица на дома и семейството, а следващите парчета се раздават по възраст (започва се от по-възрастните към по-младите).



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ СТРУКТУРНИ И  
ИНВЕСТИЦИОННИ ФОНДОВЕ



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА  
НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА  
ИНТЕЛИГЕНТЕН РАСТЕЖ





СУ „Васил Левски“ –  
гр. Роман, обл. Враца  
ПРОЕКТ „Твоят час“, Група  
„КОМПЮТЪРНА РАБОТИЛНИЦА“

## Коледна пита



### Необходими продукти:

1200 г брашно  
50 г жива мая или 14 г суха  
1,5 с. л. захар  
1 с. л. сол  
500 мл прясно мляко  
4 яйца  
60 г масло  
1 яйце за намазване

### Начин на приготвяне:

Брашното се пресява в тава. Оформя се кладенче. Прясното мляко леко се затопля и в него се разтваря маята. Жълтъците се разбиват със захарта, докато стане еднородна смес. Отделно белтъците се разбиват със солта. Жълтъчената смес се добавя на тънка струйка към млякото с маята и

се изсипва в кладенчето от брашно. Сипват се още белтъчената смес и разтопеното масло.

Омесва се меко тесто, което се оставя под кърпа, на топло място за около час и половина, докато удвои обема си. Тестото се размесва и се разделя на три части. От най-голямата се оформя топка, която се слага в средата на намаслена тава с подвижни стени.

По-малкият къс се разделя на 2 равни части. От тях се разточват два дълги фитила, които се оплитат един около друг. Плетеницата се завива около питката. От най-малкото парче се прави декорацията. С формичка за сладки се изрязват две ангелчета. От два фитила – с един по-дебел край, се оформят житни класове.

По-дебелият им край се нарязва с върха на ножица, така че да се получат заострени ъгълчета, подобни на житото в класовете.

От останалата част се правят малки топчета за зрънцата грозде, които се натрупват подобно на пирамида. С нож се изрязват листа, чиито жилки се оформят с клечка за зъби. Мустачетата на лозата се правят от тънки ивици, намотани върху кръгла пръчица, за да станат на спирали. Яйцето се разбива. С четка се намазва цялата погача, с изключение на елементите от декорацията. Те остават бели, за да се отличават.

Погачата се пече в предварително загрята фурна на 180 градуса за 40 минути. Първите 20 минути фурната не бива да се отваря.

Малко преди да е готова, погачата се намазва с бучка масло. Така коричката става още по-вкусна и хрупкава. Изважда се от фурната, отгоре леко се поръсва с вода и се завива в кърпа за около 30 минути.



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ СТРУКТУРНИ И  
ИНВЕСТИЦИОННИ ФОНДОВЕ



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА  
НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА  
ИНТЕЛИГЕНТЕН РАСТЕЖ

